

**Kochlehrbuch und praktisches Kochbuch für Ärzte, Hygieniker,
Hausfrauen, Kochschulen / [Chr. Jürgensen].**

Contributors

Jürgensen, Chr. 1846-1927.

Publication/Creation

Berlin : Springer, 1910.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/h3xaeevm>

License and attribution

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

Kochlehrbuch und
praktisches Kochbuch
von Chr. Jürgensen □ □ □ □

9 -

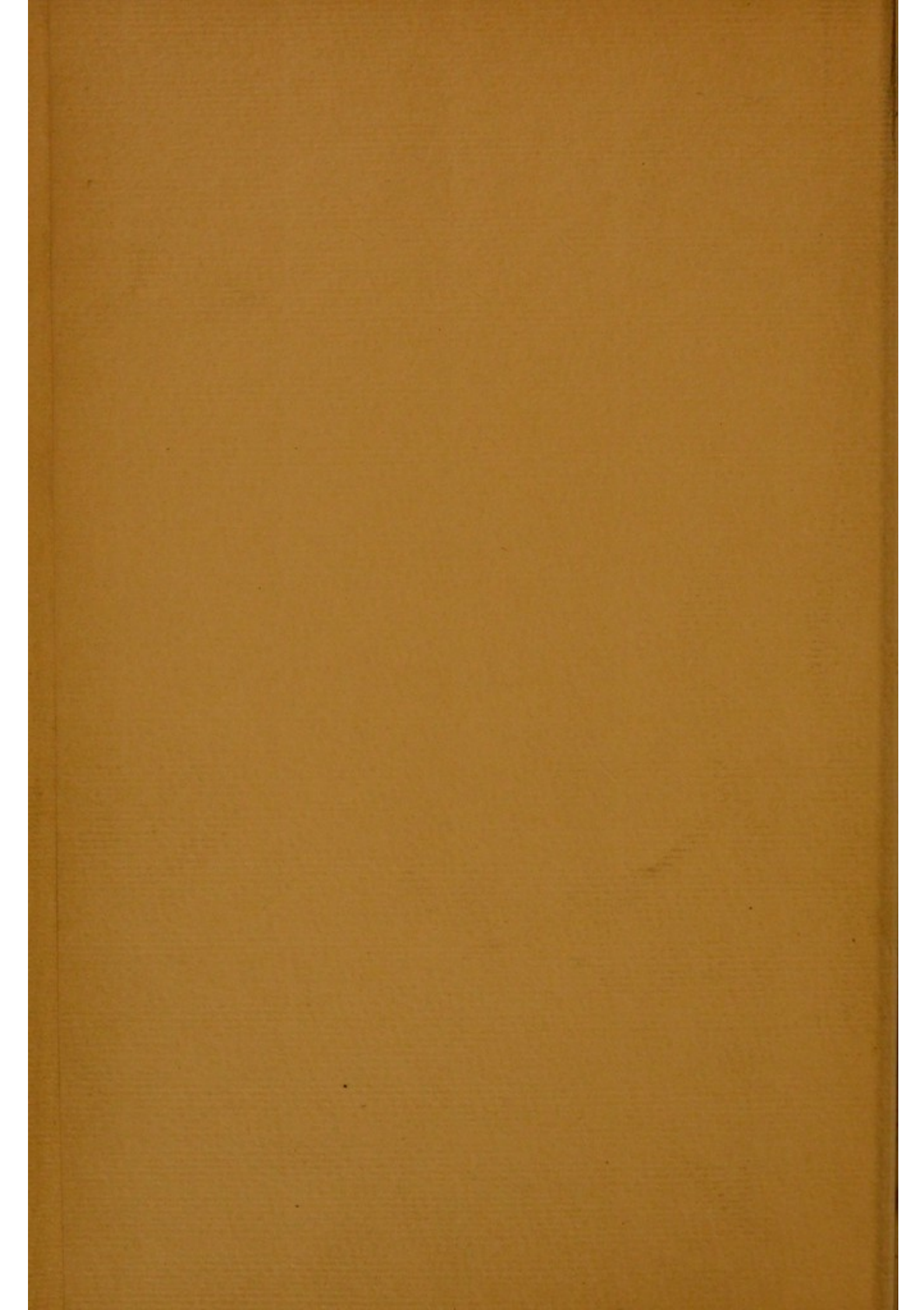
4/6

W



22101426783

Med
K9609



Kochlehrbuch und praktisches Kochbuch

für Ärzte, Hygieniker, Hausfrauen, Kochschulen.

Von

Professor Dr. Chr. Jürgensen
in Kopenhagen.

Mit 31 Figuren auf Tafeln.



Berlin.
Verlag von Julius Springer.
1910.

1 435 527

11084

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	weIMOmec
Call	
No.	QT

Vorwort.

Beim Erscheinen der dänischen Originalausgabe dieses Buches vor einigen Monaten habe ich dem „Allgemeinen dänischen Ärzteverein“ und dem „Carlsbergfonds“ meinen Dank für ihre Unterstützung meiner Arbeit aussprechen können, und zwar nicht nur für die ökonomische Hilfe, die mir während vieljähriger Arbeit entstandene, bedeutende Auslagen zu ersetzen bestimmt war, sondern auch für die damit erwiesene Anerkennung dieser Arbeit.

Mein lebhafter Wunsch und meine ernste Hoffnung geht nun dahin, daß mein Buch auch in deutschen Kreisen, bei Ärzten und Laien, günstige Aufnahme finde, einmal des weiteren Kulturkreises wegen, an den es sich wenden möchte. Außerdem aber auch einerseits wegen des hervorragenden Standes der deutschen ärztlichen Wissenschaft und Praxis, und andererseits, weil in den letzten Jahren eben in Deutschland so viel Bedeutungsvolles getan ist — in verschiedener anderer Richtung — für Entwicklung und Vertiefung des hauswirtschaftlichen Wissens und Könnens.

Kjöbenhavn, Januar 1910.

Der Verfasser.

Abkürzungen.

Bl.	=	Blatt (Gelatine).
Cal.	=	Calorien.
Dotter	=	Eierdotter, Eigelb.
Eßl.	=	Eßlöffel.
Fl.	=	Flasche (ca. $\frac{3}{4}$ Lit.).
g	=	Gramm.
kg	=	Kilogramm.
Lit.	=	Liter = 1000 ccm.
Msp.	=	Messerspitze.
Port.	=	Portion.
St.	=	Stück.
T.	=	Teil.
Tr.	=	Tropfen.
Tl.	=	Teelöffel.

Gewicht-Maß

wird berechnet:

1	kg	=	1000	g	=	2	Pfund	=	1000	ccm	=	1	Lit.
$\frac{1}{2}$	„	=	500	„	=	1	„	=	500	„	=	$\frac{1}{2}$	„
$\frac{1}{4}$	„	=	250	„	=	$\frac{1}{2}$	„	=	250	„	=	$\frac{1}{4}$	„
$\frac{1}{8}$	„	=	125	„	=	$\frac{1}{4}$	„	=	125	„	=	$\frac{1}{8}$	„
$\frac{1}{16}$	„	=	62	„	=	$\frac{1}{8}$	„	=	62	„	=	$\frac{1}{16}$	„

Ganz richtig ist dies nicht überall, denn nur 1 kg, 1000 g, 1000 ccm, 1 Lit. Wasser sind einander ganz gleich. — Unterschiede werden durch abweichende spezifische Gewichte verursacht — Unterschiede, die wir aber für Küchenzwecke unberücksichtigt lassen.

1	Eßlöffel	flüssig	wird berechnet mit	15	g
1	Kinderlöffel	„	„	10	„
1	Teelöffel	„	„	5	„

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Einleitung	1
Kap. 1. Plan und Absicht des Buches	1
Kap. 2. Verdaulichkeit, Nährwert	5
Kap. 3. Aufgaben und Mittel der Speisebereitung	8

Nahrungsmittel aus dem Tierreich.

Erste Nahrungsmittelgruppe.

Milch.

	Seite		Seite
Kap. 4. Allgemeines.	12	18. Milch mit gebräuntem Mehl	24
1. Kennzeichen guter Milch	19	19. Milchreissuppe	24
2. Aufbewahrung	20	20. Milchreiskaltschale	25
3. Aufkochen, Abkochen	20	21. Milchsuppe mit Dotter und Mehl abgerührt	25
4. Pasteurisierte, sterilisierte Milch	21	22. Milch mit Biskuit abgerührt	25
		23. Milchbrotsuppe (Milchpanade)	25
		24. Milch-Brotsauce	26

Klasse I. Milchezubereitungen.

Kap. 5. Milchspeisen und Getränke	21	Kap. 6. Gestockte Milchspeisen	26
a) Mit Geschmackszusätzen	21	25. Milchgelee	26
5. Milch mit Gewürz abgekocht	21	26. Milchgelee mit Fruchtgelee	26
6. Milchkaltschale	22		
7. Halbgefrorener Milchtrank (Sherbet)	22	Kap. 7. Dicke Milch, saure Milch, Käsemilch (Quark)	26
8. Milchbier	22	27. Süße dicke Milch (schnelle)	26
9. Rahmbier	22	28. Saure dicke Milch	27
10. Milchweinlimonade	22	Dicke Milch aus gekochter Milch	27
b) Mit leicht nährenden Zutaten	23	29. Saure Milch nach Lahmann	27
11. Milchpunsch	23	30. Gerührte dicke Milch mit Brot	27
12. Eiweißmilch	23	31. Käsemilch (Quark)	28
13. Milchsuppe mit Eierschneeklößchen	23	32. Käsemilch-Kaltschale	28
14. Milchsuppe mit Cognac	23	33. Speise von weißem Käse (Quark)	28
15. Milch mit Salep (Arrow root)	23	34. Frischer weicher Käse	29
16a. Milch mit Maizena	24	35. Frischer weicher, süßer Käse	29
16b. Milch mit Weizenmehl	24	36. Käsemilchauflauf	29
17. Sauermilchsuppe mit Weizenmehl	24	37. Buttermilchkäse	29
Buttermilchsuppe mit Weizenmehl	24		
		Klasse II. Rahm und Rahmspeisen.	
		38. Rahm, Allgemeines	29
		Kap. 8. Rahmsuppen und Rahmsaucen	30
		39. Rahmsuppe von süßem Rahm	30
		Rahmsuppe aus saurem Rahm	30

	Seite		Seite
Gerührte kalte Rahmsaucen	30	Kap. 12. Rahmkäse	37
40. Rahmsauce mit Vanille	30	67. Rahmkäse, frisch	37
Saure Rahmsauce	30	68. Rahmkäse, französisch	37
41. Rahmsauce mit Karamel	30	69. Süßer Rahmkäse	37
42. Rahmsauce mit Fruchtmus	31		
43. Rahmsauce mit Meerrettich	31	Klasse III. Butterzubereitungen.	
Rahmsaucen, gekochte	31	Kap. 13. Abgerührte Butter und	
44. Rahmsauce mit Zitronensaft	31	Buttercreme	38
45. Rahmsauce mit Petersilie	31	70. Abgerührte Butter, einfache	38
46. Rahm-Tomatensauce	31	Butter mit Rahmschnee abge-	
47. Rahm-Brotsauce	32	rührt	38
48. Rahmsaucen mit Ei	32	Grüne abgerührte Butter	38
		Rote Butter (Tomatenbutter)	38
Kap. 9. Rahmschnee und Rahm-		Kräuterbutter I, II	38
schneespeisen	32	Käsebutter	38
49. Rahmschnee	32	Sardellenbutter	38
50. Rahmschnee mit Schokolade		Champignonbutter	39
und Kaffee	32	Kräuterbutter III.	39
51. Rahmschnee mit Fruchtpüree	33	Meerrettichbutter	39
52. Rahm mit Cognac	33	71. Buttercreme, einfach	39
		72. „ „ zusammengesetzt	39
Kap. 10. Gefrorene Rahmspeisen	33	„ mit Kaffee	39
53. Vanille-Rahmeis	33	„ „ Kakao	39
54. Rahm-Karamelleis	33	„ „ Schokolade	39
55. Rahmschnee-Eis („Parfait“)	33	„ „ Kaffee und	
		Schokolade	39
Kap. 11. Gestockte Rahmspeisen	34	Buttercreme mit Wein	40
a) Rahmgelee; „Kalter Rahm-		„ „ Likör	40
pudding“	34	„ „ Eigelb	40
56. Rahmgelee mit Kakao	34	73. Konditorbuttercreme	40
„ „ Kaffee	34	74. Verwendung der Buttercreme	40
„ „ Kaffee u. Kakao	34		
„ „ Tee	34	Kap. 14. Buttersaucen	40
57. „ „ Weißwein	34	75. Zerlassene Butter	40
„ „ Sherry	34	76. Zerlassene Butter mit Wasser	
58. „ „ Apfelsinensaft	34	oder Bouillon abgerührt	40
Rahmfruchtsaftgelee	35	77. Buttersauce	40
Rahmgelee mit eingelegten		78. Zerlassene Butter mit verschie-	
Früchten	35	denen Zusätzen	41
b) Rahmschneegelee „Bava-		79. Gebräunte Butter	41
rois“	35	Butter-Eiersaucen	41
59. Rahmschneegelee mit Tee	35	80. Holländische Sauce	41
„ „ Kaffee	35	81. Sauce mousseline	41
„ „ Kakao	35	82. Goldene Sauce	41
60. „ „ Wein	35	83. Helle Butter-Eigelbsauce	42
61. Sauerrahmgelee mit Wein	35	Buttermehlsaucen	42
62. Rahmschneegelee mit Frucht-		84. Buttermehlsauce	42
saft	36	85. Petersilienbuttersauce	42
63. Rahmschneegelee mit Frucht-		86. Kapernbuttersauce	42
püree	36	87. Buttermehlsauce, einfach	42
64. Rahmschneegelee mit einge-			
legten Früchten	36	Klasse IV. Butterersatzmittel.	
65. Rahmschneegelee mit Ananas	36	88. Margarine, Palmin u. dgl.	43
Rahmschneegelee mit Apfelsine	36	89. Öl — Olivenöl	43
66. Rahmschneegelee mit Reis	37		

	Seite
Kap. 15. Mayonnaise; Ölsauce	43
90. Mayonnaise, einfache, echte	43
91. „ gefärbte	44
„ grüne, rote	44
92. „ stärker gewürzt	44
93. Spanische Mayonnaise	44
94. Mayonnaise remoulade	44
95. „ mit Rahmschnee (Mousseline)	44

Klasse V.

Diätetische Milchezubereitungen.

Kap. 16. Stopfende, abführende Milch usw.	44
96. Leicht stopfende Milch	44
97. Leicht abführende Milch	45
98. Williamsons Diabetesmilch	45
99. Milch, peptonisierte I. II.	45
100. Kumiß	45
101. Kefir	45
102. Molke	46

Zweite Nahrungsmittelgruppe.

Ei und Eierspeisen.

Kap. 17. Allgemeines über das Ei	47
--	----

Klasse I.

Einfache Eizubereitungen.

Kap. 18. Das Ei, gerührt, ge- kocht, gebacken, gebraten	51
Allgemeine Bemerkungen	51
201. Ganzei, geschlagen	51
202. Dotter, gerührt	51
203. Eiweiß, Eiweißschnee	51
Eiweißschnee m. Geschmack- zusätzen	52
204. Eiweiß-Rahmschnee	52
205. Weichgekochtes Ei	52
206. Halbhartes Ei	52
207. Hartgekochtes Ei	52
208. Fallei — „pochiertes Ei“	53
209. Spiegelei, diätetisch, gedämpft	53
210. Spiegelei, gebraten	53
211. Ei im Becher	53
212. Ei im Becher souffliert	53
213. Ei im Nest	54
214. Ei, gratiniert	54
Kap. 19. Eierstich — („Custard“)	54
215. Hauptvorschrift	54
216. Eierstich für Suppen I—III.	55

Eierstich mit verschiedenen Geschmackszusätzen	55
217. Eierstich mit Vanille	55
218. „ „ „	55
219. „ „ Tee	56
220. „ „ Kaffee	56
221. „ „ „	56
222. „ „ Kakao	56
223. Karameleierstich I—V	56

Eierstich mit verschiedenen Einlagen	58
---	----

224. Eierstich mit Käse	58
225. „ „ Makkaroni	58
226. „ „ Spinat	58
„ „ Gemüsen	58
227. „ „ Früchten	58

Kap. 20. Rührei	59
---------------------------	----

228. Rührei, gewöhnliches	59
Rührei mit Jus	59

Rührei mit Einlagen	59
-------------------------------	----

229. Rührei mit Käse (Fondue à la Brillat-Savarin.)	59
--	----

230. Rührei mit Käse (Fondue suisse.)	60
--	----

231. Rührei m. Fisch od. Fleisch	60
--	----

232. „ mit Kräutern	60
-------------------------------	----

233. „ „ Gemüsen	60
----------------------------	----

234. „ „ Tomaten	60
----------------------------	----

235. „ „ Champignons	60
--------------------------------	----

236. Eierpüree	60
--------------------------	----

237. Gedämpftes Rührei	61
----------------------------------	----

Kap. 21. Eierklöße und ähnliches	61
--	----

238. Eierschneeklöße	61
--------------------------------	----

239. Eierschneeklöße	61
--------------------------------	----

240. Eierklöße I.	61
---------------------------	----

241. Eierklöße II.	62
----------------------------	----

242. Meringue	62
-------------------------	----

243. Dotterplätschen	62
--------------------------------	----

Klasse II.

Das Ei in Getränken u. dgl.

Kap. 22. Das Ganzei in Getränken	62
--	----

244. Eiertee — Eierkaffee	62
-------------------------------------	----

245. Eierbier	63
-------------------------	----

246. Eierlimonade	63
-----------------------------	----

247. Eierlimonade m. Milchezucker	63
---	----

248. Eierweinlimonade in Milch	63
--	----

249. Schäumender Eiweintrank I.	63
---	----

250. Schäumender Eiweintrank II.	64
--	----

251. Eierschnaps	64
----------------------------	----

252. Ei-Ananas-Getränk	64
----------------------------------	----

	Seite		Seite
Kap. 23. Das Eiweiß in Getränken	64	Kap. 27. Eiersaucen zu Fisch,	
253. Eiweißwasser	64	Fleisch, Salaten usw.	71
254. Eiweißwasser mit Gummi. .	64	a) Ohne Mehl	71
255. Eiweißwasser mit Fleisch-		284. Salatsauce	71
extrakt	65	285. Dotterrahmbuttersauce . . .	71
256. Eiweiß als Gegengift . . .	65	286. Dotterweinsauce — „Sauce	
257. Eiweißmilch	65	au vin blanc“	71
258. Eiweißlimonade	65	287. Dotterkräutersauce	72
Kap. 24. Dottergetränke	65	288. Dottersauce mit Tomate . .	72
259. Dottergetränk m. Selters und		289. Dottersardellensauce	72
Milch	65	b) Mit geringem Mehlzusatz	72
260. Dotterwasser I	65	290. Dotterbuttermehlsauce I . .	72
261. Dotterwasser II, „Lait de		291. Dotterbuttermehlsauce II . .	72
poule“	66	292. Dotterbuttermehlsauce für	
262. Dottergetränk mit Zitrone .	66	Salat	73
263. Dottertee	66	293. Dottermehlsauce mit Öl (zu	
264. Dotterbier	66	Salat)	73
265. Dotterweingetränk	66		
266. Weinkandel	67	Klasse IV. Eiercreme.	
267. Dotterpunsch	67	Kap. 28. Eiercreme in Tassen	73
Klasse III. Eiersuppen, Eiersaucen.		a) Echte	73
Kap. 25. Eiersuppen	67	294. Eierzitronencreme	73
268. Karlsbadersuppe	67	295. Eierapfelsinencreme	73
269. Eiersuppe (in Bier)	68	296. Eierweincreme	74
270. Eiersuppe (hamburgische)	68	b) Unechte (s. mit Mehl) . . .	74
Kap. 26. Eiersaucen, süße (zu		297. Eiercreme mit Schokolade .	74
Backware, Puddings, Gelees		298. Ei-tapiocacreme	74
u. dgl.)	68	299. Dottercreme mit Vanille . .	74
a) Süße Eiersaucen ohne Mehl		Konditoreiercreme (zur Ein-	
(echte)	68	lage für Kuchen usw.)	75
271. Eierschneevanillesauce . . .	68	300. Konditorcreme (mit Dotter)	75
272. Eiervanillesauce	68	301. Konditorcreme (mit Ganzei)	75
273. Eiweißschneesauc, „Crème		Kap. 29. Eiercremegelee	75
blanche“	68	1. Mit ganzem Ei (Eiweiß als	
274. Dottervanillesauce	69	Schnee)	75
275. Dottersauce mit Karamel . .	69	302. Eierschneegelee mit Vanille .	75
276. „ „ Kaffee	69	303. „ „ Kakao	75
277. „ „ Schokolade	69	304. „ „ Kaffee	76
278. „ in Wein (Chau-		305. „ „ Saccharin	
deau)	70	und Apfelwein	76
279. Dotterzitronensauce in Wein		2. Mit Dotter allein	76
(Chaudeau)	70	306. Dottergelee mit Vanille . .	76
b) Eiersaucen — süße — un-		307. „ „ Wein	76
echte (mit Mehl oder		308. „ „ „	77
Gelatine)	70	3. Mit Eiweiß allein, als Schnee	77
280. Eiervanillesauce (m. Mehl) .	70	309. Eiweißschneegelee mit Wein	
281. Schäumende Dottervanille-		und Zitrone	77
sauce	70		
282. Schäumende Eier-Himbeer-			
sauce	71		
283. Eiersauce in Wein (Chaudeau)	71		

	Seite		Seite
Kap. 30. Eirahmschneegelee	77	328. Französ. Omelette mit Brot	83
1. Mit Eiweiß und Dotter	77	329. Französ. Omelette mit Kräutern, „aux fines herbes“	83
310. Eirahmschneegelee m. Vanille	77	330. Französ. Omelette mit Äpfeln	83
311. „ „ m. Kakao	78	Eierpfannkuchen, zusammengesetzte, mit unechten Eiermischungen	83
2. Mit Dotter	78	331. Eierpfannkuchen	83
312. Dotterrahmschneegelee mit Vanille	78	332. „ mit Speck	84
313. Dotterrahmschneegelee mit Schokolade	78	333. „ „ Brot	84
314. Dotterrahmschneegelee mit Früchten	78	334. „ „ Aleuronat	84
3. Dottereiweißschnee-Rahmschneegelee	79	335. Eierpfannkuchen, zusammengelegter, mit Einlagen	84
315. Eirahmgelee mit Pfirsich	79	Kap. 33. Aufgelaufener Eierpfannkuchen. — Omelette soufflée	84
Kap. 31. Eiercremeeis	79	336. Aufgelaufener Eierpfannkuchen, einfach, naturell	84
316. Über Bereitung gefrorener Speisen	79	Mischung dazu — Braten	84
a) Mit Dotter und Eiweiß	80	Aufgelaufene Eierpfannkuchen mit Einmischungen und Einlagen	85
317. Eiercremeeis mit Vanille	80	337. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Fruchtsaft	85
318. „ „ „	80	338. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Schokolade	85
319. „ „ „	80	339. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Käse	85
b) Mit Dotter allein	80	340. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Schinken	85
320. Dottercremeeis in Wasser	80	341. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Brot	85
321. „ „ Vanille	81	342. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Kräutern, „aux fines herbes“	85
Karamel-Eis, Kaffee-Eis, Schokoladen-Eis, Malaga-Eis, Maraschino-Eis	81	343. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit Fisch	85
322. Dottercremeeis mit Früchten	81	344. Aufgelauf. Eierpfannkuchen mit verschiedenen Einlagen	86
323. Dotterrahmschnee-Eis	81	Kap. 34. Eier-Auflauf — Soufflé	86
Klasse V. Eiermischungen — gebraten — gebacken.		345. Eieraufauf — Eiersoufflé — einfach, naturell	86
Eierpfannkuchen — aufgelaufener Eierpfannkuchen — Auflauf	82	346. Eieraufauf mit Zusätzen	86
Kap. 32. Eierpfannkuchen. Omelette von Ei	82	„ „ Einlagen	86
324. Eierpfannkuchen, einfach	82	347. „ „ Kaffee	86
Mischungen I, II, III dazu	82	348. „ „ Kakao	87
Geschmackszusätze	82	349. „ „ Vanille	87
Das Braten I, II, III	82	350. „ „ saur. Rahm	87
Eierpfannkuchen, zusammengesetzte, mit echten Mischungen	83	351. „ „ Käsemilch	87
325. Französ. Omelette mit Rum	83	352. „ „ Käse	88
326. Französ. Omelette m. Schinken	83		
327. Französ. Omelette „Tante Manon“	83		

Dritte Nahrungsmittelgruppe.

Fleisch und Fleischware von Vierfüßern, Vogel und Fisch.

	Seite
Kap. 35. Einleitung	89
401. Fleischbeurteilung, Fleisch- aufbewahrung	91
Kennzeichen für frische Fische	91
Kap. 36. Allgemeines über die Behandlung des Fleisches in der Küche	91
402. Mechanische Bearbeitung	92
403. Rohes Fleisch	92
404. Zubereitung des Fleisches mittels der Wärme	92
405. Nachteile der Wärmebeein- flussung	93
406. Vorteile derselben	93
407. Rösten	93
408. Gewöhnliches Fleischsuppe- kochen	94
409. Schnellkochen	95
410. Schnellkochen in Verbindung mit Fleischsuppekochen	95
411. Kochen in Fett — „Friture“	95
412. Kochen in Dampf	96
413. Dämpfen und Schmoren	96
414. Braten in der Röhre	96
„ im Topf, auf offener Pfanne	97
415. Die Bratensauce	98
416. Aufwärmen des Fleisches, schlechte Weise	98
417. Aufwärmen des Fleisches, in guter Weise	98

Die Fleischspeisen.

Klasse I.

Rohe, halbrohe Zubereitungen.

Kap. 37. Fleischsaft	99
418a. Frisch, kalt ausgepreßter Fleischsaft	99
418b. Fleischsaft auf andere Art	100
Kap. 38. Fleischbrei	100
419. Fleischbrei à la Fonssagrives (do. in Kakaobouletten)	100
420. Fleischbrei-creme	100
421. Fleischbreikuchen i. d. Suppe	100
422. Fleischbreisuppe	100
Fleischbreigerstensuppe	100
423. Fleischbreiklöße in Suppe an- gewärmt	101

424. Fleischbreisteak, gedämpft	101
Fleischbreisteak, angebraten	101
425. Fleischbreisteak von rosage- bratenem Fleisch	101
426. Rohes Beefsteak „à la Tartare“	101

Klasse II. Fleischauszüge für diätetische Verwendung.

Kap. 39. Flaschenbouillon, Beef- tea	102
427. Flaschenbouillon	102
428. Beeftea	102
429. „	102
430. Nutritious Chicken-Tea	102
431. Fleischpeptonsuppe	103
432. Schnelle Fleischpeptonbrühe	103
433. Peptonbouillon	103

**Klasse III. Fleischauszüge, Fleisch-
abkochungen, Fleischbrühen,
Grundsuppen, Grundsaucen.**I. Brühe (Suppe). II. Con-
sommé. III. Jus. IV. Gelee 104

Kap. 40. I. Fleischbrühe (-suppe)	104
434. Fleischbrühe (u. gew. Suppen- fleisch)	104
435. Klären der Fleischbrühe	104
436. Gute Fleischbrühe und gutes gekochtes Fleisch auf ein- mal	104
437. Französisches Fleischbrühe- kochen „Pot au feu“	105
438. Schnelle Fleischbrühe	105
439. Knochenbrühe	105
440. Sparsuppe, weiße	105
441. „ braune	105
442. Kalbsbrühe	106
443. Hühnersuppe, franz., „Poulet au pot“	106
444. Taubenbrühe	106
445. Wildflügelbrühe	106
446. Wildbrühe	107
447. Fischbrühe	107
448. Austernsuppe	107

Kap. 41. II. Kraftbrühe (Con- sommé)	107
449. Weiße Kraftbrühe	107
450. Starke Rindfleischbouillon	108
451. Kraftbrühe v. Kalbfleisch	108
452. „ v. Huhn	108
453. Braune Kraftbrühe oder Con- sommé	108
454. Kraftbrühe von Fisch	109

	Seite		Seite
Kap. 42. III. Jus	109	474. Suppe mit Ei abgerührt, mit Kalbskopf und Reis	116
455. Jus, Allgemeines	109	475. Italienische Makkaronisuppe	117
456. Helle Jus von Kalbsfüßen u. Fleisch	109	476. Fleischbrühe, legiert, mit Spargel	117
457. Braune Jus	109	477. Heilbuttensuppe, legiert	117
458. Schnelle Jus	109		
Kap. 43. IV. Gelee, Gelatine, Gallert, Aspik	110	Kap. 48. Fleischsuppen mit meh- ligen Stoffen abgerührt	117
459. Gelatine	110	a) einfach abgerührt (oder ab- gekocht)	117
460. Fleischgallert f. Kranke	111	478. Fleischsuppe m. Mehl abge- rührt	117
Kap. 44. Fleischextrakte des Handels	111	479. Fleischsuppe mit Sago	118
461. Liebigs Originalvorschrift zur Suppe	111	480. Soupe Sarah Bernhardt	118
462. Maggis Fleischpräparate	111	b) Mit Einbrenne (Mehl und Butter)	118
		481. Fleischsuppe mit heller Ein- brenne	118
Klasse IV.		Fischsuppe mit heller Ein- brenne	118
Zusammengesetzte Fleischsuppen.		482. Fleischbrühe mit brauner Ein- brenne	118
Kap. 45. Klare Fleischsuppen m. Geschmackszusätzen und Einlagen	112	483. Weiße oder braune Fleisch- suppe mit Einbrenne und verschied. Zusätzen	118
463. Klare, helle Fleischsuppe mit Wein	112	484. Fischsuppe mit Champignons	118
464. Helle Fleischsuppe mit Ein- lagen	112	485. Champignonsuppe	119
465. Suppen m. gemischter Einlage	113	486. Suppe mit Gemüse	119
Potage financière	113	487. Rinderschwanzsuppe	120
Potage Lamartine	113	488. Unechte Schildkrötensuppe	120
Spanische Suppe	113	c) Mit ausgekochter durch- strichener Grütze (Mehlpüree)	121
466. Soupe julienne	113	489. Fleischsuppe mit Grütze ab- gekocht	121
467. Frühlingssuppe	113	d) Mit präparierten Mehl- stoffen	121
468. Sommersuppe	114	490. Fleischbrühe mit Reisflocken abgekocht	121
Kap. 46. Über das Abrühren, Sämigmachen oder Legieren von Suppen und Saucen.	114	491. Fleischbrühe m. gebräuntem Mehl	121
469. Verschiedene Mittel dazu — Milch, Rahm, Butter, Ei, Mehl, Zwieback — Mehl u. Butter, verrührt	115	492. Panadensuppe, franz., „Crôte au pôt“	121
Mehlschwitze oder Einbrenne — helle, braune	115		
Kap. 47. Suppen m. Milch, Rahm, Butter, Ei abgerührt	116	Kap. 49. Püree-Fleischsuppen	122
470. Suppe (hell oder braun), ab- gerührt mit Milch, Rahm	116	1. Mit Fisch oder Fleisch	122
471. Suppe (hell oder braun) mit Ei legiert	116	493. Fleischpüreesuppe	122
472. Suppe (hell oder braun) mit Milch (Rahm) und Ei	116	494. Potage à la reine	122
473. Abgerührte Suppen mit Ge- schmackszusätzen und Ein- lagen	116	495. Brieschenpüreesuppe	122
		496. Fischpüreesuppe, franz.	123
		2. Mit Kräutern, Gemüse (Wurzeln, Kohl usw.)	123
		497. Gemischte Kräutersuppe	123
		Kerbelsuppe	123

	Seite
498. Gemüsepüreesuppe	123
499. Mohrrübenpüreesuppe, „Potage Crecy“	124
Schwarzwurzel-, Kohlrabi-, Erdartischocken-, Selleriepüreesuppe	124
500. Französische Kartoffelsuppe, „Potage Parmentier“	124
501. Grünkohlsuppe	124
Grünkohlsuppe mit Gerste	124
Rosenkohlpüreesuppe	124
3. Mit Hülsenfrüchten	125
502. Linsenpüreesuppe	125
Püreesuppe v. weißen Bohnen	125
503. Durchgestrich. Gelberbsensuppe	125
4. Mit Früchten	125
504. Tomatenpüreesuppe	125
Tomatenpüree-Fischsuppe	125
505. Kastanienpüreesuppe	126

Klasse V.

Zusammengesetzte Saucen.

Kap. 50. Etwas Allgemeines über
aller Art Saucen 126

Fleisch- und Fisch-Auszugssaucen.

Kap. 51. Etwas Allgemeines über
diese Saucen 127

Kap. 52. Über einige besondere
Suppen- und Saucengewürze
und Speisefarben 127

506.	Mirepoix	127
507.	Duxelle „Fines herbes“	127
508.	Bouquet garni	128
509.	Unschuldige Speisefarben	128

Kap. 53. Klare Saucen mit Geschmackszusätzen und Einlagen 128

510.	Klare Sauce, gewürzt	128
511.	Klare Sauce mit Madeira, Madeirajus	128
	Sauce financière	129
	Sauce á la provençale	129
512.	Klare Sauce durch Abkochen gewürzt	129
513.	Italienische Sauce	129
514.	Klare Currysauce	129
515.	Klare Sauce mit Einlagen	129

	Seite
Kap. 54. Abgerührte Saucen mit Rahm, Butter, Ei	130

a) Mit Rahm, Butter	130
516. Sauce, abgerührt mit Butter oder Rahm	130
517. Sauce mit Rahm und Butter abgerührt	130
518. Sauce à la Maître d'Hôtel .	130
Sauce Colbert	130
519. Verschied. mit Butter abge- rührte Saucen	130

b) Abgerührt mit Ei, Rahm, Butter	130
520. Liaison	130
521. Sauce poulette	131
522. Helle Sauce, abgerührt mit Dotter, Rahm, Butter	131
523. Fischsauce	131
524. Sauce bearnaise	131

Kap. 55. Saucen, abgerührt mit
Mehl (mit Rahm, Butter, Ei) 132

1. Mit wenig Mehl	132
525. Klare Jussaucen	132
526. Weiße Sauce	132
527. Burgundersauce	132
528. Sauce piquante	132

2.	Mit reichlichen Mehl . . .	133
529.	Sauerrahmsauce	133
	Sauerrahmsauce mit Tomate	133
530.	Braune Sauce (m. gebräuntem Mehl und Milch)	133
531.	Braune Sauce m. gebranntem Zucker, Mehl, Rutter . . .	133
532.	Braune Sauce m. gebranntem Zucker, Mehl, Butter . .	133
533.	Fischsauce	134

Kap. 56. Saucen mit abgebranntem Mehl (mit Einbrenne) 134

534.	Grundsaucen, „Sauces meres“ oder „capitales“	134
535.	Sauce velouté — helle	134
536.	Sauce Bechamel I, II, III	134
537.	Sauce espagnole, brune	135

Zusammengesetzte Saucen:

I. Saucen mit Sauce velouté.

538.	Sauce velouté mit Einlagen; Austern-, Krebs-, Kapern-, Champignon-, Kräuter-, Selleriesauce	135
539.	Sauce allemande	135

	Seite
540. Petersiliensauce (Frikassee-sauce)	136
541. Meerrettichsauce	136
542. Currysauce	136
Senfsauce	136
543. Sauce suprême	136
544. „ matelote Normande	136
„ Joinville	136
545. „ soubise blonde	136
546. „ Tomate	136
II. Saucen mit Sauce Bechamel.	
547. Sauce Bechamel m. Einlagen; Austernsauce, Sauce duchesse, Champignonsauce	136
548. Kresssauce	137
549. Sauce Maintenon	137
550. Sauce à l'aurore	137
III. Saucen mit Sauce espagnole.	
551. Sauce Espagnole m. Einlagen; Oliven-, Champignon-, Trüffel-, Senfgurken-, Kürbissauce	137
552. Sauce piquante brune	137
553. „ bordelaise	137
554. Anschovissauce	137
555. Madeirasauce mit Trüffeln (Sauce perigeux)	137
556. Sauce financière	138
557. „ Genevoise	138
558. „ matelote brune	138
559. „ Chambord	138
560. „ Orly, braune Tomaten-sauce	138
561. Sauce Robert	138
562. „ chasseur	138
Kap. 57. Püreesaucen. (Allgemeine Regeln)	
563. Sauce à la reine (Hühnerpüreesauce)	139
564. Heringspüreesauce	139
Sardellenpüreesauce	139
565. Brotpüreesauce	139
566. Kräuterpüreesauce — Sauce bachique	139
567. Artischockenpüreesauce	140
Erdartischockenpüreesauce	140
Schotenkernpüreesauce	140
568. Mohrrübenpüreesauce und andere Wurzelpüreesaucen	140
569. Gemischte Püreesaucen	140
570. Gourmetsauce	140
571. Tomatenpüreesauce	140
572. Kastanienpüreesauce	141

Klasse VI.

Fleisch- und Fischspeisen (frische).

	Seite
Kap. 58. Gekochtes Fleisch (Suppenfleisch usw.)	141
573. Gekochtes Fleisch	141
Schnellgekochtes Fleisch	141
Dampfgekochtes Fleisch	141
574. Gedämpftes Fleisch mit Gemüsen	141
Kap. 59. Gekochte Fische	141
575. Schnellkochen von Fischen (gewöhnliches Kochen)	141
Rund-, Flachfische	141
576. Dampfkochen von Fischen	142
577. Blaukochen von Fischen	142
578. Fische in Bier oder Wein gekocht	142
Dorsch à la polonaise	142
Karpfen in Rotwein	142
Kap. 60. Das Schmorkochen	142
579. Rindfleisch schmorgekocht	143
Kalbfleisch, Hammelfleisch, Truthahn, Huhn, Wildgeflügel	143
580. Kalbs-, Lamm-, Hammelrücken gekocht	143
581. Fleisch schmorgekocht in Gemüsen	143
582. Schweinskotelett gedünstet	144
583. Irish Stew	144
584. „Kallops nach alter Art“	144
585. Fleisch in Reis, „Pillaw“	144
586. Barsch auf schwedische Art	145
Kap. 61. Schmorbraten	145
a) Größere Fleischstücke	145
587. Schmorbraten „Boeuf braisé“	145
588. Schmorbraten auf andere Art (à l'étuvée)	146
589. Boeuf à la mode	146
590. Sauerbraten	146
b) Kleinere Fleischstücke	147
591. Beefsteak à la Nelson	147
592. Fricandeau v. Kalb	147
593. Gulyas (Gulasch, echt, ungarischer, Pesther-, Jäger-)	147
594. Rindescalopes	148
595. Rouladen, „Paupiettes“	148
596. Fisch, geschmort (Zander, Hecht, Barsch, Schellfisch, Seehecht, Nordseebarsch, Dorsch u. a.)	149
Karpfen in Burgunder	149

	Seite		Seite
Kap. 62. Braten auf der Pfanne im Ofen (in der Röhre) . .	149	Kap. 67. Anrichtungsweise von gebratenem und geröstetem Fleisch	157
597. Große Braten — von Rind, Kalb, Hammel, Lamm, Schwein	149	611. Einfachste Anrichtung . . .	157
598. Zahmes Geflügel	150	612. Zusammengesetzte Anrichtun- gen	157
599. Wild und wilde Vögel . . .	150	Kap. 68. Gebratener und ge- rösteter Fisch	158
Reh, Renntier, Hase, Reb- huhn usw.	150	613. Gebratener Fisch	158
Kap. 63. Braten im Topf . . .	151	614. Gerösteter Fisch	159
600. Allgemeines	151	Kap. 69. Kochen in Fett. Friture	159
Rinder-, Kalbs-, Hammel-, Lamm-, Schweinebraten .	151	615. Das Kochfett	159
Zahmes, wildes Geflügel . .	151	616. Vorbereitung der Stücke . .	160
Kap. 64. Rösten größerer Stücke (Rotissage — Roasting) . .	151	617. Das Kochen	161
601. Rösten mit Aufhängen vor offenem Feuer (englisch) .	151	Friture von Fleisch	161
602a. Rösten am Spieß I	152	618. Größere Braten in Fett ge- kocht (schottisch)	161
602b. Rösten am Spieß in der Muschel II	152	619. „Wiener Backhändl“, Huhn, Kalb, Lamm in Friture . .	161
602c. Rösten auf Rost in der Pfan- ne III	153	Friture von Fisch	161
602d. Rösten im Röstofen IV (Lu- cullus)	153	620. Butte, Flunder — in Filets .	161
Kap. 65. Braten und Rösten kleinerer Stücke: Steak — Kotelett (Karbonade) — Es- calope u. dgl.	153	621. Hering	162
603. Verschiedene Formen der Stücke	153	622. Barsch	162
Steak, Chateaubriand, Tourne- dos, Escalope (Schnitzel), Entrecôte, Kotelett, Kar- bonade	154	623. Makrele à l'Orlvs	162
604. Das Panieren	154	624. Austern	162
605. Braten auf offener Pfanne — „sauté“	154	Klasse VII. Fleisch und Fisch — gesalzen, geräuchert.	
von Steak, Kotelett, Chateau- briand, Tournedos Escalope — naturell, paniert — von Rind, Kalb, Hammel, Schwein	154	Kap. 70. Fleisch, Fisch gesalzen	162
606. Rösten auf dem Rost — „Gril- lage“, „Broiling“ — naturell — paniert	155	625. Das Salzen	162
607. Rösten auf trockener Pfanne	155	626. Fleisch leicht, schnell gesalzen. Ente, Gans schnell gesalzen, gekocht	163
Kap. 66. Saucen zu gebratenem und geröstetem Fleisch . .	156	Gekochtes Fleisch, leicht ge- salzen	163
608. Saucenbereitung bei größerem Braten	156	627. Stärkeres Salzen — trockenes	163
609. Saucenbereitung bei kleineren gebratenen Stücken . . .	156	628. Stärkeres Salzen, naß und in fertiger Lake	164
610. Saucenbereitung zu gerösteten kleineren Stücken	156	629. Salzheringe, einfache, ge- würzte	165
		630. Verwendungen v. Salzheringen	165
		631. Grablachs (schwedisch) . . .	165
		632. Gesalzene u. getrocknete Fische (Klippfisch, Stockfisch) . .	166
		Kap. 71. Das Räuchern	166
		633. Räuchern, echtes	166
		Räuchern, falsches	166
		634. Das Kochen des geräucherten Schinkens	167
		— engl., deutsch, französ., dänisch — Dauerkochen .	167

	Seite		Seite
635. Geräuch. Schinken in Bur-	168	658. Gebratene Kalbsleber — ganz	175
gunder		659. Gebratene Leber in Scheiben	
636. Das Kochen v. geräuchertem	168	(v. Kalb, Hammel, Schwein,	
(und gesalzenem) Fleisch .		Lamm, Hase, Reh)	175
637. Das Kochen von geräucherter	169	660. Leber, am Spieße gebraten .	175
Rinderzunge		661. Leber, auf dem Rost geröstet	176
638. Schinken in der Teighülle .	169	662. Leber, in Fett gekocht . . .	176
		Leber à l'italienne	176
Kap. 72. Einlegen in Sauer, in		663. Geflügelleber	176
Gelee u. dgl. von Fleisch	169	Gänseleber, gedünstet, in	
und Fisch		Scheiben gebraten, in Fett	
639. Bereitung von Gelee	169	gekocht, in Gelee	176
640. Einlegen von Fleisch in Gelee	170	Leberteige oder Farcen	177
641. Einlegen von Fischen in Gelee	170	664. Leberpastete	177
		665. Leberpastete, fette	177
		666. Leberklöße	177
		667. Kalbslebersoufflee	178
		Kap. 77. Nieren, Herz, Lunge,	
		Blut	178
		668. Niere von Kalb, Hammel,	
		Schwein	178
		Gekocht, gebraten, auf Spieß	
		geröstet	178
		669. Herz, Lunge	178
		Herz-Lungenpüree	178
		670. Rinder- und Kalbsherz ge-	
		braten	179
		671. Blut	179
		Blutwurst mit Zunge und	
		Schinken	179
		672. Blutwurst oder Blutpudding	179
		Kap. 78. Leimstoffspeisen (Kal-	
		daunen, Kopf, Beine)	180
		673. Kaldaunen	180
		Kaldaunensuppe; gestobt; in	
		Fett gekocht	180
		674. Kopf — besonders Kalbskopf	180
		675. Kalbskopf, naturell — à la	
		vinaigrette; gestobt	181
		Mockturtleragout; in Friture	181
		676. Lammkopf	181
		677. Schweinekopf; Preßkopf . .	181
		678. Füße — besonders Kalbsfüße,	
		Schweinebeine	182
		Klasse IX.	
		Fleisch-, Fisch-Teige oder Farcen	
		zu Klößen, Frikandellen, Rand-	
		formen, Puddings, Sufflees.	
		Kap. 79. Allgemeines üb. Farcen	182
		679. Bereitung von Farcen . . .	182
		680. Das Fleisch	183
		681. Flüssigkeitszusatz	183

	Seite		Seite
682. Eier dazu	183	g) Kartoffelfarceen	191
683. Mehlig Stoffe dazu	183	709. Farce zu Frikandellen	191
A. Brotpanade in Bouillon, mager	183	710. Geflügelbällchen	191
B. Brotpanade in Milch, mager	183	h) Überfettete Farcen — „Go- diveau“	191
C. Mehlpnade mit fett. Ein- brenne	184	711. Godiveau I	191
D. Mehldotterpanade m. sehr fetter Einbrenne	184	712. Godiveau II	191
684. Fettzusatz	184	Kap. 81. Verwendung und Zu- richtungsweisen der Fleisch- und Fischfarceen	192
685. Gewürz	184	713. Klöße	192
Kap. 80. Farcen	185	714. Farcen in Puddings- u. Rand- formen	192
a) Rahmfarceen	185	715. Falscher Hase	192
686. Feine Hühnerfarce	185	716. Frikandellen (oder Klops)	193
687. Feine Fischfarce	185	717. Aubain	193
688. Kalte Fleisch-Rahmfarce	185	718. Soufflee	193
b) Rahm-Eiweißfarceen	186	719. Farcen, kalt anzurichten („Mousses“, „Mousselines“)	193
689. Farce fine à la crème, „ou Mousseline“	186	720. Farcen als Füllsel in Braten	193
c) Ei-Butterfarce	186	Kap. 82. Würste	194
690. Fischfarce	186	721. Allgemeines	194
Fleischfarce	186	722. Magere Fleischwurst	194
d) Farcen mit Brot	186	Augsburger Wurst	194
691. Französ. Fleischfarce (ohne Ei)	186	723. Bratwurst, magere	194
692. Fleisch-Brot-Farce m. Eiweiß	186	724. Zervelatwurst	195
693. Schleswigsche Farce	187	Braunschweiger Wurst	195
694. Schwedische Farce	187	Frankfurter Wurst	195
695. Hasensteaks	187	725. Mettwurst	195
696. Magere Fleischfarce	187	726. Schweinefleischwurst zum Braten	195
697. Fettere Fleischfarce	188	727. Bratwurst, fette, I—II	195
698. Fleischfarce m. abgebranntem Brot	188	728. Mortadella	195
699. Fleischfarce, recht fette, mit Ei und Talg	188	729. Salami	195
700. Fleischfarce, fett, mit Speck	188	730. Geräucherte Wurst I—II	196
701. Wildfarce mit Speck	189		
e) Farcen mit Mehl u. Butter	189		
702. Einfache Fleischfarce m. Mehl	189		
703. Fleischfarce mit Mehl — fett	189		
704. Fischfarce	189		
705. Fleischfarce — m. abgebrann- tem Mehl	189		
706. Fleischfarce m. abgebranntem Mehl; fetter	190		
Fischfarce, ebenso	190		
707. Aubain	190		
Fischgratinfarce	190		
f) Farcen mit Mehl und Talg	190		
708. Gew. dänische Fleischfarce	190		
Fischfarce	190		

Klasse X.

Fisch- und Fleischspeisen in
Sauce, Salate (Mayonnaise —
Frikassee — Ragout).

Kap. 83. Mayonnaisen — Kalte Ragouts — Fleisch-Fisch- salate	196
731. Allgemeines	196
732. Fleischsalate — Mayonnaisen	196
Salat von Huhn, Truthahn, Kalbfleisch	196
Salat v. Wild, Kalbsmilch	197
733. Fischsalate	197
Mayonnaise v. Lachs, Hecht, Hummer	197

	Seite		Seite
Kap. 84. Warme Ragouts	197	750. Salpicon, braun, einfach	202
734. Allgemeines über 1. weiße Ragouts oder Frikassees u. 2. braune Ragouts	197	Wildsalpicon	202
Über Hachee, Salpicon, größe- res, großes Ragout	198	751. Kalbsmilchsalpicon	202
Frikassee — helles Ragout	199	Hachee	203
735. Frikassee von Lamm, Kalb, Huhn — großes helles Ra- gout — Blanquette. 1. „à l'ancienne“; 2. „à la sauce poulette“; 3. „à la crème, dite Normande“	199	752. Hachee, einfaches	203
736. Altdeutsches Hühnerfrikassee	199	„ mit Brot	203
Kalbsfrikassee	199	„ „ „	203
737. Salpicon, hell, Ragout royal	200	„ „ Reis	203
738. Salpicon, hell, einfach	200	„ „ Kräutern	203
739. Fischragout, hell	200	Einige besondere Arten von Ragout	203
740. Salpicon v. Fisch, einfach	200	753. Vinaigrette von gekochtem Rindfleisch	203
Braune Ragouts	200	754. Curryragout	204
741. Rinderragout in Tomaten (großes)	200	755. Ragout Valenciennes	204
742. Hammelragout	201	756. Navarin	204
Rinderzungenragout	201	757. Fleisch in Äpfeln	204
743. Ragout à la Monglas	201	758. Fleisch en matelote	204
744. Poulard à la financière	201	Fischragout en matelote	204
745. Truthahn à la bourgeoise	201	Kap. 85. Verwendung und An- richten von Ragouts	204
746. Wildragout	201	759. Mayonnaise in Aspik	204
747. Ragout von Fleisch od. Fisch à la Godard	201	760. Anrichten auf der Schüssel	205
Kalbsmilchragout	201	Kleine Kasserollen aus Stein- gut oder Porzellan	205
748. Kalbsragout à la Chipolata	202	Gratinmuscheln	205
Ente à la Chipolata	202	761. Ringformen	205
749. Kalb à la Marengo	202	762. Krustaden	205
Junges Huhn, Kücken, Ham- mel à la Marengo	202	Tarteletten	205
		763. Pirogi, Risolles	205
		764. Croquetten, Rouletten	206
		765. Pasteten, kleine	206
		Pasteten, größere, „Vol au vent“	206
		766. Timbale I, II	206
		767. Pie, englisch, oder Pastete in Form gebacken	207

Pflanzliche Nahrungsmittel und Speisen.

	Seite		Seite
Kap. 86. Allgemeines	208	Essen; die Verfettung der Speisen	215
Die Nahrungsstoffe der pflanzlichen Nahrungs- mittel	209	Vierte Nahrungsmittelgruppe. Das Getreide (die Cerealien).	
Kap. 87. Die Veränderungen u. Umbildungen d. pflanzlichen Nahrungsstoffe bei der Zu- bereitung und Verdauung	211	Kap. 88. Allgemeines	217
Fett zum Essen, besser als im		Kap. 89. Die Stärkemehl-, Mehl-, Grützespeisen. Allgemeine Übersicht	221

I. Hauptabteilung.

**Stärkemehl, Mehl, Gries, Grütze
in Flüssigkeit verkocht.**

	Seite
Kap. 90. Suppen; dünne, dicke Breie	222
801. Das Einweichen	222
802. Das Kochen — Dauerkochen	222
Vorkochen, Nachkochen	223
803. Das Kochen an der Herdseite	223
804. Das Kochen auf dem Wasserbad	224
805. Das Kochen im Dampfraum	224
806. Das Kochen auf ausgeglühten Kohlen	224
807. Das Kochen bei Verpackung	224
Das Selbstkochen	224
808. Die Kochkiste	224
809. Dauerkochen in Papierhülle	225

Klasse I.

Kap. 91. Wassersuppen aus Stärke, Mehl, Gries, Grütze	226
Stärkemehl-Wassersuppen	226
810. Arrowroot („Salep“)	226
811. Arrowroot-Kaltschale	226
Stärkegrütze-Wassersuppen	227
812. Sagosuppe, Sagobiersuppe	227
Mehl-Wassersuppen	227
813. Reismehl-, Buchweizenmehl-, Maismehl-, Hafermehlsuppe	227
814. Hafer-, Gersten-, Roggenmehlwassersuppe	228
Gries- (Grütze-) Wassersuppen	228
815. Gersten-, Weizen-, Reis-, Mais-, Hafergries-(grützen-)suppe	228
Wassersuppen mit ganzen Körnern	228
816. Gerstengraupensuppe, rote	228
817. Reissuppe, weiße	229
818. Gerstensuppe mit Äpfeln	229
Durchgestrichene Wassersuppen	229
819. Ptisane (hippokratische Gerstenabkochung)	229
820. Durchgestrichene Hafer-, Weizen-, Mais-, Gersten-, Reissuppe	229

Kap. 92. Wassersuppen mit präparierten Mehlstoffen	230
821. Hafer-, Reis-, Maisflockensuppe	230
822. Wassersuppe aus präparierten Gerste-, Hafer-, Reis-, Maismehlen	230
823. Roggenmehlsuppe nach Hufeland	230
Brotsuppen in Wasser oder Bier gekocht	231
824. Weißbrotwassersuppe	231
825. Röstbrot- oder Zwiebackwassersuppe	231
826. Roggenbrotwassersuppe	231
827. Roggenbrotbiersuppe I	231
828. Brotbiersuppe II	231
829. Brotgallerte	232
830. Norwegische Biersuppe, Hamburger Biersuppe	232

Kap. 93. Wassergrütze — dicker Brei in Wasser gekocht	232
831. Maizena-, Sago-, Tapiokawassergrütze	232
Weizenstärkemehlgrütze	233
Kartoffelmehlgrütze	233
Sagomehlgrütze	233
832. Reiswassergrütze	233
Weizenmehlwassergrütze	233
833. Grahamsgrütze, grobe	233
834. Gersten-, Weizen-, Hafer-, Reiswassergrütze	233
835. Hafer-, Mais-, Reisflockenwassergrütze	233
Kap. 94. Wassergrütze mit besonderen Geschmackszusätzen und in besonderen Anrichtungen	233

Warm angerichtet:

836. Reiswassergrütze (für Fleischsuppe)	233
837. Maisgriesgrütze (Polenta)	234
838. Reiswassergrütze mit Äpfeln	234
839. Grahamgrütze mit Früchten	234
840. Gerstenmehlgrütze mit Blaubeeren	234
841. Mehlgrütze in Rotwein	235

Kalt angerichtet:

842. Mehlflammeri mit Zitrone od. Apfelsine	235
843. Sagoflammeri mit Wein	235

	Seite
Bouillongrütze	236
844. Bouillonreis	236
Reis à la Milanaise	236
845. Bouillonreis mit Wein	236
Wassergrütze m. besonderen nährenden Zusätzen von Rahm, Butter, Ei	236
846. Mehlwassergrütze m. Eiweiß	236
847. Wassergrütze mit Ei	237
848. Wassergrütze mit Butter	237
Breie und Grützen in Wasser gekocht; mit Rahm ver- rührt	237
849. Allgemeines	237
850. Sagorahmwassergrütze u. -brei	237
Tapioka-, Maisgrütze u. -brei	237
851. Reismehlwasserrahmgrütze u. -brei	237
852. Weizengrieswasserrahmgrütze und -brei	238
853. Reiswasserrahmgrütze u. -brei	238

Klasse II.

Breie und Grützen in Milch gekocht.

Kap. 95. Breie und Grützen in Buttermilch und Dickmilch gekocht.	238
854. Buttermilchsuppe	238
Dickmilchsuppe	238
855. Buttermilch-, Dickmilchbrei	239
856. Buttermilchgrütze	239
Kap. 96. Milchbrei, Milchgrütze	239
Mit Stärkemehlen	239
857. Sagomilchbrei und -grütze	239
Tapiokamilchbrei und -grütze	239
Sagomehlmilchbrei u. -grütze	239
Maizenamilchbrei u. -grütze	239
Kartoffelmehlmilchbrei und -grütze	239
Mit Mehlen	240
858. Reismehlmilchbrei u. -grütze	240
Hafermehlmilchbrei u. -grütze	240
Roggenmehlmilchbrei und -grütze	240
Gerstenmehlmilchbrei und -grütze	240
Weizenmehlmilchbrei und -grütze	240

Mit Griesen und Grützen	Seite 240
859. Weizengriesmilchbrei und -grütze	240
Gerstengriesmilchbrei und -grütze	240
Hafergriesmilchbrei u. -grütze	240
Buchweizengriesmilchbrei u. -grütze	240
Reisgriesmilchbrei u. -grütze	240
Mit ganzen Körnern	240
860. Reismilchbrei und -grütze	240
Graupenmilchbrei u. -grütze	240
Mit Flocken	241
861. Maisflockenmilchbrei und -grütze	241
Reisflockenmilchbrei u. -grütze	241
Haferflockenmilchbrei und -grütze	241
Kap. 97. Milchbreie und Grützen mit verschiedenen Zusätzen — von Ei, Butter	241
862. Schneegrütze — oder Brei	241
863. Milcheiergrütze	241
864. Milchbuttergrütze	241
865. Durchgeseihter Milchbrei u. grütze	241
Kalte Milchgrützen — „Flam- meri“ u. dgl.	242
866. Kalte Sagomilchgrütze	242
„ Maizenamilchgrütze	242
„ Weizengriesmilchgrütze	242
„ Reismehlmilchgrütze	242
„ Reismilchgrütze	242
Kap. 98. Verschiedene andere Reisspeisen	242
867. Reis naturell — „Curryreis“	242
868. Reis auf japanische Art	243
869. Braungerösteter Reis	243
870. Reis mit Tomaten	243
871. Malteserreis	243
872. Pompadourreis	243
873. Reis in Form oder Rand	244
874. Reisspeisen mit Früchten	244
875. Reiseiweißgelee	244
876. Reisäpfelrahmschneegelee	244
Reisweinrahmschneegelee	245
877. Reispudding mit Äpfeln	245
878. Gefrorener Reis mit Vanille	245
879. Reisrahmschnee-Eis mit Früchten	245

II. Hauptabteilung.

Stärkemehl-, Mehl-, Grütze-
speisen mit Teigbereitung.

Klasse III. Teigware.

	Seite
Kap. 99. Allgemeines	246
880. Alte italienische Makkaroni- vorschrift	246
881. Nudelteig — hausgemacht	246
882. Bandmakkaroni — hausgem.	246

Verschiedene Verwendungen
von Nudeln und Makka-
roni

883. Makkaroni naturell	247
884. „ mit Butter	247
885. „ in brauner Sauce	247
886. „ -(Nudel-)Auflauf I	247
887. „ -(Nudel-)Auflauf II	248
888. „ (Nudeln) in Band- form	248
889. Makkaroni-(Nudel-)Pudding	248
890. Makkaronisalat I, II, III	249

Klasse IV.

Brot aus gekneteten Teigen.

I. Einfache Teige.

Kap. 100. Teigbereitung mit Lok- kerung durch besondere Lockerungsmittel — Hefe- teig usw.	249
891. Allgemeine Regeln für Teig- bereitung mit Hebemitteln (Brotteige)	249
892. Teigbereitung I, warme	250
893. „ II, kalte	250
894. „ III, m. Vorteig	250
895. „ IV, mit Back- pulver	251
Hausgemachte Backpulver I, II, III	251
896. Teigbereitung V, auf Maschine	251
897. Regeln für das Backen	251
Kap. 101. Brot aus Wasserteig	252
898. Grahambrod, reines, echtes	252
899. Grahambrod, gemischtes — mit Hefe	252
900. Gemischtes Roggen-Weizen- brod	252
900. Weizenbrod, einfaches	252
912. Weizenbrod, etwas feineres	252

Kap. 102. Brot aus Milchteig	253
903. Gemischtes Roggen-Weizen- brod — grobes	253
904. Roggenbrod aus feinem Mehl	253
Gemischtes feines Roggen- Weizenbrod	253
905. Weizenbrod	253
906. Brot aus Teigen mit Butter- milch oder dicker Milch	254
Brot mit Fruchtzusätzen	254
907. Grahambrod mit Aprikosen	254
908. Fruchtbrod	254

II. Verfeinerte Teige.

Kap. 103. Allgemeines über Teig- bereitung bei zusammen- gesetzten Teigen — für ver- feinertes Brod und Backwerk	255
909. Die Ingredienzien	255
910. Teigbereitung I, warm	255
911. „ II, kalt	255
912. „ III, m. Vorteig	256
913. „ IV, m. Back- pulver	256
914. Teigbereitung V, m. Maschine	256
915. Teigbereitung VI, für weiche Teige	256
Kap. 104. Verfeinertes Brod	256
916a. Weißbrod, mit Ei	256
916b. „ , mit Ei	256
917a. „ , mit Ei u. Butter	256
917b. „ , mit Ei u. Butter	256
918a. „ , mit Butter	257
918b. „ , mit Butter	257
919. Zu den Teigen 916—918a u. b: Verwendung derselben	257

Klasse V. Backwerk.

Kap. 105. Teige mit Ei u. Butter	258
920. Kringel	258
921. Fastnachtkringel	258
922. Napfkuchen	259
923. Brioche I, II, III	259
924. Gugelhupf I	260
925. „ II	260
926. Feines Brod zum Kaffee	260
927. Savarin I, II, III, IV	261
928. Baba	262
Kap. 106. Backwerk aus Hefe- teigen mit Butter	262
929. Kleine Kümmelbretzel	262
930. Kringel	262

	Seite		Seite
931. Stolle	263	964. Sandtorte I	271
932. Butterhörnchen	263	965. „ II	271
		966. „ III	271
Klasse VI.		967. Kleine Kuchen: Vanillekränzen, Vierspecies	271
Kuchen — gerührte Teige.		968. Tante Harriets Dienstkuchen	272
Kap. 107. Allgemeine Regeln für Bereitung gerührter Teige .	263	969. Mürbeteig I	272
933. Allgemeines	263	970. „ II	272
934. Teigrühren I (gew.)	264	971. Blätterteig I (Butterteig)	272
935. „ II (souffliert)	264	972. „ II (weniger fett)	273
936. „ III (abgebacken)	264	973. Abgebrannter Kuchenteig I	273
937. Das Backen	264	974. „ „ II	273
Kap. 108. Biskuit — Zuckerbrot	264	Kap. 111. Mandelteig u. Kuchen damit bereitet	274
I. Mit Eiweiß allein	264	975. Mandelmasse, Marzipan I, II	274
938. Geduldzeltchen	264	976. Makronen I bittere, II süße	274
939. Silberkuchen	265	977. Mandelteig I, II	274
II. Mit ganzem Ei	265	Französische Mandelmasse	275
940. Zitronenbrot	265	978. Judenkuchen	275
941. Doktor-(kuchen-)torte	265	979. Linzermasse I, II	275
942. Schwamm-(kuchen-)torte	265		
943. Biskuittorte	265	Klasse VII. Brot und Kuchen, zweimal gebacken u. dgl.	
944. „	265	Kap. 112. Zwieback — Schnitte — Teebrot — Kakes	275
945. Biskuit-(Zucker-)zeltchen	266	980. Allgemeines	275
946. Sachertorte	266	981. Weizenschrotmehlschnitte	276
947. Rahmkuchen	266	982. Zwiebacke od. Schnitte aus Weizenmehl, magere	276
948. Tütchen oder Hohlhippen	266	983. Zwiebacke I, fette	276
949. Süßes Teebrot	266	984. „ II, fetteste	276
Kap. 109. Honig- u. Sirupskuchen	267	985. Braune Teebrötchen	277
a) Ohne luftabgebende Lockerungsmittel	267	986. Biskuitzwieback	277
950. Grahammehl-Honigkuchen	267	987. Schweizer Zwieback	277
951. Italienischer Lebkuchen	267	Kakes u. dgl.	277
b) Mit luftabgebenden Lockerungsmitteln	268	988. Roggenkakes (schwed. „Knäckebröd“)	277
952. Roggenmehl-Honigkuchen	268	989. Grahamkakes od. Rollen	278
953. Christiansfelder Sirupskuchen	268	990. Weizenkakes magere	278
954. Sirupskuchen, gewürzter	268	991. „ recht fette	278
955. Engl. Pfefferkuchen	269	992. „ sehr fette	278
956. Honigkuchen, einfache	269	993. Gerstenmehlkakes	278
957. Echte Christiansfelder Honigkuchen	269	994. Hafermehlkakes	279
958. Honigkuchen, gewürzte	269		
Kap. 110. Kuchen aus fetten u. fettesten Teigen; mit Ei und Butter; mit Butter allein .	270	Kap. 113. Verschiedene Verwen- dungen von Brot u. Kuchen	279
959. Allgemeines	270	995. Brotwasser	279
960. Natron(Soda)kuchen	270	996. Brotverwendungen (Hinweis)	279
961. Brauner Kuchen	270	997. Röstbrot, allgem. Regeln	280
962. Kleine Zuckerbretzeln	270	998. Trockengeröst. Brot „Toast“	280
963. Napfkuchen (ohne Hefe)	270	999. Fettgeröstetes Brot	280

	Seite
1000. Brotwürfelchen	280
1001. „ (glasierte)	280
1002. „ (gebackene)	281
1003. Brot in Rahm gebacken	281
1004. Kalte Zwiebackspeise	281
1005. Brotfarce — „Panade“	281
1006. Auflauf mit Brotschnitten	282
1007. Weißbrot- od. Zwieback- pudding	282

Klasse VIII. Mehlspeisen in Fett gekocht oder gebraten.

Kap. 114. Backwerk in Fett gekocht — Friture

1008. Allgemeines	282
1009. 10. Räderkuchen I, II	283
1011. Pasteten, kleine — Krustaden	283
1012. Fritureteig I, II	283
1013. Schneebälle	284

Kap. 115. Mehlspeisen auf der Pfanne gebraten

1014. Plinsen „Pannequets“	284
1015. „ einfache	284
1016. „ feinere	284
1017. Russische Mehleierpfann- kuchen	285
1018. Setzeierpfannkuchen	285
1019. Griesplätzchen	285

Klasse IX. Mehl-, Gries-, Brot-Auflauf oder Soufflee — in Form gebacken.

Kap. 116. Auflauf — von gerührten und abgebrannten Teigen

1020. Allgemeines über Bereitung	286
1021. Mehlvanilleauflauf	286
1022. Maismehlauflauf	286
1023. Mehlaufauf mit Kakao	286
1024. Tapioka-, Reis-, Weizengries-, Maisauflauf	287
1025. Reisaufauf mit Rahm	287
1026. Kalter Reisaufauf mit Kaffee	287
1027. Brotaufauf	287

Auflauf mit abgebranntem Teig

1028. Bereitung, Allgemeines	288
1029. Mehlaufauf	288
1030. Brotaufauf	288

Klasse X. Omeletten in der Form oder Pudding.

Kap. 117. Mehl-, Gries-Omelette und Pudding von gerührtem Teig

1031. Weizengriesomelette (Gateau de Semoule)	289
1032. Reissomelette, Gateau de Ris	289
1033. Mehlpudding	289
1034. Yorkshirepudding	289

Kap. 118. Mehl-, Gries-Pudding mit souffliertem Teig — gerührt oder abgebrannt

1035. Weizen-, Gries-, Sago- (Ta- pioka-), Mais- (Maisflocken-), Reispudding	290
1036. Weizengriespudding	290
1037. Griespudding	290
1038. Weizengriespudding	290
1039. Reispudding	291
1040. Mehlpudding	291

Mit abgebackenem Teig

1041. Abgebrannter Mehlpudding	291
1042. Prinzeßpudding	292
1043. Schwäbischer Neunlothpudding	292
1044. Mehlpudding mit Kakao	292

Kap. 119. Brotpudding

a) Mit gerührtem Teig	292
1045. Weißbrotpudding mit saurer Sahne	292
1046. Brotpudding	293
1047. Schwarzbrotpudding	293

b) Mit Auflaufteig

1048. Grahambrotpudding	293
1049. Weißbrotpudding	293
1050. „	293

Kap. 120. Einige besondere Arten von Pudding

a) Mit Hefeteig	294
1051. Hefenpudding	294
1052. „	294

b) Engl. Pudding (Talg-, Plum- pudding)

1053. Einfacher Christpudding für Kinder	295
1054. Christplumpudding	295
1055. Plumpudding	295

Klasse XI.

Mehl-, Gries-, Brot-Klöße.

	Seite
Kap. 121. Klöße aus gerührten Teigen	296
1056. Mehlklöße, magere	296
1057. Feste Mehlklöße	296
1058. Mehlklöße, magere	296
1059. Kartoffelmehlklöße	296
1060. Mehlklöße mit Zwieback	297
1061. Mehlklöße mit Kartoffeln	297
1062. Griesklöße	297
1063. Weizengriesklöße	297
1064. Reisklöße	297
1065. Mehlklöße aus Hefenteig	297
1066. Brotklöße magere	298
1067. „ fette	298
1068. „ mit Mehl	298
1069. Bayrische Knödel	299

Kap. 122. Klöße von abgebrannten Teigen, von Mehl, Gries, Brot	299
1070. Mehlklöße, feine	299
1071. Reismehlklöße	299
1072. Mehlklöße	300
1073. Griesklöße	300
1074. Brotklöße	300

Fünfte Nahrungsmittelgruppe.

Hülsenfrüchte (Leguminosen).

Kap. 123. Allgemeines über Hülsenfrüchte	301
Kap. 124. Zubereitung. — Allgemeines	302
1101. Das Aufweichen	302
1102. Das Kochen	302

Klasse I.

Kap. 125. Hülsenfruchtsuppen und Saucen	303
1103. Linsensuppe	303
Braune Bohnen-, weiße Bohnen-, gelbe Erbsen-Suppe	303
1104. Bohnensuppe m. Krebsbutter	304
1105. Rote Bohnensuppe	304
1106. Suppe v. getrockneten grünen Erbsen	304
1107. Gelbe Erbsensuppe	304
1108. Erbsensuppe mit Schweinsohren	305
Erbsensuppe	305

Hülsenfruchtsaucen	Seite 305
1109. Linsensauce	305
1110. Linsensauce	305

Klasse II. Hülsenfrüchte ganz.

Kap. 126. Linsen, Bohnen	306
1111. Linsen, Bohnen naturell	306
1112. Linsen, Bohnen, Erbsen in Sauce	306
1113. Weiße, braune Bohnen mit Möhren	306
1114. Weiße Bohnen mit Äpfeln	306
1115. Weiße Bohnen, gebacken	307
1116. Linsen mit Zwetschen	307
1117. Ägyptische Linsen m. Paprika	307
1118. Linsen mit Reis und Curry	307

Klasse III. Püree und Teige oder Farcen von Hülsenfrüchten.

Kap. 127. Allgemeines	308
1119. Mischungen	308
1120. Hülsenfruchtpüree od. -muß	308
1121. Gelbes Erbsenpüree	308
1122. Farcebereitung	309

Kap. 128. Farcen mit gewöhnlichem gerührten Teig.

I. Ganz einfache	309
1123. Linsenfarcen (-braten)	309

II. Mit Zusatz v. Mehlstoffen	310
1124. Bohnenbraten	310
1125. Linsenklops	310
1126. Linsenklops	310

III. Mit Zusatz von Kräutern und Gemüse	310
1127. Gelbe Erbsen-Braten	310
1128. Linsenklops	311

IV. Mit Zusatz von Nüssen	311
1129. Weiße Bohnen-Pastete	311
1130. Erbsenklops	311
1131. Weiße Bohnen-Klops	311
1132. Linsenbraten	311
1133. Bohnenbraten	312
1134. Linsenbraten, Linsenklops	312
1135. Leguminosenpudding	313

V. Mit Eierzusatz	313
1136. Hülsenfruchtkroketten	313

	Seite		Seite
VI. Mit Ei und Mehlstoffen (Mais, Reis) oder Brot (Zwieback)	313	1209. Das Braten oder Schwitzen der Gemüse in Fett . . .	325
1137. Linsenklops, Bohnenklops .	313	1210. Das Ansämen mit Mehl (Mehlschwitze)	325
1138. Erbsen in Randform . . .	314	1211. Verwendbarkeit der Gemüse im allgemeinen	326
1139. Linsenbraten	314	1212. Gemüse in Püree	326
VII. Mit Ei und Kräutern oder Gemüsen	314	1213. Das Würzen	326
1140. Bohnenpastete	314	1214. Aufbewahrung der Gemüse .	327
1141. Linsenfarce (für gefüllten Weißkohl usw.)	314	1215. Das Einkochen der Gemüse .	327
1142. Hülsenfruchtbraten mit Möhren	315	1216. Salzen der Gemüse	327
1143. Linsenkroketten	315	1217. Das Einlegen der Gemüse m. wenig Salz (Sauerkraut) .	327
1144. Linsenbraten	315	1218. Das Trocknen der Gemüse .	328
VIII. Mit Ei und Früchten (Nüssen, Tomaten)	315	1219. Diätetische Stufenleiter . .	328
1145. Bohnenklops	315		
1146. Erbsenklops	316	Klasse I.	
Kap. 129. Hülsenfruchtfarce m. Eiersoufflee-Teig	316	Kräuter-Gemüsesuppen.	
1147. Erbsengratin	316	Kap. 132. Klare Kräuter-Gemüse- suppen — Grundsuppen .	329
1148. Linsen-, Bohnenaufwurf . .	316	1220. Allgemeine Regeln für das Kochen der Brühe	329
1149. Bohnenklops aus Aufwurf- teig	316	a) Klare Suppe von Kräutern, Gemüsen, naturell	329
1150. Erbsenpudding	317	1221. Klaresüßesauerampfersuppe .	329
Kap. 130. Einige besondere Hül- senfruchtspeisen	317	1222. Klare Kräutersuppe	330
1151. Linsenfarce in Custard . . .	317	1223. Klare Suppe mit Sommer- gemüsen	330
1152. Bohnenwurst, Linsenwurst .	317	1224. Klare Wurzelsuppe	330
1153. Rollwurst	318	1225. Gemischte klare Suppen . .	330
1154. Hülsenfruchtpastete	318	b) Klare Suppen mit gebratenen — geschwitzten — Gemüsen	330
1155. Hülsenfruchtfarce als Gänse- braten	318	1226. Helle klare Suppe	330
1156. Gefüllte Linsenpastete . . .	319	1227. Braune klare Suppe	331
1157. Linsenragout	319	1228. Klare Suppe m. Maggigewürz .	331
1158. Hülsenfruchtspeisen in Sauce Vegetarisches Frikassee usw. .	320	1229. Kräutergemüse, Konsommee .	331
		1230. Kräutergemüsejus (Gelee, Aspik)	331
Sechste Nahrungsmittelgruppe. Gemüse.		Kap. 133. Kräuter-Gemüsesuppen. Klare, mit verschiedenen Einlagen und angesämt . .	331
Kap. 131. Allgemeines	321	a) Klare Suppen, mit Gemüse naturell	331
1201. Zubereitung	323	1231. Kräutersuppe mit Reis . . .	331
1202. Reinmachen	323	1232. Spinatsuppe m. Haferbrei . .	331
1203. Feinzerteilung	324	1233. Franz. Kerbelsuppe m. Brot .	332
1204. Wärmeeinwirkung	324	b) Klare Suppen, mit ge- schwitzten Gemüsen	332
1205. Das Kochen der Gemüse in Wasser	324	1234. Gemischte Gemüsesuppe . .	332
1206. Kochen in Dampf	325	1235. Juliennesuppe „Julienne maigre“	332
1207. Backen von Gemüsen im Ofen	325		
1208. Kochen in Fett	325		

	Seite
1236. Porreesuppe „Soupe à la bonne femme“	332
1237. Franz. Kohlsuppe	333
1238. Über das Sämigmachen od. Legieren von Kräuter-Ge- müsesuppen	333
c) Mit Rahm, Butter, Ei le- giert, oder angesämt	333
1239. Kräutersuppe	333
1240. Wurzelsuppe, „Soupe à la fermière“	333
1241. Porreesuppe	334
d) Legiert mit Brot, Mehl	334
1242. Salat-, Sauerampfer-, Spinat- suppe mit Brot legiert	334
1243. Kräutersuppe m. Mehl legiert	334
1244. Zwiebelsuppe	335
1245. Korbelsuppe	335
Kap. 134. Kräuter-Gemüse-Pü- reesuppen	335
a) Mit geschwitzten Gemüsen, ohne Legierung	335
1246. Kressepüreesuppe	335
1247. Kartoffelpüreesuppe	336
Potage Parmentier	336
Kartoffel-Porree-püreesuppe	336
1248. Wurzelpüreesuppe	336
Potage Crecy	336
b) Mit Gemüsen naturell und verschiedentlich le- giert	336
1. Mit Rahm, Butter legiert	336
1249. Schotenpüreesuppe, Potage St. Germain	336
1250. Kartoffel-Schotenpüreesuppe Kartoffel-Porrepüreesuppe	337
1251. Kartoffelpüreesuppe m. Rot- kohl	337
2. Mit Ei legiert	337
1252. Schotenpüreesuppe	337
1253. Selleriepüreesuppe	337
3. Mit Grütze legiert	338
1254. Korbelpüreesuppe	338
1255. Selleriepüreesuppe	338
1256. Grünkohlsuppe	338
4. Mit Mehl legiert — einfach abgerührt	338
1257. Kräuterpüreesuppe	338
1258. Erdartischockenpüreesuppe	339

	Seite
5. Legiert mit Mehlschwitze oder Einbrenne	339
1259. Sauerampferpüreesuppe	339
1260. Schotenpüreesuppe	339
1261. Blumenkohlpüreesuppe	339
Kap. 135. Kräuter-Gemüsesuppen mit Milch gekocht — fran- zösische Fastensuppen	340
a) Mit zerschnittenen Ge- müsen, in Butter ge- schwitzt	340
1262. Endiviensuppe, „à l'Arden- noise“	340
1263. Gemüsesuppe, à la Grand- mère	340
1264. Wurzelsuppe, à la Braban- çonne	340
1265. Wurzelsuppe, à la Dauphi- noise	341
1266. Kartoffelsuppe, à la Franc- Comptoise	341
b) Mit Gemüsen in Püree	341
1267. Kräuterpüreesuppe	341
1268. Kartoffelpüreesuppe, Potage Argenteuil	342
Kartoffelpüreesuppe mit Kresse	342
1269. Schwarzwurzpüreesuppe	342
Klasse II. Kräuter-Gemüsesaucen.	
Kap. 136. Klare Kräuter-Gemüse- sauce	342
1270. Klare Kräuter-Gemüsesauce, gewürzt	342
Braune, italienische	342
1271. Sauce Bordelaise	343
1272. Klare Kräuter-Gemüsesauce mit Einlage	343
Sauce ravigote	343
Kap. 137. Legierte Kräuter-Ge- müsesauce	343
1273. Sauce mit Rahm, Butter legiert	343
Sauce maitre d'Hotel	343
1274. Sauce mit Ei legiert	343
Sauce poulet, helle Sauce	343
Sauce bearnaise	343
1275. Holländische Sauce	343
1276. Sauce m. Mehl einfach ab- gerührt	343
Weißer Sauce	343
Braune Sauce	344
Saure Rahmsauce	344
Petersiliensauce	344

	Seite		Seite
1277. Saucen, mit Mehl abgebacken	344	1299. Kartoffeln in Jus, à la maitre d'Hôtel	350
1278. Zusammengesetzte Saucen, mit Sauce Velouté	344	1300. Gemüse in Aspik	350
1279. Zusammengesetzte Saucen, mit Sauce Bechamel	344	Kap. 141. Gemüse in Wasser gekocht — in verschiedenen Saucen angerichtet	350
1280. Zusammengesetzte Saucen, mit Sauce espagnole	344	I. In einfachen, warmen Saucen	350
Kap. 138. Kräuter-Gemüse-Püreesaucen	345	1301. Spargel ganz („en branches“)	350
1281. Brotpüree-, Kräuterpüree-sauce usw.	345	Blumenkohl, Artischockenböden, Schwarzwurzel, grüne Bohnen, Cardons do.	350
1282. Kartoffelpüreesauce	345	II. In warmen, mit Mehl legierten Saucen	350
1283. Kräuter-Gemüsesaucen in Milch	345	1302. Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln	350
Klasse III.		1303. Möhren, Kohlrabi, Artischockenböden	350
Kräuter-Gemüse gekocht.		Kap. 142. Gemüse in kalten Saucen — Gemüsesalate	351
Kap. 139. Gekochte Kräuter-Gemüse, naturell	345	1304. Gemüse in Ölsauce	351
1284. Allgemeines über Zubereitung von Kräutern u. Gemüsen	345	1305. Gemüse in Rahmsauce	351
1285. Das Kochen	346	1306. Gemüse in gerührter Eiersauce	351
1286. Abtropfen	347	1307. Gemüse in Mayonnaise	351
1287. Abdampfen	347	1308. Salat von roten Rüben	351
1288. Zubereitung	347	1309. Gemischte Salate	351
Kap. 140. Kräuter-Gemüse, naturell gekocht und angerichtet	347	à l'américaine; italienne	351
I. Gemüse, gekocht, gebacken — mit gerührter Butter	347	de legumes frais	351
1289. Gebackene Kartoffeln I	347	Parmentier	352
1290. „ „ II	347	Kap. 143. Gemüse in Wasser gekocht — mit verschiedenen warmen, legierten Saucen bereitet	352
1291. „ „ III	348	I. Gemüse à la française	352
„en robe de chambre“	348	1310. Schotenkerne à la française	352
Kartoffeln in Asche gebacken	348	1311. Grüne Bohnen à la française	352
1292. Spargel, naturell	348	1312. Asperges „en petits pois“	352
Porree, Schwarzwurzel naturell	348	1313. Möhren à la maitre d'Hôtel	353
II. Gemüse in englischer Art	348	Kartoffeln à la maitre d'Hôtel	353
1293. Spinat in englischer Art — „en branches“	348	II. Gemüse mit abgerührter Mehl, Rahm-(Milch-)Legierung	353
Schoten, Gr. Bohnen, Wachs-Perlbohnen, Strand-, Rosenkohl usw.	348	1314. Blumenkohl, Spinat, Spargel, Perl-, Wachs-, Schneidebohnen, Möhren, Pastinak, Mairüben usw.	353
III. Gemüse in Süß od. Sauer	349	III. Gemüse mit heller, abgebackener Sauce (Mehlschwitze) legiert — à la Velouté	353
1294. Rotkohl in Fruchtsaft	349	1315. Spinat, Salat, Sauerampfer	353
1295. Rotkohl „à la Flamande“	349		
IV. Gemüse in Jus	349		
1296. Spinat in Jus	249		
1297. Grüne Bohnen u. Erbsen in Jus	349		
1298. Cardons in Jus	349		

	Seite		Seite
1316. Schotenkerne, Gr. Bohnen, Blumenkohl, Macedoine	354	1332. Schoten mit Reis (Risi-Bisi)	358
1317. Sellerie, Pastinak, Möhre, Kartoffel, Weiß-, Savoy-, Grünkohl, Erdartischke	354	1333. Rotkohl à la Limousine	358
1318. Rote Rüben nach russischer Art	354	1334. Grünkohl	358
IV. Gemüse in weißer Sauce — à la Bechamel	354	1335. Sauerkohl	358
1319. Schneide-, Grüne Bohnen, Kartoffeln, Erdartischok- ken, Sellerie, Savoy-, Grün-, Weißkohl	354	IV. Gemüse in Wasser gekocht, danach in Butter; „halb- sautiert“	359
V. Gemüse in brauner abge- backener Sauce — à l'Es- pagnole	354	1336. Spinat, Salat, Sauerampfer	359
1320. Schwarzwurzel, Sellerie, Kar- toffeln, Rosenkohl, Mace- doine	354	1337. Grüne Bohnen, Schoten,	359
VI. Gemüse, gestobt à la pou- lette — mit weißer abge- backener Sauce mit Dot- ter u. Rahm — verrührt	355	Haricots verts, Asperges „en petits pois“, Möhren	359
1321. Grüne Bohnen à la poulette	355	1338. Kartoffeln (Bratkartoffeln)	360
1322. Gemischte Gemüse à la pou- lette	355	— à la maitre d'Hôtel	360
Schoten, Spargel, Möhren do.	355	— à la matelote	360
VII. Gemüse mit Brot oder Gemüsen gestobt	355	— à la provençale	360
1323. Schoten m. Brot gestobt	355	1339. Rosenkohl	360
Andere Gemüse gestobt	355	Kap. 145. Gemüse in Butter ge- kocht — „sautiert“	360
1324. Gemüse mit Gemüse gestobt	356	1340. Spinat	360
Kap. 144. Gemüse gekocht in Wasser mit Fettstoff	356	1341. Schoten „à la française“	360
I. Gemüse mit Milch od. Rahm gekocht	356	1342. Schoten, Haricots verts à la bourgeoise	361
1325. Kartoffeln in Milch	356	1343. Spargel	361
do. à la maitre d'Hotel	356	1344. Möhren	361
1326. Kartoffeln in Rahm	356	1345. Weißkohl	361
1327. Schwarzwurzel in Rahm	356	Kap. 146. Gemüse in Fett ge- kocht s.: „frites“	361
Kartoffeln, Möhren in Rahm	356	1346. Blumenkohl	361
II. Gemüse in abgebackener Sauce gekocht	357	1347. Schwarzwurzel	361
1328. Spinat, Salat in weißer Sauce	357	1348. Kartoffeln „Frites“	361
1329. Schwarzwurzeln, Kartoffeln in Bechamel	357	1349. Pommes de terre paille	361
1330. Schoten, Kartoffeln in brau- ner Sauce	357	1350. Pommes de terre soufflées	362
III. Gemüse gekocht in Wasser mit Butter	357	Kap. 147. Gemüse (Wurzeln) mit Zucker (und Butter) gekocht — gebräunt, gla- ciert	362
1331. Grüne Bohnen, Schoten	357	1351. Möhren, weiße Rüben, Bot- feldt.-Teltowrüben, Zwie- beln	362
Spargel („en petits pois“)	357	Klasse IV. Pürees.	
		Kap. 148. Kräuter-Gemüsepürees. — Allgemeines	362
		1352. Bereitungsregeln	362
		Kap. 149. Kräuter-Gemüsepürees. — Spezielles	363
		1353. Kräuterpüree, aus Spinat, Salat, Sauerampfer, Lö- wenzahn, Kerbel usw.	363

	Seite		Seite
1354. Gemüsepuree von Schoten, Spargel, Artischockenböden, grünen Bohnen, Blumenkohl, Strandkohl, Kardone usw.	363	1381. Selleriescheiben	369
1355. Schotenpuree à la St. Germain	364	1382. Kartoffelaufguss	369
1356. Spargel-, Artischockenböden-puree	364	Erdartischockenaufguss	369
1357. Selleriepuree	364	1383. Kartoffelpain, do. mit Käse	369
1358. Möhrenpuree	364	1384. Englischer Kartoffelpudding	370
1359. Rübenpuree	364	1385. Süßer Kartoffelkuchen	370
1360. Erdartischockenpuree	364	1386. Kartoffelkuchen (kalter)	370
1361. Kartoffelpuree	364	1387. Grünkohlomelette in der Schüssel	370
1362. Kartoffelschnee	365		
1363. Zwiebelpuree „dite Soubise“	365	Kap. 152. Verwendungen und Anrichtungen v. gestobten Kräutern u. Gemüsen, von Pürees und Farcen	371
1364. Blattkohlpuree	365	1388. Croquetten, Rouletten, Bouletten	371
		1389. Füllsel für Pasteten, Krustaden, Tarteletten	371
		1390. Kräutergemüse in Gratin (in Muscheln oder Formen)	371
		1391. Gemischtes Gratin	371
		1392. Kräutergemüse mit Ei	371
		1393. Gemüsepudding, mit eingelegten Gemüsen	372
		1394. Gemüsepudding mit Fleischfarce	372
		1395. Kartoffeln m. Tomatenpuree	372
		1396. Gebratene Wurzelscheiben	372
		Kap. 153. Farcierte Gemüse	372
		1397. Gefüllter Weißkohl	372
		1398. Farcierter Weißkohl	372
		Farcierter Kopfsalat	373
		1399. Kohlrollen	373
		1400. Savoyer-(Wirsing-)kohl-, Weißkohlpudding	373
		1401. Gefüllter Sellerie	374
		1402. Sellerie mit Fleischklößen	374
		1403. Gefüllte Zwiebeln	374
		Siebente Nahrungsmittelgruppe.	
		Früchte.	
		Kap. 154. Allgemeines über die Früchte	375
		1501. Übersicht über die Früchte	375
		Kap. 155. Zubereitung v. Früchten	380
		1502. Die Verdaulichkeit im Verhältnis zur Zubereitung	381
		1503. Sorgfältiges Reinmachen	381
		1504. Wärmeeinwirkung	381
		1505. Säuresättigung	381
		1506. Getrocknete Früchte	381
		1507. Früchte in Mus oder Püree	381
		1508. Das Würzen der Früchte	381

1354. Gemüsepuree von Schoten, Spargel, Artischockenböden, grünen Bohnen, Blumenkohl, Strandkohl, Kardone usw.	363
1355. Schotenpuree à la St. Germain	364
1356. Spargel-, Artischockenböden-puree	364
1357. Selleriepuree	364
1358. Möhrenpuree	364
1359. Rübenpuree	364
1360. Erdartischockenpuree	364
1361. Kartoffelpuree	364
1362. Kartoffelschnee	365
1363. Zwiebelpuree „dite Soubise“	365
1364. Blattkohlpuree	365

Klasse V.

Kräutergemüse-Teige oder Farcen.Kap. 150. **Gerührte Teige** 365

1365. Allgemeine Zubereitungsregeln für Klops, Frikan-dellen, Scheiben, Pudding, Pie	365
1366. Spinatscheiben mit Reis	365
1367. Spinatpudding	366
1368. Schotenfrikan-dellen	366
1369. Blumenkohlfrikan-dellen	366
1370. Gemüsepudding von Schoten, Spargel, Möhren, Sellerie	366
1371. Möhren-, Erdartischocken-pudding	366
1372. Gemischte Wurzelfarce für Omeletten und Klops	367
1373. Kartoffelklöße	367
Kartoffelfrikan-dellen	367
Kartoffelkrustaden	367
Kartoffelomelette in der Schüssel	367
1374. Weißkohlklops	367

Kap. 151. **Soufflierte Teige für Pudding, Omeletten in der Schüssel, Aufläufe** 367

1375. Allgemeines	367
1376. Salat-, Spinataufguss mit Käse	368
1377. Spinatsoufflee	368
1378. Spinatscheiben	368
1379. Blumenkohl-, Spinat-, Spargel-, Schoten-, Möhren-, Selleriepudding	368
1380. Erdartischockenomelette in der Schüssel	369
Möhren-, Sellerieomelette do.	369

Klasse I.

**Fruchtauszüge — Saftmischungen,
Limonaden u. dgl.**

	Seite
Kap. 156. Fruchtauszüge mit Wasser, mit kalter Zubereitung	382
1509. Apfelwasser	382
1510. Apfelsinenlimonade	382
1511. Orangeade I	382
1512. „ II	383
1513. Zitronenlimonade	383
1514. Kirschenwasser „Eau de cerises“	383
Stachelbeerenwasser mit Himbeergeschmack	383
Beerenlimonade	383
1515. Mandelmilch, Nußmilch	383
Kap. 157. Fruchtauszüge mit Spiritus und Essig — kalt bereitet	384
1516. Nektar, Apfelgetränk mit Wein	384
1517. Zitronen-, Apfelsinenschalen-extraktlimonade	384
1518. Himbeerenspirit	384
1519. Fruchtlikör	384
1520. Zitronenschalenessig	385
1521. Himbeeren-, Kirschenessig	385
1522. Erdbeeressig	385
Kap. 158. Fruchtauszüge, bereitet m. Aufguß kochenden Wassers, oder durch Aufkochen	385
1523. Melonen-, Ananasgetränk	385
1524. Apfelwasser	385
1525. Apfeltee	386
1526. Kirschen- oder Erdbeerge-trränk	386
1527. Fruchtgetränk von getrockneten Früchten	386
1528. Blaubeerengetränk von getrockneten Beeren	386

Klasse II.

Fruchtsäfte und Fruchtsirupe.

Kap. 159. Abseihen, Auspressen, Abkochen	386
1529. Apfelsinen-, Zitronen-, Kirschen-, Johannis-, Blau-, Holunderbeerensaft, kalt abgeseiht	386

Seite

1530. Apfelsinen-, Zitronen-, Kirschen-, Erdbeeren-, Brombeeren-, Maulbeeren-, Johannisbeeren-, Stachelbeeren-, Blaubeeren-, Schwarze Johannisbeeren-, Holunderbeerensaft, kalt ausgepreßt	387
1531. Fruchtsaft von frischen Früchten, abgekocht und ausgepreßt — Apfel-, Birnen-, Quitten-, Kirschen-, Zwetschen-, Aprikosen-, Pfirsich-, Erdbeeren-, Himbeeren-, Brombeeren-, Johannisbeeren-, Blaubeeren-, Holunderbeerensaft	387
1532. Fruchtsaft von getrockneten Früchten, abgekocht, ausgepreßt — Kirschen-, Zwetschen-, Blaubeeren-, Holunderbeerensaft	387
Fruchtsirupe	388
1533. Birnen-, Apfelsirup	388
1534. Apfel-, Birnenbutter	388
1535. Stachelbeerensirup und andere Fruchtsirupe	388

Klasse III.

**Fruchtsaftsuppen,-Saucen,-Grützen
(oder Breie oder Flammeri).**

Kap. 160. Fruchtsuppen	388
I. kalte	388
1536. Apfelsinenkaltschale	388
II. warme	389
1537. Klare Fruchtsuppe von Kirschen, Quitten, Apfel, Birnen, Zwetschen, Rhabarber	389
1538. Klare Fruchtsuppe mit Dotter abgerührt von Stachelbeeren, Melonen, Tomaten, Rhabarber, Apfel-, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Johannisbeeren	389
1539. Fruchtsuppe mit Brot abgerührt	389
1540. Fruchtsuppe mit Mehl abgerührt von Kirschen, Erdbeeren, Hagebutten, Johannisbeeren, Blaubeeren, Preiselbeeren, Holunderbeeren	389

	Seite		Seite
1541. Fruchtsuppe mit Mehlschwitze abgerührt . . .	390	II. warme Suppen	394
1542. Fruchtsuppe von getrockneten Früchten — Kirschen, Blaubeeren, Apfel, Hagebutten, Holunderbeeren . . .	390	1557. Kürbispüreesuppe	394
Kap. 161. Fruchtsaucen	390	1558. Erdbeerenpüreesuppe I, II . . .	394
I. klare (ohne Legierung) . . .	390	1559. Hagebuttenpüreesuppe . . .	395
1543. Apfelsinensauce, kalt oder warm	390	1560. Tomatenpüreesuppe mit Brot abgerührt	395
1544. Kirschen-, Himbeeren-, Erdbeeren-, Johannisbeeren-, Stachelbeerensaftsaucen . . .	390	1561. Apfelpüreesuppe mit Dotter legiert	395
1545. Kalte schäumende Fruchtsauce von Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Holunderbeeren . . .	391	1562. Stachelbeerenpüreesuppe mit Dotter legiert	395
1546. Gemischte Fruchtgeleesauce, kalt	391	1563. Rhabarberpüreesuppe mit Mehl legiert	395
1547. Sauce Cumberland	391	1564. Birnenpüreesuppe mit Mehl legiert	396
II. Abgerührte Fruchtsaftsaucen	391	1565. Pflaumen-, Kirschen-, Reineclauden-, Zwetschen-, Aprikosen-, Pfirsichpüreesuppe mit Mehl legiert	396
1548. Fruchtsaftsaucen mit Gelatine angesämt	391	1566. Erdbeerpüreesuppe mit Mehl legiert	396
1549. Fruchtsaftsaucen mit Dotter legiert	392	Kap. 164. Fruchtpüreesaucen . . .	396
Fruchtsaftsaucen mit Mehl, mit Brot abgerührt . . .	392	1567. Kalte Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosen-, Pfirsich-, Johannisbeer-, Stachelbeerpüreesauce, naturell . . .	396
Kap. 162. Fruchtsaftgrütze oder Flammeri	392	1568. Warme Fruchtpüreesaucen, naturell	397
1550. Rhabarbersaftgrütze — mit Mehl	392	1569. Sauce à l'Orange, kalt . . .	397
1551. Rote Grütze, „Rödgröd“ — mit Mehl	392	1570. Hagebuttenpüreesauce, warm . . .	397
1552. Rote Grütze mit Gelatine, mit Agar-Agar	393	1571. Tomatenpüreesauce, stark gewürzt	397
1553. Himbeerenflammeri m. Wein . . .	393	1572. Apfelpüreesauce mit Butter . . .	397
Klasse IV. Fruchtpüree-Suppen, -Saucen, -Grützen (Flammeri).		1573. Pfirsichpüreesauce m. Dotter . . .	398
Kap. 163. Fruchtpüree — Fruchtpüreesuppen	393	1574. Melonenpüreesauce mit Mehl . . .	398
1554. Fruchtpüreebereitung	393	1575. Pflaumen-, Kirschenpüreesauce	398
I. kalte Suppen	394	1576. Stachelbeerenpüreesauce . . .	398
1555. Pfirsich-, Aprikosen-, Pflaumenpüreekaltschale	394	1577. Püreesauce von getrockneten Kirschen	399
1556. Erdbeerenpüreekaltschale, Himbeeren, Brombeeren, Maulbeeren, Blaubeeren, Schwarze Johannisbeeren ebenso	394	1578. Hagebuttenpüreesauce . . .	399
		1579. Kastanienpüreesauce	399
		Kap. 165. Fruchtpüree-(grütze) — Fruchtmas	399
		I. von kürbisartigen Früchten . . .	399
		1580. Kürbispüreegrütze	399
		1581. Bananen-, Bananenapfelgrütze	400
		1582. Rhabarberpüreegrütze, Rhabarberdattelgrütze	400
		1583. Tomatenpüree	400
		II. von Kernfrüchten	400
		1584. Apfel-, Birnen-, Quittengrütze	400
		1585. Apfelgrütze von getrockneten Früchten	401

	Seite
III. von Steinfrüchten . . .	401
1586. Pflaumen-, Zwetschen-, Apri- kosen-, Pfirsichpüree oder -grütze	401
1587. Grütze von getrockneten Zwetschen, Aprikosen, Pfirsichen usw.	401
IV. von Beerenfrüchten . . .	401
1588. Stachelbeerengrütze . . .	401
1589. Feigengrütze	401
1590. Vogelbeeren-, Berberissen- püree	402
1591. Hagebuttenpüree	402
V. von nußartigen Früchten	402
1592. Kastanienpüree	402

Klasse V. Gekochte Fruchtspeisen.

Kap. 166. Frucht-Rahmschnee- Creme od. -Gelees (Frucht- Bavaroisen od. bayer. Käse) u. dgl.	402
1593. Bananen-Rahmschneegelee .	402
1594. Erdbeerenrahmschneegelee mit Maizena	403
Himbeerenrahmschneegelee do.	403
1595. Himbeerschäum	403
1596. Äpfel-, Aprikosen-, Pfirsich-, Erdbeerschnee	403
1597. Erdbeercreme	403
1598. Apfelcreme	404
1599. Äpfel, Pfirsich, Birne in Tapioka	404
1600. Früchte in Blanc-manger .	404
Kap. 167. Fruchtteis	405
1601. Halbgefrorenes Eis, Sherbet von Zitronen, Apfelsinen, Aprikosen, Pfirsich	405
Ebenso mit Rahmschnee	405
Ananas frappé	405
1602. Fruchtäfteis	405
1603. Frucht-püree-Eis I, II, von Aprikosen, Kirschen, Pfir- sich, Erdbeeren, Himbee- ren, Melonen	405
Frucht-püree-Eis mit Rahm	406

Klasse VI. Früchte.

Kap. 168. Früchte, ganz, naturell — gebraten — gebacken .	406
1604. Tomaten, geröstet, gebacken, Aprikose, Banane, do. .	406

	Seite
1605. Äpfel, gebacken	406
1606. Kastanien, geröstet	406
Kap. 169. Fruchtsalate (kalte) .	406
I. süße	406
1607. Johannis-, Stachelbeeren in Zucker	406
1608. Apfelsinensalat I, II . . .	407
1609. Gemischter Fruchtsalat I .	407
1610. „ „ II	407
1611. „ „ III	407
1612. „ „ IV	407
1613. „ Wintersalat	407
1614. „ Sommersalat	408

II. in Mayonnaise	408
1615. Tomate in Mayonnaise . .	408
Gemischte Früchte do.	408

III. Saurer Fruchtsalat	408
1616. Gurken-, Tomaten-, Gurken- Tomatensalat, Gemischter Fruchtsalat, säuerlich . . .	408

Kap. 170. Früchte in Gelee . . .	408
1617. Früchte, ganze, in Gelee .	408
Tomate, gefüllt, in Aspik . . .	408
1618. Birnen in Gelee	409
1619. Gemischte Früchte in Frucht- gelee	409
Gemischte Früchte in Wein- gelee	409
1620. Fruchtäftegelee	409
1621. Frucht-püreegelee, „Äpfel- speise“, Stachelbeer-, Apri- kosengelee	410
1622. Apfelgelee	410

Kap. 171. Früchte in Fett ge- kocht — Friture	410
1623. Tomate in Fett gekocht .	410
1624. Äpfelbeignets	410
Fruchtkroketten	411
1625. Kastanienkroketten	411

Klasse VII. Fruchtkompott — und Verwendung desselben.

Kap. 172. Fruchtkompott	411
1626. Fruchtkompott — Zuberei- tung I, II, III — Allge- meines	411
1627. Fruchtkompott — m. Säure- sättigung bereitet	411

	Seite		Seite
1628. Verschiedene Fruchtkompotte von Melonen, Kürbis, Rhabarber, Äpfel, Birnen, Quitten, Apfelsinen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsich, Pflaumen, Zwetschen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren, Schwarze Johannisbeeren, Preiselbeeren	413	1648. Feigenpudding	419
1629. Äpfelaspik	413	1649. Kastanienomelette in der Schüssel I, II	419
1630. Fruchtkompott von getrockneten Äpfeln, Birnen, Aprikosen, Hagebutten, Zwetschen	413	1650. Tomatenschnitte	419
1631. Fruchtspeise	414	Kap. 176. Frucht-Auflaufteige	420
1632. Kastanienkompott	414	1651. Fruchtweißauflauf von Bananen, Äpfeln, Pfirsich, Aprikosen, Pflaumen, Erdbeeren, Stachelbeeren	420
Kap. 173. Fruchtkompott in verschiedenen Verwendungen	414	1652. Zwetscheneiweißauflauf mit Schokolade	420
1633. Pfirsich, Birne à la Melba	414	1653. Kürbisaufauf	420
1634. Zwetschen in Creme	414	1654. Tomatenauflauf I, II	420
1635. Früchte in Reiskrand	414	1655. Äpfel-, Aprikosen-, Erdbeerenaufauf	421
1636. Früchte unter Meringuemasse	415	1656. Kirschenaufauf	421
1637. Äpfel in Eiercreme I, II	415	1657. Erdbeerenaufauf	421
1638. Früchte mit Eieraufauf, unter Prinzeßpuddingmasse, unter Reisaufauf — mit Äpfel, Birnen, Rhabarber, Kirschen, Zwetschen in Kompott oder Mus	415	1658. Kastanienaufauf	421
1639. Äpfel-, Birnen-, Pfirsich-, Aprikosencharlotte	415	1659. Kastanientorte	422
1640. Fruchttimbale	416	1660. Kastanienaufaufpudding	422
Kap. 174. Kuchen mit Früchten in Schichten	416	1661. Nußtorte	422
1641. Fruchtschnitte	416	Kap. 177. Früchte, farciert	422
1642. Dsiad	416	1662. Tomate, farciert	422
1643. Apfelkuchen I, II, III	417	1663. Tomate, farciert, kalt	423
1644. Feigenkuchen	417	1664. Gurke, farciert	423
1645. Äpfel-, Rhabarber-, Blaubeeren-, Stachelbeerenpie	417	Anhang zur siebenten Nahrungsmittelgruppe.	
Klasse VIII. Fruchtteige.		Klasse IX. Zucker — Süßstoffe — Zuckerersatzmittel.	
Kap. 175. Fruchtteige, gerührte, geknetete	418	Kap. 178. Zucker — Zucker-kochen	423
1646. Fruchtbrot	418	1665. Rohrzucker	423
1647. Paradiespudding	418	Zuckerkochen	424
		1666. Zuckersirup, kochen desselben	424
		1667. Weitere Zuckerkochgrade	424
		Kap. 179. Honig — Saccharin	425
		1668. Honig	425
		1669. Met	425
		1670. Saccharin	425
		1671. Saccharinlösung, Tabletten	425

Unorganische Stoffe.

	Seite
Kap. 180. Wasser	426
1701. Trinkwasser	426
1702. Hartes Wasser	426
1703. Destilliertes Wasser	427
1704. Filtrieren	427
1705. Eis	427
1706. Mineralwässer	427
Kap. 181. Mineralische Stoffe — Salze	428

Genußmittel.

Kap. 182. Allgemeines über Ge- nußmittel	431
---	-----

Klasse I. Gewürze.

Kap. 183. Natürliche Gewürz- stoffe und Zusatzgewürze	431
1801. Natürliche Gewürzstoffe	431
1802. Zusatzgewürze	432
I. Schwache Gewürze	432
1803. Farbungewürz	432
1804. Anis, Fenchel, Koriander, Basilikum, Estragon, Thy- mian, Majoran, Salbei, Dill, Kümmel, Kaneel, Petersilie, Lorbeerblätter	433
II. Mittelstarke Gewürze	433
1805. Vanille, Muskatnuß, Muskat- blüte, Kardamome, Aller- lei, Gewürznelke, Ingwer, Gelbwurz, Safran	433
1806. Wein	433
III. Starke Gewürze	434
1807. Essig	434
1808. Estragonessig	434
1809. Kräuternessig	435
1810. Mintsauce	435
Essig-Ersatzmittel	435
1811. Tomatenpüree, -essenz	435
1812. Zitronensaft	435
1813. Pfeffer	435
1814. Senf	436
Gemischter Tafelsenf	436

	Seite
IV. Gewürzmischungen	446
1815. Gewürzmischung I, II, III	436
Gewürzsalz	437
Straßburger Pastetenpulver	437
Currypulver 1, 2	437
1816. Kräutergewürze, Vert de ra- vigote, Fines herbes I, II, Bouquet	437
1817. Maggigewürz, Lahmanns Nährsalz, Selleriesalz	437
1818. Gewürzextrakte oder Essen- zen, Apfelsinen-, Zitro- nen-, Frucht-, Vanille-, Bearnaiseessenz; Soya	438

Klasse II.

Alkaloidhaltige Genußmittel.

Tee — Kaffee — Kakao (Schoko-
lade).

Kap. 184. Allgemeines über Tee — Kaffee — Kakao	438
Kap. 185. Tee	439
1819. Allgemeines über Tee	439
1820. Das Teegetränk	439
1821. Schneller Tee	440
1822. Dunkler (stopfender) Tee	440
1823. Teegetränk mit Zusätzen: mit Gewürz, Rahm, Ei- gelb, Alkohol	440
1824. Tee granité	440
Kap. 186. Kaffee	441
1825. Allgemeines über Kaffee	441
1826. Das Kaffeegetränk	441
1827. Starkes Kaffeegetränk — be- lebender Kaffee	441
1828. Kaffee mit Zusätzen (von Zucker, Rahm, Ei, Milch)	441
1829. Kaffeessenz	442
1830. Wiener Eiskaffee	442
1831. Kaffeegranité	442
1832. Kaffeesorbet	442
1833. Kaffeessauce	442
Kap. 187. Kaffee-Ersatzmittel	442
1834. Karamelcereal	442
1835. Bananenkaffeessurrogat	443
1836. Kathreiners Malzkaffee — Kneipps Malzkaffee	443

	Seite		Seite
1837. Zichorie — gewöhnlicher Malzkaffee, Feigenkaffee, Eichelkaffee	443	1862. Fruchtweine	452
Kap. 188. Kakao — Schokolade	444	1863. „Alkoholfreier Wein“ . . .	452
1838. Allgemeines über Kakao, Schokolade	444	1864. Spirituosen — Branntweine	452
1839. Wasserschokolade	445	Kap. 192. Getränke	453
1840. Milkschokolade	445	1865. Bowle — Allgemeines . . .	453
1841. Weinschokolade	445	1866. „ I (Maitrank)	454
1842. Kakaogetränk	445	1867. „ II	454
1843. Schäumende Eierschokolade	446	1868. „ III	454
1844. Schokoladensuppe	446	1869. „ mit Früchten	454
1845. Schokoladensauce	446	1870. Kardinal	455
1846. Schokoladensherbet	446	1871. Bischoff	455
1847. Stopfendes Kakaogetränk .	446	1872. Champagnercup	455
		1873. Sillabub	455
		1874. Eispunsch	455
		1875. Abgekochtes Rotweingetränk	455
		1876. Punsch	456
		Kap. 193. Weinsuppen — Wein- saucen	456
Klasse III. Alkohol-Getränke.		I. Suppen	456
1848. Allgemeines	447	1877. Weinkaltschale	456
Kap. 189. Bier und Malzextrakt	448	1878. Klare Weinsuppe	457
1849. Allgemeines	448	1879. Weinsuppe mit Ei abgerührt	457
1850. Obergärige Biere	448	1880. Weinsuppe mit Mehl ab-	
1851. Untergärige Biere	448	gerührt	457
Kap. 190. Biergetränke — Bier- suppen	449	1881. Weinpanadensuppe	457
1852. Bierkaltschale I, II	449	II. Saucen	457
1853. Klare Biersuppe	449	1882. Klare Rotweinsauce	457
1854. Bierweinsuppe mit Sago .	449	1883. Süße Portweinsauce	457
1855. Schäumende Biersuppe . . .	449	1884. Brandysauce (à l'anglaise) .	458
1856. Biersuppe (norwegische) . .	450	1885. Madeirasauce, geeiste . . .	458
1857. Polnische Biersauce	450	1886. Champagnersauce	458
Kap. 191. Weine — Spirituosen	450	1887. Rotweinsauce	459
1858. Allgemeines	450	Weißweinsauce	459
1859. Leichte Weine, Tischweine .	451	1888. Rumsauce mit Einbrenne .	459
1860. Mittelschwere Weine	451	Kap. 194. Gestockte Weinspeisen	459
1861. Starke Weine	451	1889. Weißwein-, Rotweingelee .	459
		1890. Portwein-, Tokayergelee . .	460
		1891. Arrakgelee mit Wein und Tee	460

Literaturverzeichnis.

Es sind hier die Bücher aufgeführt, auf welche in dieser Sache Rücksicht zu nehmen ist — und die meistens auch von mir bei der Ausarbeitung dieses Buches berücksichtigt worden sind.

Die mit * bezeichneten Bücher sind solche, die von mir ganz besonders verwertet worden sind.

- Adamsen, Nelly: Läkarnas Kokbok. Stockholm 1866.
 Antonius Anthus: Vorlesungen über Eßkunst. II. Aufl. Leipzig 1881.
 Baltzer: Vegetarianisches Kochbuch. Leipzig 1898.
 *Beeton, Isabella: The book of household Management also Sanatary, Medical and legal Memorand. Sixhundreth thousand. London 1895.
 Biedert, Prof. u. Langermann, Dr.: Diätetik u. Kochbuch für Magen- und Darmkranke. Stuttgart 1895.
 Bircher, Alice: Diätet. Speisezettel und fleischlose Kochrezepte. Berlin 1896.
 *Blauenfeldt, Johanne: Let fordöielig Mad. Köbenhavn 1908.
 Brandenburg, Margarete: Die harnsäurefreie Kost, ihr Wert und ihre Zubereitung. Berlin 1906.
 Brillat-Savarin: Physiologie du Goût. Paris 1883.
 Catherine M^{lle}: La cuisinière bourgeoise. 120 Edit.
 Davies, Mary: Invalid Cookery. London 1888.
 Dornblüth, Otto, Dr.: Kochbuch für Kranke. 2. Aufl. Leipzig 1905.
 *Dumas, Alexander: Grand Dictionnaire de Cuisine. Paris 1873.
 *Escoffier, A.: Le guide culinaire. 2. Ed. Paris 1907.
 — A guide to modern cookery. London 1907.
 Farmer, Fannie M.: The Boston Cooking-School Cook-book. Boston 1905.
 — Food and Cookery for the Sick and Convalescent. Boston 1904.
 Forward, Charles W.: Practical vegetarian Recipes. London 1891.
 v. Gilgen, Hermine: Kochbuch für Zuckerkrankte. Wien 1887.
 Gouffé, Jules: Le livre de cuisine. Nouv Ed. Paris 1901.
 *Hagdahl, Chr. E. M., Dr.: Illustreret Kogebog (fra Svensk). Kjöbenhavn 1883.
 *Hampel, F.: Rezept-Taschenbuch für Teegebäck, Mehlspeisen und Getränke. 2. Aufl. Wien-Leipzig.
 *— Der Saucier. Wien-Leipzig 1897.
 *Hannemann, Elise und Dr. Kasack: Krankendiät. Berlin 1904.
 *— Kochbuch. 8.—11. Aufl. Berlin 1906.
 — Die Kochkiste; mit einem Vorwort von Prof. Dr. Jürgensen. Berlin 1907.
 — Winke für die diätet. Küche (Anhang zu Prof. H. Strauß: Vorlesungen über Diätbehandlung innerer Krankheiten.) Berlin 1908.
 *Hansen, Elisabeth: Vegetarisk Kogebog. II. Udg. Köbenhavn 1907.
 Hemmets Kokbok. Udgifven af Fackskolan för huslig ekonomi i Upsala. Stockholm 1903.
 Heyl, Hedwig: Die Krankenkost. Berlin 1889.
 — Erprobte Kochrezepte. Berlin 1897.
 *— Das ABC der Kochkunst. 6. Aufl. Berlin 1902.
 Hidde, Justina: Die Krankenkost. Wiesbaden 1898.
 Hindhede, M., Dr.: Oekonomisk Kogebog. Köbenhavn 1907.
 Holmquist, Johanne: Kartoffelbogen. Köbenhavn 1903.
 *Höegh-Guldborg, Caroline: Almindelig Kogebog for alle Ständer. Kjöbenhavn 1866.
 Humphrey, Mrs.: The century invalid cookery book. London 1894.

- Jensen, Frk.: Kogebog. 4. Oplag. København 1901.
 — Grønt- og Frugttretter. København 1906.
 Jürgensen, Chr.: Grafisk Fremstilling af de menneskelige Fødemidlers kemiske Sammensætning. 4. Oplag. København.
 — Prozentische, chemische Zusammensetzung der Nahrungsmittel der Menschen, graphisch dargestellt. 2. Aufl. Berlin 1903.
 — Mad og Drikke. 3. Oplag. København.
 — Kogelærebog og praktisk Kogebog for Læger, Hygieinikere, Husmødre, Kogeskoler. København 1909.
 Kings College Hospital Book of Cooking, Recipes. London 1907.
 *König, Joseph: Geist der Kochkunst. Überarbeitet und herausgegeben von C. J. v. Rumohr. Stuttgart 1822.
 Lagerstedt, Lotten: Sjukmat. 2. upplagan (m. Forord af E. G. Johnsson, Med Doktor.) Stockholm 1906.
 — Kokbok för Skolkök och enkla Hem. 2. upplagan. Stockholm.
 *Mangor, A. M.: Kogebog for smaa Husholdninger. 21de Oplag. Kjöbenhavn 1877.
 *— Fortsættelse af Kogebog for osv 15de Udg. Kjöbenhavn 1878.
 *Mattes-Jaworska: Diätetische Küche für Gesunde und Kranke, nebst einem Anhang über die Wirkung und Verwendung der Speisen am Krankenbette, von Prof. Dr. W. Jaworski. Leipzig-Wien 1899.
 *Naumann, L., Dr.: Systematik d. Kochkunst. Internationales Kochlehrbuch. Dresden 1886.
 *Nimb, Fru.: Kogebog. Kjöbenhavn 1888.
 Olsen, J.: Sundhedskogebog. København 1905.
 Ottosen, Johanne: Rationel Ernæring og Madlavning. København 1908.
 *Poulsen, Anna: Vegetarianske Kogeregler. København 1901.
 Reichborn-Kjennerud og Caroline Steen: Kostläre. Kristiania 1908.
 Saint-Briac, Yvonne: La cuisine végétarienne. Paris.
 Schönberg, Henriette og Steen, Caroline: Kogebog for Skole og Hjem. Kristiania 1895.
 *Seignobos, Madame: Comment on forme une cuisinière. I—IV. Paris.
 Souček, Marie, Professorsgattin: Neuestes Handbuch der böhmischen Kochkunst. Wien-Leipzig.
 Stamer, Therese: Lærebog for Skolekjøkkener. Odense 1900.
 Starker, Elise: Hygienisches Kochbuch für Kurgäste von Dr. Lahmanns Sanatorium. 5. Aufl. Dresden 1888.
 Sternberg, W., Dr. med.: Diätetische Kochkunst. I. Gelatinespeisen. Stuttgart 1908.
 Streißler, Ida: Israelitische Küche. Leipzig.
 Stöckel, Elisabeth: Österreichisches Universal-Kochbuch. Ältestes Wiener Kochbuch. 26. Aufl. Wien 1906.
 *Thörrestrup, Benedicte: Hjemmet, dets Ledelse og Retternes Tillavning. København 1905.
 *Thudichum, J. L. W.: The spirit of Cookery. London, New York 1895.
 Urbain-Dubois: Cuisine de tous les pays. 8. Ed. Paris 1901.
 — Ecole des cuisiniers. 12. Ed. Paris 1903.
 Villiers, Mad. A. de: Mal was anders. Sammlung erprobter fremdländischer Kochrezepte für Feinschmecker. Leipzig 1904.
 Wegele, Carl: Die diätetische Küche für Magen- und Darmkranke. 2. Aufl. Jena 1902.
 *Williams, Mattieu: Chemistry of Cookery. London 1885.

Einleitung

— die zu lesen ist —.

Kap. 1. Anlage und Absicht des Buches.

Ein gutes Kochbuch soll auch ein gutes Kochlehrbuch sein. Nicht nur sollen nach demselben die verschiedenen Speisen sicher und gut bereitet werden können, man soll nach demselben außerdem auch das Kochen wirklich verstehen lernen; dabei ein tieferes Verständnis davon bekommen, worauf es im kleinen und großen beim Kochen eigentlich ankommt; man soll dabei das küchenmäßig vernünftige und richtige Denken erlernen.

So wird es zu erreichen sein, daß die einzelnen Kochvorschriften des Kochbuchs nicht als strenge starre Formeln dastehen, denen in gedankenloser, sklavischer Genauigkeit zu folgen ist, sondern als Anweisungen, die frei zu verwerten sind, je nach verschiedenem Geschmack, Vermögen, nach dem Vorhandenen und anderen vorliegenden Umständen.

Dieser zwiefachen Aufgabe haben unsere älteren Kochbücher aus verschiedenen Ursachen nicht gerecht werden können.

Eine gute eßbare Speise hat man wohl nach einem Teil derselben bereiten können; eine sogar ausgezeichnete Speise nach vielleicht nicht so wenigen derselben, besonders französischen — eine, für das wirkliche Verständnis in der Sache, nötige gute Aufmachung im einzelnen und Ordnung im großen, haben solchen Büchern bisher aber gefehlt.

Daß ich in letzteren Beziehungen etwas wesentlich Besseres darbieten zu können meine, gibt mir den Mut, noch ein Kochbuch den vielen anderen in den letzten Jahren erschienenen nachzuschicken.

Die Eigenart dieses Buches habe ich nun schon dadurch bezeichnen wollen, daß ich es erst Kochlehrbuch nenne, mit dem Untertitel: praktisches Kochbuch — indem es ein für Ärzte, wie für Laien geschriebenes Buch sein sollte — ein Buch, welches nicht nur theoretisches Verständnis geben sollte, sondern auch zu dienen hätte als täglich verwendbares praktisches Kochbuch, nach dem sich in jedem gewöhnlichen Haushalt kochen ließe.

Dem Arzt (dem Hygieniker) sollte das Buch verwendbar sein als Lehrbuch zum Selbststudium und zur Orientierung in der Tätigkeit der Küche und den theoretischen und systematischen

Grundlagen derselben; aber auch der Klientel gegenüber zum Nachweis der in gewissen Fällen zu erlaubenden resp. zu verbietenden Speisen.

Besonders gern sollte das Buch sich auch verwendbar zeigen als bisher vermißtes Unterrichtsbuch, als logisch durchdachte Grundlage für den Unterricht in der Küche, auf Unterrichtsanstalten, allgemeinen wie höheren Kochschulen, Haushaltungsschulen — und nicht zum wenigsten bei den Kochkursen für Ärzte (Hygieniker), die in nächster Zeit notwendigerweise einen obligatorischen Teil der Erziehung des Arztes zu werden bestimmt sind.

Auf die ganze Schwierigkeit, mit welcher die Ausarbeitung dieses Buches verbunden war, ist dieser mehrfache Zweck nicht ohne Einfluß geblieben. Es ist bekanntermaßen nicht leicht, zwei Herren in gleich guter Weise dienstbar zu sein.

Ich habe aber doch dem Buche eine im wesentlichen gemeinverständliche Fassung geben dürfen, nämlich unter Berücksichtigung des ganz primitiven, unentwickelten Standpunktes, den die Ärzte bisher der Kochkunst gegenüber eingenommen haben.

Eine große Schwierigkeit hat es gegeben, daß ich, unter der Unzahl der von mir benutzten Kochbücher aus den verschiedensten Ländern, nur ein einziges aufgefunden habe, in dem ein wirklicher Gedanke in Richtung auf systematische Ordnung des Stoffes niedergelegt ist; nämlich Naumann: „Systematik der Kochkunst“ vom Jahre 1886. Äußerst bezeichnend für den auf diesem Gebiete herrschenden Stillstand ist es, daß Naumann, dessen Buch ein wesentlicher Fortschritt in genannter Richtung bedeutet — ohne jede Spur von Einfluß geblieben ist auf die Darstellung irgendeines inzwischen erschienenen Kochbuches.

Die große Masse der Kochbücher hat dermaßen eine solche Ungeordnetheit, Formlosigkeit oder geradezu Konfusion dargeboten, daß die Verwertung derselben bei der Arbeit auf Systematisierung des in der Richtung freilich sehr spröden Stoffes eine sehr schwierige gewesen ist.

Wenn ich mir nun aber erlaube, mein Buch als etwas wesentlich Neues zu bezeichnen, als etwas, wofür mir Vorbilder wesentlich gefehlt haben, meine ich damit aber auch, mit genügender Schärfe ausgedrückt zu haben, daß ich von der Angreifbarkeit der Arbeit in verschiedener Richtung überzeugt bin. Es wäre wirklich zu erstaunlich, wenn durch dies Buch mit einem Male das ganze Kochbuchelend überwunden wäre. Ein solch erster, ernster Versuch auf eine nach allen Seiten durchgeführte Küchen- resp. Kochbuchsystematik muß selbstverständlich hier und da fehlschlagen. Um so mehr, weil in der Hauptsache die meisten Bedingungen dafür in chemischer, physiologischer, wie biologischer Richtung bisher gefehlt haben.

Etwas Neues und Eigenes an dem Buche sollte sein: teils die Form und Schreibweise der einzelnen Kochvorschriften, teils die Auswahl, endlich auch die Ordnung und Einteilung derselben.

Die Schreibweise der Vorschriften, die Form und Aufstellung derselben soll übersichtlich sein, durchsichtig, genügend

leicht faßbar, um aus ihnen das rechte Verständnis für die Speisebereitung zu erlangen, um mit raschem Blick klar zu ersehen, aus welchen verschiedenen Dingen die betreffende Speise bereitet ist — resp. zu bereiten ist — und nach welchen Mengenverhältnissen, um danach ferner ganz leicht und schnell einen klaren Vergleich machen zu können zwischen den verschiedenen Vorschriften, mit Rücksicht auf Gleichheit oder Unterschied in der Art und Menge der verschiedenen Bestandteile.

Eine völlig übersichtliche Schreibweise der Kochvorschriften meine ich nun dadurch erreicht zu haben, daß dieselben in lotrechten Teilungen oder Kolonnen aufgestellt sind.

In einer eigenen Kolonne sind die Bestandteile aufgestellt, und zwar in planmäßiger Reihenfolge; nämlich so, daß die wichtigsten, für die Art und den Charakter der betreffenden Speise am meisten bestimmenden Teile zuerst angeführt sind — und nach und nach die weniger bedeutenden.

Eine zweite eigene Kolonne gibt für jeden Bestandteil an: Maß oder Gewicht oder Stückzahl.

Eine vierte Kolonne nennt den Kalorienwert eines jeden Bestandteiles.

In eigenem Abschnitt rechts wird endlich angegeben, wie die verschiedenen Bestandteile allmählich bei der Bereitung zur Verwendung kommen — wobei die größte Kürze des Ausdruckes angestrebt ist; zum Unterschied von der gewöhnlichen Weitschweifigkeit und Gesprächigkeit, und damit manchmal recht unklaren Ausdrucksweise der Kochbücher.

Die oberhalb der meisten Kochvorschriften angeführten Ganzkalorienwerte und nebenbei in Klammer angegebenen Eiweißkalorienwerte sind anderswo des näheren besprochen.

Diese Gestalt meiner Vorschriften war nicht ganz ohne Vorbild. — Daß hier aber eine weit höhere Übersichtlichkeit erreicht ist, dürfte zu ersehen sein bei Vergleich mit den in solcher Beziehung vorgeschrittensten Kochbüchern, wie z. B. Hagdahls Kochbuch, Heyls ABC der Küche, Hannemanns Kochbuch, Jaworskas diätetische Küche.

Nun kommt aber bei den meisten Vorschriften meines Buches ganz links noch eine eigene Kolonne hinzu, die etwas ganz Neues darstellt, nämlich eine Verhältniszahlenkolonne.

Diese sollte, meine ich, einer vollkommenen Übersichtlichkeit dienen, zum Zweck eines möglichst leichten Vergleiches zwischen den verschiedenen Speisen, in bezug auf Übereinstimmung resp. Abweichungen in der Zusammensetzung.

Für diesen Zweck ist innerhalb jeden Abschnittes der, für die Art und den Charakter der darin vorkommenden Speisen, am meisten bezeichnende Bestandteil auf 1000 gesetzt, und dann die anderen Bestandteile im Verhältnis dazu ausgerechnet.

Die Auswahl unter den Vorschriften hat eine begrenzte und besondere sein müssen.

Eine begrenzte, weil es innerhalb der Kochkunst und dementsprechend innerhalb der Kochbücher einen so unerschöpflichen Reichtum gibt an Grundformen, Hauptnummern, Haupttypen, neben Variationen, Varianten, Spezialitäten usw. — bereits innerhalb der Kochkunst des einzelnen Landes, unendlich mehr, wenn auch die verschiedenen Länder zu berücksichtigen sind.

In eigener Weise, planmäßig bestimmt, hat die Auswahl werden müssen im Gegensatz zu der zufälligen der gewöhnlichen Kochbücher.

Meine Auswahl hat sich nämlich ganz genau richten müssen nach der hier durchgeführten, systematischen Einteilung und Ordnung, durch welche das Buch (neben der besprochenen Fassung der einzelnen Vorschriften) eben seinen Charakter als Lehrbuch erhalten sollte.

Das Buch hat innerhalb seiner zwei Hauptabteilungen (in Nahrungsmittel aus dem Tierreich und dem Pflanzenreich) eine Einteilung nach Nahrungsmittelgruppen (I. Milch, II. Ei, III. Fisch und Fleisch, IV. Korn, Mehl, V. Leguminosen, VI. Gemüse, VII. Früchte — und ferner unorganische Nahrungsmittel und Genußmittel).

Ich bin der bestimmten Meinung, daß ein striktes Festhalten eben an dieser Haupteinteilung nach Nahrungsmittelgruppen für jede rationelle Darstellung und dem entsprechenden Unterricht in der Kochkunst eine Hauptbedingung darstellt.

Eines jeden logischen Sinnes bar sind dagegen die in den meisten unserer Kochbücher mit möglichstem Mangel an Prinzip geübten Haupteinteilungen. Bald nach dem, bald nach jenem — bald nach Zubereitungsform, bald nach dem Platz der betreffenden Speise in der Speisefolge, bald nach Rohnahrungsmittelgruppe usw. — alles im schönsten Durcheinander.

Innerhalb jeder der Nahrungsmittelgruppen setzt sich die Einteilung nach Klassen und Kapiteln fort; und in noch kleineren Abschnitten — von welcher Systematik oder Ordnung das Inhaltsverzeichnis des Buches ein deutliches Bild abgibt.

Danach hat sich nun die Anzahl der aufzunehmenden Einzelschriften richten müssen. In jeden Abschnitt, bis auf den kleinsten, haben so viele einzelne Vorschriften eingestellt werden müssen, daß damit der Typus, die Eigenart der zu selbigem Abschnitt gehörigen Speisen mit genügender Deutlichkeit erkenntlich wäre.

Auf diese Weise hat das Buch umfangreich werden müssen — wäre es aber noch mehr geworden, wenn nicht der Stoff in verschiedener Weise, an recht vielen Stellen, geflissentlich gekürzt worden wäre. Erstmal durch Zusammenziehen gleichartiger Speisevorschriften unter einer Nummer, teils auch dadurch, daß vielfach gemeinsame Grundvorschriften für Zubereitungen gegeben sind für eine ganze Reihe von Speisennummern — wie z. B. das Kap. 79 allgemeine Regeln gibt für Farcebereitung, die somit für alle folgende Farcen Geltung bekommen usw. usw.

In der Weise entgeht man allen diesen planlosen, abwechselnden Wiederholungen, die in den gewöhnlichen Kochbüchern so ermüdend, und für Überblick und Verständnis so störend sind.

In noch einer anderen Weise habe ich abkürzen wollen, indem ich nämlich die haushälterische Seite der Sache habe mehr zurücktreten lassen.

So habe ich meistens die Angabe über die Zusammenstellung einzelner Zubereitungen zu verschiedenen Anrichtungen weggelassen: welche Sauce zu welcherlei Fisch, Fleisch, Pudding usw. gehört — welche Gemüse zu welcher Fleischbereitung usw. — was, meiner Auffassung nach, Haushaltsfragen sind; wie auch die Angabe der Anzahl Personen, für welche die angegebene ganze Kochportion bestimmt wäre, eine Haushalts-, aber keine Zubereitungsfrage sein dürfte.

Eine gut und richtig durchgeführte, durchdachte Nomenklatur ist auch von hoher Bedeutung für das rechte Verständnis und für gute Auffassung auf diesem Gebiete. Klare und gute Einteilung eines Stoffes — und insbesondere eines so komplizierten Stoffes wie der unserige — benötigt zutreffende Bezeichnungen für die verschiedenen aufzustellenden Abteilungen — und wo zutreffende Benennungen fehlen, werden alte Namen zu modifizieren oder neue Namen zu bilden sein. — Eine planmäßige Bestrebung, die Speisen nach dem zu benennen, was sie wirklich sind, hat sich bisher sehr wenig geltend gemacht. In diesem Buche ist in der Richtung verschiedenes versucht, jedoch mit einiger Zurückhaltung — eben weil es immerhin eine etwas bedenkliche und recht undankbare Sache ist, an geläufigen Ausdrücken rütteln zu wollen, wenn sie auch noch so schlechte sind.

Die Vorschriften dieses Buches sind verschiedenen Ursprunges.

Eine Anzahl derselben sind anderen Büchern entnommen, und dann mit dem Namen des Verfassers oder der Verfasserin bezeichnet. Es waren Vorschriften, die, freilich in veränderter Fassung, sich für den betreffenden Platz in meinem System eigneten.

Andere Vorschriften haben die Bezeichnung: „nach N. N.“ bekommen; Vorschriften, die Gegenstand einer eingreifenderen Umbildung und Nachprüfung gewesen sind.

Eine dritte Art von Vorschriften ist ohne Namenbezeichnung geblieben, nämlich solche, die in hauptsächlich übereinstimmender Form in den Kochbüchern wiederkehren.

Eine Anzahl von Vorschriften endlich sind Originale.

Kap. 2. Verdaulichkeit, Nährwert.

Verdaulichkeit ist ein sehr schwer faßbarer Begriff; denn er ist ein sehr komplizierter und vielseitiger, teilweise sehr wenig erforschter und mit unseren jetzigen Mitteln unerforschbarer. Einige

der vielen verschiedenen Bedingungen, von denen die Verdaulichkeit abhängig ist, sollen hier für sich besprochen werden.

Zerteiltheit, Zerteilbarkeit sind zwei solche, miteinander genau verbundene Bedingungen. Zerteilung der Nahrungsmittel bedeutet dasselbe wie Vergrößerung der Oberfläche, welche die Nahrungsmittel dem Angriff der Verdauungsflüssigkeiten darbieten; das bedeutet wiederum erleichterte Beeinflussung, erleichterte Auflösung, erleichterte Überführung in den Zustand, in welchem die Nahrungsmittelbestandteile durch Aufsaugung in die Körperflüssigkeiten für die Ernährung verwertbar werden. Es sind also im ganzen sehr wichtige Mitbedingungen für die Verdaulichkeit, für höhere Leichtverdaulichkeit.

Die Zerteilung fängt in der Küche an. Wir erinnern uns in der Beziehung eines alten Spruches: „Die Verdauung beginnt in der Küche.“ In gewissen Fällen hat sie schon früher angefangen: in der Mühle, in der Schlächtereier usw.

Die Verdauungstätigkeit unseres Körpers, wie sie im Munde anfängt, besteht erstmal in einer Zerteilung durch das Kauen; eine Tätigkeit, die, wenn sie gut durchgeführt wird, für gute Verdauung im ganzen, von grundlegender Bedeutung wird. Außerdem bewirkt das Kauen die wichtige Durchfeuchtung und Aufweichung trockenerer Nahrungsbestandteile, womit auch schon chemische Umbildung Hand in Hand geht, nämlich Bildung von Zucker aus der Stärke mittels des Speichelfermentes, des Ptyalins. „Gut gekaut ist halb verdaut.“

Zerteilbarkeit ist ein Schwesterbegriff der Zerteiltheit; erstere ist Vorbedingung für letztere. Tätige Vorbedingung wird die Zerteilbarkeit aber erst dann, wenn sie wirklich verwertet wird, mittels des Kauens, des gut durchgeführten Kauens.

Bekömmlichkeit gehört auch mit zur Leichtverdaulichkeit. Um ganz im allgemeinen leichtverdaulich genannt zu werden, soll eine Speise gut bekommen. Man darf aber umgekehrt nicht sagen, daß eine Speise leicht verdaulich sei, nur weil sie gut ertragen wird.

Die verschiedene Aufenthaltsdauer im Magen und Darm ist auch von Bedeutung für die Leichtverdaulichkeit, und zwar so, daß die Magenleichtverdaulichkeit und die Darmleichtverdaulichkeit bis zu einem gewissen Grad entgegengesetzte Bedingungen haben. Für den Magen wird hauptsächlich der kürzere Aufenthalt Leichtverdaulichkeit bedeuten, während für den Darm ein gewisser längerer Aufenthalt mit ruhiger Fortbewegung das günstigere wäre.

Gewisse äußere Eigenschaften der Nahrung geben gleichfalls Bedingungen ab für gute Verdaulichkeit — was an dieser Stelle ganz besonders hervorzuheben wäre, weil die Kochkunst in der Richtung so vieles zu leisten vermag. Solche äußere Eigenschaften gibt es mehrere.

Die Menge der Nahrung, die in rechter Weise den Umständen nach abgepaßte Größe der Portionen, hat einen entschiedenen Einfluß auf die Eßlust — und ganz besonders einer krankhaft geschwächten

Eßlust gegenüber soll mit entsprechend kleinen Portionen aufgewartet werden. Wohlgeschmack, Wohlgeruch, Frische (Unverdorbensein) sind gleichfalls wichtige äußere Eigenschaften. Abwechslung in bezug auf die verschiedenen Eigenschaften wäre auch als günstige Bedingung zu nennen; aber auch das Entgegengesetzte, nämlich die Gleichartigkeit; denn ohne diese würde es ja keine Lieblingsgerichte, keine Nationalspeisen geben. Passender Wärmegrad wird auch von Bedeutung werden können für den Gefallen an Speise und Trank; das eine ist kühl oder sogar kalt zu reichen, das andere soll eine gewisse Wärme haben. Warmes Essen, das kalt geworden ist, kann etwas ganz Schreckliches sein. Ein fleißigerer Gebrauch der in englischen Häusern so allgemein verwendeten „dishcovers“ dürfte bei dieser Gelegenheit anzuraten sein. Auch die Farbe der Speisen kann für die Appetitlichkeit derselben ganz entscheidend werden.

Auf die Echtheit der Nahrungsmittel ist genügende Rücksicht zu nehmen, ganz besonders für Rekonvaleszenten und Kranke. In der Weise wird z. B. die echte Butter den Butterersatzmitteln vorzuziehen sein; ganz wie alle Surrogate unter solchen Umständen zweifelhafte Sachen werden. Besonderen Ernährungsansprüchen gegenüber bleibt überhaupt das Allerbeste, das Allerfeinste nicht mehr wie gerade gut genug.

Endlich auch die Anrichtung der Speisen: der hübsche Tisch mit reinem Tischtuch, blanken Tellern, feingeputzten Messern und Gabeln, geschmackvolle Anordnung mit Blumenschmuck, das helle reinliche Speisezimmer, gut gelüftet — oder zur Abwechslung das grüne Lusthaus des Gartens oder die farbigen Balkonspaliere; die freundliche Hausmutter, die angenehmen Tischgenossen, das anziehende Tischgespräch; aber beileibe nicht so lebhaft, daß die Hauptpflicht: das Kauen der Speisen, versäumt wird!

Alles derartige kann auf die gute, leichte Verdauung der Mahlzeit von entscheidendem Einfluß werden.

Die Ausnutzung, die Vollkommenheit, mit welcher die Nahrungsbestandteile während der Verdauung aufgelöst und verwertbar gemacht werden, ist natürlicherweise auch ein für die Leichtverdaulichkeit vielbedeutender Umstand. Der Ausnutzungsgrad ist erstmal von der Art des Rohnahrungsmittels abhängig, von dem verschiedenen Gehalt desselben an unverdaulichen Bestandteilen — demnächst in hohem Grade aber auch von der verschiedenen Beeinflussung der Nahrungsmittel durch die Zubereitung.

Der Nährwert wird ursprünglich bestimmt durch den chemischen Inhalt der Nahrungsmittel an Eiweiß, Fett, Kohlenhydrat, Salzen und Wasser. Der definitive, reelle Nährwert tritt erst zutage, nachdem von dem ursprünglichen chemischen Nährwert der Verlust in Abzug gebracht ist, der durch die unvollkommene Ausnutzung zustande kommt.

Den Kalorien- oder Verbrennungswert hat man in letzterer Zeit mehr und mehr als besonderen Maßstab für den Nährwert der

Speisen herangezogen. Mittels eigener Apparate hat man festgestellt, wieviel Wärme bei Verbrennung unserer verschiedenen organischen Nahrungsstoffe entwickelt wird, und man hat gemeint, hier einen Maßstab gefunden zu haben für den ganzen Nährwert dieser Stoffe, und dementsprechend der aus diesen Stoffen zusammengesetzten Nahrungsmittel und Speisen. Es ist demgemäß den meisten Vorschriften dieses Buches eine Kalorienwertbestimmung beigegeben, entweder berechnet für die ganze Portion oder für Einzelportion oder für den Speiselöffel voll, und zwar so, daß die oberhalb der Vorschriften angegebenen höheren Zahlen dem Ganzkalorienwert entsprechen, die in Klammern beigefügten niedrigeren Zahlen aber dem Eiweißkalorienwert. Der Ganzkalorienwert ist nämlich eine einseitige Wertbestimmung; ist aber doch von nicht geringem Wert für einen schnellen, abschätzenden Blick auf die verschiedentliche Bedeutung unserer Nahrungsmittel und gemischten Speisen für die Ernährung.

Kap. 3. Aufgaben und Mittel der Speisebereitung.

Die Aufgaben und Mittel sind mannigfache. Es ist erstens in rechter Weise zu sorgen für Mischung und Zusammenstellung zu Speisen, Anrichtungen, Mahlzeiten, ganzer Tageskost; richtig in bezug auf guten Geschmack, volle Appetitlichkeit, genügenden Nährwert. Die rechte Abwechslung ist zuwege zu bringen durch wechselnde Auswahl einerseits unter den verschiedenen Rohnahrungsmitteln, andererseits unter den verschiedenartigen Zubereitungen derselben. Vor allem wird bei der Krankenernährung die nötige Abwechslung ein dringendes Erfordernis. Unter schwierigeren Umständen, bei mehr weniger berechtigter Leckerhaftigkeit, wunderlichen Geschmacksrichtungen, Appetitlosigkeit oder ausgesprochener Idiosynkrasie, gilt es, für Laien wie für Ärzte in dem diätetischen Material (der „Materia diätetica“) zu Hause zu sein, Kenntnis zu haben von allen Regalen der Speisekammer und allen Fächern des Gewürzschrankes (besonders den milderer Zutaten).

Auf alles, was wir oben kennen gelernt haben in Richtung auf Wohlgeschmack, Wohlgeruch, schöne Färbung, passende Konsistenz und Wärme als Bedingungen für Leichtverdaulichkeit der Nahrung, ist die Küche von wesentlichem Einfluß, so daß nicht allein die ganz notwendige (verschiedenen Rohnahrungsmitteln ganz oder teilweise fehlende) einfache Eßbarkeit zustande kommt, sondern vielmehr eine gute, leichte, gefällige Eßbarkeit oder Appetitlichkeit und Schmackhaftigkeit.

Vieles von dem zuwege zu bringen, was in bezug auf oben genannte Zerteilbarkeit und Zerteiltheit am Essen verlangt wird, ist die Aufgabe der Küche. Es dürfte aber ausdrücklich hervorzuheben sein, daß im allgemeinen die Zerteilbarkeit größeren diätetischen Vorteil darbietet als die Zerteiltheit. Es gibt in der Regel eine bessere Einleitung für die Verdauung, wenn die Speisen ganz in den Mund kommen

und somit das Kauen benötigt (und wirklich gekaut) wird. Durch das Kauen wird der Speichelwirkung erst völlig zu ihrem Recht verholfen, besonders bei stärkehaltiger Nahrung — dann erst kommt es zu der ergiebigen Bearbeitung der Speisen im Munde, die eine so tätige Anregung wird für Absonderung der Verdauungsflüssigkeiten im weiteren Verlauf des Verdauungskanal.

Solchen Aufgaben gegenüber tritt nun die Küche auf mit ihren Mitteln, erstens den mechanischen; mit der mechanischen Bearbeitung durch einfaches Reinmachen, Abtrocknen, Abwaschen, um unreine, gröbere, verdorbene, giftige, schwer verdauliche oder ganz unverdauliche Teile zu entfernen, und ferner durch Klopfen, Schrappen, Hacken, Stoßen, Zermahlen, Mahlen. Was nach Umständen teilweise schon außerhalb des Hauses geschieht.

In anderer Richtung ist die Küche tätig durch chemische Einflüsse, welche bei Aufweichen oder unter Auskochen in Flüssigkeit oder Dampf, besonders durch Wärmeeinwirkung gefördert werden, durch Kochen, Backen, Braten, Rösten, in verschiedener Ausführung.

Eine eigene Rolle spielt die Küche gewissen Giften gegenüber, welche die Nahrungsmittel mit sich führen können, entweder in Gestalt von ansteckenden Stoffen (Tuberkulose, Typhus, Scharlachfieber usw.) oder von Schmarotzern (Trichine, Finne usw.).

In mannigfaltiger und bedeutungsvollster Weise vermag somit die Küche für die gute Verwertung der Speisen für unsere Ernährung tätig zu sein. Näheres wird in der Beziehung in den verschiedenen Einleitungsabschnitten dieses Buches gesagt werden — so in bezug auf

Milch	Kap. 4.
Ei	„ 17.
Fleisch und Fisch	„ 35—36.
Pflanzennahrungsmittel im ganzen	„ 87.
Korn — Mehl	„ 90.
Hülsenfrüchte	„ 123—124.
Gemüse	„ 131.
Früchte	„ 155.
Genußmittel	„ 182.

In genauem Zusammenhang mit der aufmerksamen Durchsicht dieser drei ersten Kapitel des Buches dürfte eine geschlossene, ebenso aufmerksame Durchsicht aller der letztgenannten speziellen Einleitungskapitel sehr anzuempfehlen sein.

Auf einige Hauptgesichtspunkte, die sich in diesem Buche überall geltend machen und zu der Eigenart desselben beitragen sollten, wäre jetzt noch hinzuweisen, und zwar auf zwei Haupterfordernisse der guten und gesunden Speisebereitung, nämlich größte Einfachheit und günstigste Art der Wärmeeinwirkung.

I. Größte Einfachheit ist ein nach zwei Richtungen hin gehendes Erfordernis:

1. Die vollkommensten Eigenschaften unserer Speisen in bezug auf Wohlgeschmack, Wohlgeruch u. dgl. sollen möglichst erreicht werden durch Entwicklung der den Rohnahrungsmitteln dafür innewohnenden, natürlichen Bedingungen — möglichst wenig durch künstliches Zusatzgewürz (vgl. Kap. 183).

Eine jede Speise soll möglichst danach schmecken, was sie ist, bei Anwendung der möglichst einfachen Zubereitungen (vgl. in der Beziehung über Fleisch Kap. 36, über Genußmittel Kap. 183).

Wie jedoch in dieser Beziehung das Salz und der Zucker, unsere Hauptgewürze, in eigenartiger Weise unter den Gewürzen eine Sonderstellung einnehmen, ist auch anderswo des näheren besprochen (Kap. 178, 181, 183).

Die andere Richtung, in welcher die höchste Einfachheit sich geltend machen soll, ist:

2. möglichst geringe Verfettung der Speisen. Ich sehe dies an für eine der wichtigsten Hauptbedingungen für jede gesundheitsmäßige Speisenzubereitung; bedeutungsvoll für Gesunde, für Erhaltung der Gesundheit, noch bedeutungsvoller für Kranke, für Wiedererwerbung verlorener Gesundheit.

Letzteres Erfordernis macht sich in allen Abschnitten der Speisenzubereitung geltend — bei den Eiern, dem Fleisch und Fisch — vorzüglich aber bei den Pflanzenspeisen. Um Wiederholungen zu vermeiden, wäre in dieser Beziehung auf andere Stellen des Buches zu verweisen, auf die verschiedenen speziellen Einleitungsabschnitte der Nahrungsmittelgruppen, ganz besonders auf das Kap. 87.

II. Einer jeden Speise genau die nach Art und Grad für sie geeignete Bearbeitung, besonders Wärmeeinwirkung zukommen zu lassen, wird ein zweites Haupterfordernis, welches gleichfalls in zwei Richtungen geht; indem es einerseits eine Forderung wird auf: nicht zu viel, andererseits auf: nicht zu wenig.

Auch in der Beziehung habe ich, um nicht zu wiederholen, darauf aufmerksam zu machen, daß diesen Forderungen anderswo das Wort geredet wird, nämlich in Richtung auf „nicht zu viel“ bei Ei (Kap. 17) und Fleisch, Fisch (Kap. 36), in Richtung auf „nicht zu wenig“ bei den Pflanzennahrungsmitteln (Kap. 87).

Dort ist auch eine sehr allgemein wichtige Frage eingehender besprochen, nämlich die Durchführung des Dauerkochens mittels der Kochkiste usw. (Kap. 90, Nr. 801—809).

+ — ÷

Diese Zeichen, welche ich einem Teil der Speisenummerüberschriften vorangestellt habe, sind einer Erklärung bedürftig.

Es hat eigentlich außerhalb des Plans dieses Buches gelegen, innerhalb der verschiedenen Zubereitungen Unterschiede zu machen zwischen Gut und Böse.

Um systematisch, möglichst erschöpfend nachzuweisen, was sich bei der Speisebereitung im ganzen, in verschiedenster Weise und Richtung, mit den Rohnahrungsmitteln aufstellen läßt, habe ich alles mitnehmen müssen, das entschieden Gesündeste, Allgemeinverwendbarste, bis auf das in hygienisch-diätetischer Beziehung Unerlaubteste.

Ganz ohne Fingerzeig in der Richtung habe ich indessen den Leser nicht lassen wollen, und ich habe daher die Äußerlichkeiten ausscheiden wollen — indem ich:

+ gesetzt habe, um damit das vorzüglich diätetisch Verwendbare zu kennzeichnen;

÷ aber, um damit das im allgemeinen hygienisch Zweifelhafte auszuschneiden.

Alles, was ohne solche Bezeichnung geblieben, wird dann immer nach Umständen zu beurteilen sein.

Zum Schluß nur noch die Bemerkung, daß ich mein Buch als **Kochlehrbuch** bezeichnet habe, um damit die Sonderstellung desselben anzudeuten; auch um damit gesagt zu haben, daß es keineswegs als völliger Ersatz gedacht ist für das ältere gute Kochbuch — sondern neben einem solchen zu verwenden wäre. Wobei es freilich auch selber als praktisches Kochbuch zu dienen hätte für den täglichen häuslichen Gebrauch; ganz besonders aber für die Förderung eines höheren Verständnisses innerhalb der Kochkunst.

Nahrungsmittel aus dem Tierreich.

Erste Nahrungsmittelgruppe.

Milch.

Kap. 4. Allgemeines.

Es gibt der Milch eine ganz eigene Stellung innerhalb der Reihe unserer Nahrungsmittel, daß der Säugling aus der Milch allein seine ganze Ernährung zu ziehen vermag; und zwar nicht nur zur Erhaltung, sondern auch für sein Wachstum, das stärker ist als zu irgend-einer anderen Zeit des Lebens.

Die Milch vermag diesen Platz auszufüllen wegen ihrer erstaunlich allseitigen Zusammensetzung, indem sie nämlich aus allen Nahrungsstoffen besteht, durch welche der Mensch auf dem Wege der Verdauung ernährt wird: Eiweiß, Fette, Kohlehydrate, Salze, Wasser; und, was die festen Stoffe betrifft, in einem so günstigen Mischungsverhältnisse und in einer für die Verdauung so günstigen Form, daß man die Milch als im allgemeinen leicht verdaulich bezeichnen darf, die in der Regel auch gut vertragen wird und zu Störungen im Verdauungskanal verhältnismäßig wenig Anlaß gibt.

Außerdem hat die Milch den Vorteil der Leichtverzehrbarkheit, ihrer flüssigen Form wegen, der großen Allgemeinverwendbarkeit, ihres wenig ausgesprochenen Geschmacks wegen, so daß sie nur ausnahmsweise nicht gefällt; endlich auch der Reizlosigkeit, weil sie keinerlei reizende Extraktivstoffe (Stoffwechseldekompositionsprodukte) enthält.

Als ein Nachteil wäre daneben die verhältnismäßige Düntheit der Milch zu nennen, also ihr hoher Wassergehalt, bei entsprechend niedrigem Gehalt an festen Bestandteilen.

Es ist daher verständlich, daß die Milch sich nicht nur in der täglichen Ernährung des Menschen, sondern auch in der Kranken-ernährung einen so großen Platz hat erwerben können.

Für die Kuhmilch, die Milchsorte, von der hier nun besonders die Rede sein soll, läßt sich folgende durchschnittliche Zusammensetzung anführen:

Eiweißstoffe	3,7%
Fettstoffe	3,5%
Kohlehydrate	4,4%
Salze	0,8%
Wasser	ca. 87,0%

Die Eiweißstoffe verteilen sich mit

3,0% auf Casein („Käsestoff“ der Milch) und
0,5% auf Albumin („Milchalbumin“)

(abgesehen davon, daß in der Milch noch einige andere Eiweißarten in ganz unbedeutenden Mengen vorhanden sind).

Das MilCHFett ist für die Diätetik von ganz besonderem Interesse, weil es ganz bedeutende Vorzüge darbietet 1. wegen seines chemischen Charakters, da es zu einem großen Teil aus Olein besteht, der leicht flüssigsten, bei niedrigstem Wärmegrad schmelzenden Fettart; und auch 2. wegen seines physikalischen Charakters, indem es in der Milch in feinsten Emulsionsform vorhanden ist, d. h. in äußerst feiner Zerteilung in Gestalt kleinster Fettkügelchen, welche der Verdauung die möglichst große Oberfläche darbieten (man hat berechnet, daß der Fettstoff von einem Liter Milch auf 2000 bis 5000 Millionen solch kleiner „Milchkügelchen“ verteilt ist).

Das Kohlenhydrat ist hauptsächlich Milchzucker, ein für die Milch (für den Menschenkörper) ganz besonderes Kohlenhydrat. Es kann — als „Polysaccharid“ — nicht in ursprünglicher Gestalt im Verdauungswege aufgesaugt werden, sondern ist erst zu verdauen. Mit Hilfe gewisser „Fermente“ der Verdauungsflüssigkeiten (dem Ptyalin im Speichel, dem Trypsin aus dem Bauchspeicheldrüsensaft) ist es erst in — die „Monosacchariden“ — Dextrose (= Traubenzucker) und Galaktose zu spalten.

Der Milchzucker hat eine in gewissen Fällen verwertbare besondere Eigenschaft, nämlich leicht abführend zu sein.

Für die Salze — die mineralischen Bestandteile — der Milch ist anzuführen: besonderer Reichtum an Kali und Kalk, in Verbindung mit Phosphorsäure und Chlor. Besondere Aufmerksamkeit verdient die relative Armut der Milch an Eisen.

Von hervorragender Bedeutung für die Diätetik ist die lange Reihe der Milchderivate — oder Milchabkömmlinge — von so verschiedenartigem Nährwert in verschiedener Richtung, daß an der Hand derselben die allerverschiedensten Ernährungsansprüche nicht nur in bezug auf Art, sondern auch in bezug auf gegenseitiges Mengenverhältnis der Nährstoffe zu befriedigen sind.

Einen guten Überblick über diese Verhältnisse bekommt man durch folgende Fettkonzentrations- und Eiweißkonzentrationsreihen, wie ich sie nenne (in welchen die Werte teilweise in abgerundeten Zahlen aufgeführt sind):

Fettkonzentrationsreihe der Milch und Milchderivate.

	Fett %	Eiweiß %	Kohlehydrat %	Calorienzahl
Zentrifugierte Milch	0,2	} 3,8	4,4	39
Magermilch	0,6			
Buttermilch	0,6	3,8	4,4	39
Vollmilch	} 3,5	3,7	4,4	65
Dicke Milch				
Käsemilch (Quark)	10,0	11,0	3,0	155
Rahm, gewöhnlicher	15,0	3,0	4,0	168
„ fetter	20,0	3,0	4,0	214
„ sehr fett	30,0	3,0	4,0	317
(„Schlagrahm“)				
Butter	85,0	0,5	—	767

Eiweißkonzentrationsreihe der Milch und Milchderivate.

	Eiweiß %	Fett %	Kohlehydrat %	Calorienzahl
Molke	0,8	0,1	5,0	24
Vollmilch	} 3,7	3,5	4,4	65
Dicke Milch				
Käsemilch (Quark)	10,0	11,0	3,0	155
Käse, fetter	27,0	30,0	—	390
„ halbfetter	35,0	10,0	—	236
„ magerer	35,0	4,0	—	180

Daraus wird es ersichtlich, zu wie vielen, verschiedenartigst zusammengesetzten, höchst verschiedenartige Nährwerte darbietenden Nahrungsmitteln die Milch werden kann, und zwar mittels einfacher Teilung und einfacher Bearbeitung der Teilprodukte.

Die Vollmilch teilt sich bei ruhigem Stehen in eine oberste Fettlage, den Rahm (Sahne, Obers, Schmetten) und die Magermilch, eine Teilung, die dann durch das sogenannte „Abrahmen“ der Milch ganz vollzogen wird; oder die Teilung wird ohne vorhergehendes Stehen durch die Zentrifugierung zuwege gebracht, in welcher letzterer Weise das Fett sich vollständiger ausscheiden läßt, so daß die Zentrifugenmilch zu einem äußerst fettarmen Nahrungsmittel wird, welches aber in hygienischer Beziehung eine ausgezeichnete Eigenschaft erhält, nämlich Reinheit (Befreiung von aller Art Unreinlichkeit: Milchschlamm).

Die Magermilch und besonders die Zentrifugenmilch behalten für die Diätetik immerhin nur einen gewissen Wert ihres niedrigen Nährwertes wegen, von den besonderen Fällen abgesehen, in denen eben die besondere Aufgabe der Unterernährung vorliegt.

Der Rahm wird dagegen einen um so höheren Wert erhalten müssen, und zwar dem steigenden Fettgehalt entsprechend (wie aus obiger Tabelle ersichtlich), von ungefähr 1700—3000 Calorien pro Liter. Da der Rahm des Handels mit so ungemein wechselndem Fett-

gehalt vorkommt, möchte die durchschnittliche Angabe für Fettgehalt etwas bedenklich sein. Den gewöhnlichen Handelsrahm („Kaffee-rahm“) wird man, um sicher zu gehen, kaum mit mehr als 15% Fett anrechnen dürfen, während sich für den fettesten Rahm („Schlag-rahm“) bis auf 30% berechnen läßt — vielleicht in Fällen noch etwas mehr.

Die Butter kommt nun wiederum durch eine neue Teilung zustande. Durch das Buttern wird der Rahm wieder geteilt in einerseits Buttermilch, andererseits Butter, welche somit das aus der Milch in möglichst reiner Gestalt ausgeschiedene Milchfett darstellt, aber in der Regel kleine Reste von Eiweiß und auch etwas Wasser (bis ca. 15%) in sich behält — und gewöhnlich auch mit einer gewissen Menge von Kochsalz versetzt wird.

Rahm und Butter werden die für die Krankenernährung unbedingt wichtigsten Fettquellen. Die Butter als ein in höchstem Maße konzentriertes Nahrungsmittel, welches — mit seinen bis auf 770 steigenden Calorien — das tätigste Diätmittel werden muß für Befriedigung höchster Calorienansprüche (Überernährung). (Ich habe deswegen auch die betreffenden Abschnitte dieses Kochbuches möglichst reichhaltig gestalten wollen — Kap. 8-14 — um recht zu zeigen, wie die Küche in bezug auf reine Rahm- und Butterzubereitungen eine so reiche Abwechslung zu schaffen vermag.)

Die Buttermilch, das zweite Produkt der Butterbereitung, wird, weil das meiste des Fettes entfernt ist, in bezug auf Nährwert zu etwas im wesentlichen der Magermilch Entsprechendem werden müssen.

Die verschiedenen, die Eiweißkonzentrationsreihe bildenden Derivate oder Produkte der Milch kommen zustande bei Gerinnung der Milch, wenn die Milch „dick wird“ (koaguliert); und dies geschieht auf zweierlei Art, entweder indem die Milch beim längeren Stehen sauer wird oder durch Einfluß hinzugesetzten Labfermentes (Labextrakt, Labessenz).

Dicke Milch ist die Milch in ganz weich geronnenem Zustande, wo alle die ursprünglichen Bestandteile noch gleichmäßig untereinander verteilt sind. Sie bleibt daher in bezug auf Nährwert, Eiweiß-, Fettgehalt usw. etwas der Milchsorte (Vollmilch, Magermilch usw.) ganz Entsprechendes, aus welcher sie hervorgegangen.

In der durch Labwirkung entstandenen dicken Milch haben keine wesentliche chemische Veränderungen stattgefunden; sie enthält an Säure eben nur die ganz kleinen Säuremengen (Milchsäure, Citronensäure) der frischen Milch. Es ist also eine süße dicke Milch („schnelle dicke Milch“). Dagegen ist, wenn die Milch beim Stehen sauer — und dick — geworden, in derselben eine Milchsäuregärung aufgetreten, unter welcher etwas des Milchzuckers, bei Einfluß von Milchsäurebakterien, in Milchsäure umgebildet worden ist. Hier haben wir also eine saure dicke Milch bekommen, oder Sauermilch; desto saurer, je längere Zeit die Milch gestanden, und bei je höherem Wärmegrad.

Die süße dicke Milch ist daher die diätetisch indifferentere Sorte.

Wenn die Milch sich völlig scheidet, was schnell und ausgesprochen vor sich geht unter Einfluß eines höheren Wärmegrades und bei reichlicher Lab, erhalten wir einerseits Molke, andererseits Käsemilch.

Käsemilch (frischer Quark). In dieser haben wir annähernd alles Eiweiß der Milch und beinahe allen Fettstoff, den das Eiweiß ganz gleichmäßig verteilt mit sich gerissen. Wir haben somit hier ein stark eiweiß- und zugleich fettkonzentriertes Teilprodukt der Milch mit stark herabgesetztem Wassergehalt. Sie ist auch bis zu einem gewissen Grade von Säure befreit, um so mehr, je besser die Molke entfernt worden ist.

Durch weitere Verarbeitung der Käsemilch — durch Eindichten, Pressen, Trocknen, mit Salzen und anderweitigen Würzen, später Nachgärung, Reifung — bekommen wir dann

Käse in vielen verschiedenen Sorten, deren sehr abweichende Nährwerte jedoch in weit geringerem Maße von Unterschieden im Eiweißgehalt abhängig sind, viel mehr vom verschiedenen Fettgehalt.

Diese Unterschiede hängen ganz einfach zusammen mit dem verschieden hohen Fettgehalt des zur Verkäsung verwendeten Materials, und zwar so, daß:

Rahm - Rahmmilchmischung Rahmkäse, überfettete Käse gibt, wie Gervais, Neuchâtel, Brie, Stilton u. dgl.;

Vollmilch die fetten Käse gibt, wie Schweizer-, holländischen, Chester- usw.;

Magermilch die mageren, zentrifugierte Milch die ganz mageren.

Die Molke hat nun, in Verbindung mit der Hauptmenge des Milchwassers (Milchserum), auch das meiste des Milchzuckers, eventuell der Milchsäure in sich aufgenommen — bei ganz wenig Eiweiß (Albumin) und Fettstoff — und wird für diätetischen Zweck hauptsächlich aufzufassen sein als eine ca. 5proz. Milchzuckerlösung.

Mys-ost*) ist eine durch Eindampfen der Molke bereitete, ganz eigene, zur Hälfte aus Milchzucker bestehende Käsesorte.

Neben der höchst abweichenden Bedeutung der somit besprochenen Milchprodukte für die Krankenernährung, auf Grund ihrer so sehr verschiedenen Zusammensetzung und des daraus hervorgehenden verschiedenen Nährwertes, haben wir ein anderes für die Diätetik sehr bedeutungsvolles Moment zu berücksichtigen; nämlich die

Bekömmlichkeit der verschiedenen Milchsorten und Milchprodukte und Zubereitungen derselben in der Küche.

Bei Ansteckungsgefahr durch die Milch (bei Tuberkulose, Scharlach, Typhus usw.) verfügt die Küche über gewisse Schutzmittel, in betreff welcher auf folgende Nr. 2—4 zu verweisen ist.

*) Ost im Dänischen und Norwegischen = Käse.

Es gibt aber eine einzelne Seite der Frage von der Bekömmlichkeit der Milch, bei der wir uns etwas mehr aufhalten müssen, nämlich bei dem, was wir die Idiosynkrasien gegen Milch nennen; zur Bezeichnung der unberechenbaren, unerwarteten, launenhaften, in ihrer Ursache zweifelhaften Unterschiede in der Art und Weise, in welcher die Milch in gewissen Fällen vertragen wird oder nicht vertragen wird.

Während die meisten Menschen die Milch mit Behagen genießen und mit Leichtigkeit auch größere Mengen bewältigen, gibt es andere, denen sie mehr oder weniger widersteht oder zuwider ist; einige sagen: sie „schleime“, um derartiges auszudrücken.

Der eine muß die Milch gekocht haben, um sie gut zu vertragen, um nicht Drücken, Aufstoßen, Übelkeit zu bekommen; der andere verträgt sie nur roh; der eine verträgt überhaupt nur die Milch kalt, der andere nur erwärmt; dem einen gibt die kalte Milch Verstopfung, dem anderen Diarrhöe. Es gibt auch Leute, bei welchen die Milch in keiner Form vertragen wird.

Es können somit Fälle vorkommen, in denen man genötigt wäre, die Milch bei der Ernährung des Kranken ganz auszuschalten, was oftmals eine sehr schwierige Sache wäre, wenn es nicht gewisse verschiedene Mittel und Wege gäbe, um derartige Schwierigkeiten zu überwinden, Mittel und Wege, mit welchen man daher vertraut sein soll.

Es wäre erstmal nach der Ursache solch unterschiedlicher Bekömmlichkeit der Milch zu fragen. Es läßt sich nun mit einer gewissen Sicherheit annehmen, daß von besonders ausschlaggebender Bedeutung dabei die verschiedene Art und Weise ist, in welcher die Milch im Magen, unter dem Einfluß der verschiedenen Säurehaltigkeit resp. des verschiedenen Fermentgehaltes des Magensaftes, gerinnt (koaguliert).

Um im Magen überhaupt verdaut zu werden, soll die Milch nämlich zuerst in den geronnenen Zustand übergeführt werden — durch das Labferment, teilweise durch Säurewirkung.

In gewissen Fällen tritt uns dies Verhältnis deutlich vor Augen, nämlich bei Kleinkindern, die künstlich mit Kuhmilch ernährt werden, und wo man dieselben die genossene Milch in Gestalt länglicher dicker, fester, wurstförmiger Milchkoagel mit einer gewissen Leichtigkeit wieder von sich geben sieht. Indem diese großen Ballen dem Angriffe des Magensaftes eine zu geringe Oberfläche dargeboten haben und in dem Magen als große reizende Körper liegen geblieben sind, tut der Kindermagen so vernünftig, sich derselben durch Erbrechen zu entledigen, um sich von weiterer Unannehmlichkeit zu befreien. Der Magen des erwachsenen Menschen vermag sich nicht mit der Leichtigkeit eines solchen unangenehmen Inhaltes zu befreien. Er behält ihn eben; die Verdauung derselben fällt ihm schwer, wohl oder übel soll er aber damit fertig werden. Die Milch wird schlecht vertragen, sie bekommt nicht.

Sich der feinen Gerinnung der Milch im Magen zu versichern, soweit möglich der Bildung solcher großer Koagel

im Magen vorzubeugen, das wird gewiß nicht selten bei Verwendung der Milch nicht nur für Krankenernährung eine wichtige Aufgabe werden.

Welche Mittel gibt es denn im ganzen für genannten Zweck? — Es gibt eine ganze Reihe, nämlich:

1. Verdünnung, einfach mit Wasser. Dies hat aber eine Schattenseite, indem nämlich dabei, je nach dem Maß der Verdünnung, eine — jedenfalls für gewisse Fälle — ungünstige Herabsetzung des Nährwertes eintritt; im allgemeinen besser daher:

2. Zusatz alkalischer Flüssigkeit, die in geringerer Menge wirksam, besonders Kalkwasser (1—2 Eßl. für 1 Tasse);

3. Zusatz von Rahm ist oftmals von gutem Erfolg; einfach weil die Milch, je fetter sie ist, um so weicher gerinnt, d. h. leichter zerteilbar wird.

Dieser Zusatz hat aber auch den Vorteil einer Erhöhung des Nährwertes.

4. Kochen der Milch (kürzere Zeit) verringert auch die Neigung der Milch zur gröberen und festeren Gerinnung.

5. Zusammenkochen der Milch mit mehligem Stoffen (Stärke, Mehl, Gries usw.) hat dieselbe Wirkung, jedoch in ausgesprochenem Maße; für gewöhnlich jedenfalls.

Es kommen aber auch Fälle vor, in denen die „Idiosynkrasie“ gegen Milch eine so weitgehende ist, daß auch solche gewöhnliche Milchmehlspeisen schlecht vertragen werden.

Dann kann man noch einen Ausweg versuchen: nämlich den Milchbrei so kochen, daß man erst den mehligem Stoff in Wasser (dick) garkocht, um danach etwas fetten Rahm einzurühren (vgl. Nr. 849—853).

6. Künstliche Gerinnung der Milch vor Verzeehrung derselben wird aber das zuverlässigste Mittel abgeben, dem Magen die Milch in unveränderlich feinsten Gerinnungsform darzubieten, denn die schon geronnene Milch wird ja jedenfalls nie im Magen wieder zu größeren Ballen koagulieren können.

Daraus sollte es nun zu erklären sein, daß die Buttermilch in gewissen Fällen viel besser vertragen wird als gewöhnliche süße Milch. Für die Buttermilch wäre außerdem als vorteilhafte Umstände anzuführen: ihr frischer säuerlicher Geschmack, und für besondere Fälle ihre wesentlich durch den Säuregehalt bedingte, leicht abführende Wirkung. (Auf den geringeren Nährwert der Buttermilch im Vergleich mit ganzer Milch ist schon hingewiesen.)

Unter Rücksichtnahme auf Punkt 6 oben wird es auch verständlich, daß die Sauermilch und Käsemilch (Quark) als vorzügliche Speisen hervorzuheben sind, was von früher her kaum genügend anerkannt worden ist*).

*) Ich habe es während einer nun mehr wie 25jährigen Tätigkeit auf diätetischem Gebiete mehr und mehr erfahren, daß diese Speisen in vielen Fällen die ausgedehnteste Verwendung verdienen. Es ist nur zu bedauern, daß sie Saison-speisen sind (obgleich auch bei kalter Jahreszeit darstellbar (vgl. Nr. 27, 28).

Die saure dicke Milch (Nr. 28) hat, wie die Buttermilch, die nach Umständen vorteilhafte Eigenschaft des erfrischenden, säuerlichen Geschmacks und der leicht abführenden Wirkung, und wird sich in bezug auf Nährwert natürlicherweise der Milchsorte (ganze, abgerahmte) gleichstellen, aus der sie hergestellt ist. Die süße dicke Milch (Nr. 27) wird ganz ohne Säurewirkung sein.

Die Käsemilch (der Quark), bei der nach Gerinnung das meiste der Molke (und damit der Milchsäure) entfernt ist, wird auch dementsprechend geringere Säurewirkung zeigen, und doch eine erfrischende Speise bleiben.

Besonders aber als ein stark eiweißkonzentriertes Milchnahrungsmittel wird die Käsemilch zu loben und hervorzuheben sein.

Vergleichen wir die Käsemilch mit der Vollmilch, zeigt es sich, daß wir beispielsweise einen Bedarf von rund 2000 Calorien mit ca. 1200 g Käsemilch decken können, wohingegen für denselben Bedarf an Milch ca. 3000 g nötig wären.

Wenn wir nach der Art und Weise rechnen, in welcher die Käsemilch in Dänemark allgemein verspeist wird, nämlich mit Zucker darauf und Sahne daran, läßt sich folgendes Beispiel aufstellen:

		Eiweiß	Fett	Kohlehydr.	Calorien
Käsemilch	250 g	25,0	27,5	7,5	390
Sahne	100 g	3,0	15,0	3,5	170
Zucker	20 g	—	—	23,7	97
im ganzen	370 g	28,0	42,5	34,7	657
während Vollmilch .	1000 g erst geben würden:				660
	370 g aber nur:				244

1. Kennzeichen guter Milch.

a) Vollmilch. Die Küche hat für die Güte der Milch folgende Zeichen: 1. reine, weiße Farbe — mit einem Stich ins Gelbliche — nicht bläulich; 2. ein Tropfen sinkt in Wasser unter; 3. ein Tropfen auf dem Nagel hält sich rund, nicht auslaufend; 4. gibt fettes Gefühl zwischen den Fingern; 5. schmeckt ausgesprochen süß — nicht säuerlich (darf blaues Lackmuspapier nicht deutlich rot färben); 6. ganz reiner Geruch.

b) Magermilch; mehr oder weniger bläuliche Farbe, sonst wie Vollmilch (Punkt 5 u. 6).

c) Zentrifugierte Milch wird bei nahezu völligem Mangel an Fettstoff entschieden bläuliche Färbung haben; sonst wie Vollmilch Punkt 5 u. 6 zu beurteilen.

d) Buttermilch — gute Buttermilch darf nur schwach sauer sein, soll frischen Geruch haben — soll etwas dickflüssig (sämig) sein, bei leicht gelblicher Farbe; beim Stehen darf sich die Molke nur ganz langsam absetzen.

2. Aufbewahrung der Milch und des Rahms.

Die Milch ist sehr geneigt, aus der Luft oder sonst woher, fremden Geruch und Geschmack oder Unreinheiten aufzunehmen. Daher ist sie von dem Augenblick an, wo sie das Euter verläßt, sehr behutsam zu behandeln, auch nachdem wir sie ins Haus bekommen haben.

Die Milch soll immer in gut verschlossenen Behältern (Flaschen usw.) verkauft werden und darin bis zur Verwendung verbleiben. Umgießen auf offener Straße oder auf Treppen wäre zu verbieten.

Alle Behälter für Milch sollen gründlichst gereinigt sein, am liebsten mit Sodalösung in ganz reinem Wasser — und gut abgespült werden. Die Milch darf nie unbedeckt in der Speisekammer oder Küche hingestellt werden, sondern immer gut verdeckt und möglichst kühl, während des Sommers am besten im Eisschrank (der sehr reinlich zu halten ist); in Ermangelung eines solchen in kaltes Wasser gestellt.

Ist genügende Kühlung überhaupt nicht zu haben, so ist die Milch nach Einkauf sofort aufzukochen (nur bis auf Kochpunkt), um dann so schnell als möglich wieder abgekühlt und zugedeckt, an möglichst kühlen Ort gestellt zu werden — am besten in völlig reiner Flasche mit Wattepfropf.

Sobald sich in der Milch Säure gebildet hat, wird sie beim Kochen zusammenlaufen. Diese Säuerung wird sich nicht immer vorher durch eigenen Geruch oder Geschmack verraten. Verdorbene Milch, die entschieden schädlich und unverwendbar ist, hat gewöhnlich einen eigentümlich stechenden, nicht immer aber einen deutlich sauren Geruch oder Geschmack. Nicht nur die rohe, sondern auch die gekochte Milch kann für Verwesungsbakterien ein sehr günstiger Nährboden sein. Pasteurisierte Milch scheint unter Umständen für bakterielle Verderbnis einen besonders günstigen Nährboden abgeben zu können.

(Im Krankenzimmer, am Krankenbette darf die Milch nie und nimmer von einer Mahlzeit zur anderen aufbewahrt werden.)

3. Aufkochen, Abkochen der Milch.

Die Milch soll gern in einem eigens nur dazu bestimmten Kochgeschirr gekocht werden; sie wird dann nicht so leicht anbrennen. Das dafür besonders verwendbare eiserne emaillierte Geschirr oder der Kochtopf aus feuerfestem Ton soll inwendig ganz ohne Sprünge oder Risse sein, und soll jedesmal vor Gebrauch in gründlichster Weise gereinigt werden (Sodalösung, Abspülen).

Um dem Ansetzen (Anbrennen) möglichst vorzubeugen, wird empfohlen, entweder das Geschirr inwendig mit Butter leicht auszustreichen oder es mit ganz kaltem Wasser abzuspülen.

Die Milch hat Neigung zum Überkochen, sobald sich auf derselben feine, oberflächliche, aus geronnenem Eiweiß bestehende sogenannte „Haut“ bildet. Die entstehenden Dämpfe werden einige Zeit von dieser Haut zurückgehalten, um sich dann plötzlich mit Ungestüm Weg zu bahnen, die Milch über den Rand des Kochgeschirres mit sich reißend.

Zur Verhütung des Überkochens wird ein sogenanntes „Milchhütchen“ empfohlen (Frau Heyl). Es läßt sich verhüten durch fortwährendes Umrühren der Milch, sobald sie anfängt Blasen zu werfen, und schnelles Abnehmen des Kochgeschirres vom Feuer im rechten Augenblick. Für Erwärmung der Milch (nicht kochen) ist ein Doppelkocher (Bain-Marie: Wasserbad) geeignet.

4. Pasteurisierte Milch.

Als pasteurisiert ist eine Milch zu bezeichnen, die bis auf wenigstens 85° C erwärmt worden und dann gleich darauf schnell mittels Kühlapparates auf 8° C oder niedriger abgekühlt worden ist.

Sterilisierte Milch

ist eine solche, in welcher nicht nur die Säuerungsbakterien, sondern auch die „peptonisierenden Bakterien“ abgetötet sind (auch die Sporen derselben); was erst bei 110—120° C geschieht. Die Veränderungen, welche die Milch dabei, wenn auch nur in bezug auf den Geschmack, erfährt, geben derselben eine sehr geringe allgemeine Verwendbarkeit.

Klasse I.

Milchzubereitungen.

Kap. 5. Milchspeisen und Getränke.

Rücksichtlich der auf folgenden Seiten (Nr. 5 bis 22) aufgeführten Milchzubereitungen wäre zu bemerken, daß die daselbst als „Suppe“, „Kalte Schale“ u. dgl. bezeichneten Nummern meistens sehr gut auch als Getränk verwendbar sind. (Diese Art der Darreichung wird sogar in gewissen Fällen die vorteilhaftere sein, besonders bei Kranken.)

a) Mit Geschmackszusätzen.

5. + Milch mit Gewürz abgekocht [Portion ca. 200 (38) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Vollmilch	1/4 Lit.	250	162	Die Milch wird mit dem Gewürz erwärmt oder aufgekocht — mit Zucker und Salz abgeschmeckt — im Glase gereicht.
40	Zucker	2 Tl.	10	39	
	Salz	1 Msp.			
			260	201	

— Vanille nach Geschmack, oder Zimt — auch mit Mandeln oder Anis (welch letztere in ein Stückchen Gaze einzubinden und vor Anrichten zu entfernen sind). Nach Umständen Sherry oder desgleichen 1 Eßl. oder Rum oder desgleichen 1 Tl., in welchen Fällen die Zubereitung eine kalte sein kann.

6. + Milchkaltschale

[Portion ca. 340 (38) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	{ Vollmilch	$\frac{3}{16}$ Lit.	180	120	Milch, Zucker, Gewürz werden miteinander gut verrührt — im Glase kalt angerichtet — die Sahne, zu steifem Schnee geschlagen, darauf gelegt. — Kann auch in entsprechender Weise bereitet werden als: Buttermilch - Kaltschale, Sauermilch-, Rahm - Kaltschale mit Zwieback oder gerösteten Brotwürfeln, Brotkroutons usw. anzurichten.
	{ Sahne	$\frac{1}{16}$ Lit.	70	187	
40	Zucker	2 Tl.	10	39	
	Vanille	$\frac{1}{4}$ Tl.			
	Salz	1 Msp.			
			260	346	

Magermilch - Kaltschale, Buttermilch - Kaltschale, Sauermilch-, Rahm - Kaltschale mit Zwieback oder gerösteten Brotwürfeln, Brotkroutons usw. anzurichten.

7. Halbgefrorener Milchtrank („Milchsherbet“)

[Portion ca. 200 (38) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Der Zucker wird in Zitronensaft aufgelöst, mit der Milch nach und nach verquirlt, — körnig leicht gefroren in breitem Weinglase gereicht. — Auch ganz oder teilweise mit Sahne zu bereiten.
60	Zucker	1 Eßl.	15	60	
	Zitronensaft	2 Eßl.	24	—	
			289	222	

8. Milchbier

[Portion ca. 200 (18) Cal.]

1000	{ Vollmilch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	81	Milch und Bier werden, jedes für sich, aufgekocht — die Milch allmählich mit dem Bier verquirlt, bis schäumend, — im Glase zu reichen.
	{ Malzbier	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	ca. 62	
60	Zucker	1 Eßl.	15	58	
			265	200	

9. Rahmbier in derselben Weise.

10. Milchweinlimonade

[2 Portionen à ca. 150 (18) Cal.]

1000	{ Vollmilch	$\frac{1}{8}$ Lit.	250	81	Zucker wird mit Wasser aufgekocht, mit Milch, Wein, Zitronensaft verrührt — aufgekocht — geseiht — kaltgestellt — im Glase gereicht. Milchrumlimonade ebenso, mit Rum (oder Kognak) 1 Eßl.
	{ Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.			
180	Weißwein	3 Eßl.	45		
250	Zucker	4 Eßl.	60	234	
125	Zitronensaft	2 Eßl.	30		
			385	315	

b) Mit leicht nährenden Zutaten.

11. Milchpunsch

[2 Portionen à ca. 165 (46) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
60	Dotter	1 St.	15	54
125	Zucker	2 Eßl.	30	117
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.		
60	Rum oder Cognac	1 Eßl.	15	
			310	333

Der Dotter wird mit Zucker weiß gerührt — mit Vanillezucker und Rum versetzt — mit der Milch nach und nach verquirlt — abgekühlt — im Glase gereicht.

— Kann auch gefroren werden.

12. + Eiweißmilch

[Portion ca. 200 (65) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
250	Eiweiß	2 St.	60	32
	Salz	Msp.		

Eiweiß wird glatt gerührt — mit Milch und Salz allmählich genau verrührt — in ein Glas geseiht, worin anzurichten.

13. + Milchsuppe mit Eierschneeklößchen

[Portion ca. 290 (60) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
180	Ei	1 St.	45	70
60	Zucker	1 Eßl.	15	58
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.		
	Salz	Msp.		
	Schale v.	$\frac{1}{4}$ Zitr.		
			310	290

Die Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Eßl. Zucker und der Zitronenschale aufgekocht und mit dem geschlagenen Dotter verrührt; — das Eiweiß zu steifem Schnee mit $\frac{1}{2}$ Eßl. Zucker geschlagen, wird in kleinen Klößen auf die Milch gesetzt und ca. 4 Min. gekocht.

14. Milchsuppe mit Cognac

[Portion ca. 275 (46) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
60	Dotter	1 St.	15	54
60	Zucker	1 Eßl.	15	58
60	Cognac	1 Eßl.	15	
	Schale v.	$\frac{1}{8}$ Zitr.		
			295	274

Die Milch wird mit Zitronenschale und Cognac aufgekocht — vom Feuer abgenommen — mit dem mit Zucker abgerührten Dotter glatt verrührt.

15. Milch mit Salep (Arrow-root)

[Portion ca. 190 (38) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
12	Salep	1 Tl.	3	10
20	Zucker	1 Tl.	5	19
	Salz	Msp.		
			258	191

Salep mit etwas von der Milch glatt gerührt in die übrige kochende Milch unter Umrühren gegossen, wird 10 Min. gekocht, auf gewöhnlichem Feuer (oder $\frac{1}{2}$ St. auf Wasserbad, oder in der Kochkiste)

— Salz und Zucker vor Anrichten beigegeben.

16a. + Milch mit Maizena

[Portion ca. 190 (38) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
20	Maizena	1 Tl.	5	10
20	Zucker	1 Tl.	5	19
	Salz, Zimt			
	Zitronenschale nach Geschmack.			

Wie Nr. 15 — nur so, daß die Gewürze mit der Milch aufgekocht werden.

16b. + Milch mit Weizenmehl

[Portion ca. 210 (38) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
40	Weizenmehl	1 Eßl.	10	35
20	Zucker	1 Tl.	5	19
	Salz, Vanille,		265	216
	Anis nach Geschmack.			

Wie Nr. 15 — soll 20 Min. kochen ($\frac{3}{4}$ St. auf Wasserbad oder längere Zeit in der Kochkiste).

17. + Sauermilchsuppe mit Weizenmehl

[Portion ca. 300 (38) Cal.]

1000	Saure Milch*)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
20	Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ Eßl.	5	17
125	Zucker	2 Eßl.	30	116
			285	295

Saure Milch wird mit dem Mehl glatt gequirlt — bei fortwährendem Schlagen $\frac{1}{2}$ St. gekocht — nach Umständen mit verschiedenem Gewürz.

Buttermilchsuppe mit Weizenmehl.

Zusammensetzung und Bereitung ebenso.

18. + Milch mit gebräuntem Mehl

[Portion ca. 200 (38) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
40	Weizenmehl	1 Eßl.	10	35
20	Zucker	1 Tl.	5	19
	Salz nach Geschmack		265	216

Das leicht gebräunte Mehl wird wie in Nr. 17 verwendet — kann mit Zitronenschale und Vanille gewürzt werden. — Kann auch mit 1 Dotter abgerührt werden.

19. + Milhreissuppe.

1000	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
60	Reis (Karolinen)	1 Eßl.	15	52
60	Zucker	1 Eßl.	15	58
	Salz nach Geschmack			

Die Milch wird aufgekocht — der Reis dargegeben — 1 St. auf Wasserbad gekocht — geseiht — mit Zucker und Salz versetzt — kalt oder warm angerichtet.

*) aus Vollmilch.

20. Milchreiskaltschale.

			Gr.	Cal.	
1000	Vollmilch	1/4 Lit.	250	162	Die Milch wird mit den in ein Gasesäckchen eingeschlossenen Mandeln aufgekocht — mit dem Reis verrührt — 1 St. gekocht; nachdem der ganz gebliebene Reis abgeseiht ist, wird sie mit dem Rosenwasser und dem glatt geschlagenen Dotter verrührt — mit Zucker und Salz abgeschmeckt — abgekühlt gereicht.
100	Reis	1 Eßl.	25	52	
60	Zucker	1 Eßl.	15	58	
60	Dotter	1 St.	15	54	
	Salz	Msp.			
	Mandeln, gehackt		10	57	
	Rosenwasser	1/2 Eßl.	7		

21. Milchsuppe mit Dotter und Mehl abgerührt [Portion ca. 290 (48) Cal.]

1000	Vollmilch	1/4 Lit.	250	162	Mehl mit etwas kalter Milch gerührt, wird mit der übrigen kochenden Milch unter starkem Schlagen vermischt — mit Vanillezucker versetzt — unter fortwährendem Schlagen mit dem mit Zucker abgerührten Dotter verrührt — warm oder kalt gereicht. — Erdbeeren oder andere süße Früchte (frisch oder in Kompott) können dazu gegeben werden.
60	Dotter	1 St.	15	54	
60	Zucker	1 Eßl.	15	58	
20	Kartoffelmehl	1 Tl.	5	17	
	Vanillezucker	1/4 Tl.	—	—	
			285	291	

22. + Milch mit Biskuit abgerührt [Portion ca. 260 (38) Cal.]

1000	Vollmilch	1/4 Lit.	250	162	Biskuit, sehr fein gestoßen, wird mit der Milch glatt gerührt — aufgekocht — abgekühlt — Rahm hinzugegeben — mit Zucker und Salz abgeschmeckt. — Kann mit 1 Dotter verrührt werden.
40	Salepbiskuit	1 St.	10	40	
40	Zucker	2 Tl.	10	39	
60	Sahne	1 Eßl.	15	25	
	Salz		285	266	

23. + Milchbrotsuppe (Milchpanade) [Portion ca. 280 (46) Cal.]

1000	Vollmilch	1/4 Lit.	250	162	Brot (oder gestoßener Zwieback) wird mit der Milch glatt verrührt — aufgekocht unter Umrühren und vorsichtig auf den geschlagenen Dotter gegossen — mit Zucker, Salz, Wein (auch anderen Weinsorten) abgeschmeckt.
40	Semmel, gerieben		10	25	
40	Zucker	2 Tl.	10	39	
60	Dotter	1 St.	15	54	
	Salz	Msp.			
125	Rotwein	2 Eßl.	30		
			315	280	

24. + Milch-Brotsauce (nach Gouffé)

[1 Eßl. 20 g, ca. 20 Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
250	Brotkrume		60	150
	Zwiebel			
	Salz			

Das Brot wird mit der Milch und Zwiebel einige Zeit gekocht bei öfterem Umrühren — die Zwiebel wird herausgenommen. — Verschiedentlich gewürzt angerichtet.

Kap. 6. Gestockte Milchspeisen.**25. + Milchgelee**

[ca. 2 Portionen à ca. 200 (58) Cal.]

1000	Vollmilch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
	Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
80	Zucker	4 Tl.	20	78
25	Gelatine	3 Bl.	6	25
	(1 rot — 2 weiße)			
	Sherry	2—4 Eßl.	30—60	—
	Zitronensaft	2 Eßl.	30	—
	oder Vanille-			
	zucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—
			356	393

Milch, Rahm, Zucker, Vanillezucker werden gut verrührt — mit der (vorher aufgeweichten) Gelatine erwärmt (ohne zu kochen) — gut gekühlt — das übrige Gewürz hinzugesetzt — in eine vorher befeuchtete Form gebracht — stark gekühlt — gestürzt angerichtet. — Auch ganz mit Vollmilch oder Rahm herzustellen.

26. Milchgelee mit Fruchtgelee (Hannemann) [Portion ca. 300 (43) Cal.]

1000	Magermilch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	49
	Johannisbeer-			
	safft	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	ca. 234
25	Gelatine	3 Bl.	6	25
			256	308

Die Hälfte der Gelatine (aufgeweicht) wird in kochender Milch, die andere Hälfte im heißen Saft aufgelöst — jedes für sich kalt gestellt, bis halb erstarrt — gemischt

in Glasschale gegossen — kalt gestellt, bis zu völligem Steifwerden.

Kap. 7. Dicke Milch, saure Milch, Käsemilch (Quark).**27. + Süße dicke Milch (schnelle dicke Milch; „Junket“).**

	Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
	Labessenz	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—

Labessenz wird mit der lauwarmen Milch gemischt — (30° C) bei gleicher Wärme hingestellt, bis dick geworden

(ca. 25 Min.) — schnell gekühlt — mit Milch oder Rahm angerichtet — in verschiedener Weise gewürzt.

28. + Saure dicke Milch — a) während warmer Jahreszeit bereitet.

		Gr.	Cal.	
Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Beides wird (kalt) gut miteinander verrührt — in Glasschale gegossen — an warmen Ort hingestellt, bis dick (soll von einem Tag zum anderen geschehen).
Saure Milch				
od. Buttermilch	1 Tl.			

+ Saure dicke Milch — b) während der kälteren Zeit bereitet.

Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Die saure Milch wird mit der süßen, auf 25° C erwärmten Milch verrührt — in Glasschale gegossen — in Köchkiste gestellt (oder an anderer 25—30° warmer Stelle) — 24 Std. lang — mit Zucker und geriebenem Roggenbrot bestreut oder mit gestoßenem Zwieback angerichtet.
Saure Milch				
od. Buttermilch	1 Tl.			

+ Dicke Milch aus gekochter Milch.

— ebenso, mit etwas reichlicher saurer Milch.

29. Saure Milch nach Lahmann.

Die Milch wird in einem Ton- oder Porzellangefäß leicht bedeckt hingestellt (bei ca. 20° C), auf 2 Tage, bis sie geleeartig geworden, mit glatter, etwas gelblicher (nicht mit grauer, geschrumpfter) Oberfläche; vor Gebrauch tüchtig gequirlt, so daß sie dickflüssig und schaumig wird — im Glase gereicht.

30. + Gerührte dicke Milch mit Brot [Portion (große) ca. 430 (45) Cal.

1000	{	Dicke Milch $\frac{3}{16}$ Lit.	250	120	Dicke Milch und Rahm miteinander verquirlt — mit Zucker abgerührt — geriebenes Schwarzbrot hineingerührt — kalt angerichtet.
		(süß od. sauer)			
		Rahm, fett,			
		süß $\frac{1}{16}$ Lit.		110	
120		Zucker 2 EBl.	30	116	
120		Schwarzbrot, gerieben 2 EBl.	30	95	
		Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl.			
			310	441	

31. + Käsemilch (frischer Quark).

Vollmilch oder
 Rahmmischung 1 Lit.
 Saure Milch 2 Eßl.

Dicke Milch (nach 27—28)
 wird, nachdem die Rahm-
 schicht abgeschöpft, löffel-
 weise auf ein umgekehrtes

Haarsieb gelegt, über welches ein Stück Käsetuch (grobes Zeug) ausgebreitet ist (so groß, daß es sich über die Milch zusammenschlagen läßt), — ein flaches Gewicht wird darauf gelegt — hingestellt, bis die Molke gut abgelaufen (ca. 1—2 Stunden; ohne Gewicht längere Zeit) — die Milch auf einen Teller gestürzt, der saure Rahm glatt gequirlt darauf gegeben — mit süßem Rahm (oder Milch) und Zucker angerichtet.

+ Käsemilch (schnell bereitet).

Vollmilch oder
 Rahmmischung 1 Lit.
 Saure Milch
 (oder Rahm) $\frac{1}{4}$ Lit.

Die Milch wird aufgekocht —
 bis auf 40° C abgekühlt —
 mit dem glatt geschlagenen
 sauren Rahm vermischt —
 in dem zugedeckten Gefäß

an warmer Stelle (über dem Herd, in der Kochkiste) hingestellt —
 nach 4—5 Stunden dick geworden, wird sie (nach 31) fertiggestellt.

32. + Käsemilch-Kaltschale (Quark-Kaltschale) nach Starker

[ca. 2 Portionen à ca. 360 (40) Cal.

		Gr.	Cal.
Käsemilch	$\frac{1}{8}$ kg	125	190
Rahm, süß	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420
Zucker	2 Eßl.	30	117
		405	727

Die Käsemilch wird durch ein
 Haarsieb geschlagen, mit
 Zucker verrührt — und all-
 mählich mit dem Rahm; bis
 recht schäumig, kalt gestellt
 — mit geriebenem Brot an-
 gerichtet.

33. + Speise von weißem Käse (Quark) nach Hannemann

[Portion ca. 300 (50) Cal.

Käsemilch	$\frac{1}{8}$ kg	125	190
Rahm, süß	2 Eßl.	30	50
Zucker	1 Eßl.	15	58
		170	298

Der frische Käse (Käsemilch)
 wird mit der Sahne lange,
 ganz glatt gerührt — mit
 Zucker abgeschmeckt —
 kann mit Fruchtsaft oder
 Fruchtgelee gereicht werden — ein frischer Dotter kann unter-
 gerührt werden — Geschmack durch einen Eßlöffel Arrak,
 Cognac oder Kaffee nach Belieben verändert.

34. + Frischer weicher Käse (aus süßer Käsemilch) [Portion ca. 780 Cal.

Süße dicke Milch (nach 27, aus 1 Lit. Vollmilch bereitet) wird auf das Sieb gelegt (nach 31), aber mit schwererem Gewicht darauf, so daß die Käsemilch sehr trocken wird — diese wird mit fetter Sahne ($\frac{1}{16}$ Lit., 60 g) geknetet und mit etwas Salz — auch nach Umständen mit wenig feingestoßenem Kümmel — ist frisch bereitet zu verzehren.

Frischer weicher Käse (aus saurer Käsemilch).

In derselben Weise aus saurer dicker Milch (nach 28).

35. + Frischer weicher, süßer Käse („Fromage à l'allemande“, nach Seignobos).

Frischer weicher Käse (nach 34) wird mit Eigelb verrührt, (1 St. auf $\frac{1}{4}$ kg), mit recht reichlich Zucker und etwas feingestoßenem Kaneel — wird durch ein Sieb gestrichen, leicht geschlagen — als Nachspeise zu verwenden.

36. Käsemilchauflauf (Starker) [ca. 4 Portionen à ca. 300 (50) Cal.

		Gr.	Cal.	
Käsemilch	$\frac{1}{4}$ kg	250	380	Die Butter wird schäumig ge-
Brot		75	187	rührt und nach und nach
Butter		50	375	mit dem Eigelb und der
Ei	4 St.	180	280	Weißbrotkrume verrührt —
		555	1222	dann mit der durch ein
				feines Sieb gestrichenen Käse-

milch — zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leichter Hand eingerührt — die Masse wird gleich in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zwieback ausgestreute Form gebracht — und gleich in die Röhre gestellt und gebacken — kann auch auf Wasserbad gekocht werden (ca. $\frac{3}{4}$ St.).

37. Buttermilchkäse.

Süße (feine) Buttermilch wird aufs Feuer gesetzt (ohne Umrühren, nicht höher wie 65° C), bis sich die Molke abgeschieden hat — die käsige Masse wird auf ein Sieb gebracht zum völligen Abtropfen — dann mit Salz geknetet und etwas Kümmel (am liebsten gestoßenen) — frisch im Verlauf von 3—4 Tagen zu verwenden.

Klasse II.

Rahm und Rahmspeisen.

38. Rahm.

In diesem Buche bedeutet:

		Cal. pro Lit.
Rahm, gew.,	eine Sahne mit Fettgehalt 15%	= 1680
Rahm, fetter,	„ „ „ „ 20%	= 2140
Rahm (Schlag-)	„ „ „ „ 30%	= 3117

Die Zeichen für Güte des Rahms sind hauptsächlich dieselben wie für Milch (1) (außer in bezug auf die Fettprocente) — nämlich: reiner Geruch und Geschmack; letzterer um so weicher und fetter, und Konsistenz um so mehr „sahneartig“, die Farbe um so gelber, je fetter die Sorte.

Rahmmischungen sind von großer Bedeutung in ihrer Verwendbarkeit anstatt gewöhnlicher Milch, überall wo in den vorher aufgeführten Milchezubereitungen ein höherer Nährwert erreicht werden soll.

Entgegengesetzt wird in allen Fällen, in denen geringerer Nährwert erwünscht, die Vollmilch mit abgerahmter Milch ganz oder teilweise zu ersetzen sein.

Kap. 8. Rahmsuppen und Rahmsaucen.

39. + Rahmsuppe von süßem Rahm		[Portion ca. 445 (43) Cal.	
		Gr.	Cal.
1000	{ Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	266
	{ Vollmilch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	81
60	Eigelb 1 St.	15	54
40	Zucker 2 Tl.	10	38
12	Kart.-Mehl $\frac{1}{2}$ Tl.	3	9
	Vanille, Salz	278	448

Rahm, Milch, Mehl, Gewürz werden miteinander glatt geschlagen — unter fortgesetztem Umrühren aufgekocht — mit dem mit Zucker abgerührten Eigelb verrührt.

Rahmsuppe aus saurem Rahm ebenso (mit etwas mehr Zucker).

Gerührte kalte Rahmsaucen:

40. + Rahmsauce mit Vanille		[1 Eßl. 15 g, ca. 32 Cal.	
	Rahm, fett $\frac{1}{8}$ Lit.	125	266
	Zucker 1 Tl.	5	20
	Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl.		

Der Rahm wird sämig geschlagen mit Zucker und Vanille — verwendbar als Zugabe zu Fruchtkompott, Fruchtgrütze (Flammeri), Frucht-Weingelees, süßen Puddings u. dgl.

Saure Rahmsuppe

in derselben Weise; verwendbar als Salatsauce, zu Fisch mit Petersilie gerührt (1 Tl. feingestoßen), auch mit etwas Zitronensaft (und Zucker, nach Geschmack).

41. + Rahmsauce mit Karamel		[1 Eßl. 15 g, ca. 36 Cal.	
	Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	266
	Karamelsauce 2 Eßl.	30	110

Der Rahm wird mit der Karamelsauce sämig geschlagen (recht dickflüssig) — zu Omeletten, Aufläufen, Puddings u. dgl. — kann auch mit Zitronensaft (anstatt Karamel) verrührt werden; dann zu gekochten Fischen verwendbar.

42. Rahmsauce mit Fruchtmas [1 Eßl. 15 g, ca. 24 Cal.

		Gr.	Cal.	
	Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	266	Der Rahm wird mit der Frucht
	Aprikosenpüree	50	20	(auch Pfirsiche, Erdbeeren,
				ganz oder Gelee) durch ein
	feines Sieb getrieben, und ganz			glatt gerührt. — Verwendbar
	zu Omeletten, Puddings u. dgl. —			kann auch mit Schlagsahne
	bereitet werden.			

43. ÷ Rahmsauce mit Meerrettich [1 Eßl. 20 g, ca. 48 Cal.

1000	Rahm (Schlag-) $\frac{1}{8}$ Lit.	125	375	Schlagrahm wird steif ge-
120	Zitronensaft			schlagen — mit Zitronen-
	(oder Essig)	1 Eßl.	15	saft, Salz und Zucker ver-
160	Meerrettich,			rührt. — Verwendbar zu ge-
	gerieben	1 Eßl.	20	kochten Makkaroni, gekoch-
80	Zucker	2 Tl.	10	tem Hecht oder Karpfen,
	Salz	$\frac{1}{4}$ Tl.		gekochtem Huhn oder Kalb-
				fleisch.

Rahmsaucen, gekochte:

44. Rahmsauce mit Zitronensaft [1 Eßl. 15 g, ca. 30 Cal.

1000	Rahm, fett $\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	Die Butter wird mit Mehl
20	Butter	5	37	und Eigelb, dann mit dem
20	Mehl	5	17	Rahm verrührt — vorsichtig
60	Eigelb	1 St.	15	auf Wasserbad erwärmt, bis
	Zitronensaft			sämig geworden — mit Zi-
				tronensaft angesäuert; ver-
	wendbar zu Fischen, hellen Fleischsorten, zu Spargel usw. —			auch ebenso mit saurem, stark geschlagenem Rahm zu bereiten.

45. Rahmsauce mit Petersilie [1 Eßl. 15 g, ca. 34 Cal.

1000	Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	Der Rahm wird mit Maizena
65	Maizena	2 Tl.	8	glatt gerührt — auf Wasser-
	Petersilie,	1 Tl.		bad gekocht, ca. $\frac{1}{2}$ Stunde
	gehackt			— mit Salz und Petersilie
	Salz			abgerührt — auch mit Wei-
				zenmehl. — Verwendbar zu
	gekochtem Fisch, Fleisch, Gemüsen (Salat) usw.			

46. Rahm-Tomatensauce [1 Eßl. 15 g, ca. 30 Cal.

1000	Rahm, gew. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	Der Rahm, mit dem Mehl
60	Mehl	15	50	verquirlt, wird mit dem To-
300	Tomatenpüree	75	16	matenpüree verrührt — ge-
40	Zitronensaft	1 Eßl.	10	salzen, gesüßt — stark ge-
40	Zucker		10	schlagen — in 15 Min. auf
	Salz	1 Tl.	360	Wasserbad gekocht — durch
			525	feines Sieb gestrichen — kann
	auch mit saurem Rahm bereitet werden (dann ohne Zitronensaft).			

47. + Rahm-Brotsauce

[1 Eßl. 15 g, ca. 36 Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Rahm, gew. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	420
40	Semmel, gerieb. 2 Eßl.	30	100
60	Zitronensaft 1 Eßl.	15	
40	Zucker	10	39
	Salz	305	559

Das Brot wird im Rahm aufgeweicht, auf Wasserbad gekocht und fleißig gerührt, wenigstens 15 Min. — durchgeschlagen — mit Zitronensaft usw. gewürzt — zu gekochtem Fisch, Huhn usw.

48. Rahmsaucen mit Ei.

Rahmsaucen wie 45 und 47 (und ähnliche), sind auch mit 1 bis 2 Eigelb auf $\frac{1}{4}$ Lit. zu bereiten.

Rahmbechamel siehe Kap. 56.

Kap. 9. Rahmschnee und Rahmschneespeisen.**49. Rahmschnee**

[ganze Portion ca. 800 (30) Cal.]

1000	Rahm(Schlag-) $\frac{1}{4}$ Lit.	250	750
	{ Zucker 1 Eßl.	15	58
60	{ Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl.		

Sehr stark abgekühlter Rahm wird an kaltem Ort, bei reiner Luft — mit Schneeschläger (aus Draht oder Weiden) oder mit eigenem

Dover-Schneeschläger — in einem in sehr kaltem Wasser (Eiswasser) gehaltenen Gefäß — so lange geschlagen, bis der Rahm zu Schnee (steifem Schaum) geworden (will der Rahm nicht ganz zu Schnee werden, wird der fertige Schaum nach und nach abgenommen und zum Ablaufen auf ein Haarsieb gelegt — der übrige Rahm weiter geschlagen) — nach Umständen mit Zusatz von Zucker und Vanillezucker zu bereiten.

50. Rahmschnee mit Schokolade und Kaffee

[ganze Portion ca. 950 (35) Cal.]

1000	Rahm(Schlag-) $\frac{1}{4}$ Lit.	250	750
60	Zucker 1 Eßl.	15	58
125	Schokolade	30	140
300	Kaffeeextrakt 5 Eßl. (stark)	75	
125	Wasser, warm 2 Eßl.	30	
		400	998

Zucker wird im Kaffeeextrakt aufgelöst, mit der in dem Wasser aufgeweichten Schokolade vermischt; allmählich mit dem zu Schnee geschlagenen Rahm zusammengeslagen — gut abgekühlt gereicht — auch verwendbar

zum Frieren — kann auch mit etwas starkem Tee bereitet werden.

51. Rahmschnee mit Fruchtpüree [ganze Portion ca. 1000 (30) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	Fruchtpüree (von Erdbeeren,
250	Zucker	4 Eßl.	60	230	Äpfeln, Birnen, Aprikosen,
500	Fruchtpüree	$\frac{1}{8}$ kg	125	50	Pfirsichen, Bananen, Him-
	(sauer)				beeren, Ananas einzeln oder
					gemischt) wird kurz vor An-
					richten in den eiskalten Rahmschnee eingerührt — mit kleinem
					Gebäck, oder als Fülle zu verwenden; als Geschmackzusatz dazu
					verwendbar Wein 2 Eßl., Kognak, Rum 1 Eßl., Likör 1—2 Tl. —
					kann auch gefroren werden.

52. Rahm mit Cognac [ganze Portion ca. 650 (30) Cal.

1000	Rahm (fett)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Der Rahm wird mit Zitronen-
125	Zucker	2 Eßl.	30	116	saft, Zucker, Kognak ver-
	Cognac	1 Eßl.	15		mischt — wird stark schäu-
	Zitronensaft	1 Eßl.	15		mig geschlagen — im Glase
					gereicht.

Kap. 10. Gefrorene Rahmspeisen.**53. Vanille-Rahmeis** [Portion ca. 360 (24) Cal.

1000	{ Rahm, fett	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	265	Alle Zutaten werden genau
	{ Vollmilch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	miteinander vermischt —
80	Zucker	1 Eßl.	15	58	zum Frieren gegeben — in
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			breitem Glase angerichtet —
					auch mit Rahm, gew. zu
					bereiten.

54. Rahm-Karameleis [Portion ca. 660 (30) Cal.

1000	Rahm, gew.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	Der Zucker wird karameli-
260	Zucker		65	240	siert — mit Rahm gut ver-
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			rührt — mit Vanillezucker
	Salz	Msp.			und Salz abgeschmeckt —
					zum Frieren gegeben.

55. Rahmschnee-Eis („Parfait“)

wird hergestellt durch Frieren der Rahmschneezubereitungen
49, 50, 51.

Kap. 11. Gestockte Rahmspeisen.

a) Rahmgelee („Kalter Rahmpudding“).

56. + Rahmgelee mit Kakao					[Portion ca. 700 (54) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Rahm, fett	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Rahm mit Kakao glatt ver- rührt, wird aufgekocht — Zucker darin aufgelöst — die vorher aufgeweichte Ge- latine eingerührt — in an- gefeuchtete Form (oder Glas-
32	Kakao	1 Eßl.	8	37	
125	Zucker	2 Eßl.	30	116	
24	Gelatine	3 Bl.	6	24	
			294	712	

schale) gegossen — zum Steifwerden kalt gestellt; kann vor Anrichten gestürzt werden.

Rahmgelee mit Kaffee

ebenso bereitet, indem — anstatt Kakao — Kaffeeextrakt eingerührt wird (von 60 g Bohnen mit kochendem Wasser $\frac{1}{8}$ Lit.).

Rahmgelee mit Kaffee und Kakao

ebenso mit Kakao $\frac{1}{2}$ Eßl. und starkem Kaffeeextrakt $\frac{1}{2}$ Eßl.

Rahmgelee mit Tee

ebenso — mit starkem Teeaufguß 1—2 Eßl.

57. Rahmgelee mit Weißwein					[Portion ca. 670 (54) Cal.
1000	Rahm (fett)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Rahm wird mit Zitronen- schale aufgekocht (die Schale entfernt) — die aufgeweichte Gelatine darin aufgelöst — mit Zucker versetzt — Wein hinzugegeben, erst wenn Mi- schung steif zu werden be- ginnt — in angefeuchtete Form gegeben usw. wie in 56.
100	Weißwein	2 Eßl.	25		
	Zitronenschale	kl. Stück			
120	Zucker	2 Eßl.	30	115	
24	Gelatine	3 Bl.	6	24	
			311	674	

Rahmgelee mit Sherry

ebenso, mit Sherry (oder Madeira u. ähnl.) 1—2 Eßl.

Bem.: Zu schwach gefärbten Gelees kann Fruchtfarbe hinzugesetzt werden (verschieden gefärbte Gelees kann man schichtweise steif werden lassen).

58. Rahmgelee mit Apfelsinensaft					[Portion ca. 700 (50) Cal.
1000	Rahm (fett)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Wie 57 zu bereiten — Stücke von Apfelsinenfleisch können eingelegt werden (in dem Augenblick, wenn das Gelee steif zu werden beginnt).
200	Apfelsinensaft	4 Eßl.	50		
180	Zucker	3 Eßl.	45	165	
24	Gelatine	3 Bl.	6	24	
			351	724	

Rahm-Fruchtsaftgelee				[Portion ca. 580 (20) Cal.	
			Gr.	Cal.	
1000	Rahm (fett)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	265	Nach 57 zu bereiten.
1000	Fruchtgelee (süß)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	ca. 294	
50	Gelatine	3 Bl.	6	24	

Rahmgelee mit eingelegten Früchten

ebenso mit einem Rahmgelee wie 57 (oder ähnlich), der mit Vanillegeschmack, anstatt mit Wein zubereitet werden kann. Die Hälfte des Gelees wird in einer Glasschale steif gemacht; darauf wird eine Lage von Früchten (gekocht, ca. 125 g) gelegt, die andere Hälfte des Gelees daraufgegossen — und gestockt.

b) Rahmschneegelee „Bavarois“.

59. + Rahmschneegelee mit Tee				[Portion ca. 880 (54) Cal.	
1000	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	Rahm zu steifem Schnee geschlagen, wird mit Zucker und Tee weiter geschlagen — und danach mit der im Wasser aufgelösten, etwas abgekühlten Gelatine fortgesetzt geschlagen, bis die Masse steif zu werden anfängt — in eine Form gegeben — sehr kalt gestellt (Eis).
125	Tee, sehr stark	2 Eßl.	30		
125	Zucker	2 Eßl.	30	115	
25	Gelatine	3 Bl.	6	24	
	Wasser, koch.	2 Eßl.	25		
			341	889	

Rahmschneegelee mit Kaffee

ebenso, mit starkem Kaffeeextrakt 2 Eßl.

Rahmschneegelee mit Kakao

ebenso, mit Kakao 2 Eßl. (mit der Gelatine in dem kochenden Wasser aufgelöst).

60. Rahmschneegelee mit Wein

ebenso, mit Weißwein 2—4 Eßl., der Gelatineauflösung beigegeben, oder mit Sherry oder Madeira (1—2 Eßl.).

61. Sauerrahmgelee mit Wein

				[Portion ca. 720 (54) Cal.	
1000	Rahm (fett, sauer, dick)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Rahm glatt gequirlt — wird mit Wein (auch andere ähnliche Sorte), Zucker, Vanillezucker verrührt — die im Wasser aufgelöste Gelatine unter fortgesetztem starken Schlagen beigegeben, bis Mischung stark schäumend, dick geworden — usw. wie 59.
180	Marsala	3 Eßl.	45		
180	Zucker	3 Eßl.	45	170	
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	—		
25	Gelatine	3 Bl.	6	24	
	Wasser, koch.	2 Eßl.	25		
			376	729	

62. Rahmschneegelee mit Fruchtsaft

wie 59, mit süßem Fruchtsirup 2 Eßl. — anstatt Tee — bei Verwendung sauren Fruchtsaftes Zucker nach Geschmack hinzuzufügen (ca. 2 Eßl., 30 g).

63. Rahmschneegelee mit Fruchtputee

[Portion ca. 1000 (54) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Rahm (Schlag-) $\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	
250	Fruchtputee (ungesüßt)	60	24	
250	Zucker 4 Eßl.	60	220	
25	Gelatine 3—4 Bl.	6	24	
	Wasser, koch. 2 Eßl.	25		
		201	1018	

Wie 59 — das Putee ganz allmählich mit dem Rahmschnee zusammengeschnitten. Bei Verwendung von vorher nach Geschmack gesüßtem Fruchtputee, kein Zucker besonders zu verwenden.

64. Rahmschneegelee mit eingelegten Früchten.

Ein nach 59 — ohne Tee, mit Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl. — zubereitetes Gelee wird in einer Glasschale schichtenweise steif gemacht, zwischen je zwei Schichten jedesmal eine Lage Früchte (gekochte, gesüßte, $\frac{1}{8}$ kg) eingelegt.

65. ÷ Rahmschneegelee mit Ananas

[Portion ca. 1000 (62) Cal.]

1000	Rahm (Schlag-) $\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	
240	Zucker 4 Eßl.	60	220	
100	Zitronensaft 2 Eßl.	24		
500	Ananas $\frac{1}{8}$ kg	125	50	
200	Ananassaft 4 Eßl.	48		
25	Gelatine 4 Bl.	8	32	
100	Wasser, koch. 2 Eßl.	25		
		540	1052	

Rahm mit dem Zucker zu steifem Schnee geschlagen — wird mit der im Wasser aufgelösten und mit dem Fruchtsaft vermischten Gelatine zusammen geschlagen — die feingeschnittene oder lieber ganz fein geraspelte Frucht wird eingerührt, wenn die

Masse anfängt steif zu werden — wird zum Steifwerden in einer Form kaltgestellt.

Rahmschneegelee mit Apfelsine

ebenso — für Ananas und Ananassaft mit Apfelsinenfleisch von 2 St., ca. 80 g, und Apfelsinensaft 4 Eßl., ca. 60 g, und etwas mehr Zucker.

66. + Rahmschneegelee mit Reis [Portion ca. 700 (67) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	{ Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	375	Gelatine. im Wasser aufgelöst, wird mit Zucker, Vanillezucker und dem mit der Milch zu Brei weichgekochten Reis verrührt — mit dem zu Schnee geschlagenen Rahm leichter Hand vermischt — in Form gegeben — zum Steifwerden kalt gestellt
	{ Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
66	Reis		25	88	
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			
66	Zucker	2 Eßl.	25	97	
10	Gelatine	2 Bl.	4	16	
	Wasser, koch.	2 Eßl.	25		
	Salz		454	738	

— angerichtet mit Fruchtkompott oder mit Karamelsauce.

Kap. 12. Rahmkäse.

67. + Rahmkäse, frisch [Portion ca. 2400 (195) Cal.

	Rahm, fett	1 Lit.	1000	2140	Die Rahmmilchmischung wird nach 27 zum Gerinnen gebracht, die Molke nach 34 abgeschieden (mit starkem Gewicht darauf); mit Salz
	Vollmilch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	324	
	Labessenz	1 Tl.			
	Salz				

(und möglicherweise mit etwas Käse aus früherer Zubereitung) gemischt — zum Reifen 12—24 Stunden hingestellt, in Gestalt kleiner Laibe, an trockenem luftigen Ort.

68. + Rahmkäse, französisches Rezept.

Eine Portion fetten Rahms wird aufgekocht, unter Umrühren abgekühlt (um die Bildung von Haut zu verhüten); am nächsten Tage wird die Masse in derselben Weise, bei Zusatz einer gleichen Menge kochenden Rahms, behandelt — und so noch einmal am dritten Tage. Die Masse wird, in eine Hülle von Leinwand eingeschlossen, aufgehängt, 24 Stunden lang — danach wird die Masse gerührt und gesalzen — kann frisch verwendet werden, oder nach Reifung in kleinen Kruken.

Aus $\frac{3}{4}$ Lit. Rahm (fett) bekommt man im ganzen: Käse ca. 1500 Cal. wert.

69. Süßer Rahmkäse, „Fromage normand“, nach Seignobos.

1000	Rahm, fett	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	535	Der Rahm wird mit dem Zucker und dem Orangenblütenwasser 10 Min. gekocht — abgekühlt — stark geschlagen (bis rahmschaum-
250	Zucker		60	220	
60	Orangen-				
	blütenwasser	1 Eßl.	15		ähnlich) — wird zum Abtropfen auf ein grobes Sieb gelegt (oder nach Originalangabe: auf einen herzförmigen Weidenkorb) — wird gestürzt, mit Zucker bestreut, angerichtet.

Klasse III.

Butterzubereitungen.**Kap. 13. Abgerührte Butter und Buttercreme.****70. + Abgerührte Butter, einfach und gemischt.**

Butter (50 g) wird in einem Gefäß mit Holzlöffel gerührt, bis weich und weiß; bei sehr kalter und harter Butter ist das Gefäß leicht vorzuwärmen; ganz wenig Wasser ist beizugeben, wenn die Butter sich nur schwer rühren läßt. — Anzurichten auf Röstbrot, zu Fleisch, Fischspeisen, Gemüse — mit verschiedenen Zutaten wie folgt:

+ Butter mit Rahmschnee abgerührt, „Beurre moussieuse“, Escoffier.

Butter (250 g) wird weich gerührt, gesalzen, mit einigen Tropfen Zitronensaft, darauf nach und nach mit 180 g kalten Wassers geschlagen, zuletzt mit 3 Eßl. (45 g) sehr steif geschlagenem Rahmschnee — zu gekochtem Fisch (anstatt geschmolzener Butter).

+ Grüne abgerührte Butter.

Butter (50 g) mit $\frac{1}{2}$ Tl. grüner Farbe verrührt.

+ Rote Butter (Tomatenbutter).

Butter (50 g) wird mit 1 Eßl. feinen Tomatenpürees und mit etwas Zitronensaft (ca. 20 Tr.) verrührt.

Kräuterbutter I.

Petersilie (oder von Petersilie und Kerbel gleich viel), 1 Tl., fein gewiegt — oder auch noch durch ein Sieb getrieben — wird mit der Butter (50 g) gut verrührt.

Kräuterbutter II, à la Maitre d'Hotel.

Petersilie — feingewiegt, durch Sieb gestrichen — 1 Tl., Zitronensaft 1 Tl. — nach Umständen auch Muskatnuß (pulverisiert) $\frac{1}{4}$ Tl. — wird mit der Butter (50 g) verrührt.

Käsebutter.

Käse (fetter, geriebener, Schweizer- usw.), 50 g, wird mit der Butter (50 g) genau verrührt — nach Umständen Rochefort, Gorgonzola verwendbar.

÷ Sardellenbutter.

Sardellen (20 g), gut gewaschen, von den Gräten befreit, werden mit der Butter (50 g) genau verrührt — Anchovis in ähnlicher Weise verwendbar.

÷ **Champignonbutter.**

Champignons (50 g), feingewiegt, im Mörser zerstoßen, werden mit der Butter (50 g) zerstoßen und durchgestrichen — Trüffeln ebenso verwendbar.

÷ **Kräuterbutter III.**

Sardelle	1 St.	} wird alles im Mörser mit der Butter (50 g) zerstampft und durch Sieb gestrichen.
Kerbel	1 Eßl.	
Estragonbl. (gewiegt)	1 Tl.	
Kapern (gewiegt)	1 Tl.	
Muskatnuß (pulverisiert)	Msp.	
Pfeffer, weißer (pulverisiert)	Msp.	
Zitronensaft	1 Tl.	
Dotter, hart	1 St.	

÷ **Merrettichbutter.**

Merrettig, gerieben (10 g), wird mit der Butter (50 g) verrührt.

71. **Buttercreme, einfach** [ganze Portion 100 g — 590 Cal.]

	Gr.	Cal.	
Butter	50	390	Die Butter wird nach 70 weich gerührt und dann mit den übrigen Zutaten genau verrührt, erst mit dem Zucker (feinster Staubzucker), der allmählich hinzugeben ist, dann mit den übrigen — die Butter soll frisch, ungesalzen sein — oder gewöhnliche gesalzene Butter, nachdem durch mehrmaliges Auswaschen mit Wasser das Salz entfernt ist — diese Buttercreme kann einfach durch Zusatz verschiedener (roter, grüner) Farbe variiert werden.
Zucker	50	195	

72. **Buttercreme, zusammengesetzt.**

Mit der Buttercreme 71 werden die verschiedenen Zutaten ganz allmählich genau verrührt.

Buttercreme mit Kaffee.

Kaffeeextrakt (stark), 2 Eßl., mit Buttercremeportion 71 verrührt.

Buttercreme mit Kakao.

Kakao (15 g) in warmem Wasser (1 Eßl.) und dann mit Buttercremeportion 71 verrührt.

Buttercreme mit Schokolade.

Schokolade (50 g) mit Wasser (2 Eßl.) glatt gerührt, wird mit Buttercremeportion 71 verrührt.

Buttercreme mit Kaffee und Schokolade.

Kaffeeextrakt (stark), 1 Eßl., Schokolade (25 g) werden in Wasser (1 Eßl.) aufgelöst und dann mit Buttercremeportion 71 verrührt.

Buttercreme mit Wein.

Sherry (oder ähnlicher Wein) 1—2 Eßl. zu Portion 71.

Buttercreme mit Likör.

Maraschino, Kakao oder ähnl. 2 Tl. zu Portion 71.

Buttercreme mit Eigelb.

Dotter (hart), 1 St., wird im Mörser zerstampft — mit Zitronensaft gerührt — mit Portion 71 verrührt.

73. Konditorbuttercreme

wird nach 71 bereitet, mit gewöhnlicher Konditoreiercreme (Kuchencreme N. 300—301) anstatt Zucker.

74. Verwendung der Buttercreme 71—72:

- a) auf Röstbrot gestrichen oder auf
- b) Zwieback, Kakes,
- c) auf Zuckerbrot (Biskuit),
- d) in einer Schicht zwischen Lagen von flachen Kuchen (von Zuckerbrotteig usw.),
- f) in Tarteletten u. dgl.

Kap. 14. Buttersaucen.**75. Zerlassene (geschmolzene) Butter.**

Die Butter wird bei geringer Wärme (Wasserbad) geschmolzen, so daß sie die helle Farbe bewahrt (nicht braun wird).

76. Zerlassene Butter mit Wasser oder Bouillon abgerührt — einfache

Buttersauce [1 Eßl. 15 g, ca. 60 Cal.

	Gr.	Cal.	
Butter	50	375	Zerlassene Butter wird mit Wasser oder Bouillon auf schwachem Feuer verrührt, bis sämig geworden — gleich anzurichten (um sich nicht zu trennen) — für allerhand Fleisch- und Fischspeisen und zu Gemüsen verwendbar.
Wasser oder			
Bouillon 2—3 Eßl.	45		

77. Butterrahmsauce

[1 Eßl. 15 g, ca. 80 Cal.

Butter	50	375	Wie 76 zu bereiten.
Rahm, fett 3 Eßl.		96	

78. Zerlassene Butter mit verschiedenen Zusätzen.

Zerlassene Butter (75) kann abgeschmeckt werden mit:

Tomatenpüree,
Petersilie, fein gewiegt (zerstampft — durchgetrieben),
Zitronensaft, Zitronensaft mit Petersilie (à la Maitre d'Hôtel);

auch mit:

Muskatnuß (pulverisiert)	}	sparsam,
Kerbel (zerstampft)		
Dill (zerstampft)		
Bearnaiseessenz (1818)	}	sehr sparsam.
Estragonessig		
Engl. Sauce		

79. — Gebräunte Butter.

Die Butter wird auf heißer Pfanne braun gebraten — ist gleich anzurichten, nachdem der Schaum sich gelegt — kann ganz wie geschmolzene Butter nach 77—78 verdünnt und verrührt werden (besonders mit Tomatenpüree, Zitronensaft, Estragonessig, engl. Sauce usw.).

Butter-Eiersaucen:**80. Holländische Sauce, Butter-Gelbeisauce** [Ebl. 15 g, ca. 70 Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Butter		100	750	Die Gelbeier werden glatt
450	Gelbei	3 St.	45	162	gerührt und auf Wasserbad
300	Zitronensaft	2 Ebl.	30		erwärmt, bis dick geworden,
450	Bouillon	3 Ebl.	45		während die Butter (kalt)
					ganz allmählich in kleinen

Portionen eingerührt wird — zuletzt mit Zitronensaft gerührt, und kann nach Umständen mit warmer Bouillon verdünnt werden — sofort anzurichten — man kann auch mehrere Eigelb nehmen.

81. Sauce mousseline.

Sauce hollandaise (80) wird zu allerletzt noch mit steifgeschlagenem Rahmschnee (bis zur Hälfte) verrührt.

82. Goldene Sauce (amerikanisch) [Ebl. 15 g, ca. 80 Cal.

1000	Butter		125	937	Die Butter wird mit dem
720	Eier	2 St.	90	140	Zucker weiß gerührt und
800	Zucker		100	390	danach mit den vorher glatt
	Vanillezucker	1 Tl.			gerührten Gelbeiern — zu-
					letzt mit den Eiweißen, zu
					steifem Schnee geschlagen — auf Wasserbad leicht erwärmt,
					bis dick werdend — zu süßen Mehlspeisen.

83. Helle Butter-Eigelbsauce

[EBl. 15 g, ca. 46 Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Butter	1/4 kg	250	1875
180	Bouillon	3 EBl.	45	
180	Eigelb	3 St.	45	162
200	Sherry	1 Gl.	50	
	Zwiebel			
	Champignon	2 St.		
	Zitrone	1 St.		
	Petersilie			

Butter, Zwiebel, Champignon, feingeschnittene Schale und Saft der Zitrone und Wein wird auf Wasserbad $\frac{1}{2}$ Stunde schwach gekocht — wird mit den Eigelb abgerührt und 10 Min. geschlagen und dann durch ein Sieb gestrichen.

Buttermehlsaucen:**84. ÷ Buttermehlsauce**

[EBl. 15 g, ca. 25 Cal.]

1000	Butter		200	1500
250	Mehl		50	175
450	Gelbei	6 St.	90	324
750	Rahm, gew.		150	252
5000	Wasser	1 Lit.	1000	
	Zitronensaft (1 Zitr.)			

Ein Viertel der Butter wird geschmolzen — mit dem Mehl verrührt — mit dem kochenden Wasser verquirlt (ohne Kochen) — dann mit den mit dem Rahm und dem Zitronensaft geschla-

genen Gelbeiern verrührt — zuletzt mit der übrigen Butter.

85. Petersilienbuttersauce

ebenso, mit feingehackter (oder gestoßener) Petersilie, 1 EBl. zu $\frac{1}{4}$ Lit.

86. Kapernbuttersauce

ebenso, mit Kapern (ganz oder gehackt), 1 EBl. zu $\frac{1}{4}$ Lit. Sauce.

87. ÷ Buttermehlsauce, einfach

[EBl. 15 g, ca. 30 Cal.]

1000	Butter		125	937
320	Mehl		40	140
4000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
	Salz usw.			

Die Hälfte der Butter wird geschmolzen und mit dem Mehl verrührt — und mit dem Wasser unter stetigem Schlagen vermischt — $\frac{1}{2}$ Stunde

schwach gekocht — gesalzen, gewürzt — zuletzt mit der übrigen Butter verrührt.

Bechamelsauce, Sauce Velouté, Sauce Espagnole und andere Saucen mit Mehleinbrenne s. Kap. 56.

Klasse IV. Butterersatzmittel.

88. Margarine, Palmin u. dgl.

Margarine, die Kunstbutter aus dem Tierreiche, und Palmin, Kunstbutter aus dem Pflanzenreiche, sind in bezug auf Nährwert, Verdaulichkeit, Ausnutzungsgrad der echten Butter wohl einigermaßen gleichzustellen.

Aber es soll doch darauf Rücksicht genommen werden, daß für diätetische Verwendung, besonders bei Kranken, immer die strengsten Ansprüche zu stellen sind in bezug auf Feinheit und Echtheit. Für solchen besonderen Fall, wo das Allerbeste eben nur gut genug ist, wird also immer die echte und feinste Butter vorzuziehen sein. In bezug auf höchste Wirkung in Richtung auf Wohlgeschmack, Wohlgeruch (feines Aroma) und schönste Farbenwirkung, beim Bräunen, also auf ganze Appetitlichkeit, wird die Kunstbutter es nie mit der echten Butter aufnehmen können.

89. Öl — Olivenöl.

Als hauptsächlich reiner Fettstoff erreicht das Speiseöl mit ca. 930 Cal. eine der höchsten Nährwertstufen, wobei aber immer zu berücksichtigen sein wird, daß der Nährwert ein so ganz einseitiger ist (kein Eiweiß).

Weil ca. 75% des Fettstoffes des Speiseöls Olein ist (der leichtflüssigste, bei niedrigster Temperatur flüssige Fettstoff), darf diesem Öl eine verhältnismäßig hohe Leichtverdaulichkeit zugesprochen werden.

Das meiste, was gegenwärtig als Speiseöl gekauft wird, dürfte nicht Olivenöl sein, sondern Erdnußöl (gewonnen von der *Arachis hypogaea*).

Kap. 15. Mayonnaise; Ölsauce.

90. Mayonnaise, einfache, echte

[Eßl. 15 g, ca. 120 Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Öl	1/2 Lit.	500	4500
(90—)120	Gelbei	(3—)4 St.	(45—)60	216
100	Essig		50	
	Zitronensaft			
	von 1 Zitr.			
	Wasser	1—2 Eßl.		
	Salz			

Die Eigelb werden mit dem Salz glatt gerührt und ganz allmählich mit dem Essig, unter starkem Schlagen — dann wird das Öl tropfenweise hinzugesetzt und eingerührt, bis die Masse etwas dicker wird, wonach das Öl

etwas schneller zugesetzt werden darf — zuletzt kommt der Zitronensaft hinzu — und einige Eßlöffel heißen Wassers (eine etwas dünn geratene Mayonnaise wird beim Stehen nach und nach dicker).

Das Öl soll immer sehr fein sein, ganz ohne Ranzigkeit; es soll (wie der Ort der Zubereitung) 15—17° R = 19—21° C Wärme haben.

91. Mayonnaise, gefärbte.**Grüne Mayonnaise.**

Petersilie (ca. 30 g) und Kerbel (ca. 20 g) werden in einem steinernen Mörser zerstampft und der daraus ausgepreßte Saft (oder die grüne Masse selber) mit der Portion Mayonnaise nach 90 verrührt.

Rote Mayonnaise.

Dickes Tomatenpüree (4 Eßl.) wird mit der Portion Mayonnaise nach 90 verrührt.

92. Mayonnaise, stärker gewürzt.

Mayonnaise nach 90 kann auch gewürzt werden mit Bearnaise-essenz, Maggigewürz, Lahmann-Nährsalz, Senf, Pfeffer (Kayenne), sehr wenig, mit englischer Sauce, mit Sardellen-Anchovispüree.

93. Spanische Mayonnaise, Seignobos

[Eßl. 15 g, 90 Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Öl	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	2250	Die Kräuter werden mit den Anchovis im Mörser zerstampft — gesalzen — mit den miteinander glatt gerührten Dottern verrührt — dann mit dem Öl (wie in 90) — zuletzt dem Zitronensaft — als Kräuter verwendbar: Spinat, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, zu ungefähr gleichen Teilen.
125	Dotter, roh	2 St.	30	108	
125	Dotter, hart	2 St.	30	108	
	Zitronensaft	4 Eßl.			
	Anchovis	2 St.			
	Kräuter	4 Tl.	20		

94. Mayonnaise remoulade.

Mayonnaise nach 90 wird abgerührt mit Senf (1 Eßl.), oder gehackten Kapern (1 Eßl.), gehackter saurer Gurke (1 Eßl.), gemischten Kräutern (nach 93, 1 Eßl.), Anchovisessenz (1 Tl.).

95. Mayonnaise mit Rahmschnee („Mousseline“).

Mayonnaise nach 90 wird zuletzt mit $\frac{1}{4}$ Lit. zu sehr steifem Schnee geschlagenem Rahm verrührt.

Klasse V.**Diätetische Milchzubereitungen.****Kap. 16. Stopfende, abführende Milch usw.****96. Leicht stopfende Milch**

[ganze Portion ca. 200 Cal.

Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Milch und Gummi werden unter Umrühren miteinander aufgekocht.
G. arab.		10	40	

97. Leicht abführende Milch [ganze Portion ca. 280 Cal.

		Gr.	Cal.	
Vollmilch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Milch oder Milchrahm-
Milchzucker	2 Eßl.	30	120	mischung (kalt oder warm)
				wird mit dem in etwas
				kochendem Wasser aufgelösten Zucker verrührt.

98. Williamsons Diabetesmilch (nach Dr. Lauritzen).

Fetter Rahm wird mit der vierfachen Menge Wasser gut gemischt — an kalter Stelle 12 Stunden hingestellt — der Rahm wird abgenommen — und darauf die zuckerfreie Milch bereitet durch Auflösen von 3—4 Eßl. des ausgewaschenen Rahms zu $\frac{1}{4}$ Lit. kalten Wassers, mit etwas Salzzusatz — ein wenig Eierweiß kann auch darin glatt eingerührt werden.

99. Milch, peptonisierte.

- I. Peptonisierendes Pulver (Fairchild, 1 Tube) wird mit $\frac{1}{4}$ Lit. kalter Milch in einer Flasche stark geschüttelt — in warmes Wasser (40° C) 10 Minuten gestellt — sofort zu verwenden.
- II. Milch ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird aufgeköcht — auf 40° C abgekühlt — mit einigen Teelöffeln Liquor pancreaticus verrührt und etwas Sodapulver — wird eine Stunde bei schwacher Wärme hingestellt — dann aufgeköcht und gleich angerichtet.

100. Kumiß (Fleischmann).

Zentrifugierte Milch 1000 (1 Lit.) wird einige Stunden hingestellt mit Wasser 700, Rohrzucker 17, Milchzucker 8, Preßhefe 2, bei 37° C — unter mehrmaligem Umrühren — wird auf starke Flaschen gefüllt und in 6 Tagen auf 12° C gehalten.

101. Kefir.

Kefirkörner werden aufgefrischt: $\frac{1}{2}$ Stunde in reichlichem Wasser bei 30—35° C hingestellt, dann in eine neue Portion Wasser gegeben, von 20° C, in 24 Stunden — in Wasser abgespült — in frische (am liebsten sterilisierte) Milch von 20° C gebracht, die mehrmals mit 24 Stunden Zwischenzeit gewechselt wird, während die Körner bei jedem Wechsel ausgewaschen und von anhaftenden Caseinklumpchen befreit werden. Die Körner werden dabei (als Zeichen der Gärkraft) mehr und mehr gelb und verlieren den käseartigen Geruch. Beim Umschütteln soll ein eigenes knisterndes Geräusch entstehen. Nach 10—12 Tagen, wenn die Körner an die Oberfläche steigen, ist die Vorbereitung beendet.

Nun wird die Gärungsmilch (sogenannte „Sakwaska“) so bereitet: eine Portion der vorbereiteten Körner wird mit abgekochter und abgekühlter Milch bei 16—18° C in 12—24 Stunden

hingestellt und in der Zeit mehrmals geschüttelt, wonach die Körner abgeseiht werden (und für fernere Verwendung abgespült werden).

Das Kefirgetränk wird nun bereitet, indem Flaschen (starke Champagnerflaschen) bis zu ein Achtel mit der Gärungsmilch gefüllt werden, und übrigens mit gekochter und gekühlter Milch (nicht ganz gefüllt); wonach die Flaschen verkorkt und zugebunden, bei 14—15° C hingelegt und jede 2 Stunden geschüttelt werden. In 24 Stunden erhält man schwachen, in 48 Stunden starken Kefir — kann 8—10 Tage liegen.

Die einmal verwendeten Körner können ein Jahr lang verwahrt werden.

102. Molke.

a) Mit Lab bereitet:

Milch ($\frac{1}{8}$ Lit.) wird auf 30° C erwärmt, Labextrakt (1 Tl.) wird hinzugesetzt — an lauwarmer Stelle hingestellt, bis Gerinnung — nach Umrühren geseiht.

b) Mit Zitrone bereitet:

in derselben Weise mit 4 Tl. Zitronensaft — 5 Min. hingestellt.

c) Mit Wein bereitet:

$\frac{1}{8}$ Lit. Milch, 70° warm, wird mit 2—3 Eßl. Sherry- oder Weißwein hingestellt, 5 Min. — wonach die Molke abgeseiht wird.

Zweite Nahrungsmittelgruppe.

Ei und Eierspeisen.

Kap. 17. Allgemeines über das Ei.

Für unsere Küche ist unter den Eiern vor allem das Hühnerei zu berücksichtigen. Die verschiedenen anderen Vögeleier haben übrigens eine ganz ähnlich chemische Zusammensetzung, nur sind sie ja von sehr abweichender Größe und verschiedenem Geschmack und verschiedener Farbe, besonders der Dotter.

Inhalt des Hühnereies:

	vom Ganzen %	Albumin %	Fett %	Kohle	Wasser %	Salze %	Calorien
Dotter .	30	16,0	32,0	—	51,0	1,0	363
Eiweiß .	58	12,0	0,5	—	86,0	1,0	54
(Schale) .	(12)	—	—	—	—	—	—
Ganzei .	100	13,0	11,0	—	75,0	1,0	70

Somit ist das Ganzei ein nicht eben reiches, das Weiße ein recht armes Nahrungsmittel, während der Dotter sich als ein sehr reiches Nahrungsmittel darstellt.

Die Größe des Hühnereies ist eine sehr wechselnde — zwischen 40 und 70 g.

Für die Berechnung des Wertes der als Bestandteil so ungemein vieler Speisen verwendeten Eier werden wir jedoch allgemein verwendbare Mittelwerte anzusetzen haben.

Nach folgenden (einem ziemlich kleinen Ei entsprechenden) Mittelwerten ist nun überall in diesem Buche berechnet worden:

1 ganzes Ei mit Schale	50 g		
Schale	5 g		
ganzer Inhalt	45 g	Calorien	70
1 Dotter	15 g	„	54
1 Eiweiß	30 g	„	16

Wegen seines natürlichen Wohlgeschmackes, seiner übrigens auch den meisten angenehmen äußeren Eigenschaften, Farbe usw., und

wegen seiner verhältnismäßigen Leichtverdaulichkeit wird das Ei für die Küche hohe Bedeutung haben müssen — nicht weniger aber wegen seiner ganz ungemein großen Verwendbarkeit für Herstellung, Aufbesserung und Verschönerung verschiedenster Speisen.

Der Dotter ist zweifellos der wertvollste Teil des Eies, erstmal wegen seines hohen Nährwertes (363 Cal.), der wiederum auf den großen Reichtum an Fett zurückzuführen ist; und zwar ein Fett ganz besonders leichtverdaulicher Art, weil flüssig bei mittlerer Wärme, indem es hauptsächlich Oleinfett ist, mit sehr wenig Stearinfett. Als ein für die leichtere Verdaulichkeit des Dotters ausschlaggebender Umstand wäre gleichfalls anzuführen, daß das Dotterfett in sehr feinverteiltem Zustand da ist, nämlich emulsioniert, in kleinsten Teilen suspendiert in Wasser, bei Gegenwart von Dottereiweiß, welches namentlich Vitellin ist, teilweise auch Lecithinalbumin, mit etwas Hämoglobin (Bunge), in welchem besonders das Eisen enthalten ist.

Dies Eiweiß ist auch stark phosphorhaltig, und in den Salzen kommt die Phosphorsäure hauptsächlich in Verbindung mit Kali und Kalk vor.

Durch seinen Inhalt an Phosphor und Eisen wird der Dotter somit von besonderem Wert, wie auch durch die Gegenwart eines gleichfalls eisenhaltigen, stark gelben Farbstoffes; von Wert für die hübsche Färbung verschiedenster Eierspeisen.

Das Eiweiß enthält die Eiweißstoffe — hauptsächlich Eieralbumin — in wässriger Lösung, in einer für die Verdauung günstigen Form. Es wird denn auch beinahe vollständig ausgenützt. Die Salze sind hauptsächlich Chlornatrium (Kochsalz) und Chlorkalium.

Daß das Ei von sogenannten Extraktivstoffen (Purinstoffen) annähernd frei ist, wird unter gewissen Umständen (harnsaure Diathese usw.) zu einem sehr günstigen Umstand; und aus den sogenannten Nucleinstoffen, die es im Ei gibt, sollen während des Stoffwechsels weder Xanthinstoffe noch Harnsäure gebildet werden.

Das rohe Ei hat für leichtverdaulich zu gelten, besonders wenn es feinzerteilt gereicht wird, mit Flüssigkeit gleichmäßig verkleppert.

Das mittels Wärme beeinflusste Ei wird — und dies ist eben ein Hauptpunkt bei der diätetischen Beurteilung — um so besser sein, je weicher es bei der Zubereitung geblieben ist, um so schlechter aber in diätetischer Beziehung, in je fester gestockten Zustand es gebracht ist; praktisch also: je leichter, langsamer und kürzer die Wärme eingewirkt hat.

In der Weise erhalten wir folgende Stufen:

- | | | |
|-----|---------------------------------|--------------|
| I | rohes Ei
weiches Ei | } das beste; |
| II | halbweiches
oder halb hartes | |
| III | hartes Ei: das schlechteste. | |

Jedoch ausdrücklich zu bemerken, daß alle einfache naturelle Zubereitungen des Eies:

- das Kochen in der Schale usw.,
- das Backen in der Form usw.,
- das Braten auf der Pfanne usw.,

sich sehr wohl so durchführen lassen und durchzuführen sein werden, wo besondere diätetische Rücksichten zu nehmen sind, daß die Leichtverdaulichkeitsbedingung: die Weichheit des Eies, bewahrt bleibe.

Eine eigene Kochweise: das Pochieren des Eies, wird sich jedoch wohl kaum anders machen lassen, als daß das Eiweiß in feste Gerinnung gerät.

Es ist immer darauf Rücksicht zu nehmen, daß das Eiweiß des Eies schon bei 70° C zu gerinnen anfängt.

Hauptsächlich sind es die Eiweißstoffe des Eiweißes, die an Verdaulichkeit durch das Hartwerden einbüßen. Das Eigelb, in dem das Eiweiß zwischen Fettbestandteile verteilt ist, hat den Vorteil, ganz spröde, ganz mürbe also: leichter verdaulich zu bleiben, auch in ganz hartgekochtem Zustande.

Das Braten des Eies kann auf die Verdaulichkeit ungünstigen Einfluß haben, teils indem es zu hart gebraten, teils aber indem es zu fett gebraten wird, und besonders dann, wenn es dabei zur Bildung einer unteren hornartigen, braungebratenen Kruste kommt, wie es am häufigsten der Fall ist bei dem in gewohnter Weise gebratenen Spiegelei.

In Vergleich damit wird das weich und mager gebratene (gedämpfte) Spiegelei (209) vorzuziehen sein.

Bei gewissen Eierspeisen kommt das Ei ganz naturell zur Verwendung, oder jedenfalls nur mit Flüssigkeit verkleppert und mit dem allernotwendigsten Gewürz (Salz, Zucker) versetzt.

Zu einer Menge anderer Eierspeisen werden aber mehr oder weniger zusammengesetzte Eiermischungen von verschiedenster Zusammensetzung verwendet. In der Regel sollen solche Mischungen möglichst einfach hergestellt werden, und ganz besonders dürfte der Grad der Fetteinmischung als Maßstab für die Gesundheitsmäßigkeit Geltung haben: je weniger Fett, um so besser.

Manchmal wird auch Mehl in Eiermischungen getan; ich nenne solche Mischungen: unechte. Nicht selten wird nun das Mehl erst mit Butter abgebrannt, was aber ungesund und auch in den meisten Fällen ganz unnötig ist.

Verschiedene Eiermischungen sind — um zu fertiger Speise zu werden (Puddings, Aufläufe usw.) — einer recht hohen Wärme auszusetzen, und zwar recht lange Zeit. Daß derartige Eierspeisen dennoch die Nachteile des hart geronnenen Eiweißes weniger darbieten, hat verschiedene Ursachen.

Teils der Umstand, daß das Eiweiß mit dem Eigelb genau vermischt worden ist, und daneben mit irgendeiner Flüssigkeit (Wasser,

Milch usw.), teils auch, daß bei den „soufflierten“ Mischungen das Eiweiß in Gestalt von Schnee beigegeben wird.

Diese Verwendung des Eierschnees in der Küche ist eine sehr ausgebreitete und hat einige küchenhygienische Bedeutung.

Durch das Schlagen wird das Eiweiß in eine Menge kleinster Bläschen zerteilt, wovon jedes einen kleinen Teil atmosphärischer Luft eingeschlossen bekommt; und wenn nun der Eierschnee (oder Eierschaum) eingerührt wird, und zwar leichter Hand, damit die Bläschen nicht zerplatzen und die Luft nicht frei wird, gibt dies den Teigen eine diätetisch vorteilhafte Porosität und Leichtigkeit. Teils wegen der ganz dünn-schichtigen Form des auf die vielen kleinen Bläschen verteilten Eiweißes, teils wegen der von der einverleibten Luft veranlaßten Aufblähung.

Beim Kochen, Backen, Braten solcher Eiermischungen kommt es darauf an, den Einfluß der Wärme so langsam, so schwach und so kurz wie möglich zu gestalten; auch hier gilt es, einer Verfettung der Speise zu entgehen, wie sie besonders bei dem Braten auf fetter Pfanne oder Platte zustande kommt.

Zeichen des frischen Eies.

Das Ei vor ein brennendes Licht in einem übrigens dunklen Raum gehalten, soll gleichmäßig klar sein, ohne dunkle Flecken.

Das Ei ans Ohr gehalten und geschüttelt, darf kein plätscherndes Geräusch laut werden lassen.

Das Ei in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt, soll darin zu Boden sinken.

Aufbewahrung des Eies.

1. Die Eier sind auf einem (eigens dafür eingerichteten) Regale anzubringen, so trocken und kalt wie möglich (nicht frieren), und einmal in der Woche zu wenden.

2. Die (ganz reinen) Eier, jedes für sich, sind in reines Papier einzuwickeln, schichtenweise, mit dem spitzeren Ende nach unten, in eine Kiste zu stellen, diese ist zweimal wöchentlich umzukehren; an kühlem Ort zu halten.

Es gibt eigene Konservierungsmittel, unter welchen das recht allgemein verwendete Kalkwasser ein weniger glückliches ist. Für kürzere Aufbewahrung wird das Einbetten in verschiedene pulverförmige Substanzen verwendet (trockene Sägespäne oder Häckerling, trockener reiner Sand, Holzkohlenpulver u. dgl.). Besser eignet sich eine Auflösung von gewöhnlichem Glyzerin in gleicher Menge Wasser, noch besser eine Lösung von Wasserglas (10 T. auf 100 T. Wasser). Einfache Bepinselung mit unverdünntem Wasserglas oder Glyzerin auch verwendbar.

Übrigens sind in verschiedenartiger, eigener Weise präservierte Eier für den Winter in den Geschäften zu haben — und sind auch für

allgemeinen Gebrauch in der täglichen Haushaltung bei genügender Kritik einigermaßen verwendbar. Es muß jedes Ei aber für sich ausgeschlagen und geprüft werden, bevor es mit anderen für Bereitung einer Speise verwendet wird. Das Auslaufen des Dotters in das Eiweiß bei Zerschlagen des Eies braucht kein Zeichen der Verderbnis zu sein.

Klasse I.

Einfache Eizubereitungen.**Kap. 18. Das Ei gerührt, gekocht, gebacken, gebraten.****Allgemeine Bemerkungen.**

Die für diese einfachsten, am wenigsten zusammengesetzten Eierbereitungen zu verwendenden Eier sollen besonders frische sein — jedenfalls nicht gern mehr wie 14 Tage alt (wenn nicht die Aufbewahrungsweise eine so glückliche gewesen, daß sie frischgelegten einigermaßen gleich zu rechnen sind). Gewöhnliche präservierte Eier des Handels, in Sägespänen aufgehobene u. dgl., wenig verwendbar. Das in der Schale zu kochende Ei ist vorher rein zu waschen; das Kochwasser und das Kochgeschirr sollen völlig rein sein.

In bezug auf die Dauer der Wärmeeinwirkung ist zu berücksichtigen, daß ein ganz frischgelegtes Ei etwas längere Zeit gebraucht, um gekocht zu sein, als ein älteres, und daß immerhin die Größe der Eier in der Beziehung nicht ohne Einfluß bleiben kann; genau läßt sich die Kochzeit nicht angeben.

201. + Ganzei, geschlagen [ganze Portion ca. 90 (24) Cal.

		Gr.	Cal.	
Ei	1 St.	45	20	Das Ei wird geschlagen unter
Zucker	1 Tl.	5	70	Zusatz von Zucker und Salz,
Salz	1 Msp.			bis es schäumig geworden —
				wird so im Glase angerichtet
				— nach Geschmack mit Zitronensaft, 1 Eßl., angerührt.

202. + Dotter, gerührt („Eierschnaps“) [Portion ca. 283 (20) Cal.

Dotter	2 St.	30	108	Die Dotter werden mit dem
Zucker	3 Eßl.	45	175	Zucker weiß gerührt — nach-
				dem kann Zitronensaft, Wein
				(Cognac, Rum) bis 1 Eßl.
				ingerührt werden.

203. + Eiweiß, Eiweißschnee.

Das Eiweiß, sehr genau vom Dotter befreit, wird in einem trockenen und kalten Gefäß mit einer silbernen Gabel oder eigenem Eierschläger (an kühler Stelle und bei frischer reiner Luft) geschlagen, bis so trocken und leicht, daß es in Flocken wegfliegen kann — sofort zu verwenden.

Eiweißschnee mit Geschmackszusätzen.

Der Schnee von einem Eiweiß wird mit Zucker (1 Eßl., 15 g), etwas Vanillezucker, mit verschiedenen anderen Dingen, wie Tee, kaltem Kaffee, geriebener Schokolade, Wein, Cognac, Zitronensaft, anderen Fruchtsäften, Fruchtpüree usw., nach Geschmack, verrührt.

204. + Eiweiß - Rahmschnee

[Portion ca. 135 (30) Cal.

		Gr.	Cal.	
Eiweiß	2 St.	60	32	Das Eiweiß wird mit dem Rahm zu Schnee geschlagen und mit den übrigen Zutaten gemischt — sofort anzurichten.
Rahm, fett	2 Eßl.	30	64	
Zucker	2 Tl.	10	39	
Cognac	2 Eßl.	30		

205. + Weichgekochtes Ei.

1. Das Ei wird vorsichtig in ein Kochgeschirr gegeben, mit so viel kochenden Wassers gefüllt, daß das Ei ganz davon bedeckt ist, und ist dann bei einer Wärme von 75° C zu halten; indem das Geschirr in eine Kochkiste oder zur Seite auf dem Kochherd gestellt wird, wo es nicht wieder zum Kochen kommt; wird nach 6—8 Min. herausgenommen.
2. Das Ei wird in ein Geschirr mit kaltem Wasser gelegt, so viel, daß es bedeckt ist; das Wasser wird langsam ins Kochen gebracht; wenn Kochpunkt eben erreicht, soll das Ei weichgekocht sein. Der Zeitaufwand ungefähr wie bei 1.
3. Das Ei in eine Tasse gegeben, 3—4 mal neues kochendes Wasser darauf geschüttet, jedesmal 1 Min. darin gelassen.
4. Das Ei wird vorsichtig in kochendes Wasser gegeben, 3—4 Min. darin gekocht.
5. (Soll ganz besonders „diätetisch“ sein.) Das Ei wird aus der Schale in eine porzellanene Tasse (mit abgerundetem Boden) geschlagen und in ein Kochgeschirr mit Wasser von 75° C gestellt; kann auch über Dampf gestellt werden. Wenn das Eiweiß zu stocken beginnt, wird es allmählich mit einem silbernen Löffel von den Seiten der Tasse abgehoben; sobald es (gleichmäßig) geleeartig geworden, wird der Dotter ausgerührt; ist in derselben Tasse zu reichen (eine Messerspitze Salz kann hinzugesetzt werden, eventuell 1 kl. Löffel Wein).

206. Halbhartes (-weiches) Ei.

1. Wie 205. 1; aber das Ei erst nach 20 Min. herauszunehmen.
2. Wie 205. 2; aber 6—7 Min. zu kochen.

207. ÷ Hartgekochtes Ei.

1. Wie 205. 1. erst nach 45 Min. herauszunehmen.
2. Wie 205. 2. aber 10 Min. zu kochen.

208. ÷ Fallei — „pochiertes Ei“.

Ein zu zwei Drittel mit kochendem Wasser angefülltes Kochgeschirr ist zu verwenden (im Wasser pro Liter aufgelöst: $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft oder Essig). Jedes Ei wird für sich in eine Tasse ausgeschlagen (Dotter soll ganz bleiben) und vorsichtig ins schwach kochende Wasser eingelegt, wo es verbleibt, bis das Weiße um den Dotter herum geronnen ist (ca. 3 Min.); das Ei wird mit einem Löffel herausgehoben und zum Abtropfen auf einen Seiher gelegt, die Unebenheiten werden abgeschnitten. Warm oder kalt anzurichten.

Verwendung als Einlage in verschiedene Suppen, auf Röstbrot, mit verschiedener Sauce (Tomatensauce oder ähnl.).

209. + Spiegelei — diätetisch, gedämpft.

Ein kleiner, mit Butter leicht bestrichener, emaillierter Teller wird über kochendes Wasser gestellt. Wenn der Teller durchgewärmt ist, wird das Ei vorsichtig auf demselben ausgeschlagen und zugedeckt stehen gelassen, bis das Weiße weich gestockt ist. Auf demselben Teller anzurichten.

210. Spiegelei, gebraten.

Auf einer kleinen emaillierten oder tönernen Pfanne wird Butter (5—10 g) geschmolzen (nicht gebräunt) — das Ei vorsichtig daraufgeschlagen — auf schwaches Feuer gestellt, bis das Weiße weich gestockt (um den Dotter herum noch klar) ist. (An der unteren Fläche darf nichts Gebräuntes, hornartig Festes sein.)

211. + Ei im Becher

[Portion ca. 90 (24) Cal.]

		Gr.	Cal.	
Ei	1 St.	45	70	Ein kasserollenförmiger Porzellannapf wird innen mit Butter ausgestrichen, das Ei darin geschlagen, mit Salz bestreut (eventuell mit etwas geriebenem Käse [und Pfeffer]) — in kochendes Wasser gestellt, bis das Ei zu stocken beginnt. Vor dem Anrichten wird der Inhalt zusammengerührt.
Butter	$\frac{1}{2}$ Tl.	3	22	
Salz	Msp.			
(Pfeffer do.)				

212. + Ei im Becher souffliert.

Das Eiweiß wird mit Salz (1 Msp.) zu steifem Schnee geschlagen, in eine hübsche kleine, mit Butter leicht ausgestrichene Form gebracht; in ein mit wenig kaltem Wasser versehenes Kochgeschirr wird ein Rost gestellt, die Form auf denselben, das Wasser langsam ins Kochen gebracht. Der Dotter wird in die Mitte des Eiweißes, sobald es sich gehoben hat, gelegt — geriebene Zitronenschale oder etwas säuerliches Fruchtgelee kann daraufgelegt werden.

213. + Ei im Nest

[ganze Portion ca. 130 (31) Cal.

		Gr.	Cal.	
Ei	1 St.	45	70	Das mit Salz zu steifem
Röstbrot	1 St.	25	62	Schnee geschlagene Eiweiß
Salz	1 Msp.			wird auf dem in gesalze-
Wasser	2 Eßl.			nem Wasser aufgeweichten,

hübsch rund abgeschnittenen

Röstbrotstück bergartig aufgelegt, oben in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, um den Dotter aufzunehmen; in einem leicht erwärmten Ofen bis hellgelb gebacken — läßt sich mit Tomaten- oder ähnlicher Sauce anrichten.

214. a) Ei, gratiniert

[ganze Portion ca. 140 (26) Cal.

Ei	1 St.	45	70	Eine kleine Form wird innen
Brotrinde,				mit Butter ausgestrichen und
gerieben	1 Eßl.	8	20	mit etwas Brotrindenpulver
Salz	1 Msp.	—	—	ausgestreut, das Ei vorsich-
Butter	1 Tl.	7	50	tig darin geschlagen, Salz

und Brotrindenpulver darauf

gestreut (nach Umständen auch anderes Gewürz). Wird in einem leicht erhitzten Ofen gebacken, bis das Eiweiß weich gestockt.

b) Läßt sich in entsprechender Weise auch in einer ausgehöhlten Tomate zubereiten.

c) Das Ei kann auch vor dem Backen mit 1 Eßl. Rahm übergossen werden.

Kap. 19. Eierstich — („Custard“).

215. — Hauptvorschrift für die Zubereitung.

1. Die Eibestandteile werden leicht miteinander verrührt (ohne Luft hinein zu schlagen) und mit der leicht erwärmten Flüssigkeit (Milch, Rahm, Bouillon usw.); 1—5 mal durchgeseiht (Haarsieb). — Gewürze, Zucker usw. eingemischt (oder Vanille mit der Flüssigkeit aufgekocht).
2. Mischung in eine niedrige (ziemlich flache), mit Butter oder Salatöl ausgestrichene Form gegossen (bei Karamelpudding mit Karamelschicht überzogen, vgl. Nr. 223).
3. Die Form im Wasserbad auf den Herd oder in den Ofen gestellt, bis der Inhalt steif geworden — immer nur bei sehr schwacher Wärme, um die Bildung von Luftbläschen in der Masse zu verhindern — und um die ganz weiche Konsistenz zu bewahren — und wird herausgenommen, sobald ein spitzes Messer sich durch die Masse stecken läßt, ohne daß etwas daran hängen bleibt. — Läßt sich erst stürzen, nachdem es abgekühlt ist.

216. Eierstich für Suppen

[Portion ca. 110 (30) Cal.]

a) Eierstich — Mischung I.				
		Gr.	Cal.	
Eiweiß	1 St.	45	70	
Dotter	1 St.			
Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	
Salz	Msp.			
		105	110	
b) Eierstich — Mischung II				
[Portion ca. 160 (42) Cal.]				
Eiweiß	1 St.	30	16	
Dotter	2 St.	30	108	
Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	
Salz		120	164	
c) Eierstich — Mischung III				
[Portion ca. 125 (20) Cal.]				
Dotter	2 St.	30	108	
Milch	2 Eßl.	30	19	
Salz		60	127	

Nach Hauptvorschrift 215 bereitet — gestürzt, in Würfel oder Streifen geschnitten (am liebsten mit dem Char treusemesser) — in die Suppe gelegt, angerichtet. — Alle Mischungen sind auch mit Bouillon, ganz oder teilweise, anstatt der Milch herzustellen.

Eierstich mit verschiedenen Geschmackszusätzen:

217. Eierstich mit Vanille

[Portion ca. 238 (45) Cal.]

280	Ei	1 St.	45	70
1000	Milch	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	108
90	Zucker	1 Eßl.	15	60
	Salz	Msp.		
	Vanillezucker		220	238

Nach Hauptvorschrift 215 zu bereiten — auch mit verhältnismäßig mehr Ei (bis 8—10 St. auf 1 Lit.).

218. Eierstich mit Vanille

[Portion ca. 200 (50) Cal.]

			Gr.	Cal.
375	Eiweiß	2 St.	60	32
1000	Milch	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	108
90	Zucker	1 Eßl.	15	60
	Salz	Msp.		
	Vanillezucker		235	200

Nach Hauptvorschrift 215 zu bereiten (braucht verhältnismäßig längere Zeit, um steif zu werden).

219. Eierstich mit Tee

[Portion ca. 340 (40) Cal.]

			Gr.	Cal.
250	Ei	1 St.	45	70
1000	{ Rahm, fett	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
	{ Tee	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	
80	Zucker	1 Eßl.	15	60
	Salz		245	340

Nach Hauptvorschrift 215 —
Rahm und Tee (starker) werden
anfangs miteinander ver-
mischt.

220. Eierstich mit Kaffee

[Portion ca. 280 (50) Cal. — mit Rahm.]

225	Ei	1 St.	45	70
1000	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	130
110	Zucker	$1\frac{1}{2}$ Eßl.	22	85
	Kaffee	1 Eßl.	15	—
	Salz		282	285
	Vanillezucker oder Cognac Rahm, gew.			

Die Milch wird mit dem
Kaffee aufgekocht, bevor sie
mit dem Ei verrührt wird —
übrigens nach 215. — Nach
Abkühlung gestürzt — nach
Umständen mit Rahmschnee
daraufgelegt anzurichten.

221. Eierstich (aus Dotter) mit Kaffee

[Portion ca. 350 (50) Cal.]

150	Dotter	2 St.	30	108
1000	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	130
150	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Salz	Msp.	—	—
	Kaffee	1 Eßl.	15	—
			275	358

Nach Hauptvorschrift 215 —
(nachdem die Milch mit dem
Kaffee gekocht worden ist,
wie 220).

222. Eierstich mit Kakao.

Eiermischung wie in 215, nachdem die Milch mit Kakao (15 g)
aufgekocht ist.

223. Karameleierstich — „Karamelpudding“.

Für die hierzu verwendeten Eiermischungen gibt es eine
Reihe sehr verschiedener Vorschriften — von denen folgende
Typen anzuführen sind:

I. Karamelpudding mit Eiermischung:

[Portion ca. 700 (60) Cal.

			Gr.	Cal.
180	Dotter	3 St.	45	162
1000	Rahm, gew.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420
125	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Salz	Msp.		
	Vanillezucker		325	702

II. Karamelpudding mit Eiermischung:

[Portion ca. 460 (80) Cal.

300	{ Dotter	3 St.	45	162
	{ Eiweiß	1 St.	30	16
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
125	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Salz		355	460
	Vanille			

III. Karamelpudding mit Eiermischung:

[Portion ca. 400 (70) Cal.

250	{ Dotter	2 St.	30	108
	{ Eiweiß	1 St.	30	16
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
125	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Salz			
	Vanille	$\frac{1}{8}$ Stange	340	406

IV. Karamelpudding mit Eiermischung:

[Portion ca. 730 (88) Cal.

420	{ Dotter	3 St.	45	162
	{ Eiweiß	2 St.	60	32
1000	Rahm, fett	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420
125	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Salz	Msp.		
	Vanille	$\frac{1}{4}$ Tl.	385	734

V. Karamelpudding mit Eiermischung:

[Portion ca. 420 (85) Cal.

360	{ Dotter	2 St.	90	140
	{ Eiweiß	2 St.		
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
125	Zucker	2 Eßl.	30	120
	Vanille	$\frac{1}{4}$ Stange	370	422

Für die Eiermischung gilt die Hauptvorschrift 215 — anstatt Vanillezucker wird oftmals Vanille verwendet, die, der Länge nach aufgeschnitten, mit der Milch (Rahm) aufgekocht wird.

Zucker, 4 Eßl. (60 g), wird zu recht dickem Karamelsirup verkocht; mit drei Viertel davon wird die zu verwendende Form an ihrer ganzen inneren Seite mit einer Karamelschicht überzogen (bei schnellem Umdrehen, damit der Karamelsirup nicht steif wird, bevor die Form ganz bekleidet ist) — ein Viertel des Karamels wird mit $\frac{1}{8}$ Lit. Wasser zu Karamelsauce bereitet. — Für jede der Eiermischungen läßt sich anstatt Milch Rahm (fett) verwenden oder jede beliebige Mischung von Milch und Rahm (gew.); für jede Portion gibt der für Karamel verwendete Zucker einen Zuschlag von 240 Cal.

Eierstich mit verschiedenen Einlagen:**224. Eierstich mit Käse**

[Portion ca. 360 (92) Cal.]

			Gr.	Cal.
125	Dotter	2 St.	30	108
125	Eiweiß	1 St.	30	16
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
80	Käse, gerieb.	2 Eßl.	20	74
	Pfeffer	Msp.		
	Senf		330	360
	Salz	Msp.		

Nach Hauptvorschrift 215 —
der Käse wird zuletzt (nach-
dem die Eiermischung ge-
seiht) eingerührt. — Mit
oder auf Röstbrot (und But-
ter) anzurichten.

225. Eierstich mit Makkaroni

[Portion ca. 665 (72) Cal.]

180	Ei	1 St.	45	70
1000	Rahm; gew.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420
200	Makkaroni		50	175
	Salz	1 Msp.		
			345	665

Nach Hauptvorschrift 215 —
Makkaroni (gargekocht) in
die Eiermischung zuletzt ein-
gerührt. — Mit geschmolze-
ner Butter und geriebenem
Käse anzurichten.

226. Eierstich mit Spinat.

Eiermischung wie 224 und nach Hauptvorschrift 215 be-
handelt. — Spinat feingewiegt, roh (oder lieber etwas gekocht),
125 g, in die Mischung eingerührt.

Eierstich mit Gemüsen.

Eiermischung nach 224; nach Hauptvorschrift 215 be-
handelt — mit derselben verrührt: 125 g Blumenkohl, Spargel,
Sellerie, Pastinak, Erdartischokke oder Kastanie, Tomate (alles
gargekocht und kleingeschnitten oder durchgestrichen). — Anstatt
Rahm (gew.) teilweise Gemüsekochwasser verwendbar.

227. Eierstich mit Früchten.

Eiermischung nach 217 oder 218 — nach Hauptvorschrift 215
behandelt — süßgekochte Früchte (Äpfel, Birnen, Pflaumen,
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Erdbeeren, Himbeeren usw.) auf
den Boden der Form gelegt — Eiermischung daraufgegossen.

Kap. 20. Rührei.

228. Rührei, gewöhnliches

[Portion ca. 200 (50) Cal.]

		Gr.	Cal.
Ei	2 St.	90	140
Milch	2 Eßl.	30	20
Salz	1 Msp.	—	—
Butter		5	38
		125	198

Die Eier werden mit Milch und Salz verquirlt; die Butter in einem emaillierten oder porzellanenen Kochgeschirr (mit abgerundetem Boden) geschmolzen; die Eimischung

daraufgegossen, auf schwaches Feuer gestellt, die Eiermasse allmählich, wie sie an der Geschirrwand steif wird, vorsichtig, ohne zu zerkleinern, mit einem Löffel abgehoben und so fort, bis die ganze Masse weichgestockt ist — sofort anzurichten. — Wird auch so gemacht, daß die Masse zu einem gleichmäßigen Brei verrührt wird.

Anstatt Milch kann Wasser oder Rahm verwendet werden — auch mit weniger Butter zu bereiten.

b. + Rührei mit Jus

[Portion 250 (52) Cal.]

Ei	2 St.	90	140
Rahm	3 Eßl.	45	75
Butter	1 Tl.	5	38
Jus	2 Eßl.	—	—
Salz	1 Msp.	—	—
		140	253

— nach 228a zuzubereiten; doch so, daß der dritte Eßlöffel Rahm und Jus erst zugegeben wird, nachdem die Masse gestockt und vom Feuer abgenommen ist.

Rührei mit Einlagen.

229. Rührei mit Käse

[Portion ca. 380 (85) Cal.]

(„Fondue à la Brillat-Savarin“).

Ei	2 St.	90	140
Milch	2 Eßl.	30	20
Schweiz.-Käse, $\frac{1}{3}$ des Gewichts der Eier (gerieben)		30	117
Butter, $\frac{1}{6}$ des Gewichts der Eier		15	112
Salz	Msp.	—	—
		165	389

Die Zutaten werden miteinander gleichmäßig gut vermischt, auf schwaches Feuer gestellt und umgerührt, bis die Masse einen gleichmäßig weichen Brei bildet — sofort mit oder auf Röstbrot anzurichten.

230. Rührei mit Käse („Fondue suisse“) [Portion ca. 600 (115) Cal.

		Gr.	Cal.	
Dotter	3 St.	45	162	Dotter, Gewürz, Käse und
Rahm, gew.	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	Butter werden leicht zu-
Käse, gerieben		75	292	sammengeschlagen, auf
Butter		5	37	schwaches Feuer gestellt;
Pfeffer		185	596	fortwährend geschlagen, bis
Zucker				es anfängt fest zu werden. —
Salz				Rahm wird erst allmählich

hinzugesetzt — sofort mit Brotwürfeln anzurichten, sobald die Masse zu einem weichen Brei geworden.

231. Rührei mit Fisch oder Fleisch

mit Fisch: Portion nach 228a oder b wird, wenn beinahe fertig gekocht, mit 1—2 Eßl. gekochtem Fisch vermengt;

mit Fleisch: ebenso mit geräuchertem Fleisch oder Schinken, feingeschnitten, 1—2 Eßl.

232. Rührei mit Kräutern

wie 231; mit gehackten (und auch durchgestrichenen) gekochten Kräutern: Petersilie, Spinat, Kerbel, Kresse, einzeln oder gemischt.

233. Rührei mit Gemüsen

wie 231; mit feingeschnittenen, weichgekochten Gemüsen (Spargel, Blumenkohl, Artischockenböden, Erdartischocken), bis 125 g.

234. Rührei mit Tomate

wie 231; mit rohen reifen Tomaten, kleingeschnitten, bis 2 Eßl.

235. Rührei mit Champignons

wie 231; mit gekochten, feingeschnittenen Champignons (oder anderen eßbaren Schwämmen), 1—2 Eßl.

236. Eierpüree

[ganze Portion 214 (60) Cal.

Ei, hart	2 St.	90	140	Das in einem Mörser mit
Dotter, roh	1 St.	15	54	etwas Milch zerstampfte Ei-
Milch	ca. 2 Eßl.	30	20	weiß wird mit Salz und der
Salz	Msp.			übrigen Milch zu glattem
		135	214	Brei verrührt und durch-

gestrichen; dann die Dotter eingerührt. — Auf Wasserbad vor dem Anrichten leicht zu erwärmen — für sich oder mit gekochten Gemüsen angerichtet.

237. + Gedämpftes Rührei, „coddled eggs“ [ganze Portion ca. 160 (36) Cal.

		Gr.	Cal.	
Ei	1 St.	45	70	Die Milch wird erwärmt, mit dem Ei zusammengeschlagen — in einem Geschirr auf Dampf gesetzt — fortwährend umgerührt, bis zu dickflüssiger Konsistenz — nach Zusatz des Gewürzes mit Brotwürfeln angerichtet.
Milch	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	54	
Butter		5	38	
Salz	Msp.			
Pfeffer	Msp.			
		130	162	

Kap. 21. Eierklöße und ähnliches.

238. + Eierschaumklöße [ganze Portion ca. 100 (24) Cal.

Ei	1 St.	45	70	Der Dotter wird mit Salz steifgerührt, mit Mehl und dem Gewürz und zuletzt mit dem Eiweiß in Schnee verührt; die Masse in kleinen Klößen auf kochendes Wasser (Suppe, Milch) gegeben; 4 Min. gekocht (bis auf doppelte Größe); mit Hohllöffel herausgenommen; zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt — in Milch oder Fruchtsuppe angerichtet — auch zu Fleischsuppe, und dann ohne Vanille.
Zucker	1 Tl.	5	20	
Kartoffelmehl oder Maizena	$\frac{1}{2}$ Tl.	3	10	
Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	53	100	
Salz	Msp.			

239. + Eierschaumklöße [ganze Portion ca. 150 (28) Cal.

Eiweiß	2 St.	60	32	Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, unter allmählichem Zusatz des Zuckers — übrigens wie 238. —
Zucker	2 Eßl.	30	120	
Vanillezucker				
Kartoffelmehl ($\frac{1}{2}$ Tl.) kann dazu verwendet werden.				

240. Eierklöße I [ganze Portion ca. 135 (34) Cal.

Ei, hart	1 St.	45	70	Das Ei wird in einem Mörser mit dem Rahm fein zerrieben und durchgestrichen; mit dem Gewürz versetzt — Dotter eingerührt, auf Teigkonsistenz; der Teig zu Kügelchen (zwischen den Handflächen) gerollt; mit Mehl bestäubt; in gesalzenem Wasser aufgekocht oder in Suppe.
Dotter, roh	1 St.	15	54	
Rahm, gew.	1 Tl.	6	10	
Petersilie gehackt	$\frac{1}{4}$ Tl.	66	134	
Salz	Msp.			
(Kayenne oder weißer Pfeffer)				

241. Eierklöße II

[ganze Portion ca. 180 (30) Cal.

		Gr.	Cal.
Dotter, hart	2 St.	30	108
Dotter, roh	1 St.	15	54
Butter,	$\frac{1}{2}$ Tl.	3	22
geschm.		48	184
Salz	Msp.		
(Kayenne oder			
weißer Pfeffer)	Msp.		

Wie Nr. 240, mit Butter an-
statt Rahm — für Fleisch-
suppen, Ragouts — mit
Spinat u. dgl.

242. Meringue

[ganze Portion ca. 510 (28) Cal.

1000	Eiweiß	2 St.	60	32
2000	Staubzucker		125	485
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	185	517
	od. Zitronensaft	1 Tl.		

Eiweiß wird zu sehr steifem,
trockenem Schnee geschla-
gen; 2 Eßl. Zucker einge-
mischt, noch 5 Min. ge-
schlagen, übriger Zucker mit

den Gewürzen (mit leichter Hand) eingerührt, die sehr steife Masse
mit einem Löffel in Kuchen auf ein mit Postpapier belegtes Back-
blech gelegt; im Ofen bei sehr schwacher Wärme gebacken — die
Gewürze können gespart werden — etwas feingeriebene Schokolade
kann hinzugesetzt werden — auch Fruchtfarben (rot, grün usw.).

243. Dotterplätzchen

[ganze Portion ca. 460 (20) Cal.

1000	Dotter	2 St.	30	108
3000	Zucker	6 Eßl.	90	350
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	120	458
	od. Zitronenschale			
	gehackt			

Dotter wird 5 Min. stark ge-
schlagen, mit Zucker all-
mählich versetzt, weiter ge-
schlagen, bis Zucker ge-
schmolzen, Vanille einge-
rührt, die Masse mit Tee-

löffel in kleine Kuchen auf ein mit Butter leicht bestrichenes
kaltes Backblech gesetzt — in recht heißem Ofen hart, nicht
braun, gebacken.

Klasse II.

Das Ei in Getränken u. dgl.

Kap. 22. Das Ganzei in Getränken.

244. + Eiertee — Eierkaffee

[Portion ca. 90 (24) Cal.

280	Ei	1 St.	45	70
30	Zucker	1 Tl.	5	20
1000	Tee	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	—
	Salz	1 Msp.		
			210	90

Das mit Zucker leicht ver-
klepperte Ei wird mit dem
warmen Tee allmählich ver-
rührt (nicht wärmen, so daß
das Eiweiß flüssig bleibt) —
das Eiweiß kann auch, für

sich zu Schaum geschlagen, oben aufgelegt werden. — Wird
ebenso mit Kaffeeaufguß bereitet.

245. + Eierbier

			Gr.	Cal.
280	Ei	1 St.	45	70
90	Zucker	1 Eßl.	15	60
	Zimt		1	—
1000	Bier, leichtes	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	48
			221	178

[Portion ca. 175 (24) Cal.]

Das Ei wird mit Zucker glatt verquirlt, das Bier mit Zimt aufgekocht, unter starkem Quirlen mit der Eiermasse vermischt — auch mit Porter, mit Malzbier u. dgl. zu bereiten.

246. Eierlimonade

750	Ei	1 St.	45	70
250	Zucker	1 Eßl.	15	60
1000	Wasser, kalt	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	—
400	Zitronensaft	2 Eßl.	25	—
160	Sherry	2 Tl.	10	—
	Eisstückchen	2 Eßl.		
			155	130

[Portion ca. 130 (24) Cal.]

Das mit den Zutaten leicht verklepperte Ei wird über die in ein Glas gegebenen Eisstückchen geseiht und so gereicht.

247. Eislimonade mit Milhzucker

750	Ei	1 St.	45	70
750	Milhzucker	3 Eßl.	45	180
1000	Wasser, koch.	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	—
400	Zitronensaft	2 Eßl.	25	—
160	Sherry oder Portwein	2 Tl.	10	—
	Eisstückchen	2 Eßl.		
			185	250

[Portion ca. 250 (24) Cal.]

Zucker wird in kochendem Wasser aufgelöst, abgekühlt, mit dem vorher glatt gerührten Ei, dem Zitronensaft und dem Wein verrührt; über die Eisstückchen in ein Glas geseiht — so gereicht.

248. Eierweinlimonade in Milch

280	Ei	1 St.	45	70
90	Zucker	1 Eßl.	15	60
122	Sherry	1—2 Eßl.	20	—
1000	Milch	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	108
	Salz	1 Msp.		
			240	238

[ganze Portion ca. 235 (24) Cal.]

Das Ei wird glatt gerührt, mit Zucker und Salz — allmählich mit dem Wein und danach mit der Milch genau verrührt, geseiht, im Glas gereicht. — Das Eiweiß kann

auch für sich, zu Schaum geschlagen, oben aufgelegt werden — Cognac, Rum (1 Tl.) nach Umständen anstatt Wein.

249. ÷ Schäumender Eiweintrank I

600	Ei	2 St.	90	140
300	Zucker	3 Eßl.	45	180
	Rotwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—
1000	Himbeersaft	2 Eßl.	25	—
	(od. Zitr.-Saft)		285	320

[ganze Portion ca. 320 (24) Cal.]

Eier werden mit Zucker glatt gerührt, Wein, Fruchtsaft dazu — auf schwaches Feuer gestellt und stark geschlagen, bis schäumend — warm (in kaltem Glase) zu reichen.

250. ÷ Schäumender Eiweintranke II [ganze Portion ca. 300 (34) Cal.

			Gr.	Cal.
400	{ Dotter	2 St.	30	108
	{ Eiweiß	1 St.	30	16
300	Zucker	3 Eßl.	45	180
1000	{ Zitronensaft	2 Eßl.	25	—
	{ Weißwein*)	1/8 Lit.	125	—
			255	304

Zubereitung wie 249.

251. ÷ Eierschnaps

[Portion ca. 130 (24) Cal.

Ei	1 St.	45	70
Zucker, fein	1 Eßl.	15	60
Cognac	1 Eßl.	12	—
Vanillezucker	1/4 Tl.	72	130
Zitronenschale (gerieben)			

Dotter wird mit Zucker weiß gerührt, Cognac, Gewürz hinzugefügt — das zu Schnee geschlagene Eiweiß damit verrührt — in einem Glase angerichtet.

252. Ei-Ananasgetränk — auf Eis

[Portion ca. 130 (24) Cal.

Ei	1 St.	45	70
Zucker	1 Eßl.	15	60
Ananassaft	2 Eßl.	24	—
Wasser, kalt	2 Eßl.	24	—
Eisstückchen	2 Eßl.		
		108	130

Das Ei wird mit Wasser und dem Saft glatt gerührt, mit Zucker abgeschmeckt; auf die Eisstückchen in ein Glas geseiht — und so gereicht.

Kap. 23. Das Eiweiß in Getränken.

253. + Eiweißwasser

[Portion ca. 30 (28) Cal.

500	Eiweiß	2 St.	60	32
1000	Wasser, kalt	1/8 Lit.	125	—
	Salz	2 Msp.		

Das Eiweiß wird glatt gerührt, allmählich mit dem Wasser verrührt, gesalzen, geseiht — sofort anzurichten.

254. Eiweißwasser mit Gummi — leicht stopfend

[ganze Portion ca. 165 (28) Cal.

250	Eiweiß	2 St.	60	32
40	Zucker	2 Tl.	10	40
80	Gummi		20	95
1000	Wasser	1/4 Lit	250	—
	(warm)		340	167

Eiweiß wird mit Zucker, Gummi und dem Wasser verquirlt, in einem Glas gereicht — wo Zucker zu vermeiden ist, kann Saccharinlösung verwendet werden.

*) oder etwas weniger Burgunder, Champagner oder Malaga auf 1/8 Liter mit Wasser aufgefüllt.

255. Eiweißwasser mit Fleischextrakt				[Portion ca. 30 (28) Cal.	
			Gr. Cal.		
500	Eiweiß	2 St.	60	32	Eiweiß wird mit dem Wasser, in welchem das Fleischextrakt aufgelöst ist, allmählich genau verrührt — mit Salz abgeschmeckt.
	Fleischextrakt				
	(Liebig usw.)	1/2 Tl.	—	—	
1000	Wasser				
	(kochend)	1/8 Lit.	125	—	
	Salz	2 Msp.			
			185	32	
256. Eiweiß als Gegengift (gegen metallische Gifte).					
	Eiweiß	12 St.	—	—	miteinander verquirlt,
	Wasser, lau	1 Lit.	—	—	1 Tasse davon jede 5 Min. zu nehmen.
257. + Eiweißmilch				[ganze Portion ca. 190 (65) Cal.	
240	Eiweiß	2 St.	60	32	Eiweiß wird glatt gerührt, mit der Milch allmählich genau verrührt, geseiht, mit Salz abgeschmeckt.
1000	Milch	1/4 Lit.	250	162	
	Salz	1 Msp.			
			310	194	
258. Eiweißlimonade				[ganze Portion ca. 55 (14) Cal.	
250	Eiweiß	1 St.	30	16	Eiweiß wird leicht gerührt, mit Zucker, Wasser, Zitronensaft, Wein verrührt; auf die Eisstückchen in ein Glas geseiht.
80	Zucker	2 Tl.	10	40	
40	Zitronensaft	1 Tl.	5	—	
80	Wein	2 Tl.	10	—	
1000	Wasser	1/8 Lit.	125	—	
	Eisstückchen	2 Eßl.			
			180	56	

Kap. 24. Dottergetränke.

259. Dottergetränk mit Selters und Milch (od. dgl.)					[ganze Portion ca. 190 (29) Cal.
125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker weiß gerührt — die Milch eingerührt; danach das Mineralwasser.
250	Milch, warm	4 Eßl.	60	40	
40	Zucker	2 Tl.	10	40	
1000	Selters u. dgl.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	
			350	188	
260. + Dotterwasser I					[ganze Portion ca. 225 (20) Cal.
125	Dotter	2 St.	30	108	Der mit dem Zucker verrührte Dotter wird mit dem Wasser in eine Flasche gegeben, geschüttelt, bis Inhalt ganz schäumend — sofort anzurichten.
125	Zucker	2 Eßl.	30	120	
1000	Wasser, kalt	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	
	(od. Mineralwasser)		310	228	

261. + Dotterwasser II, „Lait de poule“

[ganze Portion ca. 165 (20) Cal.]

			Gr.	Cal.	
250	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker und
125	Zucker	1 Eßl.	15	60	Salz verrührt, Orangenblüten-
50	Orangenblüten-				wasser hinzugesetzt, mit dem
	wasser	1 Tl.	6	—	Wasser (oder Tee) unter
1000	Wasser, koch. $\frac{1}{8}$ Lit.		125	—	starkem Quirlen vereint (das
	(od. Tee, leicht)		176	168	Gefäß am besten während-
	Salz	1 Msp.			dem in warmes Wasser zu
					stellen).

262. Dottergetränk mit Zitrone

[ganze Portion ca. 225 (20) Cal.]

125	Dotter	2 St.	30	108	Wie 261 zu bereiten.
125	Zucker	2 Eßl.	30	120	
100	Zitronensaft	2 Eßl.	24	—	
1000	Wasser, koch. $\frac{1}{4}$ Lit.		250	—	
			334	228	

263. + Dottertee

[ganze Portion ca. 165 (20) Cal.]

150	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker und
75	Zucker	1 Eßl.	15	60	Zitronensaft gerührt, mit
25	Zitronensaft	1 Tl.	5	—	dem heißen Tee unter star-
1000	Tee, leicht $\frac{1}{5}$ Lit.		200	—	kem Umrühren verbunden.
			250	168	— Dotterkaffee ebenso,
					mit Zucker $1\frac{1}{2}$ Eßl. — kann
					auch mit Milchzucker bereitet werden — 3—4 Eßl. (Cal.: 290—350).

264. + Dotterbier

[ganze Portion ca. 250 (20) Cal.]

125	Dotter	2 St.	30	108	Bier wird mit Zitronenschale
1000	Bier, leicht $\frac{1}{4}$ Lit.		250	80	aufgekocht, mit den mit
	Zitronenschale ($\frac{1}{4}$ Zitr.)		—	—	Zucker verrührten Dottern
	Zimt		—	—	unter starkem Rühren ver-
60	Zucker	1 Eßl.	15	60	bunden, auf schwaches Feuer
			295	248	gestellt, stark gerührt, bis
					glatt, schäumig — ist auch
					mit Malzextrakt (1—2 Tl. oder mehr) und Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit.)
					zu bereiten.

265. + Dotterweingetränk

[ganze Portion ca. 225 (20) Cal.]

250	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit dem Zucker
250	Zucker bis	2 Eßl.	30	120	weiß gerührt, Wein hinzu-
80	Wein, stark	2 Eßl.	10	—	gefügt und mit dem Wasser
1000	Wasser, koch. $\frac{1}{8}$ Lit.		125	—	unter starkem Rühren ver-
			195	228	bunden — für Wein kann
					Zitronensaft oder Most
					(1 Eßl.) genommen werden — oder auch Cognac, Rum (1 Tl.).

266. Weinkandel

[ganze Portion ca. 235 (27) Cal.]

			Gr.	Cal.	
150	{ Dotter	2 St.	30	108	Wasser mit Zitronenschale aufgekocht (Schale entfernt), wird über die mit Zucker verrührte und mit Wein versetzte Eiermischung gegossen — auf schwaches Feuer gesetzt; fortwährend stark umgerührt, bis glatt
	{ Eiweiß	$\frac{1}{2}$ St.	7	8	
120	Zucker	2 Eßl.	30	120	
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	
100	Weißwein	2 Eßl.	25	—	
	Zitronenschale v. $\frac{1}{8}$ Zitr.				
			342	236	

— auch als Suppe verwendbar — mit Zwieback od. dgl.

267. ÷ Dotterpunsch

[ganze Portion ca. 225 (24) Cal.]

150	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker weiß gerührt, mit Wasser und Zitronensaft versetzt — das Wasser (kochend) unter starkem Rühren allmählich daraufgegossen; auf schwachem Feuer mit Rum weiter gerührt, bis glatt, schäumend — sofort anzurichten.
150	Zucker	2 Eßl.	30	120	
1000	Wasser	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	—	
125	Rum	2 Eßl.	25	—	
25	Zitronensaft	1 Tl.	5	—	
			290	228	

Klasse III.

Eiersuppen, Eiersaucen.**Kap. 25. Eiersuppen.**

Milchsuppen mit Ei Nr. 11—14, 21, 23.

Rahmsuppen „ „ „ 39.

Fleischsuppen „ „ Kap. 47, 54, 55.

Gemüsesuppen „ „ „ 133, 134.

Fruchtsuppen „ „ „ 160, 163.

Biersuppen „ „ „ 190.

Weinsuppen „ „ „ 193.

268. + Karlsbadersuppe (Jaworska) [ganze Portion ca. 210 (72) Cal.]

540	Ei	3 St.	135	210	Die Eier (oder Dotter alleine), sehr frische, werden schäumig geschlagen — das kochende Wasser wird nach und nach daraufgegossen — gesalzen — kann mit etwas Zitronensaft oder Fleischextrakt gewürzt werden.
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
	Salz				

269.	+ Eiersuppe (in Bier)			[ganze Portion ca. 190 (10) Cal.	
			Gr.	Cal.	
60	Dotter	1 St.	15	54	Dotter werden mit Zucker weiß geschlagen — das mit etwas Roggenbrotkruste auf- gekochte Bier wird darauf- gegossen, nach und nach, un- ter starkem Schlagen.
60	Zucker	1 Eßl.	15	60	
1000	Bier, leichtes	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	80	
			280	194	
270.	Eiersuppe (hamburgische)			[ganze Portion ca. 450 (50) Cal.	
30	Dotter	1 St.	15	54	Milch, Dotter, Zucker, mit dem darin glatt gerührten Mehl, werden aufgekocht — und allmählich mit dem aufgekochten Bier zusam- mengegegossen.
	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
1000	Bier, leichtes	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	80	
60	Zucker	2 Eßl.	30	120	
20	Mehl	1 Eßl.	10	35	
			555	451	

Kap. 26. Eiersaucen, süße (zu Backware, Puddings, Gelees u. dgl.).

a) Süße Eiersaucen ohne Mehl (echte).

271.	+ Eierschneevanillesauce				[1 Eßl. 15 g ca. 20 Cal.	
1500	Ei	2 St.	90	140	Dotter wird mit der halben Portion Zucker hellgelb gerührt, mit der warmen Milch zusammengeschlagen; das Eiweiß mit dem übrigen Zucker, zu steifem Schnee geschlagen, darein gemischt; Vanillezucker zugesetzt.	
1000	Milch, warm	$\frac{1}{16}$ Lit.	62	40		
250	Zucker	1 Eßl.	15	60		
	Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ Tl.				
272.	+ Eiervanillesauce				[1 Eßl. 15 g ca. 20 Cal.	
250	{	Eiweiß	1 St.	30	16	Nach 274 zu bereiten.
		Dotter	2 St.	30	108	
1000	Milch, warm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160		
90	Zucker	$1\frac{1}{2}$ Eßl.	22	90		
	Salz	kl. Msp.				
	Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ Tl.				
273.	+ Eiweißschneesauce, „Crème blanche“				[1 Eßl. 15 g ca. 14 Cal.	
250	Eiweiß	2 St.	60	32	Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, wird mit der warmen Milch verrührt, geseiht, auf schwaches Feuer gestellt, umgerührt, bis sämig — Zucker, Vanille hinzugesetzt.	
1000	Milch, warm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160		
60	Zucker	1 Eßl.	15	60		
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.				

274. + Dottervanillesauce — „gewöhnliche Vanillecremesauce“

[1 Eßl. 15 g ca. 20 Cal.]

			Gr.	Cal.	
125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird leicht mit Zucker und Salz verrührt; die warme Milch unter fortwährendem Schlagen daraufgegeben; auf schwaches Feuer gestellt — (am liebsten auf Wasserbad: „bain de Marie“), gut umgerührt, bis sämig, glatt (nicht kochen), geseiht — wenn abgekühlt, Vanillezucker dazugegeben (oder nach Wunsch andere Geschmacksstoffe, z. B.: Zitronensaft 1—2 Tl. usw. oder Milch anfangs mit Vanille gekocht) — auch mit mehr Dotter.
1000	Milch, warm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	
60	Zucker	1 Eßl.	15	60	
	Salz	Prise			
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			

275. + Dottersauce mit Karamel

[1 Eßl. 15 g ca. 16 Cal.]

125	Dotter	2 St.	30	108	Der Zucker wird auf einer eisernen Pfanne zu lichtbraunem Karamel gekocht, mit der Milch verrührt, die Mischung mit dem leicht geschlagenen Dotter verrührt — Salz dazu usw., wie 274.
1000	Milch, warm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	
180	Zucker	3 Eßl.	45	180	
	Salz	Prise			
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			

276. Dottersauce mit Kaffee

[1 Eßl. 15 g ca. 16 Cal.]

125	Dotter	2 St.	30	108	Die Milch wird mit dem Kaffee aufgekocht, geseiht — übrigens nach 274.
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	
90	Zucker	$1\frac{1}{2}$ Eßl.	22	90	
	Salz	Prise			
	Kaffee, gebr., gemahl.	1 Eßl.			
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			

277. Dottersauce mit Schokolade

[1 Eßl. 15 g ca. 19 Cal.]

125	Dotter	2 St.	30	108	In der Milch wird die Schokolade aufgelöst und gut verrührt — übrigens nach 274.
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	
125	Schokolade		30	140	
	Salz	Prise			

278. Dottersauce in Wein, „Chaudeau“ [1 Eßl. 15 g ca. 15 Cal.

			Gr.	Cal.	
165	Dotter	2 St.	30	108	Nach 274, nur mit Wein und Wasser statt der Milch — anstatt Wein kann Most genommen werden — warm anzurichten.
165	Zucker	2 Eßl.	30	120	
1000	{ Weißwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	
	{ Wasser	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	—	

279. Dotterzitronensauce in Wein, „Chaudeau“ [1 Eßl. 15 g ca. 12 Cal.

125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit den übrigen Zutaten glatt geschlagen und vermischt; auf Feuer gestellt, wo geschlagen, bis schäumend (nicht kochen) — warm anzurichten.
125	Zucker	2 Eßl.	30	120	
40	Zitronensaft	1 Eßl.	10	—	
1000	{ Weißwein	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	—	
	{ Wasser	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	—	
	Zitronenschale (gehackt	$\frac{1}{2}$ Tl.			

b) Eiersaucen — süße — unechte (mit Mehl oder Gelatine).**280. Eiervanillesauce (mit Mehl)** [1 Eßl. 15 g ca. 15 Cal.

90	Ei	1 St.	45	70	Nach 274 — doch so, daß das Mehl anfangs mit Ei und Zucker glatt gerührt wird — kann auch mit Dotter (2 St.) bereitet werden — verwendbar als Ersatz für Rahm zu Fruchtgrütze (Flammeri) u. dgl.
1000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
60	Zucker	2 Eßl.	30	120	
10	Kartoffelmehl oder Maizena	1 Tl.	5	17	
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.			
	Salz				

281. + Schäumende Dottervanillesauce [1 Eßl. 15 g ca. 25 Cal.

125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker und Salz leicht verrührt — in die erwärmte Milch geschlagen — auf schwaches Feuer gebracht (Wasserbad) und gut gerührt, bis dicklich werdend (nicht kochen) — die aufgelöste Gelatine wird eingerührt — in eine Schale gegeben und allmählich Wein und Zitronensaft eingerührt — wenn ganz abgekühlt, wird der Rahmschnee eingerührt und der Vanillezucker — zu kalten Puddings, kleinem Gebäck usw.
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	
60	Zucker	1 Eßl.	15	60	
60–120	Weißwein	1–2 Eßl.	15–30	—	
20	Zitronensaft	1 Tl.	5		
	Salz	1 Msp.	—	—	
250	Rahmschnee	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	200	
12	Gelatine	1– $\frac{1}{2}$ Bl.	3	12	

282. Schäumende Eier-Himbeersauce.

Himbeersaft (2 Eßl.) anstatt Wein — sonst wie 281.

283. Eiersauce in Wein (Chaudreau m. Gelatine)

[1 Eßl. 15 g ca. 26 Cal.]

			Gr.	Cal.	
250	Eiweiß	1 St.	30	16	Wein, Zucker, Ei, Zitronen-
500	Dotter	4 St.	60	216	saft und Schale werden ver-
250	Zucker	2 Eßl.	30	120	quirlt, mit der aufgeweichten
1000	Weißwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	Gelatine — auf schwachem
125	Zitronensaft	1 Eßl.	15	—	Feuer schäumig geschlagen
	Zitronenschale	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—	— wird abgekühlt, bis lau-
50	Gelatine	3 Bl.	6	24	warm — Rahmschnee (oder
250	Rahmschnee	3 Eßl.	30	100	Eierschnee) damit verrührt
	(oder Eierschnee, 2 St.)				— in Glasschale gegeben —
					vor Anrichten gut abgekühlt
					— mit Apfelsinensaft entsprechend zu bereiten — auch mit Most
					für Wein.

Kap. 27. Eiersaucen zu Fisch, Fleisch, Salaten usw.**a) Ohne Mehl.****284. Salatsauce (E. Hansen)** [ganze Portion ca. 190 (26) Cal.]

600	Dotter	2 St.	30	108	Die Dotter werden mit Zucker
1000	Rahm (gew.)	3 Eßl.	50	80	dick und weiß gerührt —
50	Zucker	$\frac{1}{2}$ Tl.	3	10	dann mit Rahm und Zitro-
600	Zitronensaft	2 Eßl.	30		nensaft — gut vermischt.
			133	198	

285. Dotterrahmbuttersauce

[1 Eßl. 15 g ca. 35 Cal.]

180	Dotter	3 St.	45	162	Die Dotter werden mit Rahm
1000	Rahm (gew.)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	glatt gerührt — auf dem
80	Butter	1 Eßl.	20	150	Feuer mit Butter zusam-
	(Zitronensaft, Muskatnuß, pulverisiert)				mengeschnitten — vom Feuer
					abgenommen — nach Wunsch
					mit Zitronensaft und Mus-
					katnuß gewürzt — für Fleisch
					und Fisch.

286. Dotterweinsauce — „Sauce au vin blanc“ [1 Eßl. 15 g ca. 6 Cal.]

250	Dotter	4 St.	60	216	Die Dotter werden weiß ge-
1000	{ Weißwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	schlagen — mit Wein und
	{ Bouillon	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	Salz abgerührt — auf dem
	Salz, Gewürz				Feuer bei mäßiger Wärme
					gerührt, bis dick werdend —
					für Fisch.

287. Dotterkräutersauce					[1 Eßl. 15 g ca. 20 Cal.]
333	Dotter	2 St.	30	108	Die Kräuter werden in Bouillon sehr weich gekocht und durchgeschlagen — die Dotter mit Rahm geschlagen und eingerührt — auf schwacher Wärme unter Schlagen aufgekocht — gesalzen — Zitronensaft hinzugesetzt.
1000	Rahm (gew.)	4 Eßl.	60	100	
	Bouillon	2 Eßl.	30	—	
	Kräuter*), gemischte, gewiegte, im ganzen	1 Eßl.			
	Salz, Zitronensaft				
288. Dottersauce mit Tomate					[ganze Portion ca. 250 (35) Cal.]
1000	Dotter	3 St.	45	162	Die Dotter werden mit Zucker weiß gerührt — mit dem übrigen genau verrührt — auf Feuer gestellt, bei ständigem Schlagen — abgenommen, sobald es dicklich zu werden anfängt — wird gerührt, bis abgekühlt.
1000	Rahm (gew.)	3 Eßl.	45	75	
100	Zucker	1 Tl.	5	18	
650	Zitronensaft	2 Eßl.	30		
1000	Tomatenpüree	3 Eßl.	45	—	
			170	255	
289. Dottersardellensauce (v. Gilgen)					[1 Eßl. 15 g ca. 25 Cal.]
250	Dotter	2 St.	30	108	Dotter, Rahm, Sardellenbutter (70) mit Bouillon glatt gerührt — wird aufgekocht — gesalzen — mit Zitronensaft versetzt.
400	Rahm, sauer	3 Eßl.	50	80	
160	Sardellenbutter	1 Eßl.	20	150	
	Zitronensaft ein wenig Salz				
1000	Bouillon	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	

b) Eiersaucen zu Fleisch, Fisch, Salaten mit geringem Mehlzusatz.

290. Dotterbuttermehlsauce (Mangor) I					[1 Eßl. 15 g ca. 15 Cal.]
125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter werden steif gerührt — mit dem übrigen zusammen geschlagen — aufs Feuer gebracht und gerührt, bis dicklich — zu Fleisch- und Fischspeisen.
80	Butter	1 Eßl.	20	150	
20	Mehl	1 Tl.	5	18	
60	Zitronensaft	1 Eßl.	15	—	
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	
20	Zucker	1 Tl.	5	18	
291. Dotterbuttermehlsauce II					[1 Eßl. 15 g ca. 15 Cal.]
125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter werden mit Mehl, Gewürz, Zitronensaft glatt gerührt — mit Bouillon (von Fisch oder Fleisch) geschlagen und mit der Butter auf schwacher Wärme — bis dicklich geworden.
80	Butter	1 Eßl.	20	150	
40	Mehl	1 Eßl.	10	35	
	Salz				
125	Zitronensaft	2 Eßl.	30	—	
1000	Bouillon	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	
	Salz, Zucker				

*) $\frac{1}{2}$ Spinat, $\frac{1}{4}$ Petersilie, $\frac{1}{4}$ Kerbel.

292. Dotterbuttermehlsauce für Salat (nach Farmer)

[ganze Portion ca. 530 (52) Cal.]

			Gr.	Cal.	
150	Dotter	2 St.	30	108	Dotter werden mit Zucker abgerührt und mit Salz (und Senf) — dann mit dem glattgerührten Mehl verrührt — auf Wasserbad aufgekocht — mit Butter, Milch, Zitronensaft vermischt — schwach gekocht, bis dicklich werdend — gekühlt.
150	Butter		30	225	
25	Mehl	1 Tl.	5	18	
1000	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	120	
75	Zucker	1 Eßl.	15	60	
	Zitronensaft, Salz		280	536	
	[Essig]				
	[Senf]				

293. Dottermehlsauce mit Öl zu Salat (nach E. Hansen)

	Dotter	2 St.	30	108	Dotter (1 roh, 1 hart) werden allmählich mit dem Öl verrührt und mit dem Zitronensaft und Zucker — endlich mit der weißen Sauce — abgekühlt verwendet.
	Öl	4 Eßl.	60	540	
	Zitronensaft v.	1 Zitr.	60	—	
	Zucker	1 Tl.	5	20	
	Weißer Sauce	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	—	

Klasse IV.

Eiercreme.**Kap. 28. Eiercreme in Tassen.****a) Echte.****294. Eierzitronencreme in Tassen** [ganze Portion ca. 130 (24) Cal.]

1000	Ei	1 St.	45	70	Der Dotter wird mit Zucker, Zitronensaft und Salz geschlagen — auf schwaches Feuer gebracht (Wasserbad) — umgerührt, bis dicklich werdend, unter starkem Schlagen — steifer Schnee von Eiweiß eingerührt — in Glasstassen abgekühlt — mit Biskuit oder ähnlichem anzurichten.
333	Zucker	1 Eßl.	15	60	
	Salz	Msp.	—	—	
400	Zitronensaft	$1\frac{1}{2}$ Eßl.	18	—	
			78	130	

295. Eierapfelsinecreme in Tassen [ganze Portion ca. 100 (24) Cal.]

1000	Ei	1 St.	45	70	Wie 294 bereitet — auch anstatt Apfelsinensaft mit Madeira (1—2 Eßl.) oder alkoholfreiem Wein (2 Eßl.).
155	Zucker	$\frac{1}{2}$ Eßl.	7	30	
	Salz	Msp.	—	—	
775	Apfelsinensaft	3 Eßl.	35	—	
			87	100	

296. + Eierweinereme in Tassen					[ganze Portion ca. 190 (24) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Ei	1 St.	45	70	Alles (außer dem Schnee) miteinander vermengt — auf schwaches Feuer gebracht, bis dick geworden — über das zu Schnee geschlagene Eiweiß gegossen — damit gut vermischt usw., wie 294. —
666	Most	2 Eßl.	30	—	
220	Zitronensaft	2 Tl.	10	—	
	Zitronenschale v. $\frac{1}{4}$ Zitr.	—	—	—	
666	Zucker	2 Eßl.	30	120	
			115	190	

Ähnliche Cremes sind auch mit verschiedensten anderen Geschmackszusätzen zu bereiten, wie: Likör, verschiedenen Fruchtsäften, Fruchtputees, Kaffeeextrakt, Tee, karamelisiertem Zucker usw.

b) Unechte (s. mit Mehl).

297. Eiercreme mit Schokolade					[ganze Portion ca. 450 (75) Cal.
			Gr.	Cal.	
180	Ei	1 St.	45	70	Zucker, Schokolade (in etwas warmes Wasser aufgelöst), Maizena wird allmählich mit der Milch verrührt — die Mischung auf Dampf ca. 8 Min. gekocht — Dotter geschlagen und eingerührt — noch einige Minuten auf ganz schwacher Wärme gehalten — geseiht — abgekühlt — mit Vanillezucker verrührt — in Glasschale angerichtet — Eierschnee obenauf gelegt.
1000	Milch, warm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
80	Schokolade		20	90	
	(oder Kakao)				
20	Maizena	1 Tl.	5	17	
125	Zucker	2 Eßl.	30	120	
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—	
	Salz		350	459	

298. + Ei-tabiokacreme in Tassen					[ganze Portion ca. 330 (50) Cal.
			Gr.	Cal.	
280	Ei	1 St.	45	70	Die Milch wird mit Tabioka verkocht (Wasserbad), bis klar geworden — Zucker (1 Eßl.) darin ausgerührt. Dotter mit Zucker (1 Eßl.) und Salz geschlagen — beide Mischungen zusammengerührt — wieder aufs Feuer gestellt und gerührt, bis dicklich geworden — Eierschnee und Vanillezucker leicht eingerührt — in Tassen gegeben — abgekühlt gereicht.
1000	Milch	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	108	
180	Zucker	2 Eßl.	30	120	
60	Tabioka, fein	2 Eßl.	10	35	
	Salz		245	333	
	Vanillezucker				

299. + Dottercreme mit Vanille in Tassen					[ganze Portion ca. 270 (35) Cal.
			Gr.	Cal.	
240	Dotter	2 St.	30	108	Mehl, Dotter, Zucker, Salz werden miteinander glatt gerührt — die Milch (warm) allmählich hineingerührt usw., wie gewöhnliche Vanillesauce 274 — in Tassen gekühlt.
1000	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80	
180	Zucker	$1\frac{1}{2}$ Eßl.	22	90	
	Kartoffelmehl	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—	
	Vanillezucker		177	278	
	Salz				

Konditoreiercreme (zur Einlage für Kuchen usw.).

300. Kuchencreme (mit Dotter)		[ganze Portion ca. 680 (65) Cal.]	
		Gr.	Cal.
180	Dotter 3 St.	45	162
1000	Milch $\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
250	Zucker	60	240
120	Mehl, feinstes	30	116
	Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl.	385	680
	(oder anderes Gewürz)		

Nach 274, indem das Mehl gleichzeitig mit dem Zucker eingerührt wird — auch mit feinstem pulverisierter Weizenstärke statt Mehl.

301. Kuchencreme (mit Ganzei)		[ganze Portion ca. 540 (75) Cal.]	
450	Ei 2 St.	90	140
1000	Milch $\frac{1}{5}$ Lit.	200	130
250	Zucker	50	195
100	Mehl, feinstes	20	78
	Vanillezucker $\frac{1}{4}$ Tl.	360	543

Wie 300.

Kap. 29. Eiercremegelee.

I. Mit ganzem Ei (Eiweiß als Schnee).

302. + Eierschneegelee mit Vanille		[ganze Portion ca. 360 (55) Cal.]	
360	Ei 1 St.	45	70
1000	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
400	Zucker	50	195
32	Gelatine 2 Bl.	4	16
	Salz, Vanillezucker	224	361

Die Milch wird gekocht — darin die vorher aufgeweichte Gelatine aufgelöst — Zucker dazugegeben — auf den leicht geschlagenen Dotter gegossen und zusammengerührt — aufs Feuer gestellt und umgerührt, bis dicklich — Eierschnee eingerührt mit Salz und Vanillezucker — in Form gegeben (1 große oder mehrere kleine, angefeuchtete) — kalt gestellt zum Steifwerden — vor Anrichten zu stürzen. — Mit kleinem Gebäck oder mit Fruchtkompott anzurichten.

303. Eierschneegelee mit Kakao		[ganze Portion ca. 330 (65) Cal.]	
360	Ei 1 St.	45	70
1000	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
80	Kakao	10	46
240	Zucker 2 Eßl.	30	120
32	Gelatine 2 Bl.	4	16
	Salz, Vanillezucker	214	332

Kakaopulver wird mit der Milch verrührt, bevor sie gekocht wird — übrigens wie 302.

304. Eierschneegelee mit Kaffee [ganze Portion ca. 245 (45) Cal.]

			Gr.	Cal.	
360	Ei	1 St.	45	70	Wie 302.
	Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	
1000	Kaffeeextrakt	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	—	
250	Zucker	2 Eßl.	30	120	
32	Gelatine	2 Eßl.	4	16	
	Salz		199	246	

305. + Eierschneegelee mit Saccharin und Apfelwein

[ganze Portion ca. 75 (25) Cal.]

Ei	1 St.	45	70	Dotter wird schäumig gerührt
Zitronensaft	1 Tl.	5	—	— mit Zitronensaft und dem
Apfelwein	2 Tl.	10	—	Eierschnee verrührt — Gela-
Saccharin-				tine (aufgeweicht) im er-
lösung (5%)	2 Tr.	—	—	wärmten Wein aufgelöst und
Gelatine	1 Bl.	2	8	gerührt, bis abgekühlt (ohne
		62	78	steif zu werden) — wird in

die Eiermischung gegeben —
in Schale gefüllt — kalt gestellt — steif geworden, angerichtet —
für gewöhnliche Verwendung mit Zucker, 1 Eßl. (anstatt Saccharin).

2. Mit Dotter allein.**306. + Dottergelee mit Vanille** [ganze Portion ca. 490 (60) Cal.]

150	Dotter	2 St.	30	108	Wie 302, ohne Eierschnee.
1000	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	130	
300	Zucker	4 Eßl.	60	240	
20	Gelatine	2 Bl.	4	16	
	Salz, Vanillezucker		294	494	

307. Dottergelee mit Wein [ganze Portion ca. 360 (35) Cal.]

300	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird mit Zucker weiß
600	Zucker	4 Eßl.	60	240	gerührt — mit Wasser, Wein,
	Wasser	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	—	Zitronenschale und der auf-
1000	Sherry	2 Eßl.	20	—	geweichten Gelatine glatt ge-
	Zitronensaft	2 Eßl.	20	—	rührt — schäumig geschla-
40	Gelatine	2 Bl.	4	16	gen, auf Wasserbad — etwas
	Zitronenschale (gehackt)				abgekühlt — Zitronensaft
			194	364	hinzugegeben unter stetigem

Rühren — in Form ge-
geben — kalt gestellt, zum Steifwerden.

308. Dottergelee mit Wein		Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 500 (55) Cal.]
150	Dotter	2 St.	30	108
200	Zucker		40	160
1000	{ Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
	{ Weißwein	$\frac{1}{12}$ Lit.	60	—
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	—	—
5	Gelatine	$2\frac{1}{2}$ Bl.	27	20
			255	498

— abgekühlt — Wein eingerührt — in Form oder Glasschale gegeben (mit Salatöl leicht gestrichen, wenn zu stürzen) — anstatt Weißwein kann verwendet werden:

Most	$\frac{1}{10}$ Lit.	100 g	} mit Wasser auf $\frac{1}{12}$ Lit. aufgefüllt.
Madeira	2 Eßl.	24 g	
Sherry			
Rum	1 Eßl.	12 g	
Likör, leichtere Sorte, wie Maraschino, Kakao usw.			

3. Mit Eiweiß allein, als Schnee.

309. Eiweißschneegelee mit Wein und Zitrone					[ganze Portion ca. 220 (35) Cal.]
Eiweiß	2 St.	60	32	Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker verrührt und mit der aufgeweichten, in leicht erwärmtem Wein und dem Zitronensaft aufgelösten Gelatine — in eine Schale gegeben — kalt gestellt, zum Steifwerden.	
Zucker, fein	3 Eßl.	45	180		
Zitronensaft	1 Eßl.	12	—		
Weißwein	1 Eßl.	12	—		
Gelatine, rot	1 Bl.	2	8		
		131	220		

Kap. 30. Eirahmschneegelee.

1. Mit Eiweiß und Dotter.

310.	+ Eirahmschneegelee mit Vanille	[ganze Portion ca. 1300 (120) Cal.]			
300	{ Dotter	3 St.	45	162	Dotter und Eiweiß werden mit Zucker verrührt — der mit der Vanille aufgekochte und abgekühlte Rahm (gew.) dazugegossen und verrührt — auf mäßiger Wärme geschlagen, bis die Masse dick zu werden anfängt — die in
	{ Eiweiß	1 St.	30	16	
1000	{ Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
	{ Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	375	
500	Zucker		125	487	
32	Gelatine	6 Bl.	12	50	
	Vanille	$\frac{1}{2}$ St.	462	1300	

311. Eirahmschneegelee mit Kakao [ganze Portion ca. 590 (85) Cal.

			Gr.	Cal.
320	{ Dotter	2 St.	30	108
	{ Eiweiß	1 St.	30	16
1000	{ Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
	{ Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	187
160	Zucker	2 Eßl.	30	117
80	Kakao	2 Eßl.	15	70
15	Gelatine	2 Bl.	4	16
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	294	594

Wie 310 — mit Kakao in die aufgekochte Milch glatt eingerührt, bevor sie in die Eiermischung gegeben wird.

2. Mit Dotter.

312. + Dotterrahmschneegelee mit Vanille

[ganze Portion ca. 830 (75) Cal.

125	Dotter	2 St.	30	108
1000	{ Rahm (gew.)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
	{ Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	375
125	Zucker	2 Eßl.	30	117
25	Gelatine	3 Bl.	6	24
	Vanillezucker	$\frac{1}{4}$ Tl.	316	834

Wie 310 (NB. mit Dotter allein).

313. Dotterrahmschneegelee mit Schokolade (nach Nimb)

[ganze Portion ca. 980 (110) Cal.

80	Dotter	2 St.	30	108
1000	{ Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160
	{ Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	375
80	Zucker	2 Eßl.	30	117
100	Schokolade		40	187
20	Gelatine	4 Bl.	8	32
	Vanille	$\frac{1}{4}$ St.	483	979

Wie 310 — die Schokolade mit warmer Milch verrührt, bevor sie in die Eiermischung gegeben.

314. Dotterrahmschneegelee mit Früchten

[ganze Portion ca. 840 (65) Cal.

125	Dotter	2 St.	30	108
1000	{ Rahm (gew.)	$\frac{1}{6}$ Lit.	160	280
	{ Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	250
100	Zucker		25	97
125	Ananassaft	2 Eßl.	30	—
500	Ananas		125	98
16	Gelatine	2 Bl.	4	16
			454	849

Dotter mit Zucker werden verrührt — Rahm (gew.) damit vermischt und mit dem Ananassaft und der in etwas Wasser aufgelösten Gelatine — geseiht — mit dem in kleine Würfel geschnittenen (von den dunkeln, harten Teilen gut be-

freiten) oder fein geriebenen Ananas zusammengemührt — unter stetigem Rühren abgekühlt usw. nach 310 — auch mit verschiedenen anderen Früchten in entsprechender Weise zu bereiten.

f) Dottereißschnee-Rahmschneegelee.

315. Eirahmgelee mit Pfirsich (oder Aprikose)

[ganze Portion ca. 450 (45) Cal.]

			Gr.	Cal.	
400	Ei	1 St.	45	70	Dotter mit Zucker werden gerührt — Eiweiß und Rahm (jedes für sich vorher zu steifem Schnee geschlagen) damit verrührt und mit dem Zitronen- und Pfirsichsaft, dem in Stücke geschnittenen Pfirsich und der vorher aufgelösten Gelatine — unter
	Rahm(Schlag-) ^{1/16}	Lit.	60	187	
1000	Zitronensaft	1 Eßl.	15	—	
	Pfirsichsaft	2 Eßl.	30	—	
400	Zucker	3 Eßl.	45	180	
550	Pfirsich		60	—	Zitronen- und Pfirsichsaft, dem in Stücke geschnittenen Pfirsich und der vorher aufgelösten Gelatine — unter
30	Gelatine	2 Bl.	4	16	
			259	453	

stetigem Umrühren gut abgekühlt — in eine mit Wasser ausgestrichene und mit etwas feinem Zucker ausgestreute Form gegeben — stark abgekühlt, um ganz steif zu werden — vor Anrichten zu stürzen — entsprechend mit anderen Früchten (Apfelsine, Aprikose usw.) zu bereiten.

Kap. 31. Eiercremeeis.

316. Über Bereitung gefrorener Speisen.

Eis-Salzmischung aus 3 T. Eis, in kleinen Stücken, 1 T. grobem Küchensalz. Auf dem Boden des Gefrierbottichs wird eine reichliche Lage der Mischung gelegt — die Gefrierbüchse daraufgestellt, die dann nach und nach schichtweise von der Salz- und Eismischung umgeben wird, bis der Bottich zu zwei Drittel gefüllt ist. Nach Kaltwerden der Büchse wird die zum Frieren bestimmte, vorher gut abgekühlte Mischung in dieselbe eingefüllt und die Büchse genau geschlossen (kein Salz darf eindringen). — Während des Frierens wird die Büchse wiederholt umgedreht, der Deckel von Zeit zu Zeit abgenommen, um das Gefrorene, was sich an den Wänden festgesetzt hat, mit einem Spatel abzuschrapen. Das Frieren ist abgeschlossen, sobald die ganze Masse eine passende, gleichmäßige Festigkeit erlangt hat. Es gibt in den Haushaltungsgeschäften eigene Eismaschinen mit folgender Gebrauchsanweisung. Kleine Portionen Eis können in jeder beliebigen Blechbüchse unter fleißigem Umdrehen gefroren werden.

a) Mit Dotter und Eiweiß.

317. Eiercremeeeis mit Vanille [ganze Portion ca. 600 (54) Cal.

			Gr.	Cal.	
180	Ei	1 St.	45	70	Ei mit Zucker und Salz ge-
1000	Rahm (gew.)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	schlagen, wird allmählich mit
120	Zucker	2 Eßl.	30	117	dem mit der Vanille auf-
	Salz	Prise			gekochten Rahm abgerührt
	Vanille	$\frac{1}{8}$ St.	325	607	— auf mäßiger Wärme nur
					kurz gekocht, bis dicksämig
					geworden — in ein Gefäß geseiht — gerührt bis kalt — in die
					Gefrierbüchse gegeben — kann auch mit reichlicher Zucker
					bereitet werden (bis 3—4 Eßl.) — auch mit Milch allein oder
					mit verschieden fetter Rahmmischung — auch mit Rahm (fett)
					allein.

318. Eiercremeeeis mit Vanille [ganze Portion ca. 280 (50) Cal.

480	{ Dotter	2 St.	30	108	Dotter und Eiweiß wird mit
	{ Eiweiß	1 St.	30	16	Zucker geschlagen und mit
1000	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80	Milch usw. wie in 317 —
160	Zucker		20	78	auch mit Milch allein.
	Vanillezucker	1 Eßl.			
			205	282	

319. Eiercremeeeis mit Vanille [ganze Portion ca. 740 (60) Cal.

375	{ Dotter	3 St.	45	162	Dotter und Eiweiß werden
	{ Eiweiß	1 St.	30	16	mit dem Rahm und dem
1000	Rahm (gew.)	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	336	Zucker geschlagen usw. wie
333	Zucker	4 Eßl.	60	234	in 316 und 317 — kann auch
			335	748	mit Milch allein bereitet
					werden.

b) Mit Dotter allein.

320. Dottercremeeeis in Wasser (Hannemann) mit Zitrone

[ganze Portion ca. 166 (20) Cal.

250	Dotter	2 St.	30	108	Wasser und Zucker werden
1000	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	—	aufgekocht — mit Dotter und
125	Zucker	1 Eßl.	15	58	Zitronensaft gut verrührt —
125	Zitronensaft	1 Eßl.	15	—	gekühlt unter stetigem Um-
			185	166	rühren — in den Gefrier-
					apparat gegeben.

321. Dottercremeeis mit Vanille (gewöhnliches „Vanilleeis“)
[ganze Portion ca. 380 (56) Cal.]

			Gr.	Cal.	
125	Dotter	2 St.	30	108	Dotter wird weiß geschlagen
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	mit Zucker usw. wie 317
125	Zucker, fein	2 Eßl.	30	117	— auch mit 3 oder 4 Dotter
	Vanille	$\frac{1}{2}$ St.			bereitet — auch mit reich-
	(für Vanille auch				licher Zucker (bis 4 Eßl.,
	Vanillezucker ver-		310	385	60 g) — auch mit verschieden
	wendbar)				fetter Milchrahmmischung —

auch (mit oder ohne Vanille) bereitet als:

Karamelleis; ein aus Zucker, 4 Eßl. (im ganzen), Wasser, 4 Eßl., bereiteter Karamelsirup wird mit der Milch verrührt;

Kaffeeis, die Milch kochend auf 40 g gemahlenem Kaffee gegeben; $\frac{1}{2}$ Stunde extrahiert — geseiht — oder aus 40 g Kaffee mit etwas kochendem Wasser ein Extrakt bereitet — mit der Milch verrührt;

Schokoladeneis, die Milch wird kochend mit 30 g Schokolade (bitterer) verrührt — oder Kakao in gleicher Menge;

Malagaeis, die Milch wird mit Malaga (oder ähnlichem Wein), 1 Eßl., vermischt;

Maraschinoeis, die Milch wird mit Maraschinolikör ($\frac{1}{2}$ Eßl.) versetzt.

322. Dottercremeeis mit Früchten [ganze Portion ca. 750 (60) Cal.]

180	Dotter	3 St.	45	162	Bereitet nach 317 (und 316)
1000	Rahm (gew.)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	(Dotter allein) — während
125	Zucker	2 Eßl.	30	117	des Abkühlens wird die Mi-
500	Fruchtpüree		125	60	schung mit Früchtepüree
			450	759	verrührt (von frischen Erd-

beeren, Pfirsichen, Aprikosen usw. — oder aus Blechdosen — oder von eingemachten Früchten — wenn vorher gesüßt, nach Geschmack weniger Zucker).

323. Dotterrahmschnee-Eis [ganze Portion ca. 1300 (95) Cal.]

180	Dotter	3 St.	45	162	Bereitet nach 317 und 316
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	160	(mit Dotter allein) — nach
250	Zucker	4 Eßl.	60	234	Abkühlung wird der zu
1000	Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	steifem Schnee geschlagene
			605	1308	Rahm eingerührt — als

Kaffee-Eis: mit Rahm (gew.), $\frac{1}{8}$ Lit. und Kaffeeextrakt ($\frac{1}{8}$ Lit.).

Klasse V.

Eiermischungen — gebraten — gebacken.**Eierpfannkuchen — aufgelaufener Eierpfannkuchen — Auflauf.****Kap. 32. Eierpfannkuchen. Omelette von Ei.****324. Eierpfannkuchen, einfach (naturell).**

Hierzu gebraucht man, außer reinem Ei, verschiedene Eiermischungen:

- I. teils echte (s. ohne Mehl): 1 Ei (45 g, 70 Cal.) mit 1 Eßl. Wasser, oder 1—2 Eßl. Milch, oder 1 Tl. bis 1 Eßl. Rahm zusammengeschlagen;
- II. teils unechte (s. mit Mehl): 1 Ei mit $\frac{1}{2}$ —3 Eßl. Wasser, oder Milch, oder Rahm, und Mehl $\frac{1}{2}$ Eßl., alles zusammengeschlagen.
- III. teils abgebrannte: 1 Ei mit Milch bis $\frac{1}{8}$ Lit (125 g, 80 Cal.) und Mehl, 5—15 g (17—52 Cal.), Butter, 5—15 g (37—110 Cal.) — miteinander abgebacken und mit der Milch und dem Ei verrührt — gewürzt: gesalzen mit Salz, 1 Msp. — oder gesüßt mit Zucker, 1—2 Tl. (20—40 Cal.), und Salz, 1 kl. Msp.

An anderen Geschmackszusätzen auch:

Vanille,	Zitronensaft,
Zitronenschale, gehackt,	Apfelsinensaft,
Zitronenöl (1 Tr.),	Wein,
Zimt, pulverisiert,	Likör,
Muskatnuß (1 Msp.),	Orangenblütenwasser.
Maggigewürz,	

Das Braten der Pfannkuchen (allgemeine Regeln) nach drei Weisen:

1. Die Eiermischung wird in dicker Schicht auf eine erwärmte, leicht mit Butter ausgestrichene (oder mit etwas geschmolzener Butter versehene) flache Pfanne gegeben — wird bei ganz leichter Wärme (auch auf Wasserbad) gebraten, bis die Masse weich gestockt ist — wird gekehrt — auf der anderen Seite (kürzere Zeit) fertig gebraten;
2. die Eiermischung (in etwas dünnerer Schicht) wird nur auf der einen Fläche gebraten und dann zusammengeklappt;
3. französisch: die Eiermischung wird während des Bratens in eigener Weise durch Bewegungen mit der Pfanne so zusammengeschüttelt, daß sich ein hoher, länglich-schmaler (fischförmiger) Kuchen bildet.

Eierpfannkuchen, zusammengesetzte, mit echten Eiermischungen.

- 325. Französische Omelette mit Rum** — mit 1 Ei und 1 Eßl. Rahm und 2 Tl. Zucker — ca. 125 Cal.

Die Eiermischung, süß, nach 324, wird nach dritter Weise gebraten. Die fertige Omelette wird auf der Anrichteschüssel mit Staubzucker bestreut, mit einem kleinen Glas Rum übergossen (oder teilweise Cognac), der angezündet wird — brennend anzurichten.

- 326. Französische Omelette mit Schinken** — mit 1 Ei und 1 Eßl. Rahm = 110 (33) Cal.

Zu Eiermischung, gesalzene, nach 324, wird $\frac{1}{2}$ —1 Eßl. gehackter (oder in Würfeln geschnittener) Schinken eingerührt, oder verschiedenes Fleisch, oder geräucherte Zunge, oder Fisch — gebraten nach 324, zweite Art.

- 327. Französische Omelette „Tante Manon“** (Seignobos) — mit 1 Ei und Milch = ca. 90 Cal.

Eiermischung nach 324, süß, wird gerührt mit weißem Käse (1 Tl., 5 g), Schinken (gehackt, 1 Tl., 5 g), Champignons (gehackt, 2 Tl., 10 g), Brot ($\frac{1}{2}$ Eßl., 10 g, in der Milch aufgeweicht) — gebraten nach 324, dritte Art.

- 328. Omelette mit Brot** — mit 1 Ei, Milch und Brot = ca. 100 (30) Cal.

Eiermischung 324, süß, wird mit Brot (gerieben oder in kleinen Würfeln), 15 g, gerührt — gebraten nach 324 — auch mit Gemüse oder Tomaten.

- 329. Französische Omelette mit Kräutern**, „aux fines herbes“ — mit 1 Ei, 1 Eßl. Milch = ca. 80 (25) Cal.

Eiermischung nach 324, gesalzen, wird mit Kräutern verrührt: Petersilie, Kerbel, Spinat, gemischt, feingehackt oder durchgestrichen — gebraten nach 324, dritte Art.

- 330. Omelette mit Äpfeln** — mit 1 Ei und Milch = ca. 80 (25) Cal.

Eiermischung nach 324, süß, wird gerührt mit Äpfeln, einigen feinen Scheiben, vorher in Bouillon oder Wasser halbweich gekocht und feingehackt — auch mit verschiedenen Pilzen — gebraten nach 324, zweite oder dritte Art.

Eierpfannkuchen, zusammengesetzte, mit unechten Eiermischungen.

- 331. Eierpfannkuchen** — mit 1 Ei und Milch und Mehl ca. 100 Cal.

Eiermischung 324 II, gesalzen oder süß — gebraten nach 324, erste Art — mit Fruchtkompott, Gelee und Zucker anzurichten.

332. — Eierpfannkuchen mit Speck.

Eiermischung 324 II, gesalzen, mit Speck (fleischig), 125 g. Der Speck in Schnitten, wird auf der Pfanne braun angebraten — das abgeschmolzene Fett wird abgegossen — die Eiermischung auf die Schnitte geschlagen — auf beiden Seiten gebraten.

333. Eierpfannkuchen mit Brot.

Eiermischung 324 II, süß, Brot, 2 Schnitte, 15 g. Die Schnitte werden in etwas Milch aufgeweicht (können auch trocken, mit etwas Zucker bestreut und karamelisiert verwendet werden) — auf der mit Butter leicht ausgestrichenen Pfanne mit der Eiermischung begossen — auf beiden Seiten gebraten — auch so, daß das aufgeweichte Brot mit der Eiermischung verrührt wird.

334. Eierpfannkuchen mit Aleuronat (nach Hannemann).

Eiermischung 334, mit Aleuronat (3 g) anstatt Mehl, mit Zitronensaft und -schale — nach 324 gebraten.

335. Eierpfannkuchen, zusammengelegter, mit verschiedenen Einlagen.

Eiermischung 324 I oder II — gesalzen — gebraten nach 324, zweite Art — vor dem Zusammenklappen wird ein Streifen folgender Einlagen eingelegt:

gesalzen mit: Fleischragout (Salpicon),	süß mit: Fruchtkompott,
Hachee,	Fruchtgelee,
Schinken, gehackt,	Tomate,
Nierenragout, Fischragout,	Pilze.
Austern in Stücken,	
Gemüse, gehackt, in Stücken,	

Kap. 33. Aufgelaufener Eierpfannkuchen. — Omelette soufflée.**336. Aufgelaufener Eierpfannkuchen, einfach, naturell.**

Eiermischung dazu — ganz wie 324, echt oder unecht, abgebrannt, gesalzen, gesüßt — aber so, daß anfangs nur der Dotter eingerührt wird — und dann erst das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen — mit leichter Hand eingerührt — wonach sofort gebraten.

Das Braten. — Erste Weise, die gewöhnliche: Die Pfanne wird mit Speck oder möglichst wenig Butter ausgestrichen — oder etwas Butter auf derselben geschmolzen — die Eiermischung gleichmäßig über die Pfanne gegossen — auf schwächster Wärme gehalten, bis ganz weich gestockt — auf der einen Seite — und zusammengeklappt.

Zweite Weise: Die Eiermischung — sehr steif — wird hoch auf eine mit Butter leicht gestrichene Schüssel gelegt — in warmer Röhre 12—25 Min. gebacken.

Aufgelaufene Eierpfannkuchen mit Eiermischungen und Einlagen.

- 337. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Fruchtsaft** — für jedes Ei mit Zucker ca. 100 Cal.

Eiermischung nach 324 u. 336, süß — wird mit Saft von Zitrone, Apfelsine oder anderen Früchten vermischt ($\frac{1}{2}$ Eßl. auf jedes Ei) — nach 336 gebraten.

- 338. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Schokolade** — für jedes Ei mit Zucker und Schokolade ca. 140 Cal.

Eiermischung nach 324 u. 336, süß, wird mit geriebener, in etwas Milch oder Wasser aufgelöster Schokolade (1—2 Tl.) angerührt — nach 336 gebraten.

- 339. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Käse** — für jedes Ei ca. 110 Cal.

Eiermischung nach 324 u. 336, gesalzen, wird mit geriebenem Käse, 10 g auf jedes Ei, abgerührt — nach 336 gebraten.

- 340. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Schinken** (oder anderem Fleisch).

Eiermischung nach 324 u. 336, gesalzen, wird mit geräuchertem, gekochtem, feingewiegtem Schinken, 20 g auf jedes Ei, verrührt — nach 336 gebraten.

Für feinere diätetische Verwendung kann die Eiermischung mit dem Fleisch (und dann gewöhnlich mit feinen hellen Fleischsorten — jungem Huhn u. desgl.) durch ein Sieb gestrichen werden, bevor der Eiweißschnee eingemischt wird.

- 341. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Brot** — für jedes Ei ca. 150 Cal.

Eiermischung nach 324 u. 336, süß, wird mit Brot (20 g, mit der Milch gekocht, gerührt, gekühlt) abgerührt, bevor der Eiweißschnee eingemischt wird — nach 336 gebraten.

- 342. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Kräutern**, „aux fines herbes“.

Eiermischung nach 324 u. 336, wird gerührt mit Kräutermischung nach 329 — mit Gemüsen in ähnlicher Weise — mit Äpfel ebenso.

- 343. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit Fisch.**

Eiermischung nach 324 u. 336, unecht, gesalzen, wird gerührt mit Dorsch, gekocht, geschnitten oder gehackt — bevor Eiweißschnee eingerührt wird — nach 336 gebraten — mit Fleisch ebenso.

344. Aufgelaufener Eierpfannkuchen mit verschiedenen Einlagen.

Eiermischung 324—336, wird nach 336 (erste Art) gebraten — vor dem Zusammenklappen mit einem Streifen verschiedener Einlagen versehen, nach 335.

Kap. 34. Eier-Auflauf — Soufflé.**345. + Eieraufwurf — Eiersoufflé — einfach, naturell.**

Eiermischung dazu wird zubereitet nach 324 u. 336 (mit dem Eiweiß als sehr steifer Schnee).

Hier läßt sich, besonders bei dem unechten (mit Mehl versetzten), und ganz besonders bei den abgebackenen Mischungen, etwas reichlicher Flüssigkeit verwenden — nämlich für jedes Ei mit 1—2 Tl. Mehl: bis $\frac{1}{4}$ Lit., 125 Wasser, Milch, Rahm und mehr.

Das Backen geschieht in einer Form (Omelettenform), die leicht mit Butter (oder Salatöl) ausgestrichen, sofort nach Bereitung der Eiermischung bis auf ca. $\frac{2}{3}$ Höhe gefüllt wird — um dann schnell in den gut warmen Ofen gesetzt und fertig gebacken zu werden, bei gleichmäßiger Wärme — muß dann gleich auf den Tisch gebracht werden.

Backzeit für ein Ei mit 12—15 Min. zu berechnen — für größere Portionen verhältnismäßig höher. Fertig sobald ein glattes, dünnes, eingestochenes Holz ohne anhängende Teigteile wieder herauskommt.

346. Eieraufwurf mit Zusätzen.

Nach 337—343 zu bereiten, aber so, daß die Mischungen nach 345 in der Form gebacken werden.

Eieraufwurf mit Einlagen.

Hierzu werden die einfachen Mischungen nach 324 u. 336 verwendet. Die Einlagen (die in 335 angeführten verwendbar) werden auf den Boden der Omelettform gelegt und mit dieser etwas angewärmt, bevor die Eiermischung daraufgegeben wird — um sofort gebacken und gleich nach Fertigstellung angerichtet zu werden.

347. Eieraufwurf mit Kaffee

[für jedes Ei mit 1 EBl. Milch ca. 100 Cal.

Eiermischung nach 324 u. 336, süß, wird mit Kaffeeextrakt, 1 EBl. auf jedes Ei, versetzt.

348. Eierauflauf mit Kakao[mit 1 Ei, Mehl 10 g, Butter 10 g, Milch $\frac{1}{16}$ Lit. = ca. 230 Cal.]

Eiermischung nach 324 u. 336, süß, abgebacken, wird mit Kakao angerührt, $\frac{1}{2}$ —1 Eßl. auf jedes Ei — und mehr Zucker nach Geschmack.

349. + Eierauflauf mit Vanille — kalt anzurichten (nach Heyl)

[ganze Portion ca. 325 Cal.]

		Gr.	Cal.	
Ei	1 St.	45	70	Das mit Zucker verschlagene
Zucker		30	117	Ei wird mit dem mit Vanille
Rahm (gew.)	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	140	aufgewärmten Rahm ver-
Vanille		155	327	mischt — Eierschnee ein-
Zitronenschale				gerührt. — Die Masse in eine

mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt — und zugedeckt in kochendem Wasser gehalten, bis 25 Min., bis erstarrt. Erkaltet, wird die Speise gestürzt, mit süßer Schlagsahne überfüllt — kann mit Fruchtsaft oder Gelee gereicht werden.

350. + Eierauflauf mit saurem Rahm (Jaworska-Dornblüth)

[ganze Portion ca. 260 Cal.]

Ei	1 St.	45	70	Nach Hauptvorschrift 336 und
Rahm, fett,				345 zu mischen und zu
sauer	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	140	backen.
Mehl	1 Tl.	5	17	
Zucker	2 Tl.	10	39	
		140	266	

351. + Eierauflauf mit Käsemilch (nach Hannemann).

[ganze Portion ca. 300 (40) Cal.]

Ei	1 St.	45	70	Die Butter wird weiß gerührt,
Käsemilch		40	60	die Käsemilch (Quark), Dot-
Zucker	1 Eßl.	15	60	ter, Zucker, Milch, Mandeln
Milch	1 Eßl.	15	10	(gestoßene) werden damit
Semmel, gerieben		10	35	zusammengerührt, bis ganz
Butter		8	60	glatt — dann werden Sem-
Korinthen		8	16	mel und Eiweiß in Schnee
Mandel, bitt.	1 St.	141	311	abwechselnd, und zuletzt Ko-

rinthen hineingegeben. — Die Masse in ausgestrichener Form gebacken — mit Zucker bestreut anzurichten.

352. Eierauflauf mit Käse, „Soufflé au fromage en caisses“ (Urbain-Dubois) [ganze Portion ca. 1850 (320) Cal.

		Gr.	Cal.	
Dotter	5 St.	75	270	Die Butter wird geschmolzen, mit den geschlagenen Dottern in einigen Sekunden auf schwacher Wärme gerührt — dann nach und nach mit dem geriebenen Käse (Schweizer- oder Parmesan-) gemischt (wenig Pfeffer) — auf schwacher Wärme weiter gerührt, bis ganz glatt — dann erst mit zwei, im letzten Augenblick mit noch zwei Eiweißschnee abgerührt.
Eiweiß	4 St.	120	64	
Butter		100	750	
Käse		200	780	
Salz, Pfeffer		500	1864	
Zucker, wenig				

Die Masse wird in kleine Papierkästchen gegeben oder in kleine Steingutkasserollen — und sofort im Ofen gebacken.

Dritte Nahrungsmittelgruppe.

Fleisch und Fleischware von Vierfüßern, Vogel und Fisch.

Kap. 35. Einleitung.

Fleischware ist alles, was wir beim Schlachten nach Entfernung der größeren Schlachtabfälle (Haut, größere Knochen, Fettmassen usw.) zurückbehalten; umfaßt somit auch die verschiedenen Eingeweide, Leber, Nieren, Herz, Bröschen, Blut usw.

Schlachtfleisch ist das Muskelfleisch selber, mit kleinen Teilen von Knochen, Sehnen, Häuten; teilweise auch Fett, teils aufliegend, teils eingelagert, in Zusammenhang mit dem Bindegewebe, welches die fleischigen Teile zusammenhält und worin die Nerven und Blutgefäße gelagert sind.

Das Muskelfleisch, das Muskelgewebe, das reine magere Fleisch, besteht aus den Fleischfasern, die aufgebaut sind aus einer Kapsel (Sarkolemma) und einem, während des Lebens flüssigen Inhalt (Muskelplasma). Der Saft ist am reichlichsten bei gut gefütterten Tieren.

Das magere Fleisch enthält doch in der Regel 1—2% Fettstoff und wird übrigens, wie alle andere magere Fleischware, mit durchschnittlich 10—20° Eiweißstoff zu berechnen sein; Fischfleisch doch mit etwas weniger — außer Salzen und Extraktivstoffen.

Die Eiweißstoffe sind bis zu 75% Myosin (in Wasser nicht löslich) und 3—10% Albumin, flüssig (wasserlöslich).

Das Bindegewebe ist leimgebendes Gewebe; bei fortgesetzter Erwärmung löst es sich in Wasser auf und erstarrt bei Abkühlung zu Leim (Gelatine). Es findet sich reichlich im jungen Fleisch und besonders in sehnigen und knorpeligen Geweben.

Die Fetteile sind, wie andere Fettarten, ein Gemisch von Olein, Palmitin und Stearin in verschiedenen Mengenverhältnissen. Leichter schmelzbar, weicher, leichter verdaulich ist eine Fettart, je mehr sie Olein (das unter 37° C, unter Körpertemperatur schmelzende) enthält.

An anderen stickstoffhaltigen Stoffen enthält das Fleisch die sogenannten Extraktivstoffe oder Fleischbasen. Kreatin (0,07 bis 0,32°), weniger Kreatinin, Hypoxanthin, Guanin, Karnin, außer Harnsäure und Harnstoff (Stoffwechselprodukte).

Die stickstofffreien Stoffe sind vertreten durch Milchsäure und Spuren von Bernsteinsäure, Ameisensäure, Essigsäure und öfters auch Glykogen (ein Kohlenhydrat) in sehr geringer Menge.

Unter den Salzen, den Aschebestandteilen (im ganzen 1—1,5%) wird besonders ein verhältnismäßiger Reichtum an Kalisalzen zu erinnern sein; daneben gibt es Kalk- und Natronverbindungen mit Phosphorsäure und Chlor.

In bezug auf den verschieden hohen Inhalt der verschiedenen Fleischarten an allen diesen Stoffen, und dem daraus hervorgehenden verschiedenen Nährwert, wobei der Fettgehalt sich ganz besonders geltend macht, ist auf diesbezügliche Tabellen zu verweisen.

Für unsere Ernährung sind die verschiedenen Fleischsorten von wesentlich gleicher Bedeutung: nämlich zusammengenommen als unsere wichtigsten stickstoffzuführenden Nahrungsmittel. Mehr als in der Ernährungslehre ist indessen in der Küche zwischen Fleisch von Vierfüßern, Vögeln, Fischen ein Unterschied zu machen.

Farbe und Weichheit des Fleisches stehen zueinander in einem gewissen Verhältnis, indem helles Fleisch wirklich in der Regel das weichste, am leichtesten zu kauende (und insofern das leichtverdaulichste ist). Ganz stimmt dies doch nicht. Denn während das Ochsenfleisch als das dunkelste, das Lammfleisch als noch recht dunkel, das Schweinefleisch als heller, das Kalb-, Vogel-, Fischfleisch als das hellste, in der Regel auch von zunehmender Weichheit sind, gehört das Wildfleisch und Taubenfleisch, obgleich ganz dunkel, doch zu den weichsten Fleischsorten.

Auf die Weichheit, die Mürbigkeit des Fleisches ist auch das Alter des Tieres von Einfluß, da das Fleisch der jungen Tiere das weichste ist. Gewisse Fleischstücke sind von besonderer Weichheit, wie z. B. der Mürbebraten (Lummel) vom Ochsen, Kalb, Schwein.

Jedes ganz frische Schlachtfleisch ist zähe und ungenießbar. Um (für anderes als Fleischsuppe kochen) verwendbar zu werden, soll es abhängen, um Gegenstand der Mortifikation zu werden; einer Gärung, bei der das Glykogen des Fleisches zu Milchsäure sich umgebildet. Dadurch wird der dichte Zusammenhang zwischen den Fleischfasern gelockert, so daß das Fleisch kaubarer wird.

Die Abhängezeit ist richtig abzumessen; während des Sommers 2—3—4 Tage, des Winters 8—10—14 Tage, je nach Temperatur und Aufbewahrungsort, wo die Luft kühl, rein und frisch sein soll.

Das Fischfleisch hat gewöhnlich gleich seine schließliche Weichheit; es verdirbt viel schneller und leichter und soll sehr vorsichtig aufbewahrt werden.

Die Eingeweide sind von sehr verschiedener Verwendbarkeit:

Das Bröschen (Kalbsmilch) ist mürbe, reich an Nährstoffen, leicht verdaulich.

Die Zunge ist hauptsächlich dem mürben Muskelfleisch entsprechend; gewöhnlich mager und im ganzen diätetisch verwendbar.

Das Herz hat dichtes, hartes Fleisch, sehr schwer durchzukauen.

Das Gehirn ist mürbe, aber fett, und weniger allgemein verwendbar.
Die Leber der Schlachttiere ist fettreich, von festem dichten Gefüge; weniger geeignet für gesundheitsgemäße Zubereitungen.

Die Nieren haben hartes, mageres Fleisch von zweifelhaftem Wert.

Das Blut, in defibriniertem Zustande, ist leider für einfache allgemein verwendbare Zubereitungen weniger geeignet.

Knorpel (Kalbsfüße, Schweinebeine u. desgl.) sind für verschiedene Leimstoffspeisen verwendbar, die bei einfacher Zubereitungsart von diätetischer Bedeutung werden können.

Die Fetteile werden abgeschmolzen, zu Speisefett, Rindsfett aus Rindstalg, Schweineschmalz aus Schweinefetteilen; während das Enten- und Gänsefett beim gewöhnlichen Braten dieser Vögel ausgebraten, ihrer Leichtschmelzbarkeit wegen (bei mäßig gewürzter Zubereitung) recht allgemein verwendbar bleiben.

401. Fleischbeurteilung, Fleischaufbewahrung.

Das Fleisch soll am besten von jungen, gut gefütterten, gesunden Tieren herrühren. Faden Geruch hat es von der Natur her, es darf aber keinen mehr ausgesprochen unangenehmen Geruch haben — es soll sich elastisch und verhältnismäßig trocken, nicht schleimig anfühlen.* Die Farbe soll klar sein. (Für Beurteilung des Fleisches ist übrigens auf diesbezügliche gesetzliche Bestimmungen für das Deutsche Reich zu verweisen.)

Kennzeichen für frische Fische.

Fische sind womöglich lebend zu kaufen, und sollen dann gleich geschlachtet werden — und sehr kühl aufzubewahren; die Kiemen sollen klar und rot sein, die Augen klar, das Fleisch fest, die Haut glatt, oder die Schuppen blank. Wo Fische von einem Tage zum anderen aufbewahrt werden, sind sie leicht zu salzen und an kühlem Ort hinzustellen oder lieber aufzuhängen.

Das Fleisch soll kurz vor Gebrauch schnell abgewaschen werden, mit lauwarmen Wasser oder mit einem trockenen reinen Stück Zeug abgewischt werden (darf nicht in Wasser hingestellt werden), wird leicht geschlagen, auf Schüssel (nicht auf Holz) angebracht; ist erst zu allerletzt zu salzen.

Schlachtfleisch für Suppekochen soll frisch sein; verwendbare Stücke sind Schwanzstück, Spitzfleisch, Blume, Brust; weniger gut sind Hesse, Halsstück.

Schlachtfleisch für Braten; vom Rind: Filet, flaches, hohes Roastbeef; vom Kalb, Lamm, Schwein: Rücken, Keule.

Kap. 36.

Allgemeines über die Behandlung des Fleisches in der Küche.

Für den zivilisierten Menschen wird die Fleischware erst zu allgemein verwendbarer Speise, nachdem sie verschiedentlich in der Küche

zubereitet worden ist — durch mechanische Bearbeitung, mehr äußerlichen Einflusses, durch Wärme, eingreifenderen Einflusses, besonders in chemischer Richtung.

402. Mechanische Bearbeitung ist:

Reinmachen, erstmal mittels einfachem leichten Abwaschen mit Wasser oder nur Abtrocknung, um die von der Schlächtereier oder der Verkaufsstelle herrührenden äußeren Unreinlichkeiten zu entfernen oder auch unfrische äußere Lagen, eingetrocknete, weniger gute Teile, größere Fettpartien usw.; ferner:

Klopfen, Schrappen, Hacken, Zermalmern, auf einer Platte mit dem Fleischhammer, oder im Mörser, oder in einer Fleischmühle („Fleischmaschine“), durch welche das Fleisch ein oder mehrere Male gehen kann; alles zugunsten der Zerteilbarkeit resp. der Zerteilung. Am eingreifendsten wird die Bearbeitung, indem das Fleisch später noch durch ein Sieb gestrichen wird. Dabei wird das Fleisch auch noch mehr von ganz feinen sehnigen und häutigen Teilen befreit werden.

403. Rohes Fleisch

ist auch nach gutem Abhängen noch eine recht ungenießbare Speise, sehr schwer zu kauen; es soll jedenfalls immer der eingreifendsten mechanischen Bearbeitung unterworfen werden, um verwendbarere Form zu bekommen.

Solch feinzerteiltes rohes Fleisch wird, von gewisser Seite, für besonders leicht verdaulich gehalten, vorzüglich verwendbar gerade für schwächere Verdauungsorgane. (Mit Rücksicht darauf enthält dies Buch auch verschiedene Vorschriften für rohe und halbrote Fleischzubereitungen, 419—426).

Derartigen Speisen gegenüber wird an die Möglichkeit der Gegenwart wirksamer ansteckender Stoffe und lebender Schmarotzer zu erinnern sein — indem ja in solchen Fällen für Unschädlichmachung durchgreifende Wärmeeinwirkung ein bedeutungsvolles Mittel werden kann. Die Finne im Rindfleisch oder Schweinefleisch wird bei 75° C getötet; die Trichine bei 56° C. Es soll also dafür Sorge getragen werden, daß solche Wärmegrade bis in die Mitte der Fleischstücke eingedrungen sind.

404. Zubereitung des Fleisches mittels der Wärme.

Es gibt in der Beziehung zwei Hauptweisen, nämlich das Braten und das Kochen, und eine ganze Reihe anderer Weisen, die aber alle Abarten der obengenannten sind.

Zum Vorteil für das rechte Verständnis für die verschiedene Art und Wirkungsweise dieser Zubereitungsweisen soll zuerst darauf aufmerksam gemacht werden, daß das Fleisch zu den Nahrungsmitteln gehört, bei denen es gilt: an Wärmebeeinflussung nicht zu viel — um nämlich zu erreichen, daß von den natürlich vorhandenen

Bedingungen für Leichtverdaulichkeit möglichst wenig verloren geht, indem dafür Sorge getragen wird, daß gewisse Umbildungen, die in der Beziehung herabsetzenden Einfluß haben, zu geringster Entwicklung kommen, gewisse andere Umbildungen aber, die in der Beziehung förderlich sind, zu höchster Entwicklung.

405. Nachteile der Wärmebeeinflussung sind folgende:

Verlust an Saft und Stoff, will sagen: Verlust an Wasser und an flüssigen Nahrungsstoffen, die ursprünglich im Fleisch in wasserlöslicher Gestalt vorkommen (es sind dies eben die feinsten Eiweißstoffe des Fleisches) usw.

Stoffliche Veränderungen in Richtung auf Steifwerden (Koagulation) der festen Eiweißstoffe, begleitet von einer Schrumpfung, unter Wasserabgabe; woraus eine Austrocknung und ein Zähwerden hervorgeht.

406. Vorteile dabei sind folgende:

Fortschreitende Lösung des straffen Zusammenhanges zwischen den Fleischfasern (die von dem Abhängen eingeleitet war) durch weitergehende Umbildung des Bindegewebes zu löslichem Leim, zugunsten der Kaubarkeit (Leichtverdaulichkeit). Ferner Umbildung gewisser unentwickelter natürlicher Gewürzstoffe des Fleisches auf ausgesprochenen Wohlgeschmack und Wohlgeruch (Aroma) — und zwar in zwei verschiedenen Richtungen: dem Gekochten und dem Gebratenen. Und auch Verbesserung gewisser äußerer Eigenschaften: Veränderung der rötlich-bläulichen Färbung in Hellrot bis Grau, in Verbindung mit einem Braunwerden, einem Bräunen oberflächlicher Lagen, und damit zusammenhängender Geschmacksverbesserung.

Derartige Wärmeeinwirkungen werden nur in verschiedener Weise durchgeführt.

407. Rösten.

Das Rösten geschieht in zweierlei Weise: auf dem Spieß, auf dem Rost; ersteres besonders für größere Stücke geeignet, letzteres für kleinere (doch auch für etwas größere).

Es sind dies bei guter Durchführung die idealen Fleischzubereitungsarten.

Das Rösten am Spieß ist besonders in der französischen und englischen Küche zu Hause, wie das Rösten unter Aufhängen vor offenem Feuer (vgl. Kap. 64).

Das Rösten auf dem Rost zeigt sich im ganzen verwendbarer für kleinere flache Stücke von Fleisch, für kleinere ganze Fische u. dgl. (vgl. Kap. 64).

Es sind ideale Methoden, weil bei denselben die Vorteile am besten, die Nachteile am wenigsten zur Geltung kommen, nämlich: kleinster

Wasserverlust, geringster Verlust an Eiweißstoffen, bei mäßiger Schrumpfung und mäßigem Steifwerden — schönste Bildung einer wohlschmeckenden, wohlriechenden Bratkruste von schönster Färbung.

Und das kommt daher: weil sich hier in schnellster Weise eine vollständig dichte Kruste bildet, und eine möglichst dünne, möglichst wenig durchfettete — was wiederum davon kommt, weil es eine vollkommen trockene Methode ist, wirksam mittels trockener Hitze (durch Strahlung und Fortpflanzung).

Was auf die Vorzüglichkeit der Methode ein besonders helles Licht wirft, ist der Umstand, daß bei derselben möglichst wenig (resp. gar keine) Sauce gebildet wird — und daß das Stück entsprechend wenig einschrumpft.

Es kommt dabei aber natürlicherweise auf die gute Ausführung an (Kap. 64, 65).

408. Gewöhnliches Fleischsuppekochen.

Es ist dies eine der vorigen ganz entgegengesetzte Methode, die in Wasser geschieht: ganz feucht.

Das Fleisch wird in kaltes Wasser in das Kochgeschirr eingelegt. Allmählich werden beide Teile gleichzeitig durchwärmt, bis zum Kochen, was dann gleichmäßig und schwach erhalten wird.

Indem dabei das Wasser und die Wärme allmählich Schicht für Schicht in das Fleisch eindringen, geht eine Auslaugung der wasserlöslichen Stoffe vor sich; eine gewisse Menge wasserlöslichen Eiweißes wird in das Kochwasser ausgezogen, erstarrt und steigt an die Oberfläche als „Schaum“, der dann mit dem Schaumlöffel entfernt wird. Ferner werden Salze und Extraktivstoffe ausgezogen, Geschmackstoffe also und etwas Fett, welches die Augen auf der Suppe bildet, was auch später abgenommen wird. Damit geht Hand in Hand eine nach innen fortschreitende Umbildung von Bindegewebe in Leim, wovon sich etwas in der Suppe auflöst. Bei fortgesetztem Kochen, 3—4—5—6 Stunden, je nach Größe des Fleischstücks, dehnen diese Wirkungen sich aus auf das ganze Stück, mit um so stärkerer Schrumpfung, je längere Zeit das Kochen fortgesetzt wird.

In der Weise erhält man einerseits:

Fleischsuppe oder Fleischauszug oder -abkochung, eine Flüssigkeit mit eigenem Wohlgeschmack und Wohlgeruch, der Hauptsache nach ein Reizmittel, besonders für die Magensaftabsonderung, ein Genußmittel, aber ein äußerst schwaches Nahrungsmittel — und

Suppenfleisch, bei dem die Nachteile ganz besonders hervortreten, nämlich: Auslaugung, Steifung, Schrumpfung (Wasserverlust) — mit einigen Vorteilen: vorgeschrittener Leimbildung mit entsprechender Lösung der Faserverbindung, Entwicklung eines besonderen Geschmackscharakters.

Alle andere Zubereitungsarten des Fleisches sind nun Abarten dieser beiden.

409. Schnellkochen.

Das Schnellkochen wird so ausgeführt, daß ein Fleischstück (Schlachtfleisch, ganzer Vogel oder Fisch) in das Kochgeschirr in scharf kochendes Wasser eingelegt wird (so reichlich, daß es nicht ganz aus dem Kochen kommt). Ganz sacht wird das Kochen fortgesetzt (der wenige Schaum, der aufkommen kann, wird abgenommen — Salz hinzugesetzt), aber nur so lange, bis das Stück gerade durchgekocht ist (bis auf die Mitte gerade die rote Farbe verloren hat).

Bezeichnend ist hier: die schnelle Bildung einer dichtenden Kochkruste gleichmäßig ganz herum. Die Wirkung wird also einigermaßen der Wirkung des Röstens entsprechen, mit möglichst geringem Verlust an ursprünglichen Nährwert und natürlicher Leichtverdaulichkeit.

Kriterium der Güte: es gibt dabei nur sehr wenig, sehr dünne Suppe (Fleischauszug).

410. Schnellkochen in Verbindung mit Fleischsuppekochen.

Dies läßt sich auch machen. Aus der ganzen vorhandenen Fleischportion wird ein reelles, zusammenhängendes Stück ausgeschnitten. Das übrige mit Knochen und Knorpel usw. wird zum gewöhnlichen Fleischsuppekochen verwendet (408), während das ausgeschnittene Stück erst später in die kochende Suppe gelegt wird, um nur gerade durchgekocht zu werden (409).

Ergebnis: Fleischsuppe und stark ausgekochtes Fleisch — daneben ein gutes Stück schnellgekochtes, möglichst wenig verringertes Fleisch.

411. Kochen in Fett — „Friture“ — „frying“.

Diese Kochweise ist für gewöhnlich nur auf kleinere Stücke verwendbar — und wird ausgeführt, indem die Stücke schnell in stark erhitztes Fett versenkt werden. Das Besondere dabei wird sein die plötzliche, ganz herum völlig gleichmäßige Einwirkung eines hohen Hitzegrades (höher als der Kochpunkt des Wassers), so daß die Krustenbildung hier eine ganz besonders schnelle und stark dichtende werden muß — wenn der Hitzegrad des Fettes der rechte ist (vgl. Kap. 69). Es kommt dabei nur zu einem oberflächlichsten Eindringen von Fett bei dem gewöhnlichen Fleisch — zu einem tieferen bei dem Fischfleisch, welches nicht dieselbe Neigung zur Schorfbildung hat. Nach dem Kochen wird immer das überschüssige, anhängende Fett möglichst zu entfernen sein, indem die Stücke auf ein Stück Löschpapier gelegt werden.

Friture in Panade, wo die Stücke vor dem Kochen in Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt werden, wird dagegen immer ein weniger glückliches Verfahren sein; denn es muß dabei unabwendbar zur Bildung einer mit Fett durchzogenen stärkehaltigen, äußeren Schichte kommen.

412. Kochen in Dampf

geht vor sich in einem dicht verschlossenen, mit Wasserdämpfen angefüllten Raum. Man hat dazu eigene Dampfkochgefäße („Dampfkocher“), die aus einem unteren, für das Wasser bestimmten Gefäß bestehen und einem darauf eingesetzten oberen Gefäß mit durchlöcherter Boden zur Aufnahme der Eßware (Fig. 1); oder man kann sich auch eines gewöhnlichen Kochgeschirrs bedienen mit wenig Wasser am Boden, in welches ein auf Füßen stehender Korb (aus Drahtgeflecht) eingestellt wird, dessen Inhalt oberhalb des Wassers gehalten wird. Der Apparat wird auf Feuer gesetzt, mit dem Deckel verschlossen, bis das Wasser kocht und der übrige innere Raum mit den heißen Dämpfen angefüllt ist — dann wird die Eßware schnell auf ihren Platz gebracht, wo unter Einfluß der Wasserdämpfe (100° C) sich schnell die dichtende Kruste bildet. Die Auslaugung wird dabei eine geringe, und das Kochen wird nur gerade bis zum Durchkochen fortgesetzt. Die Wirkung wird somit der des Schnellkochens ähnlich sein. Es wird auch nur wenige und dünne Suppe erhalten, bei mäßiger Schrumpfung.

Das Kochen kleinerer Stücke in Dampf (einer Fleischschnitte, eines Fischstückes) läßt sich zwischen zwei Tellern machen, die genau aufeinander passen und auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt werden.

413. Dämpfen und Schmoren.

Im Prinzip bedeutet die Methode: Kochen im ganz dicht verschlossenen Raum bei Gegenwart einer sehr niedrigen Flüssigkeitsschicht; wird in der Weise auch eine Art von Kochen in Dampf — teilweise jedenfalls.

Es läßt sich zwischen Dämpfen und Schmoren in der Weise unterscheiden, daß beim

Dämpfen oder „Schmorkochen“ das Fleischstück ohne besondere Vorbereitung in das mit ganz wenig, hauptsächlich wässriger Flüssigkeit versehene Kochgeschirr gelegt wird, um dann bei dichtem Verschuß längere Zeit gekocht zu werden. Das Stück kann dann zuletzt, nach Entfernung des Deckels, leicht gebräunt werden. Bei dem

Schmoren oder „Schmorbraten“ wird aber das Fleischstück gleich anfangs ringsherum braun angebraten, hierauf in das mit etwas fetthaltigerer Flüssigkeit versehene Gefäß gelegt, um dann auch bei dichtestem Verschuß fertiggeschmort zu werden.

414. Das Braten

geschieht in der Röhre (dem Bratofen) — im Topf — auf offener Pfanne.

Braten in der Röhre (im Bratofen) ist auf größere zusammenhängende Stücke anzuwenden nach folgenden allgemeinen Regeln:

Es soll eine gut erhitzte Bratpfanne dazu und ein nach allen Seiten gleichmäßig wärmender Bratofen. Das Bratstück (welches vorher auf offener Pfanne ringsherum kann angebräunt worden sein) wird auf die Pfanne gelegt, schnell in den Ofen geschoben — und dieser ist anfangs sehr gut geschlossen zu halten (so daß bei guter erster Wärme eine möglichst dichte Bratkrustenbildung zustande kommt) — dann soll die Wärme gleichmäßig gut eingehalten werden (so daß der Braten weder anbrennt noch austrocknet) — bei wiederholtem Begießen des Bratens aus dem flüssigen Inhalt der Pfanne, nicht aber zu häufig (damit die Kruste nicht zu sehr aufgeweicht werde) — während doch die Ofentür möglichst wenig und möglichst kurz geöffnet wird. — Dann wird das Braten fortgesetzt, bis das Stück inwendig die gewünschte Farbe bekommt (rötlich, halbgebraten bei 60—63° C, grau, durchgebraten bei ca. 75° C). Gesalzen wird der Braten erst, nachdem er ringsherum gut angebräunt ist.

Durchschnittlich läßt sich für jedes $\frac{1}{2}$ kg des Bratstücks eine Bratzeit von 15—20 Min. ansetzen — genau läßt sich die Zeit nur schwer feststellen, je nach den verschiedenen Ofenkonstruktionen und verschiedenartiger Verwendung derselben.

Wo man reichliche Sauce haben will, oder wo der Ofen besonders austrocknend wirkt, kann ein reichlicheres Begießen notwendig werden — mit verschiedener Flüssigkeit, kochender oder jedenfalls heißer — entweder Wasser (zu fetteren Braten) oder Milch oder Rahm (zu mageren Braten) — auch leichtes Bier wird gebraucht, oder Wein, roter oder weißer, mit Milch oder Rahm vermischt; letzterer besonders bei Wildbraten, Sauerbraten, auch bei Rinderbraten.

Bei solchem Braten in der Röhre (im Ofen) kann es niemals zur Bildung einer ganz ringsherum gleichmäßig guten und dichten Krustenbildung kommen, weil nämlich der Braten mit seinem untersten Teil in einer aufweichenden Flüssigkeit liegt und mit seinem oberen Umfang sich in einem Ofenraum befindet, der mit einer mit Dämpfen gesättigten Luft angefüllt ist. Besser wird es, je besser der Ofen ventiliert ist, verhältnismäßig am besten in den nach unten offenen Öfen mit innerer Heizung.

Eine nicht ganz geringe Auslaugung wird in allen Fällen zustande kommen müssen; es wird in der Regel auch sehr viel „schöne Sauce“ erhalten, mit den damit verbundenen Nachteilen, Schrumpfung, Wasserverlust, Austrocknung (im ganzen bedeutenden Gewichtsverlust).

Das Braten im Topf wird schwerlich einen so guten Erfolg haben können wie das Braten im Ofen, weil dabei nur noch mehr Flüssigkeit verwendet, die Krustenbildung eine unvollkommenere wird — und dann auch in der Regel viel mehr Sauce gibt.

Das Braten größerer Stücke auf offener Pfanne bietet noch schlechtere Bedingungen für schnelle und vollkommene Bildung der dichten Bratkruste — und daher die höchsten Nachteile in Richtung auf Wasser-, Gewichtsverlust, bei reichlichster Bildung von Sauce.

Das Braten kleinerer Stücke auf offener Pfanne von Koteletten, Steak, Escalopes u. dgl., von kleineren Fischen und Vögeln, ist eine in unserer Küche sehr allgemein verwendete Zubereitungsart, die sich sehr verschieden gut durchführen läßt.

Die möglichst trockene Durchführung ist die beste. Die Pfanne soll vorher sehr gut erhitzt sein, wird mit ganz wenig Butter (Fett) oder nur mit etwas Salz (in einem kleinen Beutel) ausgestrichen. Die Bratzeit ist, während das Stück häufig umgekehrt wird, sehr genau abzumessen, bis es gerade durchgebraten ist (bis auf rötlich oder grau, nach Wunsch). In der Weise bekommt man am schnellsten eine dichte, dünne (oberflächliche), möglichst wenig durchfettete Bratkruste — und bei bester Durchführung dürfte diese Methode dem Rösten auf dem Rost wesentlich gleichzustellen sein und könnte auch als Rösten auf der Pfanne bezeichnet werden. Zeichen der Güte: keine Bildung von Sauce, geringste Schrumpfung (günstigstenfalls kann das Stück sogar in der Mitte etwas dicker werden). Das Panieren des Stückes ist hier überhaupt nicht verwendbar.

Wird dagegen das Braten kleinerer Stücke auf der Pfanne in gewöhnlicher Weise ausgeführt, nämlich mit reichlicher Flüssigkeit (Butter, Fett, Wasser) auf der Pfanne, wird der Erfolg ein um so schlechterer, je feuchter und je längere Zeit gebraten wird — je mehr der „schönen Sauce“ man erhält, je größer damit die Schrumpfung, die Austrocknung.

Am schlechtesten wird es, wenn das Stück paniert wird, wobei eine lose, stark durchfettete — teilweise aus Stärke bestehende — Bratkruste zustande kommt.

Das Braten von Fischen auf der Pfanne bietet etwas eigenartige Umstände dar, weil das Fischfleisch so viel weniger Neigung hat, bei Hitzeeinwirkung eine äußerlich dichtende Schicht zu bilden. Das trockenste Braten bei höchster Anfangswärme ist hier daher besonders geboten — und das magerste, weil sonst sehr leicht eine tiefer gehende Durchfettung zustande kommt. Das Panieren wird auch hier wenig günstig sein.

415. Die Bratensauce

wird somit nach dem, was nun über diese verschiedenen Zubereitungen des Fleisches mittels Wärme gesagt worden ist, ein bedeutungsvolles Zeichen sein von gut oder schlecht. Die reichliche Bildung derselben wird in der Regel als Verderbnis zu bezeichnen sein für die wirklich feine, die gute, die diätetisch beste Küche.

Wir wollen nun aber von dieser „schönen Sauce“ am liebsten die Menge haben; wir bewegen uns für den Zweck in einem „circulus vitiosus“, einem verderblichen Ring, indem wir, um diese Sauce zu bekommen, unser Fleisch austrocknen, und weil wir unser Fleisch ausgetrocknet haben, ein so starkes Bedürfnis nach Sauce fühlen. Wir sollten unseren schlechten Geschmack in der Richtung zu verändern

suchen, und uns zu dem gerösteten oder saftig gebratenen Fleisch bekehren, wozu man keine Sauce nötig hat.

Man kann ja diese Erfahrung selber machen, wenn man aus der guten französischen oder englischen Küche ein Stück saftiges, mit ganz besonderem Wohlgeschmack ausgestattetes Fleisch auf seinen Teller bekommt — man denkt dann kaum daran, daß Sauce nötig sei — und wenn ein größerer Braten angeschnitten wird, strömt aus demselben genügender Saft („gravy“) — der bis dahin im Fleisch geblieben ist.

416. Aufwärmen des Fleisches, schlechte Weise.

Wenn das Fleisch erst einmal die Wärmeeinwirkung bekommen hat, die es haben soll (nach Geschmack rosa, braun, grau gebraten), und dann nach Erkalten wieder erwärmt wird, bis oder bis nahe zum Kochpunkt (des Wassers), wird die Austrocknung, die Schrumpfung, die Verhärtung der Fasern in ungünstigster Weise noch mehr gesteigert — mit erhöhter Zähigkeit und Trockenheit und herabgesetzten Wohlgeschmack.

Wenn dazu kommt, daß ein derartiges Aufbraten oder Aufkochen gewöhnlich in fetter Materie vor sich geht, in Fett, Butter, fetter Sauce, tritt noch ein ungünstiger Umstand hinzu, nämlich die Durchfettung.

417. Aufwärmen des Fleisches in guter Weise

läßt sich auch machen. Es wird ausgeführt in Bouillon (möglichst magerer Flüssigkeit) oder in Dampf (zwischen zwei flachen Tellern oder im eigenen Dampfkochgeschirr), am liebsten auf Wasserbad; ganz langsam, so daß genau abzumessen ist, daß die Erwärmung nicht den Erstarrungspunkt des Eiweißes erreicht.

Die Fleischspeisen.

Klasse I.

Rohe, halbrohe Zubereitungen.

Kap. 37. Fleischsaft.

418 a. + Frisch, kalt ausgepreßter Fleischsaft (Hannemann).

Das ganz magere, sehr frische, feingehackte oder durch die Fleischmühle gedrehte Fleisch (125 g) wird mit Salz (Prise) und Wasser (30 g) vermischt und $\frac{1}{4}$ Stunde kalt gestellt — mit einer Fleischsaftpresse oder einem Leinentuche wird der Saft abgepreßt und kalt gestellt — hält sich nur 6 Stunden — kann verschiedentlich gereicht werden: gefroren als Pillen, gemischt mit Gelbei, auch mit wenig Cognac — oder zu gleichen Teilen mit Wein oder Hafer- oder anderem Schleim.

418 b. + Fleischsaft auf andere Art (Hannemann).

Das Fleisch (vorbereitet wie 418a) wird mit 2 Eßl. Wasser in einer Flasche ins Wasserbad gestellt (50° C), so lange, bis sich so viel Saft gebildet, daß er mit dem Fleisch gleich hoch steht. Der abgegossene Saft löffelweise genossen.

Kap. 38. Fleischbrei.**419. + Fleischbrei à la Fonssagrives.**

Fleisch (von Rind oder anderes), mageres, mürbes, wird fein geschrappt, von allen häutigen Teilen befreit, im Mörser ganz fein zerstoßen — oder mit einem flachen Hammer auf einer Platte zermalmt — kann dann noch durch ein recht feines Drahtsieb getrieben werden — so daß eine gleichmäßig rahm-artig weiche Masse erhalten wird, die sich in verschiedener Weise verwenden läßt — als:

Kakaobouletten, wozu die Masse zu Kügelchen ausgerollt, in Kakaopulver umgekehrt wird (um so mit etwas Wasser dazu ganz verschluckt zu werden):

auf gerösteten Brotschnitten, leicht gesalzen.

420. + Fleischbreiereme		[ganze Portion ca. 130 (30) Cal.		
		Gr.	Cal.	
100	Fleischbrei (419) 1 Eßl.	25	25	Dotter, Rahm, Butter werden
60	Dotter 1 St.	15	54	weiß und schäumig gerührt
40	Rahm (gew.) 2 Tl.	10	16	— der Fleischbrei damit ge-
20	Butter 1 Tl.	5	40	nau verrührt — wird gereicht
	Salz	55	135	auf geröstetem Brot — oder
				in kleine Kuchen geformt,
				mit Röstbrot — kann auch ganz oder teilweise aus geräuchertem
				rohen Schinken bereitet werden.

421. + Fleischbreikuchen in der Suppe (nach Jaworska).

Fleischbrei (419), leicht gesalzen, wird zu kleinen flachen Kuchen oder Klößen geformt, die in geschlagenem Eiweiß umgekehrt werden und danach in hartem, leicht getrocknetem und feingestoßenem Dotter — in warmer Fleischbrühe oder in einer Schleimsuppe anzurichten.

422. Fleischbreisuppe		[ganze Portion ca. 75 (30) Cal.		
		Gr.	Cal.	
100	Fleischbrei (419) 1 Eßl.	25	25	Fleischbrei (von Rind- oder
1000	Fleischbrühe 1/4 Lit.	250		Kalbsfilet, Hühnerbrust),
60	Dotter 1 St.	15	54	leicht gesalzen, wird mit dem
		290	79	Dotter verrührt — und dann
				mit der heißen Fleischbrühe.

Fleischbreigerstensuppe

ebenso, mit durchgeseihter Gersten- (oder Reis-, Hafer-) Suppe.

423. Fleischbreiklöße in Suppe angewärmt.

Fleischbrei (nach 422 oder 424) wird in haselnußgroße Klößchen geformt, die auf einem Löffel so lange in kochender Suppe gehalten werden, bis sie oberflächlich grau geworden — mit der Suppe anzurichten.

424. + Fleischbreisteak, gedämpft (nach Hannemann)

[ganze Portion ca. 170 (55) Cal.]

			Gr.	Cal.	
100	Fleischbrei (419)	2 Eßl.	50	50	Der Fleischbrei wird mit sämtlichen Zutaten (Semmel in der Milch aufgeweicht) vermischt und zu einem $1\frac{1}{2}$ cm dicken Brötchen geformt — auf einen mit Butter leicht bestrichenen Emailleteller gelegt, der mit einem anderen Teller bedeckt wird — auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt, $1\frac{1}{2}$ Min. — nach Umdrehen des Brötchens noch $1\frac{1}{2}$ —2 Min. — so mit Bouillon oder frisch zerlassener Butter gereicht.
30	Dotter	1 St.	15	54	
20	Rahm (gew.)	2 Tl.	10	16	
30	Semmel		15	36	
60	Milch	2 Eßl.	30	20	
	Butter (wenig), Salz		120	176	

Fleischbreisteak

ebenso, auf einer Pfanne leicht angebraten.

425. + Fleischbrei von rosagebratenem Fleisch.

Der Fleischbrei kann auch bereitet werden (nach 419) aus den inneren rosagebratenen Teilen eines Rinds- oder Kalbsfilet — und entsprechend verwendet werden (420—424).

426. Rohes Beefsteak „à la Tartare“.

Frisches Fleisch wird geschrappt, von den Sehnen und Häuten befreit (oder durch Maschine einmal getrieben) — mit Salz (Pfeffer?) gewürzt — zu flachen Kuchen geformt — auf der Oberfläche mit einem Messer kariert — in eine Vertiefung in der Mitte ein Dotter gelegt. — Kann auch mit etwas gehackter Zwiebel bestreut werden — oder kann mit verschiedenen Häufchen von gehackten Kapern oder Sardellen oder Kaviar oder saurer Gurke garniert werden.

Klasse II.

Fleischauszüge für diätetische Verwendung.**427. Flaschenbouillon.**

Fleisch, gehackt, mit wenig Salz, wird in eine Flasche mit weiter Öffnung gebracht — die in einen Kochtopf mit kaltem Wasser gesetzt wird, um dann $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht zu werden, oder längere Zeit. Der Inhalt wird auf ein grobes Sieb gegeben, so daß der Saft bei leichtem Umrühren abläuft (2—3% Eiweiß).

428. Beeftea

[ganze Portion ca. 100 Cal.]

Mageres, geschrapptes Fleisch (von Rind oder anderes) wird sehr fein gehackt, im Mörser zerstoßen — mit Wasser verrührt — 125 g Fleisch zu $\frac{1}{4}$ Lit. Wasser — die Mischung wird in einer gut zugebundenen Kruke in einen mit Wasser halbangefüllten Kochtopf gestellt — nachdem das Kochen ca. 2 Stunden fortgesetzt ist (soll inwendig auf ca. 60° C Wärme kommen), während ab und zu umzurühren ist, wird der Inhalt auf ein recht feines Drahtsieb gegeben — und mit einem Löffel durchgestrichen, wobei das meiste in Gestalt eines bräunlich-grauen dünnen Breies mit feinen aufgeschwemmten Fleischteilchen durchgehen soll.

429. Beeftea (nach Rosenthal, Wien).

	Gr.	
Rindsfilet	125	Das Fleisch wird geschrappt und zerstoßen, die Kalbsmilch ebenso — werden mit dem Wasser angerührt — bei 40° C 3 Stunden lang gehalten, ab und zu umgerührt — durch ein Leinentuch geseiht — mit Zitronensaft und, nach Wunsch, mit Fleischextrakt vermischt — kann auch aus Fleisch allein bereitet werden.
Kalbsmilch	60	
Zitronensaft, wenig		
Wasser 3 Eßl.	45	
Fleischextrakt, wenig		

430. Nutritious Chicken-Tea (nach Davies).

Junges Huhn	1 St.	250	Das Huhn wird entzweigesehnt — mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, mit Salz, Brotrinde, Muskatnuß, Selleri — wird 2 Stunden schwach gekocht, bis das Fleisch sich von den Knochen löst — das Fleisch und die Rinde werden feingestoßen im Mörser, mit etwas der Suppe zu einem dicken glatten Brei angerührt — gut warm (mit Röstbrot u. dgl.) anzurichten.
Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
Brotrinde			
Salz			
Muskatnuß			
Selleri	1 Schnitte		

431. Fleischpeptonsuppe (nach M. Jaworska).

Originalvorschrift: Eine dickliche Suppe, etwas säuerlich, an Nährwert dem Fleische gleich, dabei sehr leicht verdaulich. Bei den Krankheiten der Verdauungsorgane überall zu reichen, wo Fleisch in festem Zustand untersagt ist; leicht stuhlanregend, bei Diarrhöe nicht anwendbar — eignet sich bei Magen-, Darm-, Bauchfellentzündungen. — $\frac{1}{2}$ kg Fleisch in Peptonbrühe umgewandelt, liefert 90 g Peptonsubstanzen.

Rind-, Kalb-, Hühnerfleisch, rein, $\frac{1}{2}$ kg, wird gut gehackt, mit weichem Wasser, 1 Lit., vermischt, Salzsäure, 30—40 g, und Pepsin, 1 g, hinzugegeben — die Mischung 12 Stunden an warmen Ort hingestellt, von Zeit zu Zeit umgerührt — dann im porzellanenen Gefäß 1—2 Stunden vorsichtig gekocht, fortwährend umgerührt, bis gleichmäßiger Brei gebildet. — Fett abgeschöpft — das übrige durch Sieb passiert, mit Sodalösung vorsichtig neutralisiert, bis der saure Geschmack abgestumpft — zur Abwechslung Zusätze von entfettetem Bratenjus, Fleischextrakt, braune Einbrenne usw. — muß alle 24 Stunden frisch bereitet werden.

432. Schnelle Fleischpeptonbrühe.

Kräuter-Gemüsebrühe (nach Kap. 132), $\frac{1}{4}$ Lit., gut warm, wird mit Fleischpepton Liebig, 1 Tl., und mit Dotter, 1—2 St., abgerührt.

433. Peptonbouillon (nach Rosenthal, Wien).

		Gr.	
Rindfleisch	$\frac{1}{4}$ kg	250	Fleisch und Brieschen, ganz fein gewiegt, wird in eine Flasche gegeben mit dem Wasser — mit einem Wattetampon verschlossen, in Wasserbad gestellt (60° C), 3 Stunden — die Masse durch ein grobes Sieb (Steingut) gestrichen. — Pepsin-Salzsäure kann gleich von Anfang hinzugesetzt werden — zuletzt der Zitronensaft.
Kalbsbries	$\frac{1}{10}$ kg	100	
Wasser	6 Eßl.	90	
Salzsäure,			
verdünnte	1 Tl.	5	
Pepsin		$\frac{1}{2}$	
Zitronensaft	1 Tl.	5	

Klasse III.

Fleischauszüge, Fleischabkochungen, Fleischbrühen, Grundsuppen, Grundsaucen.

I. Brühe (Suppe). II. Consommé. III. Jus. IV. Gelee.

Kap. 40. I. Fleischbrühe (-suppe).**434. Fleischbrühe (u. gewöhnliches Suppenfleisch).**

			Gr.	
1000	Rindfleisch	1 kg	1000	Das Fleisch wird abgewaschen, in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt — bei schwachem Kochen, ca. 20 Min., wird der allmählich emporsteigende Schaum abgeschöpft. — Die Gewürz- und Suppengemüse werden eingelegt — noch 3—4 Stunden schwach gekocht — die Brühe durch ein mit einem Tuch bedecktes Sieb geseiht. — Das
2000	Wasser	2 Lit.	2000	
25	Salz	25 g	25	
	Mohrrübe	1 St.		
	Selleri	1/2 St.		
	Petersilie	1 St.		
	Tomate	1 St.		
	Porree	2 St.		
	Sellerigrün	1 Büschel		
	Petersilie	1/2 St.		

Fleisch soll recht frisch sein — die Verwendung verschiedener Fleischsorten ist anzuempfehlen (eine Taube, ein Huhn dazwischen) und Beigabe von Knochen — etwas Zwiebel (mit Zucker angebräunt), etwas Butter kann mitgekocht werden. — Die Suppe soll gern am Tage vorher gekocht werden — dann wird das an der Oberfläche angesammelte, erstarrte Fett abgenommen — bevor die Suppe erwärmt und angerichtet wird.

435. Klären der Fleischbrühe.

Eine unklare Brühe kann in folgender Weise geklärt werden: ein Eiweiß wird mit etwas der Brühe geschlagen und dann in die übrige heiße, nicht kochende Brühe gegossen — wird dann gekocht schwach, ca. 1/2 Stunde — und danach durch ein mit kaltem Wasser gewrungenes Tuch geseiht — wenn nicht klar geworden, muß das Klären wiederholt werden.

436. Gute Fleischbrühe und gutes gekochtes Fleisch auf einmal.

1000	Rindfleisch	1 kg	1000	Wird gekocht nach 410 — mit Gemüse, Suppenkräutern usw. — die Knochen können zerhackt, das Fleisch (mit Ausnahme des ganzen ausgeschnittenen Stückes) kann entzweigeschnitten werden.
2000	Wasser	2 Lit.	2000	

437. Französisches Fleischbrühkekochen, „Pot au feu“, Seignobos.

			Gr.	
1000	Rindfleisch	1½ kg	1500	Das Wasser wird kalt aufs Feuer gestellt mit den gut gewaschenen Knochen (der eine mit Mark, in ein Stück weitmaschiges Zeug eingebunden) — 15 Min. stark gekocht, während sorgfältig geschäumt wird — weitere 3 Stunden schwach gekocht — wieder stark aufgekocht, indem das Fleisch eingelegt wird — dann wieder eine Zeit geschäumt — und darnach wieder schwach gekocht ca. 3 Stunden (kann auch in eine Kochkiste gestellt werden, vgl. Kap. 90); in den letzten 2 Stunden werden die Kräuter und Wurzelgemüse (gelbe Wurzel, Porree, Selleri, Pastinak, Zwiebel, Tomate) mitgekocht — die Brühe wird zuletzt durch ein Tuch geseiht (soll ca. 2½ Lit. Suppe ergeben).
666	Knochen	1 kg	1000	
2330	Wasser	3½ Lit.	3500	

438. Schnelle Fleischbrühe.

1000	Rindfleisch	200	Das Fleisch (gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben) wird in kaltem Wasser aufs Feuer gestellt — langsam erwärmt — 15 Min. gekocht — geseiht.
	oder Kalbfleisch		
1250	Wasser	¼ Lit.	250

439. Knochenbrühe nach Hannemann.

1000	Markknochen	2 kg	2000	Die Knochen, klein gehauen, werden mit der Butter etwas angeröstet, das kalte Wasser und die Suppengemüse dazugegeben — zwei Stunden langsam gekocht — geseiht — Fleischextrakt oder Maggiwürze hinzugefügt.
1250	Wasser	2½ Lit.	2500	
30	Butter		60	
	Suppengemüse			
5	Fleischextrakt Liebig (oder Maggigewürz, 1—1½ Tl.)		10	
	Salz			

440. Sparsuppe — zu weißen abgerührten Suppen.

Verschiedene gekochte oder gebratene Knochen (von Rind, Kalb, Lamm, Schwein), Sehnen, Fleischreste (gekochte, gebratene, rohe) werden mit Wasser gekocht, gut geschäumt (kann auch in der Kochkiste gekocht werden), Suppengemüse kann später zugesetzt werden.

441. Sparsuppe — zu braunen Suppen.

Etwas Rinderfett (oder Butter) wird im Kochtopf gebräunt, und geschnittene Zwiebel, Mohrrübe, Sellerie, Sehnen, Fleisch, Knochen, klein geschnitten oder gehackt, darin braun gebraten — allmählich Wasser darauf gegossen (oder etwas schwache Fleischbrühe, wenn vorhanden) — wie 440 gekocht — Zusatz von etwas Tomatenpüree gibt guten Geschmack — Reste von braunen Saucen können auch mitgekocht werden (doch nicht, falls die Brühe zu Jus eingekocht werden soll).

442. Kalbsbrühe.

			Gr.	
1000	Kalbfleisch	1 kg	1000	Wie Rindfleischbrühe 434.
1500	Wasser	1½ Lit.	1500	

443. Hühnersuppe, französisch, „Poulet au pot“, Seignobos.

	Huhn	1 St.	1000	Das Rindfleisch und die Knochen
1000	Rindfleisch	½ kg	500	werden in kaltem Wasser aufs
	Rinderknochen	½ kg	500	Feuer gesetzt und ca. 2 Stunden
2000	Wasser	4 Lit.	4000	lang schwach gekocht, bei sorg-
	Suppengemüse, Salz			fältigem Schäumen. — Das
				Huhn (rund und fett — sorg-
				fältig rein gemacht, mit zusammengebundenen Beinen, ohne Herz,
				Kropf, Leber) wird eingelegt, während einige Zeit etwas stärker
				gekocht wird — aufs neue geschäumt — in 2 Stunden wieder
				schwach gekocht, nachdem das Suppengemüse hinzugetan ist,
				und Salz — geseiht — angerichtet mit gebackenem Brot, Tabioka,
				Nudeln — das Gemüse, sehr warm, mit angerichtet.

444. Taubenbrühe nach Hannemann.

1000	Taube	ca. ¼ kg	1 St.	250	Die gesäuberte Taube wird ganz
2000	Wasser	½ Lit.		500	fein gehackt, gesalzen, mit dem
	Salz			3	Wasser ¼—½ Stunde kalt ge-
	Petersilienwurzel	kl.			stellt — mit demselben Wasser
	Karotte	St.			und den Wurzeln 1½ Stunde
					langsam gekocht — die Brühe
					bis auf ⅔ Lit. eingekocht, wird durch Filtrierpapier geseiht.

445. Wildflügelbrühe.

1000	Rebhuhn	1 St.	250	Der Vogel wird mit der Butter
2000	Wasser	½ Lit.	500	mürbe gebraten — die Brust wird
	Suppengemüse			ausgeschnitten — das übrige ge-
	Salz, Butter			hackt und ins kalte Wasser ge-
				legt — und gekocht — anfangs
				geschäumt — mit Gemüse und Salz 2—3 Stunden lang, bis auf
				zwei Drittel eingekocht;

anstatt Rebhuhn kann anderes Geflügel so gekocht werden:
Fasan, Auerhahn, Schneehuhn, Krammetsvogel, Wildente usw.;
das Gemüse kann vorher in etwas Butter bräunlich angebraten werden;

das Geflügel kann auch roh ins kalte Wasser gegeben werden, nachdem die Brust herausgeschnitten und das übrige feingehackt ist — die Brust wird dann nur gerade durchgekocht;

das ausgeschnittene Fleisch kann in Streifen geschnitten, in der Suppe mit angerichtet werden.

446. Wildbrühe.

			Gr.	
1000	Rehfleisch	1 kg	1000	Das Fleisch wird gebräunt — ganz oder zerschnitten — mit dem Wasser gekocht — ganz wie in 445 — vom Fleisch kann ein Drittel ganz belassen werden und später nach 445 verwendet werden.
2500	Wasser	2½ Lit.	2500	
	Butter			

447. Fischbrühe.

1000	Fisch	1 kg	1000	Der Fisch wird gereinigt, die Filets ausgeschnitten, das übrige mit Kopf und Gräten mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt —
2000	Wasser (2—2½ Lit.)		2000	
	Gemüse, Salz			

½ Stunde langsam gekocht, während sorgsam geschäumt wird — dann die Filets eingelegt — langsam gekocht, bis mürbe, und dann gleich herausgenommen — Gemüse (mit einigen Kartoffelscheiben) eingelegt — das Kochen langsam fortgesetzt — die Brühe abgeseiht — kann mit Dotter abgerührt werden;

die Filets können teilweise zerschnitten, als Einlage in die Suppe verwendet werden, oder durchgestrichen, als Püree in die Suppe gegeben werden;

verschiedene Fische, wie Dorsch, Butte, Steinbutt, auch Hecht, sind verwendbar;

vom Fisch kann etwas in Stücken geschnitten und leicht angebraten, in der Suppe zu allerletzt mitgekocht werden.

448. Austernsuppe, „Oyster-Tea“, nach Humphrey

[ganze Portion mit Austern ca. 140 (50) Cal.

Austern, 8 St., ohne Bart, ca. 90 g, werden feingehackt, mit ¼ Lit. Wasser gekocht, langsam, 10—15 Min. — geseiht, gesalzen — warm anzurichten, mit den gehackten oder auch durchgestrichenen Austern als Einlage.

Kap. 41. II. Kraftbrühe (Consommé).

Als Kraftbrühe ist gemeint eine Brühe, so zubereitet, daß sie ungefähr die zweifache Stärke erhalten hat.

449. Weiße Kraftbrühe

in dreierlei Art herzustellen:

1. indem Fleischbrühe von gewöhnlicher Stärke bis auf die Hälfte eingekocht wird;
2. indem beim Kochen der Brühe, nach Nr. 434, 437, 438, 442, 443, 444, 447, die doppelte Menge der dort angegebenen Fleisch- (Knochen-)mengen genommen wird (und außerdem in Stücke gehackt oder geschnitten werden kann) und das Kochen auch etwas längere Zeit fortgesetzt wird;
3. indem in denselben genannten Vorschriften zum Kochen anstatt Wasser, eine gewöhnliche entfettete Fleischbrühe genommen wird.

450. Starke Rindfleischbouillon nach Heyl.

			Gr.	
1000	Rindfleisch	1 kg	1000	Das Fleisch, in Würfel zerschnitten, wird mit ein Drittel des
	(mager)			Wassers an warmer Stelle (auf
1000	Wasser	1 Lit.	1000	den Herd usw.) 1 Stunde hingestellt — das Fleisch wird herausgenommen und zerstoßen —
	Mohrrüben, Sellerie			ins Wasser zurückgebracht mit den Gewürzen, dem Salz und dem übrigen Wasser — wird langsam in ca. 4 Stunden gekocht — geseiht — kann in Tassen (auch mit einem Dotter) angerichtet werden.
	Salz			

451. Kraftbrühe von Kalbfleisch.

1000	Kalbfleisch	1 kg	1000	Das Fleisch wird entzweigeknitten, mit ein Drittel der Suppe
750	dünne Fleischbrühe	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	gekocht, bis lichtbräunlich — die übrige Brühe wird daraufgegeben — noch 1 Stunde langsam gekocht — geseiht.

452. Kraftbrühe von Huhn.

1000	Huhn	1 St.	ca. 1000	Wird wie 443 gekocht — die Brust kann ausgeschnitten werden, die übrigen Teile des Huhns werden dann kleingeschnitten und gekocht — die Brust kann dann (nur gerade mit durchgekocht) als Einlage in die Suppe oder anderweitige Verwendung finden.
750	Wasser	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	
(-1000)		(—1 Lit.)		

453. Braune Kraftbrühe oder Consommé.

Dazu werden vorzugsweise die dunklen Fleischsorten genommen, auch etwas roher, geräucherter Schinken — und das Fleisch (mit Knochen) wird eigens vorbereitet, indem es kleingeschnitten (oder gehackt), auf der Pfanne in etwas Butter (oder Fett) lichtbraun gebraten wird. Man rechnet:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schinken zusammen 1 kg, 1000 auf Butter ca. 100 g und Fleischbrühe $2\frac{1}{2}$ Lit., 2500 und Suppengemüse.

454. Kraftbrühe von Fisch nach Hannemann.

		Gr.	
1000	Fisch	1 $\frac{1}{4}$ kg	1250
1600	Wasser	2 Lit.	2000
40	Butter		50
16	Salz		20
16	Fleischextrakt (Liebig)		20
	Zwiebel, Gewürz,		
	Sellerie	1 St.	
	Petersiliewurzel	1 St.	

Das Wasser wird mit Zwiebel, Gewürz, Sellerie, Petersilienwurzel und Salz aufgekocht, mit dem Fischkopf $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht — dann der übrige Fisch hinzugefügt, den man 10 Min. langsam ziehen läßt. Der herausgenommene Fisch wird entgrätet, die Gräten noch 10 Min. in der Brühe gekocht — geseiht — Fleischextrakt, Butter hinzugetan — nochmals aufgekocht — zuletzt das in Stücke zerlegte Fischfleisch hinzugefügt;

die Suppe kann von Anfang an gekocht werden mit Kartoffelsago, 50 g;

kann auch mit 2 Gelbeiern legiert werden (Sago kann dann fortgelassen werden);

kann verändert werden durch Hinzufügen verschiedener Gemüse: Schotenkörner, Spargel, Blumenkohl;

als „Fisch“ besonders Schellfisch geeignet.

Kap. 42. III. Jus.**455. Jus**

bedeutet einen noch gehaltreicheren Fleischauszug als Consommé — reicher an Extraktivstoffen und Salzen, und besonders an gelatinierenden Bestandteilen, an Leimstoffen; weshalb sie bei Kaltwerden steif wird. Es wird dazu noch mehr Fleisch verwendet im Verhältnis zur Wassermenge — und es werden besonders stark leimgibende Gewebe genommen — jüngeres Kalbfleisch, Kalbsfüße, andere knorpelige Stücke, Schwarten u. dgl. — und das Kochen wird verhältnismäßig längere Zeit fortgesetzt, um stärkere Leimbildung zu erreichen. So erhält man:

helle Jus ohne besondere Vorbereitung, und

braune Jus, indem die Fleischware vor dem Kochen braun-gebraten wird (wie in 453).

456. Helle Jus von Kalbsfüßen und Fleisch nach Jaworska.

Kalbsfuß	1 St.		Kalbsfuß, reingemacht, zerschnitten gehackt mit dem Fleisch, wird mit Salz und einer gerösteten Brotrinde im Wasser gekocht — bis auf die Hälfte oder zwei Drittel eingekocht — die Brühe abgeseiht — kann mit Zitronensaft und etwas Wein gewürzt werden — kann mit Fleischextrakt kräftiger gemacht werden.
Kalbfleisch		30	
Rindfleisch		30	
Wasser	1 Lit.	1000	

457. Braune Jus nach Heyl (für Suppen und Saucen).

			Gr.	
1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	Das Fleisch (es können Abfälle
100	Fett		50	sein mit Knorpel) wird ganz
1500	Wasser	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	fein geschnitten und gehackt,
	Suppengemüse			wird mit dem Suppengemüse in
	Zwiebel, Salz			Fett braungebraten — das Was-
				ser wird kalt daraufgegossen,

langsam erwärmt — lange gekocht — geseiht, gesalzen — kann mit Fleischextrakt kräftiger gemacht werden — wird geklärt — wieder geseiht — kann mit Gelatine steifer gemacht werden — kann ungeklärt zu braunen Suppen gebraucht werden; immer aber nur nach Abkühlung sorgfältig entfettet.

458. Schnelle Jus

wird bereitet aus gewöhnlicher Fleischbrühe 1000, Fleischextrakt 2 Tl., Gelatine ca. 10 Blätter, 20 g.

Kap. 43. Gelee, Gelatine, Gallert, Aspik.**459. Gelatine**

wird hergestellt durch Auskochen sehr stark leimgebender Gewebe (junges Fleisch, Kalbsfüße, Schweinebeine, Schwarten, Ohren, Gedärme, Fischgräten, Schwimmblase usw.), und zwar mittels sehr andauernden Kochens, 6—12 Stunden lang, und gern bei besonders hoher Temperatur, bei dichtestem Verschuß, entweder in gewöhnlichen Gefäßen oder in Papins Topf o. dgl. — um vollständigste Umbildung in Leim zu erreichen. Die abgeseigte Brühe wird beim Stehen und Erkalten sehr steif — wird später von Fett sorgfältig befreit.

Gelatine läßt sich auch herstellen durch starkes Einkochen leimstoffreicher Brühen bis auf ein Drittel bis ein Viertel, oder durch Kochen der stark leimgebenden Stoffe mit ganz wenig Flüssigkeit, gleiche Mengen oder noch weniger Wasser.

Soll die Gelatine braun werden, verfährt man nach 453.

Die Gelatine wird fabrikmäßig dargestellt und ist in den betreffenden Geschäften käuflich, entweder weiß oder rot (wird häufig unrechterweise Hausenblase genannt). Erscheint in dünnen Blättern, das Blatt mit 2 g zu berechnen.

Man rechnet durchschnittlich 6 Blätter, 12 g Gelatine auf 1 Lit., 1000 Flüssigkeit.

Hausenblase, echte, ist die feinste Gelatineware*), die aus der Schwimmblase des Störs hergestellt wird; 50 g davon zum Steifmachen von 1000 Flüssigkeit.

*) Von den Salanganenestern abgesehen.

460. Fleischgallert für Kranke (weiß oder braun) nach Heyl.

		Gr.	
1000	Kalbshesse u.		Der Schinken (Fett abgeschnitten)
	Kalbsknorpel $\frac{1}{2}$ kg	500	und das Rindfleisch werden ge-
	Rindfleisch $\frac{1}{4}$ kg	250	wiegt, Kalbshesse mit den Kno-
	Schinken, mager,		chen (nach Abwaschen) möglichst
	geräuchert, roh	65	kleingeschlagen — die Karotte
	Mohrrübe 1 St.		geputzt. Für braunes Gallert
	(Butter	10)	bratet man Schinken in der But-
650	Wasser $\frac{1}{2}$ Lit.	500	ter (für weißes nicht) — fügt das
			Rind- und Kalbfleisch, nachdem

es 1 Stunde mit $\frac{1}{2}$ Lit. Wasser, kalt aufgesetzt, gezogen hat, mit der gewonnenen Bouillon dazu, verschließt den Topf fest, verklebt die Fuge von Deckel und Topf mit einem mit Mehl bestrichenen Papierstreifen — setzt denselben 4 Stunden einer ganz niedrigen Wärme aus — seiht die Bouillon ab, entfettet sie, nachdem erstarrt — löffelweise zur Stärkung gereicht — statt Rindfleisch auch Geflügel (kleingeschlagen) verwendbar.

Kap. 44. Fleischextrakte des Handels.

Es gibt eine Menge verschiedener solcher — unter denen als allgemeiner bekannte zu nennen sind:

Liebigs (fest),
Kemmerich (flüssig),
Cibil (flüssig).

461. Liebigs Originalvorschrift zur Suppe aus seinem Fleischextrakt.

125	Knochen $\frac{1}{8}$ kg	Die Knochen (Wirbel-, Schenkelknochen, Kopf u. dgl.) oder das Mark werden mit dem Wasser gekocht und mit Suppengemüse (Mohrrübe, Sellerie, Weißkohlblätter, etwas Zwiebel usw.) ca. 1 Stunde — die Brühe abgeseiht, mit Fleischextrakt und Salz versetzt — ähnlich mit anderen Fleischextrakten.
20	oder Mark 20 g	
1000	Wasser 1 Lit.	
20	Fleischextrakt 20 g	
	Suppengemüse	
	Salz	

462. Maggis Fleischpräparate.

Bouillonkapseln, nach Gebrauchsanweisung zu verwenden;
Consommékapseln ebenso;
gekörnter Bouillonextrakt wird in Dosen und kleinen Paketchen (jedes für 1 Portion Suppe) verkauft.

Klasse IV.

Zusammengesetzte Fleischsuppen.**Kap. 45. Klare Fleischsuppen mit Geschmackszusätzen und Einlagen.****463. Klare helle Fleischsuppe mit Wein.**

In die Suppenschüssel wird Wein gegeben (auf 1 Lit. Suppe Xeres 2 Eßl., Rotwein 3—4 Eßl.) bevor die Suppe warm darübergegossen wird.

Klare braune Fleischsuppe mit Wein

ebenso, mit genannten Weinen, auch mit Cognac 1—1½ Eßl. — kann auch mit Maggigewürz und Selleriesalz gewürzt werden.

464. Helle Fleischsuppe mit Einlagen.

Klare Fleischsuppe, hell oder braun, kann mit den verschiedensten Einlagen angerichtet werden; mit

Fleisch und Fleischware:

gekochtes oder gebratenes Fleisch, in längliche Stücke („Filets“) oder Würfel kleingeschnitten, bis 100 g auf 1 Lit. Suppe;
Fleischklöße, Fischklöße;
Kalbsmilch, gekocht, in Würfelchen — bis 100 g auf 1000 Suppe;
Mark, gekocht, in Scheiben;

Eizubereitungen:

roher Dotter, pochiertes Ei (208), Rührei (228), Eierklöße (238 bis 241), Eierstich (216), Eieromelette in Streifchen;

Mehl-Grützezubereitungen:

Weißbrot in Würfeln, weiches oder geröstetes;
Makkaroni (weich gekocht), ca. 100 g zu 1000 Suppe.
Gries, Grütze, ganz, in der Suppe weich gekocht, ca. 30 g pro 1000;
Brot-, Mehl-, Griesklöße;

Kräuter, Gemüse, Schwämme:

Spinat, Kerbel, Salat, einzeln oder gemischt — weich gekocht, zerschnitten oder gehackt, ca. 50 zu 1000 Suppe.
Gemüse, verschiedenste, einzeln oder gemischt („Julienne“), bis 100 zu 1000 Suppe;
Tomate, roh, in Scheiben (Inhalt entfernt);
Kastanien, gedämpfte;
Champignons, Cantarellen, Morcheln usw. — gekocht, ganz oder zerschnitten.

Die Einlagen können verschiedentlich vermischt werden, z. B.:

Fleisch in Streifen geschnitten, oder Fleisch-, Fischklöße mit grünem Gemüse, einzeln oder gemischt, und Champignons in Scheiben;

Eierstich und Artischockenböden oder Blumenkohl oder Spargel; Griesklöße oder Brotklöße mit Schotenkernen oder Julienne; Eierstich und Tabioka;

Makkaroni und Schinkenwürfel usw. usw.

Die Zusammenstellungen sind so zu wählen, daß die verschiedenen Sachen einander nach Geschmack und Farbe gut kleiden — etwas verschieden für helle und braune Suppe.

465. Suppen mit gemischter Einlage

sind in den Kochbüchern sehr zahlreich unter verschiedensten Namen aufgeführt; beispielsweise:

Potage financière,

braune Suppe 1000, Rinderzunge 75—150, Champignons 75—100, Wein 30—60, Paprikagewürz — leicht legiert mit Sagomehl;

Potage Lamartine,

braune Suppe 1000, Klöße aus Hühnerfarce 100, Rosenkohl 25, Blumenkohl ebenso, Trüffel, einige Scheiben, Madeira 30;

Spanische Suppe,

helle Suppe 1000, Fischfarce in Klößen 100, Perlzwiebel 25 St. — mit etwas Butter abgerührt, mit Kerbel und Petersilie gekocht, wenig Zucker.

466. Soupe julienne.

Mohrrübe, weiße Rübe, Porree, Salat, Blumenkohl, Schotenkerne, Haricots verts usw., gemischt, feingeschnitten, werden mit etwas Butter leicht hellgebraten, gesalzen — mit der Suppe mürbe gekocht.

467. Frühlingssuppe nach Heyl.

Mohrrübe (Scheiben), Bohnen, Schoten (ausgehülst), ca. 15 von jeder Sorte, Blumenkohl ca. 20, Spargel ca. 20, in Stücken, alles weichgekocht (in Form geblieben), werden in der Suppenschüssel mit heißer Bouillon 1000 übergossen — es kann beliebig auch Eierstich, kleine Fleischklöße, Filets von Hühnern oder Kalbfleisch, auch Krebschwänze hinzugefügt werden — im Winter Macedoine oder Leipziger Allerlei (in Büchsen) verwendbar.

468. **Sommersuppe nach Heyl.**

Von Gemüsen, wie Mohrrüben, Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Porree, Kohl (Wirsing-, Rosen-, Weiß-), Kopfsalat, Sauerampfer und Kartoffeln, werden einige in gleichmäßige Streifen geschnitten und reingewaschen (im ganzen 125 g), mit Butter $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, Bouillon ($\frac{3}{4}$ Lit.) und Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit.) dazugegeben, langsam gekocht, 1 Stunde — über geröstete Semmelscheiben angerichtet — auch mit einigen Scheiben ausgewässertem Rindermark im letzten Augenblick in die Suppe getan.

Kap. 46. Über das Abrühren, Sämigmachen oder Legieren von Suppen und Saucen.

469. Zum Abrühren, Sämigmachen, Legieren kann verwendet werden:

1. + Milch, für Suppen ca. 60 auf 1000, für Sauce ebenso.
2. + Rahm, fetter, für Suppen ca. $\frac{1}{10}$ Lit., 90—100 auf 1000, für Saucen bis die Hälfte mehr.
3. Butter, für Suppen ca. 40 auf 1000, für Saucen ca. das Zweifache.
4. + Ei, besonders Dotter, für Suppen 3—4 St. (45—60) auf 1000, für Saucen bis zweimal soviel. (Der Dotter muß immer erst mit etwas der Flüssigkeit verrührt werden, bevor zu dem übrigen gegeben.)
5. + Liaison ist eine Mischung von Ei, besonders Dotter, mit Milch oder Rahm — für Suppen 1—2 St. mit Milch oder Rahm, 2 EBl. auf 1000; für Saucen annähernd das Doppelte. (Der Dotter wird lange gerührt, bis weiß und dicklich, wird dann allmählich mit der heißen Suppe verrührt (oder Sauce). — Die Mischung wird in das Kochgeschirr zurückgegeben, vorsichtig, auf Wasserbad erwärmt unter stetigem Umrühren — soll nicht kochen — (Ganzei nur mit äußerster Vorsicht verwendbar).
6. Mehl: Weizenmehl, für Suppen ca. 40 auf 1000, für Saucen ca. 60 auf 1000,

Sagomehl	}	für Suppen bis 30 auf 1000, für Saucen
Kartoffelmehl	}	bis 50 auf 1000.

(Das Mehl soll gern 1—2 Stunden vorher mit etwas kalter Flüssigkeit ganz glatt gerührt werden, um dann allmählich mit der Suppe oder Sauce verrührt zu werden — und dann wenigstens 20 Min. damit gekocht werden.)
7. + Zwieback } für Suppen bis 100 auf 1000, für Saucen
Röstbrot } bis 125 auf 1000.

Das Brot oder der Zwieback werden einige Zeit in etwas Suppe aufgeweicht — damit unter Kochen ganz glatt gerührt, durch ein Stück Etamine (Gaze) geseiht, ein oder mehrere Male, bis die Masse völlig rahmartig gleichmäßig geworden —

wird dann mit der übrigen Suppe oder Sauce verrührt — noch einige Zeit ganz langsam (auf Wasserbad) gekocht (auch in der Kochkiste).

8. + Abkochung von Grützen; wird gekocht mit Reis, Sago, Tapioka (150 g), mit Wasser, bis auf ca. 500 g ($\frac{1}{2}$ Lit.) durchgeschlagene Masse. Davon kann verwendet werden für Suppen bis ca. 200 auf 1000, für Saucen etwas mehr.
9. Mehl, gebräuntes, für Suppe ca. 40 auf 1000, für Sauce ca. 60 auf 1000 (wie gewöhnliches Mehl verarbeitet).
10. Mehl- oder Zwiebackgemisch mit Dotter kann verwendet werden — die halbe Menge von jedem.
11. Mehl mit Fettstoff wird sehr viel verwendet — entweder:
 - a) zusammengerührt; auf 1000 für

Suppe: Mehl	30 g	Sauce: Mehl	60 g
Butter	25 g	Butter	55 g

Die Butter wird weich gerührt, mit dem Mehl glatt verrührt und allmählich mit der heißen Flüssigkeit — wird 15—20 Min. langsam gekocht, oder längere Zeit, bei stetigem Umrühren — soll ein oder mehrere Male durchgestrichen werden;

- b) abgebrannt mit Mehl und Butter in demselben Verhältnis wie oben.

÷ Helle Einbrenne oder Mehlschwitze:

Die Butter wird geschmolzen (ohne zu schäumen) — das Mehl eingerührt (auch mit etwas Flüssigkeit), wird bei leichter Wärme zusammen gekocht, ohne Färbung zu bekommen — wird allmählich mit kochender Flüssigkeit aufgegossen — auf schwacher Wärme (Wasserbad) weiter gekocht, wenigstens 15—20 Min. — sehr gern längere Zeit, bis 1—2 Stunden (wobei die Masse stark zusammenkocht, aber weit feiner wird) — Fett und Schaum wird sehr sorgfältig von der Oberfläche entfernt — soll ein oder mehrere Male durchgestrichen werden.

÷ Braune Einbrenne — „Roux“ (wäre vielleicht besser, nur „rote“ zu nennen). Die Butter wird geschmolzen, mit dem Mehl verrührt, gebraten bis auf mahagoni-gelbroter Färbung („Acajou“), sonst wie bei der weißen Einbrenne.

Allgemeine Regeln: Das Kochgeschirr soll abgerundeten Boden haben, am besten aus Steingut — Holzlöffel zum Umrühren — fortwährend nur ganz leichte Wärme, so daß die Färbung unter genauester Kontrolle bleibt (niemals deutlich dunkler braun) — die Suppe zum Aufgießen soll sehr heiß sein.

12. Gelatine wird auch ausnahmsweise verwendet.
13. Gehirn ist als sämigmachendes Mittel in der Diabetesküche anempfohlen worden.

Kap. 47. Suppen mit Milch, Rahm, Butter, Ei abgerührt.**470. Suppe (hell oder braun), abgerührt mit Milch, Rahm.**

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Milch oder Rahm (oder
60 90	Milch	$\frac{1}{16}$ — $\frac{2}{16}$ Lit.	60—90	40 60	Mischung davon) wird
	oder Rahm (gew.,		1060—1090	105 150	in warmer Schüssel
	süß oder sauer, in				mit der heißen Suppe
	letzterem Falle				verrührt.
	glatt geschlagen)				

471. Suppe (hell oder braun) mit Ei legiert.

1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Der Dotter wird mit Wasser
30	Dotter	2 St.	30	108	oder Wein (1 Tl.) glatt ge-
	oder				schlagen — und dann mit
90	Ganzei	2 St.	90	140	etwas von der warmen Brühe,
	Wein				auf Teller oder in Suppen-
					schüssel — darauf allmählich
					mit der übrigen Brühe — Ganzei kann, sehr sorgfältig ausgerührt,
					auch verwendet werden.

472. Suppe (hell oder braun) mit Milch (Rahm) und Ei

[ganze Portion ca. 145—240 Cal.]

1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Wie 471 zu bereiten.
60	Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	
	oder Rahm				
	(gew.)	$\frac{1}{16}$ Lit.		105	
30	Dotter	2 St.	30	108	
(90)	Ganzei	2 St.	90	140	

473. Abgerührte Suppen mit Geschmackszusätzen und Einlagen.

Nr. 470—472 wird mit den unter 464 angegebenen Zusätzen zurechtgemacht.

474. Suppe mit Ei abgerührt, mit Kalbskopf und Reis

[ganze Portion ca. 270 (115) Cal.]

1000	Brühe	1 Lit.	1000		Der Reis (in 12 Stunden auf-
125	Kalbskopf		125	125	geweicht und gargesocht)
25	Reis		25	90	wird mit der Brühe auf-
15	Dotter	1 St.	15	54	gekocht — der Dotter damit
			1165	269	verrührt (der Reis soll ganz
					bleiben) — auf den ge-
					kochten, gehackten, erwärmten Kalbskopf in die warme Suppen-
					schüssel gegossen — anderes feingehacktes Fleisch auch ver-
					wendbar — Fischsuppe ebenso mit gehacktem Fisch.

				[ganze Portion ca. 820 (95) Cal.]	
475. Italienische Makkaronisuppe					
1000	Fleischbrühe	Gr.	Cal.		Makkaroni, gargesocht oder gedämpft, in Stücke geschnitten, wird mit der kochenden Brühe übergossen und mit dem, mit dem Käse verrührten, Dotter zusammengerührt — kann mit etwas Xeres gewürzt werden.
	(hell)	1 Lit.	1000		
30	Dotter	2 St.	30	108	
125	Rahm (gew. oder fett)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
15	Käse, gerieben	1 Ebl.	15	60	
125	Makkaroni ca.		125	446	
	Butter (wenig)		1295	824	
476. Fleischsuppe, legiert, mit Spargel					[ganze Portion ca. 450 (65) Cal.]
1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Der Dotter wird mit dem Rahm geschlagen, dann allmählich mit der heißen Suppe — über den vorher in etwas Wasser (und Butter) gargesochten Spargel gegeben.
125	Rahm (gew., sauer) ca.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
60	Dotter	4 St.	60	216	
125	Spargel		125	25	
			1310	451	
477. Heilbuttensuppe, legiert					[ganze Portion ca. 330 (20) Cal.]
1000	Fisch	$\frac{3}{4}$ kg	750		Der Fisch wird mit Lorbeerblättern, einigen Körnern Pfeffer, Salz, Essig im Wasser gekocht, bis auf 1 Liter eingekocht — geschäumt, geseiht — die Wurzeln, in Scheiben, in etwas gebräunter Butter gedämpft, werden mit der Hälfte der Suppe weichgekocht — in der anderen Hälfte werden einige Fischklöße gekocht — beide Portionen werden vereinigt — geseiht, mit den Dottern abgerührt und dem Wein — mit den Wurzeln und Klößen angerichtet.
2000	Wasser	$1\frac{1}{2}$ Lit.	1500		
	Mohrrübe	2 St.			
	Lorbeerblätter	2 St.			
	Salz	1 Tl.	5		
40	Essig	2 Ebl.	30		
40	Butter		30	225	
40	Dotter	2 St.	30	108	
40	Wein	2 Ebl.	30		
	Fischklöße				

Kap. 48. Fleischsuppen mit mehligen Stoffen abgerührt.

a) Einfach abgerührt (oder abgekocht):

478. Fleischsuppe mit Mehl abgerührt.

1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Das Mehl 1 Stunde vorher mit etwas kaltem Wasser (oder Wein oder Brühe) glatt gerührt — wird unter wiederholtem Umrühren $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde mit der Suppe verkocht — kann mit 1 Dotter und 1 Ebl. Rahm verrührt werden (dann mit nur halb soviel Mehl).
5	Sago oder Tabiakamehl		5	17	
10	Weizen-, Gersten- oder Hafermehl		ca. 10	35	

479. Fleischsuppe mit Sago.

Sago (5 g) wird mit Brühe 1000 ganz verkocht — mit Liaison (Dotter 2 St., Rahm 2 Eßl.) abgerührt.

480. Soupe Sarah Bernhardt, Villiers.

Tabioka wird mit Hühnerbrühe ganz ausgekocht, Trüffel, Spargel, Mark, vorher miteinander weichgekocht, dazugegeben — und einige (mit Krebsbutter gefärbte) Hühnerfleischklöße.

b) Mit Einbrenne (Mehl und Butter):**481. ÷ Fleischsuppe mit heller Einbrenne**

[ganze Portion ca. 360 (10) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Mehl und Butter werden zu
30	Mehl		30	100	weißer Einbrenne gemacht
25	Butter		25	262	(469, 11) — die unter steti-
					gem Umrühren mit der heißen
			1055	362	Suppe verrührt wird — um
			(÷ Kochverlust)		dann wenigstens 1/2 Stunde
					zu kochen.

Fischsuppe ganz ebenso.

482. ÷ Fleischbrühe mit brauner Einbrenne.

Fleischbrühe, braune (1 Lit.), wird ganz wie 481 mit brauner Einbrenne zubereitet.

481 und 482 kann auch mit Dotter abgerührt werden; man nimmt dann auf Brühe 1000 Mehl 15 g, Butter 12 g (als Einbrenne), mit Dotter (2 St.) 30 g.

483. : Weiße oder braune Fleischsuppe mit Einbrenne und verschiedenen Zusätzen.

Die meisten kombinierten Fleischsuppen („à la“ so und so) werden meistens aus solchen Fleischsuppen mit Einbrenne hergestellt — mit verschiedensten Zusätzen und Einlagen:

Für helle abgebrannte Suppen eignet sich besonders Weißwein als Gewürz; mit Austern, Muscheln, hellem Fleisch in Filets, Hühnerfleischklößen, Makkaroni, Reis — mageren Schinken in Würfeln — Blumenkohl, Schoten;

auch gekochte, geräucherte Zunge in Filets mit Champignons in Scheiben oder Spargel.

Für braune abgebrannte Suppen besonders geeignet; als Geschmack: Xeres, Cognac, mit verschiedenen Einlagen von Ei, Kalbsmilch, dunklem Fleisch in Filets, Fleischklöße, Fischklöße, Spargel usw. (vgl. auch 464).

484. ÷ Fischsuppe mit Champignons [ganze Portion ca. 325 (20) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	{ Fischbrühe	1 1/2 Lit.	500		Die gemischten Suppen werden mit Suppengemüse, Mohrrübe, Sellerie gekocht — Mehl, Butter in heller Einbrenne damit verrührt — aufgekocht — mit etwas Wein, Zitronensaft, Petersilie (gehackt) zubereitet — zuletzt mit Dotter legiert — mit Fischklößen angerichtet.
	{ Sparsuppe,				
	weiß (440)	1 1/2 Lit.	500		
25	Mehl		25	87	
25	Butter		25	187	
100	Champignons		100		
15	Dotter	1 St.	15	54	
			1165	328	

485. ÷ Champignonsuppe, Nimb [ganze Portion ca. 340 (20) Cal.

1000	Kalbsbrühe	1 Lit.	1000		Die Champignons werden mit wenig Wasser, Zitronensaft, Butter weich gedämpft — die davon abgeschäumte Butter wird mit dem Mehl hell abgebrannt — mit der Brühe und der Champignonbrühe verrührt — mit Dotter und Wein zubereitet.
30	Mehl		30	105	
25	Butter		25	190	
15	Dotter	1 St.	15	54	
250	Champignons		250		
	Rheinwein		1320	349	
	Zitronensaft				

486. Suppe mit Gemüsen [ganze Portion ca. 760 (35) Cal.

1000	Kalbsbrühe	1 Lit.	1000		Gemüse (Spargel, Blumenkohl, Mohrrübe, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Erdartischke usw.) im Wasser weichgekocht, in Stücke geschnitten — werden mit der Brühe aufgekocht — diese wird abgerührt mit dem mit 30 g Butter abgebrannten Mehl — wird zuletzt mit der übrigen Butter verrührt in kleinere Stückchen, und mit dem Rahm.
250	Gemüse	1/4 kg	250	ca. 85	
30	Mehl		30	105	
70	Butter		70	525	
30	Rahm (gew.)	2 Ebl.	30	50	
			1380	765	

wird abgerührt mit dem mit 30 g Butter abgebrannten Mehl — wird zuletzt mit der übrigen Butter verrührt in kleinere Stückchen, und mit dem Rahm.

Suppe mit Blumenkohl kann mit etwas geriebenem Parmesankäse verrührt werden.

487. ÷ Rinderschwanzsuppe (braun).

			Gr.	Cal.	
1000	Suppe, braun	1 Lit.	1000		Der Schwanz, zerschnitten
	Rinderschwanz	1 St.			(in den Gelenken), wird mit
30	Butter		30	225	der Butter und der Mohrrübe
10	Sagomehl	2 Tl.	10	35	(in Scheiben), den Gewürzen und Suppengemüse
	Sellerie	$\frac{1}{4}$ St.			braun gebraten — mit etwas
	Porree	1 St.			der Suppe mürbe gekocht —
	Mohrrübe	1 St.			die Suppe abgeseiht — mit
	Zwiebel, roh	1 St.			der übrigen Suppe vermischt,
	Pfeffer, ganz	3 Körner			aufgekocht — mit Sagomehl,
	Thymian, wenig				im Wein ausgerührt, legiert
60	Madeira	$\frac{1}{16}$ Lit.			— wieder aufgekocht — auf

die Schwanzstücke in die Suppenschüssel gegeben. — Kann auch nach 482 bereitet werden, mit Madeira oder Xeres gewürzt, und mit, für sich weichgekochten, Schwanzstücken als Einlage.

488. ÷ Unechte Schildkrötensuppe.

ca.	{ Kalbskopf	$\frac{1}{2}$ St.	Der Kopf wird reingemacht, $\frac{1}{2}$ Stunde
2000	{ Rindfleisch	$\frac{3}{4}$ kg	in kaltes Wasser gestellt — blanchiert —
2000	Wasser	2 Lit.	mit der Zunge in etwas gesalzenem
	Mohrrübe	2 St.	Wasser gekocht, bis sich das Fleisch
	Petersilien-		von den Knochen löst — das Fleisch
	wurzel	2 St.	wird, noch warm, von den Knochen
	Zwiebel	4—5 St.	abgenommen, in größere Würfel zer-
	Speck	40 g	schnitten — der Speck wird in einem
	Mehl	10 g	Kochtopf mit dem kleingeschnittenen
	Butter	10 g	Rindfleisch und dem Wurzelwerk und
	Madeira	$\frac{1}{6}$ Lit.	dem übrigen Wasser bis auf ca. 1 Lit.
	Cognac	2 Eßl.	eingekocht — Butter mit Zwiebel, braun
	Zitronensaft	2 Eßl.	gebraten, wird mit dem Mehl verkocht,
	Paprika		und mit Gewürz (Paprika), und mit der

Suppe verkocht — das Kopffleisch wird darin erwärmt — mit Madeira (und Cognac, nach Wunsch). Kann auch bereitet werden nach 482, mit Wein und Kalbskopfwürfeln als Einlage.

c) Mit ausgekochter durchstrichener Grütze (Mehlpüree).

489. Fleischsuppe mit Grütze abgekocht

[ganze Portion ca. 500 (55) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Die Grütze (Gersten-, Reis-,
75	Grütze		75	260	Hafer-, Mais-, Grünkern-,
45	Ei [oder Dotter]	1 St.	45	70	Semouillegrütze) wird in
60	Rahm (gew.)	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	Wasser aufgeweicht (nach
10	Butter		10	75	Kap. 90) — mit der Brühe
			1190	510	gekocht, mehrere Stunden
			(- Kochverlust)		— durchgestrichen — auf-
					gekocht — mit dem mit

Rahm verklepperten Ei (oder Dotter) abgerührt — kann zuletzt auch mit Butter abgerührt werden — auch mit Sago 40 g, Tapioka 35 g auf 1000 — kann mit verschiedenen Geschmackszusätzen versehen werden.

d) Mit präparierten Mehlstoffen.

490. + Fleischbrühe mit Reisflocken abgekocht.

Wie 489 — mit Reis-(auch mit Mais-, Hafer-)flocken.

491. + Fleischbrühe mit gebräuntem Mehl.

Brühe (1 Lit., 1000 g) wird mit lichtgebräuntem Weizenmehl (1 Eßl., 10 g) abgerührt und gut verkocht.

492. + Panadensuppe, franz., „Crôte ou pôt“, Seignobos*).

1000	Fleischbrühe	1 Lit.		Brot, braun geröstet, oder Rinde
	(helle)			wird einige Zeit mit etwas von
150	Brot	150 g	375	der Suppe aufgeweicht — lang-
				sam 1 Stunde gekocht unter je-
				weiligem Umrühren, so daß die Masse ganz glatt wird — die
				übrige Suppe wird kochend damit gerührt — 10—15 Min. langsam
				gekocht, bei wiederholtem Umrühren — kann ein bis zwei Male
				durchgestrichen werden — kann mit Rahm oder mit Dotter
				legiert werden.

*) „la seule recette de crôte au pôt.“

Kap. 49. Püree-Fleischsuppen.

1. Mit Fisch oder Fleisch.

493. Fleischpüreesuppe [ganze Portion ca. 330 (100) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischsuppe	1 Lit.	1000		Das Fleisch, mager, mürbe,
100	Fleisch		100	100	schier, gekocht, gedämpft
50	Brot		50	125	oder gebraten, wird mit dem
60	Rahm (gew.)	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	20 Min. in etwas Suppe auf-
			1210	330	geweichten und ausgekoch-
					ten Brot zerstoßen und mit

dem Rahm — wird durchgestrichen — mit der übrigen Suppe auf dem Feuer zusammengeschlagen — kann mit Dotter (1—2 St.) abgerührt werden — helles Fleisch wird zu heller Suppe, dunkles Fleisch zu brauner Suppe genommen — es kann mit Maggigewürz, Wein usw. gewürzt werden — kann mit Einlage von Ei, Klößen, geröstetem Brot angerichtet werden.

494. Potage à la reine nach Seignobos

[ganze Portion ca. 1000 (600) Cal.

1000	Fleischbrühe	$1\frac{1}{2}$ Lit.	1500		Das Huhn wird leicht ge-
750	Huhn (1 St.)	$\frac{3}{4}$ kg	750	ca. 660	braten, kleingeschnitten,
60	Reispüree	4 Ebl.	60	ca. 40	Brust und Flügel beiseite
60	Rahm (gew.)	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	gelegt — das übrige wird
60	Dotter	4 St.	60	216	mit der Suppe gekocht, bis
					auf 1 Lit. (ca. 2 Stunden) —

alles Fleisch wird von den Knochen gepflückt, gehackt, gestoßen, durchgestrichen, mit dem Reispüree und dem Rahm und der heißen Brühe wieder durchgestrichen, zusammengekocht — mit den verklepperten Dottern verrührt und nach Bedarf mit Brühe verdünnt — mit dem Brust-Flügelfleisch in Filets geschnitten, angerichtet.

495. Brieschenpüreesuppe.

1000	Rindfleisch-				Brieschen (vorbereitet nach
	brühe	1 Lit.	1000		Kap. 74) wird gewiegt, durch-
250	Kalbsbrieschen	$\frac{1}{4}$ kg	250	ca. 300	gestrichen — mit der kochen-
					den Brühe verrührt — auf-
					gekocht — kann mit Dotter legiert werden — wird mit gekochten
					Brieschen (in Würfeln) angerichtet.

496. Fischpüreesuppe, franz., nach Seignobos.

			Gr.	Cal.	
1000	Fisch	1 kg	1000	ca. 850	Der Fisch (Dorsch, Butte,
2000	Wasser	2 Lit.	2000		Heilbutte, Hering, Aal usw.
	Olivenöl				gemischt), reingemacht, in
	Kräuter, gemischte				Stücke zerschnitten — wird
	Zwiebel				mit Olivenöl und Zwiebel et-
	Makkaroni, Gewürz				was gekocht — Wasser dazu
					gegossen, mit Salz, Pfeffer,
	Safran, Fenchel, Gewürznelken				— langsam gekocht, bis das
	Fleisch ganz mürbe				— wird dann durch das Sieb gestrichen —
	mit Makkaroni und geriebenem Käse angerichtet.				

2. Mit Kräutern, Gemüse (Wurzeln, Kohl usw.).

497. Gemischte Kräutersuppe

[ganze Portion ca. 340 Cal.]

1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Die Kräuter, reingemacht,
30	Sauerampfer		30	10	werden zerschnitten, mit
30	Kerbel		30	10	wenig Butter weich gedämpft
30	Spinat		30	10	— durchgestrichen. — Die
30	Petersilienwurzel		30	12	Suppe, mit dem Brot 15 Min.
30	Butter		30	225	gekocht, wird mit dem
30	Brot		30	75	Kräuterpüree verrührt und
			ca. 1180	342	verkocht — mit Petersilien-

wurzel (weich gekocht) angerichtet — kann mit Dotter und frischer kalter Butter abgerührt werden.

Kerbelsuppe

ebenso, mit Kerbel (50 g), Spinat (50 g) — mit Porree und Spargel anzurichten.

498. Gemüsepüreesuppe

[ganze Portion ca. 290 Cal.]

1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Gemüse (Schoten, enthülste,
250	Gemüse	1/4 kg	250	88	Spargel, Blumenkohl) wer-
20	Butter		20	150	den weichgekocht — durch-
15	Zucker		15	58	gestrichen, mit der Suppe
			ca. 1285	296	und Butter aufgekocht —

mit Butter (kalt) abgerührt — mit verschiedenen Einlagen angerichtet (Reis, gekocht, ganz, Mohrrüben, gekocht, in Scheiben usw.).

499. Mohrrübenpüreesuppe, „Potage Crecy“, nach Seignobos.

			Gr.	Cal.	
1000	Brühe	1 Lit.	1000		Mohrrüben, zerschnitten, wer-
250	Mohrrüben	$\frac{1}{4}$ kg	250	ca. 80	den mit der Butter und dem
15	Zucker		15	58	Zucker langsam verkocht —
15	Butter		15	112	dann mit der Suppe 1 Stunde
			1280	ca. 250	(oder längere Zeit) gekocht,
			(÷ Kochverlust)		bis die Rüben ganz weich
					sind — zuletzt mit etwas

roter Farbe — Fett wird abgeschäumt — die Wurzeln für sich durchgestrichen — mit der Suppe verkocht — Brot (25 g) kann mit den Wurzeln durchgestrichen werden.

Schwarzwurzpüreesuppe

Kohlrabipüreesuppe

Erdartischockenpüreesuppe

Selleriepüreesuppe

} in gleicher Weise (ohne Farbe).

500. Französische Kartoffelsuppe, „Potage Parmentier“, Villiers.

1000	Brühe, stark	1 Lit.	1000		Kartoffeln (mehlig) werden
250	Kartoffeln,				gekocht und mit etwas von
	gekocht	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	der Brühe durchgestrichen
30	Dotter	2 St.	30	162	— Dotter werden mit dem
60	Rahm	4 Ebl.	60	100	Rahm in der Suppenschüssel
25	Kerbel,	1 Ebl.	25		verkleppert — das Kartoffel-
	gehackt		1365	487	püree wird aufgekocht mit
					Salz (Pfeffer) und Kerbel

hinzugerührt — die übrige Suppe kochend, allmählich aufgegossen und damit verrührt — kann mit geröstetem Brot oder Fleischklößen angerichtet werden.

501. Grünkohluppe.

1000	Brühe	1 Lit.	1000		Der Kohl (sorgfältig von grö-
150	Grünkohl		150	100	beren Rippen befreit) wird
30	Mehl		30	100	mit dem Mehl feingewiegt —
					mit etwas Suppe 2—3 Stun-

den gekocht — mit der übrigen Suppe unter starkem Umrühren vereinigt — 20 Min. gekocht — mit in Zucker und Butter glacierten kleinen runden Kartoffeln angerichtet.

Grünkohluppe mit Gerste.

Gerstengrütze (30 g zu 1000 Brühe) in 12 Stunden aufgeweicht, wird einige Stunden mit der Brühe gekocht und mit dem vorher weichgekochten und feingewiegten Kohl — nach Wunsch mit etwas Kartoffelpüree. — Wird auch mit weißer Einbrenne zubereitet; auch mit durchgeseihtem Gersten- oder Haferschleim.

Rosenkohlpüreesuppe ebenso.

3. Mit Hülsenfrüchten.

502. Linsenpüreesuppe		Gr.	Cal.	ganze Portion ca. 640 (180) Cal.
1000	Fleischbrühe*) 1 Lit.	1000		Die Linsen werden zu Püree verkocht (Kap. 123), die heiße Suppe wird damit verrührt und einige Zeit gekocht — kann mit kleinen
200	Linsen	200	640	
	Butter			
	Gewürz			

Würstchen angerichtet werden oder mit geräuchertem, gekochtem Schinken (in Filets).

Püreesuppe von weißen Bohnen ebenso.

503. Durchgestrichene Gelbeerbsensuppe.

250	Gelbe Erbsen $\frac{1}{4}$ kg	250	Erbsen werden in 24 Stunden in kaltem Wasser aufgeweicht — weichgekocht (Kap. 123), durchgestrichen — Brühe mit dem Wasser und der angeführten Fleischware und Gemüse gekocht und aufgegossen, bis auf 1 Lit. — wird wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Erbsenpüree gekocht — mit gerösteten Brotwürfeln oder kleinen Fleischklößen angerichtet.	
	(geschält)			
1000	Wasser 1 Lit.	1000		
500	{ Rindshesse Speck Wurst (ganz magere) }	{ im ganzen $\frac{1}{2}$ kg }		500
	Pastinak 1 St.			
	Mohrrübe 1 St.			
	Sellerie			
	Zwiebel 1 St.			

4. Mit Früchten.

504. Tomatenpüreesuppe nach Jensen.

1000	Fleischbrühe 1 Lit.	1000		Reis, weichgekocht (nach Kap. 90), wird mit den (mit Zwiebel in etwas Brühe) gargekochten Tomaten durchgestrichen, wird mit der übrigen Brühe verkocht — mit Wein (Paprika), Petersilie (feingewiegt) gewürzt — mit Scheiben weichgekochten
200	Tomate	200	44	
50	Reis	50	175	
	Porree 1 St.			
	Zwiebel $\frac{1}{2}$ St.			
	Petersilie, ein wenig			
	Xeres ca. 3 Eßl.			
	Fleischfarce ca. 100			

Porrees angerichtet — mit kleinen Fisch- oder Fleischklößen — auch mit anderen Grützen (Tabioka usw.) zu bereiten.

Tomatenpüree-Fischsuppe

ebenso — mit halb Fisch-, halb Fleischbrühe — auch mit etwas Zitronensaft gewürzt — mit Fischklößen.

*) Kann teilweise mit geräuchertem Schinken gekocht sein.

505. + Kastanienpüreesuppe.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischbrühe	1 Lit.	1000		Kastanien werden (nach Kap. 165) mit etwas Brühe, dem Schinken und Zwiebel weichgekocht und (ohne die Zwiebel) durchgestrichen — das Püree wird mit der übrigen Brühe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht — geschäumt — mit Brotwürfeln angerichtet — auch mit einigen halben (gekochten) Kastanien (die auch glaciert werden können) — kann mit etwas kalter Butter abgerührt werden.
250	Kastanien	$\frac{1}{4}$ kg	250	980	
	Butter				
50	Schinken, geräuchert		50		
	Zwiebel, Salz				
	Zucker				

Klasse V.**Zusammengesetzte Saucen.****Kap. 50. Etwas Allgemeines über aller Art Saucen.**

Ein bekannter deutscher „Saucier“ namens Hampel meint von der Sauce, daß sie eigentlich das Fundament wäre, auf welchem sich das Kulinarische aufbaut.

Es ist etwas sehr Wahres daran, wenngleich einigermaßen Übertreibung.

Zu vielen verschiedenen Speisen hat man das Bedürfnis nach Sauce, und häufig ganz mit Recht, als die feuchte flüssige Zugabe zu dem Festen, Trocknen. Die Saucen können notwendig werden zu verschiedenen Fleisch-, Fischspeisen, zu Eierspeisen, Mehlspeisen, Fruchtspeisen, und werden in verschiedenster Art zubereitet als Milch-, Rahm-, Butter-, Eier-, Fleisch-, Fischauszugs, Frucht-, Wein-, Gewürzsaucen — so wie sie in diesem Buche an verschiedener Stelle beschrieben sind, überall im Anschluß an die Suppen, mit denen sie genau zusammengehören. Sauce ist ja nämlich nichts anderes als eine verhältnismäßig stärkere und dickere Suppe.

Die Sauce hat wirklich in nicht seltenen Fällen eine recht hohe kulinarische und dementsprechende hygienisch-diätetische Bedeutung — indem sie oftmals bei rechter Verwendung die Verdauung in günstigster Weise beeinflussen kann.

Aber! bei Verwendung und Herstellung der Saucen soll, ganz besonders diätetischen Aufgaben gegenüber, Mäßigkeit geübt werden — die Saucen sind immer möglichst einfach, in möglichst natürlicher Weise gewürzt, zuzubereiten.

Fleisch- und Fisch-Auszugssaucen.

Kap. 51. Etwas Allgemeines über diese Saucen.

Gewöhnlich werden zu diesen Saucen kräftigere Suppen, Kraftbrühen, Consommés verwendet, während man in der raffinierteren Küche außerdem noch mancherlei kräftigste und sehr verfeinerte Fleischauszüge in Verwendung zieht, so wie: „Fonds“, „Fumets“, „Essenzen“, „Glace“ usw., wobei oftmals sehr stark gewürzt wird — mit Kräutern, Gemüse, Schwämmen, Zusatzgewürzen usw.

Die „feine Küche“, besonders die französische, hat eine Unmenge der verschiedensten Fleisch- und Fischsaucen erfunden — aber für die auf Gesundheit Rücksicht nehmende Küche soll es stark betont werden, daß die Fleisch- und Fischsaucen immer möglichst schwach und möglichst ungewürzt herzustellen sind, mit möglichst geringen Mehlzusätzen, und daß vor allem die Mehleinbrenne in sparsamster Weise zu verwenden ist (vgl. Kap. 56).

Der volle, weiche Wohlgeschmack („savour“), den die Saucen vor allem haben sollen, wird in einfachster und gesündester Weise dadurch zu erreichen sein, daß alle Ingredienzien feinsten Art sind, besonders für diätetische Zwecke: beste, frische Butter, feinstes Mehl, leichteste, feinste Gewürze.

Kap. 52. Über einige besondere Suppen- und Saucengewürze und Speise-Farben.

506. Mirepoix.

Schinken oder fleischiger Speck, geräuchert (100 g), wird unter lebhaftem Schütteln und Umwenden mit etwas Butter, mit etwas Zwiebel, Mohrrübe (ca. 100 g), Porree (ca. 50 g), alle in Würfeln, hellbraun gebraten — auch ein „Bouquet“ (508) kann hinzugetan werden — und zuletzt einige Eßlöffel Madeira — auch, nach Wunsch, verschiedenes andere Gewürz (Lorbeerblätter, Thymian, Gewürznelken, Pfeffer) — wird zugedeckt, für spätere Verwendung aufbewahrt (um mit den für Saucenbereitung bestimmten Kraftbrühen abgekocht zu werden usw. — in Menge nach Geschmack).

507. Duxelle oder „Fines herbes“.

Zwiebel (2 St.), gehackt, werden mit 1 Eßl. einer Mischung von Butter und Öl gekocht und mit Champignonabfällen (4 Eßl.), bis alles Wässerige verdampft ist — wird mit etwas Pfeffer, Salz, Muskat, gehackter Petersilie gewürzt.

508. Bouquet garni

ist ein kleines Bündelchen Petersilie (Blätter und Stiele) $\frac{8}{10}$, darin eingebunden Lorbeerblätter und Thymian, $\frac{1}{10}$ von jedem — im ganzen ca. 30 g — mit den Grundsuppen (Saucen) zu verkochen.

509. Unschuldige Speisefarben

verwendbar, um Saucen oder anderen Speisen eine bessere oder eigene Farbe zu verleihen:

Braune Farbe, von gewöhnlichem Karamelzucker, etwas verdünnt, oder Couleur, hergestellt aus Zucker (50 g), der mit $\frac{1}{8}$ Lit. Malzbier $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht wird, auf Sirupkonsistenz.

Grüne Farbe, Spinatgrün. Die Blätter werden abgespült, zermalmst und durchgestrichen. Die Masse kann so als Färbemittel Verwendung finden; oder es kann der Saft daraus ausgepreßt werden, durch Auswringen in einem starken Leinentuch. Der abgepreßte Saft wird warm gestellt, wobei sich eine farbige Flüssigkeit ausscheidet, die als Farbmittel verwendbar ist.

Rote Farbe kann hergestellt werden aus Koschenille, gestoßen (40 g), welches mit Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit.), Weingeist ($\frac{1}{4}$ Lit.), Pottasche (2 g) in 24 Stunden zieht, wonach die Flüssigkeit abgeseiht wird.

Gelbe Farbe. Safran (5 g) wird mit heißem Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit.) ausgezogen, die Flüssigkeit abfiltriert — auch gewöhnliche Butterfarbe verwendbar.

Kap. 53. Klare Saucen mit Geschmackszusätzen und Einlagen.**510. Klare Sauce, gewürzt.**

Kraftbrühe (nach Wunsch eingekocht), $\frac{1}{4}$ Lit., wird abgeschmeckt mit Bearnaiseessenz bis 1 Tl., oder Maggigewürz bis $\frac{1}{2}$ Tl., Lahmann-Nährsalz 1 Msp., Zitronensaft bis 1 Eßl., Senf, franz., ca. $\frac{1}{2}$ Tl., engl. Sauce $\frac{1}{3}$ Tl. — wird mit der warmen Brühe kurz vor Anrichten verrührt — einzeln oder mehreres gemischt.

511. Klare Sauce mit Madeira, Madeirajus (nach Nimb).

		Gr.	
250	Jus, stark	$\frac{1}{4}$ Lit.	250
	Madeira	$\frac{1}{16}$ Lit.	60
			Werden zusammen gekocht, bis etwas dickflüssig — auch mit etwas Sagomehl sämig zu machen — anzurichten mit darin aufgekochten:

Champignons, (gargekocht oder gedämpft),
oder Oliven, 60 g („ „ „ „).

Sauce financière

wird zubereitet aus Madeirajus mit gemischter Einlage von Hühner- oder Kalbfleisch, geräucherter Zunge, Champignons, Trüffeln, alles in feinen Filets.

Sauce à la provençale

mit farcierten Oliven (12 St.), Kapern (1 Eßl.), Sardellenfilets (1 Eßl.), Krebschwänze (12 St.) — wenig Paprika zu $\frac{1}{4}$ Lit. Jus.

512. Klare Sauce durch Abkochen gewürzt.

Kraftbrühe wird mit etwas Mirepoix (506), Duxelle (507), Bouquet (508), Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Curry (einzeln oder gemischt) aufgekocht.

513. Italienische Sauce (nach Beeton).

		Gr.	
1000	Kraftbrühe, $\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Kraftbrühe wird mit Champignons, Schalotten, Wein $\frac{1}{4}$ St. langsam gekocht — das übrige wird kurz damit aufgekocht.
	braun		
	Champignons 4 St.		
	Schalotten 3 St.		
125	Madeira 2 Eßl.	30	
180	Zitronensaft 3 Eßl.	45	
20	Zucker $\frac{1}{2}$ Eßl.	5	
	Petersilie, gehackt $\frac{1}{2}$ Tl.		

514. Klare Currysauce.

1000	Bouillon $\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Butter wird 10 Min. mit dem Schinken, Curry, Thymian, Zwiebel gedämpft — Bouillon aufgegossen, 20 Min. gekocht — durchgeseiht — mit Salz (und nach Wunsch mit engl. Sauce, $\frac{1}{3}$ Tl.) abgeschmeckt — kann mit etwas Sagomehl sämig gemacht werden.
60	Butter	15	
	Schinken	10	
20	Curry ca. 1 Tl.	5	
	Thymian (wenig)		
	Knoblauch 1 Msp.		
	Span. Zwiebel 2 St.		

515. Klare Saucen mit Einlagen.

Kraftbrühe, klare, verschiedentlich gewürzt, $\frac{1}{4}$ Lit., wird angerichtet nach Aufkochen mit Kapern (1 Eßl.), oder Champignons (bis 2 Eßl.), Trüffel (bis 2 Eßl.), Olive (bis 2 Eßl.), Kastanien (6—8 St.), alles mürbe gekocht, ganz oder zerschnitten oder gewiegt — einzeln oder gemischt.

Kap. 54. Abgerührte Saucen mit Rahm, Butter, Ei.

a) Mit Rahm, Butter.

516. + Sauce, abgerührt mit Butter oder Rahm.

			Gr.	
1000	Brühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Rahm oder Butter wird mit der
125	Rahm (fett)	2 Eßl.	30	heißen Suppe zusammengeschla-
80	oder Butter		20	gen — auch halb Butter, halb
				Rahm.

517. + Sauce mit Rahm und Butter abgerührt

[1 Eßl. 15 g, ca. 12 Cal.]

1000	Brühe, hell	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Kapern, gehackt, werden 10 Min.
100	Butter		25	mit der Brühe gekocht, die ab-
180	Rahm, fett	3 Eßl.	45	geseiht und mit dem Rahm (süß
	Zitronensaft	2 Tl.	10	oder sauer) glatt verrührt, ge-
	Kapern	1 Eßl.		schlagen und aufgekocht wird —
				und geseiht — mit Zitronensaft
				und Zucker nach Geschmack gewürzt — zuletzt mit der Butter
				(kalt) verrührt — kann mit den Kapern als Einlage gereicht werden.

518. Sauce à la Maitre d'Hôtel (Hampel) [1 Eßl. 15 g, ca. 34 Cal.]

1000	Jus	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Jus wird geschmolzen, mit der
500	Butter		125	Butter geschlagen, die ganz all-
125	Zitronensaft	2 Eßl.	30	mählich hinzugefügt wird —
	Petersilie	1 Eßl.		Zitronensaft, Petersilie (gewiegt)
				engerührt — lauwarm anzu-
				richten.

Sauce Colbert

ebenso — außerdem mit Madeira (2 Eßl., 30 g) und Kayenne (1 Msp.).

519. Verschiedene mit Butter abgerührte Saucen

können zubereitet werden, indem die in 70 genannte, verschieden gerührte Butter mit heißer Fleischbrühe aufgerührt wird (die dort angeführten Portionen werden für ungefähr $\frac{1}{2}$ Lit. Brühe genommen).

b) Abgerührt mit Ei, Rahm, Butter.

520. Liaison

nennen wir die zum Abrühren von Saucen allgemein verwendete glatte Mischung von Dotter (1 St., 15 g) mit Rahm (1—2 Eßl., 15—30 g) — auf ca. $\frac{1}{4}$ Lit. 250 Brühe.

521. + Sauce poulette

[1 Eßl. 15 g, ca. 9 Cal.

			Gr.	
1000	Fleischbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Brühe (Hühnerbrühe oder andere) wird heiß mit Dotter, Rahm gut verrührt, dann mit Zitronensaft und Petersilie — auf Wasserbad bis auf Kochpunkt gebracht — kann zuletzt mit etwas frischer Butter abgerührt werden.
125	Dotter	2 St.	30	
250	Rahm, gew.	4 Eßl.	60	
60	Zitronensaft	1 Eßl.	15	
60	Petersilie, gehackt (Butter)	1 Eßl.	15	

522. Helle Sauce, abgerührt mit Dotter, Rahm, Butter

[1 Eßl. 15 g, ca. 33 Cal.

1000	{Kraftbrühe	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	Die Brühe wird auf Wasserbad mit den Dottern abgerührt (man kann auch weniger nehmen) und mit dem Gewürz, bis sämig geworden — wird durch feines Sieb geschlagen — mit Butter und Rahm verrührt — warm verwendet, oder auch kalt als Salatsauce (für Fleisch und Fisch).
	{Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	
250	Dotter	4 St.	60	
160	Butter		40	
	Senf, Zitronensaft Salz (Pfeffer)			

523. Fischsauce, abgerührt mit Dotter und Butter (Guldberg)

[1 Eßl. 15 g, ca. 19 Cal.

1000	{Fischbrühe	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	Brühe und Wein werden mit Butter und Mehl gekocht — gewürzt — mit Zitronensaft gerührt — zuletzt mit Butter und Dotter (glatt gerührt).
	{Fleischbrühe	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	
	{Weißwein	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	
125	Butter		30	Soyasauce ebenso — mit japan. Soya (2 Eßl.) für Weißwein.
180	Dotter	3 St.	45	
	Mehl	1 Msp.		
	Zitronensaft Muskatnuß, Salz (Pfeffer)			

524. Sauce bearnaise

[1 Eßl. 15 g, ca. 50 Cal.

1000	Bouillon	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	Die Charlottenzwiebeln, feingewiegt, werden mit dem Essig auf die Hälfte eingekocht (ca. 15 Min.) — abgekühlt, mit den Dottern verrührt, einen nach dem anderen, und mit der Butter, allmählich in kleinen Stücken — wird auf schwachem Feuer geschlagen, bis dicklich geworden.
720	Dotter	6 St.	90	
1000	Butter		125	
360	Weinessig	3 Eßl.	45	
	Charlotten	6—8 St.		

Kap. 55. Saucen, abgerührt mit Mehl (mit Rahm, Butter, Ei).**I. Mit wenig Mehl.****525. + Klare Jussaucen mit Mehl.**

			Gr.	
1000	Jus	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Das Mehl wird mit 1 Eßl. kalten
20	Sagomehl	1 Tl.	5	Wassers glatt gerührt — mit dem
				geschmolzenen Jus (oder Kraft-
				brühe) abgerührt — durchgekocht — mit verschiedenem Gewürz
				kann Abwechslung geschafft werden (Sherry, Madeira, Tomaten-
				essenz usw.).

526. + Weiße Sauce

[1 Eßl. 15 g, ca. 15 Cal.]

1000	{ Kraftbrühe	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	Das Mehl wird mit dem Rahm
	{ Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	glatt gerührt — mit der Brühe
20	Mehl	1 Tl.	5	verrührt — auf Wasserbad ca.
				20 Min. gekocht — geseiht —
				auch mit nur der halben Menge Rahm — auch mit etwas mehr
				Mehl — kann verschiedentlich gewürzt werden.

527. Burgundersauce (Guldberg).

1000	{ Kraftbrühe	$\frac{1}{6}$ Lit.	180	Die Brühe wird langsam (bis 1 St.)
	{ Burgunder-			mit dem, mit den Zwiebeln,
	wein	ca. $\frac{1}{12}$ Lit.	80	Nelken und dem in Würfel ge-
20	Mehl	1 Tl.	5	schnittenen Speck gerösteten,
	Speck, eine Scheibe			Mehl gekocht — durch feines
	Zwiebel	2 St.		Sieb getrieben — mit Wein,
	Gewürznelke	2—3 St.		Zitronensaft, Salz (Pfeffer) ge-
	Zitronensaft	2 Tl.		würzt.
	Kayenne (1 Msp.)			
	Salz			

528. Sauce piquante.

1000	Jus, kräftig	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Charlotten werden mit dem
25	Sagomehl, reichl.	1 Tl.	6	Essig und Paprika gekocht, bis
	Charlotten	6—7 St.		die Flüssigkeit verdampft ist —
(250	Essig	$\frac{1}{16}$ Lit.	60)	der geschmolzene Jus darauf-
	Paprika	Spur		gegossen — mit dem Mehl legiert
	Wein, wenig			— 2 Stunden ganz schwach ge-
				kocht — mit wenig Wein — und
				nach Wunsch mit Zitronensaft und feinem Senf gewürzt.

2. Mit reichlicher Mehl.

529. Sauerrahmsauce				[1 Eßl. 15 g, ca. 10 Cal.
		Gr.		
1000	Kraftbrühe	1/4 Lit.	250	Mehl und Rahm werden stark miteinander geschlagen — mit der Brühe unter stetigem Umrühren gekocht — gewürzt (Salz usw.).
	Rahm, gew., sauer	1/8 Lit.	125	
	Mehl	2 Eßl.	20	

Sauerrahmsauce mit Tomate

in derselben Weise, mit Tomatenpüree, 1/16—1/8 Lit. (60—125).

530. + Braune Sauce (mit gebräuntem Mehl und Milch).

1000	Fleischbrühe	1/4 Lit.	250	Das Mehl, mit der Milch glatt gerührt, wird mit der Brühe und Gewürz schwach gekocht — ca. 1/2 Stunde — mit Wein vermischt — kann mit 1 Dotter abgerührt werden.
40	Mehl, braun	1 Eßl.	10	
125	Milch	2 Eßl.	30	
250	Madeira	1/16 Lit.	60	

531. Braune Sauce mit gebranntem Zucker, Mehl, Butter

[1 Eßl. 15 g, ca. 10 Cal.

1000	Fleischbrühe	1/4 Lit.	250	Die Brühe wird leise 1 Stunde gekocht mit Gewürz (Champignons, Lorbeerblatt 1 St., Gewürznelke 1 St., Zwiebel 2 St.), das abgeseiht wird — die Brühe mit dem ausgerührten Mehl, Butter, Zucker gekocht — mit dem Wein versetzt.
60	Mehl		15	
60	Butter		15	
40	Zucker, gebr.		10	
125	Champignons	2 Eßl.	30	
125	Madeira	2 Eßl.	30	

532. Braune Sauce mit gebranntem Zucker, Mehl, Butter.

[1 Eßl. 15 g, ca. 18 Cal.

1000	Jus	1/8 Lit.	125	Der Zucker wird braungekocht, mit Butter und Zwiebel (gehackt) und mit dem geschmolzenen Jus verrührt — gewürzt — mit verschiedenen Einlagen versetzt (etwas saure Gurke in Scheiben usw.) mit Zucker und Salz gewürzt — langsam 1 Stunde gekocht — 1/4 Stunde vor Anrichten mit dem Mehl legiert — auch mit Einlage von Kastanien, Oliven u. dgl. — auch mit etwas gestoßenem Anchovis verrührt — für Speisen, wie Hachee, Ragout und zu Leber, verwendbar.
	Bier, bayr.	1/16 Lit.	60	
	Fruchtsaft	1/16 Lit.	60	
40	Sagomehl	1 Eßl.	10	
80	Butter		20	
125	Rotwein	2 Eßl.	30	
	Zwiebel			
	Zucker	2 Tl.		

533. Fischsauce, abgerührt mit Mehl, Butter, Dotter (Hampel)

[1 Eßl. 15 g, ca. 33 Cal.]

			Gr.	
1000	Fischbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Dotter werden mit Butter,
40	Mehl	1 Eßl.	10	Zitronensaft, Mehl, Salz geschla-
400	Butter	$\frac{1}{10}$ kg	100	gen — zuletzt mit der Brühe —
250	Dotter	4 Eßl.	60	auf Wasserbad unter starkem
250	Zitronensaft	4 Eßl.	60	Schlagen erwärmt, bis stark
				schäumend — sofort anzurichten

— kann mit etwas Senf und Petersilie (gewiegt) versetzt werden.

Kap. 56. ÷ Saucen mit abgebranntem Mehl (mit Einbrenne oder Mehlschwitze).**534. Grundsaucen, „Sauces meres“ oder „capitales“.**

Der größte Teil der am häufigsten in der Kochkunst verwendeten Saucen sind leider dieser Art. Gewisse Kochbücher, darunter auch solche, die sich diätetische nennen, kennen kaum andere. In den feineren französischen Kochbüchern findet man doch immerhin die bestimmte Forderung, daß man bei Bereitung der zusammengesetzten Saucen so zurückhaltend wie möglich zu sein hat mit der Verwendung der abgebrannten Grundsaucen.

535. ÷ Sauce velouté — helle abgebrannte Sauce

[1 Eßl. 15 g, ca. 12 Cal.]

1000	Fleischbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Mehl und Butter werden mit-
60	Mehl (Weizen-)		15	einander auf der Pfanne geröstet
60	Butter		15	(ohne braun zu werden, vgl. 469, 11b) — wird mit der Brühe

aufgefüllt — aufgekocht und auf Wasserbad einige Zeit weitergekocht — sorgfältig geschäumt — ein oder mehrere Male durch Sieb gestrichen — es wird auch Hafermehl verwendet und Wasser anstatt Brühe (Seignobos).

536. Sauce Bechamel

[1 Eßl. 15 g, ca. 14 Cal.]

I. ÷ Gewöhnliche Vorschrift (mit Mehl, Butter, Einbrenne und teilweise Fleischbrühe).

Mehl, Butter werden abgebrannt wie in 469, 11b; zum Aufgießen wird halb Milch, halb Fleischbrühe verwendet — auch so, daß eine Velouté nach 535 mit Milch oder Rahm ($\frac{1}{4}$ Lit.) statt Fleischbrühe verrührt und zur Hälfte eingekocht wird.

II. ÷ Nach Seignobos (mit Milch oder Rahm).

Butter (50 g) und Hafermehl (10 g) werden miteinander auf der Pfanne weißgeröstet — mit kochender Milch begossen, allmählich, unter stetigem Umrühren — bei schwacher Wärme (Wasserbad) gut durchgekocht — gesalzen, durchgestrichen.

III. + Nach Hampel, mit Milch:

		Gr.	
Weizenmehl	$\frac{1}{4}$ kg	250	Mehl und Milch ($\frac{3}{4}$ Lit.) werden
Milch	$1\frac{1}{4}$ Lit.	1250	miteinander verrührt und unter
			stetigem Umrühren dickgekocht

— kochende Milch ($\frac{1}{2}$ Lit.) wird daraufgegossen — noch 20 Min. gekocht mit 1 Bouquet (508), mit Mirepoix (506), 1 Eßl. und wenig Pfeffer — durch Haarsieb gestrichen*).

537. ÷ Sauce espagnole, brune — braun abgebrannte Sauce
[1 Eßl. 15 g, ca. 12 Cal.]

1000	Fleischbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Mehl, Butter wird auf der Pfanne
60	Mehl		15	braun (rot) geröstet (vgl. 469, 11 b)
60	Butter		15	und mit der Brühe gerührt und

verköcht — es kann braune Brühe verwendet werden.

Zusammengesetzte Saucen**).

Regel für alle zusammengesetzte Saucen: sie sollen immer auf schwächster Wärme lange verkocht werden — sollen sehr sorgfältig geschäumt werden — auf gewünschte Dicke mit Brühe verdünnt werden — und werden vorteilhaft mehrere Male durchgestrichen — und zu allerletzt mit etwas (feiner) kalter Butter allmählich verrührt.

I. ÷ Saucen mit Sauce Velouté (heller abgebrannter Sauce).

538. Sauce Velouté mit Einlagen:

Austernsauce, Velouté mit ganzen Austern aufgekocht;
Krebssauce, mit Krebschwänzen und Scheren aufgekocht —
oder mit Garnelen;
Kapernsauce, mit vorher gedämpften Kapern aufgekocht;
Champignonsauce, ebenso mit Champignons;
Kräutersauce, mit Kräutern, Kerbel, Petersilie, Estragon
(gemischt, gewiegt), verkocht.
Selleriesauce, mit gekochtem, in Würfel zerschnittenem Sellerie
aufgekocht, mit Zitronensaft gewürzt.

539. Sauce allemande.

Velouté, legiert mit Dottern (2—3 St. auf $\frac{1}{4}$ Lit.) und mit
Rahm (4—6 Eßl., 60—75 auf $\frac{1}{4}$ Lit.) — und auf Wasserbad
erwärmt.

*) Diese Grundsauce gehört gewissermaßen, nämlich der Zusammensetzung und Bereitung nach, garnicht hierher — sondern eher ins Kap. 96 — als eine eigene Art von Mehl-milch-brei — ist aber ihrer Verwendung wegen hierher gestellt (hygienisch auch von den anderen abgebackenen Grundsaucen grundverschieden).

**) Aus der Unmenge verschiedener solcher Saucen werden einige Exempel auszuwählen sein.

540. Petersiliensauce (Frikasseesauce).

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird mit gehackter Petersilie (1 Eßl., 20 g) gekocht — zuletzt mit etwas Butter verrührt — kann auch mit Dotter legiert werden — mit Bechamel ganz ebenso.

541. Meerrettichsauce.

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird mit geriebenem Meerrettich (20 g) gekocht, mit wenig Zucker und Essig (oder Zitronensaft) abgeschmeckt — mit (vorher aufgeweichten und gedämpften) Korinthen aufgekocht.

542. Currysauce.

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.) mit Curry ($\frac{1}{2}$ —1 Tl.) verkocht (mit Fleisch- oder Fischsuppe, je nach Verwendung).

Senfsauce ebenso.

543. Sauce suprême.

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.) mit Hühnerbrühe bereitet, wird mit Rahm ($\frac{1}{16}$ Lit.) verrührt — mit Butter (25 g) in kleinen Stücken allmählich verrührt — und mit wenig Zitronensaft.

544. Sauce matelote normande (Seignobos).

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.) mit Weißwein abgerührt, wird mit Champignons aufgekocht, mit Anchovisbutter verrührt (15—20 g) und mit wenig kalter Butter und Cayenne.

Sauce Joinville

ebenso, mit Hummerbutter (100 g).

545. Sauce soubise blonde.

Velouté ($\frac{1}{4}$ Lit.), Püree von spanischen Zwiebeln (60 g) werden miteinander verrührt und verkocht — kann mit Weißwein gewürzt werden — ebenso mit Bechamel — und braun mit Espagnole.

546. Sauce Tomate.

Velouté wird mit 1—2—3 mal soviel Tomatenpüree gerührt und gekocht — mit kalter Butter abgerührt (Tomatenpüree mit etwas Butter, Petersilie und Weißwein gekocht.)

II. Saucen mit Sauce Bechamel.

(+ wenn mit Sauce, Bechamel 536 III. bereitet).

547. Sauce Bechamel mit Einlagen:

Austernsauce, Bechamel mit Austern aufgekocht;

Sauce duchesse, Bechamel mit gekochtem, geräuchertem, magerem Schinken in Würfeln;

Champignonsauce, Bechamel mit gedämpften Champignons in Scheiben, mit Rahm (Butter), Zitronensaft verrührt.

548. Krebssauce.

Bechamel ($\frac{1}{4}$ Lit.) auf Wasserbad verrührt, mit Rahm (2 EBl., 30 g), Butter (30 g), Krebsbutter (30 g), etwas Champignon-saft.

549. Sauce Maintenon (Hampel).

Bechamel ($\frac{1}{4}$ Lit.) erwärmt, wird mit 4 Dottern legiert und auf Wasserbad dick gerührt — mit Parmesankäse (1 EBl., 20 g), wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Spur von Cayenne und klein wenig Knoblauch verrührt und mit Zwiebelpüree (1 EBl., 20 g) — soll nicht durchgestrichen werden — soll recht dick sein.

550. Sauce à l'aurore (Seignobos).

Bechamel ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird verrührt und verkocht mit Tomaten-püree ($\frac{1}{16}$ Lit.) — und mit Butter abgerührt — mit Champignons in Würfeln vermischt.

III. ÷ Saucen mit Sauce espagnole — braun abgebrannter Sauce.**551. Sauce Espagnole mit Einlagen.**

Oliven-, Champignon-, Trüffel-, Senfgurken-, Kürbissauce mit genannter Einlage aufgekocht und verschiedenlich gewürzt (Oliven, Trüffel mit Madeira, Cognac, Champignons mit Weißwein, Senfgurken, Kürbis mit Zitronensaft).

552. Sauce piquante brune (Hampel).

Espagnole mit etwas pulverisierter Muskatnuß gewürzt, wird mit kleinen Senfgurken, Champignons, Kapern gemischt, aufgekocht.

553. Sauce bordelaise (Gouffé).

Espagnole ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird mit $\frac{1}{10}$ Lit. Bordeauxwein (rot), der mit einigen Charlotten und wenig Pfeffer auf die Hälfte eingedampft ist, in 5 Min. langsam gekocht — mit gehackter Petersilie verrührt (1 EBl.).

554. Anchovissauce.

Espagnole ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird mit 1—2 Tl. (5—10) Anchovis (oder Sardellen-)butter verrührt und aufgekocht — und mit gehackter Petersilie — mit Einlage von Anchovis- (oder Sardellen-)filets.

555. Madeirasauce mit Trüffeln (Sauce perigeux).

Espagnole ($\frac{1}{4}$ Lit.) wird mit Madeira ($\frac{1}{12}$ Lit.) und wenig Cognac verrührt — mit Trüffelscheiben als Einlage — kann mit Trüffelessenz gewürzt werden.

556. Sauce financière (Seignobos).

Espagnole wird mit Weißwein gerührt — mit Einlage von einer Mischung von Champignons, Trüffeln, Oliven, Schinkenwürfeln aufgekocht — mit Butter abgerührt.

557. Sauce Genevoise (Seignobos).

Roter Bordeauxwein ($\frac{1}{8}$ Lit.) wird mit etwas geräuchertem Schinken, etwas Trüffel und Champignonsabfällen, einem Bouquet auf die Hälfte eingekocht — geseiht — mit dreimal soviel (recht dicker, recht heller) Espagnole verrührt — und mit etwas Fischbrühe durchgestrichen — auf Wasserbad mit etwas Krebsbutter, Cayenne, Anchovisessenz gerührt (zu Fischen).

558. Sauce matelote brune.

Sauce espagnole (mit einer mit Mirepoix abgekochten Brühe bereitet) wird mit Rotwein verrührt — und mit Sardellenbutter — mit Einlage von Champignons und kleinen Zwiebeln.

559. Sauce Chambord.

Etwas Fisch (Karpfen, Aal u. dgl.) wird mit Butter, Mirepoix und etwas Madeira gebräunt — mit reichlich Bordeauxwein (rot) gekocht ($\frac{3}{4}$ St.) — durchgeseiht — mit etwas Espagnole gerührt, eingekocht — gewürzt — kann mit etwas Sardellenbutter abgerührt werden.

560. Sauce Orly, braune Tomatensauce.

Espagnole wird mit gleicher Menge Tomatenpüree aufgekocht — mit Zitronensaft gewürzt.

561. Sauce Robert (Gouffé).

Kleine Zwiebeln (3 St.) werden mit Butter (30 g) rot gebraten, mit weißem Bourgogne ($\frac{1}{8}$ Lit.) oder anderem Weißwein gerührt und ganz eingekocht — mit Espagnole ($\frac{1}{4}$ Lit.) vermischt — 20 Min. auf Wasserbad gekocht — gut abgeschäumt — zuletzt mit etwas Kraftjus (30 g) und Senf (1 Eßl.) verrührt — mit Einlage von glacierten kleinen Zwiebeln.

562. Sauce chasseur (Seignobos).

Espagnole wird mit ein Viertel soviel starker Geflügelbrühe und Wein (rot oder weiß) vermischt — mit frischem Blut verrührt, (mit ungefähr halb soviel Essig versetzt) — durchgestrichen.

Kap. 57. Püreesaucen.

Allgemeine Regel: Diese Saucen sollen, um möglichst glatt zu werden, ein oder mehrere Male durchgestrichen werden — und stark und lange auf Wasserbad geschlagen werden.

563. + Sauce à la reine (Hühnerpüreesauce [1 Eßl. 15 g, ca. 17 Cal.

			Gr.	Cal.	
	Kraftbrühe,				Die Brühe, etwas eingekocht,
1000	helle	1/4 Lit.	250		wird mit dem Rahm und
	Rahm, fett	1/12 Lit.	80	178	dem sehr feingestoßenen
300	Hühnerbrust		100	100	Hühnerfleisch gerührt und
90	Dotter	2 St.	30	108	mit den Dottern — sehr
30	Butter		10	75	lange gerührt — durchge-
					strichen — nach Erwärmen
					mit etwas frischer (kalter) Butter abgerührt.

564. Heringspüreesauce.

	Kraftbrühe	1/4 Lit.	250		Die Brühe wird mit Wein,
1000	Weißwein	1/12 Lit.	80		Zitronenschale und Scheiben
240	Hering		80	80	gekocht — mit dem (18 Stun-
	Zitronenschale				den ausgewässerten und fein
	Zitronenscheibe				zerstoßenen) Hering verrührt
					— durchgestrichen — auf-
					gekocht — kann etwas gesüßt werden — kann zu Fischspeisen
					mit teilweise Fischbrühe zubereitet werden.

Sardellenpüreesauce ebenso.

565. + Brotpüreesauce

[1 Eßl. 15 g, ca. 10 Cal.

1000	Kraftbrühe	1/4 Lit.	250		Die Brühe, mit verschiedenem
360	Brotkrume		80	200	Suppengewürz abgekocht
					(Nr. 506—508), wird mit
					dem Brot nach 492 verkocht.

566. Kräuterpüreesauce — Sauce bachique [1 Eßl. 15 g, ca. 25 Cal.

1000	Kraftbrühe	1/8 Lit.	125		Die Brühe wird mit Wein, Öl
	Weißwein	1/8 Lit.	125		eingekocht — die gekochte
125	Salatöl	2 Eßl.	30	270	(gedämpfte) und durchge-
200	Kräuter,				strichene Kräutermischung
	gemischt*)		50	20	damit aufgekocht — durch-
					gestrichen — auf Wasserbad
					lange gerührt — leicht gesalzen (wenig Pfeffer?).

*) Die Kräuter können sein: Kresse, Petersilie, Kerbel, Estragonblätter, Charlotten, Schnittlauch in gleichen Mengen, Knoblauch ganz wenig — auch in verschiedener anderer Mischung nach Geschmack.

567. + Artischockenpüreesauce.

			Gr.	
1000	{ Kraftbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Das Püree wird mit dem Rahm verrührt — und mit der Brühe — gut miteinander verkocht — gewürzt — grün gefärbt — stark gerührt — durchgestrichen.
	{ Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	
ca. 300	Artischocken-			
	püree		150	

Erdartischockenpüreesauce ebenso.

Schotenkernpüreesauce ebenso. — mit Kalbsjus und etwas weniger Gemüsepüree.

568. Mohrrübenpüreesauce und andere Wurzelpüreesaucen.

Nach 499 — nur mit etwas mehr Mohrrübe und etwas stärker gewürzt (mit Maggi, Zitronensaft, gehackter Petersilie (ca. 1 Eßl.).

569. Gemischte Püreesauce.

1000	{ Kraftbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Wurzel (verschiedene Mischung), Champignons, Basilikum (oder Estragon) werden weichgekocht und durchgestrichen — in die Brühe gerührt — durch feines Sieb gestrichen — aufgekocht — auf Wasserbad gut gerührt — mit Madeira und Zitronensaft nach Geschmack gewürzt.
	{ Petersilienwurzel		75	
600	{ Sellerie		75	
	Champignons	4 St.		
	Basilikum	1 Bouquet		
	Madeira			
	Zitronensaft			

570. Gourmetsauce.

1000	Jus	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Der Jus wird geschmolzen — mit dem Püree gekocht. — mit der Krebsbutter geschlagen, allmählich — durchgestrichen — gut gerührt — mit Zitronensaft usw. gewürzt.
320	Tomatenpüree	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	
100	Krebsbutter		25	
	Zitronensaft			
	Gewürz			

571. Tomatenpüreesauce nach Hannemann.

1000	Kraftbrühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Suppe wird mit dem Püree, dem Zwieback (gestoßen) und der Butter gekocht und durchgestrichen — gewürzt — auch ohne Zwieback mit gleich viel Brühe und Püree — mit etwas Espagnole abgerührt.
650	Tomatenpüree	$\frac{1}{5}$ Lit.	160	
40	Zwieback	1 Eßl.	10	
80	Butter		20	

572. + Kastanienpüreesauce [1 Eßl. 15 g, ca. 35 Cal.
- | | | | Gr. | Cal. | |
|------|--------------|--------------------|-----|------|-----------------------------|
| 1000 | { Jus, hell | $\frac{1}{4}$ Lit. | 250 | | Kastanien, geschält, werden |
| | { Rahm, gew. | $\frac{1}{8}$ Lit. | 125 | 210 | mit wenig Wasser weich ge- |
| 666 | Kastanien | $\frac{1}{4}$ kg | 250 | 980 | dämpft — gestoßen, durch- |
| | | | | | gestrichen — mit der Brühe |
- verrührt und dem Rahm — auf Wasserbad längere Zeit stetig gerührt — wieder durchgestrichen — gewürzt (zu Geflügel verwendbar u. dgl.).

Klasse VI.

Fleisch- und Fischspeisen (frische).

Kap. 58. Gekochtes Fleisch (Suppenfleisch usw.).

573. Gekochtes Fleisch.

Rindfleisch von 434 und 437, Kalbfleisch von 442, verschiedene Geflügel von 443—445, Wild von 446 werden mit verschiedenen Saucen und Gemüsen angerichtet.

Schnellgekochtes Fleisch von 436 ebenso.

Dampfgekochtes Fleisch von 412 ebenso.

574. Gedämpftes Fleisch mit Gemüsen.

Fleisch (von Lamm, Kalb, Rinderbrust) in Stücke geschnitten, wird in wechselnden Schichten mit Gemüsen, eine Sorte, oder mehrere gemischt, in den Oberraum eines Dampfkochers (Fig. 1) gelegt und gekocht (412) — mit etwas zu Sauce bereiteter Brühe angerichtet (Kap. 54).

Kap. 59. Gekochte Fische.

575. Schnellkochen von Fischen (s. gewöhnliches Kochen, vgl. 409).

Rundfische:

Dorsch, Schellfisch, Hecht, Lachs, Barsch, Hornhecht, Makrele, Karpfen, Schleie, Brassen.

Flachfische:

Goldbutte, Steinbutte, Heilbutte, Zunge.

Der Fisch, reingemacht, ganz oder zerschnitten, wird in recht stark gesalzenem Wasser, und am besten in kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt (Salz ca. 15 g auf 1 Lit. Wasser und nach Wunsch etwas Essig, 2 Eßl.) — anfangs lebhaftes Kochen — später ganz langsames Ziehen — bis der Fisch eben durchgekocht ist (das Fleisch sich von den Gräten löst) — größere Rogen

und Leber müssen gewöhnlich etwas längere Zeit kochen — einige Fische werden nach Geschmack mit etwas Lorbeerblättern und Pfefferkörnern abgekocht.

Steinbutte wird nur abgeschrappt, keine Haut abgezogen, und mit der dunklen Seite nach oben angerichtet.

Als allgemeine Regel mag gelten, daß größere Fische in kaltem Wasser, Fische in Stücken und kleinere Fische in kochendem Wasser aufgesetzt werden — können mit verschiedenen Saucen und Gemüsen angerichtet werden.

576. Dampfkochen von Fischen

wird in dem 412 genannten Kochgeschirr, im Dampfkocher oder Korb (Fig. 1) oder zwischen zwei Tellern ausgeführt — besonders für letzteres geeignet: eine einzelne Scheibe Lachs, ein Stück von flachen Fischen, ein ganzer kleiner Fisch.

577. Blaukochen von Fischen

findet besonders auf Forellen, Lachsforellen, Lachs, Karpfen, Hecht Verwendung — seltener auf Brassen, Sandart, Dorsch, Kabeljau. Der Fisch muß frisch geschlachtet sein, vorsichtig reingemacht werden, so daß der Schleim sitzen bleibt (Schuppenfische werden nicht abgeschuppt) — wird ganz oder zerschnitten mit verdünntem kochenden Essig übergossen — in kochendes Wasser gebracht und fertig gekocht (am besten auf einem Fischrost).

578. Fische in Bier oder Wein gekocht.

Dorsch à la polonaise.

Dorsch, reingemacht, in Stücke zerlegt, gut abgespült (nicht in Wasser gelegen), wird im Kochgeschirr mit Braunbier übergossen, in welchem etwas geriebener Pfefferkuchen ausgerührt ist — mit wenig Zwiebel, gestoßenem Ingwer, Gewürznelken, etwas Butter, eine Zitronenscheibe, Salz — und darin fertig gekocht — mit der Brühe, (durchgestrichen) als Sauce angerichtet.

Karpfen in Rotwein,

entweder in Wein, rein, oder Wein und Bier zu gleichen Teilen, ebenso.

Kap. 60. Das Schmorkochen.

Vgl. allgemeine Regeln 413: Kochgeschirr mit dichtestem Verschuß — mit wenig Flüssigkeit — Einlegen in kochende Flüssigkeit — dauerndes Kochen bei schwächster Wärme.

579. Rindfleisch schmorgekocht.

Das Fleisch (Brust oder Ähnliches), 1 kg, geklopft (umbunden), auch in kleinere Stücke zerlegt, wird mit Wasser gekocht (ca. $\frac{1}{2}$ Lit.), etwas Suppengemüse, Salz, nach Wunsch etwas Butter oder Speck oder mageren rohen Schinken — bis durchgekocht. Die abgeseihte Brühe wird (nach Kap. 54) zu Sauce bereitet — mit verschiedenen gekochten Gemüsen anzurichten;

ebenso:

Kalbfleisch (Brust, Schulter oder Ähnliches),

Hammelfleisch (Keule usw.),

Truthahn (ganz), Huhn, alles Wildgeflügel.

580. Kalbs-, Lamm-, Hammelrücken gekocht.

			Cal.	
1000	Rücken	ca. 1 kg	ca. 850	Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, so daß die Rückenhaut ganz bleibt — wird inwendig mit Salz, Kräutern bestreut, aufgerollt von beiden Seiten (Fig. 2) — umbunden — in kochendes Wasser in das Kochgeschirr gelegt — nach 413 fertig gekocht —
500	Wasser	ca. $\frac{1}{2}$ Lit.		
	Suppengemüse			
	Zwiebel			
30	Petersilie,			
	gehackt	2 Eßl.		
		30 g		
	Kräuter, gemischt			
	nach Entfernung des Bindfadens mit verschiedenen Gemüsen angerichtet.			

581. Fleisch schmorgekocht in Gemüsen nach Mangor.

1000	Fleisch	1 kg	850	Mit den Wurzeln in Scheiben, dem Blumenkohl in kleinen Köpfen, gemischt, wird ein Kochgeschirr hübsch und dicht am Boden und an den Seiten ausgelegt (mit den hübschesten Stücken nach außen) — mit dem Fleisch, in Stücke zerlegt, wird die übrige Höhlung dicht ausgefüllt, mit kleinen Stücken
	(Mohrrübe			
	Kohlrabi			
1000	Petersilienw.	1 kg	350	
	Sellerie			
	Blumenkohl			
	Butter, Salz			
ca. 500	Bouillon oder			
	Wasser	ca. $\frac{1}{2}$ Lit.		
	Butter und Salz dazwischen — oben darauf noch eine dichte Lage von Gemüsen — die Suppe wird daraufgegossen — soviel wie das Gefäß noch fassen kann — unter dichtigem Verschuß wird die Speise auf Wasserbad (auch im Ofen) gargesocht — auf eine Schüssel gestürzt, angerichtet — mit der Brühe zur Sauce bereitet — auch mit anderen Gemüsen, Spargel, Schoten usw. — Kalbs-, Lammfleisch verwendbar, auch Rind- oder Schweinefleisch.			

Junges Huhn ebenso, mit Schoten allein (auch mit etwas Mohrrüben).

582. Schweinskotelett gedünstet (Louise Stern bei Heyl)

[ganze Portion ca. 1700 (700) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Schweinskotelett 1 kg	1000	850	In eine Kasserolle gibt man die Butter, legt eine Schicht von gemischtem Suppengrün in Streifen, Zitronenschale, Champignons, Erbsen und Kohl darauf, und dann die gut vorbereiteten Koteletts — streut das übrige Suppengrün und Gemüse darüber — läßt es mit dem Wein und Bouillon gut dünsten — richtet alles zusammen an.
20	Suppengrün	20	9	
125	Schoten	125	80	
100	Weißkohl	100	22	
20	Champignons	20		
100	Butter	100	750	
250	Weißwein	250		
1000	Bouillon	1000		
5	Zitronenschale	5		
		3620	1711	
	(: Kochverlust)			

583. Irish Stew

[ganze Portion ca. 1750 (750) Cal.]

1000	Hammelfleisch 1 kg	1000	850	Das Fleisch (einzelne Koteletts oder Stücke von der Brust) wird in das Kochgefäß gelegt, in wechselnden Schichten mit den Kartoffeln in Scheiben — bis das Gefäß gefüllt ist — das Gewürz dazwischen — Wasser oder Bouillon wird daraufgegossen — nach 413 fertig gekocht. Auch mit Weißkohl allein, anstatt Kartoffeln, oder Weißkohl und Kartoffeln, gleiche Mengen, oder Weißkohl 3 Teile, Kartoffeln 2 Teile, Mohrrüben 1 Teil — kann auch mit Rindfleisch (fett) gemacht werden.
1000	Kartoffeln, geschält 1 kg	1000	900	
	Zwiebeln			
500	Wasser oder Bouillon 1/2 Lit.	500		
	Pfeffer, Salz	2500	1750	
	(: Kochverlust)			
	Kümmel 2 Eßl.			

584. „Kallops nach alter Art“ (Hagdahl).

Rindfleisch in Scheiben von ca. 3 cm Dicke werden mit einem hölzernen Schläger flach geschlagen — in die Kasserolle schichtenweise gelegt, mit Butter und etwas Rinderfett bestreut (Salz, Allerlei, Lorbeerblätter, rote Zwiebeln, kleingemacht), bis das Gefäß voll ist — wird mit Wasser oder Bouillon aufgefüllt — in ca. 4 Stunden, dicht verschlossen, gekocht — mit gekochten Kartoffeln und Mohrrüben angerichtet (hierzu können minderwertige Stücke Schlachtfleisch Verwendung finden).

585. Fleisch in Reis, „Pillaw“.

Einige Zwiebelscheiben werden hellbraun gebraten, mit etwas Butter und Speckwürfeln — in ein Kochgeschirr gelegt mit Fleisch in kleinere Stücke zerschnitten (von Kalb, Huhn), mit Salz und etwas Paprika — mürbe gedünstet (nach 413), während

wiederholt darin umgerührt wird — darauf wird Reis hinzugefügt (ca. halb soviel wie Fleisch, halb gar gedämpft, ganz geblieben), etwas Bouillon und Salz — fertig gekocht bei dichtem Verschuß, bis der Reis ganz gar (aber immer ganz) — wird auf einer Schüssel angerichtet, gehäuft, mit der Brühe übergossen und mit geriebenem Parmesankäse reichlich bestreut.

586. Barseh auf schwedische Art.

			Gr.	Cal.	
1000	Fisch	1 kg	1000 ca.	850	Die ausgenommenen Fische
100	Butter	$\frac{1}{10}$ kg	100	750	werden außen und innen mit
8	Mehl		8	25	einer Mischung von Essig
	Essig				und Salz abgerieben — der
	Petersilie,				Kochtopf mit der Butter
	gehackt	3 Eßl.			ausgelegt — die Fische dicht
	Dill, gehackt	2 Eßl.			in Schichten daringelegt, mit
	Salz	2 Eßl.			Butter, Gewürz und Mehl
	Wasser	$\frac{1}{2}$ Eßl.			dazwischen — zuletzt das

Wasser daraufgegossen — nach 413 gekocht — auf einer Schicht gekochter Mohrrüben angerichtet, mit der Brühe übergossen.

Andere Fische, verschiedene Sorten, können in ähnlicher Weise gedünstet werden — auch mit Gemüse dazwischen (wie in 581) oder mit Reis (585).

Kap. 61. Schmorbraten.

Ausführung vgl. 418.

a) Größere Fleischstücke.

587. Schmorbraten, „Boeuf braisé,, (Seignobos).

Ein ganzes Stück Fleisch (von Rind, Hammel, Lamm) von $1\frac{1}{2}$ —2 kg (Brust, Kamm, Vorderschulter, Schwanzstück, Blume, auch die besten Stücke wie Keule, Filet usw.), naturell oder mariniert, gespickt oder ungespickt, wird in eine Kasserolle gelegt mit wenig Butter, Schweinefett, einigen Scheiben fetten Speck — und wird bei dichtestem Verschuß gekocht bis $\frac{1}{2}$ St., später wird hinzugetan: 1 Eßl. Cognac, $\frac{1}{2}$ Gl. trockener Wein (Weißwein oder Madeira), wenig Pfeffer, ein Bouquet. Während das Fleisch ab und zu zu wenden ist, wird das Schmoren ca. 3 Stunden fortgesetzt — dann wird der Deckel abgenommen, so daß die Sauce einkochen kann und das Fleisch ringsherum, unter wiederholtem Umwenden, angebräunt (glaciert) wird. Die Sauce kann mit Tomate bereitet werden und mit etwas Espagnole — kann angerichtet werden mit Mischung von Champignons, Oliven, Trüffel, Hahnenkämmen und -nieren, kleinen Klößen, à la financière — mit verschiedenen Gemüsen, à la jardinière — mit Nudeln, Makkaroni, à l'italienne — mit Tomaten, à la portugaise usw.

588. Schmorbraten auf andere Art — franz.: à l'étuvée (Seignobos).

Das Fleisch (wie in 587) wird in offenem Kochgeschirr auf Feuer gesetzt, mit Butter, Schweinefett, und wird ringsherum angebräunt; allmählich wird zugesetzt: 1 Gl. Wasser, 1 Gl. Weißwein, Salz, magerer Schinken (150 g) in Würfeln — bei dichtem Verschuß wird das Stück fertig geschmort — zu allerletzt der Deckel entfernt, damit das Fleisch glacieren kann — wie in 587 angerichtet.

589. Boeuf à la mode (Seignobos).

Das Fleisch, ein ganzes Stück (Oberschale oder ähnlich; 1½ bis 2 kg), gewöhnlich von Rind, wird mit Speck und Schinken (100 g von jedem) tief gespickt — in den Schmortopf gelegt mit 1 Gl. Wasser, 1 Gl. Weißwein, 1 Eßl. Cognac, Salz, Pfeffer — auf lebhaftes Feuer gesetzt, geschäumt — Mohrrüben (ca. ¼ bis ⅜ kg) in Streifen, einige Zwiebel, ein Bouquet, Gewürznelken (auch andere Gemüse) dazugegeben — ca. 4 Stunden bei dichtestem Verschuß (unter mehrmaligem Umdrehen) geschmort — vor Anrichten wird die Sauce zubereitet durch Einkochen usw. — Das Fleisch kann vorher mariniert werden in Rotwein oder Bier oder Mischungen davon (nach Wunsch mit wenig Essig) — die Speckstreifen können vor Verwendung zum Spicken mit einem Gemisch von gestoßenen Gewürzen (Allerlei, Pfeffer usw.) bestreut werden.

590. Sauerbraten nach Hannemann.

		Gr.	Cal.	
1000	Fleisch, schier 1½ kg	1500	1500	Von den Zutaten, außer Pfefferkuchen, wird ein Brei gerührt, das Fleisch (von Rind) in einem engen irdenen Topf damit übergossen, zugebunden, 3—4 Tage kühl gestellt, alle Tage gewendet. Das Fleisch dann mit Butter geschmort (oder in der Röhre gebraten). Die Flüssigkeit, in der es gelegen, nach und nach hinzugegossen mit dem geriebenen Pfefferkuchen — feiner mit Rotwein statt Essig — das Fleisch kann auch 1—2 Tage in Buttermilch oder saurer Milch mariniert werden (dann wird die Milch hinzugegossen) — das Fleisch kann auch gespickt werden.
166	Wasser ¼ Lit.	250		
80	Essig ⅛ Lit.	125		
	(Estragon-)			
	Mehl	30		
	Butter	80		
	Pfefferkuchen, gerieben	40		
	Zwiebel 1 Eßl.			
	Salbei 1 Blatt			
	Senf 1 Eßl.			
	Thymian ½ Tl.			
	(gehackt)			
	Pfeffer, Salz			

b) Kleinere Fleischstücke.

591. Beefsteak à la Nelson nach Heyl

[ca 2 Portionen, à ca. 400 (100) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Filet	$\frac{1}{4}$ kg	250	250	Ein kleines Tiegelchen mit
500	Kartoffeln	$\frac{1}{8}$ kg	125	110	passendem Deckel wird mit
250	Butter		60	450	45 g Butter ausgestrichen,
180	Jus	3 EBl.	45		Zwiebeln und Kartoffeln, in
	Zwiebel		25		Würfeln abgebrüht und
			505	810	trocken mit Salz und Pfeffer
		(÷ Bratverlust)			vermischt, in den Tiegel ge-

legt — das geklopfte Filet (in ein oder zwei Stücken), 1 Min. ringsherum in 20 g brauner Butter angebraten, daraufgelegt — Jus darübergefüllt — das Töpfchen 5 Min. auf starkes Feuer gestellt — dann langsam 20 Min. an der Seite geschmort — uneröffnet im Tiegel zu Tisch gebracht — anstatt Zwiebel können gewiegte Champignons oder Trüffeln oder Steinpilze oder Morcheln oder Mixed pickles verwendet werden.

Hammelkotelett in ähnlicher Weise.

Kalbsfilet ebenso — mit etwas Madeira und Champignon-scheiben oder Tomate.

592. Fricandeau von Kalb.

Das Fleisch, schier, von Sehnen und Häuten befreit, wird in 4—6 cm große Würfel zerlegt — geklopft, wieder zusammenge-drückt — auf der einen Seite gespickt — mit Salz bestreut — in Mehl umgekehrt — in reichlich Bratfett hellbraun gebraten, erst an der gespickten Seite (3—4 Min. an jeder Seite) — warme Milch oder Jus dazugegossen — bei dichtestem Verschluss fertig geschmort. Die Sauce wird mit etwas Rahm, Butter, Salz (Couleur) abgerührt, durchgekocht — die Fleischstücke damit übergossen.

593. Gulyas nach Hannemann, „echt ungarischer Gulasch“.

1000	Rindfleisch	$1\frac{1}{2}$ kg	1500	1500	Das in Würfeln geschnittene
140	Speck	$\frac{1}{5}$ kg	200	1600	Fleisch, Speck (in ganz kleinen
160	Rahm, sauer	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	Würfeln oder gekocht), Zwie-
10	Mehl		15	42	beln, Gewürz wird mit ko-
100	Zwiebeln		150		chendem Wasser (in dem der
160	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		Fleischextrakt aufgelöst),
	Fleischextrakt		10		fest zugedeckt, 1 Stunde ge-
	Paprika	$\frac{1}{2}$ Tl.			schmort — die Sahne hinzu-
	Salz	10 g			gegossen — mit Paprika be-
	Pfeffer		2375	3562	stäubt, gargeschmort — die
		(÷ Kochverlust)			Sauce kann mit etwas Mehl

sämiger gemacht werden.

Gulasch von Kalbfleisch ebenso, von Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen — von Hammelfleisch (Pesther) — von gleichen Teilen Rind-, Schweine-, Hammel-, Kalbfleisch (Järgergulasch).

594. Rindescalopes, geschmort (nach Mangor).

Rindfleisch (von Oberschale oder ähnlich) wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, stark geklopft, mit dem Messer oberflächlich gehackt — etwas Butter wird in eine Kasserolle gelegt, das Fleisch darauf, mit etwas geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Gewürznelkenpulver, einigen Lorbeerblättern bestreut, und etwas Butter usw., schichtenweise — unter dichtestem Verschuß wird geschmort, bis das Fleisch Saft abzugeben anfängt — dann wird nach und nach etwas kochendes Wasser daraufgegossen, bis das Fleisch kaum bedeckt ist — einige Stunden geschmort — die Sauce mit etwas Mehl abgerührt.

595. Rouladen, „Paupiettes“.

Das Fleisch, entweder Oberschale oder ähnlich von Rind, Kalbskeule oder Schweinefilet (oder ähnliches schieres Fleisch), wird in ganz dünne Scheiben geschnitten (ca. $\frac{1}{2}$ cm), geklopft — kann auf der einen Seite leicht gespickt werden — auf die Scheiben legt man entweder

eine dünne Scheibe Speck (kann auch geräucherter sein),

oder eine gehackte Mischung von Speck, Zwiebeln, Pfeffer, Salz,

oder etwas Fleischfarce, pikant zubereitet, oder mit darin eingelegten kleinen Stücken geräuchertem Speck oder gekochter Mohrrübe, gewürzt,

oder — bei hellem Fleisch — ein Gemisch von Petersilie, gehackt, und Butter,

oder ein Gemisch von gekochtem ganzen Reis mit gehackten, gerösteten Zwiebeln oder einem Speckstreifen.

Die Scheiben werden fest aufgerollt und umbunden — mit Mehl bestreut — in Butter braungebraten — dicht in eine Kasserolle gelegt — unter dichtestem Verschuß fertig geschmort, während sie einige Male umgekehrt werden und mit kochendem Wasser oder Bouillon nach und nach übergossen werden (höchstens halb bedeckt), oder mit Milch oder Rahm, oder Gemisch davon. Die Sauce wird geschäumt, nach Geschmack in verschiedener Weise sämig gemacht.

596. Fisch, geschmort, nach Hannemann.

Zander, Hecht, Barsch, Schellfisch, Seehecht, Nordseebarsch, Dorsch u. a.

		Gr.	Cal.	
1000	Fisch	1½ kg 1500	ca. 1175	Die Fische (Schellfisch und Dorsch etwas reichlicher)
80	Butter	120	900	werden gereinigt, in Stücke
20	Mehl	30	105	geschnitten, ½ Stunde, mit
80	Sahne, saure	⅛ Lit. 125	210	Zwiebel, Kräuter, Pfeffer da-
80	Bouillon	⅛ Lit. 125		zwischen, hingestellt — in
	Zwiebel, gehackt	1 Tl.		einem Topf wird Butter ge-
	Petersilie, „	1 Tl.		bräunt, die mit Mehl bestäub-
	Salbei, „	1 Bl.		ten Fische hineingetan, 5 Min.
	Salz	10		geschmort — die Brühe (kann
	Pfeffer	Priese 1910	2385	auch Fleischextraktbrühe,
		(÷ Kochverlust)		Liebig- oder Maggigewürz-

lösung sein) wird daraufgegossen, mit 1 Tl. Mehl in Sahne verrührt — gargeschmort — statt Sahne auch Weißwein — auch ohne Mehl, dann Bechamelsauce zum Übergießen — auch mit gestoßenem Zwieback für Mehl — die Fischstücke können auch mit einem Gemisch von Senf, wenig Paprika, Petersilie, Salz eingerieben werden.

Karpfen in Burgunder

in ähnlicher Art — mit Wein für Bouillon und Rahm.

Kap. 62. Braten auf der Pfanne im Ofen (in der Röhre).

597. Große Braten

werden auf der Pfanne im Ofen nach 414 gebraten; so:

Rinderbraten, ausgeschnittenes Filet, gespickt oder ungespickt, flaches, hohes Roastbeef, Fehltrippen u. Ähnl.;

Kalbsbraten, Rücken, Keule usw. (soll gut 12 Stunden in Milch liegen) — die Häute werden abgenommen, wird gewöhnlich auf der oberen Seite gespickt;

Kalbsnierenstück — kann mit Brot oder Fleischfarce gefüllt werden;

Hammelbraten, Rücken, Keule — kann gespickt werden;

Lammbraten, Rücken, Keule, Hinterviertel — kann mit Petersilie gespickt werden;

Nierenstück von Lamm, gefüllt wie beim Kalb;

Schweinebraten, Rücken, Keule, Rippenstück.

Die Keule wird nach Abwaschen mit Salz gut eingerieben — damit die Schwarte spröde wird — diese wird in Vierecken oder Streifen mit einem scharfen Messer geritzt. — Der Ofen soll sehr heiß sein. — Kann auch nach Entfernung der Schwarte und der äußeren Fettschicht gebraten werden — wird dann mit Ei bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut.

Das Schulterstück als Lammbraten; die Knochen werden herausgenommen, das Fleisch wird aufgerollt, umbunden, mit Petersilie gespickt.

Rippenstück, gefüllt. Die Rippenknochen werden an mehreren Stellen (für je 6 cm) durchgehauen — die Fläche wird mit zerschnittenen Äpfeln und Zwetschen belegt — aufgerollt, umbunden, gebraten.

Saucenbereitung dazu vgl. 608.

Anrichtungsweisen vgl. 611—612.

598. Zahmes Geflügel — im Ofen gebraten.

Zurechtmachen und Braten nach allgemeinen Regeln (414).

Huhn,	}	Füllsel — für kleinere Vögel — wird bereitet aus Petersilie mit einem eingelegten Stück Butter, zusammen mit Kropf, Herz und Leber, ganz. Zusammengesetztes Füllsel für klei- nere, besonders aber für größere Vögel wird bereitet aus: Kropf, Leber, Herz, die gekocht
Poularde,		
Kapaun,		
Junges Huhn,		
Truthahn,		
Taube,		werden, mit der halben Menge magerem Schweinefleisch, halben Menge Speck, halben Menge Semmel (abgeraspelt, in Milch und Wasser aufgeweicht, leicht ausgedrückt) — welches alles zu- sammengerührt wird mit etwas kleingehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer — es kann auch etwas gekochte Champignons oder Trüffel eingemischt werden. Als Füllsel für kleinere Vögel kann auch Gänseleberpastete verwendet werden.

Gans } werden gefüllt mit Äpfeln, geschält, zerschnitten, mit
Ente } Zwetschen (für eine Gans ca. sechs mittlere Äpfel, $\frac{1}{8}$ kg
Zwetschen — für eine Ente ungefähr die Hälfte). Nach Einlage
wird die Öffnung zugenäht.

Saucenbereitung vgl. 608.

Anrichtungsweisen vgl. 611—612.

599. Wild und wilde Vögel — im Ofen gebraten.

Braten nach Regeln 414.

Rehrücken, Rehkeule, Renntierrücken, -keule, Hase, Rebhuhn, Regenpfeifer, Schnepfe, Bekassine, Krammetsvogel, Fasan, Wilde Ente, Haselhuhn, Schneehuhn, Wilde Gans, Kriekente, Auerhahn usw.

Hier kann nach Wunsch eine eigene Bratweise zur Verwendung kommen. Das Stück wird (in der Regel gespickt) mit einem dicken Brei überzogen, bereitet aus Mehl und Butter, miteinander abgebacken und mit Rahm oder Milch oder Jus angerührt — und so fertig gebraten. Die Kruste wird dann abgenommen, mit der von der Pfanne abgeschöpften Sauce ge-

rührt — mit etwas rohem Rahm eingekocht — zuletzt mit etwas kalter Butter und Johannisbeergelee oder -saft — etwas Farbe, wenn nötig — und Salz.

Kalbsbraten kann auch so gebraten werden.

Saucenbereitung vgl. 608.

Anrichtungsweisen vgl. 611—612.

Kap. 63. Braten im Topf.

600. Das Bratstück wird in den Topf (eisernen Grapen) gelegt, nachdem dieser gut erwärmt ist, und darin etwas Fett schwach angebräunt worden ist; das Fleisch wird möglichst schnell ringsherum angebraten. Wasser oder Milch wird daraufgegossen — bis zur halben Höhe des Bratens. — Das Braten wird fortgesetzt, anfangs ohne, später unter Deckel (lebhaftes Feuer zum Bräunen, langsames zum Braten) — wird erst zu allerletzt gesalzen — für Wasser oder Milch kann auch genommen werden: teilweise leichtes Bier und etwas Branntwein.

In der Weise brät man:

Rinder-, Kalbs-, Hammel-, Lamm-, Schweinebraten, in etwas kleineren Stücken;

Zahmes Geflügel, kleineres, besonders junges Huhn, Kücken, Tauben;

Wildes Geflügel, kleineres.

Saucenbereitung vgl. 608.

Anrichtungsweisen vgl. 611—612.

Schweinefilet (Mürbebraten, Lummel) — in eigener Weise.

Das Filet wird erst in kochendes, gesalzenes Wasser getan und 10 Min. gekocht — aufgenommen — abgetrocknet — ringsherum angebräunt — in gewöhnlicher Weise im Topf fertig gebraten.

Kap. 64. Rösten größerer Stücke (Rotissage — Roasting).

Wird in verschiedener Ausführung auf alle die in 597, 598, 599 genannten Fleischstücke angewendet.

601. Rösten mit Aufhängen vor offenem Feuer — die vorzugsweise in England geübte, ältere Methode (für größere Stücke).

Das Stück wird ganz leicht mit Mehl gestäubt — wird auf dem Haken des „Bottle jacks“ (Fig. 3) vor einem klaren, lebhaften, offenen Feuer angebracht — anfangs nahe, später mehr entfernt, für schwächere Hitze.

Durch die im obersten runden Gehäuse des Apparates angebrachte aufgezugene Feder wird das Fleischstück in fort-

während rotierender Bewegung gehalten. Für Aufnahme von abtropfendem Fett und Saft ist unterhalb des Fleischstücks eine Schale angebracht (dripping-pan) mit Schöpflöffel für wiederholtes Übergießen („basting“) des Fleischstückes mit der abgetropften Jus („dripping“).

Zeitbestimmung: ca. 15—20 Min. für jedes $\frac{1}{2}$ kg des Fleischstückes.

Um die Hitze besser auf das Fleischstück zu konzentrieren, kann ein eigener Schirm, ein „Meat screen“ (Fig. 4), verwendet werden.

Es wird erst zu allerletzt gesalzen.

602 a). + **Rösten am Spieß**, vgl. auch 404—407.

Erste Art: Das Fleischstück, ein ganzer Vogel usw., wird auf dem Spieß angebracht, der Länge nach durchgestochen, wie auch ganzer Hase, eine Keule, während ein Rinderroastbeef quer durchgestochen wird; oder wird; im „cradle-spit“ (Fig. 6) angebracht. Am Spieß wird das Stück entweder mittels an demselben angebrachten Querstücken festgehalten oder festgebunden. Der Spieß wird, vor der Wärmequelle auf die dafür bestimmten Böcke gelegt: entweder vor ein offenes, durchgebranntes, helles Feuer, oder einem Hafen mit ausgeglühten Kohlen, oder vor mehreren Reihen von Gasflammen — wird in stetiger Umdrehung erhalten, entweder manuell oder mittels eigener Uhr-Werke (Fig. 5 rechts und Fig. 7) — unten ist eine Schale angebracht für Aufnahme des Abschmelzenden oder Abtropfenden — womit das Fleischstück ab und zu übergossen wird.

Anfangs wird das Fleischstück ganz in die Nähe der Wärmequelle gebracht — später mehr entfernt. Man darf pro $\frac{1}{2}$ kg 20—25 Min. rechnen, bei größeren Stücken (ca. 5 kg); verhältnismäßig kürzere Zeit für kleinere. Je kleiner das Stück, um so höher soll die Hitze anfangs sein. Die Zeit ist sehr sorgfältig abzumessen.

602 b). **Zweite Art: am Spieß in der Muschel** — vorzugsweise französische Methode.

Der Apparat wird nach Abbildung (Fig. 7) verständlich sein, auch in bezug auf die Verwendung. Der in Ausschnitten der Muschel ruhende Spieß (an welchem die Querstücke für Festhalten des Fleischstückes sichtbar) steht in Verbindung mit einem Uhrwerk. Die untere Höhlung der Muschel dient hier als Jusschale.

Ausführung übrigens nach 602 — mit der Öffnung der Muschel gegen die Wärmequelle.

Die Wirkung ist hier eine etwas schnellere als bei offener Hitze — anfangs soll die Wärmeeinwirkung besonders stark sein, besonders bei dunklen Fleischarten, und je kleiner das Stück ist.

Umbinden des Fleischstückes mit Speckscheiben (Fig. 8) ist anzuempfehlen, besonders bei kleineren Vögeln (bei trocknerem Fleisch).

602c). Dritte Art: Rösten auf Rost in der Pfanne.

Der dafür bestimmte Apparat ist (nach Fig. 9) eine Pfanne, in der ein Rost eingestellt ist, der sich von dem Boden abhebt — und wo also das Fleischstück nicht in dem, in der Pfanne vorhandenen Saft zu liegen kommt. In der Ecke ein Ausschnitt, von wo mit dem Saft begossen werden kann.

602d). Rösten im Röstofen.

Dazu hat man den (Fig. 10) abgebildeten Ofen „Lucullus“; ein ganz vorzüglich wirkender Apparat*).

Kap. 65. Braten und Rösten kleinerer Stücke: Steak — Kotelett (Karbonade) — Escalope u. dgl.

603. Verschiedene Formen der Stücke.

- a) Steak (oder Steek) sind Fleischschnitte, ca. 2—3 cm dick, mit scharfem Messer glatt abgeschnitten — quer zu den Fasern — geklopft — wieder zusammengedrückt — am besten vom Lummel oder Mürbebraten, oder Unterfilet, oder vom Oberfilet, oder Rumpsteak, oder von der Kugel oder Oberschale — so:

Rindsteak (Beefsteak), Kalbssteak, Hammelsteak,	}	mit oder ohne Zwiebel.
---	---	------------------------
- b) Chateaubriand ist ein Steak, dicker geschnitten und vom Lummel oder Unterfilet — 4 cm dick — in der Regel geröstet.
- c) Tournedos sind kleine Steaks — 1—2 cm dick und nur 5—8 cm groß — in der Regel gebraten (sauté) — auch geröstet. Grenadin sind ähnliche Stücke, gespickt, 2 cm dick, in Birnenform — ca. 8 cm groß und mehr — in der Regel gebraten, paniert; oder naturell.
- d) Escalope oder Kallops oder Schnitzel ist eine dünne Fleischschnitte, recht groß, bis Handfläche und mehr, ganz flach (ca. 1—1½ cm dick), — in der Regel gebraten, paniert oder naturell.
- e) Entrecôte ist ein Rindskotelett — wird geröstet oder gebraten, naturell.

*) Deutsches Patent — leider viel zu teuer — von Bautz, Berlin, Leipzigerstraße 90.

- f) Kotelett ist eine mit dem Wirbelstück und einer dazugehörigen Rippe ausgeschnittenes Fleischstück (vom Rücken), so daß beim

Kalbskotelett }
Schweinskotelett } eine Rippe genommen wird,

Hammelkotelett gewöhnlich ebenso,

Lammkotelett gewöhnlich zwei, von welchen die eine weggeschnitten wird.

Von jeder Fleischschnitte wird das Wirbelstück abgehakt, die Rippe etwas gekürzt und das Fleisch von derselben abgelöst, bis zum runden Fleischteil — leicht geklopft — wieder zusammengedrückt — in hübsche Gestalt gebracht — geröstet oder gebraten; letzteres naturell oder paniert.

- g) Karbonade nennt man gewöhnlich (NB. außerhalb der französischen Küche) eine Portion gehackter oder durch die Maschine getriebenes Fleisch, zu einem Kuchen geformt — und gebraten (allgemein paniert); so:

Kalbskarbonade,

Schweinekarbonade,

Gehacktes Beefsteak.

- h) Schweinefilet wird von den Häuten und dem Fett befreit — geklopft — zusammengedrückt — gebraten oder geröstet (kann gespickt werden).

604. ÷ Panieren

wird gebraucht für Koteletts, Karbonaden, Escalopes (Schnitzel) und für Fische.

Das Fleischstück wird gesalzen, in geschlagenem Ei umgekehrt oder mit geschmolzener Butter bestrichen — dann in gestoßenem Zwieback oder Brotrinde umgekehrt — anstatt Zwieback wird auch Mehl verwendet — anstatt Ei und Zwieback auch nur Mehl.

605. Braten auf offener Pfanne — „sauté“ (vgl. 414d).

Butter wird auf der Pfanne geschmolzen (einer Sautierpfanne von Steingut oder emailliert) — das Fleischstück wird daraufgelegt — bei lebhaftem Feuer auf der einen Seite fertig gebraten — umgekehrt — auf der anderen Seite, etwas kürzere Zeit gebraten — dann gesalzen (und gepfeffert) — an Butter ca. 10 g auf 125 g Fleisch — weniger gut Margarine für Butter.

Die dafür notwendige Zeit läßt sich schwer genau angeben. — Ein gewöhnliches Steak, ca. 2—3 cm dick, gebraucht gewöhnlich 3—5 Min. auf jeder Seite; so:

Rindersteak }
Kalbssteak, } naturell;

Kalbskotelett,	} naturell oder paniert;	
Lammkotelett,		
Hammelkotelett,		
Chateaubriand von Rind,	} naturell;	
Tournedos von Rind,		
Escalope von Kalb, Rind, Hammel usw.,	} naturell oder paniert.	
Kalbs - Schweinekarbonade,		
gehacktes Beefsteak,		
Saucen dazu nach 609.		
Anrichtungsweisen nach 612.		

606. + Rösten auf dem Rost, „Grillage“ „Broiling“ (vgl. 407).

Dazu werden eigene Roste verwendet, die über ausgeglühte Kohlen gestellt werden (Fig. 11, 12, 15), oder vor einem Feuer (Fig. 15), oder über Gasflammen (Fig. 13 und 14); Fig. 13 besonders für mageres Fleisch oder Fisch, Fig. 14 besonders für Fleisch mit Fett daran. Der Rost wird erhitzt, bevor das Fleischstück daraufgelegt wird (in verschiedenen Formen ausgeschnitten — nach 603 — das Fleisch soll von erster Güte sein, gut abgehangen) — frisch ausgeschnitten — naturell oder nur ganz leicht mit Öl oder geschmolzener Butter bestrichen.

÷ Panierte Fleischstücke sind für das Rösten auf Rost weniger geeignet.

Die eine Seite wird erst ganz fertig geröstet, bis an der oberen Fläche Saftblasen erscheinen, 3—6 Min. nach Art des Fleisches, der Dicke des Fleischstückes und dem verwendeten Hitzegrad — dann auf der anderen Seite. Wird nicht mit einer Gabel, sondern mit einem flachen Messer umgekehrt.

Auf Gas pflegt das Rösten etwas langsamer zu gehen als auf Kohlen. Die Zeit ist mit äußerster Genauigkeit abzumessen — man soll dabei bleiben, denn das kleinste zuviel wird gleich viel zuviel. Auf jeder Seite wird erst zuletzt gesalzen; so:

Rindersteak (geröstet: „französisches Beefsteak“);

Rumpsteak (geröstet: „englisches Beefsteak“);

Entrecôte (geröstet: Rinderkotelett);

Kotelett von Kalb, Lamm, Hammel;

Chateaubriand.

Saucenbereitung nach 609.

Anrichtungsweisen nach 612.

607. Rösten auf trockener Pfanne (vgl. 414a).

Eine stark erhitzte Bratpfanne wird ganz leicht mit Butter bestrichen oder nur mit einem kleinen Beutel mit Salz; das Fleischstück (Steak, Kotelett usw. wie in 603) wird daraufgelegt und unter unablässig wiederholtem Umkehren, bei sehr lebhaftem Feuer, fertig geröstet (ohne anzubrennen).

Kap. 66. Saucen zu gebratenem und geröstetem Fleisch.

608. Saucenbereitung bei größerem Braten (auf der Pfanne, im Topf).

Der flüssige Inhalt der Bratpfanne oder des Topfes („Jus, Fond, Glace“) wird mit den, von den Seiten des Gefäßes abgeschrappten, braunen Ansätzen durch ein feines Drahtsieb gestrichen. Das Durchgestrichene wird nach Abkühlung von der oberen Fettschicht sorgfältig befreit. Das auf dem Sieb zurückbleibende Braune kann später mit dem entfetteten Jus glatt gerührt werden — und dieser kann mit etwas Mehl und kalter Butter zu fertiger Sauce bereitet werden (Sagomehl das feinste).

Bei besonders fettem Braten (Gans, Ente usw.) wird mit ganz besonderer Sorgfalt entfettet — und es kann die Sauce mit etwas gebranntem Zucker angerührt werden.

Bei gebratenen wilden Vögeln wird auch etwas gebrannter Zucker verwendet — und besonders hier liebt man es, mit etwas Rahm (und kalter Butter) abzurühren — auch mit etwas Frucht- (besonders Johannisbeer-)gelee.

609. Saucenbereitung bei kleineren gebratenen Stücken.

Die fertig gebratenen Stücke werden von der Pfanne entfernt und warm gehalten, während die Sauce in verschiedener Weise zubereitet wird:

— Für jede Einzelportion wird ca. 5 g Butter geschmolzen (ungern Margarine oder Palmin oder Ähnliches), mit dem Jus zusammen, und wird mit dem abgeschrappten, braun Angebratenen verrührt — wenn nötig, mit etwas mehr Bouillon — bei schwacher Wärme;

— außerdem kann etwas Rahm, pro Einzelportion ca. 3 Eßl., oder Milch eingerührt werden;

— und nach Wunsch etwas Fleischextrakt oder Maggiwürz oder Lahmanns Nährsalz;

— auch Mehl wird verwendet, mit gleicher Menge Butter — und dann gewöhnlich verhältnismäßig mehr Flüssiges (Bouillon, Milch);

— nach dem Braten paniertes Stücke sollen die braungebratenen Brotkrumen sorgfältig abgeseiht werden.

610. Saucenbereitung zu gerösteten kleineren Stücken.

Indem es hier nicht zur Bildung von Sauce (Jus) kommt (sondern nur zur Abschmelzung von Fett) — wird hier eigene Sauce zu bereiten sein aus starker Fleischbrühe oder geschmolzenem Jus.

Kap. 67. Anrichtungsweisen von gebratenem und geröstetem Fleisch.

611. + Einfachste Anrichtung

ist die englische; nur mit dem den Braten beim Zerschneiden entströmenden Saft („Gravy“), mit einem Gemüse, naturell; oder mit Jussauce, ganz klar oder in einfachster Art bereitet (510—515, 525—526, 530), und ein einzelnes oder gemischtes Gemüse in ebenso einfacher Bereitung (Kap. 140).

Solche einfache Anrichtung eignet sich ganz besonders für geröstetes Fleisch, entweder Schnitte aus größerem Braten oder kleinere Stücke — wo die Sauce daringeblieben ist.

Kleine geröstete Fleischstücke — französisches Beefsteak („Biftek“) — werden mit Vorliebe angerichtet mit einem daraufgelegten Stück kalter, mit gehackter Petersilie gemischter oder bestreuter Butter — auch nach Wunsch mit einigen Tropfen von Zitronensaft — à la maitre d'Hotel — oder mit anderer gerührter Butter (70).

612. Zusammengesetzte Anrichtungen

sind in den Kochbüchern, besonders französischen, massenhaft angegeben, à la so oder so — nur einige derartige Zusammenstellungen sollen angeführt werden — besonders nach Escoffier:

- à la jardinière — mit verschiedenen, gemischten Gemüsen („Macedoine“);
- à la printanière — besonders mit Bohnen und Schoten;
- à la bonne femme — mit Mohrrüben, Rüben, Zwiebeln in brauner Sauce;
- à la belle Helène — mit Spargel, Trüffeln;
- à la Bérichonne — mit Kohl, Zwiebeln, Kastanien;
- à l'allemande — mit verschiedenem Kohl;
- à la Niçoise — mit Haricots verts, Kartoffeln, Tomaten;
- à la Chipolata — mit Mohrrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, kleinen Würsten, Speckwürfeln;
- à la Brohan — mit Artischockenböden, Trüffelscheiben, Blumenkohlköpfchen, Kartoffeln;
- à la Choron — mit Artischockenböden, mit Schoten darauf;
- à la Chatelaine — mit Artischockenböden, Kastanienpüree, Kartoffeln;
- à l'italienne — mit Makkaroni, Nudeln, Tomaten;
- à la milanaise — mit Trüffeln, Schinkenwürfeln, Käse;
- à la Taylleraud — mit Makkaroni und Käse, Trüffeln, Leberpastete in Scheiben;
- à l'indienne — mit Reis in Curry;
- à la portugaise — mit Tomaten und Zwiebeln;

- à la financière — mit Champignons, Trüffel, Hahnenkämme, Klößen, Oliven usw.;
- à la Bordelaise — mit Kapern, Tomaten, fines herbes;
- à la Godard — mit Champignons, Trüffel, Hahnenkämme, Hahnennieren, Kalbsmilch;
- à demi-deuil — mit Champignons und Trüffeln (in heller Sauce);
- à la Rossini — mit Scheiben von Gänseleberpastete und Trüffel;
- à la Zingara — mit Champignons, Trüffel, Schinken, Zunge und Julienne;
- à l'anglaise — mit Pickles, Senfgurken in scharfer Sauce;
- alles in Verbindung mit entsprechenden verschiedenartigen Saucen.

Kap. 68. Gebratener und gerösteter Fisch.

613. ÷ Gebratener Fisch.

- Der Fisch (reingemacht, Schuppenfische sehr sorgfältig abgeschuppt) wird in passende Stücke zerschnitten, kleine Fische bleiben ganz — und werden nach allgemeinen Regeln (605) gebraten, naturell oder paniert (604); in der Weise wird bereitet:
- Gebratener Goldbutt, quer zerschnitten, oder etwas kleinere Fische in der Mitte, der Länge nach, oder als ausgetrennte Filets, naturell oder paniert;
 - Gebratener Heilbutt, in Scheiben — auch als Heilbuttensteak, gesalzen, leicht gepfeffert, mit gebräunten Zwiebeln;
 - Gebratener Hornhecht, gewöhnlich naturell — kann mit Petersilie gefüllt werden;
 - Gebratener Dorsch, kleine Fische ganz; von größeren besonders die Schwänze;
 - Gebratener Hering: der Fisch kann nach gewöhnlichem Reinmachen am Schwanz durchschnitten und zusammengedrückt werden, so daß das ganze Skelett sich zusammenhängend herausnehmen läßt — einige Querschnitte werden gemacht auf jeder Seite — gewöhnlich naturell gebraten — doch auch in Mehl umgekehrt oder paniert.
 - Kleinere Fische können auch vorbereitet werden, indem man Kopf und Schwanz abschneidet, den Fisch vom Rücken her durchschneidet, nur bis zur Bugfläche — wonach die Gräten ausgenommen werden — und der Fisch, in einer Fläche ausgebreitet, gebraten wird.
 - Saucen dazu werden hauptsächlich wie bei gebratenem Fleisch bereitet (609) — doch gewöhnlich mit etwas reichlicher Butter — und die Sauce kann durch eingekochte Fischbrühe verstärkt, mit Rahm, weniger mit Mehl, abgerührt werden.

Anrichtungen meistens mit Kartoffeln — naturell oder verschieden zubereitet — auch mit verschiedenen anderen Gemüsen, einzeln oder gemischt.

Beispiele gemischter Anrichtungen:

à l'indienne — mit Reis in Curry;
 au grand Duc — mit Spargel, Krebschwänzen, Trüffeln;
 à la cancaloise — mit Austern, Krebschwänzen in Sauce normande;
 à la Trouvillaise — mit Muscheln, Krebschwänzen, Trüffeln;
 à la Nantua — mit Krebschwänzen, Trüffeln, Krebsauce;
 à la Joinville — mit Champignons, Trüffeln;
 à la Regence — mit Fischklößen, Austern, Champignons, Trüffeln;
 — alles mit verschiedenen Saucen.

614. + Gerösteter Fisch.

Der Fisch, in gewöhnlicher Art reingemacht — kleiner Fisch ganz — bekommt einige schräge Einschnitte an jeder Seite — größere in Scheiben von 2—4 cm Dicke, werden leicht mit Öl bestrichen oder geschmolzener Butter; trockene Fische können mit Mehl bestäubt werden. Der Fisch kann vorher mariniert werden, bis 1 Stunde lang (in Milch oder einem Gemisch von Öl, Zitronensaft, gehackter Petersilie, Salz — nach Wunsch etwas Zwiebel in Würfeln). So vorbereitet, bereitet man:

Gerösteten Lachs, Scheiben $1\frac{1}{2}$ —2 cm dick — naturell;
 Geröstete Forelle oder Lachsforelle, ganz — etwas größeren Fisch aufgeschnitten, flach oder in Hälften — die Gräten entfernt;
 Gerösteten Heilbutt, Scheiben ca. 2 cm dick, naturell;
 Gerösteten Dorsch, Scheiben oder Filets, naturell;
 Geröstete Makrele, flach, aufgeschnitten, naturell;
 Gerösteten Hering, ganzer Fisch, vorbereitet wie 613 — gewöhnlich naturell;
 Gerösteten Hecht, Scheiben oder Filets — gewöhnlich einige Stunden mariniert oder mit Salz, Pfeffer bestreut, in Mehl umgekehrt oder in geschmolzener Butter und gestoßenem Zwieback.

Angerichtet mit gerührter Butter (70) oder verschiedenen Saucen — und mit Kartoffeln, naturell, oder verschiedenen Gemüsen oder verschiedenen gemischter Garnituren.

Kap. 69. Kochen in Fett. Friture (vgl. 411).

615. Das Kochfett.

Rindernierentalg das verwendbarste. Es wird in Stücke zerschnitten aufs Feuer gesetzt mit Wasser (150 auf 1000 Talg), und wird gekocht, bis alles Wasser verdampft ist — und weiter, bis das Fett

klar geworden, während die Unreinheiten abgeschäumt werden. Wird etwas abgekühlt, geseiht.

Kalbsnierentalg auch verwendbar, aber nur teilweise.

Schweinefett ebenso (Hammeltalg aber nicht).

Butter verwendbar, gewöhnlich nur mit anderen Fettarten vermischt.

Öl — auch mit gleicher Menge Butter — verwendbar, wie verschiedene Pflanzenfette.

Mischungen werden gebraucht:

Rinder-Kalbsfett zu gleichen Teilen;

Rinderfett 2 Teile, Kalbsfett 1 Teil, Schweinefett 1 Teil oder Rinderfett 2 Teile, Butter 1 Teil, Schweinefett 2 Teile (letztere Mischung wird, nach Heyl, mit 2 Teilen Milch zusammengekocht — abgekühlt — vom Bodensatz befreit); auch Schweinefett, Rinderfett, Öl, (Gouffé);

Das Fett soll sehr rein und klar sein — ist um so besser, auf je höherem Wärmegrad es sich bringen läßt.

Gewöhnliche tierische Fettarten können erreichen:

135—140° C — 1. Grad — ziemlich heiß,

155—160° C — 2. „ — heiß,

180° C u. mehr — 3. „ — sehr heiß — (fängt an Dämpfe abzugeben).

Pflanzenfette (Kokos, Oliven) können 250—290° erreichen.

Reine Butter erreicht 120—135° C — ist für größere Frituren unzureichend.

Um das Kochfett wieder verwenden zu können, muß es durch Aufkochen mit Wasser oder Milch gereinigt und der Bodensatz entfernt werden.

616. Vorbereitung.

Fisch und Fleisch kann naturell gekocht werden, ohne mariniert oder paniert zu werden. Die Stücke sind gut abzutrocknen.

Zum Marinieren wird gebraucht:

1. Milch, in welche die Stücke kürzere Zeit gelegt werden;
2. Gemisch von Öl, Zitronensaft, Salz, etwas Petersilie (Zwiebel, Pfeffer.)

Zum Panieren gebraucht man:

1. Milch, in welcher die Stücke umgekehrt werden — und danach leicht mit Mehl bestäubt;
2. geschlagenes Ei, worin die Stücke umgekehrt werden — und danach leicht mit Mehl bestäubt;
3. oder Mehl, geschlagenes Ei, zuletzt gestoßener Zwieback;
4. oder geschmolzene Butter oder Öl, dann gestoßener Zwieback;
5. oder Fritureteig (Kap. 114), womit die Stücke überzogen werden;
6. oder „à la Villeroy“: die Stücke werden mit einer recht steifen Eier- oder Bechamelsauce überzogen, dann in gestoßenem Zwieback umgekehrt.

617. Das Kochen.

Das Kochgeschirr — starkes Eisen- oder Kupfergeschirr — soll in einem Stück gemacht sein, mit geraden Seiten. Es gibt eigenes Friturengeschirr mit Drahtkorb (Fig. 16). Es wird nur halb gefüllt — und das Fleisch wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt:

1. Grad für gewöhnlichen Zweck — besonders für naturelle und feuchtere Stücke (zur Prüfung: eine dünne Brotkruste soll nach 5—6 Sek. spröde und hellbraun werden);
2. Grad für panierte oder in Fritureteig gehüllte Stücke;
3. Grad für ganz kleine Stücke, besonders kleine Fische.

Die Stücke werden (nach Marinierung sehr gut abgetrocknet) schnell in das Fett gelegt, einzeln oder löffelweise — oder im Friturekorb — und in so viel Fett, daß sie ganz untertauchen können und Platz zwischen den Stücken bleibt.

Die Stücke werden häufig umgekehrt, bis sie die gewünschte helle gelbbraune Farbe angenommen haben (nicht dunkler) — werden herausgenommen und auf Löschpapier gelegt.

Friture von Fleisch:**618. Größere Braten in Fett gekocht (schottische Art).**

Ein größeres Bratenstück (Rinderroastbeef oder Ähnliches), 3—4 kg und mehr, gut abgetrocknet, wird mit Hilfe starker Fleischgabeln in ein entsprechend großes Kochgeschirr in das stark erhitzte Fett versenkt — so reichlich, daß es ganz bedeckt wird — gekocht, bis rosa inwendig (4 kg-Stück ca. 1½ Stunden).

619. „Wiener Backhändl“ nach Stössel.

Huhn, reingemacht, in 2—4 Stücke zerteilt, wird gesalzen, paniert nach 616 3., wird gekocht, nach 617 (2. Grad) — gelbbraun — mit etwas im Fett mitgerösteter Petersilie angerichtet.

Huhn in Friture auch mariniert nach 616 2. und paniert nach 616 2. — gekocht nach 1. Grad.

Kalb, Lamm in Friture, paniert nach 616 6., „à la Villeroy“ — gekocht nach 617, 2. Grad.

Friture von Fisch:**620. Butte, Flunder — in Filets.**

Der Fisch wird in vier Teilen von den Gräten glatt abgeschnitten — ¼ Stunde gesalzen — abgetrocknet — paniert nach 616 2. — nach 617, 2. Grad, gekocht.

Zunge (Fisch-) in Filets oder ganz, und dann an der glatten Seite längs dem Rückgrat etwas eingeschnitten, 10 Min. in Milch gelegt, in Mehl umgekehrt — wird in recht heißem Fett hellgelbbraunlich gekocht — gesalzen — mit Petersilie und Zitronenstückchen angerichtet.

621. Hering wie 620 — oder in Fritureteig: der Hering wird einige Stunden in Milch gelegt — in kaltem Wasser abgespült — gespalten, die Gräten ausgenommen — Fischfarce zwischen die beiden Hälften gelegt, die gut aneinandergedrückt werden — mit Fritureteig überzogen — in Fett gekocht.

622. Barseh

wird entschuppt — an den Seiten eingeschnitten — nach 616 2. mariniert — abgetrocknet — mit Mehl bestäubt — gekocht (kleine Fische nach 3. Grad).

623. Makrele à l'Orlys nach Gouffé.

Das von den Gräten abgeschnittene Fleisch wird der Länge nach in ca. 2 cm breite Streifen zerschnitten — nach 616 2. mariniert — abgetrocknet — mit Fritureteig überzogen — gekocht — mit Tomatensauce angerichtet.

624. Austern.

Große Austern (Bart entfernt) werden in kochendem, gesalzenen Wasser blanchiert — abgetrocknet — in Fett gekocht, naturell oder in Fritureteig.

Austern à la mode de Hambourg (Urbain-Dubois) ebenso, in geriebenem Parmesankäse, Ei, Zwieback umgekehrt. Frösche in ähnlicher Art.

Klasse VII.

Fleisch und Fisch — gesalzen, geräuchert.

Kap. 70. Fleisch, Fisch gesalzen.

625. Das Salzen.

Durch das Salzen bekommt die Speise einen eigenen Geschmack — aber der Zweck des Salzens ist gewöhnlich die Haltbarmachung der Rohware — indem man dieselbe ganz vom Salz durchdringen läßt. Der allgemein verwendete Zusatz von Salpeter hat den Zweck, dem Fleisch (welches ohnedies eine graue Färbung bekommen würde) eine hübsche rötliche Farbe zu verleihen.

Der häufig geübte Zusatz von Zucker geschieht wesentlich nur aus Geschmacksrücksichten.

Während des Salzens werden Stoffe aus dem Fleisch ausgezogen, sowohl Wasser — so daß das Fleisch schrumpft, dichter und zäher wird — und Eiweißstoffe und Salze (besonders Phosphorsäure und Kali) — wodurch ein Verlust eintritt an Nährwert und Geschmackswerten. Das gesalzene Fleisch bekommt eine gewisse Ähnlichkeit mit dem

gekochten Fleisch (dem Suppenfleisch) — und wenn nun das gesalzene Fleisch, wie es allgemein der Fall ist, später noch in gewöhnlicher Art in reichlich Wasser gekocht wird (und dazu oftmals in Wasser eingeweicht wird, um abgesalzen zu werden), entsteht noch mehr Stoffverlust.

Schnell gesalzenes, kurz gesalzenes Fleisch erleidet natürlicherweise entsprechend geringere Verluste. Durchgesalzenes Fleisch verliert verhältnismäßig weniger durch trockenes, wie durch nasses Salzen (in fertiger Lake).

626. Fleisch leicht, schnell gesalzen. Ente, Gans schnell gesalzen, gekocht.

Der Vogel wird reingemacht, außen und innen mit Salz-mischung abgerieben — an kühlem Ort 1—2 Tage aufgehoben — ab und zu mit der Lake übergossen — abgewaschen — in kochendes Wasser gebracht — gargekocht — ca. 2 Stunden.

Für eine Gans ungefähr Salz	125 g
Salpeter	25 g
Zucker	25 g

Für eine Ente entsprechend weniger (um so mehr Salpeter, je röter man das Fleisch zu haben wünscht).

Ebenso Lamm-, Kalb-, Rindfleisch, Schweine-, Lämmerzunge.

Anrichtung: mit gekochten Gemüsen — und einfachen, hellen Bouillonsaucen.

Gekochtes Fleisch, leicht gesalzen.

Ein Stück Suppenfleisch, oder in Dampf, oder in anderer Art gargekochtes Stück Fleisch (von Rind, Kalb, Hammel, Lamm) wird noch warm mit einem Gemisch von Salz, Salpeter, wenig Zucker eingerieben.

627. Stärkeres Salzen — trockenes.

Das Fleisch soll gern frisch sein.

Französische Vorschrift: Die Fleischstücke werden zweimal im Verlauf von 5—6 Stunden eingerieben mit einer Mischung von Salz 5 T. zu Salpeter 1 T. (und nach Wunsch Gewürze) — werden in ein Holz- oder Steingutgefäß gelegt, auf einer Schicht von grobem Küchensalz, und ganz in Salz eingebettet; eine Platte mit Gewicht wird daraufgelegt — 14 Tage an kühlen Ort gestellt.

Englische Vorschrift: Salz 1000, Salpeter 150, Zucker 600, schwarzer Pfeffer 100, Wacholderbeeren (pulverisiert) 500 zu ca. 10 kg Fleisch.

Für Schweineschinken: Salz 1000, Salpeter 120, Zucker 500 — zu 10 kg — oder Salz 1000, Salpeter 350, Zucker 1000 — zu 16 kg.

Deutsche Vorschrift:

- I. für verschiedenes Fleisch: Salz 1000, Salpeter 30, Borsäure 20 (im Sommer), Salz 1000, Salpeter 30, Zucker 20 (im Winter);
- II. für Schinken: Salz 1000, Salpeter 30, Zucker 30 (zu ca. 15 kg Fleisch, 3 Wochen);

für Schinken (westfälisch): Salz 1000, Salpeter 40, Zucker 600.

Dänische Vorschrift: Salz 1000, Salpeter 80, Puderzucker 400 für 15 kg Fleisch; dieses wird in kochendem Wasser abgebrüht — noch warm erst mit Zucker und Salpeter eingerieben, dann mit dem Salz — täglich wird das Fleisch mit der sich bildenden Lake übergossen — und umgekehrt (ca. 2—3 Wochen).

Auf 5 kg Fleisch durchschnittlich $\frac{1}{2}$ kg Salz.

Die Dauer durchschnittlich: Schinken von 5 kg ca. 14 Tage; Pferdefleisch ebenso; Hammel-, Renntierkeule von 5 kg ca. 12 Tage; Rinderbrust (hamburgische) von 5 kg ca. 7 Tage; Schweinerücken, Rinderzunge, mageres schieres Rindfleisch von 5 kg 7—9 Tage; Lammfleisch etwas kürzere Zeit; Rollwürste von Rind ca. 4 kg ca. 8 Tage, vom Kalb ca. 3 kg ca. 5 Tage, vom Lamm ca. 2 kg ca. 4 Tage.

628. Stärkeres Salzen, naß und in fertiger Lake.

- I. Dänische Vorschrift für verschiedenes Fleisch:

Salz 1000, Salpeter 40—50, Puderzucker 250, Wasser, kochendes, $6\frac{1}{2}$ Lit. — worin erst das Salpeter aufgelöst wird, dann das übrige — für ungefähr 2 Schinken à 4 kg — ca. 3 Wochen.

- II. Englische Vorschrift für verschiedenes Fleisch:

Salz 1000, Salpeter 30, Zucker 300, Wasser 3 Lit., wird gekocht, abgeschäumt, abgekühlt — für einen Schinken ca. 14 Tage, Stück Rindfleisch von 7 kg 12—15 Tage, eine Rinderzunge 10—14 Tage.

- III. Deutsche Vorschrift für verschiedenes Schlachtfleisch:

Salz 1000, Salpeter 30—40, Zucker 20 (oder Borsäure 20), Wasser 4 Lit. — eigens für Rindfleisch ($1-1\frac{1}{4}$ kg-Stücke): Salz 1000, Zucker 150, Salpeter 80, Pfeffer wenig, Wasser 4 Lit.

Es gibt auch eine gemischte Methode, nach der das Fleisch erst einige Tage, in Salzmischung trocken abgerieben, hingelegt wird, um dann in Lake gelegt zu werden.

Bei nassem Salzen soll die Lake eben über dem Fleisch stehen — das Gefäß soll knapp sein — ein Gewicht soll aufgelegt werden.

Das Kochen gesalzenen Fleisches:

Alles Fleisch, welches mehr wie 8 Tage gesalzen worden ist, muß jedenfalls erst vor Kochen im Wasser abgesalzen werden — bis 24 Stunden, je nachdem — dann in kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und schnell ins Kochen gebracht — Stücke von ca. 5 kg sollen ungefähr 4 St. haben — und entsprechend nach Größe.

629. Salzhering.

Einfach: Die Heringe (80 St.), ganz, nicht ausgenommen, werden mit $1\frac{1}{2}$ kg Küchensalz in einen Holzkübel gelegt, in einigen Stunden ab und zu mit einem Stock darin umgerührt (so daß das Blut herauszieht) — werden herausgenommen, abgestrichen, in Schichten dicht aneinander, mit dem Rücken nach unten, niedergelegt, mit $1\frac{1}{2}$ kg Lüneburger Salz zwischen den Schichten — Salz oben darauf — mit einem beschwerten Deckel bedeckt, 4—6 Wochen hingestellt.

Gewürzt („Gewürzhering“):

Heringe (80 St.)	Die Heringe werden von den Kiemen
Salz $1\frac{1}{2}$ —2 kg	befreit, nicht ausgenommen, gut ab-
Allerlei 60	getrocknet, in gesalzenem Wasser ab-
Gewürznelken 60	gespült, schichtenweise mit dem Salz
Kubeben 60	und Gewürzen in ein Gefäß dicht, mit
Kolonialzucker 60	dem Rücken nach unten, eingelegt —
Lorbeerblätter,	Salzschicht oben — Gewicht darauf —
einige	nach ca. 3 Wochen verwendbar.

630. Verwendungen von Salzheringen.

Werden wenigstens 12 Stunden — bis 18 Stunden — in Wasser oder Milch ausgeweicht.

In Essig mariniert, einfach: Der Hering wird abgezogen, Kopf, Schwanz abgeschnitten — vom Rücken aufgeschnitten; die Eingeweide und Gräten ausgenommen — mit etwas Zucker und weißem Pfeffer bestreut — mit dünnen Zwiebelscheiben belegt — mit Essig übergossen — 3—4 Stunden hingestellt.

Gewürzt: Die wie oben zurechtgemachten Heringe (4 Stück) werden 1 Stunde in Marinade gelassen, aus Essig abgerührt mit drei harten, mit Senf (1 Eßl.) und Salatöl (3—4 Eßl.) glatt gerührten Dottern, ein wenig gehackten Zwiebeln und Petersilie (sehr fein gewiegt).

Schlafrockhering: Der gut ausgeweichte und sonst wie oben vorbereitete Hering, innen mit etwas Zwiebel und Pfeffer bestreut und wieder zusammengelegt, wird in ein inwendig mit Butter gut bestrichenen Stück Papier eingepackt — mit Bindfaden umbunden — auf einer Pfanne in Butter gebraten — oder auf Rost geröstet, bis braun — im Papier, nach Entfernung der Umbindung, angerichtet.

631. Grablachs (schwedisch).

Der Lachs, reingemacht, aufgeschnitten, in Stücke zerteilt, wird mit einer Mischung von Salz und Zucker (auch ein wenig Salpeter) eingerieben — in ein Leinentuch eingewickelt — an kühler Stelle (im Keller oder so) in 12 Stunden liegen gelassen (in früheren Zeiten wurde der eingewickelte Fisch in die Erde vergraben, woher der Name) — mit Gemisch von Essig, Zucker, etwas Dill und Senf anzurichten.

632. ÷ Gesalzene und getrocknete Fische.

Klippfisch wird in Stücke geschnitten — die graue Haut abgeschrappt — die Flossen abgeschnitten — in 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt (bei stärker gesalzenem Fisch muß das Wasser einige Male gewechselt werden), worin etwas doppelt-kohlensaures Natron aufgelöst; in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt — ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht — bei sorgfältigem Schäumen — mit der häutigen Seite nach oben angerichtet — mit gekochten Kartoffeln und Buttersauce (mit Senf oder Kapern).

Stockfisch. Wenn nicht ausgeweicht käuflich, muß das Ausweichen folgendermaßen gemacht werden:

Der Fisch wird geschrappt — reingebürstet, nachdem er 1 Tag in Wasser gelegen — wird 2—3 Tage in einer neuen Portion Wasser hingestellt, bis es klar geworden ist — wird abgetropft — 2—3 Tage in eine Lauge von Buchenasche gelegt (3 Liter Asche auf 2 Eimer Wasser), die vorher 2—3 Tage gestanden hat, durch ein Stück dichtes Zeug geseiht und dann mit etwas pulverisiertem Kalk gerührt worden ist. In der Lauge wird der Fisch einige Male umgekehrt, abgespült, in kaltes Wasser gelegt, das in 24 Stunden dreimal gewechselt wird.

Der Fisch wird dann wieder abgeschrappt, in reichlichem Wasser aufs Feuer gestellt, schnell aufgekocht — abgeschäumt — ein wenig kaltes Wasser hinzugegossen — der Fisch noch einige Minuten im Wasser belassen — angerichtet mit Senfsauce, Zwiebelsauce, gekochten Kartoffeln.

Kap. 71. Das Räuchern.**633. Räuchern, echtes.**

Es wird gewöhnlich an vorher gesalzenem Fleisch ausgeführt (nur schwächeres Salzen nötig) — und geschieht durch Aufhängen der Ware in Holzrauch — wobei das Fleisch mit brenzlichen Ölen (Holzessig und Kreosot) durchzogen wird, wodurch eine Desinfektion zustande kommt, indem alle Fäulniswecker zerstört werden, das Fleisch damit haltbar wird — wozu es auch beiträgt, daß das Fleisch gleichzeitig eine Austrocknung erfährt (ca. ein Drittel Gewichtsverlust).

Echtes Räuchern wird auch mitunter ersetzt durch falsches Räuchern, auch Schnellräuchern genannt.

Dies geschieht in zweierlei Art:

1. die Ware wird in Holzessig getaucht, mit teerhaltigem Holzessig überstrichen und in Zugluft aufgehängt, oder
2. die Ware wird in eine schwache Kochsalzlösung gelegt und dann in eine Holzrußlauge gebracht (aus $\frac{1}{2}$ kg Ruß und 9 Lit. Wasser, auf die Hälfte eingekocht, abgekühlt, geseiht, mit 2—3 Handvoll Kochsalz versetzt), auf verschieden lange Zeit — ein ganzer Schinken 12—16 Stunden, Würste (die vorher nicht gesalzen werden), größere $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, kleinere $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde.

634. Das Kochen des geräucherten Schinkens.

I. Einfache Art:

Stärker (für längere Aufbewahrung) gesalzene Schinken sollen ca. 24 Stunden in Wasser gelegt werden; schwächer gesalzene, feinere, von York, Prag, Bayonne, Hamburg, Westfalen, deutsche im ganzen gewöhnlich nur 6 Stunden.

Der Schinken wird abgebürstet, der Knochen gekürzt, in reinem Wasser auf Feuer gestellt, zum ganz langsamen Kochen.

Wenn kalt zu verwenden, läßt man ihn in der Suppe kalt werden.

Kochzeit ca. 20 Min. für $\frac{1}{2}$ kg feinen Schinken, feinsten (Prag usw.) nur 15 Min., weniger feinen bis 25—30 Min.

Das Kochen von geräuchertem Schinken in der Kochkiste ist besonders anzuempfehlen, oder in Zeitungseinpackung (Nr. 801—809).

II. Englische Vorschrift (Beeton: „to give an excellent flavour“):

Der Schinken wird einige Stunden in ein Gemisch von Wasser und Weinessig (ca. 1:10) gelegt — in kaltem Wasser aufgesetzt — wenn kochend, wird Gemüse hinzugefügt (Sellerie 2 St., Turnips 2 St., Zwiebeln 3 St. für einen Schinken von 7 kg) — langsam fertig gekocht, ca. 4 Stunden — die Schwarte abgenommen — mit gestoßenem Zwieback bestreut.

III. Deutsche Vorschrift (nach Hannemann):

Der Schinken (sog. Landschinken, für das ganze Jahr gepökelt und geräuchert) wird 24 Stunden in kaltem Wasser gewässert, mit Weizenkleie abgerieben, gebürstet — in einem großen Topf mit Wasser, Zwiebeln, Suppengemüse, Majoran aufs Feuer gesetzt, schnell zum Kochen gebracht — dann 3—4 Stunden an der Seite ganz langsam gekocht.

IV. Feinere deutsche Vorschrift (nach Heyl):

Der Schinken wie bei III. vorbereitet, wird in ein Tuch gebunden, mit kaltem, überstehendem Wasser aufgesetzt, das Wasser, wenn es kocht, abgegossen (um unangenehmen Rauchgeschmack zu entfernen) — nach Bedarf Wasser daraufgegossen, mit Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht; dann an der Seite oder in einen Backofen (125°C) gestellt, um $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden zu ziehen. — Schwarte abgenommen, sauber beputzt — kann dann in einem Schmortopf in einer Flasche Burgunder oder Rotwein oder Madeira leise ziehen — auch kann man gut verkochte braune Grundsauc und 2 Eßl. Johannisbeergelee hinzufügen.

V. Französische Vorschrift (nach Escoffier):

Der Schinken wird in Wasser halb gar gekocht — dann in einem dicht verschlossenen Geschirr („braisière“) mit $\frac{1}{2}$ Fl. Madeira, Xeres oder Portwein garges, 1 Stunde — zuletzt mit Jus oder mit einer Schicht karamelliertem Zucker glaciert.

VI. Dauerkochen von Schinken ist bei allen diesen verschiedenen Kochweisen verwendbar — Vorkochen ca. 1 Stunde, Nachkochen 3—4 Stunden.

Die Schinken werden mit verschiedenen Saucen angerichtet, kräftigen Jussaucen (Madeira-, Champignon-, Trüffel-, Tomatensauce, Sauce financière); mit verschiedenen Gemüsen, einzeln oder gemischt, besonders mit Schoten, Kohl, Spinat, Spargel, Salat (gekocht).

635. Geräucherter Schinken in Burgunder (nach Heyl).

			Gr.	
1000	Schinken	4 kg	4000	Der Schinken, gewaschen, die
375	Burgunder	2 Fl.	1500	Schwarte abgenommen, Knochen
15	Zwiebeln		60	möglichst entfernt, wird 24 Stunden
15	Charlotten	2 St.	60	in eine Marinade gelegt (von
30	Trüffel		125	Wein, Kräutern, Charlotten,
60	braune Sauce $\frac{1}{4}$ Lit.		250	Zwiebeln). Die Höhlung mit
60	Madeira $\frac{1}{8}$ Lit.		125	kräftigem, geleeartigem Jus und
	Thymian, Basilikum,			Trüffeln gefüllt — der Schinken
	Majoran, 1 Zweig			zu guter Form umwickelt — in
	von jedem			eine eingeweichte, gereinigte, um-
	Wasser			gedrehte, abgetrocknete Schweins-

blase wird der Schinken gesteckt, die Blase mit der Marinade gefüllt — zugenäht, in ein Tuch gebunden, mit kaltem Wasser aufgesetzt; läßt ihn ca. 4 Stunden ziehen, bis weich. — 1 Stunde erkaltet, herausgenommen — die aufgefangene Flüssigkeit mit der Grundsauce und Madeira zu einer glänzenden Sauce eingekocht — die Fäden vom Schinken entfernt, der mit der fertigen Sauce glaciert wird — angerichtet mit Garnitur von Gemüsen, Makkaroni, Zwiebeln, Kastanien usw.

636. Das Kochen von geräuchertem (und gesalzenem) Fleisch (nach Heyl).

Das gesalzene Fleisch wird 12—24 Stunden in Wasser gelegt — mit Suppengemüse in reinem Wasser gekocht — ganz langsam, bei dichtestem Verschuß (nach Kap. 90) — kann angerichtet werden, mit Bouillon übergossen; mit gehackten Kräutern oder Parmesankäse bestreut.

Das geräucherte Fleisch wird einige Stunden gewässert — im übrigen wie das gesalzene bereitet.

637. Das Kochen von geräucherter Rinderzunge.

Die Zunge wird eine Nacht hindurch entwässert — mit Wasser, Gemüse, Gewürz, Zwiebeln in 2—3 Stunden langsam gar gekocht — mit Gemüse und verschiedener Sauce anzurichten.

638. Schinken in der Teighülle.

Der Schinken soll sehr gut gewässert oder schwach gesalzen sein.

- a) In Roggenbrotteig. Der Schinken wird ringsherum in eine ca. 1 cm dicke Schicht von Roggenbrotteig dicht eingeschlossen — wird so in einem Backofen 3—4 Stunden — nach Größe — gebacken; am nächsten Tage wird, nach Abkühlung, die Kruste entfernt.
- b) Englische Vorschrift, in „common crust“. Ein Teig (aus Weizenmehl 450, Butter 45, „Lard“ 45, Wasser 250) wird um den gut abgetrockneten Schinken gelegt — in mäßig warmem Ofen trocken gebacken — nachdem die Kruste entfernt ist, mit gestoßenem Zwieback bestreut.
- c) Französische Vorschrift (Escoffier) in feinerem Teig (aus feinem Weizenmehl 1000, Butter 250, Salz 30, Wasser 400). Der Schinken wird halb gar gekocht, nachdem die Schwarte entfernt ist, glaciert — in eine Schicht des Teiges eingeschlossen — in einen heißen Ofen gesetzt (mit der Seite nach unten, wo die Teighülle zusammengelegt ist, während am oberen Umfang ein kleines Loch gemacht wird um die Dämpfe entweichen zu lassen) — gargebacken, bis die Kruste trocken und schön braun gefärbt. Kurz vor Abschluß des Backens wird ein Glas Madeira, Xeres oder Portwein durch das obere Loch eingegossen, wonach dasselbe zugedrückt wird — warm anzurichten.

Kap. 72. Einlegen in Sauer, in Gelee u. dgl. von Fleisch und Fisch.**639. Bereitung von Gelee.**

Eine kräftige, mit Gewürzen (Thymian, Estragon, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Gewürznelken, ein wenig Pfeffer) gekochte Kraftbrühe (Consommé, Kap. 41) wird mit einigen Eiweißen — 2 St. auf 1 Lit. — Zitronensaft (von 1 Zitrone), etwas Essig und Wein und 9—10 Blättern Gelatine auf dem Feuer umgerührt, bis es kocht — sobald das Eiweiß auf die Oberfläche steigt und die Masse sich klärt, wird sie durch ein dichtes Tuch geseiht, in ein mit einer Serviette bedecktes Gefäß — wenn nicht ganz klar, noch einmal durchzugießen.

640. Einlegen von Fleisch in Gelee.

Koteletts oder andere Stücke (von Schwein, Kalb, Lamm oder Ente, Gans), vorher gargekocht, werden in Gelee nach 639 gelegt; auch Leberpastete und Wild (letzteres mit Wildconsommé).

641. Einlegen von Fischen in Gelee

ebenso, in einem mit Fischconsommé bereiteten Gelee (Aal, Lachs, Makrele).

Klasse VIII.**Eingeweide, Schlachtabfälle.****Kap. 73. Zunge von Rind, Kalb, Hammel, Lamm usw.****642. Gesalzene und geräucherte Zunge (vgl. 627, 633, 637).**

Leicht gesalzene Zunge (vgl. 626),

dazu wird gewöhnlich vorher gargekochte Zunge genommen.

Frische Zunge

kann für sich oder zugleich mit anderem Fleisch beim Fleischsuppekochen verwendet werden — oder für sich in Wasser oder Bouillon mit Zugabe von Salz, Gewürz (Thymian), Wurzelwerk, Suppengrün eben durchkocht werden.

643. Gedünstete Zunge.

Die Zunge (frisch) wird abgespült, in kochendem Wasser abgebrüht — die Häute entfernt — und übrigens nach 413 und Kap. 60 gekocht.

Geschmorte Zunge

ebenso — auch in halb Rotwein.

In Dampf gekochte Zunge

ebenso vorbereitet — nach 412 gekocht.

644. + Zunge am Spieß geröstet.

Die Zunge, wie in 643 vorbereitet, mit einer Speckscheibe umbunden, wird am Spieß gargeröstet (nach 602).

Zunge in Teighülle backen.

Die Zunge (größere) wie oben vorbereitet, wird mit einer ca. 2 cm dicken Teighülle überzogen (638) — im Ofen backen — nach Entfernung der Kruste und Haut angerichtet.

Zunge in Fett gekocht.

Größere Zunge in dicken Scheiben, kleinere der Länge nach halbiert, wird in Fett gekocht; naturell oder paniert nach Kap. 69 — wird mit verschiedenen Saucen gereicht: Oliven-, Tomaten-, Champignonsauce u. dgl. — mit verschiedenen Gemüsen, Makaroni, Erbsen usw. — einzeln oder Gemische, ganze oder in Püree — auch mit Kastanienpüree.

645. Zunge in Aspik.

Gekochte, frische oder gesalzene oder geräucherte, in Stücke zerschnitten, wird in Aspik gelegt (Kap. 72).

Kap. 74. Bröschchen (Kalbsmilch).**646. Allgemeines.**

Dies Organ ist eine in der Diätetik hochgeschätzte Fleischware — wegen des hohen Nährwertes, der Leichtverdaulichkeit, der Verwendbarkeit für verschiedene Zubereitungen, teilweise ganz einfache. Es ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß dies Organ unter die an Nucleinstoffen (Purinstoffen) reichen Nahrungsmittel eingereiht wird, also bei allen auf „harnsaure Diathese“ zurückzuführenden Zuständen nur mit Vorsicht zu verwenden wäre.

Es wird hauptsächlich nur die Kalbsmilch verwendet — Bröschchen vom Lamm weniger verwendbar.

647. Vorbereitung.

Die Kalbsmilch wird sorgfältig von Häuten und Gefäßen gereinigt — abgespült, mehreremal in kaltes Wasser gestellt, bis alles Blutige weg ist — abgebrüht — kann auch gespickt werden.

648. Zubereitung.

Wird in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, gekocht, bis äußerlich fest geworden — in kaltem Wasser abgekühlt — gereinigt — dann noch ca. 20 Min. gekocht, bis gar — wird dann verwendet für:

Kalbsmilch in Fleischsuppe.

Als Einlage in Würfel zerschnitten, oder als Püree durchgestrichen und mit der Brühe aufgekocht.

Kalbsmilch, gestobt.

Die Kalbsmilch, vorbereitet (647) und gekocht oder gedämpft, wird in einer Sauce aufgekocht (verschiedene wie 516—17, 521—22, 525—26, 535—36 usw.) — mit geröstetem Brot, Gemüsen angerichtet — auch in Tarteletten.

Kalbsmilchragout.

Die Kalbsmilch, gekocht oder gedämpft, wird mit verschiedenen Gemischen aufgekocht; in weißer Sauce mit Artischockenböden und Champignons, à la financière mit Trüffeln, Champignons, Schinkenwürfeln.

Kalbsmilch, in Gratin.

Gekochte Kalbsmilch wird mit Trüffeln, Champignons auf Wasserbad in einer hellen Sauce erwärmt, in Muschelschalen oder kleine Kasserollen gefüllt, mit gestoßenem Zwieback bestreut — kleines Stück Butter kann daraufgelegt werden — im Ofen gebacken.

Kalbsmilch mit Sauerampfer („Riz de veau à l'oseille“, traditionelle Vorschrift der älteren französischen Küche).

Die mit Butter und Bouillon gargekochte Kalbsmilch — die Sauce mit etwas dickem Rahm abgerührt — wird auf einem Püree von Sauerampfer angerichtet — etwas geschmolzener Jus daraufgegossen.

649. + Kalbsmilch, mit Gemüsen gedünstet.

Kalbsmilch, vorbereitet (647), wird nach 581 mit Gemüsen gekocht — ebenso mit Reis.

Kalbsmilch in Weißwein.

Eine Kalbsmilch, vorbereitet (647), in Würfeln, wird nach Kap. 60 gedünstet, mit etwas Butter, Weißwein und Bouillon, 3—4 Eßl. von jedem.

650. ÷ Gebratene Kalbsmilch, „Riz de veau sauté“.

Kalbsmilch, vorbereitet, wird in dicke Scheiben oder Viertel zerlegt — mit Mehl bestäubt — in Butter auf der Pfanne gebraten (ohne braun zu werden) — mit Zitronensaft oder einer Sauce (Tomaten-, Remouladensauce) angerichtet — oder mit einer Mayonnaise.

651. + Geröstete Kalbsmilch.

Kalbsmilch, vorbereitet, unter Gewicht abgekühlt, wird der Länge nach halbiert — gesalzen, mit Butter bestrichen — bei schwacher Hitze geröstet (606—607) — mit verschiedenen Garnituren (von Makkaroni, Gemüsen usw.) angerichtet.

Kalbsmilch in Fett gekocht.

Kann nach Kap. 69, naturell oder paniert, bereitet werden.

Kap. 75. Gehirn, Rückenmark.

652. Allgemeines.

Es sind dies nährstoffreiche Organe mit loser Textur; werden für leichtverdaulich gehalten, obgleich sie recht fett sind. Verwendet wird:

Hammelgehirn, Lammgehirn — sehr fein,
Kalbsgehirn, Rindergehirn werden auch gebraucht,
Schweinegehirn weniger.

Vorbereitung.

Das Gehirn wird gut abgespült — von Häuten und Gefäßen befreit — wieder mehreremal in Wasser ausgewaschen — in laues, mit etwas Essig gemischtes Wasser gelegt — in leicht gesalzenem Wasser 25 bis 30 Min. gekocht, bei sehr sorgfältiger Entfernung des sehr reichlich hervorkommenden Schaumes — kann auch in einer Court-Bouillon gekocht werden (Wasser 1000, Weinessig 50, Salz 12, Mohrrübe 100, Pfeffer 4, eine Stunde zusammen gekocht und geseiht) — dann abgetropft — und verschiedentlich verwendet.

653. Verschiedene Zubereitungen und Anrichtungen.

Gehirnpüreesuppe.

Brühe wird mit einem Viertel der Menge Gehirn (vorher gekocht, durchgestrichen) aufgekocht — kann mit Rahm oder Dotter legiert werden.

Gekochtes Gehirn

kann mit weißer oder brauner Sauce angerichtet werden — auch mit Sauce 518.

Gedämpftes Gehirn

ganz wie Kalbsmilch, in Weißwein (mit verschiedenen Kräutern).

Geschmortes Gehirn

nach Kap. 61 (nur leicht gebräunt).

Gebratenes Gehirn

nach 650 — mit Zitronenstückchen, Petersilienrahmsauce angerichtet oder à la printanière, mit Tomatenpüree, gekochtem Sauerampfer, Spinat.

Gehirn in Fett gekocht.

Gehirn gekocht, abgekühlt (mariniert in Zitronensaft, Öl, Salz, ein wenig Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, 1 Stunde), ganz oder in Stücken, wird in Fritureteig umgekehrt oder à la Villeroy (616,6) paniert — à l'italienne gekocht: halb Öl, halb Butter.

Gehirnsoufflé.

[ganze Portion ca. 230 (60) Cal.

		Gr.	Cal.	
Gehirn		100	140	Das Gehirn, gekocht, wird
Bechamelsauce		40	ca. 20	durch feines Sieb gestrichen
Ei	1 St.	45	70	— mit der Sauce gerührt und
Gewürz				dem Gewürz und dem Dotter,
				zuletzt mit dem Eiweiß als
				steifer Schnee — wird im Ofen in kleinen Formen gebacken.

Gehirnfarce (zu Klößen).

[ganze Portion ca. 560 (65) Cal.

Gehirn		100	140	Gehirn, gekocht, durchgestri-
Butter		40	300	chen, wird mit Butter und
Ei	1 St.	45	70	der in wenig Milch auf-
Semmel		20	50	geweichten Semmel gerührt
				— in Salzwasser zu Klößen
				gekocht.

Kap. 76. Leber.

654. Allgemeines.

Die Leber ist ein Organ von sehr dichter, harter Textur, sehr schwer kaubar (schwerer verdaulich) — bedarf sehr einfacher Zubereitungen, für welche sie sich aber weniger gut eignet.

Vorbereitung

geschieht, indem die Leber wenigstens 1 Stunde in Wasser gelegt wird, sehr sorgfältig von harten Teilen (Blutgefäßen usw.) befreit, geklopft (ganz oder in Scheiben) — verschieden verwendet. Kalbsleber besonders, auch Schweine-, Lammleber verwendbar.

655. Leberpüreesuppe

[1 Portion = 154 (70) Cal.

360	Leber		80	100	Die Leber (vom Kalb oder
1000	Brühe	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		Geflügel) gekocht, gehackt,
60	Dotter	1 St.	15	54	wird mit etwas gehackter
	Petersilie				Petersilie gekocht (oder mit
					Zwiebel), wird mit der Suppe
					verrührt, aufgekocht, durchgestrichen, aufgekocht.

656. Gedünstete Leber — ganz.

à la bourgeoise (Seignobos): Die Leber wird mit wenig Butter, Schweinefett, Mohrrüben $1\frac{1}{2}$ Stunden gedünstet — etwas braune Sauce wird hinzugesetzt — noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht — mit Kapern und Gurkenscheiben in der Sauce angerichtet.

à la marinière (Seignobos): ebenso, mit Zusatz von etwas Bouillon und Rotwein (zu gleichen Teilen) — die Sauce mit Champignons und gebräunten Zwiebeln zubereitet.

657. Gedünstete Leber, in Scheiben, à la lyonnaise (Seignobos).

Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten, die einige Stunden in Öl gelegt werden — dann in ein Kochgeschirr in Schichten, mit feingeschnittenen Champignons dazwischen, ein wenig Wasser und Bouillon — langsam gargedünstet — mit der Jus angerichtet (mit Weißwein gewürzt).

658. Gebratene Kalbsleber — ganz (nach Heyl).

			Gr.	Cal.	
1000	Leber	1 kg	1000	1200	Die Leber, enthäutet, wird
100	Butter		100	750	mit den in Salz und Pfeffer
60	Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	umgewendeten Speckstreifen
60	Speck		60		gespickt — in Marinade ge-
	Kartoffelmehl		5		legt, 12 Stunden — im Ofen

(bei 125—138° C) mit der gebräunten Butter gebraten, unter häufigem Begießen und Hinzufügung der Marinade — in den letzten 5 Min. wird die Sahne und das Mehl hinzugegossen — die Leber mit der Sauce glaciert — man rührt die abgeschmeckte Sauce durch und richtet die Leber an, mit Petersilie garniert.

Marinade, gekocht, aus leichtem Weißwein ($\frac{3}{8}$ Lit.), Zwiebeln (3 St.), Mohrrübe (1 St.), Sellerie (1 Schnittchen), Gewürz.

659. ÷ Gebratene Leber in Scheiben (von Kalb, Hammel, Schwein, Lamm, Hase, Reh).

Die Leber wird in kaum 1 $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten, diese werden gesalzen, mit Mehl bestäubt — auf der Pfanne gebraten, bei mehrmaligem Umwenden und Zugießen von etwas Bouillon und Wasser — etwas Tomate kann hinzugefügt werden — mit Zitronensaft und dem Jus angerichtet — kann mit gehackter Petersilie bestreut werden — die Scheiben können anfangs leicht gepfeffert werden — auch mit geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback paniert — können auch mit Zwiebeln gebraten werden — können à l'anglaise (Escoffier) angerichtet werden, mit gerösteten oder gebratenen Speckscheiben dazwischen.

660. Leber, am Spieße gebraten (Stössel).

Dünne Leberschnitte werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Kalbsnetz mit einem Salbeiblatt eingewickelt — dicht aneinander auf einen kleinen Spieß gestochen und braun geröstet, bei häufigem Übergießen mit Bouillon und Butter — werden, vom Spieß abgenommen, mit Parmesankäse bestreut, angerichtet — oder mit feingehackten Kapern und Zitronenschale.

661. Leber, auf dem Rost geröstet.

Leberscheiben, mit Öl oder halbgeschmolzener Butter bestrichen, werden ca. 4 Min. an jeder Seite (606—607) bei schwacher Hitze geröstet — mit Kräuterbutter (70), mit etwas Senf abgerührt, angerichtet.

662. ÷ Leber, in Fett gekocht.

Leberscheiben, gesalzen, mit Mehl bestreut oder in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umgewendet, werden in Fett gekocht (Kap. 69) — mit Kastanienpüree oder Salat angerichtet.

Leber à l'italienne (Seignobos).

Leber in Streifen von 1 cm Dicke in Ei und Zwieback umgekehrt, werden in einer Mischung von Butter und Rinderfett gekocht — mit Zitronensaft angerichtet.

663. Geflügelleber

werden ganz oder in Stücken oder Scheiben gesalzen, in einer Bouillonsauce 5—10 Min. gekocht — mit Kartoffeln (naturell) und Buttermehlschnitten angerichtet — können auch am Spieß geröstet werden, dicht aneinander gesteckt, mit Champignonscheiben dazwischen — mit Butter bestrichen, mit Zwiebeln bestreut.

Gänseleber

- gedünstet, wird fein gespickt, in Milch mariniert, mit etwas Butter gedünstet — mit Gemüse angerichtet — kann angerichtet werden als Gänseleberrisotto: Leber in Würfeln gekocht, mit etwas Zwiebel und mit gedämpftem Reis vermischt — mit Parmesankäse;
- ÷ in Scheiben gebraten, in Eiweiß und Gemisch von Mehl, Zwieback, Salz, Pfeffer umgekehrt — unter wiederholtem Umwenden auf der Pfanne gebraten;
- ÷ in Fett gekocht — in dünnen Schnitten wie 662;
- in Gelee, mit Trüffelstreifen gespickt — mit Weißwein gedünstet, $\frac{1}{2}$ Stunde — in Gelee gelegt.

Leberteige oder Farcen.

- 664. Leberpastete, „Pain de foie de veau leger“ (Escoffier)**
[ganze Portion ca. 3150 (120) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Kalbsleber	1 kg	1000	1240	Die Leber (roh) wird zerstoßen, durchgestrichen, mit dem, in etwas Rahm aufgeweichten und ausgedrückten Brot — mit den Gewürzen vermischt (Salz, Pfeffer) und mit den Eiern, den Dottern und der mit Zwiebel abgekochten Milch. — Der Teig wird in einer Form auf Wasserbad gekocht.
250	Brotkrume	$\frac{1}{4}$ kg	250	625	
360	Ei	8 St.	360	560	
120	Dotter	8 St.	120	430	
500	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
	Rahm		2230	3180	
	Zwiebel	(÷ Kochverlust)			

- 665. ÷ Leberpastete, fette (Escoffier)**
[ganze Portion ca. 5500 (1040) Cal.]

1000	Leber	1 kg	1000	1240	Die Leber wird mit dem Speck, dem in Rahm aufgeweichten Brot und Zwiebel (in Butter gebräunt) gestoßen — mit Ei, Salz, Gewürz (Salz, Muskat, Pfeffer) gerührt, durchgestrichen (Haarsieb) — auf Eis mit dem Eiweiß und dem Rahm zusammengearbeitet — in Form auf Wasserbad gekocht — gestürzt — kalt anzurichten, oder warm, mit einer braunen Sauce.
400	Speck		400	2800	
300	Brotkrume		300	750	
180	Ei	4 St.	180	280	
90	Eiweiß	3 St.	90	48	
250	Rahm, gew.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	
	Zwiebel	1 St.	2220	5538	
		(÷ Kochverlust)			

- 666. Leberklöße (nach Hannemann) [ganze Portion ca. 4950 (1040) Cal.]**

1000	Kalbsleber	1 kg	1000	1240	Leber und Speck wird dreimal durch die Maschine genommen — mit Eiern, Dottern, Salz, Pfeffer, Gewürz gehörig verrührt — Semmel in Würfeln (75 g), in Butter geröstet, werden mit dem Mehl hinzugerührt — in Klößen 10 Min. gekocht — mit geriebener Semmel bestreut, mit brauner Butter übergossen — vorzüglich zu Sauerkohl, Schmorkohl, Schmorgurken, saurem Kartoffelgemüse und Kopfsalat. — Können auch weniger fett zubereitet werden — ohne Speck, mit mehr Ei, besonders Dotter und mehr Brot.
200	Speck		200	1400	
150	Semmel		150	375	
250	Mehl	$\frac{1}{4}$ kg	250	875	
80	Butter		80	600	
180	Ei	4 St.	180	280	
60	Dotter	4 St.	60	216	
	Majoran, Salz,		1920	4986	
	Salbei	(÷ Kochverlust)			
	(Milch)				

667. Kalbslebersoufflee (nach Escoffier)

[ganze Portion ca. 1500 (460) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Leber	$\frac{1}{2}$ kg	500	620	Leber, frisch gekocht, wird
125	Butter		60	450	mit der Butter zerstoßen,
400	Bechamel	$\frac{2}{10}$ Lit.	200 ca.	125	mit der (steifen) Bechamel-
125	Rahm	4 Eßl.	60	100	sauce verrührt — durch
270	Eier	3 St.	135	210	feines Sieb gestrichen — mit
	Gewürz	roh	955	1505	Dottern und Rahm (sehr
					frischen), Salz, Pfeffer ver-
					rührt — zuletzt mit dem Eiweiß, sehr steif geschlagen — in Form
					im Ofen gebacken oder auf Wasserbad gekocht.

Kap. 77. Nieren, Herz, Lunge, Blut.**668. Niere von Kalb, Lamm, Hammel, Schwein (ausnahmsweise vom Rind).**

— Gekochte Niere, in brauner Sauce mit Champignons, wird als Füllsel für Omeletten oder Soufflés verwendet — kann auch für sich gereicht werden (mit geröstetem Brot).

— Gebratene Niere — wird in dünnen Scheiben auf der Pfanne gebraten — angerichtet mit Butterschnitten und mit verschiedenen Saucen, mit Rotwein, Weißwein zubereitet — in weißer säuerlicher Sauce — in Currysauce mit Reis — mit Tomaten.

— Niere, auf Spieß geröstet (besonders Hammelnieren) — die Niere wird vom Rücken eingeschnitten und flachgelegt, auf Spieß gestochen — mit Öl oder geschmolzener Butter bestrichen — auf lebhaftem Feuer ca. 3 Min. auf jeder Seite geröstet — angerichtet mit Sauce maitre d'Hôtel.

669. Herz, Lunge.**Herz-Lungenpüree.**

Eine Lämmerlunge, ein Herz, eine halbe Leber werden 2 Stunden in Wasser gestellt — reingemacht, feingehackt, jedes für sich — mit Butter gekocht (60 g), Mehl (1 Eßl.), Zwieback, gestoßen (1 St.), Essig ($\frac{1}{8}$ Lit.), geseigte Lungenbrühe (1 Lit.), Zucker, Salz — wird 1 Stunde gekocht — einige Korinthen können dazugegeben werden — kann mit Kartoffelsalat angerichtet werden.

670. Rinder-Kalbsherz, gebraten.

Ein Rinderherz wird von allen Häuten, Sehnen, Gefäßen befreit — gut abgespült — mit getrockneten Äpfeln und Zwetschen (Tags vorher eingeweicht) gefüllt — zusammengenäht — ringsherum gebräunt — im Topf fertig gebraten, $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, mit Salz und etwas kochendem Wasser zugegossen — die Brühe zur Sauce bereitet.

Kalbsherz ähnlich — mit Petersilie gefüllt und Butter (1 Stunde gebraten).

Können auch in Scheiben gebraten werden, wie Leber — können auch gedünstet werden — vorher in Milch mariniert, 8 Tage lang.

671. Blut.

Blutwurst mit Zunge und Schinken — Jaworska.

Das Blut (von Schwein, Rind, Kalb) wird auf Wasserbad gekocht, bis es steif geworden — davon wird $\frac{1}{2}$ kg genommen; wird mit Rindermark ($\frac{1}{8}$ kg), mit Brot, gerieben (60 g), Gewürz (Salz, Majoran) zusammen feingewiegt — mit Schinken (mageren) oder Zunge, in Würfeln, vermischt — in Därme gefüllt — gekocht, bis fest geworden, ca. 1 Stunde. — Kann angebraten angerichtet werden.

672. Blutwurst oder Blutpudding (nach B. Thörrestrup)

[ganze Portion ca. 4900 (1000) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Blut	1 Lit.	1000	730	Das Blut (geschlagen, defibriniert) wird mit der Grütze, dem Mehl und den Gewürzen genau zusammengerührt — die Masse bis auf den folgenden Tag hingestellt — dann wird hinzugefügt: Milch, Rosinen (vorher gekocht), Salz, Speckwürfel. — Der Teig wird in Därme gefüllt (nur halbvoll) — diese werden zugebunden
400	Gerstengrütze		400	1400	
250	Roggenmehl		250	875	
125	Speckwürfel		125	935	
100	Kolonialzucker		100	390	
125	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	81	
250	Rosinen	$\frac{1}{4}$ kg	250	500	
10	Gewürznelken		10		
10	Allerlei Salz		10		
	Thymian, Zwiebel	1 St.			

— in reichlichem Wasser langsam gekocht, ca. $1\frac{1}{2}$ Stunden — können so, oder angebraten, angerichtet werden, mit Äpfelmus, Kaneel, Zucker.

Kap. 78. Leimstoffspeisen (Kaldaunen, Kopf, Beine).

673. Kaldaunen

werden vom Kalb, besonders von Lämmern verwendet; werden erst mit grobem Salz tüchtig abgerieben — mehreremal mit Wasser gründlich abgespült, bis es ganz klar bleibt — werden 12 Stunden in mehrmals gewechseltem Wasser hingestellt — in viereckige Stücke zerschnitten (ca. 2 cm) — ebenso werden die dazugehörigen Fettdärme behandelt.

Kaldaunensuppe.

Einmal Kaldaunen werden in 1 Lit. Wasser (die Fettdärme etwas später hinzugesetzt) gargekocht (ca. 4—5 Stunden), mit Salz und Suppengemüse — die dadurch gewonnene Brühe wird mit kräftiger Kalbsbrühe (ca. 1 Lit.), mit Schoten und Mohrrüben (vorher gargekocht) aufgekocht — kann mit Rahm oder Dotter oder mit beiden verrührt werden.

Kaldaunen, gestobt.

Gargekochte Kaldaunen werden mit weißer oder brauner Sauce aufgekocht — mit Zitronensaft, Petersilie, Dotter zurechtgemacht.

Kaldaunen in Fett gekocht.

Gargekochte Kaldaunen werden zerschnitten (viereckige Stücke ca. 2 cm groß), gesalzen — nach Wunsch leicht gepfeffert — in geschmolzene Butter getaucht, mit gehackter Petersilie bestreut — in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt, oder in Fritureteig — in Fett oder Öl gekocht — mit verschiedenen Saucen (Tomaten-, Remouladen-, Tartaresauce) angerichtet.

674. Kopf — besonders Kalbskopf.

Der Kopf wird abgebrüht, halbiert, reingemacht, gründlich abgespült — 1—2 Stunden mit der Zunge in kaltes, gesalzenes Wasser gestellt — in 3—4 Stunden gekocht, bis sich das Fleisch von den Knochen löst und gut mürbe geworden ist. Knochen, Häute, Sehnen, Zahnfleisch werden entfernt — die Zunge wird enthäutet und mit dem übrigen zum Erkalten hingestellt — in hübsche Stücke zerschnitten.

Das Kochen geschieht entweder mit Aufsetzen in kaltem Wasser, oder als Dünsten mit ganz wenig Wasser (auch mit Dauerkochen), oder in Dampf.

675. Kalbskopf, naturell.

Die zugeschnittenen Stücke werden angerichtet einfach mit Bouillon, Jus, Zitronensaft, gehackter Petersilie, vermischt.

Kalbskopf à la vinaigrette.

Die Stücke werden angerichtet in einer Sauce, bereitet aus Öl 100, Essig 40, Kapern 10, Petersilie, gehackt 10, Kerbel 10, Zwiebel 10, Salz, ganz wenig Pfeffer — mit gehacktem, hartgekochten Dotter oder Ganzei verrührt.

Kalbskopf, gestobt (Ragout).

Die Stücke werden aufgekocht in einer legierten weißen Sauce, mit Zitrone und Petersilie — oder in einer braunen Sauce mit Champignons, oder einer Tomatensauce — und mit verschiedenen Garnituren (Gemüse usw.).

Mockturtleragout

ist ein solches Ragout in kräftiger brauner Sauce, mit Klößen (von Fleisch und Fisch) und mit hartgekochten Eiern angerichtet.

Kalbskopf in Friture nach Kap. 69.**676. Lammkopf.**

Der Kopf wird halbiert, das Gehirn herausgenommen — wenigstens 1 Stunde in kaltes Wasser gestellt — aufs Feuer gesetzt in kaltem, gesalzenem Wasser (mit der Zunge) — gekocht, bis sich das Fleisch loszulösen anfängt — wird sorgfältig reingemacht (Augen, Ohren, Gaumen usw. entfernt) — die Zunge der Länge nach durchschnitten — mit den Kopfstücken mit Fett bestrichen, oder mit geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback (nach Wunsch mit etwas Pfeffer und gehackter Petersilie vermischt) — wird hübsch gelbbraun gebraten, in Butter, auf der Pfanne, oder im Ofen gebacken — mit Gemüse angerichtet — das Gehirn bereitet nach 719, kann mitgereicht werden.

677. Schweinekopf.**Preßkopf.**

Der Kopf wird wie in 674 vorbereitet — wird 4—6 Stunden in reichlichem Wasser gekocht, bis sich die Weichteile von den Knochen ablösen. Ein flaches Tongefäß wird mit einer Schicht der abgelösten Schwarte ausgelegt — das Fleisch (mit den Fettteilen) wird in Scheiben zerschnitten — wird schichtenweise mit Gewürz dazwischen (Pfeffer, Salz, Allerlei, Gewürznelken, Thymian oder geriebene Zwiebel) daringelegt — die übrige Schwarte wird obenauf gelegt — eine Holzscheibe mit Gewicht wird darauf angebracht — die Scheiben, in denen die Weichteile zerschnitten werden, können auch recht lose in eine Schale gelegt und dann mit einem Gelee übergossen werden.

678. Füße — besonders Kalbsfüße, Schweinebeine.

Werden gekocht — die Knochen können ausgenommen werden — zubereitet und angerichtet, hauptsächlich wie der Kopf.

Schweinebeine — Eisbein in Gelee.

Schweinebeine werden mit Gemüse gekocht, in ein säuerliches Gelee eingelegt.

Klasse IX.

Fleisch-, Fisch-Teige oder Farcen zu Klößen, Frikandellen, Randformen, Puddings, Soufflees.

Kap. 79. Allgemeines über Farcen.

679. Bereitung von Farce.

Das Fleisch oder der Fisch soll frisch und saftig sein, wenn roh zu Farcen zu verwenden — wird in kleine Stücke zerschnitten — sehr sorgfältig von Häuten und von sehnigen, fetten Teilen befreit — kann dann feingehackt oder durch die Fleischmaschine genommen werden, — wird danach ganz fein zerteilt, am besten in einem Mörser (aus Porzellan oder Stein) mit breiter Stoßkeule (Fig. 17), oder auf einer Platte von Stein oder hartem Holz mit einem flachen Fleischhammer, oder noch ein oder mehrere Male durch die Maschine genommen.

Dies ist so gründlich durchzuführen, daß keinerlei Stückchen oder gröbere Fasern mehr kenntlich sind — und nun kann mit dem Zusatz von Wasser begonnen werden, während die Masse durch ein starkes Drahtsieb (Fig. 18 — mit verschiedenen dichten Böden Fig. 19, 1—3) gepreßt wird, mit Hilfe eines starken Kochlöffels oder eigenem Stößel (Fig. 20) — wonach sie sorgfältig mit den Zutaten zusammengerührt, wieder durch das Sieb gestrichen wird (mit Flüssigkeit, Mehlstoffen, Fettstoff, Gewürz), um dann zuletzt in einem Gefäß solange wie möglich gerührt zu werden (immer in einer Richtung), bei Zusatz von mehr Flüssigkeit nach Wunsch oder Notwendigkeit. Je länger gerührt wird, desto leichter wird die Farce, und um so mehr Flüssigkeit kann eingerührt werden.

Zwischen den verschiedenen Bearbeitungen wird es gut sein, die Farce immer einige Zeit ruhen zu lassen — soll aber jedesmal, wenn sie durchgestrichen werden soll, vorher wieder durchgerührt sein.

Die Eier sollen erst etwas später eingerührt werden, Eiweiß und Rahm als Schnee erst zu allerletzt.

Für die Leichtigkeit und Feinheit der Farcen ist vorzugsweise das anhaltende Rühren derselben ausschlaggebend.

Durch Rühren allein, genügend lange Zeit fortgesetzt, läßt sich ohne jeglichen Zusatz, aus Fleisch oder Fisch rein, sehr schöne Farce herstellen. Sobald in bezug auf Feinheit einer Farce nicht so hohe An-

sprüche gestellt werden, läßt sich natürlicherweise die dargestellte Bereitungsart nach Umständen vereinfachen und abkürzen.

680. Das Fleisch

wird gewöhnlich roh verwendet — kann aber in den meisten Vorschriften auch als gebraten oder gekocht Verwendung finden. Das Fleisch verschiedenster Tiere ist verwendbar, einzelne oder mehrere Sorten, gemischt, in verschiedenen Verhältnissen — besonders Rindfleisch (Kugel), Kalbfleisch (Kugel), Schweinefleisch (Filet).

Von Fisch wird vorzugsweise Hecht genommen (roh).

681. Flüssigkeitszusatz

ist für die meisten Farcen nötig — auch wo es in den Vorschriften nicht ausdrücklich angegeben ist — die Menge läßt sich nur schwer angeben; sie richtet sich nach der Trockenheit des verwendeten Fleisches, nach Größe des Eier- und Fettzusatzes — und nach der Zeit, in welcher gerührt wird. Je nach der Feinheit, die man haben will, wird verwendet: Wasser, Bouillon, Milch, Rahm. Rahmschnee gibt besondere Leichtigkeit.

Rotwein wird besonders bei dunklem Fleisch gebraucht.

682. Eier

werden zu den meisten Farcen genommen und entweder ganz oder geteilt eingerührt, Dotter und Eiweiß für sich. Letzteres, um der Farce größte Leichtigkeit zu verleihen, mit dem Eiweiß als sehr steifen Schnee.

Letztere soufflierte Farcen werden besonders für Puddings und Soufflés, auch zu Klößen verwendet.

683. Mehliges Stoffe.

Brot oder Mehl, seltener gekochte Kartoffeln in Mus, werden in die Farcen gemischt — das Brot in der Regel geraspelt, in etwas der Flüssigkeit aufgeweicht und ausgedrückt — oder man verwendet Brot und Mehl, abgebrannt — auch „Panade“ genannt.

Es sind besonders die Farcen der französischen Küche, die mit solchem vorher eigens präparierten Mehlstoff bereitet werden.

Gr. A. + Brotpanade in Bouillon, ganz mager (Gouffé).

1000	Brot,	Das Brot, aufgeweicht, wird mit der Flüssigkeit
750	Bouillon,	abgebacken, bis es sich vom Löffel und Koch-
	Salz.	geschirr löst — wird abgekühlt und zu ver-
		schiedenen Farcen verwendet.

B. + Brotpanade in Milch, mager (Escoffier).

1000	Brotkrume,	Wie A. — besonders für Fischfarcen verwendet.
1000	Milch,	
60	Salz.	

C. Mehlpanade mit fetterer Einbrenne (Escoffier) — für verschiedene Farcen.

1000	Mehl,	Wasser, Salz, Butter werden zusammen gekocht —
350	Butter,	während es vom Feuer entfernt ist, wird das
30	Salz,	Mehl darin geschüttet — und weitergekocht, bis
2000	Wasser.	sich die Masse abhebt — wird nach Abkühlung verwendet.

D. Mehl-Dotterpanade mit sehr fetter Einbrenne (Escoffier) — besonders für Geflügel- und Fischfarcen.

1000	Mehl	Mehl und Dotter werden zusammengearbeitet —
	(Weizen-),	und mit der Butter (geschmolzen) und dem Ge-
700	Butter,	würz — wird nach und nach mit der Milch
480	Dotter,	(kochend) verrührt — auf lebhaftem Feuer ge-
	Salz,	backen, 5—6 Min. unter starkem Rühren —
	Pfeffer,	abgekühlt verwendet. —
	Muskat,	Ähnliche Panaden auch aus Reis und Kartoffel-
1000	Milch.	mehl — für Farcen wird genommen: auf Fisch oder Fleisch 1000, Panade 400—700, außer den übrigen Zutaten, von Ei usw.

684. Fettzusatz

wird für die meisten Farcen verwendet — ist aber nicht notwendig — gesünder, je weniger Fett, und besonders je weniger abgebranntes Fett-Mehl (Einbrenne, Mehlschwitze).

Butter wird als das Feinste verwendet — aber auch Talg, Margarine und andere künstliche Fette.

685. Gewürz

ist immer nötig — jedenfalls Salz — und außerdem werden mancherlei Gewürze verwendet, für welche es schwer fällt, die Menge genauer anzugeben; es wechselt für:

Fleisch oder Fisch	1000 mit
Salz	20—40
Pfeffer	sehr wenig
Muskat	„ „
Sardelle, Anchovis	40—80
Zwiebel	10—20
Parmesankäse	25—50
Kräuter, gehackte,	} nach Geschmack.
Gemüse,	
Schwämme (Trüffel, Champignon)	

Kap. 80. Farcen.**a) Rahmfarcen.**

- 686. + Feine Hühnerfarce** — zu feinen Klößen, Randformen, Soufflees u. dgl. [ganze Portion ca. 3250 (600) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Hühnerfleisch	$\frac{6}{10}$ kg	600	600	Das Fleisch (die Brust von drei Hühnern) wird nach 679 bearbeitet, mit Rahm (gew.), Salz (Pfeffer) sehr lange (stundenweise) gerührt — die Trüffeln, ganz fein zerteilt, werden darin eingerührt — zuletzt der Schlagrahm zu steifem Schnee geschlagen — wird auf Wasserbad in einer Form ca. 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht — oder als Klöße — auch von anderen hellen, feinen Fleischarten herstellbar.
400	Rahm (gew.)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	
1200	Rahm (Schlag-)	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	2250	
	Trüffel bis	$\frac{1}{4}$ kg	250		
	Salz, Pfeffer		1850	3270	
			(roh)		

- 687. + Feine Fischfarce** — für Klöße, Randformen, Soufflees — nach Hannemann [ganze Portion ca. 1350 (500) Cal.]

1000	Fischfleisch	$\frac{6}{10}$ kg	600	600	Der Fisch (Hecht, Sandart usw.) wird nach 679 bearbeitet — mit dem Rahm zu steifem Schnee geschlagen, zuletzt eingerührt — zu Klößen in Bouillon gekocht — oder in Form auf Wasserbad gebacken.
400	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	750	
	Salz, Pfeffer				

- 688. + Kalte Fleisch-Rahmfarce** („Mousse“, Escoffier) [ganze Portion ca. 1200 (420) Cal.]

1000	Fleischpüree	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Das nach 679 hergestellte Fleischpüree aus feinem hellen Fleisch (Huhn, Wild, geräuchertem Schinken, Fisch, auch Hummer, Krebse) wird mit dem geschmolzenen Jus und der Veloutésauce (535) abgerührt — zuletzt mit dem Rahmschnee — in größere Form gefüllt, oder in mehrere kleinere (mit erstarrtem Gelee ausgekleidete) — sehr kalt gestellt — man kann entweder die Jus oder die Sauce weglassen.
400	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	600	
250	Jus	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
400	Velouté	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	ca. 140	
			1025	1240	
			(roh)		

b) Rahm-Eiweißfarcen.

689. + Farce fine à la crème, „ou Mousseline“, Escoffier¹⁾ — kalt verwendet — oder für Klöße zu Suppen und feinen Ragouts [ganze Portion ca. 2100 (510) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleischpüree	1/2 kg	500	500	Das vollkommen feinverteilte Fleisch (verschiedene Sorten verwendbar) wird allmählich mit den Eiweißen verrührt — durchgestrichen — gewürzt — ganz glatt gerührt — einige Stunden auf Eis gestellt — vorsichtig auf Eis mit dem Rahm verrührt.
120	Eiweiß	2 St.	60	32	
1500	Rahm, fett	3/4 Lit.	750	1605	
	Salz, Pfeffer		1310	2137	
			(roh)		

c) Ei-Butterfarce.

690. Fischfarce — für Klöße usw. [ganze Portion ca. 750 (300) Cal.

1000	Fisch		350	300	Wird nach 679 bereitet, mit der Butter und den Eiern zuletzt — wird im Mörser zusammengerührt und zerstoßen, bis 1 Stunde lang — durchgestrichen — zu Klößen, in Randform gekocht.
140	Butter		50	325	
250	Ei	2 St.	90	140	
			490	765	
			(roh)		

Fleischfarce ebenso (auch souffliert).

d) Farcen mit Brot.

691. Französische Fleischfarce (ohne Ei) nach Gouffé.

1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Fleisch (rein — vom Huhn oder sonstiges helles) wird nach 679 mit dem gekochten und zerstoßenen Euter durchgerührt, dann mit der Panade und Sauce — durchgestrichen — für Velouté kann Wasser, Milch oder Sauce allemande verwendet werden.
60	Kalbseuter		30	30	
500	Panade (683)	1/4 kg	250		
100	Velouté		50	ca. 35	

692. + Fleisch-Brotfarce mit Eiweiß [ganze Portion ca. 850 (490) Cal.

1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Das Fleisch (Rindfleisch oder anderes) wird nach 679 zu Farce bereitet — sehr lange gerührt — zuletzt mit den Eiweißen in steifem Schnee — verwendbar für Klöße, Klops (Friandellen) Pie's, Soufflees.
250	Brot	1/8 kg	125	310	
240	Eiweiß	4 St.	120	64	
250	Wasser	1/8 Lit.	125		
			870	874	
			(roh)		

¹⁾ Typus einer Farce von unübertrefflicher „delicatesse“.

693. + Schleswigsche Farce — Fleisch-Brot-Eierfarce
[ganze Portion ca. 850 (470) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Gewöhnlich wird diese Farce mit feingehacktem Fleisch nur recht kurze Zeit gerührt, mit Brot (vorhereingeweicht) und Ei — kann auch 679 gemäß bereitet werden —
200	Brot		100	250	
180	Ei	2 St.	90	140	
	(Wasser, Bouillon, Milch)		690	890	
			(roh)		

auch mit ein wenig Butter oder Talg, mit dem Fleisch zusammen gehackt.

694. Schwedische Fleischfarce (mit Dotter und Butter oder Speck — nach „Hemmets Kokbok“).

1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Das Fleisch wird mit der Brotpanade (683) im Mörser zerstoßen und durchgestrichen — die Dotter werden allmählich eingerührt — eine Stunde bearbeitet — wenn nötig, mit Rahm — in Form auf Wasserbad gekocht — Speck verwendbar für Butter — auch mit Mehlpnade zu bereiten — auch mit weniger Dotter und mehr Butter.
120	Dotter	4 St.	60	216	
350	Butter		175	1280	
500	Panade	1/4 kg	250	?	

695. Hasensteaks — Farce mit Dotter und Speck; nach Hannemann
[ganze Portion ca. 1400 (540) Cal.]

1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Fleisch und Speck wird dreimal durch die Maschine gedreht — mit dem Brot (vorher aufgeweicht, nicht zu sehr ausgedrückt und mit Gewürz ganz glatt gerührt) und dem Ei verrührt — kleine Steaks davon geformt — in Butter gebraten — mit jedem anderen dunklen Fleisch ebenso.
200	Speck, fett	1/10 kg	100	750	
40	Semmelkrume		20	60	
60	Dotter	2 St.	30	108	
			650	1418	
	[Butter		(roh)		
			100	750]	

696. + Magere Fleischfarce — mit Ei und Butter
[ganze Portion ca. 850 (450) Cal.]

1000	Fleisch	1/2 kg	500	500	Die Farce nach 679 bereitet — das Brot kann vorher aufgeweicht sein, kann auch vorher mit der Butter abgebrannt werden — Talg für Butter verwendbar — besonders für „unechten Hasenbraten“.
50	Brot		25	60	
50	Butter		25	180	
180	Ei	2 St.	90	140	
			640	880	
			(roh)		

697. Fettene Fleischfarce — mit Ei und Butter

[ganze Portion ca. 1850 (500) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Nach 679 zu bereiten — auch mit noch mehr Brot — auch mit weniger oder mehr Butter (bis 175 g) — auch mit weniger Ei — für verschiedene Speisen verwendbar.
200	Brot	$\frac{1}{10}$ kg	100	250	
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	930	
270	Ei	3 St.	135	210	
	Gewürz		860	1890	
			(roh)		

698. ÷ Fleischfarce mit abgebranntem Brot (Butter) und Talg

[ganze Portion ca. 2200 (500) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Brot, Butter werden miteinander gebacken — mit der glatt gerührten Fleischmasse, dem Talg (gehackt) und den Eiern verrührt — verschiedenes Fleisch kann genommen werden [von Rind, Kalb, Schwein (mageres), Geflügel, Fisch, Krebsen] — es kann auch weniger und mehr Talg genommen werden.
160	Brot		80	200	
80	Butter		40	300	
360	Ei	4 St.	180	280	
250	Talg	$\frac{1}{8}$ kg	125	930	
			925	2210	
			(roh)		

699. Fleischfarce, recht fette, mit Ei und Talg

[ganze Portion ca. 1200 (310) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Fleisch und Talg (oder Mark) wird gehackt, gestoßen, durchgestrichen — nach 679 weiter verarbeitet — es kann mehr oder auch weniger Brot genommen werden — ebenso Fett.
100	Brot		50	125	
200	Talg	$\frac{1}{10}$ kg	100	750	
180	Ei	2 St.	90	140	
	Bouillon		740	1515	
	Milch, Wasser		(roh)		

700. Fleischfarce, fett, mit Speck [ganze Portion ca. 3200 (540) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Nach 679 bereitet — gekocht oder gebraten — auch mit mehr Ei (bis zu 5 St.) — auch mit weniger Speck.
500	Brot	$\frac{1}{4}$ kg	250	620	
500	Speck	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875	
270	Ei	2 St.	135	210	
	(Milch, Bouillon, Wasser)		1135	3205	
			(roh)		

701. Wildfarce mit Speck (nach Nimb)

[ganze Portion ca. 2800 (480) Cal.]

1000	Fleisch von		Gr.	Cal.	Nach 679 zu bereiten — mit dem Brot (geraspelte Semmel oder anderes) in Rotwein eingeweicht — mit dem Speck gehackt und den Eiern — nach und nach mit dem Rotwein (oder Milch, Bouillon) verrührt — auch aus anderem dunklen Fleisch.
	Wild	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	
250	Brot	$\frac{1}{8}$ kg	125	310	
500	Speckfett	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875	
180	Ei	2 St.	90	140	
	Rotwein, Milch		965	2825	
	Bouillon		(roh)		

e) Farcen mit Mehl und Butter.

702. + Einfache Fleischfarce mit Mehl

[ganze Portion ca. 750 (440) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Nach 679 — soll sehr gründlich und lange Zeit gerührt werden.
60	Mehl	2 Eßl.	30	100	
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
			780	762	
			(roh)		

703. Fleischfarce mit Mehl — fett [ganze Portion ca. 2050 (515) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Nach 679 zu bereiten.
250	Mehl	$\frac{1}{8}$ kg	125	437	
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	940	
270	Ei	3 St.	135	210	
			885	2087	
			(roh)		

704. Fischfarce

[ganze Portion ca. 2600 (470) Cal.]

1000	Fisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Nach 679 zu bereiten.
150	Mehl		75	260	
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	940	
90	Ei	1 St.	45	70	
1000	Rahm	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	840	
			1245	2610	
			(roh)		

705. ÷ Fleischfarce — mit abgebranntem Mehl

[ganze Portion ca. 1450 (470) Cal.]

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Mehl, Butter werden abgebrannt — dann in die Farce gerührt — nach 679.
150	Mehl		75	260	
150	Butter		75	564	
180	Ei	2 St.	90	140	
	Wasser		740	1469	
	Gewürz		(roh)		

Fischfarce ebenso.

706. ÷ Fleischfarce mit abgebranntem Mehl; fetter.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	In die Panade mit Mehl und Butter gebacken nach 683b, wird die Butter und Eier eingerührt — nach 679 — soll sehr lange gerührt werden — auch mit Dottern allein.
600	Panade		300		
500	Butter		250	1875	
180	Ei	2 St.	90	140	

Fischfarce ebenso.

707. Aubain

[ganze Portion ca. 2580 (650) Cal.

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Mehl und Butter werden abgebrannt — die Farce wird (nicht besonders lange Zeit) gerührt — mit dem Fleisch (gekocht oder gebraten, gehackt) und den Dottern — zuletzt mit dem Eiweiß als steifer Schnee — und der
300	Mehl		150	525	
300	Butter		150	1125	
540	Ei	6 St.	270	420	
1000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	324	
			1570	2894	
			(roh)		

Milch — sofort in Form gebracht und gebacken — auch mit mehr Ei.

Fischgratinfarce

ebenso, mit gekochtem (gehacktem) Fisch.

f) Farcen mit Mehl und Talg.**708. Gewöhnliche dänische Fleischfarce**

[ganze Portion ca. 2200 (550) Cal.

1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Das Fleisch (gehackt, mehrmals durch die Maschine genommen) wird mit dem Talg und den Eiern nach 679 gründlich bearbeitet — und ganz besonders lange gerührt, während die Milch (oder Rahm) ganz allmählich hinzugefügt wird — um so mehr, je längere Zeit das Rühren fortgesetzt wird.
250	Mehl	$\frac{1}{8}$ kg	125	310	
250	Talg	$\frac{1}{8}$ kg	125	930	
180	Ei	2 St.	90	140	
1000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
			1340	2205	
			(roh)		

Fischfarce

in ganz derselben Weise — kann auch mit den Eiweißen zuletzt als Schnee bereitet werden.

g) Kartoffelfarcen.

709. Farce zu Frikandellen (Escoffier) [ganze Portion ca. 750 (440) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Fleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Das Fleisch (roh oder gekocht) wird gehackt, mit den Kartoffeln (gekocht und gemust), den Zwiebeln (gehackt und leicht braun gebraten), mit Petersilie und den Eiern vermischt — in
400	Kartoffeln	$\frac{1}{5}$ kg	200	180	
90	Ei	1 St.	45	70	
	Zwiebeln	2 St.			
	Petersilie, gehackt		745	750	
			(roh)		

flache Kuchen (Klops) geformt — auf der Pfanne in Butter (oder Fett) gebraten.

710. Geflügelbällchen nach Heyl [ganze Portion ca. 1050 (280) Cal.

1000	Fleisch (gekocht oder gebraten)	$\frac{1}{5}$ kg	200	200	Das feingehackte Fleisch wird mit Kartoffeln (gekocht, gerieben), Mandeln (süße, gerieben), Salz (5 g), Pfeffer (Prise), Nelken (1 St.) und der Butter (20 g) gut vermischt — daraus kleine Bällchen geformt — in brauner Butter (30 g) angebraten und in einer irdenen Schüssel im Ofen bei 100° C oder auf dem
500	Kartoffeln	$\frac{1}{10}$ kg	100	90	
100	Butter		20	150	
450	Ei	2 St.	90	140	
30	Dotter	2 St.	60	108	
125	Mandeln		25	167	
	Gewürz				
935	Bouillon	$\frac{3}{16}$ Lit.	180		Butter (30 g) angebraten und in einer irdenen Schüssel im Ofen bei 100° C oder auf dem
	Maggigewürz	1 Tl.			

Herd mit langsamer Zugabe von Bouillon und Maggi 20 Min. unter öfterem Begießen gedünstet.

h) Überfettete Farcen — „Godiveau“.

711. ÷ Godiveau I — nach Gouffé [ganze Portion ca. 5100 (510) Cal.

1000	Kalbfleisch	$\frac{1}{2}$ kg	500	500	Ganze Zubereitung an sehr kalter Stelle durchzuführen: Fleisch, Talg, jedes für sich ganz fein gehackt, wird im Mörser zusammengestoßen mit dem Gewürz und den Eiern — gründlich bearbeitet — durchgestrichen — ausgebreitet, bis folgenden Tag auf Eis gestellt — dann (in kaltem Mörser) allmählich mit dem Rahm verrührt — zu Klößen in Bouillon gekocht (für Ragouts u. dgl.).
1000	Nierentalg	$\frac{1}{2}$ kg	500	3750	
180	Ei	2 St.	90	140	
60	Dotter	2 St.	30	108	
700	Rahm, gew.	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	630	
	Salz, Pfeffer		1495	5128	
	Muskat		(roh)		

712. ÷ Godiveau II

ebenso, mit Fleisch 1000, Talg 1500, Ei 8 St., 360, Milch $\frac{3}{10}$ Lit. (sehr kalt zu bearbeiten).

Kap. 81. Verwendung und Zurichtungsweisen der Fleisch- und Fischfarcen.

713. Klöße.

Dazu sind verschiedenste Farcen verwendbar — besonders feine wie 686—89 usw.; im ganzen die weniger fetten — auch die abgebrannten — und Mehlfarcen vor Brotfarcen (doch auch die ganz fetten).

Die Farcen dazu können recht locker (weich) sein — (an Mehlsatz wird $\frac{3}{4}$ Weizen, $\frac{1}{3}$ Kartoffelmehl eine hübsche blanke Farce zu Klößen geben).

Die Klöße werden mit einem warmen und angefeuchteten Löffel abgestochen — oder werden zwischen zwei Löffeln geformt.

Die Klöße werden gekocht durch Einlegen in reichlicher Flüssigkeit, die nach lebhaftem Kochen eben vom Feuer genommen ist — wonach, wenn alle Klöße abgestochen sind, wieder aufs Feuer gesetzt wird — um bei sachter Wärme die Klöße (5—6 Min.) garzukochen — dann können sie einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt werden, um dann auf einem Sieb abzutropfen und weiter verwendet zu werden (in Suppen, Ragouts usw.).

714. Farcen in Puddings- und Ringformen.

Dafür sind verschiedene, steifere Farcen geeignet — etwas steifer für Puddings (die gestürzt werden sollen) — wozu auch die abgebrannten Teige sich besonders eignen.

Die Form wird sorgfältig mit geschmolzener Butter ausgestrichen und kann auch mit gestoßenem Zwieback ausgestreut werden — sie wird $\frac{3}{4}$ voll gefüllt — mit nicht zu dicht schließendem Deckel im Wasserbad aufs Feuer gestellt (das Wasser nur bis zur halben Höhe der Form und nach Bedarf aufzufüllen) — die Form vom Boden des unteren Gefäßes abgehoben.

Eine Ringform kocht in ca. 20 Min. fertig; Pudding von ca. 1 kg in ca. 1 Stunde — und mehr nach Größe.

Der Pudding wird auf eine erwärmte Schüssel gestürzt (nachdem er einige Minuten mit der Form über sich gestanden) — und angerichtet.

Puddings usw. können auch in ein Gefäß mit Wasser gestellt, im Ofen gebacken (gekocht) werden.

Puddings mit Gemüse vgl. Kap. 152.

715. Falscher Hase u. dgl.

Dazu sind sehr steife Farcen zu nehmen — und solche, die meistens aus Fleisch bestehen — verschiedene Fleischsorten vermischt — und mit geringeren Zusätzen von Brot und Ei — und

auch mit Würfelchen aus geräuchertem Speck, oder auch feingehacktem Speck. Die Farce wird in Brotform gebracht — kann gespickt werden — wird ringsherum braun angebraten — mit Rahm betröpfelt (worin etwas Fleischextrakt und wenig Couleur aufgelöst werden kann) — auch mit etwas kalter Butter belegt — im Ofen fertig gebacken oder auf der Pfanne fertig gebraten — mit der Sauce übergossen, angerichtet.

Auch gedünstet: die Farce wird zu einem großen Kloß geformt, etwas kleiner als das für denselben bestimmte Kochgefäß — der Boden des Gefäßes wird mit in Stücke geschnittenem Gemüse bedeckt, oder mit einem recht steifen Tomatenpüree. Der Kloß wird daraufgelegt — der übrige Raum mit gleichem Gemüse oder Tomatenpüree oder Kartoffelpüree ausgefüllt — unter dichtem Verschuß nach 413 gedünstet — Dauerkochen nach Kap. 90 würde hierbei besonders geeignet sein.

716. Frikandellen (oder Klops)

werden aus Farcen von mittlerer Festigkeit geformt; Brotfarcen besonders geeignet. Die Farce wird mit einem großen Löffel ausgestochen, auf der Pfanne in gebräunter Butter (oder Fett) braun gebraten — auch (sehr zweckmäßig) auf einer nur ganz leicht mit Butter ausgestrichenen Pfanne.

717. Aubain.

Dazu werden mit Eiern stärker versetzte Farcen verwendet — und besonders soufflierte Farcen — in einer Auflaufform im Ofen zu backen, bis braun gebacken.

Gratin.

Dazu wird die Farce an der Oberfläche mit gestoßenem Zwieback bestreut; auch mit etwas kalter Butter belegt — in den Ofen gestellt.

718. Soufflee.

Dazu werden mit Vorliebe Farcen aus hellen feineren Fleischsorten (Huhn, Schweinefilet, bestes Kalbfleisch u. dgl.) verwendet — und die Farcen sollen besonders gründlich verarbeitet (gestoßen, durchgestrichen, gerührt) werden — und immer werden erst nur die Dotter, ganz zuletzt das Eiweiß in steifstem Schnee eingerührt — auch Farcen mit Einbrenne werden vielfach verwendet.

719. Farcen, kalt anzurichten („Mousses“, „Mousselines“).

Dazu sind nur ganz besonders feine und leichte Farcen verwendbar.

720. Farcen als Füllsel in Braten.

Dazu sind recht weiche (lose) Fleisch-Brotfarcen mit verhältnismäßig viel Ei und Brot besonders verwendbar.

Kap. 82. Würste.

721. Allgemeines.

Die Wurstmasse ist eine Art von Farce oder Teig, dessen ganz überwiegender Hauptbestandteil Fleisch ist, mageres oder mehr oder weniger fettes, zerteilt — gewöhnlich nur feingehackt mit Hackmesser oder eigenen Maschinen (in der Regel aber nicht feiner zerteilt, wie gewöhnliche Farcen) — und dann mit Flüssigkeit, Wasser, Bouillon, seltener Milch, zusammengeknetet — am häufigsten mit verschiedener Menge von Fetteilen vermischt, entweder in der Masse mehr gleichmäßig verteilt oder in Würfeln verschiedener Größe — und mit sehr verschiedenen Gewürzen und besonderen Gewürzmischungen — oftmals mit recht viel Gewürz.

Ausnahmsweise wird auch mehliges Stoff hinzugesetzt, entweder Mehl oder Brot.

Die fertige Wurstmasse wird in sehr gut zu reinigende Därme gefüllt — die dann zugebunden oder geschnürt werden — um endlich frisch oder gesalzen, oder gesalzen und geräuchert zur Verwendung zu kommen.

722. + Magere Fleischwurst — zum Kochen.

		Gr.	
1000	Schweinefleisch,		Das Fleisch, fein geschrappt, wird
	mageres $\frac{1}{2}$ kg	500	mit dem übrigen verknetet, ca.
20	Mehl	10	1 Stunde — kann bis zum folgen-
	Salz	5	den Tag ruhen, um dann noch
	Salpeter 1 Msp.		1 Stunde bearbeitet zu werden
	Suppe oder		— wird in die Därme gefüllt —
125	Wasser $\frac{1}{16}$ Lit.	60	kann auch mit zwei geschlagenen
			Eiweiß abgerührt werden — kann
			mit etwas Pfeffer, Allerlei, Nelken, Zwiebeln gewürzt werden
			— kann aus Hammel-, Rind-, Kalbfleisch bereitet werden.

+ Augsburger Wurst.

Rindfleisch 1000, Wasser 800, Salz 30 — gehackt — geknetet — geräuchert (3—4 Tage).

723. + Bratwurst, magere, nach Hannemann.

Schweinefleisch (durchwachsenes) 1000, Brühe ($\frac{1}{4}$ Lit.) 250, Arrak 2 EBl., Gewürz (Wurstkräuter, Gewürze, Salz, etwas gedämpfte Zwiebel, 1 Tl. gestoßener Kümmel). — Das Fleisch zweimal durch die Fleischmaschine; mit den Zutaten vermischt — in Dünndärme gefüllt — in kochendem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, nicht kochen — oder nur abgebrüht und gebraten — auch mit Semmel 100, Weißwein 100 (für Arrak).

724. Zervelatwurst.**Braunschweiger.**

Fleisch 1000 (mageres Rindfleisch 400, Schweinefleisch 600), Speck 150 (in Würfeln), Salz, Salpeter, Pfeffer (grob gestoßen), Nelke, Muskatblüte, Rum.

Schlackwurst, fett, nach Hannemann.

Fleisch 1000 (Schweinefleisch 900, Rindfleisch 100), Speck 500, Salz 50, Salpeter 4, Zucker 6, Pfeffer (gestoßen) 1, weißer Pfeffer 2—3 Körner (grob gestoßen) — gehackt, gut verrührt — kann auch mit mehr Rindfleisch bereitet werden.

Frankfurter Wurst

ebenso, mit Wein 50 — nicht feiner gehackt, als daß kleine Fettstücke kenntlich bleiben — und mit eigener Gewürzmischung — geräuchert, gekocht.

725. Mettwurst (nach Heyl).

Fleisch 1000 ($\frac{2}{3}$ Schweine-, $\frac{1}{3}$ Rindfleisch), Flumfett 220, Pfefferkörner (weiße) 4 St., weißer Pfeffer (gestoßen) 5 g, Salz 40, Salpeter 3, Kümmel ein wenig — das Fleisch zweimal durch Maschine — mit dem Fett (ausgelassen) und übrigen Zutaten tüchtig durchgearbeitet — gestopft usw.

726. Schweinefleischwurst zum Braten.

Mageres Schweinefleisch, sehr fein gewiegt, wird mit wenig gestoßenem weißen Pfeffer und warmer Brühe durchgearbeitet — in Därme gefüllt — einige Minuten auf der Pfanne in wenig Wasser gekocht, das Wasser abgegossen — die Wurst in gebräunter Butter fertig gebraten.

727. Bratwurst, fette — nach Naumann.

I. Fleisch 1000 ($\frac{1}{2}$ Kalb- oder Rind-, $\frac{1}{2}$ mageres Schweinefleisch), Speck 350, Gewürz;

II. Schweinefleisch 1000, Speck 333, Gewürz, gehackt und gut durchgearbeitet.

728. Mortadella (italienisch).

Fleisch 1000 ($\frac{1}{3}$ Kalbfleisch, $\frac{1}{3}$ mageres Schweinefleisch, $\frac{1}{3}$ gesalzener, gekochter Schweinekamm), Speck 150, Sardelle 50, Gewürz, Schweinezunge (1 St.) in Stücke zerschnitten — die Fleischbestandteile fein gewiegt — der Speck in Würfeln — gekocht — es kann dazu Kapern 20, Pistazien 20 genommen werden.

729. Salami.

Fleisch 1000 (Rindfleisch 600, mageres Schweinefleisch 400), Speck 400, Salz 40, Pfeffer (gestoßen) 15, Kardamome 10. Das Fleisch fein gewiegt, der Speck grob gehackt — miteinander vermischt.

730. Geräucherte Wurst.

I. Fleisch 1000 (Rindfleisch 600, mageres Schweinefleisch 400), fetter Speck 200, Salpeter, Salz, Nelke, Pfeffer. Das Fleisch fein gewiegt, der Speck in Würfeln.

II. fetter, nach Hagdahl.

Fleisch 1000 (halb Rind-, halb Schweinefleisch), Speck 500, Pfeffer, Nelke (zusammen gestoßen) 10, Salz 50, Salpeter 2, Bier 150). Das Fleisch, fein gewiegt, wird mit dem Bier tüchtig durchgearbeitet — dann der Speck, in Würfeln, eingeknetet und die Gewürze — gesalzen, geräuchert — auch mit Schweinefleisch allein — auch mit Rotwein ganz oder teilweise mit Bier.

Klasse X.**Fleisch- und Fischspeisen in Sauce.****Salate (Mayonnaisen) — Frikassee — Ragout.****Kap. 83. Mayonnaisen — Kalte Ragouts — Fleisch-Fischsalate.****731. Allgemeines.**

Diese Speisen werden bereitet aus gekochtem, oder gebratenem Fleisch und Fisch, in kleinere Stücke zerteilt (sehr sorgfältig von Häuten, Sehnen, Knochen, Gräten befreit); mit einer dafür geeigneten kalten Sauce vermischt.

Fleisch, besonders aber Fisch, wird dazu oftmals mariniert — $\frac{1}{2}$ Stunde in einer Mischung von Öl, Zitronensaft (Essig), Salz, ein wenig Pfeffer gelassen.

Kann angerichtet werden in einer Schüssel, bedeckt mit, oder auf Salatblättern, und kann mit Anchovis in Streifen, Kapern, Oliven, Ei (hartgekocht, in Scheiben) verziert werden, hübsch angeordnet.

Die Mischung mit der Sauce darf erst kurz vor dem Anrichten geschehen.

732. Fleischsalate — Mayonnaisen.

Salat von Huhn, Truthahn, Kalbfleisch (und anderem hellen Fleisch).

Das Fleisch — vorbereitet nach 731 — auch mit Zusatz von blanchierten Austern, wird mit einer Rahmsauce 40 oder 43 angerührt — oder mit holländischer Sauce 80 und 81, Mayonnaise (echte oder unechte) 90, 95, Eiersauce 284, 288, 292, 293 oder Sauce 522 u. ähnl.

Salat von Wild

wird gerührt mit einer verhältnismäßig dünnen kalten Sauce, Velouté (535) oder Bechamel (536), oder eine der Saucen 539, 546, 566, kalt (dünn zubereitet).

Das Fleisch wird in längliche Stücke (Streifen) geschnitten — gekochte Kastanien können hinzugegeben werden — und dann mit einer stärker gewürzten Sauce (Remoulade, Ravigote).

Salat von Kalbsmilch,

gekochte Kalbsmilch ebenso zubereitet — auf 1000 Fleisch ca. 250 Sauce.

733. Fischsalate.**Heringssalat.**

Gesalzener Hering (gut gewässert), Äpfel (roh, geschält), saure Gurken, Fleisch (gekocht oder gebraten), Kartoffeln (gekocht, geschält), rote Rübe (gekocht) zu ungefähr gleich großen Teilen, werden zerschnitten, zusammengerührt mit einer Mayonnaise oder gewöhnlich mit einer eigenen Sauce — verrührt aus: harten Dottern, Essig oder Zitronensaft, Gewürz (Salz, Senf, Zwiebel, wenig Zucker) — oder in einer Rahmsauce oder Eiersauce — in ähnlicher Weise gewürzt — oder in einer abgebrannten Sauce (mit Mehl, Butter und Dotter).

Mayonnaise von Lachs, Hecht, Hummer.

Der Fisch, gekocht, zerpflückt, in Stücken oder Blättern, mariniert oder nicht — wird mit einer Mayonnaisensauce angerührt — auch mit anderer Salatsauce — mit verschiedenen anderen Fischen ebenso.

Kap. 84. Warme Ragouts.**734. Allgemeines über 1. weiße Ragouts oder Frikassees,****2. braune Ragouts.**

Überall, wo hygienisch-diätetische Rücksichten zu nehmen sind, bleiben die Ragouts zweifelhafte Sachen, ihres gewöhnlich sehr gemischten Charakters wegen — und weil sie mit Saucen verschiedenster Art zubereitet werden. Unter solchen Rücksichten sollen sie immer möglichst einfach, mit möglichst wenig Mehl, besonders abgebranntem Mehl, bereitet werden.

Die Saucen, die dabei zur Verwendung kommen, haben immer den Zweck, den betreffenden Speisen einen glatten, weichen Charakter zu verleihen — sie sind aber doch möglichst leicht zu halten — man darf, wie Seignobos es ausdrückt, „das Mehl in ihnen nicht merken können“.

Unter den Ragouts, den weißen wie braunen, sind zu unterscheiden:

Hachees — mit dem Fleisch und den übrigen Zutaten recht fein zerteilt (grob gehackt), aber nie ganz fein gewiegt.

Salpicon — alle Bestandteile kleinwürfelig (ca. $\frac{1}{2}$ cm) geschnitten.

Größeres Ragout — in größere Würfel oder Stücke geschnitten.

Große Ragouts — mit großen Stücken — ganzen Scheiben Fleisch, Fisch, Zunge usw.

Die großen Ragouts sind gewöhnlich die am einfachsten zusammengesetzten; die Salpicons die am meisten gemischten Ragouts.

Es macht in der Zubereitung einen Unterschied, ob das Fleisch oder der Fisch roh oder vorher gekocht oder gebraten verwendet wird.

Bei Verwendung von gekochtem oder gebratenem Fleisch soll Rücksicht genommen werden auf die in 416 und 417 gemachten Bemerkungen über gutes und schlechtes Aufwärmen des Fleisches — indem dieses, nachdem es einmal auf Kochtemperatur gebracht worden ist, immer nur wieder auf eine bedeutend niedrigere Temperatur erwärmt werden darf — und in den Ragouts also nur sehr vorsichtig, sehr langsam (am besten auf Wasserbad) bis dahin aufgewärmt werden darf.

Vom haushälterischen Gesichtspunkte aus mag die Resterverwendung etwas sehr Zweckmäßiges bleiben, und kann auch, wenn obige Rücksichten genommen werden, hygienisch erlaubt bleiben.

Kleinere Stücke, die etwas eingetrocknete Kanten bekommen haben, müssen entweder abgeschnitten oder vorher einige Zeit in kalte Bouillon gelegt werden.

Bei Verwendung von rohem Fleisch oder Fisch gibt es zwei verschiedene Zubereitungen — entweder 1. die Stücke werden in wenig Wasser gargesocht (gedämpft) — herausgenommen — warm gestellt — während aus der Brühe Sauce bereitet wird (Velouté, Bechamel, Espagnole) — wonach die Stücke wieder in die Sauce gelegt, um dann nur kurz aufgekocht zu werden; erst nachdem das Ragout vom Feuer genommen, kann dann die Sauce mit Liaison zurechtgemacht werden — oder 2. mit einer Brühe wird erst eine Sauce fertig gemacht (NB. ohne Ei) und in derselben werden die rohen Stücke Fleisch oder Fisch gelegt und gargesocht (was hygienisch weniger gut ist).

Man versteht nach alledem, daß das Dünsten (413) eine Art von Frikasseekochen, das Schmoren (Schmorbraten) eine Art von Brauen-Ragoutkochen ist.

Frikassee — helles Ragout.**735. Frikassee von Lamm, Kalb, Huhn (oder anderem hellen Fleisch). — Großes helles Ragout — Blanquette.**

1. Art; nach Seignobos, „à l'ancienne“.

Das Fleisch, in größere Stücke zerteilt, wird in Wasser mit etwas Butter, Mohrrüben oder Lorbeerblättern, Petersilie, einem kleinen Stück Speck gargekocht; die in ein anderes Geschirr abgeseihte Brühe wird zu weißer, mehlabgerührter Sauce zurechtgemacht — durchgestrichen — aufs Feuer zurückgestellt.

Die Garnitur (Champignons, Zwiebel, Mohrrübe, Schoten usw. gargekocht) wird mit den Fleischstücken in die Sauce gegeben — aufgekocht — auf Wasserbad mit Dotter und Rahm abgerührt — nach Wunsch etwas Weinessig oder Zitronensaft hinzugesetzt.

2. Art; nach Seignobos, „à la sauce poulette“.

In einem Kochgefäß wird eine weiße abgebrannte Sauce bereitet — darin werden die Fleischstücke gargekocht — zusammen mit den vorher halb gar gekochten verschiedenen Gemüsen, Erbsen, Spargel, Schwarzwurzeln, Artischockenböden, Rüben usw. und etwas gehackter Petersilie — zuletzt kann mit Dotter und Rahm legiert werden.

+ 3. Art; nach Seignobos, „à la crème, dite Normande“.

Das Fleisch wird nach der 1. Art gekocht — und die abgeseihte Suppe wird auf ca. die Hälfte eingekocht, dann mit guter Milch oder Rahm aufgegossen — aufgekocht und durchgestrichen — in dieser Sauce werden die Fleischstücke ganz vorsichtig erwärmt — zuletzt wird etwas frischer fetter Rahm dazugerührt.

736. Altdeutsches Hühnerfrikassee nach Heyl.

		Gr.	Cal.	
Huhn	1 St.	ca. 1000	ca. 850	Das Huhn wird gekocht, ge-
Kalbsmilch	$\frac{1}{4}$ kg	250	300	kühlt, zerlegt — Kalbsmilch,
Kalbszunge	$\frac{1}{8}$ kg	125	125	Zunge ebenso — Gemüse ge-
Spargel	$\frac{1}{4}$ kg	250	50	kocht, wie auch die Krebse —
Morcheln	$\frac{1}{4}$ kg	250	60	das Krebsfleisch ausgelöst,
Champignons	$\frac{1}{8}$ kg	125	30	Scheren und Beine mit der
Krebse	15 St.			Butter zu Krebsbutter ver-
Butter		50	375	kocht — alle Zutaten mit der
Kapern	1 Eßl.			Hälfte der Sauce im Wasser-
Fischklöße	1 Port.			bade heiß gestellt — das
Frikasseesauce	2 Port.	500	ca. 325	Frikassee, bergförmig ange-
				richtet, mit etwas der übr-
				igen (dicken) Sauce überfüllt — übrige Sauce verdünnt daneben
				angerichtet.

Kalbsfrikassee ebenso (aus Kalbsbrust).

737. Salpicon, hell; Ragout royal.

			Gr.	Cal.
1000	Fleisch, schier	1/2 kg	500 ca.	1000
750	Gänseleber		375	750
750	Kalbsmilch		375	450
250	Champignons	1/8 kg	125	30
	Hahnenkämme	60 St.		
	Krebse	60 St.		
1000	Bechamelsauce			
	ca. 1/2 Lit.	500		

738. Salpicon, hell, einfach.

1000	Fleisch, schier	1/2 kg	500 ca.	1000
250	Champignons	1/4 kg	125	30
750	Velouté	ca. 3/8 Lit.	375 ca.	240

Zu 737 und 738 wird genommen: helles Fleisch, schier (Brust vom Huhn usw.), und übrige Zutaten in kleinen Würfeln (vorher gekocht) — in der Sauce heiß gemacht.

739. + Fischragout, hell.

1000	Fisch	1/2 kg	500 ca.	1000
80	Brot, gerieben		40	100
360	Rahm, gew.	3/16 Lit.	180	315
60	Dotter	2 St.	30	108
125	Bouillon	1/16 Lit.	60	
	Zitronensaft, Salz, Zucker			

Rahm, Dotter, Bouillon, Brot werden zusammengerührt — sehr vorsichtig bis zum Kochpunkt erwärmt — mit Salz, Zucker, gewürzt — der Fisch (gekocht) in recht kleinen Stücken (Blättern), wird darin heißgemacht (Wasserbad).

740. Salpicon von Fisch, einfach.

1000	Fisch (rein)	1/2 kg	500	500
1000	Weißer Sauce	1/2 Lit. bis	500 ca.	350
	Gewürz			

Fisch (gekocht) in kleine Würfel zerschnitten, wird in der mit Fischbrühe bereiteten Sauce warm gemacht — und gewürzt, mit Zitronensaft usw. — Kapern oder Champignons (kleingeschnitten) oder beides kann hinzugesetzt werden — auch aus rohem Fisch zu bereiten, indem der Fisch dann — nachdem er in Zitronensaft usw. mariniert ist, in der weißen Sauce langsam gargekocht wird — kann mit 1—2 Dottern legiert werden.

Braune Ragouts.**741. Rinderragout in Tomaten.**

Rindfleisch, gekocht oder gebraten, in Scheiben, vorher langsam in Bouillon leicht erwärmt, wird ca. 10 Min. auf Wasserbad in einer Tomatenpüreesauce (wie 571 oder Ähnliche) heiß gemacht — auch in einer gewöhnlichen braunen Sauce — auch mit verschiedenen Garnituren (von Champignons, Zwiebeln, Trüffeln, Klößen usw.).

742. Hammelragout.

		Gr.	Cal.	
1000	Hammelfleisch $\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 1000	Hammelfleisch in Scheiben
1000	Braune Sauce $\frac{1}{2}$ Lit.	500	ca. 350	(gekocht oder gebraten) wird
250	Mix. Pickles $\frac{1}{8}$ kg	125		mit der Sauce (537 oder Ähnliche) aufgewärmt — mit
				Pickles und einigen Zwiebeln.

Rinderzungenragout ebenso.

743. Ragout à la Monglas.

Kapaun 500, Gänseleber 60, Trüffel 125, Champignons 60, gekocht — in Sauce espagnole (ca. 500) heißgemacht.

744. Poulard à la financière.

Fleisch, gebraten, Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme, Hahnnieren, Gänseleber, gekocht, in kleinen Scheiben — wird mit Sauce espagnole heißgemacht.

745. Truthahn à la bourgeoise.

Fleisch in Stücke geschnitten, mit Mohrrüben, Kartoffeln, Zwiebeln, gekocht in Scheiben, werden in brauner, mit Pfeffer, Senf, Tomatenpüree und Jus abgerührter Sauce heißgemacht — mit anderem Fleisch ebenso.

746. + Wildragout.

1000	Fleisch, gebraten $\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 1000	Zwiebeln, Jus, Rahm, Rot-
125	Kastanienpüree	60	235	wein, Fruchtgelee werden zu-
100	Zwieback, gestoßen	50	175	sammen geschlagen und er-
250	Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	wärmt — mit dem Kasta-
125	Rotwein $\frac{1}{16}$ Lit.	60		nienpüree 10—15 Min.
	Johannisbeer-			schwach gekocht. — Das
	gelee 2 Eßl.			Fleisch in Scheiben, darin
125	Wildjus	60		heiß gemacht (ohne zu
				kochen) — mit anderem
				dunklen Fleisch ebenso.

747. Ragout von Fleisch oder Fisch à la Godard.

Fleisch oder Fisch mit Kalbsmilch, Krebschwänzen, Hahnenkämme und -nieren, Fischklößen, Trüffel, gekocht, zerschnitten, wird in brauner, mit Madeira gewürzter Sauce heiß gemacht.
Kalbsmilchragout ebenso.

748. Kalbsragout („Tendrons de veau“) à la Chipolata nach Seignobos:
 „Recette de la vieille cuisine française.“

			Gr.	Cal.	
1000	Kalbfleisch	1½ kg	500	500	Das Fleisch (roh) in 4—5 cm
100	Speck		50	350	große Würfel zerteilt, wird
500	Kastanien	20 St.	250	980	mit dem feingeschnittenen
300	Würstchen		150	ca. 225	Speck und mit etwas Mohr-
	Mohrrübe, Zwiebel				rübe und Zwiebel braun ge-
	Braune Sauce				braten — mit ganz wenig,
					sehr leicht mit Mehl verrühr-
					ter, brauner Sauce begossen — darin 1½ Stunden langsam gekocht
					— in den letzten 20—30 Min. werden die Kastanien (vorher ge-
					dämpft) und Würstchen mitgekocht.

Ente à la Chipolata ebenso.

749. Kalb à la Marengo (Seignobos).

Kalbfleisch (roh, in Stücken) wird leicht braun gebraten mit etwas Butter und Olivenöl oder Schweinefett — nach und nach wird etwas Bouillon oder heißes Wasser hinzugegossen — und dann eine Sauce aus Fleischbrühe, Weißwein und Tomatenpüree (⅓ von jedem) bereitet — wird auf schwacher Wärme (Wasserbad) ca. 1½ Stunden gekocht — kurz vor Anrichten werden gekochte Champignons, nach Wunsch auch Oliven, hinzugesetzt.

Junges Huhn, Kücken, Hammel à la Marengo ebenso.

750. Salpicon, braun, einfach.

Fleisch in Würfeln (dunkles, gekochtes) und braune Sauce zu ungefähr gleichen Teilen, werden miteinander und mit Trüffeln oder Champignons in Würfeln (¼ soviel) heiß gemacht.

Wildsalpicon.

Fleisch (gebraten) in Würfeln, Madeirasauce oder eine andere mit Espagnole zubereitete Sauce (von jedem 100 Teile), Zunge, geräuchert, Champignons, Trüffeln (von jedem ca. 30 Teile), alles in ganz kleinen Würfeln, werden miteinander heiß gemacht.

751. Kalbsmilchsalpicon

wie letzteres, mit Kalbsmilch anstatt Fleisch — auch mit gleichen Teilen Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln.

Salpicons können auch wie die Ragouts 742, 744, 746, 747 bereitet werden — mit allen Zutaten, kleinwürfelig geschnitten.

Hachee.**752. Hachee, einfaches.**

Fleisch, gekocht oder gebraten, gehackt (100 Teile), mit Sauce (60 Teile), werden miteinander heiß gemacht (für helleres Fleisch oder Fisch werden helle Saucen, für dunkles Fleisch braune Sauce oder Tomatenpüreesauce genommen) — kann verschieden (leicht) gewürzt werden (mit etwas zerstoßenem Anchovisfleisch usw.).

Hachee mit Brot.

Fleisch, gebraten (100 Teile), feingehackt mit etwas gewässerter Sardelle, wird mit einem Gemisch von Weißwein und Bouillon (ca. 75 Teile) angerührt, und mit Butter (5 Teile), wenig gehackter Zwiebel, Muskat, Kapern — auf Wasserbad unter Hinzufügung von gestoßenem Zwieback (ca. 10 Teile), heiß gemacht.

Hachee mit Brot.

Fleisch, gebraten oder gekocht (100 Teile), wird mit etwas Zwiebel feingehackt — Brot oder Zwieback (8—10 Teile) wird mit Bouillon (50 Teile) aufgekocht — mit Tomatenpüree (15 Teile) verrührt — mit sehr wenig Pfeffer oder Paprika (auch mit etwas Farbe oder Fleischextrakt) gewürzt — darin wird das Fleisch eingerührt und heiß gemacht — auch halb Bouillon, halb Rotwein kann genommen werden — kann mit Kartoffeln (gebräunten) oder Makkaroni oder gekochten Kastanien angerichtet werden.

Hachee mit Reis.

Fleisch, gekocht, gehackt (100 Teile), Reis, gargekocht (25 Teile), braune Sauce (ca. 65 Teile) werden miteinander heiß gemacht.

Hachee mit Kräutern.

Fleisch, gebraten oder gekocht (100 Teile), Zwiebel (2 Teile), gemischte Kräuter, gekocht, gehackt, werden mit einer klaren Jussauce heiß gemacht — etwas Zitronensaft, sehr wenig gestoßener Pfeffer als Gewürz.

Einige besondere Arten von Ragout.**753. Vinaigrette von gekochtem Rindfleisch — nach Heyl.**

Fleisch (750 g), gröblich gewiegt, wird mit Kräutern (gewiegt, 1 Eßl.), Scharlotten (2 St.) gewiegt, Essig (2 Eßl.), Öl (1 Eßl.), Pfeffer und Salz (Prise), Bouillon (2 Eßl.) und Kapern (1 Eßl.) gemischt und abgeschmeckt — angerichtet mit gewiegtem Ei überstreut, welches mit etwas von den Kräutern und Salz gemischt ist — man kann das Gericht mit Sardellenfilets, Kapern, Perlzwiebeln reicher garnieren.

754. Curryragout.

Fleisch, helles, gekochtes, in mittlere Stücke zerschnitten, wird in einer Currysauce (514 u. 542) heiß gemacht — mit Reis angerichtet (nach 867).

755. Ragout Valenciennes (Salpicon) nach Naumann.

Hühnerbrust, Champignons, Mohrrüben, Artischockenböden, Reis, alles gargekocht und feingeschnitten, wird in einer Krebs-sauce (548 oder Ähnliche) heiß gemacht.

756. Navarin, braunes Fleischragout mit Gemüse.

Hammelfleisch (Brust, Schulter) 1000, in Stücken von ca. 75—90 g, werden in einigen Stunden mit einem Glase Madeira und etwas Gewürz mariniert — mit einer braunen (sparsam mit Mehl bereiteten) Sauce 1500 übergossen, und mit Tomatenpüree 175 — und darin (unter sorgfältigem Schäumen) gargekocht — langsam, lange Zeit — wird dann in ein anderes Kochgeschirr gegeben zu kleinen Zwiebeln 125, weißen Rüben 125, Karotten 200 (diese Wurzeln vorher mit etwas Butter gebräunt und glaciert), kleinen Kartoffeln 60, feinen Erbsen 60, Haricots verts 60 (alles Gemüse vorher, jedes für sich, gargekocht), damit längere Zeit gedämpft — nach Geschmack gewürzt.

757. Fleisch in Äpfeln.

Rindfleisch oder anderes Fleisch, gekocht, in kleinere Stücke zerlegt, Äpfel, geschält, gedämpft, in Scheiben oder Würfeln (von jedem 100 Teile), werden mit brauner (mit wenig Mehl bereiteter Sauce (150 Teile) heiß gemacht — und gewürzt.

758. Fleisch en matelote.

Fleisch (Kalbsbrust oder Ähnliches), roh, in kleinere Stücke zerlegt, wird in einer Sauce (Velouté) heiß gemacht (die Sauce mit halb Bouillon, halb Weißwein oder Rotwein angerührt) — mit Champignons und Zwiebeln (vorher gekocht).

Fischragout en matelote

ähnlich mit Fisch und Rotwein in der Sauce — mit feingeschnittenen Kräutern.

Kap. 85. Verwendung und Anrichten der Ragouts.**759. Mayonnaise in Aspick.**

Eine Form wird mit klarem Aspick ringsherum bekleidet (639). — Der Raum wird mit einer recht steifen Mayonnaise von Fleisch oder Fisch knapp gefüllt — mit demselben Aspic aufgefüllt — kalt gestellt zum Steifwerden — gestürzt angerichtet.

760. Anrichten auf der Schüssel.

Mayonnaise, Frikassee, braunes Ragout von Fisch oder Fleisch wird auf die Schüssel gehäuft — mit Salat, durchgeschnittenen harten Eiern, gebräunten Kartoffeln, Kastanien, Butterteigschnitten rundherum usw.

Kleine Kasserollen aus Steingut oder Porzellan (Fig. 21)

werden angewärmt, mit dem warmen Ragout oder Salpicon gefüllt. Es gibt auch Papierkästchen dazu.

Gratinmuscheln.

Die Muscheln werden flach gefüllt — eine dünne Schicht von gestoßenem Zwieback daraufgestreut — etwas frische Butter kann daraufgelegt werden — in heißem Ofen durchgewärmt — und auf der Oberfläche gebräunt — können mit etwas Zitronensaft beträufelt werden.

761. Ringformen.

Fischfarce in Ringform gekocht, wird mit einem Fischragout, Fleischfarce ebenso, mit einem Fleischragout gefüllt, angerichtet.

— Mit Reis in Ringform ebenso.

762. Pasteten-Kroustaden (1010—1011)

werden erwärmt mit erwärmtem Hachee oder Salpicon (recht steif und trocken) gefüllt.

Tarteletten,

hausgebackene oder vom Bäcker bezogene, ebenso.

763. Pirogi.

Nudelteig (881) oder Mürbeteig (969—970) wird dünn ausgerollt (kaum $\frac{1}{2}$ cm), in viereckige Stücke zerschnitten (ca. 10 cm) — auf die Mitte derselben legt man eine Portion Hachee oder sehr feinen Salpicon — nicht größer, als daß die Teigplatte (beim Zusammenlegen derselben in ein Dreieck) es ganz einschließt — nachdem die Ränder recht breit aneinander gedrückt sind. Die Kante wird dann rund mit einem Kuchenrad abgeschnitten.

Pirogis mit Nudelteig werden in gesalzenem Wasser gekocht — mit Mürbeteig, mit in etwas Wasser glatt geschlagenen Dottern überstrichen, im Ofen gebacken.

Risolles.

Auf eine kleine Teigplatte (Mürbe-, Briocheteig), sehr dünn ausgerollt, wird eine kleine Portion Salpicon oder Hachee gelegt — und in dieselbe eingeschlossen — in Fett gekocht.

Kann auch mit Ei bestrichen im Ofen gebacken werden.

764. Croquetten, Rouletten.

Ein abgekühltes (recht steifes) Hachee oder Salpicon wird in einer 2—3 cm dicken Schicht auf eine dünne Schicht von gestoßenem Zwieback gelegt — und in Stücke geteilt von ca. 75 g Gewicht — die dann zu fingerdicker Wurstform gerollt werden — ganz mit gestoßenem Zwieback überzogen, in geschlagenem Eiweiß umgekehrt, nochmal in Zwieback — dann in Fett hellbraun gekocht — auch in heißem Ofen auf der Platte gebacken.

Rouletten ebenso — in Kugelform.

Fondants ebenso — in kleiner Birnenform.

765. Pasteten, kleine,

aus Blätterteig (vgl. Kap. 110), angewärmt, werden mit Salpicon oder Hachee gefüllt.

Pasteten, größere, „Vol au vent“.

Aus Blätterteig wird eine größere, ca. 3 cm dicke Platte ausgerollt — aus derselben eine runde oder ovale Platte (Umfang nach Wunsch, 15—25 cm), ausgestochen, dieselbe wird ringsherum ca. 2 cm vom Rande oberflächlich eingeschnitten, mit spitzem Messer — in heißem Ofen gebacken — dem Einschnitt nach wird ein Deckel abgehoben — inwendig wird das Lose ausgenommen, während die Seitenwände heil bleiben. — Der Raum wird mit einem warmen Ragout (recht trocken) angefüllt — der Deckel aufgelegt — angerichtet.

766. Timbale.

I. Mit einer Hülle aus Farce.

Eine Form — kuppelförmig oder Souffleeform — wird mit geschmolzener Butter ausgestrichen — Scheiben von Trüffeln, Champignons, Gemüse werden in hübscher Anordnung an die Wände flach gelegt — dann wird die Form nach allen Seiten von einer ca. 1½ cm dicken Schicht von Farce bekleidet — der übrige Raum wird mit einem Ragout gefüllt — großes oder kleineres, oder auch Salpicon — ein Deckel von Farce wird dicht schließend oben aufgelegt — auf Wasserbad garg gekocht — gestürzt — angerichtet (nachdem das Fett an der äußeren Fläche entfernt ist) mit etwas feiner Sauce übergossen.

Man kann auch die Form mit einer dichten Schicht von Nudeln oder Makkaroni oder farcierten Oliven auslegen, bevor die Farce angebracht wird.

II. Mit Teighülle.

Die Form wird glatt mit einer Lage Teig (Mürbeteig) ausgelegt — dann mit einer Lage von Farce — und dann die Füllung eingelegt — eine Lage Farce und Teig oben drauf, wie in I.

Die Teighülle kann auch in bequemer Weise „en colimaçon“ gelegt werden. — Dazu wird ein Mürbeteig in längliche Stücke abgeschnitten und gerollt (ähnlich wie Makkaroni), und damit wird die (kuppelige) Form, nachdem sie mit Butter ausgestrichen ist, im Schneckengang von der Mitte her ausgelegt, indem die Streifen gut aneinander gedrückt werden — dann eine dünne Lage von Farce und endlich die Füllung — wonach eine Teigplatte von entsprechender Größe dicht darauf gelegt wird — im Ofen gebacken, gestürzt.

767. Pie, englisch, oder Pastete in Form gebacken.

Eine Form aus Steingut mit lotrechten Seiten wird mit einem kalten gemischten Ragout (etwas trocken) gefüllt — darauf ein ziemlich dicker Deckel von ausgerolltem Mürbeteig an den Rändern dicht angedrückt — im Ofen gebacken — in der Form angerichtet — auch die Seiten (und der Boden) der Form können mit einer Teigschicht — oder einer Farceschicht ausgekleidet werden.

Pflanzliche Nahrungsmittel und Speisen.

Kap. 86. Allgemeines.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel liefern uns einen weit größeren Beitrag zur täglichen Kost, als die Nahrungsmittel aus dem Tierreiche und werden also auch für die Küche eine entsprechend höhere Bedeutung haben müssen. Es gibt fünf Hauptgruppen derselben, nämlich

1. die Körnerfrüchte (Cerealien),
2. die Hülsenfrüchte (trockene),
3. die Gemüse,
4. die Früchte (Obst),
5. die Pilze.

Innerhalb dieser Hauptgruppen, besonders innerhalb der für unsere Ernährung bedeutungsvollsten, der ersten, dritten und vierten Gruppe, begegnen wir einer sehr großen Mannigfaltigkeit, einer bedeutenden Verschiedenartigkeit und einer sehr ausgedehnten Verwendbarkeit — und in Verbindung hiermit einer sehr weiten Möglichkeit für höchst verschiedenartige Zubereitung und Darreichung.

Dazu kommt, daß unter den pflanzlichen Nahrungsmitteln zur wenige sind, die nicht in entschiedener Weise einer Zubereitung bedürfen; während bei recht vielen derselben sogar eine recht eingreifende Zubereitung nötig ist — und zwar teils, weil sie die Nahrungsstoffe in einer ganz besonderen Weise einschließen, teils, weil die Nahrungsstoffe derselben ganz eigener Art sind und in ganz eigenartigen Mischungsverhältnissen auftreten.

Was den pflanzlichen Nahrungsmitteln das eigenartige Gepräge gibt, ist nämlich teils, daß ihre Nahrungsstoffe nicht — wie in den tierischen Nahrungsmitteln — frei daliegende sind, sondern vielmehr in Gehäuse schwerer verdaulichen Stoffes, der Zellulose (Holzfaser), mehr oder weniger dicht eingeschlossen sind, wobei der Küche von vornherein eine besondere Aufgabe zufallen muß, nämlich: aufzuschließen.

Bezeichnend für die Pflanzenwelt ist aber auch die sehr große Verschiedenartigkeit im Stoffinhalt, sowohl in bezug auf Nahrungsstoffe, wie auf Genußmittel (Gewürz in der weitesten Bedeutung). Die pflanzlichen Nahrungsmittel enthalten nämlich außer Eiweiß-

stoffen (teilweise sogar in besonders hohen Mengen, wie in den Hülsenfrüchten), Fetten (meistens freilich in sehr geringen Mengen), Salzen und Wasser, als das ganz besonders bezeichnende: die Kohlenhydrate, eine Gruppe von Nahrungsstoffen, die bei den tierischen Nahrungsmitteln nur in einer Gruppe sich wirklich geltend macht, nämlich als Milchzucker in der Milch und den Milchprodukten. Während dagegen die Kohlenhydrate bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln in großen Mengen und häufig als die ganz besonders charaktergebenden Stoffe auftreten.

Die Nahrungsstoffe der pflanzlichen Nahrungsmittel.

Die Eiweißstoffe, welche innerhalb der Nahrungsmittel aus dem Tierreiche fast überall das wesentlichste Gepräge geben, sind in den verschiedenen Hauptgruppen der pflanzlichen Nahrungsmittel in höchst abweichenden Mengenverhältnissen vorhanden und sind hier nur ausnahmsweise ein in größeren Betracht kommender Bestandteil.

Die Hülsenfrüchte sind es, welche bis zu 22—23% Eiweiß enthalten, neben reichlichen Kohlehydraten, und nehmen es somit in bezug auf Eiweißreichtum mit den in dieser Richtung am reichlichsten versehenen Nahrungsmitteln aus dem Tierreiche auf. Die Körnerfrüchte enthalten mittlere Mengen (nur 10%), während aber die Gemüse und besonders die Früchte sich in der Beziehung sehr niedrig stellen (bis auf 1% hinab und noch weniger). Es sind übrigens im Tier- wie Pflanzenreiche hauptsächlich dieselben Eiweißarten von wesentlich gleicher Bedeutung für unsere Ernährung, nämlich Albumine, Globuline, Nukleoalbumine usw. In den Leguminosen haben wir den ihnen eigenen Eiweißstoff, das Legumin; wie auch die Körnerfrüchte einen eigenen Eiweißstoff besitzen, nämlich das Gluten, besonders stark in den Körnerfrüchten, ganz besonders im Weizen.

Die sogenannten Amidoverbindungen, die sich in den Pflanzen finden, sind freilich, wie die echten Eiweißstoffe, stickstoffhaltig — es fehlt ihnen aber die Bedeutung als Stickstoffnahrung für den Stoffwechsel. Zu diesen Stoffen gehört das Leucin (in vielen Pflanzensäften, besonders in den keimenden Pflanzen), das Asparagin im Spargel, wie in der Kartoffel und den Rüben, das Tyrosin usw.

Die Fäulnis der Pflanzeneiweißstoffe (verdorbenes Maismehl, Roggenmehl usw.) kann die Bildung gewisser stickstoffhaltiger Pflanzengifte (Verwesungsalkaloide) veranlassen.

Unter den vielen anderen stickstoffhaltigen Stoffen der Pflanzenwelt wären noch besonders zu nennen:

das Amygdalin in den Mandeln, in Pflaumen-, Zwetschen-, Pfirsichkernen, und

das Solanin, ein in allen Teilen der Kartoffelpflanze, besonders aber in den Knollen, und ganz besonders an und in der Schale auftretender giftiger Stoff.

Die Purinstoffe (Harnsäurebildner) bilden sich in unserem Körper vorzugsweise nach Genuß von gewissen Nahrungsmitteln, unter denen

vorzugsweise genannt werden: reife Hülsenfrüchte, Erdnüsse, Spargel, Tomaten, verschiedene Pilze.

Die Fettstoffe und Öle, welche in den Nahrungsmitteln aus dem Tierreiche im ganzen sehr reichlich vorkommen, finden sich in unseren pflanzlichen Nahrungsmitteln im ganzen nur in sehr kleinen Mengen, mit Ausnahme gewisser Früchte (Nüsse, Oliven), wo sie denn aber auch in großen Mengen vorhanden sind.

Die Pflanzenfette haben eine den tierischen Fetten entsprechende Zusammensetzung, nämlich aus Stearin-, Palmitin-, Oleinfettarten. Aber letztere sind verhältnismäßig überwiegend, so daß es im ganzen mehr leichtflüssige Fette sind, was wiederum höhere Leichtverdaulichkeit bedeutet.

Von Kohlenhydraten — Stärke-Zuckerstoffen — haben wir in den

Körnerfrüchten	65—75%
Hülsenfrüchten	50—60%
Wurzeln	4—20%
Gemüsen	2—10%
Früchten	5—12%

Es gibt somit gewisse Pflanzennahrungsmittelgruppen, die teilweise sogar sehr arm an Kohlenhydraten sind. Aber daneben sind dann die anderen Nahrungsstoffe — die Eiweißstoffe, und besonders die Fettstoffe — in noch kleineren Mengen da, so daß nichtsdestoweniger in den Pflanzennahrungsmitteln überall die Kohlenhydrate die vorherrschenden, die ausschlaggebenden Nahrungsstoffe sind und bleiben.

Die in dem Pflanzenreiche vorkommenden Kohlenhydrate sind sehr mannigfaltig:

Zellulose oder Holzstoff	}	sogenannte Polysacharide.
Stärke „ Amylum		
Dextrin „ Stärkegummi		
Gummi		
Lävulin		
Rohrzucker oder Sacharose	}	Disacharide.
Malzzucker „ Maltose		
Traubenzucker „ Dextrose	}	Monosacharide.
Fruchtzucker „ Lävulose		

Die verschiedenen Kohlenhydrate sollen später noch des näheren besprochen werden.

Die Salze sind in den Nahrungsmitteln aus dem Tier- und Pflanzenreiche in der Hauptsache dieselben, doch mit dem Unterschied, daß in letzteren auch mehr oder weniger Kieselsäure vorkommt. An Chlorverbindungen sind die Pflanzen verhältnismäßig ärmer; der Hauptunterschied ist aber, daß die Pflanzen durchgehend viel mehr Kali als Natron enthalten. Kali ist ganz besonders überwiegend in den Pflanzennahrungsmitteln, welche wir in den größten Mengen verzehren, nämlich in den Körnerfrüchten, den Hülsenfrüchten und den Kartoffeln. Weshalb denn auch das Verlangen nach Kochsalz ein um so lebhafteres

zu werden pflegt, je reichlicher die pflanzlichen Nahrungsmittel in der Kost sind.

Das Eisen ist als ein nach Umständen sehr wichtiger Mineralstoff unserer Pflanzennahrungsmittel besonders hervorzuheben. Es kommt in den Pflanzen hauptsächlich in Verbindung mit dem Chlorophyll vor, der stickstoffhaltigen Verbindung, welche den Pflanzen die grüne Farbe verleiht.

Gewisse pflanzliche Nahrungsmittel, wie der Reis, das feine Weizenmehl, wie die Körnerfrüchte im ganzen, sind besonders arm an Eisen (wie es im Tierreiche die Milch ist); während als besonders reich an Eisen zu nennen sind: Spinat, grüne Salatpflanzen und Kohlarten, Äpfel, Kirschen (rote und schwarze), Erdbeeren, Hülsenfrüchte, Möhren, Sellerie, Kleie, grüne Erbsen, Bohnen. Die Kartoffel hat einen mittleren Gehalt an Eisen.

Für Fälle, in denen man dem Körper reichlicher Eisen zuzuführen wünscht (bei anämischen Zuständen — „Bleichsucht“, „Blutmangel“), wird immer Rücksicht darauf zu nehmen sein, daß wir über diese natürlichen Eisenmittel verfügen, welche den Eisenmedikamenten in der Regel entschieden vorzuziehen sind.

Extraktivstoffe kommen in den pflanzlichen Nahrungsmitteln in großer Mannigfaltigkeit vor und bekommen in verschiedensten Mischungen eine sehr hohe Bedeutung für unsere Ernährung als Geschmacks- und Geruchsstoffe, als Genußmittel, als Gewürze.

So gibt es eine große Anzahl verschiedener Pflanzensäuren, wie Essigsäure, Äpfelsäure, Weinsäure, Zitronensäure usw., sowie die Gerbsäure; außerdem eine Menge verschiedener Bitterstoffe — wie z. B. Hopfenbitter, Absinthin usw. usw. — und eigene Farbstoffe (denen eigentlich auch das vorhergenannte Chlorophyll zuzurechnen wäre). Eigene aromatische Stoffe, Geruchsstoffe verschiedener Art und Mischung, meistens in Gestalt ätherischer Öle, kommen besonders in den Früchten vor.

Kap. 87. Die Veränderungen und Umbildungen der pflanzlichen Nahrungsstoffe bei der Zubereitung und Verdauung.

Wir haben hier ganz besonderen Anlaß, uns des Satzes zu erinnern: „Die Verdauung fängt in der Küche an“ — ja oftmals noch früher, nämlich während der mannigfachen Bearbeitungen, welche unsere Nahrungsmittel an Stellen, wie die Schlächtereier, die Milcherei, die Müllerei, erfahren; Stellen, an welchen teilweise — wie in der Räucherei, der Bäckerei — die Speise ganz fertig bereitet wird, so daß wir sie von dort direkt auf unseren Tisch bringen können.

Über gewisse vorbereitende Bearbeitungen der Nahrungsmittel in der Küche ist schon früher die Rede gewesen (Einleitung), wo von den Aufgaben der Küche im ganzen gesprochen wurde. Gewisse andere vorbereitende Bearbeitungen ganz eigener Art — wie z. B. die der Körnerfrüchte usw. — werden anderswo besprochen werden.

Über eingreifendere Bearbeitungen durch Aufweichen, Auflösen, Wärmebeeinflussung sind mit Rücksicht auf die Eiweißstoffe und Fettstoffe der pflanzlichen Nahrungsmittel nichts besonderes zu sagen; denn in der Beziehung gilt für die Nahrungsstoffe aus dem Tier- und Pflanzenreiche wesentlich dasselbe — und hinsichtlich der Salze und des Wassers ist von einer eigentlichen Zubereitung überhaupt nicht die Rede, weil sie schon ursprünglich für Aufsaugung, für Aufnahme in den Stoffwechsel fertig da sind.

Den Kohlenhydraten werden wir aber, rücksichtlich der durch die Zubereitung zu erzielenden Veränderungen und Umbildungen, ganz besondere Aufmerksamkeit zu schenken haben. Denn unter den Kohlenhydraten gibt es die Zellulose und die Stärke — letztere ganz besonders reichlich —, Nahrungsstoffe, in betreff welcher die höchsten Ansprüche zu stellen sind mit Rücksicht auf die durch die Zubereitung hervorzurufenden Veränderungen.

Die Zellulose, das Kohlenhydrat, welches das ganze feste Gerüst der Pflanze und die Wände der Pflanzenzellen bildet, und somit die Nahrungsstoffe der Pflanzen gefangen hält, ist überhaupt ein nur teilweise verdaulicher Stoff, und zwar um so schwerer verdaulich, je mehr verholzt, je mehr ausgewachsen der betreffende Pflanzenteil ist. Sogar in jüngster, zartester Gestalt (Halbzellulose genannt) ist die Verdaulichkeit keine vollkommene. Um den Angriff der Verdauung auf die eingeschlossenen Nahrungsstoffe zu ermöglichen, werden also die aus Zellulose bestehenden Gehäuse notwendigerweise bei der Zubereitung erst zu zersprengen, teilweise umzubilden sein.

Von Bedeutung ist nebenbei aber der mechanisch reizende Einfluß der Zellulose auf die Därme. Durch solchen Reiz werden die sogenannten „peristaltischen“ Bewegungen lebhafter. Der Inhalt wird schneller vorgeschoben; in gewissen Fällen so schnell, daß andere im Darm vorhandene Nahrungsstoffe, die bereits verdaut sind oder verdaut werden würden, wenn genügende Zeit dazu wäre, zu schnell durch den Darm geschoben werden, um genügend aufgesaugt zu werden. In der Weise wird die Zellulose in größeren Mengen und gröberer Form eine ungenügende Ausnutzung der übrigen Nahrungsstoffe veranlassen können. Andererseits wird aber auch die zellulosereichere Pflanzennahrung nützlich werden können, nämlich eben als Mittel für lebhaftere Beförderung des Darminhaltes.

Die Stärke kommt in den Pflanzen in Gestalt mikroskopisch kleiner, rundlicher Körner vor, die oftmals schichtweise Bildung zeigen; in jeder Pflanzenart von etwas abweichender Form. Jedes Korn hat ein festeres, schwerer lösliches Gerüst, die Stärkezellulose, und einen leichter löslichen Bestandteil, die Stärkegranulose.

Die Stärke ist ein in Wasser nicht löslicher Stoff.

Beginnende Umbildung, bei der die ursprüngliche eigene Körnerform zugrunde geht, erfährt die Stärke bereits unter der Einwirkung von Wasser von 50—80° C. Sie quillt auf, verkleistert, unter Bildung einer gleichmäßigen, halbklaaren Masse: des Stärkekleisters.

Eingreifendere Umbildung der Stärke kommt erst bei Einwirkung höherer Temperatur zustande. Nun wird eine wahre Auflösung eingeleitet — aber völlige Lösung tritt erst nach und nach ein, wenn die Wärme längere Zeit eingewirkt hat — und erst ganz allmählich kommt es zu tieferer, wirklich chemischer Umbildung, indem die Stärke — die Zellulose teilweise — in Dextrin, später in Zucker übergeht.

Bei Gegenwart gewisser Salze, unter denen das Kochsalz (Chlornatrium) besonders hervorzuheben wäre, geht solche Umbildung schneller und leichter vor sich.

Auch durch Gegenwart gewisser Säuren wird derartige Umbildung begünstigt, um so mehr, je stärker die Säure ist, und bei gleichzeitigem Einfluß von Wärme.

Durch trockene Hitze werden entsprechende Umbildungen hervorgerufen — so z. B. beim Bräunen des Mehles auf trockener Pfanne oder beim Brotbacken in der Brotkruste.

Die ganze Umbildungsreihe, welche die Stärke mit den übrigen Kohlenhydraten dermaßen zu durchlaufen hat, um zu fertigem, aufsaugbarem Nahrungstoff zu werden, läßt sich folgendermaßen darstellen:

	Zellulose	} in Wasser unlöslich — blau m. Jod.
	Stärke (Amylum)	
Dextrin- arten	Amylodextrin	— violett m. Jod.
	Erythrodextrin	— rot m. Jod.
	Achroodextrin	— ungefärbt m. Jod
	Maltodextrin	do.
Zucker- arten	Malzzucker (Maltose)	do.
	Fruchtzucker (Fructose)	do.
	Traubenzucker (Glucose)	do.
		do.

Nun gibt es aber noch eine andere wichtige, ganz eigene Reihe von Stoffen, nämlich die sogenannten Enzyme oder Fermente, welche in derselben Richtung tätig sind — und zwar in besonders kräftiger Weise.

Der Rohrzucker, eine natürliche Kombination von Traubenzucker und Fruchtzucker, wird mittels derartiger Enzymwirkung in seine zwei Komponenten zerteilt, um so zu aufsaugbarem Zucker zu werden.

Die Enzymwirkung ist von ganz eigener, bisher nicht völlig sicher aufgeklärter Art. Die Enzyme sind meistens stickstoffhaltige Stoffe, durch welche derartige Spaltungen oder chemische Umbildungen hervorgerufen werden, ohne daß sie sich selbst verändern. Es gibt eine sehr große Anzahl verschiedener solcher Enzyme.

In den Körnerfrüchten kommt ein Cerealin genanntes Enzym vor, welches Stärke in Zucker verändert — und zwar z. B. unter Mitwirkung von seiten der im Brotteig tätigen Wärme und der ebenda vor sich gehenden Zuckergärung (Kohlensäure-, Alkoholbildung).

Ein anderes Enzym, die in der keimenden Gerste auftretende Diastase, ist bei dem Mälzen tätig, wo es die Stärke in Dextrin,

Malzzucker usw. umbildet; dasselbe kommt auch in der Hefe neben verschiedenen anderen zuckerbildenden Stoffen vor, welche ihre Wirkung bei der Bier- und Branntweinproduktion und während der Brotbereitung entfalten.

Außerhalb des Körpers, bei der Zubereitung, kommt also das Kohlenhydrat dazu — durch mechanische Behandlungen, wie Reinigung, Zerstoßen, Mahlen u. dgl., ferner durch eingreifendere Mittel, wie Wasser, Wärme, Salze, Säuren und Enzyme —, gesprengt, zerteilt, aufgeweicht, aufgelöst, chemisch umgebildet zu werden.

Weg und Ziel sind überall gleich: Zellulose und Stärke sollen durch Übergangsformen — wie Dextrin und Malzzucker — in die Zuckerform Traubenzucker übergeführt werden, mit welcher die Kohlenhydratverdauung zum Abschluß gebracht ist; womit die für Aufsaugung fertige, für die innere Ernährung verwendbare Kohlenhydratform erreicht ist.

Innerhalb des Körpers, während der Verdauung, tritt darauf ganz dieselbe Reihe von Mitteln in Tätigkeit. Im Munde wird mit den Zähnen während des Kauens zermalmt und zermahlen, indem gleichzeitig mittels des Speichels durchfeuchtet und aufgeweicht und aufgelöst und umgeformt wird — unter gleichzeitiger Mitwirkung der Körperwärme, dementsprechend setzt sich die Tätigkeit fort durch Magen und Darm, mittels des Wassers, der Salze, der Säuren, der Enzyme der Verdauungsflüssigkeiten —; überall und stetig dem Ziel entgegen: der Bildung des fertig verdauten, aufsaugbaren Nahrungsstoffes.

An zuckerbildenden Enzymen, die somit im Körper tätig sind, wären noch zu nennen:

das Ptyalin im Speichel, in der Mundflüssigkeit, und (indem der Magen mit dem Pepsin und der Salzsäure für die Kohlenhydratverdauung nur von ganz untergeordneter Bedeutung sind)

die Pankreasdiastase, die mit dem Pankreassaft — dem Bauchspeichel — in den obersten Abschnitt des Darmes ergossen wird, um dort als ein äußerst kräftig zuckerbildender Stoff, der in dieser Richtung kräftigste unseres Körpers, tätig zu werden.

Also: die Verdauungstätigkeiten der Küche und des Körpers ergänzen einander. Genau wo die eine abbricht, tritt die andere hinzu, um weiter zu führen und abzuschließen.

Eine jede Speise wird somit um so leichter verdaulich sein und werden müssen, je näher sie schon ursprünglich dem Zustand der Aufsaugbarkeit war, oder je näher sie durch die Zubereitung dahin geführt worden ist, so daß für die Verdauungstätigkeit des Körpers so wenig wie möglich zu tun übrigbleibt.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel aber, bei denen ein solcher Reichtum an Kohlenhydraten — besonders an Zellulose und Stärke — herrscht, und die Reihe der Umbildungen daher eine so weite zu sein hat, werden in ganz besonders hohem Grad eines möglichst gut durch-

geführten und möglichst durchgreifenden Einflusses der vorbereitenden Küchentätigkeit bedürftig werden.

Gilt es nun einerseits aber, das Nützliche und gute positiv zu fördern, so kommt es andererseits gerade bei den pflanzlichen Nahrungsmitteln darauf an, durch die Zubereitung nicht etwa gar die Verdaulichkeit noch herabzusetzen.

Wie das erstere teils auf mechanischem Wege, durch Reinigung usw., teils in durchgreifenderer Weise, auf chemischem Wege, besonders mittels der Wärme zu geschehen habe, darauf werden wir zurückkommen — in bezug auf Mehl usw. Kap. 88—90, auf Gemüse Kap. 131, auf Früchte Kap. 154—155.

In bezug auf anzurichtenden Schaden möchte ich aber bereits hier meine Auffassung geltend machen durch Hervorhebung einer, meiner Meinung nach, für jede gesunde Küche grundlegenden Hauptregel:

Fett zum Essen besser als Fett im Essen.

Diese Regel ist ganz besonders kräftig hervorzuheben. In ärgster Weise wird derselben nämlich in der Küche allgemein Hohn gesprochen. Auf vielen Gebieten der Kochkunst wird die Durchfettung der Speisen mit ganz besonderer Vorliebe betrieben — und dementsprechend leider noch in beinahe allen unseren Kochbüchern (auch den sogenannten diätetischen) angelegentlich gelehrt.

Was um so bedenklicher ist, weil es dem allgemein herrschenden Geschmacke entspricht; besonders auf dem nordeuropäischen Festland, in den skandinavischen Ländern und in Deutschland, besonders Norddeutschland, wo die Speisen möglichst in fetter Sauce schwimmen oder mit Fett verkocht sein sollen. Eine in gleichem Maße unfeine wie gesundheitswidrige Geschmacksrichtung.

Freilich hat, unter unserem nördlicheren Klima, das Bedürfnis nach recht reichlicher Fettzufuhr in der täglichen Kost große Berechtigung. Um so mehr aber ist Grund vorhanden, das Fett in bester Form zu wählen (leichtflüssigster Art, besonders Milchfett) und, noch mehr, es in günstigster Weise in der Kost mitzugeben; was erreicht wird, indem wir

das Fett zum Essen geben, nicht im Essen.

Die Richtigkeit dieses diätetischen Grundsatzes liegt auf der Hand. Wunderbar, daß derselbe bisher so wenig allgemeine Anerkennung gefunden hat — von gewisser Seite sogar bestritten wird —, indem gerade die Durchfettung der Speisen unter gewissen Umständen als eine die Verdaulichkeit steigernde Maßnahme gerühmt wird.

Daß es der Leichtverdaulichkeit einer Speise zum Schaden gereicht, wenn dieselbe mit Fett durchtränkt ist, geht in einfachster Weise daraus hervor, daß

1. alle unsere Verdauungsflüssigkeiten Lösungen der verdauenden Stoffe in Wasser sind,
2. daß Fett und Wasser sich gegenseitig abstoßen.

Wo Wasser nicht eindringen kann, da werden auch die verdauenden Stoffe draußen bleiben, und damit die Verdauung beeinträchtigt werden müssen. Um so mehr eine Speise von Fett durchdrungen ist, um so weniger wird sie der Verdauung zugänglich sein und um so schwerverdaulicher wird sie sein müssen.

Diesem unabweisbar richtigen Hauptausgangspunkte nach werden unsere Kochkunst bewußt zu reformieren und die Kochbücher umzuarbeiten sein, um gesundheitsgemäß genannt werden zu können. An sehr vielen Punkten wird die Reform Hand anlegen müssen: Bei den Speisen aus dem Tierreiche (I. Hauptteil dieses Buches), am wenigsten vielleicht bei den Milchspeisen, mehr bei den Eierspeisen (vgl. besonders S. 49), am meisten bei den Fleisch- und Fischspeisen (vgl. Kap. 36 bei Nr. 407, 411, 414 u. 469 wie Kap. 50—51, 55—56, besonders über Suppen und Saucen).

Der Grundsatz von der Nichtverfettung der Speisen wird aber ganz besonders für die Pflanzenspeisen von Bedeutung sein müssen (II. Hauptteil des Buches) wie in diesem Kapitel besprochen — vor allem für die Mehlspeisen, Kap. 105—106, 110—112, 115, 122 u. a. und die Hülsenfrüchte (Kap. 123) und die Gemüse (Kap. 131).

Bei einer ganzen Reihe von Zubereitungen der zu den genannten Gruppen gehörenden Nahrungsmittel wird gegen den Grundsatz hart gesündigt, nämlich bei:

Einmischung von Fett (Talg, Butter usw.) in die verschiedenen Teige — Mehlteige, wie auch Fleisch-, Fischteige oder Farcen);

Mehleinrühren mit Butter für Suppen, Saucen, Gemüse;

Abbrennen von Butter und Mehl, Darstellung der Mehlschnitze oder Einbrenne für Suppen, Saucen, Pudding-, Klobsteige, beim Zurechtmachen von Gemüsen;

Braten in Fett auf der Pfanne, von Pfannkuchen, Plinsen u. dgl.;

Kochen in Fett, Friture für Rädergebackenes, von Fisch, Fleisch, Gemüsen, Früchten (Beignets).

An allen diesen Punkten wird der reformatorische Hebel anzulegen sein.

Ganz werden wir schwerlich davon abkommen können. Denn der weiche, runde, volle Wohlgeschmack, der bei so mancherlei Speisen leider eben von dem „Fett im Essen“ herrührt, spielt dabei eine für den Menschen allzu große Rolle.

Aber überall, wo die Durchfettung der Speisen nicht ganz zu umgehen ist, wird es die Aufgabe sein, in möglichst mäßiger Weise, durchzukommen.

Die Küche soll sich die Aufgabe stellen, in jeder anderen Weise, lieber als durch Verfettung, den erwünschten vollen Wohlgeschmack zuwege zu bringen — ganz besonders aber durch Entwicklung der einfachsten Zubereitungen zu höchster Vollkommenheit.

Für diesen Zweck soll — ganz besonders natürlich für die Krankenküche — schon die Auswahl unter den Rohnahrungsmitteln eine sorgfältige sein: immer nur das Beste, Echteste, Feinste!

Das Braten und Kochen soll so durchgeführt werden, daß dadurch die feinen und guten Eigenschaften der Rohnahrungsmittel möglichst erhöht werden. Sie dürfen unter keinen Umständen verringert werden. Der Wohlgeschmack und Wohlgeruch der Speisen soll möglichst durch Entwicklung der natürlichen Gewürzstoffe der Rohnahrungsmittel zuwege gebracht werden (so wird beispielsweise das Rösten dem Braten vorzuziehen sein usw.).

Ganz im Verhältnis dazu soll die Verwendung künstlicher Gewürzzusätze auf das kleinste Maß herabgedrückt werden.

Auf alles, was zum äußeren schmucken Anrichten der Speisen gehört, ist daneben das höchste Gewicht zu legen.

Vierte Nahrungsmittelgruppe.

Das Getreide (die Cerealien).

Kap. 88. Allgemeines.

Die Getreidekörner enthalten Eiweißstoffe in mäßiger, Fette in sehr geringer Menge, Stärke in sehr bedeutenden Mengen; von anderen Arten von Kohlenhydraten nur sehr wenig (Gummi, Zucker, Dextrin usw.).

Für unsere Ernährung haben hauptsächlich Bedeutung: der Weizen, Roggen, Hafer, die Gerste, und außerdem von fremdländischem Getreide: der Reis und der Mais.

Der Bau des Getreidekornes ist ein wesentlich übereinstimmender bei den verschiedenen Arten. Das Korn besteht aus

1. einer äußeren Haut, aus vier Schichten, die hauptsächlich aus Zellulose bestehen, nach innen zu immer weicher, weniger holzig; innerhalb dieser Hülle kommen wir auf den Mehlkern, der zusammengesetzt ist aus

2. einer äußeren Schichte (Zwischenschichte), die allgemein die Kleberschichte (Glutenschichte) genannt, sehr reich an Eiweißstoffen und Salzen ist, und die das Cerealin enthält; diese Schichte ist sehr fest verbunden nach der einen Seite mit der äußeren Haut, nach der anderen Seite mit dem

3. inneren Mehlkern, der nach innen mehr und mehr rein aus Stärke besteht (überall in Gehäusen feinerer Zellulose eingebettet — bei dementsprechend abnehmendem Eiweißgehalt und Gehalt an Salzen). Als ein Teil des Mehlkerns findet sich seitlich:

4. der Keim, ein an Fett und Eiweiß sehr reiches Gebilde.

Der Weizen ist das für unsere Küche entschieden wichtigste Getreide. Er ist das beste Brotkorn wegen seines Reichtums an Kleber (Gluten), einer eigentümlichen Mischung verschiedener Eiweißkörper, welcher dem Weizenmehlteige eine so hohe Zähigkeit und Porosität gibt, ein hohes „Backvermögen“. Ferner wird der Weizen als Gries und Mehl zur Bereitung vieler Breie und Suppen verwendet; während das Weizenmehl übrigens in unserer Küche als Haupt- oder Nebenbestandteil der verschiedensten Speisen in ausgedehntester Weise Verwendung findet, so daß in der Küchensprache — wie auch in diesem Buche — überall, wo schlechtweg Mehl gesagt wird, damit Weizenmehl gemeint ist.

Der Roggen, welcher in unserer Küche selber nur ganz ausnahmsweise Verwendung findet, hat in den nordeuropäischen Länder noch immer für die Brotbäckerei besonders außerhalb des Hauses eine hohe Bedeutung behalten.

Die Gerste, welche, wie der Roggen, der chemischen Eigentümlichkeit des Weizens — des Glutenreichtums — entbehrt und daher für Brotmehl wenig verwendbar ist, wird dagegen in unserer Küche recht viel zu Suppen und Breien verkocht. Schon von der klassischen Zeit her war die Abkochung der Gerste als „Ptisane“ ein sehr geschätzter Bestandteil der Krankendiät. Als Rohmaterial für die Bierbrauerei hat die Gerste die ausgedehnteste Verwendung.

Der Hafer, welcher die an Fettstoff reichste Getreideart ist, und daneben an Eiweiß verhältnismäßig reich, wird nur ausnahmsweise zum Brotbacken verwendet; recht allgemein aber für Suppen und Breie.

Der Reis hat, trotz seiner fremden Herkunft, und obgleich er das an Eiweiß ärmste Getreide ist, sich nichtsdestoweniger in unserer Küche einen sehr großen Platz erobert — für Breie, wie für manche andere Speisen, Puddings usw.

Der Mais, eine nährstoffreiche (besonders an Dextrin, Zucker und auch an Fett verhältnismäßig reiche) Getreideart, die für Südeuropa und besonders für Amerika ein ganz außerordentlich wichtiges Nahrungsmittel ist, und dort zu sehr vielen verschiedenen, teilweise ausgezeichneten Speisen verarbeitet wird, hat bisher in der nordeuropäischen Küche kaum die verdiente Verwendung gefunden. Er wird am meisten als Maisstärke (Mondamin, Maizena) und auch in der ausgezeichneten Gestalt von „Flocken“ verwendet.

Erst als Produkte der Müllerei erhalten die Getreidearten für die Speisebereitung in- und außerhalb der Küche Verwendbarkeit als:

ganzes Korn, geschält, indem nur die äußere Schale entfernt ist und die äußere Fläche des Kerns glatt poliert ist (ganzer Reis, Reis, Graupen u. dgl.); als:

Grütze, grobe, mittelfein, oder

Gries (= feiner Grütze) — wo das Korn nach Schälung mehr oder weniger fein zerquetscht ist; als:

Mehl, von verschiedenster „mehlartiger“ Feinheit (dazwischen noch: Griesmehl) — entweder:

grobes Mehl — ganzes Mehl — Schrotmehl — wo das Korn, gereinigt und oberflächlich geschält (oder ungeschält), geschroten wird;

teilweise ausgebeuteltes Mehl, wo ein verschieden großer Teil der Kleienbestandteile entfernt ist;

ganz gebeuteltes Mehl von sehr verschiedenen Feinheiten, je vollständiger die Kleie entfernt ist. — Je feiner, hübscher, weißer das Mehl ist, um so reicher wird es an Stärke (bis 75%), aber auch ganz im Verhältnis dazu ärmer an Eiweiß und Salzen sein — im ganzen leichter verdaulich.

Die Kleie ist das durch das Sieben oder Beuteln Abgeschiedene. Sie besteht aus verschiedenen gröberen Stücken der äußeren Haut (Zellulose) mit damit genau zusammenhängenden Teilen der äußersten, an Eiweiß und Salzen reichsten Mittelschicht des Kernes. Seines chemischen Inhaltes wegen sollte somit die Kleie ein wertvolles Nahrungsmittel sein; aber wegen ihres Reichtums an schwer verdaulicher Zellulose wird sie im ganzen schwer verdaulich und sehr unvollständig ausnutzbar (was allerdings für besondere Fälle [Darmträgheit] diätetischen Wert bekommen kann).

Ein ganz eigenartiges Produkt sind die sogenannten Flocken — Hafer-, Reis-, Maisflocken —, der Darstellungsweise wegen von großem diätetischen Wert. Das geschälte (in Fällen nicht ganz rein abgeschälte) Korn wird mittels hochgespannter (heißer) Wasserdämpfe gründlich aufgeweicht, um dann zwischen dichtgestellten Walzen flach ausgewalzt und wieder getrocknet zu werden. Es wird dabei eine teilweise Verkleisterung und Dextrinisierung der Mehlbestandteile erreicht.

Es gibt nun ferner eine Reihe verschiedener Stärkemehlarten, welche außer Wasser hauptsächlich nur aus Stärke (Kohlenhydrat) bestehen, und zwar in sehr fein pulverisiertem Zustand. Die Stärkemehle werden nämlich in der Weise hergestellt, daß die zermalmten oder feingemahlenen Pflanzenteile (Getreidekörner, gewisse Wurzeln oder Wurzelknollen oder Pflanzenmark) mit reichlichem Wasser angerührt werden, so daß die Stärkekörner aus den Gehäusen ausgewaschen werden und beim Stehen der Mischung sich zu Boden setzen. Das Wasser wird dann abgegossen (dekantiert) und der Bodensatz darauf durch Trocknen und Mahlen fertiggestellt.

In der Weise werden aus Getreidearten dargestellt: Weizenstärke, Reisstärke, Maisstärke (Maizena, Mondamin).

Einige andere Stärkearten, die freilich nicht aus Getreide hergestellt werden, dürften auch an dieser Stelle zu besprechen sein, da sie nach Darstellungsart, chemischer Zusammensetzung und daraus hervorgehender Bedeutung für die Ernährung und die Küche den erstgenannten Stärkemehlen nahestehen, nämlich die Kartoffelstärke, oftmals Kartoffelmehl genannt, und ferner:

das Arrowroot, ein aus den Wurzelknollen verschiedener Pflanzen hergestelltes Stärkemehl. Es gibt verschiedene Arten: westindisches (aus Marantaarten), ostindisches (aus Curcumaarten), brasilianisches (aus Cassavaarten) usw.

Tapioka (Tabioka) ist eine in Gestalt verschieden großer Körner in eigener Weise aus dem Marantaarrowroot dargestellte Art von Grütze, wird häufig fälschlich Sago genannt.

Sago ist seinem Ursprunge nach etwas ganz anderes, nämlich eine aus dem Mark verschiedener Palmen hergestellte Stärke, und kommt teils als feines Mehl, Sagomehl, teils als Grütze, Sagogrütze, vor. Bei der Darstellung letzterer wird das in vorher beschriebener Weise ausgewaschene Sagomehl wieder mit Wasser zu einem Teig verrührt,

der dann durch erhitzte, grobe Metallsiebe getrieben, in unregelmäßig große Körner oder Klümpchen geformt wird. Wobei ein Teil der Stärke verkleistert wird. Die bräunliche oder rötliche Färbung gewisser echter Sagoarten stammt her von dem Zusatze fremder (unschädlicher) Farbstoffe.

Unechter Sago wird in entsprechender Weise aus Kartoffelstärke bereitet. Was unter der Benennung Tapioka - Sago verkauft wird, ist gewöhnlich nur feinkörnige, unechte Sagogrütze, hat also ebensowenig etwas mit Tapioka, als mit Sago zu tun.

Salep, echter, ist eine aus den Wurzelknollen gewisser Orchideen ausgezogene Stärkeart von schwach bräunlicher Färbung, sehr teuer, und kommt in der Regel nur in den Apotheken zur Verwendung. Was unter der Benennung Salep allgemein verkauft und verbraucht wird, ist einfach nur Arrowroot.

Kap. 89. Die Stärkemehl-, Mehl-, Grützespeisen. Allgemeine Übersicht.

Bei der ungeheuren Mannigfaltigkeit solcher Speisen macht die logisch übersichtliche Einteilung und systematische Ordnung derselben bedeutende Schwierigkeit.

Damit die Stärke, das Mehl, der Gries, die Grütze zu allgemein verzehrbarer Speise werden, ist jedenfalls ein Flüssigkeitszusatz erforderlich. Die genannten Rohnahrungsmittel sind nämlich alle so trocken, so wasserarm, daß unsere Speichelabsonderung nicht genügt, um sie so zu durchfeuchten, aufzuweichen und beim Kauen so zu zerteilen, daß wir sie schlucken können.

Es gibt nun hauptsächlich zwei Weisen, in denen dieser Zusatz von Flüssigkeit in der Küche vor sich geht, nämlich

1. indem wir den Rohstoff in und mit reichlich Flüssigkeit verkochen, zu Suppen mit viel, zu dünnerem und dickerem Brei mit immer weniger Flüssigkeit;

2. indem wir den Rohstoff erst mit nur so viel Flüssigkeit vermischen, daß daraus ein Teig gebildet wird — den wir dann in verschiedener Weise mit Hilfe von Wärme fertigstellen — nämlich entweder

durch Kochen, frei in Wasser — zu Klößen,

oder in Fett — zu verschiedenen Fett-

gebäcken,

oder in der Form — zu Pudding u. dgl.,

oder durch Backen im Ofen — zu Brot, Backwerk, Kuchen,

in der Form — zu Aufläufen u. dgl.,

oder durch Braten auf der Pfanne — zu Omeletten u. dgl.

Innerhalb jeder dieser beiden Hauptabteilungen der Stärkemehl-Grützespeisen tritt nun wieder in verschiedener Art eine ganz außerordentlich große Abwechslung zutage.

Erstens ist es ein Unterschied, je nachdem wir Stärkemehl, Mehl oder Grütze verwenden; sodann, je nach der verschiedenen Flüssigkeit, mit welcher verarbeitet wird (Wasser, Milch von verschiedenem Fettigkeitsgrad, Rahmmischung, reinen Rahm), ferner je nach Zusatz verschiedener nährender Stoffe, wie Zucker, Eier, Butterfett — desgleichen nach Zusatz verschiedenster Gewürze, vor allem von Salz und Zucker, ferner von Fleischauszügen (Brühen), Kräuterabkochungen, von Früchten, ganz oder in Auszügen, von Wein, anderen spiritushaltigen Sachen, verschiedenstem eigentlichen Gewürz (Vanille usw.).

Endlich gibt es Unterschiede je nach den verschiedenen Hebe-
mitteln, die in den Teigen zur Verwendung kommen.

I. Hauptabteilung.

Stärkemehl, Mehl, Gries, Grütze in Flüssigkeit verkocht.

Kap. 90. Suppen, dünne, dicke Breie.

801. Das Einweichen.

Ein in rechter Weise abgemessenes, vorbereitendes Einweichen — welches in den Kochbüchern nur ganz ausnahmsweise verlangt wird — sollte feste Regel sein (jedenfalls überall, wo besondere diätetische Rücksichten zu nehmen sind).

Das Einweichen geschieht, indem man das Stärkemehl und Mehl mit so viel kaltem Wasser anrührt, daß dadurch ein ganz dicker Brei entsteht, während auf Gries und Grütze so viel kaltes Wasser gegossen wird, wie sie aufzusaugen imstande sind — um dann verschieden lange Zeit hingestellt zu werden, nämlich:

- a) ca. 1 Stunde bei Stärkemehlen und Stärkegrützen (Sago, Tapioka usw.) und Mehlen von Reis, Gerste, Hafer, Weizen usw., wie bei feinsten Griesen (Griesmehlen) und sog. Flocken von Hafer, Reis, Mais (welch letztere übrigens auch längere Zeiten vertragen);
- b) ca. 3 Stunden bei Griesen von Weizen, Gerste, Hafer;
- c) ca. 6 Stunden bei feineren Grützen von Gerste, Reis, Hafer usw.;
- d) ca. 12 Stunden bei groben Grützen und ganzen Körnern und Graupen von Hafer, Gerste, ganzem Reis.

802. Das Kochen — Dauerkochen.

Nach Abschluß des Einweichens (Aufweichens) wird der Stoff in die auf dem Feuer lebhaft kochende Flüssigkeit (Wasser, Milch, Buttermilch usw.) geschüttet und damit verrührt, um gekocht zu werden.

Das gute, richtige Kochen der Mehl-Gries-Grützespeisen geschieht nun nach folgenden Regeln:

- erst: ein Vorkochen, ein kürzeres Kochen auf gewöhnlichem, offenem Feuer,
- dann: ein Nachkochen, ein längere Zeit (möglichst lange Zeit) anhaltendes Kochen, Dauerkochen — was kein eigentliches Kochen mehr ist, indem der Wärmegrad unter Kochpunkt gefallen. Danach
- kann: ein Aufkochen nötig werden (mit leichtem Umrühren) — entweder weil der Wärmegrad der Speise zu stark gefallen ist oder weil die Speise sich nicht genügend sämig gekocht hat.

Diese ganze kombinierte Kochweise verdient alltägliche Verwendung — besonders bei diesen Speisen —, weil es sehr schwer (einigermaßen unmöglich) ist, dieselben auf offenem, lebhafterem Feuer in diätetisch ganz befriedigender Weise fertig zu kochen. Bei offenem Feuer ist die andauernde gleichmäßig schwache Wärmeeinwirkung nicht durchführbar.

Wenn eine Mehl-Grützenspeise nur eine kürzere Zeit auf schnellem, offenem Feuer gekocht hat, wird das Umrühren nötig — und wenn einmal damit angefangen ist, will es fortgesetzt sein. Bei dem lebhaften Kochen kommt es zu stärkerer Verdampfung, was Zusatz neuer Flüssigkeit benötigt. Es kommt leicht zum Anbrennen, zur Bildung von Häuten und zum Klumpigwerden; die Speise kocht sich „plantschig“ — sie nimmt eine im ganzen unappetitliche Form an, wenn nicht das Kochen innerhalb der von den Kochbüchern allgemein angesetzten — entschieden zu kurzen — Zeiten eingestellt wird.

Beim Kochen von Mehl tritt das Übel nur noch schneller hervor — wir können auf lebhafterem, offenem Feuer 10—20, höchstens 30 Min. kochen, und das ist ganz entschieden zu kurz.

Diese ganze kombinierte Kochweise vermag Verwendung zu finden und ein gutes Resultat zu geben, weil der Einfluß eigentlicher Kochwärme ($= 100^{\circ}\text{C}$ oder etwas mehr) gar nicht nötig ist, um Mehlbestandteile, besonders die Stärke, wirklich so „gar“ werden zu lassen, daß genug getan ist in bezug auf Aufweichung, Lösung, Umbildung und daraus hervorgehende Leichtverdaulichkeit. Dafür genügt ein Wärmegrad von 80°C (oder etwas mehr), wenn es demselben nur genügend lange Zeit einzuwirken erlaubt wird.

Auf dem Wege wird die Zweckmäßigkeit und Gesundheitsmäßigkeit des Dauerkochens der Mehlspeisen verständlich, und zwar nach folgenden verschiedenen Weisen:

803. Das Kochen an der Herdseite.

Nach dem Vorkochen auf hellem Feuer wird das Kochgeschirr (mit flachem Boden und gut schließendem Deckel) auf einen Platz an der Seite des Kochherdes gestellt — wo der Inhalt die genügend lange Zeit nachkochen kann.

804. Das Kochen auf dem Wasserbad (dem Doppelkocher, dem „bain de marie“ [Fig. 22]).

Nach Vorkochen — oder gleich von Anfang an — wird das obere Kochgefäß auf dem unteren Teil angebracht — und die Speise lange und langsam fertig gekocht.

Der Apparat läßt sich auch ganz leicht improvisieren, indem ein gewöhnliches Kochgeschirr in ein anderes, etwas weiteres Kochgeschirr eingestellt wird. In dem unteren Gefäß läßt man nun das Wasser längere Zeit kochen, wobei der Inhalt des oberen Gefäßes bei höchstens (knapp) 100° C langsam und ruhig fertig gekocht wird.

805. Das Kochen im Dampfraum.

Ähnliches läßt sich erreichen, wenn die Speise nach Vorkochen in den oberen Behälter eines gewöhnlichen Dampfkochers (Fig. 1) eingestellt wird, welcher dann in gewöhnlicher Weise in Tätigkeit gesetzt wird.

806. Das Kochen auf ausgeglühten Kohlen.

Nach Vorkochen wird das Kochgefäß (mit flachem Boden und gut schließendem Deckel) auf einen flachen Haufen ausgeglühter Kohlen (Holz, Torf) gestellt — und der untere Abschnitt des Kochgefäßes mit Asche dicht umgeben — was auch ein langsames, lange Zeit fortzusetzendes Fertigkochen erlaubt.

807. Das Kochen bei Verpackung in schlechte Wärmeleiter, wie:

Heu, Häckerling, Watte, Holzwolle, Federn, Papier, Wollenstoff usw.; wird in Dänemark gewöhnlich „Kochen in Heu“ („Hökogning“) genannt, indem am häufigsten die Heukochkiste dazu verwendet wird; auch

Selbstkochen

zu nennen, um zu bezeichnen, daß die Speise, nachdem sie einmal angekocht, übrigens von sich selbst, an der einmal angegebenen Wärme, fertigkocht — und wo denn das Dauerkochen mittels verschiedener Apparate geschieht.

808. Die Kochkiste.

Dieselbe besteht in einfachster (und eigentlich sehr zweckmäßiger) Gestalt aus einer ganz gewöhnlichen Holzkiste (deren Größe nach der im betreffenden Haushalt benötigten Speiseportionen abzumessen ist), die dicht und fest mit Heu (trockenem Wiesenheu) vollgestopft wird. In der Mitte des Heues wird eine Vertiefung gemacht, groß genug, um das zur Verwendung kommende Kochgefäß (mit dichtem Deckel) aufzunehmen. Nachdem das Gefäß in die Vertiefung gestellt ist, wird das Heu rundherum bis an den oberen Rand festgestopft.

Nun wird das Gefäß herausgenommen, mit der Speise vorgekocht (10—20—30 Minuten, je nach Menge und Art der Speise) und schnell wieder (ohne Lüften des Deckels) in die Vertiefung ins Heu gesetzt und dann gleich ein Kissen daraufgelegt (an Größe der Lichtung der Holzkiste entsprechend — aus dicker Schicht Watte mit wollenem Überzug) — ein hölzerner Deckel von gleichen Flächenmaßen aufgelegt und beschwert.

Das Geschirr verbleibt dann an seinem Platze — stundenweise, bis eine ganze Nacht hindurch — bis sein Inhalt völlig gar geworden ist.

Das Heu muß häufig gewechselt, das Kissen recht häufig erneuert werden.

Das Kochgefäß darf im Verhältnis zu der Kiste nicht größer sein, als daß Platz für recht dicke Lage von Heu ringsherum übrigbleibt; auch nicht zu klein, da dieses Verfahren sich überhaupt für kleine Speiseportionen nicht eignet.

Fein ausgepolsterte Kochkisten — wie sie in den Geschäften auch zu haben sind — sind sehr unzweckmäßig (unreinlich).

Man hat in letzteren Jahren auch in Deutschland für das Dauerkochen großes Interesse bekommen (nachdem es bereits längere Zeit in Dänemark recht viel geübt worden ist) und verschiedenste Konstruktionen der dafür zu verwendenden Apparate eingeführt, von welchen zu nennen wäre:

Blasbergs Selbstkocher (Fig. 23),
„Küchenfee“ von Raddatz (Fig. 24),
Phänomenalkocher usw.

Auch ganz einfache Apparate hat man bekommen, wie die Arnim'sche Kochkiste, und auch in ganz origineller Weise entwickelte Apparate, wie der von Raddatz - Berlin (Fig. 24), der nämlich auch für das Braten und Backen eingerichtet ist. Derselbe ist mit einer, am Boden des inneren Raumes anzubringenden, runden Platte aus feuerfesten Stein versehen, die über dem Feuer stark zu erhitzen ist, um dann auf ihren Platz gebracht zu werden, bevor das Koch- (Brat-, Back-)gefäß mit vorgekochtem Inhalt eingesetzt wird.

In Dänemark haben wir einen

Selbstkocher Ökonom

bekommen, von sehr einfacher und sehr guter Konstruktion (Fig. 25).

809. Dauerkochen in der Papierhülle.

Das Dauerkochen kann aber auch ganz ohne besondere Apparate ausgeführt werden — und so in allereinfachster, vielleicht auch bester Weise:

Große Bogen Papier (Zeitungen u. a.) werden flach — 12 bis 20 bis 25 Lagen — auf glatter Unterlage aufeinander ausgebreitet. Nachdem das Kochgeschirr mit Inhalt vorgekocht ist, wird es schnell vom Feuer auf die Mitte des Papiers hingestellt — und letzteres dann einfach um das Gefäß von allen Seiten her zusammengeschlagen — und ein Gewicht darauf gelegt, um die Verpackung zusammenzuhalten.

Klasse I.

Kap. 91. Wassersuppen aus Stärke, Mehl, Gries, Grütze*).

Stärkemehl-Wassersuppen.

810. + Arrowroot (fälschlich „Salep“ genannt).

			Gr.	Cal.	
40	Arrowroot	1 Eßl. (knapp)	10	34	Einweichen 1 St. (801 a) — Vorkochen 10 Min. — Nach-
1000	Wasser	1/4 Lit.	250	—	kochen 1—2 St. (802—809)
60	Zucker	15 g	15	58	— Zucker, Salz, nach
	Salz	nach			Wunsch auch: Rotwein (oder
180	Rotwein	Geschmack	45	—	Weißwein) oder Xeres (2 Eßl.)
			320	92	wird eingerührt;

kann in entsprechender Weise bereitet werden aus:

Sagomehl,

Kartoffelmehl oder Mischung beider, oder

Maizena, Mondamin (1 Eßl.), oder

Weizenstärke (1 1/2 Eßl.);

kann auch zubereitet werden mit:

Zitronensaft (1—2 Tl.),

Fruchtsäften, süße (1—2 Eßl.).

811. + Arrowroot-Kaltschale.

Gr.			Cal.	
30	Arrowroot	30 g	105	Einweichen 1 St. (in 1/4 des Was-
1000	Wasser	1 Lit.		sers) — Vorkochen mit dem übr-
60	Zucker	4 Eßl.	234	gen Wasser 10 Min. — Nach-
ca. 30	Zitronensaft	2 Eßl.		kochen 1—2 St. — Zucker, Wein,
30	Xeres	2 Eßl.		Zitronensaft werden hinzugesetzt
	roh 1150 g		339	— abgekühlt anzurichten — mit

Zwieback — mit anderen Stärkemehlen in entsprechender Weise — auch mit anderem Wein, oder mit Fruchtsäften.

*) Wo in diesem und anderen Kapiteln des Buches die Portionen auf 1000 g berechnet sind, ist stellenweise die besondere Reihe für Grammwerte rechts in den Vorschriften weggefallen — wo dann die Verhältniszahlenreihe, links gleichzeitig auch die Grammwerte angibt.

Stärkegrütze-Wassersuppen.**812. + Sagosuppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 170 (10) Cal.

Gr.			Cal.	
45	Sago(körner)	45 g	153	Einweichen 1 St., in etwas des Wassers (801a) — Vorkochen 15 Min. mit dem übrigen Wasser
	oder Tapioka			— Nachkochen 1—2 St. (nach 803—809) — Dotter wird in der Terrine mit Zucker und etwas von der Suppe weißgerührt — die übrige Suppe unter Schlagen daraufgegossen — Wein hinzugesetzt
1000	Wasser	1 Lit.		— kann auch bereitet werden mit Zitronensaft von einer halben Zitrone oder mit Cognac (ca. 2 Eßl.), auch mit eingemachten Zwetschen, (5—6 St. pro Person).
50	Zucker	50 g	195	
45	Dotter	3 St.	162	
60	Xeres bis	$\frac{1}{16}$ Lit.		
	roh	1265 g	510	

Sago-Biersuppe

in entsprechender Weise bereitet, mit leichtem Bier (1 Lit.) und dazu Wein usw.

Mehl-Wassersuppen.**813. + Reismehlsuppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 130 (10) Cal.

	Buchweizenmehlsuppe.			Einweichen 1 St. (801a) mit ca. $\frac{1}{4}$ Lit. Wasser — Vorkochen ca. 10 Min. mit dem übrigen Wasser
	Maismehlsuppe.			— Nachkochen 1—2 St. (nach 803—809) — Dotter wird mit Zucker gerührt, dazu geschlagen
	Hafermehlsuppe.			— nach Wunsch Butter 30 g (anstatt Dotter) — kann auch bereitet werden mit: Zitronenschale, Apfelsinenschale von ca.
30	Mehl	30 g	105	
1000	Wasser	1 Lit.		
50	Zucker	50 g	195	
5	Salz	5 g		
30	Dotter	2 St.	108	
	roh	1115 g	408	

$\frac{1}{3}$ Frucht, Vanille, wenig, oder Kaneel 1 Stück (mitzukochen), oder Mandeln 8—10 St. (süße, gehackte, oder besser ganz fein gestoßene — am besten in ein kleines Beutelchen gelegt — und vor Anrichten entfernt), Wein, weiß, rot, bis $\frac{1}{8}$ Lit., 125 g, Wein, Xeres u. dgl., bis $\frac{1}{16}$ Lit., 60 g — mit gebackenem Brot, Zwieback usw. anzurichten.

814. + **Hafermehlsuppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 165 (8) Cal.
Gerstenmehlsuppe.
Roggenmehlsuppe.

Gr.			Cal.
30	Mehl	30 g	105
1000	Wasser	1 Lit.	
50	Zucker	50 g	195
125	Rahm, gew.	$\frac{1}{8}$ Lit.	210
30	Dotter, gewöhnl.	2 St.	108
	oder		
[30	Butter	30 g]	
	roh	1235 g	618

Einweichen — Vorkochen —
 Nachkochen wie bei 813 — ab-
 gerührt mit Zucker, Rahm und
 nach Wunsch Dotter — kann
 auch mit Butter (30 g, anstatt
 Rahm) bereitet werden — kann
 auch mit verschiedenen anderen
 Geschmackszusätzen bereitet wer-
 den — teilweise mit Rotwein für
 Wasser.

Gries-(Grütze-)Wassersuppen.

815. + **Gerstengries(grützen)suppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 120 (5) Cal.
Weizengries(grützen)suppe.
Reisgries(grützen)suppe.
Maisgries(grützen)suppe.
Hafergries(grützen)suppe.

40	Gries, Grütze	40 g	140
1000	Wasser	1 Lit.	
60	Zucker	60 g	234
	Salz	roh 1100	374
	Gewürz		

Einweichen, nach Feinheit 3 bis
 12 St. (801a—d) — Vorkochen
 15—25 Min. (802) — Nachkochen
 3—6 St. (803—809) — das Wasser
 kann anfangs mit Vanille usw. ab-
 gekocht werden — kann auch mit
 Rosinen und anderen süßen Früch-
 ten, Äpfeln, Birnen usw. gekocht
 werden — kann auch zuletzt ver-
 setzt werden mit: Zitronenschale

von $\frac{1}{3}$ Frucht, Fruchtsäften ca. $\frac{1}{8}$ Lit., oder mit Wein, rot,
 weiß, 2 Eßl. oder mehr, Xeres, $1\frac{1}{2}$ Eßl. oder mehr, auch mit
 Fruchtmarmeladen oder Fruchtkompott.

Wassersuppen mit ganzen Körnern.

816. **Gerstengraupensuppe — rote** [ca. 3 Portionen, à ca. 225 (18) Cal.

45	Graupen, mittl.	45 g	157
1000	Wasser	1 Lit.	
50	Zucker	50 g	195
125	Fruchtsaft, süßer		
	roter	$\frac{1}{8}$ Lit.	240
50	Zwetschen	50 g	ca. 95
	roh	1270 g	687

Einweichen 12 St. (801d) — Vor-
 kochen 20—30 Min. (802) — Nach-
 kochen 4—6 St. oder mehr (803
 bis 809) — mit dem Fruchtsaft,
 Zucker, Früchten zubereitet —
 auch in verschiedener anderer
 Weise zu bereiten, nach 814, mit
 Wein usw.

817. Reissuppe — weiße				[ca. 3 Portionen, à ca. 180 (20) Cal.]
Gr.			Cal.	
50	Reis (ganz)	50 g	213	Einweichen 12 St. (801d) — Vor-
1000	Wasser	1 Lit.		kochen 20—30 Min. (802) — Nach-
90	Ei	2 St.	140	kochen 4—6 St. oder mehr (803
45	Wein, weiß	3 Eßl.		bis 809) — danach mit Fruchtsaft,
50	Zucker	3 Eßl.	195	Zucker usw. zubereitet;
		roh 1235 g	548	

kann auch gekocht werden mit:

Reis, ganz 45 g
und Weizenmehl 8 g zu weißer Suppe mit Ei;
oder mit

Reis, ganz 45 g
Weizenmehl 12 g zu roter Suppe mit Fruchtsäften.

818. Gerstensuppe mit Äpfeln				[ca. 3 Portionen, à ca. 190 (6) Cal.]
50	Gerstengrütze	50 g	175	Einweichen ca. 6 St. (801) — Vor-
500	Äpfel	1½ kg	200	kochen, mit den Äpfeln, geschält
50	Zucker	50 g	195	und in Stücke geschnitten, ca.
1000	Wasser	1 Lit.		20 Min. — Nachkochen 3—6 St.

(803—809) — wird mit Zucker
versetzt — auch mit etwas Wein oder Kirschensaft (oder anderem
Saft).

Durchgestrichene Wassersuppen,

— wo nur die feineren Teile des Getreides in die Suppe kommen,
alles Größere aber zurückbleibt.

819. + Ptisane („hippokratische“) — „Gerstenabkochung“.				
100	Graupen, grobe	4 Eßl.	?	Einweichen 12 St. (801d) — Vor-
1000	Wasser	1 Lit.		kochen 30 Min. (803—809) —
	Salz			Nachkochen 3—6 St. — wonach
	auch anzumachen mit			durch ein Metallsieb gestrichen.
	Zucker (wenig),			
	Zitronensaft (wenig).			

820. + Durchgestrichene Hafersuppe.				Einweichen 12 St. (801d) —
	„	Weizengriessuppe.		Vorkochen 20 Min. —
	„	Maissuppe.		Nachkochen 3—4 St.
	„	Gerstensuppe		(803—809) — wird durch
	„	Reissuppe		ein feines Metallsieb ge-
				strichen — wie andere
1000	Wasser	1 Lit.		süße Suppen fertig zu
150	Grütze, grob	150 g	?	machen (nach 812—15)
50	Zucker	50 g	195	— auch entweder mit:
	Salz			Fleischextrakt 1 Tl.,

Dotter 2 St., Wein $\frac{1}{16}$ Lit.

— oder mit: Fruchtsaft, süß, $\frac{1}{8}$ Lit., Schale und Saft von
 $\frac{1}{2}$ Zitrone — oder mit: Kakao 25 g, Zucker im ganzen 100 g,
Dotter 1 St.

Kap. 92. Wassersuppen aus präparierten Mehlstoffen.

821. + Haferflockensuppe [ca. 3 Portionen, à ca. 150 (9) Cal.
 Reisflockensuppe.
 Maisflockensuppe.

Gr.			Cal.	
75	Flocken	75 g	260	Einweichen 1 St. (801a) — Vor-
1000	Wasser	1 Lit.		kochen 10 Min. — Nachkochen
50	Zucker	50 g	190	ca. 2 St. (803—809);
	Salz usw.			

— kann fertig gemacht werden, entweder mit:

30 Dotter 1—2 St. und

125 Rahm $\frac{1}{8}$ Lit.

oder mit:

125 Malzbier $\frac{1}{8}$ Lit. oder

60 Malzsaft 4 EBl. oder mit oder auch mit:

45 Wein, rot, Butter, 20 g (anstatt des Rahms,
 weiß 3 EBl. ohne Früchtezusatz).

ca. 20 Xeres $1\frac{1}{2}$ EBl. oder

60 Fruchtsaft $\frac{1}{16}$ Lit. oder
 (süß)

822. + Wassersuppe aus präparierten Gerste-, Hafer-, Reis-, Mais-
 mehlen*).

40	Mehl	40 g	140	Das Mehl wird mit etwas Wasser
1000	Wasser	1 Lit.		glatt gerührt — mit dem übrigen
50	Zucker	50 g	190	Wasser ca. $\frac{1}{2}$ St. gekocht —
30	Dotter	2 St.	108	Zucker, Salz, Dotter, vorher ge-
5	Salz	roh 1125 g	438	schlagen, hinzugegeben — das

Wasser kann anfangs mit etwas
 Zimt, mit Mandeln (in einem Beutelchen) aufgekocht werden —
 es kann außerdem mit Vanille oder Zitrone gewürzt werden.

823. + Roggenmehlsuppe nach Hufeland.

Roggenmehl, feingebeuteltes, wird in einen Leinenbeutel gegeben, der dann zugebunden in einen Kochtopf mit Wasser gebracht wird. Wird langsam in wenigstens 24 Stunden gekocht — während Wasser nach Bedarf hinzugesetzt wird. Herausgenommen, wird der Beutel aufgeschnitten, der Inhalt, nach Entfernung der äußeren härteren Schicht, entzweigeschnitten und getrocknet und ganz fein zerstoßen — wird dann nach Bedarf durch Kochen mit Wasser (oder Milch) zu Suppe verkocht — mit Kandiszucker gesüßt.

*) Solche präparierte Mehle sind von Knorr usw. erhältlich.

Brotsuppen in Wasser oder Bier gekocht.**824. + Weißbrotwassersuppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 240 (20) Cal.]

Gr.			Cal.	
150	Semmel	150 g	425	Das Brot wird in Wasser einige Stunden eingeweicht, durch ein Sieb gestrichen — mit dem Wasser ca. 2 Stunden schwach gekocht — mit Salz, Zucker abgeschmeckt — mit Dotter verrührt;
1000	Wasser	1 Lit.		
50	Zucker	50 g	195	
30	Dotter	2 St.	108	
	Salz	roh 1230 g	728	

auch mit:

30	Dotter	2 St.	108
60	Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit.	
60	Malzbier	$\frac{1}{16}$ Lit.	

— kann gewürzt werden mit Wein, mit Zitronenschale und -saft.

825. Röstbrotwassersuppe wie 824, mit Weißbrot, geröstet — oder **Zwiebackwassersuppe** — mit Zwieback.**826. Roggenbrotwassersuppe** — „Brotsuppe“.

125	Roggenbrot	125 g	290	Das Brot (weich oder vorher geröstet) wird in Würfel geschnitten, 12 Stunden eingeweicht — 1 St. gekocht, mit dem übrigen Wasser, Zitronenschale, Rosinen — durchgestrichen — mit Zucker fertig gemacht und mit den ganz geliebten Rosinen — auch mit etwas Zitronensaft oder Fruchtsaft abzurühren — auch mit Dotter 1—2 St. — und auch mit Schlagrahm $\frac{1}{8}$ Lit., zu Schnee geschlagen — oder mit Eiweißen, ebenso geschlagen, eingerührt oder daraufgelegt.
	(ungesäuertes)			
1000	Wasser	1 Lit.		
60	Zucker	60 g	234	
30	Rosinen	30 g		
	Zitronenschale ($\frac{1}{2}$ Zitr.)			

827. Roggenbrotbiersuppe I
wie 826 — mit leichtem Bier für Wasser.**828. + Brotbiersuppe II.**

125	Roggenbrot, feinstes*)	125 g	295	Wie 826—27 zuzubereiten — auch mit Semmel oder Zwieback (ganz oder teilweise) — auch mit leichterem, hellen Bier; es kann dann, um Farbe zu geben, etwas zu Karamel gebräunter Zucker hinzugesetzt werden — kann abgerührt werden mit:
1000	Bier (dunkles Malzbier)	1 Lit.	500	
50	Zucker	50 g	195	
30	Dotter	2 St.		
125	Rahm (gew.)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	
60	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{16}$ Lit.		oder mit
	— kann mit Zitronenschale gewürzt werden.			

*) Ungesäuertes, gemalztes, aus feinstem Roggenmehl.

829. + Brotgallerte nach M. Brandenburg.

Gr.			Cal.	
800	Weißbrot	200 g		Das Brot kocht man in gut $\frac{1}{4}$ Lit.
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.		Wasser ganz langsam, 1 St., seiht es durch — läßt das Durchgelaufene über schwachem Feuer abdampfen und dick werden und dann erkalten. Vor dem Gebrauch kann die Gallerte, falls nötig, verdünnt und gewürzt werden.

830. Norwegische Biersuppe [ca. 3 Portionen, à ca. 250 (30) Cal.]

30	Zwieback oder Weizenmehl	30 g	105	Feinstens pulverisierter Zwieback, oder auch Mehl, wird mit etwas Wasser 1 St. eingeweicht — aufgekocht — mit der kochenden Milch verquirlt — in die Terrine gegossen — mit dem aufgekochten Bier verrührt — mit Zucker abgerührt.
1000	{ Bier, leichtes, dunkles	$\frac{1}{2}$ Lit.	150	
	{ Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	325	
50	Zucker	50 g	190	
	roh	1080 g	770	

Hamburger Biersuppe

in entsprechender Weise bereitet, mit

20	Mehl und	
80-45	Dotter, 2—3 St. — zuletzt eingerührt.	

Kap. 93. Wassergrütze — dicker Brei in Wasser gekocht.**831. + Maizenawassergrütze** [ca. 3 Portionen, à ca. 165 (15) Cal.]
Sagowassergrütze.
Tapiokawassergrütze.

125	Stärkemehl	125 g	437	Einweichen 1 St. (801a) mit etwas Wasser — Vorkochen ca. 10. Min. mit dem übrigen Wasser — Nachkochen ca. 1 St. (803—809) — wird mit Zucker, Salz verrührt — auch mit Dotter 1 St. (vorher mit dem Zucker weiß gerührt).
	(oder Grütze)			
1000	Wasser	1 Lit.		
15	Zucker	15 g	57	
	Salz	roh 1140 g	494	

Weizenstärkemehlgrütze**Kartoffelmehlgrütze mit:**

45	Mehl	45	225
----	------	----	-----

Sagomehlgrütze mit:

75	Mehl	75	— ebenso — auch kalt anzurichten, nach 866.
----	------	----	---

832. + Reismehlwassergrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 200 (26) Cal.
Weizenmehlwassergrütze.

Gr.			Cal.	
150	Mehl	150 g	525	Einweichen 1 St (801a) in etwas
1000	Wasser	1 Lit.		Wasser — Vorkochen 10 Min. im
7	Salz	7 g		übrigen Wasser — Nachkochen
45	Ei	1 St.	70	1—2 St. (803—809) — mit Salz
		roh 1202 g	595	verquirltes Ei eingerührt — kann
				mit Butter (20 g) verrührt werden

— kann auch kalt angerichtet werden (nach 866).

833. Grahamsgrütze, grobe (bei hartnäckiger Verstopfung anempfohlen).

Grahammehl, grobes	1 Maß	Nach Einweichen 12 St. — langsam
Wasser	2 Maß	gekocht 4—5 St. — oder mit Vor-
Butter		kochen 30 Min. — Nachkochen
Salz		6 St. — mit Salz und Butter ver-

gekochten Früchten — warm anzurichten oder kalt, in Scheiben geschnitten und geröstet.

834. Gerstenwassergrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 145 (15) Cal.
Weizenwassergrütze.
Haferwassergrütze.
Reiswassergrütze.

125	Gries oder	125 g	437	Einweichen 3—12 St., je * nach
	größere Grützen			Feinheit (801a—d), mit etwas
1000	Wasser	1 Lit.		Wasser — Vorkochen 15—30 Min.
5	Salz			— Nachkochen mit dem übrigen

Wasser 2—6 St. oder mehr (803 bis 809) — kann auch kalt angerichtet werden (866).

835. + Haferflockenwassergrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 145 (15) Cal.
Maisflockenwassergrütze.
Reisflockenwassergrütze.

125	Flocken	125 g	437	Wie 831 zu kochen.
1000	Wasser	1 Lit.		
	Salz			

Kap. 94. Wassergrütze mit besonderen Geschmackszusätzen
und in besonderen Anrichtungen.

Warm angerichtet:

836. Reiswassergrütze (für Fleischsuppen).

175	Reis	175 g	618	Grütze nach 834 gekocht, wird ver-
1000	Wasser	1 Lit.		mischt mit Zucker, Salz, Butter,
60	Rosinen	60 g	120	Rosinen (vorher für sich in etwas
40	Butter	40 g	300	Wasser aufgeweicht und gekocht)
	Salz	roh 1275	1038	in große oder mehrere kleine Näpfe

gefüllt und gestürzt — kann auch (anstatt mit Rosinen) mit Tomatenpüree ($\frac{1}{12}$ Lit.) gerührt werden — oder mit Tomaten (2 St., mürbe, frische, durchgestrichene).

837. Maisgriesgrütze — „Polenta“ — zu Fleischspeisen.

Gr.			Cal.	
200	Maisgries	200 g	700	Nach 834 gekocht — mit Butter und Salz verrührt.
1000	Wasser	1 Lit.		
50	Butter	50 g	375	
	Salz	roh 1250	1075	

838. Reiswassergrütze mit Äpfeln [ca. 3 Portionen, à ca. 300 (15) Cal.

175	Reis (ganz)	175 g	618	Reis 12 St. eingeweicht (801d) mit etwas Wasser — vorgekocht mit den zerkleinerten Äpfeln 30 Min. — nachgekocht 3—6 St. (803 bis 809).
375	Äpfel	375 g	150	
1000	Wasser	1 Lit.		
40	Zucker	40 g	156	
	Salz	roh 1590 g	924	
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone			
	Zimt, gepulvert.			

839. Grahamgrütze mit Früchten [ca. 3 Portionen, à ca. 270 (15) Cal.

130	Grahammehl	130 g	455	Nach 838 gekocht (die Früchte vorher 24—36 St. in etwas kaltem Wasser eingeweicht).
1000	Wasser	1 Lit.		
65	Datteln oder Aprikosen	65 g	130	
	(getr.)			
60	Zucker	60 g	234	
		roh 1255 g	819	

840. Gerstenmehlgrütze mit Blaubeeren.

90	Gerstenmehl	90 g	312	Die Beeren gewaschen, in $\frac{3}{4}$ Lit. Wasser 12 St. eingeweicht, werden in demselben Wasser 1 St. gekocht — durchgestrichen — wieder aufgekocht — mit dem 1 St. in $\frac{1}{4}$ Lit. Wasser eingeweichten und darin aufgekochten Mehl zusammengerührt — 10 Min. vorgekocht, 2 St. nachgekocht — gesüßt.
80	Blaubeeren	80 g	160	
	(getr.)			
1000	Wasser	1 Lit.		
70	Zucker	70 g	272	
		roh 1240 g	744	

841. Mehlgütze in Rotwein (nach Hannemann)

[ca. 3 Portionen, à ca. 240 (11) Cal.]

Gr.			Cal.	
125	Reismehl	125 g	440	Einweichen des Mehls 1 St. in etwas
1000	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.		Wasser — mit dem übrigen, mit
	{ Rotwein	$\frac{1}{2}$ Lit.		Zimt aufgekochten Wasser ver-
75	Zucker	75 g	290	rührt und aufgekocht — nach-
	Zimt			gekocht 2 St. (803—809) — mit

dem Wein verrührt — leise 15 Min.
weitergekocht — gesüßt — kann mit verhältnismäßig weniger
Wein gekocht werden — kann in entsprechender Weise gekocht
werden als: Weizenmehlsuppe mit Mehl 120 g

Gerstenmehlsuppe „ „ 120 g

Hafermehlsuppe „ „ 120 g

— kann in entsprechender Weise gekocht werden mit Fruchtsäften
(süßen) anstatt Wein ($\frac{1}{4}$ Lit.).

Kalt angerichtet:

842. Mehlfammeri mit Zitrone oder Apfelsine (Jaworska)

[ganze Portion ca. 1300 (4) Cal.]

100	Mondamin	100 g	340	Mehl wird eingeweicht 1 St. —
	(Maizena)			vorgekocht 10 Min. — nach-
1000	Wasser	1 Lit.		gekocht 1—2 St. (803—809) mit
250	Zucker	250	970	einem, mit der Fruchtschale ab-
	roh	1350	1310	geriebenem, Stück Zucker — mit
	Saft von 2 Zitronen			dem Fruchtsaft verrührt — in
	oder Apfelsinen			Form gegeben, abgekühlt — ge-
	Schale von $\frac{1}{4}$ Zitrone			stürzt — kann auch mit anderen
	oder Apfelsine			Stärkemehlen gekocht werden.

843. Sagoflammeri mit Wein

[halbe Portion ca. 810 (5) Cal.]

125	Sago	125 g	425	Sago wird eingeweicht 1 St. im
1000	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.		Wasser — mit dem Wein, der
	{ Rotwein	$\frac{1}{2}$ Lit.		Schale, Zimt oder Vanille gekocht
100	Zucker	100	390	(10 Min.) — nachgekocht 2 St.
	roh	1225	815	(803—809) — in Form gegeben,
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone			abgekühlt — gestürzt — mit
	Zimt	1 St.		Rahm oder Eiersauce angerichtet
	oder			— kann in derselben Weise ge-
	Vanille	$\frac{1}{6}$ St.		kocht werden mit Weißwein, und
				dann verrührt werden mit Kakao

(1 Eßl.) — auch mit Dotter (2 St.) — kann gekocht werden als:

Sagoflammeri mit Fruchtsäften

mit Fruchtsäften anstatt Wein — auch mit Wein und Fruchtsaft
zu gleichen Teilen.

Bouillongrütze.**844. Bouillonreis**

[ganze Portion ca. 750 (42) Cal.]

Gr.			Cal.	
150	Reis	150 g	530	Reis wird eingeweicht 12 St. — mit dem Wasser und mit der Bouillon gekocht (25 Min.) — nachgekocht (803—809) ca. 4 St. — mit Butter, Salz verrührt — in eine Schale oder kleinere Näpfe gebracht — gestürzt —
1000	{ Bouillon	$\frac{1}{2}$ Lit.		
	{ (sehr stark)			
	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.		
30	Butter	30 g	225	
	Salz	1180 g	755	

zu gebratenen, gekochten Fleischspeisen anzurichten — kann mit einer gebräunten, zerschnittenen Zwiebel gekocht werden — kann mit einigen feingeschnittenen, vorher gekochten Trüffelscheiben verrührt werden, oder do. Champignonscheiben — kann mit Tomatenpüree ($\frac{1}{12}$ Lit.) verrührt werden (der Reis kann dann mit 1 Möhre (oder mit Zwiebel) gekocht worden sein — kann auch mit Maggiwürze versetzt werden; — kann bereitet werden als:

Reis à la Milanaise — gleiche Portion mit

Butter	15 g
Mark	25 „
Parmesankäse	25 „
Zwiebel	1 kl.

845. Bouillonreis mit Wein — zu gekochten Hühnern, Fischen.

250	Reis	250 g	885	Wie 844 — der Reis wird im Wasser aufgeweicht und mit der Bouillon gekocht — der Wein erst nach Fertigkochen eingerührt — kann dazu mit Butter (30 g) verrührt werden — in derselben Weise —
1000	{ Bouillon	$\frac{1}{2}$ Lit.		
	{ Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.		
	{ Xeres	$\frac{1}{4}$ Lit.		
	Salz			

für ähnliche Verwendung auch mit: Weizengries, Maisgries, Tapioka.

Wassergrütze mit besonderen nährenden Zusätzen — von Rahm, Butter, Ei.**846. + Mehlwassergrütze mit Eiweiß.**

Portion Mehlwassergrütze nach 831 und 832 wird mit Eiweiß (2 St.) abgerührt — einfach oder zu Schnee geschlagen — kann warm oder kalt angerichtet werden; letzteren Falls gesüßt und mit etwas Gewürz gekocht.

847. + Wassergrütze mit Ei				[ca. 3 Portionen, à ca. 210 (10) Cal.]
Gr.			Cal.	
	{ Weizenmehl	40 g	140	Einweichen — Vorkochen — Nachkochen wie 831 — darauf mit dem, mit dem Zucker und dem Rahm geschlagenen Ei verrührt — auch mit anderen Mehlen zu bereiten.
65	{ Kartoffelmehl	25 g	85	
1000	Wasser	1 Lit.		
125	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	210	
30	Zucker	30 g	117	
90	Ei	2 St.	140	
	Salz	roh 1310	692	

848. Wassergrütze mit Butter				[ca. 3 Portionen, à ca. 380 (15) Cal.]
100	Weizenmehl	100 g	350	Einweichen — Vorkochen — Nachkochen wie 831 — darauf mit Butter und Dotter verrührt — auch mit anderen Mehlen zu bereiten.
0 0	Wasser	1 Lit.		
100	Butter	100 g	750	
15	Dotter	1 St.	54	
	Salz	1215	1154	

Breie und Grützen in Wasser gekocht mit dickem Rahm verrührt.

849. + Wasserrahmgrützen — und Breie.

Diese Speisen bilden den Übergang von den in Kap. 93 angegebenen, zu den in Kap. 96 angegebenen Speisen — indem sie, obgleich in Wasser gekocht, denselben Nährwert bekommen, wie die in ganzer Milch gekochten, und zwar durch das spätere Einrühren von Rahm; bei höherem Wohlgeschmack.

850. + Sagowasserrahmgrütze				[ca. 3 Portionen, à ca. 337 (15) Cal.]
125	Sago	125 g	424	Einweichen 1 St. (801a) mit etwas Wasser — Vorkochen 15 Min. mit übrigem Wasser — Nachkochen 1—2 St. (803—809) — der Rahm wird (roh) eingerührt — eben vor Anrichten.
650	Wasser	$\frac{2}{3}$ Lit.		
5	Salz	5 g		
350	Rahm (gew.)	$\frac{1}{3}$ Lit.	588	
	roh 1130 g		1012	

Sagowasserrahmbrei ebenso gekocht mit:

50	Sago	50 g	175
----	------	------	-----

— in derselben Weise mit Tapioka und Maizena.

851. + Reismehlwasserrahmgrütze				[ca. 3 Portionen, à ca. 340 (25) Cal.]
125	Reismehl	125 g	443	Einweichen 1 St. (801a) mit etwas Wasser — Vorkochen 15 Min. mit übrigem Wasser — Nachkochen 2—3 St. (803—809) — Rahm (roh) eingerührt, eben vor Anrichten.
650	Wasser	$\frac{2}{3}$ Lit.		
	Salz			
350	Rahm (gew.)	$\frac{1}{3}$ Lit.	588	
	roh 1130 g		1031	

Reismehlwasserrahmbrei ebenso mit:

50	Reismehl	50 g	175
----	----------	------	-----

— auch mit anderen Mehlen.

852. Weizengrieswasserrahmgrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 350 (32) Cal.

Gr.			Cal.	
125	Weizengries	125 g	437	Einweichen 3 St. (801 b) — Vor-
650	Wasser	$\frac{2}{3}$ Lit.		kochen 20 Min. — Nachkochen
	Salz			ca. 3 St. (803—809) — Rahm,
350	Rahm (gew.)	$\frac{1}{3}$ Lit.	588	roh, eben vor Anrichten ein-
				gerührt.

Weizengrieswasserrahmbrei ebenso mit:

50	Gries	50 g	175	
	— kann auch mit Gerstengries gekocht werden;			
	— auch mit größeren Grützen bei entsprechend verlängerten Zeiten für Einweichen usw.			

853. Reiswasserrahmgrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 350 (32) Cal.

125	Reis, ganzer	125 g	437	Einweichen 12 St. — Vorkochen
650	Wasser	$\frac{2}{3}$ Lit.		30 Min. — Nachkochen 4—6 St.
	Salz			(803—809) — Rahm vor An-
350	Rahm (gew.)	$\frac{1}{3}$ Lit.	588	richten eingerührt.

Reiswasserrahmbrei ebenso mit:

50	Reis, ganzem	50 g	175	
----	--------------	------	-----	--

Klasse II.

Breie und Grützen in Milch gekocht.**Kap. 95. Breie und Grützen in Buttermilch und Dickemilch gekocht.****854. Buttermilchsuppe** [ca. 3 Portionen, à ca. 300 (58) Cal.

35	Reismehl	35 g	124	Das Mehl wird eingeweicht 1 St.
1000	Buttermilch	1 Lit.	350	(801) — vorgekocht 10 Min. in der
80	Zucker	80 g	312	Milch — nachgekocht 2 St. (803
35	Rosinen	35 g	70	bis 809) — ein Dotter kann ein-
15	Dotter	1 St.	54	gerührt werden (vorher mit dem
	roh	1165 g	910	Zucker verrührt).

Dickemilchsuppe in ganz derselben Weise mit glatt geschlagener dicker Milch von 1 Lit.;

- kann bereitet werden (bei stärkerer Säure) mit doppeltkohlen-saurem Natron nach Bedarf und Zitronenschale von $\frac{1}{2}$ Zittr.;
- kann gekocht werden mit Mandeln (süßen, gehackten, in einem Beutel), 10 g;
- kann angerichtet werden mit Eiweiß (1 St.) zu Schnee geschlagen oder Rahm ($\frac{1}{8}$ Lit.) zu Schnee geschlagen.

855. Buttermilchbrei (dünner) [ca. 3 Portionen, à ca. 200 (56) Cal.

Gr.			Cal.	
50	Graupen	50 g	175	Die Graupen werden eingeweicht 12 St. in etwas Wasser — vor- gekocht in der Milch 30 Min. — nachgekocht 4—6 St. (803—809).
1000	Buttermilch	1 Lit.	350	
20	Zucker	20 g	78	
	roh	1070 g	603	

Dickemilchbrei (dünner) ebenso mit dicker Milch von 1 Lit.

856. + Buttermilchgrütze [ca. 3 Portionen, à ca. 260 (65) Cal.

125	Gerstengries	125 g	438	Einweichen ca. 3 St. in etwas Wasser — Vorkochen 15 Min. in der Milch — Nachkochen ca. 2 St. (803—809);
1000	Buttermilch	1 Lit.	350	
	Salz			

— auch mit Buchweizengries — kann abgerührt werden mit:

108	Dotter	2 St.	108
125	Rahm (Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	375

Kap. 96. Milchbrei — Milchgrütze.

Mit Stärkemehlen:

857. + Sagomilchbrei,
Tapiokamilchbrei,
Sagomehlmilchbrei,
Maizenamilchbrei,
Kartoffelmehlmilchbrei,
ca. 3 Portionen;
mit ganzer Milch à ca. 275
(50) Cal.
mit abger. Milch à ca. 185
(46) Cal.

50	Mehlod.Grütze	50 g	175
1000	Milch (ganze)	1 Lit.	650

Sagomilchgrütze,
Tapiokamilchgrütze,
Sagomehlmilchgrütze,
Maizenamilchgrütze,
Kartoffelmehlmilchgrütze,

à ca. 360 (50) Cal.
„ „ 275 (48) „

Gr.			Cal.
125	Mehlod.Grütze	125 g	437
1000	Milch	1 Lit.	650

— wird in ganz oder halbabgerahmter oder ganzer Milch gekocht
mit Einweichen in Wasser ca. 1 St. — Vorkochen in der
Milch ca. 15 Min. — Nachkochen (803—809) ca. 2—3 St.

Mit Mehlen:

858. + Reismehlmilchbrei, Hafermehlmilchbrei, Roggenmehlmilchbrei, Gerstenmehlmilchbrei,				Reismehlmilchgrütze, Hafermehlmilchgrütze, Roggenmehlmilchgrütze, Gerstenmehlmilchgrütze,			
ca. 3 Portionen;							
mit ganzer Milch à ca. 275				à ca. 360 (65) Cal.			
(56) Cal.				,, ,, 275 (50) Cal.			
mit abger. Milch à ca. 185							
(52) Cal.							
Gr.			Cal.	Gr.			Cal.
50	Mehl	50 g	175	125	Mehl	125 g	437
1000	Milch (ganze)	1 Lit.	650	1000	Milch	1 Lit.	650
— Einweichen in etwas Wasser 1 St. — Vorkochen ca. 15 Min.							
in Milch — Nachkochen 2—3 St. (803—809);							
ebenso:							
Weizenmehlmilchbrei,				Weizenmehlmilchgrütze,			
40	Mehl	40 g	140	120	Mehl	120 g	420

Mit Griesen und Grützen:

859. Weizengriesmilchbrei, Gerstengriesmilchbrei, Hafergriesmilchbrei, Buchweizengriesmilchbrei, Reisgriesmilchbrei,				Weizengriesmilchgrütze, Gerstengriesmilchgrütze, Hafergriesmilchgrütze, Buchweizengriesmilchgrütze, Reisgriesmilchgrütze,			
ca. 3 Portionen;							
mit ganzer Milch à ca. 275				à ca. 360 (65) Cal.			
(56) Cal.				,, ,, 275 (50) ,,			
mit abger. Milch à ca. 185							
(52) Cal.							
50	Gries od. Grütze	50 g	175	125	Gries od. Grütze	125 g	437
1000	Milch (ganze)	1 Lit.	650	1000	Milch	1 Lit.	650
— Einweichen in etwas Wasser 3—6 St. (801) — Vorkochen in							
der Milch in 20 Min. — Nachkochen 3—4 St. (803—809).							

Mit ganzen Körnern:

860. Reismilchbrei, Graupenmilchbrei,				Reismilchgrütze, Graupenmilchgrütze,			
ca. 3 Portionen;							
mit ganzer Milch à ca. 280				à ca. 420 (70) Cal.			
(57) Cal.				,, ,, 330 (67) ,,			
mit abger. Milch à ca. 200							
(53) Cal.							
60	Grütze	60 g	210	175	Grütze	175 g	610
1000	Milch (ganze)	1 Lit.	650	1000	Milch	1 Lit.	650
— Einweichen ca. 12 St. in etwas Wasser (801) — Vorkochen							
25—30 Min. in der Milch — Nachkochen 4—6 St. (803—809).							

Mit Flocken:

861. + Maisflockenmilchbrei,
Reisflockenmilchbrei,
Haferflockenmilchbrei,
ca. 3 Portionen;
mit ganzer Milch à ca. 275
(56) Cal.
mit abger. Milch à ca. 185

Gr.		(52) Cal.	Cal.
50	Flocken	50 g	175
1000	Milch (ganze)	1 Lit.	650

Maisflockenmilchgrütze,
Reisflockenmilchgrütze,
Haferflockenmilchgrütze,

à ca. 360 (65) Cal.
„ „ 275 (50) „

Gr.			Cal.
125	Flocken	125 g	437
1000	Milch	1 Lit.	650

— Bereitung nach 831 — mit Einweichen in etwas Wasser —
und Kochen in der Milch.

Kap. 97. Milchbreie und Grützen mit verschiedenen Zusätzen — von Ei, Butter.

862. + Schneegrütze — oder Brei.

Portion Brei oder Grütze nach 857—861 wird mit Eiweiß (2 St., 60 g) stark geschlagen — gewärmt und angerichtet — auch ohne Eiweißzusatz; die Speise wird dann sehr lange Zeit (ca. 1 Stunde) stark geschlagen — und kann dann auch kalt angerichtet werden; mit Fruchtsaft oder Sauce.

863. Milcheiergrütze (in Milch gekocht)

[ca. 3 Portionen, à ca. 350 (60) Cal.]

25	Weizenmehl	25 g	88
40	Kartoffelmehl	40 g	140
1000	Milch	1 Lit.	650
45	Ei	1 St.	70
30	Zucker	30 g	117
	Salz	roh 1140 g	1065

Einweichen 1 St. in etwas des
Wassers — Vorkochen 10 Min. —
Nachkochen 1 St. — die fertige
Speise mit dem, mit dem Zucker
glatt gerührten, Ei verrührt —
das für sich zu Schnee geschlagene
Eiweiß kann auch erst zuletzt ein-
gerührt werden.

864. Milchbuttergrütze („Sammetgrütze“) — in Milch gekocht.

Buttergrütze wird wie 848, aber in Milch gekocht anstatt
in Wasser und mit Butter (50 g) abgerührt.

865. Durchgeseihter Milchbrei und Milchgrütze.

Die nach 850—861 gekochten Speisen werden durch ein
recht feines Sieb gestrichen — und wieder erwärmt, angerichtet.

Kalte Milchgrützen — „Flammeri“ u. dgl.

866. **Kalte Sagomilchgrütze.** Die Grütze wird nach 850—861 gekocht, indem die Milch vorher mit
Kalte Maizenamilchgrütze. verschiedenem Gewürz, Kaneel,
Kalte Weizengriesmilchgrütze. Zitronenschale, Vanille, Kardamome, Mandeln usw. aufgekocht ist
Kalte Reismehlmilchgrütze. — dann wird Zucker, Salz nach
Kalte Reismilchgrütze. Fertigmachen eingerührt — die
 Zu einer Portion gekocht aus: Grütze in eine Schale gedrückt —
 abgekühlt — gestürzt — mit
 Fruchtsauce oder Fruchtkompott
 angerichtet.
- | | | |
|------|--------------|------|
| Gr. | | Cal. |
| 125 | Grütze 125 g | |
| 1000 | Milch 1 Lit. | |
- wird mitgekocht:
- | | |
|----|--------------------------------------|
| | Kaneel 1 St. |
| | Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| | Vanille $\frac{1}{6}$ St. oder |
| 10 | Mandeln 10 g (im Beutel) |
| 50 | Zucker 50 g |
| 40 | Korinthen od.
Sultanarosinen 40 g |
- auch gerührt mit Wein, rot, weiß, ca. 4 Eßl. oder Arrak ca. 2 Eßl. (auch mit Zitronensaft 3 Eßl. und dann Zucker bis 100 g) — auch mit Dotter 1—2 St.

Kap. 98. Verschiedene andere Reisspeisen.**867. Reis naturell — „Curryreis“.**

- | | | | |
|------|--------------------|-----|---|
| 125 | Reis, ganzer 125 g | 442 | Der Reis (am besten japanischer unpolierter, oder ostindischer, oder Patna) wird gewaschen, abgebrüht — 12 St. in Wasser aufgeweicht (soviel wie er nach und nach in sich aufsaugt) — in reichlich kochendes (gesalzenes) Wasser gestreut — gekocht 20—30 Min., so daß die Körner ganz bleiben — nachdem das Wasser abgeseiht, mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser übergossen und geschüttelt, bis sich die Körner voneinander ablösen — auf flache Schüssel gelegt, in mittelwarmen Ofen gesetzt und wiederholt gelockert, bis abgedampft — der Reis kann auch in Bouillon gekocht werden — wird für verschiedene Fisch- und Fleischspeisen (Huhn, Truthahn, gekocht, u. dgl.) mit Curry-sauce oder anderer Bouillonsauce (Bechamel usw.) angerichtet — auch gereicht zu Fleischsuppen, kalte Schalen (in Schale gegeben und gestürzt). |
| 1000 | Wasser ca. 1 Lit. | | |
| | Salz | | |

868. Reis auf japanische Art — Bircher.

Der Reis wird gewaschen, mit etwas Salz und doppelt so hoch Wasser als Reis in einem Kochgefäß aufs Feuer gebracht. Fängt er an zu kochen, gibt man einen Asbeststeller unter das Gefäß und läßt den Reis langsam weich werden, ohne darin zu rühren. Wenn nach $\frac{1}{2}$ Stunde das Wasser eingekocht ist, lockert man den Reis vorsichtig mit einer Gabel und stellt ihn zum Kaltwerden beiseite. Einige Minuten vor dem Essen läßt man frische Butter zergehen (auf $\frac{1}{2}$ kg Reis ungefähr 60 g Butter), gibt den Reis hinein und läßt ihn unter beständigem Wenden heiß werden — nach Belieben streut man beim Anrichten feingehackte Petersilie [oder Schnittlauch] darüber, auch kann Tomatensauce dazu gereicht werden (oder Parmesankäse, gerieben).

869. Braungerösteter Reis.

Reis ($\frac{1}{4}$ kg) wird im Ofen hellbraun geröstet (oder auf trockener, offener Pfanne), in einen Kochtopf gebracht — mit Wasser übergossen (1 Lit.), mit Salz (1 Tl.) — unter Deckel auf Wasserbad gekocht, bis das Wasser verdampft (ca. 1 St.) — mit Fruchtsaft, Fruchtsauce, Fruchtkompott angerichtet, oder mit Rahm.

870. Reis mit Tomaten.

Reisportion nach 867 (ganz, trocken) wird mit Butter (35 g) und Tomatenpüree ($\frac{1}{12}$ Lit.) oder mit zwei weichen, rohen, durchgestrichenen Tomaten verrührt.

871. Malteserreis (Brandenburg).

Reisportion von $\frac{1}{8}$ kg Reis nach 867 gekocht, wird in einer Glasschale übergossen mit Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und von 2 Apfelsinen, gesüßt mit Zucker (ca. 50 g) — mit daraufgelegten Apfelsinenschnitten angerichtet (von 2 St.).

872. + Pompadourreis (Brandenburg) [ganze Portion ca. 2300 (270) Cal.

Gr.			Cal.	
150	Reis	150 g	530	Reis wird nach 860 zu steifer
1000	Milch	1 Lit.	650	Grütze verkocht (so daß die Kör-
250	Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{4}$ Lit.	750	ner ganz bleiben) — der Quark
125	Quark von			mit Rahm glatt verquirlt, wird
	ganzer Milch	125 g	193	damit verrührt — in eine Schale
50	Zucker	50 g	195	gegeben — mit Früchten belegt
	roh	1575 g	2318	(frische in Scheiben oder zu Kom-
				pott verkochte) — kann mit etwas

in wenig Wasser klargemachtem Agar-Agar gesteiht werden — und kann dann gestürzt werden.

873. Reis in Form oder Rand				[ganze Portion ca. 2100 (260) Cal.]
Gr.			Cal.	
250	Reis	250 g	885	Grütze nach 859 und 860 gekocht, wird mit Butter und Ei verrührt — in kleine Nöpfe oder in eine Randform gegeben — gestürzt — zu Fleischsuppen, Bouillon, Fisch- oder Fleischspeisen, mit einer Bouillonsauce — kann mit (vorher weichgekochten) Rosinen (40 g) verrührt werden.
1000	Milch	1 Lit.	650	
60	Butter	60 g	450	
90	Ei	2 St.	140	
	Salz roh	1400 g	2125	
	Muskatnuß, gest. (wenig)			

874. Reisspeisen mit Früchten.

Reisgrütze nach 859 und 860 in Milch oder Wasser gekocht — oder nach 853 gekocht — wird abgekühlt in eine Glasschale gebracht, in Schichten abwechselnd mit Fruchtkompott oder Frucht-püree — Früchte oben — und nach Wunsch Rahmschnee darüber. Als Frucht verwendbar: Apfelpüree, oder Birnenpüree, oder Aprikosenpüree, süß, gekocht — oder andere süßgekochte Früchte — auch Marmeladen und Gelees.

875. + Reiseiweißgelee — Fromage — „Bavaroise“

250	Reis	250 g	885	[ganze Portion ca. 1980 (365) Cal. Der Reis wird mit Milch und Wasser zu Grütze gekocht, nach 859, 860 (oder mit Wasser und Rahm nach 853) — abgekühlt — mit Zucker und der in Wasser aufgeweichten Gelatine verrührt, auch mit dem Wein und sonstigem Gewürz — zuletzt mit dem Eiweiß als steifer Schnee — stark gerührt — kalt angerichtet.
1000	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	375	
	{ Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.		
125	Zucker	125 g	487	
300	Eiweiß	10 St.	160	
125	Xeres	125 g		
20	Gelatine	10 Bl.	80	
		roh 1820 g	1987	

876. Reisäpfelrahmschneegelee

				[ganze Portion ca. 2700 (255) Cal.]
150	Reis	150 g	530	Reis, Äpfel mit Milch oder Wasser wird mit Zimt, Zitronenschale zu Grütze gekocht (838) — zum Abkühlen mit dem Wein und der aufgelösten Gelatine ganz glatt gerührt — dann mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Rahm verrührt — in Glasschale gegeben — stark abgekühlt — für Äpfel auch andere Früchte verwendbar — kann außerdem mit Butter (30 g) verrührt werden.
1000	Milch	1 Lit.	650	
	(oder Wasser)			
125	Rahm(Schlag-)	$\frac{1}{8}$ Lit.	375	
375	Äpfel	375 g	150	
250	Zucker	250 g	975	
	Zimt	1 St.		
	Schale von	$\frac{1}{2}$ Zitr.		
60	Wein	$\frac{1}{16}$ Lit.		
	oder Maraschino	2 Eßl.		
12	Gelatine (6 Bl.)	12 g	48	
	roh	1972 g	2728	

Kann bereitet werden als:

Reisweinrahmschneegelee.

Gr.		Cal.
125	Xeres $\frac{1}{8}$ Lit.	
50	Mandeln (gehackte)	285
	Vanille	
80	Zucker	312
	Zitronenschale	

Ohne Früchte (ohne Butter) — die Grütze wird mit Vanille und Zitronenschale (anstatt Zimt) gekocht — kann mit Fruchtsauce gereicht werden.

877. Reispudding mit Äpfeln

[ganze Portion ca. 3000 (450) Cal.

150	Reis	150 g	525
1000	Milch (oder Rahm)	1 Lit.	650
450	Ei	10 St.	700
60	Butter	60 g	450
125	Zucker	125 g	475
40	Mandeln	40 g	228
	roh	1825 g	3028
	Äpfelkompott oder Mus		

Reis wird mit Milch (oder Rahm) zu steifer Grütze, mit den Mandeln (in einem kleinen Beutel) gekocht — mit Zucker, Butter, Dottern — zuletzt mit dem Eiweiß (zu steifem Schnee geschlagen) verrührt — in eine mit Butter gut ausgestrichene Puddingform gegeben, schichtenweise mit der Frucht (gekochte) — Reis oben — auf Wasserbad gar gekocht — Cremesauce dazu gereicht.

878. Gefrorener Reis mit Vanille (Hagdahl)

[ganze Portion ca. 3050 (130) Cal.

250	Reis (ganzer oder Flocken)	250 g	885
	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	
1000	{ Schlagrahm	$\frac{1}{2}$ Lit.	1500
180	Zucker	180 g	700
	Vanille	roh 1430 g	3085

Reis wird mit Wasser zu Grütze gekocht (sehr steif nach 834, 835) — mit dem Rahm und Zucker verrührt und mit Vanille — gefroren — mit Fruchtsaft oder Vanilleeiercreme angerichtet.

879. Reisrahmschnee-Eis mit Früchten

[ganze Portion ca. 4800 (275) Cal.

125	Reis	$\frac{1}{8}$ kg	440
1000	Milch	1 Lit.	650
250	Zucker	$\frac{1}{4}$ kg	975
750	Schlagrahm	$\frac{3}{4}$ Lit.	2250
	Vanille	1 St.	
60	Mandeln, süße	60 g	340
30	„ bittere	30 g	170
	Früchte		
	(Erdbeeren, Kirschen usw.)		

Reis wird mit der Milch nach 857 zu Grütze gekocht, mit den Mandeln (gehackt, in einem nach dem Kochen zu entfernenden Beutchen) und der Vanille — wird mit dem Zucker verrührt — erkaltet, mit dem Rahm (zu steifem Schnee geschlagen) verrührt — ca. 3 St. gefroren — in eine andere Gefrierbüchse gegeben, mit Früchten in der Mitte — wieder fertig gefroren.

II. Hauptabteilung.

Stärkemehl-, Mehl-, Grützespeisen mit Teigbereitung.

Klasse III.

Teigware.

Kap. 99. Allgemeines.

Teigware ist: durch einfaches Trocknen (ohne Backen) haltbar gemachter Teig — für weitere Bearbeitung in der Küche bestimmt.

Zu denselben werden besonders kleberreiche Mehle verwendet — oder gewöhnliche, und dann mit Aleuronat vermischte Mehle (wie Reismehl, Maismehl u. dgl.) — die mit wenig warmen Wasser zu sehr steifem Teig geknetet, mittels eigener Apparate (Pressen, Spritzen) als Nudeln in Stern-, Kreuz-, Ring-, Fadenform, als Makkaroni in Rohr- oder Bandform gebracht und zuletzt getrocknet werden.

Wird Eierteigware genannt, wenn der Teig mit Ei versetzt ist (1—2 St. auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl).

880. Alte italienische Makkaronivorschrift.

Gr.		Cal.	
	Weizenmehl	50 kg	Was alles zu einem steifen Teig gut zusammengeknetet wird.
	Wasser	15 Lit.	
	Kochsalzlösung	$\frac{1}{4}$ Lit.	
	Eiweiß	$\frac{1}{2}$ —1 Lit.	
	Gelatine	15—20 Bl.	

881. Nudelteig — hausgemacht.

1000	Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ kg	Das Mehl wird mit Ei und Butter (in kleine Stücke zerteilt) zu einem glatten Teig verarbeitet — der $\frac{1}{4}$ St. ruht — und dann, in 4 Teile geteilt, dünn ausgerollt, zu Sternen, Ringen usw. ausgestochen (als Nudeln) oder in zentimeterbreite Bänder geschnitten wird (als Bandmakkaroni) — bei leichter Wärme getrocknet — in verschiedener Weise verwendet.
450	Ei	5 St.	
100	Butter	50 g	
	Salz, wenig		

882. Bandmakkaroni — hausgemacht.

1000	Weizenmehl	$\frac{1}{2}$ kg	Mehl und Dotter werden gut zusammengeknetet, zu sehr steifem Teig (Wasser nach Bedarf) — dünn ausgerollt — in schmale Bänder zerschnitten — die an der Luft getrocknet werden (zweimal 24 Stunden) — wie gewöhnliche Makkaroni verwendet; mit Butter angerührt, mit Käse usw.
60	Dotter	2 St.	

Verschiedene Verwendungen von Nudeln und Makkaroni.

883. + Makkaroni, naturell.

			Gr.	Cal.	
1000	Makkaroni	$\frac{1}{8}$ kg	125	446	I. werden im gesalzenen Wasser $\frac{1}{2}$ St. gekocht — 1— $1\frac{1}{2}$ St. (803—809) nachgekocht;
	(oder Nudeln)				
8000	Wasser	1 Lit.	1000		II. oder in Dampf gekocht nach Einweichen in etwas Wasser.
	Salz	1 Tl.			

884. Makkaroni mit Butter.

1000	Makkaroni (Nudeln)		125	446	Makkaroni nach 883 gargekocht und gut abgelassen, werden in erwärmter Schüssel mit der geschmolzenen Butter umgewendet — als Beilage zu Fleischspeisen; auch mit Käse (Parmesan u. a.), gerieben (1 Eßl.).
160	Butter		20	150	

885. Makkaroni in brauner Sauce.

1000	Makkaroni	$\frac{1}{8}$ kg	125	446	Makkaroni nach 883 gekocht, recht trocken abgedampft, wird mit der Sauce (537, 560 oder ähnliche) umgerührt.
1000	Sauce	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		

Makkaroni mit Ei und Rahm (Rahm $\frac{1}{4}$ Lit., Dotter 3 St.).

Makkaroni mit Tomaten (Tomatenpüree $\frac{1}{8}$ Lit., Butter 30 g) — auch mit geriebenem Käse anrichten — Makkaroni kann auch mit feingehacktem, magerem (gewöhnlichem oder gesalzenem oder geräuchertem) Fleisch und Butter oder mit Fisch gemischt werden — letzterenfalls mit einer weißen Fischsauce.

886. + Makkaroni-(Nudel-)Auflauf I [ganze Portion ca. 1050 (170) Cal.

1000	Makkaroni (Nudeln)		125	446	Dotter, Rahm, Zucker, Salz werden verrührt — mit den nach 883 gekochten und trocken abgedampften Makkaroni (Nudeln) vermischt — zuletzt das Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, eingerührt — die Masse schnell in Form gegeben — und in den Ofen gesetzt — und gebacken. — Der Teig kann auch auf möglichst magerer Pfanne bei leichtester Wärme gebraten oder auf Wasserbad gebacken werden — kann mit geriebenem Käse, mit Tomatensauce angerichtet werden.
1800	Ei	5 St.	225	350	
1000	Rahm (gew.)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
120	Zucker		15	58	
	Salz	roh	490	1064	

887. Makkaroni-(Nudel-)Auflauf II [ganze Portion ca. 1950 (200) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Makkaroni (Nudeln)	125	446	Makkaroni werden im Rahm
1440	Ei 4 St.	180	280	gargekocht und abgekühlt —
4000	Rahm (gew.) $\frac{1}{2}$ Lit.	500	840	dann mit den*glatt gerührten
480	Zucker	60	284	Dottern, mit Zucker, Man-
240	Mandeln	30	170	deln, Zitrone verrührt —
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone	roh 895	1970	zuletzt mit dem Eiweiß als
	Salz			steifer Schnee — wie nach

886 — in den Teig kann auch eingerührt werden: Schinken, geräuchert, gehackt; Fleisch anderer Art oder Fisch; auch Käse, gerieben; dann mit Salz, ohne Zucker und Mandeln — kann auch in einer Randform gekocht oder gebacken werden.

888. Makkaroni (Nudeln) in Randform [ganze Portion ca. 1350 (145) Cal.

1000	Makkaroni (Nudeln)	125	446	Makkaroni (Nudeln) werden
1440	Ei 4 St.	180	280	nach 883 gekocht — gut
480	Rahm (fett) $\frac{1}{16}$ Lit.	60	105	trocken abgedampft, mit den
600	Butter	75	562	übrigen Zutaten verrührt —
	Zucker } wenig	roh 440	1393	in eine gut gebutterte und
	Salz }			mit gestoßenem Zwieback

ausgestreute Randform gegeben — im warmen Ofen gebacken, reichlich $\frac{1}{2}$ St. — gestürzt — mit Ragout von Fleisch (Huhn in Champignons u. dgl. oder Fisch) gefüllt.

889. Makkaroni-(Nudel-)Pudding [ganze Portion ca. 2400 (310) Cal.

1000	Makkaroni	125	446	Makkaroni, in Stücke ge-
8000	Milch 1 Lit.	1000	650	brochen, wird in der Milch
2160	Ei 6 St.	270	420	gargekocht (soll ganz bleiben)
1000	Butter	125	937	und abgedampft — die But-
80	Zucker	10	39	ter wird eingerührt, mit den
	Salz (wenig)			Dottern und dem Zucker —
		roh 1530	2492	zuletzt die zu hartem Schnee

geschlagenen Eiweiße — wird 2 St. in einer gebutterten und ausgestreuten Form gekocht — mit geschmolzener Butter anzurichten, in welcher etwas Mehl, Bouillon, geriebener Parmesankäse ausgerührt werden kann.

890. Makkaronisalat I.

Makkaroni (125 g), nach 883 gargekocht (ganz geblieben) und gut abgedampft, werden mit Tomatenpüree (1 Eßl., ca. 15 g) und Salatöl (2 Eßl., 30 g) verrührt.

Makkaronisalat II.

Makkaroni nach 883 I werden mit einer Mayonnaise gerührt — und mit gekochtem, feingehacktem Schinken oder Rinderzunge.

Makkaronisalat III.

Makkaroni nach 883 I werden mit Schlagrahm ($\frac{1}{8}$ Lit.) und Meerrettig (gerieben, 2 große Eßl. voll) verrührt — und mit wenig Zucker und Salz.

Klasse IV.

Brot aus gekneteten Teigen.

I. Einfache Teige.

Kap. 100. Teigbereitung mit Lockerung durch besondere Lockerungsmittel — Hefeteig usw.**891. Allgemeine Regeln für Brotteigbereitung mit Hebemitteln (Brotteige).**

Das Mehl soll gut und trocken sein; feinkörniges (griffiges) Mehl das beste. Es soll immer gleich vor Verwendung gesiebt werden — und leicht erwärmt sein (Mehlsieb Fig. 26).

Die Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Buttermilch) sollen rein und frisch und in der Regel vorher lauwarm gemacht sein.

Die Hefe — Preßhefe die beste — soll frisch sein, von graugelblicher Farbe, zusammenhängend (nicht bröckelnd) — von leicht frisch-säuerlichem, prickelndem, fruchtartigem Geruch. Das Lockerungsvermögen kann geprüft werden, indem man die Hefe mit etwas Wasser und Zucker übergossen, bei leichter Wärme stehen läßt. Es sollen sich dann im Verlaufe weniger Stunden Zeichen der Gärung einstellen. Die Hefe kann für einige Tage an kühler Stelle in etwas kaltem Wasser aufbewahrt werden (von solcher Hefe ist dann in der Regel für gleichen Zweck größere Menge zu nehmen).

Die Hefe löst sich am besten, wenn sie, bevor sie in den Teig gemischt wird, mit etwas Salz oder Zucker vermischt wird — wobei sie ganz flüssig wird. Um besonders schnelle Gärung zu erreichen, soll man die Hefe mit etwas Zucker, etwas Mehl und Milch verrühren, die Mischung warm stellen, in 10—15 Min. gären lassen und dann das Gemisch in den Teig geben.

Bierhefe läßt sich verwenden, wo der Teig nur einmal aufgehen soll (ca. 1 Eßl. dickfließender Hefe auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl).

Bei der Teigbereitung sollen alle Ingredienzien den rechten, gleichartigen Wärmegrad haben — etwas lau.

Alle Teige werden am leichtesten und feinsten, wenn sie mehrere Male umgeknetet — ausgewirkt — und jedesmal wieder zum Aufgehen gebracht werden (immer bis auf ungefähr doppelten Umfang).

Die im folgenden angegebenen Gewichte und Maße haben in der Regel für das frei auf Blech zu verbackende Brot Gültigkeit. Für Brot in Form zu backen kann durchschnittlich ein Viertel bis ein Drittel mehr Flüssigkeit genommen werden.

Die Gewicht- und Maßangaben für Mehl und Flüssigkeit sind nicht für jeden Fall buchstäblich zu nehmen. Das Mehl vermag nach Umständen sehr verschiedene Flüssigkeitsmengen aufzunehmen.

892. Teigbereitung erster Art — warme.

Das Mehl wird leicht erwärmt in eine flache Schüssel gebracht; Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.) von ca. 35° C wird in eine in der Mitte des Mehles gemachte Vertiefung gegossen, zusammen mit der (in Zucker oder Salz) aufgelösten Hefe. Nach und nach wird, von der Mitte her, das Ganze zusammengerührt. Erst wenn es zu etwas festerem Teig geworden ist, wird dieser mit den Händen bearbeitet, auf ein Brett gelegt; mit etwas Mehl weiter geknetet, bis der Teig sich von den Fingern leicht abhebt und ganz gleichmäßig ist. Der Teig wird dann 4—5 St. warm gestellt — oder, wenn er am Vorabend bereitet, stellt man ihn in eine (vorher mittels eines eingestellten Kessels mit heißem Wasser erwärmte) Kochkiste.

Wenn der Teig sich auf doppelten Umfang gehoben, wird er leicht umgeknetet, und so 1—2 Male; wird dann in einen oder mehrere Laibe geformt — die wiederum zum Aufgehen hingestellt, und dann schnell in den Ofen gebracht werden — um nach Regel 897 gebacken zu werden.

893. Teigbereitung zweiter Art — kalte (sehr allgemein verwendbar).

Der Teig wird abends bereitet, in derselben Weise wie nach erster Art. Die Flüssigkeit darf nur leicht lau sein. Der fertige Teig wird in ein dünnwandiges Gefäß oder in eine Serviette eingebunden (nicht dichter, als daß Platz für das Aufgehen vorhanden ist), in einen geräumigen Behälter mit kaltem Wasser versenkt, wo er über Nacht bleibt — an etwas kühler Stelle. Es soll dann der Teig bis auf doppelten Umfang aufgegangen sein. Der Teig wird dann auf mehlbestreutem Brett wieder leicht geknetet, in Laibe geformt, die an warmer Stelle zum Aufgehen gestellt und dann schnell in den Ofen gebracht werden.

894. Teigbereitung dritter Art — mit Vorteig (sehr gut).

Ungefähr ein Viertel des Mehles wird mit der Hefe (in Salz oder Zucker gelöst) und mit der Flüssigkeit zu Teig gemacht — zum Aufgehen hingestellt, 4—6 Stunden am warmen Ort — dann mit dem übrigen Mehl zu Teig gemacht — wonach zum Aufgehen bis auf doppelten Umfang hingestellt, ca. 1 Stunde — umgeknetet — geformt — wieder zum Aufgehen gestellt — schnell in den Ofen gebracht.

895. Teigbereitung vierter Art — mit Backpulver.

Das Pulver wird mit etwas Wasser ausgerührt und mit dem vorher in gewöhnlicher Weise (I und II, aber ohne Hefe) bereiteten Teig vermischt und sorgfältig verknetet — wonach die Brote mit leichter Hand geformt und gleich in den (recht heißen) Ofen gebracht werden. (Bei Teigen, die schnell fertig zu machen sind, ist eine vorherige genaue Vermischung des Pulvers mit dem trockenen Mehl zweckmäßig.)

Alle die zu verwendenden Teile müssen kalt sein, und der Teig ist an kühlem Ort zu bereiten; auch das Backblech oder die Form sollen kalt sein — mit kalter Butter bestrichen.

Backpulver 30 g ist als Regel das für $\frac{1}{2}$ kg Mehl passende (kann aber je nach dem Mehl in sehr verschiedener Menge zu nehmen sein).

Hausgemachte Backpulver.

I. Cremor tartari . . .	100 T.	II. Cremor tartari . . .	100 T.
Sodapulver	50 „	Sodapulver	50 „
Hirschhornsalz	8 „	Weizenmehl, feines . .	20 „
Reismehl	8 „		

III. Weinsteinssäure 50 T.

Sodapulver 50 „

Reismehl 100 „

(3 kleine Teelöffel zu $\frac{1}{2}$ kg Mehl).

Die Bestandteile sind sorgfältig zu vermischen und kleinzumachen. In Blechdose aufzubewahren.

896. Teigbereitung fünfter Art — auf der Teigmaschine.

Bei Teigbereitung erster und zweiter Art kann die Mischung in der Maschine geschehen. Erst wird die Flüssigkeit aufgefüllt, dann das Mehl und die Hefe (mit Salz aufgelöst) dazugegeben — dann die Maschine 3—5 Min. in Bewegung gehalten — wonach der Teig übrigens, wie oben, fertiggestellt wird.

897. Regeln für das Backen.

Der Ofen soll gut warm sein; die Backbleche oder Formen immer kalt, mit Butter ausgestrichen. Stärkere Unterwärme, bis das Brot gut aufgegangen ist — wonach Oberwärme allmählich zu steigern, Unterwärme abzuschwächen ist. Wenn das Brot zu stark bräunt, kann ein Stück Papier oder eine ganz dünne, gebogene Blechplatte übergelegt werden. Backzeit von der Größe der Laibe ganz abhängig: Rundstücke $\frac{1}{4}$ St., Brot aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl ca. $\frac{3}{4}$ St. usw. Die Ofentür ist während des Backens möglichst wenig zu öffnen.

Die angeführten Backzeiten dürfen nie genau genommen werden; denn sie sind, nach Art des Ofens und dem Wärmegrad desselben, sehr verschieden.

Zeichen dafür, daß das Brot gar gebacken, ist: daß es, bei leichtem Klopfen an der Unterseite einen hohl klingenden Ton gibt — oder:

daß beim Durchstechen mit einem glatten spitzen Hölzchen kein Teig daran hängen bleibt.

Nach dem Backen wird das Brot einige Minuten auf dem Blech oder in der Form belassen — wird dann schräge gegen irgendeinen Gegenstand aufgestellt, so daß es auch an der Unterfläche abkühlen kann.

Zwischen dichtgestellte Brote wird etwas Butter gestrichen. Eben vor Entfernung aus dem Ofen kann das Brot mit einer Mischung von etwas Ei mit Wasser leicht bestrichen werden.

Kap. 101. Brot aus Wasserteig.

898. **Grahambrot, reines, echtes** — ohne besonderes Lockerungsmittel.

Gr.		Cal.	
1000	Weizenschrotmehl 1 kg	3500	Das Mehl, zu kalter Jahreszeit
666	Wasser ca. $\frac{2}{3}$ Lit.		leicht angewärmt, wird in einem
			Haufen auf eine Holzplatte ge-
			bracht — das Wasser (ca. 25° C) in eine Vertiefung in die Mitte
			gegossen — allmählich mit dem Mehl zusammengerührt, zu einem
			festen Teig, der anhaltend ($\frac{1}{2}$ —1 St.) zu kneten ist, bis er sich
			von Hand und Platte abhebt. — Der Teig wird in recht flache (ca.
			3—4 cm dicke) Laibe von $\frac{1}{2}$ —1 kg Gewicht geformt; oder kleinere
			— oberflächlich quer eingeschnitten oder abgeprickelt — und in
			heißem Ofen gebacken (ca. 1 $\frac{1}{2}$ —2 St.).

Das Verhältnis zwischen Wasser und Mehl läßt sich nur annähernd angeben — der Teig soll recht fest sein.

Anstatt Weizenschrotmehl kann ein Gemisch von Weizenkleie (1 T.) mit Weizenmehl (5—8 T.) genommen werden — es darf auch Hefe (40 g) zu derselben Portion genommen werden.

899. **Grahambrot, gemischtes** — mit Hefe

[ganze Portion ca. 1750 (180) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	{Grahammehl	375	1312	Teigbereitung nach 891—896
	{Weizenmehl	125	437	— Backen nach 897.
750	Wasser $\frac{3}{8}$ Lit.	375		
40	Hefe	20		
20	Zucker 1 Eßl. gestr.	10	39	
	Salz	Teig 905	1788	

900. **+ Gemischtes Roggen-Weizenbrot.**

1000	{Roggenmehl, feines	375	1750	Teigbereitung nach 891—895 — Backen nach 897.
	{Weizenmehl	125		
750	Wasser $\frac{3}{8}$ Lit.	375		
	Zucker			
	Salz 1 kl. Tl.			
50	Hefe	25		

901. + Weizenbrot, einfaches.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl, feines	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 891—896
750	Wasser	$\frac{3}{8}$ Lit.	375		— Backen nach 897.
30	Hefe		15		
	Salz	$\frac{1}{2}$ Tl.			

902. + Weizenbrot, etwas feineres [ganze Portion ca. 1900 (190) Cal.]

1000	Mehl, feinstes	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 891—896
500	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		— Backen nach 898. —
50	Hefe		25		Dieser Teig ist außer für
60	Zucker	3 Eßl.	30	117	größeres Brot, auch verwend-
90	Ei	1 St.	45	70	bar für Brötchen verschiede-
			850	1931	ner Form und Art.

Kap. 102. Brot aus Milchteig.**903. Gemischtes Roggen-Weizenbrot — grobes**

[ganze Portion ca. 1900 (225) Cal.]

1000	{ Roggenmehl, grobes	250	{	1750	Teigbereitung durch einfaches
	{ Weizenmehl, grobes	250	}		Zusammenkneten der Be-
600	Milch, reichl. $\frac{1}{4}$ Lit.	300		195	standteile — Aufgehen 1 St.
80	Hefe	40			— Backen ca. 1 St. (in Form);
	Graham brot (gemischtes) nach 900 kann auch mit Milch anstatt Wasser gemacht werden.				

904. + Roggenbrot aus feinem Mehl [ganze Portion ca. 1850 (200) Cal.]

1000	Roggenmehl, feines	500	1750	Teigbereitung: am besten
500	Milch, halbabger. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	125	warme (892) oder mit Vor-
40-50	Hefe	20—25		teig (894) — Backen nach
	Salz	$\frac{1}{2}$ Tl.		897 (in einem Laibe) —
				kann auch bereitet werden als

Gemischtes feines Roggen-Weizenbrot mit

1000	{ Roggenmehl, fein	250		
	{ Weizenmehl	250, oder in jedem anderen Verhältnis —		
	wie Roggenmehl 375, Weizenmehl 125 usw. — kann auch mit Wasser bereitet werden — dann nach Wunsch mit etwas feinstoßenem Kümmel — auch mit halbfetter Milch.			

905. + Weizenbrot

[ganze Portion ca. 1950 (225) Cal.]

1000	Mehl, feinstes	500	1750	Teigbereitung 891—896 —
750	Milch, ganze $\frac{3}{8}$ Lit.	375	200	Backen 897 — derselbe Teig
30	Hefe	1 Tl.	15	kann, wie für großes Brot,
10	Zucker		5	19 auch für Brötchen verschiede-
	Salz	1 Tl.	5	ner Form, wie Semmeln
				usw., verwendet werden —
				auch mit halbfetter Milch.

906. Brot aus Teigen mit Buttermilch oder dicker Milch.

Buttermilch oder verquirlte dicke Milch (27—28) kann in denselben Mengen wie gewöhnliche Milch verwendet werden — zu den meisten der angegebenen Teige.

In der Regel werden die Teige damit etwas leichter (besonders für Zwiebäcke geeignet).

Brot mit Fruchtzusätzen.

907. Grahambrot mit Aprikosen (Feyring)

[ganze Portion ca. 1900 (200) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Grahammehl	500	1750	Der Teig wird nach 898 mit
320	Milch, ganze $\frac{1}{6}$ Lit.	160	104	Milch und Hefe bereitet —
320	Aprikosenpüree	160	ca. 75	zuletzt die Fruchtmasse ein-
70	Hefe	35		gemischt — recht kühl zum
				Aufgehen 12 St. gestellt —

in Laibe geformt, gebacken (auf Blech oder in Form).

908. Fruchtbrot nach Jaworska.

1000	Weizenmehl	500*)	In der Mitte des Mehles wird
750	Pflaumen, getr.	375	mit einem Teil desselben und
1000	Äpfel „	500	mit der in etwas des Frucht-
80	Zucker	ca. 40	saftes aufgelösten Hefe ein
	Zimt, gestoßen 1 Tl.		Vorteig bereitet — welcher
70	Hefe	35	zugedeckt bei schwacher
			Wärme 2—3 St. aufgeht;

wonach mit dem übrigen Mehl und dem übrigen Fruchtsaft ein fester Teig gemacht wird, der endlich mit der Früchtemischung zusammengeknetet wird — und bei ganz schwacher Wärme $\frac{1}{2}$ St. aufgeht, nachdem er in eine gut gebutterte Form gegeben — und dann gebacken.

Die Früchtemischung: Die Früchte werden 24 St. in kaltem Wasser eingeweicht — in demselben Wasser weichgekocht — am besten mit Nachkochen (802—809) in wenigstens 2 St. Der Saft wird für sich eingekocht, bis auf die Hälfte. Die Früchte werden feingehackt, durch ein Sieb getrieben und, wie oben genannt, verwendet, mit dem Fruchtsaft. — Birnen oder Aprikosen (getr.) können anstatt Äpfeln verwendet werden — auch folgende Mischung verwendbar: Pflaumen $\frac{1}{4}$ kg, Äpfel oder Birnen $\frac{1}{4}$ kg, Rosinen $\frac{1}{4}$ kg, Feigen $\frac{1}{8}$ kg.

*) Gelingt eher mit $\frac{3}{4}$ kg 750 Mehl.

II. Verfeinerte Teige.

Kap. 103. Allgemeines über Teigbereitung — bei zusammengesetzten Teigen — für verfeinertes Brot und Backwerk.

909. Die Butter soll immer erstmal weich gemacht sein (nicht geschmolzen) und darf gern ausgewaschen werden.

Margarine kann anstatt Butter verwendet werden — weniger gut für kleinere, längere Zeit aufzuhebende Backware, indem dann gern ein eigener Beigeschmack hervortritt.

Laureol oder Kokosbutter kann verwendet werden.

Palmin ebenso für verschiedene Teige (1 kg = 1 $\frac{1}{4}$ kg Margarine).

Vega, Sana wird auch verwendet.

Rosinen sind vorher abzubrühen und wieder abzutrocknen, bevor sie in den Teig gegeben werden (oder auch vorher ganz oder halb gar zu kochen oder zu dämpfen).

Mandeln werden in scharf kochendem Wasser abgebrüht, geschält und in kaltem Wasser abgespült, wieder abgetrocknet, bevor sie zerschnitten, zerhackt werden.

Nüsse dürfen als billigerer Ersatz für Mandeln verwendet werden; sollen in einigen Stunden in kaltem Wasser oder in Milch eingeweicht und geschält werden (sind auch geschält zu haben).

Beim Stoßen von Mandeln (oder Nüssen) ist ein wenig Wasser oder Eiweiß in den Mörser zu geben. Das Zermahlen derselben mittels einer Maschine ist zweckmäßig.

Eier sollen frisch sein.

Zucker soll ganz feiner sein (Staubzucker für besonders feine Teige).

Vanille in Stangen oder als Vanillezucker.

Gewürz anderer Art wird am besten feinstens pulverisiert verwendet.

910. Teigbereitung erster Art, warm.

Nach 892 — aber so, daß:

1. Eier und feineres Gewürz (Zimt, Kardamome usw.) mit der Milch vermischt werden, bevor diese in den Teig gegeben wird — und indem

2. die anderen größeren Zutaten, wie Butter, Zucker, Rosinen u. dgl., sowie Mandeln, Zitronat u. dgl., erst in den Teig eingemischt werden, nachdem er das erstemal aufgegangen.

911. Teigbereitung zweiter Art, kalt.

Hier dürfen gleich alle Teile miteinander zusammengearbeitet werden, erst das Mehl mit der Milch, der Hefe und den Eiern, dann mit dem Zucker und dem sonstigen Gewürz und der Butter, und zuletzt mit dem übrigen (Rosinen, Zitronat u. dgl.) — wonach der Teig fertiggemacht wird nach 893.

912. Teigbereitung dritter Art, mit Vorteig.

Besonders für zusammengesetztere, weichere Teige verwendbar — ausgeführt nach 894, aber so, daß nach gewöhnlicher Bereitung des Vorteiges (mit Mehl, Flüssigkeit, Hefe) und Aufgehen desselben, gleich die ganze übrige Mehlmenge, und erst nach und nach die anderen Zutaten damit zusammengearbeitet werden — wonach Aufgehen ca. 1 St. — bis zum doppelten Umfang.

913. Teigbereitung vierter Art, mit Backpulver.

Bereitung nach 895, aber so, daß die Butter weich gerührt und dann mit den Eiern, Gewürzen und der Milch verrührt, mit dem Mehl zusammengeknetet wird — und zu allerletzt das mit etwas Mehl zusammengerührte Backpulver hinzugesetzt.

914. Teigbereitung fünfter Art, mit der Maschine.

Bei der Bereitung zusammengesetzter Teige nach 910 und 911 in der Maschine (Fig. 27) wird erst die Flüssigkeit eingegossen, dann das Mehl und die Hefe (im Salz aufgelöst) — ferner die Eier, vorher mit dem Zucker geschlagen, und die Butter, weich gerührt — endlich die Rosinen, Zitronat und was sonst darin soll — wonach die Maschine 5 Min. in Gang gehalten wird — und der Teig in gewöhnlicher Weise fertig gemacht wird.

915. Teigbereitung sechster Art — für besonders weiche und lose Teige.

Die Eier werden mit dem Zucker gerührt, mit der ganz weichen Butter und der aufgelösten Hefe. Das Mehl wird aus feinem Sieb (Fig. 26) daraufgeschüttet — und die übrigen Zutaten werden daraufgelegt, wonach der Teig gemischt wird durch Umwenden mittels eines flachen, breiten Messers (Fig. 28) — am liebsten ganz ohne Verwendung der Hände — bis alles gut miteinander vermischt ist.

Kap. 104. Verfeinertes Brot

— mit weniger als 5% Fett im Teige.

Einfacher verfeinert:**916a. Weißbrot, mit Ei**

[ganze Portion ca. 2250 (265) Cal.

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
180	Ei	2 St.	90	140
125	Zucker		60	234
80-100	Hefe	40—50		
	Salz	Teig	950	2286

Stärker verfeinert:**916b. Weißbrot, mit Ei**

[ganze Portion ca. 3000 (440) Cal.

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
250	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
900	Ei	10 St.	450	700
250	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	468
100	Hefe		50	
	Salz	Teig	1250	2998

— Teigbereitung nach 910, 911, 912 (914).

— Backen nach allgemeine Regeln (897).

917a. Weißbrot, mit Ei und Butter

[ganze Portion ca. 2300 (240) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
90	Ei	1 St	45	70
30	Butter		15	112
125	Zucker		60	234
100	Hefe		50	
	Salz			
	Teig		920	2328

— Teigbereitung nach 910, 911, 912 (914).

— Backen nach 897.

917b. Weißbrot, mit Ei und Butter

[ganze Portion ca. 2600 (270) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
250	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80
270	Ei	3 St.	135	210
50	Butter		25	180
200	Zucker		100	390
100	Hefe		50	
	Salz			
	Teig		935	2610

918a. Weißbrot, mit Butter

[ganze Portion ca. 2300 (210) Cal.]

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
50	Butter		25	180
125	Zucker		60	234
100	Hefe		50	
	Salz			
	Teig		885	2326

— Teigbereitung nach 910, 911, 912 (914).

— Backen nach 897.

918b. Weißbrot, mit Butter

[ganze Portion ca. 2600 (210) Cal.]

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
80	Butter		40	300
200	Zucker		100	390
100	Hefe		50	
	Salz			
	Teig		940	2602

919. Zu den Teigen 916—918 a und b: Es darf überall ganz oder halb abgerahmte Milch verwendet werden. Ei und Butter können auch in anderen, zwischen den oben angegebenen Verhältnissen liegenden, Mengen genommen werden — auch in noch etwas höheren Mengen (ohne daß dabei der Charakter als Brot verloren ginge).

Verfeinerung verschiedener anderer Art außerdem erreichbar auf $\frac{1}{2}$ kg, 500 Mehl mit:

Zucker, etwas mehr, entweder in den Teigen (bis über 200 g) oder vor dem Backen auf die Backware gestreut.

Rosinen, gewöhnliche, oder Sultana — 40—80 g

Korinthen — do.

Zimt, gestoßen — 1 Msp.— $\frac{1}{2}$ Tl.

Kardamome, do. — do.

Vanille — $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ Stange

Zitronenöl — 2—6 Tr.

Zitronenschale auf Zucker abgerieben — von $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Zitrone

Mandeln, gehackt — 15—30 g

oder gestoßen (im Teig oder auf dem Brot).

Verwendung der Teige 916, 917, 918a und b — für:

Brot auf Blechen (doch nicht Teig 916b).
 Brot in Form backen.
 Semmel, Brötchen ebenso.
 Hörnchen u. dgl., besonders Teige 917b und 918b.
 Kringel u. dgl., do. do.
 Savarin, einfachen, do. do.

Klasse V.

Backwerk

aus Teigen mit Hefe (Backpulver) u. dgl. — mit 5⁰/₀ Fett im Teige und mehr.

Kap. 105. Teige mit Ei und Butter.

920. Kringel					[ganze Portion ca. 3300 (290) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 909—914 und 919 — auf Blech gebacken (897) ca. $\frac{3}{4}$ St — kann auch in anderer Gestalt gebacken werden, als kleineres Backwerk, Stolle (Christstolle usw.), Napfkuchen usw.
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
270	Ei	3 St.	135	250	
200	Butter		100	750	
200	Zucker		100	390	
80	Rosinen		40	80	
20	Zitronat		10		
	Zitronenöl	6 Tr.			
	Kardamome	1 Msp.			
	Salz				
120	Hefe		60		
			Teig 1195	3342	

921. Fastnachtskringel					[ganze Portion ca. 2400 (260) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 910 und 911 (914) mit zweimaligem Aufgehen — der Teig wird in dünne Wurstform gerollt, abgeschnitten und zu Kringeln geformt — nach Aufgehen auf mehlbestäubtem Blech gebacken (ca. 20 Min.).
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
100	Butter		50	375	
180	Ei	2 St.	90	140	
	Zucker, Salz, wenig				
50	Hefe		25		
			Teig 915	2427	

922. Napfkuchen, einfacher — nach Heyl

[ganze Portion ca. 4400 (290) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 912 (mit Vorteig) — der Teig muß nach Mischung sehr stark geschlagen werden (mit der Backkelle), bis er Blasen wirft — dann in der butterbestrichenen Form aufgehen — gebacken bei 125° C, eine gute Stunde — in der Form erkalten lassen — anstatt Hefe auch mit Backpulver (20 g).
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
130	Rinderfett		65	562	
130	Butter		65	562	
270	Ei	3 St.	135	210	
400	Zucker		200	780	
250	Rosinen		125	250	
	Zitronenschale	von Zitronensaft } $\frac{1}{2}$ Zitr.			
50	Mandeln		25	142	
60	Hefe		30		
Teig			1395	4418	

923. Brioche I (echt franz.).

[ganze Portion ca. 2800 (390) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
150	Butter		75	562
630	Ei	7 St.	315	490
250	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	
	Zucker (wenig)			
50	Hefe		25	
	Salz			
Teig			1040	2802

÷ Brioche II

[ganze Portion ca. 3900 (270) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Butter	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875
360	Ei	4 St.	180	280
250	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	
	Zucker (wenig)			
100	Hefe		50	
	Salz			
Teig			1105	1906

÷ Brioche III.

[ganze Portion ca. 6000 (300) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 912 (mit Vorteig) — der Vorteig wird mit einem Drittel des Mehles bereitet (sehr locker), mit etwas vom Wasser, mit der Hefe (etwas Zucker). Das übrige wird später zu einem sehr weichen Teig gemacht
1000	Butter	$\frac{1}{2}$ kg	500	3750	
450	Ei	5 St.	225	350	
250	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
180	Zucker		40	156	
90	Hefe		50		
Teig			1440	6006	

(stark bearbeitet) — sehr sorgfältig mit dem Vorteig vermischt — zum Aufgehen gestellt (kühl, 4—5 St.) — der Teig wird in große und ganz kleine Wecken geformt — die kleinen oben auf die großen angebracht — auf dem Blech zum Aufgehen hingestellt — mit glatt gerührtem Dotter bestreichen — in heißem Ofen gebacken (30—40 Min.) — wird auch in kleinen Formen gebacken.

924. ÷ Gugelhupf I (Hagdahl) [ganze Portion ca. 3800 (350) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Die Butter wird mit dem Zucker weiß gerührt — dann allmählich mit den Dottern, der Hefe und dem Rahm verrührt — danach mit dem Mehl und Salz, ganz allmählich, in kleinen Portionen — sehr lange gerührt — bis sich der Teig vom Löffel
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	935	
540	Ei	6 St.	270	420	
500	Rahm (gew.)	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	
150	Zucker		75	292	
	Salz, Gewürz				
70	Hefe		35		
			roh 1255	3817	

löst — und dann noch einige Minuten — zuletzt werden die Eiweiße als steifer Schnee eingerührt — in Form, halb gefüllt, zum Aufgehen gestellt — in nicht zu heißem Ofen zu backen.

925. ÷ Gugelhupf II (Naumann) [ganze Portion ca. 4250 (200) Cal.

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Butter, Zucker, Salz werden schäumig gerührt — das Mehl (feinstes) wird darauf ausgesiebt, damit verrührt mit der Hefe und dem Rahm und gewürzt — sehr stark geschlagen, so daß der Teig
500	Butter	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875	
250	Rahm (gew.)	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	420	
125	Zucker		60	234	
30	Hefe		30		
	Salz				
			Teig 965	4279	

Blasen wirft — kann dann noch mit Mandeln und kandierter Zitronenschale (80 g von jedem) oder mit Korinthen, Rosinen (60 g) verrührt werden.

Der Teig wird in eine gebutterte und ausgestreute Form gebracht (ca. halb voll) — zum Aufgehen gestellt — mit Butter leicht bestrichen — im Ofen gebacken (ca. 1 St.) — gestürzt — mit Zucker bestreut — kann mit eingestochenen, geschnittenen Mandeln verziert werden.

926. ÷ Feines Brot zum Kaffee [ganze Portion ca. 3650 (300) Cal.

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Das Mehl wird mit der Milch und den Eiern zu Teig verarbeitet — mit Zucker und dann mit der Butter und Hefe vermischt — zum Aufgehen (kühl) gestellt — in Form im Ofen gebacken.
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	935	
360	Ei	4 St.	180	280	
250	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	585	
360	Milch	$\frac{3}{16}$ Lit.	180	120	
80	Hefe		40		
	Salz, Gewürz		Teig 1150	3670	

927. ÷ Savarin I

[ganze Portion ca. 3450 (330) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	900
450	Ei	5 St.	225	350
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162
150	Zucker		75	292
100	Hefe		50	
Teig			1220	3454

÷ Savarin II

[ganze Portion ca. 4950 (450) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
500	Butter	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875
720	Ei	8 St.	360	560
150	Dotter	5 St.	75	270
400	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	125
125	Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	105
(gew.)				
160	Zucker		80	312
100	Hefe		50	
Teig			1575	4997

÷ Savarin III

[ganze Portion ca. 6500 (410) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750
1000	Butter	$\frac{1}{2}$ kg	500	3750
770	Ei	9 St.	385	630
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
(gew.)				
100	Hefe		50	
50	Zucker		25	
Salz				
Teig			1585	6530

Teigbereitung nach 912, mit Vorteig, oder, nach Escoffier, so: das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt — mit Salz und Rahm (oder Milch) gut vermischt und geknetet, und mit der Hefe (im Rahm verrührt) — der Teig wird zum Aufgehen auf recht

warmer Stelle hingestellt, gut zugedeckt (nachdem die Butter in kleinen Stücken daraufgelegt ist) — bis der Teig bis auf das Doppelte gestiegen ist — dann die Butter eingeknetet, und der Teig sehr stark geschlagen, bis ganz zähe — dann erst wird der Zucker eingeknetet.

Das Backen geschieht in einer mit Butter gut ausgestrichenen Randform oder in Form von anderer Gestalt — die nur bis $\frac{2}{3}$ — $\frac{1}{2}$ gefüllt wird — wonach aufgehen lassen, bevor in den Ofen gebracht; nicht zu heiß — ca. 40 Min.

Das Anrichten. Der Savarin wird gestürzt — noch warm übergossen und durchtränkt mit einem warmen Zuckersirup, der in verschiedenster Weise gewürzt sein kann (etwas Likör, oder Wein, oder Fruchtsaft, gemischt) — abgekühlt angerichtet mit Fruchtkompott, Rahmschnee usw.

Savarin IV

läßt sich aus viel einfacheren (gesünderen) Teigen bereiten — z. B. die Hefeteige 916b, 917a und b und ähnliche — ebenso angerichtet.

928. Baba

wie Savarin — zur selben Portion mit noch:

Rosinen 100 g werden erst mit dem Zucker eingeknetet —
 Korinthen 100 g auch mit etwas kandierter Zitronenschale
 (Zitronat).

Kap. 106. Backwerk aus Hefeteigen mit Butter.

929. Kleine Kümmelbretzel [ganze Portion ca. 2250 (200) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 910—911
100	Butter		50	375	— der fertige Teig wird in
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	dünne Wurstform ausgerollt
50	Hefe		25		— abgeschnitten — zu klei-
	Salz, Kümmel	Teig	825	2287	nen Kringeln geformt — die
	(ganzer)				einen Augenblick in kochen-
					des Wasser getaucht, dann
					auf bestrichenem Blech gelegt — mit geschlagenem Ei bestrichen
					— mit ganzem Kümmel bestreut — hellbraun im Ofen ge-
					backen werden — gewöhnlicher Weißbrotteig kann auch so ver-
					wendet werden.

930. Kringel [ganze Portion 2850 (210) Cal.

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 910—914
150	Butter		75	452	— Backen im Ofen auf
200	Zucker		100	390	Blech oder in der Form als
120	Rosinen		60	120	Kringel, Wecken, Stolle,
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Napfkuchen (auch mit
50	Zitronat		25		halb Weizen-, halb Kar-
	Kardamome usw.				toffelmehl) — auch mit ver-
80	Hefe		40		schiedenen größeren Butter-
		Teig	1050	2874	mengen und Gewürzen und
					mit anderen Zutaten zu be-
					reiten.

931. ÷ Stolle — nach Hannemann [ganze Portion ca. 3450 (225) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 912 —
250	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	937	mit Vorteig aus der halben
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Milch, ein Fünftel des Mehls
200	Zucker	$\frac{1}{10}$ kg	100	390	und der Hefe — das übrige
125	Rosinen		60	120	Mehl mit dem Zucker, der
125	Korinthen		60	120	Zitronenschale, dem Salz
60	Zitronat		30		vermischt, mit Milch, Butter
70	Hefe		35		(oder Sana) flüssig, in dem
	Zitronengelb	Teig	1160	3479	Vorteig zu einem Teig gut

durchknetet — zuletzt die

Rosinen und Korinthen darunter gearbeitet — der Teig zum Aufgehen hingestellt — dann auf butterbestrichenes, mehlbestaubtes Blech lang gelegt, dreifingerdick ausgerollt, mit Butter bepinselt, mit den Längsseiten übereinandergeklappt — nochmals aufgegangen, in gut durchheiztem Ofen gebacken (1 St.) — herausgenommen, heiß mit Butter bepinselt — dick mit Puderzucker bestreut — anstatt der Rosinen auch süße Mandeln (125 g).

932. ÷ Butterhörnchen [ganze Portion ca. 3900 (210) Cal.

1000	Mehl	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	Teigbereitung nach 911. —
500	Butter	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875	Der Teig wird dünn aus-
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	gerollt, in dreieckige Stücke
100	Zucker		50	195	geschnitten, die aufgerollt
	Salz				und in Gestalt von Hörnchen
80	Hefe		40		umgebogen werden — auf
		Teig	1090	3982	Blech im Ofen gebacken —

auch zu verwenden als:

Wecken, Brötchen usw. — kann auch mit weniger und mit noch mehr Butter (bis 375 g pro $\frac{1}{2}$ kg Mehl) bereitet werden — letzterenfalls mit etwas mehr Hefe.

Klasse VI.

Kuchen — gerührte Teige.**Kap. 107. Allgemeine Regeln für Bereitung gerührter Teige.**

933. Weil es bei diesen Teigen gewöhnlich an Hefe fehlt (wovon, während der Teigbereitung und des Backens, Aufblähung und Porosität zuwege gebracht wird, durch Entwicklung von Kohlensäure und Alkohol) — oder an Backpulver (was während des Backens durch abgespaltene Kohlensäure aufbläht) muß die Leichtigkeit, die Porosität auf anderem Wege erreicht werden.

Es soll einerseits

1. dem Teige eine besondere Zähigkeit verschafft werden, was meistens durch reichliche Einmischung von Ei oder Butter, auch durch teilweises Abbacken des Mehles mit Butter geschieht; aber es soll andererseits

2. durch genügend reichliche Einmischung von Luft (gewöhnlicher atmosphärischer Luft) eine Aufblähung hervorgebracht werden. Daß der Teig in der Beziehung genug hat, ersieht man daraus, daß derselbe ganz weiß wird.

Für solchen Zweck soll nun erstens das Mehl das leichteste, feinste sein — und es soll notwendigerweise frisch durchgeseibt sein, bevor es in den Teig kommt; der Zucker soll auch sehr fein sein, Staubzucker. Das Rühren des Teiges soll sehr anhaltend sein.

934. Teigrühren, erste Art — für gewöhnlichen gerührten Teig.

Butter, Zucker werden weiß gerührt (wenigstens 20 Min.) — dann werden die Eier eingerührt — ein Ei aufs Mal — bis die Masse ganz weiß ist — dann nach und nach das Gewürz und das Mehl — $\frac{1}{2}$ —1 St. und mehr — zuletzt die übrigen Zutaten.

935. Teigrühren, zweite Art — für soufflierten Teig.

Wie 934 — nur so, daß von den Eiern anfangs nur die Dotter und erst zu allerletzt die Eiweiße als steifer Schnee eingerührt werden.

936. Teigrühren, dritte Art — abgebrannter, gerührter Teig.

Mit der Butter und ebensoviel von dem Mehl wird eine Einbrenne bereitet (469, 11. b) — die dann mit den übrigen Teilen vereinigt wird — mit den Eiern entweder ganz, oder geteilt in Dotter und Eierschnee.

937. Das Backen geschieht auf Blech oder in Form (gut gebuttert) — besonders die soufflierten Teige sind sofort in den Ofen zu bringen.

Kap. 108. Biskuit — Zuckerbrot.

1. Mit Eiweiß allein.

938. + Geduldzeltchen — nach Jaworska.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		85	297	Eiweiß zu steifem Schnee ge-
1600	Zucker		140	546	schlagen, wird mit dem
700	Eiweiß	2 St.	60	32	Zucker und dem Mehl ver-
		Teig	285	875	mischt — man formt mit

dem Löffel runde Busserln, legt sie auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech — läßt sie 2 St. am warmen Orte stehen, damit sie austrocknen — und backt sie in einer mäßig warmen Röhre.

939. Silberkuchen

[ganze Portion ca. 2400 (170) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	{Mehl (Weizen-)	125	437
	{Kartoffelmehl	125	437
360	Butter	90	680
800	Staubzucker	200	780
720	Eiweiß 6 St.	180	96
	Vanille, gest. $\frac{1}{2}$ St.		
250	Wasser 4 Eßl.	60	
	Teig	780	2430

Die Butter wird weiß gerührt, dann mit dem Zucker verrührt (20 Min.); weitere 10 Min. mit dem Wasser und dem Mehl — zuletzt mit den Eiweißen (als steifer Schnee) — in Form gegeben, gleich in den recht heißen Ofen gebracht. — Das Einmischen

des Eierschnees hat am besten mittels eines flachen, breiten Messers zu geschehen.

2. Mit ganzem Ei.

940. + Zitronenbrot

[ganze Portion ca. 990 (70) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	125	437
1000	Zucker	125	487
360	Ei 1 St.	45	70
	Zitronenschale		
	Vanille		
	Teig	295	994

941. + Doktor(Kuchen)torte
(Dr. Caroline Steen)

[ganze Portion 2050 (210) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	200	700
1250	Zucker	250	975
1350	Ei 6 St.	270	420
	Gewürz		
	Teig	720	2095

942. + Schwamm(Kuchen)torte („Sponge cake“)

[ganze Portion ca. 1750 (190) Cal.]

1000	Mehl	135	472
1660	Zucker	225	877
2000	Ei 6 St.	270	420
	Gewürz		
	Teig	630	1769

Für 940, 941, 942: Teigbereitung nach 934 — Backen nach allgemeinen Regeln (940 dünn ausgerollt — in kleine Kuchen ausgestochen, 941, 942 in Form).

943. + Biskuittorte

[ganze Portion ca. 1300 (110) Cal.]

1000	Mehl	125	437
1400	Zucker	175	681
1040	Ei 3 St.	130	210
	Teig	430	1328

944. + Biskuittorte

[ganze Portion ca. 1800 (180) Cal.]

1000	Mehl (Kartoffel-)	125	437
2000	Zucker	250	975
2160	Ei 6 St.	270	420
	Teig	745	1832

945. + Biskuit(Zucker)zeltchen [ganze Portion ca. 1400 (210) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	125	437
1000	Zucker	125	487
2520	Ei 7 St.	315	490
Teig 565		1414	

Für 943—944—945: Teigbereitung
935 — Backen nach allgemeinen
Regeln.

946. Sachertorte (nach Heyl)
[ganze Portion ca. 1750 (140) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	70	245
2500	Chokolade	175	815
1570	Zucker	110	429
2140	{Dotter 4 St.	60	216
	{Eiweiß 3 St.	90	48
Teig 505		1753	

Vanillezucker 1 Eßl.
Zitronenzucker 1 Eßl.
Schokoladenglasur
Butter zur Form
— Teigbereitung nach 935.
— Backen in Form.

947. Rahmkuchen (Hagdahl)
[ganze Portion ca. 1400 (180) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	100	350
500	Zucker	50	195
2250	Ei 5 St.	225	350
2500	Rahm, fett $\frac{1}{4}$ Lit.	250	535
Zitronenschale			

Teig 625 1430

Rahm (als steifer Schnee)
wird mit den Dottern ver-
rührt, dann mit den Eiweißen
(als steifer Schnee) — zuletzt
mit dem Mehl — wird in
kleinen, mit Butter ausge-
strichenen und mit Mehl
 ausgestreuten Formen gebacken.

948. + Tütchen oder Hohlhippen [ganze Portion ca. 1950 (230) Cal.

1000	Mehl	125	125
2000	Zucker	250	974
2680	Ei 8 St.	360	560
Vanillezucker 1 Eßl.			
Teig 735		1971	

Ei und Zucker werden 1 St.
gerührt und dann mit dem
Mehl — in dünner Lage auf
ein fettbestrichenes Blech
ausgebreitet — in heißem
Ofen einige Minuten ge-

backen — in viereckige Stücke geschnitten — noch warm zu
Tütchen aufgerollt — mit Rahmschnee gefüllt anzurichten —
und mit Marmelade u. dgl.

949. + Süßes Teebrot [ganze Portion ca. 2100 (230) Cal.

1000	Mehl	150	525
2000	Zucker	300	1170
1800	Ei 6 St.	270	420
Saft und Schale von 1 Zitrone			
Rosenwasser 1 Eßl.			
Mandeln, gerieb.		50	285
Teig 770		2115	

Teigbereitung 935 — Backen
nach den allgemeinen Regeln.

Kap. 109. Honig- und Sirupskuchen.

Die Teige werden nach Regeln 933—935 abgerührt — diese Teige können ihres hohen Zuckergehaltes nicht recht zähe werden. Daher genügt meistens nicht einfaches Lufteinrühren — es muß dazu gewöhnlich ein luftabspaltendes Pulver — gewöhnlich Hirschhornsalz oder Backpulver — in den Teig gemischt werden.

a) Ohne luftabgebendes Lockerungsmittel.

950. Grahammehl-Honigkuchen nach Jaworska (Lebkuchen mit Weizenschrotmehl) [ganze Portion ca. 900 (90) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Weizenschrotmehl	60	210	Staubzucker wird mit den Dottern $\frac{1}{2}$ St. lang abgerührt — Honig und Mehl, zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweiße hinzugegeben und alles gut untermischt — die Masse in eine mit Butter bestrichene Zwiebackform gegossen und in einer ziemlich heißen Röhre gebacken — sodann herausgenommen, etwas erkaltet mit scharfem Messer in schiefe Vierecke oder Schnitten geteilt — und in der Röhre noch einmal schön braun geröstet.
1660	Zucker	100	390	
750	Honig	45	135	
2250	Ei 3 St.	135	210	
	Teig	340	945	

951. Italienischer Lebkuchen nach Jaworska

[ganze Portion ca. 3100 (310) Cal.

1000	Weizenschrotmehl	200	700	Die Dotter werden mit dem Milchzucker weiß gerührt — Manna mit Honig erwärmt und aufgelöst — nach Erkalten mit der Dottermasse verrührt — zuletzt mit dem Eiweiß, zu Schaum geschlagen und mit dem Mehl — die Masse tüchtig umgerührt — in eine mit Butter bestrichene Form gegossen — und gebacken — an kühlem Ort gestellt — in längliche Stücke geschnitten — in der Röhre leicht gebacken.
1250	Milchzucker	250	975	
500	Manna, reinstes	100	390	
625	Honig	125	375	
2250	Ei 10 St.	450	700	
	Teig	1125	3140	

b) Mit luftabgebenden Lockerungsmitteln.

952. Roggenmehl-Honigkuchen — „französische“ — nach Hagdahl
[ganze Portion ca. 1600 (90) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Roggenmehl	250	875	Honig und Sirup werden miteinander gekocht — Potasche, Hirschhornsalz in etwas Wasser aufgelöst, darin gemischt — mit dem Mehl zu Teig verrührt — der gut und lange verarbeitet wird
500	Honig	125	375	
500	Sirup	125	375	
60	{ Potasche	12		
	{ Hirschhornsalz	3		
	Teig	515	1625	— und 8 Tage ruhen soll — wird in kleinen Kuchen auf Blech gebacken.

953. Christiansfelder Sirupskuchen — einfache
[ganze Portion ca. 1900 (120) Cal.

1000	Mehl	250	875	Der Sirup wird erwärmt — mit dem Mehl verrührt — mit dem Teig (904, 905) gut verknetet — dünn ausgerollt auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech gebracht — mit Eiweiß (in Wasser stark verdünnt) bepinselt — mit einer Gabel geprickelt — in ziemlich warmen Ofen gebacken — in Vierecke zerschnitten ($\frac{1}{2}$ Mandel auf jedes Stück gelegt).
500	Weißbrot oder Graubrotteig	125	ca. 280	
1000	Sirup	250	750	
	Teig	625	1905	

954. Sirupskuchen, gewürzter (B. Thörrestrup)
[ganze Portion ca. 1900 (130) Cal.

1000	Mehl	250	875	Dotter wird mit Zucker weiß gerührt — nach und nach mit dem übrigen, zuletzt mit den Eiweißen (als steifer Schnee) verrührt — gebacken bei mäßiger Wärme in 1 St. in einer mit Butter gut ausgestrichenen Form — herausgenommen — glaciert mit einem mit Zucker (15 g) verrührten Eiweiß (für längere Zeit haltbar — eignet sich für Verzehrung in mit Butter bestrichenen Scheiben).
1000	Sirup	250	750	
180	Puderzucker	45	175	
360	Ei 2 St.	90	140	
60	Ingwer (gestoßen)	15		
100	Pomeranzenschale	25		
80	Zitronat	20		
40	Hirschhornsalz	10		
	Teig	705	1940	

955. Englische Pfefferkuchen nach „Hemmets Kokbok“
[ganze Portion ca. 2100 (100) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Mehl	250	875	Der Sirup wird hell gerührt
500	Sirup	125	375	— mit Zucker, Sodapulver,
500	Zucker	125	487	Gewürz und dem Rahm (zu
500	Schlagrahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	steifem Schnee geschlagen)
	Ingwer	$\frac{1}{2}$ Eßl.		verrührt — zuletzt mit dem
	Zitronenöl	$\frac{1}{4}$ Tl.		Mehl — ausgerollt (nicht zu
	Sodapulver	$\frac{1}{2}$ Eßl.		dünn), in runde Kuchen aus-
	Teig	625	2112	gestochen (die mit Wasser
				leicht überpinselt werden),
				bei mäßiger Wärme gebacken.

956. Honigkuchen, einfache.

Nach 951 zu bereiten, mit Honig für Sirup.

957. Echte Christiansfelder Honigkuchen

[ganze Portion ca. 4400 (250) Cal.]

1000	Mehl	500	1750	Der Honig wird mit dem
1000	Honig	500	1500	Zucker gekocht — das Mehl
500	Puderrucker	250	975	und die Eier (eins aufs Mal)
270	Ei	3 St.	135	damit verrührt — dann das
	Zimt, Ingwer			Gewürz und Hirschhornsalz
	Nelken, gestoßen oder			— wird stark gerührt bis
	gehackt von jed. $\frac{1}{2}$ Tl.			blasig — in ausgestrichene
	Hirschhornsalz $\frac{1}{2}$ Tl.			Form gebracht — mit Zitro-
	Teig	1385	4435	nat und Mandeln belegt,
				bei mittlerer Wärme 2 St. ge-
				backen — herausgenommen.

958. Honigkuchen, gewürzte (B. Thörrestrup) — mit Butter und Ei
[ganze Portion ca. 2500 (190) Cal.]

1000	Mehl	250	875	Honig, Zucker, Butter (weich
800	Honig	200	600	gerührt) und Gewürz werden
200	Zucker	50	195	miteinander in einem Koch-
200	Butter*)	50	375	topf auf dem Feuer verrührt
540	Ei	3 St.	135	— etwas erkaltet, mit dem
200	Mandeln	50	285	Mehl und den Eiern zu Teig
	Zimt, wenig			verrührt — in mit Butter
	Nelken, wenig			ausgestrichener Form reich-
	Pomeranzenschale	10		lich 1 St. gebacken.
	Teig	745	2540	

*) Butter kann weggelassen werden.

Kap. 110. Kuchen aus fetten und fettesten Teigen mit Ei und Butter; mit Butter allein.

959. Die Regeln für Bereitung dieser Teige sind dieselben wie für andere gerührte Teige (933—936). Wegen des hohen Fettgehaltes (der Schwere) mancher dieser Teige kann es geboten sein, neben dem sehr sorgfältigen, lange anhaltenden Rühren auch noch ein chemisches, luftabgebendes Lockerungsmittel zu verwenden (15—25 g Backpulver auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl usw.).

960. Natron(Soda)kuchen

[ganze Portion ca. 2350 (160) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
360	Ei 2 St.	90	140
300	Butter	75	561
500	Rahm, fett $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
400	Zucker	100	390
100	Mandeln	25	142
100	Korinthen	25	50
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitr.		
60	Backpulver	15	
	Teig	705	2368

961. Brauner Kuchen

[ganze Portion ca. 2700 (130) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
180	Ei 1 St.	45	70
500	Butter	125	937
500	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	81
500	Zucker	125	487
500	Korinthen	125	250
	Kardamome $\frac{1}{2}$ Tl.		
	Nelken $\frac{1}{2}$ Tl.		
	Zimt $\frac{1}{2}$ Tl.		
	Sodapulver $\frac{1}{2}$ Tl.		
	Teig	795	2700

Teigbereitung nach 934 — in Form gebacken.

962. Kleine Zuckerbretzeln

[ganze Portion ca. 1450 (110) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
180	Ei 1 St.	45	70
260	Butter	65	487
125	Rahm, fett 2 Eßl.	30	64
	Zitronenöl 4 Tr.		
	Kardamome $\frac{1}{4}$ Tl.		
	Vanille		
12	Hirschhornsalz $\frac{1}{2}$ Tl.	3	
	Teig	393	1496

Teig gerührt nach 934 — wird in dünne Würste ausgerollt — die flach gedrückt, zu kleinen Bretzeln geformt mit in Wasser verquirltem Eiweiß bestrichen und in feingestoßenem Zucker umgewendet werden (auch ein wenig feingehackte Mandeln) — hell gebacken.

963. Napfkuchen (ohne Hefe)

[ganze Portion ca. 1500 (120) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
360	Ei 2 St.	90	140
250	Butter	60	450
250	Milch $\frac{1}{16}$ Lit.	60	40
40	Backpulver	10	
	Zucker, wenig		
	Vanille		
	Teig	470	1505

Teig gerührt nach 934 (sehr lange) — in nur $\frac{3}{4}$ gefüllter Form gebacken (in ein Wasserbad mit kochendem Wasser gestellt) im Ofen (ca. $1\frac{1}{2}$ St.).

964. Sandtorte I

[ganze Portion ca. 3000 (225) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
	Kartoffelmehl	125	437
360	Ei 3 St.	135	210
333	Butter	125	937
333	Zucker	125	500
333	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	80

Kardamome; Teig 885 3039

(Msp.)

Schale von 1 Zitr.

Backpulver

Für 964—965: Teigbereitung nach 935 — gebacken in Form
ca. $1\frac{1}{2}$ St.**965. Sandtorte II**

[ganze Portion ca. 4150 (210) Cal.]

			Gr.	Cal.
1000	Mehl		250	875
900	Ei 5 St.		225	350
1000	Butter		250	1874
1000	Zucker		250	1000
60	Mandeln		15	85
	Vanille	Teig	990	4184

966. Sandtorte III, norwegische

[ganze Portion ca. 3900 (160) Cal.]

1000	Kartoffelmehl	250	875
360	Ei 2 St.	90	140
250	Eiweiß 2 St.	60	32
1000	Butter	250	1875
1000	Zucker	250	1000

Schale von Teig 900 3922

 $\frac{1}{2}$ Zitr.Vanillezucker $\frac{3}{4}$ Tl.

Teigbereitung nach 934 (wenigstens 1 St. zu rühren) — gebacken in Form ca. 1 St.

967. Kleine Kuchen:**I. Vanillekränzchen**

[ganze Portion ca. 2950 (125) Cal.]

1000	Mehl	250	875
650	Butter	160	1200
650	Zucker	160	624
200	Mandeln	50	285

Rosenwasser 620 2984

 $\frac{1}{2}$ Eßl.Vanille $\frac{1}{3}$ St.

Hirschhornsalz 1 Tl.

(knapp)

Wasser nach Bedarf

II. Vierspezies-Kuchen

[ganze Portion ca. 3400 (130) Cal.]

1000	Mehl	250	875
760	Butter	190	1425
1000	Zucker	250	1000
360	Ei 2 St.	90	140

Teig 780 3440

Teigbereitung nach 934 oder 935 — auf Blech gebacken in verschiedener Form, als Kränzchen oder rund ausgestochene, flache Kuchen.

968. Tante Harriets Dienstagskuchen [ganze Portion ca. 4250 (220) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
1000	Ei 5 St.	250*)	350
1000	Butter	250	1875
1000	Zucker	250	975
120	Korinthen	30	60
100	Mandeln (gerieb.)	25	142
	Teig	1055	4277

Teigbereitung nach 935 — in Form gebacken ca. 1 St. (bei überwiegender Oberwärme) — kann ohne Mandeln gemacht werden — kann mit Einlage von Aprikosen-, Zwetschenkompott oder Orangemarmelade gemacht werden — Margarine kann für Butter verwendet werden.

969. Mürbeteig I

[ganze Portion ca. 2500 (135) Cal.

1000	Mehl	250	875
500	Butter	125	937
600	Zucker	150	585
360	Ei 2 St.	90	140
	Teig	615	2537

Teig gerührt nach 934 — mit Kneten zuletzt — ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt und gebacken — verwendbar zum Einbacken von Frucht (Pasteten) — zu Tortenböden usw. — kann süßer gemacht werden — auch gesalzen, für Verwendung wie 970.

970. Mürbeteig II

[ganze Portion ca. 2550 (150) Cal.

1000	Mehl	250	875
760	Butter	190	1425
20	Zucker 1 Tl.	5	20
360	Ei 2 St.	90	140
60	Dotter 1 St.	15	54
180	Rahm 3 Eßl.	45	76
	Salz		
	Teig	595	2590

Teigbereitung und Backen wie 969 — verwendbar für Einbacken von Fisch- und Fleischzubereitungen, Farcen usw. (Pasteten usw.) — auch süß zu bereiten, für Verwendung wie 969.

971. Buttermteig (Blätterteig) I — gewöhnliche, französische Vorschrift [ganze Portion ca. 5500 (180) Cal.

1000	Mehl	500	1750
1000	Butter	500	3750
	Wasser $\frac{1}{4}$ Lit.	250	
	Cognac, Salz		

Das Mehl wird auf eine Holzplatte gesiebt — in die Mitte desselben wird das Wasser gegossen, mit Cognac und dem Salz — wird vermischt und geknetet, bis der Teig die Finger und die Platte losläßt. Der Teig wird dann zusammengeschoben und zu einer Dicke von ca. 3 cm flachgedrückt. — Die Butter (von derselben Weichheit wie der Teig) wird in Stücke zerteilt, auf den zu einer viereckigen, ca. 30 cm großen Platte ausgerollten Teig gelegt — die Platte wird einmal zusammengeklappt — die Ränder sorgfältig aneinander-

gepresst, bis der Teig die Finger und die Platte losläßt. Der Teig wird dann zusammengeschoben und zu einer Dicke von ca. 3 cm flachgedrückt. — Die Butter (von derselben Weichheit wie der Teig) wird in Stücke zerteilt, auf den zu einer viereckigen, ca. 30 cm großen Platte ausgerollten Teig gelegt — die Platte wird einmal zusammengeklappt — die Ränder sorgfältig aneinander-

*) Mit der Schale gewogen.

gedrückt — und zu einer Länge von ca. 1 m ausgerollt — in 3 Teile zusammengeklappt — hat somit „eine Tour“ bekommen — soll dann 10 Min. ruhen — wieder zu gleicher Größe (1 m) ausgerollt, wieder dreifach zusammengeklappt (2. Tour) — soll wieder ruhen — dann eine 3. Tour — und nach Wunsch auch 4., 5., 6. Tour — jedesmal mit Ruhezeit — zuletzt in, für verschiedenem Zweck, gewünschte Dicke ausgerollt, ausgeschnitten und gebacken (ca. $\frac{1}{4}$ St. bei guter Unterwärme). Die ganze Bearbeitung ist kühl zu halten — das Ausrollen muß — besonders die ersten Male — sehr vorsichtig geschehen — man kann auch von Anfang an ein Drittel der Butter in den Teig mit einkneten.

972. Blätterteig II, weniger fett

[ganze Portion ca. 1800 (100) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
360	Butter	90	675
500	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	81
200	Zucker	50	195
	Hefe		
	Kardamome	Teig 515	1826
	Salz usw.		

Teigbereitung ganz nach 971 — wird ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollt — in verschiedene Formen geschnitten und gelegt — mit Ei bestrichen, mit Zucker, Mandeln usw. bestreut — zum Aufgehen gestellt — auf Blech im Ofen gebacken.

973. Abgebrannter Kuchenteig I für verschiedenes Gebäck

[ganze Portion ca. 1650 (230) Cal.

1000	Mehl	250	875
160	Butter	40	300
100	Zucker	25	97
900	Ei 6 St.	225	420
2000	Wasser $\frac{1}{2}$ Lit.	500	
	Zucker, Salz	Teig 940	1692

Teigbereitung nach 936 — der Teig wird $\frac{1}{2}$ —1 cm dick ausgerollt, ausgeschnitten, mit starker Unterwärme auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken — oder in Gestalt kleiner Klöße mit dem Löffel abgesetzt —

oder in kleine Formen — Backzeit ca. 20—25 Min.

974. Abgebrannter Kuchenteig II

[ganze Portion ca. 3150 (230) Cal.

1000	Mehl	250	875
1000	Butter	250	1875
1080	Ei 6 St.	270	420
1300	Wasser $\frac{3}{8}$ Lit.	375	
	Zucker oder Salz	1145	3170

Teigbereitung, Backen, Verwendung wie 973.

Kap. 111. Mandelteig; und damit bereitete Kuchen.**975. Mandelmasse „Marzipan“ I, gestoßen**

[ganze Portion ca. 2400 (210) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Mandeln*)	250	1425	Die Mandeln (ausgesuchte) werden abgerührt oder 24 St. in kaltes Wasser gelegt — abgezogen — im Mörser ganz fein gestoßen, langsam, unter Zusatz der Eiweiße und dem Gewürz (Vanille-, Rosenwasser-, Zitronengeschmack usw.) und dem Zucker (feiner, weißer), der sorgfältig eingearbeitet wird — verwendet für Kuchenteige, zum Backen usw.
1000	Zucker	250	975	
250	Eiweiß 2 St.	60	32	
	Gewürz	560	2432	

Mandelmasse „Marzipan“, II, geröstet

[ganze Portion ca. 2400 (196) Cal.]

1000	Mandeln	250	1425	Die Mandeln werden gestoßen (975), mit den Eiweißen und dem Zucker — auf einer Pfanne bei sehr schwacher Wärme (ausgeglühte Röhren mit Asche bedeckt) unter fortwährendem Umwenden gebacken — ohne braun zu werden — bis die Masse fest geworden — und nicht mehr klebrig ist — dann verschiedentlich verwendet.
125	Eiweiß 1 St.	30	16	
1000	Zucker	250	975	
		530	2416	

976. Makronen I, bittere

[ganze Portion 3400 (250) Cal.]

Makronen II, süße

[ganze Portion 2250 (235) Cal.]

		Gr.	Cal.			Gr.	Cal.
1000	Mandeln	250	1425	1000	Mandeln	250	1425
	(davon bittere 75 g)				(bittere 10 g)		
2000	Zucker	500	1950	800	Zucker	200	780
600	Eiweiß 5 St.	150	80	480	Eiweiß 4 St.	120	64
		900	3455			570	2269

Teigbereitung nach 975 — wird in kleinen Kuchen auf Blech gebacken.

977. Mandelteig I

[ganze Portion 8150 (1010) Cal.]

Mandelteig II

[ganze Portion 8950 (1240) Cal.]

1000	Weißbrot	250	ca. 625	1000	Mehl	250	875
2600	Mandeln	650	3705	2500	Mandeln	625	3562
2500	Zucker	625	2437	2500	Zucker	625	2437
3960	Ei 20 St.	990	1400	5400	Ei 30 St.	1350	2100
		2515	8167			2850	8974

*) Bis ca. $\frac{1}{5}$ können bittere sein.

÷ Französische Mandelmasse — Hampel

[ganze Portion ca. 4150 (320) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Mandeln	150	855	Die Mandelmasse wird nach 975 bereitet mit Einkneten von Mehl und Butter — zuletzt mit den Eiweißen, als steifer Schnee — fingerdick ausgerollt, gebacken — in Stücke zerteilt — die, mit Fruchtmarmelade dazwischen, aufeinander gelegt werden — und glaciert werden können — ver- wendet als Teekonfekt, zu Eis usw.
1200	Zucker	180	702	
1660	Butter	250	1875	
2400	Ei 8 St.	360	560	
400	Mehl	60	190	
		1000	4182	

978. ÷ Judenkuchen nach Hagdahl [ganze Portion ca. 3000 (125) Cal.]

1000	Mehl	250	875	Der Teig wird nach 934 gerührt, mit den Mandeln (nach 975 vor- bereitet) — dünn ausgerollt, zu runden Kuchen ausgestochen — auf Blech gebacken (12—15 Min.).
700	Butter	175	1307	
500	Zucker	125	487	
290	Mandeln:			
	süße	50	285	
	bittere	10	57	
	Zimt	Teig 610	3011	
	Schale von 1/2 Zitr.			
	Kardamome			
	Hirschhornsalz 1 Tl.			

979. ÷ Linzermasse I

[ganze Portion ca. 5400 (360) Cal.]

1000	Mehl	250	875
1000	Zucker	250	975
1000	Butter	250	1875
1000	Mandeln	250	1425
720	Ei 4 St.	180	280
		1180	5430

Linzermasse II

[ganze Portion ca. 7150 (450) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
1200	Zucker	300	1170
1600	Butter	400	3000
1200	Mandeln	300	1710
1080	Ei 6 St.	270	420
		1520	7175

Klasse VII.

Brot und Kuchen, zweimal gebacken u. dgl.

Kap. 112. Zwieback — Schnitte — Teebrot — Kakes.

980. Teigbereitung nach gewöhnlichen Regeln (Kap. 100, 103). Der Teig wird in kleinen Wecken auf das Blech gesetzt, zum Aufgehen an warmen Ort $\frac{3}{4}$ St. gestellt — in heißem Ofen gebacken — abgekühlt, mit einem scharfen Messer durchgeschnitten — wieder in den Ofen gebracht — bei schwacher Wärme getrocknet (ca. 1 St.).

981. Weizenschrotmehlschnitte nach Jaworska

[ganze Portion ca. 2850 (160) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Weizenschrotmehl	250	875
1000	Zucker	250	975
800	Milchzucker	200	800
540	Ei 3 St.	135	210
	Teig	835	2860

Teig wird nach 935 gemacht — wird in dünner Lage in einer mit Butter ausgestrichenen Zwiebackform in mäßig heißer Röhre $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ St. gebacken — erkaltet, in Schnitte zerlegt — auf trockenem Blech in der Röhre geröstet — die Masse kann auch ziemlich dünn auf ein Blech gestrichen werden, und nach dem Backen in schiefe Vierecke geschnitten und geröstet werden.

982. + Zwiebacke oder Schnitte aus Weizenmehl, magere, „Gesundheitszwieback“ (Jaworska) [ganze Portion ca. 1300 (150) Cal.

1000	Mehl	250	875
80	Butter	20	150
360	Ei 2 St.	90	140
80	Zucker	20	78
500	Milch $\frac{1}{8}$ Lit.	125	81
	Salz		
60	Hefe	15	
	Teig	520	1324

Vorteig wird bereitet mit einem Viertel des Mehles, mit der Hefe und der Milch — nach Aufgehen desselben wird die erweichte Butter, mit Zucker, Dottern, dem übrigen Mehl und der Milch zu Teig verknetet — zuletzt die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiße eingemischt — und gut geknetet — an warmen Ort gestellt ($\frac{3}{4}$ St.), um aufzugehen — ein längliches Laibchen wird daraus geformt, welches nach Aufgehen mit Milch bestrichen, in Zwiebackform gelb gebacken wird — am 2. Tage mit scharfem Messer in Schnitte zerlegt — mit Zucker auf beiden Seiten bestreut; auf Backblech ausgebreitet, in ziemlich heißer Röhre geröstet — kann einige Wochen aufbewahrt werden.

983. Zwiebacke I, fettere

[ganze Portion ca. 1750 (120) Cal.

1000	Mehl	250	875
250	Butter	60	450
180	Ei 1 St.	45	70
500	Rahm, gew. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
180	Zucker	45	170
	Kardamome Teig	525	1775
	Salz		
	Backpulver 1 Tl.		

984. Zwiebacke II, fetteste

[ganze Portion ca. 2200 (150) Cal.

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
500	Butter	125	937
360	Ei 2 St.	90	140
250	Milch $\frac{1}{12}$ Lit.	80	54
200	Zucker	50	195
	Salz		
	Teig	595	2201
	Backpulver 1 Tl.		

Teigbereitung nach 895 und 913 — auf Blech als Wecken gebacken, in Zwiebacke geschnitten und geröstet (980).

985. + Braune Teebrötchen				[ganze Portion ca. 1300 (160) Cal.]
		Gr.	Cal.	
1000	Mehl	250	875	Eier, Zucker werden mit dem
360	Ei 2 St.	90	140	Gewürz, mit dem Mehl und zu-
250	Eiweiß 2 St.	60	32	letzt mit den Eiweißen in steifem
300	Zucker	75	290	Schnee zu Teig verarbeitet —
	Zimt 1 Tl. Teig	475	1337	in flacher, ausgestrichener Form
	Hirschhornsalz 1 Tl.			in fingerdicker Lage gebacken —
	Schale v. $\frac{1}{2}$ Zitr.			gekühlt — geschnitten (in läng-
				liche Vierecke) — geröstet.

986. + Biskuitzwieback				[ganze Portion ca. 2150 (180) Cal.]
1000	Mehl, feinstes	250	875	Teigbereitung und Backen nach
720	Ei 4 St.	180	280	934 u. 937 — in recht dünner
1000	Staubzucker	250	975	Lage — abgekühlt, in Vierecke
	Kaneel, Teig	680	2130	zerschnitten — und bei sehr
	gestoßen			schwacher Wärme im Ofen ge-
	Hirschhornsalz, wenig;			trocknet.
	oder Backpulver			

987. + Schweizer Zwieback nach Jaworska				[ganze Portion ca. 1000 (90) Cal.]
1000	Mehl	100	350	Die Eiweiße mit Zucker zu steifem
150	Dotter 1 St.	15	54	Schnee geschlagen, werden mit
900	Eiweiß 3 St.	90	48	dem Dotter und Mehl verrührt
1500	Zucker	150	585	(gestoßener Anis nach Wunsch)
	Teig	355	1037	— gut vermischt — der Teig
				dann auf ein gebuttertes Blech
				gestrichen — mit Zucker bestreut — halb gebacken — zerschnitten
				— fertig gebacken.

Kakes und desgleichen.

988. Roggenkakes (schwedisches „Knäkkebröd“)				[ganze Portion ca. 1300 (110) Cal.]
1000	Roggenmehl, feines	200	700	Alle Zutaten werden miteinander
	Weizenmehl	50	175	zu Teig geknetet — zuletzt mit
200	Butter	50	375	Ei und Zucker — soll $\frac{1}{2}$ St.
180	Ei 1 St.	45	70	ruhen an kühler Stelle — wird
250	Wasser 4 Ebl.	60		sehr dünn ausgerollt — mit einem
	Kümmel	5		Glas zu runden Kuchen aus-
	Salz Teig	410	1320	gestochen — geprickelt — auf gut
	Hirschhornsalz			ausgestrichenem Blech 20 bis
	1 Tl.			30 Min. gebacken — aus grobem
				Roggenmehl (ganz oder teil-
				weise) ebenso.

989. Graham-Kakes oder -Rollen (E. Hansen)

[ganze Portion ca. 1200 (110) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	{ Weizenschrotmehl	125	437	Mehl, Rahm, Salz werden gut verknetet; der Teig 4—5 mal zerteilt und wieder zusammengeslagen — dünn ausgerollt — rund ausgestochen und geprickelt
	{ Weizenmehl, feines	125	437	
800	Rahm $\frac{1}{5}$ Lit.	200	336	— bei mäßiger Hitze hell gebacken (gute $\frac{1}{2}$ St.) — für Rollen wird der Teig in Würste von ca. 2 cm Durchmesser ausgerollt — in ca. 8 cm lange Stücke zerschnitten — an drei Stellen abgeritzt — hell gebacken.
	Salz	Teig 450	1210	

990. Weizenkakes, magere

[ganze Portion ca. 1300 (138) Cal.]

1000	Mehl	250	875	Der Teig wird stark gerührt — dann dünn ausgerollt — in runde oder viereckige Stücke geteilt — geprickelt — bei schwacher Wärme gebacken.
360	Ei 2 St.	90	140	
100	Butter	25	187	
120	Zucker	30	117	
250	Wasser $\frac{1}{16}$ Lit.	60		
	Hirsch-	Teig 455	1319	
	hornsalz $\frac{1}{2}$ —1 Tl.			

991. Weizenkakes, recht fette

[ganze Portion ca. 1650 (110) Cal.]

1000	{ Weizenmehl	175	610
	{ Kartoffelmehl	75	255
180	Ei 1 St.	45	70
300	Butter	75	560
240	Zucker	60	234
320	Wasser ca. $\frac{1}{12}$ Lit.	80	
	Hirschhornsalz		
	$\frac{1}{2}$ —1 Tl. Teig	310	1729

992. Weizenkakes, sehr fette

[ganze Portion ca. 2600 (100) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Mehl	250	875
700	Butter	175	1310
250	Zucker	60	234
500	Rahm $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
	(gew.)		
	Hirschhornsalz		
	$\frac{1}{2}$ —1 Tl. Teig	610	2629

Teigbereitung und Backen wie 990.

993. Gerstenmehlkakes

[ganze Portion ca. 1250 (160) Cal.]

1000	{ Gerstenmehl	125	437	Teigbereitung nach 934 — Backen nach 988.
	{ Kartoffelmehl	125	425	
180	Ei 1 St.	45	70	
120	Zucker	30	117	
500	Rahm $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
	(gew.)	Teig 450	1259	

994. Haferkakes nach Forward				[ganze Portion ca. 1800 (90) Cal.
		Gr.	Cal.	
1000	Hafermehl	250	875	Das Mehl wird mit der Butter, mit Salz, Natron und Wasser geknetet — der Teig ganz dünn ausgerollt — ausgestochen und geprickelt — in heißem Ofen (oder auf Rost) gebacken.
500	Butter	125	937	
	Doppeltkohlen-			
	saures Natr. $\frac{1}{2}$ Tl.			
500	Wasser, ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125		
	Salz	Teig 500	1812	

Kap. 113. Verschiedene Verwendungen von Brot und Kuchen.

995. Brotwasser — Heyl.

Schwarzbrot	125		Das Brot wird dunkelbraun gebacken — kleingeschnitten — mit kochendem Wasser übergossen — erkaltet, durch ein feines Haarsieb geseiht — mit Cognac oder Saft, Salz, Zucker abgeschmeckt — kalt verabreicht — man kann auch einen gebratenen Apfel und ein Stückchen Apfelsinenschale zum Anrichten mit in das Brotwasser legen.
oder Graubrot			
Zucker	20	78	
Wasser 1 Lit.	1000		
Salz, Cognac oder Zitronensaft			

996. Verschiedene Brotverwendungen im vorhergehenden und folgenden:

Milchsuppe und Sauce mit Brot abgerührt	22, 23, 24
Rahmsauce mit Brot	47
Eieromelett, Eierkuchen mit Brot	328, 333, 341
Fleischsuppe mit Broteinlage	464
Fleischsuppe mit Brot abgerührt	469, 492
Fleischbrühsauce mit Brot abgerührt	565
Fleisch-Fischfarcen mit Brot	683, 691, 693
Gemüsesuppe mit Brot abgerührt	1233, 1242
Gemüse mit Brot abgerührt	1323
Gemüse-Teige(-Farcen) mit Brot	1369, 1377, 1380
	1384, 1387
Fruchtsuppen, Sauce mit Brot	1539
Fruchtfarcen mit Brot	1647, 1648, 1650
	1655, 1659, 1661
Biersuppen mit Brot	Kap. 190
Weinsuppe mit Brot abgerührt	1881

997. Röstbrot, allgemeine Regeln

Vollkommen gutes Rösten von Brot ist keine leichte Sache (ist aber diätetisch sehr wichtig). Es soll die rechte Trockenheit erreicht haben, so daß die Speichelaufsaugung beim Kauen begünstigt werde. — Es soll die rechte gelbbraune Farbe haben, als eine sehr wichtige Eigenschaft — nämlich als Zeichen einer guten Umbildung von Stärke in Dextrin (und Karamel).

Dies läßt sich erreichen, wenn von Anfang an nur schwache Wärme gegeben wird, die das Brot ganz durchdringen kann, bevor sich die dichtende Kruste bildet — und erst später die stärkere Wärme, bei der die gelbbraune Färbung zustande kommt.

Das verwendete Brot soll immer altbacken sein (1—2 Tage).

998. + Trocken geröstetes Brot = „Toast“.

Das Brot (gewöhnlich Weißbrot) wird in $\frac{3}{4}$ —1 cm dicke Scheiben geschnitten (die Rinde kann bleiben oder abgeschnitten werden) und wird dann

1. auf eine Gabel gesteckt und unter fortwährendem Wenden über eine Flamme gehalten (Gas- oder über ausgeglühte Kohlen), bis das Brot an beiden Flächen gleichmäßige gelbe Farbe bekommen; oder

2. wird zwischen den Stäben des Rostes (Fig. 29) angebracht, in derselben Weise gelb geröstet; oder

3. wird auf ein Blech oder eine Pfanne gelegt — die in einem heißen Backofen gestellt wird; oder

4. auf eigenen Röstplatten geröstet (bestehend aus einer Asbestplatte mit Drahtgeflecht überzogen; Fig. 30).

Das Röstbrot ist immer eben vor Gebrauch zuzubereiten. Die Scheiben dürfen nach dem Rösten nicht aneinander gelegt werden; am besten jede für sich in eigenes Gestell gesteckt werden.

999. ÷ Fett geröstetes Brot.

Nachdem die Brotscheiben halb fertig geröstet sind, werden sie mit Butter bestrichen (jedenfalls möglichst dünn) und fertig geröstet.

1000. + Brotwürfelchen, trocken geröstete.

Das Brot wird kleinwürfelig zerschnitten (gewöhnlich ohne Rinde) — auf ein Blech oder eine Pfanne gelegt und in der Röhre langsam trocken und hellbraun geröstet — oder auf der Asbeströstplatte (Fig. 39).

1001. + Brotwürfelchen, mit Zucker geröstete, „glacierte Brotkroutons“.

Weißbrotschnitte werden in verschiedene Formen ausgestochen oder zerschnitten (viereckig, rund, oval), mit Zucker dicht bestreut und mit heißem Gratineisen glaciert — oder in heißer Röhre auf trockener Pfanne gebacken.

1002. ÷ Gebackene Brotwürfelchen (in Zucker und Butter).

Zucker wird auf einer Pfanne zu flüssigem, hellen Karamel gebräunt und Butter (möglichst wenig, 1 Tl. auf 1 Eßl. Zucker) eingerührt. Brotwürfelchen darauf gegeben und fleißig gewendet (mit breitem Messer) — bei schwacher Wärme, bis spröde und hellbraun geworden.

1003. Brot in Rahm gebacken = einfache „arme Ritter“.

Brotscheiben oder weiche Zwiebacke werden etwas angeröstet — in Rahm (oder Milch) getunkt, mit welcher Ei oder Eidotter verkleppert worden ist; auf einer mit Butter bestrichenen Pfanne oder Platte in einen heißen Backofen gestellt — und gebacken, bis sie oberflächlich trocken sind (auch auf dem Rost zu rösten).

1004. Kalte Zwiebackspeise — nach Heyl.

Zwiebäcke werden leicht aufgeweicht in einem Gemisch von Rotwein, Wasser, Zucker, etwas Vanille (eine Nelke), Zitronenzucker usw. — werden mit ganzer frischer Frucht belegt, oder mit Fruchtkompott — auf Eis gestellt — ca. 3 St. — mit etwas Fruchtsaft übergossen — mit Rahm oder Rahmschnee angerichtet.

1005. ÷ Brotfarce — „Panade“.

		Gr.	Cal.	
1000	Weißbrot	125	312	Die Rinde wird abgeraspelt — das Brot einige Stunden in Milch eingeweicht und ausgedrückt — mit der geschmolzenen Butter abgebacken (oder lieber nur abgerührt) — die Masse, erkaltet, mit den Eiern — eins für eins — gut und lange verrührt — kann mit noch anderen Zutaten bereitet werden, wie: Korinthen, Mandeln, Kardamome, Vanillezucker usw. — einfacher auch mit Wasser für Milch.
480	Butter	60	450	
1800	Ei	225	350	
	Salz, wenig			
	Muskat			
	Zucker			
	Milch			
		Teig 410	1112	

1006. + Auflauf mit Brotschnitten — Jaworska

[ganze Portion ca. 1050 (180) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Weißbrot		250	625	Die Brotschnitte werden in der mit den 2 Dottern verquirlten Milch eingeweicht — die Butter nach und nach mit den 3 Dottern angerührt, und dem Rahm, Zimt und den Rosinen — zuletzt mit den zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißen — abwechselnd schichtenweise in eine gebutterte Form gelegt — $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ St. bei mäßiger Wärme gebacken — gestürzt — mit Rahmschnee belegt anzurichten — oder mit einer Fruchtsauce.
250	Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	
250	Rahm	3—4 Eßl.	60	100	
300	Dotter	5 St.	75	270	
360	Eiweiß	3 St.	90	48	
	Zimt	1 Msp.			
120	Rosinen		30		
	(Sultana)				
		Teig	565	1083	

1007. Weißbrot- oder Zwiebackpudding

[ganze Portion ca. 1950 (160) Cal.]

1000	Weißbrot (Zwieback)		250	625	Scheiben von altgebackenem Brot (oder Zwiebäcke) werden mit Butter bestrichen, dicht aufeinander in eine Puddingform gepackt, mit Rosinen dazwischen — Milch mit Eiern, Salz und anderem Gewürz verquirlt, wird darauf gegossen — nachdem es 1 St. unter leichtem Druck gestanden, wird der Pudding ca. 1 St. zugedeckt, auf Wasserbad gekocht — Korinthen, Zitronat können anstatt der Rosinen verwandt werden — mit Rotweinsauce, Eiersauce anzurichten.
400	Brot		100	750	
540	Ei	3 St.	135	210	
200	Zucker		50	195	
200	Sultanarosinen		50	100	
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone				
	Salz				
		Teig	710	1960	

Klasse VIII.**Mehlspeisen in Fett gekocht oder gebraten.****Kap. 114. Backwerk in Fett gekocht — Friture.****1008. Allgemeines.**

Das Kochen von Mehlspeisen in Fett geschieht nach den 615—617 angegebenen allgemeinen Regeln. Gewöhnlich ist das Kochen 2. Grades das beste. Besonders anzuempfehlen dürfte sein ein Gemisch von Schweinefett mit Rinderfett. Die Abfettung mittels Löschpapier soll hier eine besonders sorgfältige sein. (Eigenes Friturekochgefäß mit Einsatz vgl. Fig. 16.)

1009. ÷ Räderkuchen I					[ganze Portion ca. 1900 (116) Cal.]	
			Gr.	Cal.		
1000	Mehl		250	875	Der Teig wird mit dem Mehl und dem Rahm und den Eiern gerührt und geknetet, lange und genau — wird sehr dünn ausgerollt — in längliche Streifen (ca. 4 cm) zerschnitten, mit einem Kuchenrädchen — und dann diese quer (in ca. 10 cm lange Stücke), wonach die Stücke längs der Mitte der halben Länge nach durchschnitten werden und das eine Ende durch die Spalte gezogen wird — ein- oder zweimal — werden dann in Fett hellbraun gebacken und — entfettet.	
250	Butter		60	450		
500	Zucker		125	487		
60	Rahm, fett	1 Eßl.	15	32		
180	Ei	1 St.	45	70		
	Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone					
	Kardamome	Teig	495	1914		

1010. Räderkuchen II					[ganze Portion ca. 1600 (162) Cal.]	
			Gr.	Cal.		
1000	Mehl		250	875		
125	Butter		30	225		
250	Zucker		60	234		
125	Rahm, gew.	2 Eßl.	30	50		
360	Ei	2 St.	90	140		
125	Dotter	2 St.	30	108		
	Zitronenschale	Teig	490	1632		
	Kardamome usw.					

1011. Pasteten (kleine) — Kroustaden					[ganze Portion ca. 1200 (132) Cal.]	
			Gr.	Cal.		
1000	Mehl		250	875	Teig wird $\frac{1}{2}$ St. vor Gebrauch angerührt — in einer (1 Lit. fassende) Kasserolle wird Backfett (mit dem Backeisen darin) erhitzt — bis der dabei erzeugte zischende Laut aufgehört — der Teig wird in eine Schüssel gegeben (so tiefe, daß das Eisen beim Eintunken den Boden nicht berührt) — das Eisen aus dem Fett gehoben, wird an einem feuchten Tuch abgestrichen — schnell in den Teig getunkt und mit daran haftender Schicht von Teig in das Fett 1 Min. (reichlich) gehalten, bis hellbraun gebacken; mit einer Nadel abgehoben — umgekehrt auf Löschpapier gelegt.	
180	Ei	1 St.	45	70		
20	Zucker	1 Tl.	5	19		
60	Öl	1 Eßl.	15	135		
	Salz	$\frac{1}{2}$ Tl.				
1000	Milch	ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	81		
	Bier, leichtes	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	37		
	Teig		565	1217		

1012. Fritureteig I					Fritureteig II					[ganze Portion	
[ganze Portion ca. 1150 (118) Cal.					ca. 1550 (234) Cal.					Gr.	Cal.
1000	Mehl		250	875	1000	Mehl		250	875		
250	Eiweiß	2 St.	60	32	1080	Ei	6 St.	270	420		
125	Öl	2 Eßl.	30	270	120	Öl	2 Eßl.	30	270		
500	Wasser	1/8 Lit.	125		60	Weißwein	1 Eßl.	15			
	Salz	Teig	465	1177		Salz	Teig	565	1565		

Auch mit weniger Eiern zu bereiten, bis nur 2 St. — Teige in gewöhnlicher Weise angerührt — werden verwendet als Hülle für Risolles, Croquettes, Boulettes u. dgl. mit Füllung von Fischfleischsalpicons; für Beignets mit Früchten; zum Einbacken von ganzen Äpfeln usw.

1013. ÷ Schneebälle — B. Thörrestруп. [ganze Portion 2750 (324) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		250	875	Mehl und Butter werden abgebrannt — die Masse mit dem Rahm verrührt (nach Bedarf auch etwas mehr) zu einem recht festen Teig — der nach Abkühlung mit den Eiern abgerührt wird (eins aufs Mal) — wird in Gestalt großer Klöße ausgestochen, in Fett gekocht.
500	Butter		125	937	
1000	Rahm, gew.	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	
1440	Ei	8 St.	360	560	
	Mandeln	6 St.			
			Teig	985	2792

Kap. 115. Mehlspeisen auf der Pfanne gebraten.**1014. ÷ Plinsen — „Pannequets“ — spröde, einfache** [ganze Portion ca. 1300 (118) Cal.

1000	Mehl		250	875	Die verschiedenen Dinge werden miteinander glatt verrührt — mit den Eiweißen als Schnee (Milch kann anstatt Öl verwendet werden) — der Teig wird in dünner Schicht auf einer möglichst wenig fetten Pfanne auf beiden Seiten spröde, hellbraun gebacken — Backfett oder auch Butter (ausgewaschene) verwendbar für die Pfanne — Ei (1 St.) kann auch noch in den Teig gemischt werden — anderes Gewürz, Kardamome, Zitronenöl usw., auch verwendbar.
2000	Bier, leichtes	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	ca. 150	
240	Eiweiß	2 St.	60	32	
120	Öl	2 Eßl.	30	270	
	Salz } wenig		Teig	840	1327
	Zucker }				

1015. ÷ Plinsen — einfache — mit Hefe [ganze Portion ca. 1250 (194) Cal.

1000	Mehl		250	875	Teig — mit den Eiweißen als Schnee zuletzt — gerührt — Backen wie 1014.
360	Ei	2 St.	90	140	
1500	Milch	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	243	
80	Hefe		20		
	oder				
	Backpulver		25		
	Salz		Teig	760	1258

1016. ÷ Plinsen, feinere [ganze Portion ca. 1700 (250) Cal.

1000	Mehl		250	875	Mehl, Bier, etwas Milch, Salz, Zucker werden mit den Dottern und der erweichten Butter verrührt ($\frac{1}{4}$ St.) — dann mit der übrigen Milch — 1 St. später die zu Schnee geschlagenen Eiweiße — sofort zu verbacken — auch Plinsen, feinere — mit Mehl — mit Milch 625, Hefe 10 oder Backpulver 12 — und mit den ganz eingerührten Eiern
2500	Milch	$\frac{5}{8}$ Lit.	625	405	
240	Bier, leicht	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	45	
100	Butter		25	187	
540	Ei	3 St.	135	210	
	Salz		Teig	1095	1722
	Zucker				
	Kardamom				
	Zitronenöl				

1017. ÷ Russische Mehleierkuchen — abgebackene

[ganze Portion ca. 2450 (230) Cal.

			Gr.	Cal	
1000	Mehl		125	437	Butter wird mit Mehl abge-
1000	Butter		125	937	backen und mit Wasser ab-
2000	Rahm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	gerührt — erkaltet, mit Dot-
2000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		tern ganz allmählich ver-
2160	Ei	6 St.	270	420	rührt, zuletzt mit dem Rahm
320	Zucker		40	156	und mit den Eiweißen als
160	Mandeln		20	114	Schnee — zu zwei, ca. 1 cm
					dicken Kuchen hellgelb ge-
			Teig 1080	2484	backen — aufeinandergelegt,

mit Marmelade oder Früchtekompott dazwischen angerichtet —
obenauf mit Zucker bestreut.

1018. ÷ Setzeierpfannekuchen

[ganze Portion ca. 1250 (222) Cal.

1000	Mehl		250	875	Der Teig wird gerührt, erst
2000	Buttermilch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	175	mit den Dottern, dann mit
540	Ei	3 St.	135	210	den Eiweißen als Schnee
	Zucker, Salz				(auch mit nur 2 Eiern) —
	Zitronenöl				die Setzeierpfanne wird ge-
	doppeltkohlens. Natron				wärmt — in jeder Vertiefung
	1 Tl.		Teig 885	1260	wird etwas Butter heiß ge-

gemacht, eine Portion des Tei-
ges mit einem Löffel daraufgelegt — erst auf der einen, dann auf
der anderen Seite braun gebraten — vor dem Umwenden kann
eine kleine Portion Fruchtarmelade oder Kompott eingelegt
werden.

1019. Griesplätzchen

[ganze Portion ca. 490 (90) Cal.

1000	Grütze	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	ca. 350	Die mit Milch und Gries ge-
40	Mehl		10	35	kochte Grütze (nach 849 bis
180	Ei	1 St.	45	70	853, 857—861) wird kalt mit
40	Zucker		10	39	dem Mehl und Ei und Zucker
			Teig 315	494	verrührt und sofort auf einer
	Butter oder Backfett				Pfanne (in Butter oder Back-
					fett) kleine Plätzchen daraus
					gebacken — mit Zucker bestreut, angerichtet.

Klasse IX.

Mehl-, Gries-, Brot-Auflauf oder Soufflee — in Form gebacken.**Kap. 116. Auflauf — von gerührten und abgebrannten Teigen.****1020. Bereitung des gerührten Teiges.**

Mehl (Gries) und Milch (oder Wasser) werden zu Grütze gekocht nach Kap. 90. Die Grütze wird nach Erkalten mit den Dottern und den übrigen Zutaten (nicht zu stark) verrührt — zuletzt mit leichter Hand die zu Schnee geschlagenen Eiweiße eingerührt — wonach die Masse sofort in die mit Butter ausgestrichene Form und in den Ofen gebracht wird — um gebacken zu werden (es ist zweckmäßig, die Form in eine Pfanne mit kochendem Wasser zu setzen).

Zum Backen soll der Ofen gut heiß sein — mit mehr Unterwärme anfangs — mehr Oberwärme später.

1021. + Mehlvanilleauflauf [ganze Portion ca. 1250 (180) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		100	350	Die aus Mehl und Milch gekochte Grütze (Kap. 90) wird nach Erkalten gerührt und gebacken, nach 1020 — verschiedene Geschmackszusätze (Zitronensaft und -schale, Zimt) sind auch anzuwenden.
5000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
1350	Ei	3 St.	135	210	
1000	Zucker		100	390	
	Vanillezucker	Teig	835	1275	
	2 Eßl.				

1022. + Maismehlauflauf [ganze Portion ca. 1300 (210) Cal.

1000	Mehl		100	350	Die aus Mehl, Wasser, Milch gekochte Grütze wird nach 1020 zu Teig verrührt und gebacken — auch mit verschiedenen anderen Mehlsorten.
1000	Wasser	6 Eßl. ca.	100		
4000	Milch, reichl.	$\frac{3}{8}$ Lit.	400	243	
2250	Ei	5 St.	225	350	
1000	Zucker		100	390	
	Gewürz	Teig	925	1333	

1023. Mehlaufauf mit Kakao [ganze Portion ca. 1350 (220) Cal.

1000	Mehl		100	350	Die Dotter mit Zucker und Gewürz weiß gerührt, werden mit dem Mehl stark zusammengeschlagen und mit dem Kakao — zuletzt mit dem Eiweißschnee verrührt usw. (ca. 30 Min. gebacken).
350	Kakao		35	164	
1000	Zucker		100	390	
900	Dotter	6 St.	90	324	
2700	Eiweiß	9 St.	270	144	
	Gewürz	Teig	595	1372	

1024. + Tapiokaaufauf [ganze Portion ca. 1350 (532) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Tapioka		100	350	Die aus Tapioka und Milch gekochte Grütze wird zu Teig verarbeitet nach 1020 — kann auch mit etwas weich gerührter Butter verrührt werden — verschiedenes Gewürz kann verwendet werden — die Form kann vor Einfüllen des Teiges mit Karamelzucker überzogen werden (223).
5000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
750	Zucker		75	295	
2700	Ei	6 St.	270	420	
	Butter, Gewürz	Teig	945	1390	

Reisaufauf	}	ebenso (mit Gries).
Weizengriesaufauf		
Maisaufauf		

1025. + Reisaufauf mit Rahm (Seignobos) [ganze Portion ca. 1400 (270) Cal.

1000	Reis		200	700	Der mit der Milch gargekochte Reis wird gesüßt und gewürzt — halb kalt gerührt — dann mit den geschlagenen Dottern und dem Eiweißschnee verrührt — in Form gelegt in abwechselnden Schichten mit zu sehr steifem Schnee geschlagenen Rahm — 25—30 Min. gebacken.
2500	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	325	
1350	Ei	3 St.	270	420	
	Zucker, Gewürz				
	Schlagrahm	Teig	485	722	

1026. Kalter Reisaufauf mit Kaffee — Seignobos [ganze Portion ca. 1300 (200) Cal.

1000	Reis		100	355	Der Reis in der stark gesüßten und mit Vanille gewürzten Milch gekocht, wird mit den Dottern und dem Kaffee verrührt — zuletzt mit dem Eierschnee — in Form gebacken — kalt angerichtet, mit einer Vanillecreme darübergegossen.
3750	Milch	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	243	
1000	Zucker		100	390	
2250	Ei	5 St.	225	350	
	Vanille				
1000	Kaffee, stark (auch Rum, Kaffee)		100		
		Teig	900	1338	

1027. Brotaufauf (Hampel) [ganze Portion ca. 1450 (220) Cal.

1000	Brot		100	250	Das mit Milch aufgeweichte und ausgedrückte Brot wird mit Zucker, Dotter, Butter — zuletzt mit dem Eiweißschnee verrührt — in Form gebacken.
600	Butter		60	450	
3600	Ei	8 St.	360	560	
600	Zucker		60	234	
	Milch	Teig	580	1494	

Auflauf mit abgebranntem Teig:**1028. Bereitung des abgebrannten Teiges.**

Milch (oder Rahm) wird mit der Butter (wo solche zur Verwendung kommt) gekocht — das Mehl (oder Gries oder aufgeweichtes Brot) wird damit vermischt und auf schwacher Wärme gekocht, bis sich die Masse vom Löffel und Geschirr löst — dann werden nach Erkalten der Masse die Dotter eingerührt und übrige Zutaten, die Eiweiße als steifer Schnee zuletzt — sofort in Form in den Ofen gebracht und gebacken.

1029. Mehlauf nach Naumann [ganze Portion ca. 2000 (265) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		100	350	Das Mehl wird mit Butter und Milch abgebacken — der Teig übrigens nach 1028 bereitet — als Gewürz: Vanille, verschiedene Früchte, Fruchtsäfte.
600	Butter		60	450	
2500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
3600	Ei	8 St.	360	560	
1200	Zucker		120	468	
	Gewürz	Teig	890	1990	

Griesauflauf (Weizengries, Sago usw.),

Brotauflauf (mit Brotkrume oder Zwieback) ebenso.

Für Milch kann in allen diesen Aufläufen auch Fruchtsaft genommen werden, mit Wasser verdünnt.

1030. ÷ Brotauflauf [ganze Portion ca. 1950 (155) Cal.

1000	Brot		125	312	Das in Milch aufgeweichte und ausgedrückte Brot wird mit der Butter abgebrannt — mit Dottern, Zucker, Gewürz verrührt (und nach Bedarf mit der Milch) — zuletzt mit dem Eiweißschnee — sofort in Form gebacken.
800	Butter		100	750	
800	Zucker		100	390	
1800	Ei	5 St.	225	350	
600	Rosinen		75	150	
		Teig	625	1952	

Klasse XI.

Omeletten in der Form oder Pudding.

Kap. 117. Mehl-, Gries-Omelette und Pudding von gerührtem Teig.

1031. + Weizengriesomelette, „Gâteau de Semoule“ nach Gouffé [ganze Portion ca. 146 (232) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Weizengries	200	700	Die aus Milch mit Gries (nach
3750	Milch	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	Kap. 90) gekochte Grütze
50	Butter	10	75	wird abgekühlt, mit Butter,
100	Zucker	20	76	Zucker und mit 2 Eiern ver-
450	Ei	2 St.	90	rührt — in stark gebutterter
	Gewürz	Teig	1070	Form gebacken — kann ge-
			1477	stürzt werden.

1032. Reisolette, „Gâteau de Ris“ nach Gouffé [ganze Portion ca. 1150 (135) Cal.]

1000	Reis	100	355	Teig wird bereitet und ge-
5000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	backen wie 1031 — auch mit
750	Zucker	75	292	anderen Grützen — kann
150	Butter	15	112	auch gestürzt werden.
450	Ei	1 St.	45	
		Teig	735	
			1151	

1033. Mehlpudding [ganze Portion ca. 1350 (250) Cal.]

1000	Mehl	100	350	Die Zutaten werden zu wei-
5000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	chem Teig stark zusammen-
2700	Ei	6 St.	270	gerührt — in stark gebutter-
750	Zucker	75	292	ter Form auf Wasserbad ge-
	Salz, Zitrone,	Teig	945	kocht — gestürzt — mit ver-
	Mandeln usw.		1386	schiedenen Mehlen zu be-
				reiten.

1034. Yorkshire Pudding nach Beeton [ganze Portion ca. 1050 (230) Cal.]

1000	Mehl	100	350	Das Mehl wird allmählich mit
5500	Milch			etwas der Milch verrührt zu
	reichl.	$\frac{1}{2}$ Lit.	550	einer glatten, steifen Masse
2250	Ei	5 St.	225	— dann mit der, mit den
	Salz	Teig	875	Eiern verquirlten, übrigen
			1057	Milch stark abgerührt — in

eine inwendig mit Jus („beef dripping“) ausgestrichene, niedrige Blechform gebracht — 1 Stunde im Ofen gebacken — dann noch $\frac{1}{2}$ St. unter einem zum Rosten aufgehängten Braten gestellt, um etwas von dem abfließenden Saft aufzufangen — kann auch einfach mit etwas Bratenjus übergossen werden. Aus der Form herausgenommen, in Würfel zerteilt — auf warmer Schüssel zu Rinderbraten (Rostbraten) gereicht.

Kap. 118. Mehl-, Gries-Pudding mit souffliertem Teig — gerührt oder abgebrannt.

1035. + Weizengriespudding, mager [ganze Portion ca. 1200 (159) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Gries		100	350	Teigbereitung nach 1020 — die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene, mit gestoßenem Zwieback gut ausgestreute Puddingform gebracht — auf Wasserbad gekocht nach 714 (oder im Ofen gebacken (ca. 1½ St.);
5000	Milch	½ Lit.	500	325	
900	Ei	2 St.	90	140	
1000	Zucker		100	390	
	Salz, Gewürz, Apfelsinenschale				
		Teig	790	1205	

ebenso:

Sagopudding (Tapiokapudding).

Maispudding (Maisflockenpudding).

Reispudding.

1036. Weizengriespudding, etwas fett [ganze Portion ca. 1400 (188) Cal.

1000	Gries (fein)		100	350	Wie 1035 — auch mit anderen Griesen und feineren Grützen.
3750	Milch	¾ Lit.	375	243	
200	Butter		20	150	
1800	Ei	4 St.	180	280	
1000	Zucker		100	390	
		Teig	775	1413	

1037. Griespudding, recht fett [ganze Portion ca. 1400 (177) Cal.

1000	Gries		100	350	Wie 1035 — kann auch in Form gebacken werden — mit Weizengries, Tapioka, ferner Maisgries — feiner Reisgrütze zu bereiten — auch mit Rahm für Milch — auch mit nur 2 Eiern.
3000	Milch	reichl. ¼ Lit.	300	202	
500	Butter		50	375	
1800	Ei	4 St.	180	280	
500	Zucker		50	195	
		Teig	680	1402	

1038. Weizengriespudding, fett [ganze Portion ca. 1700 (225) Cal.

1000	Gries		100	354	Der Teig wird nach 1035 bereitet und gekocht — auch mit Reis, Tapioka, Sago, Mais.
3000	Milch	reichl. ¼ Lit.	300	202	
700	Butter		70	525	
2700	Ei	6 St.	270	420	
600	Zucker		60	234	
	Zitrone				
	Salz	Teig	800	1731	

1039. ÷ Reispudding, sehr fett [ganze Portion ca. 2000 (340) Cal.

			Gr.	Cal.
1000	Reis		100	355
5000	Milch	1½ Lit.	500	324
800	Butter		80	600
4500	Ei	10 St.	450	700
Teig			1130	1979

Zitronenschale, Zimt,
Vanille oder anderes
Gewürz (Mandeln usw.)

Der Teig wird nach 1035 be-
reitet — und gekocht, — auch
mit anderen Grützen.

1040. ÷ Mehlpudding, äußerst fett, „Pudding leger, dit Mousseline“
nach Gouffé [ganze Portion ca. 2450 (290) Cal.

1000	Mehl		100	350
1000	Butter		100	750
1500	Zucker		150	585
1800	Dotter	12 St.	180	648
3000	Eiweiß	10 St.	300	160
Teig			830	2493

Mehl, Butter, Zucker, Dotter
werden miteinander auf Was-
serbad verkocht — dann die
Eiweiße zu steifem Schnee
geschlagen eingerührt — in
einer gebutterten und mit
Zucker ausgestreuten Form
auf Wasserbad gekocht.

Mehl-, Gries-Pudding mit abgebackenem Teig:**1041. ÷ Abgebrannter Mehlpudding — nach Hannemann**

[ganze Portion ca. 1800 (190) Cal.

1000	Mehl		100	350
800	Butter		80	600
800	Zucker		80	312
2000	Milch			
	(knapp)	¼ Lit.	200	160
2250	Ei	5 St.	225	350
100	Mandeln, bittere	6 St.	10	57
	Zitronengelb v. ½ Zitr.			
Teig			695	1829

Milch und Mehl glattgequirt,
werden in die zerlassene
Butter gerührt — und zu
festem Kloß abgebrannt —
Gelbeier mit dem Zucker
schäumig gerührt, die Man-
deln (gerieben) und Zitronen-
schale hineingegeben — die
Hälfte des lauwarmen Kloß-
teiges mit der Hälfte des Ei-
weißes (als Schnee) gut unter-

rührt — dann der übrige Kloßteig und schließlich der übrige
Eiweißschnee unterzogen — der Teig in ausgestrichene Form
gefüllt, 1½ St. in Wasserbad gekocht — kann durch Vanille,
süße Mandeln, in Würfel geschnittene Äpfel (100 g) verändert
werden.

1042. ÷ Prinzeßpudding

[ganze Portion ca. 2500 (340) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Mehl	125	437	Das Mehl (Weizen-, Reis-,
800	Butter	100	750	Sago- oder auch sehr feine
800	Zucker	100	390	Griese) wird mit der Butter
3600	Ei	10 St.	450	abgebrannt — etwas abge-
3000	Milch	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	kühlt, mit den, mit dem
	Vanille, Kardamome			Zucker weiß gerührten, Dot-
	Salz	Teig	1150	tern, der Milch und den Ge-
			2520	würzen lange Zeit abgerührt

— zuletzt mit den Eiweißen als steifer Schnee — in Form auf Wasserbad gekocht (reichlich 2 St.) — gestürzt — auch mit weniger Ei.

1043. ÷ Schwäbischer Neunlothpudding

ebenso — doch aber indem nur die Hälfte der Butter mit dem Mehl abgebrannt wird — während die übrige Butter mit den Dottern und dem Zucker abgerührt wird — und indem nur zu derselben Portion 2 Eier genommen werden — soll sehr stark und stetig 2 St. kochen.

1044. ÷ Mehlpudding mit Kakao — nach Hannemann

[ganze Portion ca. 1800 (218) Cal.]

1000	Mehl	100	350	Bereitung nach 1041 — mit
2000	Milch			Kakao, mit Zucker und Dot-
	(knapp)	$\frac{1}{4}$ Lit.	200	tern verrührt.
400	Butter		40	300
2250	Ei	5 St.	225	350
400	Kakao		40	188
1250	Zucker		125	485
		Teig	730	1833

Kap. 119. Brotpudding.**a) mit gerührtem Teig:****1045. + Weißbrotpudding mit saurer Sahne, mager, nach Guldberg**

[ganze Portion ca. 1300 (210) Cal.]

1000	Weißbrot	200	500	Der Rahm wird mit den
500	Rahm	$\frac{1}{10}$ Lit.	100	168
1350	Ei	6 St.	270	420
200	Zucker		40	156
250	Korinthen		50	100
	Gewürz	Teig	660	1344

in Form auf Wasserbad gekocht — kann auch mit süßem Rahm bereitet werden — kann auch im Ofen gebacken werden.

1046. ÷ Brotpudding			Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 1500 (200) Cal.
1000	Weißbrot		100	250	Butter wird weich gerührt,
3750	Milch	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	243	mit Zucker, Gewürz ver-
2250	Ei	5 St.	225	350	mischt, und mit dem in der
800	Butter		80	600	Milch aufgeweichten Brot
500	Korinthen		50	100	sorgfältig zusammengerührt
	Gewürz	Teig	830	1543	— dann mit den Korinthen
					(aufgeweicht und gedämpft),
					zuletzt mit den glatt gerührten Eiern — in Form auf Wasserbad
					gekocht.

1047. ÷ Schwarzbrot pudding — nach Hannemann					[ganze Portion ca. 1150 (85) Cal.
1000	Schwarzbrot		100	238	Die Butter, schäumig gerührt,
450	Milch		45	29	wird mit den Eiern und
600	Butter (oder Sanin)		60	450	Zucker ca. $\frac{1}{2}$ St. verrührt —
900	Ei	2 St.	90	140	und mit dem Gewürz — zu-
800	Zucker		80	312	letzt abwechselnd das Brot
	Zimt, Zitronenschale				(3 Tage alt, gerieben) und die
	Salz, Arrak (1 Tl.)				Milch eingerührt — in Form
		Teig	375	1169	ca. 1 St. gekocht — mit Wein-
					schaumsauce oder warmem
					Apfelmus angerichtet.

b) mit Auflauf-Teig:

1048. Grahambrotpudding — Starker					[ganze Portion ca. 1700 (210) Cal.
1000	Brot		125	312	Das Brot, geröstet und ge-
120	Butter		15	112	rieben, wird mit dem Rahm
480	Zucker		60	234	(süß oder halb sauer), den
800	Zwetschen		100	200	Dottern, Zucker, Zwetschen
2000	Rahm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	(eingeweicht, gargekocht, von
2160	Ei	6 St.	270	420	den Steinen befreit) und
		Teig	820	1698	Butter (geschmolzen) ver-
					rührt — zuletzt mit den Ei-
					weißen in Schnee — in einer gut gebutterten und ausgestreuten
					Form auf Wasserbad gekocht (ca. $1\frac{1}{2}$ St.).

1049. ÷ Weißbrotpudding — nach Heyl					[ganze Portion ca. 1950 (190) Cal.
1000	Weißbrot		125	312	Die Butter wird mit den
2000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	Dottern schäumig gerührt,
800	Butter		100	750	mit dem Zucker und dem in
800	Zucker		100	390	Milch aufgeweichten Brot
1800	Ei	5 St.	225	350	und dem Gewürz — zuletzt
		Teig	800	1962	mit den Eiweißen in Schnee
					— gekocht in einer mit
					Butter ausgestrichenen, mit Zwieback ausgestreuten Form auf
					Wasserbad im Ofen (ca. 1 St.).

1050. ÷ Weißbrotpudding		[ganze Portion ca. 1050 (100) Cal.		
		Gr.	Cal.	
1000	Weißbrot	100	250	Bereitung ganz wie 1049 (die Korinthen vorher aufge- weicht und weich gedämpft).
500	Butter	50	375	
1350	Ei 3 St.	135	210	
500	Zucker	50	195	
300	Korinthen	30	60	
	Mandeln, Zitronenschale			
	Rum nach Geschmack			
Teig		365	1090	

Kap. 120. Einige besondere Arten von Pudding.

a) mit Hefeteig:

1051. Hefenpudding — nach Hannemann				[ganze Portion ca. 2900 (200) Cal.	
1000	Mehl	440	1540	Die Hefe wird in der Milch aufgelöst, alle Zutaten damit zusammengerührt, tüchtig geschlagen und in die vorgerichtete Form gefüllt — man läßt den Teig gut aufgehen — die Form geschlossen, in lauwarmes Wasser gesetzt, langsam zum Kochen kommen — 2 St. gekocht — mit geschmolzener Butter und Zucker oder Fruchtsauce oder gekochtem, gebackenem Obst.	
225	Butter geschmolz.	100	750		
225	Zucker	100	390		
200	Ei 2 St.	90	140		
1000	Milch knapp $\frac{1}{2}$ Lit.	440	286		
280	Korinthen oder Rosinen	125	310		
100	Hefe	40			
		Teig	1235	2945	
Muskatblüten 1 Msp.					

1052. Hefenpudding — nach Heyl				[ganze Portion ca. 2950 (280) Cal.
1000	Mehl	500	1750	Hefe mit lauwarmer Milch
360	Milch $\frac{3}{16}$ Lit.	180	40	und ein Viertel des Mehles
65	Butter	32	455	werden zu Hefestück be-
270	Ei 3 St.	135	210	reitet — mit der zu Sahne
100	Zucker	50	195	gerührten Butter werden alle
250	Korinthen	125	250	Zutaten verrührt — das auf-
50	Sultana	25	50	gegangene Hefestück und
25	Zitronat klein gewiegt	12		das übrige Mehl damit tüch-
	Zitronenzucker 1 Eßl.			tig verschlagen und in aus-
	Zimt $\frac{1}{4}$ Tl.			gestrichener und ausgestreu-
	Nelke, Salz			ter Blechform gefüllt —
50	Hefe	25		nachdem $\frac{1}{2}$ St. aufgegangen,
	Teig	1084	2950	fest verschlossen auf Wasser-
				bad $1\frac{1}{4}$ St. gekocht — mit
				Fruchtsauce angerichtet.

b) ÷ englischer Pudding (Talgpudding „Plumpudding“):

1053. Einfacher Christpudding für Kinder — nach Beeton
[ganze Portion ca. 3250 (180) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	{ Mehl		200	700	Der Talg wird fein gehackt — mit den abgespülten und entsteinten Rosinen und den Korinthen und den übrigen trockenen Zutaten vermischt — mit dem geschlagenen Ei und so viel Milch als nötig, um den Teig zusammenhängend zu machen — die Masse wird in ein Tuch eingebunden, in ein Gefäß mit
	{ Brotkrume		200	700	
375	Talg		150	1120	
225	Ei	2 St.	90	140	
	Milch				
375	Rosinen		150	300	
375	Korinthen		150	300	
	Kand. Schale		30		
	Allerlei		Teig 970	3260	
	Salz				

kochendes Wasser gebracht — in 4 St. gekocht — mit einem Christdornzweig verziert, angerichtet.

1054. Christ-Plumpudding — nach Beeton
[ganze Portion ca. 4050 (150) Cal.]

1000	Brotkrume		200	700	Bereitet wie 1053.
1000	Talg		200	1500	
900	Ei	4 St.	180	280	
2000	Rosinen		400	800	
2000	Korinthen		400	800	
650	Kand. Schale, gemischt		130		
	Brandy		Teig 1510	4080	

1055. Plumpudding, „John Bulls own“ — Beeton
[ganze Portion ca. 9950 (64) Cal.]

1000	{Mehl	225	1575	Der Talg wird feingehackt — die Rosinen gewaschen und entsteint — und abgetrocknet, mit den Korinthen; die Schale gehackt, die Brotkrume fein gerieben und durchgeseibt — Mischung bereitet, erst Mehl, Salz, Gewürz, dann Rosinen, Schale, Brotkrume, Sultana, Korinthen — die mit Brandy verquirlten Eier dazugeschlagen
	{Brotkrume	225		
1000	Talg	450	3375	
1000	Zucker	450	1755	
1000	Rosinen	450	900	
1000	Korinthen	450	900	
1000	Sultana	450	900	
1000	Kand. Schale, gemischt	450		
	Salz, Allerlei			
800	Ei	8 St.	360	560
400	Brandy	1/4 Lit.	180	
	(reichl.)	Teig	3690	9965

bis vollkommen vermischt — in gut ausgestrichener Form gegeben — wird in ein abgebrühtes, innen mit Mehl ausgestreutes Tuch gebunden, in einen Kochtopf gehängt — 13 St. gekocht.

Klasse XII.

Mehl-, Gries-, Brot-Klöße.

Kap. 121. Klöße aus gerührten Teigen.

Allgemeine Regeln für die Teigbereitung vgl. 933.

1056. + Mehlklöße, magere [ganze Portion ca. 620 (110) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		100	350	Mehl und Milch werden zu
900	Ei	2 St.	90	140	einem steifen Brei gekocht
2000	Milch	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	130	— der mit den Eiern gerührt
	Gewürz				wird — und zu Klößen ab-
		Teig	390	620	gestochen wird, die in Salz-
					wasser ca. 15 Min. gekocht werden — etwas gehackter Speck
					kann in den Teig gemischt werden.

1057. Feste Mehlklöße — zu Suppen, mit gekochten Früchten
[ganze Portion ca. 800 (70) Cal.

1000	Mehl		150	525	Milch (oder Wasser) und But-
200	Butter		30	225	ter werden zusammen ge-
800	Milch (oder				kocht — damit das Mehl und
	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	80	Salz schnell verrührt — der
	Salz usw.	Teig	305	830	Teig gleich in kleinen Klößen
					abgestochen, in gesalzenem
					Wasser (ca. 6 Min.) gekocht.

1058. + Mehlklöße, magere [ganze Portion ca. 1300 (300) Cal.

1000	Mehl		125	437	Das Mehl wird — nach Ein-
6000	Milch		750	486	weichen in etwas von der
2200	Ei	6 St.	275	420	Milch — nach 802—809 ge-
	Zucker, Salz (wenig)				kocht, mit der übrigen Milch
	Gewürz	Teig	1150	1343	— die Masse abgekühlt, mit
					den Eiern, eins aufs Mal, ver-
					rührt, lange Zeit, sorgfältig, und mit dem Gewürz (Muskat,
					Zitronenöl usw.) — in Salzwasser gekocht — auch mit Zusatz
					von etwas Butter.

Maizena-, Reismehl-, Weizenmehlklöße ebenso.

1059. Kartoffelmehlklöße [ganze Portion ca. 1400 (270) Cal.

1000	Kartoffelmehl		100	350	Bereitung wie 1058 — mit
6000	Milch	$\frac{6}{10}$ Lit.	600	405	der Butter, mit den Eiern
2750	Ei	6 St.	275	420	verrührt.
300	Butter		30	225	
		Teig	1030	1400	

1060. Mehlklöße mit Zwieback				[ganze Portion ca. 950 (90) Cal.]
		Gr.	Cal.	
1000	Kartoffelmehl	100	350	Der Zwieback aufgeweicht und mit der Milch glatt gerührt — wird mit Ei, Butter (geschmolzen), Gewürz, zuletzt mit dem Mehl verrührt — in kleinen Klößen abgestochen, gekocht — zu gekochter Frucht angerichtet.
750	Zwieback	75	262	
450	Ei	1 St. 45	70	
300	Butter	30	225	
1250	Milch	$\frac{1}{8}$ Lit. 125	81	
	Mandeln	4 St.		
	Salz, Zucker	Teig 375	988	

1061. Mehlklöße mit Kartoffeln — nach Hannemann				[ganze Portion ca. 500 (60) Cal.]
1000	Weizenmehl	100	350	In der kochenden Milch werden die geriebenen, gekochten Kartoffeln, Sana, Salz verrührt und aufgekocht — kochend über das Mehl in einer Schüssel gegossen — recht schnell zu einem Teige verrührt — daraus 6 runde
500	Kartoffeln	50	45	
60	Butter (Sana)	6	45	
	Salz, Petersilie			
1500	Milch			
	(knapp) $\frac{1}{6}$ Lit.	150	97	
		Teig 306	537	

Klöße geformt und 6 Min. in Salzwasser garg gekocht — vortrefflich zu Sauerbraten, Sauerkohl usw.

1062. Griesklöße				[ganze Portion ca. 600 (110) Cal.]
1000	Gries	100	350	Gries (Weizen-, Tapioka-, Reis-, Mais-) und Milch werden zu Grütze gekocht — etwas erkaltet, mit den Eiern verrührt — zu Klößen in Salzwasser gekocht — der Gries kann auch in Bouillon gekocht werden.
900	Ei	2 St. 90	140	
2000	Milch			
	(knapp) 1/4 Lit.	200	130	
	Gewürz	Teig 390	620	

1063. Weizengriesklöße				[ganze Portion ca. 850 (80) Cal.]
1000	Gries (fein)	100	350	Gries wird in Wasser eingeweicht und garg gekocht — die fertige Grütze mit den übrigen Zutaten gut verrührt — zu Klößen gekocht.
400	Butter	40	300	
200	Zucker	20	78	
900	Ei	2 St. 90	140	
	Wasser	Teig 250	873	

1064. Reisklöße — nach Naumann				[ganze Portion ca. 600 (50) Cal.]
1000	Reis (ganzer)	100	355	Reis und Wasser (oder Bouillon) werden zusammen gekocht, so daß der Reis ganz bleibt — etwas erkaltet, mit der mit Ei, Salz, Gewürz schäumig gerührten Butter verrührt — zu Klößen gekocht.
150	Butter	15	112	
900	Ei	2 St. 90	140	
2500	Bouillon oder			
	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit. 250		
	Gewürz	Teig 455	607	
	(Salz usw.)			

1065. Mehlklöße aus Hefenteig — nach Heyl

[ganze Portion ca. 1150 (110) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Mehl		250	874	Das mit dem vierten Teil
60	Butter		15	112	Mehl und der in Milch auf-
60	Zucker		15	56	gelösten Hefe gerührte, auf-
180	Ei	1 St.	45	70	gegangene Hefestück wird
400	Milch	$\frac{1}{10}$ Lit.	100	60	mit den übrigen Zutaten
60	Hefe		15		blasig geschlagen — daraus
	Salz				apfelgroß geformte Klöße
		Teig	440	1172	läßt man auf mehlbestreu-

tem Brett aufgehen. — In größerem Topf mit kochendem Salzwasser (reichlich) werden die Klöße 5 Min. gekocht auf der einen, und 5 Min. auf der anderen Seite — nachdem gargekocht, werden sie mit zwei Gabeln etwas aufgerissen — nach Belieben mit brauner Butter übergossen — zu Obst. — Auch so, daß der Kochtopf mit Salzwasser, mit einem weißen Tuch überbunden wird — die Klöße daraufgelegt und im Dampf gekocht — oder auch in einem Dampfkochtopf gekocht werden.

1066. + Brotklöße, magere

[ganze Portion ca. 400 (60) Cal.

1000	Weißbrot		125	310	Das Brot (ohne Rinde —
360	Ei	1 St.	45	70	kann vorher geröstet werden)
500	Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	oder Zwieback wird in der
	Salz				Milch aufgeweicht — mit Ei
	Muskatnuß	Teig	230	420	verrührt, durchgestrichen,
					mit Gewürz vermischt — zu
					Klößen in Salzwasser gekocht.

1067. Brotklöße, fette

[ganze Portion ca. 650 (50) Cal.

1000	Weißbrot		100	250	Die Butter wird weiß gerührt
500	Butter		50	375	und dann verrührt mit dem
450	Ei	1 St.	45	70	glatt gerührten Ei, Gewürz
	Salz usw.		195	695	und dem mit etwas Wasser

oder Milch aufgeweichten, abgepreßten, glatt gerührten und auf Wasserbad etwas abgedampften Brot — sofort in kleine Klöße abgestochen, in Bouillon gekocht — auch mit weniger Butter.

1068. Brotklöße mit Mehl

[ganze Portion ca. 700 (75) Cal.

1000	Weißbrot		100	250	Das Brot in der Milch (oder
500	Mehl		50	175	Rahm) aufgeweicht, ausge-
450	Ei	1 St.	45	70	drückt, verrührt und durch-
250	Butter		25	187	gestrichen, wird mit der
600	Milch oder				Butter, mit Ei, Mehl, Salz,
	Rahm bis	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	40	Gewürz zusammengerührt —
		Teig	280	722	und nach Bedarf mit etwas
					derausgedrückten Milch — zu
					Klößen gekocht.

1069. Bayrische Knödel — nach Naumann

[ganze Portion ca. 550 (60) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Weißbrot	100	250	Das Brot in Würfeln, wird mit der Flüssigkeit übergossen (wenn Bouillon, dann gewöhnliche oder mit Schinken gekocht) und $\frac{1}{2}$ St. hingestellt — dann verrührt mit der schäumig gerührten Butter, mit dem Mehl, Ei, Gewürz, Schnittlauch — zu recht großen Klößen gekocht.
100	Mehl	10	35	
250	Butter	25	187	
450	Ei	45	70	
600	Bouillon oder			
	Milch	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	
	Schnittlauch	25	40	
	Salz, Muskat usw.			
	Teig	265	582	

Kap. 122. Klöße von abgebrannten Teigen, von Mehl, Gries, Brot.**1070. Mehklöße, feine, abgebrannte — nach Hannemann**

[ganze Portion ca. 1900 (260) Cal.]

1000	Mehl	250	775	Butter (oder Sana) wird geschmolzen, mit dem Mehl und der Milch vermischt, zu festem Kloß abgebrannt — wird erkaltet, nach und nach verrührt mit Ei, Semmel, Zucker und Mandeln (gerieben) — in kleine Klöße abgestochen, in Wasser 4 Min. gekocht.
200	Butter	50	375	
80	Zucker	20	78	
2000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
720	Eier	4 St.	180	
80	Semmel, gerieben	20	70	
	Salz			
	Zitronenschale oder			
	Mandeln, bitt.	4 St.		
	Teig	1070	1903	

1071. Reismehklöße, abgebrannte — B. Thörrestrup

[ganze Portion ca. 800 (110) Cal.]

1000	Reismehl	100	355	Mehl, Butter, Milch werden miteinander gekocht — erkaltet, mit den Eiern allmählich verrührt — zu Klößen abgestochen und gekocht.
200	Weizenmehl	20	70	
250	Butter	25	187	
900	Ei	2 St.	90	
1250	Milch	ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	
	Salz, Muskat			
	Zucker, Zitronenöl			
	Teig	360	833	

1072. Mehlklöße, abgebrannte — nach Nimb

[ganze Portion ca. 1300 (100) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Mehl (feinstes Weizen-)	100	350	Mehl, Butter werden abgebrannt, mit Wasser abgerührt, weiter gebacken zu festem Kloß — erkaltet, allmählich verrührt mit Ei, Salz, Zucker, Gewürz — zu Fleisch- und Fruchtsuppen.
1000	Butter	100	750	
1350	Ei 3 St.	135	210	
2000	Wasser (knapp) $\frac{1}{4}$ Lit.	200		
	Salz			
	Zucker (wenig)			
	Muskat			
	Teig	535	1310	

1073. + Griesklöße, in Milch abgebrannte — magere

[ganze Portion ca. 650 (130) Cal.

1000	Gries (fein)	100	350	Gries und Milch werden zu festem Kloß verkocht — erkaltet, mit Ei verrührt — in Salzwasser gekocht.
2000	Milch knapp $\frac{1}{4}$ Lit.	200	130	
1350	Ei 3 St.	135	210	
	Teig	435	690	

1074. Brotklöße, abgebrannte

[ganze Portion ca. 900 (80) Cal.

1000	Weißbrot	100	250	Das in etwas Wasser (oder Milch) aufgeweichte und ausgedrückte Brot wird mit der Butter zu festem Kloß abgebrannt — erkaltet, mit den übrigen Zutaten verrührt — zu Klößen gekocht.
200	Mehl	20	70	
900	Ei 2 St.	90	140	
600	Butter	60	450	
	Wasser oder Milch			
	Salz, Muskat			
	Mandeln 2 St. (bittere)			
	Teig	270	910	

Fünfte Nahrungsmittelgruppe.

Hülsenfrüchte (Leguminosen).

Kap. 123. Allgemeines über Hülsenfrüchte.

Die Hülsenfrüchte — womit hier die trockenen Früchte der Linsen, Bohnen, Erbsen gemeint sind — zeichnen sich besonders durch ihren sehr hohen Gehalt an Eiweißstoffen aus. In dieser Beziehung erreichen sie oder übertreffen sie die mit diesen Stoffen reichlichst versehenen, tierischen Nahrungsmittel: das Fleisch und die Fleischware.

Daneben enthalten sie bedeutende Mengen von Kohlenhydraten und ganz wenig Fettstoffe.

Unter den Eiweißstoffen ist ein eigener Eiweißstoff vorherrschend, Legumin genannt — neben Lezithin (1%), und recht reichliche Purinstoffe.

Die Kohlenhydrate haben nichts Besonderes in bezug auf Art und Zusammensetzung. Die Stärke der Leguminosen scheint an sich etwas schwerer verdaulich zu sein als die der Getreidearten, indem sie der Umbildung in Dextrin usw. einen etwas höheren Widerstand entgegenstellen soll.

Die Fettstoffe sind Pflanzenstoffe gewöhnlicher Art. An Salzen sind die Hülsenfrüchte meistens reicher als die Getreidearten, mit verhältnismäßig viel Eisen (besonders in den Linsen) — und reichlich Kali und Kalk, verhältnismäßig weniger Phosphorsäure.

Durch Versuche ist es nachgewiesen, daß die Hülsenfrüchte in feinzerteiltem Zustande von den Schalen befreit und fein gemahlen, eine bedeutend höhere Leichtverdaulichkeit erreichen. Es scheint überhaupt so, daß der Ruf der Hülsenfrüchte für Schwerverdaulichkeit nicht so sehr darauf zurückzuführen sein dürfte, daß die Nahrungsstoffe derselben an sich schwerer verdaulich sind, sondern vielmehr darauf, daß die Stoffe so dicht eingeschlossen sind (vgl. Kap. 86) — wonach also bei den Hülsenfrüchten eine in vollkommenster Weise durchgeführte, einleitende Zubereitung von ganz besonderer Bedeutung wird, nämlich: das Feinmahlen (Schälen), Aufweichen, die Wärmeeinwirkung.

Die Hülsenfrüchte bestehen aus einer äußeren, besonders schwerverdaulichen Schale, und einem inneren, verhältnismäßig leichter verdaulichen Mehlkern, mit einem Keim.

Von Erbsen finden Verwendung besonders die gelben, teils ganz, teils geschält und auch getrocknete grüne.

Von Bohnen werden verschiedene Sorten verwendet: weiße, teils größere, flachere (Limabohnen), teils kleinere, rundliche, und braune (holländische usw.); außerdem auch grüne (getrocknete) Flageolets.

Von Linsen werden verwendet: rote, teils kleinere (egyptische), teils größere (russische usw.) — und graue, an Größe den großen roten gleich.

Gewöhnlich kommen die Hülsenfrüchte ganz zum Verkauf; es werden aber auch verschiedene Arten von

Erbsenmehl, Bohnenmehl, Linsenmehl

dargestellt; entweder als einfache oder gemischte Leguminosenmehle (von Knorr, Hartenstein u. a.) — in bezug auf deren Zubereitung auf die gewöhnlich mitgegebenen Anweisungen zu verweisen ist.

Kap. 124. Zubereitung. — Allgemeines.

1101. Das Aufweichen.

Die Hülsenfrüchte sind immer gut aufzuweichen, bevor sie gekocht werden; sie werden dazu in kaltem (weichem, nicht kalkhaltigem) Wasser hingestellt, soviel wie sie nach und nach aufzusaugen vermögen (es wird ungefähr 1 Lit. Wasser auf $\frac{1}{2}$ kg Hülsenfrüchte werden) — und können von 12—48 Stunden stehen bleiben. Sehr zweckmäßig ist ein Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron zu dem Wasser.

1102. Das Kochen

geschieht in demselben Wasser, am besten in einem gut emaillierten oder irdenen Kochgefäß, und bei Zusatz von kochendem Wasser, wenn nötig. Das Kochwasser soll immer weich (nicht kalkhaltig) sein.

Salz darf gewöhnlich erst etwas später, während des Kochens, hinzugegeben werden.

Das Kochen geschieht übrigens in zwei Weisen.

1. Weise: Nach dem Aufweichen werden die Hülsenfrüchte mit recht reichlich kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt — und bei Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron (wenn es nicht bereits beim Aufweichen zugesetzt war) in 10—15—30 Min. gekocht, wonach das Wasser abgegossen und neues, kochendes Wasser (oder Bouillon) aufgegossen wird — worin dann das Kochen bis auf völliges Garsein zu Ende geführt wird.

2. Weise: Nach dem Aufweichen werden die Hülsenfrüchte ca. $\frac{1}{2}$ Stunde in dem Aufweichwasser (mit Soda) vorgekocht — dann (nach 802—809) zum Nachkochen hingestellt, wenigstens 3 Stunden — auch 4—5—6 Stunden — in der Kochkiste, in Papiereinpackung usw. — auch auf der Herdseite — wo dann Gelegenheit gegeben für wieder-

holtes Umrühren, und wobei auch Zusatz von kochendem Wasser nötig werden kann. Zuletzt soll aber das Wasser ungefähr ganz weggekocht sein.

Beim Kochen können verschiedene Kräuter und Gemüse hinzugegeben werden — zu Linsen paßt besonders das Grüne vom Porree, wie auch zu Bohnen; während Mohrrüben für Erbsen und auch für Bohnen passen, Reis und Tomaten sind auch verwendbar und Maggiwürz.

Nach dem Kochen sind die Schalen möglichst genau zu entfernen — vor allem, wenn man die Hülsenfrüchte ganz verwenden will (von den Linsen sind indessen die Schalen kaum zu entfernen). Sonst sind die Hülsenfrüchte in der Regel nach Entfernung der Schalen in Püreeform zu bringen, indem man sie entweder durch ein Sieb (Fig. 19) treibt oder mehrmals durch eine Fleischmaschine gehen läßt.

Klasse I.

Kap. 125. Hülsenfruchtsuppen und Saucen*).

1103. Linsenpüreesuppe

[ganze Portion ca. 1850 (470) Cal.

			Gr.	Cal.
1000	Linsen, rote	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600
5000	Wasser	$2\frac{1}{2}$ Lit.	2500	
200	{Gemüse}	ca.	100	40
	{Kräuter}			
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210
	Salz	roh	3225	1850
	Gemüsebrühe			

Die Linsen werden aufgeweicht und gekocht (nach 1101—1102) — abgetropft — durchgestrichen, mit der abgeseihten oder anderer Gemüsesuppe bis auf passende Suppenkonsistenz verrührt — wonach aufgekocht und

mit dem Rahm abgerührt wird. — Bei dem ersten Kochen kann hinzugegeben werden: Mohrrüben, Pastinak, Porree, Zwiebel, Sellerie, Petersilie nach Wunsch. Diese Zusätze können entweder mit den Hülsenfrüchten durchgestrichen werden, oder, vorher herausgenommen und in der fertigen Suppe, zerschnitten, mit angerichtet werden. Die Suppe kann auch mit etwas Tomatenpüree verrührt werden (ca. 250 auf 1000); zuletzt auch mit etwas kalter Butter — mit geröstetem Brot, verschiedenen Klößen anzurichten.

Braune Bohnensuppe,

Weißer Bohnensuppe,

Gelbe Erbsensuppe ganz ebenso.

*) Bei allen Vorschriften von Hülsenfruchtspeisen wird im Calorienwerte ein Abzug zu machen sein, überall wo die Hülsenfrüchte durch Sieb gestrichen werden (5—10%).

1104. Bohnenpüreesuppe mit Krebsbutter — nach Heyl

[ganze Portion ca. 3200 (450) Cal.]

		Gr.	Cal.
1000	Weißer Bohnen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600
7000	Wasser $3\frac{1}{2}$ Lit.	3500	
200	Butter	100	750
200	Krebsbutter	100	750
150	Rahm 5 Eßl.	75	126
	Porree, gehackt 4 Eßl.		
	Pfeffer, wenig roh	4275	3226
	Salz		
	Brühe		

Die Bohnen eingeweicht (1101) und gekocht (1102, 1.—2. Art), werden durchgestrichen, mit der Butter und Krebsbutter gekocht — mit Brühe aufgefüllt, bis auf Suppenkonsistenz — mit dem Rahm abgerührt — mit Salz und Pfeffer gewürzt.

1105. Bohnenpüreesuppe — nach Heyl

[ganze Portion 2450 (470) Cal.]

1000	Weißer Bohnen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600
5000	Wasser $2\frac{1}{2}$ Lit.	2500	
1250	Tomatenpüree $\frac{5}{8}$ Lit.	625	137
200	Butter	100	750
10	Zwiebel	5	
25	Fleischextrakt	12	
	Salz roh	3742	2487

Die Bohnen aufgeweicht (1101), mit einem Teil des Wassers gekocht (1102), mit Natron und Zwiebel, werden durchgestrichen — mit Butter (75 g) aufgekocht, mit dem übrigen Wasser (kochend) aufgefüllt — nach

Wunsch mit Fleischextrakt versetzt — $\frac{1}{2}$ St. gekocht, gesalzen — noch einmal durchgestrichen — mit Butter (25 g) verrührt — mit geröstetem Brot anzurichten.

1106. Suppe von getrockneten grünen Erbsen — nach Forward

[ganze Portion ca. 2500 (470) Cal.]

1000	Erbsen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600
300	Spinat	150	50
300	Salat	150	50
200	Butter	100	750
20	Mehl 1 Eßl.	10	35
6000	Wasser 3 Lit.	3000	
	Gewürz roh	3910	2505

Die Erbsen aufgeweicht (1101) und gekocht (1102) mit 1 Lit. Wasser, Salz (Soda), werden durchgestrichen — Spinat und Salat (vorher weichgekocht und zerschnitten) werden hinzugegeben mit 2 Lit. Wasser — fertig gekocht —

mit Mehl, Butter, Salz, Pfeffer, wenig Zucker verrührt — noch 20 Min. gekocht — auch mit anderen Gemüsen (Möhren, Zwiebel usw.).

1107. Gelbe Erbsensuppe.

1000	Erbsen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600
6000	{ Wasser ca. 1 Lit.	1000	
	{ Brühe ca. 2 Lit.	2000	
	Wurzelwerk		
	Gewürz		

Die Erbsen (geschälte) werden aufgeweicht (1101), im Wasser gekocht (1102, 2. Art), durchgestrichen, mit der Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe) aufgeköstet —

mit derselben wenigstens $\frac{1}{2}$ St. gekocht — die Wurzeln weichgekocht, zerschnitten, werden in der Suppe angerichtet.

Die Brühe entweder:

1. Kräuter- oder Gemüsebrühe, kräftig, gekocht auf Mischung verschiedener Kräuter und Wurzeln;

2. magere Fleischbrühe nach Kap. 40—41 gekocht — oder auf magerer Fleischwurst;

3. fettere Fleischbrühe, gesalzene, gekocht auf 1 bis 1½ kg schwach gesalzenem, magerem Schweinespeck, Rollwurst und etwas Rinderhese zu 2 Lit. Brühe — mit Pastinak, Sellerie, Möhren, etwas Zwiebel; nach Wunsch etwas Thymian — auch mit geröstetem Brot anzurichten.

1108. Erbsensuppe mit Schweineohren — Heyl.

			Gr.	Cal.	
1000	Erbsen	½ kg	500	1600	Die Schweineohren (oder
6000	Wasser	3 Lit.	3000		Schnauzen, gepöckelt, nach
400	Kartoffeln		200	180	Wunsch etwas gewässert)
250	Suppengrün		125	45	werden mit den Erbsen (ent-
	Majoran				hülste), dem Suppengrün und
	Pfeffer, weiß, Msp.				dem Wasser in irdenem Topf
	Salz, wenn nötig				langsam 2½ St. gekocht,
	Schweineohren ½ kg	500			fest verschlossen. Das Fleisch
					herausgenommen, in kleine
					Stücke zerschnitten, wird mit den Kartoffeln, Majoran, Pfeffer
					(Salz nach Geschmack) in der Suppe noch eine Stunde gekocht —
					wenn ungehülste Erbsen verwendet sind, werden die Hülsen
					derselben zuletzt abgeschöpft.

Erbsenpüreesuppe

ebenso, durchgestrichen vor dem zweiten Kochen.

Hülsenfruchtsaucen.

1109. Linsensauce — nach Elisabeth Hansen.

Die Linsen werden aufgeweicht, gekocht (1101—1102) — mit so viel Gemüse- oder Fleischbrühe abgerührt, daß die Sauce passende Konsistenz erhält — einige Tropfen Zwiebelsaft und etwas Nußbutter wird damit abgerührt und aufgekocht — auch mit gewöhnlicher Butter.

1110. Linsensauce nach Anna Poulsen.

Linsen, rote (egyptische), mit wenig Wasser weichgekocht (1101—1102) und mit Zwiebel und Tomatenextrakt, werden durchgestrichen, mit etwas Currypulver oder Paprika verrührt — noch einmal durchgestrichen — aufgekocht — zu verschiedenen Hülsenfruchtspeisen angerichtet.

Klasse II.

Hülsenfrüchte ganz.

Dazu sind entweder enthülste Hülsenfrüchte zu verwenden, oder sie sind, wenn möglich, während der Bereitung von den Hülsen zu befreien.

Kap. 126. Linsen, Bohnen.**1111. Linsen, Bohnen, naturell.**

Die Hülsenfrüchte werden aufgeweicht, weichgekocht (1101 bis 1102) — sehr gut abgetropft — auf Dampf oder an der Herdseite trocken gedämpft — mit Butter verrührt (100—200 g auf 1000) — können mit etwas Zitronensaft angesäuert werden.

1112. Linsen, Bohnen, Erbsen in Sauce.

Die aufgeweichten, weichgekochten, gut abgetropften Hülsenfrüchte (1000 g) werden mit einer Sauce (ca. 1 Lit.) zusammengerührt und aufgekocht — zu weißen Bohnen: eine helle, sämige Sauce (mit Hülsenfruchtbrühe oder Gemüse- oder Fleischbrühe aufgegossen) — zu Linsen, Erbsen: eine braune, sämige Sauce — es kann mit etwas Zitronensaft angesäuert werden — es kann mit etwas Tomate (oder Essig), etwas Maggigewürz oder Lahmanns Nährsalz gewürzt werden; wenig Pfeffer — die Sauce kann mit etwas Fleischextrakt kräftiger gemacht werden.

1113. Weiße, braune Bohnen mit Möhren.

Die Bohnen fertiggekocht (1101—1102), werden mit ungefähr der gleichen Menge weichgekochter, in Scheiben zerschnittener Möhren vermischt, in etwas von der Brühe oder anderer Gemüsebrühe aufgekocht — mit wenig Sagomehl sämig gemacht, und mit etwas Butter — auch mit teilweise Kartoffeln herzustellen.

1114. Weiße Bohnen mit Äpfeln — Starker

[ganze Portion ca. 2050 (450) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Weiße Bohnen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Bohnen aufgeweicht, gekocht (1101—1102), werden (ganz geblieben) kurz vor Anrichten mit den zu Mus verkochten Äpfeln zusammengerührt, aufgekocht
800	Äpfel	400	160	
160	Zucker	80	312	
	Salz, Butter	980	2072	
	Wasser			

— mit Salz und etwas Butter abgerührt.

1115. Weiße Bohnen, gebacken — nach Anna Poulsen

[ganze Portion ca. 1650 (460) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Bohnen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Bohnen, fertiggekocht, werden mit dem Tomatenpüree und der Butter verrührt (oder mit frischen Tomaten in Scheiben vermischt), in ein irdenes Gefäß gebracht — 1 St. im Ofen gebacken.
500	Tomatenpüree	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	ca. 55	
	oder Tomaten roh				
	Butter, wenig				

1116. Linsen mit Zwetschen — nach Anna Poulsen.

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Linsen werden mit den Zwetschen (getrockneten) aufgeweicht und weich gekocht — mit etwas Butter verrührt, gesalzen.
500	Zwetschen	$\frac{1}{4}$ kg	250	500	
	Butter, wenig				
	Salz				

1117. Egyptische Linsen mit Paprika — nach Anna Poulsen.

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Linsen aufgeweicht, werden mit den Kartoffeln (gekocht, gerieben) und der Brühe angerührt und gekocht, mit Zusatz von Zwiebel, Knoblauch, Salz — zuletzt werden die Tomaten, zerschnitten, Öl oder Butter eingerührt — und Paprika.
1000	Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kg	500	450	
1000	Kräuterbrühe	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
	Zwiebel, span.	2 St.			
	Tomaten	2 St.			
	Paprika				
	Knoblauch				
	Öl, Salz, wenig Butter				

1118. Linsen mit Reis und Curry — nach Anna Poulsen

[ganze Portion 2750 (520) Cal.]

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Linsen (egyptische) aufgeweicht, mit dem (abgebrühten) Reis, Zwiebel, Tomatenpüree, Salz, Wasser verrührt, werden auf Wasserbad weichgekocht (bei häufigem Umrühren) — zuletzt das Öl und Curry und Salz dazugegeben.
500	Reis	$\frac{1}{4}$ kg	250	885	
120	Tomatenpüree	4 Eßl.	60	13	
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
60	Öl	2 Eßl.	30	270	
	Curry	1 Tl.	1340	2768	
	Salz				

Klasse III.

Püree und Teige oder Farcen von Hülsenfrüchten.

Kap. 127. Allgemeines.

1119. Mischungen.

Die verschiedenen Hülsenfrüchte verwendbar, einzelne Sorte oder gemischt; letzteres von Vorteil für den Geschmack. Die Linsen werden am meisten gebraucht, und in den Mischungen gewöhnlich als Hauptbestandteil. Es sind folgende Mischungen allgemeiner verwendbar:

Linsen 3—4 T. zu 1 oder 2 T. weißen Bohnen — auch das entgegengesetzte Verhältnis kommt vor; oder

Linsen, braune, weiße Bohnen in gleichen Mengen; braune Bohnen 3 T., weiße Bohnen 1—2 T. (entweder gewöhnliche weiße oder Limabohnen);

gelbe Erbsen, grüne (getr.) Erbsen werden gewöhnlich für sich verwendet.

1120. Hülsenfruchtpüree oder Mus; allgemeines.

Die Hülsenfrüchte (die Erbsen enthülst) werden aufgeweicht (1101), in Wasser gekocht (so viel, daß das Wasser die Früchte eben deckt) — wiederholt umgerührt, bis sie zu einem möglichst glatten Brei verkocht sind — dann nach 802—809 fertig gekocht. ein oder mehrere Male durch Sieb gestrichen — für zusammengesetzte Pürees oder Farcen weiter verwendet.

1121. Gelbe-Erbsenpüree

[ganze Portion ca. 1950 (440) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Erbsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Erbsen nach 1120 gekocht und durchgestrichen, werden mit der Butter verrührt — es kann, anstatt Wasser, mit Gemüsebrühe oder Fleischbrühe oder Konsommee gekocht werden — wird auch gleich von Anfang an mit der Butter gekocht — es können gleich anfangs verschiedene Kräuter und Gemüse mitgekocht werden (Suppengrün, Spinat, Möhren, Zwiebel, Bouquet usw.).
4000	Wasser	ca. 2 Lit.	2000		
100	Butter		50	375	
	Zwiebel, Salz				

Püree von grünen getrockneten Erbsen, Linsen, Bohnen ganz ebenso — entweder für sich anzurichten (mit gerösteten Brotschnitten) oder zu Fleischspeisen (besonders zu gesalzenen, geräucherten).

1122. Farcebereitung (s. auch Kap. 79).

Hülsenfruchtpüree nach 1120 wird zu Farce bereitet mit folgenden Zusätzen:

mehligen Stoffen, besonders Reis, Mais, Hafer, Brot-
rinde, Zwieback, Weizenbrot (abgeraspeltes).

Empfehlenswerte Zusätze sind:

Gemüse und Kräuter, weichgekocht, besonders Möhren,
Petersilie, Spinat, von ein Viertel bis zur Hälfte des Gewichtes;

Früchte werden gleichfalls verwandt, wie: Tomate usw.;
in der spezielleren vegetarischen Küche mit Vorliebe: Nüsse,
geschält, feingemahlen — auch als Granola;

Wasser, Gemüsebrühe, Bouillon, Milch, Rahm
werden zum Einrühren genommen (einzeln oder gemischt) für
passende Konsistenz;

Eierzusatz sehr geeignet; die Eier werden entweder ganz
eingerührt, 2—6 St. auf jedes $\frac{1}{2}$ kg Hülsenfruchtmasse; be-
sonders anzuempfehlen ist: das Soufflieren des Teiges, wo-
bei die Dotter erst für sich eingerührt werden, dann zuletzt die
Eiweiße als steifer Schnee; weniger als 4 Eiweiße auf $\frac{1}{2}$ kg
Hülsenfruchtmasse gibt jedoch keine deutliche soufflierende
Wirkung — bis auf doppelte Menge verwendbar;

verschiedener Fettstoffzusatz wird gebraucht; Butter,
Palmin usw.;

verschiedener Gewürzzusatz erwünscht (jedoch so
sparsam wie möglich bei stärkeren Gewürzen): besonders Salz
und Zwiebel, Maggigewürz Selleriesalz, Lahmanns Nährsalz; und
auch Allerlei, Muskatnuß, Thymian; äußerst sparsam Pfeffer.

Durch derartige Zusätze kann der Hülsenfruchtfarce
Abwechslung gegeben werden (was auch sehr nötig ist).

Die Mischung geschieht allmählich; erst wird Brot,
Mehl u. dgl. eingemischt, und Gemüse und Nüsse; dann nach
und nach die Flüssigkeit, zu recht steifem Teig — endlich die
Eier, ganz oder geteilt.

Je längere Zeit gerührt wird, und je öfter die Farce
durchgestrichen wird, um so feiner wird sie.

Kap. 128. Farcen mit gewöhnlichem gerührten Teig.**I. Ganz einfache Farcen:****1123. Linsenfarcen** (Linsenbraten).

Linsen, graue oder rote (nach 1101—1102—1120), zu Püree
verarbeitet, werden mit Gemüsebrühe verrührt, ca. $\frac{1}{8}$ Lit. auf
 $\frac{1}{2}$ kg, und Rahm ebensoviel, und etwas Zwiebel — oder mit
Tomatenbrühe oder Bouillon, oder mit einer dünnsämigen braunen
Sauce — wird leicht gewürzt — etwas Brotkrume oder gestoßene
Brotrinde kann eingemischt werden. Die Masse wird in längliche
Brotform gebracht und auf der Pfanne im Ofen gebacken.

II. Mit Zusatz von Mehlstoffen:

1124. Bohnenbraten — nach Elisabeth Hansen

[ganze Portion ca. 3250 (600) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Braune Bohnen $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Bohnen nach 1101—1102 und
300	Reis, gedämpft	150	530	1120 zubereitet, werden(nach
650	Maisflocken, geröstet	325	1135	1122) mit dem Reis und den
	Salz, Muskat			Maisflocken, dem Gewürz
	Zwiebel			und der nötigen Flüssigkeit

zurechtgemacht — wie 1123

geformt und gebacken (auch in einer Form).

1125. Linsenklops

[ganze Portion ca. 2600 (580) Cal.

1000	Linsen, graue $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen nach 1101—1102 und
500	Reisbrei	250	375	1120—1122 zubereitet, wer-
500	Brot	250	625	den zu steifem Teig ver-

arbeitet, mit dem Reisbrei

und dem Brot (aufgeweicht und ausgedrückt) — in flache Klops (Kuchen) geformt — auf der Pfanne in Palmin gebraten, oder im Ofen gebacken.

1126. Linsenklops — nach Elisabeth Hansen

[ganze Portion ca. 2400 (510) Cal.

1000	Linsen $\frac{1}{4}$ kg	250	800	Linsen und Bohnen nach 1101
1000	Bohnen (Lima) $\frac{1}{4}$ kg	250	800	—1102 und 1120 zubereitet,
1000	Reis, gedämpft $\frac{1}{4}$ kg	250	800	werden zu steifem Teig ver-

arbeitet mit dem Reis —

in runde Kuchen (ca. 1 cm dick) geformt — die auf der mit Salz gestrichenen Pfanne gebraten oder auf dem Blech im Ofen gebacken werden — etwas abgekühlt, werden sie (zugedeckt) in etwas Rahm und Palmin aufgewärmt — und mit gebratenen Zwiebeln und einer kräftigen braunen Sauce (Gemüsesauce) angerichtet.

III. Mit Zusatz von Kräutern und Gemüsen:

1127. Gelbe-Erbсенbraten — nach Elisabeth Hansen

[ganze Portion ca. 1800 (470) Cal.

1000	Erbсен, gelbe (enthülste) $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Erbсен aufgeweicht und
200	Porree 2 St.	100	35	gekocht mit Porree (1101
250	Rahm ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	—1102) und durchgestri-
	Palmin			chen (1120), werden mit Salz,
	Salz			Palmin, Rahm glatt geschla-

gen — die Masse in einer

Blechform 1 St. gebacken —

mit Kartoffeln und Sauce anzurichten — auch mit anderen Gemüsen zu bereiten.

1128. Linsenklops [ganze Portion ca. 1600 (460) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Linsen weichgekocht mit den Möhren, werden mit den Kräutern und der Brühe (Gemüsebrühe) durchgestrichen — als flache Klops auf der Pfanne gebraten oder in einer Form (gew. oder Randform) gebacken — auch mit verschiedenen anderen Gemüsen zu bereiten.
250	Möhren	$\frac{1}{8}$ kg	125	43	
	Petersilie, gehackt				
	Kerbel, gehackt				
250	Brühe	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
	Salz, and. Gewürz				

IV. Mit Zusatz von Nüssen:

1129. Weiße-Bohnenpastete — nach Elisab. Hansen
[ganze Portion ca. 2700 (560) Cal.

1000	Bohnen, weiße	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Die Bohnen nach 1101—1102 und 1120 zubereitet, werden gut zusammengerührt mit der Nußmasse, dem Zwieback und der notwendigen Bohnenbrühe (oder Gemüsebrühe) und Gewürz — in gebutterter Form im Ofen ca. 1 St. gebacken.
250	Nüsse (gemahlen)		125	855	
160	Zwieback		80	280	
	Zwiebel, Salz				
	Bohnenbrühe				

1130. Erbsenklops — J. Olsen [ganze Portion ca. 2950 (600) Cal.

1000	Erbsen, grüne	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Erbsen nach 1101—1102 und 1120 zubereitet, werden mit dem Reisbrei, den Nüssen, der Butter, dem Rahm und dem Gewürz zu Teig gemacht — als Klops auf der Pfanne gebraten (1126).
250	Nüsse, gerieb.		125	855	
500	Reisbrei		250	375	
40	Butter	1 Eßl.	20	150	
	Rahm, wenig		roh 895	2985	
	Zwiebel, Salz				

1131. Weiße-Bohnenklops — nach J. Olsen
[ganze Portion ca. 3500 (560) Cal.

1000	Bohnen, weiße	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Bohnen nach 1101—1102 und 1120 werden zu Farce gerührt nach 1122, mit den Nüssen und den weichgekochten, feingestoßenen Kartoffeln — mit Gewürz und Brühe, wenn nötig — sehr sorgfältig gemischt, als Klops gebraten oder im Ofen gebacken.
500	Nüsse, gerieb.	$\frac{1}{4}$ kg	250	1700	
500	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	
	Gewürz				
	Brühe				

1132. Linsenbraten — nach J. Olsen.

		Gr.	Cal.	
1000	Linsen, graue $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen nach 1101—1102 und 1120 zubereitet, werden mit Granola und Gewürz vermischt — und mit der nötigen Flüssigkeit angerührt, zu steifem Teig — zu länglichem Laib geformt oder in Form gegeben, mit Butter bestrichen, im Ofen gebacken, $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ St., bis leicht braun.
500	Granola	250		
	Zwiebel			
	Salz			
	Tomaten- oder Gemüsebrühe oder braune Sauce			

1133. Bohnenbraten — Elisab. Hansen.

1000	Bohnen, braune $\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Bohnen nach 1101—1102 und 1120 zubereitet, werden nach 1122 mit Nüssen (gerieben), Granola, Reis und der nötigen Flüssigkeit zu einem steifen Brei angerührt — auf eine emaillierte Bratpfanne gelegt oder in eine Form gefüllt — auf der Oberfläche dicht mit Petersilie gespickt — mit etwas Rahm übergossen, im Ofen gebacken (ca. $1\frac{1}{2}$ St.).
250	Nüsse	125	855	
500	Granola	250		
400	Reis, gedämpft	200	710	
	Brühe			
	Rahm, Salz			

1134. Linsenbraten — Elisab. Hansen.

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen, Bohnen nach 1101 bis 1102 gekocht, werden mit den geriebenen Nüssen Granola und Brühe zu einem festen Teig geknetet — in eine Form gegeben — der Länge nach und quer oberflächlich eingeschnitten, mit etwas Rahm übergossen, im Ofen gebacken (ca. $1\frac{1}{2}$ St.).
250	Limabohnen	$\frac{1}{8}$ kg	125	400	
500	Nüsse	$\frac{1}{4}$ kg	250	1425	
300	Granola		150		
	Zwiebelsaft				
	Salz, Brühe, Rahm				

Linsenklops

ebenso, mit Zusatz von

Haferbrei	$\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 500	Der feste Teig wird in flachen Kuchen (Klops) nach 1126 verwendet.
-----------	------------------	-----	---------	--

1135. Leguminosenpudding — nach Anna Poulsen

[ganze Portion ca. 5450 (990) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Linsen	1/2 kg	500	1600	Die Linsen nach 1101—1102 und 1120 zubereitet, werden zu Teig gemacht, mit den Nüssen (gerieben), dem Erbsenpüree, Salz und Brühe, wenn nötig — in Form in heißem Ofen gebacken (ca. 1/2 St.) — entweder warm anzurichten oder kalt zu Butterbrot (in Scheiben).
1000	Nüsse	1/2 kg	500	2850	
1000	Gelbe-Erbsenpüree	1/2 kg	500	ca. 1000	
	Salz, wenig				

V. Mit Eierzusatz:

Anm.: Die in den folgenden Nummern 1136—46 angegebenen Hülsenfruchtspeisen sind auch alle vorteilhaft mit souffliertem Teig zu bereiten — indem die Dottern erst allein eingerührt, später die Eiweiße als Schnee hinzugegeben werden (doch nie weniger als 4 Eiweiß auf 1/2 kg Hülsenfruchtmasse).

1136. Hülsenfruchtkrokette — aus Linsen, weißen Bohnen, gelben, grünen Erbsen

[ganze Portion ca. 1950 (570) Cal.]

1000	Hülsenfrüchte	1/2 kg	500	1600	Hülsenfrüchte werden nach 1101—1102 gekocht, die Hälfte wird durchgestrichen (1120) — andere Hälfte mit einem Löffel entzweigedrückt — beide Massen werden zu Teig gemacht, mit Ei, Petersilie, Gewürz — in Krokette (längliche Stücke) geformt, die in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt, auf der Pfanne braun gebraten werden — können auch in Fett gekocht werden (Kap. 69).
360–450	Ei	4–6 St.	180–270	280–420	
	Brot, gerieben				
	Zwiebel, Salz				
	Petersilie				

VI. Mit Ei- und Mehlstoffen (Mais, Reis) oder Brot (Zwieback).**1137. Linsenklops**

[ganze Portion ca. 3000 (750) Cal.]

1000	Linsen	1/2 kg	500	1600	Linsen und Bohnen nach 1101 — 1102 und 1120 zubereitet, werden mit Zwieback, Ei (auch mehrere, als angegeben), Rahm, Gewürz — zu Teig verarbeitet, der stark gerührt wird (vgl. 1122) — als Klops auf (mit Salz ausgestrichener, oder sehr sparsam mit Fett oder Butter versehenen) Pfanne gebraten.
350	Bohnen, weiße		175	560	
250	Zwieback		125	437	
360	Ei	4 St.	180	210	
250	Rahm	bis 1/8 Lit.	125	210	
	Salz, Zwiebelsaft	roh	1105	3017	

Bohnenklops ebenso.

1138. Erbsen in Randform — nach L. Nielsen

[ganze Portion ca. 2250 (570) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Erbsen, gelbe	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Erbsen nach 1101—1102 und
350	Weißbrot		175	435	1120 zubereitet, werden mit
20	Mehl	1 Eßl.	10	35	Brot, Mehl, Ei und Gewürz
270	Ei	3 St.	135	210	zu einer Farce gerührt (1122)
	Salz, Porree	roh	820	2280	— die in eine mit Butter
	Zitronensaft von 1 Zitr.				ausgestrichene Form ge-
					bracht, mit Streifen von
					weichgekochtem Porree gespickt, im Ofen gebacken oder im
					Wasserbad gekocht wird — mit geschmolzener Butter anzu-
					richten.

1139. Linsenbraten — nach J. Olsen [ganze Portion ca. 3800 (690) Cal.]

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen nach 1101—1102 und
1000	Maisflocken	$\frac{1}{2}$ kg	500	1750	1120 zubereitet, werden mit
180	Ei	2 St.	90	140	den (gerösteten und aufge-
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	weichten) Maisflocken und
30	Butter	1 Eßl.	15	112	den übrigen Zutaten ver-
	Zwiebel, Salz	roh	1230	3812	mischt (1122) — und weiter
					verwendet nach 1132.

VII. Mit Ei und Kräutern oder Gemüsen:**1140. Bohnenpastete**

[ganze Portion ca. 2050 (570) Cal.]

1000	Bohnen, grüne	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Bohnen (mehlige, „Flageolets“)
120	Dotter	4 St.	60	216	nach 1101—1102 und 1120
250	Rahm	ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	mit Salz und etwas Pfeffer
250	Spinat	ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125	50	zubereitet, werden zu Teig
	Salz	roh	810	2076	gerührt mit den im Rahm
	Pfeffer				ausgerührten Dottern und
					dem Spinat (gekocht, durch-
					gestrichen) — in Form 1 St. gekocht oder gebacken.

1141. Linsenfauce (für gefüllten Weißkohl, gefüllte Zwiebel u. dgl.) — nach Anna Poulsen [ganze Portion ca. 2100 (540) Cal.]

000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen nach 1101—1102 ge-
	Zwiebel	2—3 St.			kocht, werden mit den
	Petersilie	ca. 2 Eßl.			weichgekochten, feingehack-
360	Rahm, knapp	$\frac{1}{5}$ Lit.	180	310	ten Zwiebeln (spanische), der
180—360	Ei	2—4 St.	90—180	140—280	Petersilie (gehackt), mit Salz
			770—860	2050—2190	und Eiern zu einem festen
					Teig gemacht (1122) — der
					als Fülle für Weißkohl, großen spanischen Zwiebeln oder sonstwie
					verwendet wird.

1142. Hülsenfruchtbraten mit Möhren [ganze Portion ca. 3050 (880) Cal.

		Gr.	Cal.	
	Linsen	$\frac{1}{4}$ kg	250	800
1000	Bohnen, braune	$\frac{1}{4}$ kg	250	800
	Bohnen, weiß	$\frac{1}{4}$ kg	250	800
333	Möhren	$\frac{1}{4}$ kg	250	92
480	Ei	8 St.	360	560
	Brühe oder Rahm	roh	1360	3052

Die Hülsenfrüchte nach 1101 bis 1102 und 1120 zubereitet, werden mit den gekochten und zu Püree verarbeiteten Möhren zusammengerührt, und mit der Brühe (Gemüse-, Fleischbrühe) zu einem recht steifen Teig — der in Blechform gebacken wird oder als länglicher Laib auf Blech im Ofen.

1143. Linsenkroketten — Forward [ganze Portion ca. 2650 (580) Cal.

1000	Linsen, rote	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	
400	Brotkrume	$\frac{1}{5}$ kg	200	700	
50	Sago		25	85	
400	Möhren	$\frac{1}{5}$ kg	200	70	
300	Pastinak	gekocht	150	53	
100	Zwiebel		50	25	
180	Ei	2 St.	90	140	
	Petersilie	roh	1215	2673	
	Knoblauch				
	Pfeffer, Salz				

Linsen nach 1101—1102 und 1120, werden mit Sago, Wurzeln und Gewürz zusammengekocht — Brot und Eier werden zu Teig geknetet und mit der ersten Masse vermischt — zu Kroketten geformt, in gestoßenem Zwieback und geschlagenem Ei umgekehrt, in Fett gekocht (Kap. 69).

1144. Linsenbraten [ganze Portion ca. 2900 (620) Cal.

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	
500	Zwieback	$\frac{1}{4}$ kg	250	875	
500	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	
270	Ei	3 St.	135	210	
	Rahm	roh	1135	2910	
	Zwiebel, Salz				

Linsen nach 1101—1102 und 1120 gekocht, werden mit den gekochten, zerstoßenen Kartoffeln und den übrigen Zutaten zu festem Teig verarbeitet — wie in 1132 verwendet.

VIII. Mit Ei und Früchten (Nüssen, Tomaten):**1145. Bohnenklops** [ganze Portion ca. 3300 (690) Cal.

1000	Bohnen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	
250	Nüsse	$\frac{1}{8}$ kg	125	710	
300	Zwieback		150	525	
360	Ei	4 St.	180	280	
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
	Zwiebel	roh	1080	3325	

Die Bohnen nach 1101—1102 und 1120 gekocht, werden mit den geriebenen Nüssen, dem Zwieback, Eiern, Gewürz und der nötigen Flüssigkeit (Rahm oder Milch oder Brühe) zu Teig gemacht

— der in Scheiben (Klops) auf der Pfanne gebraten oder im Ofen auf Blech gebacken wird.

Linsenklops ebenso — oder aus Mischung von Linsen und Bohnen zu gleichen Teilen — oder in anderem Verhältnis.

1146. Erbsenklops — nach J. Olsen [ganze Portion ca. 2050 (520) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Erbsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Erbsen (grüne, getrocknete)
250	Tomatenpüree	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	ca. 27	nach 1101—1102 und 1120
50	Reismehl		25	87	gekocht, werden mit Toma-
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	tenpüree (steifem), Reismehl,
180	Ei	2 St.	90	140	Rahm und Ei zu einer Farce
	Salz, Zwiebel		roh 865	2064	angerührt — aus welcher
					Klopse gebraten werden.

Kap. 129. Hülsenfruchtfarcen mit Eiersoufflee-Teig.

Die Verwendung der soufflierten Teige bei Hülsenfruchtfarcen ist immer eine vorteilhafte (wenigstens 4 St. Eiweiß auf $\frac{1}{2}$ kg Hülsenfruchtmasse).

1147. Erbsengratin [ganze Portion ca. 2250 (560) Cal.

1000	Erbsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Püree von gelben (enthülsten)
250	Möhren	$\frac{1}{8}$ kg	125	45	Erbsen (nach 1101—1102
60	Kartoffelmehl		30	105	und 1120) wird (nach 1122)
60	Palmin		30	225	gut verrührt mit weichge-
360	Ei	4 St.	180	280	kochten Möhren, Mehl, Pal-
			roh 865	2255	min, Dotter — zuletzt mit
					den Eiweißen als steifer

Schnee — in Form gegeben, mit gestoßenem Zwieback bestreut und etwas Butter belegt, im Ofen gebacken.

1148. Linsenaufguss [ganze Portion ca. 2050 (560) Cal.

1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Püree von Linsen nach 1101
360	Ei	4 St.	180	280	bis 1102 und 1120, wird
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	mit Rahm und Dottern gut
	Brühe				verrührt — zuletzt leicht mit
	Salz				den Eiweißen in steifem
					Schnee — in gut gebutterter

Form im Ofen gebacken — ca. 1 St.

Bohnenaufguss mit weißen oder braunen Bohnen ebenso.

1149. Bohnenklops aus Aufgussteig [ganze Portion ca. 2050 (600) Cal.

1000	Limabohnen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Püree von Bohnen nach 1101
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	bis 1102 und 1120, wird
360	Ei	4 St.	180	280	10 Min. gerührt mit Rahm,
	Zwieback, wenig		125	438	Dottern, Salz, gestoßenem
	Salz		roh 930	2528	Zwieback — zuletzt mit den
					Eiweißen als Schnee — in

Scheiben (Klops) auf trockener (mit Salz gestrichener oder schwach angefetteter) Pfanne gebraten oder auf Blech im Ofen gebacken — auch mit gerösteten Maisflocken (125 g), anstatt Zwieback.

1150. ÷ Erbsenpudding — nach Anna Poulsen

[ganze Portion ca. 2500 (340) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Erbsen	$\frac{1}{4}$ kg	250	800	Püree von Erbsen (gelben,
1000	Möhren	$\frac{1}{4}$ kg	250	90	enthülsten) nach 1101—1102
700	Butter		175	1310	und 1120, wird mit den
720	Ei	4 St.	180	280	weichgekochten Möhren, mit
	Zwieback, wenig				Butter, Dotter und Mehl
60	Kartoffelmehl	1 Eßl.	15	52	gut verrührt (wenig gesto-
	Salz	roh	870	2532	ßen Zwieback, um eine
					etwas weiche Konsistenz zu

bekommen) — wird in gebutterter Form gekocht — oder im Ofen gebacken. — Warm anzurichten — doch auch kalt in Scheiben auf Butterbrot verwendbar.

Kap. 130. Einige besondere Hülsenfruchtspeisen.**1151. Linsenfarcie in Custard (Eierstich).**

Linsenbraten, Linsenklops (kalt) in Würfel oder Scheiben zerschnitten, werden lose aufeinander in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, mit etwas gehackter Zwiebel dazwischen. Darauf wird eine Eiermischung gegeben (nach 216). Die Form wird in den Ofen gebracht, ca. 1 St. gebacken (nach 215).

Mit Bohnenfarcie ebenso.

1152. Bohnenwurst — nach Elisab. Hansen

[ganze Portion ca. 3750 (790) Cal.]

1000	{ Bohnen, braune	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Ein (nach 1101—1102, 1120
	{ Linsen	$\frac{1}{4}$ kg	250	800	bereitetes) Bohnen-Linsen-
430	Maisflocken		325	1137	püree wird mit den gerös-
40	Palmin	2 Eßl.	30	225	teten Maisflocken vermisch-
	Zwiebel	roh	1105	3752	zu festem Teig — wird in
	Thymian, Salz				mehreren Stücken, in Wurst-

stück eingenäht (nicht zu stramm) — in Wasser, oder besser in Dampf garg gekocht (ca. $\frac{3}{4}$ St.) — bis kalt, unter eine Presse gelegt — kalt zu Butterbrot gegeben — oder in Scheiben auf einer trockenen Pfanne aufgewärmt.

Linsenwurst ebenso; mit Linsen 1000, Limabohnen 400, Granola oder gestoßenem Zwieback 300, geriebenen Nüssen 250 und ein wenig geschmolzenem Palmin, Haferbrei 1 Eßl., wenig feingewiegten Thymian, gestoßenen Nelken, Zwiebelsaft, Salz — und wenn vorhanden: etwas gedämpften Reis.

1153. Rollwurst — nach J. Olsen.

Linsen (graue) nach 1101—1102 und 1120 zu Püree gekocht mit Gewürz (geriebener Zwiebel, Allerlei, Thymian, Salz), werden mit gestoßenem Zwieback gerührt, zu einem festen Teig. Dieser wird in recht dünner Schicht auf ein Stück Linnen ausgebreitet — darauf eine dünne Schicht Reisbrei — wird zu einer dicken Wurst aufgerollt, die in das Linnenstück eingenäht wird. — Nach 1—2 St. Kochen wird die Wurst in eine Presse gelegt. — In Scheiben zu Butterbrot gegeben, oder auf einer Pfanne erwärmt, verwendet.

1154. ÷ Hülsenfruchtpastete, kalt — nach Anna Poulsen

[ganze Portion ca. 5250 (800) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Linsen	$\frac{1}{2}$ kg	500	1600	Linsen zu Püree verarbeitet, nach 1101—1102 und 1120, werden mit der geschmolzenen Pflanzenbutter abgerührt und mit den übrigen Zutaten — in einer Pastetenschüssel gebacken. Wird kalt, in Scheiben, zu Butterbrot gegeben, mit etwas Jus und saurer Gurke belegt — auch zu bereiten mit der Hälfte Kastanien — kann mit gehackten Champignons oder Trüffeln verfeinert werden.
500	Pflanzenbutter	$\frac{1}{4}$ kg	250	1875	
1080	Ei	12 St.	540	940	
1000	Rahm	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	840	
	Thymian, Salz Nelke, Pfeffer Zwiebel, gehackt	roh	1790	5255	

1155. ÷ Hülsenfruchtfarce als Gänsebraten — Emma Benzon.

Eine recht steife Farce aus Linsen, Bohnen (oder Nüssen) wird in schmale, längliche Laibe geformt, in heißem Palmin auf eine Pfanne gelegt — daneben und dazwischen legt man Zwetschen und Äpfel, die dann im Ofen mitgebraten werden, bei wiederholtem Übergießen mit dem Palmin und mit heißer Gemüsebrühe. Anzurichten mit einer braunen Sauce, mit Rahm und etwas Butter zurechtgemacht — und mit Rotkohl oder Kartoffeln.

÷ Hülsenfruchtfarce als Lammbraten

ganz ähnlich, die Laibe werden mit Petersilie und etwas Butter gut gespickt (ohne Zwetschen und Äpfel).

1156. Gefüllte Linsenpastete — nach Elisabeth Hansen
[ganze Portion ca. 2850 (620) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Linsen	1/2 kg	500	1600	Linsen werden gekocht und
300	Maisflocken		150	525	durchgestrichen nach 1101
500	Tomatenpüree	1/4 Lit.	250	55	bis 1102 und 1120 und zu
250	Rahm	1/8 Lit.	125	210	einer weichen Farce ange-
60	Palmin	2 Eßl.	30	225	rührt mit den gerösteten
360	Ei	4 St.	180	280	Maisflocken, Palmin, Eiern
	Salz, Zwiebelsaft	roh	1235	2895	und Gewürz. In eine mit
	Äpfel, Zwetschen				Butter ausgestrichene und
					mit Zwieback ausgestreute

Form wird eine Schichte der Farce gelegt — darauf eine Schicht von gekochten, entsteinten Zwetschen und Äpfeln, in Stücke geschnitten — und wieder eine Schicht der Farce — die auf der Oberfläche mit Rahm bestrichen wird — bei guter Wärme im Ofen zu backen (ca. 3/4 St.) — auch andere Linsenfarcen wie z. B. nach 1134 verwendbar.

1157. ÷ Linsenragout — nach Starker.

Linsen	1/2 kg	500	1600	Die Linsen werden weich-
Salzgurken	2 St.			gekocht, drei Viertel der-
Sardellen	6 St.			selben werden durchgestri-
Kapern				chen mit den würflig ge-
Steinpilze	1/2 Lit.			schnittenen Salzgurken, ge-
oder				wiegten Sardellen, Schwäm-
Champignons				men und Kapern (gehackt)
Zitronensaft				vermischt und zusammen
Soya, Nährsalz				gekocht mit den Gewürzen.
Zwiebel, Petersilie				Entweder so als Ragout an-
				zurichten oder als Fülle für

Pasteten oder Zwiebeln usw. zu verwenden — auch in Muscheln, gratiniert, mit geriebener Semmel, Butter darauf — in 1/4 St. im heißen Ofen gebacken.

1158. Hülsenfruchtspeisen in Sauce.

Klöße oder Klops von braunen Bohnen werden in einer Selleriesauce erwärmt und angerichtet.

Linsenklöße mit Brotklößen und Gemüsekllops oder Klößen werden in einer Sauce angerichtet — aus Gemüsebrühe (1000) mit Tomatenpüree (250), Rahm (125), Nährsalz, Salz, Allerlei, etwas Weizenmehl zum Sämigmachen und ein wenig Butter — auch mit geriebenem Meerrettig für Tomatenpüree.

Vegetarisches Frikassee. Linsenbraten in Würfeln oder Klops aus verschiedener Hülsenfruchtfarce, in Scheiben, und Maisflockenklöße werden in einer weißen sämigen Sauce mit gemischten, gekochten Gemüsen (Möhren, Sellerie, Schoten usw.) und gehackter Petersilie aufgewärmt und angerichtet.

Hülsenfruchtklops in Scheiben geschnitten, werden in einer Currysauce aufgewärmt und angerichtet — mit Reis.

Linsen-Bohnenklops in Würfeln, werden in einer sämigen braunen Sauce aufgewärmt und angerichtet.

Sechste Nahrungsmittelgruppe.

Gemüse.

Kap. 131. Allgemeines.

Was hier nach Bedeutung, Verwendung, Zubereitung in der Küche unter dem Sammelnamen: Gemüse besprochen werden soll, ist sehr verschiedenes.

Es sind auch verschiedene Pflanzenteile, die wir Gemüse nennen.

Einmal die Wurzel, entweder von länglicher Gestalt, wie die Möhre, die rote Rübe (Bete), die Pastinake, Bodtfeldtsche-, Teltow-Rübe; stangenförmig, wie die Schwarzwurzel (Scorzonera); knollig, wie die Sellerie, Rettich, Radieschen, Oberkohlrübe (keine echte Wurzel); zwiebförmig, wie die rote Zwiebel, die spanische Zwiebel, der Porree; auch wie Wurzelknollen, eigentümliche Anhänge an Faserwurzeln, wie Kartoffeln, Erdartischocke, Batate, Stachys.

Es ist die ganze Pflanze als Sprosse, unter der Erde, wie der gewöhnliche Spargel, über der Erde und grün geworden, wie der grüne Spargel. Es sind die frisch entwickelten ganzen Pflänzchen, wie Spinat, Kresse, Sauerampfer, Salat, letzterer nach Umpflanzung in Gestalt großer Blattköpfe. Es sind große Blattstiele, wie Rhabarber; es sind ganz ausgewachsene Blätter, lose, wie Grünkohl, in kleinen Köpfen, wie Rosenkohl, in großen Köpfen, wie Weißkohl, Spitzkohl, Savoykohl; unentwickelte Blumen, wie die Artischocke, von der wir den Fruchtboden verspeisen und die innere weiche Schicht der Blumenblätter; es ist der ganze unentwickelte Blütenstand, wie Blumenkohl, es sind ganze Schoten, wie die Wachsbohne, die Schneidebohne, die Perlbohne; es ist der Same aus frischen grünen Schoten, wie die grüne Gartenerbse.

Es herrscht somit die größte Verschiedenheit.

Zusammensetzung.

Bezeichnend für die Gemüse ist der hohe Wassergehalt, bei vielen derselben bis 90% Wasser; oder noch mehr bei einzelnen, wie beim Spargel und Salatpflanzen, bis zu 94%; bei einigen weniger, bei dem Sellerie und der Pastinake (84%), Teltow-Rübe (81%), Grünkohl (80%), Gartenerbse, Stachys (gegen 80%), Kartoffel („nur“ 75%).

Für die Eiweißstoffe der Gemüse ist uns kein besonderer physiologischer Charakter bekannt; ihre Menge ist sehr gering, gewöhnlich nur 1—2%; bei einigen etwas mehr, bei Stachys, Kohlrabi, Schneidebohnen bis zu 3%, oder bei der Teltow-Rübe, Savoy-Grünkohl bis 3,5%; nur ganz vereinzelt gibt es mehr, bei Spinat 3,2%, Grünkohl 4%, Rosenkohl 4,8%, am höchsten bei der Gartenerbse mit 6,5%.

Es sind nirgends erhebliche Quantitäten; wobei außerdem zu beachten ist, daß der Stickstoff, nach dem obige Eiweißwerte berechnet sind, zum Teil in sogenannten Amidoverbindungen vorkommt, also nicht in echten Eiweißstoffen.

An Fettstoffen gibt es nur sehr wenig — meistens nur 0,1—0,3%; bis 0,5 bei Sellerie, Pastinake, Gartenerbse, Rosenkohl, Spinat, bis 0,7% bei Savoykohl, bis 0,9% bei Grünkohl. Besten Falls: Kleinigkeiten.

Die Kohlenhydrate sind in den Gemüsen meistens auch nur in kleinen Mengen da; 10% ist schon etwas relativ Bedeutendes, bei verschiedenen Wurzeln, Möhren, Sellerie, Teltow-Rübe; 11% bei dem Grünkohl, 12% bei der Gartenerbse, 16% beim Stachys, bei der Erdartischoke — endlich ganze 20% bei der Kartoffel.

Ein Teil dieser Kohlehydrate ist Zucker, z. B. im Weißkohl 2%, in den Möhren 6%.

Die Kartoffeln werden bekanntermaßen süß beim Frieren, was darauf beruht, daß sich ein Teil der Stärke in Zucker umbildet. Diese Süßigkeit läßt sich herabsetzen oder entfernen, indem die Kartoffeln einige Tage an warmer Stelle gelagert werden. Dabei verschwindet der Zucker, indem er sich, durch eine Art von Atmung, teilweise in Kohlensäure umbildet.

Wenn Grünkohl friert, wird er auch reicher an Zucker.

Salze (Aschenbestandteile) enthalten die Gemüse in verhältnismäßig großen Mengen, nämlich ca. 1%, was viel ist im Verhältnis zu dem ganzen Inhalt an festen Nahrungsstoffen. Nur wenige enthalten etwas mehr, nämlich Teltow-Rübe, Grün-, Rosen-, Savoykohl, und Spinat am meisten, bis zu 2%.

Die sich durch besonders großen Eisengehalt auszeichnenden Gemüse sind oben genannt (S. 210).

An phosphorsauren Salzen sind verhältnismäßig reich: Spinat, Möhre, Sellerie, Savoykohl; noch reicher: Weißkohl, Kartoffeln, Blumenkohl, Kohlrabi; am reichsten: Gartenerbse, Artischoke.

Unter den Extraktivstoffen, an denen die Gemüse im ganzen nicht reich sind, gibt es meistens sehr wenig oder nichts von den sogenannten Purinstoffen oder harnsäurebildenden Stoffen. Spargel und Tomate werden als die in der Richtung am reichsten ausgestatteten genannt.

Nährwert.

Durch Nährwert zeichnen die Gemüse sich also nicht eben besonders aus; weswegen es auch ganz natürlich und richtig ist, wenn die Küche dieselben gewöhnlich in Verbindung mit Fettstoffen anrichtet oder

zubereitet; unter Zugabe also von konzentrierten Nahrungsstoffen, oder auch mit Zucker, einem anderen Stoff von hohem Nährwert.

Die Gemüse wirken in der Kost mehr als Verdünnungsmittel für die kräftigeren Nahrungsbestandteile, mit welchen sie gegeben werden. Sie wirken als Sättigungsmittel, gleichsam als Gegengewicht gegen zu hohen Fleischgenuß.

Für die Abwechslung, für die Schmackhaftigkeit in der Kost, haben die Gemüse einen sehr hohen Wert, ihres Inhaltes wegen an verschiedenen Geschmackstoffen und Salzen — und wirken somit eigentlich mehr als Genußmittel, denn als Nahrungsmittel. Verschiedene grüne Kräuter, wie z. B. die Petersilie, sind nur Genußmittel, nur Gewürz.

Als eine ganz ausgezeichnete und außerordentlich nützliche Haupteigenschaft der Gemüse wird die stuhlfördernde Wirkung ganz besonders hervorzuheben sein. Die diätetische, die ausschließlich durch Regulierung von Speise und Trank durchgeführte Behandlung der in unseren Tagen so sehr allgemein vorkommenden habituellen Stuhlverstopfung ist entschieden die beste — und in der Diät gegen dieses Leiden sind, meiner Erfahrung nach, die Gemüse das Wichtigste.

Verdaulichkeit.

Was oben Kap. 86—87 über die pflanzlichen Nahrungsmittel über die Verdaulichkeit gesagt ist, wird auch für die Gemüse Geltung haben müssen; für einen großen Teil derselben sogar ganz besonders.

Für den Genuß in rohem Zustande sind überhaupt nur sehr wenige Gemüse geeignet, nämlich nur feinste jüngste Salatblätter u. dgl. — und dies doch immerhin nur für kräftigere Verdauungswerkzeuge.

1201. Zubereitung.

In der Regel sind die Gemüse einer Zubereitung bedürftig, und zwar sehr allgemein einer recht eingreifenden und sorgfältigen, damit die Holzfasergehäuse, welche die Nahrungsstoffe mehr oder weniger dicht und fest — oftmals sehr dicht und fest — umschließen, zersprengt werden, um selbigen Nahrungsstoffen den Weg zur Verdauung erst zu eröffnen.

1202. Das Reinmachen

ist sehr genau durchzuführen. Alle trockenen, verwelkten, mehr oder weniger schadhafte oder verdorbenen, außerdem alle gröberen äußeren Teile sind zu entfernen, wie Deckblätter, Hülsen und Schalen, Rippen u. dgl. Danach folgt ein gründliches Abspülen und Abwaschen in Wasser, um fremde anhängende Teile, wie Erde, Sand, kleine Lebewesen, zu entfernen. Wurzeln werden abgebürstet und geschrappt. Helle Wurzelgewächse, wie Kartoffeln, Schwarzwurzeln, sollen im Spülwasser liegen bleiben, bis sie gekocht werden. Unfrische, außen etwas eingetrocknete oder weich gewordene Gemüse werden vorteilhaft einige Stunden vor dem Abputzen in kaltes Wasser gestellt.

1203. Feinzerteilung

ist oftmals wünschenswert oder nötig, indem die Gemüse entweder in dünne Scheiben oder Streifen (Filets) geschnitten werden — oder gewiegt, zerstoßen, zermahlen werden.

1204. Wärmeeinwirkung

bildet auch bei den Gemüsen den wichtigsten Teil der Zubereitung — wenngleich hier das auf diesem Wege zu Erreichende weniger in chemischen, als in mechanischen Veränderungen und Umbildungen besteht, nämlich: vorbereitende Sprengung des festen Zusammenhanges der Pflanzenteile und Erweichen und Mürbemachen, Bedingungen für höchste Zugänglichkeit für das Kauen und für die übrige Verdauungstätigkeit.

Hauptformen der zu Verwendung kommenden Wärmeeinwirkungen sind: Kochen in Wasser, Dampf, Fett; Backen, und seltener Braten.

1205. Das Kochen der Gemüse in Wasser.

Man hat bisher meistens die Gemüse in Wasser gekocht, und zwar sehr allgemein in reichlichem Wasser — um dann das Kochwasser (die Gemüsebrühe) wegzugießen.

Das ist der reine Unsinn, und zwar noch unsinniger, als wenn die Hausfrau nach dem Fleischsuppekochen die Brühe weggießen würde, um nur das Kochfleisch zu verwenden. Denn die Gemüse enthalten wahrlich so wenig Nahrungsstoffe, Geschmacksstoffe und Salze, daß sie nicht die geringsten Verluste daran vertragen. Es hat sich aber bei den in dieser Hinsicht angestellten Versuchen gezeigt, daß verhältnismäßig ganz bedeutende Mengen von Nährstoffen, sowohl wie Salzen ins Kochwasser übertreten und beim Weggießen der Brühe in ganz unverantwortlicher Weise vergeudet werden. Nicht ohne Grund wird Gewicht darauf zu legen sein, daß besonders einem Verlust an Pflanzensalzen vorzubeugen ist.

Das Kochen in Wasser wird jedenfalls in der Regel so auszuführen sein, daß die Gemüse in kochendes Wasser gebracht, aufs Feuer gestellt werden — und mit möglichst wenig Wasser — und daß bei möglichst dichtem Verschuß gekocht wird. Und es sind, um das vollkommenste Garsein — höchste Leichtverdaulichkeit — zu erreichen, mit Vorliebe die in Kap. 90 (S. 222 u. f.) angegebenen Methoden für das Dauerkochen mit kürzerem Vorkochen, lange dauerndem Nachkochen in Gebrauch zu ziehen.

Das Garkochen in Wasser wird — besonders bei hartem Wasser (Kap. 180) — durch Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron zum Kochwasser bedeutend erleichtert. Besonders wird dies bei größeren Gemüsen, und ganz besonders bei den Blattkohlsorten, anzuempfehlen sein.

1206. Kochen in Dampf

ist entschieden die bessere Methode. Es ist dafür ein eigener Dampfkochapparat verwendbar oder verschiedene andere Kochapparate — vgl. Nr. 412 und Fig. 1 — wo auch nachzulesen ist, wie das Dampfkochen überhaupt durchzuführen wäre.

1207. Backen von Gemüse im Ofen ist eine ausgezeichnete Methode, wo sie paßt — nämlich bei Gemüse mit dichter Schale, wie Kartoffeln, rote Rüben.

Die Gemüse werden dazu, sehr sorgfältig abgespült, gebürstet und gut abgetrocknet, auf einem Blech in einen Backofen gebracht, bei hoher Anfangswärme, und danach bei länger dauernder schwächerer Wärme.

1208. Kochen in Fett — Friture.

Auf die Hauptregel „Fett zum Essen besser, denn Fett im Essen“ ist auch bei den Gemüse sehr viel Rücksicht zu nehmen (Kap. 86, Schluß, S. 215 u. f.). Das Kochen von Gemüse in Fett kann niemals ein gesundes Resultat geben. Denn die Gemüse vermögen nicht sich bei der Einwirkung des heißen Fettes an der Oberfläche zu einem abschließenden Schorf zusammenzuziehen. Es wird hier immer ein tieferes Eindringen von Fett zustande kommen.

Friture mit Panade ist noch ungünstiger.

1209. Das Braten oder Schwitzen der Gemüse in Fett („sauter“) streitet auch gegen die Regel vom Nichtverfetten — vermag aber den Gemüse einen volleren Geschmack, einen im ganzen höheren Wohlgeschmack zu verleihen. Es wird gewöhnlich an kleingeschnittenen Gemüse ausgeführt, die auf der Pfanne, in etwas vorher geschmolzene Butter gelegt, gekocht oder gebraten werden — wobei natürlicherweise die Durchfettung eine um so tiefer gehende wird, je mehr Fettstoff genommen und je länger gebraten wird.

Das Bräunen der Gemüse mit Zucker wird mit oder ohne Butter (Fett) bei gewissen Gemüse gebraucht, besonders bei verschiedenen Rüben, die einen eigenen scharfen Beigeschmack haben, der verdeckt zu werden bedürftig ist.

Gegen das Bräunen mit Zucker allein ist nichts einzuwenden. Der Zucker wird mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe auf der Pfanne gebräunt (oder mit Fleischbrühe); und darin werden dann die kleingeschnittenen Gemüse umgekehrt, bis die Flüssigkeit meistens verdampft ist und die Gemüsestücke gleichmäßig mit einer braunen Glasur überzogen sind.

1210. Das Ansämen mit Mehl (Mehlschwitze).

Das Mehl wird mit Wasser oder Brühe glatt gerührt, die garkochten Gemüse damit kurz zusammengekocht. Dies geht noch an, obgleich dabei das Mehl halb roh bleibt. Schlimmer ist es schon, wenn

außerdem mit Zusatz von mehr oder weniger Fettstoff (Butter od. a.) gekocht wird — am schlimmsten, wenn das Mehl von Anfang an mit der Butter zu Mehlschwitze oder Einbrenne verarbeitet wird.

1211. Verwendbarkeit im allgemeinen.

Die Gemüse sind der Abwechslung in der Küche sehr dienlich, auch weil sie sich für sehr viele verschiedenartige Zubereitungen und Anrichtungen eignen. Sie sind verwendbar für:

Gemüse (Kräuter-)suppen und Saucen, die oftmals für Fleischbrühesuppen und Saucen sehr günstigen Ersatz zu bieten vermögen.

Gemüse, naturell, in Wasser oder Dampf garg gekocht oder gebacken — nur mit abgerührter Butter anzurichten, was besonders gesund ist; auch in geschmolzener, nach Wunsch mit etwas Brühe angerührter Butter umgekehrt, kurz vor dem Anrichten. Empfehlenswert ist auch das Sämigmachen mit noch etwas Rahm (oder Milch) und Ei, besonders Dotter, während ein Mehlsatz schon weniger gut ist.

Gemüse in Mayonnaise finden auch Verwendung, was auch noch ganz gut sein kann, wenn die Mayonnaise echt (ohne Mehl bereitet) ist und die Mischung frisch zubereitet ist, so daß das Fett keine Zeit zum tieferen Eindringen bekommt.

Zu Teigen oder Farcen sind auch verschiedene Gemüse verwendbar — für Klöße, Klopse, Puddings, auch für Omeletten; in verschiedensten Mischungen, die immer so einfach und so wenig fettvermischt wie möglich zu bereiten sind.

1212. Gemüse in Püree.

Die Bereitung der Gemüse zu Püree oder Mus wird sehr viel getrieben und anempfohlen, überall, wo auf Schwächezustände im Magen und besonders im Darm irgendwelche Rücksicht zu nehmen ist. Die Anempfehlung dürfte Berechtigung haben, wo sich nicht darauf rechnen läßt, daß die Gemüse durch geeignete Zubereitung genügende Weichheit erlangt haben und im Munde vollkommen zerquetscht werden. Wo darauf sicher zu rechnen ist, wird es viel besser sein, die Gemüse ganz in den Mund zu bekommen — um sie dann da, durch das Zerteilen mittels der vereinten Wirkung des Kauens und des Durchfeuchtens mittels des Speichels, durch Umbildung der Stärke in Zucker für die übrige Verdauung in bester Weise vorzubereiten.

1213. Das Würzen.

Ein Zusatz von Salz wird dafür in der Regel ganz notwendig sein — bei den meisten Gemüsen wird damit aber auch das in der Beziehung Nötige getan sein; besonders wenn bei dem Dampfkochen der Gemüse dieselben ihre natürlichen Geschmacksstoffe möglichst haben behalten dürfen. Zucker — gewöhnlich in kleinen Mengen — paßt doch auch

gut für verschiedene Gemüse — und gibt dann einen gewissen, nicht zu verachtenden Zuschlag zum Nährwert.

Maggi-Würze, eine kondensierte Abkochung von Kräutern und Gemüsen, ist ein besonders anempfehlenswertes Gewürz; Sellerie-salz ebenso (Kap. 183).

Muskatnuß, Muskatblüte, Estragon, Basilikum, Kümmel, Ingwer, Kapern, Rosmarin, Dill sind alles Gewürze leichter Art, die mit Mäßigkeit verwendet, anzuempfehlen sind (Kap. 183).

1214. Aufbewahrung der Gemüse.

Viele Gemüse werden sehr schnell trocken, schlaff, verwelkt — und verlieren damit die volle Verwendbarkeit in der Küche — besonders schnell unsere gewöhnlichen Sommergemüse: grüne Kräuter, grüne Erbsen (Schoten), Bohnen, Spargel u. dgl.

Die Wurzelgewächse halten sich weit besser und werden somit, weil sie sich für den Winter aufbewahren lassen, auch zu unseren gewöhnlichsten Wintergemüsen, besonders die Kartoffel, Möhre, Porree, Petersilien-, Pastinakwurzel, Schwarzwurzel, rote Rübe. Und doch sind auch diese Wintergemüse am besten in frisch ausgegrabenem Zustande; entweder direkt aus der Erde oder aus dem Sand oder der Erdgrube, worin sie eingelegt sind.

Die Blattkohlsorten lassen sich auch sehr gut aufbewahren (in trockener, kühler Luft).

1215. Das Einkochen der Gemüse

geschieht in luftdichten Behältern (hermetischem Verschuß), indem der Inhalt so durchhitzt worden ist, daß alle vorhandenen Kleinwesen und Keime abgetötet sind, so daß er vor Verderben bewahrt ist. Solche hermetisch aufbewahrte Gemüse dürften sich in bezug auf Allgemeinverwendbarkeit kaum von anderen, entsprechend stark durchgekochten Gemüsen unterscheiden.

1216. Salzen der Gemüse.

Für das Salzen werden die Gemüse, wie andere Eßware, schichtenweise mit Salz dazwischen eingelegt (weniger günstig in einer vorher bereiteten Salzlake). Das Salzen hat auf die Gemüse überhaupt keinen günstigen Einfluß; sie werden leicht hart, verlieren an Geschmack und Nährwert, indem die entsprechenden Stoffe in die Lake übertreten.

1217. Das Einlegen der Gemüse mit wenig Salz.

Sauerkraut ist eine in gewissen Ländern sehr beliebte Konserve, die aus feingehobeltem Weißkohl bereitet wird, der mit nur wenig Salz (ca. 20—35 auf 1000) versetzt, dicht zusammengedrückt in Holzgefäßen an lauem Ort hingestellt wird, wobei eine Gärung (hauptsächlich Milchsäuregärung) zustande kommt.

Wenn die Gärung eine leichtere gewesen, ohne allzu starke Säurebildung, dürfte der Kohl gewiß an Verdaulichkeit gewonnen haben.

Einkochen in Essig wird seltener gebraucht — und ist auch kaum anzuempfehlen.

Rote Rüben kann man — anstatt mit Essig — sauer bereiten, mit Zitronensaft oder Fruchtsaft.

1218. Das Trocknen der Gemüse wird in verschiedener Weise durchgeführt, oftmals erst, nachdem sie vorher gedämpft worden sind. Letzterenfalls werden sie auch am verwendbarsten; ganz gut können sie nie sein, außer für vollkräftige Verdauungsorgane. Jedenfalls ist ein lange dauerndes Aufweichen (24—36 St.) in kaltem Wasser notwendig mit darauffolgendem, außerordentlich sorgfältig durchgeführtem Garkochen (kurzes Vorkochen, langes Nachkochen) — und gewiß immer am liebsten mit etwas doppeltkohlensaures Natron im Kochwasser.

1219. Diätetische Stufenleiter.

Eine Übersicht über die allgemeine hygienisch-diätetische Verwendbarkeit der Gemüse erhalten wir am besten, indem wir sie auf verschiedene Rangstufen verteilen:

1. Ranges werden: junge grüne Kräuter, wie Spinat, Salat, Sauerrampfer und die gewöhnlichen Sommergemüse, wie Spargel (besonders die Köpfe), grüne Erbsen (Schoten), grüne Bohnen, Wachsbohnen, Perlbohnen, Artischocke (eßbare Teile), Blumenkohl, Porree, wenn sie jung sind und frisch.

2. Ranges werden: die Wurzelgewächse, die mehligte Kartoffel, Erdartischke, Stachys, der ersten Gruppe noch sehr nahestehend; außerdem Möhre, Pastinak, Petersilienwurzel, Sellerie, Rübe (ganz junge Teltow-Rüben gewiß auch der ersten Gruppe sehr nahestehend), Kohlrabi, Zwiebel.

Bei diesen Gemüsen 2. Ranges wird schon ganz besonders darauf zu achten sein, daß sie ganz jung und mürbe sind, möglichst wenig holzig. Gegen Frühjahr werden sie in der Beziehung schlechter. Auch ist hier auf besonders gut und gründlich durchgeführte Wärmeeinwirkung Gewicht zu legen — für den Zweck der vollkommensten Mürbigkeit.

Schneidebohnen, so wie sie gewöhnlich im Handel vorkommen, groß, ganz ausgewachsen, sind sehr niedrigen Ranges.

3. Ranges werden: die Blattkohlarten, weil sie sehr dichte und feste Textur haben und einen besonders hohen Gehalt an blähenden Stoffen. Daher ist auch eine mit äußerster Sorgfalt und Gründlichkeit durchgeführte Wärmebeeinflussung nötig — am besten mit zweimal Wasser oder mit einmal Wasser und dann mit Dampf.

Klasse I.

Kräuter-Gemüsesuppen.

Kap. 132. Klare Kräuter-Gemüsesuppen — Grundsuppen.

1220. Allgemeine Regeln für das Kochen der Brühe.

Die Gemüse werden — 1202 gemäß — gereinigt, entzweigesehnitten (in Würfeln, Streifen) oder gehackt, werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, mit Salz. Man darf durchschnittlich 1 Lit. Wasser rechnen auf $\frac{1}{2}$ kg Gemüse und 1 Tl. Salz. Darin werden die Gemüse entweder

1. auf gewöhnlichem offenen Feuer gut zugedeckt in 2—3 Stunden bei schwacher Wärme gargekocht; oder

2. werden so nur $\frac{1}{2}$ Stunde Zeit gekocht, um dann Nachzukooken (vgl. in der Beziehung die verschiedenen Methoden 802—809) 2, 3, 4 Stunden oder mehr.

Mischungen verschiedener Kräuter und Gemüse (in den verschiedensten Verhältnissen und je nachdem was vorhanden ist) sind besonders anzuempfehlen — doch so, daß gewisse Arten von Gemüse, die einen schärferen Geschmack besitzen, nur in vorsichtigeren Mengen zur Verwendung kommen (wie Kerbel, Rüben, Grünkohl, Zwiebel u. dgl.).

Die Verwendung von Suppengrün (Sellerieblätter, Porreegrün, Petersilie u. dgl.) ist überall von Vorteil; auch kann als Würze etwas Zucker und immer Salz verwendet werden. Zur Verbesserung schwacher Suppen eignet sich die Maggi-Würze vorzüglich; auch kann Lahmanns Nährsalz verwendet werden, was zugleich eine gute Farbe gibt.

NB.: Die Portionen in folgenden angegebenen Kochrezepten sind so berechnet, daß sie nach Wegkochen auf ursprüngliche Menge Flüssigkeit aufzufüllen sind — in allen Vorschriften sind die Gemüse in Nettogewicht (nach Reinmachen und Putzen)*) angegeben; durchschnittlich läßt sich berechnen auf:

1 Lit. 1000 Kräuterbrühe — ca. $\frac{1}{8}$ kg Kräuter (netto),
1 „ 1000 Gemüsebrühe — „ $\frac{1}{2}$ „ Gemüse („).

a) Klare Suppe von Kräutern, Gemüsen, naturell:

1221. Klare süße Sauerrampfersuppe.

		Gr.	
250	Sauerrampfer $\frac{1}{4}$ kg	250	Sauerrampfer nach 1202 vor-
1000	Wasser	1 Lit. 1000	bereitet, wird gekocht nach 1220,
40—50	Zucker	40—50	mit Wasser, Salz, Zucker, Zitro-
	Tapioka	25—30	nenschale. Die Brühe wird ab-
25—30	Zitronenschale		geseiht, mit gerösteten Brot-
			würfeln angerichtet.

*) Rohgewicht durchschnittlich 125 zu nehmen für 100 rein.

1222. Klare Kräutersuppe.

		Gr.	
100	Spinat	25	Die Kräuter werden gewiegt, mit $\frac{1}{2}$ Lit. Wasser nach 1220 gekocht; auf 1 Lit. aufgefüllt, aufgeköcht — die Suppe abgeseiht, klar verwendet — auch verwendbar mit den Kräutern in der Suppe — und mit den Kräutern durch-
	Salat	25	
	Kerbel	25	
	Sauerrampfer	25	
10	Butter	10	
1000	Wasser	1 Lit. 1000	gestrichen, mit der Suppe aufgeköcht — auch andere Kräutermischungen verwendbar; ohne Kerbel mit 50 Spinat, oder Sauerrampfer mit 50 Salat usw.

1223. Klare Suppe mit Sommergemüsen.

500	{ Schotenkerne Spargel Blumenkohl }	{ zusammen bis $\frac{1}{2}$ kg }	Die Brühe wird nach 1220 mit den Gemüsen (verschiedene Mischung) gekocht — abgeseiht — verschiedentlich anzurichten, wie in 1222 genannt.
1000	Wasser	1 Lit.	

1224. Klare Wurzelsuppe.

125	Möhre	$\frac{1}{8}$ kg	Nach 1220 gekocht — die abgeseihte Suppe verschieden verwendet (1222) — kann gekocht werden als Potage du Couvent (Seignobos) mit Möhre, Rübe, gleiche Mengen, wenig Pastinak, etwas mehr Sellerie, ganz wenig Zwiebel — mit einer Bohnenbrühe — die abgeseihte klare Brühe mit Tapioka gekocht, mit etwas Butter abgerührt.
125	Rübe	$\frac{1}{8}$ kg	
125	Sellerie	$\frac{1}{8}$ kg	
50	Pastinak	50	
50	Petersilienwurzel	50	
25	Zwiebel	25	
1000	Wasser	1 Lit.	

1225. Gemischte klare Suppen können gekocht werden auf einer Mischung von Möhren, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel, Sellerie, Porree, Zwiebel, Kartoffel, Salat, Spinat, Weißkohl, Äpfel („Viktoriasuppe nach Bircher) oder mit Möhren, Petersilienwurzel, Pastinak, Sellerie, Porree, rote Zwiebel, Kartoffel, Erdartischke, rote Rübe, Radieschen, Kohlrabi, Salat, Spargel — auch mit Schotenkernen und Erbsenschoten (nach Anna Poulsen) — nach 1220, mit ca. $\frac{1}{2}$ kg 500 Gemüse auf 1 Lit. 1000 Wasser.

b) Klare Suppen mit gebratenen — geschwitzten — Gemüsen:**1226. Helle klare Suppe.**

Diese Suppen werden mit ähnlichen Mischungen gekocht wie in 1221—1225 — so aber, daß die Kräuter und Gemüse vorher mit Butter gedämpft oder geschwitzet werden (Butter bis 100 auf 1000 Gemüse).

1227. Braune klare Suppe.

Brühe nach 1221—1226 gekocht, wird mit etwas Lahmanns Nährsalz passend bräunlich gefärbt.

1228. Klare Suppe mit Maggi-Würze wird bereitet durch Auflösen von 2 Tl. Maggi-Würze in 1 Lit. 1000 kochendem Wasser.**1229. Kräuter-Gemüse-Konsommee.**

Die 1221—1226 angegebenen Brühen werden, anstatt mit Wasser, mit einer Kräutergemüsebrühe oder Bohnenbrühe gekocht.

1230. Kräutergemüsejus (Gelee, Aspik).

Kräutergemüsekonsommee 1229 wird gesteift mit Gelatine, 3 Blätter (6) auf 250 Brühe oder mit Agar-Agar 10—15 auf 1000.

Kap. 133. Kräutergemüsesuppen. Klare, mit verschiedenen Einlagen und angesämt.**a) Klare Suppen, mit Gemüse naturell:****1231. + Kräutersuppe mit Reis — Gouffé**

		Gr.	Cal.	[ca. 4 Portionen, à ca. 140 (7) Cal.
100	{ Sauerrampfer	50	18	Die Kräuter werden feingewiegt, mit etwas Wasser 10 Min. gedämpft — dann mit dem übrigen Wasser gekocht — der Reis (aufgeweicht nach 801) wird hineingegeben — $\frac{1}{2}$ St. mitgekocht — beim Anrichten mit der Butter abgerührt (besser ist es, die Suppe, nachdem sie die $\frac{1}{2}$ St. gekocht hat, noch für einige Zeit nachzukochen (802—809) — mit gekochtem Makkaroni oder Nudeln für Reis zu bereiten — auch mit reichlichen Kräutern.
	{ Salat	50	18	
	{ Kerbel	50	18	
1000	Wasser	1500		
40	Reis	60	210	
25	Butter	40	300	
	Salz	1750	564	
	Pfeffer			

hat, noch für einige Zeit nachzukochen (802—809) — mit gekochtem Makkaroni oder Nudeln für Reis zu bereiten — auch mit reichlichen Kräutern.

1232. + Spinatsuppe mit Haferbrei (nach Elisab. Hansen)

				[ca. 4 Portionen, à ca. 130 (15) Cal.
200	Spinat	200	66	Spinat, geputzt, wird mit etwas Wasser 5 Min. gedämpft — abgetropft — einige Male durch die Maschine gestrichen und feingewiegt — die Spinatbrühe wird mit der Gemüsebrühe bis auf
1000	{ Wasser Gemüsebrühe }	1 Lit.		
ca. 250	Haferbrei	ca. $\frac{1}{4}$ kg	ca. 250	
125	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	210	
		1575	526	

Haferbrei verrührt, aufgekocht — durchgestrichen — unter Aufkochen mit dem Spinat verrührt — vom Feuer genommen, mit dem Rahm abgerührt — mit geröstetem Brot anzurichten.

1233. Französische Korbelsuppe mit Brot — Seignobos.

In ein glaziertes irdenes Kochgeschirr wird eine Schichte Butter gelegt — darauf eine Schicht von Brotscheiben (altbacken) und eine Schicht feingewiegten Korb — und so wird das Geschirr in wechselnden Schichten beinahe angefüllt — Salz daraufgestreut und kochendes Wasser aufgegossen, bis es eben darüber steht — wird dicht zugedeckt, bei leichter Wärme ca. 1 St. im Ofen gekocht.

b) Klare Suppen, mit geschwitzten Gemüsen:**1234. Gemischte Gemüsesuppe.**

Mischung verschiedener Gemüse und Kräuter, wie Spinat, Schotenkerne, Blumenkohl, Kohlrabi, Teltowrübe, Sellerie, Zwiebel, Porree, Kartoffeln, Rosenkohl, Weißkohl usw., $\frac{1}{2}$ kg, 500 im ganzen, werden mit etwas Butter gekocht (50—100), mit Mehl bestäubt — danach mit Wasser gekocht, 1 Lit., 1000, in 2—3 St.; auch mit etwas Salz und Gewürz (Muskat usw.).

1235. Juliennesuppe, „Julienne maigre“, Gouffé

[ca. 4 Portionen, à ca. 150 (8) Cal.

Gr.			Cal.	
250	{ Möhre	125 }	100	Die Gemüse in feine Streifen zerschnitten, werden in der Butter hellgelb geschwitz — Wasser daraufgegossen — 3 St. gekocht bei schwacher Wärme (oder nach kurzem Vorkochen mit andauern dem Nachkochen, 802 usw.) — erst mit dem Wasser werden die Kräuter, zerschnitten, hinzugefügt — kann auf Brot in der Schüssel angerichtet werden — vielleicht besser mit weniger Rübe und Zwiebel, anstatt dessen mit mehr Sellerie.
	{ Rübe	125 }		
100	{ Porree	50 }	50	
	{ Zwiebel	50 }		
25	Bleichsellerie	25	4	
25	Weißkohl	25	7	
	{ Salat	10 }		
25	{ Sauerrampfer	10 }	9	
	{ Korb	5 }		
60	Butter	60	450	
1000	Wasser	1 Lit.		
		1485	620	

1236. Porreesuppe, „Soupe à la bonne femme“ — nach Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 180 (11) Cal.

			Gr.	Cal.	
300	Porree	3 St.	300	150	Porree (nur das Weiße), zerschnitten, wird mit 25 g Butter gedämpft — mit dem Wasser und den in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln gekocht, und mit Salz — fertig gekocht nach 1220 — mit der übrigen Butter verrührt — auf Brot in der Suppenschüssel angerichtet.
50	Butter		50	375	
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
250	Kartoffeln		250	225	
	Salz		1600	750	

1237. Französische Kohlsuppe.

Ein Weißkohlkopf wird mit einigen Möhren und Rüben, wenig Zwiebel, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Petersilie, Suppengemüse und etwas Butter in Wasser gekocht, wie 1236.

1238. Über das Sämigmachen oder Legieren von Kräuter-Gemüsesuppen.

Es gilt das Kap. 46, 47, 48, S. 107—112 Gesagte — doch so, daß als Flüssigkeit anstatt Fleischbrühe eine kräftige Kräuter-Gemüsebrühe zur Verwendung kommt.

c) mit Rahm, Butter, Ei legiert, oder angesämt:**1239. Kräutersuppe** [ca. 4 Portionen, à ca. 165 (15) Cal.

Gr.			Cal.	
150	Sauerrampfer	150	50	Die Kräuter werden feingewiegt, mit der halben Portion Butter gekocht, dann mit dem Wasser und Salz — die Suppe wird mit der übrigen Butter und den Dottern abgerührt — auf Brot in der Suppenschüssel angerichtet — kann auch ohne Salat gekocht
75	Kerbel	75	25	
25	Salat	25	5	
50	Butter	50	375	
1000	Wasser	1 Lit.		
180	Dotter	4 St.	216	
		1480	671	

werden — kann auch gekocht werden mit gleichen Teilen Sauerrampfer, Kerbel, Spinat, Löwenzahn, Petersilie, wenig Zwiebel — kann abgerührt werden mit einer Liaison aus Rahm oder Milch und Dotter — kann abgekocht werden mit Reis (30—40 g).

1240. Wurzelsuppe, „Soupe à la fermière“ — Gouffé

[ca. 4 Portionen, à ca. 270 (9) Cal.

125	{ Möhre	60	40	Die Gemüse, fein zerschnitten, werden mit der halben Portion Butter gekocht — dann mit der Brühe (mit 100 g weißen Bohnen gekocht) — nach 1220 — mit Rahm und Butter abgerührt —
	{ Rübe	60		
50	{ Porree	25	10	mit einigen der garen weißen Bohnen (ganze) angerichtet — und einigen Kerbelblättern —
	{ Weißkohl	25	7	
10	Zwiebel	10	5	solche Wurzelsuppe kann auch mit der in 1224 angegebenen Mischung von Wurzeln gekocht werden.
80	Butter	80	600	
1000	Bohnenbrühe	1 Lit.		
200	Rahm, fett	1/5 Lit.	420	
		1465	1082	

1241. Porreesuppe.

Die Suppe nach 1236 gekocht, kann auch mit Milch 200, mit 3 (oder mehreren) Dottern abgerührt, sämig gemacht werden — auf Brotschnitte in der Suppenschüssel angerichtet.

Andere mit Ei abgerührte Suppen sind auch nach 470—476 zu bereiten, mit einer Kräuter-Gemüsebrühe anstatt Fleischbrühe.

d) legiert mit Brot, Mehl:

1242. Salatsuppe mit Brot legiert — nach Seignobos

[ca. 4 Portionen, à ca. 285 (24) Cal.]

			Gr.	Cal.	
200	Salat	2 Köpfe	200	70	Salat wird mit Zwiebel ge-
20	Zwiebel	1 St.	20	10	wiegt, mit der Butter ge-
15	Petersilie	1 Eßl.	15	5	dämpft — mit dem Wasser
60	Butter		60	450	gekocht (nach 1220), mit
125	Brot		125	312	dem Brot (nach 492, mit
1000	Wasser	1 Lit.	1000		Gemüsebrühe vorbereitet)
100	Schotenkerne		100	80	abgerührt und verkocht —
100	Spargel (grüne)		100	20	und mit den vorher gar-
125	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	gekochten Schotenkernen
			1745	1157	und Spargel — vor Anrichten
					mit Rahm abgerührt.

Sauerrampfersuppe, Spinatsuppe — ebenso.

1243. Kräutersuppe mit Mehl legiert — Gouffé

[ca. 4 Portionen, à ca. 150 (21) Cal.]

Gr.			Cal.	
100	Sauerrampfer	100	33	Die Kräuter werden gewiegt, in
25	Kerbel	25	8	der Butter mit Mehl gekocht,
50	Salat	50	10	5 Min. — dann mit dem Wasser,
25	Butter	25	187	nach 1220 — mit den in etwas
20	Mehl	20	70	Suppe glatt gerührten Eiern ab-
1000	Wasser	1 Lit.		gerührt — auf Brot gegossen, in
90	Ei	2 St.	140	der Suppenschüssel angerichtet
60	Brot	60	150	— kann mit etwas Fleischbrühe
	Salz	1370	598	oder Maggigewürz (ca. 1 Tl.)
	Pfeffer			verstärkt werden.

1244. Zwiebelsuppe — nach Gouffé [ca. 4 Portionen, à ca. 200 (9) Cal.

Gr.		g	Cal.
200	Zwiebel	200	100
60	Butter	60	450
30	Mehl	30	105
1000	Wasser	1 Lit.	
60	Brot	60	150
	Salz	1350	805
	Pfeffer		

Die Zwiebel in dünnen Scheiben, wird 10 Min. in etwas Wasser gekocht, das abgegossen wird — dann mit der halben Portion Butter hellgelb geröstet — mit dem Mehl verrührt — mit dem Wasser gekocht (1220) — mit der übrigen Butter abgerührt —

in der Schüssel auf Brot gegossen — kann auch mit 2 Eiern oder Dottern abgerührt werden.

1245. ÷ Kerbelsuppe mit abgebranntem Mehl

[ca. 4 Portionen, à ca. 110 (9) Cal.

250	Kerbel	1 Teller	83
25	Butter	25	187
30	Mehl	30	105
20	Zwiebel	1 St.	10
1000	Gemüsebrühe	1 Lit.	
100	Spargel	100	20
100	Möhren	100	37
		1525	442

Butter, Mehl werden miteinander abgebrannt, mit dem feingewiegten Kerbel verrührt und mit der Brühe — nach 1220 fertiggekocht — mit Spargel und Möhren, weichgekocht, in Scheiben geschnitten, angerichtet — auch mit pochierten Eiern.

Kräuter-Gemüsesuppen, legiert, können auch bereitet werden:

mit Mehl legiert nach 481—482,

mit Grützeabkochung nach 489,

mit präparierten Mehlstoffen nach 490,

mit Panade nach 492,

alle mit Kräuter-Gemüsebrühe anstatt Fleischbrühe.

Kap. 134. Kräuter-Gemüse-Püreesuppen.**a) mit geschwitzten Gemüsen, ohne Legierung:****1246. Kressepüreesuppe**, „Potage de santé“ genannt — Seignobos

[ca. 4 Portionen, à ca. 70 (6) Cal.

125	Kresse	125	44
25	Butter	25	187
60	Kartoffel	60	54
1000	Wasser	1 Lit.	
	Brot	1210	285

Die Kresse wird sehr fein gewiegt (nur die feinsten Blätter) — mit der Butter geschwitzet und ganz wenig Brot — dann mit dem Wasser und Salz (1220) — durchgestrichen (feines Sieb) —

mit geröstetem Brot angerichtet.

Kräuterpüreesuppe auch mit verschiedenen anderen gemischten Kräutern — auch nach 497 mit Kräuterbrühe.

1247. Kartoffelpüreesuppe — nach Hannemann

Gr.			Cal.	[ca. 4 Portionen, à ca. 180 (8) Cal.]
375	Kartoffeln	1½ Lit.	335	Butter, Mehl werden miteinander
50	Sellerie	50	25	geschmolzen, Kartoffel, Wurzeln
50	Petersilien-			kleingeschnitten, darin umge-
	wurzel	50	25	kehrt, mit Mehl bestäubt — mit
20	Zwiebel	1 St.	10	Gewürz nach 1220 gekocht, mit
	Butter oder			Wasser — durchgestrichen —
40	Fett	40	300	kann auch mit weniger Wasser
10	Mehl	10	35	gekocht und dann mit ent-
1000	Wasser	1 Lit.		sprechender Menge Milch auf-
	Petersilie			gefüllt werden, oder Rahm —
	Selleriegrün	} gewiegt,		kann mit Dotter abgerührt
	Majoran			werden — auch mit Maggi-
	Maggigewürz			Würze abgeschmeckt werden.
		1545	730	

Potage Pamentier — nach 500, mit Kräutergemüsesuppe.

Kartoffelporreesuppe kann in ähnlicher Weise bereitet werden — mit Kartoffeln und Porree, 250 g von jedem.

1248. Wurzelpüreesuppe

wird mit Wurzelmischung nach 1240 gekocht, in Wasser — die Wurzeln können vorher mit Butter (25—50 g) gekocht werden — durchgestrichen — kann mit etwas Reismehl oder Rahm sämig gemacht werden — kann auch gekocht werden mit anderen Wurzelmischungen (Möhren 250, Botfeldt-Rübe 250, Porree 40, Zwiebel 10, Selleriegrün 5, etwas Petersilie, gewiegt) — auch mit Kräuterbrühe für Wasser.

Potage Crecy kann nach 499 gekocht werden, mit Kräutergemüsebrühe.

b) mit Gemüse naturell und verschiedentlich legiert:**1. mit Rahm, Butter legiert:****1249. + Schotenpüreesuppe, Potage St. Germain** — nach Seignobos [ca. 5 Portionen, à ca. 180 (22) Cal.]

375	Schotenkerne	375	310	Die Schotenkerne werden mit
1000	Wasser	1000		Wasser und Salz nach 1220 ge-
250	Rahm	¼ Lit.	420	kocht — durch feines Sieb ge-
25	Butter	ca. 25	187	strichen — leicht gesüßt — vor
	Zucker, wenig			Anrichten mit Rahm abgerührt
	Kerbel	1600	917	und mit der Butter (nach und
				nach in kleinen Stücken) — wird

gut gerührt — Kerbel in feinen Blättern eingerührt — und einige Erbsen (ganz geblieben) — kann mit etwas Tapioka abgekocht werden — mit Brotwürfeln anzurichten.

Gemüsepüreesuppe kann auch bereitet werden nach 498, mit Gemüsesuppe.

1250. Kartoffel-Schoten-Püreesuppe

wie 1249 mit Kartoffeln 250, Schotenkerne 125 und ein wenig Porree.

Kartoffel-Porreepüreesuppe wird nach 1249 gekocht mit gleichen Mengen Kartoffeln und Porree.

1251. Kartoffelpüreesuppe mit Rotkohl — nach Seignobos

[ca. 5 Portionen, à ca. 135 (11) Cal.

			Gr.	Cal.	
250	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	Die Kartoffeln werden im Wasser gekocht, mit Porree und Rübe (1220) — letztere wird herausgenommen, in Scheiben geschnitten — das übrige wird durchgestrichen — Rotkohl in Streifen geschnitten, weich gekocht und die mit Essig geschmolzene
125	Porree	1 St.	125	62	
75	Rübe	1 kleine	75	30	
250	Rotkohl	1 Kopf	250	70	
40	Butter		40	300	
30	Essig	2 Eßl.	30		
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
			1870	687	

Butter damit vermischt und aufgekocht.

2. mit Ei legiert:

NB.: Die meisten Kräuter- und Gemüsesuppen, besonders die klaren, werden vorteilhaft mit Dotter legiert (2—6 St.), außer der übrigen Legierung.

1252. + Schotenpüreesuppe

wie 1249 wird mit 2 Dottern legiert; anstatt mit Rahm und Butter.

1253. + Selleriepüreesuppe

[ca. 4 Portionen, à ca. 175 (14) Cal.

Gr.			Cal.	
500	Sellerie	$\frac{1}{2}$ kg	290	Sellerie wird mit Wasser, Salz, Zucker, geriebenem Brot nach 1220 gekocht — durchgestrichen — beim Anrichten mit Rahm, Butter, Dotter gerührt — auch mit Butter, die aber gut wegbleiben kann.
1000	Wasser	1 Lit.		
	Suppengemüse			
5	Zucker	1 Tl.	20	
30	Dotter	2 St.	108	
30	Rahm	2 Eßl.	50	
15	Butter	1 Eßl.	112	
50	Brot	3 Eßl.	125	
		1630	705	

3. mit Grütze legiert:

1254. Kerbelpüreesuppe — nach Elisabeth Hansen

[ca. 5 Portionen, à ca. 100 (15) Cal.]

Gr.			Cal.	
125	Kerbel	125	40	Die Gemüsesuppe wird mit dem Haferbrei gekocht und glatt gerührt, gekocht — mit ganz feingewiegtem Kerbel gerührt — mit den Wurzeln (gargekocht und in Scheiben zerschnitten) aufgekocht — kann mit Ei und geröstetem Brot angerichtet werden.
1000	Kräutersuppe	1 Lit.		
500	Haferbrei	$\frac{1}{2}$ Lit.	400	
50	Möhren	50	18	
50	Kartoffeln	50	45	
		1725	503	

1255. + Selleriepüreesuppe — nach Elisabeth Hansen

[ca. 5 Portionen, à ca. 60 (12) Cal.]

375	Sellerie	$\frac{3}{8}$ kg	215	Sellerie in Dampf oder wenig Wasser sehr weich gekocht, wird durchgestrichen — mit der Brühe verrührt und mit dem Brei; und aufgekocht — auch neben oder anstatt dem Brei mit Dotter zuzubereiten.
1000	Kräuterbrühe	1 Lit.		
125	Haferbrei	$\frac{1}{8}$ kg	90	

1256. Grünkohlsuppe

[ca. 4 Portionen, à ca. 260 (7) Cal.]

250	Kohl	$\frac{1}{4}$ kg	182	Kohl, feingewiegt, Öl, Hafergrütze (vorher nach 801 aufgeweicht), Kartoffeln in Scheiben, Zwiebel, feingewiegt, wird mit dem Wasser gekocht (1220) — durchgestrichen, ohne die Kartoffeln — mit Zucker aufgekocht — auf die Kartoffeln in die Suppenschüssel gegossen.
60	Olivenöl oder Butter	60	540	
50	Hafergrütze	50	ca. 190	
5	Zucker	1 Tl.	19	
125	Kartoffeln	$\frac{1}{8}$ kg	112	
1000	Wasser	1 Lit.		
		1490	1043	

4. mit Mehl legiert — einfach abgerührt:

1257. Kräuterpüreesuppe wird mit denselben Kräutern gekocht wie 1239 — dann mit Mehl abgerührt — nach 469, 6. — und durchgestrichen.

1258. Erdartischockenpüreesuppe — nach Elisabeth Hansen
[ca. 5 Portionen, à ca. 150 (16) Cal.]

Gr.			Cal.	
500	Erdartischocke	$\frac{1}{2}$ kg	350	Erdartischocke und Porree werden
125	Porree	$\frac{1}{8}$ kg	62	nach 1220 gekocht in Wasser
1000	Wasser	1 Lit.		(oder Kartoffelbrühe, wenn vor-
20	Mehl	20	70	handen), — durchgestrichen —
50	Mysost	50	188	10 Min. gekocht mit Mehl und
60	Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit.	105	Mysost (norwegischem Molken-
	Salz	1755	775	käse, vgl. S. 16), vorher mit
				dem Rahm glatt gerührt, und
				Salz — angerichtet mit etwas Erdartischocken- und Porree-
				scheiben.

5. legiert mit Mehlschwitze oder Einbrenne:

1259. ÷ Sauerampferpüreesuppe — nach Hannemann
[ca. 4 Portionen, à ca. 160 (12) Cal.]

100	Sauerampfer	100	35	Sauerampfer nach 1220 mit dem
30	Mehl	30	105	Wasser gekocht, wird durchge-
50	Butter	50	375	strichen — Butter, Mehl wird
125	Milch			abgebrannt, mit Dotter, Milch,
	oder Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	80	Gewürz glatt gerührt und mit
15	Dotter	1 St.		der Püreesuppe verrührt und
1000	Wasser	1000	54	aufgekocht — angerichtet mit in
	Maggigewürz	1 Tl.		Scheiben geschnittenen, hartge-
	Pfeffer, Salz			kochtem Ei — mit kleinen
	Zucker, Zitronensäure			Würsten — mit geröstetem Brot.
		1320	649	

1260. ÷ Schotenpüreesuppe wird nach 1249 gekocht, mit Schoten 300 — verrührt mit Mehl 16, Butter 20 abgebrannt — mit etwas Maggigewürz nach Wunsch und feingewiegter Petersilie — zuletzt mit 40 kalter Butter.

1261. ÷ Blumenkohlpüreesuppe [ca. 5 Portionen, à ca. 125 (12) Cal.]

300	Kohl	300	90	Die Gemüse werden nach 1220
200	Kartoffeln	200	180	mit dem Wasser gekocht — und
ca.	{ Wasser, knapp	1 Lit.		durchgestrichen — Mehl und
1000	{ Milch, knapp	$\frac{1}{8}$ Lit.	80	Butter (abgebacken) wird mit
30	Mehl	30	105	der Milch verrührt und damit
25	Butter	25	187	abgerührt — und nochmals durch-
	Rahm	1555	642	gestrichen — nach Wunsch mit
				Rahm und etwas Butter verrührt
				— angerichtet mit etwas von dem ganz gebliebenen Blumenkohl,
				in kleine Köpfe geteilt.

Kap. 135. Kräuter-Gemüsesuppen mit Milch gekocht — französische Fastensuppen.

Die dafür zu verwendende Milch kann sein: Vollmilch oder abgerahmte Milch — oder Mischungen von Vollmilch und Wasser.

a) mit zerschnittenen Gemüsen, in Butter geschwitz:

1262. Endiviensuppe, „Soupe à l'Ardennoise“ — Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 330 (40) Cal.

Gr.			Cal.	
300	Endivie	300	57	Die Gemüse, feingeschnitten, werden mit der halben Portion Butter gekocht — mit der kochenden Milch verrührt — darin gargekocht nach 1220—22 — mit Salz und der übrigen Butter abgerührt, mit Brotschnitten angerichtet.
50	Kartoffeln	1 St.	45	
50	Porree	1 St. groß	25	
	(das Weiße)			
75	Butter	75	560	
1000	Milch	1 Lit.	650	
		1475	1337	

1263. Gemüsesuppe, Soupe à la Grandmère — Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 215 (25) Cal.

125	{ Sellerie	60	34	Die Gemüse, grob gehackt, werden mit der Butter und ganz wenig Wasser und mit Salz gedämpft — mit der Milchwassermischung fertig gekocht — kann mit etwas mehr Butter abgerührt werden — anzurichten mit feinen gargedämpften Salatblättern oder Spinat, und mit gargekochten Makaroni oder Nudeln — auch mit weniger Butter zu bereiten.
	{ Rübe	60	24	
	{ Porree	60	20	
125	{ Weißkohl	60	16	
30	Zwiebel	30	15	
60	Kartoffeln	60	54	
50	Butter	50	375	
1000	{ Wasser	1 1/2 Lit.		
	{ Milch	1 1/2 Lit.	325	
	Salz	1390	863	

1264. Wurzelsuppe, Soupe à la Brabançonne — Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 240 (39) Cal.

125	{ Möhre	60	80	Wird wie 1263 bereitet, mit feingeschnittenen Gemüsen (mit reiner Milch) — mit Endiviensalat als Einlage, kleingeschnitten, in etwas Butter gedämpft — auch mit mehr Gemüse — bis mehr als das Doppelte.
	{ Rübe	60		
	{ Porree	40		
80	{ Zwiebel	40		
25	Butter	25	187	
1000	Milch	1 Lit.	650	
200	Endivie	200	40	
		1430	957	

1265. Wurzelsuppe, Soupe à la Dauphinoise — Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 285 (45) Cal.]

Gr.			Cal.	
	{ Weiße Rübe	125	50	Die Gemüse, gehackt, werden wie in 1263 bereitet und in der Milch gekocht — angerichtet mit einigen feinen Porreeblättern, oder Kerbelblättern, und mit Makaroni (vorher garg gekocht).
250	{ Kartoffel	125	112	
125	{ Kürbis	125	37	
40	{ Butter	40	300	
1000	{ Milch	1 Lit.	650	
	(Wasser)	1415	1149	

1266. Kartoffelsuppe, Soupe à la Franc-Comptoise — Escoffier

[ca. 4 Portionen, à ca. 290 (45) Cal.]

300	{ Kartoffel	150	135	Bereitet wie 1263 — mit reiner Milch — mit Makkaroni anzuichten und mit einigen Kerbelblättern.
	{ Rübe	150	50	
125	{ Salat	60	10	
	{ Sauerampfer	60	16	
40	{ Butter	40	300	
1000	{ Milch	1 Lit.	650	
		1465	1161	

b) mit Gemüsen in Püree:

NB.: Alle die vorhergehenden Nummern 1262—66 können auch durch Durchstreichen zu Püreesuppen gemacht werden.

1267. + Kräuterpüreesuppe nach Hidde

[ca. 4 Portionen, à ca. 205 (45) Cal.]

200	{ Salat	100	20	Die Kräuter werden mit etwas Wasser ganz gar gedämpft — durchgestrichen — mit der Milch gekocht — mit Dotter abgerührt.
	{ Spinat	100	33	
	{ Selleriegrün	10		
40	{ Portulak	10		
	{ Basilikum	10	16	
	{ Estragon	10		
1000	{ Milch	1 Lit.	650	
30	{ Dotter	2 St.	108	
	Salz	1270	827	

Sauerampferpüreesuppe in entsprechender Weise — kann mit Butter und wenig Mehl legiert werden.

1268. + Kartoffelpüreesuppe, Potage Argenteuil — Seignobos

[ca. 4 Portionen, à ca. 260 (30) Cal.]

Gr.			Cal.	
250	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	225	Die Kartoffeln in Dampf mit den Spargeln (grünen) gargekocht, werden zerstoßen und durchgestrichen — mit der kochenden Milch und Wasser und Salz gerührt und gekocht — mit der Butter verrührt — mit Dotter abgerührt — mit etwas von den Spargeln in Stücken anzurichten.
1000	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.		
	{ Milch	ca. $\frac{1}{2}$ Lit.	324	
50	Butter	50	375	
125	Spargel	125	25	
30	Dotter	1—2 St.	108	
	Salz	1455	1057	

Kartoffelpüreesuppe mit Kresse — ebenso zubereitet mit Kresse, ohne Spargel — und mit feinen Kerbelblättern angerichtet.

1269. + Schwarzwurzelpüreesuppe [ca. 4 Portionen, à ca. 335 (50) Cal.]

500	Schwarzwurzel	$\frac{1}{2}$ kg	290	Die Wurzeln feingeschnitten, mit Butter und Salz weich gedämpft, werden mit der Milch gekocht (1220) — durchgestrichen — mit dem Rahm abgerührt — und mit Kerbel und Petersilie, feingewiegt — ebenso mit: Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Teltowrübe oder Mischungen derselben.
25	Butter	25	187	
1000	Milch	1 Lit.	650	
125	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	210	
15	Kerbel	1 Eßl.	5	
20	Petersilie	1 Eßl.	7	
		1685	1349	

Klasse II.

Kräuter-Gemüsesaucen.

Vgl. in der Beziehung das in den Kap. 46, 50, 51, 56 über Fleisch- und Fischbrühesaucen Dargestellte — siehe auch über Saucengewürz und -farben Kap. 52.

Kap. 136. Klare Kräuter-Gemüsesaucen.

1270. Klare Kräuter-Gemüsesaucen, gewürzt, werden nach 510, 511, 512 mit Kräutergemüsekonsommee (1229) bereitet.

Braune Kräuter-Gemüsesauce wird aus Kräutergemüsekonsommee bereitet mit Zusatz von Lahmanns Nährsalz.

Italienische Sauce ebenso nach 513.

1271. Sauce Bordelaise.

		Gr.	
1000	Konsommee 1229 $\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Zwiebel wird mit der Butter gebraten — mit Rotwein und Konsommee aufgefüllt — mit Champignons in feinen Scheiben gekocht — zuletzt mit der Petersilie und dem Mark in Scheiben — kann mit Sagomehl legiert werden.
200	Rotwein $\frac{1}{16}$ Lit.	60	
160	Butter	40	
20	Sagomehl 1 Tl.	5	
	Ochsenmark		
80	Champignons 1 Eßl.	20	
	Paprika, Zwiebel		

1272. Klare Kräuter-Gemüsesaucen mit Einlage.

Zu bereiten mit Kräutergemüsekonsommee (1229) nach 515.

Sauce ravigote.

Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Bertramblätter zu gleichen Teilen, werden feingewiegt, mit Gemüsebrühe gekocht, zu einer dicken Sauce — mit Wein gewürzt — vor Anrichten mit etwas Olivenöl und Zitronensaft abgerührt.

Kap. 137. Legierte Kräuter-Gemüsesaucen.**1273. Saucen mit Rahm, Butter legiert.**

Zu bereiten nach 516, 517, 519 mit Konsommee 1229.

Sauce maitre d'Hotel ebenso nach 518.

1274. Saucen mit Ei legiert:

+ Sauce poulet	mit Konsommee 1229 nach 521.
Helle Sauce	„ „ 1229 „ 522.
Sauce bearnaise	„ „ 1229 „ 524.

1275. + Holländische Sauce nach Elisab. Hansen.

Gr.		Cal.	
1000	Konsommee 1229 $\frac{1}{4}$ Lit.		Die Dotter steif gerührt, werden allmählich mit der heißen Brühe verrührt — auf Wasserbad ge- stellt, bis eben kochend — vom Feuer genommen, mit Rahm und Zitronensaft gerührt.
120	Dotter 2 St.	104	
160	Rahm 3 Eßl.	77	
	Zitronensaft von $\frac{1}{4}$ Zitr.		

1276. Saucen mit Mehl einfach abgerührt.

Weißer Sauce bereitet mit Konsommee 1229 nach 525, 526.

Braune Sauce.

Gr.		Cal.	
1000	Konsommee 1229 $1\frac{1}{2}$ Lit.		Die Brühe wird gekocht und mit
70	Mehl 35	122	dem in etwas Suppe glatt ge-
125	Rahm, fett $1\frac{1}{16}$ Lit.	133	rührten Mehl legiert — in
			10 Min. leise gekocht — nach-
			dem vom Feuer genommen, mit dem Rahm abgerührt und mit
			so viel Lahmanns Nährsalz, daß sie eine hübsche braune Farbe
			bekommt.

Saure Rahmsauce mit Konsommee 1229 nach 529 zu bereiten.

Saure Rahmsauce mit Tomate ebenso.

+ Braune Sauce mit Konsommee 1229 nach 530 zu bereiten.

Petersiliensauce mit Konsommee 1229 nach 526 — mit Zusatz von feingewiegter Petersilie (1—2 Eßl.).

1277. Saucen mit Mehl abbacken.

÷ Sauce Velouté	nach 535	} mit Konsommee 1229 anstatt Fleischbrühe.
Sauce Bechamel	„ 536	
÷ Sauce Espagnole	„ 537	

1278. Zusammengesetzte Saucen mit Sauce Velouté (1277).

Selleriesauce	nach 538
Sauce mit Schwämmen, Kapern, Kräutern	„ 538
Sauce allemande	„ 539
Petersiliensauce	„ 540
Meerrettichsauce	„ 541
Currysauce	„ 542
Sauce soubise	„ 545
Sauce tomate	„ 546

1279. Zusammengesetzte Saucen mit Sauce Bechamel (1277).

Sauce mit Champignons	nach 547
Sauce Maintenon	„ 549
Sauce soubise	„ 545
Sauce à l'aurore	„ 550

1280. Zusammengesetzte Saucen mit Sauce espagnole (1277).

Sauce espagnole mit Einlagen	nach 551
Sauce bordelaise	„ 553
Sauce Orly	„ 560
Sauce soubise brune	„ 545

Kap. 138. Kräuter-Gemüse-Püreesaucen.

Mit Konsommee 1229 zu bereiten:

1281. + Brotpüreesauce	nach 565 .
Kräuterpüreesauce	„ 566
Kerbelpüreesauce	„ 1246 (etwas dicker)
Artischockenpüreesauce	„ 567
Erdartischockenpüreesauce	„ 567
Wurzelpüreesauce	„ 568—69
Tomatenpüreesauce	„ 571
Kastanienpüreesauce	„ 572

1282. Kartoffelpüreesauce nach Balzer.

Kartoffeln, gekochte, kalte, werden fein gerieben mit etwas Mehl und mit in Butter gebräunter Zwiebel — mit kochender Gemüsebrühe verrührt und aufgekocht — mit Zitronensaft gewürzt.

1283. Kräuter-Gemüsesaucen in Milch.

Werden wie die 1262—69 angegebenen Suppen bereitet — nur etwas dicker — die Püreesaucen können mit Dotter abgerührt werden (1—2 St. auf 250 Sauce).

Klasse III.**Kräuter-Gemüse gekocht.****Kap. 139. Gekochte Kräuter-Gemüse, naturell.****1284. Allgemeines über die Zubereitung von Kräutern und Gemüsen.**

Reinmachen und Abputzen nach 1202.

Blanchieren. Die Kräuter und Gemüse werden in verschiedener Absicht blanchiert — teils um denselben die hübsche grüne Farbe zu erhalten, bei Spinat, grünen Bohnen, im ganzen bei grünen Gemüsen; und wird dann in der Weise ausgeführt, daß dieselben kurz aufgekocht werden, in reichlich Wasser, oder nur einmal mit scharf kochendem Wasser übergossen — und abgetropft werden; teils aber, um gewissen Gemüsen (Kohlrüben, Sellerie, Salaten) eine ihnen eigene Schärfe zu entziehen.

Ganz frische und junge Gemüse werden überhaupt nicht blanchiert. — Das Blanchieren ist im ganzen eine recht überflüssige Vornahme, es sei denn bei besonders alten Sachen (Wurzeln).

Das Blanchieren hat eine unvorteilhafte Seite, indem es manchmal den Gemüsen, ohne Notwendigkeit, etwas der Nahrungsstoffe und Geschmacksstoffe beraubt.

Das dabei verwendete Wasser wird gewöhnlich leicht gesalzen (ca. 7 g auf 1000 Wasser).

Frische. Die Kräuter und Gemüse, die für den Genuß in gekochtem Zustande bestimmt sind, sollen möglichst frisch sein — und sind sehr sorgfältig reinzumachen.

1285. Das Kochen.

Das Kochen in Dampf ist das beste, in eigenen Apparaten (412 und Fig. 1) oder mit ganz wenig Wasser in dicht verschlossenem Kochgeschirr. (Dämpfen vgl. Nr. 413.) Die Verwendung reichlicheren Kochwassers ist weniger erlaubt, wenn nicht die Brühe gleichzeitig genossen werden soll.

Im folgenden ist die gewöhnliche Voraussetzung die, daß in Dampf gekocht wird, und daß das Kochen jedenfalls auf schwachem Feuer und andauernd durchgeführt wird. Anstatt des Kochens in Dampf ist bei gewissen Wurzeln das Backen im Ofen sehr zu empfehlen.

Wird das Kochen in Wasser (mit Ansetzen in kochendem Wasser) vorgezogen, wird es jedenfalls durchzuführen sein mit: Dauerkochen — also mit Vorkochen, 15—30 Min. oder mehr, und Nachkochen, verschieden lange Zeit, nach der Art der Gemüse (vgl. 802—809).

Kräuter (Salat, Spinat, Sauerampfer, Kerbel u. dgl.) sollen am liebsten bis 2 St. in Dampf gekocht oder nachgekocht werden;

Sommergemüse, wie Schotenkerne, grüne Bohnen, Wachsbohnen, Perlbohnen, Blumenkohl, Porree, Spargel, Artischocken, ganz junge Schneidebohnen, 2—3 Stunden;

Wurzeln, die alle sehr sorgfältig zu putzen sind, wie Möhre, Pastinak, Botfeldt-, Teltowrübe, Sellerie, Rote Rübe, Kohlrabi über der Erde, sollen lieber noch länger kochen, bis 4 Stunden und mehr — mit Ausnahme von jungen Karotten, mehligem Kartoffeln, Erdartischocken, Stachys, die mit weniger Vorlieb nehmen.

Alte holzige Gemüse, besonders Wurzeln, bedürfen einer unbestimmbar längeren Zeit, um mürbe zu werden.

Blattkohlarten, die sehr sorgfältig von äußeren gröberen Blättern zu befreien sind, wie Weiß-, Rot-, Savoy-, Grünkohl, haben sehr lange Zeit nötig für das völlige Garwerden, 4 Stunden und mehr. Gewisser eigener Geschmack- und Geruchsstoffe wegen mag es vorteilhaft sein, Blattkohlarten zweimal zu kochen, beidemal in Wasser oder das zweitemal in Dampf.

Rosenkohl nimmt mit weniger Vorlieb.

Spargel dürfte hier zu nennen sein als ein Gemüse, wo in Fällen besonders stark hervortretender Bitterkeit auch ein zweimaliges Kochen in Wasser anzupfehlen wäre.

1286. Abtropfen.

Die Gemüse, besonders aber die Kräuter, sollen nach Kochen in Wasser sehr sorgfältig abgetropft werden — nach Kochen in Dampf wird es weniger notwendig. Die Kräuter dürfen außerdem nach Abtropfen in der Regel abgetrocknet werden, durch Abdrücken zwischen Tüchern, bevor sie gewiegt werden.

1287. Abdampfen.

Sollen die gekochten Kräuter und Gemüse völlig gut trocken werden, bevor sie weiter verwendet werden, kann man sie nach dem Abtropfen noch für einige Zeit in einen trockenen, warmen Ofen stellen.

Abdampfen der Kartoffeln ist besonders wünschenswert nach Kochen derselben in Wasser. Nachdem das Wasser sorgfältig abgegossen, wird das Kochgefäß mit einem Tuch bedeckt, oder mit einem nicht ganz dicht schließenden Deckel, einige Zeit zur Seite auf den warmen Herd gestellt, um gut abzdampfen.

1288. Zubereitung (Fertigmachen).

Kräuter und Gemüse werden in verschiedener Weise angerichtet: naturell, mit gerührter Butter, mit verschiedenen Saucen gestobt — zu denen verschiedene Flüssigkeit verwendet wird: Fleischbrühe Bouillon, Jus (oder Auflösung von Fleischextrakt, Liebig usw. ca. 1 Tl. auf 1 Lit.) — „au gras“; oder Kräutergemüseauszüge oder Brühen (oder Auflösung von Maggi-Würze, 2 Tl. zu $\frac{1}{4}$ Lit.), oder Milch, Rahm — „au maigre“.

In allen Fällen, wo die verschiedenen Zubereitungen einer Verstärkung bedürftig sind im Geschmack, kann verwendet werden: Zusatz von Fleischextrakt oder Maggi-Würze, oder Selleriesalz oder Lahmanns Nährsalz. Nach Bedarf wird Salz überall verwendet, auch wo es nicht genannt ist. Zuckerzusatz (sparsam) macht sich in vielen Fällen.

Kap. 140. Kräuter-Gemüse, naturell gekocht und angerichtet.**I. Gemüse, gekocht, gebacken — mit gerührter Butter:****1289. Gebackene Kartoffeln I.**

Kartoffeln werden gewaschen, gebürstet, getrocknet — auf Blech gelegt, in den heißen Ofen gebracht, $\frac{3}{4}$ —1 St. gebacken — oftmals umgekehrt, bis sie gar sind — vor Anrichten wird ein kleines Loch in die Schale gerissen — auf einer Serviette angerichtet — gerührte oder kalte Butter dazu.

1290. Gebackene Kartoffeln II, „Pommes de terre rissolées“.

Die Kartoffeln werden in Dampf gekocht — geschält — im Ofen auf Blech gebacken, wie 1289.

1291. Gebackene Kartoffeln III, „Pommes de terre en robe de chambre“.

Die Kartoffeln (besonders dünnchalige) werden 10—15 Min. in Dampf oder Wasser gekocht — das Wasser wird sorgfältig abgegossen — die Kartoffeln werden 7—8 Min. bei häufigem Umschütteln weiter gekocht (um nicht anzusetzen) — werden auf einer irdenen Schüssel im Ofen fertig gebacken.

Kartoffeln in Asche gebacken.

Kartoffeln nach 1289 vorbereitet, werden in heiße Asche gepackt, bis zum Garwerden.

1292. Spargel, naturell.

Werden in leicht gesalzenem Wasser (ca. 5 g Salz auf 1 Lit. Wasser) gekocht — auch in Dampf — in Bündel zusammengebunden, 8—10 St. — sehr sorgfältig geschält und abgespült — mit gerührter Butter oder verschiedenen Buttersaucen anzuichten.

Porree, naturell,

Schwarzwurzeln, naturell — ebenso.

II. Gemüse — in englischer Art:**1293. + Spinat in englischer Art — „en branches“.**

Spinat wird gewaschen, sorgfältig abgespült und von den ganz groben Teilen befreit (nach Wunsch blanchiert — mit reichlich kochendem Wasser) — sehr sorgfältig abgetropft — gargekocht in Dampf oder Wasser (mit Dauerkochen 802—809), mit Salz ca. 5 auf 1000 Wasser — abgetropft — zwischen Servietten abgedrückt — zum völligen Trockenwerden noch einige Minuten in heißem Ofen gehalten — auf heißer Schüssel bergartig angerichtet, mit einem Stück kalter Butter obenauf gelegt (ca. 100 zu 1000 Spinat).

Ähnlich:

Schotenkerne	englisch.
Grüne Bohnen (Haricots verts)	„
Wachsbohnen	„
Perlbohnen	„
Strandkohl	„
Rosenkohl	„

III. Gemüse in Süß oder Sauer:

1294. Rotkohl in Fruchtsaft.

Rotkohl — mittelgroßer Kopf (ca. 1 kg, 1000) — wird in Streifen zerschnitten — mit Johannisbeer- oder Heidelbeersaft gekocht (ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250), in emailliertem Kochgefäß, wenigstens 2—3 St. — auch mit Dauerkochen (802—809) — beim Anrichten wird etwas Kirschensaft daraufgegossen — kann mit etwas Kartoffelmehl sämig gemacht werden — kann gekocht werden mit Rotwein, teilweise für Fruchtsaft.

1295. Rotkohl „à la Flamande“.

Der Kohl wird in feine Streifen zerschnitten, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat gerührt — mit etwas Essig besprengt — in ein mit Butter stark ausgestrichenes Kochgeschirr gefüllt — auf schwachem Feuer gekocht — oder mit Vorkochen und Nachkochen (802—809) — etwas bevor fertig gekocht, werden einige Äpfel (Rainetten) in Vierteln hinzugegeben — und etwas Butter.

IV. + Gemüse in Jus:

1296. + Spinat in Jus

[ganze Portion ca. 300 (60) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Spinat	$\frac{1}{2}$ kg	500	125	Der Spinat wird gekocht und getrocknet — nach 1293 — feingewiegt, mit der Brühe verrührt und gekocht — zuletzt auf dem Feuer mit der Butter abgerührt — auch mit Milch oder Rahm für Brühe.
40	Butter		20	150	
250	Brühe	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. (starke)	125		

1297. + Grüne Bohnen in Jus

[ganze Portion ca. 350 (40) Cal.]

1000	Bohnen	$\frac{1}{2}$ kg	500	200	Die Bohnen in Wasser oder Dampf gargekocht, werden mit der Brühe verrührt usw., wie 1296.
125	Brühe	$\frac{1}{16}$ Lit.	60		
50	Butter		25	187	

Grüne Erbsen in Jus — ebenso.

1298. + Cardons in Jus

werden in starkem Jus weich gedämpft — werden in einem Haufen gelegt, auf der Schüssel, mit etwas der, mit Arrowroot, leicht legierten Brühe übergossen, angerichtet.

Salat in Jus — ebenso.

1299. + Kartoffeln in Jus, à la maitre d'Hôtel

[ganze Portion ca. 600 (40) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Kartoffeln	1/2 kg	500	450	Die Kartoffeln werden gekocht (nach 802—809) — in Scheiben geschnitten, mit dem Konsommee gekocht, bis derselbe ungefähr weggedampft ist — vom Feuer abgenommen, mit etwas Jus und Zitronensaft und der Petersilie verrührt.
500	Konsommee	1/4 Lit.	250		
50	Butter		25	187	
	Jus, Zitronensaft Petersilie, gehackt				

1300. Gemüse in Aspik.

Das Gemüse — einzelne Sorte oder mehrere gemischt — weichgekocht, zerschnitten, wird in die gelatinisierende Flüssigkeit niedergelegt, in einer Form — kaltgestellt — gestürzt, angerichtet. Man gebraucht für 1 kg 1000 Gemüse ca. 1 Lit., 1000 Bouillon oder Gemüsebrühe (oder Maggigewürzlösung) mit 8—10 Blättern Gelatine oder mit Agar-Agar.

Kap. 141. Gemüse in Wasser gekocht — in verschiedenen Saucen angerichtet.

I. in einfachen, warmen Saucen:

- 1301.** Spargel, ganz gekocht („en branches“), werden mit geschmolzener Butter übergossen angerichtet — und nach Wunsch mit gehacktem Ei und Petersilie bestreut — auch mit brauner Sauce, mit Sauce hollandaise 80, 81.

Blumenkohl, Artischockenböden, Schwarzwurzel, grüne Bohnen, Cardons — ebenso.

II. in warmen, mit Mehl legierten Saucen:

- 1302.** Blumenkohl wird warm angerichtet in Sauce velouté, Bechamel, Rahmsauce.

Spargel, Kartoffeln und die übrigen bei 1301 genannten Gemüse ebenso.

- 1303.** Möhren

werden angerichtet in brauner Sauce (espagnole oder ähnliche).

Kohlrabi, Artischockenböden ebenso.

Kap. 142. Gemüse in kalten Saucen — Gemüsesalate.**1304. Gemüse in Ölsauce.**

Die Sauce wird bereitet aus Mischung von Öl (3 T.), Essig oder Zitronensaft (1 T.), wenig Salz, Pfeffer — damit werden die Gemüse, (kleingeschnitten, gargekocht; oder dafür geeignete Sorten, auch roh), verrührt und eine kurze Zeit hingestellt.

1305. Gemüse in Rahmsauce.

Die Sauce wird bereitet aus frischem, fettem Rahm (3 T.), Zitronensaft oder Essig (1 T.), wenig Salz, Pfeffer, zusammengeschlagen — und darin die Gemüse umgekehrt — besonders dafür geeignet: grüner Salat, römischer Salat, Endivien-salat.

1306. Gemüse in gerührter Eiersauce.

Die Sauce wird bereitet aus hartgekochten Dottern, die zerstampft und durchgestrichen werden, mit etwas Senf, Öl, Essig (oder Zitronensaft), ganz wenig Pfeffer — darin werden die Gemüse umgerührt. Eignet sich besonders für Sellerie, gekocht oder roh, rote Rüben, gekocht oder gebacken.

1307. Gemüse in Mayonnaise.

Die Gemüse gekocht (auch roh), werden kleingeschnitten, mit einer Mayonnaise 90 oder Mousseline 95 umgerührt und kurze Zeit hingestellt.

1308. Salat von roten Rüben.

Die Rüben, geputzt, gekocht, in Dampf oder gebacken, werden geschält, in Scheiben geschnitten — in einem Gefäß hingestellt, in einer Mischung von Aprikosenbrühe (Saft von gekochten Aprikosen, abgegossen) 8 T. und Zitronensaft 1 T., vorher miteinander aufgekocht und heiß aufgegossen.

1309. Gemischte Salate.

Gemüsesalat à l'américaine. Tomate (roh) in Scheiben, Kartoffeln, Sellerie, gekocht in Würfeln, werden mit Sauce 1304 angerührt.

Salade italienne. Möhren, Rüben, Kartoffeln, grüne Bohnen, gekocht, zerschnitten, Schotenkerne, gekocht, Oliven, etwas Kapern, wenig Anchovis — mit Mayonnaise (wie 1307) gerührt.

Salade de legumes frais; wie der vorige — mit Spargel, Blumenkohl anstatt Anchovis und Kapern, in Sauce 1304, mit etwas gehackter Petersilie oder Kerbel.

Salade Parmentier. Kartoffeln, gekocht in Scheiben, in Mayonnaise mit etwas gehacktem Kerbel.

Zu allen diesen Salaten tut ein wenig roher Apfel, in kleinen Würfeln, gut.

— mit Butter gerührt — mit wenig oder keinem Mehl —

Kap. 143. Gemüse in Wasser gekocht — mit verschiedenen warmen, legierten Saucen bereitet.

I. Gemüse à la française:

— mit Butter gerührt; mit wenig oder keinem Mehl —

1310. Schotenkerne à la française [ganze Portion ca. 890 (120) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Schotenkerne	500	410	Die Schotenkerne werden ge-
125	Butter	60	450	kocht (1285), abgetropft, im
	Zucker, ganz wenig			Kochgefäß auf Wärme (zum
	Petersilie			Abdampfen) geschüttelt — vom
	Mehl			Feuer genommen, vor Anrichten
				mit der Butter gerührt — nach
				Wunsch mit gehackter Petersilie (Gouffé meint, daß die Peter-
				silie ein ganz unerlaubter Zusatz sei) — wird auch anstatt mit
				Butter allein, mit „Beurre manié“ abgerührt, s.: mit Butter, kalt
				mit Mehl zusammengeknetet, im Verhältnis 100 Butter auf
				20 Mehl.

1311. + Grüne Bohnen à la française [ganze Portion ca. 300 (40) Cal.

1000	Grüne Bohnen	1/2 kg	500	200	Die Bohnen, gekocht, gut ab-
30	Butter		15	112	getropft, werden (vom Feuer)
10	Mehl		5	17	mit dem mit Butter ver-
60	Brühe	2 Eßl.			kneteten Mehl, der Suppe
	Petersilie, gehackt	1 Eßl.			und Gewürzen verrührt.
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft				

1312. + Asperges „en petits pois“ — nach Gouffé

[ganze Portion ca. 500 (70) Cal.

1000	Spargel	1/2 kg	500	100	Spargel (grüne) gekocht, in
250	Weißer Sauce	1/8 Lit.	125	ca. 100	Stücke geschnitten (ca. 8 mm
10	Zucker		5	20	lang), werden mit der Sauce
20	Butter		10	75	geschüttelt und gerührt —
90	Dotter	3 St.	45	162	auch mit ganz wenig Mehl —
60	Rahm	2 Eßl.	30	60	Zucker und Salz — zuletzt
	Salz		715	517	werden die Dotter eingerührt
	Mehl				mit Rahm und Butter.

1313. Möhren à la maitre d'Hôtel.

Die Möhren weichgekocht, abgetropft, in Scheiben, werden auf schwachem Feuer mit Butter gerührt und geschüttelt, mit wenig Zucker, gehackter Petersilie, Zitronensaft (Pfeffer) usw. — wenn nötig, mit etwas Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe).

Kartoffeln à la maitre d'Hôtel — ebenso.

II. Gemüse mit abgerührter Mehl-Rahm- (Milch-)Legierung:**1314. + Blumenkohl**

[ganze Portion ca. 300 (50) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Kohl	$\frac{1}{2}$ kg	500	155	Der Kohl, in kleine Köpfe geteilt, wird gekocht in Wasser oder Dampf (1285) — abgetropft — das Mehl, mit etwas Brühe glatt gerührt, wird mit der übrigen Brühe
50	Mehl bis		25	87	
90	Rahm	3 Eßl.	45	80	
500	Brühe bis	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
			820	322	

verkocht (ca. 20 Min.) — mit den Gemüsen zusammen aufgekocht — der Rahm zuletzt eingerührt — auch mit Milch anstatt Rahm — kann auch noch mit Dottern (1—2 St.) legiert werden.

Spinat, Salat, ganz oder gehackt,	Pastinak,
Spargel in Stücken,	Mairübe,
Perl-, Wachsbohnen,	Erdartischoeke, Kartoffel,
Schneidebohnen,	Sellerie in Scheiben,
Möhren in Würfeln oder Scheiben,	Grün-, Savoy-, Rosenkohl,
	zerschnitten

werden in derselben Weise zubereitet.

III. Gemüse mit heller abgebackener Sauce (Mehlschwitze) legiert:

— à la Velouté —

1315. + Spinat.

[ganze Portion ca. 350 (60) Cal.]

1000	Spinat	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Spinat wird vorbereitet, in Dampf oder Wasser gekocht, sehr sorgfältig abgetropft und getrocknet (1293), feingewiegt — das Mehl mit der halben Portion Butter hell abgebacken, mit der Brühe
40	Butter		20	150	
20	Mehl		10	35	
125	Brühe	$\frac{1}{16}$ Lit.	60		
	Salz		590	350	
	Gewürz				

gerührt und verkocht — wird mit dem Spinat zusammen aufgekocht — mit der übrigen Butter abgerührt.

Spinat mit Salat, zu gleichen Teilen,

Salat, Sauerampfer mit Spinat, oder Salat — ebenso.

1316. ÷ Schotenkerne, 1 kg 1000 werden in Dampf oder Wasser gekocht, abgetropft, mit weißer, abgebackener Sauce, $\frac{1}{4}$ Lit. 250 (mit Kräutergemüsekonsommee oder Bouillon abgerührt), aufgekocht — zuletzt mit etwas Butter verrührt.

Macedoine von Gemüsen: Möhren, weiße Rübe, Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnen und Erbsen zu gleichen Teilen — ebenso.

1317. Sellerie, Pastinak, Weißkohl, Savoykohl,
Möhre, Kartoffel, Grünkohl,
Erdartischoeke — in Stücken — wie 1316.

1318. Rote Rüben nach russischer Art — nach Hannemann
[ganze Portion ca. 300 (30) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Rote Rüben	$\frac{1}{2}$ kg	500	225	Die Rüben werden gut ge-
25	Fett oder Butter		12		putzt, in Dampf gekocht
60	Brühe	2 Eßl.	30		oder gebacken (in der Schale)
30	Rahm, sauer	1 Eßl.	15	24	geschält, in dünne Scheiben
5	Mehl		2	7	geschnitten oder gerieben —
5	Zwiebel, gehackt		2		Mehl und Butter (Fett) wer-
60	Weinessig,	2 Eßl.	30		den abgebacken, mit der
	Kümmel, Salz, Nelke				Brühe verrührt, mit den Ge-
	Zucker, Maggigewürz				würzen gekocht — darin die
					Rüben gegeben, mit Zucker
					und Essig verrührt — aufgekocht — mit dem Rahm und Maggi
					abgerührt — und nach Wunsch mit etwas geriebenem Meer-
					rettich (1 Eßl.).

IV. Gemüse in weißer Sauce

— à la Bechamel —

1319. Schneidebohnen, Grüne Bohnen, Die Gemüse, ganz oder
Kartoffeln, Erdartischocken, zerschnitten, werden gar-
Sellerie-, Savoy-, gekocht — dann mit
Grün-, Weißkohl. einer Sauce Bechamel
— + mit Bechamel 536 III. (536).

Verschiedene andere Gemüse ebenso.

V. Gemüse in brauner abgebackener Sauce — brauner Mehlschwitze

— à l'Espagnole —

1320. ÷ Schwarzwurzel, Sellerie, Die Gemüse werden gargesocht,
Kartoffeln, Rosenkohl. mit einer braunen, abgebacke-
nen Sauce aufgekocht.

Macedoine (Möhren, Kohlrabi, Spargel, Schoten, Petersilien-
wurzel, Morcheln zu gleichen Teilen — in Stücken) — ebenso.

VI. ÷ Gemüse gestobt à la poulette — mit abgebackener Mehlsauce, mit Dotter und Rahm — verrührt:

1321. Grüne Bohnen à la poulette — nach Gouffé

			Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 750 (80) Cal.
1000	Bohnen	1/2 kg	500	200	Die Bohnen garg gekocht und abgetropft, werden aufgekocht in einer, mit dem Mehl und der halben Portion Butter abgebackenen, und mit dem Wasser und Salz 10 Min. gekochten, und mit den Dottern, dem Rahm, der übrigen Butter und der Petersilie abgerührten Sauce.
90	Butter		45	337	
30	Mehl		15	52	
60	Dotter	2 St.	30	108	
125	Rahm, gew.	1/16 Lit.	60	100	
250	Wasser bis	1/8 Lit.	125		
	Petersilie (gehackt)		775	797	

1322. Gemischte Gemüse à la poulette — nach Gouffé

					[ganze Portion ca. 1200 (170) Cal.
ca. 1000	Möhren		200	75	Die Gemüse in kleinen Würfeln, werden in Dampf oder Wasser garg gekocht, jede Sorte für sich — abgetropft — 10 Min. in einer Sauce gekocht (aus Mehl und Butter abgebacken, mit der Bouillon bereitet) — wird zuletzt (vom Feuer entfernt) mit Dottern und Rahm abgerührt.
	Spargel		200	40	
	Schoten		200	165	
	Grüne Bohnen		200	80	
	Rüben		120	80	
40	Zucker		40	156	
20	Mehl		20	70	
60	Dotter	4 St.	60	216	
200	Rahm, knapp	1/4 Lit.	200	336	
150	Bouillon, reichl.	1/8 Lit.	150		
	Salz		1240	1218	

Schoten à la poulette,

Spargel à la poulette,

Möhren à la poulette — ebenso.

VII. + Gemüse mit Brot oder Gemüsen gestobt:

1323. + Schoten mit Brot gestobt [ganze Portion ca. 850 (190) Cal.

1000	Schoten	1/2 kg	500	415	Die Schoten werden in Dampf oder Wasser garg gekocht — das Brot, in der Milch aufgeweicht, ausgedrückt, wird in einem Kochgeschirr abgebacken, bis ungefähr trocken
250	Brot bis	1/8 kg	125	312	
500	Milch	1/4 Lit.	250	162	
	oder Bouillon		875	889	
	Gewürz				

— und mit der abgedrückten Milch gut verkocht und glatt gerührt — darin werden die Schoten aufgekocht — es kann auch mit etwas Maggi-Würze gewürzt werden, oder mit Lahmanns Nährsalz, oder Selleriesalz — auch mit etwas Fleischextrakt — es kann auch noch mit etwas Rahm nachgerührt werden, oder mit einem Dotter.

— Andere Gemüse ebenso.

1324. + Gemüse mit Gemüse gestobt.

Zum Stoben von Gemüsen kann auch verwendet werden ein dünnes Gemüsepuree (sehr glatt gerührt), mehrere Male durchgestrichen, mit etwas fetten Rahm abgerührt und nach Wunsch mit einem Dotter — auch mit etwas Butter — oder die Gemüse werden mit einer der in Kap. 138 angegebenen Gemüsepureesaucen aufgekocht.

Kap. 144. Gemüse gekocht in Wasser mit Fettstoff.

I. Gemüse mit Milch oder Rahm gekocht:

1325. + Kartoffeln in Milch [ganze Portion ca. 750 (75) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kg	500	450	Die Kartoffeln werden in Dampf (1206) oder Wasser (1205) gekocht — abgetropft, abgedampft — geschält, in Scheiben geschnitten — mit der Milch 10 Min. gekocht, ganz leise — zuletzt mit der Butter, in kleinen Stücken, verrührt.
500	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	
40	Butter		20	150	
	Salz (Wasser)				

Kartoffeln in Milch à la maitre d'Hotel ebenso, mit Zugabe von Petersilie, gehackt, und Zitronensaft — andere Gemüse in ähnlicher Weise.

1326. Kartoffeln in Rahm [ganze Portion ca. 650 (50) Cal.

1000	Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kg	500	450	Kleine runde Kartoffeln gedämpft oder gekocht, werden geschält, mit dem auf 70° C erwärmten Rahm geschüttelt — mit Petersilie gerührt.
250	Rahm II	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
	Petersilie, gehackt				

1327. Schwarzwurzel in Rahm [ganze Portion ca. 750 (50) Cal.

1000	Wurzeln	$\frac{1}{2}$ kg	500	290	Die Wurzeln gedämpft (1206) oder in Wasser gekocht (1205), abgetropft, in Stücke geschnitten, werden mit Salz und dem Rahm gekocht, bis dieser ungefähr weggekocht ist — wird zuletzt mit etwas rohem Rahm gerührt, oder mit etwas kalter Butter.
500	Rahm	ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	420	
20	Butter		10	75	

Kartoffeln, Möhren ebenso (sie können vorher mit Zucker, ohne Butter, glaciert worden sein, nach 1351).

II. Gemüse in abgebackener Sauce gekocht:

NB.: Es muß immer auf sehr schwacher Wärme (Wasserbad) gekocht werden.

1328. ÷ Spinat in weißer Sauce — Gouffé.

Spinat (1000) blanchiert, abgetropft, gehackt, gesalzen, wird mit Butter (60), Mehl (30) 5 Min. gekocht — mit Bouillon (300) angerührt, 5 Min. gekocht — mit Butter (30) abgerührt — ebenso („maigre“) mit Milch für Bouillon.

Salat (gewöhnlicher oder Endiviensalat) ebenso.

1329. ÷ Schwarzwurzel in Bechamel.

Die Wurzeln werden in einer Bechamelsauce garg gekocht — vor Anrichten mit etwas Fett, Rahm abgerührt (Bechamelsauce nach 536 I und II, mit Gemüseconsommee nach 1277).

Kartoffeln ebenso.

+ Schwarzwurzel auch ebenso in Bechamel 536 III.

1330. Schoten in brauner Sauce — Seignobos.

Schoten werden in einer braunen Sauce (einer mit wenig Mehl bereiteten Espagnole nach 537 und 1277) garg gekocht.

Kartoffeln in brauner Sauce — Seignobos.

Ebenso in brauner Sauce garg gekocht. Die Sauce kann bereitet sein mit Brühe und Rotwein zu gleichen Teilen.

III. Gemüse gekocht, in Wasser mit Butter:**1331. Grüne Bohnen nach Hannemann**

[ganze Portion ca. 450 (60) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Bohnen	1/2 kg	500	205	Die Bohnen geschnitten, in kochendem Wasser abgebrüht, werden in der Brühe garg gekocht mit 20 g Butter — danach aufgekocht in einer Sauce, bereitet aus der Brühe mit Maggi-Würze und dem Mehl, mit der übrigen Butter abgebacken — zuletzt mit der Petersilie gerührt.
60	Butter		30	225	
15	Mehl		7	24	
750	Brühe	3/8 Lit.	375		
	Zucker, wenig		912	454	
	Petersilie, gehackt				
	Maggigewürz				

Schoten,

Spargel („en petits pois“) — ebenso.

1332. Schoten mit Reis (Risi-Bisi) (ganze Portion ca. 1450 (150) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Schoten	$\frac{1}{2}$ kg	500	410	Der Reis wird mit etwas der
160	Butter		80	600	Brühe und 40 g Butter weich-
250	Reis	$\frac{1}{8}$ kg	125	443	gekocht — die Erbsen werden
2000	Brühe	1 Lit.	1000		mit der übrigen Brühe
	Petersilie, gehackt, 2 Eßl.				und der übrigen Butter garge-
	Zucker, wenig				gekocht — beides vermischt,
					mit Petersilie, Salz, Zucker
					verrührt — kann auch noch mit etwas Tomatenpüree ver-
					rührt werden.

1333. Rotkohl à la Limousine — Escoffier.

Rotkohl, feingeschnitten, wird mit etwas Bouillon und Fett (abgebratenem Schweinefett) und mit (geschälten und kleingepflückten) Kastanien (20 St. auf einen mittelgroßen Kopf) weichgekocht.

1334. Grünkohl — nach Hannemann [ganze Portion ca. 700 (80) Cal.

1000	Kohl	$\frac{1}{2}$ kg	500	365	Der abgestreifte Grünkohl mit
80	Butter		40	300	Salzwasser und 1 Tl. Soda
30	Weizengries		15	52	aufgekocht, abgetropft, mit
750	Brühe	$\frac{3}{8}$ Lit.	375		kaltem Wasser überspült,
	Nelken	2 St.			abgedrückt, feingewiegt, wird
	Zwiebel		5	2	in einen Schmortopf getan
	Salz, Maggigewürz		935	719	mit heißgemachtem Fett
	Sodapulver				(Butter oder Sana oder
					Schweinefett) und etwas
					Brühe, mit Nelken und Zwiebel — und mit dem Gries darüber-
					gestreut, 2 St. unter Nachgießen gargeschmort, bis kurz und
					dick geworden — Zucker nach Geschmack hinzugefügt; Maggi-
					würze erst beim Anrichten.

1335. Sauerkohl — nach Hannemann.

[ganze Portion ca. 400 (40) Cal.

1000	Sauerkohl	$\frac{1}{2}$ kg	500	140	Die Zwiebel feingehackt, mit
60	Schweinefett		30	225	dem Fett in irdenem Topf
20	Zucker		10	39	mehrmals aufgekocht und
	Kartoffel, roh				der gelockerte Sauerkohl,
	gerieben	$\frac{1}{2}$ St.			mit Wasser knapp über-
10	Zwiebel		5	2	gossen, wird zugedeckt, lang-
	Wasser				sam gargeschmort — zuletzt
					die geriebene Kartoffel und
					der Zucker damit durch-
					gekocht;

— auch mit Zusatz von einigen Äpfeln (4 St.) in Scheiben; oder mit Apfelmus untergerührt;

- kann auch mit etwas Weißwein oder Champagner gemischt werden;
- auch ungarisch, auf Portion: 4 Eßl. sauren Rahm mit 5 g Mehl, klargequirlt, mit dem Kohl gehörig durchgekocht (dann ohne Kartoffel).

IV. Gemüse in Wasser gekocht, danach in Butter

= „halbsautiert“ —

1336. ÷ Spinat — „halbsautiert“ [ganze Portion ca. 350 (60) Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Spinat	1½ kg	500	165
30—50	Butter		15—25	110—187
	Konsommee			
	oder Jus			
	Gewürz			

Spinat in Dampf gekocht, abgetropft und getrocknet, wird feingewiegt, mit der im Kochgeschirr geschmolzenen Butter (auch nach Wunsch mit Mehl leicht bestäubt) 15 bis 30 Min. gekocht — mit etwas Bouillon abgerührt — wieder 30 Min. gekocht — mit Brotkroutons anzurichten.

Salat ebenso (auch mit gebräunter Butter bereitet).

Sauerampfer ebenso.

— Können auch „au maigre“ zubereitet werden — s.: mit Milch oder Rahm anstatt Bouillon, oder mit Kräutergemüsebrühe.

1337. ÷ Grüne Bohnen — „halbsautiert“

[ganze Portion ca. 550 (60) Cal.

1000	Bohnen	1½ kg	500	205	Bohnen (Perlbohnen, Haricots
100	Butter		50	375	verts u. dgl.) in Dampf oder
	Salz, Petersilie				Wasser gekocht und abgetropft, werden mit der geschmolzenen Butter 10—15 Min. gekocht (auch mit etwas weniger) — und nach Bedarf mit Jus verrührt, und mit Petersilie und Gewürz (Zitronensaft, Zucker).

Schoten ebenso.

Haricots verts auch mit gebräunter Butter.

Asperges „en petits pois“.

Spargel, kleingeschnitten, werden ebenso bereitet, aber ohne Petersilie (nach Wunsch mit wenig Pfeffer) — und leicht mit Mehl bestäubt — auch zuletzt mit Dottern (2 St. zu 1000) legiert.

Möhren ebenso, mit Milch oder Rahm aufgegossen.

1338. ÷ Kartoffeln — „halbsautiert“.

Kartoffeln gekocht, geschält, in Scheiben, werden in Butter gekocht oder braun gebraten (125 Butter zu 1000 Kartoffeln): „Bratkartoffeln“.

— auch „à la maitre d'Hôtel“ mit Petersilie, Zitronensaft;

— auch „à la matelote“ — indem die gekochten Kartoffeln mit etwas Mehl bestäubt, mit einer Mischung von Bouillon und Rotwein gekocht werden;

— auch „à la provençale“ — indem mit Öl anstatt Butter gekocht und mit wenig Knoblauch und Zitronensaft (oder Essig) gewürzt wird.

1339. ÷ Rosenkohl — „halbsautiert“.

			Gr.	Cal.	
1000	Kohl	1/2 kg	500	225	Der Kohl in Dampf oder
80	Butter		40	300	Wasser gekocht, abgetropft,
	Petersilie, gehackt				wird in der Butter gekocht
					— mit der Petersilie ver-
					rührt — zuletzt auch mit etwas Rahm (muß dann mit der Butter
					sehr trocken gedämpft sein).

Kap. 145. Gemüse in Butter gekocht — „sautiert“.**1340. ÷ Spinat — sautiert.**

1000	Spinat	1/2 kg	500	165	Der Spinat geputzt, blan-
150	Butter bis		75	560	chiert, wird mit der Butter
	Gewürz				auf lebhaftem Feuer gar-
					gekocht — bis gut abge-
					dampft — kann dann mit etwas Bouillon oder Jus gerührt werden
					— oder mit etwas Rahmsauce oder Sauce velouté — oder „au
					maigre“ mit Milch oder Rahm, oder Gemüsekonsommee — zu-
					letzt auch mit etwas frischer Butter.

1341. ÷ Schoten „à la française“ — nach Escoffier

[ganze Portion ca. 850 (125) Cal.

1000	Schoten	1/2 kg	500	410	Die Erbsen, mit Salat, Peter-
	(Salat				silie, Kerbel, Zwiebel (zu
150	Petersilie		75	25	einem Bukett zusammen-
	Kerbel				gebunden), werden mit der
	Zwiebel				Butter und einigen Eßlöffeln
125	Butter		60	450	Wasser bei schwacher Wärme
	Salz, Zucker				langsam gargesocht — Bu-
	Wasser				kett herausgenommen — mit
					noch etwas Butter gerührt
					— der Salat kann zerschnitten, beim Anrichten aufgelegt werden.

1342. ÷ Schoten à la bourgeoise — nach Catherine.

Wie 1341, ohne Bukett — mit Petersilie, gehackt — die zuletzt hinzugegebene Butter kann mit etwas Mehl geknetet sein („beurre manié“).

Haricots verts à la bourgeoise ebenso.

1343. ÷ Spargel — sautiert.

Die Spargel blanchiert, abgetropft, in kurze Stücke zerschnitten, werden in Butter gekocht (75 g auf 1000 Spargel) — mit gehackter Petersilie bestreut, angerichtet.

1344. ÷ Möhren — sautiert.

Die Möhren blanchiert, in Scheiben, werden in der Butter (50 g zu 1000 Möhren), mit Salz, Zucker (wenig Pfeffer), nach Wunsch mit Petersilie, gekocht — mit Milch oder Rahm verührt — auch mit etwas Butter.

1345. ÷ Weißkohl — sautiert.

Kohl blanchiert, abgetropft, in Streifen geschnitten, wird in Schweinefett oder Butter mehrere Stunden gedämpft — gesalzen (leicht gepfeffert) — mit etwas Bouillon angerührt — auch nach Wunsch mit etwas Tomatenpüree.

Kap. 146. Gemüse in Fett gekocht s.: „frites“.**1346. ÷ Blumenkohl.**

Der Kohl wird $\frac{3}{4}$ fertig gekocht — abgekühlt — in kleine Köpfe zerteilt — kann in Essig mit wenig Pfeffer und Salz mariniert werden — in einer kalten (steifen) weißen Sauce umgekehrt — in sehr heißem Fett gekocht (Kap. 69, S. 161) — auf Löschpapier oder einem Stück Zeug entfettet.

1347. ÷ Schwarzwurzel.

Wird garg gekocht — in Stücke zerschnitten, in Fritureteig (1012) umgekehrt — in Fett hellgelb gekocht (Kap. 69, S. 161).

1348. ÷ Kartoffeln — in Fett gekocht, „Pommes de terre frites“.

Die Kartoffeln geschält, in Scheiben (ca. $\frac{1}{2}$ cm dick), gut abgetrocknet, werden in Fett gekocht (Kap. 69).

1349. ÷ Pommes de terre pailles.

Die Kartoffeln geschält, in Streifen zerschnitten (bis 1 cm), abgspült, gut abgetrocknet, werden in heißem Fett im Friturekorb einige Minuten gekocht — abgetropft, etwas abgekühlt — kurz vor Anrichten wieder kurze Zeit in das heiße Friturefett gegeben — auf Papier oder Zeug entfettet — leicht gesalzen.

1350. ÷ Pommes de terre soufflées.

Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten (genau 3 mm dick), abgespült, getrocknet — in ein mittelheißes Friturfett gebracht (in Korb), das allmählich heißer gemacht wird — wenn die Kartoffelstücke an die Oberfläche steigen, werden sie herausgenommen und im Korb abgetropft — dann wieder in das sehr heiße Friturfett gesenkt (um sich aufzublasen) — entfettet — leicht gesalzen.

**Kap. 147. Gemüse (Wurzeln) mit Zucker (und Butter)
gekocht — gebräunt, glaciert.**

1351. Möhren.

Die Möhren werden in Stücke geschnitten oder in Scheiben — gut abgetrocknet — gargesetzt (in Dampf oder Wasser) und gebräunt:

1. Zucker wird braun gekocht und mit etwas Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgerührt, oder mit Wasser — darin werden die Möhren unter fleißigem Umschütteln gekocht, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Stücke gleichmäßig braun glaciert worden sind — oder:

2. ÷ Zucker wird mit etwas Butter zusammen gebräunt — usw., wie oben.

Man rechnet: Zucker 100, Flüssigkeit 250 auf Gemüse 1000 — und wenn Butter verwendet wird, dann 30 davon.

Rüben, weiße, Botfeldt-, Teltowrüben, Zwiebel — ebenso.

Klasse IV.**Pürees.****Kap. 148. Kräuter-Gemüsepürees. — Allgemeines.****1352. Bereitungsregeln.**

Die Kräuter oder Gemüse werden geputzt, sehr weich gekocht — entweder in Wasser (dem etwas Fett oder Butter zugesetzt werden kann) — und dann sehr gut abgetropft; oder viel besser in Dampf — dann sehr sorgfältig abgedampft und getrocknet — im Mörser ganz fein zerstampft (Fig. 17) oder in anderem Gefäß, mit Löffel oder Pürestöße (Fig. 19) — durch Sieb gestrichen (Fig. 18).

Das Püree soll möglichst trocken gehalten werden, wasserreichere Gemüse müssen von Anfang an sehr sorgfältig trocken gemacht werden — und es kann, um die nötige Konsistenz zu erreichen, notwendig werden, entweder etwas von einem mehligeren Gemüse (z. B. Kartoffeln) oder Mehlstoff (Reis u. dgl.) einzumischen.

Das Püree wird dann weiter verarbeitet mittels verschiedener Zusätze — wobei dauerndes Rühren vorteilhaft. Es kann abgerührt werden mit

- etwas kräftigem Jus;
- mit Milch oder Rahm (fett) — bis 250 auf 1000 Püree;
- mit etwas Butter (50 auf 1000), auch als beurre manié (mit $\frac{1}{10}$ Mehl);
- oder mit einer Sauce Bechamel — wonach das Püree noch einmal durchgestrichen werden kann.

Danach darf das Püree gern aufgekocht werden — und noch einmal durchgestrichen werden;

- kann zuletzt mit Dottern (4—6 St. auf 1000) abgerührt werden;
- und mit etwas kalter Butter (ca. 50 auf 1000);
- wird nach Geschmack gewürzt — mit Salz, Zucker, Muskatnuß, Maggi-Würze usw.

Kap. 149. Kräuter-Gemüsepürees. — Spezielles.

1353. Kräuterpüree (aus Spinat, Salat, Sauerampfer, Löwenzahn, Kerbel usw.)

			Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 600 (55) Cal.]
1000	Kräuter	$\frac{1}{2}$ kg	500	125	Die Kräuter in Dampf gekocht, getrocknet, gestoßen, werden mit der Brühe verkocht, bis diese weggekocht ist — werden mit Butter und Rahm gerührt und gekocht
250	Brühe	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
80	Butter		40	300	
250	Rahm bis	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
			790	635	

— durchgestrichen — zuletzt auch noch mit etwas Butter abgerührt.

Sauerampferpüree

auch einfach, nur mit etwas Butter (80 auf 1000) verrührt.

Salatpüree

kann bereitet werden aus dem weichgekochten, durchgestrichenen Salat mit ein Drittel eines feinen (mit fettem Rahm abgerührten) Kartoffelpürees.

1354. Gemüsepüree von Schoten, Spargel, Artischockenböden, grünen Bohnen, Blumenkohl, Strandkohl, Kardone usw.

					[ganze Portion ca. 550 (70) Cal.]
1000	Gemüse	$\frac{1}{2}$ kg	500	195	Die Gemüse in Dampf gekocht, werden zerstoßen — mit der Brühe gekocht — durchgestrichen — eingekocht — mit etwas frischer Butter stark gerührt — nochmals durchgestrichen — auch mit Rahm, mit etwas Mehl verquirlt, zu bereiten, anstatt mit Brühe — und dann
250	Brühe	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
100	Butter		50	375	
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	
80	Mehl		40	140	

1355. Schotenpüree à la St. Germain — Escoffier.

Die Erbsen werden in Wasser weichgekocht, mit Salz (10 auf 1000) und wenig Zucker — und etwas Salat und Petersilie — gut abgetropft — durchgestrichen — eingekocht — mit Butter (125 auf 1000) stark verrührt — zuletzt mit der, stark (zu Glace) eingekochten, Erbsenbrühe, nach Bedarf verrührt.

1356. Spargelpüree.

Die Spargel in Dampf gekocht, durchgestrichen, werden mit Bechamelsauce (zu ungefähr gleichen Teilen) verrührt — eingekocht, mit etwas Butter abgerührt.

Artischockenbödenpüree — ebenso.

1357. Selleriepüree — Escoffier.

Sellerie wird sehr weich gekocht — abgetropft — mit der halben Menge gekochter (mehligere) Kartoffeln durchgestrichen — auf lebhaftem Feuer eingekocht, mit Butter (100 auf 1000 Püree), mit Milch gerührt — und zuletzt, vom Feuer genommen, mit noch etwas Butter.

1358. Möhrenpüree — Escoffier.

Die Möhren — gehackt, in leicht gesalzenem Wasser ganz weich gekocht, mit etwas Zucker, ein wenig Butter und $\frac{1}{4}$ Reis, werden durchgestrichen — auf lebhaftem Feuer eingekocht, mit Butter (200 auf 1000) — mit Milch oder Konsommee abgerührt.

1359. Rübenpüree — Escoffier.

Die Rüben („Navets“) zerschnitten, in wenig Wasser mit etwas Butter, Salz, Zucker sehr weich gekocht — werden durchgestrichen — mit etwas feinem Kartoffelpüree gebunden, bis auf passende Püreekonsistenz.

1360. Erdartischockenpüree — Escoffier.

Erdartischocken geschält, gekocht (mit etwas Butter), werden durchgestrichen — mit Butter (100 auf 1000) eingekocht — mit etwas Kartoffelpüree verrührt — und zuletzt mit wenig frischer Butter.

1361. + Kartoffelpüree.

Die Kartoffeln — mehlig, rohe, geschälte — in Dampf gekocht, abgedampft, werden, noch ganz warm, zerstoßen — sehr lange Zeit, und stark allmählich gerührt mit Rahm oder Milch (60—125 bei 1000), mit Salz und wenig Zucker.

1362. Kartoffelschnee.

Die Kartoffeln (1000) gekocht, getrocknet, zerstoßen, wie in 1361, werden stark und dauernd mit Butter (200) gerührt und nach und nach mit Milch (250) — danach auf Wasserbad gut erwärmt (ohne zu kochen).

1363. Zwiebelpüree, „dit Soubise“ — nach Gouffé.

Spanische Zwiebeln werden blanchiert, mit wenig Konsommee (von Geflügel) auf leisem Feuer gekocht — danach mit der gleichen Menge Bechamelsauce — gut eingekocht — durchgestrichen — mit Butter und starkem Jus („Glace de volaille“) gerührt.

1364. Blattkohlpüree.

Wie 1354 zubereitet aus Grün-, Savoy-, Rosenkohl.

Klasse V.

Kräuter-Gemüse-Teige oder Farcen.**Kap. 150. Gerührte Teige.****1365. Allgemeine Zubereitungsregeln.**

Die Teige — oder Farcen — werden bereitet aus Kräutern, Gemüsen, vorher gekocht, zerstoßen, durch gröberes Sieb gestrichen — dann mit den übrigen Zutaten verrührt — mit den Eiern ganz.

Die Teige oder Farcen werden verwendet für:

- I. Klops, Frikanellen, Scheiben; diese werden auf ein Blech gesetzt, mit Rahm überstrichen — im Ofen gebacken — können in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt werden — werden dann auf beiden Seiten auf der Pfanne gebraten, die entweder nur mit Salz oder mit wenig geschmolzener Butter (oder Palmin) abgestrichen ist — oder auf der etwas Butter, Bratfett oder Palmin geschmolzen worden ist.
- II. Pudding oder Pie. Der Teig wird in eine erwärmte, mit Butter ausgestrichene und ausgestreute Form gegeben — und im Ofen gebacken oder auf Wasserbad gekocht.

1366. Spinatscheiben mit Reis

[ganze Portion ca. 640 (50) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Spinat, gekocht	150	50	Spinat, gehackt, und Reis
1000	Reis, gekocht	150	525	(in möglichst wenig Wasser
270	Ei 1 St.	45	70	gekocht) werden zu Teig ver-
	Rahm, wenig			rührt nach 1365 — werden
	Teig	345	645	in Scheiben auf einem Blech
				im Ofen gebacken — (oder:
				÷ auf Pfanne gebraten)

1367. + Spinatpudding

			Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 700 (150) Cal.]
1000	Spinat	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Spinat zu Püree verarbeitet,
450	Ei	5 St.	225	350	mit Ei und Rahm verrührt
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	(nach 1365) und stark ge-
					schlagen, wird in einer Form
					auf Wasserbad gekocht, oder in mit Butter gut ausgestrichenen
					Form gebacken — ca. $\frac{3}{4}$ St. — auch mit mehreren Eiern.

1368. ÷ Schotenfrikandellen

					[ganze Portion ca. 700 (80) Cal.]
1000	Schoten	$\frac{1}{8}$ kg	125	100	Die Schoten in Dampf ge-
400	Reis, gekocht		50	177	kocht, werden mit dem ge-
480	Nußkerne		60	342	kochten Reis, den Nüssen
80	Butter		10	75	(feingerieben), Butter, Rahm,
250	Rahm	2 Eßl.	30	50	Gewürz — und etwas Mehl,
	Gewürz	Teig	275	744	wenn nötig — zu Teig ge-
					knetet — auf der Pfanne
					gebraten.

1369. Blumenkohlfrikandellen.

Blumenkohl (1000) gekocht, zerstampft, gestoßener Zwieback (500), Mehl (2 Eßl., 30), Ei (6 St., 270) und Butter (60) werden zu einer Farce zusammengeknetet — im Ofen auf Blech gebacken, oder: ÷ auf Pfanne gebraten.

1370. + Gemüsepudding (oder Omelette) — in Schüssel

					[ganze Portion ca. 1700 (425) Cal.]
1000	Schoten	$\frac{3}{8}$ kg	375	310	Das Mehl wird mit der Milch
333	Mehl	$\frac{1}{8}$ kg	125	437	zu Brei gekocht — abgekühlt
1100	Ei	9 St.	405	630	— mit den weichgekochten
1333	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	324	Schoten, Butter und Gewürz
	Gewürz	Teig	1405	1701	zu Teig gerührt — auf
					Wasserbad in Puddingform
					gekocht — oder in einer flachen Schüssel im Ofen, auf Wasser-
					bad gebacken.

Spargelpudding,

Möhrenpudding,

Selleriepudding — ebenso.

1371. + Möhrenpudding, einfach

					[ganze Portion ca. 500 (80) Cal.]
1000	Möhren	$\frac{1}{2}$ kg	500	185	Möhren gekocht, zerstampft,
180	Ei	2 St.	90	140	werden mit Ei und Rahm
250	Rahm	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	210	gut verrührt, und mit der
250	Möhrenbrühe bis	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		Brühe, soviel wie nötig (bis
	Gewürz	Teig	840	535	$\frac{1}{8}$ Lit.) — in Form auf Was-
					serbad gekocht — oder im

Ofen (auch auf Wasserbad) gebacken.

Erdartischockenpudding ebenso.

1372. Gemischte Wurzelfarce für Omeletten, gebackene oder gebratene Klops [ganze Portion ca. 500 (70) Cal.

		Gr.	Cal	
1000	Pastinak	100	35	Die Wurzeln weichgekocht, zerstampft, werden mit den Eiern, dem Mehl, Butter und Gewürz verrührt — nach Bedarf mit Milch — in irdener Schüssel im Ofen gebacken — oder auf Blech im Ofen — oder: ÷ auf der Pfanne in Fett gebraten.
	Kartoffeln	50	45	
	Sellerie	50	30	
	Erdartischocken	50	35	
360	Ei	2 St.	90	140
160	Mehl		40	140
60	Butter		15	112
	Gewürz	Teig ca.	395	537
	Milch nach Bedarf			

1373. Kartoffelklöße [ganze Portion ca. 1900 (160) Cal.

1000	Kartoffeln	1/2 kg	500	450	Die Butter weiß gerührt, wird mit den Eiern, Salz, Kartoffeln (in Dampf gekocht, trocken gedämpft, gerieben) verrührt — in kleinen Klößen in schwach gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe gekocht — auch mit weniger Butter — auch mit weniger Ei.
360	Ei	4 St.	180	280	
250	Butter		125	937	
150	Mehl		75	260	
	Gewürz	Teig	880	1927	

ser oder Fleischbrühe gekocht — auch mit weniger Butter — auch mit weniger Ei.

Ähnlicher Teig verwendbar für:

Kartoffelfrikandellen — gebraten oder gebacken.

Kartoffelkroustaden (Elisab. Hansen).

Der Teig wird in flache Klöße geformt — auf denen in der Mitte eine Vertiefung gemacht wird — wonach die Ränder mit geschlagenem Ei gepinselt und mit gestoßenem Zwieback bestreut werden — auf Blech im Ofen gebacken (1365), werden die Kroustaden mit gekochten Schoten oder Spinat gefüllt, angerichtet.

Kartoffelomelette in der Schüssel.

Derselbe Teig mit etwas fetten Rahm angerührt, wird in Form gebacken — mit etwas geschmolzener Butter übergossen und mit geriebenem Käse bestreut, angerichtet.

1374. Weißkohlklops bereitet nach 1368.

Kap. 151. Soufflierte Teige für Puddings, Omeletten in der Schüssel, Aufläufe.

1375. Allgemeines.

Die Teige werden zusammengerührt aus den verschiedenen Bestandteilen, mit Ausnahme der Eiweiße, die zu allerletzt zu steifem Schnee geschlagen (3—4 Ei oder mehr auf 500 Gemüsepuree) eingerührt werden,

1376. Salatauflauf mit Käse — nach Escoffier

[ganze Portion ca. 1000 (290) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Salat	$\frac{1}{2}$ kg	500	100	Der Salat (gew. Kopfsalat
125	Käse, gerieb.	$\frac{1}{16}$ kg	60	485	oder Endivie) wird mit wenig
540	Ei	6 St.	270	420	Butter weich gedämpft —
	Gewürz				gewiegt, durchgestrichen —
					mit den Dottern und Käse

zu Teig verrührt — zuletzt mit den Eiweißen als Schnee — im Ofen in kleinen Formen (irdenen oder papiernen) gebacken.

Spinatauflauf ebenso.

1377. + Spinatsoufflee — nach Anna Poulsen

[ganze Portion ca. 1100 (180) Cal.

1000	Spinat	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Der Teig wird nach 1375 ge-
270	Ei	3 St.	135	210	rührt — mit dem in Dampf
60	Butter		30	225	gekochten und durchgestri-
400	Brot	$\frac{1}{2}$ kg	200	500	chenen Kraut und dem erst
	Gewürz				mit den Dottern verrührten
		Teig	865	1100	Brot — in Form gebacken.

1378. Spinatscheiben

[ganze Portion ca. 1100 (180) Cal.

1000	Spinat	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Der Teig — mit Spinat und
1250	Kartoffeln		625	560	Kartoffeln in Dampf ge-
270	Ei	3 St.	135	210	kocht, getrocknet, durch-
50	Butter		25	187	gestrichen — nach 1375 ge-
		Teig	1285	1122	macht, wird in Scheiben
					(Frikandellen) gebacken oder
					gebraten.

1379. ÷ Blumenkohlpudding mit abgebackenem, soufflierten Teig

[ganze Portion ca. 2400 (340) Cal.

1000	Blumenkohl	$\frac{1}{4}$ kg	250	77	Butter und Mehl werden ab-
500	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	937	gebrannt, mit der Milch auf-
500	Mehl	$\frac{1}{8}$ kg	125	437	gefüllt und abgerührt —
1620	Ei	9 St.	405	630	und dann mit dem Kohl
2000	Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	324	(gewiegt), mit wenig Butter
		Teig	1405	2405	gedämpft — die Masse wird

tern verrührt (1 aufs Mal), zuletzt mit dem Eiweißschnee — in Form (1 St.) gebacken — auch auf Wasserbad gekocht (ca. 2 St.).

Spinatpudding,

Spargelpudding,

Schotenpudding,

Möhrenpudding,

Selleriepudding — ebenso.

Alle die in 1353—54 angeführten

Kräuter-Gemüsepürees

können auch zu Souffleeteigen verrührt werden, nach 1375 — mit Ei 8—12 St. zu 1000 Püree.

1380. + Erdartischockenomelette in der Schüssel — nach J. Olsen [ganze Portion ca. 950 (150) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Erdartischocken	$\frac{1}{2}$ kg 500	350	Erdartischocken gekocht, zer-
250	Brotkrume	$\frac{1}{8}$ kg 125	312	stoßen, mit dem aufgeweich-
125	Rahm	$\frac{1}{16}$ Lit. 60	105	ten Brot verrührt, werden
270	Ei	3 St. 135	210	mit dem Rahm, Salz, Dot-
	Milch	Teig 820	977	tern zusammengeschlagen
				(und mit Milch nach Be-
				darf) — zuletzt mit dem Eiweißschnee — in Form gebacken.

Möhrenomelette,

Sellerieomelette — ebenso.

1381. Selleriescheiben.

Wie 1380, mit Zusatz von Kartoffeln, gekocht, zerstoßen (bis 250 g) oder Mehl (bis 125 g) — auf der Pfanne gebraten.

1382. + Kartoffelauflauf.

1000	Kartoffelpüree	$\frac{1}{2}$ kg 500	ca. 450	Kartoffelpüree (1361, stark
270	Ei	3 St. 135	210	gerührt) wird mit den Eiern
				abgerührt nach 1375 — in
				kleinen Formen (irdenen oder papiernen) gebacken.

Erdartischockenauflauf ebenso.

1383. Kartoffelpain, „Pain ou timbale de pommes de terre“ — nach Seignobos [ganze Portion ca. 1600 (180) Cal.]

1000	Kartoffelpüree	$\frac{1}{2}$ kg 500	ca. 450	Die weichgekochten, sorgfäl-
540	Ei	6 St. 270	420	tig ausgerührten (mehligen)
200	Butter	$\frac{1}{10}$ kg 100	750	Kartoffeln werden mit der
	Gewürz			Butter und 5 Dottern und
				einem ganzen Ei stark ver-
				rührt — und mit Gewürz (Salz, Pfeffer, Muskat) — kurze Zeit
				hingestellt — dann der Eiweißschnee eingerührt — in mit Butter
				ausgestrichenen, mit Zwieback ausgestreuten Form gebacken,
				auf Wasserbad — gestürzt — mit Tomatensauce übergossen,
				angerichtet.

Kartoffelpain mit Käse

ebenso, mit Zusatz von geriebenem Käse (6 Eßl.).

1384. Englischer Kartoffelpudding [ganze Portion ca. 1800 (225) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	Kartoffeln gekocht, kalt gerieben, werden mit der in Milch aufgeweichten und ausgedrückten Brotkrume zusammen gehackt — Butter schäumig gerührt mit den
200	Brotkrume		50	125	
500	Butter	$\frac{1}{8}$ kg	125	937	
1440	Ei	8 St.	360	660	
	Gewürz	Teig	785	1847	

Dottern, wird allmählich mit der ersten Masse vermischt — gewürzt (Salz, Muskat usw.) — und zuletzt mit dem steifen Eiweißschnee. — Die fertige Masse gleich in eine mit Butter ausgestrichene Serviette lose eingebunden, wird in ein Kochgeschirr mit reichlich kochendem Wasser gesenkt — ca. $\frac{3}{4}$ St. gekocht — beim Anrichten wird die Serviette entfernt, der Pudding auf eine Schüssel gelegt — oben kreuzförmig eingeschnitten, und gebräunte Butter darin gegossen — mit einem Ragout oder mit Zwetschenmus angerichtet.

1385. + Süßer Kartoffelkuchen [ganze Portion ca. 1600 (160) Cal.

1000	Kartoffelpüree	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	Zucker und Dotter werden lange gerührt — dann das Püree eingerührt — und Gewürz — zuletzt der sehr steife Eiweißschnee — in irdener Schüssel im Ofen auf Wasserbad gebacken.
1000	Zucker	$\frac{1}{4}$ kg	250	974	
1080	Ei	6 St.	270	420	
	Zitronenschale				
	und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone				

1386. Kartoffelkuchen (kalter) [ganze Portion ca. 1400 (175) Cal.

1000	Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ kg	250	225	Die Dotter werden mit dem Zucker glatt geschlagen — mit den gestoßenen Mandeln und gekochten, geriebenen Kartoffeln, zuletzt mit dem steifen Eiweißschnee zusammen
600	Zucker, feiner		150	585	
1080	Ei	6 St.	270	420	
125	Mandeln		30	170	
	Teig		700	1400	

mengerührt — in Form im Ofen gebacken.

1387. Grünkohlomelette in der Schüssel [ganze Portion ca. 1300 (230) Cal.

1000	Grünkohl	$\frac{1}{2}$ kg	500	365	Der Kohl, sehr sorgfältig geputzt, von gröberen Teilen befreit, wird in kochendes Salzwasser gegeben (möglichst wenig) — sehr gar gekocht — abgetropft, feingewiegt — zerstoßen oder durch Maschine genommen — die aufgeweichte, mit
200	Rahm	$\frac{1}{10}$ Lit.	100	168	
450	Brotkrume		225	562	
270	Ei	3 St.	135	210	
1000	Grünkohlbrühe	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
	Salz	Teig	1460	1305	
	Zucker				

Dotter, Rahm, Gewürz abgerührte Brotkrume wird mit dem Kohl vermischt — zuletzt mit dem Eiweißschnee (steifen) — in ausgestrichener, ausgestreuter Form (ca. $\frac{3}{4}$ St.) gebacken.

Kap. 152. Verwendungen und Anrichtungen von gestobten Kräutern und Gemüse, von Pürees und Farcen.

1388. Croquetten, Rouletten, Bouletten.

Dafür werden verwendet:

Kräutergemüsezubereitungen (gestobte) 1314—23 usw.
Kräutergemüsepürees 1352—64 (steif gehalten).

Kräutergemüsefarcen nach 1366, 1668—74, 1378, 1381,
1382—83 u. ähnl.

— sie werden nach 764 verarbeitet;

— werden in Fett gekocht (Kap. 69) oder auf Blech im Ofen gebacken;

— nach Bedarf kann, um die Massen genügend steif zu machen, etwas (aufgeweichte und vor Erkalten der Masse hinzugegebene) Gelatine oder auch Mehl eingemischt werden.

1389. Füllsel für Pasteten, Kroustaden, Tarteletten.

Die gestobten Gemüse 1314—16, 1319—24, sowie Gemüsezubereitungen 1336, 1341 u. ähnl., werden warm in gut vorgewärmte Tarteletten, Pasteten (kleine oder große), „Vol-au-vents“ — u. dgl. nach Kap. 85 — gefüllt oder in kleine Formen von Steingut oder Metall.

1390. Kräuter-Gemüse in Gratin (in Muscheln oder Formen).

Kräuter-Gemüse, gestobt nach 1314—16, 1319—24 — Püree nach 1352—64, werden in Muscheln oder in kleine irdene Formen gefüllt, die vorher mit Butter ausgestrichen, mit Zwieback ausgestreut worden sind — obenauf mit Zwieback bestreut und mit etwas Butter belegt, in heißem Ofen gebacken, bis Oberfläche hübsch gelbbraun — es kann auch geriebener Käse (Parmesan u. a.) aufgestreut werden, besonders bei Blumenkohl-, Kartoffel-, Erdartischockengratin.

1391. Gemischtes Gratin mit Kartoffeln usw.

Von gekochten Kartoffeln in Scheiben oder zerstoßen, wird eine Schichte auf den Boden einer Form gelegt — darauf eine Schichte gekochten Fleisches, gehackt oder zerschnitten, oder bayerische Würste in Scheiben, oder gekochte Rinderzunge, oder etwas Fleisch- (oder Fisch-)ragout, oder Tomatenscheiben (roh), oder rote Rüben (gekocht, in Scheiben) — und so fort in wechselnden Schichten, bis die Form angefüllt ist — Kartoffeln zuletzt — dann noch eine dünne Schicht von gestoßenem Zwieback, mit etwas Butter belegt — wonach im Ofen gebacken.

1392. Kräutergemüse mit Ei:

— in Rührei 232—233;

— in Eierstich 226;

— in Eieromelette 328, 329, 335, 342.

1393. Gemüsepudding (mit eingelegten Gemüsen).

Der Boden einer Puddingform wird mit einem Eieraufteig (1042 od. ähnl.) belegt — darauf eine Schicht gekochtes, kleingeschnittenes Gemüse (Schoten, Blumenkohl, Spargel) gelegt — eine neue Schichte von Teig — immer so, daß der Teig an die äußere Fläche der Form geht — usw., abwechselnd, bis die Form drei Viertel voll ist — Teig zuletzt — wird auf Wasserbad gekocht oder im Ofen gebacken (auch auf Wasserbad).

1394. Gemüsepudding mit Fleischfarce.

Wie 1393, mit Fleischfarce — und ebenso gekocht.

1395. Kartoffeln mit Tomatenpüree.

Ein Tomatenpüree wird mit etwas Schweinefett und wenig Paprika gekocht — darin werden Kartoffeln gegeben und gargekocht (bei dichtem Verschuß).

1396. : Gebratene Wurzelscheiben (nach Hindhede).

Möhren, Pastinakwurzeln, Selleriewurzeln, gargekocht, oder rote Rüben, gebacken, in Scheiben geschnitten, werden umgewendet erst in etwas mit wenig Salz in Wasser glatt gerührtem Mehl, dann in gestoßenem Zwieback, oder in geschlagenem Ei und Zwieback — dann in Palmin auf der Pfanne gebraten.

Kap. 153. Farcierter Gemüse.**1397. Gefüllter Weißkohl.**

Ein Weißkohlkopf wird von den äußersten Blättern befreit, der Strunk wird mit dem Boden als Deckel abgeschnitten — der Kopf wird ausgehöhlt bis auf eine ca. 3 cm dicke äußere Wand — wird lose mit einer recht weichen Fleischfarce angefüllt — einige Kohlblätter werden daraufgelegt, und dann der Deckel — wonach der Kopf mit Bindfaden umbunden wird — um dann mit dem Deckel nach oben in Wasser (oder Gemüse- oder Fleischbrühe) in dicht verschlossenem Gefäß gekocht zu werden — kann auch durch Dauerkochen (802—809) gar gemacht werden — nach Entfernung des Bindfadens mit geschmolzener Butter anzurichten (auf einen mittelgroßen Kopf — ca. 2 kg — ist ungefähr $\frac{3}{4}$ —1 kg Farce zu berechnen).

1398. Farcierter Weißkohl — französisch: „de la vielle cuisine française“ — Seignobos.

Ein Weißkohlkopf wird gekocht, bis die äußeren Blätter sich abheben lassen — wird abgetropft und abgekühlt — die Blätter werden jedes für sich abgehoben — das „Herz“ wird

herausgeschnitten und durch einen Kloß von Fleischfarce ersetzt — über den einige der abgehobenen Kohlblätter zurückgeschlagen werden — darauf eine dünne Schicht von Fleischfarce, die wiederum mit einer Schicht Farce bedeckt wird — usw., bis der ganze Kopf wieder zusammengelegt ist — mit Bindfaden umwunden, wird der Kopf in mit etwas Schweine- oder Rinderfett vermischem Wasser gargekocht, bei dichtestem Verschuß, mehrere Stunden — kann auch mittels Dauerkochen (802—809) fertiggekocht werden — mit einer braunen Sauce (nachdem der Bindfaden entfernt ist) anzurichten.

Farcierter Kopfsalat — ebenso.

1399. Kohlrollen (Dolmas).

Ein Kohlkopf wird in Blätter zerteilt — die halb gar gekocht (und von den gröberen Rippen befreit) werden — 2 Blätter werden aufeinander gelegt (mit den Hauptrippen in entgegengesetzter Richtung) und auf denselben ein länglicher Kloß von Fleischfarce gelegt — um den die Blätter zusammengerollt werden — mit weichem Bindfaden umwickelt, werden die Rollen dicht nebeneinander in ein Kochgeschirr eingepackt — mit etwas Gemüse- oder Fleischbrühe übergossen (nach Wunsch etwas Butter hinzugegeben) — auf schwacher Wärme bei dichtestem Verschuß (413) gekocht — auch mit Verwendung des Dauerkochens (802—809) — aus der abgeseihten Brühe wird Sauce bereitet.

Die Rollen können auch anfangs etwas braun gebraten werden, in etwas Butter.

Auf 500 Kohl wird ca. 250 Farce zu nehmen sein.

Hülsenfruchtfarce auch verwendbar (1141 od. ähnl.).

1400. Savoyer-(Wirsing-)kohlpudding.

Der Kohlkopf wird gekocht, in Blätter zerlegt — eine Puddingform wird innen mit den Blättern ausgekleidet — in die Mitte wird in wechselnden Lagen gehackter (geräucherter) Schinken und der übrige, in Streifen zerschnittene Kohl gelegt — Kohl zuletzt — etwas geschmolzene Butter daraufgegossen — auf Wasserbad gekocht — oder im Ofen gebacken — gestürzt mit einer Jussauce anzurichten.

Weißkohlpudding ebenso;

— auch mit einer aus Granola, geriebenen Nußkernen, Rahm, Ei bereiteten Farce.

1401. Gefüllter Sellerie.

Die Selleriewurzel wird, nachdem ein Deckel abgeschnitten, ausgehöhlt und mit einer Farce gefüllt — der Deckel angebunden — nach 1397 gargesocht (auf 1000 Sellerie ungefähr 250 Farce zu rechnen).

1402. Sellerie mit Fleischklößen.

Sellerie in Stücke geschnitten, wird gargesocht — abgetropft — Fleischklöße werden in der Selleriebrühe durchgesocht — die abgeseigte Brühe wird mit Rahm und Dotter abgerührt — kann mit etwas Zitronensaft, Zucker, Muskat (etwas Fleischextrakt) gewürzt und auch mit wenig Mehl legiert werden — in der Sauce werden die Selleriestücke und Klöße wieder vorsichtig erwärmt.

1403. Gefüllte Zwiebeln.

Die Zwiebeln werden ganz nach 1401 vorbereitet — und nach 1399 fertiggestellt.

Siebente Nahrungsmittelgruppe.

Früchte.

Kap. 154. Allgemeines über Früchte.

Die Früchte bieten uns eine ganz erstaunliche Mannigfaltigkeit und äußere Verschiedenartigkeit dar, mit verschiedensten Farben und Formen, verschiedenstem Geschmack und Geruch (Aroma), und geben uns dadurch die schönste Abwechslung in unserer täglichen Kost.

Im Innern aber, in der chemischen Zusammensetzung, sind sie, trotz ihrer großen äußeren Unterschiede, von einer merkwürdig großen Gleichartigkeit — wenn man von einer einzigen Art von Früchten, den Nußartigen, absieht.

Um der allgemeinen Gesundheitsmäßigkeit und diätetischen Verwendbarkeit der Früchte auf den Grund zu kommen, werden dieselben hauptsächlich in zwei Richtungen zu betrachten sein — nämlich in bezug auf chemischen Inhalt oder Zusammensetzung und in bezug auf Bau oder Textur.

In bezug auf den chemischen Inhalt ist für die Früchte bezeichnend: ihr Inhalt verschiedener Zuckerarten und vieler verschiedener Fruchtsäuren und aromatischen Stoffe.

Die Zuckerarten sind besonders Fruchtzucker und Traubenzucker. Es sind also eine hervorragende Leichtverdaulichkeit besitzende Kohlenhydrate (vgl. Kap. 86—87), durch welche der Nährwert der Früchte im wesentlichen bestimmt wird.

An Eiweißstoffen enthalten die Früchte daneben nur sehr wenig, und, mit Ausnahme der Nußartigen Früchte, auch nur äußerst wenig Fettstoff.

Jedoch sind auch die Kohlenhydratmengen keine besonders großen, teilweise sogar sehr kleine.

Nämlich:

	Zucker %	Anderes Kohlenhydrat %	Kohlenhydrat im Ganzen %	Freie Säure %
Banane	16,2	5,4	21,6	
Feige	15,5		15,5	
Pflaume	14,7		14,7	0,8
Weintraube	14,4	(Pektinstoffe) 1,0	15,4	0,7
Zwetsche	11,6	„ 4,0	15,8	0,9
Kirsche	11,2	„ 1,7	12,9	0,8
Aprikose	14,0		14,0	1,2
Pfirsich	9,3	„ 0,5	9,8	0,7
Apfel	8,9	„ 3,2	12,1	0,7
Stachelbeere	8,6	„ 1,2	9,8	1,4
Birne	8,1	„ 3,4	11,5	0,2
Johannisbeere . . .	6,7	„ 1,5	8,2	2,2
Erdbeere	6,6		6,6	1,1
Brombeere	5,8	„ 1,4	7,2	0,8
Apfelsine	5,7		5,7	1,4
Himbeere	5,4	„ 1,5	6,9	1,5
Tomate	3,5	0,5	4,0	0,5
Melone	3,5	2,9	6,4	
Kürbis	1,3	5,2	6,5	
Agurke	1,1	1,1	2,2	
Zitrone	0,4			5,4
Rhabarberstiele . .	0,2	2,5	2,7	0,3

Wie man sieht, handelt es sich nirgends um hohe Werte, auch bei den reichsten nicht; bei den geringsten nur äußerst wenig: beinahe das reine Wasser (80—95%).

Es sind oben Werte angegeben für Pektinstoffe. Diese für die Früchte ganz eigenen Stoffe (auch die Rüben enthalten davon) können, ohne eigentlich zu den Kohlenhydraten gehörig, doch in bezug auf Nährwert mit letzteren zusammengerechnet werden. Unter den Kohlenhydraten dem Gummi am nächsten stehend, sind es Stoffe, die beim Kochen, besonders mit Zucker, gelatinierende Eigenschaft erhalten, wodurch gewisse gekochte Früchte oder Fruchtsäfte die Fähigkeit zum Steifwerden, zur Geleebildung haben.

An Stärke enthalten die meisten Früchte nur sehr wenig oder so gut wie nichts. Nur die kürbisartigen Früchte und die Banane enthalten Stärke in nennenswerten Mengen.

Der Zellulosegehalt wird später besprochen werden.

Fettstoff ist in den Früchten nur in ganz verschwindend kleinen Mengen enthalten — doch mit Ausschluß der nußartigen Früchte, in denen das Fett dann aber sehr reichlich vorhanden ist. Auch in bezug auf übrige chemische Zusammensetzung und die Textur, oder inneren Bau, bieten diese Früchte stark abweichende Verhältnisse dar:

	Wasser %	Eiweiß %	Fett %	Kohlen- hydrat %	Zellu- lose %	Salze %	Calorien %
Paranuß	6,0	15,0	68,0	4,0	3,0	4,0	710
Haselnuß	7,0	17,5	63,0	7,0	3,0	2,5	686
Wallnuß	7,5	17,0	58,0	13,0	3,0	1,5	662
Mandel, süß	6,5	21,0	53,0	13,0	4,0	2,5	635
Erdnuß	7,0	28,0	44,0	16,0	2,5	2,5	578
Oliven	30,0	5,0	52,0	11,0	11,0	2,0	474
Kastanien, echte . . .	7,0	11,0	7,0	69,0	3,0	3,0	393

In dieser Übersicht tritt auch:

die Olive auf, als eine sehr fetthaltige Steinfrucht, die für unsere Küche für gewöhnlich nur die Bedeutung einer Würze bekommt — die uns aber durch das Auspressen das Buttersatzmittel Olivenöl (S. 43) gibt, und

die Kastanie, obgleich es eine in der Zusammensetzung von den Nüssen sehr abweichende Frucht ist. Ich habe sie indessen mit den Nüssen zusammenstellen wollen, weil sie, wie diese, im Besitz eines so hohen Nährwertes ist; freilich nicht so sehr durch hohen Fettgehalt, sondern mehr durch hohen Gehalt an Kohlenhydraten.

Im Besitz eines in den meisten Fällen verhältnismäßig niedrigen Nährwertes, aber eines um so höheren Genußwertes, durch schönes Äußere und abwechselndem Geruch und Geschmack, erhalten die Früchte somit im ganzen einen weit höheren Wert als Genußmittel denn als Nahrungsmittel.

Der Genuß entsteht hauptsächlich durch den Geschmack der verschiedensten Fruchtsäuremischungen und das abwechselnde Aroma (Geruch und Geschmack), die verschiedensten Mischungen ätherischer Öle und ähnlicher aromatischer Stoffe.

Die drei wichtigsten Fruchtsäuren sind folgende: die Äpfelsäure, am reichlichsten in Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Kirschen, und in Verbindung mit der Zitronensäure in Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren; überwiegend Zitronensäure in Zitronen, Apfelsinen, Preiselbeeren, Blaubeeren; die beiden vorgenannten Säuren (die nach den Früchten Namen erhalten, in denen sie zuerst chemisch nachgewiesen wurden) in Verbindung mit der Weinsäure in der Holunderbeere; letztgenannte Säure ganz vorherrschend in der Weintraube. Die Menge dieser Fruchtsäuremischungen in den verschiedenen Früchten ist eine sehr abweichende, wie aus oben angegebenen Zahlenwerten ersichtlich. Es ist dabei zu berücksichtigen, daß der saure Geschmack der Früchte nicht allein durch die Menge der vorhandenen freien Säure bestimmt wird, sondern auch durch den Grad, in welchem die Säure durch den daneben von der Natur mitgegebenen Zucker verdeckt wird. Indem die Früchte

während der Reife und Nachreife deutlich süßer werden, nimmt währenddessen die Säuremenge wirklich ab, bei gleichzeitiger Bildung süßester Zuckerarten: des Frucht- und Traubenzuckers.

Salze kommen in den Früchten in nur ganz kleinen Mengen vor (0,1—0,75%). Das Kali ist besonders vorherrschend, mit Phosphorsäure und wenig Kieselsäure. Mehrere unserer gewöhnlichsten Früchte sind verhältnismäßig reich an Eisen, besonders Äpfel, Kirschen, Erdbeeren.

Bei allen Angaben über die chemische Zusammensetzung der Früchte wird es ausdrücklich hervorzuheben sein, daß dieselben eine sehr wechselnde ist, nach Pflanzenvarietät, nach Klima, Witterung, Erdboden, und nicht zum wenigsten nach Reifungs- und Nachreifungsgrad.

Die mild abführende Wirkung gewisser Früchte stellt eine sehr bedeutungsvolle Eigenschaft dar, nämlich der in unseren Tagen so allgemein vorkommenden Stuhlverstopfung (habituellen Obstipation) gegenüber — und ist wahrscheinlich hauptsächlich auf die Fruchtsäuren zurückzuführen, im Zusammenwirken mit dem Zucker und der Zellulose.

Die Textur oder der innere Bau der Früchte und die dadurch bestimmte Verdaulichkeit wäre der zweite Hauptgesichtspunkt bei Beurteilung der allgemeinen Gesundheitsmäßigkeit und Verwendbarkeit der Früchte.

Weil die Früchte verhältnismäßig wenig Zellulose enthalten, vor allem aber weil die Zellulose derselben eine besonders zarte ist, und weil die Früchte daneben sehr saftreich (wasserreich) sind, bekommt das meiste Fruchtfleisch eine ziemlich geringe Dichte und Festigkeit. Es gibt daher nicht wenige Früchte, die wegen der vollkommenen Sprödigkeit und Leichtzerteilbarkeit ihres Fleisches bereits im rohen Zustande vollkommene Leichtverdaulichkeit besitzen; wozu auch der Umstand beiträgt, daß unter den Kohlenhydraten in so vielen Fällen (neben der Zellulose) die Zuckerarten vorherrschen, besonders der Frucht- und Traubenzucker.

So behalten Früchte, wie die Banane — die zu dem diätetisch vollkommensten gehört —, weiche Sommerbirnen, Pflaumen (Reineclaude), Pfirsiche, Aprikosen, Melonen, vollreif, auch im rohen Zustande volle Allgemeinverwendbarkeit — für Gesunde, wie unter mancherlei Krankheit. Dies gilt für das Fruchtfleisch, wenn es (roh, ganz reif, oder auch gekocht, gebacken) im Munde völlig zergehen kann. Aber daneben gibt es in den Früchten andere Teile, die mehr oder weniger schwerverdaulich sind, oder ganz unverdaulich: wie Schalen, Hülsen, Häute, Steine, Kerne, Kerngehäuse usw.

Derartige besondere Teile können nun gewöhnlich, bei der Zubereitung oder während des Verspeisens, ausgeschaltet werden. Es gibt aber eine große Gruppe von Früchten (und darunter mehrere unserer am meisten verwendeten), in denen im Fruchtfleisch selber eine Menge ganz kleiner Kerne oder Steinchen zerstreut eingelagert sind; nämlich

bei den Beeren, den echten wie den unechten. Diese Steinchen sind vom Fruchtfleische nicht trennbar. Um sie zu entfernen, muß der Fruchtsaft (durch ein Sehtuch) abgeseiht werden.

Unter verschiedenen Umständen, vor allem bei verschiedensten Verdauungsleiden, kann das Auftreten solcher kleiner, harter, teilweise spitziger Kleinkörper, die für Zerkleinerung und Auflösung sehr unzugänglich sind, im Magen und Darm besonders schädlich werden. Insofern bekommen solche kleinkernige Früchte, in ganzer Gestalt, eine beschränktere Verwendbarkeit.

Auch die nußartigen Früchte bleiben in diätetischer Beziehung, ihrer dichten, harten Textur wegen etwas eigenartiges. Durch Zermahlen und Mahlen kann man die Nüsse kleinmachen, sehr schwer aber ganz gleichmäßig fein zerteilen; man kann einen Teil des Nußinhaltes in Flüssigkeit, in Emulsion bringen, also in ganz fein zerteilter (leichtverdaulicher) Form (vgl. Mandelmilch Nr. 1515). Ganze Nußfrüchte aber sind nur durch äußerst gut durchgeführtes Kauen (auf welches aber nur ganz ausnahmsweise zu rechnen ist) in eine einigermaßen leichtverdauliche Form zu bringen. Als Regel werden die Nüsse als schwerverdaulich zu bezeichnen sein; was in Anbetracht des hohen Nährwertes der Nüsse zu bedauern ist.

Die getrockneten Früchte sind eigens zu besprechen. Es sind teilweise dieselben Früchte, mit denen wir sonst zu tun haben — nämlich:

Getrocknet	Wasser %	Freie Säure %	Zucker %	Anderes Kohlen- hydrat %	N-Gehalt Stoffe %	Salze %
Apfel	31,0	3,5	45,0	9,0	1,5	1,5
Birne	30,0	0,8	29,0	30,0	2,0	1,6
Zwetsche	29,0	2,0	36,0	11,0	2,0	1,5
Aprikose	32,0	2,5	30,0		3,0	1,4
Rosine	24,0	1,0	60,0		2,0	1,5
Korinthen	25,0	1,5	62,0	6,0	1,0	2,0
Feige	29,0	0,7	51,0	5,0	3,5	3,0
Dattel	18,0	1,0	47,0	25,0	2,0	2,0

Indem durch das Trocknen Wasser entfernt wird, werden die getrockneten Früchte natürlicherweise verhältnismäßig reicher an nährenden Bestandteilen. Es sind daher Nahrungsmittel von recht hohem Nährwert; aber dieser Umstand verliert teilweise seine Bedeutung, denn um verzehrt werden zu können, müssen sie erst, durch Aufweichen in Wasser wieder wasserreicher gemacht werden. Dazu kommt, daß das getrocknete Fruchtfleisch schwerlich bei der Zubereitung (Aufweichen und Kochen) die ursprüngliche spröde Konsistenz und den natürlichen Leichtverdaulichkeitsgrad wieder erreicht.

Die Datteln, eine Frucht, die wir nur im getrockneten Zustand kennen, haben dagegen, auch so, eine spröde Konsistenz behalten,

und eine so weiche Haut, daß sie sich allgemein auch für das Verzehren in rohem (ungekochtem) Zustand eignen.

1501. Eine Übersicht über die Vielfältigkeit der Früchte erhalten wir, trotz der großen Verschiedenartigkeit, indem wir sie auf gewisse Gruppen verteilen.

I. Kürbisartige Früchte	II. Kernfrüchte	III. Steinfrüchte	IV. Kleinkernfrüchte		V. Nußartige Früchte
			echte Beeren	unechte Beeren	
Kürbis	Apfel	Kirsche	Erdbeere	Stachelbeere	Haselnuß
Agurke	Birne	Pflaume	Himbeere	Johannisbeere	Wallnuß
Melone	Quitte	Zwetsche	Brombeere	Blaubeere	usw.
Tomate	—	Aprikose	Maulbeere	Preißelbeere	—
—	Apfelsine	Pfirsiche	Feige	Schwarze Johannisbeere	Kastanie
Banane	Zitrone	Dattel		Holunderbeere	—
—					Olive
Rhabarberstiele*)					

Kap. 155. Zubereitung von Früchten.

1502. Die Verdaulichkeit im Verhältnis zur Zubereitung.

In dieser Beziehung verhalten sich die Früchte recht verschieden. Im ganzen ist eine Zubereitung hier weit weniger erforderlich als bei den anderen Gruppen der pflanzlichen Nahrungsmittel, weil das reine Fruchtfleisch so mancher Früchte schon im natürlichen Zustande so vollkommen weich und mürbe ist; und die früher (Kap. 87, S. 213) genannte lange Umbildungsreihe der Nährstoffe, während der Zubereitung und der Verdauung, wird bei den Früchten in so vielen Fällen eine stark abgekürzte — was im ganzen höhere natürliche Leichtverdaulichkeit bedeutet.

An Stärke, die den längsten Umbildungsweg vor sich hat bis auf Zucker, enthalten die Früchte durchgängig sehr wenig (außer im Kürbis und ähnlichen Früchten); an Dextrin und ähnlichen Stoffen, die auf dem Umbildungswege auf Zucker schon gut vorgeschritten sind, enthalten sie teilweise nicht so wenig; an Rohrzucker, welcher eigentlich keiner chemischen Umbildung, keiner eigentlichen Verdauung bedarf, sondern nur gespalten werden soll, enthalten die Früchte teilweise recht viel. Der Trauben- und Fruchtzucker, die Kohlenhydrate, die hier am reichlichsten vertreten sind, sind gar keiner chemischen Umbildung bedürftig, indem sie schon an sich der Aufsaugung zugänglich sind.

*) Obgleich diese Stiele eigentlich nicht den Früchten zuzuzählen sind, werden dieselben doch hier eingereiht, weil sie sich in Bezug auf chemischen Charakter und Verwendung in der Küche den Früchten anschließen.

1503. Sorgfältiges Reinmachen.

Weil es daher die, stellenweise vorkommenden, eigenen, harten Bestandteile sind, welche besondere Schwierigkeiten machen, wird manchmal den Früchten gegenüber ein sorgfältiges Reinmachen erforderlich; nämlich Abziehen äußerer Häute (mit oder ohne vorhergehendes Abbrühen), Entfernung von Schalen, Hülsen, Kernen usw.

1504. Wärmeeinwirkung.

Bei vielen Früchten, auch wo sie warm verzehrt werden sollen, ist gar kein eigentliches Kochen nötig, indem sie so weich sind, daß sie nur eines Anwärmens oder höchstens eines ganz kurzen Aufkochens bedürftig sind, um „gar“ geworden zu sein — und alles Kochen von Früchten soll jedenfalls nur auf ganz sachter Wärme, sehr zweckmäßig auf Wasserbad, geschehen. Das Dauerkochen 802—809 wird hier auch verwendbar — gleichfalls das Kochen in Dampf.

Das Backen und Braten von Früchten ist oftmals anwendbar.

Das Kochen in Fett (Friture) — gewöhnlich mit panierten Früchten — wird auch geübt, ist aber keine gute Zubereitungsweise.

1505. Säuresättigung.

Eine solche kann wünschenswert werden, bei gewissen stärker sauren Früchten, während der Zubereitung, indem man sie einige Zeit in Wasser stehen läßt, worin etwas doppeltkohlensaures Natron aufgelöst ist. Die dafür nötige Menge läßt sich schwer genauer angeben, weil der Säuregehalt der Früchte so sehr verschieden ist. Durchschnittlich kann angegeben werden: 1 Teelöffel voll auf $\frac{1}{2}$ kg Früchte.

1506. Getrocknete Früchte.

Diese sollen immer, bevor sie gekocht werden, zum Aufweichen in kaltes Wasser gestellt werden, 12—24—36 Stunden lang — säurereichere Früchte mit doppeltkohlensaurem Natron — und in demselben Wasser gargekocht werden; am besten mit Dauerkochen.

1507. Früchte in Mus oder Püree.

Früchte in dieser Form werden häufig verwendet und anempfohlen. Bei den meisten Früchten besteht für eine derartige Zubereitung kein besonderes Bedürfnis, indem so sehr viele derselben schon roh so mürbe und weich sind, daß sie im Munde ganz glatt zerdrückt werden können.

1508. Das Würzen der Früchte.

Obgleich die Früchte selber in so wesentlichem Grade Gewürz oder Genußmittel darstellen, sind viele derselben doch eines Gewürzzusatzes bedürftig, und dann, wegen der natürlichen Säure, vornehmlich eines

Zuckerzusatzes. Indem so viele Früchte sich derartig für Zuckerung eignen, oftmals für starke Zuckerung, können die Früchte, die selber so geringen Nährwert besitzen, als Mittel für eine reichliche Nahrungszufuhr (Überernährung) dienen.

Für viele Früchte ist ein kleiner Nebengeschmack sehr vorteilhaft — z. B. von Kaneel oder Vanille. Ausgezeichnete, feine Geschmackswirkungen sind zu erreichen mittels des Paarens eines Fruchtgeschmackes mit einem anderen. In dieser Weise macht sich ein leichter Zitronengeschmack neben den meisten Früchten, besonders bei der Banane, der Birne, während Johannisbeerensaft (oder Gelee) sehr schön mit dem Apfel zusammenstimmt. Himbeere gut mit Pfirsich usw.

Klasse I.

Fruchtauszüge — Saftmischungen, Limonaden u. dgl.

Kap. 156. Fruchtauszüge mit Wasser, mit kalter Zubereitung.

1509. + Äpfelwasser.

			Gr.	
1000	Äpfel	1 großer	125	Der Apfel wird geschält, das
250	Zucker		30	Kerngehäuse ausgestochen — mit
2000	Wasser, kalt	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Zucker gefüllt — gebacken —
40	Zitronensaft	1 Tl.	5	mit dem Wasser zerquetscht,
				20 Min. hingestellt — die Flüssig-
				keit durch ein Stück groben Zeuges geseiht — mit Zitronen-
				saff gewürzt.

1510. Apfelsinenlimonade.

	Apfelsine	1 große		Die Apfelsine wird geschält, in
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Scheiben geschnitten — mit dem
60	Zucker	1 Eßl.	15	Wasser und der abgeschälten
	Apfelsinenschale			Schale 3—4 St. kalt hingestellt —
				filtriert — gesüßt, gewürzt.

1511. Orangeade I.

Der Saft von einer Apfelsine wird mit klarem Zuckersirup gesüßt und in ein, mit feingestoßenem Ei angefülltes, Glas gegeben — es kann auch vorher ein leicht geschlagenes Ei mit dem Saft verkleppert werden.

1512. Orangeade II — Gouffé.

125	Apfelsinensaft und	Gr.		Die Schale der Apfelsinen wird einige Zeit mit dem Sirup hingestellt, der danach durch ein Stück dichten Zeuges geseiht wird — der Saft wird von den Apfelsinen und der Zitrone abgepreßt und durch Papier filtriert. — Der Sirup und der Saft werden mit dem Wasser vermischt.
	(-schale) von	2 St.	ca. 120	
60	Zitronensaft von	1 St.	ca. 60	
1000	{ Zuckersirup ca.	$\frac{1}{3}$ Lit.	350	
	{ Wasser ca.	$\frac{2}{3}$ Lit.	650	

1513. Zitronenlimonade.

100	Saft			Der Saft der Zitrone wird ausgedrückt und gesüßt, mit der feinzerschnittenen Schale $\frac{1}{2}$ St. hingestellt — durch ein Linnenstück filtriert — mit Wasser (oder Mineralwasser) verdünnt.
	(u. Schale) von	1 St.	ca. 50	
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
125	Zucker		60	

1514. Kirschenwasser, „Eau de cerises“ — Escoffier.

1000	Kirschen	$\frac{1}{2}$ kg	500	Die Früchte werden durchgestrichen, mit den herausgenommenen und zerstoßenen Kirschenkernen kalt 1 St. hingestellt — mit dem Wasser übergossen — durch Zeug filtriert — mit Eisstücken, dem „Kirsch“ und dem Zucker 20 Min. kaltgestellt (soll auf der Zuckerwage ca. 9% zeigen).
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
360	Zucker		180	
	„Kirsch“	2 Weingl.		

Stachelbeerenwasser mit Himbeergeschmack.

Ebenso zuzubereiten — mit Stachelbeeren 750, Himbeeren 250 zu Wasser 1000.

Beerenlimonade verschiedener Art.

Ist aus anderen Beeren zu bereiten, nach ähnlichen Mischungsverhältnissen, mit Zucker nach Geschmack — mit Zitronensaft, Zitronensäure als Gewürz.

1515. Mandelmilch.

200	Mandeln, süße		100	Die Mandeln werden abgebrüht, geschält — mit der halben Portion Zucker und wenig Wasser zerstoßen, ganz fein — das übrige Wasser (kalt oder lauwarm) aufgegossen — gut verrührt — mittels eines Stück starken Zeuges abgepreßt, nachdem die Mischung $\frac{1}{4}$ St. gestanden — mit dem übrigen Zucker gesüßt.
100	Zucker		50	
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	
	Orangenblütenwasser			

Nußmilch ebenso, aus Hasel-, Wallnüssen.

Kap. 157. Fruchtauszüge mit Spiritus und Essig — kalt bereitet.

1516. Nektar, Äpfelgetränk mit Wein.

			Gr.	
1000	Äpfel		375	Die Äpfel (feine, aromatische)
1000	Weißwein	1/2 Fl.	375	werden zerschnitten — einige
133	Zucker	(oder mehr)	75	Stunden mit dem Wein hingestellt — die Flüssigkeit abgepreßt — gesüßt — nach Geschmack mit mehr Wein (Weißwein, Champagner) oder mit Wasser vermischt — auch mit Pfirsich oder anderen aromatischen Früchten zu bereiten.

1517. Zitronenschalenextraktlimonade.

Apfelsinenschalenextraktlimonade („Maitrank“).

- I. Die Schale von Zitronen oder Apfelsinen (8 St.), Spiritus vini (1/4 Lit., 250), wird in festverschlossener Flasche 3—6 Wochen hingestellt — filtriert.
- II. Zucker 200, Wasser 1000 werden miteinander zu klarem Sirup verkocht.

Diese Portion Zuckersirup wird kochend mit einem kleinen Weinglas des Schalenextraktes verrührt. — Mit dieser Mischung wird Limonade bereitet durch Verdünnen mit Wasser oder Mineralwasser, nach Geschmack — kann auch mit mehr Zucker bereitet werden — kann mit Mischung von Zitrone und Apfelsine bereitet werden.

1518. Himbeerenspirit (,Alcool de framboises“) — Seignobos.

Himbeeren	1000	Die Beeren werden 8 Tage lang mit dem
Spirit	1000	Spirit stehen gelassen — zerstampft und
		filtriert — davon wird 1 Tl. genommen
		auf 1 Glas Wasser — mit Zucker nach Geschmack — aus Erdbeeren oder anderen säuerlichen Früchten ebenso.

1519. Fruchtlikör.

Die Früchte werden mit der spiritushaltigen Flüssigkeit und den Gewürzen 4 Wochen lang hingestellt, bei wiederholtem Umrühren, an lauwarmer Stelle — filtriert, gesüßt — 8 Tage an die Sonne gestellt — filtriert — auf Flaschen gegeben. — Es können verwendet werden:

Erdbeeren, Himbeeren	an Gewürz: Kaneel, Gewürz-
Kirschen	1000 nelken, Vanille usw.
Zucker	1500
Arrak, Cognac usw.	1000

1520. Zitronen-, Apfelsinenschalenessig.

Schale, kleingeschnitten, nur das Gelbe, von Zitronen oder Apfelsinen (12 St.) wird mit Weinessig 1000 (1 Lit.) 14 Tage an die Sonne gestellt und filtriert — auf Flasche gegeben — mit Zuckerzusatz für Limonade verwendet.

1521. Himbeerenessig.

	Gr.	
Himbeeren	1250	Die Beeren werden zerstampft, mit dem
Weinessig	1000	Essig 5 Tage lang bei wiederholtem Um-
Zucker	ca. 625	rühren hingestellt — mit einem Stück
		Zeug ausgepreßt — mit dem Zucker
		15 Min. lang gekocht — geklärt — auf Flaschen gegossen —
		für Limonaden verwendet — oder als Zusatz zu Fruchtsuppen
		oder anderen Fruchtspeisen.

Kirschenessig ebenso.

1522. Erdbeeressig.

Aus Beeren 1000, Weinessig 1000, Zucker 300 — ebenso.

Kap. 158. Fruchtauszüge, bereitet mit Aufguß kochenden Wassers, oder durch Aufkochen.

1523. Melonengetränk, „Eau de Melon“ — Escoffier.

Melone, reines Fruchtfleisch 1000, wird durchgestrichen, mit kochendem Zuckersirup 1000 vermischt — gekühlt — geseiht — mit kohlensäurehaltigem Wasser vermischt (bis auf 9%, an der Zuckerwage) — kalt gestellt — mit Orangenblütenwasser gewürzt.

Ananasgetränk ebenso.

Mit gehacktem Ananas 750 — mit Kirschenlikör („Kirsch“) oder anderem Likör gewürzt.

1524. + Apfelwasser — Hannemann.

Äpfel (4 große, ca. 500 g) werden abgespült, in dünne Scheiben zerschnitten — mit kochendem Wasser (ca. 1 Lit., 1000) übergossen — 1 Stunde hingestellt — die Flüssigkeit abfiltriert — nach Wunsch mit Zucker, Saccharin, Glyzerin zubereitet.

1525. + Äpfeltee — Humphrey.

Ein feiner saurer Apfel, in Stücke zerschnitten, wird mit $\frac{1}{4}$ Lit. (250) Wasser gargesiebt — die Flüssigkeit wird abgeseiht, gesüßt — kann mit etwas Zitronenschale gekocht werden. — kalt zu geben.

1526. Kirschengetränk oder Erdbeergetränk.

	Gr.	
Beeren	350	Die Beeren abgespült, abgetropft, werden mit dem Wasser (kochend) übergossen — 1—2 St. zugedeckt hingestellt — mit dem Sirup vermischt — glatt gerührt — 2 St. hingestellt — durch feines Zeug geseiht (ohne ausgedrückt zu werden) — unvermischt oder mit Wasser verdünnt verwendet.
Wasser	1000	
Zuckersirup (38°)		
$\frac{3}{8}$ Lit.	375	

1527. Fruchtgetränk von getrockneten Früchten — nach Hannemann.

Zwetschen	500	Die getrockneten Früchte werden in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1—2 St. gut zugedeckt leise gekocht — mit Wasser nach Wunsch vermischt — die abgeseihte Flüssigkeit gesüßt — kann auch gleich mit etwas Kaneel gekocht werden.
oder		
Kirschen	250	
oder		
Hagebutten	125	
Wasser	1000	
Zucker		

1528. Blaubeerengetränk von getrockneten Beeren — nach Hannemann.

Beeren	100	Die abgespülten, in Wasser 1 St. geweichten Beeren werden im Wasser 1 St. gekocht — gesüßt — die durch ein Haarsieb geseihte Flüssigkeit mit dem Wein vermischt, mit dem Dotter verrührt.
Zucker	40	
Wasser	1000	
Rotwein 3 Eßl.	45	
Dotter 1 St.	15	
Kaneel		

Klasse II.**Fruchtsäfte und Fruchtsirupe.****Kap. 159. Abseihen, Auspressen, Abkochen.****1529. Fruchtsaft, kalt (roh) abgeseiht.**

Die Früchte (nur frische und besonders saftreiche Früchte) werden zerdrückt — 24 St. kalt gestellt — der Saft wird durch ein abgebrühtes und wieder abgekühltes Stück dichten Zeuges abgeseiht, ganz ohne Auspressen.

In der Weise:

Apfelsinen-, Zitronensaft, kalt abgeseiht.

Kirschen-, Himbeerensaft, do.

Johannisbeeren-, Blaubeeren-, Holunderbeerensaft, do.

(Man bekommt in der Weise ca. $\frac{3}{16}$ Lit. von $\frac{1}{2}$ kg, 500 Früchte.)

1530. Fruchtsaft, kalt (roh) ausgepreßt.

Die Früchte werden zerdrückt, 24 St. hingestellt — mit einem Preßtuch ausgepreßt, oder in einer Saftpresse — hierzu auch die Fruchtreste aus 1529 verwendbar, und jede andere härtere, festere Fruchtart — in der Weise:

Apfelsinen-, Zitronensaft, kalt ausgepreßt.

Kirschensaft, do.

Erdbeeren-, Brombeeren-, Maulbeerensaft, do.

Johannisbeeren-, Stachelbeeren-, Blaubeeren-, Schwarze-Johannisbeeren-, Holunderbeerensaft, do.

(Man bekommt damit ca. $\frac{1}{3}$ Lit. Saft von $\frac{1}{2}$ kg, 500 Beeren.)

1531. Fruchtsaft von frischen Früchten, abgekocht und ausgepreßt.

Die Früchte (die verschiedensten verwendbar, wie auch die Abfälle von 1529 und 1530) werden weichgekocht — mit $\frac{1}{2}$ Lit., 500 Wasser auf 1 kg, 1000 Früchte — und zerstampft — der Saft mit einem Preßtuch ausgepreßt (wie 1530) — in der Weise:

Apfel-, Birnen-, Quittensaft, abgekocht, ausgepreßt.

Kirschen-, Zwetschen-, Aprikosen-, Pfirsichsaft, do.

Erdbeeren-, Himbeeren-, Brombeerensaft, do.

Johannisbeeren-, Blaubeeren-, Holunderbeerensaft, do. usw.

(Man bekommt hiermit ca. $\frac{3}{8}$ Lit. Saft von $\frac{1}{2}$ kg Früchten oder 750 von 1000.)

1532. Fruchtsaft von getrockneten Früchten, abgekocht, abgepreßt.

Die Früchte werden, nach sorgfältigem Abspülen, mit kaltem Wasser 24—48 St. aufgeweicht (mit oder ohne doppeltkohlensaurem Natron, nach 1505) — mit dem Wasser gekocht (im ganzen 1 Lit., 1000 auf $\frac{1}{2}$ kg, 500 Früchte), bis völlig weich gekocht — der Saft wird abgeseiht und ausgepreßt — wobei erhältlich ca. 625—750 g Saft —:

Kirschen-, Zwetschen-, Blaubeeren-, Holunderbeerensaft, von getrockneten Früchten abgekocht, ausgepreßt.

Fruchtsirupe:**1533. + Birnen-, Apfelsirup — naturell — eingekocht.**

Birnen, süße, reife oder überreife (nicht mehlig), werden ungeschält in Stücke zerschnitten — die Blume, Kerne, Kerngehäuse sorgfältig entfernt — mit kaltem Wasser abgespült — in Wasser (250 auf 1000 Früchte) ganz weich gekocht — der Saft ausgepreßt — bei leiser Wärme eingekocht, bis auf einen fadenziehenden Sirup — bis auf dunkle Färbung.

Apfelsirup aus ganz reifen, süßen Äpfeln ebenso.

1534. + Apfelbutter, Birnenbutter.

Der Apfel- oder Birnensirup (1533) wird einige Zeit mit durchgestrichenem ungesüßten Apfel- oder Birnenmus gerührt (zum Bestreichen von Brotschnitten).

1535. Stachelbeerensirup und andere Fruchtsirupe.

Stachelbeerensaft (1 Lit., 1000, nach 1529—1531) oder anderer Fruchtsaft, wird mit Zucker (2 kg, 2000) verkocht — durch ein abgebrühtes, abgekühltes Tuch geseiht — geklärt — auch verschiedene Fruchtsaftmischungen verwendbar (z. B. $\frac{1}{2}$ Stachelbeeren-, $\frac{1}{4}$ Kirschen-, $\frac{1}{4}$ Himbeerensaft).

Alle anderen Fruchtsäfte nach 1529—1531 sind in dieser Weise zu verwenden.

Die Sirupe werden feiner bei kürzerem Kochen — die feinsten Sirupe bekommt man aus den Fruchtsäften 1529—1531, wenn sie mit einem schon vorher geklärten Zuckersirup bereitet werden.

Klasse III.**Fruchtsaftsuppen, -Saucen, -Grützen (oder Breie oder Flammeri).****Kap. 160. Fruchtsuppen.****I. kalte:****1536. Apfelsinenkaltschale.**

1898. Apfelsinensaftschale.				
		Gr.	Cal.	
500	Apfelsinensaft $\frac{1}{10}$ Lit.	100	30	Der Saft (1530) filtriert, mit Wasser und Wein vermischt, gesüßt, gewürzt — wird mit Apfelsinenschnitten oder anderen Früchten (Himbeeren, Erdbeeren, ganz) angerichtet — mit anderen Fruchtsäften ebenso.
250	Zucker	50	195	
1000	{ Weißwein }	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	
	{ Wasser }			
	Kaneel, wenig			

II. warme:

1537. + Klare Fruchtsuppe — Kirschensaftsuppe.

			Gr.	Cal.	
500	Beeren	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Beeren, zerstampft, wer-
1000	Wasser	1 Lit.	1000		den mit dem Wasser ge-
250	Zucker bis		250	974	kocht — geseiht — die
					Suppe mit dem Gewürz auf-

gekocht, gesüßt — kann nach Geschmack mit Wasser verdünnt werden (auch mit weniger Frucht).

Quitten-, Apfel-, Birnen-, Zwetschen-, Rhabarbersuppe — ebenso.

1538. + Fruchtsuppe mit Dotter abgerührt.

Stachelbeersuppe.

500	Stachelbeeren	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Die Beeren (reife) werden mit
1000	Wasser	1 Lit.	1000		dem Wasser und Gewürz ge-
125	Zucker		125	487	kocht — der abgeseigte und
30–45	Dotter	2–3 St.	30–45	108–162	ausgepreßte Saft wird ge-
	Kaneel, Vanille				süßt — mit den glatt ge-
	Wein, Zitronenschale				rührten Dottern legiert, eben
					vor dem Anrichten.

Melonen-, Tomatensuppe,

Rhabarber-, Apfel-, Birnen-, Pflaumen-, Aprikosensuppe,

Johannisbeerensuppe usw. — ebenso — mit verschiedenem

Zuckerzusatz nach Säuregehalt;

— aus einzelner Fruchtssorte oder gemischten Früchten.

1539. + Fruchtsuppe mit Brot abgerührt.

Der Fruchtsaft (nach 1529–32) wird mit gleicher Menge Wasser verdünnt — aufgekocht, gesüßt, gewürzt — mit Brot abgerührt, 60 g (auf 1000 Suppe), nach 469 7. vorbereitet — damit 20 Min. leise gekocht — kann noch einmal durchgestrichen werden.

1540. Fruchtsuppe mit Mehl abgerührt.

Kirschensuppe.

Kirschensaft (1529–32) 350 bis 500 wird mit Wasser aufgefüllt, bis auf 1000 — aufgekocht — mit etwas in Wasser glatt gerührtem Mehl (25 auf 1000 Suppe) abgerührt, gesüßt, gekocht (das Mehl kann halb Weizen-, halb Kartoffel mehl sein).

Erdbeeren-, Kirschen-, Hagebutten-, Johannisbeerensuppe,

Blaubeeren-, Preiselbeeren-, Holunderbeerensuppe usw. — ebenso.

1541. ÷ Fruchtsuppe mit Mehlschwitze abgerührt.

Wird wie 1540 gekocht — zum Abrühren wird eine Mehlschwitze verwendet (aus 25 g Mehl, 20 g Butter auf 1000 Suppe), die in die kochende Suppe eingerührt — und einige Zeit mit derselben gekocht wird.

1542. Fruchtsuppe von getrockneten Früchten.

Kirschen-, Blaubeeren-, Apfel-, Hagebutten-, Holunderbeerensuppe.

Man berechnet dazu auf 1 Lit. 1000 fertiger Suppe ein Drittel des Gewichtes an getrockneten Früchten. Diese werden in kaltem Wasser lange Zeit aufgeweicht, mit dem Wasser gekocht — abgepreßt (nach 1532), gesüßt.

Kap. 161. Fruchtsaucen.**I. klare, (ohne Legierung):****1543. + Apfelsinensauce, kalt oder warm.**

		Gr.	Cal.	
1000	Apfelsinensaft $\frac{1}{4}$ Lit.	250	75	Die Schale (von 3 Apfelsinen) wird mit dem Zucker abgerieben, davon ein Sirup gekocht mit möglichst wenig Wasser — der mit dem Apfelsinensaft durch ein Tuch geseiht, mit Wein vermischt und mit Wasser (nach Geschmack) verdünnt wird — für warme Verwendung ganz vorsichtig auf Wasserbad erwärmt.
500	Zucker	125	487	
1000	{ Wasser Rheinwein } $\frac{1}{4}$ Lit.	250		

1544. + Kirschensaftsauce.

1000	Kirschensaft, süß $\frac{1}{8}$ Lit.	125	ca. 240	Saft, Wein, Wasser werden miteinander verrührt und kalt verwendet — auch für warme Verwendung, leicht erwärmt — kann mit wenig Zitronensaft, Vanille usw. gewürzt werden.
1000	Rotwein $\frac{1}{8}$ Lit.	125		
1000	Wasser $\frac{1}{8}$ Lit.	125		

Himbeerensaftsauce ebenso.

Erdbeeren-, Johannisbeeren-, Stachelbeerensauce ebenso — auch mit Weißwein für Rotwein (besonders bei hellen Früchten).

1545. + Kalte schäumende Fruchtsauce.

Kirschen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, Johannisbeeren-, Preiselbeeren-, Holunderbeere-sauce.

			Gr.	Cal.	
1000	Fruchtsaft	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	ca. 75	Der Saft (nach 1529—31)
500	Zucker		125	487	sehr klar, wird mit dem
	Gewürz				Zucker 15—20 Min. stark
					geschlagen — gewürzt —

kann nach Wunsch mit Wasser verdünnt oder mit Wein stärker gemacht werden.

1546. Gemischte Fruchtgeleesauce, kalt — Escoffier.

1000	{ Stachelbeerengelee	200	Die Gelees werden geschmolzen
	{ Himbeerengelee	50	— in kaltem Gefäß mit den
1000	Kirschensaft	250	übrigen Zutaten verrührt —
	(nicht gesüßt)		auch mit den eingemachten, ent-
	Apfelsinensaft von 1 St.		steinten, einige Zeit mit etwas in
	Kirschen, ganze		Zucker und Kirschwasser (oder
	Ingwer, gestoßen, wenig		ähnlichem Likör), marinierten
			Kirschen.

1547. Sauce Cumberland — nach Gouffé.

500	Stachelbeerengelee	125	Die Charlotten werden mit ko-
1000	Portwein	$\frac{1}{4}$ Lit.	chendem Wasser abgebrüht und
	Charlotten	2 kleine	zerschnitten — mit den Schalen
	Zitronensaft		(gehackt) und dem Gelee, dem
	u. -schale von 1 St.		Saft, Wein, Gewürz gut ver-
	Apfelsinensaft		rührt — auch Johannisbeeren-
	u. -schale von 1 St.		oder Preiselbeerengelee ver-
	Pfeffer, wenig		wendbar, einzeln oder vermischt
	Senf	1 Tl.	— auch Rotwein oder Madeira
			für Portwein — kalt zu größerem
			gebratenen, warmen Wild ge-
			reicht.

II. Abgerührte Fruchtsaftsaucen:**1548. + Fruchtsaftsauce mit Gelatine angesämt — nach Naumann**

[pro Eßl. 15 g = ca. 18 Cal.]

1000	{ Fruchtsaft	ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	100	Die Gelatine aufgeweicht, wird
	{ Wasser				mit Zucker und Wasser (125
ca. 250	Zucker		ca. 60	234	bis 175) aufgekocht — der Saft
16	Gelatine	2 Bl.	4	16	(125 bis 175) wird mit den
	Zitronensaft				Eiweißen leicht geschlagen
	Eiweiß	1—2 St.			— damit gekocht, bis klar
					geworden — durch ein Tuch
					geseiht — mit Zitronensaft gewürzt — gerührt, bis erkaltet —
					vor Anrichten wieder gut durchgerührt.

Kirschen-, Erdbeeren-, Himbeeren-, Johannisbeeren-, Blaubeeren-, Preiselbeeren-, Schwarze Johannisbeeren-, Holunderbeerensaft, einzelne Sorte oder gemischt, kann ebenso verwendet werden.

1549. + Fruchtsauce mit Dotter legiert [Eßlöffel 15 g = ca. 24 Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	Fruchtsaft ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	250	100	Die Dotter werden mit dem Zucker geschlagen — mit etwas Fruchtsaft (warm) verrührt — dann mit dem übrigen Saft — aufgekocht — gesüßt.
60—120	Dotter 1—2 St.	15—30	54—108	
1000	Zucker bis	250	970	
1000	Wasser ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	250		

Fruchtsaucen mit Mehl abgerührt.

Nach 1540—1541, mit etwas mehr Mehl oder Mehlschwitze.

+ Fruchtsaucen mit Brot abgerührt.

Wie 1539, mit etwas reichlicher Brot.

Kap. 162. Fruchtsaftgrütze oder Flammeri.

1550. Rhabarbersaftgrütze — mit Mehl legiert

[ganze Portion ca. 2300 Cal.

1000	Rhabarberstiele 1 kg	1000	ca. 200	Die Stiele werden geschält, zerschnitten — mit dem Wasser und Gewürz weichgekocht — der abgeseigte Saft (es soll im ganzen 1 Lit. werden) wird gesüßt — mit Johannisbeerensaft nach
1000	Wasser 1 Lit.	1000		
500	Zucker ca. $\frac{1}{2}$ kg	500	1950	
50	Sagomehl	50	170	
[250	Johannisbeerensaft fertig ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	1500	2320	

Geschmack vermischt — mit dem, mit etwas Wasser oder Saft glatt gerührten Mehl verrührt und einige Minuten gekocht — auch mit Kartoffelmehl zu bereiten.

1551. Rote Grütze, „Rödgröd“ — mit Mehl legiert

[ganze Portion ca. 2300 Cal.

1000	{Fruchtsaft}	1 Lit.	500	ca. 200	Der Saft (1529—32) wird mit dem Wasser ($\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Saft) gekocht — kochend mit dem glatt gerührten Mehl verquirlt und unter Umrühren 8—10 Min. gekocht — auch mit Kartoffelmehl 60 g.
	{Wasser}		500		
50	Sagomehl		50	170	
500	Zucker bis $\frac{1}{2}$ kg		500	1940	
	fertig ca.		1550	2310	

Verschiedene Fruchtsaftmischungen werden verwendet:

Johannisbeerensaft	$\frac{1}{2}$	Johannisbeerensaft	$\frac{2}{3}$
Kirschensaft	$\frac{1}{4}$	Himbeerensaft	$\frac{1}{3}$
Himbeerensaft	$\frac{1}{2}$	oder $\frac{1}{2}$ zu $\frac{1}{2}$	
Johannisbeerensaft		} zu gleichen Teilen.	
Schwarze-Johannisbeerensaft			
Kirschensaft			

oder Holunderbeeren-, Johannisbeerensaft für sich.

Verschiedenes Gewürz kann mitgekocht werden: Kaneel, Vanille, Zitronenschale — auch Mandeln, abgebrüht, halbe oder gehackt.

1552. + Rote Grütze mit Gelatine steif gemacht.

Ganz nach 1551 — aber anstatt Mehl Gelatine, 10—12 Bl. (20—24 g) auf 1 Lit., 1000 Saft.

Rote Grütze mit Agar-Agar.

Agar-Agar (10—15 g auf 1 Lit., 1000 Saft) wird abgespült — aufgeweicht — mit dem übrigen aufgekocht.

1553. Himbeerenflammeri mit Wein, „Pain de framboise au Vin — nach Urbain Dubois [ganze Portion ca. 2350 Cal.

		Gr.	Cal.	
1000	{ Himbeerensaft $\frac{1}{2}$ Lit.	500	ca. 200	Saft und Wein werden mit dem Zucker gekocht — kochend mit dem glatt gerührten Mehl verrührt — aufgekocht — in Glasschale gegeben, gekühlt — gestürzt, mit Rahmschnee gereicht.
	{ Rotwein $\frac{1}{2}$ Lit.	500		
200	Mehl	200	700	
375	Zucker	ca. 375	1460	
	fertig	ca. 1575	2360	

Klasse IV.

Fruchtpüree-Suppen, -Saucen, -Grützen (Flammeri).

Kap. 163. Fruchtpüree — Fruchtpüreesuppen.

1554. Fruchtpüreebereitung.

Die Früchte (geschält, von Kernen usw. befreit) werden zerstampft und durch Püreesieb (Fig. 18—19) gestrichen, mit Holzlöffel oder Stößer (Fig. 20).

Die Früchte können, wenn genügend weich und saftig, in rohem Zustande genommen werden — müssen sonst erst weichgekocht oder gedämpft werden.

Getrocknete Früchte müssen vorher sehr lange Zeit (24 bis 48 Stunden) aufgeweicht werden — und müssen sehr gar gekocht werden (auch nach 802—809).

I. kalte Suppen:

1555. + Pfirsichpüreekaltschale.

			Gr.	Cal.	
1000	Pfirsich	$\frac{1}{4}$ kg	250	117	Die Pfirsiche (frisch) werden abgebrüht und geschält — die halbe Portion in Scheiben geschnitten, die andere halbe mit dem Wasser aufgekocht, durchgestrichen — gesüßt — auf die Fruchtschnitte in die Suppenschüssel gegossen — stark gekühlt anzurichten.
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
200	Zucker	ca.	50	195	

Aprikosenpüreekaltschale,
Pflaumenpüreekaltschale — ebenso.

1556. Erdbeerenpüreekaltschale.

500	Erdbeeren	$\frac{1}{8}$ kg	125	44	Die Beeren werden mit dem Wasser zerstampft und durchgestrichen (durch feines Sieb) — gesüßt, gewürzt, kalt gestellt — mit einigen ganz gebliebenen Beeren angerichtet.
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
160	Zucker		40	156	
	Gewürz				

Himbeeren-, Brombeeren-, Maulbeeren-, Blaubeeren-, Schwarze-Johannisbeerenkaltschale — ebenso — mit verschiedener Zuckermenge, nach Geschmack.

II. warme Suppen:

1557. + Kürbispüreesuppe — nach Gouffé

					[ganze Portion ca. 1250 Cal.]
1000	Kürbis		1000	300	Der Kürbis wird geschält, zerschnitten, mit Wasser, Butter, Salz, Zucker 2 St. gekocht — durchgestrichen — mit der kochenden Milch verrührt — aufgekocht — warm angerichtet in der Suppenschüssel auf Brotschnitte.
40	Butter		40	300	
35	Zucker		35	165	
1000	{ Wasser }	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	485	
	{ Milch }	$\frac{3}{4}$ Lit.	750		
	Salz				

1558. Erdbeerenpüreesuppe I, warm, nach 1556 — aufgekocht.

Erdbeerenpüreesuppe II.

300	Erdbeeren	ca.	300	105	Die Beeren werden mit der halben Portion Wein weichgekocht — durchgestrichen — mit dem Wasser, Zucker, dem übrigen Wein verrührt — aufgekocht — mit geröstetem Brot angerichtet.
1000	{ Weißwein }	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
	{ Wasser }	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
150	Zucker		150	585	

1559. + Hagebuttenpüreesuppe — nach Johanne Ottosen.

750	Hagebutten	1 Lit.	Die Hagebutten (sehr reife) werden abgespült, mit kochendem Wasser auf Feuer gebracht — kürzere Zeit gekocht — 2—3 St. nachgekocht (802—809) — durchgestrichen — mit Zucker und Wasser vermischt, bis auf passende Konsistenz und aufgekocht — eingemachte Hagebutten werden beim Anrichten dazugegeben — mit Rahmschnee gereicht.
1000	Wasser	1 Lit.	

1560. + Tomatenpüreesuppe mit Brot abgerührt

[ganze Portion ca. 400 (60) Cal.]

			Gr.	Cal.	
165	Tomatenpüree		125	27	Das Tomatenpüree wird mit dem Wasser und dem (nach 469, 7 oder 492) vorbereiteten Zwieback gekocht und durch gestrichen — mit Butter und Zucker verrührt — vom Feuer entfernt, mit den Dottern abgerührt — zuletzt mit dem Zitronensaft.
1000	Wasser	$\frac{3}{4}$ Lit.	750		
65	Zwieback		50	175	
20	Butter		15	112	
40	Dotter	2 St.	30	108	
	Salz, Zucker, wenig Zitronensaft	1 Eßl.			

1561. + Apfelpüreesuppe mit Dotter legiert

[ganze Portion ca. 800 (60) Cal.]

650	Äpfel		650	325	Die Äpfel werden im Wasser weichgekocht — glatt geschlagen, durchgestrichen — mit den mit Zucker geschlagenen Dottern verrührt — mit Zwieback o. dgl. angerichtet.
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
30	Dotter	2 St.	30	108	
100	Zucker		100	390	

1562. Stachelbeerenpüreesuppe mit Dotter legiert

[ganze Portion ca. 700 Cal.]

800	Beeren		800	ca. 280	Die Beeren (reife, süße) werden mit $\frac{1}{4}$ des Wassers gekocht, durchgestrichen mit dem übrigen Wasser — mit dem Zucker aufgekocht — mit dem Dotter abgerührt.
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
15	Dotter	1 St.	15	54	
100	Zucker		100	390	

1563. Rhabarberpüreesuppe mit Mehl legiert — Nimb

[ganze Portion ca. 750 Cal.]

350	Stiele, geschält		350	ca. 70	Die Stiele werden mit Wasser und Gewürz gekocht — durchgestrichen — aufgekocht, mit Mehl verrührt — gesüßt — mit Wein versetzt.
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
150	Zucker		150	585	
30	Sagomehl		30	100	
	Wein, wenig Kanneel, Zitronenschale				

1564. Birnenpüreesuppe mit Mehl legiert [ganze Portion ca. 1000 Cal.

			Gr.	Cal.	
600	Birnen		600	ca. 300	Birnen, Wasser, Zitronenschale, Kaneel werden gekocht (das Gewürz herausgenommen) und zerstampft — und durchgestrichen —
1000	Wasser	1 Lit.	1000		mit dem Mehl verquirlt —
150	Zucker		150	585	gesüßt, aufgekocht — kann nach Wunsch mit mehr oder weniger Weißwein gekocht werden — kann auch noch mit 1 Dotter abgerührt werden, oder mit Rahm (3—4 Eßl.).
15	Reismehl oder Sagomehl		15	50	
45	Rahm	3 Eßl.	45	75	
	Kaneel, Weißwein				
	Zitronenschale				

1565. Pflaumenpüreesuppe mit Mehl legiert

[ganze Portion ca. 1150 Cal.

400	Pflaumen		400	140	Früchte werden mit Wasser gekocht — durchgestrichen
1000	Wasser	1 Lit.	1000		— mit dem Mehl verrührt
15	Kartoffelmehl		15	50	— gesüßt — aufgekocht.
250	Zucker		250	975	

Kirschen-, Reineclauden-, Zwetschen-, Aprikosen-, Pfirsichpüreesuppe — ebenso.

1566. Erdbeerpüreesuppe mit Mehl legiert

[ganze Portion ca. 700 Cal.

600	Erdbeeren		600	210	Die Früchte werden in Wasser 15 Min. gekocht — durchgestrichen — mit dem Zucker und dem Mehl abgerührt und verkocht.
1000	Wasser		1000		
100	Zucker		100	390	
30	Sagomehl		30	100	

Beerenpüreesuppe von anderen Beeren — ebenso.

Kap. 164. Frucht-püreesaucen.**1567. Kalte Erdbeerpüreesauce, naturell, leicht gewürzt.**

1000	Beeren	$\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 125	Die Beeren (frische) werden durchgestrichen — mit dem Sirup und dem Gewürz abgerührt — und nach Wunsch mit Wein — kalt gestellt.
500	Zuckersirup	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	ca. 200	
	(30%)				
500	Weißwein bis	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
	Gewürz, Zitronenschale				
	Kaneel, Vanille usw.				

Kalte Himbeeren-, Aprikosen-, Pfirsich-, Johannisbeeren-, Stachelbeerenpüreesauce — ebenso.

Von einer einzelnen Fruchtart oder mehreren vermischt — rotes Fruchtpüree kann mit Rotwein versetzt werden — anstatt Wein sind auch verschiedene Liköre (Maraschino, Curacao u. dgl.) verwendbar — zu Puddings, Aufläufen usw. zu reichen.

1568. Warme Fruchtpüreesauce, naturell, wie 1567.

Vorsichtig erwärmt (Wasserbad) — sorgfältig abgeschäumt — warm angerichtet — kann etwas dünner gehalten werden — und mit verhältnismäßig weniger Wein.

1569. Sauce a l'Orange, kalt — Escoffier.

Apfelsinenmarmelade wird durchgestrichen — mit $\frac{1}{3}$ Aprikosenpüree verrührt — mit Curacao gewürzt.

1570. + Hagebuttenpüreesauce, warm (zu Wild).

		Gr.	Cal.	
333	Hagebutten (frische)	125		Die Hagebutten sehr sorgfältig gereinigt, werden mit Wein und Wasser völlig weich gekocht und mit Zitronenschale — durchgestrichen — gesüßt — zu gewünschter Konsistenz eingekocht.
1000	{ Wein und			
	{ Wasser $\frac{3}{8}$ Lit.	375		
	Zitronenschale Zucker, wenig			

1571. Tomatenpüreesauce, stark gewürzt — nach Farmer

[1 Eßl. 15 g = ca. 25 Cal.]

1000	Tomatenpüree $\frac{1}{4}$ Lit.	250	55	Die verschiedenen Zutaten werden zusammengerührt — aufgekocht.
40	Zitronensaft 2 Tl.	10		
40	Worcestershire- sauce 2 Tl.	10		
	Kayenne 1 Msp.			
20	Mostich ca. 1 Tl.	5		
200	Butter bis	50	375	

1572. Apfelpüreesauce mit Butter

[1 Eßl. 15 g = ca. 17 Cal.]

1000	Äpfel	250	125	Die Äpfel werden mit Zitronenschale und möglichst wenig Wasser weichgekocht — durchgestrichen — mit Zucker, Zitronensaft, geschmolzener Butter und Jus verrührt — zu warmer, gebratener Gans oder Ente gereicht.
60	Butter	15	112	
	Wasser, wenig			
200	Zucker	50	195	
250	Jus	60		
	Zitronenschale und Saft von $\frac{1}{4}$ Zitr.			

1573. + Pfirsichpüreesauce mit Dotter legiert

[1 Eßl. 15 g = ca. 20 Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Pfirsiche		250	117	Die Früchte werden mit Rotwein und Gewürz gekocht und durchgestrichen — die geschlagenen Dotter werden darin verrührt (nachdem vom Feuer entfernt).
500	Rotwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
120	Dotter	2 St.	30	108	
500	Zucker		ca. 125	487	
	Zitronenschale				
	Kaneel, Gewürznelke				

1574. Melonenpüreesauce mit Mehl.

1000	Melone		250		Die Melone (sehr reif) wird geschält, zerschnitten — mit dem Wein und Gewürz und Zucker (wenig) weichgekocht — durchgestrichen — mit dem Mehl verrührt, aufgekocht — kann auch mit etwas Wein oder Wasser vermischt werden — kalt oder warm zu geben.
1000	Weißwein	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
	Gewürznelke				
	Zucker, Wein				
	Arrowroot, wenig				

1575. Pflaumenpüreesauce — nach Hampel

[1 Eßl. 15 g = ca. 10 Cal.]

1000	Pflaumen		250	87	Die Pflaumen (Zwetschen, grüne oder gelbe) werden mit Zucker, Zitronenschale, Kaneel, etwas Rotwein gekocht — durchgestrichen — mit dem übrigen Wein verrührt — aufgekocht — mit dem Mehl legiert.
250	Zucker		60	234	
500	Rotwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	250		
	Kaneel, Zitronenschale				
	Arrowroot				

Kirschenpüreesauce usw. — ebenso.**1576. Stachelbeerenpüreesauce — Beeton** [1 Eßl. 15 g = ca. 15 Cal.]

1000	Beeren		250	ca. 87	Die Beeren (reife, grüne) werden gekocht, durchgestrichen — mit den übrigen Zutaten verrührt — und mit Zucker nach Wunsch — aufgekocht — warm zu gekochten Makrelen u. dgl. gereicht.
125	Bechamelsauce	2 Eßl.	30	ca. 30	
125	Butter bis		30	225	
	Salz, Pfeffer				
	Muskat, gerieb.				

1577. Püreesauce von getrockneten Kirschen — nach Hampel.

		Gr.	Cal.	
500	Kirschen	250	ca. 480	Die Beeren werden 24 St.
	{ Wasser $\frac{3}{8}$ Lit.	375		aufgeweicht, abgetropft —
1000	{ Rotwein $\frac{1}{8}$ Lit.	125		im Mörser zerstampft mit
250	Zucker	125	487	dem Wein — mit dem Was-
40	Kartoffelmehl	20	70	ser gekocht ($\frac{3}{8}$ Lit.), mit
	Gewürznelken			Gewürz und Zucker, bis ganz
	Kaneel			weich — durchgestrichen —
	Zitronenschale			mit dem Mehl verrührt —
				nach Bedarf eingekocht oder
				verdünnt.

1578. Hagebuttenpüreesauce von getrockneten Beeren

500	Hagebutten	250		Die Beeren, 24 St. aufge-
1000	Wasser $\frac{1}{2}$ Lit.	500		weicht, werden mit dem Was-
250	Zucker	125	487	ser weichgekocht — durchge-
40	Kartoffelmehl	20	70	strichen — gesüßt, gewürzt
				— mit dem Mehl gerührt
				und verkocht — nach Bedarf eingekocht oder verdünnt.

1579. + Kastanienpüreesauce.

	Kastanien	250	980	Die Kastanien werden ein-
	Butter	25	187	geschnitten, abgebrüht, ge-
	Mehl	25	87	schält — mit dem Mehl und
	Salz, Zucker, wenig			Butter zerstampft — auf
	Wein			Wasserbad gekocht, nach
	Bouillon			Bedarf mit etwas Bouillon
				oder Wasser — mit mehr
				Flüssigkeit abgerührt, bis auf passende Konsistenz — gewürzt —
				durchgestrichen — zu gekochtem Truthahn u. dgl. gereicht.

Kap. 165. Fruchtpüree-(grütze) — Fruchtmas.

I. von kürbisartigen Früchten:

1580. + Kürbispüreegrütze

[ganze Portion ca. 300 Cal.]

1000	Kürbispüree	250	75	Das Fruchtpüree mit möglichst wenig
200	Zucker	50	195	Wasser gekocht (wenn nötig, einge-
40	Mehl	10	35	kocht), wird durchgestrichen — mit
	Zitronensaft			Zitronensaft und Zucker verrührt;
	Butter			und mit Mehl nach Wunsch (Sago-
	oder Kartoffelmehl)			— kann mit etwas Wein gewürzt werden
	— auch mit etwas Butter.			

1581. + Bananenpüreegrütze.

Nach 1580 zu bereiten — ohne Butter — mit Wein und mit Zitronensaft gewürzt.

Bananenapfelgrütze.

Von Bananen und Äpfeln zu gleichen Teilen — nach Bedarf mit etwas mehr Zucker.

1582. Rhabarberpüreegrütze.

		Gr.	Cal.	
1000	Stiele (reingemacht) $\frac{1}{2}$ kg	500	100	Die Stiele werden mit Wasser, Zucker, Gewürz weichgekocht — ganz glatt gerührt — oder durch grobes Sieb gestrichen — nach Bedarf eingekocht — kalt gereicht mit Sahne, Eiercreme usw.
500	Wasser $\frac{1}{4}$ Lit.	250		
350	Zucker	175	685	
	Gewürz			

Rhabarberdattelgrütze

[ganze Portion ca. 420 Cal.]

1000	Stiele	250	50	Stiele und Datteln werden weichgekocht mit Zucker und Gewürz — durchgestrichen.
333	Datteln	80	160	
250	Wasser $\frac{1}{16}$ Lit.	60		
250	Zucker	60	234	

1583. Tomatenpüree

[ganze Portion ca. 180 Cal.]

Tomaten	250	55	Die Tomaten werden mit dem Gewürz gekocht — durchgestrichen — mit Mehl, Butter, Fleischgelee abgerührt — 5 Min. gekocht — durchgestrichen — eingekocht, auf Wasserbad, bis auf passende Konsistenz.
Butter	10	75	
Mehl	15	50	
Fleischgelee	40		
Salz, Pfeffer			
Bouquet			
Zwiebel, Zucker			

II. von Kernfrüchten:**1584. + Apfel-, Birnen-, Quittengrütze.**

1000	Früchte, frische $\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Früchte, geschält und zerschnitten, werden mit dem Wasser gekocht — gewürzt — durchgestrichen — gesüßt — zu passender Konsistenz eingekocht.
250	Wasser ca. $\frac{1}{8}$ Lit.	125		
250	Zucker ca.	125	487	
	Zitronenschale			
	Kaneel oder Vanille			

1585. Apfelgrütze von getrockneten Früchten.

			Gr.	Cal.	
1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 1000	Die Früchte abgespült, 24 St.
500	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		im Wasser aufgeweicht (auch
	Zitronensaft v.	$\frac{1}{2}$ Zitr.			mit Säuresättigung nach
250	Zucker		125	487	1502), werden in demselben
	Vanille				Wasser 20 Min. gekocht und
					nachgekocht (802—809) —

gesüßt — durchgestrichen — aufgekocht — wenn nötig, eingekocht. — Wenn Säuresättigung verwendet, kann die Zuckermenge eine sehr geringe sein.

III. von Steinfrüchten:**1586. + Pflaumen-, Zwetschenpüree.**

Die sehr reifen Früchte werden zerstampft, durchgestrichen — mit Zucker aufgekocht — mit Zitronensaft gewürzt — bis auf passende Konsistenz eingekocht — wenn nötig, mit etwas Sagomehl.

Aprikosen-, Pfirsichpüree oder -grütze ebenso.

1587. Grütze von getrockneten Zwetschen.

1000	Früchte	$\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 1000	Bereitet wie 1585 — mit
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		mehr Wasser, wenn nötig.

Grütze von getrockneten Aprikosen, Pfirsichen usw. ebenso.

IV. von Beerenfrüchten:**1588. Stachelbeerengrütze**

[ganze Portion ca. 650 Cal.]

1000	Stachelbeeren	$\frac{1}{2}$ kg	500	165	Die Beeren, unreife, grüne,
500	Wasser	ca. $\frac{1}{4}$ Lit.	250		werden abgespült, mit dem
250	Zucker		125	487	Wasser und Gewürz gekocht
	Zitronenschale				— durch grobes Sieb ge-
	Kaneel, Vanille				strichen — eingekocht —
					nach Bedarf mit etwas Sago-
					mehl (oder Maizena) angesämt — auch aus reifen Beeren,
					mit weniger Wasser — es kann Dotter eingerührt werden (2 St.
					auf 1 Lit. Grütze).

1589. Feigengrütze

[ganze Portion ca. 720 Cal.]

1000	{ Feigen, getr.	$\frac{1}{8}$ kg	125	ca. 250	Die Früchte werden feinge-
	{ Zwetschen, do.	$\frac{1}{8}$ kg	125	ca. 250	hackt — im Wasser 24 bis
1500	Wasser	$\frac{3}{8}$ Lit.	375		36 St. aufgeweicht — in
250	Zucker		60	234	demselben Wasser mit dem
					Zucker weichgekocht —
					durch grobes Sieb gestrichen (mehr Wasser, wenn nötig).

1590. Vogelbeerenpüree

			Gr.	Cal.
1000	Vogelbeeren	$\frac{1}{2}$ kg	250	ca. 100
500	Äpfel	$\frac{1}{8}$ kg	125	62
500	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487
500	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	

[ganze Portion ca. 650 Cal.
 Äpfel und Vogelbeeren werden zusammen ganz weich gekocht, im Wasser, mit dem Zucker — durch grobes Sieb gestrichen — zu Wildbraten gereicht.

Berberissenpüree ebenso.

1591. Hagebuttenpüree.

1000	Hagebutten	$\frac{1}{2}$ kg	250	
	(frische)			
1000	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	
250	Zucker		60	234
	Zitronenschale			

Hagebutten (sehr reife) werden reingemacht, gespült, gekocht wie 1588.

V. von nußartigen Früchten:**1592. + Kastanienpüree.**

Die Kastanien werden geschält, abgebrüht — von der inneren Haut befreit — mit wenig Wasser weichgekocht (oder mit Fleisch- oder Gemüsebrühe) — gesalzen, zerstampft — durchgestrichen — mit etwas mehr Flüssigkeit nach Bedarf gerührt — oder wenn nötig, mit etwas Mehl (und dann aufgekocht) — auch mit etwas Madeira.

Klasse V.**Gestockte Fruchtspeisen.****Kap. 166. Frucht-Rahmschnee-Creme oder -Gelees
 (Frucht-Bavaroisen oder bayer. Käse) u. dgl.**

Vgl. Rahmschnee mit Frucht 52;
 Rahmfruchtgelee 58, 63, 64, 65.

1593. + Bananen-Rahmschneegelee [ganze Portion ca. 1350 (80) Cal.

1000	Bananen	$\frac{1}{2}$ kg	500	475
	(geschält)			
125	Zitronensaft v. 1 Zitr.		60	
150	Zucker		75	295
360	Rahm(Schlag-) $\frac{1}{5}$ Lit.		180	560
	(knapp)			
16	Gelatine	4 Bl.	8	32
	Likör	1 Eßl.		
	Zitronenschale			
	von $\frac{1}{4}$ Zitr.			
	fertig		823	1362

Zitronenschale wird mit etwas Wasser gekocht — in demselben wird die in etwas Wasser vorher aufgeweichte Gelatine aufgelöst — die Bananen werden mit dem Zitronensaft, Zucker, Gewürz glatt gerührt — dann mit der Gelatinelösung zusammengerührt, und mit dem Rahm als sehr steifer Schnee — kaltgestellt zum Steifwerden — gestürzt angerichtet.

1594. Erdbeerenrahmschneegelee mit Maizena

[ganze Portion ca. 1100 (60) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Beeren	1/2 kg	500	165	Maizena wird mit dem Wasser und Zucker gekocht — mit den Beeren glatt gerührt (frische oder eingemachte, abgetropfte) — zuletzt mit dem Rahm, als steifer Schnee, vermischt — zum Steifwerden kaltgestellt — auch
250	Zucker		125	487	
50	Maizena		25	85	
250	Wasser	1/8 Lit.	125		
250	Rahm(Schlag-)	1/8 Lit.	125	375	
[8	Gelatine	2 Bl.	4	16]	
	Gewürz	fertig	800	1128	

bereitet mit Zusatz von Gelatine.

Himbeerenrahmschneegelee ebenso — von verschiedenen anderen Früchten ebenso (wie 1593—94).

Eierspeisen mit Früchten vgl.:

Eierstich mit Früchten 227.

Rührei mit Tomate 234.

Eirahmgelee mit Früchten 314, 315.

Dottercreme mit Früchten 322.

Omelette mit Äpfeln 320.

1595. Himbeerschaum — Hannemann [ganze Portion ca. 350 (40) Cal.]

1000	Himbeerenmarmelade	100	25	Wird alles zusammen 1 St. lang schäumig gerührt und in Glasschale gefüllt.
800	Puderrucker	80	315	
900	Eiweiß	3 St.	90	

1596. + Äpfelschnee

[ganze Portion ca. 1300 (90) Cal.]

1000	Äpfel	1/2 kg	500	250	Die Eiweiße zu steifem Schnee geschlagen, werden mit Zucker und Zitronensaft und den weichgekochten und durchgestrichenen Äpfeln
500	Zucker	1/4 kg	250	975	
360	Eiweiß	6 St.	180	96	
	Zitronensaft				

verrührt — kalt in einer Glasschale angerichtet.

Aprikosen-, Pfirsich-, Erdbeerschnee — ebenso.

1597. Erdbeercreme — nach Hoffmann-Heyl

[ganze Portion ca. 1100 (70) Cal.]

1000	Erdbeeren	1/2 kg	500	165	Die Beeren werden abgespült, abgetropft — durchgestrichen — der Wein wird mit Zucker, dem Fruchtputee und dem Mehl gut durchgekocht — vom Feuer abgenommen, mit den zu
400	Zucker	1/5 kg	200	780	
60	Mehl		30	105	
180	Eiweiß	3 St.	90	48	
250	Rotwein	1/8 Lit.	125		
		roh	945	1098	

Schnee geschlagenen Eiweißen gerührt — kalt in einer Glasschale, mit ganzen Erdbeeren belegt, angerichtet.

1598. + Apfelcreme — nach Mangor [ganze Portion ca. 1000 (60) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Äpfel werden mit dem Wein und dem Gewürz gekocht — mit Dottern, Zucker, Zitronensaft und Mehl (in etwas Wein glatt gerührt) verrührt — auf schwacher Wärme bis gerade auf Kochpunkt erwärmt — durchgestrichen — kalt angerichtet, mit Rahmschnee.
160	Weißwein	$\frac{1}{12}$ Lit.	80		
150	Dotter	5 St.	75	270	
250	Zucker	ca.	125	487	
	Mehl (ganz wenig)	roh	780	1007	
	Zitronensaft				
	(Rahmschnee)				

1599. + Äpfel in Tapioka — nach Farmer

[ganze Portion ca. 1250 (16) Cal.

1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Tapioka wird im Wasser aufgeweicht und kurz gekocht (auf Wasserbad — Fig. 22) — die Äpfel geschält, ausgestochen, mit Zucker gefüllt, werden in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt — der gekochte Tapioka wird daraufgegeben — im Ofen gebacken, bis die Äpfel weich geworden — mit Zucker und einer Cremesauce angerichtet.
300	Tapioka		150	510	
250	Zucker		125	487	
750	Wasser	ca. $\frac{3}{8}$ Lit.	375		
	Salz	roh	1150	1247	

Pfirsich, Birne in Tapioka ebenso.

1600. Früchte in Blanc-manger — nach Escoffier.

1000	Fruchtpüree		700	280	Das Fruchtpüree kann aus verschiedenen weichen Früchten (Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsichen usw.) bereitet werden — sie werden einfach roh durchgestrichen.
1000	Mandelmilch		700		
42	Gelatine	15 Bl.	30	120	

Mandelmilch dazu wird bereitet aus:

1000	Mandeln	$\frac{1}{2}$ kg	500	2850	Die Mandeln (4—5 bittere dazwischen) werden abgebrüht, möglichst fein gestoßen, während das Wasser löffelweise hinzugegeben wird — die Flüssigkeit wird durch ein starkes Preßtuch ausgewrungen (es soll ca. 700 g Mandelmilch erhalten werden).
1600	Wasser	$\frac{8}{10}$ Lit.	800		
400	Zucker		200	280	

Die Mandelmilch, das Püree, die (vorher aufgelöste) Gelatine werden zusammengerührt — die Masse zum Steifwerden sehr kalt gestellt.

Kap. 167. Fruchteis.

1601. Halbgefrorenes Fruchteis, Sherbet oder Sorbet (Halbeis).

			Gr.	
1000	Fruchtsaft	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	Fruchtsaft (1529—32, klar) und
333	Zuckersirup	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Zuckersirup werden vermischt —
	Gewürz			geseiht — verschiedentlich ge-
				würzt — in der Gefrierbüchse
				halb (körnig) gefroren — in
				flachen Gläsern angerichtet.

Ebenso:

Zitronen-, Apfelsinensherbet,

Aprikosen-, Pfirsichsherbet usw.

Halbgefrorener Sherbet mit Rahm.

Der fertig gefrorene Sherbet wird mit $\frac{1}{4}$ der Menge steifen Rahmschnees verrührt — und gewürzt (Likör usw.).

Ananas frappé — Farmer.

Feingeriebener Ananas wird mit Zitronensaft, Zuckersirup, Wasser verrührt, halb gefroren.

1602. Fruchtssaftes.

			Gr.	Cal.	
1000	Fruchtsaft	$\frac{3}{4}$ Lit.	750	ca. 300	Die Ingredienzien werden ver-
550	Zucker	$\frac{4}{10}$ kg	400	1560	mischt (bis auf 18—20° auf
333	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		der Zuckerwage, Fig. 31) —
	Gewürz (Zitrone usw.)				in der Gefrierbüchse zum
					Gefrieren gebracht (316).

1603. Fruchtpuree-Eis I.

1000	Fruchtpüree	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	200	Die Früchte (rohe oder ge-
1000	Zuckersirup	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		kochte) werden durchgestri-
	Zitronen-, Apfelsinensaft				chen (durch feines Tuch) —
	Gewürz (Likör usw.)				kalt mit dem Sirup (32°)
					vermischt — bis auf ca. 18°
					auf der Zuckerwage (unter Zusatz von entweder mehr Wasser oder
					mehr Zuckersirup) in Gefrierbüchse zum Gefrieren gebracht (316).

Fruchtpüree-Eis II.

1000	Früchte	$\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 200	Die Ingredienzien werden zu-
600	Zucker		ca. 300	1170	sammengerührt — durch
	Wasser				dichtes Tuch geseiht — mit
	Gewürz				Wasser (auch teilweise Wein)
					verdünnt — bis auf 18°
					auf der Zuckerwage — zum Gefrieren gebracht (316).

So wird bereitet:

Aprikosen-, Kirschen-, Pfirsich-, Erdbeeren-, Himbeeren-, Meloneneis usw.

Fruchtpüree-Eis mit Rahm.

Die Masse wird mit $\frac{1}{4}$ der Menge steifen Rahmschnees verrührt.

Klasse VI.

Früchte.

Kap. 168. Früchte, ganz, naturell — gebraten — gebacken.

1604. Tomaten — geröstet — gebacken.

Tomate, ganz, wird mit Öl bestrichen — leicht gewürzt — auf Rost bei schwacher Hitze geröstet. Ebenso:

Aprikose, geröstet — die Früchte werden halbiert — die Steine entfernt — mit Zucker bestäubt — geröstet.

Banane, geröstet (gebacken) — die Schale wird der Länge nach eingeschnitten — die Frucht in einem Ofen auf Blech gebacken, bis die Schale braun geworden — oder auf Rost geröstet.

1605. Äpfel, gebacken.

Die Äpfel werden geschält, ausgestochen — mit Zucker und wenig Zitronensaft (und nach Wunsch etwas Butter) gefüllt, in eine flache irdene Schüssel dicht aneinander gestellt — mit etwas Wasser daraufgegossen, im Ofen gebacken, bei wiederholtem Übergießen mit dem sich bildenden Saft — es können auch einige (vorher aufgeweichte) Rosinen (Sultana) und etwas Weißwein in die Früchte gegeben werden.

1606. Kastanien, geröstet.

Die äußere Schale wird mit Einschnitt versehen (kreuzförmig, an der Spitze) — werden auf der Pfanne unter fortgesetztem Schütteln geröstet — auf einer recht dicken Lage von grobem Küchensalz.

Kap. 169. Fruchtsalate (kalte).

I. Süße:

1607. Johannisbeeren in Zucker.

Die Beeren abgestreift, werden mit Zucker bestreut (ca. halbe Menge der Früchte) — 4—8 St. hingestellt.

Stachelbeeren in Zucker — ebenso.

1608. Apfelsinensalat I.

Wie 1607 — mit geschälten, in Scheiben geschnittenen Früchten.

Apfelsinensalat II.

Die Frucht geschält, in Scheiben, wird übergossen mit einer Lösung von Zucker in einer Mischung von Rum oder Likör und Wasser — und einige Zeit darin mariniert.

1609. Gemischter Fruchtsalat I — Farmer.

Ananas in dünnsten, Banane und Apfelsine in etwas dickeren Schnitten, werden schichtenweise in eine Schale gelegt, auf jede Schicht etwas Zucker — wonach eine Mischung von Xeres, Madeira und Zucker daraufgegossen wird — auch ohne Ananas zu bereiten.

1610. Gemischter Fruchtsalat II — St. Briac.

Ananas, Pfirsich, Apfelsine, zu gleichen Teilen, zerschnitten, werden miteinander vermischt, 12 St. in einen mit Madeira gewürzten Zuckersirup gelegt — beim Anrichten werden frische Erdbeeren hinzugegeben — sehr kalt anzurichten.

1611. Gemischter Fruchtsalat III.

Äpfel, Birnen zu gleichen Teilen, Pfirsich, Aprikose, Apfelsine 2—3 Teile von jedem, werden zerschnitten, vermischt, mit Zucker bestreut — beim Anrichten mit einem mit wenig Arrak oder Maraschino versetzten Zuckersirup übergossen — sehr gut gekühlt anzurichten.

1612. Gemischter Fruchtsalat IV.

Birne, Pfirsich, Aprikose, Banane zerschnitten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren (weiße und rote), frische grüne Mandeln werden mit Zuckersirup (30°) übergossen und 1 St. lang auf Eis gestellt (bei wiederholtem Umschütteln).

1613. Gemischter Wintersalat.

Apfel 500, Birne 500, in dünnen Scheiben, Banane 125, Apfelsine 125, Ananas 125, Dattel 50, zerschnitten, blaue Weintrauben 50, grüne Weintrauben 50, werden vermischt, einige Stunden in einem Fruchtsaft (Zitrone usw.) hingestellt, mit etwas Wein oder Likör und der notwendigsten Menge Zucker — wenig Mandeln, Wallnüsse können auch hinzugegeben werden — sehr kalt anzurichten.

1614. Gemischter Sommersalat.

Apfel 500, Birne 250, Banane 125, Pflaumen (verschiedene Sorten, verschiedener Farbe) im ganzen 250, Erdbeeren, Kirschen (ohne Steine), Stachelbeeren (verschiedener Farbe), Johannisbeeren, rote Johannisbeeren — auch frische Ananas und Trauben — werden vermischt und zubereitet wie in 1613.

II. in Mayonnaise:**1615. Tomate in Mayonnaise.**

Tomaten (abgebrüht, abgezogen) für sich, oder mit Gurke, in dünnen Scheiben, werden mit einer Mayonnaise (90) verrührt — und gleich angerichtet (ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250 Mayonnaise auf $\frac{1}{2}$ kg, 500 Früchte).

Gemischte Früchte in Mayonnaise.

Äpfel in kleinen Würfeln, helle Trauben halbiert, Bleichsellerie in dünnen Scheiben, zu ungefähr gleichen Teilen, Walnüsse in Hälften ($\frac{1}{4}$ soviel), werden in Mayonnaise angerichtet — auch mit etwas frischem Ananas in dünnen Schnitten.

III. Saurer Fruchtsalat:**1616. Gurkensalat.**

Gurke wird geschält, in dünne Scheiben geschnitten, ausgedrückt — mit Essig übergossen und hingestellt — mit ganz wenig feingestoßenem Pfeffer — auch nach Wunsch mit etwas Öl.

Tomatensalat ebenso — auch gemischter Gurken-Tomatensalat.

Gemischter Fruchtsalat, säuerlich.

Banane 3 T., Apfelsine 2 T., Malagatrauben 3 T., Walnuß 2 T., werden vermischt und in einer Mischung von Essig und Öl, mit wenig Pfeffer, hingestellt — auf Salatblättern anzurichten.

Kap. 170. Früchte in Gelee.**1617. Früchte, ganze, in Gelee.****Tomate, gefüllt, in Aspik — Farmer.**

Tomaten, kleine, feste, werden abgezogen, durch eine kleine Öffnung ausgehöhlt — innen mit Salz ausgestreut, 3 Min. hingestellt — mit einem Gemüsesalat oder Fleischsalat in Mayonnaise gefüllt — die Öffnung mit etwas, mit Gelatine vermischter Mayonnaise verschlossen — obenauf mit Scheiben

von Pickles dekoriert. Eine Lage von Fleischbrühe-, oder Gemüsebrühegelee wird auf dem Boden einer Schüssel steif gemacht, die Tomaten in einer dichten Lage daraufgestellt — flüssiges Gelee darübergegossen — zum Steifwerden kalt gestellt — usw., in wechselnden Schichten, bis die Schüssel gefüllt ist — gestürzt anzurichten.

1618. Birnen in Gelee — Beeton [ganze Portion ca. 400 (48) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Birnen	$\frac{1}{2}$ kg	500	200	Die Birnen (süße, gut reife)
100	Zucker		50	195	werden (geschält) weichge-
250	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		kocht im Wasser, mit Ge-
500	Rosinenwein	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		würz (oder gebacken) — so
25	Gelatine	6 Bl.	12	48	daß sie ganz bleiben — in
	Zitronenschale				eine Schüssel gelegt — Wein
	Kaneel, Nelken				(auch anderer leichter Wein),
					Wasser, Zucker und Gewürz

werden gekocht mit der Gelatine in 5 Min. — warm über die Früchte gegeben — zum Steifwerden kalt gestellt — gestürzt.

1619. Gemischte Früchte in Fruchtgelee.

Eine in Eis gestellte Form wird inwendig ringsherum mit einem Gelee (1620) überzogen, $\frac{1}{2}$ —1 cm dick — auf den Boden wird eine Schicht von gemischten Früchten gelegt (ganz weiche, süße Früchte, rohe oder eingemachte, abgetropfte, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Pflaumen, Nüsse usw.) — die Schicht wird mit flüssigem Gelee übergossen und bedeckt — zum Steifwerden kalt gestellt — usw., schichtenweise, bis die Form angefüllt ist — vorsichtig gestürzt.

Gemischte Früchte in Weingelee ebenso — mit Weingelee 1889.

1620. + Fruchtsaftgelee [ganze Portion ca. 1200 (40) Cal.

1000	Fruchtsaft	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	200	Der Saft, ganz klar (1529 bis
500	Zucker	ca. $\frac{1}{4}$ kg	250	975	1532), wird mit dem Zucker
20	Gelatine	5 Bl.	10	40	und der vorher aufgeweich-

ten Gelatine 5 Min. gekocht — geklärt — in eine Schale gegeben, kalt gestellt, zum Steifwerden — darin angerichtet — Gelatine 6 Bl., wenn zu stürzen.

1621. + Fruchtpureegeelee, „Äpfelspeise“ — nach Hannemann
 [ganze Portion ca. 900 (80) Cal.]

			Gr.	Cal.	
1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Äpfel werden mit Zitronenschale (Kaneel) gekocht — mit Zucker und Gelatine verrührt — durchgestrichen — mit Zitronensaft verrührt — in einer Form abgekühlt und steif gemacht — gestürzt —
1500	Wasser	$\frac{3}{4}$ Lit.	750		
60	Zitronensaft	2 EBl.	30		
300	Zucker		150	585	
40	Gelatine, rote	10 Bl.	20	80	
	Kaneel		1450	915	

mit Vanillesauce oder Rahmschnee angerichtet — sehr wohl-schmeckend ist die Speise, wenn man die Masse, halb erstarrt, mit in kleine Stücke geschnittenen Früchten, Ananas, Pfirsich usw. in die Form schichtet.

Stachelbeerengelee,

Aprikosengelee usw. — ebenso.

1622. + Apfelgelee, „Pain de pommes mousseux“ — Urbain Dubois
 [ganze Portion ca. 750 (32) Cal.]

1000	Rainetten	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Äpfel mit Wasser und Zitronenschale gekocht, werden durchgestrichen — mit der Gelatine, dem Zitronensaft und dem Zucker vermischt — die Masse wird lange Zeit geschlagen, bis
16	Gelatine	4 Bl.	8	32	
125	Zitronensaft v.	1 Zitr.	60		
250	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487	
	Wasser, einige EBl.		693	769	
	Zitronenschale				

sie ganz weiß und schäumig geworden — in Form gegeben, 1 St. auf Eis gestellt — gestürzt — mit einem, mit den Apfelschalen gekochten, Zuckersirup übergossen angerichtet.

Kap. 171. Früchte in Fett gekocht — Friture.

Über das Kochen in Fett vgl. Kap. 69 (Nr. 615 und 617).

1623. ÷ Tomate in Fett gekocht.

Feste Tomaten werden abgebrüht, abgezogen — in Scheiben geschnitten — mit Salz bestreut und wenig Pfeffer — in Fritureteig umgewendet — in Fett gekocht.

1624. ÷ Apfelbeignets.

Äpfel geschält, ausgestochen — in Scheiben (8—10 mm dick) geschnitten, werden einige Zeit mit etwas Zucker und Cognac mariniert — abgetropft — in leichtem Fritureteig umgewendet — in Fett gekocht — mit Zucker bestäubt angerichtet.

Fruchtkroketten.

Ein Fruchtputee, sehr steif eingekocht (oder kalt steif geworden), wird in Rollen oder Bällchen geformt — in Fritureteig umgewendet, in Fett gekocht.

1625. Kastanienkroketten — Escoffier.

Kastanien (geschält) werden mit Zuckersirup garg gekocht — die kleinsten werden für sich genommen, die übrigen durchgestrichen — gut eingekocht, mit Dotter verrührt (5 St.) und Butter (50 g auf $\frac{1}{2}$ kg) 500 Püree. Der Teig wird gekühlt — in kleine, ungefähr taubeneigroße Stücke zerteilt, womit die ganzen Kastanien eingehüllt werden — in feingestoßenem Zwieback umgewendet — in Fett gekocht.

Klasse VII.**Fruchtkompott — und Verwendungen desselben.****Kap. 172. Fruchtkompott.****1626. Fruchtkompott — Zubereitung — Allgemeines.**

- I. Die Früchte werden geschält usw. — größere Früchte zerschnitten — Zucker wird zu Sirup gekocht (ca. 36° auf der Zuckerwage) — heiß über die Früchte gegossen — 2 St. hingestellt — abgetropft — der Sirup wird dicker gekocht — wieder auf die Früchte gegossen. Diese Zubereitungsweise eignet sich für weichste, saftigste, reifste Früchte.
- II. Die Früchte reingemacht, größere Früchte nach Bedarf zerschnitten, werden in Wasser garg gekocht — oder mit äußerst wenig Wasser — oder in Dampf — werden abgetropft. Ein Sirup wird aus Zucker mit dem Kochwasser gekocht — nach Wunsch eingekocht — über die in die Anrichteschüssel gelegten Früchte gegossen.
- III. Die Früchte werden in dem aus Zucker und Wasser gekochten Sirup garg gekocht — abgetropft — der eingekochte Sirup wieder auf die Früchte gegossen, eben vor dem Anrichten.

Ganz reife mürbe Früchte (Beeren u. dgl.) sollen nur eben aufgekocht werden — festere Früchte (Kernfrüchte u. dgl.) sollen nur einige, bis 15 Min. gekocht werden — nicht ganz reife Früchte doch auch etwas längere Zeit.

1627. Fruchtkompott — mit Säuresättigung bereitet.

Diese Zubereitungsweise kann bei allen frischen und getrockneten Früchten Verwendung finden — besonders aber bei dunkleren, bräunlichen, grünen Früchten, weniger gut bei hell-

gelben, am wenigsten bei hellroten Früchten, die geneigt sind, eine bräunliche resp. violettartige (weniger appetitliche) Färbung anzunehmen.

Die Früchte werden 12—36 St. in Wasser gestellt, in dem etwas doppeltkohlensaures Natron aufgelöst ist — ca. 1 Tl. auf $\frac{1}{2}$ kg Früchte, oder nach Umständen mehr oder weniger — um dann in demselben Wasser gekocht zu werden.

Der Zuckerzusatz kann dann ein viel geringerer sein.

1628. Verschiedene FruchtKompotte.

	Früchte	Zucker	Wasser
Melonenkompott	1 kg 1000	250*)	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — nur aufgekocht (mit Rum od. Zitronensaft).
Kürbiskompott	do.	250	ca. $\frac{1}{16}$ Lit. 60 — mit etwas Ingwer, wenig Essig.
Rhabarberkompott	do.	500	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 (kann mit etwas Kartoffelmehl sämig gemacht werden, mit etwas Zitronenschale, Kanel, oder Vanille gekocht werden).
Äpfelkompott	do.	500	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 Wasser und bis $\frac{1}{8}$ Lit. Wein (mit Zitronenschale, Kaneel, Vanille).
Birnenkompott	do.	100	$\frac{1}{2}$ Lit. 500 (mit etwas Mehl und Zitronensaft und -schale).
Quittenkompott	do.	500	mit wenig Kartoffelmehl.
Apfelsinenkompott	do.	400	ca. $\frac{1}{4}$ Lit. 250 (meistens nach 1626 III. gekocht.
Kirschenkompott	do.	bis 750	bis ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — mit recht kurzer Kochzeit.
Aprikosenkompott	do.	250	do.
Pfirsichkompott	do.	250	do.
Pflaumenkompott	do.	400	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — nur Aufkochen.
Zwetschenkompott	do.	400	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — nur Aufkochen.
Erdbeerenkompott	do.	250	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 (auch mit etwas Wein) — nur 5 Min. gekocht.
Himbeerenkompott	do.	600	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — kurzes Kochen.

*) Die Zuckermengen dürfen nur als annähernd angegeben aufgefaßt werden.

	Früchte	Zucker	Wasser usw.
Johannisbeeren-kompott	1 kg 1000	800 —	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125 — längeres Kochen.
Stachelbeerenkompott	do.	500 —	ca. $\frac{1}{4}$ Lit. 250 — gern mit etwas Sodapulver.
Blaubeerenkompott	do.	200 —	ca. $\frac{1}{4}$ Lit. 125 (gern mit einer oder anderen Frucht vermischt).
Schwarze-Johannis-beerenkompott	do.	250 —	ca. $\frac{1}{8}$ Lit. 125.
Preißelbeerenkompott	do.	250 —	do.

1629. Äpfelaspik.

Wasser und Zucker werden zusammen aufgekocht — die Äpfel (ausgestochen, in dünnen Scheiben) werden darin weichgekocht — vorsichtig umgerührt, bis beinahe klar geworden — vorher wird etwas Zitronenschale und einige eingemachte Früchte, gemischt, hinzugegeben (Apfelsinenschale, Zitronat, Angelika, Melone, Kirschen, alles in kleine Stücke zerschnitten). Die Masse wird in einer Form 6—7 St. in kaltes Wasser gestellt — gestürzt — mit einem mit etwas Likör gewürzten Kirschen-sirup angerichtet.

1630. Fruchtkompott von getrockneten Früchten.

Die Früchte werden sorgfältig abgespült, in 24—26 St. in kaltem Wasser aufgeweicht — mit oder ohne doppeltkohlensaurem Natron — in demselben Wasser gekocht — nach 802—809.

	Früchte	Zucker	Wasser
Äpfelkompott	1 kg 1000	ca. 250 —	ca. 1000 — mit Gewürz.
Birnenkompott	do.	ca. 250 —	do.
Aprikosenkompott	do.	ca. 375 —	ca. 2000 — mit Gewürz.
Hagebuttenkompott	do.	sehr wenig —	ca. 1000 — mit Zitronensaft und etwas Johannisbeersaft.
Zwetschenkompott	do.	sehr wenig —	ca. 1000 — mit Zitronensaft und etwas Mostrich, wenn zu Wild gereicht.

Nach Einweichen mit doppeltkohlensaurem Natron kann der Zusatz von Zucker ganz oder beinahe überflüssig werden.

1631. Fruchtspeise — nach Elisab. Hansen

[ganze Portion ca. 1550 (75) Cal.]

		Gr.	Cal.	
Zwetschen	$\frac{1}{4}$ kg	250	500	Die Zwetschen und Rosinen
(getrocknete)				werden 12—24 St. in Wasser
Rosinen	$\frac{1}{8}$ kg	125	250	aufgeweicht — in demselben
Datteln	$\frac{1}{4}$ kg	250	500	Wasser gargesiebt (so daß
Kirschensaft	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	60	sie ganz bleiben) — die ab-
Sagomehl oder Maizena		80	270	geseigte Brühe mit dem
Wasser zum Aufweichen				Kirschensaft vermischt, wird
				auf 1 Lit. aufgefüllt — mit
				dem Mehl verquirlt und gekocht — die Datteln (roh, Steine
				herausgenommen), die Zwetschen (ohne Steine) und Rosinen
				werden dargegeben — in einer Schüssel zum Steifwerden ab-
				gekühlt — mit Rahmschnee oder Rahm angerichtet.

1632. Kastanienkompott — Gouffé.

Die Kastanien werden in reichlichem Wasser aufgekocht, geschält, abgetropft — in einem Zuckersirup (16°) 20 Min. gar gekocht — abgetropft — der durch ein Tuch geseigte Sirup wird eingekocht (auf 30°), über die Früchte gegossen — mit Vanille oder Zitrone gewürzt.

Kap. 173. Fruchtkompott in verschiedenen Verwendungen.**1633. Pfirsich à la Melba — nach Escoffier.**

Die Früchte werden nach 1626 III. gekocht, abgetropft — auf eine Lage von Vanillencremeeeis wird eine Lage der Früchte gelegt — maskiert mit einer Schichte von Himbeerenpüree (naturell, passend gesüßt und gewürzt, am besten von frischen Früchten).

Birnen à la Melba ebenso.

1634. Zwetschen in Creme.

Getrocknete Zwetschen — nach 1630 gekocht — werden in eine Schüssel gegeben — mit einer Creme übergossen — die Creme gekocht aus Dotter (1 St.) auf Zwetschenbrühe ($\frac{1}{4}$ Lit., 250), mit wenig Maizena — und zuletzt mit Rahmschnee von $\frac{1}{16}$ Lit., 60 Rahm abgerührt.

1635. Früchte in Reisrand.

In einem Reisrand (nach 872, 873, 875, 876 II. u. dgl.) wird ein Fruchtkompott angerichtet von Äpfeln (ganze, ausgestochen, mit einer eingemachten Kirsche in jedem), Birnen, Pfirsichen, gekocht — und mit einem mit der Fruchtbrühe bereiteten, stark eingekochten Sirup übergossen.

1636. Früchte unter Meringuemasse.

Äpfel- oder Aprikosen- oder Bananen- oder Pfirsichkompott (gut abgetropft) wird etwas erkaltet, in einer flachen Lage auf den Boden einer Anrichteschüssel gelegt — darauf eine etwas bergartig hohe Lage von Meringuemasse (242), mit Zucker überstreut — in einem schwach erwärmten Ofen gebacken, bis die Oberfläche bräunliche Färbung bekommen.

Auch mit einer Schicht einer gekochten Reismasse (866, 873 u. dgl.) unter den Früchten.

1637. Äpfel mit Eiercreme — „Pommes surprises“.

I. Äpfel, becherförmig ausgehöhlt, werden halb gar gebacken (mit ganz wenig Wasser); der Raum wird mit einer Mischung von feingeschnittenen, eingemachten Kirschen- und Aprikosenpüree gefüllt — die Äpfel dicht aneinander in einer flachen, feuerfesten, irdenen Schüssel in einer Schicht gelegt — mit einer mit Likör gewürzten Vanilleeiercreme übergossen — mit gestoßenen Makronen bestreut — im Ofen (mit etwas Butter aufgelegt) gebacken.

II. Äpfel in Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut, werden auf eine flache Schüssel gelegt und gebacken — dann übergossen mit einem mit Dotter abgerührten Rahm (2 St. auf $\frac{1}{4}$ Lit.) — aufs neue in den Ofen gebracht, bis die Creme steif geworden.

1638. Früchte mit Eierauflauf.

Eine Schichte Fruchtkompott wird mit einer Eierauflaufmasse bedeckt, im Ofen gebacken.

Früchte unter Prinzeßpuddingmasse.

Ebenso mit Puddingmasse 1042.

Früchte unter Reisauflauf.

Ebenso mit Teig 1024, 1025.

In dieser Weise verwendbar:

Apfel-, Birnen-, Rhabarber-, Kirschen-, Zwetschenkompott oder -mus.

1639. Apfelcharlotte, „Charlotte de pommes“ — Escoffier.

Eine Charlottenform wird am Boden mit länglichen, herzförmigen Brotschnitten ausgelegt (mit den Rändern derselben aufeinander) — und an den Seitenwänden mit länglichen Schnitten in derselben Weise (4 mm dicke Schnitte, in geschmolzene

1643. Apfelkuchen I

[ganze Portion ca. 1550 (40) Cal.]

		Gr.	Cal.	
1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250
250	Staubzucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487
250	Zwieback	$\frac{1}{8}$ kg	125	437
200	Pudersucker	$\frac{1}{10}$ kg	100	390
	Butter	fertig	850	1564

Die Äpfel werden mit dem Staubzucker und wenig Wasser gargesocht (dürfen nicht ganz entzweigekocht sein) — eine Form wird stark mit Butter ausgestrichen und der

Boden mit einer reichlichen Lage von einer Mischung von gestoßenem Zwieback und Pudersucker belegt — darauf etwas geschmolzene Butter gegossen — dann eine Lage der gekochten Äpfel — und dann wieder eine Lage Zwieback mit Zucker — usw., schichtenweise abwechselnd, bis die Form gefüllt ist — eine Lage Zwieback mit Butter zuletzt — im Ofen gebacken.

Äpfelkuchen II.

Ebenso mit feingestoßenen Nüssen teilweise für Zwieback, und mit Rahm für Butter.

+ Äpfelkuchen III.

Die Äpfel werden in kleine Stücke zerschnitten und gekocht, so daß sie einigermaßen ganz bleiben — werden schichtenweise mit gestoßenem Zwieback und Kaneel (feinstens pulverisiert) in eine Form gelegt — und gebacken.

Birnen-, Erdbeerkuchen — ebenso.

1644. Feigenkuchen — nach Elisab. Hansen

[ganze Portion ca. 3250 (190) Cal.]

1000	{Feigen, getrocknete	625}	2000	Die Früchte abgospült, aufgeweicht (24—36 St.), werden weichgekocht — zerstoßen — verwendet wie in 1643 I. oder II.
	{Birnen, do.	375}		
250	Zwieback	250	875	
250	Rahm	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	
		1500	3295	

1645. Äpfelpie

[ganze Portion ca. 1625 (45) Cal.]

1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250	Die Äpfel in 4—8 St. geschnitten, werden dicht in eine Auflaufschüssel gelegt (mit einer umgekehrten Ober- tasse in der Mitte), mit etwas Zucker bestreut — der aus Mehl, Butter, dem übrigen
250	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487	
250	Mehl	$\frac{1}{8}$ kg	125	437	
125	Butter		60	467	
30	Wasser	1 Ebl.	15		
			825	1641	

Zucker und dem Wasser geknetete Teig wird ausgerollt, zu einer Platte abgeschnitten (etwas größer als die Form), die aufgelegt, an den Rändern dicht angedrückt wird — im Ofen gebacken.

Rhabarber-, Blaubeeren-, Stachelbeerenpie — ebenso.

Klasse VIII.

Fruchtteige.

Kap. 175. Fruchtteige, gerührte, geknetete.

1646. Fruchtbrod — Karussy [ganze Portion ca. 2050 (180) Cal.

I.		Gr.	Cal.
Datteln	feinge- schnitten	100	900
Feigen		100	
Rosinen		100	
(ohne Steine)			
Korinthen		100	420
Sultana		50	
Pistazien	feinge-	50	
Zitronat	schnitten	50	200
Nüsse	gehackt	50	
Mandeln		25	
Zwetschen	sehr		390
(getr.)	weich	50	
Birnen	gekocht		
(getr.)	gehackt	50	
Zucker		100	
Slivowits	$\frac{1}{5}$ Lit.	200	
und Rum	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	
Zitronenschale, gehackt			
Gewürznelken, gestoßen			
Zimt, do.			

II.		Gr.	Cal.
Mehl		200	140
Dotter		15	20
1 St.			
Butter, wenig			zu Hefe- teig ver- arbeitet.
Milch, do.			
Zucker, do.			
Hefe		10	

Die unter I. genannten Zutaten werden miteinander vermengt, über Nacht stehen gelassen — dann ein fester Hefeteig gemacht, den man gut gehen läßt — etwas davon wird unter die Früchte gemengt — (nur so viel von dem Hefeteig, daß er unter den Früchten kaum zu sehen ist) — aus der Masse mehrere Wecken geformt. — Man rollt den übrigen Teig dünn aus, hüllt die einzelnen Wecken damit

ein — diese werden auf butterbestrichenes Papier auf ein Blech gelegt, mit in etwas Milch zerklopftem Ei bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken, beinahe 3 St. — dürfen nicht braun werden.

1647. Paradiespudding — Farmer [ganze Portion ca. 2700 (240) Cal.

1000	Äpfel	$\frac{1}{2}$ kg	500	250
500	Brotrume	$\frac{1}{4}$ kg	250	875
400	Zucker	$\frac{1}{5}$ kg	200	780
400	Korinthen	$\frac{1}{5}$ kg	200	400
540	Ei	6 St.	270	420
	Zitronenschale	Teig	1420	2725
	von $\frac{1}{4}$ Zitr.			
	Apfelsinensaft			
	von $\frac{1}{2}$ Apfelsine			
	Salz, Muskat			

Die Äpfel werden gehackt oder gerieben mit dem Brod, Korinthen, Ei (geschlagen) und Apfelsinensaft (auf $\frac{1}{4}$ Lit. mit Wasser aufgefüllt) verrührt — stark geschlagen — in Form gegeben — auf Wasserbad gekocht oder im Ofen gebacken.

1648. Feigenpudding — Urbain Dubois

[ganze Portion ca. 3850 (250) Cal.

			Gr.	Cal.	
1000	Feigen	$\frac{1}{4}$ kg	250	500	Der gehackte Talg, Brot-
650	Mehl		160	560	krume, Mehl, Zucker werden
650	Brotkrume		160	560	zu Teig verarbeitet, mit den
650	Nierentalg		160	1218	Eiern, Salz, etwas geriebener
650	Zucker		160	630	Zitronenschale — wird sehr
450	Ei	5 St.	135	350	sorgfältig zusammengearbei-
250	Milch	ca. $\frac{1}{20}$ Lit.	50	40	tet — zuletzt mit den ge-
	Salz	Teig	1075	3858	trockneten, lange Zeit auf-

geweichten, in große Würfel geschnittenen Feigen vermengt — in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gegeben — auf Wasserbad gekocht oder gebacken — gestürzt — mit einem mit Madeira oder Rum gewürzten Aprikosenpüree gereicht.

1649. + Kastanienomelette in der Schüssel — nach Elisabeth Hansen

[ganze Portion ca. 2400 (340) Cal.

1000	Kastanien	$\frac{1}{2}$ kg	500	1950	Die Kastanien werden ge-
650	Tomaten		325	70	röstet, geschält, zerstampft
160	Rahm	ca. $\frac{1}{12}$ Lit.	80	140	— die Tomaten aufgekocht,
370	Ei	4 St.	185	280	durchgestrichen — die Eier,
1000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		stark geschlagen, werden mit
		Teig	1590	2440	der Kastanienmasse ver-

mischt und 10 Min. stark gerührt — in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zwieback ausgestreuten Schüssel gebacken (ca. $\frac{3}{4}$ St.).

+ Kastanienomelette in der Schüssel — nach Elisabeth Hansen

[ganze Portion ca. 2700 (345) Cal.

1000	Kastanien	$\frac{1}{2}$ kg	500	1950	Zubereitet wie 1649 — mit
250	Maisflocken	$\frac{1}{8}$ kg	125	497	Maisflocken anstatt Tomaten
180	Rahm	$\frac{1}{12}$ Lit.	80	140	— ca. 1 St. gebacken.
270	Ei	3 St.	135	210	
660	Wasser	$\frac{1}{3}$ Lit.	330		
		Teig	1170	2737	

1650. Tomatenschnitte — nach Starker

[ganze Portion ca. 800 (125) Cal.

1000	Tomaten	$\frac{1}{2}$ kg	500	110	Die Kartoffeln gekocht, er-
750	Kartoffeln		375	335	kaltet, geschält, gerieben,
200	Brot	$\frac{1}{10}$ kg	100	250	werden mit dem übrigen zu
180	Ei	2 St.	90	140	Teig gemacht — in flachen
	Soya	1 Tl.			Schnitten oder in Klobform
	Nährsalz	Teig	1065	835	auf der Pfanne gebraten —

oder im Ofen gebacken.

Kap. 176. Frucht-Auflaufteige.

1651. Frucht-eiweißauflauf.

		Gr.	Cal.	
1000	Fruchtpüree $\frac{1}{2}$ kg	500	200	Die Früchte (gesüßt) werden mit den Eiweißen zu sehr steifem Schnee leichter Hand vermennt — und gewürzt, nach Wunsch — gleich in Form gegeben und im Ofen gebacken — Fruchtpüree oder -kompott nach 1580 bis 1592, 1628, 1630, 1632.
	oder Fruchtkompott (glatt gerührt)			
300-360	Eiweiß 5—6 St.	150-180	80-96	
	Gewürz (Zitrone usw.)			

In dieser Weise:

Bananenaufwurf (mit Zitronengeschmack),

Apfelaufwurf,

Pfirsich-, Aprikosenaufwurf,

Pflaumen-, Erdbeeren-, Stachelbeerenauflauf usw.

1652. Zwetscheneiweißauflauf mit Schokolade — nach Jensen.

1000	Zwetschen $\frac{1}{2}$ kg	500	175	Die Zwetschen, frische, oder Pflaumen, in Dampf weichgekocht, von den Steinen befreit — gehackt, werden mit der geriebenen Schokolade, Zucker, Vanille verrührt — zuletzt die Eiweiße als steifer Schnee hinzugegeben — in einer Schüssel ca. $\frac{1}{4}$ St. gebacken — mit kalter Cremesauce gereicht.
160	Schokolade	80	375	
240	Eiweiß 4 St.	120	64	
	Zucker	Teig 700	614	
	Vanille			

1653. + Kürbisaufwurf — nach Seignobos

[ganze Portion ca. 800 (70) Cal.]

1000	Kürbis $\frac{1}{2}$ kg	500	ca. 150	Die Frucht gekocht, durchgestrichen, gesüßt, wird mit den Dottern gerührt — dann mit den Eiweißen als steifer Schnee — in Form gebacken — warm oder kalt gereicht.
250	Zucker $\frac{1}{8}$ kg	125	487	
270	Ei 5 St.	135	210	
	(oder mehr)			

1654. Tomatenaufwurf I nach 1653.

Tomatenaufwurf II — Escoffier [ganze Portion ca. 800 (220) Cal.]

1000	Tomatenpüree $\frac{1}{2}$ kg	500	110	Die Auflaufmasse wird nach 1653 bereitet (ohne Zucker) — in eine Form gegeben, in wechselnden Lagen mit frischen gekochten, mit etwas Butter und dem Käse abgerührten Makkaroni — und gebacken.
150	Parmesankäse	75	290	
100	Bechamelsauce 3 Eßl.	50	ca. 70	
450	Ei — 5 St.	225	350	
	Salz usw.	Teig 850	820	

1655. Äpfelaufauf — Hannemann					[ganze Portion ca. 750 (72) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Äpfel	1/2 kg	500	250	Die Äpfel werden gebacken, durchgestrichen — mit Zucker und Dottern gerührt usw. nach 1653 — ca. 30 Min. gebacken.
150	Zucker		75	295	
270	Ei	3 St.	135	210	
	Zitronenschale von 1/2 Zitr.				
	Zitronensaft von 1 Zitr.				

Aprikosenaufauf.

Erdbeerenaufauf ebenso — wie auch mit verschiedenen anderen Früchten.

1656. Kirschenaufauf (Pudding)					[ganze Portion ca. 3100 (180) Cal.
1000	Kirschen	1/2 kg	500	250	Die Mandeln abgebrüht, abgezogen, zerstoßen, werden mit den Dottern und dem Zucker verrührt — die Kirschen gekocht und durchgestrichen, werden hinzugegeben, und mit dem Brot gerührt — zuletzt mit dem Eiweißschnee — in Form gekocht oder gebacken.
500	Zucker	1/4 kg	250	975	
125	Mandeln		60	340	
125	Butter		60	450	
500	Brot, gerieb.	1/4 kg	250	875	
270	Ei	3 St.	135	210	
		Teig	1255	3100	

1657. Erdbeerenaufauf (Pudding) — nach Guldborg					[ganze Portion ca. 1050 (210) Cal.
1000	Erdbeeren	1/2 kg	500	165	Die Beeren werden zerquetscht, durchgestrichen — mit Zwieback und Rahm gerührt — der Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern stark schäumig gerührt — die beiden Massen miteinander vermengt und mit dem Gewürz und der Butter (geschmolzen) — zuletzt mit den 4 Eiweißen als steifer Schnee — ca. 1/8 der Beeren, die ganz geblieben sind, werden in die Masse gegeben — in Form gekocht — mit kalter Erdbeerencreme gereicht.
125	Zwieback		60	210	
200	Rahm	1/10 Lit.	100	12	
160	Zucker		80	312	
720	Ei	8 St.	360	210	
50	Butter		25	187	
	Vanille				
		Teig	1125	1096	

1658. + Kastanienaufauf — nach Seignobos					[ganze Portion ca. 1850 (225) Cal.
1000	Kastanien		375	1460	Der Teig wird aus einem sehr feinen Püree von weichgekochten Kastanien, dem Zucker, der Milch (oder Rahm) und Dottern gerührt — zuletzt mit den Eiweißen in steifem Schnee — in eine karamalisierte (223) Form gegeben — 1 St. im Ofen gebacken — mit einer Eivannillecreme angerichtet.
160	Zucker		60	234	
210	Milch	1/12 Lit.	80	54	
260	Ei	2 St.	90	140	
		Teig	605	1888	

1659. Kastanientorte — nach Karussy

					[ganze Portion ca. 3000 (580) Cal.
			Gr.	Cal.	
1000	Kastanien	$\frac{1}{4}$ kg	250	980	Der Teig wird mit den gekochten und feingestoßenen Kastanien, mit dem in Milch aufgeweichten Brot, mit Butter, gestoßenen Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Dottern gerührt, eine Stunde — zuletzt mit den Eiweißen als steifer Schnee — in Form gebacken.
400	Brotkrume	$\frac{1}{10}$ kg	100	350	
400	Mandeln	$\frac{1}{10}$ kg	100	500	
500	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487	
250	Butter		60	450	
720	Ei	4 St.	180	280	
	Vanillezucker	Teig	815	3047	

1660. Kastanienauflaufpudding — nach Starker

					[ganze Portion ca. 2650 (240) Cal.
1000	Kastanien	$\frac{1}{4}$ kg	250	980	Der Teig wird mit den gekochten, zerstoßenen Kastanien und den übrigen Zutaten gerührt — zuletzt mit den Eiweißen zu steifem Schnee geschlagen — in Form auf Wasserbad gekocht — gestürzt.
400	Butter	$\frac{1}{10}$ kg	100	750	
500	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	487	
125	Kartoffelmehl		30	105	
900	Ei	5 St.	225	350	
125	Zitronat		25		
		Teig	755	2672	

1661. Nußtorte — nach Karussy [ganze Portion ca. 3350 (400) Cal.

1000	Nüsse	$\frac{1}{4}$ kg	250	1425	Zucker, Dotter, Nüsse (fein-gerieben) werden mit der geriebenen Schokolade zusammengerührt und mit dem Gewürz — und mit dem geriebenen und mit etwas Rum vermischten Brot — und zuletzt mit den zu Schnee geschlagenen Eiweißen — in einer Tortenform gebacken.
1000	Zucker	$\frac{1}{4}$ kg	250	970	
1080	Ei	6 St.	270	420	
320	Schokolade		80	375	
320	Roggenbrot		80	190	
	Gewürznelken, gestoßen	Teig	930	3390	

Kap. 177. Früchte, farciert.**1662. Tomate, farciert.**

Die Tomaten werden gewaschen — ein Deckel abgeschnitten (an der runden Seite) — die weichen inneren Teile vorsichtig herausgenommen — die innere Seite mit Salz und ganz wenig Pfeffer ausgestreut — auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen gebacken, gefüllt mit irgendeiner Farce oder einem recht trocken gehaltenen Ragout (Salpicon, Hachee) — oder mit gekochten Champignons in einer weißen Sauce, oder einer Mischung von feingeschnittener, geräucherter Zunge und Champignons in einer recht steifen Bechamelsauce, oder einer Mischung von gekochtem Reis mit Jus gerührt und Tomatenpüree.

1663. Tomate, farciert, kalt.

Die Tomaten, wie in 1662 vorbereitet, werden gefüllt mit einer Mischung von steifem Tomatenpüree mit gekochten Charlotten, Petersilie, wenig Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

1664. Gurke, farciert.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, oder ein Deckel von jedem Ende abgeschnitten, der lose Inhalt herausgenommen — 1 Stunde in einer Mischung von Essig (oder Zitronensaft), Pfeffer, Salz mariniert — mit einer Schweinefleisch- oder Kalbfleischfarce gefüllt — zugebunden — mit etwas Butter leicht gebräunt, nach 413 fertiggekocht.

Anhang zur siebenten Nahrungsmittelgruppe.**Klasse IX.****Zucker — Süßstoffe — Zuckerersatzmittel.****Kap. 178. Zucker — Zuckerkochen.**

Der Zucker ist schon früher besprochen worden in bezug auf die chemisch verschiedenen Arten desselben: Milch-, Frucht-, Traubenzucker usw.

Hier soll des näheren gesprochen werden über:

1665. Rohrzucker.

Es ist dies die in unserer Küche vorzugsweise verwendete Zuckerart. In früheren Zeiten kannte man nur den eigentlichen, aus dem in tropischen Ländern wachsenden Zuckerrohr dargestellten Rohrzucker oder Kolonialzucker. Allmählich ist der Verbrauch des Rübenzuckers gestiegen und ganz allgemein geworden. Er ist eine in chemischer Beziehung mit dem Rohrzucker identische Zuckerart, die fabrikmäßig jetzt in den meisten europäischen Ländern aus der Zuckerrübe dargestellt wird. Die Fabrikation dieser beiden Zuckerarten ist übrigens in den Hauptzügen eine übereinstimmende.

Erst wird der rohe Zuckersaft hergestellt durch Auspressen des Rohres oder Auslaugung der Rüben. Der Saft wird dann mittels

eines Zusatzes von Kalk und Kohlensäure, mit Filtration, gereinigt und dann zu der sogenannten „Füllmasse“ eingedampft. Durch Auskristallisation wird aus derselben enthalten: Rohzucker und Rohsirup. Der Rohzucker wird danach weiter behandelt, raffiniert — für Darstellung von Puderzucker, Kandiszucker, Hutzucker, Farinzucker, Würfelzucker usw.

Zuckerkochen:

1666. Zuckersirup.

Der Zucker (feiner weißer Hutzucker vorzuziehen) wird in kaltem oder warmem Wasser (1000 Zucker auf 5—600 Wasser) aufgelöst — und auf schwachem Feuer gekocht. — Die Lösung wird geklärt mittels Zusatz von Eiweiß (1—2 St. zu genannter Portion) — gut geschäumt — 5—6 Min. stehen gelassen — durch ein nasses (abgebrühtes, reines) Tuch geseiht. Soll dann auf der Zuckerwage, Fig. 31, bei 30° zeigen.

1667. Weitere Zuckerkochgrade.

Der Sirup wird weiter gekocht bis auf:

1. Grad = kurzer Faden — „petit filet“ oder „lisse“; wird nach Kochen einige Minuten lang erreicht. Ein Tropfen der Lösung zwischen den Fingern genommen, zieht sich zu kurzen dünnen Fäden aus (ca. 30—34° auf der Wage).

2. Grad = langer Faden — „grand filet“ — „perle“; die Fäden zwischen den Fingern werden zäher, länger, weißer (Zuckerwage ca. 38°).

3. Grad = Blase — Blasen Zucker — „soufflé“; wenn auf den aus der Lösung herausgehobenen, durchlöcherten Schöpf-
löffel geblasen wird, bilden sich in den Löchern Blasen (Zuckerwage 39—40°).

4. Grad = Klebzucker — „a glu“ — an den Fingern festhängend — läßt sich noch nicht zu einer Kugel zusammenrollen (Wage 41°).

5. Grad = Kugelzucker — „au boule“ — läßt sich zwischen angefeuchteten Fingern zur Kugel zusammenrollen.

6. Grad = Bruchzucker — wird zwischen den Fingern genommen, in kaltes Wasser getaucht, glasig-brüchig.

7. Grad = Karamelzucker.

Die genannten Grade auf der Zuckerwage sind für warme Lösungen gültig; sie sind für kalte Lösung einige Grade höher.

Zuckercouleur ist ein mit Wasser verdünnter Karamelzucker.

Kap. 179. Honig — Saccharin.**1668. Honig.**

Den zuckerreichen Saft, den die Bienen aus verschiedenen Blumen ziehen, um ihre Brut damit zu ernähren, ist von den Menschen in Gebrauch gezogen worden als Nahrungsmittel und würzender Süßstoff. Für die Küche war der Honig, bevor der Zucker erschien, in Jahrhunderten von viel höherer praktischer Bedeutung.

Der Honig ist in frischem Zustande ganz klar und dünnflüssig — wird aber später unklar, indem sich Traubenzucker in Kristallen ausscheidet — während der flüssige Teil hauptsächlich aus Fruchtzucker besteht. — Es sind diese beiden Zuckerarten die Hauptbestandteile des Honigs — welcher daneben etwas Rohrzucker enthält, ein wenig Dextrin, Gummi, Wachs, aromatische Stoffe, organische Säuren, vorzugsweise Ameisensäure (kann auch etwas Apfel- und Weinsäure enthalten), wenig Salze, ganz wenig stickstoffhaltige Substanz und Wasser (ca. 20%). Der Honig kann demnach gleich 75% leichtest verdaulicher Kohlehydrate berechnet werden, ist also im Besitz eines bedeutenden und vorzüglichen Nährwertes. Er hat außerdem die unter gewissen Umständen sehr vorteilhafte stuhlgangbefördernde Eigenschaft.

1669. Met ist ein aus Honig hergestelltes Getränk. Der Honig wird mit Wasser gekocht, abgekühlt, mit Hefe versetzt und der Gärung überlassen; einer Alkoholgärung.

1670. Saccharin bildet ein gelblichweißes Pulver — in Wasser sehr schwer löslich (3 g in 1 Lit.), in Alkohol etwas leichter. Neben einer antiseptischen, gärungshemmenden Wirkung hat dieser Stoff eine stark süßende Eigenschaft, 280—300 mal höher als Zucker. Als Ersatz für Zucker wird das Saccharin somit verwendbar bei der Zuckerkrankheit und bei gewissen Verdauungsleiden, auch bei Fettsucht.

Irgendwelche nährende Eigenschaft hat das Saccharin nicht — und es vermag auch nur in sehr ungenügender Weise Ersatz zu geben für den weichen vollen Geschmack, den der echte Zucker den Speisen zu verleihen imstande ist. Es ist nur mit Kritik und Zurückhaltung zu verwenden, weil es gelegentlich nicht ohne unangenehme, unberechenbare Nebenwirkungen ist.

1671. Saccharinlösung.

Eine solche läßt sich bereiten aus:

Saccharin (Stärke 510)	2 g
Kohlensaures Kali (Pottasche)	1 g
Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit.)	250 g

Diese ganze Portion ist 1 kg, 1000 g Zucker entsprechend
— und 1 Eßlöffel davon ist gleich 60 g Zucker,
1 Teelöffel voll „ „ 20 g „

Saccharintabletten sind käuflich in verschiedener Stärke.

Unorganische Stoffe.

Kap. 180. Wasser.

Da das Wasser ungefähr zwei Drittel unseres ganzen Körpergewichts ausmacht, und als wichtiges Lösungsmittel und wesentlicher Bestandteil unserer Körperflüssigkeiten tätig, dadurch von höchster Bedeutung für unseren ganzen Stoffwechsel ist, wird es uns täglich in großen Mengen zuzuführen sein, teils rein, teils als Bestandteil unserer flüssigen, wie auch unserer festen Nahrungsmittel. Das Wasser bleibt ein ebenso bedeutungsvoller Nährstoff wie das Eiweiß, der Fettstoff, das Kohlehydrat — wird aber freilich in der Regel nicht so hoch geschätzt, weil es gewöhnlich so leicht zu beschaffen ist.

1701. Trinkwasser.

Das von uns zu verwendende Trinkwasser soll so rein und gut sein wie nur eben möglich. Es darf nicht Oberflächenwasser sein, sondern soll aus Quellen oder tiefen Brunnen bezogen werden — eventuell aus tiefgebohrten, artesischen Brunnen — und soll nun von da direkt zu uns gelangen oder uns durch zweckmäßig eingerichtete Leitungen zugeführt werden. Es soll ganz klar sein, ganz geruchlos, von reinem frischen Geschmack und von kühler Temperatur. Es darf, nachdem es 24 Stunden ruhig gestanden, keinen nennenswerten Bodensatz geben.

Chemisch rein, wie das destillierte Wasser, darf das Trinkwasser indessen nicht sein; es muß vielmehr, der wünschenswerten Frische und des Wohlgeschmackes wegen, gewisse fremde Bestandteile enthalten; vorzugsweise ist dabei ein gewisser Inhalt an Kohlensäure und Sauerstoff von Bedeutung. An aufgelösten, unorganischen Stoffen darf das Wasser indessen nicht mehr wie 0,5 g (darin höchstens 0,2 g Kalk) pro Liter enthalten, organische Bestandteile möglichst gar nicht.

1702. Hartes Wasser.

Es enthält eine größere Menge von kohlensaurem Kalk — und bietet für den Haushalt, beim Waschen usw., verschiedene Nachteile, auch bei der Speisebereitung, indem die Nahrungsmittel, besonders die Gemüse, viel schwieriger in dem harten Wasser weichgekocht werden als in dem weichen, kalkarmen.

Hartes Wasser wird durch Zusatz von doppeltkohlensaurem Natron weicher gemacht und dadurch im Haushalt verwendbarer.

1703. Destilliertes Wasser.

Dasselbe erhält man, wenn Wasser in einem Gefäß zum Kochen gebracht wird und die sich bildenden Dämpfe, durch eine von außen gekühlte Rohrleitung streichend, sich wiederum zu Wasser verdichten, welches dann nach Ablaufen gesammelt wird, während die ursprünglichen fremden Stoffe des Wassers im ersten Gefäß zurückbleiben.

Diese Destillation ist also eins der Mittel, durch welche unreines Wasser zu reinigen ist.

1704. Filtrieren.

Das Filtrieren ist eine andere dafür verwendbare Weise. In größerem Maßstabe wird das Wasser schon auf dem Weg von seiner Quelle, bis zu unseren Häusern in den Städten, filtriert; was um so notwendiger wird, je mehr das Wasser Oberflächenwasser ist — um so weniger notwendig, je tieferen Ursprunges (aus Quellen, artesischen Bohrungen).

Überall, wo es an zuverlässiger Reinigung des Trinkwassers fehlt, und überall, wo man gegen den Zufluß von Oberflächenwasser nicht ganz gesichert ist, soll im Hause für das Filtrieren des Wassers Sorge getragen werden mittels eigener Wasserfilter — unter denen gewisse Kieselgur- und Porzellanfilter als sehr verwendbar zu nennen sind.

1705. Eis.

Das natürliche, von Seen und offenen Wasserwegen herrührende Eis ist von sehr zweifelhafter Güte. Es kann nämlich alle Unreinheiten und schädlichen Einmischungen des Oberflächenwassers enthalten. Derartiges Eis darf unseren Speisen und Getränken nicht hinzugesetzt werden — ist aber sehr verwendbar für das Abkühlen von außen her (Eisbereitung usw.).

Nur das künstliche, fabrikmäßig aus destilliertem Wasser hergestellte Eis darf als Zusatz zu unseren Getränken direkt verwendet werden. Wo uns, um das Eis im Hause vor zu schnellem Schmelzen zu bewahren, ein eigener Eisschrank nicht zur Verfügung steht, läßt sich der Apparat dafür improvisieren. Das Eis wird in schlecht wärmeleitende Stoffe eingepackt (wollene Decke, mehrere Lagen von Papier).

1706. Mineralwässer.

Sie sind entweder natürliche oder künstliche. Von ersteren sind im Haushalt allgemeiner verwendbar: Apollinaris, Selters, Bilin u. ähnl. schwach alkalische (hauptsächlich doppeltkohlensaures Natron enthaltende), kohlensäurehaltige Wässer. Entsprechende Verwendbarkeit besitzen die künstlichen Mineralwässer, wenn sie aus reinem (am liebsten destilliertem) Wasser dargestellt sind, mit kleinen Zusätzen von mineralischen Stoffen, vorzugsweise Kochsalz und doppeltkohlensaurem Natron, mit Kohlensäure imprägniert, die aus reinen Chemikalien dargestellt ist.

Kap. 181. Mineralische Stoffe — Salze.

Die unorganischen, mineralischen Bestandteile oder Aschenbestandteile unseres Körpers sind sehr verschiedenartige, chemische Verbindungen, meistens solche, die von der Chemie „Salze“ genannt werden und aus Säuren und sogenannten Basen zusammengesetzt sind. Diese Stoffe und Verbindungen sind für unsere Ernährung von höchstem Wert als bedeutungsvolle Bestandteile aller unserer Gewebe und Körperflüssigkeiten; in entscheidender Weise tätig bei allen das Leben und die Gesundheit unseres Körpers bedingenden, inneren Tätigkeiten und Prozessen, bei der Absonderung, der Aufsaugung usw.

Die Bedeutung der Salze für unsere Ernährung ist indessen bisher allgemein viel zu niedrig angeschlagen worden; teilweise vielleicht, weil wir in der Richtung bisher so wenig wirklich Sicheres gewußt haben. Die allgemeine Rede, daß für die rechte Menge und Mischung der Salze in unserer täglichen Kost nicht besonders Sorge zu tragen wäre, kann jedenfalls nur zu Recht bestehen unter der Voraussetzung vollkommen guter, freier, abwechselnder Beköstigungsverhältnisse — und hat jedenfalls nur Gültigkeit unter gewöhnlichen täglichen Lebensbedingungen und für ganz gesunde Verhältnisse.

An mineralischen Bestandteilen enthält der Körper reichlich 4%; wonach ein Mensch von mittlerem Gewicht (70 kg) ungefähr 3 kg Salze enthält. Davon ist das meiste, nämlich ca. $2\frac{1}{2}$ kg, Bestandteil unserer Knochen. Während also für den übrigen Körper nur ca. $\frac{1}{2}$ kg übrigbleibt, was auf die übrigen Gewebe und Flüssigkeiten verteilt, an jeder beliebigen Stelle, nur ganz geringe Prozente ausmacht, werden diese mineralischen Stoffe nichtsdestoweniger von einer ganz unverhältnismäßig hohen Bedeutung für das Leben und für die Gesundheit unseres Körpers.

Der Körper hat tagtäglich eine feste, wenn auch nur kleine Abgabe dieser Stoffe — und soll natürlicherweise dafür in der Nahrung entsprechenden Ersatz haben. Die Nährsalze spielen in dieser Weise als Nahrungsstoffe eine ganz ebenso entscheidende Rolle für uns wie das Wasser und die organischen Verbindungen: Eiweißstoffe, Fettstoffe, Kohlehydrate, an denen unser Bedarf ein quantitativ um so viel höherer ist.

Kalk und Kalksalze, besonders der phosphorsaure Kalk, der festigende Bestandteil unserer Knochen, werden als die wichtigsten unter den Salzen zu nennen sein. Von unseren Nahrungsmitteln enthalten das Fleisch, Mehl, Brot und die meisten Früchte sehr wenig Kalk; Eidotter, Butter, Feigen, Erdbeeren, Zwiebel recht reichlich, Kuhmilch und Spinat sehr reichlich von diesen Salzen.

Phosphor erhält als Körperbestandteil, vorzugsweise in Verbindung mit dem Kalk, eine hervorragende Bedeutung in den Knochen, in der Nervensubstanz (Gehirn usw.) — und dementsprechend als Bestandteil unserer Nahrung. Als besonders phosphorreiche Nahrungsmittel sind zu nennen: Hafermehl, Weizen, Erbsen, Spinat, Rindfleisch, Kuhmilch, Eidotter.

Eisen gibt ein vorzügliches Exempel ab dafür, daß es nicht immer die Menge ist, die es tut. Die ganze Blutmasse des Menschen, in der das Eisen für Leben und Gesundheit von so ganz entscheidender Bedeutung ist, enthält nur ca. 3 g Eisen — und die Menge Eisen, derer der erwachsene Mensch pro Tag bedarf, beträgt nur ca. 6 cg ($\frac{6}{100}$ g).

Viele unserer gewöhnlichsten Nahrungsmittel sind eisenarm, z. B. ganz besonders die Milch; aber auch die Körnerfrüchte (Mehle). Anderswo (S. 210) sind andere Nahrungsmittel genannt, in denen der Eisengehalt ein höherer ist.

Kochsalz — Chlornatrium. Diese Verbindung zwischen Chlor und Natrium hat unter den Salzen, welche der menschliche Körper enthält, die ganz besondere Eigenschaft, das einzige „Salz“ zu sein, welches allgemeiner als Zusatz zu unseren Speisen verwendet wird; während wir in bezug auf die anderen Salze gewöhnlich auf die Mengen angewiesen sind, die uns als natürliche Bestandteile unserer Nahrungsmittel zugeführt werden.

Der tägliche Bedarf unseres Körpers an Kochsalz ist kaum mit Genauigkeit anzugeben. Unser gewöhnlicher, täglicher Verbrauch an Kochsalz — der bei vielen Menschen bis auf 20—30 g täglich steigt — ist entschieden ein unnötig hoher. Der Verbrauch wird hauptsächlich deswegen ein so hoher, weil das Kochsalz uns viel mehr Gewürz ist als Nahrungsstoff. In bezug auf den Kochsalzverbrauch des Menschen hat man die sichere Beobachtung gemacht, daß der Mensch um so weniger nach Kochsalz verlangt, je mehr er Fleischesser ist, und um so mehr, je mehr Pflanzennahrung genossen wird — eine auch, den physiologischen Verhältnissen nach, berechnete Sachlage.

Unter gesunden Verhältnissen dürfte es gleichgültig sein, ob etwas mehr oder weniger Kochsalz verzehrt wird — es darf aber doch die allgemeine Regel aufgestellt werden, daß man mit dem Verbrauch des Kochsalzes zurückhaltend sein soll.

Bei gewissen Krankheitszuständen kann dagegen eine möglichst geringe Kochsalzzufuhr sehr wichtig sein — eine Aufgabe, die natürlicherweise besonders damit zu erfüllen ist, daß wir den Kochsalzzusatz zu unseren Speisen möglichst herabsetzen; wozu es dann gehört, daß wir vorzugsweise solche Speisen wählen, die des geringsten Kochsalzzusatzes bedürftig sind — und andererseits auch, indem wir unsere Kost möglichst aus solchen Nahrungsmitteln zusammenstellen, die von der Natur her am schwächsten mit Kochsalz versehen sind — beispielsweise die Milch.

Küchensalz ist teils Steinsalz, teils Meersalz. Ersteres wird in den Salzbergwerken gewonnen, indem der Salzstein mittels Wasser ausgelaugt wird, wonach die Lauge eingedampft und das Salz durch Umkristallisieren gereinigt wird. Das Meersalz wird aus dem Meerwasser gewonnen durch Abdampfen desselben in offenen Bassins und folgender Reinigung.

Das gewöhnliche Küchensalz ist solches Salz in gröberen Kristallen und nicht völlig gereinigt.

Tafelsalz ist das völlig gereinigte und ganz fein pulverisierte Kochsalz.

Cerebos - Salz, ein in letzteren Jahren sehr verbreitetes Tafelsalz, soll eine gewisse Menge phosphorsaure Salze enthalten.

Verschiedene Salzmischungen sind letzthin dargestellt und anempfohlen worden in der Absicht, dem Körper eine reichlichere Zufuhr gemischter Mineralstoffe zu sichern.

Maggi-Würze, eines der empfehlenswertesten und allgemein verwendbarsten Gewürze, und

Lahmanns Nährsalz sind derartige, als Gewürz verwendete, aus den Pflanzen dargestellte Mischungen von Mineralsalzen.

Genußmittel.

Kap. 182. Allgemeines über Genußmittel.

Die Reihe der menschlichen Genußmittel ist eine weite und äußerst mannigfaltige, besonders wenn wir dieselbe schon mit den von außen her einwirkenden, fernwirkenden Genußmitteln anfangen lassen.

Diese fernwirkenden Genußmittel sind solche — sie sind bereits früher in diesem Buche (S. 7) genannt worden —, deren besonderer Wert in der ganzen Anrichtung liegt. Es sind das Umstände, die von außen her darauf hinwirken, das Speisen so angenehm, so anziehend, so appetitanregend wie möglich zu gestalten, Umstände, die schon für die Ernährung Gesunder, vielmehr aber für die des Kranken so sehr bedeutungsvoll sind.

Neben den eigentlichen Nahrungsstoffen, den Stoffen, von denen wir leben, soll der Mensch neben reiner eigentlicher Nahrung Genußmittel haben, oder Gewürz in weitester Bedeutung. Die chemisch reinen Nahrungsstoffe sind nämlich in Richtung auf Wohlgeschmack und Wohlgeruch ganz indifferent; während doch die meisten der Nahrungsstoffmischungen, die wir Nahrungsmittel nennen, nebenbei auch mehr oder weniger natürliche Gewürzstoffe (oder Genußmittel) enthalten.

Ohne derartiges Gewürz wird uns die Nahrung auf die Dauer unerträglich.

Klasse I.

Gewürze.

Kap. 183. Natürliche Gewürzstoffe und Zusatzgewürze.

1801. Natürliche Gewürzstoffe.

So sind die von der Natur den Nahrungsstoffen mitgegebenen Gewürzstoffe zu nennen. Sie sind verschiedener Art, nämlich entweder unentwickelte oder vollentwickelte.

Es gibt verschiedene Rohnahrungsmittel, in denen das natürliche Gewürz in unentwickelter — latenter — Form vorhanden ist, das jedoch, um zur Geltung zu kommen, erst zu erwecken und zu entwickeln ist. Dies ist erreichbar und soll auch möglichst erreicht werden mittels

einfachster Vorbereitungen, wie Kochen, Braten, Backen u. dgl. So verhält es sich beispielsweise mit dem Mehl, das gekocht werden oder besser noch gebacken werden muß, um hervortretend angenehmen Geruch und Geschmack zu bekommen; so mit dem Fleisch, das gekocht oder gebraten, oder noch besser geröstet werden soll, um zu vollster Geschmacksentwicklung zu kommen.

In anderen Rohnahrungsmitteln ist das Gewürz in entwickelter Gestalt vorhanden, wie z. B. in den meisten Früchten, die im rohen Zustande neben äußerer Schönheit (die hier auch ein wichtiges Genußmittel ist) den vollentwickelten Wohlgeschmack, volles Aroma darbieten — und in manchen Fällen bei der Zubereitung mittels Wärme davon verlieren.

Derartige natürliche Gewürze können und sollen Verwendung finden, um damit die künstlichen Zusatzgewürze möglichst überflüssig zu machen.

1802. Zusatzgewürze.

Man kann diese Gewürze auch die eigentlichen Gewürze nennen. — Sie lassen sich bei unserer Speisebereitung nur selten ganz entbehren. Was besonders Geltung hat für eine kleine Gewürzgruppe, den Zucker und das Salz. Diese Stoffe haben eben die Eigentümlichkeit, zu gleicher Zeit wichtige Nahrungs- und Genußmittel zu sein. Sie sind bereits anderswo in diesem Buche besprochen worden.

Außerdem gibt es eine große Anzahl von Zusatzgewürzen, von schwachen und milden bis zu starken, scharfen und schärfsten.

Gegenüber allen diesen Zusatzgewürzen ist bei der Speisebereitung Mäßigkeit ratsam — dies ist nicht nur das Gesundeste, sondern auch das Feinste. Man wird überhaupt viel besser mit den schwächsten und mildesten vorlieb nehmen — und je mehr wir innerhalb der Reihe zu den stärkeren kommen, um so mehr wird es für eine jede gute und gesundheitliche Speisebereitung die Regel werden: immer größere Mäßigkeit, bis zur Enthaltbarkeit.

I. Schwache Gewürze:

1803. Farbengewürz.

In manchen Fällen ist die schmucke und reine Farbe der Speisen Bedingung für das Behagen, die Appetitlichkeit, Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit derselben. In dieser Weise können nach Umständen Farbenzusätze zum Genußmittel, zum Gewürz werden — was schon an mehreren Stellen dieses Buches berücksichtigt worden ist:

- z. B. bei 70, grüne, gerührte Butter;
- 91, gefärbte Mayonnaise;
- 223, Karamelpudding;
- 275, braune Eiersauce;
- 509, unschuldige Speisefarben usw.

Verschiedene der später genannten Geschmacksgewürze wirken nun auch mittels ihrer kräftigeren Färbung — z. B.:

Maggigewürz, Lahmanns Nährsalz, dunkle Fruchtsäfte (besonders Kirschensaft), Rotwein usw.

1804. Anis, Fenchel, Koriander, Basilikum, Estragon, Thymian, Majoran, Salbei, Dill.

Sind alle ganz leichte und deswegen allgemeiner verwendbare Gewürze; aber verhältnismäßig wenig verwendete.

Kümmel, auch ein leichtes Gewürz, vorzugsweise für Brot und frischen Käse; wird überall, wo irgendwelche diätetische Rücksichten zu nehmen sind, nur feinpulverisiert zu verwenden sein.

Kaneel — oder Zimt — ist auch ein leichtes, allgemeinverwendbares Gewürz — aber: feinpulverisiert, oder einfach nur zum Abkochen verwendet.

Petersilie ist ein Gewürz aus frischen grünen Blättern — das sehr weite Verwendung hat. Wo diätetische Rücksichten zu nehmen sind, ist es nicht genug die Stiele zu entfernen und die Blätter fein zu wiegen — sie sollen auch am liebsten noch in einem Mörser zerstampft werden. Man gebraucht dann auch weniger davon, um dieselbe Wirkung zu erreichen in bezug auf Geschmack wie Farbe (in welcher letzterer Richtung dies Gewürz auch tätig ist).

Lorbeerblätter sind in der geringen Menge, in der sie sich verwenden lassen, auch wohl als recht unschuldiges Gewürz aufzufassen.

II. Mittelstarke Gewürze:

1805. Vanille.

Sie ist eine in halbreifem Zustande getrocknete Schote — und bildet ein sehr feines, mittelstarkes Gewürz, tätig durch seinen Gehalt an einem eigenen Stoff: Vanillin, an ätherischen Ölen, Benzoesäure und verschiedenen Fruchtsäuren (Wein-, Apfel-, Zitronensäure) in kleinen Mengen.

Bei mäßigem Gebrauch, wozu dies Gewürz sich auch seines ausgesprochenen Charakters wegen sehr wohl eignet, sind diesem Gewürz kaum schädliche Wirkungen nachzusagen.

Muskatnuß, Muskatblüte ist bei mäßiger Verwendung ein auch allgemein verwendbares Gewürz.

Als schon etwas stärkere und schärfere, daher auch eine ausgesprochenere Mäßigkeit erheischende Gewürze sind zu nennen:

Kardamome, Allerlei, Gewürznelke, Ingwer.

Gelbwurz (Kurkuma) und Safran sind hauptsächlich nur Farbgewürze. Das letztere wird nicht für ganz unschuldig angesehen.

1806. Wein.

Verdient als Gewürz eine Rolle zu spielen; wobei es freilich sehr auf die Art, die Stärke und auf die Verwendungsart ankommt. Wird

er mit den Speisen ohne nachfolgendes Kochen vermischt, behalten wir natürlicherweise die volle Alkoholwirkung, wird aber nachher gekocht oder nur etwas stärker erwärmt; wird der Alkohol mehr oder weniger verflüchtigt sein, so daß verhältnismäßig nur die übrige unschuldige würzende Wirkung zurückbleibt.

Rotwein, eine der leichten Weinsorten (vgl. Kap. 191), ist ein sehr allgemein verwendbares Gewürz, als Zusatz zu verschiedensten Fleischsuppen, Saucen, Eierspeisen, Gemüse und ganz besonders zu Fruchtspeisen.

Weißwein, leichteren Charakters (Mosel-, Rheinwein u. dgl.), darf in ähnlicher Weise beurteilt werden; es fehlt aber die volle Farbwirkung des roten Weines.

Alkoholfreie Weine mit würzigem Geschmack sind als Gewürz allgemein verwendbar.

III. Starke Gewürze:

1807. Essig.

Diese Mischung von Essigsäure und Wasser ist eins der am allgemeinsten verwendeten, daher auch am meisten mißbrauchten Gewürze — von scharfer, reizender Wirkung auf die Schleimhäute, vom Mund bis in den Magen und Darm. Die Darstellung ist eine verschiedene, mittels Gärung alkoholhaltiger Flüssigkeiten unter Einwirkung von verschiedenen Essigsäurebakterien.

Weinessig wird aus Wein dargestellt und enthält ca. 5—8% reine Essigsäure, während

Bieressig eine geringere Sorte ist.

Fruchtessig aus Fruchtwein kommt seltener vor.

Tafelessig ist gewöhnlich eine Mischung von Wasser und Spiritessig mit ca. 3—3½% Essigsäure.

Holzessig. Essigessenz wird dargestellt durch Destillation von Holz mit verschiedenen Reinigungsprozessen. Ist nicht anzuempfehlen.

1808. Estragonessig.

	Gr.	
Estragonblätter	125	Der Essig wird über die Kräuter gegossen — wird gut verschlossen an kühlem Ort bis 8 Tage hingestellt — filtriert — auf gut verschlossener Flasche aufbewahrt — auch mit Estragonblättern allein (250 auf 1000) und mit wenig Zucker (ca. 50 auf 1000).
Basilikum	25	
Lorbeerblätter	35	
Charlottenzwiebel	15	
Essig	1000	

1809. Kräuteressig — Hannemann.

	Gr.		Gr.	
Zwiebelscheiben	50	Basilikum	10	Der Essig mit dem Zucker aufgekocht, wird über die übrigen Ingredienzien gegossen — 14 Tage fest verschlossen hingestellt — filtriert, kann auch mit verschiedenen anderen Mischungen bereitet werden.
Estragon	30	Kerbel	10	
Pimpinelle	20	Charlotten	8	
Pfefferkörner	20	Melisse	5	
Thymian	10	Lavendel	2	
Petersilie	10	Zucker	100	
Dill	10	Weinessig	1500	

1810. „Mintsauce“ — englische — nach Beeton.

gewiegt	1 Eßl.	20	Die frischgepflückten Blätter*) werden sehr fein gewiegt, mit Zucker und Essig verrührt, 2—3 St. vor Gebrauch — auch mit mehr Zucker.
Zucker	1 Eßl.	15	
Essig	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	

Essig-Ersatzmittel:**1811. Tomatenpüree.**

Als schwaches, leicht säuerndes Gewürz für verschiedene Speisen, Suppen, Saucen usw. verwendbar.

Tomatenessenz in ähnlicher Weise verwendbar.

Ganz reife Tomaten werden durch ein sehr feines Sieb gestrichen — und auf schwacher Wärme zu einem dicken Sirup eingekocht, der noch einmal durchgestrichen wird.

Als Zusatz zu leichten braunen Saucen besonders verwendbar.

1812. Zitronensaft.

Ein sehr allgemein verwendbares Ersatzmittel für Essig — frisch oder als

Konserve: Der ausgepreßte Saft wird filtriert, auf Flaschen sterilisiert — und hält sich dann sehr lange.

1813. Pfeffer.

Dies Gewürz verdient keineswegs die so sehr ausgebreitete Verwendung — es ist ein sehr stark reizendes Gewürz.

Weißer Pfeffer ist die etwas mildere Sorte.

Schwarzer Pfeffer die schärfere Sorte.

Sie rühren von derselben Pflanze her und der Unterschied beruht auf dem verschiedenen Grad der Reife, in welcher sie gepflückt werden (der weiße der reifste) und der weiteren Behandlung. Es ist ein mit äußerster Mäßigkeit zu verwendendes Gewürz.

Noch schärfere Pfefferarten sind: Kayennepfeffer, Paprikapfeffer.

*) von *Mentha viridis*.

1814. Senf.

Aus dem Samen verschiedener Senfarten (weißer, schwarzer, Sarepta- oder russischer Senf) wird mittels verschiedener Zusätze bereitet:

Tafelsenf oder Mostrich in verschiedenen Sorten.

Englischer Tafelsenf, gewöhnlich der schärfste, wegen Zusatz von Kayenne.

Französischer Tafelsenf, gewöhnlich der geschmackreichste, wegen seiner Zusammensetzung aus einer sehr mannigfachen Mischung verschiedenster Gewürze.

Gemischter Tafelsenf nach Wiel enthält:

	Gr.	
Senf, schwarzer	125	Die sehr fein pulverisierten Gewürze
Senf, weißer	250	werden mit der notwendigen Menge
Zucker	250	Essig zu Senfkonsistenz ausgerührt —
Koriander	5	die Mischung in einem Tongefäß an
Gewürznelke	5	warmer Stelle zum Reifen, zur Nach-
Kaneel	7	gärung hingestellt.
Weinessig		

IV. Gewürzmischungen:

1815. Gewürzmischung I.

Pulverisierte, trockene Gewürze — nach Nimb.

Thymian	10	Die drei erstgenannten Teile im Ofen
Basilikum	10	getrocknet, werden ganz fein gestoßen
Lorbeerblätter	10	— mit den übrigen feingestoßenen
Muskatblüte	10	Gewürzen vermischt — durch ein Sieb
Muskatnuß	20	genommen — in Blechdose oder Glas-
Gewürznelke	15	flasche aufbewahrt.
Weißer Pfeffer	10	
Kayennepfeffer	10	

Gewürzmischung II — nach Höeg-Guldberg.

Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Muskatblüte, Gewürznelke, Piment, 10 T. von jedem, Muskatnuß, weißer Pfeffer, 5 T. von jedem, pulverisiert, miteinander vermischt.

Gewürzmischung III — nach Gouffé.

Thymian 10, Lorbeerblätter 10, Majoran 5, Rosmarin 5, sehr gut getrocknet, miteinander zerstoßen, wird vermischt mit Muskatnuß 20, Gewürznelke 20, weißer Pfeffer 10, Kayennepfeffer 5 — zusammen zerstoßen, gemischt, durch Sieb geschüttelt.

Gewürzsalz.

25 Teile von Gewürzmischung III wird vermischt mit 100 Teilen Tafelsalz.

Straßburger Pastetenpulver.

Piment 10, weißer Pfeffer 4, Ingwer 3, Kaneel 2, Muskatnuß 2, Lorbeerblätter 1 Teil, feingestoßen, vermischt.

Currypulver, indisches.

1. Koriander 10, Curcuma 3, weißer Pfeffer 2, Muskatblüte 2, Safran 2 T., oder:

2. Koriander 10, Curcuma 10, Kümmel 3, Fenchel 3, Kayennepfeffer 1 T.

1816. Kräutergewürze.

Grüne Kräuter, vert de ravigote (Nimb).

Kerbel, Pimpernell, Estragon, Charlottenzwiebel, Petersilie werden abgespült und geputzt und blanchiert; auf einem Sieb mit kaltem Wasser übergossen — ausgedrückt, durchgestrichen — auf Flasche zum Gebrauch aufbewahrt.

Fines herbes I (nach Nimb).

Champignons 2, Trüffel 2, Charlottenzwiebel 1, Petersilie 2 T., zusammen ganz fein gewiegt — gemischtes Gewürz 1 Prise, Olivenöl 4 T., werden bei schwacher Wärme gedämpft — mit etwas eingekochtem Jus verrührt — bis Verwendung auf Flasche aufbewahrt.

Fines herbes II (nach Guldberg).

Champignons, Kerbel, Petersilie, Estragon, Porree oder Charlottenzwiebel, Basilikum feingewiegt, werden in etwas Butter oder Öl geröstet.

Bouquet, ein beim Suppen- und Saucekochen sehr verwendbares Gewürz, besteht aus: Lorbeerblatt 1 T., Thymian 1 T., in Petersilie 8 T. eingebunden.

1817. Maggi-Würze.

Ist eine der Angabe nach allein aus Pflanzengeschmacksstoffen zusammengesetzte Würze (ohne Fleischextraktstoffe). Sie gehört zu unseren meist verwendbaren Gewürzen für Suppen, Saucen, Gemüse usw.

Man muß sie ihrer Ausgiebigkeit wegen sparsam verwenden, sehr wenig genügt.

Lahmanns Nährsalz ist ein ähnliches, stärker eingekochtes Pflanzenextrakt.

Selleriesalz ist gleichfalls ein planzliches Gewürz, von ähnlicher Verwendbarkeit wie Maggigewürz.

1818. Gewürzextrakte oder Essenzen.

Apfelsinen - Zitronenessenz nach 1517.

Auch verwendbar als Zusatzgewürz zu verschiedenen Fruchtspeisen, Saucen, Suppen usw.

Verschiedene Fruchtessige (1520—1522) ebenso.

Vanilleessenz — Hannemann.

Vanille 120 T., Gewürznelken 6 St. kleingeschnitten, Cognac 1000 werden 14 Tage an die Sonne gestellt. Die abgegossene, filtrierte Flüssigkeit zum Gebrauch (für Gebäck, Eis usw.) in Flasche aufbewahrt.

Bearnaise - Essenz — Nimb.

Weinessig $\frac{3}{4}$ Lit. 750, Estragonessig $\frac{3}{8}$ Lit. 375, Weißwein $\frac{1}{4}$ Lit. 250, Charlottenzwiebel 20 St., Knoblauch 2 Streifen, Pfefferkörner 20 St., Allerlei 10 St., Gewürznelken 5 St., Lorbeerblätter 1 St., Petersilie 1 kl. Büschel, Kerbel ganz wenig, Meerrettich wenig, Paprika 1 Prise — wird alles miteinander gekocht, bis die Zwiebel mürbe sind. Die abgeseigte Flüssigkeit wird auf $\frac{3}{4}$ Lit. 750 eingekocht — abgekühlt — auf Flaschen gefüllt.

Chinesischer Soya, oder Soja, oder Shoya, oder japanischer Shoyu.

Diese kräftig würzende, stark färbende, dickflüssige Flüssigkeit (je dicker, um so besser) wird in China und Japan dargestellt aus Reis, Weizen und Soyabohnen, die in eigener Weise einer lange dauernden Gärung mittels einer Aspergillusart unterworfen werden. In den ganz kleinen Mengen, in denen dieses Gewürz bei uns verwendet wird, ist es gewiß als ein sehr allgemein verwendbares Genußmittel zu bezeichnen.

Klasse II.**Alkaloidhaltige Genußmittel.**

Tee — Kaffee — Kakao (Schokolade).

Kap. 184. Allgemeines über Tee — Kaffee — Kakao.

Die sogenannten „Alkaloide“, welche dem Tee, Kaffee, Kakao das besondere Gepräge als Genußmittel verleihen, sind chemische Verbindungen, die nach ihrem Ursprung zwar verschiedene Namen haben — Thein von Tee, Koffein von Kaffee, Theobromin von der Kakaobohne (*Theobroma cacao*) — in bezug auf chemische Zusammensetzung aber nur geringere Unterschiede darbieten.

Es sind Stoffe, die neben der Lokalwirkung der vorher besprochenen Zusatzgewürze auch eine breitere Wirkung haben aufs Nervensystem,

und dadurch auf verschiedene innere Organe der Verdauung, des Kreislaufs (Herz usw.), der Absonderung (Nieren usw.).

Die Wirkung dieser Stoffe auf den Körper wird eine belebende, eine stimulierende genannt; eine Wirkung, die ihnen auch eigen ist, aber wohl zu bemerken, so daß es hier geht wie überall bei den stimulierenden Mitteln: auf die Belebung folgt eine Erschlaffung oder Abspannung; und letztere wird um so stärker, je höher die vorhergehende Belebung gewesen. Es sind dies Genußmittel, die nur unter der Voraussetzung einer ausgesprochenen Mäßigkeit sich als unschuldige bezeichnen lassen.

Natürlicherweise kommt es sehr darauf an, in welcher Stärke die hierhergehörigen Mittel und Zubereitungen gebraucht werden, und in der Beziehung herrschen in den verschiedenen Ländern sehr große Unterschiede. In Dänemark wird man kein Bedenken tragen, das Teegetränk als das unschuldigste dieser Getränke hinzustellen, weil es dort hell und verhältnismäßig schwach getrunken wird, dagegen den Kaffee mehr perhorreszieren, weil wir dies Getränk bei uns sehr stark haben wollen. In England, wo die Verhältnisse umgekehrt liegen, wird die Beurteilung eine entgegengesetzte werden müssen.

Kakao und Schokolade erfreuen sich allgemein der Bezeichnung als nahrhaft und gesund. Meiner Auffassung nach nicht zu Rechten. Meine Erfahrung führt mich dazu, die belebende Wirkung dieser Getränke als eine sehr geringfügige, sehr zweifelhafte, die abspannende, deprimierende Nachwirkung dagegen als eine um so deutlicher ausgesprochene einzuschätzen.

Kap. 185. Tee.

1819. Allgemeines über Tee.

Die in eigener Weise getrockneten und sonstig behandelten Teeblätter enthalten, neben dem Thein, als bezeichnenden Bestandteil, eine gewisse Menge von Gerbsäure, ein Stoff, der dem Teegetränk, wenn es längere Zeit gezogen hat und stark und dunkel (schwarz) geworden ist, eine verstopfende Wirkung gibt. Die grünen Teesorten enthalten reichlich Thein und sind also in der Richtung von kräftigerer Wirkung.

1820. Das Teegetränk.

Der Teetopf wird angewärmt, die Teeblätter eingelegt, das starkkochende Wasser daraufgegossen, die ganze Menge auf einmal; man rechnet 2—3 g auf eine Tasse von 200—250 (bis $\frac{1}{4}$ Lit.) Wasser — wonach man den Tee in 5, höchstens 10 Min. zugedeckt ziehen läßt.

Von gewisser Seite wird das blanchieren des Tees befürwortet — s.: etwas kochendes Wasser anfangs aufgegossen und gleich wieder abgegossen, wonach wie sonst bereitet.

Es ist eine kleine Ersparnis an Tee zu erreichen, wenn man erst eine kleine Tasse kochendes Wasser aufgießt, damit bis 5 Min. ziehen läßt, während der Teetopf auf einen dampfenden Kessel gestellt ist —

um dann erst die übrige Wassermenge daraufzugießen — wonach man noch einige Minuten ziehen läßt.

1821. Schneller Tee.

Es wird dazu die zwei- bis dreifache Menge von Blättern genommen, auf gleiche Menge Wasser — das starkkochend aufgegossen wird, um gleich wieder abgesehenkt zu werden (ohne zu ziehen).

Ein feines, verhältnismäßig leichtes Teegetränk bekommt man, indem man einfach nur das starkkochende Wasser auf die in einem Sieb gelegten Teeblätter gießt und nur das eine Mal durchlaufen läßt.

1822. Dunkler (stopfender) Tee.

Wird ganz nach 1820 bereitet — so aber, daß man etwas längere Zeit (15—20 Min.) ziehen läßt. Durch Zusatz von Rotwein soll die stopfende Wirkung gesteigert werden.

1823. Teegetränk mit Zusätzen.

a) Gewürzter Tee (russischer Tee).

Das Getränk wird mit einer Zitronenscheibe und Zucker gegeben — kann auch mit Vanille, mit Kaneel gewürzt werden.

b) Tee mit Rahm (1 EBl., 15 g) und Zucker (7—8 g) auf $\frac{1}{4}$ Lit., 250 g Teegetränk (= 50 Calorien).

c) Tee mit Eigelb.

Das Eigelb (1 St.) wird mit Zucker (10 g) geschlagen und mit dem heißen Tee verrührt ($\frac{1}{4}$ Lit., 250) — (ca. 80 Calorien).

d) Tee mit Alkohol — „belebender Tee“.

Zu einer Portion des Teegetränkes wird hinzugesetzt: Rum, Cognac 1—2 Te., oder Portwein 1 EBl., Rotwein 2 EBl. — mit der notwendigen Menge Zucker. Die belebende (analeptische) Wirkung durch heiße Darreichung gesteigert.

1824. Tee granité — halbgefrorenes Teegetränk

			Gr.	Cal.	[ganze Portion ca. 500 Cal.
400	Teeblätter		100		Die Milch wird mit der Vanille
1000	Milch	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	162	aufgekocht und wird dann
250	Zucker		60	234	nach 1820 zur Teebereitung
125	Dotter	2 St.	30	108	verwendet — Zucker, Dotter
	Vanille				werden miteinander glatt gerührt, mit dem Milchtee ver-
					rührt — durchgeseiht; halbfest gefroren.

Tee als Zusatz siehe übrigens:

Rahmschnee mit Tee 50,
 Rahmgelee 56,
 Eierstich 219,
 Eiertee 244.

Kap. 186. Kaffee.

1825. Allgemeines über Kaffee.

In gebranntem, geröstetem Zustande enthält die Kaffeebohne außer Coffein einen eigenen Stoff: Coffeol, eine ölartige chemische Verbindung, und etwas Gerbsäure. Von gewisser Seite ist man der Meinung, daß das Coffeol in bedeutendem Maße an der ganzen eigenen Wirkung des Kaffees wesentlich teilhaftig sei.

Außer seiner, im Vergleich mit dem Tee, kräftigeren Wirkung auf Herz, Nieren usw. hat der Kaffee eine gewisse stuhlgangbefördernde Wirkung, die bei einigen Menschen so stark hervortreten kann, daß diese Eigenschaft in der Diätetik (bei habitueller Obstipation) sich verwerten läßt.

1826. Das Kaffeegetränk.

Das Kaffeegetränk bereiten wir aus den gebrannten, am liebsten frischgemahlten Bohnen (ca. 15 g auf 1 Tasse von ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250 g) entweder durch Kochen mit Wasser; oder feiner, durch das Trichtern. Die Bohnen werden auf einen, auf der Kaffee-kanne angebrachten, mit Fließpapier ausgelegten, durchlöcherten, metallenen oder irdenen Trichter gelegt oder in einen Kaffeebeutel aus gewebtem Stoff (der sehr reinlich zu halten und vor jedem Gebrauch auszukochen ist). Lebhaft kochendes Wasser wird in kleinen Portionen aufgegossen und mehrmals durchgegossen. Die Kanne muß warmgehalten werden, nicht aber besonders erwärmt werden.

1827. Starkes Kaffeegetränk — belebender Kaffee.

Wird ganz ebenso bereitet, nur mit zwei- bis dreimal so vielen Bohnen — und wird heiß gereicht — nach Wunsch mit einem Zusatz von alkoholhaltiger Flüssigkeit (Rum, Cognac, Wein).

1828. Kaffee mit Zusätzen.

a) Kaffee mit Zucker, Rahm.

Kaffee nach 1826 ($\frac{1}{4}$ Lit., 250) wird versetzt mit Zucker (20 g), Rahm (2 Eßl., 30) (zusammen ca. 85 Cal.).

b) Kaffee mit Zucker und Ei.

Kaffee nach 1826 ($\frac{1}{4}$ Lit., 250) wird mit Dotter (1 St., 15 g) und Zucker (10 g) zusammen verquirlt (ca. 90 Cal.).

c) Café au lait.

Kaffee nach 1826 ($\frac{1}{4}$ Lit., 250) wird mit kochender Milch ($\frac{1}{8}$ Lit., 125) und Zucker (10 g) vermischt (ca. 120 Cal.).

1829. Kaffeessenz.

a) Kaffee, gemahlener, $\frac{1}{4}$ kg, 250, wird mit Wasser gekocht (1 Lit., 1000) — und bis auf den folgenden Tag hingestellt — die Flüssigkeit wird abgegossen, gesüßt (Zucker $\frac{1}{4}$ kg, 250) — bis auf ein Drittel eingekocht. — Davon ist 1 Eßl. zu nehmen zu einer großen Tasse Kaffee.

b) Zucker ($\frac{1}{4}$ kg, 250) wird zu hellem Karamel gekocht — mit Wasser (1 Lit., 1000) zusammengekocht — und die Flüssigkeit heiß zum Kaffeetrichtern (1826) verwendet mit ($\frac{1}{8}$ kg, 125) gemahlenem Kaffee. — Vom fertigen Extrakt ca. 1 Eßl. zu 1 Tasse Kaffeegetränk, mit kochendem Wasser.

1830. Wiener Eiskaffee.

Kaffeegetränk nach 1825 bereitet, mit ganz frischgemahlenen Bohnen ($\frac{1}{4}$ kg, 250) zu mit etwas Vanille aufgekochter Milch (anstatt Wasser) (1 Lit., 1000). Der Kaffeeauszug wird mit Dottern (10 St.) verrührt, die vorher mit Zucker (ca. 400 g) weiß gerührt worden sind — abgekühlt, durchgestrichen — mit Rahmschnee verrührt (aus $\frac{1}{2}$ Lit., 500 Schlagrahm) — sehr stark auf Eis gekühlt und in Gläsern angerichtet.

1831. Kaffeegranité.

Wie 1830, mit Zuckerzusatz zur Milch (bis auf 20° auf der Zuckerwage) und ohne Rahmschnee — auf Eismaschine zu körnigem Eis gefroren.

1832. Kaffeesorbet.

Starker Kaffeeextrakt ($\frac{1}{2}$ Lit., 500) mit Milch verdünnt (1 Lit., 1000) und mit Zucker versetzt (ca. 400 g), wird ganz leicht zu breiigem Eis gefroren.

1833. Kaffeessauce.

Wird wie Eiercreme bereitet — aus Dottern (6 St., 90 g), zu Zucker (200 g) und Rahm (oder Milch) ($\frac{1}{2}$ Lit., 500), die vorher mit etwas Vanille aufgeköcht ist — mit Kaffeessenz (starkem Kaffee-Extrakt) ($\frac{1}{4}$ Lit., 250) verrührt.

Kap. 187. Kaffee-Ersatzmittel,

die auch alle als Zusätze bei der Kaffeebereitung verwendbar sind.

1834. + Karamelcereal.

Von der grobgepulverten Masse wird 1 Eßl. mit einer reichlichen Tasse Wasser aufgeköcht — zum Absetzen hingestellt — die abgegossene Flüssigkeit als Getränk, gewöhnlich mit Milch vermischt, gereicht.

1835. + Bananenkaffeesurrogat.

Aus diesem aus Bananen gebrannten Pulver wird ein Getränk bereitet ganz wie in 1826 — am besten durch Trichtern — anstatt dem 1 Teelöffel davon, der für die Tasse in der Gebrauchsanweisung angegeben wird, muß viel mehr genommen werden, nämlich bis zu 4 Teelöffel voll auf ungefähr $\frac{1}{4}$ Lit., 250 Getränk — das gewöhnlich mit Rahm und Zucker zu reichen sein wird.

1836. + Kathreiners Malzkaffee — Kneipps Malzkaffee.

Dieses Surrogat ist aus gemälzter Gerste dargestellt, die braungeröstet (gebrannt) und glaciert wird, unter Einwirkung eines Extraktes aus der äußeren, weichen Fruchthülle der Kaffee- frucht. Es werden dadurch einige der, dem echten Kaffee eigenen, aromatischen, wohlschmeckenden Bestandteile mitgegeben — ohne daß aber etwas des nervenreizenden Alkaloids mitkommt.

Die ganzen Körner, in Gestalt welcher die Ware verkauft wird, müssen vor Gebrauch erst gestoßen oder gemahlen werden — und werden nach der ursprünglichen Gebrauchsanweisung wie Kochkaffee bereitet, indem das Pulver mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, einige Minuten gekocht und dann geseiht wird.

Die Bereitung des Getränkes mittels Trichtern (1826) dürfte höheren Wohlgeschmacks wegen vorzuziehen sein, mit Malzkaffee 4 Tl., 20 g auf $\frac{3}{8}$ Lit., 375 kochendes Wasser — und mit sehr sorgfältigem, wiederholten Durchgießen — womit (ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250 g) fertiges Getränk erhältlich.

Wenn der Malzkaffee als Kaffeezusatz zu verwenden ist, kann derselbe erst mit dem Wasser aufgekocht werden, wonach die Abkochung zum Kaffeetrichen verwendet wird, anstatt Wasser — und dann mit etwas sparsamerer Verwendung des echten Kaffees.

1837. Zichorie — gewöhnlicher Malzkaffee, Feigenkaffee, Eichelkaffee.

Diese verschiedenen Kaffeeersatzmittel sind kaum anders als als Kaffeezusatz verwendbar, zu echtem Kaffee.

Der Eichelkaffee wird doch auch für sich verwendet als stopfendes Mittel, besonders bei Kinderdiarrhöen — wegen seines reichlichen Gerbsäureinhaltes.

Kaffee als Zusatz sonst auch bei:

Rahmschnee mit Kaffee	50,
Rahmgelee mit Kaffee	56,
Rahmschneegelee mit Kaffee	59,
Buttercreme mit Kaffee.	72,
Eierstich mit Kaffee	220,
Eierkaffee	244,

Dotterkaffee	263,
Eiersauce mit Kaffee	276,
Eierschneegelee mit Kaffee	304,
Eiercremeeeis mit Kaffee	321,
Eierauflauf mit Kaffee	347.

Kap. 188. Kakao — Schokolade.

1838. Allgemeines über Kakao, Schokolade.

Die Kakaobohne — aus der kürbisähnlichen Frucht des Kakao-baumes — ist eine längliche, von einer ziemlich harten und dichten Schale eingeschlossene Bohne, die einer vorbereitenden Behandlung unterworfen wird, entweder nur einem Reinmachen und Trocknen an der Sonne oder auch einer Selbstgärung vor dem Trocknen. Es gibt Kakaobohnen von äußerst verschiedener Feinheit.

Für unseren Verbrauch werden die Bohnen noch weiter behandelt mittels Rösten, Schälen, Mahlen, Verarbeitung zur Kakaomasse (Bitterschokolade).

Der Nährwert ist ein recht hoher, nämlich durchschnittlich für

	Eiweiß %	Fett %	Kohlen- hydrat %	Zellu- lose %	Salze %	Wasser %	Theo- bromin %	Cal.
Bittere Kakaomasse	14,0	53,0	22,0	3,5	3,5	4,0	1,5	640
Kakaopulver (entfetteter Kakao) . .	20,0	28,0	35,0	5,5	5,0	5,5	1,7	480
Schokolade mit 50% Zucker	7,0	27,0	61,0	1,0	2,0	2,0	0,7	530

Das Fett, die sogenannte Kakaobutter, ist eine sehr gemischte Fettart, die, obgleich nicht ganz leichtflüssig, doch recht leicht verdaulich zu sein scheint.

Das Kohlehydrat ist nur teilweise Stärke.

Das Kakaopulver, der entfettete Kakao, wird aus der gerösteten Kakaomasse dargestellt, indem ein verschieden großer Teil der Kakaobutter ausgepreßt wird (bei oben angeführter Zusammensetzung ist ungefähr die Hälfte des Fettes entfernt) bei verhältnismäßiger Steigerung der übrigen Inhaltsprodukte, auch des Inhaltes an Theobromin, des „nervenreizenden“ Alkaloids.

Schokolade ist die fabrikmäßig dargestellte Mischung der bitteren Kakaomasse mit Zucker und verschiedenem Gewürz. Zu feineren Schokoladen wird Zucker mit Kakaomasse bis zu gleicher Menge genommen — bei einfacheren Schokoladen steigt der Zuckerzusatz bis auf zwei Drittel. Als Gewürz werden Vanille, Kaneel usw. verwendet, als verfälschende Zusätze Mehl und Stärke. Es sind also nur die besseren Schokoladen, für welche obige Angaben über Zusammensetzung Geltung haben.

Das Kakao- und Schokoladetränk einerseits und das Kaffee- und Teegetränk andererseits sind ganz verschiedenen Charakters.

Letztgenannte sind ja nämlich nur wässrige Auszüge aus den Blättern oder Bohnen und bekommen somit gar keinen Nährwert, sondern nur Genußwert. Im Kakao- resp. Schokoladetränk behalten wir dagegen die Kakao- resp. Schokoladenmasse in aufgelöstem, ausgekochtem Zustand, so daß es Getränke werden von sowohl Nährwert wie Genußwert. Und doch wird der Beitrag, den die eigentlichen Kakaobestandteile zum ganzen Nährwert der Getränke beisteuern, ein verhältnismäßig geringerer. So wie wir diese Getränke genießen, stark mit Zucker versetzt, rührt das meiste des Nährwertes von diesem stark konzentrierten Nahrungsstoffe her — und wo wir Milch als Kochflüssigkeit verwenden, tritt der Beitrag der Kakaobestandteile relativ nur noch mehr zurück.

1839. Wasserschokolade.

Dazu wird genommen 175—200 g Schokolade auf 1 Lit., 1000 Wasser. Die Schokolade wird zerbrochen, in etwas kaltem Wasser aufgeweicht und geschmolzen, mit dem übrigen Wasser glatt verquirlt und einige Zeit gekocht, in hohem Kochgeschirr, bei fortgesetztem Schlagen — ca. $\frac{1}{4}$ St. an warmer Stelle hingestellt — vor Anrichten wieder stark geschlagen (eine Tasse ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250 = ca. 230 (45) Cal.).

1840. Milchsokolade.

Dazu nimmt man 150—190 g Schokolade auf 1 Lit., 1000 Milch. Die entzweigebrochene Schokolade wird im Kochgefäß mit der kalten Milch übergossen, einige Zeit ganz leise gekocht und stetig umgerührt, bis ganz glatt — vor Anrichten in einer Kanne stark geschlagen (1 Tasse, $\frac{1}{4}$ Lit., 250, bekommt ca. 330 (50) Cal.).

Kann auch zubereitet werden mit Milch-Rahmmischung oder Wasser-Rahmmischung.

1841. Weinschokolade.

Wird nach 1839 gekocht, mit ca. $\frac{1}{6}$ Weißwein, $\frac{5}{6}$ Wasser.

1842. Kakaotränk — mit Milch oder Wasser

[mit Milch ca. 2 Portionen, à ca. 275 (50) Cal.

[mit Wasser ca. 2 Portionen, à ca. 115 (20) Cal.

Kakaopulver		Gr.	Cal.	Kakaopulver und Zucker mit-
(reichl.)	1 Eßl.	25—30	120	einander gemischt, werden
Zucker	2 Eßl.	30	117	mit etwas kochender Milch
Milch	$\frac{1}{2}$ Lit.	500	324	(oder Wasser) glatt gerührt
[oder Wasser	$\frac{3}{8}$ Lit.	375]		— und mit der übrigen
			561	Milch (oder Wasser) auf
				schwacher Wärme (am
				besten auf Wasserbad) zusammengerührt und geschlagen —
				einmal aufgekocht — Dotter (1 St.) kann dareingegeben werden.

1843. Schäumende Eierschokolade.

Schokolade nach 1839, 1840 oder Kakaotrunk nach 1842 wird auf dem Feuer (Wasserbad) mit Dottern stark geschlagen (8 St., 360 auf 1 Lit., 1000), die vorher mit Zucker (10 g auf jeden Dotter) weiß gerührt sind — bis stark schäumend — und sofort anzurichten.

1844. Schokoladensuppe.

Wird gekocht mit Schokolade 100 g, Mehl 10—20 g, Milch 1 Lit., 1000 — oder mit Kakao 50 g, Zucker 50 g — kann mit Dotter abgerührt werden — kann mit etwas Rahmschnee angerichtet werden.

1845. Schokoladensauce

[Ebl. 1,5 g = ca. 25 Cal.]

		Gr.	Cal.	
600	Schokolade	150	700	Die Zutaten werden auf Wasserbad miteinander gerührt und geschlagen — es kann zuletzt mit einigen Dottern abgerührt werden — kalt oder warm anzurichten — kann gewürzt werden mit Vanille, Maraschino usw. — auch mit Kakao 75 g, Zucker 75 g zu bereiten — auch als Schokoladeneiersauce nach 277.
125	Rahm, gew. 2 Ebl.	30	64	
1000	Wasser $\frac{1}{4}$ Lit.	250		
	Butter, wenig			

1846. Schokoladensherbet

[ganze Portion ca. 800 (80) Cal.]

80	Schokolade	30	140	Die Schokolade in etwas von der Milch aufgelöst und Zucker mit Dotter in der übrigen mit Vanille aufgekochten Milch glatt gerührt, werden miteinander vermischt — geseiht — leicht gefroren.
220	Zucker	80	312	
80	Dotter 2 St.	30	108	
1000	Milch (knapp) $\frac{3}{8}$ Lit.	375	243	
		515	803	

1847. Stopfendes Kakaotrunk.

Eine Portion Kakaotrunk (1842) wird abgerührt und aufgekocht mit Gummi (arab.) 5—10 g.

Schokolade, Kakao als Zusätze vergleiche:

Rahmschnee mit Schokolade	50,
Rahmgelee mit Kakao	56,
Rahmschneegelee mit Kakao	59,
Buttercreme mit Kakao	72,
Eierstich mit Kakao	222,
Schokolademeringues	242,
Dottersauce mit Schokolade	277,
Eierauflauf mit Schokolade	297,

Eierschneegelee mit Kakao	303,
Eierrahmschneegelee mit Kakao	311,
Dotterrahmschneegelee mit Schokolade	313,
Dottercremeeis mit Schokolade	321,
Eierauflauf mit Schokolade	338,
Eierauflauf mit Kakao	348.

Klasse III.

Alkohol-Getränke.**1848. Allgemeines.**

Die alkoholhaltigen Getränke bilden die dritte Hauptgruppe unserer Genußmittel.

Es ist uns allmählich mehr und mehr klar geworden, daß wir im Alkohol einen falschen Freund haben, der leicht zum gefährlichsten Feind der Menschheit wird. Doch scheint es trotz alledem bisher nicht ganz genügend anerkannt zu sein, daß der Alkohol, für den gesunden Menschen, in täglicher Gabe, ein ganz und gar entbehrliches Reizmittel ist, dessen sogenannte kräftigende Wirkung ein Betrug ist. Die erste belebende Wirkung des Alkohols ist äußerst zweifelhaften Charakters, die abspannende, abstumpfende, nieder Schlagende Nachwirkung aber eine um so sicherere und verderblichere.

Ein jeder fortgesetzte Alkoholverbrauch, außer in aller kleinsten Mengen, ist als schädlich anzusehen. Für Kinder ist ein jeder Alkoholgenuß — nicht nur der vereinzelte, vielmehr natürlicherweise der gewohnheitsmäßige — entschieden verwerflich.

Für kranke Menschen gilt in den meisten Fällen dasselbe. Als Heilmittel darf er nie von Laien auf eigene Hand angewendet werden. In vereinzelten besonderen Fällen kann der Alkohol in der Hand des Arztes zu einem berechtigten Heilmittel werden.

Die Reihe der Alkoholgetränke ist eine weite und in bezug auf Alkoholstärke eine äußerst verschiedene. Sie können in folgender Weise danach gruppiert werden:

Biere, leichte,
 schwere;
Weine, leichte,
 schwere;
Spirituosen;
Liköre.

Kap. 189. Bier und Malzextrakt.

1849. Allgemeines.

Das Bier wird dargestellt durch Gärung eines dextrin-maltose-zuckerhaltigen, wässerigen Auszuges aus gemälzter Gerste. Letztere wird grobgemahlen, mit warmem Wasser vermischt, wodurch die Würze ausgezogen wird, welche dann geklärt und mit Hopfen gekocht wird — und mit Hefe versetzt in Gärung gebracht wird. Während der Gärung bildet das Zucker sich um in Alkohol und Kohlensäure, bei gleichzeitiger Bildung gewisser aromatischer Stoffe. Indem die Gärung in verschiedener Weise geleitet wird, als Obergärung resp. Untergärung, werden zwei verschiedene Hauptarten von Bier erhalten, nämlich die (in der Regel) schwächeren obergärigen und die stärkeren untergärigen.

Indem die Würze, der dünne Malzauszug, durch Eindampfen stärker gemacht wird, erhalten wir die sogenannten „Malzextrakte“.

1850. Obergärige Biere.

Werden in Dänemark in sehr vielen verschiedenen Sorten gebraut — unter Namen wie: Schiffsbier, Weißbier, Kronenbier, Doppelbier, Malzbier usw., als sehr alkoholschwache Biere, mit in der Regel um 1,5% Alkohol. Nie über 2,25% Alkohol, um nicht ihren Charakter als steuerfreies Bier zu verlieren. Derartige Biersorten, deren Fabrikation in Dänemark in den letzteren Jahren eine stark ansteigende geworden ist, haben eine nicht zu unterschätzende Bedeutung für den Kampf gegen den Alkohol.

An deutschen obergärigen Bieren gibt es das Weißbier, ein von dem dänischen Weißbier ganz verschiedenes Fabrikat, für welches durchschnittlich angegeben wird: 2,79% Alkohol.

Für deutsches (obergäriges) Malzbier wird angegeben durchschnittlich 3,7% Alkohol, neben ca. 12,0% Extrakt. Derartige Biere besitzen also, neben ihrer Alkoholwirkung, einen für gewisse Fälle bedeutungsvollen Nährwert durch Zufuhr verhältnismäßig leichtverdaulicher Kohlehydrate: Dextrin, Maltose u. dgl.

1851. Untergärige Biere bekommen in

leichteren Sorten	ca. 3,7%	Alkohol,	5,4%	Extrakt,
schwereren „	„	4,3%	„	6,5%

Es sind Getränke, die als Nahrungsmittel kaum von Bedeutung werden können; denn um mit diesen extraktarmen Getränken eine irgendwie nennenswerte Nahrungszufuhr zu erreichen, würden sie in entschieden die Ernährung störenden Mengen zu verzehren sein.

Zu diesen Bieren gehören alle Biere nach bayrischer Art, Pilsener Biere u. dgl.

Kap. 190. Biergetränke — Biersuppen.**1852. Bierkaltsehale (dänische Vorschrift).**

			Gr.	Cal.	
1000	Bier	$\frac{1}{2}$ Lit.	500 ca.		Bier (Braunbier, dunkles Lagerbier u. dgl.), Wein, Zucker
125	Sherry	$\frac{1}{16}$ Lit.	60		werden miteinander ver-
125	Zucker		60	480	mischt, einige Stunden mit
	Zitronenscheiben				einigen braungerösteten Brot-
	Zitronenschale				rinden hingestellt — wird
	Gewürz				mit Roggenzwiebacken oder

anderem harten Brot (Zwieback, Röstbrot u. dgl.) angerichtet — für Sherry kann Weißwein genommen werden (doppelt soviel) oder Cognac (halb soviel) — es kann auch mit verschiedenen Fruchtsäften gewürzt werden.

Bierkaltsehale — Hannemann.

1000	Bier	1 Lit.	1000		Bier (Weiß- oder Braunbier),
125	Wasser	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		Brot (gerieben), Korinthen
20	Schwarzbrot		20		in Wasser aufgekocht, wird
30	Zucker		30		mit dem übrigen gut ver-
50	Korinthen		50		mischt und kaltgestellt.
	Kardamome				
	Zitronenschale u. -scheibe				

1853. Klare Biersuppe.

1000	Bier	1 Lit.	1000		Bier (dunkles oder Braunbier)
15	Mehl	3 Tl.	15	52	wird aufgekocht, mit Mehl
15	Zucker		75	295	abgerührt — gesüßt — mit
	Gewürz				Zitronenschale gewürzt.

1854. Bierweinsuppe mit Sago.

1000	{ Bier	$\frac{2}{3}$ Lit.	666		Bier (dunkles oder Weißbier),
	{ Weißwein	$\frac{1}{3}$ Lit.	333		Wein, Gewürz werden zu-
75	Zucker		75	295	sammen gekocht — der Sago
60	Sago		60	200	darin klargekocht (ca.
	Kaneel				30 Min.).
	Zitronenschale				

1855. Schäumende Biersuppe.

1000	{ Bier	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		Die Zutaten werden mitein-
	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		ander verquirlt — aufs Feuer
20	Mehl	2 Eßl.	20	70	gesetzt, stark geschlagen, bis
180	Ei	4 St.	180	280	nahe am Kochen — mit
80	Zucker		80	312	Zwieback, glacierten Brot-
					kroutons u. dgl. anzurichten

— auch mit Dottern alleine.

Milchbier }
 Rahmbier } vgl. 8—9.
 Eierbier siehe 245.
 Eierbiersuppe siehe 269.

1856. Biersuppe — norwegische (Schönberg-Steen)

[ca. 6 Portionen à ca. 130 Cal.]

			Gr.	Cal.	
375	Bier, bayrisch	1 1/2 Fl.	375	75	Alle Zutaten miteinander verquirlt, werden aufgekocht — mit braungerösteten Brotwürfelchen anzurichten.
250	Rahm	1 1/4 Lit.	250	420	
1000	Wasser	1 Lit.	1000		
50	Mehl		50	175	
30	Dotter	2 St.	30	108	
90	Cognac	1 Wgl.	90		
			1795	778	

Roggenbrotbiersuppe 827—839.

1857. Polnische Biersauce — nach Hannemann

[Eßl. 15 g = ca. 15 Cal.]

1000	Doppelbier	1 1/4 Lit.	250	125	Mehl mit Butter gebräunt, mit Brühe (aus Liebigextrakt und Wasser bereitet), Bier abgerührt, mit Suppengemüse (kleingeschnitten), Gewürz, Pfefferkuchen (gerieben) und Himbeersaft verrührt, wird 1 1/2 St. gekocht, recht langsam — durchgestrichen mit Zitronensäure, Salz, wenn nötig mit Zucker abgeschmeckt — es können noch in Essig und Zucker gargekochte Zwiebelscheiben hinzugefügt werden. — Man kocht darin Karpfen, auch Bratwurst, Wiener Wurst, Fleischklöße usw.
20	Mehl		5	17	
40	Butter		10	75	
100	Pfefferkuchen		25	ca. 100	
20	Himbeersaft	1 Tl.	5		
125	Zwiebel		30		
80	Suppengemüse	1 Eßl.	20		
	Liebigextrakt				
	Gewürz				
	Zitronensaft				
	Salz				
180	Wasser	3 Eßl.	45		

Kap. 191. Weine — Spirituosen.

1858. Allgemeines.

Der Wein, das durch Alkoholgärung aus dem Traubensaft hergestellte Getränk, erscheint in sehr vielen verschiedenen Sorten, je nach Art der Traube, nach Art und Weise, in der die Gärung durchgeführt wird, je nach übriger Behandlung und Nachbehandlung, und daneben hat die Witterung und der davon abhängige Reifegrad einen

sehr bestimmenden Einfluß auf die Güte des Weines, besonders die Süßigkeit und Feinheit (Bouquet). Von entscheidender Bedeutung ist ferner der Boden, auf dem der Wein gewachsen.

Der aus den Trauben ausgepreßte Most wird der Gärung überlassen, die hervorgerufen wird durch Gegenwart der Hefepilze, die entweder den Trauben anhaften oder aus der Luft hinzutreten (überwiegend *Saccharomyces ellipsoideus*).

Während der Gärung hat sich ein gewisser Teil des Zuckers im Most zu Kohlensäure und Alkohol umgebildet. Außer diesen Stoffen enthält der fertige Wein eine Reihe anderer Stoffe, einen Rest von Zucker, ganz wenig Stickstoffverbindungen, verschiedene Säuren, besonders Weinsäure und Apfelsäure, auch Borsäure und Essigsäure, Glycerin, verschiedene Salze, Gerbstoff, Farbstoffe (die stärker roten Farbstoffe entstehen unter der Gärung aus den Schalen), endlich die für den Wein als Genußmittel so bedeutungsvollen Bouquet-, Aromastoffe. Letztere sind teilweise schon in den frischen Trauben da, bilden sich teilweise während der Gärung, entwickeln sich jedoch zu der vollen, jeder Weinsorte eigentümlichen Feinheit erst während des Lagerns.

1859. Leichte Weine, Tischweine.

Dazu sind zu rechnen Weine mit 5—10% Alkohol neben ganz unbedeutenden Mengen von Zucker, und an Extrakt (übrige, nicht flüchtige Bestandteile) 1,5—2,5% — die gewöhnlichen deutschen Weißweine (Mosel-, Rhein-, Pfälzer-, Badische Weine usw.) und gewöhnliche französische Weine von Bordeauxcharakter und weiße mit Gravescharakter. Von letzteren gibt es doch auch stärkere Sorten.

1860. Mittelschwere Weine.

Sind Weine mit 11—13% Alkohol — wie Rotweine von Bourgognecharakter, gewisse französische Weißweine (à la Château Yquem), die auch zuckerhaltiger werden, Champagnerweine (süße mit bis zu 15% Zucker), Tirolerweine, rote und weiße, Tokayer (Zucker bis 20%), Malaga (Zucker bis 18%), Marsala (Zucker bis 3%).

Der Champagner ist bekanntermaßen ein Kunstprodukt, aus leichteren Traubenweinen hergestellt mit der sogenannten „Dosierung“ mit „Likör“ (einer Lösung von Zucker mit Cognac oder einem starken Wein) und verschiedenem Gewürz.

1861. Starke Weine.

Sind gewöhnlich mehr oder weniger Kunstprodukte, bereits von der ersten Produktionsstelle her. Bei diesen finden wir Alkoholprocente bis 14—16 und mehr — neben 3—6% Zucker.

Dahin gehören Weine wie Sherry (Xeres), Portwein, Madeira.

Übersicht
(durchschnittliche) über die Zusammensetzung der Weine.

	Mosel	Rhein- wein	Bor- deaux	Bour- gogne	Cham- pagner	Tokayer	Marsala	Malaga	Madeira	Portwein	Sherry
Alkohol ‰	5—9	6—10	7—9	10—11	trocken 11 süß 10	11—12	12	12	14	16	16
Extrakt ‰ mit	2,3	3,0	2,4		süß 12	2,3	6	22	5	8	4
Zucker ‰	0,2	0,2	0,2		süß 11	20,0	3	18	3	6	2
Säure ‰	0,8	0,8	0,6			0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

1862. Fruchtweine.

Werden aus verschiedenen Stein- und Beerenfrüchten hergestellt, indem der aus den Früchten ausgepreßte Saft, der Most, entweder einer natürlichen oder durch Hefezusatz angeregten Gärung überlassen wird — wobei sich die Verwendung gewisser reinkultivierter Weinhefen als zweckmäßig gezeigt. Bei Verwendung von zuckerarmen Fruchtsäften kann der Zusatz von Zucker zu dem Most notwendig werden. Nach der Gärung wird der Wein in gewöhnlicher Weise geklärt, gelagert, auf Flaschen gezogen.

Es ist ganz unmöglich, für diese Fruchtweine nur annähernd zuverlässige Mittelwerte aufzustellen. Es gibt sehr alkoholstarke, wie mittelstarke und schwache Fruchtweine. Die Bestandteile sind übrigens wesentlich dieselben wie in den Traubenweinen, doch so daß die Säure überwiegend Äpfelsäure ist — während die Weinsäure ganz fehlt oder nur in Spuren da ist — und die Bouquetstoffe von weit geringerer Feinheit sind.

Für verschiedene deutsche Äpfelweine wird 5% Alkohol angegeben; für französischen Cider 2—5%; für verschiedene Beerenweine (von Stachelbeeren, Johannisbeeren) bis 10%.

1863. „Alkoholfreier Wein“.

Ist eigentlich gar kein Wein, kein Alkoholgärungsprodukt — sondern einfach nur Weintrauben- oder Fruchtmost, der auf Flaschen gezogen und sterilisiert wird. Dieses Getränk vereint in sich in vorteilhafter Weise die aromatischen, würzenden Eigenschaften des Weines mit der Unschädlichkeit der alkoholfreien Getränke.

1864. Spirituosen — Branntweine.

Es sind dies die stärksten alkoholischen Getränke — mit einer Alkoholmenge von 25—70%. Sie werden in sehr verschiedener Weise dargestellt, nämlich

1. durch einfache Destillation alkoholhaltiger Flüssigkeiten, Trauben-, Fruchtweinen od. dgl.;

2. durch Gärung zuckerhaltiger Rohstoffe, wie Zuckerrohrsaft, Zuckerrübensaft, Fruchtsäfte, verschiedener, bei der Zuckerfabrikation erhaltener Sirupe (Melasse) — mit nachfolgender Destillation;

3. aus mehligem, stärkehaltigen Rohstoffen, Kartoffeln, Gerste, Roggen, Mais, Reis usw., nach erstmaliger Umbildung eines Teils der Stärke in Dextrin und Zucker, während des Maischens und durch spätere Destillation des in der vergorenen Maische gebildeten Alkohols.

Nach erster und zweiter Weise werden die sogenannten Edelbranntweine erhalten, nämlich Cognac, durch Destillation gewisser weißer französischer Weine (in der Charente), Rum aus der Zuckerrohrmelasse, Arrak aus Reis, verschiedene Fruchtbranntweine, wie Kirschwasser aus Kirschensaft, Slivovits aus Zwetschen usw.

Auf dem dritten der genannten Wege erhalten wir unsere gewöhnlichen Trinkbranntweine, Korn-, Kartoffelbranntwein, und Whisky aus Gerste und Roggen.

Außer dem Wasser und Alkohol enthalten diese Branntweine, je nach dem verschiedenen Ursprung, sehr verschiedene Geschmacks- und Geruchstoffe

An der Schädlichkeit unserer gewöhnlichen Kartoffel- und Kornbranntweine ist ganz sicher die verschiedene Unreinheit derselben — Inhalt an Fuselölen verschiedener Art — wesentlich mit theilhaftig.

Durchschnittlich läßt sich an Alkohol (in Gewichtsprozenten) rechnen für:

gewöhnlichen Branntwein	8—40%
Whisky, Arrak	50%
Rum	50—70% und mehr
Cognac	40—60%
Kirschwasser, Angosturabitter	ca. 45%
Absinth	40—65%
Benediktiner, Curaçao, Chartreuse	
(gelb)	40%
Maraschino	25%

In diese Reihe sind auch einige Liköre und Bitter aufgenommen — starke und stärkste und schädlichste Mischungen von Wasser mit Alkohol und verschiedensten, teilweise scharfen und stark nervenreizenden Geschmacks- und Gewürzstoffen.

In den ganz kleinen Mengen, in denen die Spirituosen und Liköre als Zusatzgewürz zu unseren Speisen Verwendung finden (zu Eier-, Fruchtspeisen usw.), dürften diese noch einigermaßen erlaubt sein — besonders falls die Alkoholwirkung durch Mitkochen reduziert wird.

Kap. 192. Getränke.

1865. Bowle — Allgemeines.

Es wird dazu gewöhnlich leichter, säuerlicher Wein genommen, einzelne Sorte oder mehrere vermischt. Es wird am besten mit vorher gekochtem und geklärtem Zuckersirup gesüßt, niemals stark (ge-

wöhnlich wird bis 50 g Zucker auf jede Flasche Wein genügen (bis höchstens 75 g) — zum Verdünnen kann reines Wasser verwendet werden — auch kohlenensäurehaltiges — aber ungern alkalisches. Es darf nur sehr schwach gewürzt werden (Rum, Cognac, Likör, Zitrone). Ist sehr kalt anzurichten.

1866. Bowle I, Maitrank.

		Gr.	
	Moselwein	1 Fl.	750
	Zucker		60
	Waldmeister	ca.	25

Die Ingredienzien werden vermischt — einige Zeit hingestellt — geseiht — gekühlt — mit eingelegten Eisstückchen anzurichten.

1867. Bowle II — nach Hannemann.

1000	{ Rotwein	$\frac{1}{2}$ Fl.	375	Der Zucker wird mit der Apfelsinenschale abgerieben — mit dem Wasser zu Sirup verkocht — geklärt, $\frac{1}{2}$ St. mit den reingemachten, in Scheiben geschnittenen Apfelsinen hingestellt — kalt angerichtet.
	{ Apfelwein	$\frac{1}{2}$ Fl.	375	
333	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	
80	Zucker		60	
	Apfelsine	1—2 St.		

1868. Bowle III.

1000	Moselwein	1 Fl.	375	Der Zucker mit Wasser zu klarem Sirup gekocht, wird mit dem Wein vermischt — mit dem geschälten und in Scheiben geschnittenen Pfirsich kaltgestellt
160	Zucker	$\frac{1}{8}$ kg	125	
333	Wasser	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	
	Pfirsich	1 St.		

— mit Chartreuselikör (ganz leicht) gewürzt,

— mit Rheinwein,

— mit Rotwein, Erdbeeren und Curaçao,

— mit verschiedenen anderen Früchten usw. — ebenso.

1869. Bowle mit Früchten — nach Hampel.

1000	{ Bordeaux	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	Die Ananasfrucht wird geschält, in Stücke geschnitten, mit den übrigen Früchten (außer den Erdbeeren) mit dem Rotwein kaltgestellt — die Erdbeeren werden mit den Ananasabfällen zerstampft, durchgestrichen, und mit dem Champagner verrührt — mit den Früchten in Rotwein und mit dem Apfelsinensaft vermischt — nach Bedarf gesüßt — stark gekühlt angerichtet.
	{ Champagner	1 Fl.	750	
250	Vanillesirup	$\frac{1}{4}$ Lit.	250	
	Ananas	$\frac{1}{4}$ St.		
	Pfirsich	4 St.		
125	Kirschen	$\frac{1}{8}$ kg	125	
125	Himbeeren	$\frac{1}{8}$ kg	125	
125	Johannisbeeren	$\frac{1}{8}$ kg	125	
500	Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ kg	500	
	Apfelsinensaft			
	Zucker			

1870. Kardinal.

Rheinwein (1 Fl., 750), Zucker ($\frac{1}{8}$ kg, 125), Saft von 1 Apfelsine und 1 Zitrone werden vermischt, geseiht — stark gekühlt gegeben.

1871. Bischoff.

Rotwein (1 Fl., 750), Wasser ($\frac{1}{4}$ Lit., 250), Zucker ($\frac{1}{8}$ kg, 125), Vanille miteinander aufgekocht, werden abgekühlt — mit dem Saft einer Zitrone und wenig Rum (20) vermischt — geseiht — kalt gegeben.

1872. Champagnerecup — nach Hampel.

		Gr.	
1000	{ Champagner $\frac{1}{2}$ Fl.	375	Der Zucker mit wenig Wasser zu Sirup verkocht und geklärt, wird mit den übrigen Zutaten vermischt — körnig gefroren.
	{ Weißwein (fein) $\frac{1}{2}$ Fl.	375	
188	Zucker	100	
	Zitronensaft von $\frac{1}{2}$ Zitrone		
	Curaçao, $\frac{1}{2}$ Likörglas		

1873. Sillabub.

Weißwein ($\frac{1}{2}$ Lit., 500), Schlagrahm ($\frac{1}{2}$ Lit., 500), Zucker ($\frac{1}{8}$ kg, 125), Zitronensaft, -schale nach Geschmack — werden miteinander auf Eis schäumig geschlagen.

1874. Eispunsch — nach Hannemann.

			Cal.	
1000	{ Arrak	$\frac{1}{16}$ Lit.	60	Wasser und Zucker werden aufgekocht — mit den übrigen Zutaten vermischt (außer den Eiweißen) — körnig gefroren, mit den zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißen verrührt — kalt, in breitem Glase anzurichten.
	{ Rotwein	$\frac{1}{8}$ Lit.	125	
660	{ Apfelsinensaft	4 Ebl.	60	
	{ Zitronensaft	4 Ebl.	60	
2000	Wasser	$\frac{3}{8}$ Lit.	375	
1350	Zucker	$\frac{1}{4}$ kg	250	
325	Eiweiß	2 St.	48	

1875. Abgekochtes Rotweingetränk.

1000	Rotwein $\frac{1}{2}$ Lit.	500	Die verschiedenen Zutaten werden miteinander aufgekocht — geseiht — heiß angerichtet — auch ohne Wasser — auch mit Wein und Wasser zu gleichen Teilen — kann auch mit etwas Zitronenschale gewürzt werden.
	(schwerer)		
500	Wasser $\frac{1}{4}$ Lit.	250	
350	Zucker	175	
	Kaneel 1 St.		
	Gewürznelken 10 St.		

1876. Punsch.

Wird warm zubereitet und gegeben — als:

Rotweinpunsch.

Rotwein, Wasser ($\frac{1}{2}$ Lit., 500 von jedem), Zucker (200 bis 250 g), Rum oder Cognac ($\frac{1}{16}$ Lit., 60), Gewürz (Zitronensaft, -schale) usw.

Weißweinpunsch.

Ebenso, mit Zusatz von Portwein oder Cognac oder Arrak und Gewürz.

Madeira-, Sherrypunsch.

Mit ca. $\frac{1}{4}$ Lit., 250 Wein, $\frac{1}{2}$ Lit., 500 Wasser, wenig Cognac — Zucker, Gewürz.

Portweinpunsch.

Mit Wein und Cognac ebenso — auch mit Tee statt Wasser.

Rumpunsch.

Mit Rum ($\frac{3}{8}$ Lit., 375), Tee (1 Lit., 1000), Zucker (300), Gewürz.

Andere Getränke mit Wein siehe auch:

Milchweinlimonade	10
Milchpunsch	11
Eiweißlimonade in Milch	248
Schäumendes Eiergetränk mit Rotwein, Weißwein	249—50
Eierschnaps	251
Äpfelgetränk mit Wein	1516
Fruchtextrakte mit Spiritus } . . .	Kap. 157
Fruchtlikör	

Kap. 193. Weinsuppen — Weinsaucen.

I. Suppen:

1877. Weinkaltschale.

			Gr.	Cal.	
1000	{ Rotwein	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		Zucker, Wasser, Wein werden vermischt — geklärt und ge- seiht, wenn nötig — kalt gegeben — mit Zwieback, gerösteten Brotwürfeln, gla- cierten Brotkroutons usw. — auch mit Eigelb legiert.
	{ oder Weißwein				
	{ Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
100	Zucker		100	390	
5	Zitronensaft	1 Tl.	5		

1878. Klare Weinsuppe.

		Gr.	Cal.	
1000	{ Rotwein	1 Fl.	750	Rotwein und Wasser werden mit der Zitronenschale und dem Kaneel aufgekocht — gesüßt — mit dem Gelee verrührt.
	{ Wasser	1/2 Fl.	375	
65	Zucker		75	
	Fruchtgelee	4 Eßl.		
	Zitronenschale			
	Kaneel oder Vanille			

1879. Weinsuppe mit Ei abgerührt.

Wie 1877, aufgekocht — nachdem vom Feuer entfernt, mit Eigelb (2 St.) abgerührt.

1880. Weinsuppe mit Mehl abgerührt.

Wie 1877 — aufgekocht — nachdem mit Arrowroot oder anderem Stärkemehl abgerührt, 10—15 g — kann auch außerdem mit Eigelb (1—2 St.) legiert werden.

1881. Weinpanadensuppe.

Wie 1877 — aufgekocht — abgerührt mit Brot (100—150 g) nach 469,7 oder 492 vorbereitet.

Andere Suppen mit Wein oder Spiritus siehe auch:

Milchsuppe mit Cognac	14
Potage financière	465
Potage Lamartine	465
Klare Fleischsuppe mit Wein	463
Rinderschwanzsuppe	487
Unechte Schildkrötensuppe	488
Apfelsinenkaltschale	1536
Erdbeerpüreesuppe	1558

II. Saucen:

Klare:

1882. Klare Rotweinsauce.

Rotwein	1 Fl.	375	Der Zucker wird mit der Zitronenschale abgerieben — in dem Wein aufgelöst, mit Kaneel und den (vorher aufgeweichten, aufgekochten und von den Steinen befreiten) Rosinen gekocht — mit Wasser nach Bedarf verdünnt.
Zucker		110	
Rosinen	3 Eßl.		
Zitronenschale			
Kaneel			

1883. Süße Portweinsauce (englisch) — nach Beeton).

1000	{ Portwein	1/4 Lit.	250	Das Gelee wird im Wein und Wasser auf Wärme geschmolzen (ohne zu kochen) — zu Wildbraten gereicht.
	{ Wasser	1/8 Lit.	125	
400	Johannisbeerengelee (süß)		150	

Andere Weinsaucen siehe auch:

Apfelsinensauce mit Weißwein	1543
Kirschensauce mit Rotwein	1544
Sauce Cumberland	1547
Kalte Erdbeersauce mit Weißwein	1567
Hagebuttenpüreesauce mit Wein	1570
Pfirsichpüreesauce mit Rotwein	1573
Melonenpüreesauce mit Weißwein	1574
Zwetschenpüreesauce mit Rotwein	1575
Püreesauce aus getrockneten Kir- schen	1577

1884. Brandysauce (à l'anglaise) — Hampel

[pro Eßl. ca. 15 g = ca.

			Gr.	Cal.	
1000	{Sherry	$\frac{1}{20}$ Lit.	50		Die Butter leicht angewärmt, wird mit dem Zucker, mit Sherry und Cognac gerührt und stark geschlagen — zu Plumpudding u. dgl.
	{Cognac	$\frac{1}{20}$ Lit.	50		
1200	Butter		120	900	
1200	Zucker		120	468	

Weinsaucen mit Ei:

1885. Madeirasauce — geeiste — Farmer.

1000	Madeira	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		Fruchtsaft und Wein wird vermischt und eisigkalt ge- kühlt — Zucker mit Wasser gekocht und gekühlt, wird mit den zu Schnee geschla- genen Eiweißen verrührt, und in ein Gefäß mit ge- salzenem Eiswasser gestellt, bis stark abgekühlt — mit der ersteren Mischung vermischt.
500	Apfelsinensaft	$\frac{1}{8}$ Lit.	125		
125	Zitronensaft	2 Eßl.	30		
2000	Wasser	$\frac{1}{2}$ Lit.	500		
1000	Zucker	ca. $\frac{1}{4}$ kg	250	970	
240-360	Eiweiß	2-3 St.	60-90	32-48	

1886. Champagnersauce — nach Hampel.

1000	Weißwein	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		Aus Weißwein, Dotter und Zucker wird eine Creme ge- kocht, mit Zitronenschale und -saft — wird stark schäumig geschlagen, zuletzt mit dem Champagner — kalt gegeben.
1000	Champagner	$\frac{1}{4}$ Lit.	250		
180	Dotter	3 St.	45	162	
360	Ganzei	2 St.	90	140	
160	Zucker		40	156	
	Zitronenschale und -saft				

Andere Weinsaucen siehe:

Chaudeau	279
Eiersauce	283, 286

Weinsaucen mit Mehl abgerührt:

1887. Rotweinsauce.

		Gr.	Cal.	
1000	{ Rotwein	1/2 Lit.	500	Wasser und Wein werden mit den Gewürzen gekocht — gesüßt — mit dem Mehl ab- gerührt und gekocht.
	{ Wasser	1/2 Lit.	500	
75—100	Zucker	75—100	285—390	
25	Kartoffelmehl	25	17	
	Gewürz (Kaneel, Zitronenschale, Gewürznelken)			

Weißweinsauce.

Mit Mosel-, Rheinwein, hellem Fruchtwein — ebenso.

1888. Rumsauce mit Einbrenne — nach Hampel

[pro Eßl. ca. 15 g = ca. 18 Cal.]

1000	{ Rum	3 Eßl.	45	Butter und Mehl werden mit- einander abgebrannt — mit Wein und Rum aufgegossen — gesüßt — 15—20 Min. gekocht — gewürzt — ge- seht — zu verschiedenen Mehlspeisen.
	{ Weißwein	1/4 Lit.	250	
370	Zucker	100	390	
37	Kartoffelmehl	10	35	
37	Butter	10	39	
	Zitronensaft			

Fleisch- und Fischsaucen mit Zusatz von Wein und Spirituosen:

Braune Sauce	530, 531, 532
Sauce bordelaise	553
Madeirasauce (perigeux)	555
Sauce matelote brune	558
Hering-, Sardellenpüreesauce	564
Kräuterpüreesauce	566

Kap. 194. Gestockte Weinspeisen.**1889. Weißweingelee**

[ganze Portion ca. 1700 (100) Cal.]

1000	{ Weißwein	1 Fl.	750	Zucker zu klarem Sirup ver- kocht, mit dem Wasser und den Gewürzen, abgekühlt, wird mit der in etwas Wasser aufgelösten Gelatine, und dem Wein (Mosel-, Rhein-, Graveswein oder Mischungen davon) verrührt — durch ein Tuch geseht — in Glasschüssel gegossen — zum Steifwerden kaltgestellt — mit verschiedenen Eiercremesaucen anzurichten — zur warmen Jahreszeit, oder wenn das Gelee gestürzt werden soll, wird mehr Gelatine genommen, bis 14—16 Bl.
	{ Wasser	1/4 Lit.	250	
375—500	Zucker	bis 1/2 kg	375—500	1462—1950
25	Gelatine	12 Bl.	25	100
	Zitronenschale			
	Zitronensaft			
	Zitronensäure			

Tuch geseht — in Glasschüssel gegossen — zum Steifwerden kaltgestellt — mit verschiedenen Eiercremesaucen anzurichten — zur warmen Jahreszeit, oder wenn das Gelee gestürzt werden soll, wird mehr Gelatine genommen, bis 14—16 Bl.

Rotweingelee ebenso.

1890. Portweingelee.

Weingelee mit Portwein oder anderen ähnlichen stärkeren Weinen, Sherry usw., wird nach 1889 bereitet mit ca. Wein 500, Wasser 500.

Tokayergelee ebenso — mit Wein und Wasser zu gleichen Teilen — und mit Zitronensaft als Gewürz.

1891. Arrakgelee mit Wein und Tee — Hannemann.

			Gr.	Cal.	
1000	{	Arrak $\frac{1}{8}$ Lit.	125		Die Gelatine im Tee aufgelöst, wird mit den übrigen Zutaten vermischt — in Glasschüssel zum Steifwerden gegeben.
		Rheinwein $\frac{1}{16}$ Lit.	60		
		Tee, sehr stark $\frac{1}{2}$ Lit.	500		
		Wasser $\frac{1}{4}$ Lit.	250		
65		Zitronensaft 4 Ebl.	60		
160		Zucker	150	585	
20		Gelatine 10 Bl.	20	80	
		(weiße)			
		Apfelsinenextrakt 4 Tr.			

Verschiedene andere Speisen mit reichlicherem Zusatz von Wein und Spirituosen:

Karpfen in Rotwein	596
Geräucherter Schinken in Wein	635
Kalbsbröschen in Weißwein	649
Mehlgrütze in Rotwein	841
Sagoflammeri mit Rotwein	843
Savarinaufguß	927
Himbeerflammeri mit Rotwein	1553

Sachregister.

- Abbacken, Abbrennen, Einbrenne** (mit Mehl und Butter) 114, 215; für Fisch-, Fleischspeisen 197; für Fleischfarcen 183, 188, 189—190; für Frikassee 199; für Gemüse 353, für Klöße 299; für Kuchenteig 273; für Pudding (Auflauf) u. dgl. 288, 291; für Ragout 178; für Saucen 134 usw., in Suppen 118, 335.
Abdampfen von Gemüsen 347.
Abbrühren, mit abgebackenem Mehl (Mehlschwitze, Einbrenne), mit Brot, Zwieback 114; mit Butter 114; von Suppen, Saucen 114; mit Mehl 114; mit Milch, Rahm 117.
Alkoholgetränke 447.
Anrichten, gutes, der Speisen 7.
Anrichtungen, gemischte, von Fisch, Fleisch 157.
Arrowroot 220, 226.
Aspik 110; Fisch, Fleisch in 169; Früchte in 408.
Aubainfarce 190.
Auflauf = Soufflee.

Backen von Brot 251; von Früchten 406; von Kartoffeln 347; von Kuchen 264; von Schinken 169.
Backpulver 251.
Backregeln 251, 264.
Backwerk 258.
Bananenkaffee 443.
Bavarois = Eiergelee.
Bearnaise-Essenz 438.
Bechamel (Sauce) 134; Gemüse in 354, 357; Saucen mit 136.
Beeftea 102.
Beef à la Mode 146; à la Nelson 147; braisé 145.
Beefsteak 153.
Beignet von Früchten 410.
Bekömmlichkeit 6; der Milch 16.
Bier 448; -getränke 449; -kaltschale 449; -sauce 450; -suppen 449.
Biskuit = Zuckerbrot.
Blanc-manger 404.

Blattkohl 328.
Blaukochen von Fisch 142.
Blätterteig (Butterteig) 272.
Blut 91; -speisen 179.
Bouillon (siehe auch Fleischbrühe) 102, 104; Flaschen- 102.
Bouquet-garni 128, 437.
Bowle 453.
Branntwein 452.
Braten von Fisch 158; Fleisch 96, 149 usw.; von Gemüsen (Schwitzen) 325, 330, 335; von Mehlspeisen 284; im Ofen 96, 149; im Topf 97, 151.
Brot 249; abgerührt, zu Gemüsen 356; zu Saucen 139; zu Suppen 25, 121, 334, 389; geröstet 280.
Brotbereitung 249.
Brotfarce 183, 186, 281, 369, 370.
Brotgalerte 232.
Brotklöße 298, 300.
Brotmelette 84, 85.
Brotpanade 26, 32, 121, 139, 183, 186, 334, 356.
Brotpudding 282, 292.
Brotsaucen 139, 345.
Brotsoufflee (Auflauf) 282, 293.
Brotsuppen, in Fleischbrühe 121; in Milch 25.
Brotteig 249; -lockerung 249; Milch- 253; Wasser- 252.
Butter, gebräunte 41; gerührte 38; geschmolzene (zerlassene) 40.
Butter, -creme 39; -eiersaucen 41.
Butterersatzmittel 43.
Buttergrütze 237, 241.
Buttersaucen 40; -mehlsaucen 42.
Butterteig = Blätterteig.
Butterzubereitungen 38.

Cacao = Kakao.
Calorienberechnung, -werte 3, 7.
Carbonade = Karbonade.
Cerealien = Getreide.
Chateaubriand 153.
Chaudeau 70, 71.
Chokolade = Schokolade.

- Cichorie = Zichorie.
 Compôt = Kompott.
 Consommé = Konsommee.
 Creme, Eier- 73.
 Crustade = Kroustade.
 Curry 204, 437.
 Custard = Eierstich.
- Dampfkochen** (Kochen in Dampf) 96;
 von Fisch, Fleisch 96; von Gemüsen
 325.
Dauerkochen 222 usw.
Diätmilchzubereitungen 44.
Dicke Milch 26; -speisen 26, 238.
Dotter (Eierdotter, Eigelb) 47, 49;
 -creme 73; -cremeeis 80; -cremegelee
 76; -Eierstich 55, 57; -Eis 80; ge-
 rührt 51; -Getränke 65; -Rahm-
 schneeis 81; -Rahmschneegelee 78.
Dotter-Saucen 69 usw.; -Weinsauce
 (Chauveau) 71.
Duxelle 127.
- Ei** 47; gebacken, gebraten, gekocht,
 gerührt 51; geschlagen 51; pochiert
 49, 53; Rühr- 59; Spiegel- 53.
Eichelkaffee 443.
Eier-Auflauf 82; -creme 73; -cremegelee
 75; -gelee 75, -getränke 62; -grütze
 236, 241; -klöße 61; -pfannkuchen
 82; aufgelaufene do. 84; -saucen 67;
 -speisen 47; -stich 54; -suppen 67.
Eigelb = Dotter.
Eingeweide 170.
Einpackungskochen siehe Kochen in
 der Hülle oder Dauerkochen.
Einweichen von Mehl, Grützen 222.
Eis (Natureis) 427; Frucht- 405; halb-
 gefrorenes 405; Rahm- 33.
Eiweiß 47, -backwerk (Meringue), -ge-
 tränke 64; -klöße 61; -sauce 68.
Eiweißschnee 51.
Entrecôte 153.
Escalope (Schnitzel) 153.
Espagnole (Sauce) 135, 137; Gemüse
 in 354; Ragout in 200; Saucen mit
 137.
Essig 434; -ersatzmittel 435; Gewürz-
 434.
- Farbengewürz** 432.
Farce (Teig, Brot- 186; dänische Brot-
 190; Fisch- 182; Fleisch- 182; Frucht-
 418; Gemüse-Kräuter- 365; zu Klößen
 192; Leber- 177; zu Puddings, Rand-
 form 192 usw.; Rahm- 185; Rahm-
 Eiweiß- 186; schleswigsche 187; Talg-
 190; überfettete (Godiveau) 191;
 Wurst- 194.
- Fastensuppen** = Gemüsemilchsuppen,
 französische.
Fettkochen = Kochen in Fett
 = Friture.
Fett im Essen 10, 215.
Fines herbes 437.
Fisch 91; Blaukochen von 142; ge-
 braten 159; geröstet 159; gesalzen
 162; geschmort 149; Kochen von 141;
 Kochen in Bier, Wein 142; in Dampf
 142; Salpicon von 200; in Sauer
 170.
Fischfarcen (-teige) 182, 185, 186, 189,
 190, 192.
Fischklöße 192; -pudding 192, -ragout
 200, 201.
Fischsaucen 131, 134, 139.
Fischsuppen 107, 109, 117, 118, 123.
Flammeri 242, 392.
Fleisch (-ware) 89; Abhängen von 90;
 Braten von, im Topf 97; auf der
 Pfanne 97; Dampfkochen von 96,
 141; geräuchert 166; gesalzen 162;
 in Gelee 169; halbroh 99; roh 92, 101;
 Rösten von 93; do. am Spieß 152;
 Schmorbraten von 145; Schmor-
 kochen von 142.
Fleisch-Auszüge = -suppen, -extrakte.
Fleischaufbewahrung 91; Aufwärmen
 von Fleisch 98; Fleischbeurteilung
 (Fleischschau) 91.
Fleischbrei 100.
Fleischextrakte 102, 104, 111.
Fleischfarcen (-teige) 182.
Fleischgelee 110.
Fleisch-Peptonuppe 103; -püree (-mus)
 182; -püreesuppe 122; -püreesaucen
 139; -saft 99.
Fleischsuppen 104; abgerührte 114 usw.;
 mit Einlagen 112; klare 112; Kochen
 von 104; Püree- 122; zusammen-
 gesetzte 112.
Fleischtee 102.
Flocken (Hafer-, Mais-, Reis-) 220;
 Brei von 241; Grütze von 233, 241;
 Suppe mit 230.
Fricandeau 147.
Frikassee 196, 199; -sauce 131, 132, 136.
Frikandellen (Klops, Scheiben, Schnitte)
 von Fisch, Fleisch 193; von Hülsen-
 fruchten 308 usw.; von Kräuter-
 gemüse 365 usw.
Friture 95; von Backwerk 282; von
 Fisch, Fleisch 159; von Früchten 410.
Fritureteig 283.
Fruchtauszüge 382, 384, 385; -brot 418;
 -essig 385; -gelee 409; -grütze 392,
 399; -kaltschale 388; -kompott 411;
 -likör 384; -limonade 382, 384, 385;

- pudding 418; -püree (-mus) 393; -saft 386; -salate 406; -sauces 390, 396; -schalenextrakt 384; -sirup 386; -suppe 388, 393; -teige 418; -timbale 416; -wein 452.
- Früchte 375; Abkochen, Abpressen, Abseihen von 386; farcierte 422; Friture von 410; gebackene 406; in Gelee 408; geröstete 406; getrocknete 381, 387, 390, 401, 413; in Mayonnaise 408; naturell 406; Reinmachen von 381; Verdaulichkeit von 381; Wärmeeinwirkung auf 381; Zubereitung von 380.
- Gänseleber 176.
- Geflügel, geschmort 143; gebraten 150, 151.
- Gehirn (Rückenmark) 173.
- Gelatine 110.
- Gemüse 321; à l'anglaise 348, 357; Bereitung von 323; farcierte 372; à la française 352, 360; frites 361; gebräunte 362; gekochte 324; in Dampf 325; in Fett 325, 330, 340, 360; in Milch, Rahm 340, 356; in Wasser 324; geschwitzte 325, 330, 340; gestobt in Brot 355; in Mehl 350; getrocknete 328; halbsautiert 359; in Jus 349; Nach-, Vorkochen von 124; naturell 347; in Saucen 350, 352, 353; sautiert 360; in Süß oder Sauer 349.
- Gemüse-Auflauf 367; -croquetten 371; -milchsuppen 340; -omeletten 367; -pudding 367, 372, 373; -püree (-mus) 362; -salate 351; -sauces 347; -soufflee 367; -suppen 329; -teige oder -farcen 365.
- Genußmittel 431.
- Getreide 217.
- Gewürz 431; -mischungen 426.
- Godiveau 191.
- Grablachs 165.
- Grahambrot 252; mit Früchten 254.
- Gratin 205.
- Gries 217; -auflauf 286; -grütze 226; -klöße 200; -omelette 289; -pudding 289.
- Grundsaucen, Grundsuppen von Fisch, Fleisch 104; von Kräuter-Gemüsen 329.
- Grütze 219; Auf-, Einweichen von 222; durchgestrichene 229; Kochen von 226, 232, 233, 236, 238, 241; -speisen 222 usw.; -suppen 222 usw.
- Grütze (= dicker Brei), Frucht-püree- (Fruchtmus-) 399; Frucht-saft- 392; Graham- 233; Milch- 238; Stärke- mehl-, Mehl-, Gries- 232, 238; Wasser- 232; Wasserrahm- 237.
- Gulasch 147.
- Hachee 203.
- Haferflockensuppe 230; -grütze 233, 241.
- Hausenblase 110.
- Hebemittel für Teig (Lockerungsmittel) 249.
- Hefenteige 249.
- Herz 178.
- Heukiste = Kochkiste.
- Hirschhornsalz 251.
- Honig 425; -kuchen 267.
- Hörnchen 257, 263.
- Hülsenfrüchte 301; Aufweichen der, Bereitung der, Kochen der 302; -teige 308.
- Hülsenfrüchte-Saucen 305; -soufflee 309, 316; -suppen 309, 316.
- Junket 26.
- Jus 109; Gemüse in 349; -sauces 128, 132.
- Kaffee 441; -ersatzmittel 442.
- Kakao 438, 444.
- Kakes 277.
- Kalbskopf 180.
- Kaldaunen 180.
- Kallops 153.
- Kaltschale von Butter, Milch 22; Käsemilch- (Quark) 28; Milchreis- 25; Frucht- 388; Wein- 456.
- Kaneel 433.
- Karamel 424; -pudding, -eierstich 51; -sauce 56.
- Karbonade 154.
- Kartoffeln, Abdampfen von 347; -klöße 367; -mus (-püree) 364.
- Käse 14, 16; bayerischer, Bavaois, Eiergelee 75; Rahm- 37.
- Kastanien 377; -püree (-mus) 402; -sauce 141, 399; -suppe 126.
- Kefir 45.
- Klippfisch 166.
- Klöße 192, 296; abgebackene Mehl-, Gries 296; Brot- 296; Fisch-, Fleisch- 182, 192; gerührte Mehl-, Gries- 296; Leber- 177.
- Knödel 299.
- Kochen, in Dampf 224; in Fett (siehe auch Friture) 159; von Gemüsen 324; Fleischsuppen- 104; in der Hülle (Papierhülle) 225; Nach- 223; Schmor- 96; Schnell- 95; von Stärke, Mehl, Grütze 222; auf Wasserbad 224.
- Kochsalz 429, 432.

- Kompott von Früchten 411.
 Konditorcreme 107.
 Konsommee (Consommé) 107.
 Kopf (Kalbs-, Lamm-) 180.
 Korn = Getreide.
 Kotelett 153.
 Kraftsuppe = Konsommee.
 Kräuter 328; -essig 434; -farcen 365;
 -püree 362; -saucen 342; -suppen 329.
 Kroustaden 205.
 Kuchen 263; -creme 75.

 Lahmanns Nährsalz 437.
 Leberspeisen 174.
 Legieren vgl. Abrühren, Sämigmachen.
 Leguminosen = Hülsenfrüchte.
 Liaison 130.
 Liebig's Fleischextrakt 111.
 Limonade, mit Milch 22; mit Früchten
 382; Eiweiß- 65.

 Maggifleischextrakt 111.
 Maggigewürz 437.
 Makkaroni 246; -speisen 217.
 Malzkaffee 443.
 Mandelteig 274; -milch 383.
 Margarine 43.
 Marzipan 274.
 Mayonnaise 43; Fleisch in 196; Früchte
 in 408; Gemüse in 351.
 Mehl 219; abgebacken 115; Abrühren
 mit Mehl zu Buttersaucen 42; zu Eier-
 saucen 70; zu Eiersuppen 67; zu
 Fleischsaucen 132; zu Gemüsen 334;
 zu Gemüsesaucen 338; zu Milch-
 suppen 23; Einweichen von 222;
 präpariertes 230.
 Mehlaufguss 286.
 Mehleiercreme (unechte) 74.
 Mehleiersaucen (unechte) 70.
 Mehl-Grützen 232, 240; -klöße 296;
 -panade 184; -pudding 289; -schwitze
 (Einbrenne) 134; -speise (auf der
 Pfanne gebraten) 284; -suppe, -brei,
 -grütze 226 usw.
 Mehlspeisen, in Fett gekocht 282; auf
 der Pfanne gebraten 284.
 Meringue 62.
 Met 425.
 Milch 12; Aufbewahrung von 20; Auf-
 kochen von 20; dicke 26; geronnene
 15, 26; leicht abführende 45; Zeichen
 für gute 19; Diabetes- 45; Gemüse-
 suppen gekocht in 340; Mehlgrütze-
 speisen, gekocht in 238; Milchbrei-
 grütze 238; -brotsauce 26; -suppe 25.
 Milchgelee 26.
 Milchgemüsesuppe 340.

 Milchgetränk, halbgefroren 22; -limo-
 nade 22; -speisen, gestockte 26;
 -suppe 23.
 Mineralstoffe 428.
 Mineralwässer 427.
 Mirepoix 127.
 Molke 16, 46.
 Mostrich = Senf.
 Mürbeteig 272.

 Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich
 208; aus dem Tierreich 12.
 Navarin 204.
 Nieren 178.
 Nudeln 246, 247.
 Nüsse 377, 422.

 Obers = Rahm.
 Obergärung von Bier 447, 448.
 Ofenbraten (oder in der Röhre) 96.
 Oliven, -öl 43, 377.
 Omelette, französische 82; Eier- 82, 85;
 Frucht- 418; Gemüse- 365; Mehl-,
 Gries-, Grütze-, Brot- 286, 290, 293.

 Palmin 43.
 Panade 114, 183, 281; Milch- 26.
 Panaden-Suppe 121, 231; -sauce 139;
 -Fruchtsuppe 389.
 Panieren 95, 98.
 Pasteten 206.
 Pasteurisieren 21.
 Pfanne, Braten auf der, von Fleisch 149.
 Pfannkuchen, Eier- 82; Mehl- 284.
 Pfefferkuchen 269.
 Pflanzennahrungsmittel 208.
 Pie 207.
 Ptisane 229.
 Pudding, von Fleisch, Fisch 192; von
 Früchten 418 usw.; mit Gemüsen
 366 usw.; von Mehlstoffen (Gries,
 Grütze usw.) 289 usw.
 Punsch 456.
 Püree (Mus), von Fisch, Fleisch 100,
 122, 139, 182; von Gemüsen 362;
 von Früchten 393 usw.; von Hülsen-
 früchten 308.
 Püree, -grützen von Früchten 399;
 -saucen 139, 305, 345, 396; -suppen
 122, 229, 303, 335, 393.

 Quark = Käsemilch.

 Ragout 196, 200.
 Rahm, -speisen 29; -gelee, gestockte
 Speisen von 34; -käse 37; -schnee 32.
 Rhabarber 321, 380.
 Risollen 205.
 Rouladen (Paupiettes) 148.

- Saccharin 435.
 Sahne = Rahm.
 Salate, von Fisch, Fleisch 196; von Früchten 406; von Gemüsen 351.
 Salatsauce 31, 71, 131 usw., 196, 351, 406.
 Salep 221.
 Salpicon 198, 200, 202.
 Salze (Mineralstoffe) 428.
 Sämigmachen = Abrühren.
 Sauce, abgebackene 134; abgerührte 132; allemande 135; Bechamel- 134, 136, 344, 358; Braten- 98; braune 108, 109, 133, 135, 137; mit Brot (Brotpüree) abgerührt 26, 32, 139, 345, 392; Eier- 68; Espagnole- 135, 137, 344, 354; Fleisch-, Fisch- (Auszugs-) 127; Frucht-püree- 396; Fruchtsaft- 390; Grund- 104; hollandaise (mousseline) 41; Kaffee- 442; Karamel- 56, 424; Kräuter-Gemüse- 342; Linsens-püree- 305; Milchbrot- 26; poulet 131; Püree- 139, 345, 396; Rahm- 30; Rahmbrot- 32; velouté 134, 135, 343, 353; Wein- 457; weiße 130, 132, 134, 135, 136; Schokoladen- 446; zusammengesetzte Fleisch-, Fisch- 135; do. Gemüse- 343.
 Saucefarben 128.
 Saucengewürz 127, 146.
 Sauces mères 134.
 Saucenbereitung zu Fleischspeisen 156.
 Schinken, geräuchert 167.
 Schmorbraten 145; Schmorkochen 142.
 Schnellkochen von Fleisch, Fisch 95.
 Schnellräuchern 166.
 Schnitzel (Escalope) 153.
 Schokolade 444; -sauce, -suppe 446.
 Schwitzen von Gemüsen 325, 330, 335.
 Senf 436.
 Sirupkuchen 267.
 Soufflee (Auflauf) 29, 82, 84, 86, 193, 286, 288, 293, 316, 367.
 Soja (Soja) 438.
 Sparsuppe 105.
 Speisefarben 128.
 Spiegelei 53.
 Spirituosen 450.
 Stärke 210, 212, 220; -mehlspeisen 221.
 Steak 153.
 Stoben von Fisch-, Fleischspeisen 196; von Gemüsen 350.
 Suppe, Brot- 25; Bier- 449; Fisch-, Fleisch- 104; Fruchtsaft- 383; Frucht-püree- 393; Kraft- (Konsommee) 107; Kräuter-Gemüse- 329; Milch-Gemüse- 340; Wasser- 226; Wein- 456.
 Suppekochen von Fisch, Fleisch 94; von Kräuter-Gemüse 329; Suppenfleisch 94, 141.
 Tafelsalz 430.
 Talgpudding 295.
 Tarteletten 205.
 Teezubereitungen 439.
 Teige (Farcen), abgebackene 273; Backwerk- 258; Brot- 249; Fisch-, Fleisch- 182; Frucht- 418; geknetete 249; Gemüse- 365; gerührte 263; Hefen- 249; Hülsenfrucht- 308; Kuchen- 263; Mandel- 274.
 Tierreich, Nahrungsmittel aus dem 12.
 Timbale 206, 416.
 Tournedos 154.
 Trinkwasser 426.
 Untergärung von Bier 448.
 Velouté (Sauce) 134, 135; Gemüse in 353.
 Vinaigrette 203.
 Vol au vent 206.
 Vögel = Geflügel.
 Wärmewirkung 9, 212; auf Eier 48; auf Fisch, Fleisch 104; auf Früchte 381; auf Gemüse 324; auf Stärke, Mehl, Gries, Grütze 212, 221, 222 usw.; auf Pflanzennährmittel 212.
 Wasser 426; destilliertes 427.
 Wasser-Grütze 232; -mehl-, -gries-, -grützespeisen 226; -rahmgrütze 237; -schokolade 445; -suppen 227.
 Wein 450; alkoholfreier 452; -gelee 459; -getränke 453; als Gewürz 438; -saucen 457; -suppen 456.
 Weißbrot 240, 252.
 Würste 194.
 Würzen 431; von Saucen, Suppen 127, 128; gemischte 446.
 Wurzelgewächse 328; Backen der 347; Kochen der 364; Kochen in Milch der 340; Pudding von 365; Püree von 364; Suppen von 330.
 Zichorie 443.
 Zimt = Kaneel.
 Zitronensaft 435.
 Zucker 423; -ersatzmittel 425; -kochen 424; -sirup 424.
 Zuckerbrot 264.
 Zunge 170.
 Zwiebel 275.



Druck der Spamerschen Buchdruckerei in Leipzig.

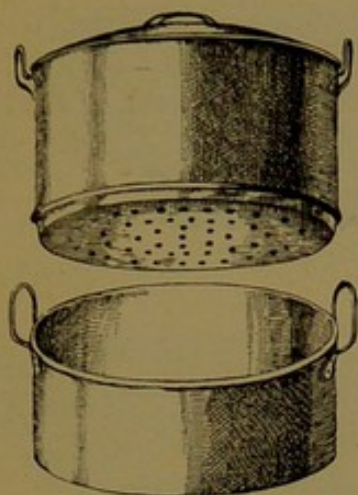


Fig. 1a (S. 141, 224).

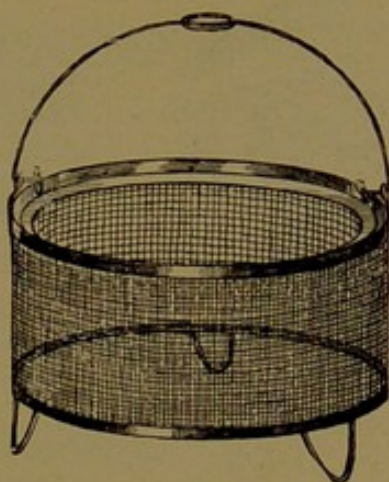


Fig. 1b.

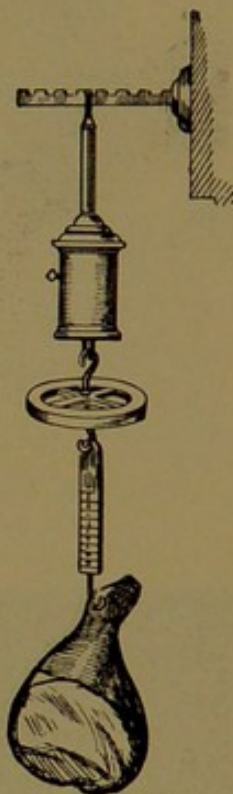


Fig. 3 (S. 151)



Fig. 2 (S. 143).

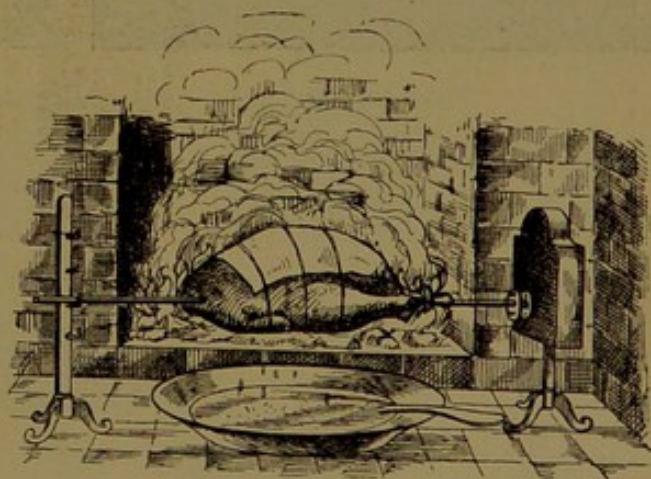


Fig. 5 (S. 152).

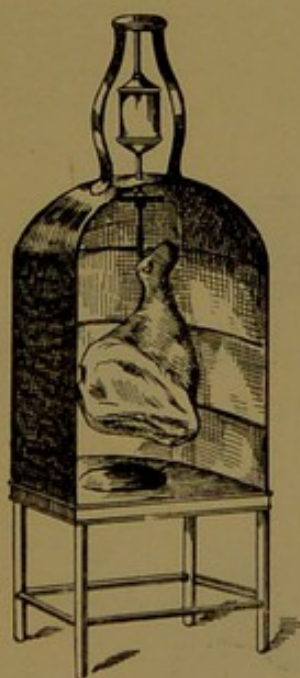


Fig. 4 (S. 152).

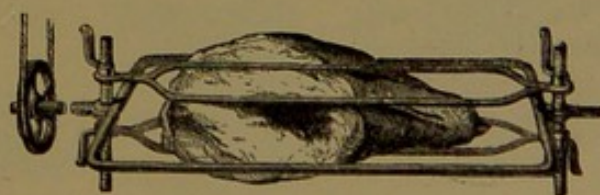


Fig. 6 (S. 152).

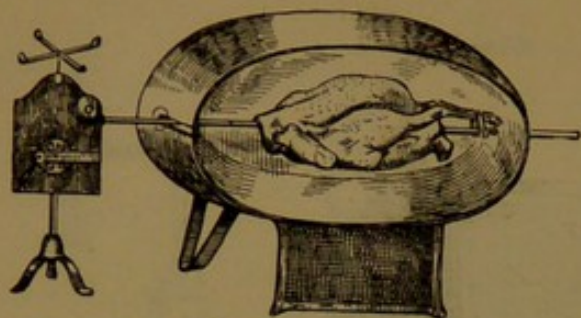


Fig. 7 (S. 152).

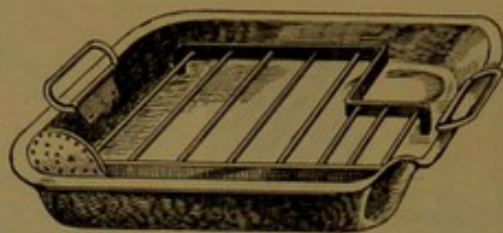


Fig. 9 (S. 153).

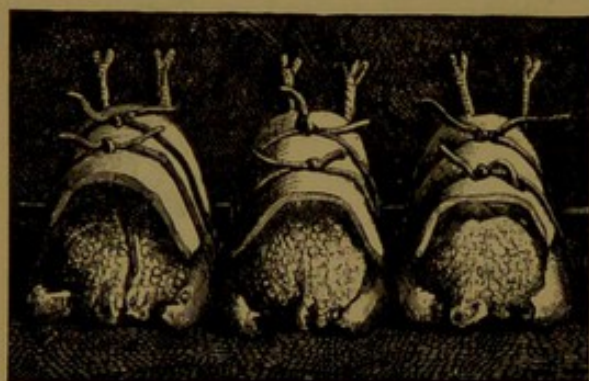


Fig. 8 (S. 153).

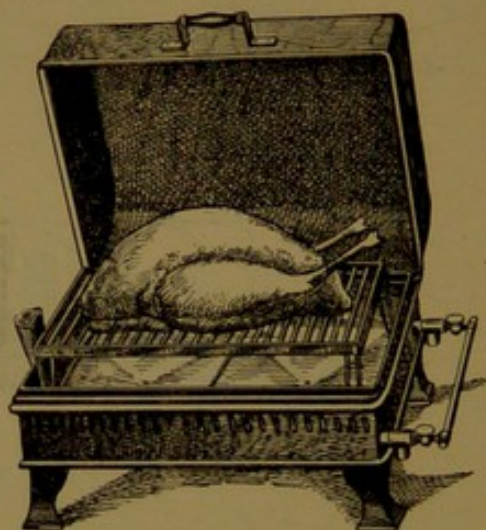


Fig. 10 (S. 153).

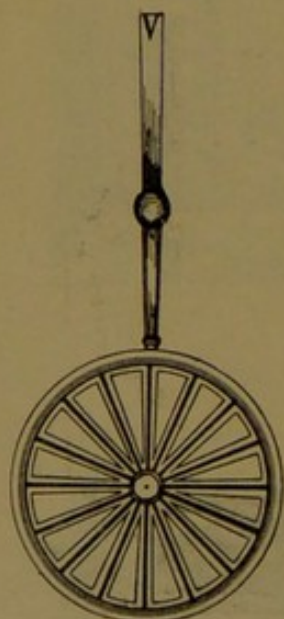


Fig. 12 (S. 155).

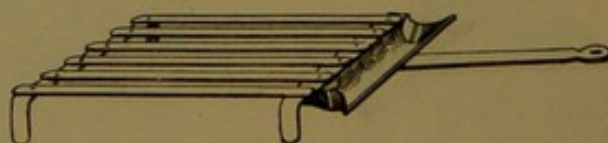


Fig. 11 (S. 155).



Fig. 13 (S. 155).

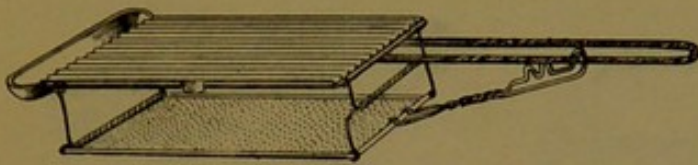


Fig. 14 (S. 155)

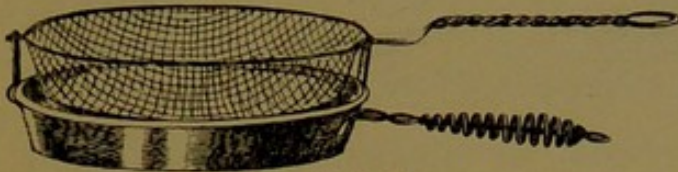


Fig. 16 (S. 161).

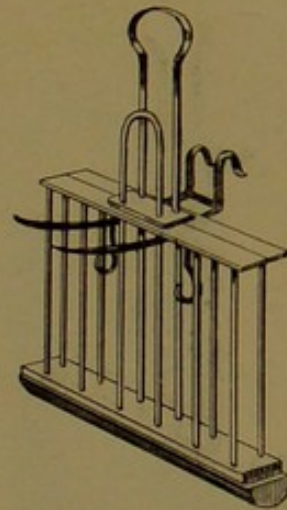


Fig. 15 (S. 155).



Fig. 17 (S. 182).

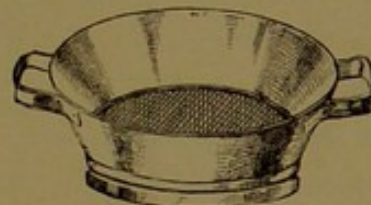


Fig. 18 (S. 182).



Fig. 19, 1, grob.



Fig. 19, 2, mittel.



Fig. 19, 3, fein.



Fig. 20
(S. 182).



Fig. 21 a (S. 205).



Fig. 21 b.



Fig. 21 c.

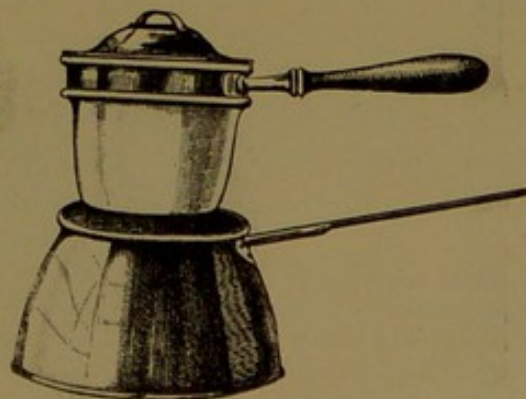


Fig. 22 (S. 224).

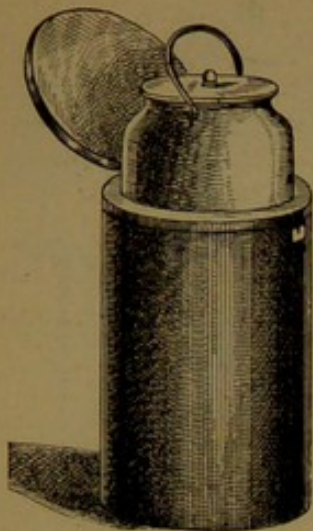


Fig. 23 (S. 225).

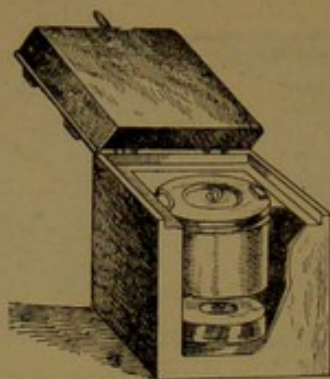


Fig. 24 (S. 225).



Fig. 25 (S. 225).

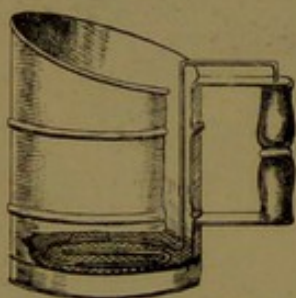


Fig. 26 (S. 249, 256).

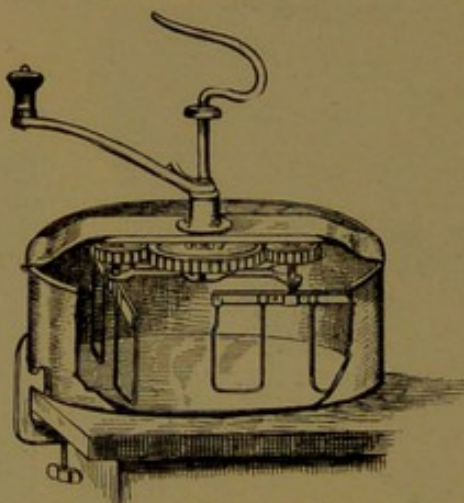


Fig. 27 (S. 251, 256).

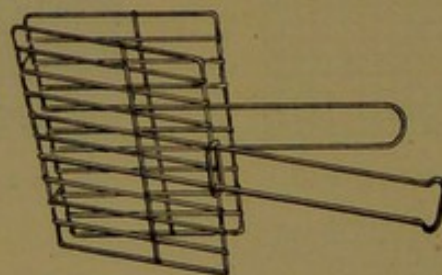


Fig. 29 (S. 280).



Fig. 28
(S. 256).

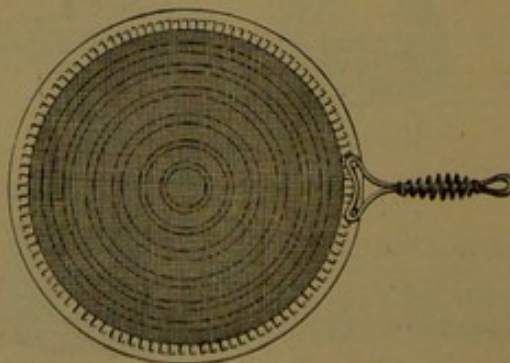


Fig. 30 (S. 280).



Fig. 31
(S. 405, 424).

Hygienisches Taschenbuch für Medizinal- und Verwaltungsbeamte, Ärzte, Techniker und Schulmänner. Von **Dr. Erwin von Esmarch**, o. ö. Professor der Hygiene an der Universität Göttingen. Vierte, vermehrte und verbesserte Auflage. In Leinw. geb. Preis M. 4.—.

Gesundheitsbüchlein. Gemeinfaßliche Anleitung zur Gesundheitspflege. Bearbeitet im Kaiserlichen Gesundheitsamte. Mit Abbildungen im Text und 3 farbigen Tafeln. Dreizehnte Ausgabe.

Preis kart. M. 1.—; in Leinwand gebunden M. 1.25.

Geschmack und Geruch. Physiologische Untersuchungen über den Geschmackssinn. Von **Dr. Wilh. Sternberg**. Mit 5 Textfig. Preis M. 4.—.

Physiologie und Pathologie des Mineralstoffwechsels nebst Tabellen über die Mineralstoffzusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, sowie der Mineralbrunnen und -Bäder. Von **Dr. Albert Albu**, Privatdozent für innere Medizin an der Universität zu Berlin, und **Dr. Carl Neuberg**, Privatdozent und chemischer Assistent am Pathol. Institut der Universität Berlin. In Leinwand geb. Preis M. 7.—.

Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel. Von Geh. Reg.-Rat **Dr. J. König**, o. Prof. an der Kgl. Universität und Vorsteher der agrikultur-chem. Versuchsstation Münster i. W. Vierte, verbesserte Auflage in drei Bänden.

Erster Band. Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel. Nach vorhandenen Analysen mit Angabe der Quellen zusammengestellt. Bearbeitet von Prof. Dr. A. Bömer. Mit in den Text gedruckten Abbildungen. Preis in Halbleder geb. M. 36.—.

Zweiter Band. Die menschlichen Nahrungs- und Genußmittel, ihre Herstellung, Zusammensetzung und Beschaffenheit, nebst einem Abriß über die Ernährungslehre. Von Prof. Dr. J. König. Mit in den Text gedruckten Abbildungen. Preis in Halbleder geb. M. 32.—.

Dritter Band. Untersuchung von Nahrungs-, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Erster Teil: Allgemeine Untersuchungsverfahren. In Gemeinschaft hervorragender Fachmänner bearbeitet von Prof. Dr. J. König. Mit 405 Textabbildungen. Preis in Halbleder gebunden M. 26.—.

Zweiter Teil: Spezielle Untersuchungsverfahren.

Erscheint im Laufe des Jahres 1910.

Ergebnisse der inneren Medizin und Kinderheilkunde. Herausgegeben von **F. Kraus-Berlin**, **O. Minkowski-Breslau**, **Fr. Müller-München**, **H. Sahli-Bern**, **A. Czerny-Straßburg**, **O. Heubner-Berlin**. — Redigiert von **Th. Brugsch-Berlin**, **L. Langstein-Berlin**, **Erich Meyer-Straßburg**, **A. Schittenhelm-Erlangen**.

Bisher sind erschienen:

I. Band. Mit 28 Textabbild. u. 1 Taf. Preis M. 18.—; in Halbled. geb. M. 20.50

II. Band. Mit 13 Textabbild. u. 6 Taf. Preis M. 24.—; in Halbled. geb. M. 26.80

III. Band. Preis M. 18.—; in Halbleder gebunden M. 20.50

IV. Band. Mit 45 Textabbild. u. 8 Taf. Preis M. 23.—; in Halbled. geb. M. 25.60

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

Einführung in die moderne Kinderheilkunde. Für Studierende und Ärzte. Von Prof. Dr. B. Salge, Direktor der Universitäts-Kinderklinik in Freiburg. In Leinwand gebunden Preis M. 9.—.

Lehrbuch der Nervenkrankheiten. Von Professor Dr. G. Aschaffenburg-Köln, Oberarzt Dr. H. Curschmann-Mainz, Professor Dr. R. Finkelnburg-Bonn, Professor Dr. R. Gaupp-Tübingen, Professor Dr. C. Hirsch-Göttingen, Professor Dr. Fr. Jamin-Erlangen, Privatdozent Dr. J. Ibrahim-München, Professor Dr. Fedor Krause-Berlin, Professor Dr. M. Lewandowsky-Berlin, Professor Dr. H. Liepmann-Berlin, Oberarzt Dr. L. R. Müller-Augsburg, Privatdozent Dr. Fr. Pineles-Wien, Privatdozent Dr. F. Quensel-Leipzig, Privatdozent Dr. M. Rothmann-Berlin, Professor Dr. H. Schlesinger-Wien, Privatdozent Dr. S. Schoenborn-Heidelberg, Professor Dr. H. Starck-Karlsruhe, Privatdozent Dr. H. Steinert-Leipzig. Herausgegeben von Dr. Hans Curschmann, Dirigierendem Arzt der Inneren Abteilung des St. Rochus-Hospitals in Mainz. Mit 289 in den Text gedruckten Abbildungen. In Leinwand gebunden Preis M. 24.—.

Klinik und Atlas der chronischen Krankheiten des Zentralnervensystems. Von Professor Dr. August Knoblauch, Direktor des Städt. Siechenhauses zu Frankfurt a. M. Mit 350 zum Teil mehrfarbigen Textfiguren. In Leinwand gebunden Preis M. 28.—.

Lehrbuch der Herzkrankheiten. Von James Mackenzie, M. D., M. R. C. P. Autorisierte Übersetzung nach der zweiten englischen Auflage. Von Dr. Fritz Grote. Mit ca. 264 Textfiguren. Preis ca. M. 15.—, in Leinwand gebunden ca. M. 17.—. Erscheint im März 1910.

Kosmetik. Ein Leitfaden für praktische Ärzte. Von Dr. Edmund Saalfeld in Berlin. Zweite, verbesserte und vermehrte Auflage. Mit 15 Textfiguren. In Leinwand gebunden Preis M. 3.60.

Die neueren Arzneimittel in der ärztlichen Praxis. Wirkungen und Nebenwirkungen, Indikationen und Dosierung. Vom k. u. k. Militär-Sanitäts-Komitee in Wien preisgekrönte Arbeit. Von Dr. A. Skutetzky, k. u. k. Regimentsarzt in Mähr.-Weißkirchen. Mit einem Geleitwort von Professor Dr. J. Nevinny. Preis M. 7.—; in Leinwand gebunden M. 8.—.

Anleitung zur Beurteilung und Bewertung der wichtigsten neueren Arzneimittel. Von Dr. J. Lipowski. Mit einem Geleitwort des Geh. Med.-Rat Professor Dr. H. Senator. Preis M. 2.80, in Leinwand gebunden M. 3.60.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

