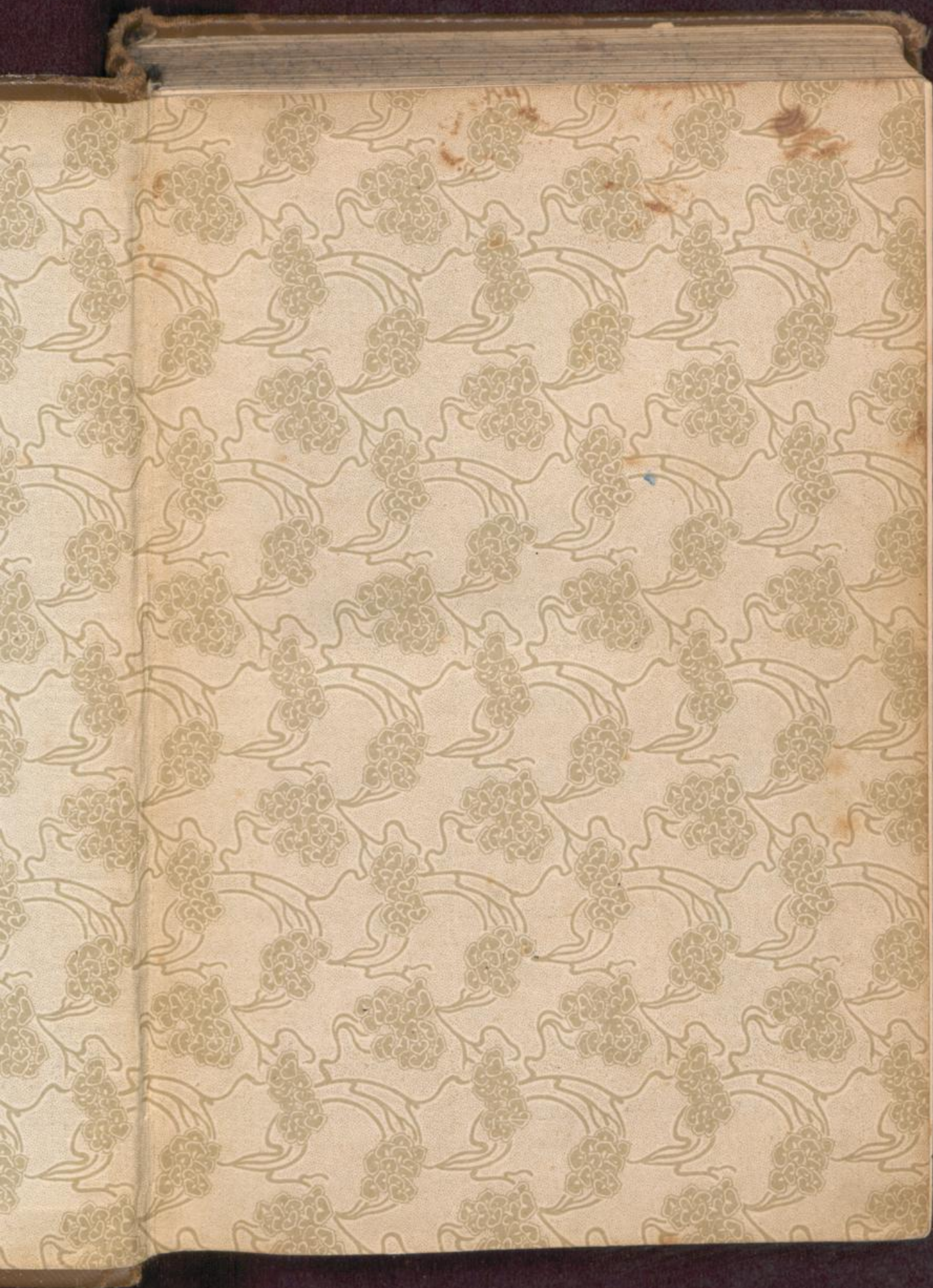


Rheinisches Kochbuch.









Zuverlässige

gewöhnliche

Aus dem N



Verlag der

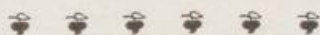


Neunte
verbesserte und
vermehrte
Auflage.

Rheinisches Kochbuch.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte
für
gewöhnliche und feinere Küche.

Aus dem Nachlaß einer Trierischen Dame.



Trier 1902.

Verlag der Fr. Lintz'schen Buchhandlung
Friedr. Val. Lintz.





22 A 762

bis je
immer
kaum e
der Zu
bekannt
Frankf
Trier i
der Ro
zurückge
weiter k
Städte
Leichtig
Vorzüg
sogenan
Hausha
D
fähigun
Gerichte
der Litt
dem No
als fün
und lei
beschloss

Vorwort.

Seit von der Mitte des vorigen Jahrhunderts an bis jetzt das Studium der Kochkunst in Deutschland fast immer zugenommen hat, gibt es heute kaum eine Gegend, kaum eine bedeutende Stadt, deren Eigentümlichkeiten in der Zubereitung der Speisen nicht in einem Kochbuch bekannt gemacht worden wären. So haben Köln, Mainz, Frankfurt, Augsburg, Berlin u. s. w. ihr Kochbuch. Trier ist bisher nicht in der Ausübung und Veredlung der Kochkunst, wohl aber auf diesem Felde der Litteratur zurückgeblieben, und doch verdient die Trierische Kochkunst weiter bekannt zu werden. Sie übertrifft diejenige vieler Städte und Gegenden Deutschlands an Wohlgeschmack, Leichtigkeit der Zubereitung und an Kraft. Durch diese Vorzüge ist die Trierische Kochkunst ebenso sehr für die sogenannte feine Tafel als für die gewöhnliche bürgerliche Haushaltung passend.

Das Rheinische Kochbuch hat sich bestrebt, diese Befähigung der Trierischen Kochkunst zu den mannigfaltigsten Gerichten darzuthun und die so lange gefühlte Lücke in der Litteratur auszufüllen. Dasselbe ist größtenteils aus dem Nachlasse einer Dame aus Trier, welche nach mehr als fünfzigjähriger Erfahrung diese Recepte niederschrieb und leider durch den Tod verhindert wurde, die längst beschlossene Herausgabe derselben selbst zu besorgen. Was

bei ihren Recepten noch fehlte, sammelte der Herausgeber bei Damen in Trier, welche als tüchtige Künstlerinnen in der Küche anerkannt sind. Die geehrten Leserinnen dieses Kochbuches werden finden, daß dasselbe durchaus praktisch abgefaßt ist: die Recepte sind klar, kurz, ohne Anführung unnötiger oder sich von selbst verstehender Umstände, und so, daß sowohl die Anfängerin als wie die vollendete Köchin dieselben mit Leichtigkeit und mit Vorteil benutzen können.

Neben der Eigentümlichkeit, welches dieses Kochbuch als Rheinisches hat, besitzt dasselbe vorzugsweise auch den Wert der Zuverlässigkeit, indem die meisten Recepte nicht aus anderen Kochbüchern zusammengeschrieben, sondern nach langjähriger eigener Erfahrung abgefaßt, die andern ebenfalls mehrfach geprüft worden sind, wodurch auch ferner die praktische Haltung dieser Recepte entstanden ist.

Trier, im März 1857.

Der Herausgeber.

Ge
Zeitrau
tigung
zwar v
die bes
ischen
Blatz.
von Ju
frauen
Führe
erprobt
ohne U
vorstehe
verstorb
vorzügl
aber vi
sich jah
ohne g
sag ist
welche
dere Un
Ge
zur Hil
kunst.
wird fe
wiederh

Vorwort zur neunten Auflage.

Ein Buch, welches, wenn auch in einem längeren Zeitraume, neun Auflagen erlebt, hat seine Daseinsberechtigung hinlänglich bewiesen. Der Büchermarkt wimmelt zwar von Kochbüchern, aber für ein Werk, welches sich die besondere Berücksichtigung der gut bürgerlichen Trierischen Küche zur Aufgabe gestellt hat, ist immer wieder Platz. Wachsen doch mit jedem Jahre neue Geschlechter von Jungfrauen und Frauen heran, die sich als Hausfrauen oder Köchinnen nach einem guten zuverlässigen Führer im Küchengebiet sehnen. Als einen solchen treuen, erprobten Führer glauben wir das vorliegende Kochbuch ohne Ueberhebung bezeichnen zu können. Es ist, wie schon vorstehend gesagt, entstanden aus den Aufzeichnungen einer verstorbenen Trierer Dame, die einen Ruf wegen ihrer vorzüglichen Küche genoß. An den Stamm haben sich aber viele Duzende von Vorschriften angeschlossen, welche sich jahrelang bewährt haben und dabei einfach und ohne große Kosten auszuführen sind. Leitender Grundsatz ist gewesen, nur solche Vorschriften aufzunehmen, welche in jeder einfachen bürgerlichen Küche ohne besondere Umstände ausgeführt werden können.

Es gibt Köchinnen, welche sagen, wer das Kochbuch zur Hilfe nehmen müsse, verstehe nichts von der Kochkunst. Das ist so ungereimt, wie nur möglich. Freilich wird keine erfahrene Köchin bei den fast täglich sich wiederholenden Gerichten ein Buch nachschlagen. Aber

bei vielen seltener vorkommenden Gängen, bei dem Bestreben Abwechslung in den Küchenzettel zu bringen, ist das Kochbuch auch für die beste Köchin ebenso unerlässlich, wie dem Advokaten oder dem Arzt das Nachschlagen in Büchern bei allen nicht alltäglichen Fällen.

Die Kochkunst ist in gewissem Sinne die Kunst der Künste. Der Arbeiter wie der Minister hängt in seiner Arbeitskraft zum Teil von seiner Köchin ab. Nicht darauf kommt es an, besonders raffinierte Gaumengenüsse herzustellen, sondern jedes auch das einfachste Gericht schmack- und nahrhaft zu bereiten. Die billigste Schüssel, eine Kartoffelsuppe, ein Stück Fleisch, ein Gemüse u. mit Sorgfalt und Sachverständnis gekocht, macht ihrem Urheber Ehre und wird zur Delikatesse. Der feinste Leckerbissen, stümperhaft fertiggestellt, erregt keine Genußfreudigkeit. Nun kann allerdings, wie in allen Künsten, nur die Praxis jene Fertigkeit verleihen, welche das „Kochen können“ ausmacht; aber eine gute theoretische Anleitung, ein zuverlässiger Ratgeber ist für jeden Strebenden unerlässlich. Ein englisches Sprichwort sagt: „Gott machte die Lebensmittel, aber der Teufel die Köchinnen.“ Das Ziel jeder Köchin muß also sein, die Lebensmittel nicht zu verderben, sondern durch die Zubereitung sie so appetitreichend, wohlschmeckend und nahrhaft wie möglich zu machen. Man gebe dieselben Rohstoffe und Anleitungen an eine gute und eine pfuschende Köchin; die letztere wird das zarteste Filet als Schuhsohle auf den Tisch bringen, die erstere selbst altes Kuhfleisch in ein annehmbares Gericht zu verwandeln verstehen.

Das Rheinische Kochbuch weist den Weg, eine gute Köchin zu werden. Möge es in seiner neuen Gestalt sich viele neue Freunde zu den alten erwerben.

Der Herausgeber.

Trier im Herbst 1901.

I.
Biersuppe
Blument
Bohnens
Bouillon
Braunma
Brotsupp
Buchweiz
Butterm

Chokolad
Eierläs
Eiersupp
Eiselsupp
Einsaufr
Einleitun
Erbjensju

"
" "
Fastentr
Fastensu
Fischsupp
Fleischbr

" mit
Französi
Selbe M
Gemüse
Gerstenj
Gerstenj
hem
Grießsup
" geb
Grüntör
Grüne
Hachsup
Hasfergri

Inhalt.

	Seite		Seite		Seite
I. Suppen.					
Biersuppe	24	Hühnerbrühe	8	Sauerampfersuppe	15
Blumenkohluppe	20	Hühnersuppe	7	Schildkröten- (Turtel) Suppe	9
Bohnensuppe	15	Hammelfleischsuppe mit Reis	10	Schwarzbrodsuppe mit Eiern	18
Bouillon	5	Kalb- und Fleischsuppe	10	Sommer-	21
Braunmehlsuppe	20	Kartoffelsuppe	13	Stärkende Suppe	8
Brotsuppe	19	Kartoffelsuppe mit Leberwurst	13	St. Julien-Suppe	9
Buchweizen-Grühsuppe	17	Kerbel- und Sauerampfersuppe	15	Suppe von gelben Rüben	16
Buttermilchsuppe	21	Knorr's, Maggi's u. Hohenlohe'sche Suppen-Extracte	16	Suppe von Knochen u. Extracten	6
" süße	23	Königin- (à la reine)	7	Suppe, Fleisch und Gemüse	10
Chokoladesuppe	26	Kraftsuppe, Züs (Schüh)	5	Suppe von übrigen blieben. Hasenbraten	10
Eierkassuppe	12	Kräutersuppe mit kleinen Leberknödeln	18	Tomatensuppe	23
Eiersuppe	21	Krebs-	22	Wassersuppe	21
Eiselsuppe	19	Leberknödeln	22	Weinsuppe	23
Einlaufsuppe	19	Linsensuppe	14	Weißbrodsuppe mit Kräutern	18
Erbsensuppe	13	" durchgetriebene	14	Zwiebelsuppe	11
" grüne	14	Mehlsuppe	19		
" mit Reis	14	" Braun	20	II. Kalteschalen.	
Fastenkräutersuppe	22	" Gelb	20	Kalteschale von Äpfeln	26
Fastensuppe	22	" Gebrannte	20	" von Aprikosen	27
Fischsuppe	23	Milchsuppe	25	" " Bier	26
Fleischbrühe	3	" m Schneeklößchen	25	" " Chokolade	27
" mit Kartoffeln	9	Moßsuppe	24	" " Erdbeer	26
Französische Suppe	17	Rudelsuppe	11	" " Johannisbeeren	27
Gelbe Rübensuppe	16	Obstsuppe	25	" " Pflaumen	28
Gemüsebouillon	16	Ochsen- und Ziegen-	6	" " Wein	26
Gerstensuppe	12	Pfannkuchensuppe	11		
Gerstensuppe mit weißem Wein	24	Rebhühnersuppe	8	III. Klöße.	
Grießsuppe	16	Reis-	11	Bauernklöße	33
" gebrannte	17	Rindfleischsuppe	4	Butterklöße	36
Grünkörnersuppe	17	Sagosuppe	12		
Grüne Suppe	15	Sagosuppe m. Rotwein	24		
Hachsuppe	9				
Hafergrühsuppe	13				

Seite	Seite	Seite
Eierklöße 30	Bratwurst-Croquetten 83	Hirschschlegel mit Ma- deira 85
Feine Klöße 29	Croquetten von Kalb- fleisch 72	Kaiserschnitzel 63
Feines Füllsel zu Ge- lügel zc. 36	Dünsten des Fleisches 43	Kalbsbraten 60
Fischklößchen 37	Entrecote (Rippenstück) 48	Kalbsbrust 60
Fleischklöße 37	" (gedünstetes) . . . 48	Kalbsdrüsen auf eng- lische Art 72
Gebad. Klöße zu Obst 37	Falscher Has 82	Kalbfschmorllöcher . . 64
Griesmehlklöße 31	Feine Fritadellen . . . 72	Kalbsfüße gebaden . . 71
" gebaden 30	Filet (Lenden)-Braten 46	Kalbsgehirn-Ragout . . 72
Hefenklöße mit Mehl 30	Filet à la Jardinière (Lendenbraten mit Gemüsen) 47	Kalbs- oder Rinds- Gehirn 69
Kartoffelklöße 32	Filet in Madeira . . . 47	Kalbsgefros 68
" anderer Art 32	Fleischkäse 82	Kalbsgelüing 68
" gebratene 32	Fleischpolster, kleine . 57	Kalbskopf 70
Klops 35	Fricandeau von Kalb- fleisch 64	" en tortue 70
Leberklöße 34	Fricassée v. Kalbfleisch 66	" -Ragout, engl. . . . 71
Marfklöße 35	Froischchenkel zum braten 91	Kalbskoteletten 62
Mehlklöße 28	" als Ragout 91	Kalbsleber, gedämpft 67
Mehlklöß großer (für gewöhnl. Tisch) . . . 31	Gehadte Koteletten . . 62	" gebraten 67
Milchklöße 33	Geröstete Schnitzel v. übrigem Hammelfl. . 77	Kalbsmilch 65
Reisklöße, gebadene . 36	Gespickter Hammels- schlegel 74	Kalbsmilchkroquetten 65
Reisklößchen 33	Gestobtes Hammelfl. . 75	Kalbsnierenbraten . . 61
Rindsloß 34	Haché von Kalbfleisch 68	Kalbsnieren-Schnitten 61
Rührklöße 33	Hamb. Rauchfleisch . . 59	Kalbsohren 69
Schwammklößchen . . 30	Hammelbraten 73	Kalbsragout, braunes 66
Schwimmklößchen . . 36	Hammelbrust m. Rüben 75	" weißes 66
Semmelklöße 37	" als Carbonade . . . 75	Kalbsrücken 61
Serviettenloß 31	Hammelbug 74	Kalbs-Steak 63
Suppenklößchen . . . 29	Hammel-Koteletten . . 77	Kalbszungen 69
" auf andere Art . . . 29	" nach anderer Art . . 77	Kaninchen in braunem od. weißem Ragout 90
Tiroler Klöße 33	Hammelfleisch m. Kar- toffeln 76	Kaninchen gebraten . . 90
Weißbrodklöße 28	" auf Wildpretart . . 76	Kaninchen-Pfeffer . . . 90
" anderer Art 28	Hammel-Gulasch mit Reis 77	Kochen des Fleisches . 38
IV. Fleischspeisen.		
Au gratin 44	Hase gedämpft 89	Koteletten in Papier . . 62
Bayerische Kalbsvögel 64	Hase im Gelee 89	Kuheuter 59
Beefsteak (Lenden- schnitte) 50	Hasen 88	Leberkäse 81
" Polnisches 50	Hasenbraten 88	Lungenmus 68
" auf Tartarenart . . 51	Hasentuchen 90	Muschelragout 91
" von gehacktem Fleisch 51	Hasenpfeffer 89	Ochsenbraten (gedünst.) 45
" Deutsches 51	Hirschbraten 84	Ochsenmaul 58
Boeuf à la mode (ge- schmortes Rindfl.) . . 49	Hirschfleisch gedämpft 85	Paprikagulasch 65
Braten des Fleisches . 41		Pikantester Fleischauflauf 82
		Polnisches Scharzh . . 56
		Pommersche Klops . . 73
		Rehraten 83

Rehleule
Rehrago
Rehleber
Rehrüde
Rindbrat
Rinderbr
Rindfleisch
Rindfleisch
" einz
Rindfleisch
" gesa
" Rind
" -Ro
" wie
Rindszur
Rostbeef
Rumpste
Sauerbr
Schinken
Schinken
Schmorbr
Schmorbr
Schnecken
Schnepper
Schnitzel
Schwarz
Jägerm
Schweine
Schweine
Schweine
teltes
" gebä
" mit
" mit
Schweine
" in G
Spanferte
" in G
Spanisch
Suppenfl
Zwie
" zu f
Ungarisch
Westf. Pf
Wiener S
Wildschwe

Seite

Ma- . . . 85
 . . . 68
 . . . 60
 . . . 60
 eng- . . . 72
 n . . . 64
 en . . . 71
 out. . . 72
 inds- . . . 69
 . . . 68
 . . . 68
 . . . 70
 . . . 70
 ugl. . . 71
 . . . 62
 mpft . . . 67
 . . . 67
 . . . 65
 tten . . . 65
 n . . . 61
 nitten . . . 61
 . . . 69
 unes . . . 66
 . . . 66
 . . . 61
 . . . 63
 . . . 69
 nem . . . 90
 gout . . . 90
 en . . . 90
 . . . 38
 hes . . . 62
 ter . . . 59
 . . . 81
 . . . 68
 . . . 91
 ünft.) . . . 45
 . . . 58
 . . . 65
 ch . . . 91
 flauf . . . 82
 gh . . . 56
 ps . . . 73
 . . . 83

Seite

Rehheule 83
 Rehragout 84
 Rehleber 84
 Rehbraten 84
 Rindbraten, gebeizter . . . 53
 Rinderbraten 44
 Rinderbrust (geschmort) . . 49
 Rindfleisch gekocht . . . 44
 Rindfleisch mit Curry . . . 52
 " einzufalzen . . . 54
 Rindfleisch fritabellen . . . 55
 " gefalzt, zu kochen . . . 54
 " Röllchen 55
 " -Roulade 54
 " wie Wildpret 53
 Rindszunge 58
 Rostbeef 47
 Rumpsteak (Rumpfstück) . . 48
 Sauerbraten 45
 Schinkenschnitten 81
 Schinken zu braten 79
 Schmorbraten 45
 Schmorbraten (sauer) . . . 45
 Schneckenhäuser 82
 Schnepfendreck, falscher . . 91
 Schnitzel à la Polstein . . . 63
 Schwarzwildpret auf
 Jägermanier 86
 Schweinebraten 78
 Schweinefoteletten 80
 Schweinefleisch, gepö-
 keltes 78
 " gedämpft 78
 " mit Rotwein 79
 " mit Wildpret sauce . . . 79
 Schweinefüße 81
 " in Gelee 81
 Spanferkel 80
 " in Gelee 80
 Spanisch Frico 57
 Suppenfleisch mit
 Zwiebeln 52
 " zu stoven 53
 Ungarischer Gulasch 56
 Westf. Pfeffer-Bothhaft . . . 57
 Wiener Schnitzel 63
 Wildschweinebraten 87

Seite

Wildschweinefleisch m.
 Sauce 87
 Wildschweinskopf 86
 Wildschwein i. Ragout . . . 88
 Wildpret mit Rosinen-
 sauce 86
 Zungen-Fricassée 59

V. Geflügel.

Auerhahn 106
 Ente gebraten 103
 " gedämpft 103
 " gefüllt 103
 Entenragout-Salami . . . 104
 Fasan 105
 Feldhuhn gebraten 110
 " gedämpft 110
 " mit Kraut 110
 Feldhühnerbrödchen . . . 111
 Feld- (Reb-)Huhn 109
 Gans gebraten 101
 " gedämpft 101
 " gefüllt 101
 " in Gelee 102
 Gänsepfiffer, Gänse-
 ragout 102
 Gänseleber gebraten . . . 102
 " gedämpft 102
 " in Gelee 102
 Gebackene Hühner 98
 Geflügel im Allgem. 92
 Geflügel, wildes, zu
 dämpfen 111
 Geflügel in Gelee 100
 Hahnenbraten 97
 Haselhuhn 107
 Huhn in Reis 98
 Hühner mit Champig-
 nons 98
 Hühnerkopf 109
 Hühnerragout 98
 Kapaun 99
 Krammetzvög. gebrat. . . 107
 " gedünstet 108
 Krammetzvögel nach
 Schnepfenart 108

Seite

Krammetzvogelsaus-
 zug 108
 Lerchen 109
 Paprikahühner 99
 Puter-, Trut- oder
 Welschhahn 99
 Schneehuhn 107
 Schnepfe mit Sauce . . . 107
 Schnepfen 106
 Schnepfendreck 106
 Tauben gebraten und
 gefüllt 105
 Taubenragout 105
 Trierer Hahnen 98
 Wacheln 109
 Wilde Gänse u. Enten . . . 104
 Wilde Tauben 105

VI. Würste.

Allgemein. üb. Würste . . . 111
 Blutwurst 114
 Bratwurst 115
 Fleischwurst 114
 Gänseleberwurst 113
 Hasenwurst 115
 Hausmacher- Leberw. . . 112
 Leberwurst 112
 Leberwurst, kalte 113
 " Feine 113
 Lhoner Wurst 114
 Preßkopf 116
 Reiskwürstchen 117
 Sardellenwurst 113
 Saucischen 115
 Schwarten-Magen 116
 Savelatwurst 115

VII. Fische.

Alal zu kochen 118
 " zu braten 119
 " in brauner Sauce . . . 120
 " in Gelee 119
 " mariniert 119
 " m. pikant. Sauce . . . 120
 " -Roulade 120
 Austern 135
 " gebackene 135

	Seite
Barben zu fieden . . .	121
" gebaden . . .	121
Barsch	121
Bückinge	133
Filet von Seezunge mit Weinsauce . . .	128
Fische	11
" zu baden . . .	118
" zu braten . . .	118
" im eigenen Sud . .	118
" im Gelee . . .	125
" i. Sardellensauce . .	125
" zu fieden . . .	117
Fischragout in Musch. .	127
Fischschüssel	126
Forelle	131
Forellen mit Sauce . . .	122
" gebaden	122
" gebraten	122
Hecht	122
Hecht mit Aal	120
" gebaden m. Rahm . .	123
" gefüllt	123
" gespickt	123
" marinirt	123
" mit Sauce	122
Heringe	131
" gefüllt	132
" marinirt	132
Heringsbegräbniß	132
Kabliau	123
" gebaden	124
Karpfen	124
" gefüllt	124
" in Biersauce	125
" mit brauner Sauce	124
Kaviar mit Ei	135
Kieler Sprotten	134
Krebse, einf. abgekocht .	133
Laberdan	130
Lachs in Muscheln	126
Marinirte Heringe	132
Muscheln	134
" einfach abgekocht . .	134
" gebaden	134
" Ragout	135
Rollmops	133

	Seite
Rotzungen	128
Salm (Vachs) zu fieden	129
" mit Sauce	129
Sardellenschnittchen .	133
Schellfische	128
Schollen	127
Seezunge (Sole) ge-	
baden	127
Seezunge gefocht . .	128
Steinbutt (Turbot),	
gefocht	129
" au gratin . . .	129
Stockfisch	130
" mit Sauce . . .	130
Zander	130
VIII. Pasteten.	
Erjag für Pastetchen	139
Fleisch-Pastetchen . .	139
Füll-Pastete	138
Gänseleber-Pastetchen	141
Gänseleber-Pastete(auf	
Straßburger Art .	144
Kartoffel-Pastetchen .	140
Leber-Pastete	137
Markt-Pastetchen . .	138
Pastetchen, kleine . .	136
Pastetchen mit Krebs-	
schwänzen	137
Pastete mit Ragout . .	136
" falsche	137
Pasteten-Teig, kalter	138
Rahm-Pastetchen . .	140
Schinken-Pastetchen .	139
IX. Saucen.	
Béarner Sauce	142
Bordeausauce	145
Braune einf. Sauce . .	146
Buttersauce	142
Chokoladesauce	149
Crèmesauce	151
Cumberlandsauc(e) (kalt)	154
Dillsauce	148
Fricasséesauce	144
Fruchtsauce	150
Gurkensauce	147

	Seite
Hagebuttenauce . . .	150
Heringssauce . . .	143, 153
Holländische Sauce . . .	143
Kapernauce . . .	145
Karamellsauce . . .	149
Kirschauce . . .	150
Krebsauce . . .	14
Mayonnaise . . .	151
„ gekochte . . .	152
„ ohne Del . . .	152
„ rote . . .	152
„ weiße . . .	152
Meerrettigauce . . .	148
Mehlsauce, weiße . . .	146
Milchsauce . . .	150
Morchelsauce . . .	145
Mostrichauce, kalt . . .	147
„ braune . . .	147
Muschelsauce . . .	147
Petersiliensauce . . .	149
Pfeffersauce . . .	146
Rahmsauce . . .	143
Remouladesauce . . .	154
Rohc Meerrettigauce mit Rahm . . .	148
Rosinensauce . . .	146
Rumsauce . . .	150
Russische Sauce . . .	149
Sagoauce . . .	150
Sardellensauce . . .	143
Sardellensauce (kalt) . . .	154
Sauce zu kaltem Fleisch . . .	154
Schaumsauce . . .	150
Schwarz = Wildpret- Sauce . . .	153
Siebentaffensauce . . .	142
Spargelsauce . . .	143
Suppenhuhnsauce . . .	141
Teufelsauce . . .	153
„ mit Wachholderb. . .	153
Tomatensauce . . .	150
Trüffelsauce . . .	147
Vanillesauce . . .	149
Weinsauce . . .	150
Weißc pikante Sauce (kalt) . . .	153
Wicbelsauce . . .	148
„ mit Rahm . . .	148

X

Artischocke
Augalis-
Blumentk
Blumentk
 " mit
Brühsau
Dicke Bo
Einteitun
Erbsenpu
Gehraten
 schreib
Gefüllter
Gefüllter
Gelbe R
 " mit
 Pa
Getrockn
Herings-
Hopfen
Zunge g
Kartoffel
 " geb
 " geb
 " gefi
 " gek
 " ger
 " mit
 " "
 " "
 " "
 " sa
Kartoffel
Kartoffel
Kastanien
Kohlraabi
 " gefi
Linsen .
Linsenpu
Wangold
 scher K
Maronen
 " Bü
Morcheln
Bellerhe
Beßkart

Seite	Seite	Seite	Seite
	X. Gemüse.		
Artischocken 161	Petersilien-Kartoffeln 174	Brod-Pudding 179	
Auzalis-Rübchen 159	Portulak 169	Chocolade-Auflauf 187	
Blumenkohl 164	Reis m Hammelfleisch 175	„ mit Gries 187	
Blumenkohl, gebacken. 164	Rosenkohl 165	Citronen-Auflauf 188	
„ mit Käse 164	Roter Kappes 167	Eier-Pudding 184	
Brühtartoffeln 171	Rothkraut, rother	Flammeri 192	
Dicke Bohnen 162	Kappes 165	Gries-Pudding 182	
Einleitung 155	Rübchen mit Erben . 158	„ kalt 183	
Erbsenpurree 162	Rübstiel (Stielmus) . 168	Griesmehl- oder Reis-	
Gebratene Kartoffel-	Runkelrübenblätter . 169	Pudding 180	
scheiben mit Äpfeln 174	Salat gestobt 169	Hafelnußkuch 190	
Gefüllter Kappesopf 166	Sauerkraut 167	Kabinetts-Pudding . 176	
Gefüllter Kohl 167	„ goldgelb 167	„ warmer 177	
Gelbe Rüben 157	Schinken-Kartoffeln 173	„ einfacher kalter 177	
„ mit Kartoffeln u.	Schneeweißes Kartoff-	Käse-Auflauf 192	
Hammelfleisch . 158	fel-Purree 172	Kalter Chocolade-	
Getrocknete Gemüse . 176	Schneidbohnen 163	Pudding 184	
Herings-Kartoffeln . 173	Schwarzwurzeln . . . 159	Kartoffel-Auflauf . . 184	
Hopfen 169	Sellerie 161	„ anderer Art 185	
Junge gelbe Rübchen 157	Spargeln 159	Kartoffel-Pudding . 180	
Kartoffeln, englische . 172	Spinat 159	„ feiner 180	
„ gebackene 170	Teltower Rübchen . 159	Kirschen-Auflauf . . 188	
„ gebratene 170	Trüffeln 176	Kirschen-Pfannkuchen 189	
„ gefüllte 172	Weißer Bohnen . . . 163	Korinthen-Pudding . 181	
„ gefochte 170	Weißer Kappes . . . 166	Mandel-Auflauf . . . 188	
„ geröstete 171	„ gestobt 166	Mandel-Pudding . . 181	
„ mit Buttermilch 173	„ mit Rindfleisch	Maronen-Auflauf . . 190	
„ „ Eier 174	gekocht 166	Mehl-Pudding 183	
„ „ Sauce 171	„ mit Sauce 166	Mehlspeise von Ma-	
„ „ Speck 172	Weißer Rüben 158	roni 191	
„ „ Zwiebeln . 170	„ mit Kartoffeln . 158	Mehlspeise v. Hering	
„ saure 173	Winterkohl-Nuß . . 168	mit Kartoffeln . . . 192	
Kartoffelkroquetten . 172	Wirsingkohl 169	Mehlspeise, schweizer 189	
Kartoffel-Nudeln . . . 174	Zuckererbsen 162	„ wiener 189	
Kastanien 175	„ eingemachte . . 162	Milchbrod-Auflauf . 187	
Kohlrabi 160		Milchbrod-Pudding . 178	
„ gefüllte 160	XI. Puddinge und	Milchspeise 190	
Linsen 163	Aufläufe.	Nudel-Auflauf 189	
Linsenpurree 164		Blum-Pudding 181	
Wangold, oder römi-	Äpfel-Auflauf 184	„ ohne Rindsfett . 181	
scher Kohl 165	Apfel-Pudding 181	Prinzregenten-Pudd. 178	
Maronen (Kastanien) 175	Apfelsinen-Pudding . 183	Pudding m. Rumsauce 179	
„ Purre 175	Apfelspeise 191	Pudding von Kalbs-	
Morcheln 175	Auflauf mit Eingek-	braten 193	
Pellerbsen 161	machtem 187	Pudding von gerie-	
Pellkartoffeln 170	Auflauf im Backofen 188	benem Weißbrod . 178	
	Brod-Auflauf 185	Rahm-Auflauf 186	
		„ anderer Art 186	

XII

Seite	Seite	Seite
Reis-Auflauf . . . 185	Makaroni . . . 200	Punsch-Gelee . . . 211
Reiskäse . . . 189	" mit Schinken . . . 200	Quitten-Fleisch . . . 212
Reis-Pudding . . . 183	Mandelbrei . . . 205	Quitten-Gelee . . . 210
Reismehl-Pudding . . . 183	Märzschnee . . . 204	Reis-Gelee . . . 211
Rosinen-Auflauf . . . 188	Nudeln . . . 198	Wein-Gelee . . . 211
Rum-Auflauf . . . 186	Omelette mit feinen	" einfacheres . . . 211
Sago-Auflauf . . . 185	Kräutern . . . 195	" süßes . . . 209
Sago-Pudding . . . 182	" m. Champignons . . . 195	
Semmel-Auflauf . . . 187	" mit Früchten . . . 196	XIV. Salate.
Semmel-Pudding . . . 179	" mit Nierchen . . . 195	Blumenkohl-Salat . . . 215
Speck-Auflauf . . . 192	Omelette soufflée . . . 195	Bohnen-Salat . . . 215
Stärke-Pudding . . . —	Pfannkuch. m. Äpfeln . . . 196	Einleitung . . . 212
" mit Mandeln	Pfannkuchen . . . 194	Endivieu-Salat . . . 213
und Ei . . . 191	" gefüllt . . . 195	Fisch= " . . . 217
Vanille-Auflauf . . . 186	Rahmwürstchen . . . 203	Fleisch= " . . . 216
Weißbrod-Pudding . . . 179	Reis mit Rosinen . . . 202	Gemischter " . . . 214
Wiener Kaffeekoch . . . 190	Reis zu Ragout . . . 202	Gurken= " . . . 213
Zwiebad-Pudding . . . 178	Reis mit gebranntem	Hecht= " . . . 217
	Zucker . . . 201	Hering= " . . . 216
	Reisbrei . . . 204	" " feiner . . . 217
	Reischnitten . . . 205	Kopfen= " . . . 215
	Risi-Bissi . . . 199	Hummer= " . . . 213
	Risotto . . . 202	Italien. " . . . 214
	Rührei . . . 194	Jäger= " . . . 217
	Schaumpfannkuchen . . . 195	Kopf= " . . . 213
	Schmarrn (Kaiser-) . . . 200	Kaltes Kartoffelburée . . . 214
	Schneeballen . . . 204	Kartoffel-Salat . . . 214
	Strudel, gefüllter . . . 199	Kressen= " . . . 214
	Topskuchen . . . 197	Mausohr= " . . . 214
	Weischnitten . . . 203	Muschel= " . . . 218
	Welsch Rabbit . . . 206	Ochsenmaul-Salat . . . 216
		Polnischer= " . . . 215
XII. Eier-, Mehl- und	XIII. Gelee.	Rosenkohl= " . . . 215
Reis-Speisen.	Äpfel-Gelee . . . 209	Rostbeef= " . . . 216
Äpfelbrei . . . 205	Aga-Aga . . . 208	Sardellen= " . . . 218
Arme Ritter . . . 203	Citronen-Gelee . . . 210	Sellerie= " . . . 215
Bettelmänn . . . 202	Fleisch-Gelee (Aspic) . . . 206	Tomaten= " . . . 216
Chocoladebrei . . . 205	Fleisch-Gelee aus	Weißkohl= " . . . 215
Dampfnudeln . . . 198	Gelatine . . . 208	
Eier-Fladen . . . 200	Süßes Gelee aus	XV. Compote.
Eier-Flam . . . 197	Gelatine . . . 207	Apfel-Compot . . . 218
Eier, gebackene . . . 194	Glasberg . . . 211	Apfel mit Guß . . . 220
" gefüllt . . . 197	Himbeer-Gelee . . . 209	Aprikosen-Compot . . . 219
" gekocht . . . 196	" helles . . . 209	Birnen-Compot . . . 219
" verlorene . . . 193	Hirschhorn-Gelee . . . 207	Spagbutten = Marmelade . . . 220
Eier-Käs . . . 197	Johannisbeer-Gelee . . . 210	
" anderer Art . . . 198	" helles . . . 210	
Eiermilch . . . 201		
Eierpfannkuchen . . . 195		
Eierspeisen . . . 193		
Eierwürstchen . . . 203		
Götterspeise . . . 201		
Griesbrei . . . 205		
Hirtebrei . . . 205		
Käsestangen . . . 206		
Karthäuser Klöße . . . 203		
Kartoffel-Nudeln . . . 201		
Kartoffel-Pfannkuchen . . . 196		
Kinderbrei . . . 204		

Seite

. . . 211
 . . . 212
 . . . 210
 . . . 211
 . . . 211
 . . . 211
 . . . 209

ate.

at . 215

. . . 215

. . . 212

. . . 213

. . . 217

. . . 216

. . . 214

. . . 213

. . . 217

. . . 216

ner . 217

. . . 215

. . . 213

. . . 214

. . . 214

. . . 218

t . 216

. . . 215

. . . 215

. . . 216

. . . 218

. . . 220

t . 219

. . . 219

rme-

. . . 220

Seite

Kirschen-Compot . . . 219
 Zwetschen-Compot . . . 219
 " gefochte . . . 219
 " Marmelade . . . 219

XVI. Creme.

Apfelcreme . . . 223
 Aprikosencreme . . . 224
 Berliner Luft . . . 224
 Blanc Manger . . . 226
 " auf andere Art 226
 Charlotte Russe . . . 225
 " auf andere Art 225
 Chocoladencreme . . . 221
 Citronencreme . . . 222
 Creme . . . 220
 Crème brûlée . . . 224
 Creme m. Maraschino 224
 Eiercreme . . . 225
 Erdbeercreme . . . 223
 Kaffeecreme . . . 222
 Mandelcreme . . . 222
 Milchcreme . . . 221
 Orangencreme . . . 224
 Rahmcreme . . . 223
 Reiscreme . . . 226
 Vanillecreme . . . 224
 Weincreme . . . 220
 " ungefochte . . . 221

XVII. Torten u. dgl.

Allgemeine Regeln . . . 227
 Apfeltorte a. Hefenteig 233
 Blätterteig . . . 229
 Buttermteig . . . 230
 Citrontorte mit
 Äpfeln . . . 238
 Gebrühter Teig . . . 232
 Obsttorten-Guß . . . 232
 Spanischer Blätterteig 232
 Süßer Teig zu Obst. 231
 Gehackter " " " 231
 Hefenteig " " " 232
 Würber " " " 231
 Ruckerteig " " " 232
 Teig zu klein. Törtchen 238

Seite

Teig zu Obststücken 239
 Tortenteig . . . 230
 Torte admirable . . . 235
 Bistuit- Torte . . . 238
 Brod- " . . . 234
 Creme- " . . . 235
 Garnierte " . . . 237
 Gries- " . . . 235
 Johannisbeer- " . . . 233
 Kirschen- " . . . 234
 Linzer " . . . 235
 Mandel- " . . . 237
 Mark- " . . . 237
 Punsch " . . . 236
 Rahm- " . . . 237
 Reis- " . . . 235
 Sand- " . . . 237
 " m. Puddingpulv. 238
 Schaum- Torte . . . 236
 " andere " . . . 236
 Stachelbeer- " . . . 233
 Trauben- " . . . 236

XVIII. Kuchen und
verschiedenes Backwerk.

Anisbrod . . . 246
 Aniskügelchen . . . 246
 Aniskuchen z. Schnitten 248
 Anisplätzchen . . . 255, 258
 Ausbackteig . . . 249
 Ausstechkügelchen . . . 255
 Baisers . . . 261
 " gefüllte . . . 261
 Basler Federli . . . 257
 Berliner Pfannkuchen 252
 Berliner Waffeln . . . 255
 Biscuitbund . . . 243
 Bund . . . 241
 Butter-Brehelchen . . . 246
 Butter-Biscuit . . . 258
 Citronenkügelchen . . . 250
 Citronenspäne . . . 253
 Crocande . . . 252
 Englischer Kuchen . . . 241
 Gebackenes aus ge-
 brühtem Teig . . . 258

Seite

Gebrannte Mandeln 250
 Hefenbund . . . 241
 Hefe-Waffeln . . . 255
 Hippen . . . 256
 Hobelspäne . . . 253
 " andere . . . 253
 Kaffee-Breheln . . . 257
 Kaffeekranz . . . 239
 Kaffeekügelchen . . . 256
 Kartoffelstangen . . . 259
 Kleine Biscuitkuchen 251
 Knappkuchen . . . 247
 " anderer . . . 247
 " mit Anis . . . 248
 " feinsten . . . 248
 Knappkuchen mit Guß 248
 Kranz (Kolatschen) . . . 242
 Kuchen, Biscuit- . . . 240
 " Chocolate- . . . 245
 " Citronen . . . 245
 " zu Creme, Kal-
 teschale u. dgl. . . 247
 " Gesundheits- . . . 243
 " Hundertjähr. . . 245
 " Kaffee- . . . 240
 " " . . . 244
 " " Bawerner 240
 " Kartoffel- . . . 247
 " Käs- . . . 245
 " Kirsch- . . . 246
 " Kraft- . . . 247
 " Mandel- . . . 245
 " Musfelin- . . . 243
 " " anderer . . . 243
 " Natron- . . . 239
 " Polnischer . . . 244
 " Rhabarber- . . . 246
 " Sand- . . . 244
 " Schnecken- . . . 242
 " Streusel- . . . 242
 " Thee- . . . 239
 " Zimmt- . . . 243
 Linzer Teig . . . 248
 Macronen . . . 253
 " mit Chocolate . . . 254
 Mailänder Schnittchen 259
 Maisplätzchen . . . 258
 Mandelkranzchen . . . 254

	Seite
Mandelspäne	253
Marzipan	261
" -Kartoffelchen	261
Näuse	250
Ranzen	249
Ronnenkappen	251
Ruß-Macronen	254
Rußschnittchen	259
Räffelnchen	260
Pfeffernüsse 1	260
" 2	260
" 3	260
" 4	260
Praline's	250
Rahmballen	249
Rahm-Waffeln	255
Rumfögelchen	251
Schneckenhäuschen	249
Schuhläppchen	249
Schwabenbrod	259
Sprigengebäd	251
Teig zu klein Gebäd	249
Thee-Brezeln	257
Vanille-Biskuit	259
Vanilleplätzchen	258
Warme Waffeln	256
Wasser-Gebäckenes	256
Weisse Lebkuchen	259
Windbeutel	256
Zimmtbröckchen	251
Zimmtsterne	252
Zimmt-Waffeln	255
Zucker-Gebäckenes	250
Zuckerkränzchen	254
Zuckerringe	258

XIX. Gefrorenes.

Biscuiteis	264
Chocoladeeis	263
Citroneneis	263
Eis à la Kesselrode	263
Eispunsch	264
Erdbeereis	264
Fürst Püdler	265
Gefrorenes im Allge- meinen	262
Kaffee-Eis	264

	Seite
Milcheis	263
Punscheis	264
Vanilleeis	263

XX. Eingemachtes.

Apfel zu trocknen	273
Apfelsulz (Gelee) aus Faslobst	272
Aprikosen einzumachen	268
" in Zucker	268
" in Essig	268
Aprikosenmarmelade	272
Birnen einzumachen	270
Birnen in Essig	271
Birnen zu trocknen	273
Bohnen in Büchsen	277
Bohnen einzumachen	279
Bohnen in Essig	280
Bohnen zu trocknen	281
Dunstobst	269
Eingemachte Birnen	270
Einmachen der Früchte	265
Einmach.in Blechbüchse	276
Erbisen in Büchsen	277
Erdbeeren in Zucker	274
Erdbeermarmelade	273
Getrocknete Gemüse	281
Gurken süß einzum.	277
" in Essig	278
Hagebutten einzum.	280
Himbeeren in Zucker	274
Künstliche Konserven	281
Kirschen in Essig	270
Melonen einzum.	275
Mirabellen einzum.	269
Mixed-Pickles in Essig	278
Obst in Rum eingem.	271
Pellerbsen einzum.	276
Pellerbsen zu trocknen	281
Pfirsiche einzumachen	269
Preiselbeeren einzum.	280
Rote Rüben einzum.	280
Salzgurken	278
Spargel in Büchsen	277
" einzumachen	277
Stachelbeeren einzum.	273

	Seite
Trockene Zuckerfrüchte	273
Tutti-Frutti	274
Walnüsse einzum.	275
Welschkorn einzum.	280
Zucker zu läutern	266
Zwetschenmus	275
Zwetschen süß einzum.	274
" sauer	274

XXI. Getränke.

Anis-Biqueur	289
Bischof	284
Brotwasser	284
Chartreuse-Biqueur	288
Cherry-Brandy	289
Chokolade mit Milch	293
" mit Wasser	293
Citronenquetsche	288
Citronen-Biqueur	289
Cock-Tail	290
Eigelb	293
Eierpunsch	285
Erdbeerbowle	286
Gerstenwasser	282
Getränke, alkoholische	290
Glühwein	287
Grog	286
Himbeereisig	287
" auf andere Art	287
Himbeersirup	283
" heller	283
Johannisbeer-saft	283
Johannisbeerwein	286
Kaffee	291
Kaiserpunsch	285
Kacao	293
Kardinal von Pomme- ranzen	284
" von Apfelsinen	284
" von Ananas	284
Knickebein	289
Limnade	282
Maiwein	286
Mandelmilch	287
Nektar	283
Orangenwasser	282

Pfeffer
Anis
Punsch,
" an
Punsch-
Quitten
Quitten
Reiswa
Sellerie
Sherry
Sorbet
Thee
Thee-B

Buff
Strat
von
handl
tägl
hinwei

Seite	Seite	Seite	Seite
rüchte 273	Pfeffermünz-Kümmel, . . . 288	Vanille-Liqueur . . . 288	Gänsefchmalz . . . 294
. . . 274	Anis- u. Biqueur . 288	" anderer . . . 288	Geräuchertes Fleisch
m. . . 275	Punsch, Trierischer . 284	Warmbier . . . 287	aufzubewahren . . 294
um. . . 280	" anderer Art . . 285		Hamburg. Föckelfleisch 296
rn . . . 266	Punsch-Essenz . . . 285	XXII. Verschiedenes. .	Natron u. Weinstein . 297
. . . 275	Quitten-Liqueur . . 289	Butter 295	Rüben aufzubewahren 294
ngum. 274	Quittenwasser . . . 283	Eiweiß zu Schnee zu	Schlagjahne 297
" 274	Weiswasser 282	schlagen 294	Schnellräucherung von
	Selleriebowle . . . 286	Fleisch einzufalzen . 296	Fleischwaren . . . 295
	Scherry-Cobbler . . 290	" aufzubewahren . 297	Spiden 294
äufe.	Sorbet (Schorbet) . 287	Fruchtgelee's vor Schim-	Teller, warme . . . 298
. . . 289	Thee 292	mel zu bewahren . 297	Zucker als Nahrungsmittel 298
. . . 284	Thee-Liqueur . . . 289		
. . . 284			
eur . 288			
. . . 289			
Milch 293			
. . . 293			
. . . 288			
r . . . 289			
. . . 290			
. . . 293			
. . . 285			
. . . 286			
. . . 282			
olische 290			
. . . 287			
. . . 286			
. . . 287			
e Art 287			
. . . 283			
. . . 283			
t . . . 283			
in . . . 286			
. . . 291			
. . . 285			
. . . 293			
mme=			
. . . 284			
nen . 284			
is . . . 284			
. . . 289			
. . . 282			
. . . 286			
. . . 287			
. . . 283			
. . . 282			

Alphabetisches Inhalts-Verzeichniß am Schlusse.

Dem Kochbuch sind Inserate beigegeben von: Ludwig Buff Nachf., Cöternach, über Dr. Boerhave's Magen-Elisir, Stratmann u. Meyer, Bielefeld, über Dr. Crato's Präparate von Back- und Puddingpulver, Voßl Leopold, Verlagsbuchhandlung, Hamburg, über Dr. Lassar-Cohn, die Chemie im täglichen Leben, worauf die Verlagsbuchhandlung besonders hinweist.

Maß und Gewicht.

Ein Liter Milch oder Wasser wiegt stark 1 Kilogramm.

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas enthält ungefähr einen starken achtel Liter.

Ein stark gehäufster Rührlöffel Mehl wiegt etwa 60 Gramm.

Ein Eßlöffel Mehl wiegt gegen 25 Gramm.

Ebensoviel Zucker wiegt dasselbe.

Ein eigroßes Stück Butter wiegt an 70 Gramm.

 Man versäume nicht, die Einleitung zu den verschiedenen Kapiteln und die Rubrik „Allgemeines“ zu lesen, ehe man eine Kochvorschrift ausführt.

sichten
alten"
Brot
von v
nur g
erwach
und d
Eine
suppen
sches e
vorzüg
in's g
genom
anrege
werde
Wasser
Fleisch
zum U
welcher
haupt

I. Suppen.

Einleitung.

Ueber den Nährwert der Suppen haben die Ansichten öfters gewechselt. Während man in der „guten alten“ Zeit einen tüchtigen Teller Suppe mit dem obligaten Brot dazu hoch hielt, wurde dieses Anfangsgericht später von vielen Aerzten in Acht und Bann gethan; es sollte nur gut für Kinder und Kranke sein; der Magen des erwachsenen Menschen sollte feste, härtere Speisen verlangen und durch Suppen nur in seiner Arbeit gehemmt werden. Eine Zeit lang wollte man gefunden haben, daß die Fleischsuppen die nahrhaftesten und besten Bestandteile des Fleisches enthielten und ebenso wie Liebig's Fleischextrakt ein vorzügliches Nährmittel seien. Diese Ansicht schlug später in's gerade Gegenteil um. Die stärkste Bouillon sei streng genommen gar kein Nahrungs-, sondern höchstens ein anregendes Genußmittel; das Beste des Fleisches, das Eiweiß, werde als Schaum in den Kohlenkasten geworfen, und heißes Wasser mit Salz würde fast ebenso wirken, wie die theuere Fleischbrühe. Vor mehreren Jahren war dazu die geradezu zum Unfug ausartende Schwenningermode gekommen, nach welcher alle Leute, die gern dünner werden möchten, überhaupt keine Suppe essen, und man konnte namentlich Da-

men in allen Altersabstufungen finden, die zum vermeintlichen Vorteil ihrer Figur, aber zum Nachtheil ihrer Ernährung grundsätzlich jede Suppe verschmähten. Unbekümmert um diese wechselnden ärztlichen und Modeauffassungen hat das Publikum in seiner großen Mehrheit stets an der Suppe festgehalten und es thut wohl daran. Die Erfahrung, diese beste aller Lehrmeisterinnen, spricht laut dafür, daß die Suppe den gesunden Magen in geeignetster Weise zur Aufnahme einer größeren Menge fester Nahrungsmittel vorbereitet, daß sie schneller als irgend eine andere Speise dem Körper Kraft zuführt und Wohlbehagen einflößt, daß sie für Schwache und Müde unerseßlich ist. Natürlich muß die Suppe je nach ihrem Zwecke ausgewählt und zubereitet werden. Dient sie zur Einleitung einer größeren Gasterei, so muß sie pikant, aber nicht sättigend sein; folgt auf sie, wie in den meisten bürgerlichen Haushaltungen, nur noch Gemüse und Fleisch, so darf sie durch allerlei Zuthaten „dicker“ gemacht werden, um einen namhaften Teil des Sättigungsprozesses zu übernehmen. Für Kinder und Kranke sind besondere Rücksichten zu nehmen. Wohl schmeckend soll die Suppe in allen Fällen sein. Man kann die deutsche, s. g. „bürgerliche“ Küche nicht ganz davon freisprechen, daß sie gerade in den Suppen hinter der französischen zurücksteht; häufig verfällt man bei uns in Extreme; entweder gibt es eine wässerige, gehalt- und kraftlose Brühe oder einen fast breiartigen, den Appetit von vornherein befriedigenden Stoff. Eine gute Köchin vermeidet beide Fehler; sie versteht es, in Ermangelung frischer Materialien aus Ueberresten, anscheinend aus Nichts, eine schmackhafte Suppe herzustellen. Als allgemeine Regel läßt sich hinstellen, daß eine ordentliche Suppe Zeit und langsames Brodeln braucht; man vermeide möglichst das Nachfüllen, rechne vielmehr schon beim Aufsetzen auf den durch das Einkochen verursachten Abgang. Längeres heftiges Kochen ist weder für die Suppe, noch für ihren Inhalt

vorteilhaft; wo es (wie z. B. beim Kochen von Klößchen 2c.) geboten ist, sollte es nie länger als unbedingt nötig dauern. Zur schnellen Herstellung von Suppen liefert neuerdings die Industrie schätzbare Hilfsmittel in der Gestalt von Suppenmehlen, Suppentafeln, Bouillontafeln, Extrakten 2c., von welchen an geeigneter Stelle die Rede sein wird.

Fleischbrühe. Die besten Suppen werden unter Zuhilfenahme von Fleisch hergestellt. Bei seinem Kochen darf man nie vergessen, daß der nährndste Bestandteil des Fleisches das Eiweiß ist. Ein großer Teil davon geht beim Kochen verloren, indem es gerinnt und als sog. „Schaum“ weggeworfen wird. Thatsächlich enthält die beste Bouillon wenig wirkliche Nährstoffe. Kaltes Wasser schon vermag aus dem rohen Fleische sehr viele lösliche Bestandteile auszuziehen. Eine längst bekannte, durchaus richtige Regel lautet: Willst du eine gute Suppe, so mußt du das Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen und es ganz langsam zum Sieden bringen. Willst du ein gutes Stück Fleisch, so setze es in stark kochendem Wasser bei. Dadurch, daß nämlich das Fleisch in dem kochenden Wasser sofort eine äußere Schicht von geronnenem Eiweiß erhält, werden die feinen Ausgangskanäle verstopft, der Saft bleibt in dem Fleisch; dieses wird, wenn es genügend gar gekocht wird, weich werden und saftig bleiben. Setzt man es dagegen mit kaltem Wasser auf, so wird es förmlich ausgelaugt; fast alle seine löslichen Teile gehen in die Suppe über; das Fleisch wird faserig, trocken und hart. Wo es auf Erzielung einer kräftigen Suppe ankommt und das Fleisch nachher nur als Hunde- oder Hühnerfutter verwandt werden soll, wird man stets diesen Weg einschlagen, bei welchem die Suppe bis zu 6 Stunden und länger kochen darf. Soll aber das Fleisch, wie dies in allen bürgerlichen Haushaltungen üblich ist, noch als Gericht dienen, nachdem es

eine gute Suppe geliefert hat, so setzt man es nur in kochendem Wasser auf. Hauptregel ist dann, daß das Fleisch niemals stark kochen darf. Jedes heftige Kochen macht unfehlbar das Fleisch zähe, ohne die Brühe zu verbessern. Langsames, stundenlanges ganz leises Sieden (Brutscheln) ist das Hauptgeheimnis für gutes Fleisch und gute Suppe. Eine zweite Hauptregel ist, daß man von Anfang an so viel Wasser aufsetzt, daß kein Nachfüllen erforderlich ist; jedes Nachfüllen gibt der Suppe einen schlappen, dünnen Geschmack. Man rechne mindestens $\frac{1}{3}$ zum Einkochen, setze also um $\frac{1}{3}$ mehr auf, als man Suppe haben will. Ist dennoch das Nachfüllen unvermeidlich geworden, so darf man nur kochendes, niemals kaltes Wasser zugießen. Eine Vorschrift, um gute Suppe und gutes Fleisch zu erreichen, besteht darin, daß man die Knochen und geringeren Fleischteile frühmorgens schon mit kaltem Wasser (am besten unter Zusatz von wenigen Tropfen reiner Salzsäure) übergießt, sie ganz allmählich ins Kochen kommen läßt und das zum Essen bestimmte, vorher abgeschnittene beste Stück Fleisch erst dann in die kochende Brühe thut, wenn nur noch so viel Zeit ist um es gar zu kochen (je nach der Größe 2—4 Stunden). Alle Suppen müssen beim Kochen gut zugedeckt sein.

Rindfleischsuppe. Rindfleischsuppe soll klar und hochgelb sein und den ihr eigentümlichen Geschmack besitzen, nicht z. B. den nach Gewürzen oder anderem Fleische. Dazu setze man alles Fleisch, welches man zur Suppe verwenden will, zugleich, nicht eins später wie das andere, mit kaltem Wasser auf, wobei man auf ein Pfund Fleisch $1\frac{1}{2}$ bis 2 Liter Wasser rechne, und schäume es sorgfältig, wenn es zum Kochen kommt. Man macht sodann ein Gebund aus Breitlauch, Petersilie und Schnittlauch, thut dies neben dem nötigen Salz in das Wasser und läßt dieses anhaltend, jedoch nur leise kochen, bis das Fleisch

gar
ist.
Viel
lerie
und
star
Nell
tige
liebe
man
Doch
feine
auße

eines
fleisch
Zwie
und
etwa
auch
koche
brau
dami
Supp
den.
röste
nig

fleisch
sie a
steller
anrö
und
zufüg

gar ist, was in ungefähr drei bis vier Stunden der Fall ist. Vor dem Anrichten nimmt man die Kräuter heraus. Viele lieben eine gelbe und weiße Rübe, sowie einen Sellerieknochen in der Fleischbrühe, lassen diese also mitkochen und richten sie mit an. Für Andere, welche dieselbe gerne stark gewürzt haben, thue man ein Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und einen Gedanken über die fertige Suppe geriebener Muskatnuß hinzu. Noch Andere lieben fein geschnittenen Schnittlauch in der Suppe, welchen man daher beim Anrichten auf die Suppe zu streuen hat. Doch entsprechen alle diese Zuthaten durchaus nicht einer feineren Geschmacksrichtung und sind auch mehr und mehr außer Gebrauch gekommen.

Kraftsuppe, Jüs (Schüh). Man legt auf den Boden eines Tiegels ein Pfund Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch, alles in Stücke zerschnitten, einige Scheiben Speck, Zwiebel, Gewürznelken, gelbe Rübe, Sellerie, Breitlauch und streut Salz darüber. Dies läßt man auf dem Feuer etwas wenig anbraten, gießt dann gute Fleischbrühe oder auch Wasser dazu und läßt es zugedeckt einige Stunden kochen. Dann schüttet man die Brühe durch ein Sieb und braucht sie, um Suppen damit zu verbessern oder Gemüse damit anzurichten. Giebt man die Kraftbrühe selbst als Suppe, so muß von Anfang an ausreichend aufgefüllt werden. Sie muß braun sein, wozu man durch eine stark geröstete Zwiebel, eine Kleinigkeit Zuckerkouleur oder ein wenig Fleischextrakt nachhelfen kann.

Bouillon ist die fremdländische Bezeichnung für Rindfleischsuppe oder Kraftbrühe (siehe vorstehend). Man kann sie als Nothelf in kurzer Zeit und doch schmackhaft herstellen, indem man Zwiebelscheibchen in Fett oder Butter anröstet, kochendes Wasser, Sellerie, Gelbrübe, Petersilie und anderes Suppengrün, ein Paar Pfefferkörner, Salz zufügt, $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt, durchsieht und der Brühe

die entsprechende Menge Fleischertrat zum nochmaligen Durchkochen zugibt. Vor dem Anrichten gießt man einige Tropfen von Maggis Würze zu. In dieser Bouillon kann man natürlich Reis, Gries, Nudeln oder anderes einkochen.

Suppe von Knochen und Extrakten. In vielen bürgerlichen Küchen ist die sehr vernünftige Gewohnheit angenommen worden, das meiste Fleisch zu braten, zu dünsten, oder zu rösten und nur ausnahmsweise gekochtes Fleisch auf den Tisch zu bringen. Eine gute Suppe kann man trotzdem fertig bringen, indem man einige Pfund Knochen vom Metzger bestellt, diese, sowie etwa vorhandene Fleischreste frühzeitig mit reichlichem kaltem Wasser aufsetzt, später Suppengemüse, Salz und Fleischertrakt zusetzt und die Suppe recht lange auskochen läßt. Besser ist es, die Knochen, auch solche von Braten zc. klein zu hacken und in Butter oder Fett anzurösten, ehe das Wasser aufgefüllt wird. Wenn der Fleischertrakt auch nicht gerade einen vollen Ersatz des frischen Fleisches gewährt, so ist er doch ein unschätzbare Hilfsmittel, welches Geschmack und Aussehen der Suppen ganz wesentlich erhöht und auch jeder Sauce, jedem Gemüse zum Vorteil gereicht. Man darf nie so viel Extrakt nehmen, daß dessen Geschmack deutlich hervortritt. Am verbreitetsten ist wohl Liebig's Fleischextrakt. Als gleichwertig wird Kemmerich's erachtet. Auch Maggi's Suppenwürze erfreut sich großer Anerkennung und neuerdings sind f. g. Bouillonkapseln in den Handel gebracht worden, welche außer dem eingedickten Fleischsaft auch Gemüse-, Leim- und Gewürztheile enthalten.

Ochsenchwanzsuppe. Ein oder zwei frische, gut gereinigte Ochsenchwänze werden in Stücke von etwa 2 Centimeter (nach den Gelenken) geschnitten, in kochendem Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde gesotten, in kaltem Wasser abgekühlt und mit einem Tuch abgetrocknet. In eine Kasserole kommen nun Speck und einige Schinkenscheiben, viel Suppen-

grün
wein
Koch
mögl
wird
Mad
Stück
gibt
Sup
Sch

weid
die
fer
Die
Stun
gieß
Kind
koche
über

Sub
läßt
Salz
brod
daue
legt
Wü
Flei
freit
chen
fatm
der

grün und Wurzeln, 1 Liter Brühe und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, die Ochsenchwanzstücke, das Ganze wird langsam zum Kochen gebracht, abgeschäumt und nach und nach soviel möglichst kräftige Bouillon nachgefüllt, als Suppe gewünscht wird. Wenn das Fleisch weich ist, gibt man 1—2 Glas Madeira, eine achte Messerspitze Cayennepfeffer hinzu. Die Stücke Ochsenchwanz werden mit angerichtet. In Wien gibt man nicht zu kleine Semmelknödel (s. diese) in die Suppe, so daß auf jeden Teller 1 Knödel und ein Stück Schwanz kommt.

Königinssuppe (à la reine). Von einem langsam weichgekochten alten Huhn löst man das Fleisch, entfernt die Haut, hackt das Fleisch sehr fein und stößt es im Mörtel (von Porzellan) mit hartgekochten Eidottern zusammen. Die Knochen hackt man und kocht sie in der Brühe $\frac{1}{2}$ Stunde lang aus. Dann entfettet man diese, seiht sie durch, gießt sie über das gestoßene Fleisch und zwei von der Rinde befreite geröstete Brödchen, läßt Alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und richtet die durch ein Haarsieb gegebene Suppe über Schwamm-, Mark- oder Geflügelklößchen an.

Hühnersuppe. Man setzt ein altes, gehörig gepuhtes Huhn mit $3\frac{1}{2}$ bis 4 Liter kaltem Wasser auf's Feuer, läßt es langsam zum Kochen kochen, fügt Suppenkräuter, Salz, Fleischextrakt hinzu und läßt das Ganze langsam brodeln, bis das Huhn weich ist, was mindestens 3 Stunden dauert. Dann nimmt man dasselbe aus der Brühe, zerlegt es, schneidet das Brust- und Keulensfleisch in hübsche Würfel, die man in die Terrine legt, hackt das übrige Fleisch mit der Leber und dem von der harten Haut befreiten Magen ganz fein, macht mit 1 eingeweichten Brödchen, 1 Ei, 1 Eigelb, Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß kleine Klößchen daraus, kocht diese 5 Minuten in der Suppe, die man dann entfettet und durchsieht.

Hühnerbrühe. Eine kräftige Hühnersuppe verfertigt man, indem man ein altes Huhn oder zwei in möglichst kleine Stücke zerlegt oder zerhackt und mit Salz, Breitlauch, Petersilie und Sellerie einige Stunden langsam kochen läßt. Auch kann man noch Stücke von anderem Geflügel, sowie einige Kalbsknochen mitkochen. Die Suppe schüttet man durch ein Sieb.

Stärkende Suppe. Ein Stück Leber, gleichviel was für Leber, wird mit Speck und etwas frischer Butter, Zwiebel, Citrone, ganzem Gewürz und Salz gebraten, dann mit guter Fleischbrühe aufgekocht. Die Leber wird fein gerieben, mit etwas Mehlschwitze verrührt und die kochende Brühe allmählich aufgefüllt.

Rebhühnersuppe. Von zwei jungen gebratenen Rebhühnern löst man das Brust-, Keulen- und Flügelfleisch und schneidet es in Würfel. Den Rest mit den Knochen stößt man im Mörser fein, schwißt 50 Gramm kleingeschnittenen rohen Schinken mit etwas Zwiebel, Gelberübe, Petersilie u. in Butter braun, stäubt zwei Löffel Mehl darüber, gibt die gestoßenen Knochen dazu und füllt, wenn dies Alles ohne anzubrennen eine dunkle Farbe erreicht hat, allmählich etwa 3 Liter Fleischbrühe (oder heißes Wasser mit Fleischextrakt) auf. Die Suppe muß 2 Stunden langsam kochen, worauf man sie durchsieht, mit einer kleinen Prise Paprika und 1 Glas Madeira, sowie dem nötigen Salz würzt und sie über dem würfeligen Rebhühnerfleisch anrichtet. Man reicht geröstete Weißbrotstückchen dazu.

Von alten Rebhühnern bereitet man eine Suppe, indem man die Tiere in 8—10 Stücke schneidet, die Haut abzieht, die Hühnerstücke in Butter mit Wurzelwerk und etwas rohem Schinken anbraten läßt und wenn sie fast weich sind, das nötige Wasser auffüllt. Wenn die Suppe $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gekocht hat, wird sie entfettet und abgeschmeckt.

Fleischbrühe mit Kartoffeln. In die kochende Fleischbrühe reibt man einige rohe Kartoffeln auf dem Reibeisen und läßt die dünnen Fädchen eine Weile mitkochen. Dünne Brühe gewinnt erheblich durch diese Zuthat.

Hachésuppe. Uebrig gebliebenes Fleisch jeder Art (oder auch Fisch) wird fein gehackt und mit etwas Butter und Zwiebeln geröstet. Dann füllt man die erforderliche Menge Wasser hinzu, läßt die Suppe 2 Stunden lang kochen, schmeckt sie mit Salz, Muskat und Fleischextrakt ab und seigt sie durch. Man kann Klöschen verschiedener Art oder Eierkäse zc. in der Suppe geben.

St. Julien-Suppe. Die getrockneten, zerkleinerten Gemüse, welche den Inhalt dieser Suppe bilden, erhält man käuflich; sie werden in Fleisch- oder Knochenbrühe unter Zusatz von Fleischextrakt 1—1½ Stunden gekocht. Auf die Person rechnet man einen kleinen Löffel der Konserve.

Echte Schildkröten- (Turtle-) Suppe. Das in Streifen geschnittene Fleisch der Schildkröten kocht man ganz langsam in Fleischbrühe (zur Fastensuppe in dem Absud von gelben Erbsen) weich, was etwa 3 Stunden erfordert, und schärft die Suppe mit Salz, etwas Cayennepfeffer, Madeira, brauner Mehlschwitze zc. Das Fleisch wird mit angerichtet.

Mock-Turtle Suppe. Ein großer Kalbskopf, welcher ganz frisch sein muß, wird gut gereinigt, in reichlich Wasser nebst Wurzelwerk und Möhren gar, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine, länglich-viereckige Stückchen geschnitten. Darauf macht man einige Schalotten und Mehl in steigender Butter braun, rührt allmählich die Kalbskopfsbrühe dazu, gibt das geschnittene Fleisch, feingehackten Estragon, etwas Cayennepfeffer und braunes Gewürz hinein und läßt es ¼ Stunde kochen. Dann kommt noch dazu: ½ Flasche Graves oder etwas weniger Madeira und ein Glas Araf, Kalbfleischklöschen und einige hartgekochte, in

Würfel geschnittene Eier, sowie etwas auf dem Reibeisen geriebener Schweizerkäse.

Kalbfeischsuppe Verschiedene Stücke Kalbfeisch, wie z. B. jene, welche man von einem großen Braten abschneidet, dämpft man mit viel Gewürz in Butter, gießt dann Fleischbrühe zu und läßt das Fleisch weich kochen. Alsdann nimmt man größere Stücke heraus, schneidet sie kleiner und richtet über diese die Suppe an.

Suppe, Fleisch und Gemüse. Man setzt in einem großen Topfe mit kaltem Wasser auf das Feuer: Ochsenfleisch 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilo, einige Knochen, Salz, 4—5 Liter Wasser, läßt sehr allmählich in das Kochen kommen, schäumt ab und gibt dann ein Gemüse, etwa in Menge eines Pfundes, hinein, deckt den Topf festschließend zu und läßt die Speisemischung 4 Stunden lang gelinde fortkochen. Gewisse Gemüse, wie Kohl, Steckrüben, Zwiebeln zc., müssen ihres herben Geschmacks wegen, ehe sie in den Fleischtopf gethan werden, einer einmaligen wässerigen Abkochung unterliegen.

Hammeisfeischsuppe mit Reis. Ein Bug- oder Rippenstück vom Hammel wird in heißer Butter rasch von allen Seiten angebraten, ausreichend kochendes Wasser zugefüllt und langsam unter Abschäumen weich gekocht. $\frac{3}{4}$ Stunden vor der Mahlzeit wird der gewaschene Reis und einige in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz zc. hinzugethan. Die Suppe wird entfettet, das Fleisch in große Würfel geschnitten und Alles in einer Terrine aufgetragen. Dies Gericht bildet nötigenfalls eine ohne Mühe herzustellende schmackhafte und sättigende Mahlzeit für sich.

Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Das Fleisch an dem Knochengerüste wird fein gehackt und dazu gegeben: geriebenes Weißbrot, frische Butter, Ei, Salz. Hiervon werden kleine Klöße ausgerollt, Das Knochengerippe wird dann in kleine Stückchen gehauen, die man in reichlich

Butter mit einigen Scheiben rohen Schinken, 4—5 Zwiebeln, einer Petersilien-, Selleriewurzel und Gelberübe, nebst 2—3 Löffeln Mehl braun röstet. Dann gibt man so viel Wasser als nötig und die etwa übrige Hasenbratensauce hinzu, seiht die Suppe nach genügendem Durchkochen durch und kocht die Klöße darin gar.

Nudelsuppe. Wenn die Fleischbrühe kocht, nimmt man die trockenen Fadennudeln oder italienischen Nudeln, zerbröckelt die Klößchen über der Brühe und läßt sie unter beständigem Heben mit einem Löffel nach und nach hineinfallen. Ebenso kann man andere Suppenteigwaren, Sternchen, Hörnchen etc., selbstverfertigte Nudeln (siehe diese) in die Suppe geben. Sie kochen in etwa einer halben Stunde weich.

Zwiebelsuppe. Man läßt in 125 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, wie man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt geröstete Schnitten hinein, läßt sie noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie über zwei verklepperte Eidotter an.

Pfannenkuchensuppe. Man nimmt ein oder zwei schön gelb gebackene Pfannenkuchen, frisch zubereitet oder übrig geblieben, rollt sie zusammen, schneidet sie nudelartig, thut sie in siedende Fleischbrühe und läßt sie eine Zeit lang mitkochen. Die Suppe erhält dadurch einen angenehmen Geschmack.

Reisuppe. Man übergießt 1—2 Handvoll ausgelesenen Reis abwechselnd mehrere Mal mit kaltem und warmem Wasser, setzt ihn mit etwas Wasser auf's Feuer und füllt, wenn er etwas aufgequollen ist, nach und nach Wasser oder Fleischbrühe hinzu, wobei man öfters umrührt, um

das Anbrennen zu vermeiden. Man thut auch noch etwas Petersilie, Sellerieblätter und eine Zwiebel zusammengebunden, sowie Salz hinzu. Ist der Reis weich, aber nicht breiig gekocht, so entfernt man die Kräuter, fügt Fleisch-extrakt bei und rührt Butter, sowie zwei in Rahm abgerührte Eigelb hinzu.

Will man den Reis verkochen lassen, so daß eine glatte, sämige Suppe entsteht, so muß sie natürlich länger kochen und dann durch ein Haarsieb getrieben werden.

Sago-Suppe. Von Sago, Reis, Gerste und dergleichen rechnet man einen starken Eßlöffel voll zur Suppe für drei oder vier Personen.

Sago zc. wird einige Mal mit Wasser gewaschen und dünn unter öfterm Umrühren mit Wasser oder Fleischbrühe ziemlich dick eingekocht; man verdünnt ihn dann nach und nach mit Fleischbrühe, gießt nach Belieben ein wenig Wein hinzu und läßt ihn so lange kochen, bis die Körner ganz klar aussehen. Man kann auch etwas Liebig und zwei Eigelb mit Rahm hinreinrühren.

Eierkäsuppe. Man verkleppert vier oder fünf Eier recht gut, würzt sie mit Salz und einem Gedanken Pfeffer, rührt einen Viertel-Liter Rahm (Milch) dazu und läßt dies zusammen ganz langsam im Wasserbad gerinnen. Dann gießt man es in ein Sieb, daß das Wässerige abtröpfelt, und wenn das Feste kalt und hart ist, nimmt man es aus dem Sieb, schneidet den Käse in beliebige kleine Stückchen, thut diese mit gerösteten Weißbrodschnittchen in die Suppenschüssel und schüttet die Fleischbrühe darauf.

Gerstensuspe. macht man ebenso wie Reis- oder Gries-suppe (siehe diese). Nur kann man die Gerste durchschlagen, so daß man nur den Schleim erhält, was bei Kranken besonders empfohlen wird, oder man genießt die Gerstenkörner ganz in der Suppe. Die Gerste muß drei bis vier Stunden kochen, sonst gibt sie keinen rechten Schleim. Die

Zuttl
lich

voll,
dara
paar
die
brot
brau
Waf

aus

Kar
Sell
weic
schüt
Dan
und
Flei

eine
schäl
ange
und
Kar
den
falt
gege
nach
und

tem
wur

Zuthaten, wie Fleischextrakt, Ei, Rahm &c., dürfen natürlich nicht fehlen.

Hafergrüßsuppe. Hafergrüße, etwa eine starke Hand voll, läßt man etwas gelb rösten, gießt kochendes Wasser darauf, thut ein Stück Butter und Salz hinzu, läßt ein paar Stunden kochen, schlägt sie durch ein Sieb und richtet die Suppe mit Rahm und über in Butter gebackene Weißbrotwürfel an. Das jetzt allgemein gebräuchliche Hafermehl braucht nicht geröstet zu werden, sondern wird mit kaltem Wasser angerührt.

Auf ähnliche Weise wird eine sehr nahrhafte Suppe aus Buchweizengrüße oder Haidekornmehl angefertigt.

Kartoffelsuppe. Geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln läßt man mit einem Stück Schwarzbrot, Salz, Sellerie, Schnittlauch und einer Zwiebel in Butter fast weich rösten, füllt das nötige Wasser auf, läßt lang kochen, schüttet die Suppe in einen Durchschlag und treibt sie durch. Dann setzt man sie wieder auf's Feuer, thut Rahm dazu und zuletzt heiße Butter (Würfel von Weißbrot geröstet), Fleischextrakt und 1—2 Eidotter gut zerfleppert.

Kartoffelsuppe mit Leberwurst. Man läßt Butter in einem Topf zergehen, gibt die in Stücke geschnittenen geschälten Kartoffeln, Wurzelwerk &c. hinzu, gießt, wenn diese angeröstet sind, die erforderliche Menge von Wasser, Salz und etwas Pfeffer hinzu und kocht das Ganze, bis die Kartoffeln anfangen zu zergehen. Die Suppe wird mit den noch ganzen Kartoffelstücken aufgetragen und Leberwurst kalt oder in Butter gebraten auf besonderer Schüssel dazu gegeben. Auch kann man die in Scheiben geschnittene Wurst, nachdem man die Haut entfernt hat, in die Suppe thun und diese so anrichten.

Erbsensuppe. Ausgelesene Erbsen stellt man mit kaltem, weichem Wasser auf's Feuer, schneidet eine Selleriewurzel dazu (wenn man will auch einige Kartoffeln), gibt

Salz und Fleischextrakt hinein und läßt die Erbsen ganz weich kochen. Dann schlägt man sie durch ein Sieb, schneidet Weißbrot in Würfel, röstet diese in Butter gelb und thut sie mit etwas Butter in die Suppe. Die Suppe muß dicklicht, aber nicht breiig, und soll ganz gebunden sein. Bei schlechten Erbsensorten kommt es vor, daß oben gelbes Wasser und unten ein dicker Saß ist. Man kann durch einen Löffel in Fett gerösteten Mehls die Bindung herstellen. Erbsen, die sich schlecht kochen, weicht man Abends vorher in dem Wasser ein, in dem sie gekocht werden oder hilft mit etwas Natron nach. Einen kräftigen Geschmack erhält die Erbsensuppe, wenn man in ihr Schweinsöhrchen und Schnüßchen (in Ermangelung davon ein Stück Speck) kocht, die, in Würfel geschnitten, in der Suppe mit aufgetragen werden. Bei geschälten Erbsen ist das Durchschlagen nicht nötig, doch muß dann die Suppe lange genug gekocht und gründlich verrührt werden.

Erbsensuppe mit Reis. Der Reis wird für sich in Salzwasser mit einem Stücke Butter weich gekocht und in die durchgetriebene Erbsensuppe gerührt.

Grüne Erbsensuppe. Junge gepellte Erbsen kocht man mit fein geschnittener Petersilie und einem Stück Butter in wenig Wasser weich, treibt dann die Hälfte davon durch einen Durchschlag, fügt die andere Hälfte als ganze Erbsen hinzu, gießt Fleischbrühe oder Wasser dabei, salzt und läßt sie wieder aufkochen.

LinSENSUPPE mit Frankfurter Bratwurst. Die gut gelesenen und gewaschenen Linsen werden mit etwas Sellerie und Zwiebeln in weichem, kaltem Wasser aufgesetzt und gar gekocht. Die Brühe wird durch eine hellbraune Mehlschwitze gebunden, durch Fleischextrakt und Salz gekräftigt. In die kochende Suppe kommen nun die (geräucherten) Frankfurter Bratwürste etwa 5 Minuten lang, so daß sie gar, aber noch ganz saftig sind. Beim Anrichten kommen die ganzen

Lin
hine

(wie
ein
dann
Flei
Man

vorh
Butt
aus
Zwie
eine
ein
Anri
dazu.

Kerb
Hand
70 C
oder
stund
Rah

Sau
eine
mit
zusam
8 C
Wass
Dann
saure
Rühr

Linſen in die Schüſſel; die Würſte werden in Stücken hineingegeben.

Durchgetriebene Linſenſuppe. 1 Liter Linſen wird (wie vorſtehend) weichgekocht und (ohne die Brühe) durch ein Haarsieb geſchlagen. In $2\frac{1}{2}$ Liter Fleiſchbrühe wird dann der Linſenbrei verrührt und mit etwas friſcher Butter, Fleiſchextrakt, Pfeffer und Salz eine Zeit lang durchgekocht. Man gibt geröſtete Semmelwürfel zu der Suppe.

Bohnenſuppe. Die weißen Bohnen werden abends vorher in weichem Waſſer eingeweicht und mit einem Stückchen Butter weichgekocht. In einem anderen Topfe macht man aus Suppenſett, in welchem klein geſchnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln ꝛc. geröſtet wurde, durch Aufgießen von Waſſer eine Art Bouillon und treibt die Bohnen mit dieſer durch ein feines Sieb. Die ſämige Suppe läßt man vor dem Anrichten nochmals aufkochen und gibt Semmelröſtſtückchen dazu.

Grüne Suppe. Man nimmt Petersilie, Sauerampfer, Kerbelkraut, junge Erbsen, grüne Zwiebeln, von jedem eine Hand voll, waſche und hacke es dann recht fein, laſſe es in 70 Gramm zerlaſſener Butter weich dämpfen, ſchütte Waſſer oder Fleiſchbrühe darauf und laſſe es zuſammen eine Viertelſtunde lang kochen. Sodann rührt man einige Eidotter mit Rahm an und richte die Suppe darüber an.

Kerbel- und Sauerampferſuppe. Von Kerbel und Sauerampfer zuſammen oder von beiden allein nimmt man eine Hand voll auſerleſenen Krautes, ſchneidet dieſes fein mit zwei Zwiebeln und etwas Petersilie und dämpft dieſes zuſammen in 30 Gramm Butter, in welcher man vorher 8 Gramm Mehl hellgelb geröſtet hat, gießt nach und nach Waſſer (beſſer natürlich Fleiſchbrühe) hinzu und läßt kochen. Dann rührt man in der Suppenſchüſſel zwei Eidotter mit ſauerm Rahm an und ſchüttet die Suppe unter beſtändigem Rühren darauf.

Suppe von gelben Rüben. Weich gekochte, in Stücke geschnittene gelbe Rüben, ebenso einige Kartoffeln und zwei Zwiebeln rührt man unter Zugießen von heißem Wasser durch ein Sieb. Sodann verrührt man ein Eigelb mit zwei Löffeln Rahm und richtet dieses mit dem Durchgeschlagenen zur Suppe an, welcher man noch etwas Fleischextrakt und Salz zufügt und mit weißem Pfeffer würzt.

Knorr's, Maggi's und Hohenlohesche Suppenextrakte. Zur schnellen Herstellung einer guten Suppe sind die verschiedenen Präparate aus den Fabriken von Knorr oder Hohenlohe in Heilbronn, Maggi in Berlin (Grünkorn, Hafer, Gries, Sago, Erbsen etc.) eine vorzügliche Hilfe. Jedes Päckchen trägt die Gebrauchsanweisung. Am nützlichsten hat sich uns das sog. „Sparsuppenmehl“ erwiesen. Rätlich ist es, die Suppe länger kochen zu lassen, als auf den Päckchen angegeben ist und mit den Zugaben von in Butter gerösteten Zwiebeln, Bratenfett, Salz, Fleischextrakt, Rahm und Ei nicht sparsam zu sein.

Gemüsebouillon. Auch ohne Fleisch oder Knochen läßt sich mit der nötigen Aufmerksamkeit eine ganz gute bouillonartige Suppe herstellen. Man nimmt möglichst viele und verschiedene Gemüsearten, Gelberüben, Wirsing, Erbsen, Spargel, Sellerie, ferner einige kleine Zwiebeln, Lauch, Petersilie etc., schneidet alles in kleine Stückchen und röstet es mit Butter oder Suppenfett, füllt dann die nötige Menge kalten Wassers hinzu und läßt das Ganze mit 1 Löffelchen voll Fleischextrakt etwa eine Stunde kochen. Will man die Suppe „klar“ haben, so seiht man sie durch und fügt etwas Maggi's Würze hinzu. Man kann sie aber auch nach dem Abseihen mit einer Mehlschwitze, einem gequirten Eigelb und 1 Löffel Rahm verdicken.

Griesuppe. Zu kochendem Wasser oder Fleischbrühe gießt man langsam unter beständigem Umrühren den Gries hinzu und verrührt, wenn er verkocht ist, noch etwas Rahm

hinein
brühe

einem
bel u
Meng
chenb
chen
schließ

nach
läßt
und

oder
falten
Dann
filie,
zusam
brühe
kochen
man
rührte
herau

einen
Rübe
letzter
dazu,
diese
legt
und
Maggi
müsse

hinein, was aber nicht durchaus nötig ist, wenn man Fleischbrühe hatte.

Gebrannte Griesuppe. Man läßt den Gries mit einem guten Stück Butter und einer kleingeschnittenen Zwiebel unter Umrühren hellbraun rösten, fügt dann die nötige Menge kochenden Wassers hinzu, wobei man sich vor Klümpchenbildung hüten muß und fügt die Würzen (ein Bündchen Suppengrün, Wurzeln, Fleischextrakt, Salz &c.) hinzu, schließlich in der Terrine noch Rahm und Eigelb.

Buchweizengrüttsuppe. Man läßt die Grütze langsam nach und nach unter Umrühren in kochende Milch fallen, läßt auch noch etwas Mehl mit aufkochen und thut Butter und Salz hinzu.

Grünkörnersuppe. Man nimmt 250 Gramm ganze oder besser gemahlene grüne Körner, setzt sie mit etwas kaltem Wasser auf's Feuer und läßt das Wasser einkochen. Dann verrührt man ein Stückchen Butter darein, thut Petersilie, eine gelbe Rübe, Sellerieblätter und eine Zwiebel zusammengebunden dazu, füllt nach und nach mit Fleischbrühe oder Wasser auf und läßt so die Körner ganz weich kochen, was in etwa zwei Stunden geschieht. Nun schlägt man die Körner durch, fügt zwei in saurem Rahm verrührte Eigelb hinzu, nimmt aber das Gebündchen Kräuter heraus. Salz und Fleischextrakt natürlich nach Bedarf.

Französische Suppe. Einen halben Weißkappeskopf, einen halben Wirsingkopf, eine Sellerieknohle und eine gelbe Rübe dämpft man mit Salz in frischer Butter weich. Wenn letztere eingezogen ist, gießt man nach und nach Fleischbrühe dazu, damit die Sachen nicht anbrennen, und füllt, wenn diese ganz gar sind, vollends mit Fleischbrühe auf. Zuletzt läßt man noch in kleine Stücke getheilten Blumenkohl und Kartoffelschnitten darin weichkochen und fügt Liebig oder Maggi oder beides hinzu. Es versteht sich, daß die Gemüse mit angerichtet werden.

Kräutersuppe mit kleinen Leberknödeln. Man bereitet eine Kräutersuppe nach der dafür gegebenen Vorschrift oder eine beliebige, möglichst kräftige Knochen- oder Gemüsebouillon, der man Fleischextrakt zusetzt. Die Bereitung der Knödel ist folgende: Ein Viertel Pfund frische Butter oder auch frisches, gut ausgelassenes Ochsenmark wird schaumig gerührt, wozu man nach und nach ein ganzes Ei und zwei Eigelb einrührt; nach diesem wird ein halbes Pfund frische Kalbsleber oder besser noch Geflügelleber fein gehackt und mit 120 Gramm geriebenem Weißbrote, etwas fein geschnittener Petersilie und Zwiebeln, die man aber zuvor in frischer Butter geröstet hat, nebst dem nötigen Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß mit der Masse gut verrührt; von dieser werden, nachdem man zuvor eine Probe gemacht hat, kleine runde Knödel geformt, die man auf einen mit Butter bestrichenen flachen Kasseroledeckel legt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie in der Kräutersuppe gar gekocht, diese sodann gehörig gesalzen und über rund ausgestochenem, geröstetem Weißbrot angerichtet.

Schwarzbrottsuppe mit Eiern. Von einem Stück schwarzen guten Hausbrot wird die Rinde fingerdick abgeschnitten, diese in feine Scheibchen geschnitten und im Backofen geröstet, dann in eine Kasserole gethan und mit zwei Liter Fleischbrühe, der man einen Teelöffel voll Fleischextrakt zusetzt, mit etwas Salz, wenig gestoßenem, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und eine Stunde langsam gekocht. Währenddem rührt man 3 ganze Eier, 40 Gr. zerlassene Butter, 3 Eßlöffel voll geriebenem trockenem Schwarzbrot, Salz und nach Belieben Muskatnuß zusammen, gießt dies langsam und unter beständigem Rühren in die kochende Suppe, die man bald darauf anrichtet.

Weißbrottsuppe mit Kräutern. Es wird eine Hand voll junger, von den Stielen gereinigter Garten-Sauerampfer, eben so viel Kerbelkraut zusammen rein gewaschen, gut aus-

ged
frisch
gesch
an,
die
rend
blät
tern
brüf
kocht
und
saue
bund

mit
lang
gebr
süße

Gra
schni
es d
hine

Löff
und
Feu
die
lang

wer
bis
Wa
dam

gedrückt und fein geschnitten; hierauf läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter in einer Kasserole heiß werden, gibt die fein geschnittenen Kräuter dazu und röstet sie einige Minuten an, gießt einige Löffel voll Fleischbrühe darauf und läßt die Kräuter, gut zugedeckt, langsam weich dämpfen. Währendem hat man zwei bis drei Weißbrote abgerieben, feinblättrig geschnitten und leicht geröstet, welche zu den Kräutern kommen; diese werden mit zwei Liter kräftiger Fleischbrühe angegossen und noch eine halbe Stunde langsam gekocht. Beim Anrichten wird diese Suppe gehörig gesalzen und mit 2 Eigelb nebst drei bis vier Löffeln voll gutem, saurem Rahm und einem Stückchen sehr frischer Butter verbunden und kochendheiß angerichtet.

Brotsuppe. 4 bis 5 Brötchen werden durchgeschnitten, mit kaltem Wasser und 70 Gr. frischer Butter $\frac{1}{4}$ Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht und mit 2 Eidottern, Fleischextrakt und $\frac{1}{8}$ Liter süßer Sahne sofort angerichtet.

Eiselsuppe. Man kocht ein Liter Wasser mit 125 Gramm Butter mit Salz und Muskat, thut dann dick geschnittenes Weißbrot oder auch Schwarzbrot hinein, läßt es durchkochen und rührt zum Anrichten noch zwei Eigelb hinein.

Einlaufsuppe. Man verrührt vier ganze Eier und vier Löffel voll Mehl nebst fein geschnittenem Schnittlauch, Salz und 40 Gramm zerlassener Butter, setzt Fleischbrühe auf's Feuer und läßt den Teig langsam mittelst eines Löffels in die kochende Brühe laufen, und ihn noch eine Viertelstunde langsam kochen.

Mehlsuppe. Man lasse 40 Gramm frische Butter heiß werden, gebe 3 Eßlöffel Mehl hinein und rühre so lange, bis dieses braun wird und sich hebt, gieße dann das kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig

werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz und einem frischen Ei, saurem Rahm, Fleischextrakt und feingehackter Petersilie an. Man kann auf jede Person 1 Eßlöffel Mehl rechnen.

Braunmehlsuppe. Man läßt zwei starke Löffel Mehl in 60 Gramm Butter auf dem Feuer braun rösten, schneidet 3 kleine Zwiebeln fein, rührt diese dazu und läßt sie gelb werden. Nun gießt man die erforderliche Menge kochenden Wassers unter beständigem Umrühren dazu, thut Pfeffer, Salz und nach Belieben ein Lorbeerblatt hinein, läßt kochen und giebt vor dem Anrichten noch Liebig und Maggi hinein.

Gelbmehlsuppe. Zu dieser Suppe läßt man das Mehl nur gelb rösten, thut nur eine, höchstens zwei Zwiebeln dazu und rührt am Ende Rahm darein, während sie sonst wie die vorige bereitet wird.

Gebrannte Mehlsuppe. Man läßt 70 Gramm Butter sehr heiß werden, macht 3—4 mittelgroße Rührlöffel Mehl darin bräunlich, rührt die nötige Menge Wasser, Salz und Fleischextrakt 2c. hinzu und läßt die Suppe mit in Würfel geschnittenem Weß (Weißbrot) noch einige Minuten kochen.

Blumenkohlsuppe. 60 Gramm Butter werden mit 2 guten Löffeln Mehl zu einer hellen Schwitze verrührt. Diese wird mit 3 Liter kochendem Wasser, in welches man 1 Theelöffel Fleischextrakt auflöst, oder mit ebensoviel Fleischbrühe aufgefüllt. In die Suppe schneidet man einen geputzten Blumenkohlkopf in hübschen Stückchen hinein und läßt sie ganz weich kochen, aber nicht zergehen, was eine gute halbe Stunde erfordert. In der Terrine verrührt man ein Eigelb mit einem guten Löffel Rahm und gießt die kochende Suppe mit den Blumenkohlröschen darüber.

Uebrig gebliebenes Blumenkohlgemüse kann man gut zur Suppe verwerten, indem man die Stückchen entweder in klarer Fleischbrühe oder in einer aus einer hellen Mehl-

schwige mit dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gekocht war, Liebig 2c. hergestellten Brühe heiß werden läßt.

Eiersuppe. Man nimmt einen halben Teller voll Mehl und verreibt in diesem zwischen den Händen ein Ei zu kleinen Krümeln, rührt diese in kochendes Wasser mit Salz und Muskat oder Fleischbrühe und thut ein Stück Butter dazu, worauf man die Suppe noch eine halbe Stunde kochen läßt.

Buttermilchsuppe. Unter beständigem Umrühren (um das Gerinnen zu verhüten) koche man 3 Liter Buttermilch, gebe 150 Gramm Sago oder Gries hinein sowie das nötige Salz. Will man das fortgesetzte Rühren vermeiden, so läßt man die Suppe ruhig zum Kochen kommen, bis sie sich zusammengeballt hat und rührt dann stark darin, bis sie wieder glatt ist. Rührt man nur dann und wann, so bekommt man die Suppe nicht glatt.

Sommeruppe. Vier Stück gelbe Rüben, zwei weiße Rüben, ein Sellerieknollen, drei Breitlauchknollen, ein kleiner Kopf Wirsingkohl und zwei Stück Kopfsalat werden gereinigt und in halb Finger lange dünne Stückchen geschnitten, rein gewaschen und mit einem Viertelpfund Butter eine halbe Stunde gedämpft. Dann gießt man genügend Fleischbrühe dazu und läßt dies zusammen noch eine Stunde langsam kochen.

Wassersuppe. Etwas Schwarzbrot und ein oder zwei Weißbrötchen in dünne Scheiben geschnitten, geschnittene Petersilie, stark 30 Gramm Butter und Salz thut man in die Suppenschüssel, dazu dann ein Paar Löffel Rahm mit zwei Eigelb verrührt, und gießt nun die erforderliche Menge kochenden Wassers darauf.

Oder: Vier bis fünf Brötchen schneidet man in Scheiben, stellt diese mit einem Liter Wasser kalt auf's Feuer und thut Salz und 40 Gramm frische Butter dazu. Nachdem dies eine Viertelstunde gekocht hat, rühre man einen

kleinen Kochlöffel voll Mehl mit etwas kalter Milch an, reibe etwas Muskatnuß hinein, schütte nach und nach von der kochenden Suppe dazu bis das Mehl ganz zerrührt ist, lasse dann das Ganze in die Suppe hineinlaufen und noch einen Augenblick kochen, worauf man die Suppe anrichtet.

Fassensuppe. Eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln wird in geschmolzener Butter geröstet, aber nur blaß, dann schwißt man einen Rührlöffel voll Mehl darin und kocht dies mit so viel Wasser auf, als man zur Hälfte der Suppe nötig hat. Eine Weile vor dem Anrichten füllt man süße Milch zu bis zur hinlänglichen Menge, läßt sie noch etwas aufkochen und richtet die Suppe durch's Haarsieb über geröstetem Weißbrot an.

Fassenkrautersuppe. Vier Eßlöffel voll fein geschnittenem Gartensauerampfer, drei Eßlöffel voll feinem Kerbelkraut, etwas fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie werden in 125 Gramm heißer, frischer Butter einige Zeit gedünstet, sodann mit einem Schöpflöffel voll Wurzelbrühe begossen und mit etwas Salz weich gekocht. Gleichzeitig werden zwei frische Weißbrote abgerieben, der Boden abgeschnitten, die Brote sodann in Scheibchen geschnitten und in einem nicht zu heißen Backofen getrocknet. Sodann kommt das Brot in eine Kasserole, die Kräuter werden dazu gethan, mit noch zwei Liter Wurzelbrühe begossen und so zusammen mit etwas Salz gut verkocht. Beim Anrichten wird die Suppe gehörig gesalzen und mit dem Gelben von einigen Eiern und einem viertel Liter süßen Rahm legiert.

Krebsuppe. Man nimmt kleinere Krebse, wäscht sie, kocht sie in starkem Salzwasser gar und reißt ihnen die Schwänze aus. Die Schwänze und Scheeren schält man, die übrigen Körper stößt man nach Entfernung der Galle in einem Mörser zu Brei, thut sie dann mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl in eine Kasserole und läßt sie dämpfen. Wird die Butter rot, so gießt man

Fleischbrühe hinzu und läßt sie kochen. Später schöpft man die Butter davon ab und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Die abgeschöpfte Krebsbutter thut man in die Suppenschüssel, rührt mehrere Eigelb, etwas sauern Rahm, Muskatnuß und fein gehackte Petersilie hinein, schüttet unter beständigem Umrühren die Suppe dazu und legt endlich die Schwänze zc. darauf. — Langbeins Hamburger Krebsextrakt erleichtert die Herstellung der Suppe sehr.

Tomatensuppe. Sechs bis acht Tomaten werden in Wasser völlig verkocht. Inzwischen dampft man in etwas Butter eine Scheibe durchwachsenen Speck, zwei Zwiebeln, 1 Sellerieknolle zc. eine halbe Stunde lang, verrührt einen guten Löffel Mehl darin glatt, füllt nach und nach Fleischbrühe oder kochendes Wasser mit Liebig auf, fügt die zerkochten Tomaten, Salz zc. hinzu, läßt einige Stunden langsam kochen und seiht die Suppe durch.

Fischsuppe. Hechte oder Karpfen werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnitten in Butter gelb gebacken. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten und durchgerührten Erbsen dazu, läßt die Suppe noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen und richtet sie mit feingehackter Petersilie an. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Süße Buttermilchsuppe. Man verrührt ein Löffelchen Mehl mit ein wenig süßer Milch und einem Eigelb, rührt nach und nach die Buttermilch dazu, thut darein etwas Butter, gestoßenen Zucker und Zimmt, setzt sie jetzt auf's Feuer und rührt sie, bis sie kocht. Man läßt sie wenig kochen und richtet sie dann über geröstetem Weißbrot in Würfel geschnitten an.

Weinsuppe. Nimm einen Löffel voll Mehl und das Gelbe von drei Eiern und rühre dieses mit etwas Wasser

an, stelle es auf's Feuer und gieße ein halbes Liter Wein dazu. Darauf thue man ein Stückchen Butter, eine Scheibe Citrone, etwas ganzen Zimmt und Zucker, bis die Suppe süß genug ist, in diese und lasse sie unter beständigem Rühren kochen.

Gerstensuppe mit weißem Wein. Perlgerste setzt man mit wenig kochendem Wasser, etwas frischer Butter und einigen Citronenscheiben auf's Feuer und kocht sie langsam bei öfterm Nachgießen von kochendem Wasser weich. Nach etwa zwei Stunden thut man gewaschene Rosinen, Zucker, ganzen Zimmt und wenig Salz dazu, gießt zuletzt, wenn die Gerste weich ist, Wein hinein und richtet die Suppe mit einem oder zwei verrührten Eidottern an.

Sagosuppe mit Rotwein. Man kocht den gereinigten Sago in Wasser mit etwas ganzem Zimmt, Zucker und Citronenschale recht weich. Damit der Wein durch's Kochen nicht zu viel verliere, setzt man den Sago nur mit Wasser auf und läßt den Wein am Ende nur wenig mitkochen. Man fügt beim Anrichten einen Eßlöffel voll Rum nebst dem Saft einer halben Citrone hinzu und gibt Biskuit oder Zwieback zu dieser Suppe.

Mosksuppe. Man setzt die gehörige Menge Most mit Zucker nach Gutdünken auf's Feuer und läßt ihn bis zum Kochen kommen, aber nicht wirklich kochen, da er sonst herbe wird, wobei man ihn schäumt. Wenn dieses beendet ist, verrührt man ein paar Löffel süßen Rahm mit einem oder zwei Eigelb und richtet hiermit die Suppe über Weißbrotschnitten an. (Diese Suppe dient an der Mosel dazu, den Most zu prüfen. Je besser dieser ist, desto weniger Zucker braucht man zur Suppe, in recht guten Jahren gar keinen.)

Biersuppe. Man läßt Braumbier mit fein geschnittenem oder verriebenem Brote kochen, thut Butter, Salz (fein gestoßenem Kümmel) dazu, läßt das zusammen noch durchkochen, rührt ein par Eigelb darein und richtet die Suppe

an. Je nach dem Geschmack kann man auch Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, sowie Zimmt dazu thun.

Obstsuppe. Frisches oder getrocknetes Obst, wie Zwetschen, Kirschen, Aprikosen u. s. w., entsteint man, setzt sie mit Wasser und Zimmt auf's Feuer und läßt sie so lange kochen, bis man sie durchschlagen kann. Das Durchgeschlagene läßt man wieder mit etwas Zucker und Wein aufkochen und richtet die Suppe mit gerösteten Weißbrotschnitten an.

Milchsuppe. Man kocht die Milch, zu welcher man auch bis zu einem Drittel Wasser nehmen kann, rührt etwas feines Mehl mit ein wenig Milch an, läßt dies nebst etwas Salz mitkochen und richtet die Suppe über Weißbrotschnitten an. — In der Milch kann man auch Sago, Reis oder Gries oder einen Einlauf, den man aus 3 Eßlöffeln Mehl, 2 Eiern und 1 Eigelb mit Salz herstellt und langsam in die Suppe laufen läßt, aufkochen.

Milchsuppe mit Schneeklößchen. Man schlägt 4 Eiweiß zu einem festen Schnee, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker und ein Körnchen Salz dazu, streicht diese Masse auf einen flachen Kasseroledeckel fingerdick auf, läßt in einer flachen Kasserole $1\frac{1}{8}$ Liter gute Milch mit einem Stängelchen Vanille aufkochen, sticht mit einem Eßlöffel von der Schaummasse runde Klößchen ab und gibt sie in die Milch, deckt die Kasserole gut zu und stellt sie an die Seite des Ofens. Nach Verlauf von zwei Minuten werden die Klößchen mit einem kleinen Löffel umgedreht und dann läßt man sie ebenso in der kochendheißen Milch auf der andern Seite einige Minuten ausziehen; hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel auf ein feines Haarsieb ausgehoben. Unterdessen hat man noch ungefähr $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit dem nötigen Zucker und Vanille aufkochen lassen, welche man mit derjenigen, worin man die Klößchen gar gemacht, durch ein Haarsieb geseiht wieder zum Feuer stellt. Die

Klößchen werden sodann rein zugeschnitten und in die Suppenterrine gelegt, die Milch aber wird mit dem Gelben von 5 frischen Eiern und einem Stückchen Butter verrührt und langsam über die Klößchen gegossen.

Chokoladesuppe. 50 Gramm Chokolade werden mit einer Overtasse Wasser auf's Feuer gesetzt und zu Brei gerührt, 2 Liter Milch und Zucker nach Geschmack hinzugefügt und wenn sie kocht, die Suppe mit Vanille, welche mit Zucker fein gestoßen ist, oder Zimmt und 1—2 Eidottern angerichtet. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und selbige mit Zucker und Zimmt bestreuen.

II. Kalteschalen.

Kalteschale von Wein. Roggenbrot reibt man fein in eine Schüssel, thut hinlänglich Zucker dazu, auf welchem eine Citrone abgerieben ist, fein geschnittenes Citronat, ausgelesene und gewaschene Korinthen und feinen Zimmt. Hierauf gießt man die erforderliche Menge leichten Wein.

Kalteschale von Bier. Geriebenes Roggenbrot oder in kleine Würfel geschnittene Semmel thut man nebst Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben, Zimmt und Korinthen in eine Schüssel und schüttet Bier und etwas weißen Wein darauf.

Erdbeer-Kalteschale. Gute, reife Erdbeeren wäscht man, thut sie mit fein geriebener Brotrinde und feinem Zucker in eine Schüssel und gießt Wein darüber.

Aepfel-Kalteschale. Achtzehn Stück schöne Borstorfer Aepfel werden geschält und der dritte Teil davon in nette Scheibchen geschnitten, diese in eine flache Kasserole gethan,

mit einem Glas Rheinwein, einem Pfund Zucker und dem Saft einer Citrone gewürzt, so weich gedämpft, daß sie schön ganz bleiben, und kalt gestellt. Die übrigen Aepfel werden ebenfalls in feine Scheibchen geschnitten und mit dem Saft einer Citrone und einer Flasche Wein vermischt. Währenddem werden 200 Gramm Korinthen, ebensoviel Sultanrosinen rein gewaschen, belesen, mit frischem Wasser zugelegt und einmal überkocht, sodann auf ein Sieb gegossen und nebst den Aepfelscheibchen in die Terrine gethan, in welche die Kalteschale dazu gegossen und in Eis oder kaltes Wasser gestellt wird.

Kalteschale von Johannisbeeren. Drei Liter schöne reife Johannisbeeren läßt man mit einem Pfund gestoßenen Zucker nebst einem halben Liter Wasser kochen und streicht sie durch ein reines Tuch, gibt $1\frac{1}{2}$ Flaschen Wein, den nötigen gestoßenen Zucker dazu und stellt die Terrine ins Eis oder wenigstens an einen kühlen Ort.

Kalteschale von Aprikosen. Von einem Duzend recht reifer abgeschälter Aprikosen schneidet man die Hälfte in feine Scheiben, welche man mit Zucker bestreut; die andere Hälfte drückt man roh oder mit Zucker ein wenig gekocht durch ein Sieb, gießt darauf eine Flasche weißen Wein und thut den nötigen Zucker hinzu. Die Kerne schlägt man auf, stößt die in diesen befindlichen Mandeln, nachdem man sie mittelst kochenden Wassers geschält hat, fein, kocht sie mit etwas Zucker und Wasser und gießt sie durch ein Sieb zur Kalteschale, die man mit den Aprikosenscheiben und Biskuits anrichtet.

Chokolade-Kalteschale. Ein Viertel- bis ein Halbpfund Chokolade wird in zwei Litern Milch gekocht, mit fünf bis sechs Eidottern abgequirlt und im Keller oder auf Eis zum Erkalten stehen gelassen. Beim Anrichten legt man Biskuits hinein und streut Zucker und Zimmt darüber.

Pflaumen-Kalteschale. Die in warmes Wasser gelegten Pflaumen werden von der Haut und den Kernen befreit, in halb Wasser und halb Wein nebst Citronenschalen weich gekocht, durch einen feinen Durchschlag gerieben und erkalten gelassen. Beim Anrichten werden in Butter gelbbraun gebratene Semmelscheiben hineingelegt und Zucker und Zimmt übergestreut.

III. Klöße.

Mehklöße. Vier Brötchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit annähernd einem Pfund Mehl, vier Eigelb, Salz, Muskat und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß durcheinander gerührt, zu Klößen geformt, in Salzwasser gekocht und beim Anrichten mit Butter begossen.

Weißbrotklöße. Vier in Würfel geschnittene Weißbrötchen werden mit so viel kochender Milch übergossen, als zum Aufweichen nötig ist, das nötige Salz zugesetzt, dann mit vier Eiern verrührt, fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch und zuletzt so viel Mehl dazu gemengt, daß es ein steifer Teig ist. Die mit einem Löffel abgestochenen Klöße läßt man in Salzwasser kochen, bis sie im Innern trocken sind und übergießt sie dann mit Butter.

Weißbrotklöße anderer Art. Man schneidet Milchbrötchen in kleine Würfel, gießt über die Hälfte derselben kochende Milch und röstet die andere Hälfte in Butter gelb. Dann thut man in eine Schüssel warme Butter, schlägt 2 bis vier Eier nach und nach dazu und verrührt sie mit diesen, thut Salz, fein gehackte Petersilie, Muskat, Mehl bis zum Steifwerden, dann das eingeweichte Milchbrot dazu

und rührt dies gut untereinander. Zuletzt rührt man nun das geröstete Milchbrot dazu und läßt die Masse so eine halbe Stunde stehen. Dann versucht man in kochendem Salzwasser einen Klob, und wenn man sieht, daß er zu hart ist, so thut man noch etwas Milch, wenn er zu weich ist, noch Mehl zu der Masse. Die Klöße müssen ungefähr zehn bis fünfzehn Minuten kochen. Man richtet sie mit geröstetem Weidemehl in Butter an.

Feine Klöße zu gleichen Theilen. Man nimmt Mehl, geriebenes Weißbrot, aufgeschlagene Eier, Milch, von jedem (letztere reichlich) ein Viertel oder ein Achtel Liter. Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Sachen zusammengerührt und mit Butter abgebrannt. Hat sich die Masse vom Topfe gelöst und etwas abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße daraus geformt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser mit Salz zehn Minuten zugedeckt gekocht. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

Suppenklößchen. Man braucht für acht Personen 125 Gramm feines Mehl, ebenso viel Butter, ein viertel Liter Wasser, vier Eier. Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch vermengt und nebst dem Weißen von einem Ei zu der Butter gethan und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskat, Salz, ein Eidotter nach dem andern, sowie die etwas ausgedämpfte Masse hinzugefügt. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in der Suppe.

Suppenklöße auf andere Art. Zwei Eiweiß in einer kleinen Obertasse mit Milch, eine gleiche Obertasse Mehl und zwei Wallnuß dick Butter rührt man über Feuer, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Wenn sie nicht mehr

sehr heiß ist, gibt man zwei Eidotter dazu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt zehn Minuten lang kochen.

Eierklöße. Eine Stunde vor dem Anrichten wird $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen nebst feingehackter Petersilie und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

Schwammklößchen. Berrühre 2 Eigelb mit reichlich (2 Löffeln) Mehl, mische allmählich $\frac{1}{8}$ Liter Milch und die beiden Eiweiß hinzu, füge einen Löffel voll frischer Butter, ein wenig geriebenes Muskat, Pfeffer und Salz hinzu und bringe das Ganze unter beständigem Umrühren auf's Feuer, wo es zum steifen Brei einkochen muß. Lasse diesen erkalten und stich dann davon mit einem Löffel kloßartige Stückchen ab, die in der wallenden Suppe schnell gar gekocht werden.

Hefenklöße mit Mehl. Man macht von zwei Pfund Mehl, 200 Gramm Butter, einem halben Pfund Rosinen oder Korinthen, einem halben Liter lauwarmen Milch, drei bis vier Eiern, reichlich zwei Eßlöffeln oder 200 Gramm trockener Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn eine Stunde an einem warmen Orte aufgehen und thut ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz. Man läßt diese Klöße eine Viertelstunde zugedeckt kochen und richtet sie schnell mit brauner Butter zu Obst an.

Griesmehlklöße gebaken. Ein halb Liter Milch, ein halbes Pfund Griesmehl, Salz und ein eigroßes Stück Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Ist sie etwas abgekühlt, thut man fünf Eier dazu, formt eidiße Klöße daraus, die man mit Weckmehl bestreut, in Butter gelb brät und mit Zucker und Zimmt anrichtet.

Man gibt sie mit einer Wein- oder Fruchtsauce oder zu gekochtem Obste.

Griesmehlkloße. In $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch rührt man ein halbes Pfund Griesmehl bis es ziemlich trocken wird, dann gibt man 70 Gramm Butter, Salz und etwas geriebene Muskatnuß dazu, läßt es kalt werden, rührt nach und nach vier Eier hinein und formt Kloße in kochendes Wasser. Wenn sie gar geworden, werden sie mit in Butter geröstetem Weismehl angerichtet.

Serviettenkloß. Vier Milchbrötchen werden in kleine Würfel geschnitten und mit kochender Milch, in welcher etwas frische Butter geschmolzen, übergossen, so daß das Milchbrot ganz aufweicht, welches man sodann mit einem starken Theelöffel voll Mehl und etwas Salz in vier Eiern herumrührt. Eine Serviette taucht man in kochendes Wasser, läßt das Wasser rasch davon ablaufen, thut nun jenen Teig hinein und bindet etwas über demselben zu; man hängt dann die Serviette in kochendes Wasser und läßt zwei Stunden lang kochen, wobei man stets Wasser nachgießt. Der Teig wird aus der Serviette auf eine Platte ausgestülpt und zuletzt Butter mit geröstetem Weismehl darüber gegossen. Nach Belieben kann man auch fein geschnittenen Schnittlauch und Petersilie zu dem Teig thun.

Großer Mehlkloß (für einen gewöhnlichen Tisch). Auf 4 Personen 1 Pfund gutes Mehl, 2—4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter recht warme Milch, 15 Gramm Hefe, 1 Stuch Butter oder Schmalz, ein gehäufte Theelöffel voll Zucker und etwas Salz. In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, die heiße Milch hineingerührt und das übrige mit dem Mehl zu einem Teig gemacht, den man mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig schlägt und dann an einen warmen zugfreien Ort zum Aufgehen hinstellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein ausgeschmiertes und mit Mehl be-

stäubtes Klostuch, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, legt den Klob zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Salzwasser 2 Stunden. Braune Butter und Obst oder eine Milchsauc dazu.

Kartoffelklöße. Hundert Gramm Butter zu Schaum verrührt, 200 Gramm geriebene Semmel, drei Eier, ein Teller voll gekochte und geriebene Kartoffeln, Salz und Muskat dazu verrührt. Hieraus eidiße Klöße gemacht und diese achtzehn Minuten in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter übergossen.

Kartoffelklöße anderer Art. Zwölf bis 15 mittelgroße Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, das Wasser abgegossen und über Nacht stehen gelassen. Dann werden sie geschält, auf dem Reibeisen gerieben und 60 Gramm heiße Butter darüber gegossen. Man röstet etwa 3 Brötchen in Butter, fügt dies mit drei bis 4 Eiern und Salz zu jenen, und dann noch Mehl dazu, bis der Teig fest ist. Nun macht man Klöße, legt diese in kochendes Wasser, und wenn sie gehörig gekocht haben, richtet man sie an, indem man jeden Klob in zwei Teile durchschneidet und sie dann mit Butter begießt.

Oder: Die Kartoffeln werden zur Hälfte roh, zur Hälfte gekocht, gerieben (man kann auch nur gekochte Kartoffeln nehmen), ausgedrückt, mit Eiern, Salz, Muskatnuß und in Würfel geschnittenem geröstetem Weißbrot gut vermischt, Klöße geformt, diese in Salzwasser weichgekocht und mit brauner Butter angerichtet.

Gebratene Kartoffelklößen. Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter und ein wenig gute Milch, auch Muskatnuß hineingerührt, runde oder längliche Klößen davon gemacht, mit gestoßenem Zwieback (Weckmehl) bestreut und in Butter gelb gebraten.

Tiroler Klöße. Drei in Würfel geschnittene Weißbrödchen werden mit zwei Hand voll in Würfel geschnittenem Speck gelb geröstet; fein gehackter Schnittlauch und Petersilie nebst Salz über vier Eiern aufgeschlagen und Mehl dazu, daß der Teig etwas dicker als zu Pfannkuchen ist, zu dem nun das geröstete Brod und Speck gethan und gemischt wird. Hieraus bildet man die Klöße, kocht sie ungefähr eine Viertelstunde in siedendem Wasser und richtet sie mit Butter an.

Reisklößchen. 125 Gr. Reis werden in Milch steif gekocht, 70 Gr. Butter mit drei Eigelb, Salz und Muskat gut verrührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu gethan und nun werden in Weckmehl kleine Klöße formiert und diese zehn Minuten lang in Fleischbrühe gekocht. Werden in der Suppe gegeben.

Rührklöße. In ein halb Liter siedende Milch mit 60 Gr. darin zergangener Butter rührt man so viel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig entsteht; diesen läßt man erkalten, rührt dann 3 Eier dazu, sowie auch Salz und Muskat. Man formt nun Klöße daraus, kleine für in die Suppe, größere für ein besonderes Gericht und kocht sie in der Fleischbrühe oder in Wasser. Wenn sie in die Höhe kommen, sind sie gahr und müssen vom Feuer entfernt werden.

Milchklöße. Frische Butter rühre man zu Schaum, schlage ein Paar Eier dazu, rühre so viel in Milch gewecktes und wieder gut ausgedrücktes Milchbrod, daß daraus ein lockerer Teig entsteht, und noch etwas Muskat darunter, macht daraus kleine runde Klößchen und kocht diese in Milch gahr.

Bauernklöße. Man schneidet drei bis fünf Weißbrödchen in Würfel, röstet davon die eine Hälfte in Butter, während man die andere in siedender Milch aufweicht. Dann schneidet man eine Zwiebel ganz fein, dämpft sie in

ein wenig Butter und thut sie mit Salz zu den vermischten Weißbrodwürfeln. Nun verrührt man dieses mit drei bis vier Eiern und so viel Mehl, daß der Teig nur nicht zu fest wird, gut zusammen, macht daraus ziemlich große Klöße in kochendes Wasser und läßt sie kochen. Zum Anrichten gießt man etwas von der Brühe sowie Butter mit gelb geröstetem Weismehl darüber.

Leberklöße. Eine Kalbsleber oder ein Teil davon wird geschabt oder gehackt und durch ein Sieb getrieben; dann wird fein gehackter Schnittlauch und Petersilie und geschabter Speck (etwa halb so viel wie Leber) dazu gethan. Einige Milchbrödchen weicht man in Wasser, drückt sie aus, thut Gewürz und Eier (je nach der Menge 4 bis 6) hinzu, verrührt dies mit dem Fleisch und kocht die Klöße in Wasser oder Brühe. Man probiert zunächst mit einem Klößchen, ob die Masse sich gut kocht; will sie zergehen, so muß man noch mit etwas geweichtem Weißbrod oder auch Mehl nachhelfen.

Ein anderes Rezept rät, das Weißbrod in kleine Würfel zu schneiden, diese in Butter zu rösten und zu der Masse von Leber und Eiern zu rühren; in diesem Falle ist die Zuthat von ziemlich reichlichem Mehl unerlässlich.

Rindskloß. Underthalb Pfund Rindsleidenstück wird fein gehackt; ein halbes Pfund Nierenfett, ein achteil Liter Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat, Citronenschale, 65 Gramm geriebenes Brot vermischt man dann gut mit jenem Fleisch, thut zwei Eier dazu, legt alles nun in eine mit Speck bestrichene Form und backt es darin gut zugedeckt eine Stunde lang. Man macht sodann eine Sauce dazu, indem man $\frac{1}{4}$ Liter Brühe, stark 30 Gramm Butter, ebensoviel fein gehackte Sardellen, Kapern, gehackte Zwiebeln, Muskat, Pfeffer, Nelken, Salz zusammen kocht und dann durchschlägt, hierauf 15 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm damit verrührt und nun anrichtet.

Kloppe. Zwei Pfund Rindfleisch von einem saftigen Stück werden fein geschabt, oder besser zweimal durch die wohl jezt in jeder Küche vorhandene Fleischmaschine getrieben, der Brei wird gemengt mit 70 Gramm geschmolzenem Nierenfett, 130 Gramm Butter, zwei Eiern, etwas Citronenschale, einigen fein gehackten Sardellen und Schalotten. Dies Alles wird so lange gerieben, bis es in eine gleichartige Masse verwandelt ist, worauf man 30 Gramm geriebenes Milchbrod hinzuthut und nun runde Klöße daraus formt, die man in einer Sardellensauce einmal aufkochen läßt. Die Sauce darf keine Wallen schlagen, weil der Kloppe sonst hart wird. Die Sauce anzufertigen nimmt man sechs Sardellen mit vier Schalotten, hackt sie fein und dämpft sie in 30 Gr. zerlassener Butter, indem man einen Löffel Mehl, ein Glas nicht zu scharfen Wein- oder Estragoneßig und so viel starke Fleischbrühe dazu rührt, wie man zur Sauce nötig hat. Man läßt dies mit einigen Citronenscheiben, drei Körnern Kardamomen und ebensoviel Pfeffer aufkochen, streicht es durch ein Haarsieb und kocht darin, wie oben bemerkt, den Kloppe.

Markklöße. 50 Gr. Ochsenmark läßt man am Feuer etwas weich werden und verrührt nach und nach zwei ganze Eier und 3—4 Löffel geriebenes oder geweichtes Milchbrod, Salz und Muskatnuß. Man macht kleine Klöße und kocht diese in Fleischbrühe. Sollte einer, den man zuerst zur Probe kocht, auseinander fallen, so muß man etwas Weismehl hinzuthun.

Oder: Man läßt das Mark aus, seigt es durch, rührt ein geweichtes, gutes ausgedrücktes Bröddchen und 1 ganzes Ei (von beiden je nach der Menge des Marks und des Bedarfs natürlich eventuell mehr), nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Petersilie hinzu, läßt die Masse in einem Gefäß mit kaltem Wasser erstarren, formt Klößchen davon (die Hand wird immer wieder in kaltes Wasser ge-

taucht) und kocht diese unmittelbar vor dem Anrichten der Suppe in dieser gar.

Feines Füllsel zu Geflügel etc. Man nimmt die von der Galle gut befreite Leber, sowie den von der harten Haut befreiten Magen und Herz, dünstet sie mit einer Zwiebel und Butter gahr, hackt sie ganz fein und vermischt sie mit zwei in Milch geweichten, gut ausgedrückten Brödcchen über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann gibt man ein ganzes Ei und ein Eigelb, Pfeffer oder etwas Rosenpaprika, Salz, gehackte Petersilie und fein geschnittenen Schnittlauch hinzu und füllt die Masse in den Kropf oder in das Innere des Vogels. Will man mehr Füllsel haben, so fügt man geschabte Kalbsleber oder sehr fein gehacktes Schweinefleisch oder halb Kalb- halb Schweinefleisch hinzu.

Butterklöße. 70 Gramm Butter läßt man in der Nähe des Feuers etwas weich werden und schlägt sie zu Rahm, rührt drei Eier dazu, bis beides sich ganz vermischt hat, dann drei Löffel Mehl und etwas Muskat hinein und sticht nun mit einem Löffel kleine Klöße ab, welche man in Fleischbrühe kocht, bis sie in die Höhe kommen. Wenn man die Klöße vor dem Kochen eine halbe Stunde stehen läßt, so werden sie lockerer, besser.

Schwimmklößchen. Man verrührt 15 Gramm Mehl, ebensoviel Butter und drei Löffel Rahm, rührt dazu vier Eidotter, 30 Gramm Zucker und etwas Citrone, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier, bildet Klößchen daraus und kocht diese kurze Zeit.

Reisklöße, gebakene. Gestoßenen Reis (Reismehl) und gestoßene Mandeln kocht man mit Milch zu einem dicken Brei und läßt diesen kalt werden, Nun verrührt man Butter zu Schaum, rührt einige Eigelb, den Reis, Salz, etwas Zimmt hinein, macht aus der Masse Klößchen, wälzt diese in Mehl und backt sie in Butter.

Oder: Man kocht Reis in Milch weich, rührt einige Eigelb, Weckmehl, Zucker und Zimmt, sowie etwas Citronensaft hinein, macht aus der Masse Klöße oder Schnittchen, bestreut sie mit Weckmehl und backt sie in Butter.

Fleischklöße. Siehe Croquet von Kalbfleisch und Frikadellen.

Fischklößen. Man schabt das rohe Fischfleisch oder hackt das übrig gebliebene gekochte, verrührt ein Stück Butter mit geweichtem Weißbrod auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst, gibt das Fischfleisch, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb (je nach der Menge mehr, Pfeffer, Salz hinzu, mischt tüchtig und kocht die Klößen in Salz- oder Fischwasser oder Suppe. Sie passen zu allen Fischragouts.

Gebakene Klöße zu Obst. 1 Pfund Mehl, etwa $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch, 2 Eier, 2 Löffel geschmolzene Butter, 1 Löffel dicke oder 15 Gr. trockne Hefe und 1 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man denselben zu kleinen Bällchen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum drittenmale aufgehen läßt und in Schmelzbutter etwa 10 Minuten kocht.

Semmelklöße. Von 70 Gr. schaumiger Butter, 1 Ei, 2—3 Eigelb, 100—120 Gr. geweichten Brödchen, 2 Eßlöffeln Mehl, Salz, sticht man Klöße mit dem Löffel ab, die man in Salzwasser gahr kocht und dann schmälzt.

IV. Fleisch-Speisen.

Vom Kochen des Fleisches. Die Behandlung des Fleisches durch Feuer dient dazu, es dem menschlichen Geschmacke genießbarer zu machen, schädliche Bestandteile (Trichinen, Finnen, Tuberkelbazillen etc.) zu vernichten und Abwechslung für die Mahlzeiten zu ermöglichen. Daß der größte und reellste Nährwert nur im rohen Fleische enthalten ist, kann nicht bestritten werden. Da aber die menschliche Natur vor dem Genuß des rohen Fleisches einen Widerwillen empfindet und höchstens der Kulturmensch einmal ein mit vielerlei Gewürz in seinem Geschmack und Geruch halbverdecktes Beefsteak auf Tartarenart zu sich nimmt, hat man, so lange man das Feuer kennt, die Fleischnahrung des Menschen der Einwirkung des Feuers ausgesetzt. Das Fleisch verliert freilich dadurch immer einen Teil seiner Nährstoffe, aber es wird dadurch lieber genossen und besser verdaut. Die Hauptaufgabe der Küche bleibt, ein zartes, saftiges Fleisch zu erzielen, in welchem noch möglichst viel Nahrungsstoffe verblieben sind. Ueber das Kochen, die einfachste Behandlungsart des Fleisches, haben wir schon anläßlich der Fleischbrühen (s. diese) gesprochen. Um das Fleisch weich zu bekommen, ist es unbedingt nötig, es zuerst in stark kochendes Wasser zu bringen. Da kaltes Wasser eine sehr viel stärker auslaugende Kraft besitzt, als man gewöhnlich annimmt, ist es eine Vergeudung, das zuzubereitende Fleisch mehr als ganz unerläßlich zu waschen. Nur wo das Fleisch durch zu langes Liegen schon einen unangenehmen Geruch zu zeigen beginnt, ist stärkeres Abwaschen am Platze. Durch Zuhilfenahme von etwas hypermangan-saurem Kali kann man übrigens selbst schon ziemlich stark riechendem Fleisch den fatalen Geruch nehmen.

Man
bis
in f
befor
seine
neue
ganz
erner
Kali
gesag
sie n
wich
stark
Sch
und
Je g
es n
Fleis
nicht
Stück
dara
das
eben
Albu
kann
wird
Größ
gesch
weich
Fleis
heit,
einer
denn
der
Mas

Man löst einige Körnchen Kali in einem Glase Wasser auf, bis eine dunkelviolette Lösung entstanden ist, gießt hiervon in frisches Wasser soviel, daß dieses eine hellrosa Farbe bekommt und legt das Fleisch hinein. Verliert das Wasser seine rosa Farbe, so muß es fortgegossen und durch eine neue ebensolche Lösung ersetzt werden. Ist der üble Geruch ganz verschwunden, so wird das Fleisch tüchtig mit stets erneutem frischem Wasser abgespült, bis auch von dem faden Kaligeruch nichts mehr zu spüren ist. Vorteilhaft ist, wie gesagt, diese Behandlungsart für das Fleisch nicht; aber sie wird gelegentlich nötig. Im Fleisch bildet Eiweiß den wichtigsten Bestandteil und das Eintauchen des Fleisches in stark kochendes Wasser bezweckt nur, das in der äußeren Schicht enthaltene Eiweiß zum schnellen Gerinnen zu bringen und dem Innern des Stückes Kraft und Saft zu bewahren. Je größer das Kochstück ist, um so besser fällt es aus, weil es weniger ausgelaugt werden kann; ebenso kocht sich fettes Fleisch kräftiger als mageres, weil das Wasser das Fett nicht zu durchdringen vermag. Setzt man ein größeres Stück Fleisch in kochendem Wasser bei, so ist insbesondere darauf zu sehen, das Feuer tüchtig zu unterhalten, so daß das Wallen des Wassers wenig unterbrochen werde, damit eben die Einhüllung des Stückes in seine geronnene Schicht Albumin (Eiweiß) schnell und vollständig vor sich gehen kann. Je dünner und schmaler ein Kochstück, um so leichter wird es ausgelaugt, um so schlechter das Fleisch; mit der Größe und dem Fettgehalt nimmt hingegen auch der Wohlgeschmack des Fleisches zu. Teils um zu probieren, ob es weich genug sei, teils zur Verbesserung ihrer vielgeliebten Fleischbrühe, haben manche Köchinnen die üble Angewohnheit, während des Kochens mehrere Male das Stück mit einer großen Fleischgabel zu durchbohren; dies ist falsch; denn mit jedem Stich öffnet sie einen Kanal, aus welchem der Fleischsaft so lange ausfließt, bis ihn eine geronnene Masse verschließt. Die Erfahrung lehrt den Zeitraum

ziemlich genau kennen, der zum hinreichenden Kochen und Weichwerden eines Stückes Fleisch notwendig ist. Es ist vorteilhafter, das Fleisch lieber etwas zu wenig, als zu lange kochen zu lassen. Hauptregel für das Sieden des Fleisches ist, daß nach den ersten Minuten das stärkere Kochen aufhören und einem ganz schwachen Brutscheln Platz machen muß. Hartes (starkes) Kochen bringt unfehlbar hartes Fleisch mit sich. Durch unvernünftig starkes Kochen kann man das prachtvollste Stück Fleisch in Schuhleder verwandeln. Umgekehrt vermag eine sachgemäße Behandlung selbst aus zähem Fleisch von alten Tieren ein schmackhaftes und verdauliches Gericht herzustellen. Dazu dient u. a. das tüchtige Klopfen des Fleisches vor dem Kochen; die Zugabe eines Gläschens Kornbranntwein in den Topf, das man durchaus nicht schmeckt, das aber das Würbwerden des Fleisches erleichtert; endlich ausreichend langes Kochen. Auf offenem Feuer sollte niemals Fleisch gekocht werden, weil es da immer zu stark kocht. Je nach dem Hitzeegrad des Herdes muß der Topf hin- und hergerückt werden, um grade nur eben am Siedepunkte erhalten zu werden. Am leichtesten kocht sich Fleisch auf einem Petroleum- oder Gaskocher mit niedrig geschraubten Flämmchen, weil darauf eine ganz gleichmäßige, grade das leise Kochen unterhaltende Hitze zu erzielen ist. Der Topf muß möglichst fest mit einem Deckel verschlossen sein. Die s. g. Papin'schen Dampfkochtöpfe bieten manche Vorteile für Kochen und Dünsten des Fleisches, verlangen aber eine sehr aufmerksame Behandlung. Das zum Kochen bestimmte Fleisch darf ziemlich frisch geschlachtet sein, im Gegensatz zu dem Bratfleisch, das einige Tage alt sein muß. Zuthaten zum Kochfleisch außer dem Salz, richten sich nach dem individuellen Geschmack. Einige Küchenkräuter eignen sich dazu vorzugsweise: z. B. Sellerie, Kraut und Knollen, Petersilien, Pastinaken, gelbe und weiße Rüben, Lauch, Porree u. s. w.

des
dende
entwe
Fett
Brate
genüg
eine
über
weder
oder
Brate
demn
dende
entspr
einer
verlor
der
Hitz
Schid
kann,
einma
Wasse
eigene
Brate
Haupt
Fett
sind
allen
eine
den
tungen
Verbi
Eine
Holzf

Vom Braten des Fleisches. Während bei dem Kochen des Fleisches dessen Gahr- und Weichwerden durch das siedende Wasser langsam bewerkstelligt wird, wirkt beim Braten entweder die Hitze der Flamme direkt, oder durch kochendes Fett in der Bratpfanne rasch auf das Fleisch ein. Zum Braten eignet sich nur junges, an sich zartes Fleisch, das genügend abgelagert sein muß und schneller, als auf irgend eine andere Art genießbar wird. Man unterscheidet Braten über freiem Feuer oder im Topf; das erstere geschieht entweder am Spieß oder auf dem Rost; das letztere in irdenen oder eisernen Gefäßen von möglichst flacher Form. Das Braten des Fleisches hat denselben Zweck, wie das Kochen, demnach muß es auch ähnlich ausgeführt werden. Da siedendes Fett dreimal heißer als siedendes Wasser ist, wirkt es entsprechend schneller. Seine nächste Aufgabe ist das Bilden einer Krust rund um das ganze Stück, so daß kein Saft verloren geht. Deshalb muß in dem Augenblick, wo der Braten über's Feuer kommt, dieses auch die größte Hitze entwickeln, während nachher, sobald die verhüllende Schichte einmal vorhanden ist, die Glut vermindert werden kann, weil das Fleisch zur vollständigen Erweichung nicht einmal fortgesetzt der Siedhitze bedarf. Da aber ohne Wasser jeder über Feuer gebrachte Gegenstand, sobald sein eigener Wassergehalt verdunstet ist, anbrennt, so muß beim Braten Sorge gegen diesen Uebelstand getragen werden. Hauptsächlich geschieht dies durch häufiges Begießen mit Fett und durch Wenden des Bratens. Die Spießbraten sind unter sonst gleichen Verhältnissen an Wohlgeschmack allen übrigen vorzuziehen, schon weil auf keine andere Weise eine solche Gleichmäßigkeit des Durchbratens erreicht werden kann. Die neuere Industrie hat verschiedene Vorrichtungen in den Handel gebracht, die theils allein, theils in Verbindung mit dem Herd, den altmodischen Spieß ersetzen. Eine der besten ist ein französischer Apparat, der durch Holzkohlen erhitzt und ohne Uhrwerk durch die nach oben

aussstrahlende Hitze gedreht wird. Der Apparat muß freilich sehr behutsam behandelt werden, liefert aber vorzügliche Spießbraten. Nächst diesen sind die Rostbraten am besten und erst in letzter Reihe stehen die Topfbraten. In vielen deutschen Gegenden herrscht die Sitte, das Fleischstück vorher flüchtig abzukochen und dann erst zu braten; es ist dies ein im Allgemeinen verwerfliches Verfahren, bei dem ein minderwertiges Stück Fleisch auf den Tisch kommt. Nur bei sehr zähem Fleisch von alten Tieren, z. B. bei alten Gänsen, Kühen 2c. hat das vorherige Kochen eine gewisse Berechtigung, sofern dadurch nämlich ein sonst ungenießbarer Brocken doch noch ziemlich mürbe gemacht werden kann. Ferner ist es in den meisten Fällen verwerflich, dem Braten zu frühzeitig etwas Wasser zuzusetzen, wie dies noch so häufig geschieht, größtenteils in der Absicht, dadurch recht viel Sauce oder Bratenbrühe zu bekommen; allein diese wird dabei um so wässriger. Auch beim Braten muß der richtige Zeitpunkt sorgsam inne gehalten werden, das Fleisch muß zart und saftig sein, am besten hat Rind-, Hammel-, Kalb-, Rehfleisch 2c. jene schöne, hellrötliche Farbe im Innern, welche beweist, daß das Fleisch gar, aber nicht ausgehuzelt ist. Auch der beim Schneiden ausfließende Saft soll rötlich sein. Blutigrot darf Fleisch und Saft nicht sein, weil dies zarter organisierten Personen unangenehm ist. Auch das Anstechen des Bratens muß möglichst vermieden werden; ein guter Koch kennt die Zeit, wann der Braten gar ist, oder er gewahrt dies am Aussehen und Geruch. Das Braten ist der Anfang einer chemisch sogenannten trockenen Destillation, deren Produkte sich dabei entwickeln; nachweisbar findet sich darunter in ziemlicher Menge Essigsäure, durch deren Einwirkung die Fleischfaser leichter verdaulich, ihre Bestandteile löslicher werden. Den letztern Zweck erreicht man auch durch Einlegen von Bratenstücken, besonders mageren, fettlosen, z. B. Wildpret, in verdünnten Essig, Molken, Buttermilch, Milch oder sauren

Rahm
Wass
vieler
man
braten
Zeitp
gesch
nur
dern
Reh,
Bein
von
brach

viel
bilde
wirkt
nahr
vorr
allge
im C
Fleis
Rege
lich
von
hinz
gebi
den
darf
ist,
zähe
vort
vern
noch

muß frei-
vorzügliche
am besten
In vielen
stück vor-
es ist dies
i dem ein
amt. Nur
bei alten
ne gewisse
genießbarer
den kann.
em Braten
s noch so
durch recht
allein diese
i muß der
das Fleisch
Hammel-,
Farbe im
aber nicht
ausfließende
und Saft
n unange-
s möglichst
eit, wann
Aussehen
r chemisch
sich dabei
ziemlicher
Fleischfaser
den. Den
von Bra-
ildpret, in
er sauren

Rahm, was aber die Säure gut macht, das verdirbt wieder das Wasser, welches natürlich stets zugemischt ist, durch Auslaugen vieler löslichen Bestandteile. Die meisten Bratenforten läßt man gern etwas alt und mürbe werden; in diesem Stadium braten sie sich besonders weich und sind, falls der richtige Zeitpunkt nicht überschritten wurde, von besonderm Wohlgeschmack. Gewisse Wildarten, wie Schnepfe, Fasan 2c. haben nur dann ihr eigentümliches Aroma, wenn sie in den Federn lang genug in der Luft gehangen haben. Auch Hasen, Reh, Feldhühner 2c. dürfen nicht zu frisch genossen werden. Beim Fleisch vom Metzger nehme man stets nur solches von bester Güte. Keine Sparsamkeit ist übler angebracht, als die beim Einkauf von minderwertigem Fleisch.

Vom Dünsten (Schmoren, Stoven) des Fleisches. Ein viel angewandtes Mittelding zwischen Kochen und Braten bildet das Dünsten des Fleisches, welches durch die Einwirkung von Fett und Wasser entsteht und schmack- und nahrhafte Gerichte liefert, namentlich wenn man fein hervorragend gutes Bratfleisch hat. Die in Rheinland fast allgemein üblichen Topfbraten mit Zusatz von Wasser sind im Grunde genommen nichts anderes als große, gedünstete Fleischstücke. Man beobachte die beim Kochen gegebenen Regeln auch beim Dünsten. Also lasse man das Fett gründlich heiß werden, ehe man das Fleisch hineinthut, lasse dieses von allen Seiten anbraten, setze Wasser oder Brühe erst hinzu, nachdem eine genügend gebräunte äußere Schicht sich gebildet hat, vermeide das unnötige Hineinstecken und halte den Topf möglichst dicht verschlossen. Gedünstetes Fleisch darf nicht länger, als zu seinem Weichwerden erforderlich ist, auf dem Feuer bleiben, da es sonst wieder hart und zähe wird. Zu starke Hitze ist auch beim Dünsten nicht vorteilhaft; ein leichtes Brutscheln, lange genug fortgesetzt, vermag selbst ziemlich zähes Fleisch von älteren Tieren oder noch zu frisches Fleisch weich zu bekommen.

Au gratin (Angeseht) nennt man die Fleisch- oder Fischgerichte, die vorwiegend mit Oberhize hergestellt, also meist mit einem Ueberzug von Weismehl u. versehen sind.

Rindfleisch gekocht. Auf jedes Pfund Rindfleisch nimmt man bis zu 2 Liter Wasser, bringt das für den Tisch bestimmte Fleisch in die kochende Brühe, schäumt fleißig ab, fügt dann erst Salz und Suppenkräuter hinzu. Das Fleisch darf nur leicht fieden, kocht man es stark, so wird es hart. Die zum Garwerden erforderliche Zeit richtet sich nach der Größe des Stückes und der Güte des Fleisches. Rippen- oder Schwanzstücke eignen sich am besten. Ist das zu kochende Fleisch noch sehr frisch, so empfiehlt es sich es vor dem Aufsetzen tüchtig zu klopfen. Das Rindfleisch wird mit Beilagen (Gurken, roten Rüben, Zwieben, Mixed Pickels, Preiselbeeren, sauern Pflaumen u.) oder einer Sauce aufgetragen und zählt, wenn es richtig zubereitet ist, mit Recht zu den beliebtesten und nahrhaftesten Eingangsgerichten.

Rinderbraten. Man nehme ein abgelegenes, tüchtiges Stück (6—8 Pfund) von der Lende, der Keule oder dem Rippenteil, klopfe es tüchtig, wische es mit einem nassen Lappen ab, häute, spicke und würze es mit reichlich einge- riebenem Pfeffer und Salz und brate es am Spieß oder in der Pfanne unter reichlichem Begießen. Beim Spießbraten wird für die ersten 1½ Stunden gebuttertes Papier über den Braten gethan, damit dieser nicht zu braun werde. Die Sauce macht man von dem abgetropften Bratensaft mit einem Gedanken Kartoffelmehl und unter Zuhilfenahme von Fleischextrakt. Der bei Tische beim Zerlegen des Bratens sich bildende rote oder rötlich braune Saft wird von einem weisen Hausvater zu der Sauce in der Sauciere gegossen. Ein Spießbraten von der erwähnten Größe braucht etwas über 2 Stunden. Macht man den Braten in der Pfanne, so braucht er länger. Man muß

ihn gl
Zur S
beln,
Braten
und je

etwa
vom S
es mi
stehen.
dem G
Form
dann
Scheib
deckt d
4 Stu
Sauce
Salat
Gerich

X
Rindfl
Wachh
täglich
Braten
2 Zw
dazu,
es vie
gebrat
schlägt

in Eß
Gebrat
mit S
auch

ihn gleich mit etwa 200 Gramm heißer Butter übergießen. Zur Sauce gibt man etwas Brodrinde, Champignons, Zwiebeln, eine Gelberübe, die man mitbraten läßt. Ist der Braten fertig, so kocht man den Bodensatz mit Wasser auf und seiht die Sauce durch.

Ochsenbraten (gedünkt). Man nimmt ein großes, etwa sechs bis acht Pfund schweres, gut fleischiges Stück vom Ochsen, schneidet die Knochen heraus, klopft und reibt es mit Salz und Pfeffer gut ein und läßt es so über Nacht stehen. Dann reibt man es mit dem Mark aus zwei und dem Gelben einer Citrone ein, bindet es zu einer hübschen Form und thut es in eine Kasserole. Dazu gießt man dann $\frac{1}{2}$ Liter Wein und ebensoviel Fleischbrühe, gibt einige Scheiben Citrone, eine Zwiebel und Lorbeerblatt hinzu, deckt die Kasserole zu und dünstet das Fleisch langsam in 4 Stunden weich. Man gibt diesen Braten warm mit der Sauce, es passen dazu alle Arten von Beilagen, Gemüse, Salat &c. Auch kalt ist er ein treffliches und dankbares Gericht.

Sauerbraten. Man legt ein gutes fleischiges Stück Rindfleisch, am besten ein fettes Schwanzstück mit Zwiebeln, Wachholderbeeren und Lorbeerblättern acht Tage lang bei täglichem Umdrehen in guten, nicht zu starken Essig. Zum Braten klopft man es mürbe, läßt es in heißem Fett mit 2 Zwiebeln anbraten, gießt halb Wasser und halb Essig dazu, salzt, thut einige Citronenscheiben dabei und läßt es vier bis fünf Stunden dünsten. Wenn die Brühe eingebraten ist, gießt man wieder Essig und Wasser zu und schlägt sie am Ende durch ein Sieb.

Schmorbraten (sauer). Das Fleisch wird einige Tage in Essig gelegt, dabei täglich umgewendet und dann zum Gebrauch mit starken Speckstreifen gespickt, die man vorher mit Salz und Pfeffer versehen hat. Letztere streut man auch noch über das Fleisch. Dann mache man in einem

nicht weiten, eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dieses im Fette öfters hin- und herschiebt und umwendet; es gehört dazu einige Aufmerksamkeit. Darnach streue man einen Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, schütte dann schnell so viel brausend kochendes Wasser hinzu, wie nötig ist, das Fleisch zur Hälfte zu bedecken und mache den Topf rasch zu, daß die Dämpfe nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 5 bis 6 Pfund zwei kleine gelbe Rüben, zwei Vorbeerblätter, zwei bis drei große Zwiebeln, ein Stückchen Schwarzbrotkrinde, und einen Theelöffel voll ungestoßener Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, mache den Topf fest zu und lasse das Fleisch bei einmaligem Umwenden etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, solches aufheben und nöthigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süßen Rahm, nach dem Garsein des Fleisches hinzugegeben, macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dick sein, so verdünne man sie mit etwas Fleischbrühe (Fleischextraktbrühe); hätte sie zu viel Säure und wäre nicht hell genug, so wird etwas Milch gut sein. Dann rühre man sie durch ein Sieb, lasse sie noch eben zum Kochen kommen, gebe etwas Sauce über den Braten und die übrige dazu.

Filet-(Tenden-)Braten. Das abgezogene Lendenstück spickt man reichlich, salzt und würzt es und brät es gut auf beiden Seiten in Butter und Speck, von Zeit zu Zeit gibt man wenig sauren Rahm darüber und läßt den Braten damit etwas einkochen. Auf offenem Feuer kann ein Filet bei fortgesetztem Begießen mit dem kochenden Fett in 10—15 Minuten richtig gebraten sein. Ist der Braten gut weich,

so nim
in die

Das
Feuer
große
fleißig
etwas
licher
etwa e
geschnit
einande
und m
und di
garnier
kleinen
junge
das Fi
Sauce

Speck
beln, 1
Fleisch
sam w
und ab

der N
anhäng
brät e
Beim
im In
eine S
braun
schmack

so nimmt man ihn heraus und rührt über dem Feuer Rahm in die kochende Sauce.

Filet à la Jardinière (Lendenbraten mit Gemüse).

Das Filet wird gehäutet, fein gespickt, mit viel Butter zu Feuer gebracht. So wie es gelblich gebraten ist, wird eine große Tasse saure Sahne hinzugegossen und der Braten fleißig damit begossen. Falls es nötig ist, kann später auch etwas Bouillon nachgegossen werden. Ein Filet gewöhnlicher Größe bedarf zum völligen (braunen) Garwerden etwa einer Stunde; es wird dann in zierliche Scheiben geschnitten und diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinanderliegend, auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit verschiedenen Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet und die, jedes nach seiner Art, zubereitet sind, in Feldern garniert, z. B. Teltower Rüben und Blumenkohl nebst kleinen gebratenen Kartoffeln, Rosenkohl und Kartoffelkloßchen, junge Erbsen, junge gelbe Rüben etc. Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, so wird dieses mit ein wenig Sauce glaciert.

Filet in Madeira. Die gespickte etc. Lende wird mit Speckscheiben, etwas rohem Schinken, 2 zerschnittenen Zwiebeln, 1 Gelbrübe zuerst angebraten und dann mit $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira gut zugedeckt, langsam weichgedünstet. Die Sauce wird entfettet, durchgeseiht und abgeschmeckt.

Rossbeef nennt man das Stück zwischen der Keule und der Nierengegend. Man gibt diesem durch Abschneiden der anhängenden Lappen eine schöne Form, klopft, salzt und brät es auf dem Roste, am Spieß oder in der Pfanne. Beim Braten muß es fleißig begossen werden. Es sollte im Innern nie ganz braun gebraten sein. Man macht eine Sauce dazu, indem man in Butter etwas Mehl gelbbraun brennt, Brühe hinzugießt, Pfeffer, Salz, nach Geschmack auch Zitronensaft hineinthut und dies mit der

Brühe und dem losgelösten Pfannensatz vom Fleisch zur Sauce anrührt.

Rumpsteak (Rumpstück). Der dicke zum Boeuf à la mode verwandte Teil wird nicht zu dünn in Scheiben geschnitten, die man klopft, mit Pfeffer und Salz einreibt und (nachdem sie in Provenceröl getaucht worden) auf dem Roste oder mit sehr wenig kochender Butter und einer kleinen Zwiebel in der Pfanne rasch brät. Man legt auf das in erwärmter Schüssel angerichtete Rumpsteak ein Stückchen frischer Petersilienbutter und umgibt es mit geraspelttem Meerrettig.

Entrecote (Rippenstück). Von dem aus den Knochen gelösten Rostbeestück (gut abgelegen) werden daumendicke Stücke geschnitten, so daß am dünnen Ende das Fett daran bleibt, diese geklopft, gepfeffert, gesalzen und in heiße Butter (oder Olivenöl) getaucht, um rasch auf dem Rost oder aber mit Butter in der Pfanne von beiden Seiten gebraten zu werden. Das Fleisch muß in der Mitte noch rosig sein. Man gibt geraspeltten Meerrettig und nach Belieben eine pikante Sauce (Bearner-, Tomaten-, russische etc.) dazu.

Gedünstetes Entrecote wird nur eben angebraten, dann in die heiße Butter 1 Löffel Mehl gerührt, kochendes Wasser und 1 Glas Madeira, sowie einige Champignons hinzugehan und die Entrecotes darin ganz langsam weichgedünstet. Die Sauce wird abgeschmeckt.

Schmorbraten. Ein tüchtiges Stück Rindfleisch (Schwanzstück) wird geklopft, gespickt, mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Suppenkräutern in einen irdenen Topf gelegt, mit halb Essig, halb Wasser (oder leichtem Wein oder zur Hälfte Bier) übergossen und an kühlem Orte bei täglichem Umwenden 6—7 Tage gehalten. Dann kommt es in eine mit Speckscheiben belegte tiefe Pfanne, wird gesalzen, angebraten und dann mit der Marinade auf langsamem Feuer, wohl zugedeckt, weich geschmort. Alsdann läßt man es

auf starke
verdickt sie
Braten.

Rinder
Rinderbrust
Wurzeln,
deckt langsa
eine Pfann
allen Seite
darauf und
dünsten.
strichen, die
pignons, M
gestellt.

Boeu
nimmt man
dem dicken
starken Spe
hat; alsda
geschnittener
werden, leg
schwarze B
das Fleisch
schwitzen, u
von Zeit z
Fleisch gar
erfordert, s
mit braun
schlägt sie
Sauce wie
wenig koch

Nach
Ein Stück
salze und

auf stärkerem Feuer braun werden, entfettet die Sauce, verdickt sie mit etwas Mehlschwitze und gibt sie über den Braten.

Rinderbrust (geschmort). 4—5 Pfund gut abgelagerte Rinderbrust werden in einer kochenden Sülze aus Salz, Wurzeln, Kräutern, Zwiebeln zc. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gut zuge- deckt langsam gesotten. Dann legt man das Fleisch in eine Pfanne, begießt es mit heißer Butter, läßt es von allen Seiten braun werden, schüttet $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein darauf und läßt darin das Fleisch ganz allmählich weich- dünsten. Ist es gar, so wird es mit Fleischglace be- strichen, die Sauce entfettet, mit Mehl verdickt, mit Cham- pignons, Morcheln oder Trüffeln, Pfeffer, Salz zc. fertig gestellt.

Boeuf à la mode (geschmortes Rindfleisch). Hierzu nimmt man ein Stück Fleisch ohne Knochen, am besten aus dem dicken Schwanzende, klopft es mürbe, spickt es mit starken Speckstreifen, die man in Salz und Pfeffer gerieben hat; alsdann läßt man in einer Kasserole in Scheiben geschnittenen Speck mit Zwiebeln und Butter gelbbraun werden, legt ein Lorbeerblatt, eine gelbe Rübe, ein Stück schwarze Brodkruste, ganzen Pfeffer, Nelken und Salz dazu, das Fleisch darauf und läßt es bei gelinder Hitze hellbraun schwitzen, ungefähr drei bis vier Stunden lang, indem man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zugießt. Wenn das Fleisch gar ist, was je nach der Größe 3—5 Stunden erfordert, schöpft man das Fett von der Brühe, rührt diese mit braun geröstetem Mehl an, thut Citronensaft dazu, schlägt sie mit den Zwiebeln zc. durch, gießt die fertige Sauce wieder über das Fleisch und läßt es damit noch ein wenig kochen.

Nach einer anderen Vorschrift verfährt man: Ein Stück Rindfleisch ohne Knochen klopfe recht mürbe, salze und durchziehe es mit Speck, Nelken und Pfeffer, lege

das Fleisch in einen Topf, darauf ein Stück Schwarzbrot, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2 Schalotten, 1 in Scheiben geschnittene Citrone, 1 Selleriewurzel, 2 Lorbeerblätter. Gieße 2 Gläser roten Weines, 1 Tasse Weinessig und so viel Wasser hinein, daß es über das Fleisch weggeht, schließe den Topf fest zu und lasse es je nach der Größe 3—4 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen.

Beefsteaks (Tendenschnitte). So nennt man in Scheiben geschnittene und rasch geröstete Stücke Rindfleisch. Man nimmt dazu das zarteste und saftigste Stück vom Ochsen, das Filet, schneidet es in zwei bis drei Finger dicke Stücke, klopft diese mit Salz und Pfeffer und brät sie dann rasch entweder auf dem Roste oder in der Pfanne mit wenig recht heißer Butter, so daß sie auf beiden Seiten schön braun sind. Sie dürfen nicht langsam und nicht zu stark gebraten werden, damit sie saftig bleiben. Ein richtig (englisch) gebratenes Beefsteak muß innen noch ziemlich blutig sein und beim Schnitt einen rötlichen Saft geben. Da aber manche Leute den vermeintlich noch „roten“ Anblick nicht leiden mögen, thut die Köchin gut, sich nach dem Geschmacks der einzelnen Gäste zu richten. Zu langes Braten verdirbt das schönste Stück Filet vollständig. Auf das fertige Beefsteak gibt man ein Stückchen frischer, mit gehackter Petersilie durchkneteter Butter oder auch Sardellenbutter. Die beste Sauce, wenn eine solche gewünscht wird, zum Beefsteak ist Bearner; Spiegeleier, natürlich für sich allein zubereitet, werden häufig zum Beefsteak gegeben.

Polnisches Beefsteak. Das gesalzene und gepfefferte Stück von der Lende wird in einer Pfanne mit brauner Butter einen Augenblick von beiden Seiten angebraten, so daß es braun wird. Dann gießt man die Butter aus der Pfanne in eine hermetisch schließende Doppelpfanne (Beefsteakmaschine), fügt 2 kleine Zwiebeln, 3—4 Champignons, 2 in Scheiben geschnittene Kartoffeln, nach Belieben etwas

Seller
1 Löff
Feuer
pfanne
vorerr

mager
Meng
(für
Löffel
gonef
weiße
Sauc
noch
hafte

Pfun
fett,
fernt
4—5
mit
in ei
oder
legt
Herse
sie a
richte
in de
Pfann
gebrä
gewo
einig

X gesch

Sellerie oder gelbe Rüben, sowie 2 Löffel gute Brühe, 1 Löffel Madeira hinzu und läßt das Steak bei langsamem Feuer in 25—30 Minuten in der fest verschlossenen Doppelpfanne weich dünsten. Beim Anrichten gibt man außer den vorerwähnten Beilagen noch ein Sebei hinzu.

Beefsteak auf Tartarenart. (Rohes). Von derbem, magerem Rindfleisch schabt oder hackt man die erforderliche Menge ganz fein, formt sie und gibt dazu folgende Sauce (für 1 Person berechnet): Ein rohes Eigelb, etwa 2 Eßlöffel feinstes Provenceroil, 1 knappen Löffel besten Estragonessig, nach Belieben etwas Senf, reichlich Salz, ebenso weißen Pfeffer, etwas kleingehackte Zwiebeln. Fleisch und Sauce werden vermischt und nach Geschmack, wenn nötig noch stärker gewürzt. Ein leicht verdauliches, höchst nahrhaftes Frühstück.

Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Man nimmt zu 1 Pfund zartem magerem Rindfleisch 70 Gr. fettes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden. Dann hackt man beides fein, formt davon 4—5 runde fingerdicke Beefsteaks und bestreue beide Seiten mit Pfeffer und dem nötigen Salz. Zugleich macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter halb Fett, nicht zu viel, kochend heiß, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Dann richtet man sie auf gewärmter Schüssel an, stellt sie in den heißen Backofen, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce mit einem Gedanken in dem Fett gebräunten Mehl und Fleischextrakt, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu. Die Beefsteaks dürfen nur einige Minuten braten, längeres Braten macht sie hart.

Deutsches Beefsteak. 1 Pfund derbes Rindfleisch wird geschabt, alle Sehnen fortgelassen. Man mengt 2—4 ge-

riebene rohe Kartoffeln und etwas Salz darunter, formt runde oder längliche Steaks, bestreut sie mit wenig Pfeffer und backt sie rasch in glühend heißer Butter, die schon etwas braun geworden. Klein geschnittene Zwiebeln brät man apart, da sie das Fleisch zähe machen und gibt sie nur mit auf die Schüssel.

Wer es nicht liebt, Kartoffeln zuzusetzen, nehme etwas geweichtes Weißbrod, gehacktes Nierenfett, oder auch nur ein Stück Butter und etwas Fleischbrühe in die Masse um zu verhüten, daß das Fleisch zu fest zusammenbackt.

Rindfleisch mit Curry. Uebrig gebliebenen Rinderbraten oder auch gekochtes Rindfleisch schneidet man in Stücke, die man in Butter, in welcher eine kleingeschnittene Zwiebel und ein ebensolcher Apfel nebst einem Kaffeelöffel Mehl gedünstet sind, braun werden läßt, worauf man $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser zugießt, in welchem ein Kaffeelöffel Currypulver (ein aus Indien stammendes, in allen besseren Delikateßläden käufliches Mischgewürz) aufgelöst ist. Man läßt alles 10 Minuten dünsten und gibt gekochten Reis dazu. Das Curry ist bei uns viel zu wenig gebräuchlich. Es bildet eine angenehme Abwechslung; nur muß man sich hüten, zu viel zu nehmen, da besonders der Neuling den zu scharfen Currygeschmack nicht mag.

Suppenfleisch mit Zwiebeln. Uebriggebliebenes Suppenfleisch oder auch Kalbfleisch schneidet man mit dem Fett in kleine Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und wendet dieses einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdes läßt man etwas Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, thut reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und läßt sie gelb werden. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Ummwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch ein klein wenig Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit Bouillon oder Extraktbrühe zu

einer
das
kann
mit
der
foche

zu g
gewö
gewo
gelb,
doch
erha
auch
reich
mit
viel
Salz
zu,
der
frete

befre
hat,
acht
spick
in e
Wei
mach

durd
es v
tener
Essi

einer kurzen sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch. Uebriggebliebenes Suppenfleisch oder Braten kann man auch mit einer Rosinensauce oder als Ragout mit einer braunen Sauce anrichten, nachdem man es in der fertig werden der Sauce etwas hat schmoren, aber nicht kochen lassen.

Suppenfleisch zu kochen, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben. Man setze das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse feingeschnittene Zwiebeln darin gelbbraun werden, doch sei man achtsam, daß sie keinen brenzligen Geschmack erhalten, gebe Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern — nicht zu viel —, etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz und 1—2 Eßlöffel dicke oder gute, süße Sahne, hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch $\frac{1}{4}$ Stunde in der Sauce ziehen und gebe ihr beim Anrichten einen discreten Geschmack von Essig oder Citronensaft.

Rindfleisch wie Wildpret. Man lege ein vom Fett befreites Stück Rindfleisch, nachdem man es gut geklopft hat, mit Salz, Pfeffer, geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, acht Tage in guten Essig bei täglichem Wenden. Nachdem spickt man es auf beiden Seiten und dämpft oder brät es in einer Kasserole in Butter mit etwas Fleischbrühe, wenig Wein und einer Citronenscheibe, bis es weich ist. Man macht dann eine Kapernsauce dazu.

Gebeizter Rindsbraten. Man nimmt ein mit Fett durchwachsenes Stück Rindfleisch ohne Knochen, oder befreit es von diesen, legt es mit Salz, Pfeffer, Nelken, geschnittenen Zwiebeln und Lorbeerblättern mehrere Tage in scharfen Essig und brät es in Butter oder mit Speck, indem man

nach und nach von dem Essig mit den anderen Sachen dazu thut, bis es gar ist.

Rindfleisch einzusalzen. Man nimmt Ochsenfleisch, am besten ist dazu der Brustkern oder von den Rippen, klopft es eine halbe Stunde lang mit einem Gemeng von drei Theilen Kochsalz und einem Theile Salpeter gut ein und schichtet es so dicht wie möglich in ein Fäßchen ein, indem man die Zwischenräume zwischen größeren Stücken mit kleinen ausfüllt und hin und wieder noch etwas Salz darüberstreut. Beim Einlegen nimmt man darauf Rücksicht, daß man verschiedene Stücke, welche man zusammen essen will, auch beisammen findet. Man schließt mit einem guten Deckel, den man beschwert, und läßt das Fleisch an einem kühlen Orte wenigstens acht Tage lang in der Lake stehen. Alsdann ist es grade richtig, um gekocht zu werden, doch kann man es vorher auch noch etwas räuchern. Wenn das Fleisch lange im Fäßchen liegt, verzieht sich das Salzwasser; man macht dann frisches und gießt dieses darauf.

Rindfleisch, gesalzenes, zu kochen. Das gepökelte Rindfleisch wird, je nach dem es längere oder kürzere Zeit im Salz gelegen, und Salz aufgenommen, kürzere oder längere Zeit mit heißem Wasser abgebrüht, dann mit kochendem Wasser aufgesetzt und soll bei nicht ganz kochendem Wasser mehrere Stunden gleichsam geweicht werden, nicht gekocht, ohne jedoch, wie sich von selbst versteht, Salz zuzusetzen. — Ein gleiches Verfahren muß bei geräuchertem Fleische eingehalten werden. Das gepökelte Rindfleisch muß länger kochen als frisches, um gar zu werden, und gibt weitaus nicht so kräftige Brühe, wie dieses.

Rindfleischroulade. Man nimmt dazu das weiche Bruststück eines Kindes, befreit es von Haut und Fett, klopft es mürbe und schneidet es viereckig. Dann bestreut man es auf der inneren Seite mit einem Gemeng von Salz, Pfeffer, Gewürznelken, gehackten Schalotten und reibt dies

ein in
von C
rollt d
zu, bi
legt
Roula
forder
falt i
einer
schnitt

Rindf
in lä
der in
fein g
auf je
eine C
über
Faden
heiß
sie dā
Röllch
mit d
brühe
dann
find.
was

(gekoc
lasse
halb
etwas
Sard
der

ein in das Fleisch. Hierauf schneidet man dünne Scheiben von Schinken oder Speck, belegt damit das Rindfleisch und rollt dieses fest zusammen wie eine Walze, näht das Ende zu, bindet noch einen starken Bindfaden fest darum und legt sie einige Wochen in Salzwasser. Man kocht die Roulade gar in Wasser, wozu ungefähr fünf Stunden erforderlich sind, entfernt dann den Bindfaden und gibt sie kalt in feine Scheiben geschnitten oder auch warm mit einer Sauce von Essig, gestoßenem Pfeffer und fein geschnittener Petersilie.

Rindfleischröllchen. Man nimmt ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Knochen, schneidet es mit einem scharfen Messer in längliche dünne Scheiben, klopft und bestreut sie auf der inneren Seite mit Salz, Pfeffer, thut ein Gemeng von fein gehackten Schalotten, Sardellen, Kapern und Petersilie auf jedes, schneidet dann Speckstückchen, legt diese auf das eine Ende jeden Streifens und rollt diesen dann fest darüber zusammen. Die Röllchen umwickelt man mit einem Faden und legt sie nun in eine Kasserole, in welcher Butter heiß gemacht ist, thut einige Lorbeerblätter dazu und läßt sie dämpfen, indem man sie öfters umwendet. Wenn die Röllchen bald gar sind, nimmt man sie heraus und macht mit der Brühe, einem Eßlöffel voll gerösteten Mehl, Fleischbrühe, Citrone und Kapern eine Sauce, in welcher man dann die Röllchen wieder dämpfen läßt, bis sie ganz weich sind. Man kann auch die Röllchen nur in Butter braten, was natürlich schneller geht.

Rindfleischfrikadellen. Uebrig gebliebenes Rindfleisch, (gekochtes oder gebratenes) wird ganz fein gehackt (man lasse es zweimal durch die Fleischhackmaschine gehen), gebe halb so viel geschabten Speck als Rindfleisch ist dazu, hacke etwas gekochten Schinken, mehrere gewässerte und entgrätete Sardellen, 1—2 Schalotten, Petersilie fein, mische je nach der Menge 1—3 geweichte und ausgedrückte Bröckchen,

1—3 ganze Eier und 1 Eigelb, Pfeffer, Salz und Muskatnuß hinzu und verarbeite die Masse zu einer ganz gleichmäßigen feinen Farce. Daraus formt man runde oder längliche Klößchen, wendet sie in geschlagenem Ei und Weckmehl, backt sie in Butter hellbraun und gibt sie heiß zu Tisch. Diese Frikadellen sind auch kalt vorzüglich.

Ungarischer Gulasch. Ein Kilo mageres Rindfleisch schneidet man würflich, zerläßt dann 250 Gr. Fleischfett (nicht Talg) und nimmt die ausgebratenen Grieben heraus. In dem Fette läßt man eine Hand voll gröblich geschnittener Zwiebel goldgelb braten, gibt 2 Messerspitzen Paprika hinein, darauf das in Würfel geschnittene Fleisch, einen Löffel voll Salz und halb so viel Kümmel, den man ganz fein wiegt. Man läßt nun das Ganze langsam dämpfen und gießt, damit die Tauche über dem Fleische steht, nach einiger Zeit etwas kochendes Wasser hinzu, doch ja nicht zu viel. Nach Verlauf von 1½ Stunden sehe man, ob das Fleisch genügend weich ist und gibt in dem Falle das Gericht ohne jede Zuthat von Mehl zu Tische.

Polnisches Szarszyn. Von einem mürben Rinderfilet oder Rinderschwanzstück schneidet man fingerdicke Scheiben, welche gut geklopft und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut werden. Man belege den Boden einer Kasserole mit gut schließendem Deckel mit Stückchen Butter, auf welche so viel Fleischstücke gelegt werden, daß der Boden bedeckt ist. Viel geschnittene Zwiebeln, noch etwas Pfeffer und Butter und wiederum Fleisch kommen darauf. Auf die zweite Lage Fleisch legt man abermals reichlich Butter, Zwiebeln und mittelgroße, geschälte, abgewaschene Kartoffeln als oberste Schicht. Man läßt die Speise fest zugedeckt langsam weichdämpfen. Zuweilen schüttle man die Kasserole behutsam und sehe nach, daß genug Saft darin ist; sonst müßte man noch etwas Butter dazu thun. Wenn sich die Kartoffeln stechen lassen, so ist das Szarszyn bei gutem Fleisch fertig.

und Mus-
einer ganz
runde oder
em Ei und
gibt sie heiß
gütlich.

Rindfleisch
e. Fleischfett
ben heraus.
geschnittener
en Paprika
eisch, einen
t man ganz
am dämpfen
steht, nach
och ja nicht
e man, ob
a Falle das

Rinderfilet
e Scheiben,
ffer bestreut
le mit gut
che so viel
ist. Viel
Butter und
weite Lage
iebeln und
als oberste
t langsam
fferole be-
ist; sonst
nn sich die
bei gutem

Spanisch Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht das Filet, klopft es langsam weich, schneidet es in Würfel, welche ungefähr die Größe von 15 Gramm Gewicht erhalten, und mischt es mit feinem Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Stückchen Butter, darauf eine Lage Fleisch und eine Lage kleingeschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort — nicht gebraten — sind, und fährt so lagenweise fort. Der Topf wird fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man ein Eßlöffel feine Stärke mit $\frac{1}{4}$ Liter französischem Rotwein und $\frac{1}{8}$ Liter dicker, saurer Sahne (Rahm) und stellt es zur Seite, bis man bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, worauf man die Sauce darübergießt. Nachdem diese gut durchgekocht, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht. — Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze.

Westfälischer Pfeffer-Potthast. Die f. g. kurzen Rippen vom Rinde werden in halb handgroße Stückchen gehauen, mit Wasser und nicht zu viel Salz aufgesetzt und gut aufgeschäumt. Dann fügt man hinzu: reichlich Zwiebeln, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin in Butter gelb geschwitztes Mehl, auch wohl 1—2 Citronenscheiben. Einige Fleischklößchen, allein gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Die entfettete und durchgeseihete bräunliche Sauce muß gebunden, aber nicht zu dicklich sein.

Kleine Fleischpolster (Beilage zu Gemüse). Fleischreste, wie sie gerade vorkommen (besonders gut ist gekochter

Schinken mit dazu) werden fein gehackt. Dann wird eine feingeschnittene Zwiebel in Butter geschmort, etwas Mehl darin gelb gemacht, das Fleisch hinzu gegeben nebst einigen ganzen Eiern, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer, alles gut mit einander verrührt und durchgekocht. Zugleich bäckt man einen guten Eierpfannkuchen, streicht die Farce darüber, rollt ihn auf und schneide die Rolle in schrägwinkelige Stücke, welche man mit verdünntem Ei überpinselt, in Weißbrotkrumen wälzt und in reichlich gutem Backfett hellgelb werden läßt. Sie werden ganz heiß aufgetragen.

Ochsenmaul. Das gut gereinigte Ochsenmaul wird mit Salz eingerieben und abgewaschen, dann kocht man es vier bis fünf Stunden in Salzwasser völlig weich, zieht die Haut ab und schneidet es in Stücke, entweder um Ochsenmaulsalat daraus zu machen oder um sie mit Semmelmehl bestreut in Butter zu backen, oder um sie warm mit dem Rindfleisch aufzutragen oder auch mit einer Zwiebel-, Kapern- oder anderen Sauce zu geben.

Rindszunge. Eine frische Rindszunge setzt man früh mit Salz in Wasser auf's Feuer, schäumt sie und läßt sie ganz weich kochen, was sehr lange dauert. Je nach dem Tier kann man 5—6 Stunden rechnen. Dann zieht man ihr die Haut ab, putzt sie sauber am Ende von allem Anhängsel und kann sie nun ganz oder der Länge nach geteilt oder in Scheiben anrichten. Dazu macht man eine braune Sauce (siehe diese) oder eine Rosinen- oder Hagenbutter-Sauce.

Zum Einsalzen einer Ochsenzunge reinigt man diese zuerst von dem anhängenden Fette, reibt sie mit Salz und etwas Salpeter ein und legt sie mit einigen Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken in eine Schüssel, streut noch etwas Salz darauf, deckt sie zu und läßt sie etwa zehn Tage im Keller stehen, während deren man sie öfters umwendet. Dann kocht man die Zunge weich, zieht die Haut

ab un
man
eine
salzen
Zuber

mit m
schnitt
den,
zwei
kräftig
deren
Pfeffe
legt d
1/4 E
den
Wasse
wird
Sieb
anger

und g
Salz
sie ka
Salz,
salzen
dem

große
Schw
2 Th
nach
alles
Stun

ab und gibt sie kalt, mit Petersilie belegt, zu Tische. Hat man sie zu stark gesalzen, so weicht man sie vor dem Kochen eine Stunde lang in kaltem Wasser. Auch kann man gesalzene Zunge noch etwas räuchern; dann ist die fernere Zubereitung dieselbe.

Weißes Zungen-Frikassée (vorzüglich). Die Zunge wird mit wenig Salz weich gekocht (s. o.) und in Scheiben geschnitten. Dann läßt man reichlich Butter fast gelb werden, rührt darin eine große feingeschnittene Zwiebel und zwei Eßlöffel Mehl, gibt Zungenbrühe, (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Citronenscheiben, deren Kerne entfernt, Muskat, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken $\frac{1}{2}$ Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht hat, wird sie mit kleinen runden Fleischklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht, säuberlich angerichtet. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt und über die angerichtete Zunge gefüllt.

Rohhüter. Dieselbe genießt man frisch oder gesalzen und geräuchert. Zu ersterem kocht man sie in Wasser mit Salz weich (man kann sie mit dem Rindfleisch kochen), läßt sie kalt werden, schneidet sie in Scheiben, bestreut diese mit Salz, Pfeffer und Mehl und backt sie in Butter. Die gesalzene Guter kann man ebenso zubereiten, oder auch nach dem Abkochen kalt, in dünne Scheiben geschnitten, essen.

Hamburger Rauchfleisch (Kern- oder Nagelholz). Ein großes Stück (8 bis 12 Pfund) besten Rindfleisches vom Schwanzstück ohne Knochen wird mit etwa 1 Pfund Salz, 2 Theelöffeln voll Salpeter und 2 geriebenen Zwiebeln, je nach Geschmack auch einen leichten Gedanken Knoblauch, alles in einem Wasserglase voll Rotwein aufgelöst, eine Stunde lang (nicht länger) tüchtig von allen Seiten einge-

rieben, dann näht man das Fleisch in ein Lüllsäckchen und läßt es beim Mehger 6 bis 8 Tage lang räuchern. Es darf nur dunkelrot, nicht fast schwarz aussehen und muß mit einem großen scharfen Messer ganz dünn geschnitten werden. Ist eine begehrte Beilage zu Gemüsen oder mit Brot und Pumpernickel eine ebenso nahrhafte wie wohl-schmeckende Gabe zu Thee oder Bier.

Kalbsbraten. Eine Kalbskeule wird gewaschen und abgetrocknet, dann stellt man eine Kasserole mit kleinen Speckstückchen und Butter auf's Feuer und legt, wenn diese recht heiß sind, den Braten hinein, bestreut ihn mit Salz, schneidet eine gelbe Rübe in mehrere Stücke und, wenn man sie liebt, einige Zwiebeln dazu. Starkes Feuer und heißer Topf, ehe man das Fleisch hineinlegt, ist notwendig, damit der Braten eine feste Kruste erhalte. Ist der Braten auf einer Seite gelb, so wendet man ihn herum und läßt ihn auch auf der anderen anbraten, bestreut aber die erstere auch mit Salz. Ist er schön gelb, so setzt man ihn von der Flamme etwas zurück, und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam fortbraten. Die Sauce macht man dadurch, daß man den Saß in der Pfanne mit Fleischbrühe loslöst und verkocht. Sehr gut wird die Sauce, wenn man einige Löffel Rahm über den beinahe fertigen Braten gießt und braun werden läßt, worauf man die Sauce wie sonst fertig stellt.

Am Spieß oder in der Drehmaschine gebraten wird der Braten weitaus am besten.

Sehr verbreitet ist die Unsitte, den Braten unter Zusatz von Wasser zu bereiten. Die Sauce wird dadurch freilich besser und kalt zu schöner Gallerte, aber das Fleisch, selbst wenn es weich und saftig bleiben sollte, verliert den richtigen Bratengeschmack und viel an Nährwert. Beim Kalbsbraten soll man nicht an Butter sparen.

Kalbsbrust. Man brät diese wie die Kalbskeule, oder

man
Schulte
ten, da
den Ri
gehackte
gut au
fein ge
Löffeln
kat un
und nä
heiß u
viele L
nicht u

K
alle Ri
die inn
zusamm
fest. I
beerblä
mit der
behande

K
gut ab
Butter
wenn d
eine R
mit Sp
bereitet

K
bratene
terfilie
und dr
in ein
Gewürz

man füllt sie auf folgende Weise: die viereckige Brust ohne Schulterblatt wird zwischen Rippen und Fleisch aufgeschnitten, dann mit der Hand bis in die Spitze das Fleisch von den Rippen getrennt. Nun macht man Gefülls aus fein gehacktem Kalbfleisch (oder auch ohne dieses), geweichtem und gut ausgedrücktem Weißbrot, etwas fein geschabtem Speck, fein geschnittenen Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, einigen Löffeln Rahm, drei oder vier Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Butter. Diese Farce füllt man in die Brust und näht diese zu. In einer Kasserole macht man Butter heiß und brät die Brust mit Salz &c. Auch hier können viele Leute das Zugießen von Fleischbrühe oder gar Wasser nicht unterlassen. Es schadet dem Braten immer.

Kalbs-Nierenbraten. Schneide aus einem Nierenbraten alle Knochen aus und drücke die Luft heraus, bestreue dann die innere Seite mit Salz und Gewürz, rolle den Braten zusammen wie Roulade und binde ihn mit einer Kordel fest. Dann brate ihn mit Speck, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern schön gelb. — Häufig wird der Braten auch mit den Knochen gebraten. Er wird wie die Kalbskeule behandelt.

Kalbsrücken wird wie Reh Rücken behandelt, d. h. der gut abgelegene Braten wird reichlich gespickt und in viel Butter bei sehr fleißigem Begießen gebraten. Man macht, wenn der Rücken fast fertig ist, durch hinzugegossenen Rahm eine Rahmsauce. Manche Köche spicken den Rücken außer mit Speck auch noch mit Sardellenstreifen. Ein gut zubereiteter Kalbsrücken gereicht der feinsten Tafel zur Ehre.

Kalbsnieren-Schnitten. Man schneide aus einem gebratenen Nierenbraten die Nieren heraus, hacke sie mit Petersilie und Zwiebeln fein, weiche etwas Milchbrot in Milch und drücke es wieder aus. Hierauf thue man dies alles in ein Geschirr und verrühre es mit vier Eiern, Salz und Gewürz. Dann schneide man von Milchbrot die Rinde ab,

nehme diese und bestreiche die innere Seite mit zerlassener Butter, streiche die Masse fingerdick darauf und backe sie in heißer Butter hellgelb.

Kalbskoteletten. Man klopft die Koteletten mit dem Rücken eines Messers oder mit einem hölzernen Hammer, schabt das Fleisch einen Zoll breit vom Knochen los, schneidet die losen Anhängsel ab, gibt den Rippchen eine schöne runde Form und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Dann vermischt man fein geschnittene Petersilie mit Semmelmehl, wendet jedes Kotelett in Eigelb und dem Semmelmehl und legt sie in eine Pfanne mit ziemlich viel heißer Butter. Man läßt sie auf der Flamme auf der einen, dann umgewendet auf der andern Seite schön gelb braten und setzt sie nun zurück. Die Petersilie kann man beim Panieren auch fortlassen.

Gehackte Koteletten. Das von den Knochen geschnittene Fleisch schabt man rein aus Haut und Sehnen und hackt es recht fein mit einem Drittel Speck und etwas geweichtem Milchbrot. Nun schneidet man die Rippenknochen auseinander und schabt die Haut rein von ihnen ab. Hierauf teilt man das gehackte Fleisch in so viel gleiche Teile als man Rippen hat, thut mit dem Messer an jede von diesen einen Teil Fleisch und gibt ihm die Form eines Koteletts. Mit Eigelb und Weckmehl versehen, werden sie sodann in Butter schön gelb gebraten.

Anstatt dessen kann man auch das Fleisch an den einzelnen Rippen lassen und es an ihnen mit dem Rücken eines Messers hacken, bis es ganz zermalmt ist und sich nun leicht in die Form eines schönen Kotelettes bringen läßt.

Koteletten in Papier. Man klopft Kalbskoteletten auf beiden Seiten mürbe; dann thut man Weckmehl auf einen Teller, hackt dazu fein ein paar Zwiebeln, Petersilie und einige Sardellen oder ein Stück Hering und vermengt dies nebst Salz und Pfeffer mit dem Weckmehl. Die Koteletten

bestreicht man nun auf beiden Seiten mit Butter und belegt sie dick mit obigem Gemengsel. Auf beiden Seiten belegt man sie dann mit einer breiten, dünnen Scheibe Speck und wickelt sie nun in ein Papier, das man mit einem Faden festbindet, so daß der Knochen heraussteht. So brät man sie auf dem Roste oder in der Pfanne mit Butter. Schweinekoteletten kann man ebenso zubereiten.

Wiener Schnitzel. Von einer Kalbskeule schneidet man fingerdicke, handgroße Stücke, klopft, salzt und pfeffert sie, wendet sie in geschlagenem Ei und feinem Mehl oder Semmel- (Panier-) Mehl und backt sie rasch in heißer Butter auf beiden Seiten goldgelb. Man pflegt die Schnitzel mit gerollten Sardellen, Kapern, Citronenscheiben zc. öfters auch mit einer Scheibe Schinken, geröstetem Speck oder einem Spiegelei zu belegen und sie mit gebackener Petersilie zu umgeben.

Kaiserschnitzel werden vorbereitet wie Wiener Schnitzel, nur bekommen sie keine Kruste von Mehl und Ei. Sobald sie in der Pfanne von beiden Seiten gebräunt sind, gießt man sauern Rahm hinzu, mit welchem man die Schnitzel öfters begießt und diese wendet. Sind sie zart, wenn auch im Innern noch hell rosig, und die Rahmsauce von schöner bräunlicher Farbe, so richtet man die Schnitzel mit der Sauce darüber an.

Kalbs-Steak (Kalbsstück). Man schneidet etwas dickere Scheiben als zum Schnitzel, klopft, salzt und pfeffert diese, taucht sie in geschmolzene Butter und brät sie auf dem Roste. Die Sauce muß man besonders bereiten; am besten sind einige Löffel Kalbsbraten-Zus; auch kann bei Tisch eine der fertigen englischen kalten Saucen dazu genommen werden.

Schnitzel à la Holstein nennt man Wiener Schnitzel, die mit zierlich geschnittenen Gurken, gelben und roten Rüben und Spiegelei garniert sind.

Fricandeau von Kalbfleisch. Aus einem Kalbsschlegel, von dem man Haut und Fasern entfernt hat, schneidet man Stücke von etwa drei Zoll lang und zwei Zoll dick, spickt diese auf einer Seite, legt sie auf diese Seite mit Speck, etwas Butter, Zwiebeln, Lorbeerblättern, gelben Rüben, Salz und Gewürz in eine Casserole und läßt sie langsam so lange dämpfen, bis sie auf der andern Seite braun werden, worauf man sie umwendet und sie auf der andern Seite gelb werden läßt. Alsdann fügt man zwei Löffel Mehl, ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe dazu und läßt sie damit gut durchkochen. Beim Anrichten wird die durchgeseigte Brühe über das Fleisch gegossen.

Kalbtfleischröllchen. Man schneide aus einer Kalbskeule so viele dünne, doppelt so lange als breite Stücke, wie man zu gebrauchen denkt, klopft sie mürbe und spickt sie; haßt auf 12 Stücke 125 Gramm Sardellen, eine Zwiebel, etwas Citronenschale und Pfeffer ganz fein; bestreicht die Stücke mit dieser Masse, rollt sie zusammen und bindet Zwirnsfaden darum. Alsdann macht man Butter in einer Pfanne braun und läßt die Röllchen goldbraun darin braten. Thut etwas Fleischbrühe in ein irdenes Geschirr, gibt Citronenscheiben, etwas Salz, geriebene Semmel, ein klein wenig Zucker und das übrige von der Sardellenmasse hinzu. Läßt es sämig kochen und schüttet, wenn es kocht, die Röllchen mit der in der Pfanne befindlichen Butter hinein und läßt sie unter häufigem Schütteln 1 bis 1½ Stunde langsam schmoren. Vor dem Anrichten löse man die Faden los.

Bayerische Kalbsvögel. Aus der Keule werden daumenstarke Stücke geschnitten, die man spickt, salzt und 24 Stunden in Essig (mit Zwiebeln und Petersilie) legt. Dann brät man sie in Butter an, bestäubt sie mit Mehl, gießt allmählich einige Löffel sauern Rahm und etwas Essig von der Marinade hinzu und läßt die Vögel gar schmoren. Die Sauce gibt man über das Fleisch.

Paprikagulasch. (Sehr zu empfehlen.) 1 Pfund Kalbfleisch aus dem besten Teile des Schlegels wird in Würfel geschnitten, ebenso $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherter Speck in kleinere. Nun läßt man Butter heiß werden, gibt zuerst den Speck und wenn dieser etwas angebraten ist das Kalbfleisch, sowie feingehackte Zwiebel hinzu. Ist das mehrmals gewendete Fleisch auf allen Seiten weiß, so gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe hinzu, der man einen Kaffeelöffel voll Rosenpaprika und nach Bedarf Salz beimischt. Nun deckt man den Topf zu und läßt das Fleisch weich dünsten, das sofort in der Sauce aufgetragen werden muß. Längeres Kochen macht das Fleisch zähe.

Kalbsmilch. Man kocht diese in Salzwasser, nachdem sie durch öfteres Uebergießen mit kochendem und kaltem Wasser schön weiß geworden sind, zieht die Haut ab, entfernt das nicht gute Anhängsel und brät sie nun ganz oder in Scheiben schön gelb in heißer Butter, oder man richtet sie in weißer oder brauner Mehlsauce an.

Oder: die Kalbsmilch wird roh abgehäutet und dann in Butter langsam gebraten. Wenn sie halb weich ist, thut man Weckmehl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu, später etwas Gewürz und wenig Wein, zuletzt Rahm und läßt sie nun ausbraten. Die Sauce wird durchgeseiht und abgeschmeckt.

Kalbsmilchcroquetten. Man blanchiert 2 große Kalbsmilche, indem man sie abwechselnd in kochendes und kaltes Wasser bringt, kocht sie in Salzwasser weich, löst die Milch aus den Häuten und schneidet sie in Würfel. Nun macht man aus frischer Butter, 1 bis 2 Löffel Mehl, wenig von der Brühe, in der die Milch gekocht ist (etwas Citronensaft, Fleischextrakt, Ketchup, Pfeffer, Salz etc.) eine dicke pikante Sauce, läßt die Kalbsmilch kurze Zeit darin dünsten und stellt die Masse auf flacher Schüssel kalt, am besten auf Eis, löst Eidotter in Rahm auf, fügt gehackte Cham-

pignons hinzu und gießt dies zu der Masse. Nach Belieben kann man auch gebackenes Hirn, in Stücke geteilt, mit hinzugeben. Ist die Masse ganz kalt und fest, so bildet man längliche Kroquetten daraus, bestreicht diese mit geschlagenem Ei und Weismehl und backt sie in schwimmendem Fett hellbraun.

Kalbsragout, braunes. Man röstet zwei Löffel Mehl in Butter braun, thut alsdann ein Löffelchen voll fein geschnittenen Zwiebeln oder Schalotten hinzu und läßt diese noch eine Weile mit dem Mehl dämpfen; dann legt man das in Stücke geschnittene Kalbfleisch hinein und läßt es während einer halben Stunde langsam dämpfen. Ist dies geschehen, so gießt man die gehörige Menge Wasser hinein, thut Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt und Muskatnuß hinzu und läßt sachte kochen, bis das Fleisch weich ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten fügt man zwei Löffel Wein oder Essig (Citronensaft) und etwas Fleischextrakt hinzu.

Kalbsragout, weißes. In nur vergangene Butter legt man das in Stücke geschnittene Kalbfleisch, streut eine Hand voll Mehl darüber, rührt es einige Mal herum und läßt es eine halbe Stunde dämpfen. Alsdann gießt man Wasser hinzu, thut Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Muskat, ein Stückchen Citrone und ein Bündchen Petersilie hinzu und läßt alsdann kochen, bis das Fleisch weich ist. Vor dem Anrichten seiht man die Sauce durch und fügt eine Tasse Rahm mit zwei Eigelb verrührt hinzu.

Frikassee von Kalbfleisch. Man nimmt dazu gewöhnlich eine Kalbsbrust, schneidet diese in Stücke, macht Butter in einer Kasserole heiß, legt das Kalbfleisch hinein und thut Salz, ein paar Zwiebeln mit Gewürznelken und ein wenig Muskat dazu, deckt die Kasserole zu und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde dämpfen. Dann streut man drei Löffel voll Mehl darüber, schüttelt oder rührt es gut um und läßt es wieder etwas dämpfen, gibt aber acht,

daß es
oder 2
tronen
ist, etw
mit ei
recht f
Fleisch
gut un
Man
schwän
würzer

Kalbs
kann l
Gramm
starke
läßt si
man
Löffel
eine
oder n
dazu u
Stunde
Leber
noch et
lassen,
und sch
den ge
Sauer

Leber
Stücke
hellbra
ben.

daß es nicht anhängt. Man gießt nun heiße Fleischbrühe oder Wasser nebst einem Glas Wein dazu, thut einige Citronenscheiben dabei und läßt es kochen, bis es recht weich ist, etwa eine Stunde lang. Dann rührt man drei Eidotter mit einem kleinen Löffel Weinessig oder Citronensaft und recht fein gehackter Petersilie an, gießt von der Brühe des Fleisches dazu, schüttet es wieder auf's Fleisch, rührt es gut um und gießt beim Anrichten die Sauce über dasselbe. Man gibt kleine Kalbsfleischklößchen und womöglich Krebschwänze dazu in der Sauce, die man auch noch mit Kapern würzen kann.

Kalbsleber, gedämpft. Man zieht von der ganzen Kalbsleber die Haut ab, schneidet die Adern so weit man kann hinweg, wäscht und spickt sie. Nun macht man 125 Gramm Butter in einer Kasserole heiß, röstet darin zwei starke Löffel Mehl gelbbraun, legt die Leber hinein und läßt sie auf beiden Seiten etwas anziehen. Dann gießt man kochende Fleischbrühe oder Wasser darauf, thut ein Löffelchen voll geschnittenen Zwiebeln, zwei Lorbeerblätter, eine Citronenscheibe, Salz, Pfeffer und etwas Essig oder nach Gefallen Wachholderbeeren und ein Glas Rotwein dazu und läßt sie so auf nicht zu starkem Feuer eine gute halbe Stunde sachte kochen. Durch zu langes Kochen wird die Leber hart. Vor dem Anrichten kann man nach Belieben noch etwas Essig zugießen und diesen noch wenig mitkochen lassen, man nimmt alsdann die Zwiebel u. aus der Sauce und schüttet diese über die Leber auf der Platte. Es werden gekochte Kartoffeln oder durchgeschlagene Erbsen und Sauerkraut dazu gegeben.

Kalbsleber, gebraten. Die wie die vorige gereinigte Leber schneidet man in fingerlange und drei Finger breite Stücke und brät diese auf beiden Seiten in heißer Butter hellbraun. Man kann sie vorher mit etwas Mehl bestäuben. Salzen durch Bestreuen darf man die Leber erst,

wenn sie angerichtet wird. In der Mitte muß die Leber noch rosa aussehen.

Haché von Kalbfleisch. Man nimmt Reste von Kalbsbraten oder Ragout und hackt sie klein. Dann dämpft man fein gehackte Zwiebeln etwas in Butter, thut ein Löffelchen Mehl, ein paar Löffel Fleischbrühe, etwas Wein oder Essig, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und ein wenig Muskat dazu. Wenn dies alles zusammen kocht, thut man das gehackte Fleisch hinein, läßt es heiß werden und richtet es statt Ragout oder in Muscheln, die man mit Käse überreibt und einige Minuten in den Backofen stellt, oder als Fülle von kleinen Pastetchen an.

Tungenmus. Man läßt Lunge und Herz vom Kalbe eine Stunde kochen, befreit sie von den Adern und zerhackt sie fein. Man thut das Gehackte in einen Topf, gießt von der Brühe, in welcher es gekocht wurde, und etwas Wein oder Weinessig dazu, fügt noch Muskat, Butter, Rahm und etwas Semmelkrumen oder Mehl dabei und läßt die Brühe ziemlich einkochen. Manche lieben auch Korinthen und etwas Zucker in dem Mus.

Kalbsgeling. Kalbslunge und Herz wässert man eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser; mit kaltem Wasser abgewaschen, werden sie dann mit Salz gar gekocht, hierauf von allen Adern, Drüsen &c. gereinigt, auch die Ohren vom Herzen entfernt und alles in nicht ganz kleine Würfel zerschnitten. Nun röstet man Mehl mit fein geschnittenen Zwiebeln in Butter braun, gießt unter Umrühren Fleischbrühe oder Wasser, sowie etwas Essig dazu, würzt gehörig mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, thut das Geling hinein und läßt zusammen aufkochen.

Kalbsgekrös (Kalbminen, Kuttelflecke). Man läßt das Gekrös putzen und waschen und kocht es in Wasser mit Zwiebeln, Citronenscheiben, Lorbeerblättern. Wenn es weich ist, drückt man das Wasser aus und schneidet das Fleisch in

Stücke
diese
von
Butter
oder
Kinds
gewä
Lorbe
bis es
Weise
und
der
nebst
gießt
teilt
Weise
braun
das g
Scheit
und in
wasche
mit
Salz
füllt
mehl
mit
man
und
Stund
zieht
nach
sauce

Stücke, die ungefähr so groß sind wie ein Thaler, wendet diese in einem geklopften Ei, bestreut sie mit einem Gemeng von Weckmehl, Salz und etwas Pfeffer und backt sie in Butter. Statt zu backen, kann man sie auch mit weißer oder brauner Sauce anrichten. Ganz ähnlich wird die Rindszulze oder der Pans zubereitet.

Kalbs- oder Rinds-Gehirn. Man kocht das vorher gewässerte Gehirn in Salzwasser mit etwas ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, einigen kleinen Zwiebeln und etwas Essig, bis es schön weiß ist. Dann kann man es auf dreifache Weise ferner zubereiten: 1) man läßt feingehackte Petersilie und Schalotten in Butter etwas dämpfen, thut dann von der Brühe, in welcher das Gehirn gekocht wurde, dazu, nebst etwas Essig, daß sie angenehm säuerlich schmeckt, und gießt dies über das Gehirn, das man in einige Stücke zerteilt hat. Oder 2) man richtet das auf oben angegebene Weise gekochte und zerteilte Gehirn mit einer gewöhnlichen braunen oder mit Rosinensauce an. Oder 3) man macht das gehackte Gehirn wie Kalbskoteletten, indem man es in Scheiben schneidet, diese in Eigelb und Weckmehl umwendet und in Butter brät.

Kalbsohren. Wenn die Ohren sauber gepuht und gewaschen worden sind, kocht man sie in Wasser und Wein mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citrone, ganzem Pfeffer und Salz weich. Dann bestreicht man sie inwendig mit Ei, füllt sie mit einer Farce von gehacktem Kalbsfleisch, Weckmehl und Ei, oder backt sie auch ohne Füllsel von außen mit Ei und Weckmehl versehen, in Butter schön gelb.

Kalbszungen. Etwa vier bis sechs Kalbszungen wäscht man rein und kocht sie mit Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz in Wasser oder Fleischbrühe in drei bis vier Stunden weich. Sodann nimmt man sie aus der Brühe, zieht die Haut ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch und richtet sie mit einer braunen oder mit Kapernsauce an.

Kalbskopf. Einen gut gereinigten Kalbskopf kocht man mit Salz und Wein oder Essig mit Wasser und mit Gewürz und Kräutern, wobei man ihn gut schäumt. Er muß ungefähr drei Stunden kochen, bis er weich ist, dann setzt man ihn vom Feuer, läßt ihn jedoch im Wasser, bis folgende Sauce fertig ist: Butter oder klein geschnittenen Speck läßt man auf dem Feuer zergehen, röstet ein paar Löffel Mehl darin, läßt eine Messerspiße voll geschnittener Zwiebeln mit gelb dämpfen, gießt unter Rühren Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, thut Citronenscheiben hinein und läßt diese Brühe eine Viertelstunde kochen. (Statt dieser kann man auch eine weiße Sauce dazu machen). Nun nimmt man den Kopf aus dem Wasser und legt ihn auf eine Schüssel. Entweder trägt man ihn ganz auf, indem man nur die Zunge herausschneidet, ihre Haut ablöst und sie dann wieder ins Maul hineinsteckt; dann wird die Sauce besonders aufgetragen, der Kopf bei Tisch zerlegt und die Sauce herumgegeben. Oder man zerlegt ihn in der Küche und schüttet die Sauce darüber. Man zerlegt den Kopf auf folgende Weise: Zuerst schneide man Ohren, Backen und das Augenfleisch ab, entfernt die Unterkieferknochen, nimmt die Zunge heraus, enthäutet und zerschneidet sie in einige Stücke. Diese Stücke legt man auf eine Platte nebeneinander. Nun spalte man die Hirnknochen mit der Messerspiße in der Mitte oben, nehme die Scheitelbeine weg und das Gehirn mit einem Löffel heraus, welches man dann auf jene Fleischstücke verteilt. Nachdem die Sauce darüber geschüttet, legt man noch Scheiben von hart gekochten Eiern und Gurken darauf. Wenn man den Kopf in einer Serviette ins Wasser thut, so kann man ihn mit derselben gut wieder herausheben.

Kalbskopf en tortue (nach Schildkrötenart). Der wie vorstehend beschriebene blanchierte und abgebrühte Kalbskopf wird in Stücke geschnitten und nebst der Zunge in

eine
wein
werk,
scheib
fein,
Löffel
Glas
die e
nenfa
Chan
milch
gibt
harte

kopf
man
Zwie
rech
es in
Kalb
diese
mit
dann
Pfeff
nons
eine
Rago

brüh
werk,
sie
in
mit
getra

koht man
mit Ge-
Er muß
dann seht
bis fol-
enen Speck
aar Löffel
ner Zwie-
leischbrühe
hinein und
tatt dieser
n). Nun
t ihn auf
uf, indem
abläßt und
die Sauce
t und die
der Küche
den Kopf
, Backen
erknochen,
det sie in
Platte ne-
mit der
beine weg
man dann
e darüber
ten Eiern
iner Ser-
elben gut

Der wie
e Kalbs-
Zunge in

eine Sud aus 1 Liter guter Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Wurzelwerk, Suppengrün, Nelken, Pfefferkräutern und Citronenscheiben weich gekocht. Dann hackt man einige Schalotten fein, schwitzt sie mit einem Stück frischer Butter und 1 Löffel Mehl braun, füllt $\frac{1}{2}$ Liter kräftiger Bouillon, 1 Glas Madeira, Champignons oder Trüffeln dazu, schmeckt die entfettete Sauce mit Cayennepfeffer, Salz und Citronensaft ab, richtet die Stücke Kalbskopf, die zerlegte Zunge, Champignons, Klößchen, gebackenes Hirn, Stücke von Kalbsmilch, Hahnenkämme zc. säuberlich in einer Schüssel an, gibt die Sauce darüber und verzieren die Schüssel mit halben harten Eiern, Gürkchen und Halbmonden von Blätterteig.

Kalbskopf-Ragout, englisches. Einen gebrühten Kalbskopf nebst der Zunge, den Ohren und Darsengaugen schäumt man in Salzwasser aus, kocht alles mit Schalotten oder Zwiebeln, mit Nelken, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern recht gar, wozu man drei Stunden braucht, und schneidet es in passende Stücke. Dann thut man eine oder zwei Kalbsmilcher, Fleischklöße und ein halbes Pfund Bratwurst, diese drei zuvor gebrüht, hinzu. Nun schwitzt man Butter mit Mehl gelb, rührt gute Rindfleischbrühe hinein, thut sodann obige Fleischsachen nebst Citronenscheiben, gestoßenem Pfeffer und anderen Gewürzen, sowie Morcheln, Champignons, Kapern, ein klein wenig Cayennepfeffer und zuletzt eine viertel Flasche Madeirawein dazu. Man serviert dies Ragout mit Schnitten von hart gekochten Eiern.

Kalbsfüße gebacken. Die gespaltenen, gereinigten, gebrühten Füße kocht man mit Salz, Essig, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeer zc. weich, löst sie aus den Knochen, garniert sie mit Eigelb und Weismehl und backt sie (ungarniert) in Schmalz oder in einem Ausbacketeig. Sie werden mit gebackener Petersilie, Gurken und einer Kapernsauce aufgetragen.

Kalbsgehirn-Ragout. Das Kalbsgehirn wird rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwißt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig mit einander kochen und rührt die Sauce mit 1 bis 2 Eidottern an.

Croquetten von Kalbfleisch. Man nimmt dazu nicht nur gebratenes, sondern auch gekochtes Kalbfleisch, Rindfleisch oder Schweinefleisch, das man möglichst fein hackt. Dann dämpft man fein geschnittene Petersilie und Schalotten in Butter weich, läßt einen Löffel Mehl mitdämpfen, rührt dies mit wenig Fleischbrühe an, doch so, daß es dick bleibt, thut nun das gehackte Fleisch dazu, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, verrührt dann Alles mit noch ein paar Löffeln Rahm und drei bis fünf Eiern, je nach der Masse, und macht, wenn sie kalt ist, Würstchen oder Schnittchen daraus. Diese backt man so oder mit Ei und Weckmehl garniert, in heißer Butter.

Einfacher macht man nur eine Farce aus gehacktem Fleisch, fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch und Schalotten, zwei Eiern, zwei Löffel Rahm und Weckmehl, daß es ein steifer Teig wird, mit Salz, Pfeffer, Muskat und wenig Majoran, macht daraus Schnittchen und backt sie in einer Pfanne mit heißer Butter.

Kalbsdrüsen auf englische Art. Nachdem die Kalbsdrüsen gepuht und abgekocht sind, werden sie mit Eigelb, unter welches man etwas geschmolzene Butter gerührt, bestrichen, mit Weckmehl bestreut und gebacken.

Feine Frikadellen. Nimm 1 Pfund übrig gebliebenen Kalbsbraten, ebensoviel kalten Schweinebraten, hacke beides in der Maschine ganz fein, gebe $\frac{1}{4}$ Pfund gehackte Sardellen, 3 geriebene Schalotten, 3 in Milch geweichte und

gut au
gehack
Alles
oder l
Pfann

6 Pfu
Semm
Milch
bel, ei
Citron
untere
läßt m
schnitt
Sauce
hackte
gießt
darauf
und th
pignor
Zucker
zungen
abgezo
aufgek

melbra
Knobl
bestreu
daß d
offener
gelb a
dazu,
läßt i
ihn ö

gut ausgedrückte Bröbchen, 2 Eier, 1 Eigelb, reichlich feingehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, Muskatnuß hinzu, mische Alles zu einem ebenmäßigen Brei, forme hübsche runde oder längliche Klößchen, paniere diese und brate sie in der Pfanne hellbraun.

Pommerscher Klops (von Rindfleisch) mit Kalbszungen.

6 Pfund feingeschabtes oder gehacktes Rindfleisch, 3 geriebene Semmel, ein gutes Teil geschmolzene Butter, 4 mit etwas Milch gequirte Eier, eine ziemlich große, geriebene Zwiebel, ein wenig gestoßenen Pfeffer, Salz, etwas abgeriebene Citronenschale und ein wenig Zucker. Dies alles wird gut untereinander gerührt und daraus Klopse geformt. Diese läßt man in Fleischblühe, worin man Citronenscheiben geschnitten hat, ungefähr eine gute Viertelstunde kochen. Zur Sauce nimmt man ein Stück Butter, dämpft eine feingehackte Zwiebel darin, rührt einen Löffel Mehl dazu, gießt die Fleischbrühe, worin die Klopse gekocht sind, darauf, läßt es gut mit den Klopsen zusammen durchkochen und thut dann noch Kapern, eingemachte Schalotten, Champignons, feingehackte Sardellen oder Hering und etwas Zucker dazu und läßt es noch einmal aufkochen. Die Kalbszungen werden vorher abgekocht; nachdem nun die Haut abgezogen, in Stücke zerschnitten und in der Sauce mit aufgekocht.

Hammelbraten. Man klopft den gut abgelegenen Hammelbraten recht mürbe, steckt je nach Geschmack ein Stückchen Knoblauch in denselben und legt ihn in eine Kasserole, bestreut ihn mit Salz, gießt zerlassene Butter darauf, so daß der Boden bedeckt ist und läßt ihn braten. Auf dem offenen Herdfeuer läßt man ihn auf beiden Seiten schön gelb anbraten, schneidet einige Zwiebeln, eine gelbe Rübe dazu, setzt ihn nun von der Flamme etwas zurück und läßt ihn 2 bis 3 Stunden langsam braten, wobei man ihn öfters mit seiner eigenen Brühe begießt. Die letzte

halbe Stunde läßt man den Braten im Backofen gar werden. Man schöpft am Ende das Fett von der Brühe ab und richtet den Braten so mit der Brühe an, oder man macht eine halbe Stunde vor dem Anrichten eine Sauce aus einer Tasse Wasser mit etwas Essig und Mehl, die man umgerührt zum Braten gießt mit dessen Bratensatz ver-
rührt, und womit man dann den Braten begießt. Viel besser wird der Hammelbraten, wenn man ihn vom Fette und der dicken Haut befreit und in der Spießdreh-
maschine gar werden läßt. Eine gut entfettete, hübsch ge-
bräunte Rahmsauce ist bei diesem Braten sehr beliebt.

Hammelbug. Man schneidet den Knochen heraus und außerdem noch so viel Fleisch, daß die äußere Schale einen Finger dick bleibt. Dieses Fleisch wird mit eingeweichtem Milchbrod, etwas Gewürz, Citrone und ein paar Eiern zu einer Farce gehackt und in die Oeffnung des Bug gefüllt. Diesen bindet man dann wie einen Ball fest zusammen, legt ihn nebst Zwiebeln, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, Citrone mit so viel Wasser als zum Garkochen nötig ist, in einen Bratopf und läßt ihn kochen. Wenn das Wasser eingekocht ist, läßt man das Fleisch schön braun braten, gießt das Fett ab und ein Glas Wein über den Braten.

Gespickter Hammelschlegel. Man klopft den Schlegel tüchtig, schneidet Haut und Fett ab, spickt ihn wie einen Wildpretbraten und salzt ihn. Dann bestreut man ihn mit Mehl und brät ihn auf beiden Seiten mit Speck gelb, röstet daneben etwas Mehl, schüttet dies zu dem Bratensatz, gießt siedendes Wasser oder Fleischbrühe darauf, thut zwei ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, einige ganze Gewürznelken und Pfefferkörner, auch etwas Essig dazu und läßt den Schlegel zwei Stunden kochen, während dessen man ihn öfters umwendet. Nun thut man noch zwei Gläser Wein, Morcheln, Kapern, Citronenscheiben hinein und läßt die Brühe bis auf wenig einkochen, gibt jedoch Acht, daß

das
ist, r

Stück
kochen
an, g
nach
man
Rübe
entfet
Mehl

brust
kann.
man
Soba
bestre
Butte
so la
haben
ampf

und
einer
lotter
dämp
das

zusam
Um
Fleis
denne
folgen
Bere

das Fleisch nicht anbrennt. Wenn dieses dann ganz weich ist, richtet man es an.

Hammelbrust mit Rüben. Man zerlegt die Brust in Stücke, blanchiert sie durch abwechselndes Behandeln mit kochendem und kaltem Wasser, brät sie in wenig Butter an, gießt nicht zu viel kochendes Wasser, Salz und Pfeffer nach und läßt das Fleisch fast weich werden. Dann gibt man in Salzwasser halbgargekochte Teltower oder weiße Rüben hinzu, läßt das Gericht vollständig gar werden, entfettet die Brühe und verdickt sie mit einer bräunlichen Mehlschwitze.

Hammelbrust als Karbonade. Man läßt die Hammelbrust so lange kochen, bis man die Knochen gut herausziehen kann. Nachdem man die Knochen herausgezogen hat, legt man das Fleisch zwischen zwei Deckel und beschwert es. Sobald es beinahe kalt ist, schneide man es in schöne Scheiben, bestreiche es mit Eigelb, worunter etwas geschmolzene Butter, und bestreue es mit Weckmehl; dann läßt man sie so lange in völligem Fette braten, bis sie eine schöne Farbe haben. Man gibt sie gewöhnlich mit Spinat oder Sauerampfer.

Gekostes Hammelfleisch. Das Fleisch wird abgekocht und dann in Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man in einer Kasserole Butter zergehen, thut feingeschnittene Schalotten und einen Rührlöffel Mehl dazu, läßt es gut durchdämpfen, gießt etwas Essig und Fleischbrühe daran, legt das Fleisch hinein und läßt die Brühe kurz einkochen.

Hammelfleisch mit Kartoffeln. Fleisch und Kartoffeln zusammengekocht, geben ein vorzügliches Nahrungsmittel. Um dieses aber zu erreichen, ist es notwendig, daß das Fleisch seinen Saft nicht zu stark verliere und die Kartoffel dennoch vom Saft durchdrungen werde, das kann aber auf folgende Art geschehen, welche wir allen Hausfrauen zur Bereitung einer äußerst kräftigen Mahlzeit empfehlen. Man

nimmt eine starke Puddingsform, verschließt deren Ventilöffnung mit einem Kork und lagert in dieselbe schichtweise und abwechselnd in Scheiben geschnittenes Hammelfleisch und Kartoffelscheiben, zwischen die man Salz, Schalotten und etwas Pfeffer streut, füllt aber die Puddingsform nicht bis an den Rand voll, sondern läßt, um den Stoffen Raum zum Aufquellen zu geben, etwa zwei Finger breit bis an den Rand fehlen, dann gibt man eine Kaffeetasse voll kaltes Wasser darauf und schließt den Deckel der Puddingsform, den man festbindet, und behandelt das Ganze wie Pudding. Man stellt nämlich die Form in einen hinreichend großen Kessel mit bereits kochendem Wasser und deckt auch diesen zu. Nach etwa $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden langem Kochen in Wasser nimmt man die Form heraus, läßt sie, ehe man sie öffnet, etwas abkühlen und schüttet dann die fertige Speise in die Schüssel. Man hat jetzt ein höchst kräftiges Gericht, aus dem nicht die geringste Nährkraft entwichen ist, Fleisch und Kartoffeln sind in ihrem eigenen Dampfe gar geworden. Das natürliche Wasser der Kartoffeln und des Fleischsaftes hat sich in Dampf verwandelt und beide Stoffe gegenseitig mit dem Arom und Nährstoff des Fleisches gesättigt. Die kleine Tasse voll Wasser wurde nur hinzugethan, um die Dampfbildung zu begünstigen, und das Abkühlen der Form vor der Oeffnung des Deckels geschah, um dem Dampfe Zeit zu lassen, sich wieder zu tropfbarer Flüssigkeit zu verdichten.

Hammelfleisch auf Wildpretart. Man nimmt einen Hammelrücken oder Schlegel, schneidet von demselben alles Fett und die Haut ab, klopft ihn recht tüchtig und legt ihn mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren in Essig. Man läßt ihn mehrere Tage darin liegen, dann spickt man ihn und brät ihn am Spieß oder in einem Topf mit Speck, Schalotten, Salz und Citrone. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit einem Glas Wein, etwas zerlassener Butter und Rahm, läßt

ihn da
die Sa
lich zu
dem R
begieß
sein, r
Salz,
dann
Butter
indem
Wein
Hamm
ab un
 $\frac{1}{2}$ P
kleiner
braun,
und l
Minut
wenig
Minut
Wasse
darauf
gefoch
gerieb
heißer
Salz
geblie
bestre
auf b

ihn damit ausbraten und thut am Ende noch Kapern in die Sauce.

Hammel-Koteletten werden nicht paniert, sondern zierlich zugeschnitten, gesalzen, gepfeffert und am besten auf dem Roste gebraten, indem man sie mit ihrem eigenen Fette begießt. In der Pfanne darf nur ganz wenig heiße Butter sein, wenn man die Koteletten in einer solchen brät.

Nach einer anderen Art reibt man die Koteletten mit Salz, Pfeffer und kleingehackter Petersilie ein und läßt sie dann etwas aufeinander liegen. Man macht in der Zeit Butter in der Pfanne heiß und bäck die Koteletten rasch, indem man etwas wenig Mehl darüber streut und nachher etwas Wein oder Essig zugießt.

Hammel-Gulasch mit Reis. Man schneide 2 Pfund Hammelfleisch in Würfel, brühe es mit kochendem Wasser ab und lasse das Wasser abtropfen. Demnächst röste man $\frac{1}{2}$ Pfund in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln in einem kleinen Löffel Schmalz und zwei Messerspitzen Rosen-Paprika braun, gebe das Hammelfleisch dazu, rühre alles gut durch und lasse es zugedeckt, aber unter öfterm Umrühren 15 Minuten dünsten; dann gieße man von Zeit zu Zeit ein wenig kochendes Wasser nach und lasse das Ganze noch 15 Minuten zugedeckt dünsten. $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, welcher vorher mit Wasser abgespült wurde, dazu und gieße so viel Wasser darauf, bis das Ganze bedeckt ist; sobald der Reis weich gekocht ist, ist das Gulasch fertig.

Geröstete Schnitzel vom übrigen Hammelfleisch. Zwei geriebene Zwiebeln und gewiegte Petersilie schwißt man in heißer Butter oder Fett, fügt, wenn es abgekühlt ist, Pfeffer, Salz und 2 ganze Eier dazu und wendet darin das übriggebliebene, in zierliche Stücke geschnittene Hammelfleisch um, bestreut es mit geriebener Semmel und bakt es in Butter auf beiden Seiten braun.

Gepökelttes Schweinefleisch wird ebenso wie Rindfleisch eingelegt. Die zum Räuchern bestimmten Stücke, wie Speckseiten und Schinken, salzt man besonders ein und begießt sie häufig mit dem entstehenden Salzwasser, auch wendet und legt man sie öfters herum. Die großen Stücke müssen 14 Tage im Salz liegen, während die kleineren Stücke, wie Schälrippen u. dergl., schon nach einigen Tagen, nachdem sie in der Luft trocken geworden, in den Rauch gehängt werden. Man hängt sie so, daß sie sich nicht berühren und daß die Hitze nicht daran kommt. Wenn Speck und Schinken anfangen, gelblich geräuchert zu sein, nimmt man sie aus dem Rauche und hängt sie in einem kühlen, luftigen und trocknen Raume auf. Zum Kochen wäscht man sie mit heißem Wasser ab und wässert sie, wenn die Stücke stark sind und viel geräuchert wurden, vorher eine Nacht hindurch mit warmem Wasser. Bei gekochtem Schinken zieht man die Schwarte ab, ehe man ihn aufträgt. Am besten ist der Schinken, wenn er längere Zeit in heißem Wasser gleichsam geweicht wird, zum eigentlichen Kochen aber nicht gelangt.

Schweinebraten wird wie Kalbsbraten gebraten. Wenn er von einem alten Tiere ist, zieht man vorher die Haut ab, bei einem jungen kerbt man sie mit der Messerspiße mehrmal ein, sobald er anfängt, gelb zu werden. Vorher kann man ihn auch einige Tage in guten Essig mit Gewürz beizen. Ein großes Stück, wie Schinken, muß vier Stunden schmoren. Schweinebraten muß schon wegen der Trichinengefahr stets ganz durchgebraten werden. Ein kleiner Zusatz von Wasser ist diesem Braten nicht schädlich.

Schweinefleisch gedämpft. Man taucht das Fleisch in kochendes Wasser, brät es in Butter an und dämpft es mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz, Citronenscheiben, Wurzelwerk, Wasser und 1 Glas Weißwein ganz langsam gar. Die Sauce wird durchgetrieben, entfettet und mit Mehl verdickt.

Schwein
womit

Schinke
mit Sa
Schalot
rere Ta
und et
man di
mit ein
darüber
dem m

W
in Essi
man ih

S
wachsen
nannt)
das nö
Lauch,
lasse es
Fleisch
mit all
unter ö
dünsten
fordert,
und gi
paßt d
nenbrei

S
mit W
geriebe
Würfel

Häufig wird das vorher in Wasser halb gar gekochte Schweinefleisch in Sauer- oder Rotkraut, Weißkohl, Hirse, womit es zu Tisch kommen soll, fertig gedämpft.

Schinken zu braten. Man sägt von einem frischen Schinken die Knochen so weit wie möglich ab, reibt ihn mit Salz ein und legt ihn dann nebst Lorbeerblättern, Schalotten oder Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Nelken mehrere Tage lang in Essig. Alsdann läßt man ihn in Wasser und etwas von dieser Brühe fast weich kochen. Nun schüttet man die Brühe ab, thut Butter zum Schinken, durchkreuzt mit einem Messer die Schwarte, streut Weckmehl und Muskat darüber und läßt ihn gelb und vollends weich braten, indem man ihn oft begießt.

Will man Schinken braten, ohne Zeit zu haben, ihn in Essig zu legen, so kann man zu dem Wasser, in dem man ihn kocht, etwas Essig thun.

Schweinefleisch in Rotwein. Man lege ein fettdurchwachsenes Rippenstück (Carré, in Trier Schweinsjüt genannt) in Rotwein, dem ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, das nötige Salz, Nelken, einige Zwiebeln, etwas Sellerie, Lauch, Porree, Petersilie und Gelberübe zugesügt wird, lasse es 8 Tage in der Marinade liegen, läßt dann das Fleisch in Butter braun werden und gießt die Marinade mit allem Inhalt nach und nach hinzu, läßt das Fleisch unter öfterem Begießen, sonst aber gut zugedeckt, ganz weich dünsten, was je nach der Größe etwa 3—4 Stunden erfordert, entfettet die Sauce, seigt sie durch, schmeckt sie ab und gibt sie in einer Sauciere zu dem Braten. Dieser paßt zu Sauer- und Rotkraut, zu Kartoffel- oder Maronenbrei.

Schweinefleisch mit Wildpretsauce. Das Fleisch wird mit Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann röstet man geriebenes Brod in Butter gelb, gibt Zwiebeln, etwas in Würfel geschnittenen Speck, Lorbeerblätter, Pfeffer, Wach-

holderbeeren, einige Citronenscheiben, Nelken, etwas Essig und Fleischbrühe dazu, thut das Fleisch hinein und läßt es gar dämpfen.

Schweinekoteletten. Sie werden ganz so wie die Kalbskoteletten zubereitet, und zwar paniert oder ohne paniert zu sein. Auf dem Rost werden sie besser als in der Pfanne. Man läßt sie aber völlig durchbraten. Die Sauce muß man mit Wasser, Fleischextrakt, einem Gedanken Mehl &c. in der Pfanne besonders machen.

Spanferkel. Ein Spanferkel, welches etwa sechs Pfund wiegt, ist am besten. Man brät es entweder ganz oder nur die beiden Hinterviertel. In ersterem Falle, nachdem die Borsten abgebrüht, die Augen ausgestochen und das Eingeweide herausgeholt ist, wässert man das Ferkel, läßt es gut ablaufen, trocknet es innen und außen ab. Dann macht man aus den Lungen, Herz, Leber, welche man hackt, mit gewechter Semmel, Eiern und Gewürz eine Farce, füllt dieselbe in das Ferkel und näht dieses zu. Man biegt nun die Hinterbeine einwärts, die Vorderbeine nach vorne heraus, wie wenn das Ferkel auf denselben ruht, und brät es so mit Butter in einer Kasserole im Backofen, ungefähr vier Stunden lang, so daß es eine hübsche gelbe Kruste bekommt. — Die Beine allein brät man einfach in Butter, aber so, daß sie eine etwas harte gelbe Kruste erhalten. Dann benutzt man die übrigen Teile, Kopf, Lungen, Leber &c. zu Ragout, indem man sie mit Salz weich kocht, in die fertige braune Ragout-Sauce hineinthut und in dieser aufträgt.

Spanferkel in Gelee. Ein ausgenommenes und gesäubertes Spanferkel kocht man mit Salz, Zwiebeln und ganzem Pfeffer, zerlegt es in passende Stücke, legt diese in eine Geleeform mit einigen Citronenscheiben dazwischen, schüttet nun die Geleebrühe darüber und stellt es an einen kühlen Ort, bis es fest wird. Man kann es in der Form

auftrag
Gelee
füßen.

S
welcher
zu eine
Milchbr
und ve
schnitten
Fleisch
wälzt
wohlsch

S
Wasser
tauche d
darüber

S
eine S
Salz, I
indem
aus der
Zunge
dann
Brühe
Essig u
sie über

L
halben
feingesh
in Wein
Eine F
Masse
dellen,

auftragen oder stürzt es aus dieser auf eine Platte. Das Gelee macht man auf die gewöhnliche Weise aus Kalbsfüßen. (Siehe dieses.)

Schinkenschnitten. Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, Weckmehl von 2 kleinen Milchbröckchen oder einigen Zwiebacken und etwas Pfeffer und vermische alles gehörig. Unterdes werden Weißbrodschnitten in Milch und Eiern eingeweicht, dann mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in Weckmehl gewälzt und in Butter gelb gebacken. Es ist dies eine wohlgeschmeckende Beilage zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

Schweinefüße. Koche die sauber abgeputzten Füße in Wasser und Salz beinahe gar, befreie sie von den Knochen, tauche das Fleisch in zerfloßenes Ei, streue geriebene Semmel darüber und brate es in Butter hochgelb.

Schweinefüße in Gelee. Zu vier Füßen nehme man eine Schweinezunge, lasse diese zusammen in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern weich kochen, indem man fleißig schäumt. Dann entfernt man die Knochen aus den Füßen und schneidet das Fleisch in Würfel. Die Zunge wird abgehäutet und ebenfalls in Würfel geschnitten, dann alles in eine Geleeform gelegt. Die entfettete Brühe gießt man durch ein Haarsieb, gibt etwas scharfen Essig und Citrone hinzu, läßt sie damit einkochen und gießt sie über die Fleischwürfel in der Form.

Leberkäse. Ein Pfund Schweineleber wird mit einem halben Pfund Speck fein gehackt und mit Citrone, Gewürz, feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch, einem halben in Wein gemischtem Milchbrod und 2 Eiern gut verrührt. Eine Form belegt man nun mit einem Reze, thut die Masse zur Hälfte hinein, darauf Trüffeln, Speck und Sardellen, hierauf die andere Hälfte, legt das Reze darüber

zusammen und bäckt es 1 Stunde lang. Nach dem Erkalten wird es umgestürzt und mit Gelee gegeben.

Fleischkäse. Von übrig gebliebenem Fleische löst man alle Knochen aus und hackt es grob, gießt Wein oder guten Essig darüber, setzt Pfeffer, Salz und Citronen zu, läßt dies zusammen kochen, bis es eine gallertartige Konsistenz hat, gießt es dann in eine Geleeform, und wenn es kalt geworden, stürzt man es aus auf eine flache Schüssel. — Es muß Kalbfleisch darunter sein, (oder ein gereinigter Kalbsfuß kann mitgekocht werden), damit es Gelee absehe.

Schneckenhäuser. Von übriggebliebenem feingehacktem Rind- oder anderem Fleisch macht man mit Ei und gewichtem Brod ein pikantes Füllsel, backt einen oder mehrere ziemlich große Pfannkuchen, bestreicht diese mit dem Fleischfüllsel, rollt sie zusammen, schneidet mit einem scharfen Messer daumendicke Scheibe davon und backt diese in heißer Schmelzbutter.

Falscher Has. 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch werden fein gehackt, mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Stück Butter, 2 in Fleischbrühe oder Wasser geweichten Bröddchen und 3 Eiern vermischt. Man formt die Masse länglich, ähnlich einem dicken Hasen, markiert Kopf, Ohren und Augen und backt das Gericht hübsch braun. Eine Sardellensauce paßt dazu.

Pikanter Fleischauflauf. Man backt 2—3 nicht zu dünne Eierkuchen, kocht 1—2 Kalbsmilch, 1—2 Hirn weich, ebenso eine Kalbszunge. Nun wird eine dickliche Buttersauce mit Fleischbrühe bereitet, ein Löffel Weißwein und etwas Citronensaft hinzu. Die Sauce muß einen pikanten Geschmack haben; in die Sauce wird feingewiegter Schnittlauch, Petersilie, etwas Muskatnuß gethan, nach Thunlichkeit auch etwas Morcheln, Champignons, Pistazien und eingemachte kleine Schalotten (Zwiebeln). Kalbsmilch, Zunge und Hirn werden in Stücke geschnitten und in der Sauce aufgekocht.

Eine
Omelett
und wi
Löffel
Der M

Br
vermisch
und So
zergehen
stäubt
nensaft
Hierauf
damit f
man die
von der
dann in
heißer
Petersili
knusperi

Re
bis 8
einlegen
oder in
Junges
durch B
schenswe
Fleisch
mit eine
Rahm

Re
wird 48
scheiben,
Male u
1/4 Pfu

Eine Auflaufform wird dick mit Butter bestrichen, eine Omelette hineingelegt, dann Ragout, wieder eine Omelette und wieder Ragout, zu oberst wieder eine Omelette. einige Löffel sauren Rahm und geriebenen Parmesankäse darauf. Der Auflauf wird $\frac{1}{4}$ Stunde im heißen Ofen gebacken.

Bratwurst-Croquetten. Mit $\frac{1}{2}$ Pfund Bratwurstfleisch vermischt man feinen Pfeffer, Salz, feingehackte Petersilie und Schalotten. Hierauf läßt man 60 Gramm Butter zergehen und schmort das Fleisch darin. Nach 10 Minuten stäubt man etwas Mehl an, schmeckt die Masse mit Citronensaft ab und zieht sie mit 2 gequirkten Eidottern ab. Hierauf schüttet man die Masse auf eine breite Schüssel, damit sie recht kalt und steif wird; am besten ist es, wenn man die Masse schon den Tag vorher anrührt. Man formt von der Masse Croquetten, wälzt sie in geriebenem Semmel, dann in zerquirktem Ei und wieder in Weckmehl. In heißer Butter werden sie gebacken und zuletzt wird gelesene Petersilie, ungewaschen, nur abgewischt, in der heißen Butter knusperig gebacken und mit den Croquetten aufgetragen.

Rehbraten. (Keule.) Das Fleisch muß mindestens 5 bis 8 Tage alt sein (man kann es in Molken oder Milch einlegen); es wird gehäutet, gespickt etc. und am Spieß oder in der Pfanne unter fleißigem Begießen gebraten. Junges Reh braucht nur kurze Zeit zum Braten und kann durch Begießen mit dem kochenden Fett bald zu dem wünschenswerten Grade von Garsein gebracht werden. Das Fleisch muß im Innern noch rosig sein. Der Knochen wird mit einer Papiermanschette umgeben. Die Sauce wird mit Rahm oder Madeira verbessert.

Rehkeule gedämpft. Die enthäutete und gespickte Keule wird 48 Stunden in wenig schwachem Essig mit Citronenscheiben, Petersilie, Wurzeln mariniert, wobei sie einige Male umgewendet wird. Nun läßt man in einem Topf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter braun werden, gibt das Fleisch hinein,

läßt es allseitig braun werden, gießt $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter gute Fleischbrühe hinzu, bedeckt den Topf und gießt, wenn das Fleisch sonst weich und die Brühe eingekocht ist, allmählich etwas von der Marinade, in welcher das Fleisch gelegen hat, nach. Die Sauce wird entfettet und mit einer braunen Mehlschwitze eingedickt.

Rehrücken (Ziemer) gebraten. Der abgewischte, gehäutete Rücken wird in Doppelreihen gespickt, gepfeffert, gesalzen, die Pfanne im Backofen mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter erhitzt, der Braten damit reichlich begossen. Ist die Oberhize zu stark, so deckt man ein Butterpapier über das Fleisch, das im Backofen natürlich schneller gar wird als im Topf auf dem Feuer. Schließlich gießt man $\frac{1}{4}$ Liter sauern Rahm über den Braten, läßt die Sauce braun werden und entfettet sie. Man garniert den Ziemer mit Gemüse, gebratenen Kartöffelchen, Maronen oder Trüffeln, die an besondere Spießchen gesteckt werden.

Rehleber wird ebenso wie Kalbsleber gedämpft oder in Scheiben gebraten, ist jedoch ein viel feineres Gericht als diese und in Jägerkreisen sehr beliebt.

Rehragout. Brust oder Bug zerschneidet man (vorher kann man es auch einige Tage in schwachen Essig oder Molken oder saure Milch legen), läßt Butter in einem Tiegel zerschmelzen, legt die Stücke hinein nebst einigen Citronenscheiben, Wachholdebeeren, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, läßt dies zusammen anbraten, gießt dann Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt es kochen, bis das Fleisch weich ist. Unterdeffen röstet man zwei Löffel Mehl braun, verrührt es mit Fleischbrühe oder Wasser und gießt es aufs Fleisch nebst etwas Wein, rührt und läßt nochmals aufkochen.

Hirschbraten. Den Ziemer oder Schlegel beizt man mehrere Tage in schwachem Essig mit Salz, Zwiebeln und Gewürzen, häutet ihn dann, spickt ihn, legt ihn in eine

Bratpfanne
Essig und
dann thut
Wachhol
bis er m
gibt daf
mit Kal
man bes
Au
man das
fleisch e
eine Ka
muß in
werden.
Hi
den Sch
nehmen,
würzen,
es ab,
rieben
scheiben,
Seiten
brühe u
Brühe
unkräfti
Hi
wohl g
Gewürz
Salz u
Begieße
ist, so
wieder
thut ei
dem S
noch da

Bratpfanne, in der man ein halb Liter roten Wein, etwas Essig und die hinreichende Menge Wasser über ihn gießt; dann thut man noch mehrere Zwiebeln, Citronenscheiben, Wachholderbeeren hinzu und läßt ihn langsam dämpfen, bis er weich ist. Dann schüttet man die Brühe davon, gibt dafür Speck und Butter dazu, begießt ihn zuweilen mit Rahm und läßt ihn schön braten. Zu der Sauce, die man besonders anrichtet, thut man Kapern.

Auf eine einfachere und weniger kostspielige Weise brät man das frische oder zuvor gebeizte oder gespickte Hirschfleisch einfach in Butter oder mit Speck und gibt dann eine Kapernsauce dazu. Ein Hirschziemer oder Schlegel muß in der Regel $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden braten, um weich zu werden.

Hirschfleisch gedämpft. Man kann dazu den Ziemer, den Schlegel oder jedes andere Stück Fleisch vom Hirschen nehmen, klopft, häutet es und legt es einige Tage mit Gewürzen, Zwiebeln u. in Essigbeize. Darnach trocknet man es ab, spickt es, nachdem es mit Pfeffer und Salz eingerieben worden, thut in die Bratkasserole dünne Speckscheiben, das Fleisch darauf und brät es langsam auf beiden Seiten schön gelb, fügt dann die Beize, etwas Fleischbrühe und eine Schwarzbrot-Rinde bei und kocht es weich. Brühe darf nicht nachgegossen werden, da die Sauce sonst unkräftig wird.

Hirschschlegel mit Madeira. Der Hirschschlegel muß wohl geklopft werden, worauf man ihn mit Schalotten, Gewürznelken, Pfeffer, Lorbeerblättern, Citronenscheiben, Salz und Wasser aufs Feuer stellt und ihn unter öfterem Begießen zugedeckt dämpfen läßt. Wenn er weich und braun ist, so gießt man die Brühe davon durch ein Sieb und wieder zum Schlegel, röstet in Butter etwas Mehl braun, thut ein starkes halbes Liter Madeira hinzu, fügt dieses dem Schlegel zu, läßt diesen unter beständigem Begießen noch darin dämpfen und richtet ihn mit der Sauce an.

Schwarzwildpret auf Jägermanier. Man schneidet das Bauch- und anderes Fleisch in kleinere Stücke, wäscht und salzt sie und thut sie in einen Topf. Dann schüttet man eine Flasche Wein, ein Glas Essig dazu, legt Schwarzbrot-Rinde dabei nebst Pfeffer, einer Hand voll Wachholderbeeren, sechs Zwiebeln und einer Citrone in Scheiben geschnitten und läßt dies zusammen kochen, bis das Fleisch weich ist. Man richtet es ohne es durchzuschlagen an.

Oder: Ein beliebiges Stück wird einfach in Wasser und Essig, mit Gewürzen, Vorbeerblättern und Wurzelwerk abgekocht und recht heiß mit Hagebutternsauce oder bloß mit geriebenem Meerrettig aufgetragen.

Wildpret mit Rosinensauce. Man schneidet das Wildpret in Stücke, wäscht es sauber und kocht es mit Salz in Wasser oder in Fleischbrühe. Daneben röstet man Mehl in Butter braungelb, thut eine Hand voll geriebenes Brod dazu, gießt von der Wildpretbrühe und etwas Wein dazu, thut 60 Gr. Zucker, gestoßenen Pfeffer, ein halbes Pfund Rosinen und Korinthen und 120 Gramm geschälte und geschnittene Mandeln hinein und kocht dies, bis es eine etwas dicke Sauce ist. Das Fleisch legt man, sobald es weich ist, auf eine Schüssel und richtet die Sauce darüber an.

Wildschweinskopf. Der Kopf, an welchem man das Halsfleisch läßt, wird mit einem glühenden Eisen von den Borsten gereinigt, über Nacht gewässert, dann das Maul an den Kinnbacken aufgeschnitten und gut ausgeschält, die Knochen behutsam abgelöst und der Kopf wieder einige Stunden lang in frisches Wasser gelegt. Man macht nun ein Füllsel von zwei Pfund Kalb- und zwei Pfund Schweinefleisch, fein gehackt, einem Löffelchen voll klein geschnittenen Schalotten, Pfeffer, Nelken, Muskat, fünf Eiern, alles recht gut vermengt, füllt damit den Kopf, bindet ihn mit Bindfaden zu und näht ihn in ein reines Tuch von Leinen ein,

wobei
den fo
Vorbee
gießt
ist, wi
gelegt,
Ohren
So hä
essen,
fernt
braune
Zunge
Büsche
zierten
Man

schwein
ab, br
Nelken
aufs
ist.
voll g
mit de
läßt e
legt n
durch
nensch

dann
gebeiz
man
stark
oder
durch

wobei man die Ohren glatt anlegt. So muß er 4 Stunden kochen, in halb Essig, halb Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln. Wenn er beinahe weich ist, gießt man ein Liter guten Wein zu. Wenn er ganz weich ist, wird er zum Aufbewahren in ein dazu passendes Fäßchen gelegt, nachdem er aus dem leinenen Tuch genommen und Ohren und Zunge gepuht sind und mit Fett übergossen. So hält er sich ein ganzes Jahr. Will man ihn sogleich essen, so legt man ihn aus dem Kessel auf ein Brett, entfernt das Tuch, schneidet mit einem spitzen Messer die braune Haut zierlich ein, puht die Ohren aus, schabt die Zunge ab, steckt ins Maul eine Citrone, in jedes Ohr ein Büschel Petersilie, richtet ihn auf einer mit Grün ausgezierten Schüssel an und belegt ihn mit Citronenscheiben. Man gibt Teufelsauce dazu.

Wildschweinefleisch mit Sauce. Wenn man das Wildschweinefleisch frisch genießen will, so wäscht man es gut ab, bringt es mit Wasser, Wein, Salz, Citronen, ganzen Nelken und Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebeln aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es fast weich ist. Dann röstet man einige Löffel Mehl und eine Hand voll geriebenes Schwarzbrod in Butter braun, rührt dies mit der Sauce vom Fleisch an, schüttet es zu diesem und läßt es so lange kochen, bis es ganz weich ist. Alsdann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, schlägt die Sauce durch einen Durchschlag darüber und belegt es mit Citronenscheiben.

Wildschweinebraten. Der Braten wird abgehäutet und dann entweder noch mehrere Tage wie andere Braten eingebeizt in Essig mit den dabei gebräuchlichen Sachen, oder man brät ihn frisch auf die gewöhnliche Weise. Er muß stark gesalzen werden. Zum Braten nimmt man die Keulen oder Rücken (Biemer), während man Hals, Brust und Blatt durch Kochen und mit Sauce zubereitet.

Wildschwein in Ragout Man kann dazu das dünne Fleisch vom Bauch und den Rippchen, welches weder zum Braten noch zum Abkochen tauglich ist, benutzen; es wird in passende Stücke geschnitten und mit einem Lorbeerblatt, einigen Citronenscheiben, einigen Wachholderbeeren, Pfeffer, Gewürznelken und Salz in zwei Teilen Wasser und einem Teil Essig aufs Feuer gebracht. Ist das Fleisch in Essig eingelegt gewesen, so nimmt man etwas weniger Essig. Man kocht das Fleisch halb weich, vermengt eine starke Hand voll fein geriebenes Schwarzbrot mit einem Kochlöffel Mehl, röstet es mit einem Stückchen Butter braun und dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin. Hat das Fleisch viel Fett, so wird dieses zuerst abgeschöpft, dann das Brod in das Ragout gethan und noch so lange gekocht, bis das Fleisch weich ist, worauf man es sogleich mit frisch abgekochten Kartoffeln anrichtet. Durch etwas Cahennpfeffer und Liebig'schen Fleischextrakt wird der Geschmack des Ragouts noch erhöht.

Vom Hasen. Nachdem der Hase abgezogen, die Augen ausgestochen und die untere Hälfte der Beine abgeschnitten sind, zerteilt man den Hasen für Braten und für Hasenpfeffer, wobei man das Blut für letzteren sammelt. Zum Braten nimmt man die Hinterläufe und das Rückgrat bis zu den Rippen, zum Pfeffer das übrige; Kopf, Vorderläufe, Hals, Schulterblätter, Rippen, Lunge, Herz, Leber und Nieren. Der Hase zum Braten ist frisch zubereitet am besten; er kann im Winter 2—3 Wochen im Fell hängen, ohne zu verderben; man kann ihn gehäutet in saure Milch oder in schwachen Essig legen.

Hasenbraten. Den abgehäuteten Hasenbraten spickt man und legt ihn, die Hinterläufe flach auseinander, in eine Bratpfanne mit Speck und Butter. Man schneidet einige Zwiebeln in Scheiben dazu und läßt ihn auf beiden Seiten schön gelb anbraten, worauf man Salz dazu streut. Ein

alter H
langsam
wendet.
achtel
wobei
daß die

H
als gel
enthäut
Speck
Gewürz
Speck
wein d
Sauce
Mehlsch

H
einen
klein ge
zwei bi
Nun th
läßt wi
die rich
Lorbeer
bis das
richten
Essig d

Ha
ter Zug
dämpft
verlänge
und läßt
läßt sie
fäktig,
die Has

alter Hase muß sodann an 2 Stunden, ein junger $\frac{3}{4}$ Stunden langsam braten, wobei man ihn häufig begießt und umwendet. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten schüttet man ein achtel Liter Rahm hinzu, läßt auf gutem Feuer rasch kochen, wobei man fortwährend den Braten begießt, bis man sieht, daß die Sauce anfängt dick zu werden.

Hase gedämpft. Ein alter Hase wird besser gedämpft als gebraten. Man zerlegt ihn in 3 Finger breite Stücke, enthäutet und spickt diese, belegt einen länglichen Topf mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzeln, Kräutern, Lorbeerblatt, Gewürz etc., gibt die Hasenstücke darauf, bedeckt sie mit Speckscheiben, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, 2 Gläser Weißwein dazu und läßt Alles sehr langsam weichdünsten. Die Sauce wird durchgeseiht, entfettet und mit einer dunkeln Mehlschwitze verdickt über die Hasenstücke gegeben.

Hasenpfeffer. Man thut ein gutes Stück Butter in einen Topf, läßt es recht heiß werden, rührt zwei bis drei klein geschnittene Zwiebelchen und wenn diese gebräunt sind zwei bis drei Löffel Mehl hinein und röstet dies braun. Nun thut man die Hasenstücke hinein, rührt gut um und läßt wieder eine halbe Stunde dämpfen. Jetzt schüttet man die richtige Menge Wasser dazu, thut Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und Muskat dabei und läßt dies so kochen, bis das Fleisch gar ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gießt man das Blut vom Hasen, etwas Wein oder Essig dazu und läßt dies mitkochen.

Hase im Gelee. Ein fleischiger, zarter Hase wird unter Zugabe von 1 bis 2 zerhackten Kalbsfüßen weichgedämpft (siehe oben). Die Sauce (natürlich ohne Mehl) verlängert man durch $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Essig und läßt sie gut verkochen; dann seiht man sie durch und läßt sie erkalten. Am nächsten Tage entfettet man sie sorgfältig, klärt sie mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß, richtet die Hasenstücke, aus denen man nach Möglichkeit die Knochen

entfernt hat, mit Trüffeln, Champignons, harten Eischeiben, Gürkchen, zierlich geschnittenen Citronenscheiben in einer oder einigen flachen Schüsseln, an, gibt die Sauce darüber und läßt sie zu Gelee erstarren.

Hasenkuchen. Vom Hasen nimmt man alles Fleisch, hackt dies mit Speck recht fein, vermischt es mit Salz, Pfeffer, Citrone, Sardellen, Kapern und einem Glas Wein, thut es in eine mit feingeschnittenem Speck belegte Form und backt es zwei Stunden im Backofen. Auch kann man bis zu vier Eiern und zwei Milchbrote zu der Masse nehmen. Den Kuchen stürzt man aus der Form hinaus und ißt ihn kalt oder warm mit einem Gelee oder einer pikanten Sauce.

Kaninchen gebraten. Die Kaninchen werden wie die Hasen behandelt; eine sehr gute Zubereitungsart ist folgende: Nachdem die Haut abgezogen und die Eingeweide herausgenommen, wird das Kaninchen, ohne in Essig gelegen zu haben, gespickt und mit kochendem Wasser übergossen, damit die Poren sich schließen. Man gießt das Wasser dann gleich wieder ab und brät das Kaninchen mit Butter und saurem Rahm, den man mit der Butter sogleich daran thut, unter fleißigem Begießen recht saftig. Man kann es aber auch bloß in Butter braten, indem man hin und wieder ein wenig heißes Wasser zugießt und beim Anrichten Citronensaft darüber träufelt oder eine Champignonsauce dazu gibt.

Kaninchenpfeffer wird zubereitet wie Hasenpfeffer (man sehe diesen), doch ist dabei zu bemerken, daß der Kaninchenpfeffer viel wohlschmeckender wird, wenn man es vermeidet, ihn vorher in Essig zu legen.

Kaninchen in brannem oder weißem Ragout, ferner **Frikassee** von Kaninchen werden ebenso zubereitet wie diese Gerichte von Kalbfleisch oder Spanferkel. Ebenso bereitet man auch Kaninchen in Gelee zu.

Froschschenkel zu braten. Man läßt sie eine Viertelstunde mit Salz bestreut stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, tunkt sie in Eier, streut etwas Muskat darüber, wälzt sie in gestoßenem Semmel und backt sie in heiß gemachter Butter in etwa einer Viertelstunde gelb.

Froschschenkel als Ragout. Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und gut gewaschen. Dann läßt man Butter zergehen, legt sie nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und läßt sie gar dämpfen. Nun streut man etwas Mehl darüber, thut Fleischbrühe oder Wasser nebst einigen Citronenscheiben dazu und richtet sie mit einigen Eidottern abgerührt an.

Muschelragout. Jedes feinere Ragout, aber im Notfalle jedes übriggebliebene Fleisch kann in Muscheln schnell zu einem angenehmen Zwischengericht verwandt werden. Zunge, Schinken, kalter Braten werden gehackt oder klein würfelig geschnitten mit Champignons, Schalotten &c., in einer weißen Mehlschwitze, die mit Fleischbrühe aufgefüllt und mit Citronensaft, Liebig, Maggi &c. recht pikant gemacht ist, aufgewärmt, mit Ei verrührt in die Muscheln gehüllt, mit Parmesankäse bestreut und im Backofen gebacken.

Pickelkneier Fleisch. Man nimmt gleiche Mengen Rind-, Hammel- und Kalbfleisch und doppelt soviel Schweinefleisch, schneidet alles in Würfel, füllt eine Form schichtweise mit dem Fleisch, Butterstückchen, gehackten Zwiebeln, feiner Petersilie (Lauch, Porree), Pfeffer, Salz und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Obenauf kommt reichlich frische Butter. Dann schließt man die Form mit dem Deckel und kocht das Ganze unter öfterem Schütteln der Form je nach Größe $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

Falscher Schnepfendreck. 1—2 Kalbsmilche werden weichgekocht, enthäutet und durch ein Sieb zu einer zarten Salbe gestrichen. Halb so viel Sardellen wie Kalbsmilch

werden gleichfalls ganz fein zerdrückt. Nun läßt man ein gut Stück frische Butter mit etwas gehackter Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, 1—2 Löffeln Fleischbrühe und Fleischextrakt heiß werden, rührt die feinen Sardellen und Kalbzmilch, sowie 2—3 Eigelb hinein und verrührt die Masse bis dicht ans Kochen über dem Feuer. Mittlerweile hat man Weißbrotschnitten in reichlich Butter geröstet, streicht auf diese den nachgeahmten Schnepfendreck, läßt die Schnittchen nochmals im Ofen heiß werden und trägt sie so möglichst schnell auf.

V. Geflügel.

Vom Geflügel im Allgemeinen. Es ist wichtig, beim Ankauf des Geflügels mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, als Braten aber nicht empfehlenswert sind, erkennt man an einem gedrungenen, stärkeren Körperbau, härteren Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut, stumpferen, abgenutzten Klauen, Gänse und Enten, die nicht älter als ein Jahr sein dürfen, an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimmhaut und harten Schnäbeln, Puter an ihren roten Beinen und den stärkeren schwammichten Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Nach diesen Angaben läßt sich auch das Alter des wilden Geflügels einigermaßen beurteilen. Ob es frisch ist, das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen. Man kann es vom Augenblick an, wo es geschossen ist, im Herbst in den Federn, wenn es nur kalt und lustig hängt, mehrere

Tage
geschossen
wie es
Menschen
man a
Butter
des D
monat
gebrat
stets
rere
sich d
und
Hühne
und
mal g
gebrat
dem
durch
Hühne
scharfe
abgeh
mit ei
Blut
glühen
wieder
Brate
nach
gerupf
nicht
die F
Feder

Tage aufbewahren; doch muß es sogleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Aufbewahren, wie es hie und da wohl Sitte ist, macht es den meisten Menschen ekelhaft. Beim Ankauf des zahmen Geflügels sehe man auch darauf, recht fettes zu kaufen.

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis zum December; Gänse von Mitte des October bis Mitte Januar; Kapaunen in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch; Hähnchen sind stets gleich gut, wann man sie haben kann.

Je nach der Art des Geflügels muß es ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man richte sich dabei nach folgender Angabe: Junge Hühner, Hähnchen und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaunen und Enten Tag und Nacht, Puter 5 und Gänse 3 bis 4 Tage hinlegen. Sollte man jedoch einmal genötigt sein, das Geflügel bald nach dem Abschlachten gebrauchen zu müssen, so gebe man ihm 10 Minuten vor dem Schlachten einen Eßlöffel voll scharfen Essig ein, wodurch das Fleisch ungleich milder wird.

Das Schlachten geschieht auf folgende Weise: den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen; den Gänsen wird mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt. Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird gleich nach dem Abschlachten, so lange es noch warm ist, trocken gerupft, und dies muß behutsam geschehen, damit die Haut nicht reiße. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die größten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der

Brust werden vorerst jedoch nur die obersten Federn weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflückt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt über einer Gas- oder Spiritusflamme oder über brennendem Papier. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Stoppeln mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Will man die Gänse aber längere Zeit erhalten, so darf man sie weder waschen, noch ausweiden.

Das zur Suppe oder zum Frikassée bestimmte Federvieh wird gleich nach dem Abschlachten, damit es recht weiß bleibe, eine Viertelstunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in heißes Wasser und, sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch ein Mal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht so heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann pflückt man es behutsam und weidet es auf folgende Weise aus:

Buter und Kapaune schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt und ein zusammen gefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopsholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt und verfährt dann damit, wie bei allem andern Geflügel. Ein 2tägiges Schlachten vor dem Gebrauch ist notwendig. Den jungen Hähnchen kann man mit dem Daumen den Brustknochen eindrücken, worauf man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Hierauf schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm, die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus,

macht
mit der
Gurgel
kleinen
Deffnung
werde,
Zugleich
die Federn
det. In
der M
und di
innen
gespült,
weil es
Will m
geriebe
Leber,
Füllsel
niger
der Su

Das
flügel
sen un
Bauch
beim S
derselbe
bestimm
sammen

Man
a
Kopfe
schiebt
zweite
dreht
(ein di

macht zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel heraus; dann macht man unten am Bauch einen kleinen Querschnitt, greift mit zwei Fingern, damit die Oeffnung nicht weiter reiße und die Galle nicht verletzt werde, hinein und nimmt die Eingeweide behutsam heraus. Zugleich nimmt man das geronnene Herzblut weg, schneidet die Fettdrüse ab, sowie auch die Stelle, wo der Darm endet. Die Galle wird vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die Haut abgezogen. Darauf wird das Geflügel von innen und außen abgewaschen oder wo dies nötig erscheint, gespült, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es zurichten, so wird es noch einmal leicht abgerieben und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber, Herz und Magen werden, wenn man sie nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, weil sie da weniger austrocknen. Die Magen kocht man am besten in der Suppe, weil sie beim Braten nicht weich werden.

Das Füllen, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird, geschieht bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise: Nachdem man den Bauchschnitt zugenäht hat, greift man mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Oeffnung zu erweitern, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

Aufgebogen wird auf folgende Weise:

a. der Puter: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein und durch die zweite Oeffnung hinaus, dann legt man ihn auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht denselben mit einer Spille (ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz) fest, da-

mit derselbe eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, daß die Brust durch die Spille nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hin nieder, wodurch die Brust hervortritt und sticht dann eine Spille durch die Keulen, daß dieselben sich fest anschließen. Zuletzt werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b. Hühner, Kapaunen, Hähnchen und Tauben werden ebenso vorgerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her und legt ihn unter den Flügel nach der Brust hin. Hühner werden nicht gespiet, Kapaunen und Tauben nach Belieben gefüllt.

c. Zum Ausnehmen der Gänse macht man gewöhnlich einen Schnitt, der Länge nach, in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Das Ausnehmen der Gans erfordert einige Vorsicht und geschieht, wie folgt: beim Herausziehen der Speiseröhre (Straße) am Halse sucht man mit dem Finger den Inhalt oben so viel wie möglich zu lösen, greift mit der rechten Hand unten in den Querschnitt hinein, zieht zuerst das Eingeweide nach und nach heraus, faßt den Magen und bringt ihn vor die Oeffnung; da er aber nicht mit der Hand durchzubringen ist, so muß die linke Hand, auf der Brust liegend, nachschieben, so daß man die Spitze des Magens fassen und ihn herausziehen kann. Demnächst wird erst das Fett herausgeholt, was jedoch nur stückweise zu erreichen ist.

Nachdem die Gans gereinigt, schneidet man den Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut den Flügel zwei Finger breit vom Körper ab und gebraucht solches, samt Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänseklein.

Die Gans muß wenigstens 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen, an der Luft hängend, aufbewahren; doch ist sie einige Tage nach dem Abschlachten am wohl-

schmecke
erhält
stehend,

d.

wird zu
in die
gefüllt.

e.

Gegend
Pflücken
auf den
Papier
Geflüge
und die
sie vorl
Flügel
benutzt,
dem K
von un
gerichte
Stückch

f.

jedoch
in die

g.

die im
Augenh
weise a

h

bestreut
Herz,
Flügel,
Speck
Farce

schmeckendsten. Das Blut, zum Ragout fast unentbehrlich, erhält sich mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung acht Tage.

d. Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Oeffnung gedrückt; auch werden die Enten häufig gefüllt.

e. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Pflücken desselben, besonders beim ersteren, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit einem Papier zubindet. Die Füße werden nicht, wie bei anderem Geflügel, abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und die obere Haut von denselben abgezogen, nachdem man sie vorher in heißes Wasser gehalten hat. Die Spitze der Flügel wird abgeschnitten, Leber und Magen werden nicht benutzt, die Flügel gleich wie bei anderem Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f. Schnepfen und Becassinen werden ebenso vorgerichtet, jedoch nicht ausgeweidet; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g. Krammetsvögeln, Lerchen und Zinken steckt man die im Gelenk abgeschnittenen Beine kreuzweise durch die Augenhöhlen und nimmt erstere nicht oder doch nur teilweise aus.

Hahnenbraten. Die gewässerten Hahnen oder Hühner bestreut man inwendig mit Salz und Pfeffer, steckt Lunge, Herz, Leber und Magen hinein, dreht den Kopf unter einen Flügel, legt die Beine gut an den Leib, umbindet sie mit Speck und brät sie in Butter. Auch kann man sie mit einer Farce aus den gehackten Lungen, Herz und Leber mit

Eiern, geweichtem Weißbrod und fein geschnittener Petersilie nebst Salz und Pfeffer füllen und dann braten. Man nimmt nur junge Tiere zum Braten.

Trierer Hahnen bilden eine Specialität von weitem Ruf. Die noch nicht jährigen Tiere des Landhuhns in reichlich Butter weich gebraten, so daß das Fleisch auch außen fast weiß bleibt und sich leicht von den Knochen löst, bilden eine Delikatesse. Sie werden nicht gefüllt.

Gebackene Hühner (Wiener Backhändl). Junge Hühner werden gevierteilt, mit Salz bestreut, nach $1\frac{1}{2}$ Stunde abgetrocknet, in Mehl, zerquirtem Ei und Weckmehl gewälzt und in heißem Schwimmfett goldbraun gebacken.

Hühner mit Champignons. Die Hühner werden mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzeln, Kräutern und Gewürzen in Fleischbrühe mit Zusatz von etwas Weißwein weichgedämpft und zerlegt. Inzwischen puzt man frische Champignons, bestäubt sie mit Mehl, dünstet sie in frischer Butter und etwas von der Hühnerbrühe weich und richtet alles zusammen mit Klößchen an.

Hühnerragout. Hierzu braucht man ältere Tiere, deren Fleisch nicht mehr zart ist, kocht sie, nachdem man sie ausgenommen hat, was eine recht gute und gesunde Suppe gibt, mit Salz usw., zerschneide sie dann und mache ein weißes Ragout, wie dies mit Kalbfleisch geschieht. Ebenso bereitet man auch die Tauben zu als Braten oder als Ragout.

Huhn in Reis. Eine alte Henne, ordentlich gepuzt, wird in $2\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser weichgekocht, was 2 bis 3 Stunden erfordert. Dann kocht man $1\frac{1}{2}$ Pfund Reis mit Fleischbrühe und einem Stückchen Butter und Salz und 1 Messerspiße Curry weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben, formt ihn auf einer Schüssel zu einem Rande, bestreicht ihn mit geschlagenen Eigelb und läßt ihn im Backofen sich bräunen. Das zerlegte Huhn wird in die Mitte gelegt und eine mit Mehl, Butter, Champignons,

Citronen
rüber

salzt
läßt m
werden
läßt die
gießt m
hinzu,
ganz z

der Ha
zart un
bei Ha
und fo
vier G
voll ka
in we
nötig i
ein, th
Muska
dem F
eine S
darüber

wie an
weggen
nicht g
mer ein
besonde
einige
ihn in
Kropf
gedünst

Citronensaft und Hühnerbrühe bereitete weiße Sauce darüber gegeben.

Paprikahühner. Junge Hühner zerlegt man in Stücke, salzt sie und trocknet sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Inzwischen läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit zerhackter Zwiebel braun werden, gibt 1 Kaffeelöffel voll Rosenpaprika hinzu und läßt die Hühner fest zugedeckt fast weich braten. Schließlich gießt man etwas Fleischbrühe und einige Löffel sauern Rahm hinzu, schmeckt die Sauce ab und gibt, wenn das Fleisch ganz zart und saftig ist, Alles zusammen zu Tisch.

Kapaun wird zur Vorbereitung ebenso behandelt wie der Hahn. Gewöhnlich brät man ihn nur, weil sein Fleisch zart und fest ist, und dies geschieht auf dieselbe Weise wie bei Hähnen. Oder man kann ihn auch kochen, zerlegen und folgende Sauce dazu machen. Man rührt drei oder vier Eidotter mit einem Löffel Mehl und ein paar Löffel voll kaltem Wasser an, gießt nach und nach von der Brühe, in welcher man den Kapaun kochte, so viel wie zur Sauce nötig ist, hinzu, drückt den Saft einer halben Citrone hinein, thut ein Lorbeerblatt, eine geschälte ganze Zwiebel, Muskat und ein Stück Butter dazu. Dies rührt man auf dem Feuer so lange bis es kocht, legt den Kapaun auf eine Schüssel und richtet die Sauce durch einen Durchschlag darüber an.

Puter-, Orut- oder Welschhahn. Der Welschhahn wird wie andere Hühner ausgenommen, die Eingeweide jedoch weggeworfen. Weil er eine spitze Brust hat und dadurch nicht gut brät, schlägt man ihm diese erst mit einem Hammer entzwei. (Siehe Allgemeines). Dann schlägt man ihn, besonders wenn er alt ist, in ein Tuch ein und läßt ihn einige Tage an einem kühlen Orte aufgehängt. Man macht ihn in der Regel als Braten. Dazu füllt man erst den Kropf mit einer Farce aus der in Butter mit Zwiebel &c. gedünsteten Leber, Herz, Magen, geweichtem Weißbrod

(nach Belieben unter Zuhilfenahme von etwas Kalbsleber, Bratwurst, Bratenresten zc., denen man auch Trüffelstücke zufügen kann) und Eiern, legt den Kopf in die Flügel, thut ein Stück Butter, Salz und Pfeffer in den Körper, bindet Speckschnitten auf die Brust, reibt ihn auch von Außen mit Salz und Pfeffer und brät ihn in Butter, Zwiebelscheiben und Speck schön hellgelb, gießt etwas Fleischbrühe dazu, schöpft das Fett ab und richtet an. — Er braucht $2\frac{1}{2}$ bis $3\frac{1}{2}$ Stunden, um zart zu werden.

Geflügel in Gelee. Man kann dazu Kapaunen, Welschhahnen, andere Hahnen, Tauben, Gänse und Enten nehmen. Nachdem man sie auf die gewöhnliche Weise gepuht und ausgenommen hat, schneidet man den Rücken der Länge nach auf und macht die Knochen heraus, doch so, daß die Haut unverletzt und das Fleisch daran bleibt. Nun macht man folgendes Füllsel: ein halbes Pfund Kalbfleisch, eben so viel Schweinefleisch, ein halbes Pfund Speck und eine Zwiebel werden fein gehackt, dann dazu gethan ein halbes Pfund warme Butter, drei abgeriebene, eingeweichte und ausgedrückte Milchbrödchen, vier Eier, Salz und Gewürz. Dies alles mischt man gut untereinander. Man bestreut nun das Geflügel innen und außen mit Salz und Pfeffer, füllt es mit dieser Masse, näht es wieder zu und kocht es in der Fleischbrühe oder Wasser, welche darüber stehen müssen. Man läßt es schön weiß und gar kochen, setzt es dann ganz vom Feuer, daß es kalt werde, läßt die Brühe und Fett gut ablaufen und schneidet den Faden weg. Man gießt nun recht klares Gelee in eine Geleeform fingerdick hoch und läßt es fest werden. Darauf legt man in die Mitte zum Stern geschnittene, ringsum halbmondförmige Citronenscheiben, dazwischen etwas ganze Petersilie, läßt auf jedes Stück wieder etwas Geleebrühe laufen und auch diese wieder fest werden. Nun erst legt man das Geflügel mit der Brust nach unten darauf und gießt die übrige Geleebrühe dazu, daß sie oben dem Geflügel gleichsteht, und

läßt sie
Wenn
Augenb
einer P

soß mi
mit kal
Beinen
mit Sa
Beliebe
gekochte
zu, bin
linder,
abgesch
Die S
den S
auflöst

genom
wieder
recht f
dazu
beln r
Ist die
sie mit
geben

thut si
einigen
dies z
Die R
in die

ganz j

läßt sie auf Eis oder an einem kühlen Orte fest werden. Wenn angerichtet werden soll, hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie behutsam mit einer Platte um.

Gans gebraten. Eine höchstens 1 Jahr alte Gans soll mindestens 3 Tage vor dem Zubereiten geschlachtet; mit kaltem Wasser ausgewaschen, abgetrocknet und an den Beinen aufgehängt gewesen sein. Man reibt sie tüchtig mit Salz und Pfeffer innen und außen ein, füllt sie nach Belieben mit Borsdorfer Äpfeln, in Würfel geschnittenen gekochten Pellkartoffeln oder gekochten Kastanien, näht sie zu, bindet die Beine zusammen und brät sie, erst bei gelinder, dann bei stärkerer Hitze. Das Fett muß öfters abgeschöpft und die Gans ziemlich rasch gebraten werden. Die Sauce macht man wie bei jedem Braten, indem man den Saß mit Bouillon, kochendem Wasser oder Bratensauce auflöst und sie abschmeckt, nachdem das Fett abgegossen war.

Gans gefüllt. Wenn die Gans rein gepuht und ausgegenommen ist, wird abgeschältes Milchbrod eingeweicht und wieder ausgedrückt. Dann wäscht man die Leber, hackt sie recht fein, thut das Milchbrod in etwas warme Butter, dazu Salz, Pfeffer, Muskat, zwei Eier, gehackte Zwiebeln und Petersilie und vermischt dies gut mit der Leber. Ist die Gans abgewaschen und ausgelaufen, so füllt man sie mit der Masse, näht sie zu und brät sie, wie angegeben ist.

Oder: Man nimmt zwei Pfund geschälte Kastanien, thut sie mit gehackten Zwiebeln, Salz, etwas Butter und einigen Löffeln voll Fleischbrühe in eine Kasserole und läßt dies zugedeckt, jedoch mehrere Mal umgeschwungen dampfen. Die Kastanien sollen ganz bleiben. Damit füllt man sie in die Gans, näht diese zu und brät sie.

Gans gedämpft. Hierzu eignet sich eine nicht mehr ganz junge Gans, die man wäscht, salzt zc. und auf Speck,

Schinkenscheiben, Kalbfleisch, Wurzelwerk, Zwiebeln zc. mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser gegen 2 Stunden gut zugedeckt dämpft. Dann wird sie umgedreht, nach Bedarf etwas kochendes Wasser aufgefüllt und die Gans noch 1 Stunde oder mehr weiter gedünstet. Die Sauce feiht man durch, entfettet und verdickt sie mit einer dunkeln Mehlschwitze.

Gans in Gelee. Man kocht eine gutgefleischte, nicht sehr fette Gans in Salzwasser, das sie eben bedeckt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig und 3—4 gespaltenen Kalbsfüßen, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Wurzeln zc. unter Abschäumen ganz allmählich weich und läßt sie dann in der Brühe auskühlen. Ist dies geschehen, so wird die Gans zerschnitten und in Schüsseln gelegt. Die Brühe wird entfettet, abgeschmeckt, mit 3 Eiweiß geklärt und über die Gansstücke gegossen; in einem Steintopf hält sich das Gelee, gut zugedeckt, längere Zeit.

Gänsepfeffer, Gänseragout. Hierzu muß beim Schlachten der Gans das Blut aufgefangen und mit etwas Essig so lange gerührt worden sein, bis es kalt war, so daß es nicht gerinnen konnte. Wenn nun die Gans gerupft und ausgenommen ist, haut man den Kopf, Hals, Flügel und Füße ab, nimmt ferner Lunge, Herz, Leber, und Magen, den man aufschneidet und ihm die innere Haut abzieht, heraus. Diese Teile wäscht man, setzt sie mit warmem Wasser aufs Feuer, läßt sie kochen, schäumt und salzt sie. Dann thut man Zwiebel, Lorbeerblatt, Citronenschale, Nelken und Pfeffer dazu und läßt das Fleisch weich kochen. Nun röstet man einige Löffel Mehl in Butter braun, rührt es mit der Brühe vom Gansfleisch an, läßt einige geschnittene Zwiebeln, dann das Fleisch mitdämpfen, gießt auch noch etwas Essig und zuletzt das Blut dazu, rührt gut um, läßt noch aufkochen und richtet es an.

Gänseleber gebraten, Die gewässerte größere Leber wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut

und
mehl
sehr

gesch
schöpf
Mehl
gehad
bis f
und

Stun
licher
noch
gießt
legt
Aspi
hält

alt
gesch
und
dem
gar.
und

Stun
Liter
wert
 $1\frac{1}{2}$
gesch
oder
als

und entweder so oder mit Eigelb bestrichen und mit Weizenmehl bestreut in einem Pfännchen mit Butter rasch und sehr wenig gebraten.

Gänseleber gedämpft. Die gewässerte Leber, in Stücke geschnitten, wird in Butter rasch gelblich gebraten, dann schöpft man das Fett ab, bestreut sie auf beiden Seiten mit Mehl und läßt sie nun mit fein gewürfeltem Speck, einer gehackten Zwiebel, Salz und Citronenscheiben dämpfen, bis sie halb gar ist. Dann gießt man etwas Fleischbrühe und Wein hinzu, dämpft sie vollends gar und richtet sie an.

Gänseleber in Gelee. Eine große Fettleber wird einige Stunden in Milch geweicht, enthäutet, gesalzen und in reichlicher Butter langsam gar gedämpft, doch so, daß sie im Innern noch rosig ist. Nun schneidet man sie in zierliche Scheiben, gießt in eine Geleeform etwas Aspic, läßt dies erkalten, legt die Leber und Trüffeln darauf und füllt die Form mit Aspic, das man auf Eis erstarren läßt. Zum Stürzen hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser.

Ente gebraten. Die Ente darf noch nicht ein Jahr alt und muß mindestens 2 bis 3 Tage vor dem Braten geschlachtet sein. Sie wird gewässert, getrocknet, gesalzen und am besten am Spieß gebraten. In der Pfanne und dem Backofen brät man sie mit Butter in etwa 1 Stunde gar. Ein Füllsel kann man von Lunge, Leber, Magen und Herz mit Weißbrot und Eiern herstellen.

Ente gedämpft. Die vorbereitete Ente wird $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit Butter angebraten; dann gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, Gewürz und Wurzelwerk zc. hinzu und läßt die Ente fest zugedeckt mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunden dämpfen. Die Sauce wird entfettet und abgeschmeckt. Ist man im Zweifel, ob eine Ente jung ist oder nicht, so empfiehlt es sich immer, sie zu dämpfen oder als Salmi zu geben.

Ente gefüllt. Die rein gerupfte, ausgenommene und

gewässerte Ente trocknet man ab, reibt sie von Innen und Außen mit Salz und Pfeffer und macht folgende Füllsel: Man hackt die Leber roh mit doppelt so viel Speck und Schalotten nebst etwas Thymian recht fein, dazu nimmt man für jede Ente eine Hand voll Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Citronensaft, rührt dies mit 3 Eigelb an, füllt die Ente damit und näht sie zu. Nun legt man dünne Speckschnitten auf den Boden einer Kasserole, darauf dünn geschnittenes Kalbfleisch, etliche in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter. Dann legt man die Ente darauf, deckt die Kasserole zu und läßt die Ente dämpfen, während man sie einige Mal umwendet. Ist sie halb fertig, so gießt man ein Glas Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe dazu, röstet hierauf einige Löffel Mehl in Butter gelb, rührt dies auch hinein und läßt aufkochen. Dann legt man die Ente auf eine Schüssel, schöpft das Fett von der Sauce, drückt Citronensaft hinein und richtet sie nun durch einen Durchschlag über die Ente an. Sowohl zahme wie wilde Enten kann man auf diese Weise zubereiten.

Entenragout, Salmi. Die gerupfte, ausgenommene und gewaschene Ente schneidet man in Stücke, thut Butter und etwas Speck in einen Topf, dazu mehrere geschnittene Zwiebeln und Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, eine Citronenscheibe und läßt dieses dämpfen. Nach einer Weile gießt man etwas Rindfleischbrühe dazu, thut das Fleisch hinein, etwas Mehl darüber, rührt es und läßt es kochen, bis es gar ist. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, schüttet ein Glas Wein (Madeira) in die Sauce, schneidet eine gelbe Rübe in Scheiben hinein und läßt wieder kochen. Die Sauce schlägt man zum Anrichten durch über das Fleisch.

Wilde Gänse und Enten werden wie die zahmen gebraten, nur läßt man erstere noch ein paar Tage länger hängen. Beide kann man auch 24 Stunden in eine Marinade von Essig, Gewürznelken und Lorbeerblättern legen,

modu
ausw
gossen
Butte

gerup
im R
Zwieb
2 gew
bis ju
2—3
und
auf d
 $\frac{1}{2}$ —

Taube
mit
Salz
Weiß
einer
mit
gekoch
Fleisch
über
mit

behan
rere
dämpf
sie m
gut z

einige
Dann
und

wodurch sie den thranigen Beigeschmack verlieren, dann gut auswaschen und braten. Sie müssen ebenfalls fleißig begossen werden, zuerst mit ihrem eigenen Fette, dann mit Butter.

Tauben gebraten und gefüllt. Die ausgenommenen, gerupften und gewaschenen Tauben werden im Innern (nicht im Kropf) mit folgendem Füllsel gefüllt: Eine fein gehackte Zwiebel wird mit Petersilie, den geschabten Taubenlebern, 2 geweichten Brödcchen, Pfeffer und Salz in Butter gedünstet, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Dann fügt man 2—3 gequirelte Eier hinzu. Die Tauben werden zugenäht und unter öfterem Begießen in der Pfanne mit Butter auf dem Feuer oder im Backofen gar gebraten, was etwa $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde erfordert.

Taubenragout. Fleischige, entsprechend vorbereitete Tauben werden mit Butter und 1 Löffel Mehl, das man mit Fleischbrühe verrührt hat, langsam gedünstet; Pfeffer, Salz, Wurzeln, Zwiebeln kommen hinzu, später auch 1 Glas Weißwein. Ist das Fleisch zart und weich, so wird es in einer Schüssel warngestellt, die Sauce durchgeseiht, entfettet, mit Citronensaft, etwas Sardellenbutter u. abgeschmeckt, gekochte Champignons, Krebschwänze, gebackenes Hirn, Fleisch oder Marckflößchen darin gewärmt und das Ganze über die Taubenstücke gegeben. Man garniert die Schüssel mit Blätterteigstücken.

Wilde Tauben werden, wenn sie jung sind, ebenso behandelt wie zahme. Sind sie alt, so legt man sie mehrere Tage in eine Marinade von Essig oder Molken und dampft sie mit Butter und etwas von der Brühe, worin sie mariniert wurden, langsam weich. Tomatensauce paßt gut zu wilden Tauben.

Fasan. Den eben erst geschossenen Fasan muß man einige Tage an den Beinen aufgebunden hängen lassen. Dann erst rupft man ihn, schneidet aber Kopf, Schwanz und Flügel mit den Federn daran ab. Man nimmt ihn

aus, wischt ihn innen ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, spickt und umbindet ihn mit dünnen Speckscheiben und brät ihn in Butter mit Zwiebeln, Gewürz, gelben Rüben, Petersilie und Salz, indem man nach und nach etwas Wein und Fleischbrühe zugießt. Die Sauce läßt man ziemlich einbraten und schlägt sie durch. Auf der Platte legt man Kopf, Schwanz und Flügel wieder an den Fasanen und trägt ihn so auf.

Auerhahn. Den Auerhahn oder Birkhahn läßt man einige Tage aufgehängt, rupft ihn dann, wirft die Eingeweide fort und beizt ihn mehrere Tage in Essig, mit Gewürz, Kräutern, Wachholderbeeren und Lorbeer lättern. Man legt ihn in eine Kasserole, auf deren Boden eine Lage von dünnen Scheiben Rindfleisch und Speck ist und brät ihn mehrere Stunden im Ofen. Man gibt eine Sauce dazu aus in Butter geröstetem Schwarzbrot mit Bratenbrühe und durchgeschlagen. Von einem alten Auerhahn sagt nicht unzutreffend ein alter Witz, daß man ihn 8 Tage lang beizen, dann aber fortwerfen müsse, denn zu essen sei das Tier doch nicht.

Schnepfen. Wenn die Schnepfe gerupft, gepuht und die Augen ausgestochen sind, wird sie ausgenommen, rein getrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann dreht man die Beine beim ersten Gelenke um, steckt sie ineinander und den Schnabel quer durch die Schenkel. Dann umbindet man sie mit dünnen Speckschnitten, legt sie nun in eine Kasserole mit Butter, einer ganzen Zwiebel, Lorbeerblatt, einigen Stücken gelbe Rübe, Salz und läßt sie nicht stark braten.

Während dessen macht man Schnepfenbrot oder **Schnepfendreck** auf folgende Art dazu: Den Magen schneidet man auf und reinigt ihn, hackt ihn mit den Därmen, Leber, Lunge und Herz recht fein, thut ein wenig Butter, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Muskat, Salz, Pfeffer, ein Ei und gewechtes Milchbrot dazu und hackt es recht zusammen;

dann schneidet man dünne Milchbrodschnitte, streicht das Gehackte darauf (es gibt ungefähr sechs bis acht Schnitte) und läßt sie in Butter im Backofen backen. Wenn man die Schnepfen anrichtet, entfernt man den Bindfaden und gibt das Brod dazu. Die Sauce wird, nachdem das Fett abgeschöpft ist, besonders gegeben. Der Schnepfendreck gilt mit Recht als besondere Delikatesse.

Schnepfen werden auch unausgeweidet gebraten und wird dabei wie angegeben verfahren.

Schnepfe mit Sauce. Die Schnepfen werden recht saftig gebraten; während dessen röstet man den Schnepfendreck in etwas Butter mit einigen Zwiebeln und gehackter Citronenschale, streut ein paar Löffel Mehl daran, thut Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe dazu, läßt alles zusammen kochen und richtet die Schnepfen damit an.

Schneehuhn, hat zwar weiches Fleisch, aber einen bitterlichen Beigeschmack und wird behandelt (wenn jung, am besten gebraten) wie das Feldhuhn.

Haselhuhn. Das gerupfte u. Huhn wird nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt. Es wird mit Speck umwickelt und wie ein Feldhuhn gebraten oder gedämpft und gilt als besondere Delikatesse.

Krammetsvögel gebraten. Sie werden entweder gar nicht ausgenommen oder mit einer Spicknadel wird nur der Darm vorsichtig herausgezogen und 1—2 Wachholderbeeren hineingethan, der Schnabel durch die Brust gesteckt, die Flügel zurückgebogen, und eine Krallen durch die Augenhöhle gesteckt. In eine feuerfeste, irdene Schüssel, die mit auf den Tisch kommt, legt man Butter und die mit Salz bestreuten Vögel, läßt sie auf offenem Feuer 5 Minuten unter Begießen anbraten und stellt dann die Schüssel für 20 Minuten in den Backofen; mitunter müssen die Vögel begossen werden. Mittlerweile röstet man Weißbrodschnittchen in der Pfanne mit Butter und garniert die Schüssel mit den Vögeln mit den Schnittchen.

Man kann die Krammetsvögel auch in der Pfanne und später im Backofen braten, wobei zu beachten ist, daß sie ziemlich starke Hitze haben müssen, da die Kenner die Knöchelchen mitessen und diese also knusperig sein müssen.

Krammetsvögel gedünstet. Die Vögel werden wie zum Braten hergerichtet, mit Butter angebraten, dann gießt man eine Tasse voll Fleischbrühe hinzu, deckt den Topf fest zu und läßt unter mehrmaligem Begießen die Vögel gar werden. Man gibt auch zu diesen geröstetes Weißbrod.

Krammetsvögel nach Schnepfart. Man nimmt die Vögel aus, hackt Eingeweide, Leber, Herz, Lunge, rührt dies mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Eigelb auf dem Feuer an, streicht die Masse wie Schnepfendreck auf geröstete Bröckchenschnitten und gibt diese zu den gebratenen Vögeln.

Krammetsvogelauszug. Die Krammetsvögel werden in gewöhnlicher Weise hergerichtet und mit einigen Wachholderbeeren gar gebraten oder gedünstet. Nach dem Erkalten löst man vorsichtig die Brüstchen ab, sowie alles Fleisch von den Knochen, nimmt Lebern und Magen heraus, stößt die Gerippe im Mörser fein, setzt sie mit einer kleinen Zwiebel und Butter aufs Feuer, gießt, wenn die Masse hübsch angeröstet ist, so viel Wasser hinzu, daß sie knapp davon bedeckt ist, läßt eine halbe Stunde tüchtig kochen und streicht den Brei durch ein Haarsieb. Inzwischen hat man etwas Schinken, Kalbfleisch und das Vogel-fleisch, mit Ausnahme der Brüstchen und Lebern, sehr fein gehackt (drei Mal durch die Maschine getrieben), gibt das Gehackte, sowie $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleischextrakt zu dem Durchgeriebenen, verrührt gut, belegt mit dieser Farce die Böden von kleinen Porzellannäpfchen (Papierkästchen oder Muscheln thun's im Notfalle auch), fügt je 2 Brüstchen und eine in 3 oder 4 Stückchen geteilte Leber hinzu, füllt die Näpfchen mit der Farce, streut oben auf geriebenes Weißbrod und frische Butter und läßt die Näpfchen bei mittlerer Hitze im Backofen gar werden.

Perdhen. Wenn die Perdhen gerupft und die kleinen Federchen abgeseugt sind, zieht man ihnen mit einer Nadel den Darm und Magen aus, man kann übrigens auch dieselben drin lassen und brät sie in einer Kasserole oder Pfanne mit Butter schön gelb. Zugleich röstet man darin einige Schnittchen Weißbrod und gibt diese dazu. Der Perdhenfang ist jetzt verboten.

Wachteln. Die Vögel werden gerupft, geseugt, ausgenommen, gesalzen, mit Speckscheiben umwickelt und über raschem Feuer mit Butter in der Pfanne in 12—15 Minuten gar gebraten. — Gedämpft werden sie ohne Speckhülle in Butter und Fleischbrühe; die Sauce wird dann mit braunem Mehl verdickt.

Auf Jägerart bereitet man sie, indem man sie entsprechend vorbereitet in einem Topf mit Butter, fein gehackten Schalotten, Petersilie und Champignons über hellem Kohlenfeuer einige Minuten hin- und herschwenkt und sie dann unter Zusatz von etwas Rotwein und einer braunen Mehlschwitze gar werden läßt.

Feld-(Reb-)Huhn. Zur Erkennung des Alters eines Feldhuhnes beherzige man folgenden launigen Vers:

Ist gelb das Bein des Huhns, gleich der Citrone,
So ist's von diesem Jahre zweifelsohne,
Doch rechne davon zwei auf einen Kopf —
Sie werden Dir gar sehr gering im Topf!
Das Huhn mit Beinen gelb wie Apfelsine
Vor Allem Dir zum saft'gen Braten diene.
Bei hellem, grauem Beine laß Dir raten,
Ein halbes Stündchen länger es zu braten.
Scheint dunkel schon des Hühnerbeines Grau,
So kocht's vor'm Braten erst die kluge Frau.
Blaugraue Beine, Schnabel beinah weiß,
Rings um die Augen 'nen hellroten Kreis —
Laß ab, umsonst sind Speck und Fett und Butter,
Derartige Hühner schenk' — der Schwiegermutter!

Hühnertopf. Ein Gegenvers, dessen Abdruck zu viel Raum in Anspruch nehmen würde, empfiehlt auch für ganz

alte Hühner den f. g. Hühnertopf. Die gehörig vorbereiteten Hühner werden mit Salz in einen feuerfesten irdenen Topf gelegt, mit $\frac{2}{3}$ Wein und $\frac{1}{3}$ Essig übergossen, nochmals Salz und Pfeffer dran gegeben, mit Speckscheiben zugedeckt, Zwiebeln, Sellerie, Porree, Gelberübe klein geschnitten, darauf gelegt, dann der Topf mit gutpassendem Deckel verschlossen, der Rand mit Brodteig verklebt und der Topf beim Bäcker mitten zwischen die zu backenden Brode gegeben, wo er 4—5 Stunden bleibt. Die Hühner werden kalt mit Remouladensauce gegeben und sollen trotz des Alters vorzüglich sein.

Feldhuhn gebraten. Die jungen Vögel werden ausgenommen, gepflückt, gesengt, in- und auswendig mit einem Tuche abgewischt, gesalzen und gepfeffert, mit Bindfaden in die richtige Form gebracht, mit Traubenblättern und Speckscheiben umbunden und in 10—12 Minuten am Spieß oder entsprechend länger in der Pfanne unter fleißigem Begießen mit Butter gebraten; den Bratensatz löst man zur Sauce mit heißem Wasser zc.

Feldhuhn gedämpft. Hierzu eignen sich die älteren Tiere, die man entsprechend vorbereitet, mit Speckscheiben umgibt und in Butter anbrät, worauf allmählich Fleischbrühe und etwas Weißwein zugegossen wird, nachdem man Wurzeln, Kräuter zc. hinzugefügt hatte. Die Vögel brauchen so etwa $1\frac{1}{4}$ Stunden (sind sie sehr alt, erheblich länger) zum garwerden. Die Sauce wird durchgeseiht, entfettet und mit einer Mehlschwitze verdickt.

Feldhuhn mit Kraut. Ältere, gehörig vorbereitete Hühner werden in Butter und Fleischbrühe zc. halbweich gedämpft. Vorher putzt man zwei Weißkrautköpfe, vierteilt sie, gibt sie in kochendes und dann kaltes Wasser, drückt sie aus, dämpft sie dann in Speck und Fleischbrühe langsam über kleinem Feuer. Sind die Hühner halb weich, so gibt man sie samt ihrer Brühe zu dem Kraut und läßt beides

zusam
halbi
welch
zieren

hühne
Maf
kocht
die
Mehl
gelb
füllen
Form
chen
Peter

hähne
haftes
Nach
die g
rote
halb
Salz,
läßt
weich
Sauce
drückt
Geflü

Schw
rinne,

zusammen fertig schmoren. Beim Anrichten kommen die halbierten Hühner in die Mitte, ringsherum das Kraut, welches man noch mit kleinen gebratenen Würstchen verzieren kann.

Feldhühnerbrödchen. Von einigen gebratenen Feldhühnern löst man alle Fleischteile und hackt sie in der Maschine ganz fein. Die Knochen stößt man im Mörser, kocht sie dann $\frac{3}{4}$ Stunden mit guter Fleischbrühe aus, seiht die Sauce durch, verdickt sie mit einer kräftigen braunen Mehlschwitze, rührt das feingehackte Fleisch und 3—4 Eigelb hinein und läßt die Masse in kleinen, nicht ganz zu füllenden, butterbestrichenen und mit Weismehl bestreuten Formen im Wasserbade fest werden, worauf man die Brödchen auf eine gewärmte Schüssel stürzt und mit gebackener Petersilie und mit etwas gehacktem Schinken bestreut.

Geflügel, wildes, zu dämpfen. Alte Fasane, Auerhähne, Feldhühner u. s. w. sind ein zähes und unschmackhaftes Gericht. Statt sie zu braten, dämpft man sie besser. Nachdem diese Vögel ausgenommen, gesengt und gewaschen, die größeren auch gespickt sind, thut man sie in eine Kasserole mit gut schließendem Deckel, gießt halb Wein und halb Fleischbrühe dazu, daß sie darüber steht, thut noch Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter hinein und läßt sie bei gelinder Hitze dämpfen, bis das Geflügel sich weich mit der Gabel stechen läßt. Die zurückgebliebene Sauce macht man mit etwas gebranntem Mehl dicklich, drückt den Saft einer Citrone dazu und richtet sie über das Geflügel an.

VI. Würste.

Allgemeines über Würste. Von dem geschlachteten Schweine fängt man unter Umrühren, damit es nicht gerinne, das Blut auf. Das zu Würsten bestimmte Fleisch

wird von dem gebrühten, gereinigten und ausgeweideten Schweine ausgeschnitten, so das Bauchfleisch, der Hals und was man noch dazu verwenden will, und mit Leber, Lunge, Herz, Nieren, Zungen gewässert, und dann in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Während dessen wird Magen und Darm gereinigt, wozu man sie umkehrt, mit Salz und lauwarmen Wasser abreibt, von Schleim und Fett befreit, worauf man sie bis zum Gebrauch in kaltem Wasser, welches man öfter erneuert, aufbewahrt. Wenn nun das Fleisch gehörig weich ist, nimmt man es aus dem Wasser, läßt es erkalten, befreit es von anhängender Haut, Sehnen usw. und macht dann die Würste.

Leberwurst. Sie wird namentlich von der Leber, Lunge, Bauchfleisch und etwas Speck gemacht, welche Teile man zusammenhackt, mit Salz, Gewürz, nach Geschmack mit wenig Majoran und Thymian würzt und mit etwas fetter Fleischbrühe zusammenrührt. Man füllt sie mittelst der Wurstpriße in die Därme und kocht sie gar. Man kann sie kalt oder in Butter gebacken, frisch oder geräuchert essen.

Hausmacher-Leberwurst. Zu 3 Pfund Schweineleber nimmt man 5 Pfd. ganz fettes Schweinefleisch, Rippenstück. Die Leber wird fein gehackt und durch ein Sieb gerührt, das Fleisch mit Vorbeerblatt, Salz, Zwiebeln und Pfeffer weich gekocht und fein gehackt zur Leber gethan; eine Hand voll Zwiebeln in etwas von der Fleischbrühe weich gekocht und durchgeschlagen dazu gethan, dann noch von der Brühe einige Schöpflöffel voll, besonders das Fett von oben drauf dazu geschüttet, bis der Teig nicht mehr ganz steif ist, Pfeffer und Salz nach Geschmack, dann die Masse gleich in Därme gefüllt und fest zugebunden. Man kocht die Würste in einem großen Topf, so daß sie im Wasser schwimmen, sie kommen gleich in kochendes Wasser, dürfen von da ab nur mehr siedend, nicht wallend, $\frac{1}{2}$ Stunde lang offen; wenn eine plagt, nimmt man sie vorsichtig heraus und unterbindet die Stelle, damit das Fett nicht herausläuft.

Te
fein geh
kocht un
weich u
diese Fl
lich steif
läßt sie
die Wür

Te
schabt
Pfund
Pfund
Salz, r
ganz gl
in sehr
abbinde
Soll di
geräuche
Rauchfa

So
Leberw
Sardell
hinzu.
wahrer

6
werden
feinen
aus 1
ebenso
oder S
misch,
eine ha
erkaltete
sie 1—

Leberwurst, kalte. Eine Leber von zwei Pfund wird fein gehackt und durchgeschlagen; zwei Pfund Schweinefleisch kocht und hackt man fein, kocht ferner ein Pfund Speck halb weich und schneidet es zu kleinen Würfeln. Man vermengt diese Fleischsorten, salzt und würzt die Masse, welche ziemlich steif sein muß, füllt sie in etwas weite Därme und läßt sie eine halbe Stunde langsam kochen. Man ißt die Würste kalt.

Feine Leberwurst. Eine Schweineleber wird roh geschabt oder gehackt, durch ein Haarsieb getrieben, mit ein Pfund rohem, ganz fein gehacktem Schweinefleisch, ein halb Pfund geschabtem Speck, einer zerriebenen Zwiebel, Pfeffer, Salz, nach Belieben etwas Majoran und Thymian zu einer ganz gleichmäßigen, salbenartigen Masse verarbeitet, die man in sehr reine Schweinsdärme füllt, in beliebig lange Würste abbindet und in Salzwasser eine halbe Stunde kochen läßt. Soll die Wurst, um ihr längere Haltbarkeit zu verleihen, geräuchert werden, so hängt man sie 3—4 Tage in den Rauchfang oder schickt sie zu diesem Zweck zum Metzger.

Sardellenwurst. Zu der vorstehend beschriebenen feinen Leberwurst setzt man noch ein halb Pfund fein gehackte Sardellen und gibt kein, oder entsprechend weniger Salz hinzu. Die sorgfältig zubereitete Sardellenwurst ist ein wahrer Leckerbissen.

Gänseleberwurst. Eine oder zwei schöne Fettlebern werden in stark eigroße Stücke zerlegt und mit einem ganz feinen (womöglich durch ein Haarsieb getriebenen) Füllsel aus 1 Pfund Schweinefleisch, ein halb Pfund Kalbfleisch, ebenso viel geschabtem Speck, ebenso viel geschabter Kalbs- oder Schweineleber, dem nötigen Salz und Pfeffer vermischt, in sehr gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt und eine halbe Stunde in Salzwasser gekocht. Man kann die erkalteten Würste auch leicht anräuchern lassen, indem man sie 1—3 Tage in den Rauchfang hängt.

Blutwurst. Man hackt oder schneidet Herz, Nieren, Lunge, Bauchfleisch und etwas Speck fein, salzt und würzt es, gießt dann das Blut durch einen Durchschlag dazu, rührt dies gut durcheinander und füllt es in die Därme. Man kocht die Würste bei gelinder Hitze gar und legt sie zum Erkalten auseinander. Die Blutwürste werden nicht geräuchert, dürfen überhaupt nicht lange aufbewahrt werden. Man genießt sie in Butter gebraten. Sobald Blutwürste zu alt und dann weich und schmierig werden, erzeugt sich ein sehr schädliches eigentümliches Wurstgift in ihnen.

Fleischwurst. Man nimmt die Ohren, Lendenspißen, mehrere Schwarten, an welchen noch etwas Speck, die Nieren und noch einige Stücke mageres Fleisch, alles vom Schweine, schneidet es in lange, zweifingerdicke breite Stücke, salzt und pfeffert es und läßt es neun Tage in dieser Salzlake stehen. Dann vermengt man es gehörig in der Salzlake, nimmt einen ganz weiten Rinderdarm, jenen, welcher an einem Ende zu ist, rollt dann die Fleischstücke eins nach dem andern zusammen und ordnet sie verschieden, bald weiß, bald rot in den Darm. Der Darm darf nur bis zur Hälfte gefüllt werden. Dann bindet man ihn zu und zieht die andere Hälfte auch noch über, damit er nicht leicht platze, worauf man auch diese zubindet. Diese Wurst wird nun in einem großen Topfe, in welchem sie Raum zum Schwimmen hat, mit kaltem Wasser aufgesetzt, gehörig geschäumt und nur langsam ungefähr fünf Stunden lang gesotten. Nachdem wird sie warm gepreßt, anfangs nur ganz wenig, dann nach und nach stärker, bis sie etwas platt gedrückt ist. Sie hält sich fünf bis sechs Wochen lang und wird kalt genossen.

Thoner Wurst. 5 Pfund Schweinefleisch werden 4—6 Tage in Salzlake gepökelt, mit 4 Pfund Kalbfleisch, Pfeffer, Salz, einem Gedanken Knoblauch (wenn man dessen Geschmack liebt) feingehackt, in Därme gefüllt, 2 Tage in Rauch gehängt und gekocht.

Schlegel
es fein
und der
Salz, a
knetet e
in weit
Zeit.

alle Se
etwas
würz d
wenig
Därme
gebrat

dazu e
hackt j
recht g
den so
und kn
sie in
hängen

kann n
lassen.
Wein,
sieden

man a
mit ei
Salz
in ger

Servelatwurst. Man schneidet von einem Schweine-
schlegel Fleisch und Fett von allen Flechsen gut ab, hackt
es fein und thut halb soviel bestes feingehacktes Rindfleisch
und den sechsten Teil geräucherten Speck, sowie das nötige
Salz, etwas Salpeter, Pfefferkörner und feinen Pfeffer dazu,
knetet es mit den Händen durcheinander und stopft es fest
in weite Rindsdärme. Die Würste räuchert man längere
Zeit.

Hasenwurst. Das rohe Hasenfleisch häutet man, macht
alle Sehnen und Flechsen heraus, hackt es fein nebst frischem,
etwas feinem Schweinefleisch, thut Salz, Pfeffer und Ge-
würz dazu nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und ein
wenig Wein, vermengt dies gehörig und füllt die Masse in
Därme. Die Würste werden halb gar gekocht und dann
gebraten.

Bratwurst. Man nimmt einige Pfund Schweinefleisch,
dazu etwa drei Viertelpfund frischen Speck, schneidet und
hackt sie ganz fein und knetet sie mit Wasser in den Händen
recht gut durcheinander; dann läßt man dies mehrere Stun-
den so stehen. Darauf salzt und würzt man die Masse
und knetet sie wieder tüchtig mit Wasser. Hierauf füllt man
sie in enge Därme, kann sie eine Nacht durch in den Rauch
hängen und ißt sie gebraten.

Sobald die Wurst in Butter schön gelb gebraten ist,
kann man die Butter abschöpfen, nur etwas in der Pfanne
lassen. Hierzu thut man dann Rahm, Mostrich, etwas
Wein, etwas Fleischbrühe, läßt dies auf dem Feuer etwas
sieden und gießt es über die Bratwurst.

Saucischen. 1 Pfund mageres Schweinefleisch, welches
man aus den Häuten und Sehnen geschnitten, hackt man
mit einem Pfund Schweinefett recht fein und würzt es mit
Salz und gestoßenem Pfeffer. Dann füllt man die Masse
in gereinigte Hammeldärme, die man einen Finger lang

abdreht. Man brät die Würstchen in Butter gelb und gibt sie als Beilage zu Gemüsen.

Schwartemagen. Ein paar Pfund Schweinesfleisch werden weich gekocht und in größere Würfel geschnitten, so die Zunge, das Fleisch der Kinnbacken und vom Halse, außerdem hackt man einige Löffel von dem zu Würsten bestimmten Fleische, vermengt dieses, salzt und würzt es, gießt durch einen Durchschlag ein Glas Schweineblut oder auch Kalbsblut dazu, rührt alles durcheinander und füllt die Masse in den Schweinsmagen oder in einen weiten Ochsendarm. Alsdann kocht man sie langsam gar, oder bis beim Durchstechen mit einer Nadel kein Blut mehr ausfließt. Wenn sie abgekühlt sind, legt man sie zwischen zwei Bretter, beschwert sie und läßt sie so ganz kalt werden, worauf man sie noch wenig, nicht stark, räuchert.

Preßkopf. Man nimmt von einem Schweine Speckschwarten, die Füße, Ohren und Kinnbacken, sowie auch drei oder vier Kalbsfüße und kocht sie ganz weich. Alsdann löst man das Fleisch von den Knochen und schneidet es in kleine Stücke. Diese thut man in einen Topf, schüttet etwas von der Brühe, in welcher sie gekocht worden sind, ferner ein Glas Weinessig darauf, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, Citrone und Pfeffer dazu und läßt sie eine Stunde kochen. Nun breitet man eine Serviette in einer Schüssel aus, belegt sie ganz mit weich gekochten Schwarten von frischem Schweinesfleisch, füllt das Gekochte hinein, belegt dies auch oben mit Schwarten und bindet endlich die Serviette darüber rund und fest zusammen. Man nimmt das Gebundene aus der Schüssel auf ein Brettchen, breitet oben die Serviette schön glatt auseinander, legt ein Brettchen darauf und beschwert es mit Steinen. So läßt man es einige Tage an einem kühlen Orte stehen. Man ißt den in feine Scheiben geschnittenen Preßkopf kalt mit Essig, Del, Pfeffer. Nimmt man hierzu Fleisch von einem

Schinken
Die Be

Re
steif ein
Kindsm
ferner
mittelft
länge d
eine Re
diese in

S
dann se
aus un
man sie
man sie
jedoch
leicht.
Milch
legt sie

F
oder in
Zwiebe
Fisches
zerlasse
müssen

Schinken statt jenes vom Kopf, so heißt es Preßschinken. Die Bereitung ist dieselbe.

Reiswürstchen. Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Reis in Milch steif ein, verrührt in denselben $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktes Rindsmark, 3 Eidotter und den Schnee von 3 Eiweiß, ferner Zucker, Zimmt und Muskatblüte und füllt diese Masse mittelst einer Spritze in Hammeldärme. Etwa auf eine Handlänge dreht man den Darm jedesmal herum, so daß man eine Kette von vielen kleinen Würstchen erhält. Man brät diese in Butter, läßt sie dabei jedoch nicht hart werden.

VII. F i s c h e.

Allgemeines.

In unserer Gegend pflegt man alle Fische zu schuppen, dann schneidet man den Bauch auf, nimmt die Eingeweide aus und schneidet mitunter die Kiefern heraus. Nun wäscht man sie und salzt sie ganz oder in Stücke geschnitten, wie man sie genießen will, bis zum Gebrauch. Sie lassen sich jedoch nicht lange aufbewahren, ihr weiches Fleisch verdirbt leicht. Bei kleinen Fischen läßt man den Rogen und die Milch im Bauche, bei großen nimmt man sie heraus und legt sie beim Anrichten besonders.

Fische zu kochen. Man kocht den Fisch (unzerschnitten oder in Stücken) in starkem Salzwasser, dem man Pfeffer, Zwiebeln, Suppengrün, je nach Geschmack und Art des Fisches auch etwas Essig zc. zusetzen kann, und gibt später zerlassene Butter oder eine andere Sauce dazu. Fische müssen mit siedendem und nicht zu reichlichem Wasser auf-

gesetzt werden, da sonst die würzigsten und nahrhaftesten Bestandteile ausgezogen und fortgegossen werden. Selbst große Fische darf man nie stark kochen lassen, da sie sonst außen zerkothen, während das Innere noch roh ist. Nach den ersten Wallen setzt man deshalb die Fische an die Seite des Herdes und läßt sie mehr ziehen als kochen. Sind sie gar, so sollten sie gleich aufgetragen werden. Fische setzt man erst aufs Feuer, wenn die Suppe aufgetragen wird. Große, wie Salm, Rabliau &c. brauchen bis zu einer Stunde.

Fische zu backen. Die gehörig gesäuberten Fische (oder Stücke) werden gesalzen, in geschlagenem Ei und Weckmehl gewälzt und in halb Nierenfett, halb Butter oder Schmalz braun gebacken; bei kleineren Fischen kann so scharf gebacken werden, daß die kleineren Gräten mit verzehrt werden können.

Fische zu braten. Die gesäuberten Fische werden, falls ihre Größe dies erlaubt, gespickt, in einer mit Speckscheiben, Zwiebeln, Suppengemüsen belegten Pfanne und heißer Butter unter öfterem Begießen im Backofen gebraten und auf gerösteten Brodschnitten angerichtet.

Fische im eigenen Sud. Die in Stücke geschnittenen Fische setzt man mit wenig kochendem Salzwasser aufs Feuer und entfernt sie vom Feuer, sobald das Wasser an den Rändern der Pfanne anfängt zu fieden. Man gießt dann den größten Teil des Wassers ab und fügt Butter, etwas zerriebenes Brod oder Mehl, Pfeffer, Petersilie hinzu, setzt das Gefäß wieder aufs Feuer und läßt die Fische völlig gar kochen. Diese geben von ihrer eigenen Flüssigkeit die genügende Menge Sauce her und das Fleisch bleibt zart und wohlschmeckend. Von den sehr fetten Fischen muß man alles Wasser abgießen und die dazu nötige Sauce allein machen, da das Fischfett schwer verdaulich ist und der Sauce einen ranzigen Geschmack mittheilt.

Aal zu fieden. Man gibt dem Fisch einen starken Schlag auf den Kopf, schneidet hinter dem Kopf das Rückgrat durch

und z
hinter
diesem
einem
dert U
äußerst
türlich
gelasse
diese n
Lorbeer
ihn la
fein g
eine D

gewas
geferb
Butter
nenjaf
mit ei
schale,
dann

Stücke
und I
essig,
blätte
Gewür
werde
So h

in S
in ein
Gelee
läßt

und zieht ihn dann ab, indem man ihn an einem dicht hinter dem Kopf umgebundenen Bindfaden aufhängt, hinter diesem Faden die Haut ringsum durchschneidet und sie mit einem Tuche in der Hand über und herabzieht. Es erfordert Uebung und Gewandtheit, den Aal zu töten, der ein äußerst zähes Leben hat. Der Aal wird ausgenommen, tüchtig mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten oder ganz gelassen. Zum Sieden schneidet man ihn in Stücke, thut diese mit Salz, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Petersilie und Lorbeerblätter in einer Kasserole siedenden Wassers und läßt ihn langsam gar kochen. Man richtet ihn mit Essig, Del, fein gehackter Petersilie und Citronenscheiben an, oder gibt eine Fischsauce dazu.

Aal zu braten. Der Aal wird abgezogen, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten, gesalzen, das Fleisch eingekerbt, dann abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in Butter gebraten. Beim Anrichten tröpfelt man etwas Citronensaft darauf. Auch kann man ihn, wenn er groß ist, mit einer Farce aus Butter, Eigelb, Weckmehl, Citronenschale, Petersilie, Muskat und Salz füllen, zunähen und dann braten.

Aal mariniert. Man brät den vorbereiteten Aal in Stücken, wie angegeben ist, beträufelt diese mit Citronensaft und läßt sie kalt werden. Dann nimmt man guten Weinessig, thut in denselben Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Senfkörner, Estragon, Citronenscheiben, Muskat und Gewürznelken, läßt dies etwas kochen, dann wieder kalt werden und gießt es auf den Aal, so daß es darüber steht. So hält er sich 2—3 Wochen.

Aal in Gelee. Der dazu wie angegeben vorbereitete, in Stücke geschnittene Aal wird gar gekocht und das Gelee in eine Geleeform mit Citronenscheiben gelegt. Man kocht Gelee aus Kalbsfüßen mit Essig, Nelken und Zwiebeln und läßt die Brühe durch ein Geleesieb über den Aal laufen.

Man läßt dies an kaltem Orte fest werden und kann es dann aus der Form stürzen, nachdem diese in kochendes Wasser getaucht war.

Aal-Roulade. Nachdem der Aal abgezogen und ausgenommen, wird der Grat der Länge nach behutsam ausgeschnitten, so daß der Fisch zum Füllen schon bereit daliegt. Dann macht man eine Farce nach Belieben, bestreicht das Innere vom Aal, von dem das Ende abgeschnitten wird, messerrückendick mit der Farce, rollt diesen dann fest auf und bindet ihn gut zu. Zur Vorsicht, daß er im Kochen nicht zerfalle, näht man ihn in ein Stückchen Leinen und brüht ihn nun in einer etwas sauren Sulze, in der Gewürz und Kräuter gekocht wurden, ab. Nach dem Erkalten schneidet man ihn in Scheiben und gibt eine pikante Sauce dazu.

Aal in brauner Sauce. Den abgezogenen, ausgenommenen und gesalzenen Aal schneidet man in Stücke und kocht diese in Wasser mit Gewürz gar. Dann macht man aus in Butter geröstetem Mehl und Fisch- oder Fleischbrühe eine braune Sauce mit klein geschnittenen Zwiebeln, die mit dem Mehl dämpften, mit Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Pfeffer, Wein, Kapern und Salz, legt den Aal in diese und läßt ihn wieder mit aufkochen. Man legt die Stücke Aal auf eine Schüssel und schüttet die Sauce darüber.

Aal mit pikanter Sauce. Ein schöner, großer Aal wird abgezogen, ausgenommen, tüchtig mit Salz ab- und eingerieben, ganz mit vielem Gewürz in Wasser und Wein gar gekocht und dann ganz auf eine Schüssel in Cirkelform gelegt. Man macht nun eine pikante Sauce aus harten Eidottern, Essig, Del, Salz, Pfeffer, Kapern, Citronenscheiben, gehackter Petersilie und schüttet diese über den Aal.

Hecht mit Aal. Einen mittelgroßen Hecht und zwei kleine Aale, in passenden Stücken (man kann auch einige größere Barsche mitkochen), setzt man mit Salz, ganzen Pfefferkörnern, gehackten

Zwiebeln
viel Wa
Feuer, l
das in
angeme
ordentli
gehackte
dazu, a
die Sch
und Ch
Hechtfle
viel ges
lotten
durchein
zwischen
im Gar

Bo
nommen
gleich m
Essig m
blättern
ist. B
gehackte
will, a
wurde,

Bo
schneidet
Stunden
und ba
man sic

Bo
Fo
nommen
so über

Zwiebeln, 2—3 Lorbeerblättern und Citronenscheiben mit soviel Wasser, daß es mit den Fischen gleich steht, auf helles Feuer, läßt kochen und schäumt gut ab, thut einen Löffel Mehl, das in einem erheblichen Stück Butter (der Menge der Fische angemessen) zerrührt ist, an die Fische und läßt sie damit ordentlich durchkochen. Zum Schluß thut man noch feingehackte Sardellen (ein guter Hering thut's auch) und Kapern dazu, auch etwas Zucker nach Geschmack. Man garniert die Schüssel mit Hechtflößchen (vielleicht auch Fleischflößchen) und Champignons. Für die Hechtflößchen schabe man das Hechtfleisch aus den Gräten, hacke es recht fein, thue recht viel geschmolzene Butter, Eier, ein wenig fein gehackte Schalotten und etwas Muskatblüte hinzu, rühre alles gut durcheinander und mache daraus Klößchen von der Größe zwischen Hasel- und Walnuß. Das Kochen der Fische erfordert im Ganzen eine gute halbe Stunde.

Barben zu kochen. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, abgewaschen und gesalzen oder ohne zu salzen so gleich mit Salz gekocht in halb Wasser, halb Wein oder Essig mit Zwiebeln, Schalotten, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und Citronenschale bei gelindem Feuer bis er gar ist. Zum Anrichten gibt man zergangene Butter mit fein gehackter Petersilie, einige Zwiebelscheiben, und wenn man will, auch etwas von der Brühe, in welcher er gekocht wurde, dazu. Zum Sieden läßt man die Barben ganz.

Barben gebacken. Man nimmt dazu die kleineren oder schneidet die großen in Stücke, salzt sie, läßt sie einige Stunden stehen, trocknet sie ab, kehrt sie in Weckmehl um und backt sie in heißer Butter. Auf der Schüssel garniert man sie mit gebackener Petersilie zum Anrichten.

Barsch wird wie die Barbe gesotten und gebacken.

Forelle wird ebenso wie die Barbe geschuppt, ausgenommen und gesotten. Will man sie oder jene blau kochen, so übergießt man sie, nachdem sie gewaschen sind, mit koch-

dem scharfen Weinessig, deckt die Schüssel zu und läßt sie eine Weile so stehen. Die Forellen trägt man am besten nur mit zergangener Butter, die man jedoch, wie bei allen Fischen, nicht braun werden läßt, und kleinen Kartoffeln auf. Sehr wohlschmeckend ist auch ganz frische unzerlassene Butter anstelle jeder Sauce zu Forelle und Kartoffeln. Sind die Forellen noch lebend, so werden sie nach dem Schlachten zu einem Kreis gebogen, indem man ihnen den Schwanz in den Mund steckt. Die Forelle braucht wenig Zeit zum Garwerden.

Forellen mit Sauce. Man verrührt vier Eidotter, nach Geschmack Citronensaft, 100 Gramm Butter und 15 Gramm Mehl mit Brühe, in welcher die Forellen gekocht wurden, auf dem Feuer bis zum Kochen und richtet diese dann sogleich zu den gekochten Forellen an.

Forelle gebraten. Die wie sonst vorbereitete und gesalzene Forelle wird in heißer Butter gebraten und mit dieser angerichtet.

Forelle gebacken. Der zugerichtete Fisch wird in geschlagenem Ei, Mehl oder Paniermehl und wieder in Ei gewälzt und in kochendem Schweinesfett gebacken.

Hecht wird ebenfalls wie die vorhergehenden Fische geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, auch ebenso gesotten und gebacken. Zum Sieden nimmt man gerne die großen, zum Backen die kleinen Fische.

Hecht mit Sauce. Zu dem gesottenen Hechte macht man folgende Sauce: Man hackt oder reibt die halbe Schale einer Citrone recht fein mit ein paar Schalotten und dämpft sie ein wenig mit Butter und Mehl, verrührt dies dann mit Fleischbrühe und einem Glas Wein und läßt eine Viertelstunde kochen. Gegen das Ende thut man noch Kapern dazu. Man legt den Fisch auf die Platte nebst einigen Citronenscheiben und gießt die Sauce darüber. Auch mit

einer
aurichte

man ei
Gewürz
Citrone
darauf,
zwei D
legt da
und ste
vierzeh

nach de
zen ist
schön g
Unter
geröste
Sardel

det ihr
beider
dem m
Fleisch
mit P
Nestle
und fü
den S
auch ei

Butter
Rahm,
würzt
schütte

einer Sardellen-, Wein- oder Meerrettigsauce kann man ihn anrichten.

Hecht marinirt. Wenn der Hecht gebacken ist, nimmt man ein irdenes Geschirr, streut auf den Boden desselben Gewürznelken, Muskatblüte, Kapern, ganze Lorbeerblätter, Citronenschalen und etwas Thymian, legt nun die Fische darauf, auf diese dann wieder dieselben Gewürze und gießt zwei Teile Weinessig und einen Teil Wasser darüber. Man legt dann ein Brettchen auf die Fische, beschwert sie etwas und stellt sie an einen kühlen Ort. Sie halten sich so an vierzehn Tage lang.

Hecht gespickt und gebraten. Ein großer Hecht wird nach der gewöhnlichen Vorbereitung und nachdem er gesalzen ist, mit Speck gespickt und mit Butter in einer Pfanne schön gebraten, wobei man ihn öfters mit Butter begießt. Unter den aufrecht auf den Bauch gestellten Hecht legt man geröstete Weißbrodschnittchen. Man kann eine Wein- oder Sardellensauce dazu anrichten.

Hecht gefüllt. Man schuppt den Hecht rein ab, schneidet ihn vom Kopfe bis zum Schwanz auf, löst die Haut beiderseits vom Fleische ab und schneidet dieses heraus, indem man Kopf und Schwanz an der Haut läßt. Aus dem Fleische entfernt man die Gräten und hackt es sodann fein mit Petersilie, Weißbrod, Majoran, Butter, Pfeffer, Salz, Nelken und Muskat, mischt alles recht gut durcheinander und füllt es in die Haut. Diese näht man zu und backt den Hecht in Butter in der Pfanne. (Ebenso kann man auch einen Aal füllen, s. o.)

Hecht gebacken mit Rahm. Nachdem der Hecht in Butter gebacken ist, schlägt man zwei Eidotter in süßen Rahm, läßt dies unter beständigem Umrühren sieden und würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskat. Beim Anrichten schüttet man sodann den Rahm über den Hecht.

Kablian ist am besten vom Oktober bis Februar. Er

wird meist in Stücken gekocht, da er sehr dick ist und leicht in der Mitte roh bleibt. 10—20 Minuten langsames Sieden in scharfem Salzwasser genügen in der Regel zum garwerden. Man gibt zerlassene Butter, holländische, Kapern- oder Austernsauce dazu oder bereitet die besondere Kabliausauce (siehe diese).

Kabliau gebacken. Die Scheiben des Fisches werden mit Salz eingerieben, nach einer Stunde abgetrocknet, in zerschlagenem Ei, geschmolzener Butter und Weismehl gewendet und in Butter braun gebraten. Beim Anrichten gibt man Citronenscheiben und gebackene Petersilie auf die Schüssel und kann eine Sardellen- oder Kapernsauce dazu reichen.

Karpfen. Der Karpfen wird ebenso vorbereitet, gesotten und gebacken wie Barbe, Forelle, Hecht, nur daß in einigen Gegenden der Karpfen nicht abgeschuppt wird.

Karpfen mit brauner Sauce. Wenn die Karpfen ausgewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stücke, legt diese auf eine Schüssel, bestreut sie mit Salz, gießt $\frac{1}{4}$ Liter Wein und etwas Essig darüber und läßt sie so zugedeckt stehen. Indessen röstet man zwei Löffel Mehl in Butter schön braun, läßt eine fein geschnittene Zwiebel etwas mitdämpfen, rührt es mit Fleischbrühe auf, thut von dem Wein und Essig, in welchem der Karpfen gelegen hat, ferner ein Lorbeerblatt, Nelken und Muskat, eine Citronenscheibe, Salz und Pfeffer dazu und läßt die Sauce langsam aufkochen, legt den Karpfen hinein und läßt ihn in der Sauce langsam gar kochen.

Karpfen gefüllt. Man nimmt zur Fülle die Leber, von welcher die Galle entfernt ist, und die Milch von dem Fische nebst einer feingeschnittenen Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch, dämpft dies ein wenig in Butter und setzt es vom Feuer. Nun nimmt man ein halbes geweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrod, Salz, Muskat und

Pfeffer,
dem Ge
Masse,
ihn wie
Specksch
nebst Bu
und ein
unter öf
gute bra
diese be

Ka
gereinig
thut Zn
Lorbeerl
läßt es
rührt di
an, thut
ein Ha

Fil
Karpfen
geschupp
gewasche
Tuch od
in der
gießt wi
Form v
Eier in
rc. gebe

Fil
Hechte,
geschupp
auf's F
voll Sa
dazu no

Pfeffer, zwei ganze Eier und ein Eidotter, rührt diese mit dem Gedämpften gut zusammen, füllt den Fisch mit der Masse, nachdem er gereinigt und etwas gesalzen ist und näht ihn wieder zu. Auf eine Pfanne legt man dann dünne Speckschnitten so groß der Fisch ist, legt den Karpfen darauf nebst Butter, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Wein und einem Löffel voll Fleischbrühe und läßt ihn im Ofen unter öfterm Begießen gar kochen. Zuletzt macht man eine gute braune Sauce mit Morcheln, Trüffeln 2c. und gießt diese beim Anrichten über den Fisch.

Karpfen in Biersauce. Man legt den geschuppten und gereinigten Karpfen ganz oder in Stücken in eine Kasserole, thut Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Salz, Citronenscheiben, Lorbeerblätter dazu und gießt gutes Braumbier darauf und läßt es kochen bis die Brühe anfängt dick zu werden. Man rührt diese mit in Butter geröstetem Mehle und Zwiebeln an, thut Zucker oder Syrup dazu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb und richtet sie über dem Karpfen an.

Fische in Gelee. Man kann dazu Forellen, Hechte, Karpfen, Barben und Aale nehmen. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, nötigenfalls in Stücke geschnitten, gewaschen und abgekocht. Dann läßt man sie auf einem Tuch oder Löschpapier ablaufen, läßt zuerst eine Lage Gelee in der Form fest werden, legt darauf eine Lage Fische und gießt wieder Gelee darüber. So fährt man fort bis die Form voll ist und stellt sie an einen kühlen Ort. Harte Eier in Scheiben, zierlich ausgeschnittene Citronenscheiben 2c. geben dem Gelee ein besseres Aussehen.

Fische in Sardellensauce. Man kann dazu Barben, Hechte, Forellen oder Weißfische nehmen. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen. Dann stellt man Wasser auf's Feuer, wirft zu jedem Pfund Fisch eine halbe Hand voll Salz hinein, gießt Essig dazu, thut die Fische und dazu noch Zwiebeln, Lorbeerblätter und Pfeffer hinein und

läßt sie kochen. Man macht dann die Sardellenauce: Auf jedes Pfund Fisch nehme man einen kleinen Rührlöffel voll Mehl, rühre dies mit zwei Eidottern und etwas kaltem Wasser glatt an, gieße ein wenig Citronensaft oder Essig, dann von der Brühe, in welcher die Fische gekocht wurden, soviel man nötig hat, hinzu, thue eine ganze Zwiebel nebst einem Stück Butter, dann Sardellen (auf jedes Pfund Fisch etwa 20 Gramm gewaschene und gehackte Sardellen), einen Löffel voll Kapern, Citronenschalen und etwas Muskat hinein. Dies wird auf dem Feuer unter fortwährendem Umrühren gekocht, dann werden die Fische auf eine Schüssel gelegt und die Sauce über sie gegossen.

Fischschüssel. Man nimmt einen Aal, einen Karpfen und einen Hecht, oder, in Ermangelung des einen oder andern eine Barbe, welche wie gewöhnlich zum Kochen vorbereitet werden, schneide sie in Scheiben, lege sie in ein Geschirr, den Aal, weil er länger kochen muß, unten hin, gieße roten Wein darüber, bis er etwas über die Fische steht, thue dazu einige Schalotten oder Zwiebeln, (etwas Knoblauch), Küchenkräuter, Nägelschen, Lorbeerblätter und endlich Pfeffer und Salz. Dies setzt man dann auf's Feuer und läßt rasch kochen. Während dessen nimmt man frische Butter so groß wie ein Ei, und knetet Mehl darunter. Solcher Klöße macht man drei und thut sie nach und nach zu den Fischen. Sobald die Fische gar sind, gießt man langsam ein Gläschen Brantwein über sie hin und zündet diesen an. Ist die Flamme erloschen, so nimmt man die Fische aus der Sauce, ordnet sie auf eine Schüssel, die kleinen Zwiebeln darum herum. Die Sauce läßt man unter Umrühren noch etwas einkochen bis sie sämig ist, und gießt sie über die Fische.

Lachs in Muscheln. In jede Muschel (wo sie fehlen, nimmt man die jetzt überall käuflichen kleinen Näpfchen), thue man ein Stückchen frische Butter, schneide Lachsscheiben

in Würfel
1—2 Th
Ei auf je
Eiweiß fe
wie ausge

Fisch
oder übr
Hecht, Na
so weit n
Bürste in
Gramm o
schwenkt,
aus den
Mehlschw
Suppengr
auf, läßt
fettet sie,
saft, Sard
ab, gibt g
sowie die
gut heiß

Scho
abgeschnit
man sie
lotten, P
Schüssel
ein Glas
lang in d
bekommen
Kapern i

Seep
gelockerte
in geschm
überzogen

in Würfel, die man mit Pfeffer bestreut und gebe davon 1—2 Theelöffel voll auf die Butter, schlage ein frisches Ei auf jede Muschel und lasse sie im Backofen bis das Eiweiß fest geworden ist. Ein ebenso leicht herzustellendes, wie ausgezeichnetes Vorgericht.

Fischragout mit Muscheln. Abgekochten und erkalteten oder übriggebliebenen Fisch (Kablian, Steinbutt, Schellfisch, Hecht, Aal etc.) schneidet man in Stücke und entgrätet diese so weit wie möglich. Die Muscheln werden mit einer scharfen Bürste in mehreren Wassern gut gereinigt, mit Butter (80 Gramm auf 100 Stück) über dem Feuer hin- und hergeschwenkt, bis alle offen sind. Nun nimmt man die Muscheln aus den Schalen, entfernt die Härte, macht eine helle Mehlschwitze aus Butter, 2—3 Löffeln Mehl, Zwiebeln, Suppengrün, Kräutern etc., füllt mit der Brühe der Muscheln auf, läßt längere Zeit kochen, seiht die Sauce durch, entfettet sie, schärft sie mit sehr wenig Cahenepfeffer, Zitronensaft, Sardellenbutter, 2—3 Eigelb und einem Glas Madeira ab, gibt gekochte Mark- oder Fleischklößchen und Champignons sowie die Stücke Fisch hinein, läßt die Masse ohne zu kochen gut heiß werden und richtet sie mit Blätterteigschnittchen an.

Schollen. Nachdem diese abgezogen, der Kopf und Schwanz abgeschnitten, ausgenommen und rein gewaschen sind, bestreicht man sie mit warmer Butter, reibt sie mit Petersilie, Schalotten, Pfeffer und Muskat ein, legt sie in eine tiefe Schüssel mit warmer Butter, streut Weckmehl darüber, gießt ein Glas Wein dazu und stellt sie eine halbe Stunde lang in den Backofen, damit sie oben eine hellgelbe Farbe bekommen. Beim Anrichten wird etwas Zitronensaft und Kapern in die Sauce gethan.

Seezunge (Sole) gebacken. Die am Schwanz etwas gelockerte Haut wird abgezogen, der Fisch gesalzen, gepfeffert, in geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei mit Weckmehl überzogen und in reichlichem heißem Schmalz gebacken. Man

pflegt ihn mit Citronenscheiben und gebackener Petersilie anzurichten und eine pikante Sauce dazu zu geben.

Seezunge gekocht. Der gewaschene und entschuppte Fisch wird in Salzwasser, in dem man vorher eine Zwiebel und Suppenkraut zc. eine Stunde lang hat kochen lassen, sachte weich gekocht und mit Butter- oder Bearner Sauce aufgetragen.

Filet von Seezunge mit Weinsauce. Man kocht den Fisch (oder mehrere) in Salzwasser halbgar, befreit die 4 Filets von Haut und Gräten, macht eine nicht zu dicke Sauce, indem man etwas Mehl in frischer Butter mit geschnittener Zwiebel, Kräutern zc. dünstet, dies mit etwas Fischsud, einem Glas Weißwein, etwas Citronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat auffüllt, die Sauce durchsiebt und mit 12—25 abgekochten Muscheln, Krebschwänzen oder besser noch geschälten Garneelen (Ecrevetten) und möglichst einigen Trüffeln über die auf einige Butterstückchen gelegten Fischfilets gibt, einen Gedanken Parmesankäse darüber reibt und die Schüssel bei guter Oberhize im Backofen 10—15 Minuten backen läßt; sie wird, wie sie ist, ganz heiß aufgetragen.

Rotzungen gleichen sehr den Seezungen und werden statt ihrer vorgesezt. Ihr Fleisch ist weicher, ihr Preis erheblich billiger. Zum Backen schneidet man entweder die vorbereiteten Fische in schräge Streifen, die man paniert und in Schmalz backt oder man löst von dem rohen Fisch das Fleisch — die 4 sog. Filets — ab, das paniert oder in natürlichem Zustand in halb Butter halb Schmalz gebacken wird. Man kann die Filets auch rollen und mit einem Faden umwickeln, der natürlich beim Anrichten entfernt wird.

Schellfische. Diese werden geschuppt, gewaschen, in der Regel und wenn sie nicht zu groß sind, ganz gelassen und in Salzwasser langsam gar gekocht. Man läßt frische Butter nur vergehen und heiß werden und richtet sie besonders zu den Fischen an.

Stein

züglichen
besser in
her, inden
und ander
Löffeln Es
über den
Aufkochen
der Größe
eignen sich

Stein

wird weic
dunkeln S
einer feuer
sud, Cham
weißen S
Weismehl,
bei guter
der auf ei
zu Tisch.

Salm,

man gut
wenn er
sezt ihn d
Wasser, ha
Zwiebeln,
und läßt i
aber nicht
holländische

Salm,

Weise geso
rührt ein
wenn dies
Brühe, in

Steinbutt (Turbot), gekocht. Man kann diesen vorzüglichen Fisch entweder einfach in starkem Salzwasser oder besser in einem besonderen Sud abkochen. Diesen stellt man her, indem man in einem Stück Butter Zwiebel, Sellerie und anderes Gemüse weich dünstet, mit Salzwasser, einigen Löffeln Essig und Weißwein auffüllt und den kochenden Sud über den gut gereinigten Fisch gießt. Nach dem ersten Aufkochen läßt man das Wasser nur mehr ziehen, je nach der Größe 10—25 Minuten. Ueberreste des Steinbuttes eignen sich vorzüglich zu Fischragout. (S. dieses.)

Steinbutt au gratin. Der Fisch (ganz oder halb) wird weich gekocht, abgetropft, von den Gräten und der dunkeln Haut befreit, in schöne Schnitten zerlegt und auf einer feuerfesten Schüssel mit einer aus Mehlschwitze, Fischsud, Champignons und Citronensaft zc. hergestellten pikanten weißen Sauce übergossen. Man bestreut das Ganze mit Weismehl, gießt etwas zerlassene Butter darüber, backt es bei guter Oberhitze 10 bis 15 Minuten und gibt es in der auf eine zweite Schüssel gestellten Backschüssel ganz heiß zu Tisch.

Salm, Lachs zu kochen. Den abgeschuppten Fisch reinigt man gut von dem Eingeweide, wäscht und salzt ihn und wenn er zu groß ist, schneidet man ihn in Stücke. Man setzt ihn dann mit Salzwasser oder je nach Geschmack halb Wasser, halb Wein, mit gelben Rüben, Sellerie, Petersilie, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Salz und 1—2 Nelken aufs Feuer und läßt ihn so $1\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde und länger wohl beinahe, aber nicht ganz kochen. Als Sauce gibt man meistens holländische oder Bearner.

Salm, Lachs mit Sauce. Zu dem auf eben angegebene Weise gesottenen Salm macht man folgende Sauce. Man rührt ein Stück Butter mit Mehl zusammen und gießt, wenn dies auf dem Feuer etwas angezogen hat, von der Brühe, in welcher der Fisch gekocht wurde, dazu, läßt dies

eine Viertelstunde kochen und thut Pfeffer und Muskat hinein. Wenn die Sauce beinahe zur Hälfte eingekocht ist, gibt man Krebschwänze, Muscheln oder Champignons und Kapern hinein und richtet sie über den Fisch an.

Zander wird im Ganzen oder, wenn er dafür zu groß ist, in Scheiben gekocht (mit Suppenkräutern, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörnern zc.) und mit Butter-, holländischer oder Sardellensauce angerichtet. Den ganzen Fisch stellt man beim Anrichten auf der Schüssel auf den Bauch, als ob er schwämme und garniert ihn mit runden Salzkartöffeln. Die Zanderschnitten kann man natürlich auch braten oder backen und mit Remouladensauce geben.

Laberdan. Den gesalzenen Laberdan läßt man 24 Stunden, den frischen nur kurze Zeit in frischem Wasser wässern, setzt ihn mit kaltem Wasser ans Feuer und läßt ihn bis zum Sieden kommen, jedoch nicht kochen. Nur zuletzt kann er ein paar Wallen thun. Man läßt nun kleine Würfel von einem Apfel oder Zwiebeln in heißer Butter schön gelb werden und richtet diese, sowie den Fisch, von dem das Wasser gut ablaufen muß, besonders an. Oder man macht folgende Sauce dazu: Man röstet Mehl und fein geschnittene Zwiebeln blaßgelb in Butter, rührt es mit Fleischbrühe oder Fischsud an und läßt es eine Viertelstunde kochen. Dann thut man einige gewaschene, klein geschnittene Sardellen, etwas Citronensaft und ein wenig Muskat dazu und läßt noch eine kleine Weile kochen. Zuletzt rührt man ein paar Eidotter in die Sauce und gießt diese über den Fisch, nachdem das Wasser von diesem gut abgelassen ist.

Stockfisch. Man legt den trockenen Stockfisch zuerst ein paar Stunden in frisches Wasser, klopft ihn dann mit einem hölzernen Hammer bis er sich biegen läßt, legt ihn dann wieder in frisches Wasser, aus diesem eine Nacht hindurch in eine schwache Lauge und den andern Morgen abermals

in Wasser
erneuert.
schneiden.
mit kalte
ringsum
zu fieden.
kann der
geschnitten
diese bes
man vor
und, wen
über oder

Stod

schriebene
Stockfisch
einige in
guten St
dazu und
gekocht w
noch drei
Salz neb

Heri

aber nur
nicht. M
weniger f
in ganz
vorher n
Als dann
einem sch
vom Kop
wobei da
Haut abg
dicken S
gelegt, d
und nur

in Wasser, das man jeden Tag, fünf bis acht Tage lang, erneuert. Vor dem Wässern kann man ihn in Stücke schneiden. Zum Sieden setzt man den gewässerten Stockfisch mit kaltem Wasser auf gelindes Feuer bis das Wasser ringsum einen weißen Rand bekommt und anfangen will, zu kochen. Zum Kochen läßt man es nicht kommen. So kann der Fisch eine Stunde stehen. Dann röstet man fein geschnittene Zwiebeln in viel Butter schön gelb und gibt diese besonders auf den Tisch. Von dem Stockfisch läßt man vor dem Anrichten das Wasser gut ablaufen. Salz und, wenns beliebt, Pfeffer streut man auf der Platte darüber oder läßt Jeden am Tische nach Belieben dazu thun.

Stockfisch mit Sauce. Den auf die vorhergehend beschriebene Weise gekochten Stockfisch oder Reste von gekochtem Stockfisch richtet man mit folgender Sauce an: Man schwitzt einige in feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln in einem guten Stück Butter weich und weiß, rührt vier Löffel Mehl dazu und kocht dies mit Brühe, in welcher der Stockfisch gekocht wurde, zu einer dicken Sauce, in welcher man dann noch drei Eigelb nebst einigen Löffeln Rahm aufrührt und Salz nebst Muskat dazu thut.

Heringe. Die ersten Heringe sollen zwar ausgenommen, aber nur wenig abgespült werden; abgezogen werden sie nicht. Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 2—10 Stunden an einem kalten Ort in ganz kaltes, öfters erneuertes Wasser oder in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut gewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an beiden Seiten des Rückens, vom Kopfe bis zum Schwanz hin, die Haut durchschnitten, wobei das Fleisch unverfehrt bleiben muß und darnach die Haut abgezogen; oder nachdem der Hering ganz schräg zu dicken Scheiben geschnitten ist, wird er so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist.

Entgrätet werden die Heringe wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit Del und Essig übergossen.

Heringe gefüllt. Drei Heringe werden gewässert, der Rücken aufgeschnitten und der Grat herausgenommen. Einige gehackte Zwiebeln dämpft man dann ein wenig in einem Stück Butter, läßt noch 80 Gramm Semmelmehl, 2 Eier, Petersilie und Pfeffer verrührt etwas mitdämpfen und füllt es dann in die Heringe. Für jeden bestreicht man dann einen viertel Bogen Papier mit Butter, wickelt ihn in guter Form hinein und brat ihn auf heißem Rost in acht Minuten gar.

Heringsbegräbnis. Für eine kleine Haushaltung nimmt man zwei Heringe, puht und wässert sie eine halbe Stunde und hackt sie fein, kocht etwa fünfzehn Kartoffeln in der Schale und schneidet sie in feine Scheibchen. Nun legt man in eine vertiefte Platte zuerst eine Lage Kartoffeln, dann eine Lage Hering, auf diese frische Butter und Rahm, dann wieder Kartoffeln, Hering und fährt so fort. Ueber das Ganze macht man zuletzt Rahm, ein Stückchen Butter und bestreut es mit Weckmehl. Die Schüssel stellt man in eine Tortenpfanne mit Kohlen unten und oben oder in den Backofen und läßt es gelb anbacken.

Marinierte Heringe. Man legt die Heringe einen Tag in Wasser, einen Tag in Milch, häutet sie, zerrührt die Milch der Fische in Essig, gießt diesen über die in einen Topf gelegten Heringe, kocht Essig mit zerschnittenen Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, gießt ihn lauwarm über die Heringe, fügt nach völligem Erkalten etwas Oliven- oder Baumöl zu und bindet den Topf zu. Nach 6 bis 8 Tagen sind die Heringe genießbar.

Roll
stehend),
und Grä
chen zusa

Büch
Butter in
geschehen
einige G
und die

Sar
Suppe).
geröstet
in Milch
gelb geb
unten be
zum Bu
wird der
die eine
Mitte de
Eier, di
tersauce
Eier we
Petersili
löffel sei
Senf un

Kr
Wasser,
gelbe R
einem L
mit eine
vorher
flossen
in die
bis sie

Rollmops nennt man die marinierten Serringe (s. vorstehend), deren Hälften man vor dem Marinieren von Kopf und Gräten befreit, dann gerollt und mit einem Holzspießchen zusammengesteckt hat.

Bückinge. Die gereinigten Bückinge brät man mit Butter in einer Pfanne. Wenn dies auf der einen Seite geschehen ist, wendet man sie um; man kann zwischen ihnen einige Eier backen, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und die sehr gut zu den Fischen passen.

Sardellenschnittchen (eine beliebte Schüssel nach der Suppe). Milchbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten beschriebenen Sauce bestrichen und mit Sardellen wie zum Butterbrot vorgerichtet, belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnittchen die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden verlorene, halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter vier hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als: Estragon, Petersilie und Pimpernell, ferner $\frac{1}{8}$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel seines Del, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

Krebse, einfach abgekocht. Man mache aus kochendem Wasser, sehr viel Salz, gestoßenem Pfeffer, Zwiebel, gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie und Suppengrün, sowie einem Löffel voll Kümmel einen kräftigen Sud, werfe die mit einer Bürste gereinigten Krebse, denen man unmittelbar vorher mit einem kurzen Ruck die mittlere der drei Schwanzflossen und mit derselben den ganzen Darm ausreißen kann, in die kochende Brühe und lasse sie etwa 10 Minuten sieden, bis sie rot geworden sind. Gebe sie heiß zu Tisch. Vor-

deausauce ist vortrefflich dazu; doch schätzen Kenner diesen feinsten aller Leckerbissen auch ohne weitere Zuthat. Die Brühe zum Kochen kann kaum scharf genug gesalzen sein.

Kieler Sprotten als magenreizenden Bissen. Man enthäutet und entgrätet $\frac{1}{4}$ Pfund Kieler Sprotten, reibt das Fleisch im Mörser fein, mischt es mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischer Butter, fügt etwas Paprikapfeffer und Salz nach Geschmack hinzu und streicht die Masse ziemlich dick auf dünnes, geröstetes Weißbrod.

Muscheln. Man thut die Muscheln in ein Gefäß mit reinem Wasser und scheuert sie mit einem neuen Besen so lange, bis das öfters erneuerte Wasser ganz klar bleibt. Dann läßt man sie mit ganz wenig Wasser, etwas Butter, Salz und Zwiebeln zugedeckt auf dem Feuer schmoren, bis sie sämtlich sich geöffnet haben, und gibt zu der Brühe 1 bis 2 Löffel Weißwein, die man mit Citronenscheiben und Citronensaft bis zum Kochen erhitzt.

Muscheln, einfach abgekocht (au naturel). Nachdem man mit einer scharfen Bürste und dann mit einem Messer die Muscheln von allen anhaftenden Unreinlichkeiten gesäubert und in mehreren Wassern abgewaschen hat (was für 100 Stück über eine Stunde Zeit erfordert), macht man (für 100 Stück) aus 50 Gramm Butter, 4 Schalotten, Sellerie, Porree, Gelberübe, ziemlich viel Pfeffer, eine Sauce, die man etwas einkochen läßt, dann gibt man die Muscheln hinzu, läßt sie zugedeckt eine kleine Weile ziehen, rührt sie mit dem Schaumlöffel durcheinander, daß die obern nach unten kommen, deckt wieder zu und wiederholt das bis alle Muscheln sich geöffnet haben. Dann gibt man 2 Eßlöffel Wasser und etwas Fleischextrakt zu der Brühe, trägt die Muscheln in verdeckter Schüssel auf und gibt die Brühe besonders dazu; es empfiehlt sich jedem Tischgaste eine kleine Tasse für die Brühe zu geben, aus der er mit jeder Muschel schöpft.

M
stehend
löst sie
den man
gestellt
Dann tu
heiß mi

M
schüttelt
(für hun
sind, be
Löffel
einigen
brenne
mit etn
Sauce
den.
geschnit

A
von de
Schalen
Citron
und fe

C
Augen
mit
Teig
etwas
und i

F
ist zu
kaviar
mit d
scheib

Muscheln, gebacken. Man kocht die Muscheln wie vorstehend angegeben, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, löst sie aus Schalen und Bärten, wendet sie in einem Teig, den man aus Mehl, zerquirtem Eigelb, Wasser, Salz hergestellt hat und backt sie in siedender Butter hellbraun. Dann tröpfelt man Citronensaft über sie und gibt sie recht heiß mit gebackener Petersilie zu Tisch.

Muschelragout. Die gut gereinigten Muscheln (s. oben) schüttelt man in einem gut zugedeckten Topf mit Butter (für hundert Muscheln etwa 80 Gramm) bis sie alle offen sind, befreit sie von Schalen und Bärten, schwigt 2 bis 3 Löffel Mehl mit frischer Butter, 2 feingehackten Schalotten, einigen Champignons und gehackter Petersilie, füllt die Einbrenne mit der Brühe der gekochten Muscheln auf, läßt die mit etwas Citronensaft und einem Glase Madeira gewürzte Sauce sämig einkochen und die Muscheln darin heiß werden. Die Schüssel wird rings mit hart gekochten, in Viertel geschnittenen Eiern garniert.

Austern sind behutsam zu öffnen, sodaß sie nicht viel von dem darin befindlichen Seewasser verlieren und frei von Schalensplintern zc. sind. In Deutschland reicht man allgemein Citronenscheiben dazu; der Engländer ist sie mit etwas Essig und feinem Pfeffer. Sie sind gut von November bis April.

Gebakene Austern. Nachdem die Austern einen kurzen Augenblick in kochendes Wasser getaucht sind, werden sie mit Pfeffer, Salz und Citronensaft angemacht, in einen Teig von 8 Löffel Mehl, einem Theelöffel voll Olivenöl, etwas Salz, Butter und 2 geschlagenen Eiweiß getaucht und in völligem Fett gebacken.

Kaviar mit Ei. Der russische, helle, großkörnige Kaviar ist zwar viel teurer, als der feinkörnige, dunklere Elbkaviar, aber auch viel wohlschmeckender. Man gibt meist mit dem Kaviar geröstete Weißbrodschnittchen und Citronenscheiben, mitunter auch gehackte Zwiebeln, was freilich eine

Geschmacksverirrung ist. Eine sehr zu empfehlende Zusammenstellung ist fast hart gekochte Eier in Hälften oder Scheiben zu zerlegen und sie mit dick aufgelegtem Kaviar aufzutragen.

VIII. Pasteten:

Pastete mit Ragout. Man macht einen Buttermig, rollt ihn aus, schneidet rings um ein Blech den Boden für das Pastetenhaus davon und legt auf ihn eine Serviette in Form einer halben Kugel. Diese belegt man nun rings mit dem Teige und bildet so das Pastetenhaus (das man meist vorteilhafter vom Konditor bezieht), legt um dieses auf den etwas hervorstehenden Rand des Bodens noch einen Streifen Teig, ebenso oben, wo man den Deckel bilden will, ringsum auch einen, bestreicht das Ganze mit Eigelb und backt es schön gelb im Ofen. Während dessen kocht man ein weißes Ragout aus Hühnern, Kalbfleisch, Kalbsmilch &c. und gibt dazu Markflößchen, Champignons und Krebschwänze. Wenn das Pastetenhaus gebacken ist, schneidet man den Deckel heraus, entfernt die Serviette, schüttet das Ragout hinein und stellt die Pastete bis zum Auftragen in den nicht zu heißen Backofen, so daß sie nur warm bleibt.

Kleine Pastetchen. Eine bis zwei Kalbsmilche werden durch wiederholtes Wechseln von kochendem und kaltem Wasser weiß gemacht (blanchiert), weich gekocht, enthäutet und in Würfel geschnitten. Mittlerweile schwingt man Mehl in frischer Butter, füllt mit guter Fleischbrühe auf, gibt Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einige Löffel Weißwein, etwas Citronensaft, Fleischextrakt, geriebenen Schweizer- oder Par-

mesankä-
pignons
fügt vor
und ein
pasteten
wärmt r

Ob
weichem
vorstehen
hackter
schmack
und das
Eigelb

Pa
oben an
zu den
schmeckt

Ka
zwei Ei
man ein
forme d
zurückbe
fleisch m
und Ei
dünn ge
eine Lag
geschnitt
Fleisch
geschnitt
und mit
läßt m
mittelfst
einzugie

Te

mesankäse in die dickliche Sauce, läßt reichlich kleine Champignons und die Kalbsmilchwürfel darin heiß werden und fügt vor dem Anrichten 1—2 Löffel Rahm, einige Eidotter und ein Stückchen frische Butter hinzu. Die Blätterteigpastetchen, in welche diese Masse gefüllt wird, müssen erwärmt werden.

Oder: Man schneidet das Fleisch von Geflügel, Wild, weichem Kalbsbraten u. in Würfel, macht eine Sauce, wie vorstehend angegeben, der man durch Zusatz einiger feingehackter Sardellen und Petersilie noch einen pikanteren Geschmack geben kann, fügt Champignons oder andere Pilze und das Fleisch hinzu, rundet das Ganze mit Rahm und Eigelb ab und füllt die Masse in die Pastetchen.

Pastetchen mit Krebschwänzen. Die Sauce wird wie oben angegeben bereitet. Statt der Kalbsmilch nimmt man zu den Champignons Krebschwänze und -Scheeren und schmeckt die Masse mit Krebsbutter ab.

Kalte Pastete. Ein Pfund Mehl, 70 Gramm Butter, zwei Eier, etwas laues Wasser und Salz, daraus mache man einen festen Teig, rolle ihn zwei bis drei Mal aus, forme die Pastete, wobei man jedoch Teig zum Deckel zurückbehält. Dann wird feingehacktes Kalb- und Schweinefleisch mit Gewürz, fein geschnittenen Schalotten, Citrone und Eiern vermischt. Der Boden der Pastete wird mit dünn geschnittenem Speck belegt, darauf dann abwechselnd eine Lage obigen Gehacktes und eine Lage in zierliche Stücke geschnittenes Wildpret oder sonst gebeiztes oder gebratenes Fleisch oder auch Geflügel. Oben wieder eine Lage dünn geschnittenen Speck, dann wird der Deckel darüber geschlagen und mit verklopftem Ei bestrichen. In der Mitte des Deckels läßt man eine kleine Oeffnung, um während des Backens mittelst eines Trichters Wein- oder zerlassenes Fleischgelee einzugießen. Drei Stunden muß die Pastete im Ofen bleiben.

Leberpastete, kalt. Man koche eine Kalbsleber in

Salzwasser halbgar, lasse sie erkalten, reibe sie auf dem Reibeisen, lasse 60 Gramm Butter mit einem Löffel Mehl und einer geriebenen Zwiebel gelb werden, fülle mit Fleischbrühe zu einer dicken Einbrenne auf, füge ein Pfund fein gehacktes Schweinefleisch, sowie die geriebene Leber, Pfeffer, Salz, Gewürz, Citronensaft und etwas geriebene Citronenschale, sowie 2 ganze Eier hinzu, schabe 50 Gramm Speck, den man auch in die Masse rührt. Diese wird in einem Pastetentopf oder Form 1½ Stunden bei nicht zu starkem Feuer gebacken oder im Wasserbad eine Stunde gekocht. Man gibt sie kalt mit Remouladensauce.

Kalter Pastenteig. 350 Gramm Mehl, ein halbes Liter saurer Rahm, ein Ei, eine halbe Eierschale voll Wasser und ein Löffel Rum werden zu einem Teig gut verarbeitet. Dieser wird so oft ausgerollt und mit 350 Gramm Butter zusammengeschlagen, bis der Teig steif genug ist. Man rollt ihn dann einen kleinen Finger dick aus und legt ihn in eine mit Schmalz gut bestrichene Form glatt an, thut die Fleischfüllung hinein, deckt diese mit Teig zu, bestreicht oben mit Eigelb und backt die Pastete im Backofen.

Markpastetchen. Man belegt mit Blätterteig die Förmchen, nachdem man sie mit Mehl bestreut hat. Sodann macht man eine Farce aus 50 Gramm Mehl, einem halben Liter süßem Rahm, 4 Eidottern, 50 Gramm geweichtem und ausgedrücktem Milchbrod, Salz und Muskatnuß, die man über dem Feuer zusammenrührt und wozu man dann 120 Gr. Ochsenmark, welches man besonders verrührt hat, einrührt, jedoch von dem Feuer entfernt. Man füllt mit dieser Masse die Förmchen, ungefähr sechzehn und backt die Pastetchen bei mäßiger Hitze.

Füllpastete. Man macht einen Buttermehl, belegt den Boden einer Pfanne damit und bestreut ihn mit geriebenem Weißbrod. Man hackt dann verschiedene Sorten und Reste Fleisch wie zu Fleischschnitten, rührt den Teig auch auf

dieselbe
Masse r
macht ei
mit Str
bräunt
kann m

Fl
Weizen
einander
Löffeln
Butterte
eine ha
braten
gehackte
Löffel
man de
schlägt
darauf
aus un
Pastetd

C
und 5-
extrakt,
Cayenn
becher
bis zu
man ei
von K
gefüllt
Tassen
kochen,
stürzt

S
wird d

dieselbe Weise an mit Rahm, Eiern, Gewürz, füllt diese Masse nun ebenfalls in die Pfanne auf den Buttermehlboden, macht einen Deckel von Buttermehl darüber und verziert ihn mit Streifen, welche man mit dem Pastetenpeker fagonniert, bräunt die Pastete und backt sie schön gelb. Diese Pastete kann man kalt oder warm auftragen.

Fleischpastetchen. Man nimmt eine Hand voll feines Weizenmehl und ein Stückchen Butter, arbeitet es gut unter einander, macht den Teig mit zwei Eidottern und einigen Löffeln Milch schnell an, rollt ihn zwei oder drei Mal wie Buttermehl aus und läßt ihn dann, wieder zusammengeslagen, eine halbe Stunde liegen. Indessen hackt man kalten Kalbsbraten klein, läßt ihn in zergangener Butter mit fein gehackter Zitronenschale, geriebenem Milchbrod und einem Löffel Wein durchdämpfen und dann erkalten. Hierauf rollt man den Teig dünn aus, thut die Masse löffelweise darauf, schlägt den Teig noch einmal darüber, schneidet nach einer darauf gestülpten Obertasse mit dem Backrädchen runde Stücke aus und backt sie in heißer Butter oder Schmalz. Die Pastetchen können als Beilage zum Gemüse gegeben werden.

Ersatz für Pastetchen. 4 Eier, 4 Löffel voll Butter und 5—6 geweichte Brödchen werden mit Salz, Fleischextrakt, etwas geriebenem Käse und einem Gedanken von Cayennepfeffer glatt gerührt. Kleine Obertassen oder Eierbecher werden mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, bis zur Hälfte mit der obigen Masse gefüllt, in deren Mitte man eine Höhlung macht, welche mit einem feinen Ragout von Kalbsmilch, Krebsen, Geflügel, Fisch, Hummer &c. gefüllt und mit etwas Masse wieder zugedeckt wird. Die Tassen läßt man auf dem Feuer im Wasserbade 20 Minuten kochen, läßt im Backofen die Masse ganz fest werden und stürzt die Pastetchen auf eine erwärmte Schüssel.

Schinkenpastetchen. Gefochter Schinken mit etwas Speck wird äußerst fein gehackt. 1—2 (entrindete) Brödchen weicht

man in Wasser, drückt sie aus, rührt sie mit dem Schinken, etwas feiner Zwiebel, Petersilie und Fleischextrakt über dem Feuer, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nun läßt man sie erkalten, rührt 1—2 Eier hinein, buttert kleine Tortenförmchen reichlich, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse hinein, läßt sie in 10—15 Minuten fest backen und stülpt sie auf eine erwärmte Schüssel.

Kartoffelpastetchen. 50 Gr. Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Milch und 125 Gr. Butter verrührt man mit 120 Gr. abgeriebenen Kartoffeln, 4 Eiern und 4 Eigelb, Salz und Muskat, dann streicht man die Förmchen mit Butter und Semmelmehl und füllt von obiger Masse hinein. In die Mitte legt man dann gut zubereitetes Ragout von Kalbsmilch, streicht es mit obigem Teig glatt zu und backt es eine halbe Stunde lang im Backofen, stürzt die Pastetchen aus den Formen und trägt sie auf.

Rahmpastetchen Kleine runde Förmchen werden mit Buttermilch ausgelegt. Dann füllt man diese mit einer Masse von $\frac{1}{4}$ Liter gutem Rahm, vier Löffeln Zucker, etwas gestoßener Vanille, einem Löffel Mehl, sechs Eigelb und zuletzt dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, alles gut vermengt und backt sie eine halbe Stunde.

Gänseleberpastete (auf Straßburger Art). Ein oder zwei große Fettlebern werden vom Fett zc. gereinigt, einige Stunden in Milch gelegt, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, enthäutet, reichlich mit Trüffeln gespickt und stark mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben. Vorher macht man aus 1 Pfund Kalb-, 1 Pfund Schweinefleisch, ganz fein gehackt, $\frac{1}{2}$ Pfund geschabter Leber und 200 Gramm geschabtem Speck, dem nötigen Pfeffer und Salz eine höchst feine Farce (es empfiehlt sich, sie mindestens 3—4 Mal durch die Hackmaschine und dann durch ein Haarsieb zu treiben). Nun belegt man den Boden einer Blechform oder eines irdenen Topfes in der Form der Straßburger Pasteten mit Speck-

scheiben
legt die
besten
räume
mehr
man a
darauf,
bis 21
das m
Wasser
die Fo
den, d
erhält.
Den
zu, da
läßt d
scheiben
ten S
man d
sie mi
soll.
Lebern
äußer
Straß
schneid
Stücke
Haut
recht
samme
jedes
nerei,
die P
Backo

scheiben, streicht eine nicht zu dicke Schicht Füllsel darauf, legt die Lebern, die man zur gleichmäßigen Verteilung am besten halbiert, darauf, drückt sie fest und füllt die Zwischenräume und den oberen Teil mit Farce. Viel Leber, nicht mehr Füllsel, als gerade nötig, sei Regel. Nun belegt man auch oben die Pastete mit Speckscheiben, deckt den Deckel darauf, backt die Pastete im nicht überheißten Backofen 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunde oder kocht sie (was vorzuziehen ist, weil das mögliche Austrocknen vermieden wird) eine Stunde im Wasserbade; doch muß dabei der große Topf, in welchem die Form steht, mit einem beschwerten Deckel zugedeckt werden, damit die Pastete auch von oben Dampf, also Hitze erhält. Das Wasser darf ja nicht aus dem Kochen kommen. Den Deckel der Form bindet man der Sicherheit halber zu, damit kein Wasserdampf in die Pastete kommt; man läßt diese im Wasserbade erkalten, entfernt dann die Speckscheiben, stülpt die Pastete um, um den unten angesammelten Saft und die Speckscheiben zu entfernen. Dann thut man die Pastete wieder in die gereinigte Form und gießt sie mit Schweineschmalz zu, falls sie aufgehoben werden soll. Vorausgesetzt, daß man eine gute Bezugsquelle von Lebern hat, sind diese Pasteten leicht zu machen und ein äußerst dankbares Gericht, das noch nicht $\frac{1}{4}$ der echten Straßburger kostet und ebenso fein ist, wie diese.

Gänseleberpastetchen. Man macht einen Buttermig und schneidet diesen ausgerollt nach einer Kaffeetasse in runde Stücke. Dann reinigt man eine große Gänseleber gut von Haut etc., schneidet ein paar Schalotten und etwas Petersilie recht fein, thut Salz und Pfeffer dazu und stößt dies zusammen recht fein in einem Mörser. Nun legt man auf jedes Stück von dieser Farce so viel wie ein halbes Hühnerrei, deckt es mit einem gleichen Stück Teig zu, bestreicht die Pastetchen unten und oben mit Eigelb und backt sie im Backofen hübsch gelb.

IX. Saucen.

Buttersauce. 70 Gramm Butter, zwei Löffel feines Olivenöl, womit zwei gekochte Eidotter glatt verrührt werden, läßt man mit Salz und Pfeffer, ohne zu kochen, heiß werden und thut nach Belieben Wein dazu.

Oder: 70 Gramm Butter mit einem Löffel Mehl warm verrührt, dazu $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, Fleischbrühe, Muskat, zwei Eigelb, Pfeffer, Salz und fein geschnittene Petersilie.

Zerlassene Butter mit etwas gehackter Petersilie ist die gebräuchlichste Fischsauce. Läßt man die Butter braun werden, gibt man sie zu geräucherten Fischen oder Stockfisch &c.

Siebentassensauce. Ist kalt oder warm zu verwerten und hält sich, festverkorrt, 3—4 Wochen. Man mischt die Bestandteile mit einer kleinen Obertasse ab, wobei man je nach der Schärfe Essig und Senf weniger nimmt. Alle 7 Dinge werden in einem Topf zusammengequirlt auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht. Die Reihenfolge gibt folgendes Verschen an:

Mit Fleischbrühe fängst Du an,
Leichter Weißwein folgt sodann.
Zucker heißt die dritte Nummer.
Eigelb gibt zuweilen Kummer.
Butter, doch zuvor zerlassen,
Mostrich, Essig, gibt sieb'n Tassen.

Béarnaise Sauce. Verrühre 4 Eidotter mit 100 Gramm Butter recht schaumig; vorher bereite aus etwa 5 kleinen Schalotten und ebenso viel Löffeln Essig, die man etwa 20 Minuten zusammen kochen läßt, eine Essigzwiebeleßenz, die durchgeseiht werden muß. Zu der Butter und den Eiern rühre man nun im Wasserbade ganz allmählich die Essigessenz und eine Tasse guter Bouillon, fügt Pfeffer,

Salz u
eine ste
zu lasse
Fisch, S
ist diese

He
gehäute
tern, ei
und B
ein Sie
getriebe
würzt

So
man ze
klein ge
gehackte
auch W
hinzuge

R
mit ein
vier E
bis zu
geschlag
Sparge

H
Gramm
Mehl
richtes,
menkoh
Feuer
dem es
und S
S
Eidotto

Salz und Muskatnuß hinzu und quirlt das Ganze, bis es eine steife Sauce geworden ist. Man hüte sich, diese kochen zu lassen, da sie sonst gerinnen würde. Zu Beefsteaks, Fisch, Koteletten oder auch zu harten Eiern (Fastengericht) ist diese Sauce die empfehlenswerteste.

Heringsauce. Ein Milchhering wird gewaschen, gehäutet, ausgegrätet, dann mit drei hart gesottenen Eidottern, einem geschabten Borsdorfer Apfel, einigen Schalotten und Zwiebeln in einem Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb getrieben oder auch nur fein gehackt. Das Durchgetriebene oder Gehackte wird durch Pfeffer und Senf gewürzt und mit Essig und Del zur Sauce gerührt.

Sardellensauce. Ein Stückchen frischer Butter läßt man zergehen, dann wird ein wenig Mehl darin geschwigt, klein geschnittene Petersilie und Schalotten, Pfeffer, 40 Gr. gehackte Sardellen hinzugerührt, mit Wasser, Bouillon oder auch Wein aufgekocht und vor dem Anrichten etwas Rahm hinzugemischt.

Rahmsauce. Stark ein halbes Liter Rahm rührt man mit einem Theelöffel voll Mehl, einem Stück Butter und vier Eigelb an, thut Salz und Muskat dazu und rührt bis zum Kochen. Dazu fügt man dann das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Man liebt diese Sauce zu Spargeln.

Holländische Sauce. Man rühre 4 Eidotter mit 125 Gramm Butter recht schaumig, stäube allmählich einen Löffel Mehl hinzu und gieße $\frac{1}{2}$ Liter von dem Sud des Gerichtes, zu welchem die Sauce gegeben wird (Fisch, Blumenkohl, Spargel) nach, schlage das Ganze über langsamem Feuer mit einer Rute, bis es dick und schaumig wird, nachdem es vorher je nach Geschmack mit Citronensäure, Pfeffer und Salz gewürzt worden war.

Spargelsauce. Man nehme für vier Personen drei Eidotter oder zwei ganze Eier und einen gehäuften Thee-

löffel Mehl, rühre zwei Eßlöffel süßen Rahm und $\frac{1}{4}$ Liter Spargelbrühe hinzu, thue Muskat, frische Butter so dick wie ein Ei, so viel Essig, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen, rühre noch ein Stückchen Butter und etwas Salz hinein und gieße sie dann schnell in eine Sauciere; die Sauce muß dicklich sein.

Krebs-Sauce. Man kocht etwa zwanzig Krebse in Salzwasser, zieht ihnen die Schwänze aus, und schält sie, um sie später in die Sauce zu thun. Zu dieser werden die Körper gestoßen, in frischer Butter geröstet und mit Brühe aufgekocht, dann etwas Muskat und Petersilie hineingethan und nun durchgeseiht. Man verrührt dann einen Löffel Mehl mit vier Eigelb und ein viertel Liter Rahm gut und vermischt dies unter beständigem Rühren auf dem Feuer mit dem Durchgeschlagenen. Beim Anrichten thut man das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier sowie die Krebschwänze in die Sauce, auch kann nach Belieben noch etwas Wein in diese kommen. Man kann diese Sauce zu gebackenem Reis, Gries, Nudeln geben, dann (je nach Geschmack) zu Tauben, Hühnern, Kalbfleisch.

Frikasséesauce. Man verrührt Mehl mit Wasser, schlägt drei Eidotter hinein, gießt noch zur Verdünnung Fleischbrühe nach, thut ein Stück Butter hinein und läßt aufkochen. Nun fügt man dazu etwas vorher abgekochte Spargelstücke, Blumenkohl, Morcheln, Champignons, Krebschwänze, kleine Fleischklößchen und läßt es bis zum Anrichten auf gelindem Feuer stehen.

Suppenhuhnsauce. Man lasse zwei Theelöffel Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, thue dazu reichlich $\frac{1}{4}$ Liter kräftige Hühnerbrühe, Muskat, etwas Citronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit drei Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern einen Theelöffel sehr fein gehackter Pe-

tersilie b
Kapern i
wie die
bleibt.

Mo
in Butte
silie und
tener M
rösten.
70 Gran
und Citu
Die Sau

Bor
75 Gran
etwas K
hinzugefi
halb Lit
rühren
Weingläs
Cahenne
Petersilie
Sauce m
zu Kreb
Fleischar

Kap
thut eine
läßt sie
hinein, d
und läßt
Auf
drei Eigelb
einige L
Fleischbr
kocht und

terfilie beimischen, oder auch ein bis anderthalb Eßlöffel Kapern in der Sauce einige Minuten kochen; diese muß wie die vorige dicklicht sein, so daß sie am Fleische hängen bleibt.

Morchelsauce. Man röstet einige Löffel Mehl gelb in Butter, thut klein geschnittene Schalotten, feine Petersilie und eine Hand voll gut abgekochter und klein geschnittener Morcheln dazu und läßt dieses noch ein wenig mitrösten. Dann gießt man kochende Fleischbrühe dazu, thut 70 Gramm klein gehackte Sardellen, eine Citronenscheibe und Citronensaft hinein und läßt eine halbe Stunde kochen. Die Sauce paßt zu gekochtem Rindfleisch und Zunge.

Bordeauxsauce. Einen Löffel Mehl röstet man mit 75 Gramm Butter braun, nachdem man einige Zwiebeln, etwas kleingeschnittenen mageren Schinken und Bratenreste hinzugefügt hat. Nach einer Viertelstunde füllt man ein halb Liter Fleischbrühe auf, läßt das Ganze unter Umrühren eine halbe Stunde kochen, seiht es durch, gibt zwei Weingläser Bordeaux, nach Geschmack Citronensaft, Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß sowie ziemlich viel gehackte Petersilie hinzu und läßt alles nochmals aufkochen. Die Sauce muß sämig, aber nicht dick sein. Sie ist vortrefflich zu Krebsen, warmem Hummer oder auch zu fast allen Fleischarten.

Kapernsauce. Man röstet Mehl in Butter braun, thut eine Hand voll Kapern, etwas Muskatnuß dazu und läßt sie etwas dämpfen. Dann rührt man Fleischbrühe hinein, drückt Citronensaft dazu, gießt noch etwas Wein nach und läßt wieder aufkochen.

Auf andere Art: Man rührt zwei Löffel Mehl mit drei Eigelb zusammen, thut ein Stückchen Butter, Salz, einige Löffel voll Kapern, $\frac{1}{4}$ Liter Wein und eben so viel Fleischbrühe dazu und rührt dies auf Kohlenfeuer, bis es kocht und anfängt dick zu werden.

Pfeffersauce. Zwölf Schalotten, jede in vier Teile geschnitten, ein Kaffeelöffel voll ganze weiße Pfefferkörner nebst einem Viertelpfund würfelich geschnittenen rohen mageren Schinken werden mit einem Liter leichten Essig ganz kurz eingedämpft; hierauf wird die erforderliche Menge von einfach brauner Sauce, ein Glas Rotwein und ein Löffel voll Rindfleischjus dazu gegossen und langsam gekocht; von Zeit zu Zeit nimmt man alles Fett samt Schaum rein ab. Ist die Sauce eingekocht, wird sie abgeschmeckt, der Saft einer halben Citrone dazu gedrückt und sie durch ein Tuch gepreßt und warm gestellt. Diese Sauce muß sich durch eine klare braune Farbe, angenehmen Pfeffergeschmack und liebliche Säure auszeichnen und wird zu Wildprettragouts, auch zu Ochsenfleisch gegeben. Im ersteren Falle jedoch muß Wildpretjus (statt vom Rind) dazu gegeben werden.

Rosinensauce zu Ochsenzunge und dergl. Man röste zwei Löffelchen Mehl in Butter braun, thue dazu dann ein Glas Wasser und ein Glas Wein, ferner Gewürz und Zucker, so viel als notwendig. Dann nehme man (wenn man sie in der Sauce liebt) Mandeln, schneide sie klein und werfe sie hinein, zuletzt Rosinen und ein Löffelchen voll Kapern und lasse alles zusammen noch etwas kochen.

Mehlsauce, weiße. In nur zergangene Butter streut man eine Hand voll Mehl, rührt es damit und läßt es anziehen. Alsdann gießt man Fleischbrühe oder Wasser hinein, thut Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Muskatnuß, ein Stückchen Citrone und ein Gebündchen Petersilie dazu, läßt es eine Zeitlang kochen und seigt dieses durch. Vor dem Anrichten gibt man eine Tasse Rahm mit drei Eigelb verrührt dazu.

Braune (einfache) Sauce. Man röstet einige Löffel Mehl in Butter braun, läßt fein geschnittene Zwiebeln mitrösten, gießt unter Umrühren Fleischbrühe oder Wasser zu, sowie etwas Essig oder ein Glas Wein, thut einige Lorbeer-

blätter,
aufkochen
noch das
Schwein

M
man mit
und Pfe
Essig u
Man gib

Br
in Butt
einer G
welcher
sie zu d

Tr
in Sche
in Butt
läßt sie
Farbe r
Man gib

Gr
Butter,
gehackte
Sardell
wenig
bis es
fleisch.

M
(siehe d
und M
wasser
Citrone
Muschel
milch z

blätter, Schalotten, Salz und Pfeffer dazu und läßt es gut aufkochen. Auch kann man eine Scheibe Citrone und Muskat noch dazu thun. Man gibt die durchgeseihete Sauce über Kalb-, Schweine- oder Wildpret-Fleisch.

Mosstrichsauce (kalt). Vier Löffel voll Mosstrich verrührt man mit einigen gehackten Schalotten, fein gehackter Petersilie und Pfeffer, ferner mit einigen Löffeln Del, ein Paar Löffeln Essig und zwei Eidottern zu einer gleichförmigen Sauce. Man gibt sie zu Rindfleisch, zu Fischen oder auf Fleischsalat.

Braune Mosstrichsauce. Einen Löffel Mehl röstet man in Butter braun, kocht es mit Fleischbrühe, etwas Essig, einer Citronenscheibe und Mosstrich auf zu einer Sauce, welcher man nach Belieben Zucker zusetzen kann. Man gibt sie zu Rindfleisch.

Trüffelsauce. Man schält einige Trüffeln, schneidet sie in Scheiben und brät sie nur leicht mit einigen Schalotten in Butter. Dann gießt man gute Fleischbrühe dazu und läßt sie in dieser ungefähr eine Viertelftunde lang kochen. Farbe und Geschmack verbessert man mit Liebig oder Maggi. Man gibt sie zu Fasanen &c.

Gurkensauce. Man röstet etwas Mehl gelbbraun in Butter, thut dazu fein geschnittene eingemachte Gurken, gehackte Zwiebeln, Kapern, Muskat, Pfeffer, klein gehackte Sardellen und ein Lorbeerblatt, gießt Fleischbrühe und ein wenig Wein, sowie Citronensaft dazu und läßt sie kochen bis es eine dickliche Sauce ist. Man gibt sie zu Rindfleisch.

Muschelsauce. Man kocht die Muscheln wie gewöhnlich (siehe dies), befreit sie von den Härten, macht von Butter und Mehl eine helle Schwiße, die man mit dem Muschelwasser zu einer sämigen Sauce aufkocht, schmeckt sie mit Citronensaft, Pfeffer und sehr wenig Salz ab und gibt die Muscheln hinzu. Paßt zu allen Fischarten; auch zu Kalbsmilch &c.

Zwiebelsauce mit Rahm. Man schwitzt einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter weich, rührt einige Löffel Mehl hinein, läßt dieses mit schwitzen und kocht es dann mit Rahm oder Milch zu einer Sauce auf, die man durch Fleischbrühe verdünnt. Diese Sauce ist sehr gut über gekochte Kartoffeln.

Zwiebelsauce. Man schneidet mehrere Zwiebeln recht dünn, thut sie in einen Topf, gießt $\frac{1}{4}$ Liter heiße Fleischbrühe darauf, thut ein Stück Butter, so groß etwa wie ein halbes Hühnerei, ein wenig Pfeffer und eine gute Hand voll Weckmehl dazu und läßt dies kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Man gibt die Sauce zu warmem Rindfleisch.

Dillsauce. Schwitze 2 Löffel Mehl in 60 Gr. Butter hellgelb, füge 2 Löffel Rahm und 1 Löffel guten Essig hinzu, fülle mit fast $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe auf und rühre die Sauce glatt und dicklicht. Dann füge eine Hand voll feingehackten Dill hinzu, worauf die Sauce nicht mehr kochen darf. Paßt zu Zunge oder Fisch.

Meerrettigsauce. 1) warme: man kocht den geriebenen Meerrettig mit Fleischbrühe auf und thut gegen das Ende ein Stückchen Butter, wenig Mehl, Salz und etwas süßen Rahm dazu. Man darf nicht zu lange kochen lassen.

2) kalte: man rührt geriebenen Meerrettig, einen Borsdorfer Apfel oder auch ohne diesen, etwas Fleischbrühe und Essig zusammen und macht durch Zucker angenehm süß.

Rohe Meerrettigsauce mit Rahm. Man rühre eine Tasse dicke süße Sahne und eine halbe Tasse Essig mit Salz und Zucker und mische so viel soeben erst abgeriebenen Meerrettig hinzu, daß es eine dicke Sauce wird. Sie wird neben geschmolzener Butter zu gekochten Fischen, besonders zu Karpfen gegeben.

Auf andere Art: Man rühre ein oder zwei frische rohe Eidotter mit Essig, Del, Zucker, Pfeffer und Salz eine gute Weile und mische den feingeriebenen Meerrettig hinein. Paßt sehr zu Fisch.

pe
geschwigt
nach de
und fei
Suppen

Da
geschnitt
es durc
Man l
halben

D
durchgef
drei Ei
unter b
man da

R
zugedeck
Schinker
filie, e
Meerret
wein, S
Einbre
füge 4
über ge
und str

R
braun
bis vie
Löffel S

C
viel M
zerquir
das zu
etwas

Petersiliensauce. Butter und Mehl werden zusammen geschwitzt, Bouillon oder Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter und feingehackte Petersilie durchgerührt. Paßt sowohl zu Suppenfleisch wie zu Kartoffeln.

Vanillesauce. Man kocht ein Stück Vanille, das klein geschnitten ist, in einem achter Liter Milch tüchtig aus, seigt es durch und verrührt es dann glatt mit 15 Gr. Mehl. Man läßt dies langsam aufziehen mit vier Eigelb, einem halben Liter Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.

Oder: Vanille mit Wein und Wasser gekocht und durchgeseiht, läßt man mit einem Theelöffel Kartoffelmehl drei Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, Citronenschale und Zucker unter beständigem Rühren anziehen. Beim Anrichten kann man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu rühren.

Russische Sauce. Man dünste $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gut zugedeckt, in frischer Butter einige dünne Scheiben von rohem Schinken, 3 gehackte Schalotten, einen Löffel gehackter Petersilie, eine Messerspitze Schnittlauch, 2 Löffel geraspelten Meerrettig, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Glas Essig, 1 Glas Weißwein, Pfeffer und Salz. Dann mache man eine weiße Einbrenne aus 1 Löffel Mehl, Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Brühe, füge 4 Eidotter und Fleischextrakt hinzu, lasse die Sauce über gelindem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden und streiche sie durch ein Sieb.

Karamellsauce. 100 Gramm feinen Zuckers werden braun gebrannt und mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm (Milch) mit drei bis vier Eidottern verrührt, nach Belieben auch ein Theelöffel Kartoffelmehl zur Verdickung hinzugefügt.

Chokoladensauce. Ein Viertelliter Rahm und ebenso viel Milch wird mit 130 Gr. Chokolade gekocht und recht zerquirt, dann vier Eigelb und Zucker dazu verrührt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Sollte dies etwas zu dick sein, so kann man mit Rahm noch verdünnen,

Tomatensauce (von Liebesäpfeln). 70 Gr. Butter läßt man in einem Topf heiß werden und gibt 8—10 Tomaten in Stücke geschnitten, etwas Mehl und Salz dazu. Wenn sie recht ausgekocht, schlägt man sie durch und gibt sie zum Rindfleisch. Auch in Saucen zu Kalbfleisch sind Tomaten vortrefflich zu gebrauchen. Nach dem Durchschlagen etwas Zucker zugefetzt, macht den Geschmack der Sauce für Viele angenehmer.

Sagosauce. 70 Gramm Sago werden zuerst in Wasser aufgekocht, dann in einem halben Liter roten Wein gekocht, in dem man später noch 10 Gramm Kartoffelmehl, Zucker, ganzen Zimmt, Citronenschale mitkochen läßt. Statt des Weins kann man auch Milch nehmen. Paßt zu Mehlspeisen und Biddings.

Schaumsauce. Drei ganze Eier werden mit 100 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und etwas Wasser auf dem Feuer schaumig geschlagen und bis an's Kochen gebracht. Man kann die Sauce mit etwas in Wasser angerührter Stärke noch verdicken.

Kirschsauce. Man kernt frische oder getrocknete Kirschen aus, stößt die Kerne in einem Mörser und kocht sie mit dem Fleische der Kirschen in Wasser. Dann reibt man sie durch ein Haarsieb, verdünnt die Sauce mit halb Wasser und halb Wein, thut abgeriebene Citronenschale, Citronensaft, gestoßenen Zimmt und hinreichend Zucker hinzu und kocht sie nun wieder mit Zwieback- oder Weckmehl etwas ein. Sie ist gut zu Biddings, Eierkuchen usw.

Hagebutzensauce. Man kocht die Hagebutten in Wasser weich, schlägt sie durch ein feines Sieb, gießt ein wenig Wein dazu, thut nach Belieben gestoßene Gewürznelken, Citronenscheiben und Zucker dazu und läßt alles zusammen aufkochen.

Fruchtsauce. Himbeer-, Johannisbeer- oder Erdbeer-

syrup
verrühr

M
und ein
reichend
thut ge
Citrone
aufkochen

R
Gelbe
Zucker,
einem
erkaltet

D
schwitzt
Gramm
gefügt.

C
Zucker
geschlag

M
Wein
nebst
dessen
voll R
und lä
daß di

F
Eiern
Mostri
fein.
das m
hinein
nach

syrup wird mit gleichen Theilen Weißwein und Wasser gut verrührt. Die Sauce paßt zu den meisten kalten Puddings.

Milchsauce. Man verrührt Mehl mit etwas Butter und ein paar Eidottern, indem man nach und nach die hinreichende Menge Milch und etwas süßen Rahm zugießt, thut gestoßenen Zucker, Zimmt und auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu und läßt unter fortwährendem Rühren aufkochen. Man gibt diese Sauce zu Puddings u. dgl.

Rumsauce. Von sechs hart gekochten Eiern wird das Gelbe durch ein Sieb getrieben und mit einem halben Pfund Zucker, Citronenschale, dem Saft von einer Citrone und einem halben Liter Wein langsam gekocht. Wenn es etwas erkaltet ist, kommt ein Glas Rum dazu.

Oder: ein Löffel Mehl wird in 60 Gr. Butter geschwigt, nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein drangerührt, 125 Gramm feinen Zucker und ein kleines Weinglas Rum zugefügt.

Cremesauce. Vier ganze Eier, zwei Eigelb, 100 Gr. Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter weißer Wein werden auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce beinahe kocht.

Weinsauce. Man setzt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Wein auf's Feuer, thut Zucker und ganzen Zimmt hinein nebst einer Citronenscheibe und läßt dies kochen. Unter dessen verkleppert man vier Eigelb, rührt ein Theelöffelchen voll Kartoffelmehl dazu, verrührt dies mit dem Gekochten und läßt es wieder ein paar Wallen thun, bis man sieht, daß die Sauce ihre gehörige Steifheit hat.

Mayonnaise. Das Gelbe von 1 bis 2 hart gekochten Eiern und ein rohes Eigelb verrührt man mit etwas Mostsch, ein wenig feinem Zucker, Salz und weißem Pfeffer fein. Dann verrührt man hiermit feines Provencer-Öel, das man anfänglich tropfenweise, später wie einen Faden hineinlaufen läßt und, wenn dies gut verrührt ist, nach und nach Fleischbrühe und noch etwas scharfen Weinessig zufügt.

Hinzufügen kann man nach Belieben Sardellenbutter, Kapern, feingeschnittene Essiggurken, zc.

Oder: Zerdrücke 2 harte Eigelb, füge 3 recht frische Eidotter und ein Löffelchen Senf, sowie das nötige Salz und Pfeffer hinzu, rühre ganz allmählich $\frac{1}{8}$ Liter Provenceröl hinzu, derart, daß stets eine glatte, innig gebundene, während des Rührens steifer werdende Masse da ist. Unter immerwährendem Rühren immer nach einer Seite werden schließlich 3—4 Löffel scharfen Weinessigs, sowie eine Messerspitze voll feinen Zuckers hinzugethan. Diese Mayonnaise muß sehr steif sein.

Man kann die Mayonnaise auch ganz ohne hartes Eigelb machen. Ein frischer Eidotter allmählich mit Del und zeitweise etwas Essig von geschickter Hand verrührt, gibt (mit Salz und Pfeffer) bis zu ein halb Liter Mayonnaise. Will die Mayonnaise gerinnen, so fügt man wenige Tropfen ganz kalten Wassers hinzu.

Gekochte Mayonnaise. Mische 4 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Liter sauern Rahm, füge 4 Löffel Tafelöl, 2 Löffel Essig, Pfeffer, Salz und eine Kleinigkeit Zucker hinzu, stäube einen starken Theelöffel voll Mehl unter Umrühren hinzu (hüte sich vor Klümpchen) und koche das Ganze unter fortgesetztem Schlagen im Wasserbade, bis es dick ist.

Mayonnaise ohne Del. 5 Eigelb, 150 Gramm Butter, 6 Löffel Fleischbrühe, ein halber Löffel Mehl, der Saft einer Citrone, nach Bedarf noch etwas Essig, Pfeffer und Salz werden gut verrührt und im Wasserbade bis zur Steifheit unter starkem Rühren gekocht.

Weisse Mayonnaise. Helles Fleischgelee (Aspik) wird durch Erwärmung aufgelöst, in Eis gestellt und erst tropfen-, später löffelweise mit ebensoviel feinstem Olivenöl, halb so viel Essig, Pfeffer und Salz unter beständigem Schlagen zu einer dicken weißen Sauce verrührt.

Rote Mayonnaise. Die roten Eier des Hummers oder

der Kreb-
nur zu

Me-

mehl we
Viertel
der Sch
benen Z
zur dick

He-

rührt m
Löffel v
gekochte
lauch, E
Gramm
paar L
sammen.
Rindsflei

Sch-

Löffel 2
gutes
halben
Sauce

Te-

fein ver
Löffel f
Citronen
lotten,
so lang
tritt.

T-

Mische
feinsten
Wachho
gekochte

der Krebse werden zerrieben und einer Mayonnaise, die man nur zu Fisch geben kann, zugesetzt.

Weisse pikante Sauce (kalt). 2—3 Löffel Kartoffelmehl werden allmählich mit einem Glase Weißwein, einem Viertel Liter saurem Rahm, 5—6 Löffeln Essig (je nach der Schärfe), ein Achtel Liter Wasser, einer kleinen, geriebenen Zwiebel, Pfeffer und Salz verrührt und unter Quirlen zur dicklichten Sauce eingekocht.

Heringssauce. Die ganz verriebene Milch eines Heringes rührt man mit einem Löffel voll Olivenöl an, thut einen Löffel voll Mostrich, einen Löffel voll Kapern, zwei hart gekochte Eidotter, Pfeffer, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Schalotten und Citronenschale, ferner fein gehackt 40 Gramm Sardellen, die Hälfte vom Hering und zuletzt ein paar Löffel voll Essig dazu und vermengt alles gut zusammen. Die Sauce paßt zu allen kalten Braten und Rindfleisch.

Schwarzwildpret-Sauce. Zwei Löffel Mostrich, drei Löffel Wein, einige Wachholderbeeren, gestoßen, zwei Löffel gutes Del, zwei Eigelb, Salz, Pfeffer, den Saft einer halben Citrone mischt man gut untereinander und gibt die Sauce zu kaltem Wildpret.

Teufelsauce (à la diable.) Vier hart gekochte und fein verrührte Eidotter, sechs Eßlöffel voll roten Wein, vier Löffel feines Del, zwei Löffelchen Senf, der Saft von zwei Citronen, gestoßene Nelken und Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, ein klein wenig Zucker und etwas Essig wird gut so lange zusammengerrührt, bis das Del nicht mehr hervortritt. Diese Sauce paßt besonders zu Wildschweinskopf.

Teufelsauce (à la diable), mit Wachholderbeeren. Mische allmählich 3 Eßlöffel scharfen Senf mit $\frac{1}{4}$ Liter feinsten Dels, füge 2 Löffel feinen Zucker, 20 Stück gestoßene Wachholderbeeren, 5 geriebene Schalotten, 2 zerdrückte, hartgekochte Eigelb, 4 Löffel besten Weinessig, 2 Löffel Rotwein

und etwas gehackte Petersilie hinzu und rührt das Ganze 20 Minuten nach einer Seite hin. Zu kaltem Wildschweinskopf 2c.

Cumberlandsauce (kalt). Rühre zu 150 Gr. Johannisbeergelee 2 Glas Rotwein, 2 Löffelchen voll scharfen Senf, einen kleinen Löffel Provenceröl und einige Löffel brauner Kraftbrühe; würze mit ziemlich viel Pfeffer und Salz. Zu kaltem Wildschwein- oder anderem Braten sehr zu empfehlen.

Remouladensauce. Zwei große geriebene Zwiebeln, drei hartgekochte und feingeriebene Eidotter, acht Theelöffel Senf, vier Eßlöffel feines Del, ein Eßlöffel Zucker, Essig, Pfeffer und Salz, nach Belieben auch drei bis vier gehackte Sardellen, werden eine Weile zusammen gerührt, nicht gekocht, und durch ein Sieb getrieben, wonach noch Kapern hinzugefügt werden können. Diese Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pöckelfleisch.

Sardellensauce, kalte. Ein Viertel Pfund Sardellen entgrätet und hackt man fein, thut dann drei hart gekochte Eidotter, drei Löffelchen Mostrich, etwas gehackte Petersilie und Schalotten, einige Löffel Olivenöl und Essig dazu und rührt es untereinander. Auch kann man Kapern und klein geschnittene eingemachte Gurken dazu thun. Man gibt diese Sauce zu warmem Rindfleisch, zu Preßkopf und dergleichen.

Sauce zu kaltem Fleisch. Vier zerdrückte harte Eidotter und säuern, dicken Rahm rührt man mit einem Löffel recht dick, rührt dann dazu 120 Gramm feines Olivenöl, das man langsam wie einen Faden hineinlaufen läßt und Citronensaft von einer ganzen Citrone, zuletzt thut man dann noch Salz, Essig und Kapern oder geriebene Schalotten hinein und gibt die Sauce zu kaltem Fleisch. Statt des Citronensaftes kann man auch nur Essig nehmen.

X. G e m ü s e.

Einleitung.

Alle frischen Gemüse müssen gut gereinigt, gewaschen, geschnitten und wieder abgespült, aber nicht gewässert werden, da auch beim Gemüse das kalte Wasser seine auslaugende Kraft bemerkbar macht; Kartoffeln machen hier eine Ausnahme. Um die Gemüse schmackhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten: Soll das Gemüse mit Butter gekocht werden, so gebe man zu deren Ersparnis die Hälfte der Butter ins kochende Wasser, die andere Hälfte ins Gemüse, wenn der Topf vom Feuer genommen wird, wodurch der Buttergeschmack stärker hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls ins kochende Wasser gethan und zuletzt ein Stückchen Butter dazu gemischt werden. Nierenfett, Schmalz, Gänsefett und Hammelfett setze man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es vor dem Hinzuthun des Gemüses stark kochen. Unterdes schütte man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und thue es dann mit dem Schaumlöffel in den Topf. Dann gebe man — mit Ausnahme von Hülsenfrüchten — das Salz sogleich zum Gemüse und lasse dieses fest zugedeckt gleichmäßig kochen. Das Nachschütten von Wasser suche man möglichst zu vermeiden. Bei gehöriger Aufmerksamkeit läßt sich bald die gehörige Menge Wasser ermessen; indes ist es immer besser, etwas zu wenig, als zu viel zu nehmen. Man Sorge dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachschütten.

Hülsenfrüchte sollte man abends vorher in kaltem Wasser

einweichen und in diesem aufsetzen. Manche Köche setzen die Hülsenfrüchte mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer, schütten dieses zwei Mal (nach Verlauf von je einer halben Stunde Kochens) ab und lassen sie mit wenig weichem Wasser und einem Stück Butter oder Fett wieder aufgesetzt, in kurzer Brühe ganz langsam kochend, weich werden. Zu allen Hülsenfrüchten darf das Salz erst gegeben werden, wenn sie völlig weich geworden sind.

Erbesen, Bohnen, sowohl weiße als eingemachte, und Linsen, welche sich nicht gut weich kochen, setze man mit einem Stückchen Pottasche oder Soda aufs Feuer und thue nach dem Abschütten wieder etwas hinzu. Den Erbsen nach dem Abschütten einige klein geschnittene Zwiebeln beigefügt, befördert auch das Weichwerden. Noch ist zu bemerken, daß man keine Hülsenfrüchte in älteren, weiß glacierten Töpfen kochen darf; sie bleiben darin hart.

Alle Gemüse, welche des Abkochens bedürfen, müssen in reichlichem Wasser abgekocht werden; das Wasser muß vorher gehörig kochen und damit sie keinen faden Geschmack erhalten und zugleich rascher weich werden, lasse man sie nicht aus dem Kochen kommen. Damit besonders bei solchen Gemüsen, welche eine geraume Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich bei eingemachten Gemüsen der Fall ist, das Wasser nicht davon verkoe, muß zeitig kochendes Wasser nachgeschüttet werden, kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Um den grünen Gemüsen, z. B. Spinat, frisches Stielmus, beim Abkochen ihre grüne Farbe zu erhalten, dürfen sie nicht zu lange kochen, alle Gemüse aber beim Abkochen weder zugedeckt, noch darnach an die Luft gestellt werden.

In Fäßchen oder Töpfen eingemachte Gemüse — Bohnen und Stielmus — kocht man wo möglich am vorhergehenden Tage ganz weich ab und setzt sie dann über Nacht in kaltes Wasser, damit die Säure herausziehe, und wässere solche am anderen Morgen so lange als nötig ist, ehe sie fertig gemacht werden. Das Abrühren einiger Gemüse mit Mehl

oder
gar ge
den T
ist es
Geschm
weg zu
Kochen
hinein
sein, s
mache
Wasser
schwen
völlig
Unrüh
Fett u
sichtige
sich an
erford
gar zu
vom
dünne
sie.
Butter
Pfeffe
sie fa
läßt
Löffel
ein m
auch
kocht

oder Gidottern darf erst dann geschehen, wenn solche völlig gar geworden sind.

Beim Anbrennen des Gemüses darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin gerührt werden, am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten, das im Topfe Hängenbleibende aber weg zu lassen, Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, mache etwas Mehl darin recht gar, rühre Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte und schwenke das Gemüse darin durch.

Noch ist es eine Hauptbedingung, alle Gemüse luftig, völlig weich und saftig zu kochen und sie nicht durch starkes Umrühren breiig zu machen. Wird sogleich das gehörige Fett und Salz dazu gethan, so bedarf es kaum eines vorsichtigen Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wie viel Zeit zum Garwerden jeden Gemüses erforderlich ist — läßt sich nicht genau bestimmen, da dies gar zu sehr von der Beschaffenheit und Menge, sowie auch vom Feuer abhängt.

Gelbe Rüben. Man schabt die Rüben, schneidet sie in dünne längliche Stückchen oder in dünne Scheiben und wäscht sie. Dann dämpft man fein geschnittene Petersilie in etwas Butter, thut die gelben Rüben hinein, Wasser, Salz und Pfeffer dazu, rührt sie um und läßt sie dämpfen. Sind sie fast weich, so streut man einen Löffel Mehl darüber, läßt es umgerührt etwas mitdämpfen und gießt mehrere Löffel Fleischbrühe und zwei Löffel Rahm dazu, damit sie ein wenig Sauce bekommen. Statt der Fleischbrühe ist auch Bratenjüs sehr gut.

Junge gelbe Rübchen. Man schabt sie nur wenig und kocht sie ganz langsam in wenig Wasser und Butter weich.

Schließlich streut man sehr wenig Mehl und gehackte Petersilie darüber, läßt noch kurze Zeit dämpfen und gibt ein paar Löffel Rahm dazu.

Rübchen mit Erbsen. So lange die Rübchen klein und ganz zart sind, schabt man sie nur wenig, läßt sie ganz und kocht sie in wenig Salzwasser weich. Ebenso die Erbsen, entweder gepökelte oder Zuckererbsen. Auch klein geschnittene geschälte Spargeln kann man noch dazu nehmen. Wenn diese Sachen gekocht sind und während das überschüssige Wasser von ihnen abläuft, macht man eine Sauce aus Butter, Mehl, Fleischbrühe, Petersilie, Rahm und Eigelb, thut das Gemüse hinein und läßt es ein wenig damit dämpfen.

Gelbe Rüben mit Kartoffeln und Hammelfleisch. Die gepuhten gelben Rüben schneidet man wie gewöhnlich in längliche Stücke, kocht sie mit der Hammel- oder auch Rindfleischbrühe weich, schwitz dann etwas Mehl mit Butter, verrührt dies mit der Rübenbrühe, fügt gehackte Petersilie dazu und läßt die gelben Rüben noch etwas damit kochen. Während dessen läßt man geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln weich kochen, gießt das Wasser ab und mischt sie zu den gelben Rüben. Hierauf richtet man dies über dem Hammel- oder Rindfleisch an, welches man dazu zerschneidet, oder man gibt beides besonders.

Weisse Rüben. Die Rüben werden geschält, in längliche dünne Stücke geschnitten und in Salzwasser ziemlich weich gekocht. In einer Kasserole läßt man Mehl mit Butter dämpfen, aber kaum gelblich werden, thut die Rüben hinein, nach Geschmack Zucker dazu oder nicht, gießt etwas Fleischbrühe hinein und läßt die Rüben dämpfen, bis sie so weich sind, daß sie auf der Zunge zergehen. Man gibt Hammelfleisch oder Koteletten dazu.

Weisse Rüben mit Kartoffeln. Man schneidet geschabte Rüben und geschälte Kartoffeln abgesondert in Würfel, kocht

zuerst
die Kar
man ei
läßt es
Kartoff
ablaufen
Petersi
brühe,
damit
Regel

abgefo

man f
gut ab
der L
weich
läßt r
thut d
läßt f
noch e
Als d

in ha
etwas
Salz
weiße
zusam
weich,

nach
Dann
kochen
Dann

zuerst die Rüben in Wasser, thut, wenn sie halb weich sind, die Kartoffeln dazu und läßt beide gar kochen. Nun dampft man einen guten Löffel Mehl in Hammelfett oder Butter, läßt es aber nicht gelb werden und rührt die Rüben und Kartoffeln, nachdem man das Wasser in einem Sieb hat ablaufen lassen, hinein, thut Salz, Pfeffer und fein gehackte Petersilie dazu, gießt etwas Hammelfleisch- oder Rindfleischbrühe, sowie ein paar Löffel Rahm darauf und läßt sie damit umgerührt noch etwas dampfen. Man gibt in der Regel Hammelfleisch dazu.

Auxalis-Rübchen. Nachdem die Rübchen gepuzt und abgekocht sind, bereite man sie zu wie die Schwarzwurzeln.

Teltower Rübchen. Wenn diese schon welk sind, legt man sie zuerst zwei Stunden in kaltes Wasser, wäscht sie gut ab, schabt sie, schneidet die stärkeren ein oder zwei Mal der Länge nach durch und kocht sie in Wasser, bis sie ganz weich sind, wozu sie ein paar Stunden brauchen. Dann läßt man Butter mit sehr wenig Zucker gelbbraun werden, thut die Rüben hinein mit Salz, gießt Fleischbrühe zu und läßt sie ganz weich kochen, nachdem man gegen das Ende noch etwas in Butter braun geröstetes Mehl zugerührt hat. Als Beilage dienen Hammelfleisch, Gans und Ente.

Schwarzwurzeln. Die Wurzeln werden abgeschabt und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Dann rührt man etwas Mehl in Butter an, thut die Schwarzwurzel hinein, Salz und Muskat dazu, gießt Fleischbrühe und einen Tropfen weißen Wein dabei, rührt mit einigen Löffeln Rahm alles zusammen und läßt es durchkochen, bis die Wurzeln ganz weich, aber nicht verkocht sind.

Spargeln. Den Spargeln schneidet man der Länge nach die Schale ab, wäscht sie und bindet sie in Gebinde. Dann lege man sie in kochendes Salzwasser und läßt sie kochen, bis sie weich sind (mindestens drei Viertelstunden). Dann nimmt man sie heraus, läßt das Wasser gut ablaufen

und entfernt den Faden. Man gibt Spargel-, holländische oder Rahmsauce dazu oder nur frische heiße Butter mit fein gehackter Petersilie. Manche lieben den abgekochten Spargel nur mit Del und Essig, die Jeder bei Tisch nach Belieben nimmt, weil angeblich so der eigentümliche Spargelgeschmack am reinsten hervortritt. Das Wasser, in welchem die Spargeln gekocht sind, sollte man nicht weggießen, sondern zu Suppen, Saucen, Einbrennen &c. verwenden.

Kohlrabi. Man schält zarte Kohlrabi, schneidet sie in dünne Scheiben und setzt sie in kochendem Salzwasser bei. Wenn man das Grüne dazu liebt, so sucht man das Zarte davon aus, schneidet es fein und kocht es abgedondert oder mit dem Weißen zusammen. Ersteres gibt eine schönere Schüssel. Wenn sie gar gekocht sind, läßt man das Wasser in einem Sieb gut ablaufen. Für das Weiße allein oder mit dem Grünen zusammen läßt man einen Löffel Mehl in Butter etwas anziehen, thut jene hinein, Salz, Pfeffer, Muskat, einige Löffel Rahm oder auch Milch dazu und läßt noch ein wenig kochen. Macht man das Grüne besonders, so thut man für dieses Butter oder etwas Bratenfett in eine Kasserole, rührt einen halben Löffel Mehl hinein, dazu das feingewiegte Grüne, Salz, Pfeffer, gießt noch etwas Fleischbrühe hinzu und läßt etwas dämpfen. Zum Anrichten macht man auf der Schüssel aus dem Grünen einen Kranz und in diesem richtet man das Weiße an.

Gefüllte Kohlrabi. Von jungen Rüben wird ein Deckel abgeschnitten, die Rübe mit dem Aushüßelöffel ausgehöhlt, der Deckel darauf gelegt und sie in einer flachen Kasserole mit Salzwasser nicht zu weich gekocht. Die Füllung besteht aus $\frac{1}{2}$ Pfund rohem gehacktem Kalbfleisch, oder Bratenresten, welches mit 40 Gr. Butter und zwei fein zerriebenen gekochten Eidottern durch ein Sieb passiert und mit Petersilie und Salz gedünstet wird. Man füllt damit die Rüben, macht eine helle Buttersauce, stellt die gefüllten Rüben

hinein
Kohlrabi

Alte
Harte, f
zenes k
gar koch
ablaufen
aus Bu
und Mu
nur mi

Se
Scheibe
Dann r
Sellerie
Salz,
brühe
wenig k

Sp
usw. un
dann d
hackt d
Butter
Spinat
und M
Eine S
beffert
Man g

P
den Sch
Salzwa
in But
Petersil
dazu, r
Beliebe

hinein und läßt sie dünsten. Die Füllung genügt für 16 Kohlrüben.

Artischocken. Man schneidet den Stiel, das Grüne und Harte, sowie die Stachelspitzen ab, bringt die Artischocken in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie in ungefähr 2 Stunden gar kochen. Dann läßt man das Wasser in einem Sieb ablaufen und richtet sie in einer weißen Sauce an, die man aus Butter, Mehl, etwas Essig und Brühe, Eigelb, Salz und Muskat bereitet hat, oder man ißt sie (wie in Frankreich) nur mit Del und Essig.

Sellerie. Die Sellerieknochen werden gut geschält, in Scheiben geschnitten und in Wasser mit Salz gar gekocht. Dann rührt man etwas Mehl mit Butter an, thut die Sellerie, nachdem das Wasser gut abgelassen ist, hinein, Salz, Pfeffer, Muskat, Rahm dazu, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser darauf und läßt ungerührt noch ein wenig kochen.

Spinat. Man entfernt vom Spinat die starken Stiele usw. und läßt ihn in kochendem Wasser weichkochen. Alsdann drückt man das Wasser in einem Sieb gut aus und hackt den Spinat fein. In einer Kasserole macht man Butter heiß, läßt Mehl etwas damit anziehen, thut den Spinat hinein, rührt ihn mit Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskat und läßt ihn langsam darin noch etwas dämpfen. Eine Hand voll Sauerampfer mitgekocht und gehackt, verbessert den Geschmack, aber nicht die Farbe des Spinats. Man gibt gebackene oder verlorene Eier zum Spinat.

Pellerbsen. Wenn die noch nicht zu starken Erbsen aus den Schoten genommen sind, läßt man sie in wenig kochendem Salzwasser weich kochen. Dann dämpft man etwas Mehl in Butter, thut die Erbsen hinein, Salz, fein gehackte Petersilie und ein paar Löffel Rahm, sowie etwas Fleischbrühe dazu, rührt um und läßt sie noch ein wenig dämpfen. Nach Belieben kann man auch etwas Zucker dazu thun.

Oder: Man gibt die nur in Salzwasser weich gekochten Erbschen (s. g. Schnabelerbsen gelten als eine besonders gute Sorte) mit einem Stück frischer Butter (in die nach Belieben gehackte Petersilie geknetet ist) darüber auf den Tisch.

Man kann die Erbschen auch gar nicht kochen, sondern in Butter weich dünsten lassen, doch verlieren sie leicht dadurch ihr schönes Aussehen.

Zuckererbsen. Man zieht die Fäden von den Schoten ab, thut diese in kochendes Wasser und läßt sie weich kochen. Dann läßt man sie noch etwas dämpfen in Butter mit feiner Petersilie und thut Salz dazu. Oder man dämpft sie ungekocht in Butter mit Salz und Petersilie, Fleischbrühe und mit etwas Mehl weich.

Eingemachte Zuckererbsen. Man schüttet zuerst kochendes Wasser darüber und läßt sie damit kalt werden. Dann thut man sie da heraus in kochendes Wasser, läßt sie gar kochen und bereitet sie ferner wie die vorigen.

Erbsenpurée. Die ausgelesenen trockenen gelben oder grünen Erbsen kocht man mit einer Sellerieknolle in Scheiben geschnitten und ein oder zwei ganzen Zwiebeln weich. Dann schlägt man sie durch ein Sieb, läßt das Durchgeschlagene wieder warm werden oder, wenn es zu dünn ist, einkochen, salzt es, gibt Bratenfett hinzu und gießt braune Butter mit gerösteten, fein geschnittenen Zwiebeln darauf. Man gibt sie allein oder mit Sauerkraut zu Schweineknöchelchen, geräuchertem oder frischem Schweinefleisch.

Dicke Bohnen. Wenn diese noch ganz klein und zart sind, kann man sie mit den Schoten kochen. Nachdem diese gepuht sind, thut man sie in kochendes Wasser und kocht sie gar. Dann dämpft man sie mit Butter, etwas Mehl, Schweinefleischbrühe oder anderer Brühe oder Wasser, mit fein gehackter Petersilie und ein wenig Bohnenkraut, Rahm, Salz und Pfeffer. Wenn die Schoten größer sind, so nimmt man die Bohnen heraus und bereitet diese allein

auf di
und g
Länge
Wasser
heiß,
Peters
Brühe
sie ein
Rahm
in Bu
nur m
an, di
herges
dem S
sie kal
Regel
beim
in kal
kaltem
dann
indem
es dar
Brühe
(nach
dazu,
die B
gemad
gebach
ganzen

auf dieselbe Weise zu. Die beste Beilage ist geräuchertes und gekochtes Schweinefleisch warm dazu.

Schneidbohnen. Gut abgezogen werden sie fein der Länge nach oder quer in Stücke geschnitten, in kochendes Wasser gethan und weich gekocht. Man macht dann Butter heiß, rührt etwas Mehl hinein, dämpft es mit fein gehackter Petersilie, thut die Bohnen nebst Salz, Pfeffer, etwas Brühe und nach Geschmack ein wenig Essig dazu und läßt sie ein wenig kochen. Dann rührt man noch ein paar Löffel Rahm dazu und richtet sie nun an.

Oder: Man dämpft die Bohnen mit dem nötigen Salz &c. in Butter weich. Je nach Geschmack richtet man sie dann nur mit einem Stückchen frischer Butter oder in einer Sauce an, die man aus etwas Mehl und Rahm mit der Brühe hergestellt hat.

Die eingemachten oder getrockneten Bohnen werden vor dem Kochen mit siedendem Wasser übergossen, worauf man sie kalt werden läßt und dann beithut. Man gibt in der Regel weiße Bohnen dazu, die besonders zubereitet und beim Anrichten um die grünen herum gelegt werden.

Weisse Bohnen. Man legt diese eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, gießt dieses morgens ab, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Als dann läßt man das Wasser ablaufen und macht eine Brühe, indem man Mehl mit Butter ein klein wenig gelb röstet, es dann mit Fleisch- oder Bratenbrühe aufrührt. In diese Brühe thut man nun die Bohnen, legt eine ganze Zwiebel (nach Geschmack mit Nelken besteckt) und ein Lorbeerblatt dazu, streut Salz, Pfeffer und Muskat darüber und läßt die Bohnen aufkochen. Man gibt sie in der Regel mit eingemachten Bohnen oder allein mit geräucherter Wurst oder gebackenen Fischen.

Linsen. Man kocht die ausgelesenen Linsen mit einer ganzen Zwiebel, in die einige Nelken gesteckt sind, (wenn

man den Geschmack liebt ein wenig Knoblauch) und mit einem Lorbeerblatt gar in Wasser. Dann dämpft man etwas Mehl in Butter, gießt die Linsen heiß mit ihrer Brühe dazu, schüttet einen Löffel Essig nach, thut Salz, Pfeffer und Muskat dazu, läßt sie damit aufkochen und rührt noch zwei Löffel Rahm hinein.

Linsensuppe wird zubereitet wie vorstehendes Linsengemüse, nur werden die Linsen durch ein Haarsieb gestrichen, mit Fett geschmelzt und aufs Neue bis zum Kochen erhitzt.

Blumenkohl. Man schneidet vom Blumenkohl die größeren grünen Blätter und den dicken Strunk ab und pugt ihn, so zwar, daß er möglichst ganz bleibt, und thut ihn in kochendes Salzwasser. Wenn er abgebrüht ist, legt man ihn sorgfältig in ein Sieb und läßt das Wasser gut ablaufen. Dann macht man eine weiße (oder holländische s. diese) Sauce aus Butter, Mehl, Blumenkohlwasser oder Fleischbrühe, Rahm und Eigelb mit Salz und Muskatnuß und schüttet diese recht heiß über den Blumenkohl oder läßt diesen auch in der Sauce auf der Schüssel wieder aufkochen. Das Blumenkohlwasser ist noch zu Suppen u. zu gebrauchen.

Gebackener Blumenkohl. Zuerst macht man einen Teig von acht Löffel Mehl, einem Theelöffel voll Olivenöl, etwas Salz, einem Stück Butter von der Dicke eines Eies; wenn dieses gut verrührt ist, thut man noch zwei geschlagene Eiweiß dazu. In diesen Teig taucht man den Blumenkohl, ein Sträußchen nach dem andern und backt sie dann in Butter, bis sie eine schöne helle Farbe haben. Man kann auch den ganzen Blumenkohl fast weich kochen, in eine Form thun, eine Sauce von Butter, Mehl, Fleischbrühe und sauern Rahm darüber gießen, Parmesankäse darüber reiben und das Gericht im Backofen schön gelbbraun backen.

Blumenkohl mit Käse (au gratin). Nachdem der Blumenkohl gekocht ist, wird er in eine Schüssel gelegt und

eine
Weckm
gießt
bis es
1
wenig
ein S
aus V
brühe,
wurde
dert.
Rahm
1
gen C
tern d
Spina
den.
von d
in fin
Wasse
auch
streift
und e
des K
1
Rappe
läßt
ein p
dämpf
Löffel
ihn u
vor d
gießt
mit g
thut

eine passende Sauce darüber geschüttet; dann streut man Weismehl darauf und reichlich geriebenen Parmesankäse, begießt es mit geschmolzener Butter, stellt es in den Ofen, bis es eine schöne helle Farbe hat.

Rosenkohl. Die sauber geputzten Knospen werden in wenig kochendem Wasser zwei- bis dreimal aufgewallt, auf ein Sieb zum Abtropfen gethan und in einer Einbrenne aus Butter, einer Schalotte, 1 Löffel Mehl, die mit Fleischbrühe, Pfeffer und Salz zu dicklichter Sauce verrührt wurde, weich gedämpft, was etwa eine halbe Stunde erfordert. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel dicken Rahm dazu.

Mangold, oder römischer Kohl. Unter den vielfarbigsten Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Die jungen weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche aber nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochendem Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl weich gestovt oder auch mit einer dicklichten Spargelsauce gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas ausgebratenem Speck nicht zu steif gekocht. Zeit des Kochens eine Stunde.

Rotkraut, roter Kappes. Man schneidet ihn auf einem Kappesmesser, nachdem der Strunk herausgeschnitten ist, läßt reichliche Butter heiß werden, thut den Kappes mit ein paar fein geschnittenen Zwiebeln hinein und läßt ihn dämpfen. Nach einer kleinen Stunde thut man Salz, einen Löffel voll Mehl, einen Löffel Essig, Pfeffer dazu und läßt ihn ungerührt langsam und lange dämpfen, hüte sich aber vor dem Anbrennenlassen. Wenn er etwa zu trocken ist, gießt man etwas Fleischbrühe zu. Man richtet ihn gerne mit gebratenen Kastanien an, die man herum- oder hinein- thut und gibt Bratwurst oder Hasenbraten u. dazu.

Weißer Kappes. Man schneidet die Köpfe in vier Stücke, das Harte heraus und kocht sie mit etwas Kümmel in Salzwasser, bis sie weich, aber nicht verkocht sind. Dann rückt man sie vom Feuer, daß sie warm bleiben. Nun macht man Butter heiß, thut etwas Weckmehl, Fleischbrühe, Pfeffer und Salz hinein, läßt in einem Sieb das Wasser vom Kappes ablaufen, legt ihn in eine Schüssel und schüttet die Butter, statt deren man auch Bratenfett nehmen kann, darüber.

Weißer Kappes mit Rindfleisch gekocht. Ein Stück gut durchwachsenes Rindfleisch wird zwei Stunden lang gekocht, dabei gut geschäumt. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, und nachdem sie wieder auf das Fleisch geschüttet, wird Kappes, der, vorher in Stücke geschnitten, abgekocht worden, hinzugethan, Salz darüber und mit dem Fleische und einigen kleinen Kartoffeln, die später dazu gegeben werden, völlig gar gekocht.

Weißer Kappes gekaut wird wie der rote Kappes bereitet.

Weißer Kappes mit Sauce. Man schneidet die Strünke heraus, kocht die Blätter in Wasser weich, drückt sie in einem Sieb gut aus und hackt sie grob. Dann dämpft man einige fein gehackte Zwiebeln in Butter weich, läßt ein paar Löffel Mehl damit schwizen, thut Rahm, Salz und Muskat, sowie etwas Fleischbrühe dazu, läßt dies zu einer Sauce kochen, in welcher man den Kappes noch etwas mitkochen läßt.

Gefüllter Kappeskopf. Man macht die losen Blätter von einem weißen Kappeskopf weg, schneidet den Strunk heraus und auch noch das Herz, hackt dieses dann mit Kalb- oder Schweinefleisch, Schalotten und Petersilie fein und dämpft es ein wenig mit Butter. Man vermengt es mit zwei Eigelb, Salz, Pfeffer und einem geweichten Weißbrödchen. Alsdann füllt man hiermit die Höhlung des

Kap-
kopf
Man
gedän-
gekoch-

kopf;
ihn g-
kochen
und
das
Kalb-
2 E-
heran-
Blat-
hat,
die
Sup-
läßt

tem
Waf-
oder
verr-
dazu
däm-
beste
Sch-
Sau-
Sau-
Wä-

schü-
nim

Rappeskopfes, legt die Blätter darüber, bindet den Rappes-
kopf fest in eine Serviette und kocht ihn in Wasser weich.
Man macht dazu eine weiße Sauce aus Mehl in Butter
gedämpft und etwas von dem Wasser, in dem der Rappes
gekocht war, Muskat und ein paar Eigelb darein gerührt.

Gefüllter Kohl. Man nehme einen recht festen Kohl-
kopf; nachdem man die härtesten Blätter abgemacht und
ihn gut gewaschen hat, lasse man ihn eine Viertelstunde
kochen, lege ihn dann einen Augenblick in kaltes Wasser
und drücke ihn in einem Tuche aus; hierauf nimmt man
das Herz heraus. Dann nehme man ein halbes Pfund
Kalbfleisch und ein halbes Pfund Speck, hacke es fein, thue
2 Eier dazu, fülle damit die Stelle, wo man das Herz
herausgenommen hat und lege auch etwas zwischen jedes
Blatt. Nachdem man das Ganze gut zusammengebunden
hat, koche man es in Fleischbrühe und thue eine Zwiebel,
die mit zwei Gewürznelken gespickt ist, dazu, so wie auch
Suppenkraut, nimmt dann das Fett von der Brühe weg,
läßt sie einkochen und schüttet sie über den Kohl.

Sauerkraut. Man stellt das Sauerkraut mit viel kal-
tem Wasser auf, läßt es weich kochen und drückt dann das
Wasser aus. Dann schneidet man Speck fein in Würfel,
oder man nimmt Butter und läßt diese recht heiß werden,
verrührt nun etwas Mehl damit und thut das Sauerkraut
dazu mit Salz und läßt es langsam vollends gar darin
dämpfen, indem man noch etwas Fleischbrühe zugießt. Die
beste Beilage zum Sauerkraut mit Erbsenbrei ist warmes
Schweinefleisch, Bratwurst &c. Ersteres kann man auch beim
Sauerkraut mitkochen. Tischt man das übriggebliebene
Sauerkraut zum zweiten Male auf, so soll man es beim
Wärmen nicht zudecken.

Sauerkraut, goldgelb. In reichliches kochendes Wasser
schütte das Kraut und lasse es nur 5 Minuten kochen,
nimmt es vom Feuer, lasse es auf einem Sieb abtropfen

und drücke es fest aus, so daß möglichst kein Wasser darin bleibt. Nun gib reichlich Gänse- oder Schweineschmalz mit einer Zwiebel und nach Belieben einem Apfel in einem Topf, fülle das Sauerkraut darauf, gib einige Löffel Fleischbrühe und nach Belieben ein halb Glas Weißwein hinzu und lasse das Kraut wohl zugedeckt weich schmoren, was etwa 4 Stunden in Anspruch nimmt. Salze vor dem Anrichten nach Geschmack, hüte dich vor dem Anbrennen. Dieses ganz vorzügliche Sauerkraut soll tiefgelb (wie altes Gold) aussehen. Es gewinnt noch durch Aufwärmen. Während des Kochens füllen manche Köche von Zeit zu Zeit etwas Champagner zu dem Sauerkraut. Denselben prickelnden Geschmack erreicht man durch Zusatz von etwas doppeltkohlensaurem Natron.

Winterkohlmus. Wenn die Blätter von den Stielen abgestreift, gelesen und grob geschnitten sind, brüht man sie ab, drückt das Wasser aus und hackt sie. Dann röstet man Mehl in Butter stark gelb, dämpft das Kraut darin mit einer fein geschnittenen Zwiebel, Salz, Muskat und Pfeffer, gießt noch Fleischbrühe oder Bratenjus zu und läßt es ganz langsam weich kochen. Man gibt geräucherte Zunge, Schinken, Bratwurst oder Gans als Beilage dazu mit gebratenen Kartoffeln oder Kastanien garniert.

Rübsiel (Stielmus). Von den Blättern der schnell aufgeschossenen Rüben wird das junge Kraut abgestreift, die Stengel werden gut gewaschen, fein geschnitten und weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit dem Schaumlöffel möglichst stark ausgedrückt. Sollte der Rübsiel nicht mehr ganz jung sein und schon etwas Bitteres haben, so setzt man ihn nach dem Abschütten eine Zeitlang in Wasser. Dann wird gute Butter mit etwas Mehl durchgeschwigt, frische Milch, etwas Muskatnuß und Salz, auch noch ein Stückchen Butter dazu gegeben und der Rübsiel soeben darin durchgekocht. Ein längeres Kochen bringt die Sauce zum Gerinnen; es darf diese weder klar her-

vortre
lange
auch a
alsdan

Hopfen
weich.
laufen,
und et
etwas
kochen

worin
gelb g
gewasc
viel B
mit e
Zeit d

thut i
man i
einen
Muskat
müße l
Wirsin
ihn da

Gattun
können
zubere

Wasser
dann
keln i

vortreten, noch das Gemüse einem Mehlbrei gleichen. So lange der Rübstiel noch jung ist, können die ganzen Blätter auch abgestreift, wie Spinat zubereitet werden; sie liefern alsdann ein angenehmes Gemüse.

Hopsen. Man nimmt die jungen Sprößlinge vom Hopfen, putzt sie gehörig und kocht sie in Wasser mit Salz weich. Alsdann läßt man das Wasser in einem Sieb ablaufen, legt sie in eine Kasserole mit einem Stück Butter und etwas Weckmehl, thut Salz und Muskat dazu, ferner etwas Citronensaft oder Essig, läßt sie damit gut durchkochen und richtet sie mit der Sauce an.

Portulak. Es wird ein Stück Butter geschmolzen, worin etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrod gelb gemacht wird, dann werden die abgeschnittenen und gewaschenen Blätter des Portulaks darin durchgeschwigt, so viel Bouillon oder Wasser wie nötig ist, dazu gethan und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt. Zeit des Kochens kaum $\frac{1}{4}$ Stunde.

Wirsing. Man schneidet ihn nach Belieben fein und thut ihn in kochendes Wasser, bis er weich ist. Dann drückt man in einem Sieb das Wasser aus. Nun verrührt man einen Löffel Mehl in heißer Butter, thut Salz, Pfeffer, Muskat und Fleischbrühe oder Bratensauce dazu, das Gemüse hinein und läßt es durchkochen. Viele hacken den Wirsing, nachdem er weichgekocht ist, wie Spinat und rühren ihn dann in die beschriebene Sauce.

Runkelrübenblätter. Die Runkelrüben gehören zu der Gattung des früher erwähnten Mangold und die Blätter können auf gleiche Weise zu einem wohlschmeckenden Gemüse zubereitet werden.

Salat gekaut. Man kocht den gesäuberten Salat in Wasser weich, drückt das Wasser aus und zerschneidet ihn dann etwas. Nun kocht man einige klein geschnittene Zwiebeln in Butter weich, rührt zwei Löffel Mehl und Rahm

dazu, thut Salz, Muskat und Fleischbrühe dabei und läßt hierin den Salat noch eine kurze Weile kochen.

Kartoffeln, gekochte (Salzkartoffeln). Die geschälten und in mehrere Stücke geschnittenen, oder auch ganz gelassenen Kartoffeln setzt man mit nur so viel Wasser, daß es bis ungefähr zur Mitte der Kartoffeln geht und mit Salz auf's Feuer und läßt sie weich kochen. Man schüttet dann das Wasser ab, läßt sie noch zwei Minuten im Geschirr stehen, schüttelt sie während dessen ein paar Mal durcheinander und richtet sie sogleich mit heißer frischer Butter an. Läßt man die Kartoffeln stehen, so verlieren sie an Aussehen und werden leicht hart. Man kann auch fein gehackte Petersilie oder Schnittlauch oder gelb geröstete Zwiebeln darüber streuen.

Pellkartoffeln. Mehligte Kartoffeln wäscht man sauber, schneidet in der Mitte ein Stückchen Schale nicht ganz ringsherum ab, kocht sie unter öfterem Schütteln in Salzwasser gar, gießt das Wasser ab, läßt die Kartoffeln auf dem Herde noch kurze Zeit im eigenen Dampfe stehen, gibt sie in einer Serviette sehr heiß zu Tisch mit frischer Butter und neuen Heringen.

Kartoffeln mit Zwiebeln. Die geschälten Kartoffeln schneidet man in Scheiben, macht dann ein gutes Stück Butter heiß, schneidet darein mehrere Zwiebeln in Scheiben und läßt diese gelb werden. Dann thut man die Kartoffeln dazu, schüttet Wasser darauf, bis es darüber steht, streut Salz und Pfeffer darauf und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Alsdann schüttet man die Brühe ab, zerdrückt die Kartoffeln und verdünnt sie wieder etwas mit Essig und der Brühe.

Gebratene Kartoffeln. Geschälte Kartoffeln kocht man ganz oder in Scheiben geschnitten mit Salzwasser halb gar. Dann thut man sie in eine Kasserole mit ziemlich viel heißer Butter und brät sie schön gelb, indem man sie öfters um-

wende
in S
hellbr

Karto
läßt
herau
Salz,
ganz
bei r
sowie

die m
gar g

schält
ben.
Schm
und
langf

Karto
terdes
krüm
rührt
Essig
kann
sauc

Meh
Scha
und
zu g
gewa

wendet. Man kann auch übrig gebliebene Salzkartoffel in Scheiben geschnitten, in Butter, Schmalz oder Bratenfett hellbraun braten.

Gebackene Kartoffeln (Pommes frites). Mehltreiche Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben oder Streifen, läßt sie in heißem Schmalz hellgelb werden, nimmt sie heraus auf ein Sieb zum Abtröpfeln, bestreut sie mit feinem Salz, rückt dann das Schmalz auf's offene Feuer, daß es ganz kochend wird, gibt die Kartoffeln nochmals hinein, die bei richtiger Behandlung sich aufblähen müssen und gibt sie, sowie dies geschieht, ganz heiß zu Tisch.

Zu Gemüse gibt man gerne kleine runde Kartoffelchen, die mit dem Ausstecher ausgestochen, in heißem Schmalz gar gemacht und mit Salz überstreut aufgetragen werden.

Geröstete Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln ungeschält in Wasser gar, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Nun macht man in einer Kasserole Butter oder Schmalz, Fett heiß, thut die Kartoffeln hinein mit Salz und Pfeffer, drückt sie mit einem Löffel an und läßt sie langsam gelb dämpfen.

Kartoffeln mit Sauce. Man schneidet die geschälten Kartoffeln in Stücke und kocht sie in Salzwasser gar. Unterdeffen macht man Butter heiß, thut ziemlich viel Brodkrümmeln hinein und läßt diese schön gelb werden. Dann rührt man einen halben Schoppen Rahm und einen Löffel Essig hinein und gießt die Sauce über die Kartoffeln. Auch kann man die Kartoffeln mit weißer oder brauner Mehlsauce zubereiten.

Brühkartoffeln (à la maitre d'hotel). 2 kleine Löffel Mehl werden mit einem guten Stück Butter, 2 gehackten Schalotten, einem gehäuften Löffel feiner Petersilie, Pfeffer und Salz geröstet und nach und nach mit 1 Liter Brühe zu glatter Sauce verrührt. Dann schneidet man die rohen, gewaschenen Kartoffeln in Scheiben oder länglichen Stücken

in die Sauce, deckt den Topf gut zu und läßt ihn bei schwacher Hitze schmoren, bis alle Kartoffeln ganz weich (nicht verkocht) sind. Vor dem Anrichten schmeckt man die Kartoffeln auf den richtigen Salzgehalt ab und rührt noch ein Stückchen frische Butter hinein. Die Sauce darf nicht zu „lang“ sein, soll aber die Kartoffeln bedecken.

Englische Kartoffeln. Dicke Kartoffeln werden geschält und mit dem Stecher ausgestochen, so daß sie in Form einer Baumnuß sind. Man läßt ein Stück frischer Butter heiß werden, gibt die gewaschenen Kartoffeln hinein und gießt so viel Fleischbrühe hinzu, daß sie eben bedeckt sind, salzt und reibt Muskatnuß darüber. Beim Kochen und Einrühren muß man sorgen, daß sie nicht zerfahren. Kurz vor dem Anrichten wird so viel saurerer Rahm hinzugerührt, daß es eine dickliche Sauce wird. Cervelatwurst, Koteletten u. eignen sich als Beilage dazu.

Kartoffeln mit Speck. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kocht man mit wenig Salzwasser gar. Unterdessen schneidet man Speck und eine Zwiebel in kleine Würfel und läßt diese auf dem Feuer zergehen, zerdrückt nun die Kartoffeln und verrührt sie mit dem Speck.

Gefüllte Kartoffeln. Große Kartoffeln werden geschält, ausgehöhlt, mit einem Füllsel von Fleischresten (siehe dieses) gefüllt, die Höhlung durch ein Stückchen Kartoffel verschlossen und die Kartoffeln in Schweinefett weich gebacken.

Kartoffelkroquetten. Ungeschälte Kartoffeln kocht man gar, schält sie und treibt sie durch ein Sieb. Nun verrührt man einige ganze Eier, einige Löffel sauren Rahm, fein geschnittene Petersilie und Schnittlauch, sowie das nötige Salz. Daraus formt man längliche Klößchen. Sollten diese nicht gut zusammenhalten, so mischt man etwas Mehl in den Teig. Diese Klößchen rollt man in Eigelb, dann in Weizenmehl und backt sie in völliger Butter.

Schneeweißes Kartoffelpuree darf vor dem Anrichten

nicht
Tisch
gegoss
ein S
schen.
warm
unter
bis fi
gen k
man
chen f
schma

nis (
der S

Schal
ben,
läßt
Speck
ein m
dies
gesch
läßt
Löffel
begrä

in S
schüt
vorh
Kart
Weil

in S

nicht stehen, sondern muß unmittelbar vom Feuer auf den Tisch kommen. Sind die geschälten Kartoffeln gar und abgegossen, so zerquetsche man sie oder drücke sie sofort durch ein Sieb. Später lassen sie sich nicht mehr gut durchquetschen. Soll angerichtet werden, setzt man die bis dahin warmgestellten Kartoffeln zum Feuer, salzt sie und gießt unter kräftigem Rühren nach und nach so viel Milch hinzu, bis sie gut sind. Nur durch fleißiges Rühren oder Schlagen können sie wie schneeweißer Schaum werden; auch muß man das Maß der dazu nötigen Milch kennen. Ein Stückchen frische Butter, darunter gerührt, verbessert den Geschmack.

Schinken-Kartoffeln. Diese werden wie Heringsbegräbnis (s. d.) zubereitet mit dem Unterschiede, daß man statt der Heringe klein gehackten gekochten Schinken nimmt.

Herings-Kartoffeln. Man kocht die Kartoffeln in der Schale mit Salz gar, schält sie und schneidet sie in Scheiben, wonach man sie jedoch warm zu halten sucht. Dann läßt man einige fein geschnittene Zwiebeln in Butter oder Speck gelb werden, rührt etwas Mehl dazu, dann Wasser, ein wenig Salz, gestoßenen Pfeffer, ein wenig Essig, läßt dies kochen und thut die ausgegräteten, zu kleinen Würfeln geschnittenen Heringe und zuletzt die Kartoffeln dazu. Man läßt dann alles zusammen recht durchkochen und rührt einige Löffel Rahm hinein. Eine andere Art siehe unter Heringsbegräbnis.

Kartoffeln mit Buttermilch. Nachdem die Kartoffeln in Salzwasser gar gekocht sind, gießt man das Wasser ab, schüttet reichlich Buttermilch hinzu, thut fein gewürfelten, vorher gelb gebratenen Speck dabei und läßt damit die Kartoffeln unter öfterm Umrühren nun noch eine kleine Weile kochen, worauf man sie anrichtet.

Saure Kartoffeln. Kartoffeln werden geschält, gekocht, in Scheiben geschnitten und mit sauren zerschnittenen Gur-

fen, mit etwas Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian vermenget. In einer Kasserole röstet man Speck; wenn er braun wird, rührt man einige Löffel Mehl hinein und läßt es schmoren, thut die Kartoffeln dazu, rührt alles mit Salz, kochendem Wasser, etwas Essig zusammen und läßt noch einmal aufkochen.

Kartoffeln mit Eiern. Eine Schicht gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln wird in eine Pfanne auf zerlassene Butter gelegt, darauf eine Schicht hartgekochte und in Scheiben geschnittene Eier mit Salz und Pfeffer, dann wieder Kartoffeln mit Salz. Diese belegt man nun mit Butter und saurem Rahm, streut Weckmehl darüber und backt es, daß es eine gelbe Kruste bekommt.

Petersilien-Kartoffeln. Petersilie oder andere Gartenkräuter röstet man mit Mehl ein wenig in Butter, gießt Fleischbrühe dazu und legt die gekochten und in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein; man kann auch die Sauce zuerst machen, die Kartoffeln roh hineinschneiden und sie gut zugedeckt weich dämpfen lassen.

Kartoffelnudeln. Man nimmt einen starken Suppenteller voll gekochter, geriebener Kartoffeln, schüttet sie auf ein Brett, macht in die Mitte derselben ein Loch, in welches man etwas Mehl, 4 ganze Eier, 4 Löffel Rahm, ebenso viel Butter und ein Löffelchen Salz thut. Dies verarbeitet man dann zu einem Teige, zu welchem man fortwährend etwas Mehl streut, bis er sich ziehen läßt und, wenn man ihn durchschneidet, kleine Löcher zeigt. Alsdann schneidet man kleine Stückchen davon, rollt diese wie lange Kartoffeln, läßt sie 10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, schüttet sie auf ein Sieb, läßt sie gut ablaufen und brät sie zuletzt in heißer Butter von allen Seiten schön gelb.

Gebratene Kartoffelscheiben mit Aepfeln. Nachdem eine saubere Pfanne mit Butter oder gutem Bratenfett versehen, schneidet man übriggebliebene gekochte Kartoffeln in dünnen

Scheib
in Sc
fest z
Karto
man
wärts
in ein

geback
Fall
auf d
werde
Gemü
waller
und d
müsse

weich
gestri
und
gebra

mit r
schütt
mit d
kochen
kochen
zusam
sie z

Stiel
Dann
und
man

Scheiben hinein, legt darüber halb so viel oder ein Drittel in Scheiben geschnittene säuerliche Äpfel, deckt die Pfanne fest zu und stellt sie auf ein mäßiges Feuer. Sind die Kartoffeln gelb gebraten und die Äpfel weich, so gießt man im Verhältnis zur Masse 1—3 Eßlöffel Wasser seitwärts in die Pfanne, wodurch die Kartoffeln sich lösen und in eine Schüssel geschoben werden können.

Maronen (Kastanien) werden entweder in der Schale gebacken oder als Gemüse und Füllsel zubereitet. Im ersten Fall schneidet man die äußere Schale ein, läßt die Maronen auf der heißen Herdplatte weich und braun, nicht schwarz werden und gibt sie in einer Serviette zu Tisch. Zum Gemüse schält man sie, läßt sie in kochendem Wasser aufwallen, kühlt sie in kaltem ab, zieht die innere Haut ab und dämpft sie in Fleischbrühe mit Fett langsam gar; sie müssen ganz bleiben, aber durch weich sein.

Maronen-Püree. Die Maronen werden wie vorstehend weichgekocht, durch ein Sieb mit etwas mitgekochter Sellerie gestrichen, mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Fleischextrakt und nach Bedarf etwas Bouillon wieder bis ans Kochen gebracht und zu Schweinefleisch, Geflügel &c. gegeben.

Reis mit Hammelfleisch. Das Hammelfleisch setzt man mit wenig Fett auf und läßt es ein wenig anbraten. Dann schüttet man Wasser dazu, thut Suppenkräuter, Salz, Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt hinein und läßt es nahezu gar kochen. Von dieser Brühe nimmt man, um den Reis zu kochen und wenn beide beinahe weich sind, schüttet man sie zusammen und läßt sie vollends gar kochen. Man trägt sie zusammen auf.

Morcheln. Mit einem spitzen Messer löst man den Stiel heraus, putzt und wäscht sie gut ab von allem Sand. Dann macht man Butter heiß, thut die Morcheln hinein und läßt sie langsam dämpfen. Nach einiger Zeit thut man eine Hand voll fein gehackter Petersilie und einen Eß-

Löffel voll Mehl hinzu, schüttet dies gut durcheinander und wenn es noch eine kurze Zeit gedämpft hat, gießt man Fleischbrühe darauf und reibt etwas Muskatnuß darüber.

Trüffeln. Man reinigt und kocht sie mit Salz und Pfeffer gar, trocknet sie ab und richtet sie warm an. Oder man brät sie in Butter weich.

Getrocknete Gemüse. Einen großen Fortschritt hat die neuere Technik in der Erhaltung selbst der zartesten Gemüse durch eine rationelle Austrocknung gemacht. Die neueren Dörrgemüse behalten vollständig ihre Farbe, Aussehen und Wohlgeschmack, sie halten sich, nur in einem Säckchen bewahrt, den ganzen Winter über, bedürfen zur Zubereitung nur eines längeren Aufweichens in Wasser und stellen sich erheblich billiger und angenehmer im Gebrauch als die Blechkonserven. Man hat alle Arten: grüne Erbsen, Bohnen, Rüben, Blumenkohl, Kohlrabi, selbst Kartoffeln usw. zu billigen Preisen. Bei der Zubereitung werden sie, nachdem sie aufgeweicht sind, wie frische behandelt.

XI. Puddinge und Aufläufe.

Kalter Kabinetspudding. Man läßt Rosinen, Citronat, verzußerte Drangenschale, beide letztere recht fein geschnitten, in einem Glase Rum oder Madeira 5—6 Stunden liegen, bis sie aufgeweicht sind. Unterdessen kocht man von einem Liter Milch, 3—4 Eigelb, Vanille oder Vanillezucker und Zucker nach Belieben eine Vanillecreme, stellt einen Teil derselben zurück zur Sauce und mischt unter die andere den Rum, sowie 50 Gramm Gelatine, die man in kochendem Wasser gelöst hat. Hierauf nimmt man eine Porzellan-

Buddi
ohne f
Teil d
Creme
Maron
hat;
fort b
in Sa
Buddi
man d
warne
gießt
gewor
Rum

ganz
Gr. B
Drang
gestoß
ausge
Das
Hälfte
Masse
Butter
hinzu,
den f
wird
gegebe

gerein
klein
und
feuchte
man

Puddingsform, die man mit kaltem Wasser ausgespült hat, ohne sie abzutrocknen, legt auf den Boden derselben einen Teil der in Rum geweichten Früchte, gießt einige Löffel Creme darüber und macht dann eine Lage Biskuit und Maronen, die man auch mit einigen Tropfen Rum befeuchtet hat; man beginnt nun wieder mit Früchten und fährt so fort bis die Form gefüllt ist, die alsdann auf Eis oder in Salzwasser in einen kalten Keller gesetzt wird. Um den Pudding folgenden Tags beim Diner zu servieren, braucht man die Form beim Umstürzen nur einen Augenblick in warmes Wasser zu tauchen. Die zurückbehaltene Sauce gießt man beim Anrichten darüber; sollte sie etwas steif geworden sein, so kann man sie mit etwas Wasser und Rum verdünnen.

Warmer Kabinetspudding. Man nehme 120 Gramm ganz feines Mehl, ebensoviel Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 120 Gr. Butter, sechs frische Eier, 30 Gr. Citronat und 20 Gr. Orangenschalen in Streifen geschnitten, 70 Gr. gröblich gestoßene bittere Makronen, 100 Gr. Sultanrosinen oder ausgesteinte, in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen. Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Hälfte der Butter so lange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt obige Bestandteile nach einander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

Einfacher kalter Kabinets-Pudding. $\frac{1}{4}$ Pfund gut gereinigte Rosinen, ebenso viel Korinthen, nach Gutdünken klein geschnittenes Citronat werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Biskuit und ebensoviel Makronen (beides mit etwas Araf angefeuchtet) in eine Form schichtweise gelegt. Inzwischen hat man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 4—5 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker

(entweder über dem Feuer oder auch nur kalt) gut verrührt, 12—15 Tafeln Gelatine in wenig Wasser aufgelöst, Milch und Gelatinelösung gemischt. Dies gießt man über den Pudding und läßt ihn erstarren.

Prinzregenten-Pudding. Man nehme $\frac{1}{8}$ Pfund ausgekernte Rosinen, ebensoviel Korinthen, ebensoviel feingeschnittene Mandeln und ebensoviel Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund 2 Tage altes Milchbrod (ohne Rinde gewogen!). Das Brod wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst abgeriebener Zitronenschale werden zusammen geschlagen; das Uebrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Man läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbad kochen und gibt eine Himbeersauce dazu.

Pudding (Auflauf) von geriebenem Weißbrod. Sechs Eßlöffel voll geriebenen Weißbrods röstet man in Butter hellbraun, rührt $\frac{1}{2}$ Liter Milch, vier Eigelb und später das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, sowie den nötigen Zucker hinzu, gießt das Ganze in eine Form und backt oder kocht es.

Zwieback-Pudding oder -Auflauf. Man weicht 4—6 Zwiebacke in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, verrührt sie mit einem Stück frischer Butter über dem Feuer, fügt den nötigen Zucker, 4 Eigelb, sowie den Schnee von 2 Eiweiß hinzu; von dem Schnee der andern beiden Eiweiß macht man mit Zucker eine dicke Schicht Glasur über den Pudding, den man in nicht zu heißem Ofen backt.

Milchbrod-Pudding. Drei Milchbrödchen werden abgerieben, in Wasser geweicht und fest ausgedrückt; dann verrührt man sie mit 120 Gr. großer Rosinen, ebenso viel Zucker. 6 Eiern, deren Weiß zu Schnee geschlagen ist und läßt dies zusammen eine Stunde in der Form kochen. Hiernach

setzt man es noch eine Stunde lang mit dem Wasser, aber ohne Deckel, in den Ofen.

Semmel-Pudding. Das Innere von 4 Milchbrödcchen wird mit süßem Rahm oder warmer Milch geweicht, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eigelb gut verrührt, dazu $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln und Citronenschale, alles dann mit dem Milchbrod und zuletzt mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß verrührt und dann in der Form gekocht.

Weißbrod-Pudding. Zu einem Pudding für 8 oder 9 Personen braucht man etwa 1 Pfd. Weißbrod, 120 Gr. Butter, 5 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, stark 60 Gr. Korinthen, Zimmt oder Citronenschale und ein halbes Glas Rum oder Arrak. Ein Zusatz von 30 Gramm feingeschnittenen oder gröblich gestoßenen Mandeln und 4 Gr. Citronat macht den Teig besonders fein. Das Weißbrod wird abgeschält, gerieben über Feuer mit der Hälfte der Butter gerührt, bis es recht heiß geworden, die Rinde mit Milch zu einem dicken Brei gekocht und fein gerührt. Dann reibt man die übrige Butter weich, rührt nach und nach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen, das etwas abgekühlte Weißbrod hinzu, sowie den festen Schaum vom Eiweiß und zuletzt den Rum. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht und eine Schaumweinsauce oder Rumsauce dazu gegeben.

Brodpudding. 100 Gramm geriebenes Brod werden mit ein paar Theelöffel Wein befeuchtet, ein ganzes Ei und 6 Eidotter, 120 Gramm Zucker, Citronenschale, Nelken und Zimmt eine halbe Stunde lang damit verrührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dann langsam dazu gemischt, und wenn man will 120 Gramm gestoßene Mandeln dazu und alles in einer Form gekocht.

Pudding mit Rumsauce. 150 Gramm Butter kocht man in $\frac{1}{4}$ Liter Milch, läßt 150 Gramm Mehl in beständigem Rühren etwas mitkochen; während dieses erkaltet,

werden 6 Eidotter, 130 Gramm Zucker und Citronenschale gut zu obigem verrührt, ebenso das zu Schnee geschlagene Eiweiß zwei und eine halbe Stunde gekocht. Man macht dazu eine Rum sauce.

Griesmehl- oder Reispudding. Gries und Reis werden in Milch gekocht; Reis an zwei Stunden, Griesmehl wenige Minuten; $\frac{1}{4}$ Pfund Butter verrührt man während dessen mit drei bis vier Eigelb zu Schaum, thut dazu $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, Citronenschale, verrührt dies nun mit dem gekochten und erkalteten Brei und dazu zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man backt oder kocht dann den Pudding. Einfacher lassen sich beide Puddings auch ohne Eier herstellen, indem man den Gries zc. in Milch mit Zucker dick genug einkocht, ihn in eine irdene mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllt, erkalten läßt und umgestürzt kalt aufträgt. Man gibt irgend eine Fruchtsauce dazu.

Kartoffelpudding. Zwölf mittelgroße geschälte Kartoffeln werden recht mehlig gekocht und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Rahm verrührt, dazu 5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{8}$ Pfund Zucker und Citronenschale, endlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß und Alles in der Form gekocht.

Kartoffelpudding (feiner). $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, 100 Gramm durchgeseibter Zucker, 20 Gramm süße und einige bittere feingestoßene Mandeln, Citronenschale, Zimmt, 4 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebene Kartoffeln und $\frac{1}{8}$ Pfund altes, geriebenes Weißbrod. Die Kartoffeln werden halb gar gekocht, gerieben, gewogen. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Citronenschale, Zimmt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrod und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt. Man lasse den Pudding

nich
und

verr
dem
Stu
Ein

rosin
Gr.
300
Gr.
Zim
alles
zum
sich
Anr
anzi

bene
über
Daz
Gr.
Sal
gut

Eier
Gr.
Zim
Pud

But
Mil
Citr

nicht ganz eine Stunde backen oder zwei Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.

Mandelpudding. 100 Gramm fein gestoßene Mandeln verrührt man gut mit ebensoviel Zucker, der Schale und dem Saft einer Citrone und mit sechs Eigelb eine halbe Stunde lang. Dazu kommt noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß und alles dann in die Puddingsform zum Kochen.

Plum-Pudding. $\frac{1}{2}$ Pfund entfernte Malagatraubenrosinen, 300 Gr. Korinthen, 300 Gr. Sultanrosinen, 300 Gr. feiner Zucker, 300 Gr. geriebenes Weißbrod, 5 Eier, 300 Gr. feingehacktes Nierenfett, 30 Gr. Citronat, 30 Gr. Pomeranzenschale, 3 Gr. Muskatnuß, 8 Gr. feiner Zimmt, geriebene Citronenschale, 3—4 Eßlöffel Cognak, alles gut vermischt und in gebutterter Serviette (braucht Raum zum Aufquellen) oder Form 6 bis 8 Stunden gekocht. Hält sich lange. Darf 2 oder 3 Mal gekocht werden. Beim Anrichten gießt man Rum oder Arrac darüber, den man anzündet. Man gibt Rum- oder Weinsauce dazu.

Plumpudding ohne Rindsfett. Ein halb Pfund geriebenes Weißbrod wird mit ein viertel Liter kochender Milch übergossen und mit ein viertel Pfund Butter verrührt. Dazu kommen je 125 Gr. Korinthen und Rosinen, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Citronat, 20 Gr. Pomeranzenschale, Salz, Muskatnuß, Zimmt, 4 Eier, 3 Löffel Cognac; alles gut verarbeitet, gekocht und angerichtet wie vorstehend.

Apfelpudding. Ein Achtel Pfund Butter wird mit 3 Eiern gut verrührt, 2 Obertassen dickes Apfelmus, 120 Gr. geriebene Semmel, 50 Gr. Zucker, Citronenschale, Zimmt und Korinthen dazu gethan und die Masse in der Puddingsform gekocht.

Korinthenpudding. Man nehme ein achtel Pfund Butter, ein Viertelpfund feines Mehl, stark ein viertel Liter Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, ein achtel Pfund gut gewaschene und wieder getrocknete

Korinthen, 90 Gr. geriebenes Weißbrod und ein Litörglas Rum oder Arrak. Während man die Milch zum Kochen bringt, wird das Mehl mit der Butter zum Teig geknetet und dieser nach und nach stückchenweise hinein gethan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allmählich Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrod hinzugerührt, danach wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit dem Rum leicht durchgemischt, dazu gethan, die Masse sofort in die vorher zugerichtete (mit Butter bestrichene und mit Weismehl bestreute) Form gefüllt und, gut verschlossen, 2 $\frac{1}{2}$ —3 Stunden gekocht. Man gibt eine Weinschaumsauce dazu.

Sagopudding. Man kocht 130 Gr. weißen Sago in Milch langsam ganz dick und läßt ihn kalt werden. Unterdessen verrührt man 4 Eigelb mit 70 Gr. Butter, 70 Gr. Zucker, etwas Zimmt und auf Zucker abgeriebener Citronenschale, rührt den erkalteten Sago und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, füllt die Masse in die Form, läßt sie anderthalb Stunden kochen und gibt eine Weinsauce dazu.

Griespudding. Ein viertel Liter Milch läßt man kochend werden, rührt 120 Gr. feines Griesmehl hinein und läßt dieses in wenigen Minuten recht verkochen. Dann nehme man es vom Feuer, arbeite mit einem Rührlöffel 100 Gr. Butter und 100 Gr. zerstoßenen Zucker darunter und lasse es erkalten. Nachdem rühre man vier Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale, fein geschnittene Mandeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu, thue dies in die mit Butter und Semmelmehl vorbereitete Form und backe es auf schwachem Kohlenfeuer oder im Backofen oder koche es in der Puddingsform. Statt des Griesmehls kann man Hirse oder auch Weismehl nehmen, nur müssen dann die Mandeln wegbleiben.

Grie
und
Bier
Maß
gespi
eine

Milch
100
bröck
vier
in d
läßt
dazu
Teil
kochen
schla

halb
Ban
Eige
diese
und

Gran
hinein
man
Tasse
schla
läßt
aber
Form

Griespudding kalt, ohne Eier. 200 Gramm bestes Griesmehl läßt man mit 100 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker und etwas Vanille in ein halb Liter Milch mindestens eine Viertelstunde unter beständigem Rühren kochen, bis die Masse dick wird, füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt erkalten und stürzt den Pudding auf eine Schüssel. Man gibt Vanille- oder Fruchtsauce dazu.

Reispudding. Man läßt ein viertel Pfund Reis in Milch ganz dick kochen und kalt werden. Dann thut man 100 Gramm Butter, $1\frac{1}{2}$ geweichte und ausgedrückte Weißbrödchen, Zucker, Zimmt und gestoßene Mandeln und zuletzt vier ganze Eier dazu, indem man letztere nach und nach in die Masse rührt. Man thut sie dann in die Form und läßt sie an zwei Stunden kochen. Man macht eine Sauce dazu aus zwei Eidottern, Wein und Wasser zu gleichen Theilen, Zucker und Zimmt, die man zusammen etwas aufkochen läßt. Man kann auch das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und diesen zuletzt zur Masse rühren.

Reismehlpudding. 125 Gr. Reismehl werden mit einem halben Liter Milch, 60 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, etwas Vanille gar gekocht, dann rührt man nach dem Erkalten 4 Eigelb und den Schnee der Eiweiß unter die Masse, füllt diese in eine gebutterte und mit Weismehl bestreute Form und kocht den Pudding im Wasserbade.

Mehlpudding. Ein viertel Liter Milch wird mit 130 Gramm Butter kochend gemacht; langsam wird nun Mehl hinein gerührt, bis der Löffel trocken wird. Dann läßt man den Teig kalt werden, arbeitet nun sechs Eidotter, eine Tasse Rahm, 130 Gramm Zucker und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt ihn in die bestrichene Form, läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und setzt ihn mit dem Wasser, aber ohne Deckel, noch in den Ofen, worauf man ihn aus der Form nimmt. Man gibt dazu eine Rahmsauce.

Apfelsinenpudding. Man schneidet die Schale von 6

Apfelsinen und einer Citrone in Streifen und kocht sie mit etwas Zucker und Zimmt ganz weich und kurz ein. Nun schneide man zwei Weißbröddchen und das Fleisch der Apfelsinen in dünne Scheiben und lege diese mit den Schalen in eine Form. Alsdann mache man einen Creme aus 70 Gr. feinem Mehl, vier ganzen Eiern, vier Eigelb, 120 Gr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm und etwas Butter und Zimmt, schütte dieselbe über jenes in die Form und backe den Pudding bei gelinder Hitze.

Eierpudding. Man rührt im Wasserbade ein viertel Pfund Butter mit 4 Eigelb und einem viertel Pfund Zucker ganz glatt, läßt die Masse erkalten, fügt 50 Gr. feingeriebene Mandeln, eine abgeriebene Citronenschale und den Schnee der Eier hinzu und läßt den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade kochen.

Kalter Chokoladepudding. Ein halb Pfund Zucker, Citronenschale und Zimmt wird in 1 Liter Milch gekocht und durchgeseiht; dann wird ein viertel Pfund Chokolade und 170 Gr. Reismehl mit einem viertel Liter Milch glatt verrührt und mit ersterem unter beständigem Rühren acht Minuten lang gekocht. Halb kalt füllt man es in die Form, kocht es und gibt es mit einer beliebigen Sauce kalt.

Aepfelaufguss. Man röstet einen Teller voll grobwürfelig geschnittenes Milchbrod in 130 Gr. Butter gelb, thut ein viertel Liter Rahm darauf und läßt dies eine halbe Stunde stehen; thut dann 4 Eier, 100 Gr. Zucker, Zimmt, Citronenschale, Korinthen dazu, dann einen Teller voll in Würfel geschnittene Aepfel und vermischt dies alles zusammen. Man thut nun die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, backt sie eine Stunde und gibt sie mit Citronensauce.

Kartoffelaufguss. Ein viertel Pfd. gestoßener Zucker wird mit 6 Eigelb und Citronenschale schaumig verrührt, 180 Gr. in der Schale gekochte, dann geschälte und fein geriebene Kar-

toffe
man
backt

gefo
sie
Zuc
eine
gesch
bestu

1 Q
dann
dem
ande
Gra
weiß
Form

wird
einig
gerie
Kosi
gesch
mit
geba
gerö
und

gefo
etwa
Sch
Butt

toffeln eine halbe Stunde lang damit verrührt, zuletzt thut man das zu Schnee geschlagene Weiß der Eier dazu und backt den Auflauf.

Kartoffelaufauf anderer Art. Sieben oder acht weich gekochte Kartoffeln laß kalt werden, reibe sie und verrühre sie mit vier bis fünf Eidottern, einem viertel Liter Rahm, Zucker bis es süß genug ist und der abgeriebenen Schale einer Citrone. Darunter rühre langsam das zu Schnee geschlagene Weiß der Eier und backe es in der mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

Sagoaufauf. Man lasse ein halbes Pfund Sago in 1 Liter kochende Milch laufen und recht steif kochen, rühre dann 130 Gramm Butter zu Schaum, vermische diesen mit dem Sagobrei, thue 4 Eigelb langsam, eins nach dem anderen dazu, dann 100 Gramm gesiebten Zucker und 30 Gramm gestoßene Mandeln, zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß und backe dies in einer gut bestrichenen und bestreuten Form.

Brodauauf. Ein halbes Pfund altbackenes Brod wird auf dem Reibeisen verrieben, mit einem Glas Wein, einigen Löffeln Rahm, 4 Eidottern, gestoßenen Zimmt, etwas geriebener Muskatnuß, 70 Gramm Zucker, 70 Gr. kleiner Rosinen, dem Abgeriebenen einer Citrone und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß gut verrührt, die Form geschmiert und mit Papier ausgelegt und der Auflauf drei Viertelstunden gebacken. Sauce dazu: geriebenes Brod wird in Butter geröstet, mit rotem Wein, Zimmt und Zucker aufgerührt und eine Viertelstunde gekocht.

Reisaufauf. 100 Gramm Reis werden in Milch steif gekocht; wenn kalt geworden, rührt man 60 Gr. Zucker, etwas geriebene Citronenschale, 4 Eier, deren Weiß zu Schnee geschlagen, hinzu und backt die Masse in der mit Butter bestrichenen Form eine Stunde lang.

Oder: 120 Gramm Reis kocht man mit Wasser weich

und trocken, verrührt ihn dann mit etwas Milch, 70 Gr. Zucker, abgeriebener Citronenschale, 5 geschlagenen ganzen Eiern und backt es in einer irdenen Schüssel über und unter Kohlen.

Rumaufauf. Ein Viertelliter Milch läßt man fieden und thut so viel Griesmehl, Reis oder Suppennudeln hinein, daß es nach einem halbstündigen Kochen ein dicker Brei ist (ungefähr ein halbes Pfund), thut diesen in eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Dann mischt man 5 Eier, etwas gestoßenen Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschale dazu und füllt es in eine mit Butter bestrichene Auflaufform. Nachdem es gebacken, besteckt man es mit geschnittenen Mandeln, streut oben darauf und auf den Rand der Schüssel gestoßenen Randiszucker, begießt kurz vor dem Auftragen den Zucker mit Rum oder Arak, zündet ihn an und gibt die Schüssel flammend zur Tafel.

Vanilleaufauf. Es werden 180 Gramm Butter zu Schaum gerührt, dazu 6 Eigelb und 5 Gramm fein zerschnittene Vanille; dann wird das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen und mit einem viertel Pfund Zucker unter das Uebrige gemengt. Endlich wird das Ganze in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gethan und gegen drei Viertelstunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Beim Herausnehmen wird weißer Zucker darüber gestreut.

Rahmaufauf. 2 Löffel gestoßenen Zuckers werden mit 4 ganzen Eiern verrührt, ein Viertelliter Rahm und halb so viel Milch dazu gemischt, mit der Schüssel auf kochendes Wasser gesetzt, darüber thut man den Deckel einer Tortenpfanne mit glühenden Kohlen. So läßt man es stehen, bis es fest ist, dann streut man Zucker darüber und brennt diesen mit einem glühenden Schippchen.

Rahmaufauf anderer Art. Ein Viertelliter dicker saurer Rahm wird mit einem Theelöffel feinen Mehl gut aufgerührt, 120 Gramm Zucker, auf welchem Citronenschale abgerieben

ist u
Weiß
und

das
rührt
130
Man
Chok
wora
einer

Gries
fügt
hinz
der
halbe

verrüh
1/4 L
gesch
eine
gelb.

gesch
1/2 L
Eigel
Schne
Sauce
guten

Mira
Zuck
der C

ist und 6 Eidotter dazu gerührt; dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee, vermischt es langsam damit und backt es.

Chokoladeauflauf. Das Innere von 3 Milchbrödchen, das geschnitten und mit warmer Milch angebrüht ist, verrührt man gut mit 60 Gr. frischer Butter, 5 Eidottern, 130 Gr. Zucker, ein Viertelliter Rahm, 70 Gr. gestoßenen Mandeln, abgeriebener Zitronenschale und 120 Gr. geriebener Chokolade. Dazu kommt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß, worauf man die Masse eine halbe Stunde backt oder in einer Puddingsform kocht.

Chokoladeauflauf mit Gries. Man kocht 120 Gramm Griesmehl in einem halben Liter Milch zu steifem Brei, fügt 150 Gramm Zucker, 120 Gramm geriebene Chokolade hinzu und nach dem Erkalten 4 Eigelb, sowie den Schnee der 4 Eiweiß. Dann backt man den Auflauf eine gute halbe Stunde lang.

Semmelauflauf. 70 Gr. Butter werden mit 3 Eigelb verrührt, dazu gerührt 70 Gramm Zucker, Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Milch und 100 Gr. Semmel, klein geschnitten und mit Milch geweicht. Man thut alles in eine mit heißer Butter bestrichene Form und backt es schön gelb. Eine Hagebuttenauce ist gut dazu.

Milchbrodauf. 4 Milchbrödchen werden in Würfel geschnitten und im Ofen etwas geröstet; dann schüttet man $\frac{1}{2}$ Liter Milch kochend darauf und verrührt es mit 6 Eigelb, 70 Gr. Zucker, etwas Zitronensaft und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, worauf man es backt. Als Sauce macht man dazu: 3 Eidotter, 1 Löffel Mehl, etwas guten Wein läßt man mit Zucker und Zimmt aufkochen.

Auflauf mit Eingemachtem. $\frac{1}{8}$ Liter Aprikosen- oder Mirabellenmarmelade wird mit etwas Wein, Zitronenschale, Zucker, Zimmt und 4 Eidottern gut verrührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und dazu gethan, dann eine

blecherne Auslaufform oder tiefe Steingutschüssel mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und in derselben die Masse gebacken. Anstatt der Marmelade kann man auch gekochte dick durchgeschlagene Äpfel nehmen.

Citronenaufauf. 3 Citronen reibe man auf ein halbes Pfund Zucker ab und verrühre diesen mit dem Saft der Citronen, 6 Eigelb und 100 Gr. fein gestoßener Mandeln eine halbe Stunde lang. Dazu thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und backt es.

Kirschenaufauf. 3 Milchbrödchen werden klein gebröckelt, mit warmer Milch geweicht und dann nebst 60 Gramm Griesmehl, 120 Gr. Butter, 5 Eiern und 125 Gr. Zucker gut verrührt. Hierzu rührt man 2 Pfund Kirschen, von denen man die Stiele entfernt hat und backt das Ganze eine Stunde lang.

Mandelaufauf. 2 Löffel Mehl, 3 Eier, 1 Handvoll Mandeln, etwas geschnittene Citronenschale, ein wenig Rosenwasser und ein wenig Citronat werden mit Zucker und Zimmt zusammengeschlagen, dann mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch verdünnt und dieser Teig gebacken.

Aufauf im Backofen. Auf ein Viertelliter Rahm nehme man das Gelbe von 5 Eiern, 2 Löffel Mehl und 120 Gramm gestoßenen Zucker und verrühre dies. Dann schlage man das Weiße der Eier zu Schnee, vermische diesen leise mit dem Teig, thue ihn in eine Form und backe ihn im Ofen.

Rosinenaufauf. Man verrührt 70 Gramm Zucker, 70 Gr. kleine Rosinen, ebenso viel gestoßene Mandeln, etwas geschnittene Citronenschale, ein wenig Citronat, ein wenig Rosenwasser, einen Löffel Mehl, ein Viertelliter Milch und 4 Eier. Wenn dies gut zusammengeschlagen ist, schneidet man noch ein Milchbrödchen klein, weicht es etwas und rührt es mit ein wenig Zimmt unter jenes, worauf man es in die Form thut und backt.

Nudelaufguss. Man kocht 120 Gr. Nudeln in einem halben Liter Milch bis zum Dickwerden langsam und rührt dann gut dazu, sobald die Nudeln erkaltet sind, 120 Gr. Zucker, 120 Gr. gestoßene Mandeln, Citronenschale und fünf Eigelb. Dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schnee, rührt auch diesen langsam darunter und backt es eine Stunde lang.

Wiener Mehlspeise. 70 Gr. weißes Mehl, 50 Gr. Zucker werden mit einem Viertelliter süßen Rahm bis zum Dickwerden auf Kohlen gut verrührt. Dann verrührt man recht schaumig 180 Gr. Butter, 5 Eigelb, 50 Gr. Zucker und Citronenschale. Mit diesem vermischt man ersteres noch lauwarm, thut das zu Schnee geschlagene Eiweiß noch dazu und backt alles eine Stunde lang in der Form.

Schweizer Mehlspeise. 100 Gr. Semmelmehl werden in 70 Gramm Butter etwas geröstet, dann thut man ein Viertelliter Rahm dazu und läßt sie ein par Minuten bis zum Dickwerden auf dem Feuer anziehen. Wenn es abgekühlt ist, rührt man 4 Eigelb, Zucker, Zimmt, geriebene Mandeln, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter und kocht es als Pudding oder backt es und gibt eine beliebige Sauce dazu.

Reiskäse. Ein viertel Pfund Reis wird gewaschen, getrocknet und gemahlen; ein viertel Liter Milch, ein viertel Liter Rahm mit Zucker und Vanille gekocht, dann das Reismehl (welches man auch fertig zu kaufen bekommt) mit 60 Gr. gestoßenen Mandeln und etwas Citronenschale hineingerührt und unter beständigem Rühren eine Weile gekocht. Hierauf füllt man es in eine Form, stürzt es um, wenn es kalt ist und gibt eine Vanille- oder Obstsauce dazu.

Kirschenpfannkuchen. Man weicht ein Milchbrod, von dem die Kruste abgerieben ist, in etwas Milch und verrührt es mit 2 Eigelb, Salz, Mehl, 1 Löffel Zucker und etwas Zimmt. Dann rührt man ein halb Pfund Kirschen, von

denen die Stiele abgemacht und die Kerne ausgenommen sind, und zuletzt den Schnee von 2 Eiweiß hinein. Man läßt Butter in einem Tiegel zergehen, bestreut ihn mit Weckmehl, füllt die Masse hinein, bestreut sie auch oben mit Weckmehl und backt sie. Ist der Kuchen fertig, so bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Milchspeise. Ein halb Liter Milch wird mit Vanille und ein viertel Pfund Zucker aufgekocht; 45 Gramm Stärke, mit einer Tasse kalter Milch verrührt, gießt man dann in die kochende Milch und kocht wieder auf, rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern oder mehr darunter, läßt wieder kochen, läßt alles zusammen auf den Kohlen etwas aufziehen, schüttet es dann in eine Form, stürzt es, wenn es in derselben kalt geworden, um und gibt es mit einer Cremesauce.

Wiener Kaffeekek. 100 Gr. schaumig gerührte Butter werden mit ein viertel Pfund Zucker, etwas gestoßener Vanille, 100 Gramm geriebenen Mandeln und 2—3 in schwarzem Kaffee geweichten Brödchen gut verrührt, was längere Zeit braucht; dann fügt man den Schnee von 3 Eiweiß hinzu und backt den Kuch eine knappe halbe Stunde, um ihn in der Form zu Tisch zu geben.

Haselnußkek. 100 Gr. Butter werden verrührt, nach und nach 5 Dotter, 100 Gr. Zucker, 100 Gr. gestoßene Haselnüsse und zuletzt Schnee von 5 Eiweiß eingerührt. Die Masse wird eine halbe Stunde gekocht und dann gestürzt.

Maronenauf. Ein viertel Pfund Maronen, 30 Gr. süße Mandeln, 100 Gr. Zucker, ein halb Liter Rahm, ein viertel Liter Milch, 5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, etwas gestoßener Zimmt, eine Prise Salz. Die roh abgeschälten Maronen werden gebrüht, von der feinen braunen Schale befreit und mit den ebenfalls abgezogenen Mandeln fein gestoßen, in der Milch weich gekocht und auf ein Haarsieb ausgeschüttet. Diesen Brei übergießt man nach und

nach
Gese
hat.
rühr
in ei
und
Form

Ban
Gr.
Min
mit
den

vorst
gerie
hat

und
rühr
Zuck
und
Form
trone

in di
Zimm
ein C
und
übrig
und
Nepfe
mit d
Decke

nach mit der stets kochend erhaltenen Sahne, bis er allen Geschmack verloren und denselben an die Sahne abgegeben hat. Wenn diese, nun verdickte Sahne ganz erkaltet ist, rührt man Eier, Zucker, Schnee und Gewürz mit derselben in einem Reibenapf, immer nach einer Seite, gehörig zusammen und läßt diese Masse in einer mit Butter angestrichenen Form eine Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Stärkepudding, einfach. Ein Liter Milch wird mit Vanille oder Zimmt aufgekocht, 200 Gr. Zucker und 200 Gr. in kaltem Wasser angerührte Stärke zugesetzt, einige Minuten unter Rühren durchgekocht und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegeben. Man gibt den Pudding kalt mit irgend einer Fruchtsauce.

Stärkepudding mit Mandeln und Ei. Man setzt der vorstehend beschriebenen Masse beim Kochen noch 200 Gr. geriebene Mandeln, 4 Eigelb und nachdem man sie etwas hat auskühlen lassen, den Schnee der 4 Eiweiß zu.

Mehlspeise von Makaroni. 120 Gr. weich gekochte und in ein centimetergroße Stücke gebrochene Makaroni rührt man mit 120 Gr. Butter, fünf Eigelb, 70 Gramm Zucker und Citronenschale, dann dazu ein viertel Liter Rahm und das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Nachdem sie in der Form gebacken und herausgestürzt sind, werden sie mit Citronenzucker bestreut.

Apfelspeise. Nachdem die Äpfel geschält, entfernt und in dünne Scheiben geschnitten sind, werden sie mit Zucker, Zimmt und Korinthen in eine Schüssel gethan. Dann wird ein Stück frische Butter mit Rahm etwas warm gemacht und einige Löffel davon über die Äpfel gegossen. In die übrige Butter kommt reichlich gestoßener Zwieback, Zucker und Zimmt und dies vermischt thut man dann auf die Äpfel. Zuerst wird die Schüssel von unten gewärmt, damit die Äpfel nicht weich werden, nachher wird durch einen Deckel mit Kohlen von oben geheizt.

Mehlspeise von Hering mit Kartoffeln. Ein viertel Pfund Kartoffelmehl, 1 Liter Rahm, wovon die Hälfte auch Milch sein kann, 170 Gr. Butter in einer Kasserole auf dem Feuer gerührt, fünf Eigelb, Muskat, 1½ Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, 2 rein gemachte, in Milch gewässerte und in kleine Würfel geschnittene Heringe, oder statt deren 180 Gr. Sardellen werden dazu gerührt, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß und in einer Form eine Stunde gebacken. Man gibt in Butter geröstetes Weckmehl oder Zwiebeln darüber.

Flammeri. Man kocht ein halb Liter Milch mit 120 Gr. Zucker und einem Stücke Zimmt auf, thut 130 Gr. in kaltem Wasser oder Milch verrührtes Stärke-, Kartoffel- oder Griesmehl hinzu und rührt so lange, bis es sich vom Topfe ablöst. Dazu thut man fünf Eier, deren Weißes man auch zu Schnee schlagen kann, rührt es auf dem Feuer gut durcheinander, füllt die Masse in kalte Tassen und stellt sie an einen kühlen Ort. Wenn die Masse kalt geworden ist, stürzt man sie aus den Tassen und gibt sie mit einer Obst- oder Milchsauce.

Käseauflauf. 100 Gramm Mehl werden mit 160 Gramm Butter leicht angeröstet, nach und nach ein viertel Liter Milch hinzugerührt, die Masse auf dem Feuer geröstet bis sie sich vom Topf löst, 100 Gr. geriebener Schmelzkäse, etwas Salz und feiner Pfeffer, sowie 4 Eigelb zugerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, zugefügt und der Auflauf bei mittlerer Hitze gebacken. Er kommt in der Form auf den Tisch.

Spek-auflauf. 70 Gr. Mehl kocht man in ein halb Liter Milch auf und rührt 4 Eier glatt in den Teig. Dann dämpft man 70 Gr. in kleine Würfel geschnittenen Speck nebst fein gehacktem Schnittlauch kurze Zeit, thut Salz und Pfeffer dazu, verrührt dies mit dem Mehlteig, läßt ihn rasch aufziehen und backen.

Sehr
120
gerie
klein
Schä
2 E
solche
übrig
hinzu
bis d
brate
fügt
durch
gerich
pigno
Kalt
gen k
Del,
gut g

XII

nie m
abger
daher
Seht
Eiwei
Essig
ins M

Pudding von Kalbsbraten. Ein Pfund von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten, sehr fein gehackt, 8 Eier, 120 Gr. Butter, 50 Gr. zwei Tage altes, abgeschältes und geriebenes Milchbrod, eine halbe Obertasse süße Sahne, 4 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatblüte. Die Schalotten werden in 30 Gr. der Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerklöpft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach die Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark nach einer Seite hin, bis dann Rührei, Milchbrod, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren hinzugefügt und hierauf das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgeordneten Form $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und mit einer Champignons-, Krebs- oder Krastsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce serviert, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Del, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird.

XII. Eier-, Mehl- und Reisspeisen.

Eierspeisen. Fleischbrühe, Saucen, Chokolade dürfen nie mit Eiern auf dem Feuer oder bei siedender Flüssigkeit abgerührt werden, weil die Eier sonst gerinnen. Man nehme daher diese Berrichtungen stets nur bei mäßiger Hitze vor. Setzt man der Flüssigkeit etwas Soda zu, so gerinnt das Eiweiß selbst beim Sieden nicht.

Verlorene Eier. Man macht Salzwasser mit etwas Essig kochend, läßt ganz frische Eier eins nach dem andern ins Wasser oder einen im stark kochenden Wasser stehenden

Sieblöffel fallen und darin aufwallen, bis die Dotter, welche ziemlich weich bleiben müssen, anfangen wollen fest zu werden. Man nimmt sie dann heraus und gibt sie zu Suppen, Spinat &c.

Gebakene Eier. Man erhitzt Butter in einer Pfanne und schlägt, wenn diese schäumt, so viel Eier, als man braucht, nebeneinander in die Butter. Darauf streut man Salz, Pfeffer und fein gehackte Petersilie, und läßt backen, bis das Gelbe anfängt, fest zu werden. Zwischen die Eier kann man mit dem Löffel etwas sauern Rahm thun und sie so von einander trennen, was bei den Eierpfannen von selbst geschieht.

Rühreier. Man macht Butter in einem Tiegel heiß und gießt die mit etwas (1 Theelöffel auf jedes Ei) Rahm (Milch, Fleischbrühe oder Wasser), Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie oder Schnittlauch verklopften Eier hinein. Man rührt diese nun auf dem Feuer, bis sie anfangen fest zu werden, und nachher noch, vom Feuer entfernt, bis man sie aus dem Tiegel nimmt.

Pfannkuchen. Man verrührt Eier (für jeden Pfannkuchen eins bis zwei) in Milch, und setzt Salz und so viel Mehl zu, daß es eine nicht zu dünnflüssige Masse gibt. (Ein richtiges Verhältniß ist etwa: 100 Gramm Mehl, 3 Eier und ein reichliches halbes Liter Milch.) Nun läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, schüttet von dem Teig hinein, läßt ihn dünn auseinander laufen und backt ihn auf der einen Seite gelb unter fortwährendem Rütteln über der Flamme. Dann wende man ihn mit einem Pfannkuchenwender (oder Deckel), thue ein Stück Butter in die Pfanne und läßt auch die andere Seite gelb backen. Manche lieben fein gehackten Schnittlauch im Teige. Soll der Pfannkuchen als süße Speise dienen, so streut man beim Anrichten feinen Zucker darüber. — Lockerer werden die Pfannkuchen, wenn man das Eiweiß zu Schnee schlägt und zuletzt unter den Teig rührt.

Pfannkuchen, gefüllt. Man backt einen Pfannkuchen, macht dann Füllsel aus gehacktem Kalbfleisch, Sardellen, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Eiern, streicht dies über den Pfannkuchen und rollt diesen damit zusammen. Dann schneidet man ihn in Stücke, umgibt diese mit Eigelb und Weizenmehl und backt sie in Butter.

Eierpfannkuchen. Für 3 Pfannkuchen braucht man 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, stark ein $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und etwas Salz. Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut zusammengewürht, dann wird die Milch hinzu gethan und kurz vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß gut hinzugemischt.

Schaumpfannkuchen. Von 5 Eiern das Gelbe, ein gehäufte Eßlöffel Mehl, eine Obertasse frische Milch, Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß werden verrührt und wie im vorigen Recept angegeben verfahren.

Omelette soufflée. Es werden 4—6 Eigelb, etwa eine Tasse saueren Rahm oder Milch mit dem nötigen Salz verrührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, darunter gemischt und das Ganze in der Pfanne mit Butter auf einer Seite nicht zu stark gebacken. Dann setzt man es in den ordentlich warmen Backofen, wo es hoch aufgehen muß, schlägt zum Auftragen die Omelette in der Mitte zusammen und streut nach Belieben Zucker darüber.

Omelette mit feinen Kräutern. Man hackt Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Dill &c. und mischt dies unter die Omelettmasse, die im übrigen behandelt wird, wie im vorigen Recept.

Omelette mit Champignons. Die weichgedünsteten und zerkleinerten Champignons werden mit ihrer braunen, etwas eingedickten Sauce vor dem Zusammenschlagen des auf einer Seite gebackenen Omelettes gleichmäßig auf der inneren Seite verteilt.

Omelette mit Nierchen. Die Nieren werden weich gedünstet, die Sauce mit Madeira, Citronensaft &c. abge-

schwenkt, die Nieren fein gehackt und mit der Sauce auf die innere Seite des Omelettes gestrichen, das man dann zuklappt.

Omelette mit Früchten (au confiture). Irgend welches Kompot (frisch gekochtes oder Dinstobst) wird auf die Innenseite des Omelettes gestrichen, dessen Masse mit 1 bis 2 Löffeln Zucker versüßt werden kann. Das Ganze muß im Backofen bis zum Anrichten heiß gestellt werden.

Pfannkuchen mit Äpfeln. Man macht eine gewöhnliche Pfannkuchenmasse, thut Zucker, etwas Zimmt und Korinthen hinein. Dann läßt man dünne Äpfelscheiben mit Zucker und etwas Butter ein wenig aufschwizen. Hat man den Teig in die Pfanne gegossen, so legt man die Äpfelscheiben rasch darauf, gießt noch etwas Teig auf diese und backt kleine Pfannkuchen. Man streut Zucker darüber.

Kartoffelpfannkuchen. Rohe, geschälte Kartoffeln reibt man auf einem Reibeisen und läßt das überschüssige Wasser ablaufen, verrührt sie in kochender Milch zu einem dünnen Brei, schlägt von so vielen Eiern, als Personen sind, das Weiße zu Schnee und rührt diesen nebst dem Eigelb und Salz unter die Kartoffeln. Von diesem Teige backt man in einer Pfanne mit halb Butter, halb Schmalz handgroße runde Pfannkuchen.

Eier gekocht (gesotten, à la cocq.). Es eignen sich hierzu nur frische (nicht Risten- oder Kalleier). Man läßt sie in völlig kochendem Wasser $3\frac{1}{2}$ Minuten wenn sie ganz weich, 4 wenn sie pflaumenweich, 5 wenn sie fast hart, und 7—8 wenn sie ganz hart werden sollen, kochen. Dann gießt man kaltes Wasser darüber und richtet sie trocken an. Setzt man sie bei kaltem Wasser aufs Feuer, so sind sie grade weich, wenn das Wasser tüchtig kocht. Bequem sind f. g. Eieruhren.

Eier, gefüllt. Man schneidet fast hart gekochte Eier in der Mitte quer durch, nimmt die Dotter heraus und macht aus diesen, mit abgebrühtem und feingehacktem Spinat

und Sauerampfer, etwas Rahm eine Farce, zu welcher man das nötige Salz thut, füllt damit das Weiße der Eier und setzt sie in eine Schüssel neben einander, thut nun ein Stück Butter und noch Rahm und Salz darauf und stellt sie in den Backofen, bis sie warm sind zum Essen. Die Fülle kann man auch aus den harten Dottern, etwas Butter, geweichtem Weißbrod, gehackten Sardellen, Krebschwänzen, Trüffeln zc. herstellen. Den nicht zum Füllen erforderlichen Rest verrührt man mit Rahm zur Sauce, die über die Eier gegossen wird.

Gefüllte Eier, kalt. Die Hälfte der hartgekochten Dotter zerrührt man mit Butter, Sardellen, feingehacktem Schinken oder Kaviar zur Fülle. Aus der anderen Hälfte macht man mit Rahm, Essig, Del, Pfeffer, Salz eine Sauce und garniert die Schüssel mit Salatblättern.

Topfkuchen. 6 Eigelb verrührt man mit einer halben Tasse Milch, einem starken Löffel Mehl, Zucker und Zimmt, thut dazu das zu Schnee geschlagene Eiweiß und schüttet es in einen mit Butter bestrichenen Tiegel. Man läßt es im Backofen aufgehen und schön backen.

Eierflam. Ein halb Liter Milch kocht man mit ganzem Zimmt und Zucker, nach dem Erkalten nimmt man den Zimmt heraus, thut 3 ganze Eier und 3 Eigelb hinzu, schüttet es in eine Form und stellt sie in den Backofen. Nach einigen Minuten streut man einige zerbröckelte Makronen darüber und läßt es noch 6 Minuten backen.

Eierkäs. Ein halbes Liter Milch, ebensoviel Rahm werden mit 6 Eigelb und 4 Eiweiß geschlagen, dann wird die Schale einer Citrone auf 70 Gr. Zucker abgerieben, der Saft der Citrone und etwas Salz dazu gethan. Man vermischt nun dies mit ersterem, bringt die Masse in einem irdenen Geschirr auf gelindes Feuer und läßt sie stehen, bis sie vollkommen geronnen ist. Dann läßt man das Wässrige durch ein Sieb ablaufen und thut den Käse in eine Form. Wenn er kalt ist, stürzt man ihn in eine flache

Schüssel, besteckt ihn mit länglich geschnittenen Mandeln und gibt ihn mit einer Kirschen- oder Hagebuttenauce.

Eierkäs anderer Art. 50—60 Gramm Zucker werden braun gebrannt. Dann wird ein viertel Liter Milch mit 4 Eiern verrührt und nebst etwas Zimmt in den braunen Zucker geschüttet. Das Gefäß wird nun in einen Topf mit siedendem Wasser gesetzt, bis die Milch dick wird. Diese Masse thut man nun in eine durchlöchernte Form, aus deren Löchern das Wasser abläuft, stürzt sie nachher um auf eine Platte und trägt den Käs so auf oder mit einer Sauce von süßem Rahm mit Zucker und Zimmt. Auch kann man den Eierkäs ganz ohne Zucker machen und thut dann nur in die Sauce desto mehr.

Nudeln. So viele Eier, als Personen essen sollen, rührt und knetet man nach und nach mit Mehl zusammen, daß es ein steifer Teig wird, rollt diesen in dünne Blätter aus, welche man austrocknen läßt. Alsdann rollt man ein Blatt zusammen, schneidet es fein oder in breitere Streifen, wie es beliebt und so sämtliche Blätter. Die Nudeln kocht man einige Minuten in Salzwasser, läßt das Wasser in einem Sieb ablaufen, macht Butter heiß, läßt einige ganz fein geschnittene Nudeln darin gelb werden und schüttet diese dann zum Anrichten über die Nudeln auf der Schüssel.

Dampfnudeln. Man verrührt 125 Gr. Butter mit 2 Eiern, ein wenig Salz, 2 Löffeln voll Zucker, ein Pfd. Mehl und so viel lauer Milch, daß es ein steifer Teig wird, in welchen man dann 2 Löffel voll Hefe thut und den man nun eine viertel Stunde lang tüchtig rührt. Man stellt ihn warm, daß er tüchtig aufgeht. Dann sticht man mit einem Löffel die Nudeln hühnereigroß aus auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie hier wieder aufgehen an einem warmen Orte. Man setzt einen Tiegel aufs Feuer, thut ein Stück Butter hinein, Zucker, schüttet Milch dazu und setzt die aufgegangenen Nudeln in dieselbe, doch darf die Milch nicht über sie gehen. Man stellt den Tiegel über Kohlen,

deckt ihn zu, thut Kohlen auf den Deckel und läßt die Nudeln gelb werden. Nun nimmt man sie heraus und gibt sie mit Milch, in welcher Zucker und ganzer Zimmt gekocht wurde, auf den Tisch.

Gefüllter Strudel. Aus 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, etwas Rahm oder Milch, Salz und dem erforderlichen Mehl wird ein Teig bereitet, der sich leicht ausrollen läßt. Für mit Obst gefüllte Strudel empfiehlt es sich, Hefe oder besser eine Messerspitze Natron und 2 solche Kremortartari zuzufügen. Der Teig wird auf mehlbestäubtem Brett messerrückendick oder noch feiner ausgerollt, über ein Tuch gebreitet, dick mit zerlassener Butter bestrichen, mit einer der unten angegebenen Füllungen belegt, durch Aufheben des Tuches oder mit den Händen zusammengerollt, nochmals mit Butter bestrichen und schneckenförmig in eine Schüssel gelegt, in welcher eine Brühe aus Butter, saurer Sahne oder Milch (eventuell Fleischbrühe) heiß gemacht ist. Unter öfterem Begießen läßt man den Strudel zuerst auf dem Feuer, später im Backofen in etwa einer halben Stunde gar und schön gelb werden und bestreut die süßen Strudel vor dem Aufgeben mit Zucker. Zur Füllung empfiehlt sich Apfelmus, in Wein und Zucker gedünstete Apfelschnitzchen, anderes Kompot, dicker saurer Rahm, der mit Zucker, Korinthen und Eigelb zu einem Creme gerührt ist, ein Brei von feinen Mandeln, Eigelb, Zucker, der Schnee der Eier, oder ein Brei von feiner Chokolade mit Eigelb und dem Eierschnee, süßem Milchreis oder Griesbrei 2c. 2c. Nicht süße Strudel kann man mit jeder feinen Fleischfarce, einem feinen Ragout, Fischfleisch, Krebschwänzen, Champignons 2c. füllen.

Ris-Bis. Schinkenspeck, Petersilie und Zwiebel werden so fein geschnitten, daß sie wie Teig aussehen. Man läßt dies gelb anbraten, gibt ein halbes Liter Schoten (grüne Erbsen) dazu, dünstet sie und kocht ein viertel Liter gekochten Reis und die nötige Brühe eine kleine halbe Stunde damit. Oder: man dünstet die Erbsen mit Butter und

Petersilie, kocht Reis mit fetter Suppe und mischt alles zusammen. (Italienisches und österreichisches Gericht.)

Eier-Fladen. Man verklopft 4 ganze Eier und 2 Eigelb zuerst für sich, dann mit $\frac{3}{4}$ Liter süßen Rahm oder Milch und mit Zucker und Zimmt nach Belieben. Dies setzt man nun in einer Schüssel über kochendes Wasser, bis es steif geworden ist. Dann bestreut man es mit Zucker und Zimmt und hält eine glühende Schaufel darüber, damit der Fladen eine schöne braune Farbe bekomme.

Schmarrn (Kaiser-), 5 Eidotter werden in einem halben Liter süßem Rahm oder Milch verquirlt, ein viertel Liter Mehl, 30 Gr Korinthen, ebensoviel geschnittene Mandeln, Salz und der Schnee von 5 Eiern hinzugefügt. In einer Pfanne läßt man 70 Gr. Butter heiß werden, gießt die Masse darauf, wendet sie, wenn sie auf der einen Seite schön braun gebacken ist, um, läßt sie auch auf dieser Seite gar werden, zerreißt sie mit der Gabel in unregelmäßige Stücke, die man mit Zucker überstreut und ganz heiß zu Tische gibt. In entsprechender Weise kann man statt des Mehles auch Reis, Gries (die vorher weich gekocht in der Milch werden müssen) zu Schmarrn benützen und diesen mit Äpfeln zc. mischen.

Makaroni. Die Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun macht man von reichlicher Butter und geriebenem Parmesankäse eine Schwiße, in welcher die Nudeln heiß gemacht werden. Der Käse muß Fäden ziehen. Man gibt die Makaroni so zu Tisch, kann sie aber auch in einer Form mit darüber gestreutem Parmesankäse backen. Leichter verdaulich sind die Makaroni, wenn man sie, nachdem sie abgekocht sind, nur in Milch mit etwas Butter und Käse weich dünstet.

Makaroni mit Schinken. Makaroni werden in Stücke gebrochen, in Milch oder schwachem Salzwasser weich gekocht, aber nicht zerkoht und auf einem Sieb abgetropft. In einer Steingutschüssel läßt man nun frische Butter warm werden,

thut
geri
Zu
Wec
und
eine

stelle
ein
eben
vera
rend
wen
schne
lang
wass
und

Eier
geth
laufe
Man
Milch
gibt

wird
ange
gesch
Sch
gesüß
schal
Ober
Joha

Reis

thut einen Teil der Makaroni hinein, darauf eine Schichte geriebenen Käse und Schinken, dann wieder Makaroni usw. Zuletzt thut man ein viertel Liter Rahm darüber, streut Weizenmehl und geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse darauf und backt es im Ofen, oder mit Kohlen darüber und darunter eine halbe Stunde lang.

Kartoffelnudeln. Man nimmt einen starken Suppenteller voll gekochter geriebener Kartoffeln, schüttet sie auf ein Brett, gibt etwas Mehl, 4 Eier, 4 Löffel Rahm, ebensoviel Butter und ein Löffelchen Salz hinzu. Dieses verarbeitet man zu einem Teige, zu welchem man fortwährend etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt, und, wenn man ihn durchschneidet, kleine Löcher zeigt. Alsdann schneidet man kleine Stückchen davon ab, rollt diese wie lange Kartoffeln, läßt sie 10 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, schüttet sie auf ein Sieb, läßt sie gut ablaufen und brät sie in heißer Butter von allen Seiten schön gelb.

Eiermilk (Oeufs au lait). Man verrühre 5 oder 6 Eier mit 1 Liter Milch, in die man Zucker und Orangeblüthe gethan hat, läßt es durch ein Sieb in eine tiefe Platte laufen und von oben und unten eine viertel Stunde backen. Man kann auch etwas Kaffee oder Chokolade unter die Milch thun. Eine Sauce von braunem Zucker (Karamellsauce) gibt dem Gericht einen kräftigeren Geschmack.

Götterspeise. Geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel) wird mit feinem Zucker, etwas Zimmt und weißem Wein angefeuchtet. Süßer Rahm wird zu steifer Schlagsahne geschlagen (hat man davon nicht genug, so kann man den Schnee von einigen Eiern zu Hilfe nehmen) und mit Zucker gesüßt. Nun füllt man eine Schicht Brod in eine Glasschale, darauf eine Schicht Rahm, wieder Brod, wieder Rahm. Obenauf oder auch schon zwischendurch kommt Himbeer- oder Johannisbeergelee in Häufchen verteilt.

Reis mit gebranntem Zucker (au caramel). 150 Gr. Reis läßt man mit einem viertel Liter Rahm, in welchem man

etwas Vanille ausgezogen hat, und Salz in etwa drei viertel Stunden gar kochen. Man füllt von Zeit zu Zeit etwas Milch nach, um das Anbrennen zu verhüten. Während dessen rührt man 50 Gr. gestoßenen Zucker auf gelindem Feuer, bis er anfängt hellbraun zu werden, löst ihn in Wasser, Rahm oder Milch auf und mischt ihn unter den Reis. Diesen richtet man auf einer vertieften Schüssel an, streicht ihn glatt, bestreut ihn dick mit gestoßenem Zucker und glaciert ihn mit einer glühenden Schaufel.

Reis mit Rosinen. Ist der Reis abgebrüht, so setze man ihn in einem Topfe, in welchem man vorher ein Stückchen Butter hat zergehen lassen, mit kochendem Wasser und Salz aufs Feuer, gebe, wenn er eine viertel Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen, Zucker und Zimmt dazu und lasse ihn weich werden, aber nicht zerkothen.

Reis zu Ragout. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Bouillon gar, rührt dann ein halbes Glas Madeira und eine halbe Tasse Rahm, ein Eidotter, 60 Gr. Parmesankäse, Salz hinzu und legt ihn als Rand um ein Ragout.

Risotto. Man gibt 125 Gr. Butter und eine ganze Zwiebel in eine Kasserole, läßt sie heiß werden und schüttet $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, ausgelesen, aber nicht gewaschen, dazu. Nach ein paar Minuten schüttet man siedende Fleischbrühe darauf und kocht diese schnell ein. Die noch nötige Fleischbrühe wird löffelweise nach und nach dazu gerührt, bis der Reis weich genug ist, wozu eine halbe Stunde nötig, da er fest und dick sein muß. Man darf ihn nicht zudecken und muß ihn auf starker Hitze bereiten. In derselben Zeit mischt man 30 Gr. geriebenen Parmesankäse darunter. Man richtet ihn bergartig an und serviert klare Fleischbrühe dazu. Oder man ißt ihn, anstatt Gemüse, zu Braten und Kotelettes. Die Zwiebel wird herausgenommen.

Bettelmänn. Man reibt Schwarzbrod, etwa 1 Suppenteller voll, mischt den Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Teller voll

feine
form
darü
so f
einig
völli

die
Dan
klein
es,
backt
Wein

begie
der
Butt
und

ab,
ferte
und
anric
Zuck
sie i

und
zusam
daß
die
gelb

siede
ein
Schü

feinen Zucker darunter, bestreut den Boden einer Puddingsform dick mit diesem Gemisch, streicht eine Lage dicken Rahm darüber, schneidet Aepfel in dünnen Scheiben darauf und so fort bis die Form voll ist. Obenauf kommt Rahm und einige Stücke Butter. Man backt das Ganze, bis die Aepfel völlig weich sind.

Karthäuser Klöße. Von mehreren Milchbrödchen wird die Kruste abgerieben und das Uebrige in Milch geweicht. Dann zerschlägt man zwei Eigelb mit Zucker, Zimmt und kleinen Rosinen, thut den ausgedrückten Weck dazu, rührt es, formt aus dem Teige Klöße, wälzt sie in Weckmehl und backt sie mit Butter. Man gibt eine Hagebutten- oder Weinsauce dazu.

Arme Ritter. Man schneidet Milchbrödchen in Scheiben, begießt sie mit einem Teig aus Mehl, Eiern und Milch, der nicht zu dick ist, läßt sie darin weichen, backt sie in Butter gelbbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt sie mit einer Vanillesauce oder dergleichen.

Weinschnitten. Man reibt von Milchbrod die Kruste ab, schneidet sie in Scheiben und weicht diese in gut gezuckertem Wein. Dann bestreut man sie gut mit dem Weckmehl und backt sie in Butter, worauf man sie mit einer Weinsauce anrichtet. Oder man weicht die Schnitten in Milch mit Zucker und einigen Eigelb, backt sie mit Weckmehl und gibt sie in einer Wein- oder Rosinensauce.

Eierwürstchen. Man rührt 6 Eier mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Schnittlauch mit heißer Butter bis sie zusammengehen, nimmt sie vom Feuer, rührt Weckmehl hinein, daß es ein steifer Teig wird, bildet hieraus Würstchen, die man in Eigelb und Weckmehl umwendet und in Butter gelb backt.

Rahmwürstchen. Man macht $\frac{1}{8}$ Liter sauern Rahm siedend, rührt so viel Mehl hinein, daß er dick wird und ein Stück Butter dazu. Nun thut man ihn in eine andere Schüssel, läßt ihn erkalten, rührt nach und nach einige Eier

hinein und salzt ein wenig. Dann macht man kleine Würstchen aus der Masse, kehrt diese in Eigelb und Weckmehl um und backt sie schön gelb in Butter.

Schneeballen. Von 3 bis 4 Eiern schlage man das Weiße zu Schnee. Dann läßt man $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit 60 Gramm Zucker, 2 Löffeln fein zerstoßener Mandeln, etwas Vanille und Zimmt kochen, sticht mit einem Löffel runde Ballen aus dem Schnee, thut diese in die Milch und läßt sie einige Minuten mitkochen und fest werden. Wenn man sie herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt hat, rührt man drei verklepperte Eigelb in die etwas erkaltete Milch, die man vorher mit in kalter Milch aufgelöster Stärke aufkochen und dadurch sämig machen kann und gießt diese alsdann zwischen die Ballen, welche man mit farbigem Streuzucker verziert und an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch stellt.

Märzschnee. 7—8 Tafeln weiße Gelatine mit $1\frac{1}{2}$ Tasse warmem Wasser aufgelöst, 1 Liter süßen Rahm recht steif zu Schaum geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund fein gesiebten Zucker, den Saft wie Schale von einer Citrone dazu, dann die Gelatine durch ein Sieb gegeben, alles zum Erkalten in eine Form, in der die Speise bleiben kann, kalt gestellt und vor dem Essen mit Kompot belegt. Der Märzschnee muß einige Stunden vorher gemacht und womöglich auf Eis gestellt werden.

Kinderbrei. Man rührt 2 Löffel Mehl mit ein wenig Milch an, verdünnt es mit Milch, zu der man auch Wasser zusetzen kann, thut ein Stückchen Butter und nach Belieben Zucker dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es gut kocht.

Reisbrei. 125 Gr. Reis kocht man mit etwas Wasser auf und dann mit etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch ganz weich, indem man etwas Butter und Zucker zusetzt. Beim Anrichten wird der Reisbrei meist mit braun georannter Butter, Zucker und

Zimm
rätlich

sie m
sie d
salzt

werde
hinein
dazu.

schne
mit
bis d
Puree
und
auch
und
besser

Mand
Mehl
reicher
Umrü

mit e
ein w
rührt
und
Man

ganz
Zucke
mehl

Zimmt übergossen. Um das Anbrennen zu verhüten, ist es rätlich, den Reis im Wasserbade zu kochen.

Hirsebrei. Nachdem die Hirse gewaschen ist, läßt man sie mit etwas Wasser aufkochen, gießt Milch zu und läßt sie damit kochen, daß es ein steifer Brei wird, den man salzt und durch Zucker und Zimmt schmackhafter macht.

Griesbrei. Man läßt Milch mit Salz und Zucker siedend werden, rührt auf $\frac{1}{2}$ Liter Milch 2—3 Hände voll Gries hinein, läßt unter Umrühren kochen und thut etwas Butter dazu. Er verkocht in einer guten halben Stunde.

Apfelbrei. Gute nicht zu saure Äpfel schält man, schneidet sie in Stücke, entfernt und kocht sie in wenig Wasser mit Zucker, ganzem Zimmt, indem man sie öfters umrührt, bis die Äpfel ganz verkocht sind. Dann treibt man das Püree durch ein Sieb und gibt nach Belieben Korinthen und Citronat oder geschnittene Mandeln hinzu. Man kann auch die ganzen Äpfel auf dem Ofen weich braten lassen und durchtreiben. Etwas Weißwein oder Citronensaft verbessert den Geschmack des Apfelbreis.

Mandelbrei. 125 Gramm geschälte und feingeriebene Mandeln rührt man mit Milch an und thut so viel weißes Mehl hinein, daß es ein Brei wird. Man thut dann hinreichend Zucker dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde unter beständigem Umrühren kochen.

Chokoladebrei. 125 Gr. geriebene Chokolade läßt man mit ebenso viel Zucker, etwas Zimmt und einem Liter Milch ein wenig kochen. Man verklopft 3 ganze Eier und 2 Eigelb, rührt die Milch mit Chokolade nach und nach zu den Eiern und läßt es auf dem Feuer stehen, bis der Brei dick wird. Man bestreut ihn beim Anrichten mit Chokolade und Zucker.

Reisschnitten. Man kocht 125 Gr. Reis in Milch ganz dick, läßt ihn kalt werden und rührt einige Löffel Zucker, fein geschnittene Citronenschale, 3 Eier und Weizenmehl dazu gut durcheinander. Dann macht man davon

platte Klöße (Schnittchen) mit Eigelb und Weismehl und backt dieselben in Butter. Man gibt sie so oder mit einer Citronen- oder Hagebuttenauce auf den Tisch.

Käsefängen. 200 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 200 Gr. geriebener Schweizerkäse, dem man auch etwas Parmesankäse zusetzen kann, wenig Salz und ein Atom Cayennepfeffer wird mit ein wenig Wasser zu einem Teige angerührt, den man ausrollt, mit Eigelb bestreicht, in 10 Centimeter lange, ein halb Centimeter breite Streifen schneidet und diese auf wachsbestrichenem Brett bei mäßiger Hitze backt, um sie ganz heiß aufzutragen.

Welsh-Rabbit (Rare bit.) Man schneidet kleine Scheiben von Weißbrod, die man mit Butter bestreicht. Von Chester oder altem Holländerkäse schneidet man die entsprechende Menge in feine Scheibchen oder reibt den Käse, vermischt ihn mit ebensoviel frischer Butter, etwas englischem Senf, Pfeffer und nach Geschmack Salz. Diese Käsemischung streicht man dick auf die Brodschnittchen und läßt sie im Backofen braten, bis der Käse zergangen ist. Die Schnittchen müssen ganz heiß auf den Tisch kommen.

XIII. G e l e e.

Fleischgelee (Aspic). Man nimmt einige Kalbsfüße, aus denen die großen Knochen entfernt sind, eine Kalbsfüße oder einen Ochsenfuß, läßt sie in kaltem Wasser etwas ausziehen, setzt sie dann mit reichlichem kaltem Wasser aufs Feuer, thut ein tüchtiges Stück Rindfleisch, Sellerie, gelbe Rübe, Zwiebel und Lorbeerblatt hinzu und läßt es kochen. Wenn es geschäumt ist, gießt man etwas Essig und

Weißwein hinein, thut Salz, Melken, Pfeffer und Citronenscheiben dazu und läßt es einkochen, bis das Fleisch sich vom Knochen löst. Alsdann schüttet man die Brühe ab durch einen feinen Durchschlag, thut einen Löffel voll guten Zus oder ein Löffelchen Fleischertrakt hinzu, läßt sie wieder zum Kochen kommen, läßt darauf die Brühe erkalten, nimmt (am besten tags darauf) das oben angesammelte Fett ab, erwärmt das Gelee, schlägt das Weiße von vier Eiern zu Schaum und thut es in die Brühe und läßt diese ein paar Mal zum Klären aufwallen. Die Knochen der Kalbsfüße zc. kann man mit viel weniger Wasser noch ein zweites Mal auskochen und die durchgeseihete Brühe zur Gallerte erstarren lassen. Auch diese entfettet man und kocht sie mit der ersten Gallerte auf. Nun filtriert man die heiße Brühe durch einen Filtrierbeutel oder bindet in Ermangelung dessen ein feines Tuch an die Beine eines umgekehrten Stuhles, stellt ein Gefäß darunter und schüttet die Brühe langsam nach und nach darauf. Die erste, welche nicht recht klar zu sein pflegt, gießt man wieder auf das Tuch. Wird etwas Brühe im Tuche zuletzt kalt und fest, so erwärmt man sie wieder und gießt sie dann wieder auf. Man legt nun das Fleisch, oder was es ist, in das dazu bestimmte Geschirr, gießt die Brühe darauf und läßt sie auf Eis an einem kühlen Orte fest werden. Gewöhnlich kocht man dieses Fleisch oder Geflügel zusammen mit den Kalbsfüßen.

Hirschhorngellee. Man nimmt ein halbes Pfund oder mehr fein geraspelttes Hirschhorn, wäscht es in kaltem Wasser ab und kocht es dann mit stark zwei Liter Wasser bei gelinder Hitze unter Abschäumen so lange bis etwas davon, zur Probe auf einen kalten Teller gethan, gehörig fest wird. Alsdann filtriert man die Flüssigkeit durch ein feines Tuch. Ebenso macht man Gallerte aus Hausenblase, wovon man etwa 50—70 Gr. nimmt. Diese Gelees sind mehr und mehr durch die aus Gelatine hergestellten verdrängt worden.

Süßes Gelee aus Gelatine. Das Gelee aus Gelatine

ist das wohlfeilste und in seiner Zubereitung einfachste. Man läßt 70 Gr. Gelatine mit 350 Gr. Zucker und etwas kaltem Wasser auf dem Feuer auflösen, dann erkalten, und läutert sie unter gehörigem Abschäumen mit zwei verschlagenen Eiweißen ganz klar. Sodann thue man den Saft und die fein abgeschälten Schalen von Citronen oder Drangen dazu, lasse alles einige Minuten fortkochen und gieße es nun durch eine naß gemachte Serviette in eine porzellanene Schüssel. Nachdem es etwas abgekühlt ist, mischt man den Wein, beliebige Fruchtsäfte oder Liköre dazu, füllt es in die bestimmte Form, setzt diese auf Eis oder an einen kühlen Ort und läßt das Gelee fest werden. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie dann rasch ab und stürzt das Gelee aus ihr auf die bestimmte Platte aus. Auf diese Weise bereitet man Gelee mit Rum, Arak, Punschlikör, Malaga, Champagner, Rotwein &c.

Fleischgelee aus Gelatine. In ein halb Liter Fleischbrühe, die kalt und ganz klar, sowie frei von jeder Spur von Fett sein muß, gibt man 8 Tafeln weiße Gelatine, rührt auf dem Feuer 1 Glas Weißwein, 1 Löffelchen Estragonessig, den Saft einer Citrone, Salz, eine Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Madeira, Liebig, Maggi hinzu, schmeckt ab und gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb. Dann läßt man in der Form den Boden mit etwas Gelee fest werden, legt den Inhalt, wie Gänseleber in Scheiben, kaltes Geflügel, Braten in zierlichen Stücken, Wild, harte Eierscheiben, Gürkchen, Perlzwiebeln, Kapern, Oliven, Sardellen &c. darauf und füllt mit der Geleebrühe auf.

Aga-Aga. Eine japanische Moosart, die nicht verfälscht werden kann; sie ist der Hausenblase ähnlich, aber billiger, eine poröse, gelblich weiße Masse, in fußlangen und zollbreiten Stangen, welche genügt, um aus einem Liter Flüssigkeit Gelee zu machen. Sie wird mit einer Scheere klein geschnitten, in einer großen Tasse mit Wein bedeckt

(in W
eine L
halber

senbla
gehen
diese
ganzer
pfund
noch
das z
Saft
man
ein fe
Obstg

schneid
und g
kochen
nimmt
läßt
Nepfel
bis di
Saft
Zucker

bis zu
mit J
hinein
filtrier
man
frische
thut si

(in Wasser löst sie sich nicht auf) und, fest zugedeckt, auf eine heiße Platte gestellt, wo sie sich in einer Viertel- bis halben Stunde auflöst.

Süßes Gelee. Man macht aus Hirschhorn oder Hausenblase oder 7 bis 8 Tafeln Gelatine auf die vorhergehend beschriebene Weise die Geleebrühe. Sieht man, daß diese gut steif wird, so läßt man ein halbes Liter Wein, ganzen Zimmt, die Schale einer Citrone und drei Viertelpfund Zucker aufkochen, thut die Geleebrühe hinzu und läßt noch eine Viertelstunde kochen. Dann verrührt man darin das zu Schaum geschlagene Weiße von vier Eiern und den Saft von zwei Citronen. Ist es nun süß genug, so läßt man es noch ein paar Mal wallen und gießt es dann durch ein feines Tuch in eine Form. Man gibt dieses Gelee mit Obstgelee von verschiedenen Farben garniert zu Tafel.

Apfelgelee. Man schält und entkernt gute Äpfel, schneidet sie in Stücke, setzt sie mit einigen Citronenscheiben und ganzem Zimmt aufs Feuer und läßt sie zu Mus verkochen, worauf man den Saft durch ein Sieb schlägt. Man nimmt dann für jedes Pfund Saft drei Viertelpfund Zucker, läßt diesen zuerst zu Syrupsdicke einkochen, schüttet den Apfelsaft dazu und läßt beide zusammen so lange kochen, bis die Probe zu Gelee erstarrt. Alsdann füllt man den Saft warm in die Gläser. Während des Kochens des Zuckers muß dieser geschäumt werden.

Himbeergelee. Man kocht Zucker mit wenig Wasser bis zum Fadenziehen, thut dann die Himbeeren allein oder mit Johannisbeeren vermischt, ebenso schwer wie den Zucker hinein, kocht sie unter Abschäumen bis zur Geleeprobe, filtriert sie und füllt den Saft in Gläser. Ebenso bereitet man auch Aprikosen- und Erdbeergelee.

Helles (ungekochtes) Himbeergelee. Auf 1 Pfund ganz frische Himbeeren nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Johannisbeeren, thut sie mit Stielen u. in einen reinen irdenen Topf, den

man in kochendes Wasser stellt, so daß sich Saft bildet, wozu man durch Zerdrücken der Früchte nachhilft. Dann schüttet man die Masse in einen hochgehängten, spitz zulaufenden Beutel (Tuch) und läßt ganz langsam, am besten über Nacht filtrieren. Der Saft muß ganz klar sein, weshalb man ihn umgießt. Nun wiegt man ihn und nimmt auf jedes Pfund Saft ein Pfund Staubzucker, den man ganz allmählich unter fortwährendem Rühren mit silbernem Löffel dem auf schwaches Feuer gebrachten Saft zusetzt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft ungefähr gerade am Kochen sein, worauf man ihn vom Feuer zieht, 10 Minuten stehen läßt, die sich bildende Haut entfernt und das Gelee in Gläser füllt, die man mit Pergamentpapier verschließt. Kommt der Saft zum Kochen, so ist es mit der Geleebildung vorbei und es entsteht Syrup.

Johannisbeergelee. Von Johannisbeeren und Zucker nimmt man gleiches Gewicht, kocht zuerst den Zucker unter Schäumen bis zum Fadenziehen, thut dann die von den Stielen befreiten Johannisbeeren dazu und kocht beide zusammen unter Schäumen bis die Probe auf dem Teller Geleestreifen zeigt, worauf man ihn durch ein Tuch filtriert in Gläser füllt.

Helles Johannisbeergelee kann ebenso zubereitet werden wie das helle Himbeergelee; man nimmt nur $\frac{1}{4}$ Pfund Himbeeren zu 1 Pfund Johannisbeeren.

Quittengelee. Man reibt mit einem Tuche das Wollige der Früchte ab, schneidet oben und unten die Rippen heraus, schneidet die Quitten in dünne Scheiben und kocht sie ab, doch nicht zu weich. Dann gießt man das Wasser ab und preßt sie so warm wie möglich durch ein leinenes Tuch. Auf jedes Pfund Saft nimmt man ein Pfund Zucker und kocht diese beiden unter fleißigem Abschäumen bis zur Geleeprobe.

Citronengelee. Zum Apfelgelee reibt man die Schale

von
Saft

bis
nehm
von
Zim
einfo
darei
ein d

tine
fein
Liter
Sher
falt

etwa
in m
Citr
wonn
Teile
mit
währ
Gele
man
auf
(steif
seht

man
Zuck
zusetz

von 6 Citronen auf Zucker ab und siedet dieses nebst dem Saft von 3 Citronen in das Gelee.

Weingelee. 8 Kalbsfüße werden in 2 Liter Wasser bis auf ein halb Liter eingekocht und durchgeseiht, dann nehme man 1 Liter weißen Wein, die Schale und den Saft von 4 Citronen, ein halb Pfund weißen Zucker und etwas Zimmt. Dies alles zusammen läßt man bis auf $1\frac{1}{2}$ Liter einkochen, klärt dann 2 Eiweiß, die man mit den Eierschalen darcin thut und etwas schlägt, und siebt die Brühe durch ein dünnes Tuch.

Einfacheres Weingelee. Man läutert 8 Tafeln Gelatine mit 350 Gramm Zucker, thut den Saft von 2 und die fein abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu, gießt ein halb Liter weißen Wein sowie $\frac{1}{8}$ Liter Madeira (Port oder Sherry u.) hinein, füllt die Masse in die Form, läßt sie kalt und fest werden und richtet das Gelee umgestürzt an.

Glasberg. Man macht ein Weingelee, indem man etwa 10 Tafeln beste weiße Gelatine mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker in wenig Wasser auf dem Feuer auflöst, den Saft einer Citrone und eine Flasche Weißwein hinzugießt. Die gewonnene Flüssigkeit teilt man in drei (oder auch nur zwei) Teile, färbt den einen mit Cochenilletinktur rot, den zweiten mit einigen Tropfen Chlorophyll (aus der Apotheke) grün, während man den dritten unverändert läßt und stellt das Gelee über Nacht zum Erstarren beiseite. Dann schneidet man es in Würfel, die man, mit den Farben abwechselnd auf einer Schüssel aufsoant, und gibt in dieselbe Schlagsahne (steifgeschlagenen Rahm), die mit dem nötigen Zucker versetzt ist.

Punschgelee. Aus Kalbsfüßen oder Gelatine macht man auf die vorstehend beschriebene Art (mit Wein und Zucker) das Gelee, dem nan die gewünschte Menge Rum zusetzt.

Reisgelee. Man nimmt 1 Pfd. besten Reis, 1 Pfd.

Zucker, auf dem eine Citrone abgerieben, Saft von zwei frischen Citronen und ein Weinglas Araf. Der Reis wird gut abgebrüht, dann in einem sehr saubern Kochgeschirr mit 1 Liter Wasser, zugedeckt, $1\frac{1}{2}$ Stunde lang ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht. Unterdes wird der Zucker, vorher in Wasser getunkt, klar gekocht, der Reis durch ein Sieb gerührt dazu gegossen und mit dem Saft der Citronen zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und der Araf hinzugemischt. Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, tags vorher bereitet werden. Es wird eine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gegeben.

Quittenfleisch. Man reinigt die Quitten, kocht sie weich, legt sie in ein Sieb, schält sie und reibt das Fleisch bis auf das Kernhaus rein ab. Auf 1 Pfund Fleisch nimmt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, rührt diesen dazu und kocht beides zusammen auf schwachem Feuer so lange, bis es sich vom Topfe ablöst und beim Durchstechen mit dem Löffel nicht mehr zusammenläuft. Man füllt es dann in blecherne Formen, streicht es oben recht glatt und stellt es ein paar Tage an einen etwas warmen Ort. Dann nimmt man es heraus und bewahrt es zwischen Papier auf.

XIV. Salate.

Einleitung.

Ein altes, wahres Wort sagt, daß zum Anmachen eines guten Salates 4 Leute nötig seien: ein Verschwender für das Del, ein Geizhals für den Essig, ein vernünftiger Mann für Salz und Pfeffer und ein Narr für das Mischen. Es empfiehlt sich, zuerst den möglichst trockenen Salat mit dem

Del
mögl
oder
dem
Del
Brük
ist je
feing
Sala
zusam
mach

Sala
das
es g
ablan
an n

Blät
und
thut
Knob
Del,

wie
gesch
Essig
Leich
ohn
Unte
Schm

2 S
in C

Del (Olivenöl) zu verrühren und dann erst Essig zc., der möglichst stark und aromatisch sein muß, hinzuzufügen. Rohes oder hartes Eigelb und nach Geschmack ein wenig Senf mit dem Del verrührt, verbessert den Geschmack. Auf 2 Löffel Del darf höchstens $\frac{1}{2}$ Löffel Essig kommen. Die wässerige Brühe, in der meist in den Wirtschäften der Salat schwimmt, ist jedem Sachverständigen ein Greuel. Manche lieben etwas feingehackten Boratsch (Bohnenkraut) oder selbst Zwiebel dem Salat zuzusetzen. Da derselbe bei richtigem Mischen bald zusammenfällt, darf er erst unmittelbar vor dem Genuß angemacht werden.

Kopf-Salat. Man schneidet die grünen Blätter vom Salat weg, teilt die gelben, wenn sie zu groß sind, läßt das innerste Herzchen ganz, oder schneidet es, wenn man es groß hat, in vier Teile, wäscht den Salat, läßt ihn gut ablaufen, schwenkt ihn ganz trocken und macht ihn bei Tisch an mit Essig, Del, Salz und Pfeffer.

Endiviensalat. Man nimmt die inneren, gelben, zarten Blätter von den Endivien, teilt diese einige Mal der Länge und der Quere nach durch, wäscht und läßt sie trocknen, thut ein Stückchen Kruste von Schwarzbrot, auf der etwas Knoblauch abgerieben ist, dazu und macht den Salat mit Del, Essig, Salz und Pfeffer an.

Gurkensalat. Man macht die Gurken so kurze Zeit wie möglich vor dem Essen erst an und zwar, nachdem sie geschält und in feine Scheiben geschnitten, thut man zuerst Essig, Del und Pfeffer, das Salz aber zu allerlezt dazu. Leichter verdaulich ist der Gurkensalat, wenn man ihn ganz ohne Del, nur mit Essig, Pfeffer und Salz anmacht. Der Unterschied ist wenig bemerkbar. Etwas feingeschnittener Schnittlauch verbessert den Salat.

Hummersalat. Die aus der Dose genommenen, 1 bis 2 Stunden in starkes Salzwasser gelegten Schwänze werden in Scheiben geschnitten, die größeren Scheeren zerteilt, eine

eine kräftige Mayonnaise (s. diese) darüber gegossen und gut gemischt, ohne das ziemlich mürbe Hummerfleisch zu zerstören. Der Salat muß mehrere Stunden vor dem Auftragen angerührt werden, damit das Fleisch gut von der Sauce durchdrungen wird. Man garniert ihn mit Salatblättern und harten Eiern.

Kartoffelsalat. Die Kartoffeln werden ungeschält gekocht, in dünne Scheiben geschnitten und noch warm mit Del, Rahm, Essig, Fleischbrühe, Eigelb, Salz und Pfeffer und einigen fein geschnittenen Zwiebeln angemacht; oder man läßt Speck zergehen und braucht diesen statt des Dels. Dann muß man den Salat jedoch noch warm genießen.

Kaltes Kartoffelpuree. In der Schale abgekochte Kartoffeln reibt man, so lange sie noch heiß sind, auf dem Reibeisen oder zerquetscht sie ganz fein und macht sie mit hinlänglich Essig, Del, Pfeffer und Salz zu einem wohl-schmeckenden zarten Salat an, den man mit Schnittlauch überstreut.

Gemischter Salat. Man vermischt fein gekochte Scheiben von Kartoffeln, Sellerie, eingemachte Rotrüben und Mausohr, oder Endivien und Kartoffeln und macht Salat daraus.

Italienischer Salat. Ein Eigelb, 1 Theelöffel Senf, 3 Löffel Rahm, 3 Löffel Olivenöl, 3 Löffel Fleischbrühe, 3 Löffel Essig, Salz, Pfeffer werden gut verrührt, in Würfel geschnittener Kalbsbraten, Zunge, Rinderbraten oder Wildpret, auch Fischreste, abgekochte Kartoffeln in Scheiben, einige Sardellenstreifen, Oliven u. hineingerührt.

Mausohrsalat. Mausohr, oder Cichorie, das zarte Weiße davon, oder Brunnenkresse lese man aus, wasche es und mache es mit einem hart gekochten Ei, Del, Essig, Salz und Pfeffer zum Salat.

Kressensalat. Man wäscht Kresse und Schnittlauch gut, hackt sie fein, verrührt ein hart gekochtes Eidotter damit und macht ein Salätchen mit Mostrich, Essig, Del, Salz und Pfeffer.

und
Auch
werde

von
schnei
übrig

Eigel
5 Löffel
spitze
reichl
Sauc
geha
kocht
misch

in fe
mit
gekoc
gewö

ganz
Del,

Blun
anma

aufste
Hopf
das
Del,

Bohnensalat. Zarte Schneidbohnen werden gar gekocht und mit einigen feinen Zwiebeln zum Salat angemacht. Auch übrig gebliebenes Gemüse kann zum Salat benützt werden.

Weißkohlsalat. Einen festen Rappeskopf befreit man von seinen äußern losen Blättern, teilt ihn in vier Teile, schneidet aus dem Innern die harten Stränge heraus und die übrigen Teile dann ganz fein und macht sie zum Salat an.

Polnischer Salat. Man mache aus geriebenem hartem Eigelb, einem zerschlagenen ganzen Ei, 1 Löffelchen Senf, 5 Löffeln saurem Rahm, 2 Löffeln Olivenöl, einer Messerspitze Liebig in Fleischbrühe, Wasser oder Milch aufgelöst, reichlich Salz, Pfeffer, ein paar Tropfen Maggi eine scharfe Sauce, die man kalt zusammenrührt, gebe Mixed Pickles, gehackte rote Rüben, Kartoffeln in Schalen (natürlich abgekocht), Scheiben von eingemachten Gurken, Kapern dazu und mische gut.

Selleriesalat. Man schneidet die geschälte Selleriewurzel in feine Scheiben, kocht diese in Wasser fast gar, kühlt sie mit kaltem Wasser ab und macht sie für sich, oder mit gekochten Kartoffelscheibchen vermischt, zum Salat an wie gewöhnlich.

Rosenkohlsalat. Die Knösphen werden in Salzwasser ganz weich gekocht, abgetropft und nach dem Erkalten mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und etwas Rahm zu Salat angemacht.

Blumenkohlsalat. Der abgekochte Kopf wird in kleine Blumen zerlegt, die man mit Salz, Pfeffer, Del und Essig anmacht.

Hopfsalat. Man schneidet von den im Frühjahr aufkeimenden kleinen zarten spargelähnlichen Sprossen des Hopfens das Harte ab, kocht sie in Salzwasser weich, läßt das Wasser ablaufen, den Hopfen erkalten und macht mit Del, Essig, Salz und Pfeffer den Salat an.

Tomatensalat. Die Liebesäpfel werden abgekocht, aber nicht verkocht, in Scheiben geschnitten, mit wenig Del, Essig, Pfeffer, Salz angemacht.

Fleischsalat. Verschiedene Reste von Kalb-, Rind- oder Wildpretfleisch, gekocht oder gebraten, schneidet man in gleichmäßige Würfel oder dünne, kleine Scheibchen und macht diese mit einer Mayonnaise (siehe diese), oder nur mit Eigelb, Essig, Del usw. zu Salat an.

Ochsen-Maul und -Fuß als Salat. Man läßt vom Metzger die Fußknollen spalten und gut putzen, kocht sie mit dem Maul in Salzwasser recht weich. Wenn beide gar sind, zieht man die Haut von dem Maul, entfernt alles Harte von beiden, reinigt und wäscht sie und schneidet sie dann in dünne Scheiben, die man mit Essig, Del, Salz und Pfeffer zu Salat anmacht. Man kann auch fein geschnittene eingemachte Gurken, geschnittene Zwiebeln, Hering, Mostrich zum Salat thun, was diesen um so besser macht.

Roastbeefsalat. Kaltes, rosiges Roastbeef schneidet man in Würfel, macht von Eigelb, Olivenöl, Senf, Essig, Pfeffer, Salz, eine pikante Würze, mischt Gürkchen, Mixed Pickles, Viertel von harten Eiern, gehackte rote Rüben, Perlzwiebel und das Roastbeef hinein und gibt den Salat für sich als Zwischengericht.

Heringsalat. Man schneidet 2 gewässerte und ausgegrätete Heringe in kleine Würfel, schneidet ferner Kalbsbraten, Rindfleisch, Wildpret, das beste, was man hat, Zwiebeln, Petersilie, das Weiße und das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern grob, ebenso auch saure Gurken in dünne Scheiben geschnittenen rohen Sellerie, Aepfel und eingemachte Roterüben, gibt Kapern dazu, mischt mit Essig, in welchem die Heringsmilch verrührt ist, Pfeffer, Del und thut alles zusammen in eine Schüssel, die man nach Belieben mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, roten Rüben, Gurken usw. verziert, so daß die Oberfläche wie ein Stern oder ein Schachbrett aussieht.

Herin
in de
Kalb
Rübe
resp.
Herin
Olive
essig,
Pfeff
Mass
der
schma
Del,
„schm
Gürk
koch,
frisch
Semi
Sard
Teig
Fisch
mögl
mit
Kape
alles
zerrie
Fett
wenig
Peter
gestel
lassen

Feiner Heringsalat. 2 bis 3 möglichst frische Heringe (Milcher) werden gewässert, enthäutet, entgrätet und in der Fleischhackmaschine zerhackt. Ebenso werden $\frac{3}{4}$ Kilo Kalbsbraten, einige abgekochte Kartoffeln, einige Löffel rote Rüben, 1 Zwiebel, 2—3 Essiggurken, 1 Apfel fein zerhackt resp. zerrieben. Nun macht man eine Sauce aus den Heringsmilchern, die man mit etwa ein viertel Liter feinstem Olivenöl, 1 Löffelchen Senf, 5—6 Löffeln bestem Weinessig, 3—4 Eidottern, 1—2 Löffeln Weißwein, 1 Prise Pfeffer und 2—3 Löffeln Rahm verrührt. Die feingehackte Masse wird nun mit 1—2 Löffeln Kapern gründlich mit der Sauce zu gleichmäßiger Masse vermengt. Je nach Geschmack fügt man schließlich noch Essig oder Zitronensaft oder Del, Rahm, Fleischbrühe u. zu. Der Salat muß gut „schmierig“ sein. Er wird mit Sardellen, Eierscheiben, Gürkchen, Perlwiebeln, gehackten roten Rüben u. verziert.

Hechtsalat. $\frac{2}{3}$ des Hechts werden mit Gewürz gekocht, das andere Drittel roh geschabt; dann wird ein Stück frische Butter zerlassen, das rohe Fischfleisch, fein geriebene Semmel, ein wenig geriebene Muskatnuß, Salz, gewiegte Sardellen und Schalotten, nebst einem ganzen Ei zu einem Teig gerührt, kleine Klöße daraus geformt und diese in Fischbrühe gekocht. Sind sie kalt, zerschneidet man sie in möglichst glatte Scheibchen oder Vierteln, vermengt sie mit dem zerplückten Hecht, den klein geschnittenen Sardellen, Kapern, in Essig eingelegten Champignons und gießt über alles folgende Sauce: Es werden 3 hartgekochte Eigelb zerrieben, reichlich Del, ein viertel Liter starke Brühe ohne Fett, Weinessig nach Geschmack, ein Löffelchen Senf, ein wenig Salz, nach Belieben Zucker, nebst Schnittlauch oder Petersilie tüchtig durcheinander gerührt.

Fischsalat wird in derselben Art wie Hechtsalat hergestellt. Die Fischklößchen kann man natürlich auch weglassen.

Jägersalat. 150 Gr. Pökelzunge, ebensoviel Rauch-

fleisch, 50 Gr. Rauchlachs, 3 harte Eier, 1 gekochte Selleriefknolle, 2 gedämpfte Zwiebeln, einige Pellkartoffeln werden in Würfel geschnitten, mit etwas Bouillon geweicht und mit Del, Essig, Pfeffer, Kapern, Senf zum Salat angerührt.

Sardellensalat. Man wässert, entgrätet und vierteilt 125 Gr. Sardellen, gibt ebensoviel in kleine Würfel geschnittene Zunge, ganz kleine Gürkchen, eingemachte Perlzwiebeln, zerhackte rote Rüben, Champignons, Krebschwänze, Kapern, zerschnittene harte Eier hinzu, übergießt und mischt es mit feinem Olivenöl und Essig und richtet das Ganze möglichst gefällig an. Bei Herren sehr beliebt.

Muschelsalat. Die gesäuberten Muscheln läßt man unter Schwenken des Topfes über dem Feuer aufgehen, nimmt die Muscheln aus den Bärten, ordnet sie mit Sardellenstreifen, Stücken von Neunaugen oder marinirtem Aal, Kapern, harten zerschnittenen Eiern zc., einigen Streifen Lachs (geräuchertem Salm) in einer Schüssel, über die man Essig, Del, Pfeffer und wenig Salz oder aber eine Mayonnaise gießt.

XV. Kompote.

Apfelkompot. Man schäle, halbiere und entferne die Aepfel, koche sie in zwei Theilen Wein und einem Theile Wasser mit ganzem Zimmt und mit Zucker, bis sie anfangen gelb zu werden. Nun nimmt man sie heraus, entfernt den Zimmt und schüttet die Brühe darüber.

Oder: Man kocht zuerst die Apfelschalen in Wein und Wasser ganz weich, nebst der Schale einer Citrone, gießt sie dann durch ein Haarsieb und kocht in der erhaltenen Brühe die zerteilten Aepfel mit Zucker und Zimmt weich. Dann nimmt man sie heraus, tröpfelt Citronensaft darauf und gießt die Sauce darüber.

Birnenkompot. Die Birnen werden geschält, mit den Stielen in ein Geschirr nebeneinander gelegt, dann Wein dazu gegossen, daß er über den Birnen steht, und Zucker, die Schale einer halben Citrone, sowie ganzer Zimmt dazu gethan. So kocht man, bis die Birnen weich sind, nimmt sie heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, läßt sie noch etwas einkochen und schüttet sie über die Birnen, die man mit den Stielen nach auswärts gelegt hat.

Kirschenkompot. Schöne Kirschen wäscht man und läßt sie dann ablaufen. Man kocht Zucker mit Wasser bis zur Perl Dicke, schäumt ihn, thut die Kirschen hinein und läßt sie einige Mal aufwallen. Nach dem Erkalten richtet man sie an.

Aprikosenkompot. Auf die Aprikosen gießt man, um sie leichter schälen zu können, heißes Wasser, schält sie und nimmt die Steine heraus. Man kocht Wein oder Wasser mit Zucker, schäumt, legt die Aprikosen hinein und läßt sie aufkochen. Den Saft kocht man mit etwas Citronensaft noch ein wenig ein, thut die geschälten Kerne aus den Steinen dazu und schüttet ihn über die Aprikosen.

Ebenso wird Pfirsichkompot bereitet.

Zwetschenkompot. Die Zwetschen übergießt man mit heißem Wasser, häutet und entfernt sie und kocht sie eine Viertelstunde in Wein oder Wasser mit Zucker und Zimmt. Dann läßt man die Zwetschen ablaufen, kocht den Saft noch etwas mit Zucker ein und gießt ihn über die Zwetschen.

Zwetschen, gekochte. Man wäscht die Zwetschen, schneidet die Steine aus und kocht sie in Wasser mit Zucker, bis sie weich sind.

Ebenso kocht man Birnen.

Zwetschenmarmelade. Man macht die Kerne aus den Zwetschen, nimmt auf jedes Pfund Zwetschen 1 Pfund Zucker und kocht diesen mit wenig Wasser bis zum Fadenziehen ein. Dann thut man die Zwetschen hinein und läßt sie unter beständigem Rühren ganz einkochen

Apfel mit Guß. Äpfel werden (mit etwas Anis) gedämpft. Man ordnet sie dann auf die Schüssel, mit welcher sie aufgetragen werden; nun schlage man das Weiße von zwei Eiern mit gestoßenem Zucker zu steifem Schnee, breite diesen über die Äpfel und setze die Schüssel einige Minuten in den Backofen. Wenn es halb trocken geworden, bestreue man es mit buntem Streuzucker und lasse den Schnee dann vollends trocken werden.

Hagebuttenmarmelade. Nachdem die Hagebutten gepuht und gewaschen sind, werden sie in Wasser weich gekocht und durch ein nicht zu enges Sieb getrieben. Auf 1 Pfund Saft nimmt man 1 Pfund Zucker und kocht beides zusammen ziemlich dick ein.

XVI. C r e m e.

Creme. Dies sind süße, kalte, dickflüssige Speisen aus Sahne oder Milch mit Eiern, Hausenblase, Gelatine, Stärke &c. Doch gibt es auch Creme ohne Sahne und Milch und andere, die eher fest als flüssig sind. Durch den Zusatz von Eiern gerinnen die Creme leicht, weshalb man sie von Anfang an etwas schlage, sobald sie warm geworden sind, das Schlagen rascher fortsetze und ununterbrochen fortfahre bis vors Kochen. Kochen dürfen sie nicht, außer wenn reichlich Mehl mit den Eiern verbunden ist. Sobald man sieht, daß sie nahe ans Kochen kommen, werden sie in eine tiefe porzellanene Schale geschüttet und noch eine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr heiß sind.

Weincreme. $\frac{1}{2}$ Liter Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die Schale von zwei Citronen, der Saft von einer und etwas Vanille werden gekocht. Dann verrührt

man ein Löffel Kartoffelmehl mit vier Eigelb, rührt das Gekochte dazu und läßt es unter beständigem Umrühren damit aufziehen; zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß löffelweise hinein.

Oder: ein halb Pfund feiner Zucker wird mit einer halben Flasche Wein, dem Saft von 2 und der abgeriebenen Schale von einer halben Citrone, sowie 3 ganzen Eiern über langsamem Feuer solange geschlagen, bis ein dicklicher Creme entsteht (die Masse darf natürlich nicht kochen). Dann stellt man die Creme auf Eis oder in kaltes Wasser.

Ungekochte Weincreme. Man rühre 4—5 Eidotter mit 200 Gramm Puderzucker schaumig, löse 30 Gr. weiße Gelatine in wenig Wasser auf, schlage das Eiweiß zu einem steifen Schnee, gieße zu dem Eigelb ein halb Liter Weißwein (und nach Belieben ein Gläschen feinen Likör wie Maraschino, Chartreuse, Pfeffermünz &c.), mische unter fortgesetztem Schlagen mit der Schneerute die durchgeseigte Gelatinelösung unter den Schnee (was einige Aufmerksamkeit erfordert, um Klümpchenbildung zu verhüten) und menge schließlich innig den Schnee mit der Zuckerlösung, daß das Ganze eine gleichmäßige schaumige Masse ist, die man in eine irdene, mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllt, bis zum nächsten Tage kalt stellt und dann stürzt.

Milchcreme. In ein Liter heiße Milch rührt man 4 ganze Eier und 2 Eigelb, welche man mit etwas kalter Milch abgekleppert hat, nebst Zucker, auf welchem Citronenschale abgerieben ist, und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Chokoladecreme. 125 Gr. Chokolade werden mit ein halb Pfund Zucker in ein Liter Milch eine Vierteltunde aufgekocht. Dazu rührt man 4 Eigelb und läßt unter beständigem Rühren kochen, bis zum Dickwerden. Nach dem Erkalten rührt man $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenen Rahm dazu, gießt die Masse in eine Schüssel und läßt sie steif werden.

Mandelcreme. 1 Pfund Mandeln, fein gerieben, wird in 1 Liter Milch gekocht und durchgeseiht; nachher wird 1 Löffel Mehl mit etwas Milch glatt angerührt, womit man dann ersteres unter Umrühren aufziehen läßt. Dann thut man an ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und nach dem Erkalten stark ein halbes Liter geschlagenen Rahm und etwas Vanille unter Umrühren dazu.

Oder: 125 Gramm fein gestoßene Mandeln, 1 Löffel Mehl, vier Eigelb, ein halbes Pfd. Zucker und etwas Citronenschale werden mit einem Liter warmer Milch angerührt und unter beständigem Umrühren bis zum Dickwerden auf dem Feuer gelassen. Dann thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu.

Citronencreme. 100 Gramm Zucker, 1 Citrone (das Abgeriebene und der Saft) werden mit vier Eidottern und einem achter Liter Wein auf dem Feuer gerührt bis es kocht. Dann thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und läßt die Creme kalt werden.

Oder: Man schlägt 6 Eier zu Schaum, preßt aus 4 Citronen den Saft dazu, gießt ein Achter Liter Wein hinein, thut fein geriebenen Zucker dazu und rührt es fortwährend auf dem Feuer bis es dick genug ist, worauf man es in eine Schale gießt.

Kaffeecreme. Man läßt 125 Gramm gebrannten und gemahlten Kaffee eine Viertelstunde mit einem halben Liter süßen Rahm kochen. Dann rührt man fünf Eidotter und 130 Gramm Zucker gut zusammen, schöpft nun vom Kaffee den Rahm ab und rührt ihn heiß langsam zu den Eiern. Dann stellt man diese aufs Feuer und rührt fortwährend, bis die Creme dick zu werden anfängt.

Oder: Man macht aus 100 Gramm gutem Kaffee und einer Tasse kochendem Wasser einen sehr starken Kaffeeextrakt, löst 3 Tafeln Gelatine in 2 Löffeln heißen Wassers auf, schlägt ein halbes Liter Rahm zu steifer Schlagsahne,

fügt
tinele
Stau
die m

einer
verrü
falls
misch
schüss
auf
man
Man

Scha
dies
das
schale
Schal
gestof
einem
langf
nomm

6 Ei
Feuer
gekoch
lang
spitz

ein v
Gran
und d
Eiwe

fügt unter fortgesetztem Schlagen nach und nach die Gelatinelösung und den Kaffeeextrakt, sowie ein Viertelpfund Staubzucker hinzu und füllt die Creme in eine Glasschale, die man mit Schaumsachen garniert.

Rahmcreme. Ein halbes Liter saurerer Rahm wird mit einer Hand voll gestoßenem Zucker eine halbe Stunde lang verrührt; von 3 Eiern schlägt man das Weiße mit ebenfalls einer Hand voll gestoßenem Zucker zu steifem Schnee, mischt denselben unter den Rahm, füllt ihn in die Cremeschüssel oder auch in Tassen und stellt ihn einige Stunden auf Eis oder in den Keller. Vor dem Auftragen verziert man ihn mit gestoßenem Zimmt und fein geschnittenen Mandeln.

Apfelcreme. 12 Borsdorfer Äpfel werden mit der Schale gebraten, dann das Fleisch davon genommen und dies mit 8 Löffeln Zucker wohl verrührt. Nun schlägt man das Weiße von 4 Eiern Schnee, rührt es nebst Zitronenschale langsam unter die Äpfel und stülpt es dann in eine Schale. Nach Belieben kann man auch noch 125 Gramm gestoßene Mandeln dazu thun. Diese Masse läßt sich auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in kleinen Häufchen langsam backen. Statt Äpfeln können auch Quitten genommen werden.

Oder: 30 Gramm Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 6 Eigelb, 30 Gramm Butter und Zitronenschale auf dem Feuer abgerührt, $\frac{1}{4}$ Liter dickes Apfelmus darunter aufgekocht, alsdann das zu Schnee geschlagene Weiße 2 Minuten lang auf dem Feuer dazu gerührt und nun wird die Masse spitz nach oben auf eine Schüssel angerichtet.

Erdbeercreme Man rührt 1 Liter süßen Rahm und ein viertel Liter Erdbeersaft mit etwas Kartoffelmehl, 125 Gramm Zucker und 5 Eidottern auf dem Feuer bis es kocht und die Cremedicke hat, worauf man das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu thut.

Crème brûlée. 70 Gramm Zucker mit einem kleinen Tropfen Wasser läßt man auf dem Feuer unter fortwährendem Umrühren kaffeebraun werden, kocht dies dann mit 1 Liter Rahm oder Milch eine viertel Stunde lang nebst Zimmt, Zucker und Citronenschale. Alsdann rührt man 6 Eigelb, 24 Gr. Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm in die kochende Milch und, wenn dies dick wird, rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß 2 Minuten lang dazu und häuft es dann in eine Schüssel auf. Nun läßt man 30 Gr. Zucker mit 4 Löffeln Wasser kurz und braun einkochen und tropfenweise auf die Creme fallen.

Oder: ein halbes Liter Milch wird mit Zucker und Vanille gekocht; 5 Eigelb rührt man unterdessen mit einem halben Löffel Mehl und einem achter Liter Milch an, thut es zu der kochenden Milch und läßt es noch ein wenig anziehen. Dann brennt man ein viertel Pfund Zucker braun und thut ihn dazu.

Vanillecreme. Zu der oben beschriebenen Rahmcreme nehme man anstatt Zimmt etwas Vanille.

Creme mit Marasquino. In die oben beschriebene Rahmcreme mische man, je nachdem man sie mehr oder weniger stark schmeckend liebt, etwas von dem genannten oder einem beliebigen anderen Liqueur.

Aprikosencreme. Man verrühre 8 Eßlöffel Aprikosenmarmelade mit 130 Gr. feinem Zucker, darauf nach und nach mit der hiervor angegebenen Rahmcreme und beende sie dann wie letztere.

Orangencreme. Zu der oben angegebenen Rahmcreme thue man einige Tropfen Orangeblütenwasser statt Zimmt.

Berliner Luft. Man rührt 5 Eigelb und ein halbes Pfund Puderzucker nach einer Seite, bis die Masse Blasen wirft, gibt dann Saft von einer ganzen und die abgeriebene Schale von einer halben Citrone sowie 2 in einem Glas Weißwein

aufgel
Schne

Milch
währe
Schüß
darüb

einem
eingek
Vanil
Zucker
durch
Dann
Liter
Biskui
fühlen
währe
werde

Liter
Zucker
dazu
halbes
belegt
kalt u

Vanil
Ein l
schlag
dem l
mit de
hinzu
Rühre

aufgelöste Tafeln Gelatine sowie schließlich den sehr steifen Schnee der Eier hinzu und füllt die Masse in Gläser.

Eiercreme. Man rührt in einem halben Liter kalter Milch 5 bis 6 Eier und Zucker, erhitzt die Masse unter fortwährendem Umrühren bis zum Sieden, gießt sie in eine Schüssel und streut nach dem Erkalten Zucker und Zimmt darüber.

Charlotte Russe. 30 Gramm Gelatine werden mit einem viertel Liter Wasser bis auf den vierten Teil langsam eingekocht. Dann verrührt man eine viertel Schote gestoßene Vanille mit einem achtel Liter Milch, einem halben Pfund Zucker und 6 Eigelb zu einer steifen Creme, treibt diese durch ein Haarsieb, thut die Gelatine hinzu und läßt erkalten. Dann vermengt man mit der erkalteten Creme ein halbes Liter zu Schnee geschlagenen Rahm, thut sie in eine mit Biskuit und Citronat garnierte Form, stellt sie an einen kühlen Ort und stürzt sie um. Die Creme muß öfters, während der Rahm zu Schnee geschlagen wird, umgerührt werden, damit sie schaumig bleibt.

Oder: eine halbe Schote Vanille wird in einem halben Liter süßen Rahm gekocht, durchgeseiht, dann ein halb Pfd. Zucker und 5 Eigelb bis zum Dickwerden auf dem Feuer dazu gerührt. Wenn die Creme kalt ist, thut man ein halbes Liter geschlagenen Rahm in eine dicht mit Biskuit belegte Form, gießt die Creme in die Mitte und stürzt sie kalt um.

Charlotte Russe auf andere Art Eine halbe Stange Vanille wird in einer halben Tasse Milch tüchtig ausgekocht. Ein halbes Liter süßer Rahm wird zu steifem Schnee geschlagen, 20 Gr. Gelatine löst man in wenig Wasser auf dem Feuer vollständig auf. Nun verquirkt man 6 Eidotter mit der durchgeseihten Vanillemilch, fügt Zucker nach Geschmack hinzu, läßt dies auf langsamem Feuer unter beständigem Rühren dicklich werden, rührt die aufgelöste Gelatine und

den Rahmschnee hinzu, stellt Biskuits ringsum den Rand einer Form, füllt die Masse in die Mitte und läßt sie (auf Eis) mehrere Stunden erstarren. Man kann diese ebenso einfache wie beliebte Speise auch ohne Biskuits herstellen.

Reiscreme. 125 Gr. Reis werden in Wasser weich gekocht, in ein Sieb gethan, mit kaltem Wasser abgekühlt und gut ablaufen gelassen. Dann kocht man 1 Pfd. Zucker mit 1 Glas Wasser, etwas Vanille und Citronenschale nebst dem Saft von 4 Citronen, läßt den Reis und 125 Gr. fein gestoßene Mandeln noch etwas mitkochen, füllt es dann in eine Schale und belegt es mit Eingemachtem. Anstatt des Citronensaftes kann auch Rum oder Maraschino nach Belieben dazu gethan werden.

Blanc Manger. Man kocht ein Pfund geschälte und geschnittene Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und Vanille in einem halben Liter Milch, thut 6 in kochendem Wasser aufgelöste Tafeln Gelatine hinzu, schüttet das Ganze in eine mit Mandelöl bestrichene Form, stürzt nach dem Erkalten um und macht eine passende Sauce dazu.

Oder: 1 Liter Milch, 200 Gramm Zucker und Vanille werden etwas gekocht. 80 Gr. Kartoffelmehl und 50 Gr. Stärke werden mit kalter Milch angerührt und dieses sowie 4 Eier unter beständigem Rühren in die kochende Milch gethan und einige Minuten mitgekocht.

Blanc Manger auf andere Art. 50 Gramm gestoßene Mandeln, 1 Liter Milch, 1 Stückchen Citrone, der nötige Zucker, etwas Vanille und 1 Stück Butter werden zusammengekocht. Nun löst man 85 Gramm Stärke in kalter Milch auf, schlägt 5 Eidotter allmählich hinzu, kocht dies vorsichtig unter langsamem Zugießen der Milch mit den Mandeln zc. bis zum Dicklichtwerden und läßt die Masse in einer Form erkalten. Man gibt eine Fruchtsauce dazu.

lasse
in ka
stellen
Orte
Aus
werd
Scha
zum
Wass
nicht
eines
man
Form
oder
mit
wird
stelle
gänz
gesch
Fett

hölz
entn
Zuc
Hin
des
vern
Wei
han
meh

XVII. Torten u. dgl.

Allgemeine Regeln. Zum Geraten der Torten und Kuchen lasse man deren Bestandteile wenigstens einige Stunden — in kalter Jahreszeit abends — vorher in ein warmes Zimmer stellen und nehme das Einrühren an einem zugfreien, warmen Orte vor. Blätter- und Buttermisch machen hiervon eine Ausnahme. Die Eier, deren Weißes zu Schaum geschlagen werden soll, lasse man möglichst kühl. Um die Butter zu Schaum zu rühren, stelle man sie in der Schüssel, welche zum Einrühren bestimmt ist, einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels so lange, bis sie Blasen wirft. Bevor man das zu Backende einrührt, Sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne sehr rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut gestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrod bestreut wird, damit man nicht genötigt wäre, das Eingemischte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch einige Kuchen gänzlich mißraten würden. Blätterteig bedarf keiner ausgeführten Platte oder Form, weil er sich durch eigene Fettigkeit löst.

Zum Einrühren gehört eine tiefe Schüssel und ein kleiner hölzerner Löffel mit einem langen Stiel. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naß gemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle die Schüssel darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaums, mit einander vermischt, so kann man das fernere Rühren auf folgende Weise sich erleichtern: Man halte den Löffel mit der linken Hand oben leicht an, indem man mit der rechten Hand mehr nach unten hin den Löffel anfasse und, die offene Seite

nach sich hin haltend, diesen nach einer und derselben Richtung von der linken zur rechten Seite hin, oder nach Gefallen umgekehrt, die Runde machen läßt. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht je nach der Mischung bei manchen Kuchen eine viertel Stunde, bei anderen, z. B. Mandel-, Sand-, Biskuit-Kuchen und dgl. bis zu einer halben Stunde hin. Das stundenlange Rühren hilft zu nichts.

Um bei feinen Kuchen, wie Biskuit-, Sand-, Mandel-, Kuchen und dgl., ein stärkeres Aufgehen hervorzubringen, als es durch starkes Rühren und die Anwendung eines steifen Eiweißschaumes (beides bringt Luftblasen in die Masse) geschieht, mische man mit dem Eierschaum je nach der Menge $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Gramm pulverisiertes Hirschhornsalz durch die Masse. Gebräuchlicher ist jetzt die Anwendung von doppelt-kohlensaurem Natron und cremor tartari (Weinstein); von dem letzteren nimmt man etwa die 2—3fache Menge das Natrons. Für mittlere Torten oder Kuchen zc. genügt eine Messerspiße voll Natron und die 2—3fache Menge cremor tartari. Die im Handel vorkommenden Backpulver sind ähnlich zusammengesetzt und erfüllen denselben Zweck.

Für die Bereitung eines guten Hefenteiges Sorge man vorab für gute, frische Hefe. Um diese von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, schütte man am vorhergehenden Abend kaltes Wasser auf die trockene Hefe und dieses vor dem Gebrauch davon ab. Einige Minuten vorher rühre man etwas lauwarme Milch und Zucker hinzu. Letzterer bewirkt eine stärkere Gärung.

Die Milch lasse man gut lauwarm werden, wie auch Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Schüssel erwärmt sein müssen. Ist der Teig gut gerührt, so wird er dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse wenigstens eine viertel Stunde ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschehe dies

bei er
löffels
schlage
lang
und B
Hat
tüchtig
einen
erwär
Stund
milde,

Sollte
müssen
nehme
wande

daß
auf d
geblie
sich a
Ist d
Form
nehme
auch

1 Pf
Wasse
Ei.
thut
Messe
mit d
steif
rollt

bei einem weichen Teige mit der runden Seite des Rühr-
löffels, bei festerem Teig nehme man diesen in die Hand,
schlage ihn einige Mal stark auf den Backtisch, lege den also
lang geschlagenen Teig zusammen und setze das Schlagen
und Zusammenlegen des Teiges bis zur bemerkten Zeit fort.
Hat man einen Backtrog, so kann man den Teig darin
tüchtig hin und her werfen. Nachdem stelle man ihn an
einen warmen, zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen,
erwärmten Tuche und lasse ihn langsam etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2
Stunden aufgehen. Ein langsames Aufgehen macht den Teig
milde, ein zu rasches und starkes aber trocken und zähe.

Zu den folgenden Recepten ist frische Butter gerechnet.
Sollte man in deren Ermangelung Schmelzbutter nehmen
müssen, so kann man auf jedes Pfund $\frac{1}{4}$ Pfund weniger
nehmen, diese darf jedoch unter keinen Umständen heiß ver-
wandt werden.

Bei den Kuchen kann man das Garsein dadurch erproben,
daß man einen steifen Strohalm an 2 bis 3 Stellen bis
auf den Grund des Kuchens stößt; wenn nichts daran hängen
geblieben ist, kann man vom Garsein überzeugt sein, das
sich am Geruch und der Farbe auch ohnedies erkennen läßt.
Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die
Form etwa 10 Minuten an einen warmen, zugfreien Ort,
nehme dann erst den Kuchen heraus und bringe ihn dann
auch noch nicht sogleich in ein kaltes Zimmer.

Blätterteig. Dazu gehört: Feines, trockenes Mehl,
1 Pfund gute Butter, ungefähr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Tassen kaltes
Wasser, ein kleines Glas Rum oder Arrak und ein ganzes
Ei. Man macht in der Mitte des Mehles eine Vertiefung,
thut Ei, Wasser und Brantwein hinein, rührt mit einem
Messer das Mehl dazu und verarbeitet nachher den Teig
mit den Händen wie einen Weißbrodteig. Er darf nicht zu
steif sein, aber auch ja nicht an den Händen kleben. Dann
rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter

darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch von den beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten eine halbe Stunde ruhen. Darauf wird er ausgerollt, wozu man zum Ueber- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, und nach angegebener Weise zum zweiten Male zusammen geschlagen und gleichfalls ihm zum Ruhen eine halbe Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zwei Mal. Ehe der Teig zum vierten Male ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege eine Schüssel darauf, um die gewünschte Größe und runde Form zu bekommen, stäube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweise zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und backe ihn bei starker Hitze nicht über eine halbe Stunde. Es ist dabei besonders zu bemerken: Nachdem der Teig zum vierten Male ausgerollt und auf die Platte gelegt ist, darf er durchaus nicht stehen bleiben, sondern soll sogleich in den Ofen gesetzt werden, der die gehörige Hitze haben muß, damit der Blätterteig gerate. Will man den Blätterteig füllen und mit einem Oberblatt versehen, so werden in ihn zwei Einschnitte gemacht, was auch bei Buttermteig geschehen muß, weil ohne Zutritt der Luft während des Backens im Teig Blasen entstehen.

Tortenteig. $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 1 ganzen Ei, 1 Löffel saurem Rahm, etwas Salz, Zucker nach Geschmack und so viel Mehl zusammengewirkt, daß sich der Teig gut ausrollen läßt.

Buttermteig. 1 Pfd. feines Mehl, in die Mitte davon 4 Eigelb, 3 Löffel Rum, 3 Löffel Wasser, 3 Löffel Rahm

und
man
auf
ihn
rollt
dann
Dies

Zuck
beite

eben
Eier
aus

But
und
ein
Zw
Rei

mün
Frü
dies
sie
man
gan
bee
bee
hab

5
un
Te

und etwas Salz werden zu einem Teige verarbeitet, den man eine halbe Stunde liegen läßt. Dann rollt man ihn auf und thut $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter dazu, indem man ihn flach darüber legt, schlägt den Teig nun zusammen und rollt ihn aus. Dies thut man fünf Mal, und läßt ihn dann wieder eine halbe Stunde an einem kalten Orte liegen. Diese Menge reicht für zwei Torten.

Süßer Teig zu Obsttorten. 130 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker, drei Eier werden mit 200 Gr. Mehl gut verarbeitet und ausgerollt.

Ein anderer süßer Teig ist: ein viertel Pfund Butter, ebenso viel Zucker, ein viertel Liter saurer Rahm und 2 Eier werden mit Mehl zu einem steifen Teig gemacht, dieser ausgerollt, mit Obst belegt und wie gewöhnlich gebacken.

Mürber Teig zu Obsttorten. 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, worauf eine Citrone abgerieben, und 3 Eier gut unter einander gearbeitet, wird dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blech ausgerollt, das Obst, Zwetschen, Aepfel u. s. w. darauf gelegt und gebacken. Reicht für zwei Kuchen.

Man kann den Butter-Blätterteig sowohl wie diesen mürben Teig mit allen Sorten frischer oder eingemachter Früchte belegen zu Torten. Im ersteren Falle legt man diese entkernt ohne Vorbereitung auf den Teig oder läßt sie zuerst etwas in Zucker mit Wasser kochen. So benützt man Mirabellen, Aprikosen und Reineklauden zu Torten ganz frisch, zu Kirsch-, Johannisbeer-, Erdbeer- und Himbeertorten kocht man die Früchte zuerst in Zucker, die Stachelbeeren müssen zuerst in Wasser ein paar Mal aufgekocht haben, ehe man sie in den Zucker bringt.

Gehackter Teig zu Obsttorten. Ein Viertelpfund Butter, 5 Löffel saurer Rahm, 1 Löffel Zucker, 1 Theelöffel Rum und ein wenig Salz wird mit Mehl bis zu einem dicken Teig gehackt. Diesen rollt man einige Mal aus, legt ihn

in eine mit Mehl bestreute Pfanne, belegt ihn mit beliebigem Obst und backt ihn.

Spanischer Blätterteig. 1 Ei, 1 Löffel saurer Rahm, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 1 Löffel Rum wird mit $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl gut verarbeitet und ausgerollt. Dann läßt man den Teig eine halbe Stunde oder länger ruhen, rollt ihn aus, belegt ihn mit ein halb Pfund Butter, schlägt ihn damit zusammen, rollt ihn wieder aus und so noch mehrere Mal.

Zuckerteig zu Obsttorten. Auf ein Pfund Mehl zerpfückt man ein halb Pfund frische Butter in kleine Stückchen, mischt 125 Gr. gestoßenen Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, schlägt so viel Eier hinein, daß es ein nicht zu fester Teig wird, der sich leicht ausrollen läßt. Das Obst wird dann darauf ausgebreitet und der Kuchen kann sogleich gebacken werden.

Hefenteig zu Obsttorten. Eine kleine Obertasse lauwarmen Milch, in welcher 60 Gr. frische Butter zergangen, 2 Eier, 1—2 Löffel steifer Rahm, etwas Salz, ein halber Eßlöffel Hefe und so viel feines Mehl, daß der Teig nicht steifer wird, als daß man ihn in der Pfanne auseinander drücken kann, wonach man ihn in dieser aufgehen läßt.

Gebrühfter Teig, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser wird mit 30 Gr. Butter siedend gemacht, Mehl nach Gutdünken dazu gerührt und auf dem Feuer etwas abgebrannt. Nachdem dies erkaltet, wird etwas Salz, Muskat und 3 Eier, eins nach dem andern, recht schaumig dazu gerührt. Mit einem Löffel sticht man kleine Klößchen aus dem Teig, die man zur Suppe in Fleischbrühe kochen läßt. Oder man kann ihn durch ein Ei verdünnt zu Apfelschnitten als Ausbackteig zum Backen brauchen. Auch kann man anstatt des Wassers Milch nehmen.

Obstortenguß. Vier Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit ein viertel Pfund gestoßenen Mandeln und ein viertel Pfund gestoßenem Zucker so lange gerührt, bis

die Masse dick ist, welche man dann über die Obsttorten streicht und leicht backen läßt.

Apfeltorte aus Hefenteig. Zehn große, geschälte und geschnittene Äpfel werden mit Butter weich gedämpft und abgekühlt. Von Hefenteig (siehe oben) rollt man eine dünne Platte, legt diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech und breitet die Äpfel, in die man vorher noch Rosinen, etwas Citronat, geschnittene Mandeln, 3 Löffel voll Zucker und ein wenig Zimmt gerührt hat, auf den Teig aus und schneidet von einer anderen Platte des Teigs mit den Backrädchen fingerbreite Streifen, legt sie gitterförmig über den Kuchen, schlägt den Teig am Rande herum, bestreicht den Kuchen mit Eigelb und backt ihn.

Johannisbeertorte. Man mache einen beliebigen Teig und nehme $1\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund geriebenen Zucker, einige Eßlöffel geriebenen Zwieback. Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfähre man wie bei Stachelbeertorte.

Stachelbeertorte. Man mache einen beliebigen Teig — Blätter-, Mürbe- oder Gehackten-Teig — und nehme $1\frac{1}{2}$ Pfund von Stiel und Blume gereinigte, unreife Stachelbeeren, 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Zimmt. Man rolle Zweidrittel des Teiges zu einem Unterblatt nicht zu dünn aus, weil sonst der Saft der Stachelbeeren es durchdringen würde, und bestreue den Boden dick mit fein gestoßenem Zwieback. Unterdes bringe man die Stachelbeeren, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, nicht völlig zum Kochen, wodurch sie sehr viel von ihrer Säure verlieren, lege sie zum Abtröpfeln auf ein Sieb und danach auf den Kuchen, wobei ein zweifingerdicker Rand frei bleibe. Sind die Stachelbeeren sehr dick, so bedecken sie den Kuchen nicht, man schneide sie deshalb durch und lege die Schnittseite

nach unten. Dann bestreue man sie mit Zucker und Zimmt, schlage den Rand herüber und backe den Kuchen.

Auch kann man die Stachelbeeren zu einem steifen Kompot einkochen, das Unterblatt von der Hälfte des Teiges ausrollen und das ganz kalt gewordene Kompot darüber streichen. Dann werden von dem übrigen Teige schmale Streifen gerädert, diese gitterartig über die Stachelbeeren gelegt, doch so, daß die Enden durch einen Rand, den man darüber legt, bedeckt werden. Das Ueberschlagen des Teiges zum Rande bei dieser und den beiden folgenden Torten ist deshalb einem aufgelegten Rande vorzuziehen, weil derselbe mit Obst gefüllt ist und durch die Erhöhung das Ueberfließen des Saftes verhindert.

Kirschentorte. Zu einem beliebigen Teig (s. oben) nimmt man einen Suppenteller saurer, ausgesteinter Kirschen, ein halb bis dreiviertel Pfund Zucker, Zimmt, einige Eßlöffel gestoßenen Zwieback. Die Hälfte des Teiges wird zum Unterblatt gerollt, mit Zwieback bestreut, die Kirschen mit Zucker und Zimmt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der andern Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und gebacken. Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingekocht und, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, theelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

Brodrtorte. 70 Gramm feingeriebenes Schwarzbrod werden mit einigen Tropfen Wein befeuchtet und mit dreiviertel Pfund Zucker, ebenso vielen geriebenen Mandeln, der Schale einer Citrone, 23 Gramm Citronat, 2 Gramm gestoßenen Nelken, ebenso viel Zimmt und mit sechs Eigelb verrührt, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu gerührt und in einer mit Butter und Semmel bestrichenen Pfanne eine Stunde gebacken. Läßt man Brod und Gewürz weg, so gibt das übrige eine gute **Mandeltorte**; nimmt man von dieser noch 120 Gramm weg und setzt an deren

Stelle 120 Gramm Chokolade, so ist dies eine **Chokoladentorte**.

Pinzertorte. Ein viertel Pfund Butter verrühre man mit 3 Eiern schaumig, rühre dazu ein viertel Pfund Zucker und ein halb Pfund Mehl recht gut. Dann rolle man den Teig aus, belege ihn mit beliebigem Eingemachten und backe die Torte.

Reistorte. Ein halb Pfund Reis wird in Wasser fast weich gekocht, auf einem Sieb mit kaltem Wasser abgetropft, dann mit etwas Salz, ein halb Pfund Zucker, dem Saft von 2 und der geriebenen Schale von 1 Citrone sowie 3 Eiern vermischt. Von Blätter-, Butter- oder Zuckerteig stellt man eine Form her, füllt den Reis hinein, bestreicht ihn mit Eigelb und läßt die Torte bei gelinder Hitze backen.

Griestorte. Ein halb Pfund Gries wird in Milch mit etwas Salz zu dickem Brei gekocht, den man mit zwei Eiern verrührt und in eine Tortenform von Zuckerteig füllt (siehe oben).

Cremetorte. 1 Eßlöffel Mehl wird mit einem viertel Liter Rahm in einer Kasserole glatt angerührt, dann dazu gerührt sechs Eigelb, gestoßene Vanille, 180 Gr. Zucker, nach Belieben Citronenschale und ein viertel Liter Rahm. Diesen Teig läßt man unter beständigem Rühren auf dem Feuer heiß werden, gießt die Masse in eine mit Buttermilch belegte Tortenpfanne, backt sie langsam und belegt sie mit Eingemachtem.

Torte admirable. Ein Pfund gestoßene Mandeln und 1 Pfund gestoßener Zucker werden geröstet, bis sie sich ablösen. Nach dem Erkalten gibt man einen gehäuften Rührlöffel Mehl dazu, rollt die Masse halbfingerdick aus und belegt eine runde Pfanne damit. Von dem Abschnitt wird ein Rand gemacht und dann langsam gebacken. Nach dem Erkalten wird beliebige Marmelade darauf gelegt, 6 Eier zu einem steifen Schnee geschlagen, ein viertel Pfund

Zucker dazu gerührt und über die Torte gestrichen, stark mit Zucker bestreut und bei gelinder Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Schaumtorte. Blätterteig für eine Torte backt man in einer Pfanne halb aus. Dann schlägt man sechs Eiweiß zu Schnee, rührt 200 Gramm Zucker, 70 Gramm gestoßene Mandeln und Citronenschale dazu, zuletzt ein halbes Liter Johannisbeeren oder Johannisbeer- (Himbeer-) Gelee langsam in die Masse, streicht dies auf dem Tortenteig glatt auseinander und backt ihn vollends aus.

Audere Schaumtorte. 200 Gramm Mehl werden mit 125 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, einem ganzen Ei, 1 Löffel Araf, 2 kleinen Löffeln Wasser gut ausgewirkt, ausgerollt und zu einer Torte verarbeitet, bei mäßiger Hitze gebacken. Dann belegt man den Boden mit beliebigen eingemachten Früchten, schlägt 4 Eiweiß zu einem steifen Schnee, den man mit feinem Zucker versüßt, streicht ihn über das Eingemachte und läßt die Torte nochmals backen, bis der Schnee eine schöne braune Farbe hat.

Traubentorte. Man mache einen mürben Tortenteig (s. diesen), rolle ihn aus, belege die Form und den Rand in gewöhnlicher Weise, gebe eine nicht zu dünne Schicht geriebene Mandeln darauf, fülle mit großen, saftigen Traubenbeeren auf und backe die Torte im Backofen an. Ist sie halbgar, so nimm sie heraus und überstreiche sie mit dem sehr steifen Schnee von 4 Eiweiß mit feinem Zucker vermischt und lasse sie ausbacken.

Punschtorte. Ein halbes Pfund Butter zu Schaum verrührt, nach und nach 5 Eigelb hinein, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßener Zucker und ein halb Glas Punschessenz dazu werden mit einem halben Pfund feinem Mehl und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß verarbeitet. Von dieser Masse werden drei Kuchen gebacken, Eingemachtes dazwischen gelegt und oben darauf eine Glasur gemacht.

Garnierte Torte. Von 180 Gramm feinem Mehl, 170 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 2 Eigelb und einigen Löffeln Rosenwasser wird ein Teig geknetet, den man einige Male ausrollt. Dann formt man den Boden der Torte auf einem flachen Bleche und schneidet den Rest des Teiges zu kleinen Kränzchen und Plätzchen. Diese bestreicht man mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker, legt sie mit der bestrichenen Seite auf die Torte und belegt den Rand mit geschnittenen und mit Zucker gemischten Mandeln. Während des Backens durchsticht man den Teig öfters, damit er keine Blasen bildet, backt ihn hellgelb und belegt zuletzt die Kränzchen und Plätzchen mit Eingemachtem.

Markttorte. Man mache einen Boden von Buttermilch, reibe von 4 Milchbröckchen die Kruste ab, weiche sie in Milch und lasse sie dann unter Umrühren damit kochen, bis sie anfangen trocken zu werden. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mark, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, dazu gerührt, auf den Buttermilch zerteilt und bei rascher Hitze gebacken.

Mandeltorte. $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Mandeln vermischt man mit 200 Gr. Zucker, rührt das Gelbe von 5 Eiern gut darunter und nachher das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst etwas Citronenschale. Man backt sie wie die Biskuittorte.

Rahmtorte. Ein halbes Liter Rahm läßt man mit einem baumnußgroßen Stück Butter aufkochen, verrührt damit ein viertel Pfd. Zucker, 200 Gr. geriebene Mandeln und 4 Eidotter, läßt erkalten, rührt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu, schüttet die Masse auf den Teich in der Pfanne, backt sie, streut Zucker und Zimmt darauf und trägt sie warm auf.

Sandtorte. Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, ebensoviel feines Mehl und Zucker und 6 Eier. Verrühre die Butter zu

Schaum und abwechselnd dazu das Mehl, den Zucker, 3 Eier ganz und von dreien das Gelbe, zugleich mit etwas Zimmt und abgeriebener Citronenschale. Dann bestreicht man die Pfanne mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl und backt die Torte langsam. Man kann auch Vanille in den Teig thun.

Sandtorte mit Puddingpulver. Rühre ein halbes Pfd. Butter zu Schaum, füge nach und nach 6 Eidotter, ein halbes Pfund Staubzucker hinzu. Ist das ganz glatt, so füge ein viertel Pfd. bestes Mehl und 2 Päckchen Puddingpulver (Stollwerk-Mandelpuddingpulver oder Dr. Detters) hinzu, fülle die Masse in die gutgebutterte Form, streue ein Gemisch von Zucker, geriebenem Zwieback und grobgeschnittenen Mandeln darauf und backe $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

Biskuitorte. 6 ganze Eier schlägt man zu Schaum, rührt 300 Gr. fein gesiebten Zucker und noch 2 Eigelb so lange damit, bis alles dick wird. Dann rührt man 250 Gr. feines Stärkemehl und eine abgeriebene Citronenschale dazu, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse hinein und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Citronentorte mit Aepfeln. Gute Aepfel werden geschält und, in dünne Scheiben geschnitten, mit Zucker, Zimmt, Citronenschale in etwas Wein weich gekocht und mit Korinthen und Citronat vermischt. Dies wird auf eine mit Buttermehl belegte Pfanne ausgestrichen und mit vorher in Zucker gekochten Scheiben von geschälten und entfernten Citronen belegt und die Torte gebacken. Man kann auch noch von dem Teig ein Gitter darauf machen und den Saft von den Citronen darüber gießen. Auf dieselbe Weise können auch Orange-Torten gemacht werden.

Teig zu kleinen Törtchen. Ein viertel Pfd. Butter, ein viertel Pfd. Zucker, 2 Eigelb, ein halbes Pfd. Mehl werden gut verarbeitet, ausgerollt und mit einem runden Hörmchen ausgestochen. Man legt die einzelnen Teige auf

ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie und belegt sie mit eingemachten Früchten.

Teig zu Obsschnitten. Ein halbes Pfd feines Mehl, 2 Eier, 4 Löffeln Wasser und etwas Salz werden wohl verrührt, dann mischt man dazu 2 Löffel Brantwein und einen starken Löffel feines Baumöl. Als Ausbacketeig für Apfelschnitte (Beignets) usw. zu verwenden.

XVIII. Kuchen und verschiedenes Backwerk.

Bemerkung. Man versäume nicht, das Backblech ordentlich mit Butter, Speck oder Wachs zu bestreichen, um das Festbacken zu verhüten.

Theekuchen. Ein viertel Pfd. Butter wird zu Schaum, ein halbes Pfd. Zucker, ebensoviel Mehl und 2 Eier dazu gerührt, der Teig auf ein mit Butter bestrichenes und mit Semmel bestreutes Papier fingerdick ausgestrichen und langsam gebacken.

Oder: ein viertel Pfund Butter wird mit 4 Eigelb gut verrührt, 125 Gr. Zucker, ein halbes Pfd. Mehl dazu gerührt, der Teig auf gebuttertes Papier gestrichen, mit Eiweiß bepinselt und mit fein geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

Kaffeekranz. 65 Gr. Butter werden in 1 Liter Milch etwas warm gemacht, mit Hefe und $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, nach und nach zugegossen, angerührt. Nachdem dies aufgegangen, werden 2 Eier, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und 125 Gr. Butter, sowie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl recht gut dazu verarbeitet, zu einem Kranz geformt, den man wieder aufgehen läßt und mit Eigelb bepinselt backt.

Naatronkuchen. 1 Pfd. Mehl wird mit 100 Gramm zerlassener Butter, 2 Theelöffeln cremor tartari, 100 Gr. feinem Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse lauwärmer Milch,

in welcher 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron aufgelöst ist und 3 ganzen Eiern gut, aber rasch verrührt und dann gleich in gebutterter Form bei mäßiger Hitze gebacken. Lockerer noch wird der Kuchen, zu dem man nach Belieben etwas abgeriebene Citronenschale hinzusetzen kann, wenn man das Eiweiß zu Schnee schlägt.

Oder: Rühre ein viertel Pfund Butter zu Schaum, mische allmählich 4 Eidotter, 120 Gr. Zucker, 1 Tasse Milch oder Rahm, Salz, 1 Theelöffel Natron (doppeltkohlens.), 2 bis 3 dito cremor tartari und 1 Pfund Mehl, zuletzt den Schnee der Eier hinzu und backe den Kuchen, ohne ihn stehen zu lassen, 1 Stunde bei gelinder Hitze.

Kaffeekekchen. Ein viertel Pfd. Butter, ein viertel Liter Milch, 4 Eier, ein viertel Pfund Zucker, 30 Gr. Hefe und ungefähr 130 Gr. Mehl rührt man zu einem Teige zusammen, läßt denselben aufgehen und backt ihn. Man kann in diesen wie auch in den vorhergehenden Teig 3 Löffeln Rahm thun.

Wawerner Kaffeekekchen. Ein viertel Liter Milch mit 1 Pfd. weißem, feinem Mehl und 1 Löffel Hefe angerührt, läßt man an warmem Orte aufgehen. Dann wird 1 Ei und ein viertel Pfd. Butter gut dazu gerührt, das nötige Mehl hinein gewirkt, der Teig in der mit Butter bestrichenen Form an einen warmen Ort gestellt, bis er abermals gut aufgegangen ist, mit Eigelb bepinselt und gebacken.

Biskuitkekchen. Ein halbes Pfund Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben ist, wird mit 6 Eigelb schaumig gerührt, dann das zu Schnee geschlagene Weiß der Eier und zuletzt ein halbes Pfd. Kartoffel- oder anderes feines Mehl darunter gemischt und bei gelinder Hitze langsam ungefähr $\frac{5}{4}$ Stunden lang in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmelkrumen bestreuten Form gebacken. — Oder: 330 Gr. Zucker, auf welchem 1 Citrone abgerieben ist, und 6 Eigelb werden eine halbe Stunde verrührt, dann das zu

Schnee geschlagene Eiweiß, zuletzt 100 Gr. Kartoffel- und ebensoviel feines Weißmehl dazu gesiebt, gut verrührt und bei nicht zu starkem Feuer eine Stunde gebacken.

Hefenbund. Man verrührt 1 Pfund Butter zu Rahm, thut dazu 6 Eier, eins nach dem anderen, sowie 100 Gr. Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, 1 Pfund Mehl, ein achtel Liter lauwarmen Milch und 2 Löffel Hefe. Die Eier kann man vorher etwas in warmes Wasser legen. Den Teig verarbeitet man so lange, bis er Blasen schlägt, läßt ihn aufgehen und backt ihn dann in einer mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Form etwa eine Stunde lang. Vor dem Auftragen streut man Zucker auf den Bund.

Ein gutes Verhältniß ist auch: 300 Gr. Butter, 6 Eier, 125 Gr. Zucker, 1— $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl und ein viertel Liter süßer Rahm.

Bund (Kaps- oder Rodonkuchen). 4—5 Eigelb werden mit einem viertel Pfd. Staubzucker verrührt, dann ein viertel Pfund schaumig gerührte Butter, sowie nach und nach drei viertel Pfd. bestes Mehl, 1 Glas lauwarmen Milch, Salz und nach Belieben entkernte Rosinen, Korinthen, Vanille, Citrone zc. hinzugesetzt. Wenn das Mehl etwa zur Hälfte eingerührt ist, fügt man 5 Gr. (einen starken Theelöffel) voll doppeltkohlen-saures Natron und 10—12 Gr. (3 schwache Theelöffel voll) cremor tartari hinzu. Man gebe Acht, daß die beiden Salze ohne jedes Klümpchen sind und gut mitverrührt werden. Schließlich fügt man den steifen Schnee der Eier hinzu und backt die Masse in gebutterter Form.

Englischer Kuchen. Ein viertel Pfd. Butter wird schaumig gerührt, ein viertel Pfd. feiner Zucker und zwei ganze Eier kommen dazu. Wenn die Masse ganz glatt ist, fügt man ein viertel Pfd. Mehl und ein viertel Pfd. geriebene Mandeln, schließlich ein Back-(Pudding-)Pulver (mit Orange- oder Citronengeschmack) hinzu. Auf die in die gut gebutterte Form gefüllte

Masse streut man geriebene Makronen. Backzeit $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

Streuselkuchen. $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mehl wird in erwärmter Schüssel mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und $1\frac{1}{2}$ Löffeln Hefe verrührt, mit erwärmter Serviette bedeckt warm gestellt, so daß der Teig gut aufgeht. Dann fügt man 50 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu und schlägt alles, bis sich der Teig leicht von der Schüssel löst. In butterbestrichener, mehlbestäubter Kuchenform läßt man den Kuchen nun nochmals aufgehen, bestreicht ihn mit Butter und gibt folgendes Streusel darüber: 60 Gr. Butter, 60 Gr. feines Mehl, 60 Gr. Zucker, 20 Gr. Zimmt, 60 Gr. geschnittene Mandeln werden verarbeitet und zu knuppigen Klümpchen geformt. Der Kuchen braucht etwa $\frac{3}{4}$ Stunden Backzeit bei mäßiger Hitze.

Schneckenkuchen. Ein halbes Pfd. Butter wird schaumig gerührt und nach und nach 6 Eidotter, ein achter Liter Rahm, 125 Gr. geschnittene Mandeln, 125 Gramm Zucker, Salz, geriebene Citronenschale, eine Prise Muskatblüt und 1 Pfd. bestes Mehl hinzugerührt. Ehe die Hälfte des Mehles verbraucht ist, setzt man 10 Gr. doppeltkohlen-saures Natron und 20 Gramm cremor tartari hinzu. Zuletzt kommt der Schnee von den 6 Eiern in die Masse, die in gebutterter Form schön braun gebacken und dann mit einer Zuckerglasur versehen wird.

Kranz (Kolatschen). 1 Pfd. Mehl wird mit 30 Gr. Hefe, 1 Glas lauer Milch, 2 Löffeln Zucker verrührt und warm zugedeckt aufgehen gelassen, dann mischt man 3 Eier, die nötige Milch und noch ein Pfund Mehl darunter bis der Teig Blasen wirft, läßt ihn abermals aufgehen, fügt ein viertel Pfund zerlassene Butter hinzu, bildet zweifingerstarke Streifen davon, die man wie einen Zopf flicht, auf dem Kuchenbrett nochmals aufgehen läßt, mit Butter bestreicht und in gut geheiztem Backofen backt.

Gesundheitskuchen. 1 Pfd. Mehl, 200 Gr. lauwarme Butter, etwas Salz, 200 Gr. Zucker, ein viertel Liter laue Milch, 6 Eigelb, eine abgeriebene Citronenschale wird eine viertel Stunde lang gut gerührt. Dann setzt man 10 Gr. Natron, 20 Gr. Weinstein und den Schnee der 6 Eier hinzu und backt den Kuchen in einer gebutterten mit Weckmehl bestreuten Form.

Musselinkuchen. 1 Pfund Kartoffelmehl wird mit 6 Eidottern, einem halben Pfund Zucker, einer abgeriebenen Citronenschale und dem Schnee der 6 Eier längere Zeit gut gerührt und bei nicht zu starker Hitze gebacken.

Anderer Musselinkuchen. 6 Eidotter werden mit einem Pfund Zucker, etwas Rosen- oder Orangenwasser gut verrührt, dann nach und nach ein viertel Pfund Kartoffelmehl hineingearbeitet, das zu Schnee geschlagene Eiweiß langsam darunter gemischt und in einer geschmierten Form eine kleine Stunde gebacken.

Zimmtkuchen. 1 Pfund Mehl, wird mit einem viertel Liter warmer Milch an- und dann Hefe hineingerührt. Sobald der Teig aufgegangen ist, wird 1 Ei und ein viertel Pfund Butter, etwas Zucker und Zimmt gut dazu verarbeitet und auf einer mit Butter bestrichenen Pfanne wieder aufgezogen. Vor dem Backen bestreicht man den Teig mit Butter, macht kleine Schnitte hinein und bestreut ihn mit Weckmehl, Zucker und Zimmt.

Biscuitbund. 6 ganze Eier werden durch ein Sieb getrieben und mit $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenem Zucker solange geschlagen, bis die Masse ziemlich dick wird. Dann rührt man die abgeriebene Schale einer Citrone und 200 Gramm Mehl langsam darunter, thut den Teig in die mit Butter bestrichene Form und backt ihn blaßgelb. Man bestreut den Bund mit Zucker.

Oder: Man nehme 6 Eier, eben so schwer Zucker und halb so viel Mehl. Das Eigelb wird mit dem Zucker

schaumig gerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und das Mehl zuletzt durchgeseibt hineingerührt. Man backt den Teig in einer Stunde.

Sandkuchen. Ein halbes Pfund Zucker grob gestoßen, ein halbes Pfund Mehl, einige Löffel Rahm, ein viertel Pfund geschmolzene Butter und 2—3 Eier werden zu einem Teige verarbeitet, dieser zu einer Form auseinander gedrückt und im Backofen gebacken.

Eine andere Art ist: Butter, Mehl, Zucker und Eier zu gleichen Gewichtsteilen, etwas Citronat hineingeschnitten, werden zu Teig verarbeitet und bei gelinder Hitze gebacken.

Kaffeeuchen. Ein viertel Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, 5 Eigelb, ein viertel Liter Milch, 375 Gr. Mehl wird verrührt, das Eiweiß als Schnee darunter gemischt, ebenso 10 Gr. Natron und später 20 Gr. Weinstein. Der Kuchen braucht etwa $\frac{3}{4}$ Stunden zum Backen.

Polnischer Kuchen. 1 Pfd. gesiebtes Mehl, $1\frac{1}{2}$ Weinglas Milch, 4 Eidotter, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, die fein gehackte Schale einer Citrone, 130 Gr. Butter und 30 Gr. Hefe. Von dem vierten Teil des erwärmten Mehles und der Hefe, die man mit etwas von der erwärmten Milch aufgelöst hat, rührt man ein weiches Stück Teig an und läßt dies aufgehen. Das übrige Mehl schüttet man auf das Kuchenbrett, mischt die Eidotter, das Salz und den Zucker mit der übrigen Milch zusammen, macht dies zu einem nicht zu festen Teige an, mischt die Citronenschale, den aufgegangenen Teig und die lauerwärmte Butter darunter, verarbeitet den Teig noch eine Weile, thut ihn in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Orte noch einmal so hoch aufgehen. Hierauf wirkt man ihn wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Butter leicht bestrichenen Bleche fast centimeterdick aus, bestreicht den Kuchen mit Ei, bestreut ihn mit 100 Gr. feingeschnittenen Mandeln und mit 70 Gr.

grob gestoßenem Zucker, läßt ihn aufgehen, backt ihn in mäßig heißem Ofen und schneidet ihn in länglich viereckige Stücke.

Käskuchen. Von Torten-, Butter- oder Zuckerteig (siehe diese) macht man eine Torte mit ziemlich hohem Rande und füllt sie mit folgender Mischung: Ein Teller weißer Käse (Quark, ausgepreßte saure Milch) wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm (event. Milch und etwas Butter), 4 Eigelb, etwas Salz, 200 Gr. Staubzucker, etwas Zimmt, nach Belieben Korinthen und abgeriebener Zitronenschale glatt verrührt, der steife Schnee von den 4 Eiern hinzugefügt, die Masse in der Form mit Eigelb überpinselt und gebacken.

Mandelkuchen. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, ebensoviel Mehl, 6 Eier, von denen das Gelbe mit dem Zucker und Mehl verrührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, wird auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken und mit Mandeln und Citronat bestreut.

Chokoladekuchen. Ein viertel Pfd. geriebene Chokolade, ebensoviel gestoßener Zucker, 3 Gewürznelken, einige Prisen Anis und etwas Muskatblüte werden fein gestoßen, dann ein Stückchen fein geschnittenes Citronat, ein viertel Pfund feines Mehl mit 6 Eidottern verrührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, leise unter die Masse gerührt und in einer kleinen Tortenpfanne gebacken.

Hundertjähriger Kuchen. $\frac{3}{4}$ Pfund Butter werden zu Schaum verrührt; ebensoviel Zucker, sechs Eier, deren Weißes zu Schnee geschlagen ist, und 1 Pfund Mehl sowie 100 Gramm geriebene Mandeln und etwas Zitronenschale, Muskatnuß, rührt man nach und nach dazu, dann noch $\frac{3}{4}$ Pfund Korinthen und eine Tasse Rum und backt die Masse in einer Form, anfangs ziemlich stark.

Citronenkuchen. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, sechs Eigelb, die Schale und der Saft einer Citrone werden eine Viertelstunde gerührt, dann 250 Gr. Kartoffelmehl, das zu Schnee

geschlagene Eiweiß gut zusammen verrührt, 1 Stunde langsam gebacken.

Kirschkuchen. Fünf Eigelb, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, etwas Zimmt, die Schale von einer Citrone und etwa fünf fein gestoßene Zwiebacke werden gut verrührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und 3 Pfund gute Kirschen langsam darunter gerührt. Dann thut man es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel bestreute Pfanne und backt es eine Stunde lang.

Butterbrezelnchen. 170 Gr. Butter, 130 Gr. Zucker, 3 Eier, von deren einem man das Weiße zurückhält, rührt man schaumig, dann arbeitet man 300—350 Gramm Mehl darunter, stellt dies eine Stunde lang kühl, formt hierauf die Brezeln und backt sie.

Aniskügelchen. Ein ganzes Ei, drei Eiweiß, ein halbes Pfund Zucker, 15 Gramm fein gestoßener Anis und ein halbes Pfd. Mehl werden gut vermischt, gerollt, ausgestochen und auf ein Blech gesetzt. Beim Backen brauche man unten nur ganz wenig Feuer.

Anisbrod. Man vermengt ein halbes Pfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker mit 5 Eiern, ein viertel Pfund feinem Mehl, 70 Gr. gestoßenen Mandeln, etwas Citronat und einigen Theelöffeln Anis zu einem Teig, füllt ihn in ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt ihn schön backen. Wenn er kalt geworden, schneidet man ihn in Schnitten und setzt diese noch einmal in den Ofen, bis sie gelb werden. Sie lassen sich lange aufbewahren.

Rhabarberkuchen. Die Stengel der Rhabarberstaude werden etwas geschält, klein geschnitten mit wenig Wasser und etwas ganzem Zimmt aufs Feuer gesetzt und dick eingekocht, in einer Schüssel mit Zucker abgerührt; fein geschnittene Citrone oder Pomeranzenschale, gewaschene und ausgelesene Rosinen, sowie etwas gestoßener Zimmt beigelegt. Die Masse wird in ein mit süßem oder noch besser

mit Buttermilch belegtes Kuchenblech gethan, wenn zu dünn mit etwas Weizenmehl verdickt, und in einem mäßig heißen Ofen gebacken.

Kuchen zu Creme, Kalteschale u. dgl. $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßener Zucker, ebensoviel gesiebtes Mehl und 3 Eier werden zu einem Teig gemacht und mit fein geschnittenen Mandeln belegt. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten und dann völlig ausgebacken.

Kraftkuchen. 1 Pfund Mehl, 70 Gramm Butter, 70 Gr. Zucker fein gestoßen, 70 Gr. Mandeln fein gestoßen, werden mit sechs Eigelb zusammen verrührt, 8 Gr. gestoßener Anis, 8 Gr. gestoßener Zimmt und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit dem Teig vermischt, sodann wird der Kuchen geformt, mit einer Hand voll grob gestoßener Mandeln und einer Hand voll Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Kartoffelkuchen. Ein halbes Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln verrühre man mit 80 Gr. Butter, 6 Eigelb, 100 Gr. Zucker und Citronenschale und dann mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und dem Saft einer Citrone. Hierauf wird der Teig gebacken.

Knappkuchen. Zwei Eier, 100 Gr. Zucker, 100 Gr. Butter, einige geschnittene Mandeln, Citronenschale und 100 Gr. Mehl werden gut verrührt, dünn ausgerollt und der Teig in einer mit Wachs bestrichenen Pfanne langsam gebacken.

Oder: Gleiche Gewichtsteile Eier, Zucker, Mehl und Butter werden gut zusammengearbeitet, ausgerollt, mit Mandeln bestreut und gebacken, daß der Kuchen durch und durch hellbraun ist.

Anderer Knappkuchen. Ein halb Pfund zu Schaum gerührte Butter wird mit ein halb Pfund feinem Zucker,

ein halb Pfund bestem Mehl, 6 Eiern und etwas Vanille zusammengewirkt, ziemlich dünn ausgerollt, einige geschälte Mandeln darauf gelegt, und auf bestrichenem Blech gebacken. Mit etwas Eiweiß und Zucker gibt man dann eine dünne Glasur, die man im Backofen trocknen läßt.

Knappkuchen mit Guß. Ein viertel Pfund Butter, 2 Eier, 170 Gr. Zucker, ein viertel Pfund Mehl werden gut verrührt und der Teig in einer mit Butter bestrichenen Pfanne gelb gebacken. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu Schnee und verrührt diesen mit 180 Gr. Zucker und ein viertel Liter gestoßener Mandeln, gießt dies über den Kuchen und backt ihn aus.

Feinster Knappkuchen. 60 Gramm Butter, ein viertel Pfund gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund Zucker, Citronenschale und 2 Eier werden gut verrührt, Mehl nach Gutdünken dazu gerührt, der Teig in einer mit Butter bestrichenen Pfanne glatt ausgestrichen und langsam gebacken, Nach Belieben kann man eine Glasur darauf machen.

Knappkuchen mit Anis. 30 Gr. Butter werden mit 70 Gr. Zucker, 2 Eiern, 8 Gr. Anis, Zimmt und mit Mehl nach Gutdünken gut verrührt, nach Belieben geschnittene Mandeln darauf gethan und gebacken.

Aniskuchen zu Schnitten. Sechs Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und Citronenschale gut verrührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen dazu gethan, dann 15 Gr. Anis und zuletzt 150 Gramm Mehl hinein gesiebt. Der Teig wird in blecherne oder von Papier gemachte, mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Förmchen gefüllt und gelb gebacken.

Feiner Teig. Ein Pfund Mehl, 300 Gr. Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas feiner Zimmt wird gewirkt, nicht zu dick gerollt, mit Förmchen ausgestochen, die Figuren mit Eigelb bestrichen, mit halben oder viertel Mandeln bestreut, etwas

eingemachtes Obst auf jedes Stück gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

Ausbakteig. 1 Löffel Butter oder bestes Nierenfett, etwas Salz, wird mit 4—5 Löffeln Mehl verarbeitet, 2 Löffel Rahm oder Milch (ev. Milch und Wasser) und ein halber Löffel Rum oder Arak in die Mitte geknetet und so viel Mehl hinzugefügt, daß er sich gerade auf mehlbestäubtem Brett mit der Hand ausbreiten läßt. Lockerer wird der Teig, wenn man eine Messerspitze Natron und doppelt soviel cremor tartari mit hineinarbeitet.

Teig zu kleinem Gebäck. Das Weiße von 2 Eiern, 1 Löffel starken Brantwein, etwas Zimmt und 50 Gr. Zucker werden mit schönem Mehl vermischt, bis der Teig sich rollen läßt. Dann sticht man diesen beliebig aus, tunkt ihn in zerflüssene Butter und backt ihn in heißer Butter.

Nannzen. Vier Löffel süßer Rahm, zwei Eier, etwas Zucker und Zimmt werden zusammen verrührt, nach und nach so viel Mehl hinein verarbeitet, bis der Teig so steif wird, daß er sich eben rollen läßt; man rollt ihn ganz dünn aus, schneidet mit dem Backrädchen beliebige Schnitte und backt sie in heißem Schmalz. Man bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimmt.

Schuhläppchen. 70 Gr. Wasser, ebensoviel Mehl und Butter, 2 Eier nimmt man dazu. Das Wasser wird mit der Butter gekocht, erst das Mehl, dann die Eier hineingerührt, rund gemacht und in siedender Butter gebacken.

Schneckenhäuschen. Man nehme einen guten Hefenteig, rolle ihn auseinander, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, streue Korinthen darüber, schneide Riemen davon, welche 2 Finger breit und einen viertel Finger lang sind, rolle eins nach dem andern zusammen, setze sie nebeneinander auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie aufgehen, pinsle zer-gangene Butter darüber und lasse sie schön gelb backen.

Rahmballen. 70 Gramm Butter, ebenso viel Mehl,

3 Löffel Rahm und 2 Eier werden gut verrührt und in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken.

Citronenkügelchen. Ein viertel Pfund feines Mehl, 70 Gr. Butter, ebenso viel Zucker, worauf 1 Citrone abgerieben, mit 1 Eidotter und der Hälfte des Eiweißes zu einem Teig angerührt, dann ausgerollt und Kügelchen ausgestochen, welche man mit Eiweiß bestreut. Man backt sie auf einem mit Papier belegten Blech eine viertel Stunde lang bei gelindem Feuer.

Mäuse. $\frac{1}{8}$ Liter Wasser wird in eine Schüssel gethan, 70 Gr. frische Butter, 30 Gr. Zucker, auf denen eine Citrone abgerieben, und ein Stück Zimmt in demselben aufgekocht, dann rührt man $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl hinein und wenn es verschlagen ist, 4 Eier und 2 Eidotter und backt die mit einem Löffel ausgestochenen Mäuschen in fließender Butter oder Schweineschmalz.

Zucker-Gebackenes. 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund frische Butter und 2 Eier werden durcheinander gerührt und der Teig ausgerollt. Man schneidet ihn in Stücke, wie man sie haben will, legt sie in eine Tortenpfanne, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker darauf und backt sie mit Kohlen auf dem Deckel und unter der Pfanne.

Gebrannte Mandeln. Ein Pfund Zucker schmelze mit ein wenig Wasser und stelle ihn aufs Feuer. Sobald er anfängt Faden zu ziehen, thue 1 Pfund geschälte Mandeln hinein und röste sie unter öfterm Umrühren, bis der Zucker daran hängen bleibt und sie braun sind. Man kann den Zucker auch mit etwas Cochenille rot färben.

Pralinés. Aus Puderzucker, sehr wenig Eiweiß und einer Würze wie Citronensaft, Vanilleessenz (20 Tropfen auf 1 Pfund Zucker), Rosenwasser, Orangeblütenwasser, sehr starkem Kaffee, Liqueur &c. rührt man einen steifen Brei, den man tüchtig verarbeitet bis er sich zu kleinen Bällchen formen läßt. Nun läßt man nicht entölten Kakao oder

wenn man dessen ungesüßten Geschmack nicht liebt, Chokolade im Wasserbad in einem Töpfchen zergehen, taucht mit einer kleinen Zange oder einem Löffelchen die Bällchen in die Lösung und legt sie zum Trocknen auf weißes Papier. Sehr gut sind auch geriebene Mandeln mit dem Zucker und Eiweiß vermischt zu Pralines zu verwenden.

Nonnenkappen. Etliche Eier werden mit Mehl wie zu einem leichten Nudelteig verrührt; daraus macht man kleine Kügelchen, die man auf einem mit Mehl bestreuten Blech hart backt. Man kocht nun Zucker und Zimmt in Wasser bis zur Perlenbildung ein, thut die Kügelchen hinein, aber nicht zu viele auf einmal und rührt sie tüchtig herum, daß sie ringsum Glasur bekommen.

Spritzengebäck. Man läßt ein viertel Liter Wasser mit einem viertel Pfund Butter und ebenso viel Zucker eine Weile kochen, fügt Mehl hinzu, bis der Teig sich vom Topfe löst. Dann läßt man ihn kalt werden, gibt sechs Eier dazu und backt das durch eine Spritze Getriebene in Butter.

Rumkügelchen. Man läßt ein halbes Pfund Butter zergehen und rührt es zu Schaum. Dazu rührt man nach und nach ein halbes Pfund Zucker, 6 ganze Eier, 1 Pfund Mehl und schlägt alles stark zusammen. Diese Masse wird mit einem Löffel in der Größe eines Eies ausgestochen, auf ein mit einem Bogen Papier belegtes Blech gesetzt und bräunlich gebacken. Während dessen rührt man Zucker und Rum untereinander und bestreicht das Gebackene damit, wenn es vom Papier abgelöst ist.

Kleine Biscuitkuchen. 330 Gr. Zucker werden mit 6 Eigelb gut verrührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, 100 Gramm Kartoffel- und ebensoviel anderes Mehl dazu gerührt zu einem Teige. Diesen schüttet man in mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Formen und backt sie bei schwachem Feuer.

Zimmtbröddchen. 1 Pfund Mehl, 4 Löffel Zucker, 70

Gr. Butter, 4 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 1 Löffel Hefe werden zu einem Teige gemacht, den man eine Stunde lang aufgehen läßt. Hierauf sticht man kleine Brödchen aus, die man mit Honig überstreicht, mit gestoßenem Zimmt und geriebenem Weck bestreut und im Ofen backt.

1950
gut
✓
Zimmlsterne. Zu einem Pfund fein gestoßenen Zucker nimmt man 1 Pfund geriebene Mandeln, schlägt 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, rührt diesen mit dem Zucker und 20 Gr. gestoßenem Zimmt $\frac{3}{4}$ Stunden lang stark, daß es eine steife Masse gibt, in welche man das auf einem Reibeisen abgeriebene Gelbe einer Citrone thut. Dann nimmt man etwas gestoßenen Zucker aufs Rudelbrett, wirkt den Teig etwa drei Messerrücken dick aus, sticht davon Sterne aus, legt sie etwas weit auseinander auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in gelinder Hitze.

Crocande. Ein halb Pfund Mandeln wird gebrüht, geschält und gerieben oder geschnitten; ein halbes Pfd. Zucker wird gestoßen und in einem heißen Geschirr so lange trocken gerührt bis er aufgelöst ist. Nun thut man die Mandeln hinein, rührt und röstet diese Masse, bis sie anfängt bräunlich zu werden. Vorher bestreicht man eine Form oder eine façonierte Salatière mit weißem Wachs oder mit Butter (ersteres ist vorzuziehen), thut die Masse hinein und treibt sie der Form nach auseinander. Dies muß aber rasch geschehen, sonst wird es hart und läßt sich nicht mehr auseinanderreiben. Wenn das Gemisch nun kalt und hart geworden ist, sucht man es aus der Form zu bringen, und zwar so, daß es ganz bleibt, legt es umgekehrt auf eine Platte und bestreut es mit Strenzucker.

Berliner Pfannkuchen, Zwei Pfund Mehl werden mit stark einem halben Liter warmer Milch und Hefe angerührt, 4 ganze Eier und drei Eigelb, etwas Salz, ein halb Pfund Butter gut damit verrührt und an einem warmen Orte halb aufgezogen. Man nimmt dann vom Teige kleine Teile nach

und nach aufs Brett, drückt diese fingerdick aus und sticht sie mit einer runden Form aus. Nun legt man auf einen Teil etwas Eingemachtes, den andern Teil darauf und sticht wieder rund ab. Nachdem man mit allen so fertig ist, bestreicht man sie dünn mit warmer Butter, läßt sie gehörig aufziehen und backt sie nicht zu rasch in heißer Butter. Nachher bestreut man sie mit Zucker.

Hobellspäne. 2 Eier, ebenso schwer Zucker und Citronenschale werden mit Mehl gut verrührt, daß es ein steifer Teig wird. Diesen rollt man so dünn wie möglich aus, thut ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne, backt ihn hellgelb, schneidet ihn schnell in Streifen und rollt diese auf.

Andere Hobellspäne. 1 Pfund Mehl, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Butter, 4 Eier, etwas Zimmt zu glattem Teig gerührt, wird messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenen Backblech gestrichen, gebacken und heiß in Streifen geschnitten, die man rollt und bis zum Gebrauch warm stellt.

Mandellspäne. 2 Eier werden mit 30 Gr. Zucker gut verrührt, 70 Gr. fein geschnittene Mandeln darunter gerührt. Dieses streicht man dünn auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und läßt es hellbraun backen. Dann nimmt man es sogleich aus dem Backofen, schneidet den Teig in 4 Centimeter lange und ebenso breite Streifen, rollt diese warm über eine hölzerne Rolle und läßt sie bis zum Erkalten liegen.

Citronenspäne. Ein halbes Pfd. Zucker, etwas Citronenschale und 1 Löffel Citronensaft wird mit einem halben Eiweiß bis zum Dickwerden, dann noch mit 1 Löffel Kartoffelmehl auf dem Feuer verrührt. Den Teig streicht man auf Oblaten, welche vorher zu Streifen geschnitten wurden, legt sie über ein rundes Holz und läßt sie im warmen Zimmer trocknen.

Makronen. 1 Pfund feiner Zucker, 1 Pfund Mandeln,

5 Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden zusammen vermischt. Daraus mache man baumnußdicke Kügelchen, welche man auf ein Papier setzt und bei gelinder Hitze backt.

Oder: Ein halbes Pfund geschälte Mandeln wird mit Eiweiß fein gestoßen, 320 Gr. Zucker gut damit verrührt, nach Belieben noch Eiweiß dazu gethan und dann verfahren wie angegeben.

Oder: 1 Pfund fein geriebene Mandeln wird mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Staubzucker, 5 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 2 Theelöffeln Mehl verrührt, zu Kugeln geformt und gebacken.

Makronen mit Chokolade. 1 Pfund geriebene Mandeln, 125 Gr. feingeriebene Chokolade, 750 Gr. Staubzucker, 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen. Aus dem Brei formt man auf Oblaten runde Plätzchen, die man backt.

Außmakronen. Frische Walnüsse werden geschält, an der Sonne oder einem nicht zu warmen Ofen getrocknet, 1 Pfund davon mit etwas Eiweiß gestoßen oder gerieben, 1 Pfund Staubzucker und der Schnee von 3 Eiweiß hinzugefügt. Die Makronen werden auf Papier leicht gebacken.

Mandelkränzchen. Man mischt ein viertel Pfund fein gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb nebst 4 Löffeln sauern Rahm durcheinander, schneidet ein viertel Pfund Butter hinein, fügt noch ein viertel Pfund Mehl dazu und rührt alles zu einer leichten Masse. Diese legt man auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie einige Stunden liegen. Alsdann macht man kleine Kränzchen daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut gröblich gestoßenen Zucker darüber und backt sie.

✓ **Zuckerkränzchen.** Ein viertel Pfund Butter wird zu Rahm verrührt, ebensoviel Zucker, 2 Eigelb, ein halbes Pfd. Mehl und die Schale einer Citrone damit zu einem steifen Teige gewirkt, aus welchem man dann Kränzchen formt. Diese taucht man in Eiweiß, wälzt sie in grob gestoßenem Zucker und backt sie, jedoch nicht stark.

Ausstechkugeln. 170 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, 1 Pfund gestoßener Zucker, 5 Eier, Zimmt und Citronenschale und etwas Pottasche dazu gethan; dies verrührt man mit so viel Mehl, daß der Teig sich austechen läßt. Den Teig macht man abends, sticht ihn morgens aus und backt ihn. Nach Belieben kann man die Figürchen glasieren.

Anisplätzchen. 6 Eigelb verrührt man mit Zucker so schwer, wie die ganzen Eier gewogen, gut und damit das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 3 Eiern, ferner Anis und Mehl nach Gutdünken. Der Teig gut verarbeitet, wird ausgerollt, in kleine Häufchen ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech langsam gebacken.

Rahmwaffeln. Ein halbes Pfund Butter zu Schaum gerührt, 1 Pfund gestoßener Zucker, 6 Eier, 200 Gr. Mehl nach und nach dazu gerührt, 1 Löffel sauren Rahm, abgeriebene Citronenschale, Zucker und Zimmt nach Belieben hinein gearbeitet und mit Milch etwas verdünnt, gibt den Teig, aus welchem man die Waffeln backt.

Hefewaffeln. Ein halbes Pfund frische Butter wird warm gemacht in eine Schüssel ohne Schaum und Salz abgossen und in diese dann ein halb Pfund Mehl so lange gerührt, bis der Teig ganz weiß ist. Nun kommen 6 Eier, stark ein viertel Liter Milch und Hefe dazu. Sobald der Teig aufgezo gen, gieße man ein halbes Glas kaltes Wasser hinein und fängt an zu backen. Die Waffeln bestreut man mit Zucker und Zimmt.

Zimmtwaffeln. Ein halbes Pfund Butter zu Schaum verrührt, 6 Eier, ein halbes Pfd. Zucker, ein halbes Pfd. Mehl, 5 Gr. vom besten Zimmt und nach Belieben ein viertel Pfd. gestoßene Mandeln werden verrührt und der Teig zu Waffeln gebacken.

Vertrichter Waffeln. Ein halbes Pfd. schaumig gerührte Butter wird mit 5 Eigelb, dem erforderlichen Mehl, etwas

✓
1950

Milch und sauerem Rahm und 3 Löffeln feinem Zucker glatt gearbeitet, das Weiße der 5 Eier zu Schnee geschlagen hinzugemischt und die Waffeln im Eisen gebacken

Warme Waffeln. Ein halbes Pfund Butter zu Schaum gerührt, 6 Eidotter, 170 Gr. Mehl, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und noch etwas Milch dazu gerührt, gibt den Teig zu den Waffeln. Nach dem Backen werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut und warm gegessen.

Kaffeekekeln. Ein viertel Pfd. Butter wird in einem viertel Liter Milch gekocht, 250 Gr. Mehl dazu gerührt, bis die Masse sich vom Topf löst und dann weggenommen, worauf man 6 Eier und ein viertel Pfund Zucker gut dazu rührt. Löffelweise nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett und formt Kugeln daraus, die man, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, in einem nicht zu heißen Ofen backt

Hippen. 4 Eier, ein halbes Pfund Zucker, 300 Gr. Mehl und 1 Löffel Rosenwasser werden zu einem Teige gemacht, dieser wird in der Hippenpfanne gebacken und warm übers Holz gerollt.

Wasser-Gebäckenes. Ein halbes Pfund Butter in ein viertel Liter Wasser gekocht, verrührt man mit einem halben Pfund Mehl, etwas Salz und Muskat. Nachdem dieses abgekühlt, schlägt man 6 Eier dazu, verrührt es recht glatt, füllt es in mit Butter bestrichene Förmchen halb voll und backt es, ohne den Ofen zu öffnen. Man kann auch in Stückchen geschnittene Kalbsmilch, in die Mitte jedes Förmchen eins, legen und mitbacken. Dieselbe muß vorher in einer guten, dicken weißen Sauce zubereitet sein.

Windbeutel. Ein viertel Liter Wasser mit 200 Gr. Butter läßt man kochend werden, rührt ein halbes Pfund Mehl, 3 Löffel Zucker und etwas Zimmt hinein, rührt bis der Teig glatt wird, dann läßt man ihn kalt werden und arbeitet 6 Eier, eins nach dem anderen, darunter, formiert

kleine Kugeln davon, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie bei rascher Hitze. Man kann auch mit dem Löffel den Teig ausstechen und die Windbeutel in kochendem Schwimmfett braun und knusperig werden lassen. Vor dem Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Basler Leckerli. 2 Pfund Zucker, $2\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 2 Pfund Honig, 20 Gr. gest. Zimmt, 1 Muskatnuß, 2 Messerspitzen voll gest. Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund geschnittene Mandeln, 1 kleines Weinglas voll Kirchwasser und nach Belieben etwas gehacktes Citronat. Der Honig wird aufgekocht, der Zucker dazu gegeben und dies in eine Schüssel über das Mehl, dem schon alle anderen Ingredienzien beigemengt sind, geschüttet. Zuletzt das Kirchwasser dazu und alles tüchtig verarbeitet. Diese Masse wird sofort zu $\frac{1}{2}$ Centimeter dicken Kuchen mit dem Rollholz verarbeitet, in gleiche Stücke geschnitten und auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gelegt. So muß der Teig wenigstens 12 Stunden kalt stehen bleiben. Alsdann wird er bei guter Hitze gebacken, noch heiß mit in Wasser zu Faden gekochtem Zucker überpinselt und sofort vom Blech gelöst.

Threbrezeln. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird zu Schaum verrührt, das Gelbe von 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 300 Gr. Mehl dazu gerührt. Dann formt man Brezeln, die man mit Eigelb bestreicht und langsam backt.

Kaffeebrezeln. Auf ein Pfd. gut verarbeiteten Hefenteig wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ausgerollt und mehrere Mal umgeschlagen wie Blätterteig. Daraus schneidet man zwei fingerbreite Streifen, dreht sie um, formt Brezeln daraus und backt diese ziemlich rasch.

Oder: $\frac{1}{4}$ Pfd Butter mit 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd gestoßenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfd Zucker und Citrone gut verrührt, dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und etwas Zimmt gerührt und über Nacht stehen gelassen, den folgenden Tag Kränzchen oder Brezeln geformt, mit Ei bestrichen und gebacken.

Vanilleplätzchen. 375 Gramm Weizenmehl, 125 Gr. Kartoffelmehl, 500 Gr. Staubzucker, 6 Eier, 2 feingestößene Stangen Vanille werden derart gerührt, daß das Mehl allmählich zu den anderen Stoffen zugelegt wird. Dann werden die Plätzchen geformt und auf mit Wachs bestrichenem, wohlbestäubtem Blech bei Mittelhitze gebacken.

Gebakenes aus gebrühtem Teig. 65 Gr. Butter werden in $\frac{1}{4}$ Liter Milch gekocht, Mehl hinein gerührt bis zum Steifwerden, und dies auf dem Feuer so lange gerührt, bis der Teig sich vom Löffel ablöst. Ist er halb kalt, so kommt ein ganzes Ei und 2 Eigelb, vorher gut aufgeschlagen, dazu unter Rühren. Alsdann nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wirft noch 65 Gr. Butter hinein, formt Kränze oder Breheln daraus und backt sie im Ofen. Sie werden mit Zucker bestreut.

Maisplätzchen. Ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfd. Zucker, ein halbes Pfd. Maismehl, ein halbes Pfd. bestes Weizenmehl, 2 Eier, 2 Löffel laues Wasser werden gut gemischt. Das Kuchenblech mit Wachs bestrichen und die Kügelchen darauf mit 2 Messern geformt.

Anisplätzchen. Ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Pfund Mehl, 3 Eier und 1 guter Löffel voll ganzer Anis wird vermengt, die Plätzchen geformt und gebacken.

Zuckerringe. 1 Pfd. Mehl, ein halbes Pfd. Butter, eben so viel Zucker, 2 Eier und etwas Zimmt werden zu einem Teig gemacht, aus welchem man Ringe formt, die man, mit Eiweiß bestrichen und mit Kandiszucker bestreut, langsam backt.

Butterbiskuit. Ein viertel Pfd. Butter wird zu Schaum verrührt, ein viertel Pfd. Zucker, ebenso schwer Mehl und 3 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen ist, dazu gethan und in Förmchen, welche mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut sind, langsam gebacken.

Vanillebiskuit. 3 zu Schnee geschlagene Eiweiß und ein viertel Pfd. Zucker wird mit gestoßener Vanille eine viertel Stunde verrührt, dann ein viertel Pfd. Mehl dazu gerührt, der Teig ausgerollt, ausgestochen, auf einem mit Wachs bestrichenen Blech über Nacht stehen gelassen und langsam schwachgelb gebacken.

Mailänder Schnittchen. Ein halbes Pfd. Mehl, ein viertel Pfd. Butter, 200 Gr. Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, 1 ganzes Ei, werden zusammengewirkt, ausgerollt, in viereckige Stücke geschnitten, diese mit Gelb bestrichen, schnell gebacken und auf jedes Stück etwas Fruchtgelee gelegt.

Außschnittchen. Man reibt 120 Gr. Haselnüsse mit der Schale und 100 Gr. Mandeln ohne solche fein, verrührt den Schnee von 5 Eiern (von dem man einen Teil zurückstellt) mit 200 Gr. Staubzucker, mischt die geriebenen Nüsse und Mandeln damit, rollt den Teig aus, schneidet ihn in Schnittchen, bestreicht diese mit dem übrigen Schnee, in welchen man Vanille und Zucker gerührt hat und backt die Schnittchen bei geringer Hitze.

Kartoffelstangen. 100 Gr. Butter, 100 Gr. Mehl, 200 Gr. geriebene, gekochte Kartoffeln und 1 Ei werden zusammen geknetet, ausgerollt und in Stangen geschnitten. Man legt diese auf das Backblech, bestreicht sie mit zerfloßtem Ei, streut Kümmel und Salz darauf und backt sie schnell bei guter Hitze. Sie passen zum Thee.

Weißer Lebkuchen. 1 Pfd. Mandeln, geschält und klein geschnitten, wird im Backofen hellgelb geröstet und dann zu 1 Pfd. Zucker mit 6 zu Schnee geschlagenem Eiweiß gerührt. Dazu rührt man 8 Gr. Zimmt, 4 Gr. Nelken, 70 Gr. Citronat, Citronenschale und 1 Pfund Mehl. Sollte der Teig noch zu dünn sein, so kann etwas Stärkemehl dazu kommen. Man streicht dann den Teig auf große Oblaten und backt ihn langsam.

Schwabenbrod. Ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter,

$\frac{3}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln und ebensoviel Zucker wird zu einem Teige verarbeitet; dieser bleibt über Nacht stehen, wird den folgenden Tag ausgerollt, mit Förmchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut und langsam gebacken.

Päckelchen. 1 Pfund Mehl wird mit einem viertel Liter lauwarmen Milch, 5 Eiern, einem viertel Pfund Korinthen, Zucker und Zimmt und mit Hefe wohl verarbeitet, zu einem Teig gemacht, den man aufgehen läßt. Dann macht man daraus kleine Kugeln, die man in heißer Butter backen läßt.

Pfeffernüsse 1. Zu 4 Eiern nehme man ein halbes Pfund Zucker, eine geriebene Pomeranzenschale, 6 Nägeln und 5 Gr. gestoßenen Koriander, rühre soviel Mehl dazu, bis es steif ist, mache runde Kugeln, schneide einige Schnittchen hinein und backe sie bei gelindem Feuer, daß sie weiß bleiben.

Pfeffernüsse 2. 1 Pfd. Zucker fein gestoßen, 1 Pfd. Mehl, 4 Gr. Nägeln, 8 Gr. Zimmt, die abgeriebene Schale einer Citrone und 4 Eidotter verarbeite man unter einander, rolle den Teig fingerdick aus, steche ihn mit einem runden Förmchen aus, lege die Nüsse auf ein mit Mehl bestreutes Blech, die untere Seite oben, und lasse sie 12 Stunden liegen. Ehe sie in den Ofen kommen, werden sie wieder gewendet, man läßt einen Tropfen Wasser auf jedes fallen und backt sie eine viertel Stunde lang.

Pfeffernüsse 3. 4 Eier werden mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker verrührt, 4 Gr. Zimmt, 2 Gr. Nelken und eine Messerspitze Pfeffer hinzugethan, zuletzt 1 Pfd. feines Mehl hinein gearbeitet, der Teig ausgerollt aber nicht zu dünn, in beliebige Formen ausgestochen und bei gelinder Hitze gebacken. Wenn man den Teig über Nacht stehen läßt, werden sie besser.

Pfeffernüsse 4. Man nehme ein halbes Pfd. Zucker,

ein halbes Pfd. Mehl, Citronat, Zimmt, 5 Gr. Nügelchen, 2 Eier, verarbeite dies zusammen, rolle es aus und steche die Kugeln aus, die man backt.

Marzipan. Reibe 1 Pfund süße und einige bittere Mandeln in der Reibmaschine ganz fein (man läßt das Geriebene noch ein zweites und drittes Mal durch die Maschine gehen), mische sie innig mit 1 Pfd. feinstem Puderzucker und ein wenig Rosenwasser zu einem steifen Teig, der sich auf zuckerbestreutem Brett ausrollen läßt. Nun sticht man mit beliebigen Formen Figuren, Törtchen &c. aus, klebt mit Eiweiß einen Rand herum, den man gefällig einkerbt, bedeckt das Mittelstück mit einem Stück Papier, setzt die Figuren in den Backofen bis der Rand hell gebräunt ist, gibt über die Mitte einen Zuckerguß (Puderzucker mit Eiweiß oder Citronen- &c. Saft), trocknet das Ganze nochmals kurz im Ofen und verziert es mit Früchten, flüssig gemachter Chokolade &c.

Marzipankartöffelchen. Die Marzipanmasse wird wie vorstehend hergestellt in kleine Kartöffelchen geformt, mit geriebener Chokolade oder Kakao braun gefärbt und wenige Minuten im Ofen getrocknet.

Baisers. Man schlägt das Weiße von 6 recht frischen Eiern zu einem festen Schaum und streut dann, während man immerfort schlägt, zu diesem 1 Pfund fein durchgesiebten Zucker und etwas mit Zucker fein gestoßene Vanille. Alsdann setzt man dies mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte, streut Zucker darüber und backt es langsam bei gelinder Hitze.

Gefüllte Baisers. Die vorstehende Masse formt man mittelst zweier Löffel wie Eier, bestreut sie mit Zucker und backt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte ganz schwach. Wenn sie einen gelblichen Anschein haben und trocken sind, nimmt man sie von der Platte und höhlt sie von unten mit einem kleinen Löffel aus. Alsdann schlägt

man dicke, süße Sahne mit Zucker und Vanille zu recht steifer Schlagfahne, füllt damit die eine Hälfte des Beislers gehäuft und schließt diese dann mit der andern.

XIX. Gefrorenes.

Gefrorenes im Allgemeinen. Zur Verfertigung des künstlichen Eises braucht man eine Gefrierbüchse, einen hölzernen Spatel zum Umrühren und einen Eimer, in welchen man die Büchse samt Eis darum thun kann. Wenn man Gefrorenes machen will, so legt man in den Eimer, so daß der Boden bedeckt wird, Eisstückchen, stellt die Büchse darauf und umgibt diese ganz, indem man noch öfters Salz dazu streut, mit klein geklopftem Eise, so daß die Büchse ganz im Eise steht. Dann wird die Masse, die gefrieren soll, in die Büchse gethan, diese geschlossen und so $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, währenddem man öfters an der Büchse rüttelt. Dann öffnet man die Büchse, durchrührt den Inhalt rasch mit dem Spatel bis auf den Boden, damit die sich ansetzende Masse immer wieder losgelöst und fein zerührt wird. Dies setzt man so lange fort, bis die ganze Masse so steif ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt. Dann macht man dieselbe auf einen Haufen zusammen, schließt die Büchse, umgibt sie, wenn es nötig ist, wieder mit frischem Eis und stellt sie in diesem in einen kalten Keller, wo sie sich 3—4 Stunden hält. Sehr praktisch sind die amerikanischen Eismaschinen mit einer Kurbelvorrichtung zum Drehen der Gefrierbüchse in dem Gemisch von Eisstückchen und Salz. Die s. g. automatischen Eismaschinen brauchen nicht gedreht zu werden, erfordern aber in der Verkleinerung und Füllung des Eises ziemliche

Aufmerksamkeit. Die Behandlung des Inhaltes der Gefrierbüchse ist wie vorstehend.

Vanilleeis. Man kocht 1 Schote zerschnittene Vanille (oder die entsprechende Menge Vanillin) in 1 Liter süßen Rahm (in Ermangelung desselben halb Milch, halb Rahm oder nur frische, fette Milch mit etwas Butter), läßt sie zugedeckt 6—7 Minuten lang fortbrodeln und seigt sie durch. Mittlerweile werden 5—6 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfund Puderzucker schaumig gerührt, mit der Vanillecreme gemischt und über schwachem Feuer bei fortwährendem Schlagen zu einer sämigen Masse eingekocht, die aber ja nicht ins Kochen kommen darf. Man rührt die vom Feuer genommene Masse bis sie kalt ist und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Milcheis. Man kocht 1 Liter gute Milch mit etwas Butter oder Rahm mit etwas ganzem Zimmt und 160 Gr. Zucker, thut dazu fünf Eidotter nebst der abgeriebenen Schale einer Citrone, rührt auf gelindem Kohlenfeuer bis die Masse sämig geworden ist, treibt sie dann durch ein Haarsieb und schüttet sie in die Büchse, wenn sie ganz kalt geworden ist.

Chokoladeeis. Man reibt 170 Gr. Chokolade, läßt sie in einem halben Liter Rahm oder Milch aufkochen und thut 100 Gr. Zucker dazu. Dann verrührt man vier Eidotter und gießt sie zu der Chokolade. Man läßt die Masse unter fortdauerndem Umrühren etwas anziehen, streicht sie durch ein Haarsieb und thut sie in die Gefrierbüchse.

Citroneneis. Man läßt 1 Pfund Zucker mit der abgeschälten Schale einer Citrone in 1 Liter Wasser aufkochen, schäumt ihn gut und läßt ihn kurz einkochen, beinahe wie dünnen Syrup, dann gießt man ein halb Liter guten Wein und von 4 Citronen den Saft dazu, treibt es durch ein Haarsieb und thut es ganz erkaltet in die Gefrierbüchse.

Eis à la Nesselrode. Ein Pfund Maronen wird mit Milch weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen; ferner wird ein halb Liter Rahm mit 4 Eidottern, 1 Pfd. Zucker

über dem Feuer verrührt bis zum Dicklichwerden, der Kastanienbrei hinzugefügt, sowie 60 Gramm Korinthen, ebenso viele Sultanrosinen (beide abgekocht) und ebensoviel Citronat. Dann kommt die Masse in die Gefrierbüchse. Gewöhnlich gibt man gefrorene Schlagsahne gleichzeitig mit diesem Eis.

Erdbeereis. 2 Liter schöne und ganz reife Erdbeeren treibt man durch ein Haarsieb. Zu einem halben Liter von solchem Durchgeschlagenen rührt man ein halbes Pfund geläuterten Zucker, den Saft von 2 Citronen und ein Glas guten Wein, treibt es durch ein Sieb und thut es in die Gefrierbüchse.

Himbeereis wird auf entsprechende Weise bereitet, ebenso auch Aprikoseneis und Johannisbeereis.

Bisquitais. Man verklopfe 6 Eigelb mit einem halben Pfund fein gestoßenem Biskuit, rühre nach und nach ein halbes Liter süßen Rahm hinzu, sowie ein halbes Pfund geläuterten Zucker. Dann setzt man es aufs Feuer und rührt, bis es dick ist. Nun wird es durch ein feines Sieb getrieben und nach dem Erkalten in die Büchse gethan.

Punschais. Guten Punsch läßt man in der Eisebüchse gefrieren und trägt ihn in Champagnergläsern auf.

Eispunsch. Ein Pfund Zucker läutert man mit sehr wenig Wasser, gießt nach dem Erkalten eine Flasche Weißwein und den Saft von 2 Citronen zu und füllt die Masse in die Gefrierbüchse. Ist sie breiig geworden, so fügt man den steifen Schaum von 5 Eiern und 2—3 Eißörgläschen Arak oder Vikör hinzu.

Kaffee-Eis. Ein Liter süßen Rahm oder fette Milch wird mit 150 Gr. gebranntem, gemahlenem Kaffee aufgekocht und durchgeseiht, 4 ganze Eier werden zerfleppert und allmählich mit dem Milchkaffee vermischt, den man unter Zusatz von $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und starkem Schlagen auf gelindem Feuer dicklich einkocht, bis zum Erkalten schlägt und in die Gefrierbüchse thut.

Fürst Pückler. Man schlägt ein halbes Liter süßen Rahm auf Eis zu steifem Schnee, süßt ihn nach Geschmack mit feinem Zucker und gestoßener Vanille, fügt 125 Gr. in Stückchen zerbrochene Makronen hinzu, färbt einen Teil des Rahms mit feiner Chokolade dunkel, einen zweiten nach Belieben mit Cochenille rot, gießt den weißen Rahm in eine ungeschmierte Blechform, den dunkeln Rahm in die Mitte, den roten oben auf, schließt die Form mit dem Deckel und stellt sie vier Stunden lang in Eis (mit Salz gemischt), womit auch der Deckel zu belegen ist. Vor dem Stürzen taucht man die Form eine Sekunde in heißes Wasser.

XX. Eingemachtes.

Das Einmachen der Früchte. Damit die Früchte sich lange gut erhalten, koche man sie in einem ganz neuen irdenen Geschirr, welches man zuvor mit klarem Wasser ausgekocht hat, und nehme am besten auch einen neuen Löffel dazu, da die Gerätschaften, deren man sich bedient, nicht das mindeste Fett an sich haben dürfen. Man brauche sodann nur reinen Weinessig zum Einmachen; in Fabrikessig halten sich die Früchte selten lange, sie werden bald weich.

Alle eingemachten Früchte müssen möglichst von der Luft abgeschlossen und deshalb mit Saft oder Brühe bedeckt sein. Ueber diejenigen, welche in Zucker dick eingemacht sind, lege man nach ihrem Erkalten ein nach der Form des Glases ausgeschnittenes Stück Pergamentpapier, welches man stark mit Rum oder Arak und etwas Salicyl darin aufgelöst befeuchtet hat. Die Früchte in Essig hält man am besten durch Beschweren mittels eines Stückchens Schiefer oder Porzellan und einem Stein unter Essig. Beide bindet man mit Blasen

oder doppeltem Papier fest zu und stellt sie an einen trocknen, kühlen Ort, wo sie jedoch nicht frieren können.

Zum Gebrauche weiche man erst die Blasen mittelst eines in heißem Wasser naß gemachten Tuches, das man darum hält, auf, nehme die Früchte stets mit einem ganz reinen silbernen oder hölzernen Löffel heraus und binde die Gläser sogleich wieder zu. Nie thue man übriggebliebene Früchte in die Gläser zurück, da dies eine Veranlassung sein würde, daß das ganze Glas verderbe.

Wenn trotz aller Vorsichtsmaßregeln der Essig obenüber schimmlich werden sollte, so nehme man die Früchte aus dem Glase, reinige dieses sorgfältig, koche und schäume den Essig, gieße frischen Essig dazu und übergieße damit wieder die Früchte. Wenn der Essig jedoch ganz verdorben ist, so nehme man ganz frischen und mache die Früchte von neuem ein, nachdem man sie gut abgewaschen hat.

Nimmt man wahr, daß Früchte, die in Zucker eingemacht sind, sich verändert haben, so koche und schäume man etwas Essig und Zucker und lasse die Früchte ein wenig darin mitkochen.

Zucker zu läutern. Beim Einmachen der Früchte hängt ihre Haltbarkeit sehr viel von der Behandlung des Zuckers dabei ab. Man nimmt entweder Raffinade, welcher fast gar keinen Schmutz enthält, Melis, bei welchem dies schon weniger der Fall ist, oder Farinzucker, welcher am meisten geläutert werden muß. Die Läuterung geschieht auf folgende Weise: Man thut 12 Pfund Zucker in einen Kessel und schüttet einige Liter Wasser darüber. Hat man Farinzucker, so nimmt man nur ein ganzes Eiweiß, schlägt dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mittelst eines Besens gut durcheinander und setzt es dann dem Zucker zu. Hat man Melis genommen, so braucht man nur die Hälfte eines Eiweißes und bei Raffinade noch weniger.

Nachdem man das Eiweiß zugelegt hat, rührt man

den Zucker einige Mal um, setzt ihn aufs Feuer und rührt ihn mit dem Schaumlöffel noch ferner um, damit er sich auflöse. Sobald er eine Walle gethan hat, gießt man wieder etwas Wasser zu und nimmt den Kessel vom Feuer, um den Schaum abzuschöpfen. Hierauf setzt man ihn wieder aufs Feuer, gießt, sobald der Zucker wieder aufwallt, abermals etwas Wasser zu, schäumt wieder, und fährt so fort, bis der Schaum auf der Oberfläche des Zuckers ganz weiß ist. Dann ist das Eiweiß mit dem Schmutze entfernt.

Man thut besser, eher etwas zu viel als zu wenig Wasser beim Läutern des Zuckers anzuwenden. Man muß dann zwar etwas länger kochen, der Zucker wird aber auch desto reiner. Im zweiten Falle wird man nicht alle Unreinigkeit ausscheiden. Auch wendet man am besten weiches oder Regenwasser an. Den geläuterten Zucker kann man in 5 Graden kochen.

Erster Grad: Breitlauf. Den gut ausgeläuterten Zucker bringt man wieder aufs Feuer und läßt ihn kochen, indem man ihn hin und wieder einmal umrührt. Sieht man nun, wenn man den Schaumlöffel in die Höhe hebt, daß der anklebende Zucker in großen Stücken herunterfällt, so ist dies der erste Grad, der Breitlauf.

Zweiter Grad: kleine Fadenperle. Läßt man den Zucker über den ersten Grad etwa 10—12 Minuten länger kochen, nimmt dann mit dem Zeigefinger etwas Zucker vom Schaumlöffel und zieht dieses mittelst des Daumens auseinander, so wird er einen kleinen Faden bilden, der aber sogleich bricht. Dies ist der kleine Faden.

Dritter Grad: große Fadenperle. Wird der Zucker noch etwas länger gekocht, so wird der Faden zähe und läßt sich langsam ziehen. Zugleich kocht der Zucker im Kessel kleine, runde, helle und erhabene Perlen.

Vierter Grad: Blasen Zucker. Läßt man nach der vorigen Probe den Zucker noch ein paar Mal aufkochen und bläst dann in den Schaumlöffel, von welchem man den Zucker

zumteil hat ablaufen lassen, so bildet er auf der andern Seite des Löffels Blasen.

Fünfter Grad: Flugzucker. Kocht man den Zucker noch länger nach dem vorigen Grad, so bildet er, wenn man auf den Schaumlöffel bläst, größere Blasen mit Regenbogenfarben.

Aprikosen einzumachen. Schöne Aprikosen füllt man in große Einmachflaschen bis an den Rand voll und thut 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker dazu. Mit einer Rindsblase fest zugebunden, werden sie, mit Heu oder Stroh umwunden, in einem Kessel mit kaltem Wasser, dessen Boden ebenfalls mit Heu belegt ist, zum Feuer gebracht. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, muß man auf die Früchte Acht haben; so wie sie in den Gläsern sinken wollen, müssen sie mit dem Kessel vom Feuer genommen werden, wonach man sie in demselben kalt werden läßt.

Mirabellen, Reineklauden, Pflaumen und Zwetschen können auf dieselbe Weise eingemacht werden.

Aprikosen in Zucker. Die Früchte werden gevierteilt und gewogen, dann nimmt man ebenso schwer Zucker, läutert ihn bis zum Faden, thut jene hinein und läßt sie 2 bis 3 Mal überwallen und dann kalt werden. Dies wiederholt man 3 Mal und füllt dann die Früchte in Gläser bis zur Hälfte voll, läßt den Saft noch bis zur Gelseedike einkochen und füllt die Gläser damit voll. Den Geschmack zu erhöhen, klopft man die Steine auf und kocht die Kerne, geschält und zerschnitten, mit.

Bei Mirabellen werden die Steine herausgenommen und sie im übrigen wie die Aprikosen behandelt.

Aprikosen in Essig. Auf 4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen nehme man 2 Pfund Zucker, stark $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 4 Gr. in Stückchen geschnittenen Zimmt und ebenso viel Nelken.

Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer

und lasse die abgeschälten, mitten durchschnittenen und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Strohgeflecht abtröpfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Zimmt und Nelken in ein Einmachglas, lasse den Essig und Zucker dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht und dies nach einiger Zeit noch einmal wiederholt.

Pfirsiche (Aprikosen, Mirabellen) einzumachen. Man rechnet $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte, läutert den Zucker, gibt die geschälten und entfernten Früchte hinein (Mirabellen braucht man nur abzutrocknen), läßt einmal aufkochen, nimmt die Früchte heraus, füllt sie in Gläser, läßt den Zuckersaft einkochen und füllt ihn über die Früchte. Auf diese kommt ein das Glas bedeckendes Papierrund, das mit in Spiritus aufgelöster Salicylsäure getränkt ist. Das Glas wird dann mit Pergamentpapier zugebunden oder zugeschraubt.

Mirabellen einzumachen. Auf ein Pfund ausgekernte Mirabellen nimmt man ein viertel Pfund Zucker, stößt ihn fein und streut ihn des Abends über das Obst. Des andern Tags wird es so lange gekocht, bis der Saft geleeartig wird, dann in Gläser gefüllt, zugebunden und aufbewahrt.

Dunkobst. Die betreffenden Früchte (Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Mirabellen, Reineklauden, Erdbeeren usw.) werden in ganz gesunden, trocken gepflückten Exemplaren (ev. abgetrocknet resp. geschält) in Schraubengläsern geschichtet, durch wiederholtes Aufstoßen gut gelagert und dann mit dem geläuterten (ungefähr ein halbes Pfd. auf 1 Pfd. Früchte) Zucker übergossen, bis das Glas nicht ganz voll ist. Dann schraubt man die Gläser fest zu, stellt sie zwischen Heu in einen großen Topf mit heißem Wasser und läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Die Gläser müssen im Wasser erkalten. Nachher muß man die Schrauben des Deckels

nochmals fester ziehen. — Statt in Gläsern können die Früchte auch in verlöteten Blechbüchsen so eingemacht werden. (Siehe dieses.)

Kirschen in Essig. Auf 1 Pfund Kirschen nehme man ein viertel Liter Essig und 1 Pfund Zucker. Diese werden mit 8 Gr. Nägeln und 8 Gr. Zimmt gekocht und heiß über die Kirschen gegossen. Dies wird 3 mal wiederholt. Der Essig muß endlich über den Kirschen stehen. Den Topf oder das Glas binde man mit einer Blase zu.

Birnen (Rouffelecken) einzumachen. Man schält sie sorgfältig, so daß die Stiele fest bleiben und schneidet diese am untern Ende etwas weniger ab, die Blüte sticht man aus, steckt etwas Zimmt hinein und legt dann die Birnen in kaltes Wasser. Nun läßt man in einem kupfernen Geschirr Wasser kochend werden, thut die Birnen hinein und läßt sie eine Walle kochen, dann nimmt man sie wieder heraus, läßt das Wasser ablaufen und thut sie in einen steinernen Topf. Essig wird sodann darauf gegossen, bis er darüber steht. Nun nehme man so viel Pfund Zucker, als man $\frac{1}{4}$ Liter Essig brauchte und koche ihn mit Wasser und der Schale einer Citrone, bis er schäumt, worauf man ihn kochend über die Birnen gießt und diese dann zudeckt. Nach zwei Tagen gießt man den Saft ab, läßt ihn kochend werden, thut die Birnen dann hinein, läßt sie eine Walle mitkochen, worauf man sie in einem Topf oder in Gläsern gut zugebunden verwahrt.

Eingemachte Birnen. Man nimmt Rouffeleckenbirnen, schält sie, läßt aber die Stielchen daran; dann nimmt man auf 1 Pfd. Birnen ein halbes Pfd. Zucker, kocht diesen zu Syrup und schüttet ihn alsdann auf die Birnen, läßt ihn 1 Tag auf denselben stehen, schüttet ihn wieder ab, kocht ihn wieder und gießt ihn wieder auf die Birnen. Am dritten Tage läßt man den Syrup allein wieder zum Kochen kommen, kocht dann die Birnen eine Walle mit und thut

sie nun mit dem Syrup, nachdem sie kalt geworden, in Gläser, welche man recht fest verschließt und verpicht.

Birnen in Essig. Man nehme 9 Pfd Frucht, 3 Pfd. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 8 Gr. Zimmt und die Schale einer Citrone. Besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche ganz mürbe sein müssen. Sie werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, nachdem die Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdes schäume man Zucker und Essig, lege so viel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, thue das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe, macht sie gelbbraunlich und unansehnlich. Sind sie nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstecken mit der Gabel muß vermieden werden — und gieße den vorher dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche den Essig, der unterdessen wieder dünn geworden, stark ein, thue ihn abgekühlt über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so schiebe man das Aufkochen keinen Tag auf.

Obst in Rum eingemacht. Pfirsiche, Reineklauden, Aprikosen, Rouffeletten &c. Zum Einmachen in Rum werden die Reineklauden nur mit einer Nadel durchstochen, das andere Obst geschält. Dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, bis es zu kochen anfängt. Dann wird das Obst behutsam zweimal in kaltes Wasser gethan und zum Ablaufen zuerst in ein Sieb, dann auf ein reines Tuch gelegt. Mittlerweile wird Zucker — auf 12 Pfund Obst 3—4 Pfund Zucker — mit Wasser gehörig eingekocht, nach dem Erkalten der Rum dazu gethan, das Obst in die Gläser gefüllt und jenes darüber gegossen, so daß die Früchte bedeckt sind. Die Rouffeletten müssen geschält werden.

Apfelsulz (Gelee) aus Fallobst. Unreif abgefallene Äpfel von allen Sorten werden gewaschen, ungeschält in große Stücke geschnitten und von den von Maden und Würmern zerfressenen Theilen befreit. Ist das Kernhaus nicht durch Maden beschädigt, so wird es nicht entfernt. Nachdem die Äpfel noch einmal gewaschen worden, setzt man sie mit kaltem Wasser, welches im Kessel mit den Äpfeln auf gleicher Höhe stehen muß, aufs Feuer und läßt sie kochen bis sie weich sind; sie dürfen aber durchaus nicht zu Brei oder Mus zerkothen. Nun schüttet man die Äpfel in ein Porzellangefäß, in welchem man sie ungefähr 24 Stunden stehen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit stellt man einen Küchenschemel mit den Füßen nach oben auf und bindet ein sauberes, grobes Leinentuch, oder ein Stück sogenannte Müllergaze derartig an den vier Beinen fest, daß es in der Mitte etwas tiefer hängt; darunter stellt man eine große Schüssel. Die Äpfelmasse wird auf das Tuch geschüttet und bleibt so lange darin, bis der Saft in die darunter stehende Schüssel gelaufen ist, was je nach der Menge der Äpfel mehrere Stunden dauert. Den klaren Saft stellt man wieder aufs Feuer und gibt auf 7 Pfd. Saft 5 Pfd. guten, in Stücke geschlagenen Zucker und Citronensaft und -Schale (auf 7 Pfd. Saft 3 Citronen) dazu. Man läßt die Masse kochen und nimmt nach und nach den Schaum ab. Die Citronenschale entfernt man, nachdem die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat. Um Gelee zu erzielen, darf der Saft weder zu lange noch zu kurze Zeit kochen. Der Saft gibt ein schönes, klares, dunkelrotes Gelee. Um ein helles, zartgelbes Gelee zu erzielen, läßt man den Saft siedend heiß werden, aber nicht eigentlich kochen und erhält ihn in dieser Temperatur, während man den Zucker, der vorher gerieben wird, löffelweise unter fortwährendem Rühren nach und nach hinzufügt.

Aprikosenmarmelade. Die Früchte werden geschält und abends vor dem Einmachen mit feinem Zucker überstreut. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte, läutert

den Zucker, gibt die Früchte hinein, verrührt diese und läßt das Ganze nur kurze Zeit kochen, damit es hell bleibt und den frischen Geschmack behält; darauf wird es durch ein Sieb gestrichen, kalt gestellt und in Gläser gefüllt, die man mit Pergamentpapier zubindet.

Erdbeermarmelade wird ebenso wie Aprikosenmarmelade bereitet; sie darf aber noch weniger als diese kochen.

Trockene Zuckerfrüchte. In Zucker eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Reineklauden legt man in ein Sieb, damit der Saft abtröpfelt, bestreicht eine Glasscheibe mit feingesiebttem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie an die Sonne oder an einen anderen warmen Ort. Sobald die Früchte trocken geworden sind, wendet man sie um, siebt nochmals Zucker darüber und stellt sie wieder in die Wärme. Wenn sie ganz trocken geworden sind, bewahrt man sie zwischen Papier in Schachteln auf.

Birnen zu trocknen. Sehr gute Birnen erhält man, wenn man sie, etwas mürb geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Birnen heraussticht. Dann werden sie auf mit Papier belegten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

Äpfel zu trocknen. Man nehme reife, vom Liegen etwas mürbe gewordene Äpfel, schäle sie und bohre das Kerngehäuse heraus oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen.

Stachelbeeren einzumachen. Man nimmt unreife Stachelbeeren, puht sie, füllt sie in braune Flaschen, verstopft diese gut, verpicht sie und kocht sie so lange, bis die Flaschen um ein Drittel leer geworden sind. Beim Gebrauche wird zu einer Flasche ein halbes Pfund Zucker gekocht und die Stachelbeeren eine halbe Stunde unter langsamem Umrühren mit Zimmt in einem kupfernen Kessel mitgekocht.

Erdbeeren in Zucker. Auf 1 Pfund Erdbeeren kocht man 1 Pfund Zucker dick ein, bis es bei der Probe große Blasen bildet, läßt jene einige mal mit aufkochen, schäumt und füllt es in Gläser.

Guttifrutti. Reife Erdbeeren werden in geläutertem Zucker aufgekocht, in einen Steintopf gethan und mit Rum übergossen, zugedeckt und täglich umgerührt. Mit dem fortschreitenden Sommer folgen Himbeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren, unreife Wallnüsse, Mirabellen, Reineklauden, Apfelsinen, Pfirsiche, alle ebenso behandelt. Das Kompot kann als solches gegeben oder zu Cremes, Eis, Torten &c. verwendet werden.

Himbeeren in Zucker. Auf 1 Pfd. schöne Himbeeren wird 1 Pfd. Zucker etwas eingekocht und die Himbeeren einmal schnell mit aufgekocht. Diese läßt man durch ein Sieb rein ablaufen, kocht den Zucker weiter ein bis zum Fadenziehen und gießt ihn nach dem Erkalten auf die Himbeeren. Den dritten Tag ebenso, nur lauwarm aufgegossen, nach zwei Tagen wieder abgegossen und bis zur Blasenbildung eingekocht, indem die Himbeeren noch einmal mit aufgekocht werden. Auf dieselbe Art können auch Erdbeeren behandelt werden.

Zwetschen süß einzumachen. Schöne, große Zwetschen puht man mit einem Tuche ab, läßt etwas von den Stielen daran, legt sie in einen steinernen Topf und übergießt sie mit siedend heißem, aus stark 2 Liter Essig und 2 Pfund Zucker bereitetem Syrup. Wenn der Syrup erkaltet ist, kocht man die Zwetschen so lange mit demselben, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie heraus, legt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch mehr eingekochten und durch Zimmt gewürzten Syrup.

Zwetschen sauer einzumachen. Man lege reife, aber noch feste Zwetschen abgepuht mit Nelken und ganzem Zimmt in Gläser und gießt mit Zucker gekochten und wieder erkalteten

Essig darüber. Auf 1 Liter Essig rechnet man 200 Gr. Zucker. Man bindet die Gläser zu und stellt sie an einen trockenen, kühlen Ort.

Zwetschenmus. Die Zwetschen, aus denen man die Steine entfernt hat, kocht man mit einigen Gewürznelken, einem Stück Zimmt und Citronenschale langsam weich; man rührt, sobald das Mus anfängt sich zu verdicken, fortwährend und läßt so lange kochen, bis ein Löffel grade darin stehen und das Mus an dem herausgezogenen Löffel hängen bleibt. Man nimmt dann die Gewürze heraus und füllt das Mus in steinerne Töpfe, die man nach dem Erkalten zubindet.

Walnüsse einzumachen. Man nimmt die Nüsse mit den grünen Schalen, wenn sie die Holzschale noch nicht haben, und legt sie, um die Bitterkeit auszuziehen, acht Tage in Wasser, welches man täglich erneuert. Dann kocht man sie in Wasser recht weich, läßt sie in einem Siebe ablaufen und spickt sie mit Gewürznelken und Stückchen Zimmt. Dann kocht man unter Abschäumen auf 50 Nüsse $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu Syrup ein, thut die Nüsse hinein, läßt sie damit durchkochen, setzt sie über Nacht in einem irdenen Geschirr weg und legt sie morgens in die Gläser. Alsdann kocht man den Syrup mit noch etwas Zucker noch dicker ein, läßt ihn erkalten, mischt etwas Rum zu und gießt ihn nun über die Nüsse in den Gläsern, die man zuletzt mit Blasen zubindet.

Melonen einzumachen. Zu einer schönen, vollkommenen Melone nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter starken Essig, läßt 1 Pfund Zucker darin aufkochen, wobei fleißig geschäumt wird. Indes schält man die Melone, spaltet sie und nimmt die Kerne heraus, schneidet sie zu Scheiben, wie man sie roh mit Zucker zu essen pflegt, thut diese in den kochenden Essig und Zucker und nimmt es vom Feuer. Nach einer Weile schüttet man die ganze Masse in eine Schüssel. Den folgenden Tag

läßt man das Flüssige allein wieder kochend werden und gießt es dann über die Melone. Ebenso am dritten Tage. Sind die Melonen kalt geworden, so füllt man sie in Einmachgläser und gießt von der nun dicken Flüssigkeit dazu, bis sie darüber steht. Auf diese Art zubereitet, halten sie sich zwei Jahre und können zu Braten, Backwerk und auch als Dessert gegeben werden.

Pellerbsen einzumachen. Man füllt braune Flaschen bis an den Hals mit Erbsen und füllt sie dann vollends mit Zucker, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine halbe Stunde kochen und in dem Wasser wieder kalt werden. Dann verstopft man die Flaschen gut, verpicht sie und stellt sie an einen trocknen kühlen Ort.

Einmachen in Blechbüchsen. Gemüse und Früchte in Blechbüchsen einzumachen, ist die einfachste, wohlfeilste und beste Art, dieselben Jahre lang aufzubewahren. Man nimmt dazu dauerhaft und luftdicht gearbeitete, von innen und außen verzinnte blecherne Büchsen, die $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Liter halten und oben den Rand etwas umgebogen haben, damit man den Deckel gut festlöten kann. Die Früchte, welche man darin verwahren will, müssen, wie auch die Gemüse, ganz frisch, jung und fehlerfrei und je nach ihrer natürlichen Festigkeit reif oder erst halbreif sein. Nachdem man die Büchsen, um den Blechgeschmack zu vertreiben, erst in einer Lauge von Potasche und dann noch mit kochendem Wasser ausgewaschen hat, füllt man sie so weit wie möglich an und läßt dann den blechernen Deckel luftdicht auflöten. Nun setzt man die Büchsen in einen Kessel, gießt kochendes Wasser zu denselben, daß es über ihnen steht und läßt sie, je nach ihrer Größe, 1—2 Stunden kochen. Sieht man, daß dabei aus einer Büchse Luftbläschen aufsteigen, so nehme man sie sogleich heraus, lasse sie sofort neu verlöten und dann weiter kochen. Nachdem die Büchsen 1—2 Stunden gekocht haben, läßt man sie, vom Feuer entfernt, im Wasser

erkalten und hebt sie an einem trocknen und kühlen Ort auf. — Sobald sich ein Deckel einer Büchse nach außen biegt, muß man ihren Inhalt verbrauchen, ebenso den einer einmal angebrochenen.

Bohnen in Büchsen. Die feingeschnittenen Bohnen dampft man mit Salz und ziemlich viel Butter in ihrer eigenen Brühe weich und füllt sie mit der Brühe in die Büchsen (siehe vorstehend). Zum Essen kocht man sie dann später mit etwas Mehl vollends gar.

Erbsen in Büchsen. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht zu dünner Brühe halb gar gekocht und mit dieser in die Büchse gefüllt. Zugelötet werden dieselben dann wie oben angegeben gekocht.

Spargel in Büchsen. Frisch gestochene, ausgesucht schöne Spargel putzt man, schneidet sie alle gleich, stellt sie ungekocht mit den Köpfen nach oben in die Büchse, übergießt sie mit kochendem Wasser und verfäbrt dann wie bei den anderen Gemüsen.

Mit den übrigen Gemüsen, ganz jungen Bohnen, Blumenkohl usw., macht man es wie bei den angegebenen. Alle füllt man noch warm in die Büchsen, möglichst dicht, ohne sie zu quetschen und so weit, daß über der Brühe etwa nur strohhalm dick Raum unter dem Deckel bleibt.

Spargel einzumachen. Wenn die Spargel geschält, gebunden und in Wasser halb weich gekocht sind, legt man sie geordnet auf ein reines Tuch auseinander. Nachdem stellt man sie aufrecht in Gläser, gießt kaltes Wasser darauf und bindet sie mit Papier, dem man aber eine Vertiefung läßt, zu, gießt in diese Vertiefung fingerdick gutes Baumöl, bindet mit Blasen zu und stellt sie wie alles Eingemachte an einen trocknen kühlen Ort.

Gurken süß einzumachen. Man nimmt dazu schon große Gurken, die wenig Mark, viel Fleisch haben, schält sie, macht den Samen heraus, trocknet sie ab und schneidet

sie in längliche, zwei Finger breite Streifen. Dann nimmt man auf ein viertel Liter guten Essig 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit 4 Gr. in Stückchen geschnittenem Zimmt und 2 Gr. Nelken, gießt ihn siedend über die Gurken in einem reinen Gefäß und läßt sie zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen. Alsdann wird die Sulz wieder gekocht und über die Gurken gegossen. Am dritten Tage ebenso, nur läßt man die Gurken ein paar Minuten mitkochen. Nach dem Erkalten bindet man sie zu.

Gurken in Essig. Man nimmt kleine Gurken, reinigt sie mit einem Tuche und legt sie in ein reines Geschirr. Dann wirft man reichlich Salz darüber und läßt sie 24 Stunden stehen, während deren man sie öfters umschüttelt, worauf man sie in einem Sieb ablaufen läßt. Dann legt man sie in Gläser mit ganzem Pfeffer, Senfkörnern, Estragon, geschnittenen Zwiebeln, Nelken, Dill und Lorbeerblättern. Man macht besten Essig kochend und gießt ihn, etwas erkaltet, auf die Gurken.

Oder: Man schneidet die geschälten und entsaften Gurken in feine Streifen, salzt sie wie die vorigen, kocht im Essig diese Gewürze und gießt ihn ohne diese über die Gurken in den Gläsern.

Salzgurken. Halbausgewachsene Gurken reinigt man sorgfältig und lege sie mit Dill, Trauben- und Lorbeerblättern in das dazu bestimmte Fäßchen, welchem man den ausgehobenen Deckel wieder einsetzt. Nun läßt man 1 Pfund Salz auf 20 Liter kochen, gießt dies, wenn es erkaltet ist, durch einen Trichter in das Spundloch, bis das Fäßchen voll ist,erspundet es gut und verpicht es. Man stellt das Fäßchen an einen etwas warmen Ort, wo man es täglich umwendet, bis die Gurken in Gärung kommen, dann stellt man es in den Keller, wo sich die Gurken lange gut halten.

Mixed-Pickles in Essig. Man nehme schneeweißen Blumenkohl, junge Mohrrüben, kleine Salatbohnen, ausgeschotete

junge englische Erbsen, Perlzwiebeln, ganz kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, in Scheiben geschnittenen Meerrettig, weißen Pfeffer, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit Brunnenwasser vermischen. Blumenkohl, Mohrrüben, wenn sie nicht ganz jung zu haben sind, werden geteilt, kleine Sal. tbohnen bleiben ganz, ebenso Perlzwiebeln. Dann wird jedes einzeln in reichlich gesalzenem kochendem Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzeln in porzellanene Geschirren gelegt. Gurken, Radiessschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen und mit Salz bestreut und am andern Morgen mit dem übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit gereinigter Schweinsblase zugebunden.

Bohnen einzumachen. Die abgezogenen und fein geschnittenen Bohnen wirft man in kochendes Wasser mit wenig Salz und läßt sie einige Mal aufwallen, nimmt sie mit einem Sieblöffel heraus, läßt jedes Mal das Wasser ablaufen und legt sie auf ein Tischtuch auseinander, damit sie trocken werden. Nun macht man sie in ein Fäßchen, das man auf dem Boden und ringsum mit Traubenblättern bekleidet, fest ein, indem man auf jede Lage Bohnen etwas Salz wirft, bis das Fäßchen voll ist, worauf man sie mit Blättern bedeckt und stark mit Steinen beschwert. Nach 14 Tagen nimmt man das Unreine, was sich oben gebildet hat, weg, legt ein reines Tuch auf und beschwert sie wieder.

Oder: Man kocht die abgezogenen und geschnittenen Bohnen nicht, sondern salzt sie roh, indem man auf einen Korb voll Bohnen 6 Pfund Salz nimmt und sie hiermit auf einem Tischtuch tüchtig durcheinander macht, indem zwei Personen es anfassen und die Bohnen hin und her rütteln.

Dann macht man sie wie die andern, jedoch ohne ferneres Salz in das Fäßchen ein.

Preißelbeeren einzumachen. Man nimmt zu 1 Pfund gelesener und gewaschener Preißelbeeren ein Pfund Zucker und etwa ein halbes Litter Wasser oder Weißwein und kocht sie unter Abschäumen nicht zu dick ein. Ehe man die Beeren in den kochenden Zucker thut, übergießt man sie mit kochendem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Man verwahrt sie in Gläsern, welche man fest zubindet.

Hagebutten einzumachen. Man reinigt 2 Pfund Hagebutten von Kernen und Fäserchen, kocht ein halbes Litter Essig mit 1 Pfund Zucker, 5 Gr. ganzen Zimmt und mit Nägelchen, schäumt, schüttet die Hagebutten hinein und läßt sie so lange mitkochen, als die Sauce noch über ihnen steht. Liebt man die Hagebutten nicht sauer, so nimmt man Wasser statt des Essigs und kocht die Früchte etwas stärker ein. Sie werden in Gläser gefüllt, die man zubindet.

Bohnen in Essig. Man nimmt dazu kleine Schneidbohnen, putzt sie und läßt sie in kochendem Salzwasser ein paar Mal aufwallen. Dann läßt man in einem Sieb das Wasser ablaufen, trocknet die Bohnen auf einem Tuch, legt sie alsdann mit Vorbeerblättern, ganzem Pfeffer und kleinen Zwiebeln in einen Topf oder Glas, gießt scharfen Essig darauf und bindet gut zu.

Welschkorn einzumachen. Die Kolben müssen, wenn sie noch ganz zart sind, abgenommen werden; man salzt sie und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann wird der Boden des Topfes mit Nebenblättern belegt, eine Lage Kolben mit Vorbeerblättern, Pfeffer, Estragon und kleinen Zwiebeln darauf gethan, diese wieder mit Nebenblättern belegt und so fortgefahen, bis der Topf voll ist, worauf man starken Essig darauf gießt, so daß er darüber steht und schließlich mit einer Rindsblase zubindet.

Rote Rüben einzumachen. Man kocht die ganzen Rot-

wurzeln in Wasser weich, schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie kalt werden. Dann legt man sie mit Salz, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblättern in einen steinernen Topf, gießt guten Essig darüber und bindet den Topf zu. Man nehme nur schöne rote Rüben dazu.

Pellerbsen zu trocknen. Recht zarte Erbsen werden gepellt, in eine Kasserole gethan, etwas gestoßenen Zucker darüber gestreut und aufs Feuer gesetzt. Man decke sie fest zu und schüttle von Zeit zu Zeit um. Auf dieses Verfahren werden die Erbsen Saft ziehen, indem man sie unter abwechselndem Schütteln dämpfen läßt, bis sie anfangen schrumpflich zu werden. Man bringe sie dann ganz dünn auseinander auf Papier und trockne sie ganz langsam bei gelinder Hitze unterm Kochofen.

Dicke Bohnen gepellt kann man auf dieselbe Weise trocknen, nur daß man anstatt Zucker Salz nimmt.

Bohnen zu trocknen. Die abgezogenen und fein geschnittenen, oder auch, wenn sie noch klein sind, ganz gelassenen Schneidbohnen kocht man in kochendem Salzwasser weich, läßt dies dann ablaufen, die auf einem Tuche oder Hürden ausgebreiteten Bohnen trocken werden, worauf man sie in einem nicht zu warmen Backofen schwach dörret.

Getrocknete Gemüse sind jetzt vielfach in vorzüglicher Beschaffenheit im Handel erhältlich und kommen meist billiger, als bei Selbstherstellung. Die Dörrgemüse (Erbschen, Bohnen, Kartoffeln u. u.) werden eine Zeit lang in kaltem Wasser geweicht und dann wie frische Gemüse zubereitet.

Käufliche Konserven, sowohl eingemachte Früchte, wie Gemüse aller Art, werden jetzt in einer Vollkommenheit und zu einem Preise hergestellt, der in der Regel nicht höher ist, als die Kosten des Selbsteinmachens. Dazu kommt, daß man kein Verderben zu befürchten hat. In vielen Häusern ist man daher von der altväterlichen Sitte des Einmachens

schon abgekommen und bezieht den Jahresgebrauch an Konserven zusammen aus einer guten Fabrik oder einem reellen Geschäft.

XXI. G e t r ä n k e.

Limonade. Von einer Citrone reibt man die Schale auf 100 Gr. Zucker ab und drückt den Saft von dieser und einer zweiten Citrone (ohne die Kerne) aus. Sobald sich der Zucker in dem Citronensaft aufgelöst hat, gießt man 1 Liter Wasser darauf und rührt es um.

Oder: Man setze 1 Liter Wasser mit 100 Gr. Zucker auf's Feuer, schneide 2—3 Citronen ohne die Kerne und Schale in Scheiben in ein Porzellangefäß, gieße das kochende Zuckerwasser darüber, lasse 10 Minuten ziehen, seihe die Limonade durch und stelle sie kalt.

Orangenwasser. Statt der Citrone, wie vorstehend, reibe man eine Orange auf einem viertel Pfund Zucker ab, thut dazu den Saft von 3 Orangen und verrührt alles gut zusammen.

Gerstenwasser. 130 Gramm Gerste wasche man einige Mal mit warmem Wasser ab und koche sie mit 2 Liter Wasser bis sie aufspringt. Dann gießt man den Saft durch eine reine Serviette, thut nach Geschmack Zucker, sowie 2 Eßlöffel rein gewaschene Korinthen hinzu und trägt das Getränk lauwarm in Tassen auf.

Reiswasser. Nachdem man 70 Gr. Reis mit kaltem Wasser reingewaschen, setzt man ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem Stückchen Zimmt zum Feuer und läßt ihn eine halbe Stunde lang kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, thut Zucker nach Gefallen in diese und trägt das Getränk lauwarm in Tassen auf.

Nektar. Man schneidet dünne Scheiben von den besten Reinetteäpfeln in eine porzellanene Schüssel, dazu den vierten Teil Citronenscheiben, streue nach Verhältnis gestoßenen Zucker darüber und übergieße dies mit weißem oder rotem Weine. Hat die Schüssel etwa 12 Stunden gut zugedeckt gestanden, so gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb.

Quittenwasser. Recht reife Quitten werden 14 Tage lang im Keller aufbewahrt, damit sie mürbe werden, dann reibt man sie sauber ab, schneidet sie in Viertel, nimmt die Kerne heraus, reibt sie auf dem Reibeisen und preßt sie durch ein Tuch. Den Saft lasse man in einem steinernen Topfe an einem kühlen Orte 24 Stunden stehen, damit er klar werde; alsdann gieße man ihn vorsichtig ab. — Man nehme auf 1 Liter Saft 1 Pfund Zucker, lasse dies zusammen in einem kupfernen Kessel nebst 8 Gr. Zimmt 4 Wallen kochen, schäume und fülle es, wenn es kalt geworden, in einen Krug. Dann gieße man 1 Liter Franzbranntwein oder (besser) Rum hinzu, rüttle es während 4 Tagen öfter auf, filtriere es und bewahre es in wohl verpfropften Flaschen.

Himbeersyrup. Auf 4—5 Liter Himbeeren wird ungefähr ein viertel Liter Weinessig gegossen, die Himbeeren gequetscht und durchgepreßt durch ein reines leinen Tuch, auf 1 Liter Saft dann 1 Pfund Zucker genommen und damit gekocht, bis es verschäumt ist. Sodann läßt man die Masse abkühlen, füllt sie auf Flaschen, welche man, gut verstopft, an einem kühlen, trocknen Orte aufbewahrt.

Heller Himbeersyrup wird wie helles Himbeergelee (siehe dieses) behandelt, nur daß man den Saft 24 Stunden vor dem Kochen stehen läßt und mehr Zucker zusetzt. Entsprechend wird Johannisbeersyrup hergestellt.

Johannisbeersaft. Man streift die Johannisbeeren von den Stielen in ein irdenes Geschirr und stellt sie auf gelindes Feuer, daß der Saft herauszieht, gießt diesen durch ein Haarsieb und läßt ihn 10—20 Stunden stehen, gießt ihn

rein ab und kocht ihn mit Zucker (auf 1 Pfund Johannisbeeren ein viertel Pfund Zucker) eine gute Viertelstunde. Dann füllt man ihn, erkaltet, in Flaschen, welche man gut verstopft und verlackt.

Brodwasser. Man röstet einige Schnitte Kruste von Schwarzbrod auf dem Herde braun, legt sie in eine Schüssel, gießt lauwarmes Wasser darüber, versüßt es nach Belieben und richtet es lauwarm an. Auch kann man noch Citronensaft und Wein zufügen und es kalt genießen.

Bischof. 4 Flaschen Rotwein, eine Orange in Scheiben geschnitten, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und ein wenig Zimmt werden zusammen bis zum Sieden erhitzt. Dann wird der Trank in eine Terrine gegossen und während des Auftragens angezündet.

Kardinal von Pomeranzen. Von 3 oder 4 grünen Pomeranzen schneidet man die Schale mit einem scharfen Messer so dünn wie möglich ab, thut die Schale mit den Pomeranzen in ein halb mit Wasser gefülltes Glas, deckt dieses zu und läßt 15 Minuten ziehen. Während dessen läßt man in 6 Flaschen weißen und 1 Flasche roten Wein $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auflösen und gießt die durchgeseigte Pomeranzen-Flüssigkeit hinein. Nach Belieben kann man Schaumwein oder Selterswasser hinzufügen.

Kardinal von Apfelsinen. Man nimmt eine Apfelsine, 5 Flaschen weißen Wein, auf jede Flasche 80—100 Gr. Zucker und verfähre wie beim vorigen.

Kardinal von Ananas. Man schneidet die Ananas in dünne Scheiben, bestreut sie stark mit Zucker, schüttet ein Glas Madeira oder dergl. darauf und läßt sie zugedeckt mehrere Stunden stehen. Nun gießt man je nach der Größe der Frucht 8—12 Flaschen guten Wein darauf und thut den nötigen Zucker hinein.

Orierischer Punsch. Man nimmt 1 Flasche Wein, 1 Flasche guten Thee, 1 Pfund Zucker, 1 Citrone auf Zucker

abgerieben, nebst dem Saft derselben und kocht dies zusammen. Beim Auftragen setzt man ein viertel Liter Arak zu. Das Verhältniß von Zucker und Arak richtet sich nach dem Geschmacke. Für Damen nehme man etwas mehr Zucker und weniger Arak, für Herren umgekehrt.

Kaiserpunsch. $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker läutert man in 1 Liter Wasser durch längeres Kochen. Dann gießt man einen halben Liter besten Arak hinzu, den man einmal mit aufwallen läßt. Nun gießt man 2 Flaschen guten, bouquetreichen Weißwein (Rhein- oder Saarwein) und eine halbe Flasche Bordeaux hinzu, läßt das Ganze heiß werden, aber ja nicht kochen und trägt es auf.

Punsch anderer Art. Auf eine Flasche Bordeauxwein nimmt man ein halbes Pfund Zucker und drückt den Saft einer Citrone dazu. Dies erhitzt man bis zum Kochen, nimmt es vom Feuer, gießt einen Suppenschöpflöffel voll Arak hinein und zündet es an.

Eierpunsch. 4 frische Eier zerschlägt man mit etwas kaltem Wasser und läßt sie durch ein Haarsieb gehen. Nun thut man dazu etwa $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, in dem die erforderliche Menge Zucker aufgelöst ist, schlägt es auf dem Feuer, gießt Citronensaft und Rum oder Arak dazu und vermischt alles gut, bis es dicklich ist.

Oder: 5 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Flasche Weißwein, Saft und Schale von 2 Citronen werden kalt geschlagen und wenn die Masse glatt ist, im Wasserbad unter fortgesetztem Quirlen und nach Zusatz von einem viertel Liter erwärmtem Arak zu dickem Schaum geschlagen.

Punschessenz. $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker läßt man mit dem Saft von 4 saftigen Citronen kochen, thut den Saft von 4 Citronen noch dazu, und wenn dies erkaltet ist, 1 Liter besten Arak. Zum Gebrauch gießt man zu einem Teile dieser Essenz zwei Teile kochenden Wassers.

Oder: In einem halben Liter guten alten Wein löse

man bei gelindem Feuer 2 Pfund Zucker, lasse es unter Schäumen bis zum Kochen kommen, nachdem man den Saft von 8 Citronen hinzugefügt hat, gieße es durch ein Haarsieb, mische, wenn es ganz erkaltet ist, ein halbes Liter besten Arak dazu und verwahre es in gut verschlossenen Flaschen.

Johannisbeerwein. Man läßt 6 Liter Johannisbeeren mit 4 Liter Wasser 24 Stunden stehen, seiht sie durch und thut zu jedem Liter 1 Pfund Zucker. Nach 3 Tagen muß dies fortwährend abgeschäumt werden und wird dann in ein Fäßchen gefüllt, wenn die Gärung ganz aufgehört hat. Nach 6 Wochen kann man den Wein in Flaschen füllen, welche man gut verkorft.

Maiwein. Der gut gelesene Waldmeister (eins der gewöhnlich käuflichen Päckchen reicht für 2 Flaschen) wird in einer Terrine mit dem Wein übergossen und einige Apfelsinenschnitten zugefügt. Man läßt die Kräuter mit Zucker höchstens 10 Minuten ziehen. Auf jede Flasche Wein rechnet man 40—60 Gr. Zucker. Statt Wein kann man auch Biez (Apfel- oder Birnenwein) nehmen. Der Maiviez ist ein in Trier sehr beliebtes Getränk.

Erdbeerbowl. In einer Terrine läßt man eine Lage Erdbeeren, eine Lage feinen Zucker, hierauf wieder Erdbeeren und so fort, einige Stunden stehen. Eine Stunde vor Gebrauch gießt man leichten Wein und, wenn möglich, eine Flasche Schaumwein hinzu.

Selleriebowl. Man zerreibt auf einem Reibeisen einen recht gesunden, vorher gepuzten Selleriekopf, thut das Geriebene auf einen Leinenlappen und gießt den Wein zum Durchlaufen darüber, wonach man ihm den nötigen Zucker zusetzt.

Grog. Guten Rum oder Cognac vermischt man mit der doppelten bis drei- oder mehrfachen Menge kochenden

Wassers und versüßt es mit der nötigen Menge weißen Zuckers.

Glühwein. 3 Flaschen guten roten Wein setzt man mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas ganzem Zimmt und einer in Scheiben geschnittenen Citrone zum Feuer und trägt es kochend heiß auf.

Warmbier. Man zerklöpft 1 Ei, setzt es mit einem viertel Liter Bier und 30 Gr. Zucker auf rasches Feuer, schlägt es bis es zum Kochen kommt, läßt es jedoch nicht kochen und füllt es in Gläser.

Mandelmilch. Ein viertel Pfd. süße und einige bittere Mandeln brüht, schält, wäscht und reibt man zu einem feinen Brei. Dann gießt man 1 Liter kochendes Wasser darauf, thut sie nun mit diesem auf eine Serviette, welche vorher in heißem Wasser gelegen hat, preßt sie aus und süßt die Milch mit Zucker.

Himbeereffig. Ein Pfund frische Himbeeren läßt man mit 2 Litern aufgekochten starken Essig in einem zugedeckten Glase an einem etwas warmen Ort ziehen, bis die Flüssigkeit eine gesättigte rote Farbe angenommen hat. Dana filtriert man sie und bewahrt sie in verpichten Flaschen auf.

Himbeereffig auf andere Art. Fünf Liter Himbeeren zerrührt man, übergießt sie mit 1 Liter guten Weinessig und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann schüttet man den klaren Saft vom Bodensatz ab, thut zu jedem Liter $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, setzt ihn aufs Feuer und schäumt ihn rein, worauf man ihn andern Tags in reine Flaschen füllt und gut verstopft.

Sorbet (Schorbet). Frischer Fruchtsaft (Kirschen, Himbeer, Erdbeer, Aprikose, Pfirsiche, Birnen, Granatäpfel) wird mit Zucker und Wasser zu einer leichtflüssigen, richtig gesüßten Limonade gekocht, kaltgestellt und mit Eisstückchen im Glase angerichtet. Man genießt den Sorbet durch einen Strohhalm.

Citronenquetsche (Lemon squash). Ein großes Kelchglas wird zu $\frac{1}{3}$ mit erbsengroßen reinen Eisstückchen gefüllt, ein starker Eßlöffel feinen Zucker, der Saft einer ganzen Citrone hineingepreßt und vor dem Genuß das Glas mit künstlichem Selters- oder Sodawasser gefüllt. Man trinkt den sehr erfrischenden und wohlschmeckenden Trank durch einen Strohhalm.

Vanille-Likör. Man setze $2\frac{1}{2}$ Schote Vanille, klein geschnitten, mit 2 Litern Branntwein an und lasse es 14 Tage stehen. Dann kocht man 2 Pfd. Zucker mit 2 Liter Wasser, gießt den Branntwein hinein, läßt ihn über Kohlenfeuer anziehen und filtriert ihn. Durch einen Zusatz von Cochenilletinktur wird der Branntwein rot gefärbt.

Anderer Vanillelikör. 2 Pfund Zucker werden mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert. Nach dem Erkalten setzt man 1 Liter besten Weinsprit (absoluten Alkohol), sowie 2 Gr. Vanilletinktur dazu, färbt den Likör mit Cochenilletinktur rot und füllt ihn in Flaschen. Er muß mindestens sechs Wochen liegen und gewinnt sehr durch längeres Liegen.

Pfeffermünz-, Kümmel-, Anis- etc. Likör wird wie der vorstehende bereitet, nur daß man statt der Vanille-, Pfeffermünz-, Kümmel- oder Anis-Essenz nimmt, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß man nicht zu viel Essenz nimmt, die Farben wegläßt oder mit gebranntem Zucker, Safran usw. färbt.

Chartreuse-Likör wird nicht übel nachgeahmt, wenn man die hierfür in den meisten Apotheken käuflichen Kräuterpäckchen je mit einem halben Liter Wasser und 1 Liter feinstem Sprit 3 Stunden ziehen läßt, durchfiltriert, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und 2 Pfund Zucker kochen läßt, abschäumt und nach dem Erkalten das Filtrirte zufügt. Mit Safrantinktur wird der Likör hochgelb, durch Chlorophyll grün gefärbt.

Der Likör muß 6 Monate im Keller liegen, ehe er in Gebrauch genommen wird.

Citronenlikör. Man setzt die feine Schale von vier Citronen mit 1 Liter Branntwein an und läßt es 10 Tage stehen. Alsdann kocht man $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{5}{4}$ Liter Wasser zu Syrup und verfährt wie bei den vorigen.

Anislikör. Man läßt 1 Liter Branntwein mit 30 Gr. Anis 8 Tage anziehen, kocht $\frac{5}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{5}{4}$ Liter Wasser zu Syrup, und vermischt damit den Branntwein.

Theelikör. 3 Eßlöffel voll besten Peccos werden mit 1 Flasche Cognak, Rum oder Arrak übergossen, fest zugefokt 12 Stunden an einen warmen Ort gestellt, filtriert und mit einem halben Pfund in wenig Wasser gelöstem Zucker versüßt. Ein Löffel dieses Likörs mit etwas Zucker und Citronensäure in 1 Glas heißes Wasser gibt ein erfrischendes Getränk.

Quittenlikör. Man schält die Quitten, reibt sie auf einem Reibeisen ab, läßt sie über Nacht stehen und preßt sie aus. Auf 3 Liter Quittensaft nimmt man 1 Liter Kirschengeist, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 30 Gr. Zimmt, 10 Gramm Nelken und 70 Gr. gestoßene bittere Mandeln. Dies alles läßt man zusammen 14 Tage stehen, indem man es täglich umrüttelt, und filtriert es dann.

Cherry-Brandy (Kirschlikör). Sechs Pfund sehr reife Sauerkirschen werden zerstampft, die Kerne im Mörser gestoßen, beides mit 3 Liter Cognak oder $1\frac{1}{2}$ Liter Weinspiritus übergossen und in einem Steintopf, gut zugebunden, 6 Wochen lang stehen gelassen. Dann filtriert man den Saft und fügt 3 Pfund Zucker, der in $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser geläutert ist, hinzu. Der Likör wird in Flaschen gefüllt und gut verfokt.

Knickerbein. In einen kleinen Kelch (Champagnerglas) gießt man ein halbes Gläschen Cognak, ein halbes Gläschen Rosen- oder Vanillelikör. Darauf bringt man vorsichtig ein rohes Eigelb, welches ganz bleiben muß und

gießt auf dieses 1 Gläschen Maraskino. Die Farben rot, gelb, weiß müssen deutlich getrennt sein.

Cock-Tail. Eine der vielen amerikanischen Zusammenstellungen von Spirituosen, die sich überall Eingang verschafft haben und täglich neu variiert werden. Man füllt auf feines Eis in 1 Glas 1 Biskitgläschen Cognak, ebensoviel Pfeffermünz oder einen bitteren Schnaps, 1 Löffel feinen Zucker und einen kleinen Guß Sodawasser. Nachdem alles tüchtig durcheinander gerührt ist, gießt man die sehr kalte Mischung von dem Eise ab in ein anderes Glas.

Sherry-Cobbler. Ein großes Kelchglas wird fast zur Hälfte mit feinem Eis gefüllt. Eine halbe Zitronenschale wird auf Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen mit dem Eis vermischt, 1 Löffel voll Himbeersyrup, 3—4 Löffel Sherry, (1 Schnitte Orange nach Belieben) dazu gethan und tüchtig durchrührt. Man genießt den Trank durch einen Strohhalm.

Darf man alkoholische Getränke zu sich nehmen oder nicht? Nein und ja. Es kommt bei dieser Frage, wie bei vielen anderen, auf die Umstände an. Es verhält sich damit wie mit einem Messer, welches in der Hand des Erwachsenen zum äußerst nützlichen Instrument, in der des Kindes oder Unverständigen unter Umständen ein Todeswerkzeug werden kann. Wasser ist gewiß gesund. Trinkt man aber zu viel, so schadet man sich. Brod ist eines der gesündesten Nahrungsmittel. Ißt man aber zu viel davon, so kann man sich den Magen verderben. So ist es auch mit dem Alkohol. Alkohol ist ebensowohl ein äußerst gefährliches Gift, als auch ein sehr geschätztes, in manchen Fällen sogar unentbehrliches Heilmittel. Wann und wie soll man nun alkoholische Getränke zu sich nehmen? Eigentlich, wie viele behaupten, nur in Krankheitsfällen. Wenn diese Ansicht auch nicht gerade unanfechtbar ist, so ist sie doch unbedingt auf das jugendliche Alter anzuwenden, in welchem man sich jeglichen Alkoholgenusses enthalten sollte.

Dahingegen ist es zu weit gegangen, wenn man dem Erwachsenen den mäßigen Genuß jedes alkoholischen Getränkes verbieten wollte. Der Erwachsene darf sich unbeschadet seiner Gesundheit ein Glas reinen Naturwein, einen Krug gut gebrauchtes, abgelagertes Bier, ja selbst, wenn er das Bedürfnis dazu fühlt, einen Schluck fuselfreien Branntwein erlauben. Wer hat nicht schon an sich selbst erfahren, wie wohlthuernd in Fällen von Magenbeschwerden ein Schnäpßchen oder mehr noch ein Gläschen eines guten Kräuterbitters wirkt. Nur achte man gerade bei dieser Art geistiger Getränke darauf, daß man ein gutes Fabrikat erhält. Es gibt unter vielen wertlosen derartigen Fabrikaten auch einige recht gute. Wer z. B. den von Buff in Echternach nach einer Vorschrift des Dr. Boerhave hergestellten Magenbitter echt bekommen kann, der darf mit Sicherheit darauf rechnen, daß er einen dem Magen äußerst zuträglichen Kräuterextrakt zu sich nimmt. Wird derselbe doch häufig von Aerzten als Magenmittel verschrieben. Es soll dem Alkoholgenuß gewiß nicht das Wort geredet werden, jedoch wird es keinem Gesunden schaden, wenn er nach des Tages Last und Arbeit seinen Abendtrunk nimmt, im Gegenteil erfrischend auf Körper und Geist wirken. Aber „Ne quid nimis“ sagt der Lateiner, oder „Alzuviel ist ungesund“. Das merke man sich in erster Linie. Welches Quantum dem Einzelnen zuträglich ist, das hängt vom Alter, Konstitution, Beschäftigung u. wesentlich ab. Wer vernünftig zu leben bestrebt ist und sich selbst beobachtet, wird das selbst sehr gut beurteilen können.

Kaffee. Er sei süß wie die Liebe, heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel und klar wie das Sonnenlicht. Die Hauptsache bei der Zubereitung ist, eine gute Sorte Kaffee zu nehmen, mindestens 15 Gr. für eine Tasse, ihn in ein ziemlich dichtes Säckchen zu thun und das stark kochende Wasser langsam durchlaufen zu lassen.

Die Güte der Kaffeebohnen erkennt man an der frischen,

grünlichen oder bräunlichen Farbe und gleicher Größe. Es dürfen sich wenige ganz weiße, aber keine schwarzen Bohnen darunter befinden; ins Wasser geworfen, müssen alle zu Boden sinken. Man thut wohl, vor dem Brennen den Kaffee von den schlechten Bohnen und sonstigem Unrate zu reinigen und etwas zu waschen, da oft gefärbter Kaffee in den Handel kommt. Natürlich muß er zwischen Tüchern wieder gut getrocknet werden. Das Brennen trägt Vieles zur Güte des Kaffees bei. Man muß ihn weder zu schwach noch zu stark brennen. Geschieht ersteres, so wird das darin enthaltene Del nicht genug entwickelt, brennt man ihn aber zu stark, so verliert er seine flüchtigen besten Teile. Die Bohne muß durch und durch braun, nicht schwarz sein. Der gebrannte Kaffee soll in geschlossenen Gefäßen, aber nicht allzulange, aufbewahrt werden. Dem zu brennenden Kaffee kann man ein Stückchen weißen Zucker oder ein Stückchen Schwarzbrot zusetzen; der Zucker schmilzt und überzieht gleichsam wie mit einem Firniß die Bohnen, bindet das flüchtige Del und gibt dem Getränke eine bessere Farbe. Das Brod saugt wie ein Schwamm die ätherischen Oele auf und wird mitgemahlen. Zum Kaffee, der frisch und heiß auf den Tisch kommen muß (viele Hausfrauen bereiten ihn in den sog. Wiener Kaffeemaschinen auf dem Tisch) gibt man heiße Milch und nach Möglichkeit außerdem Rahm. Ein kleiner Zusatz von Kakaobohnen oder auch Kakaopulver verbessert den Geschmack des Kaffees.

Thee. Man nimmt gewöhnlich schwarzen Thee mit sehr wenig grünem vermischt, oder ersteren allein. Theemischungen verschiedener Sorten sind sehr beliebt und vorteilhafter, als die teureren Theesorten allein. Nachdem der Theetopf durch heißes Wasser erwärmt worden ist, schüttet man dieses wieder aus, thut den Thee, auf jede Person einen Theelöffel voll und noch einen solchen für den Topf, in denselben und gießt stark kochendes Wasser darauf, so daß der Thee bedeckt ist. Dieses läßt man fünf Minuten

ziehen und gießt dann erst die erforderliche ganze Menge kochenden Wassers hinzu. Mit Wa er, welches „gekocht hat“, bringt man nie einen guten Thee zuwege; es muß beim Aufgießen lebhaft sprudelnd kochen. Nach Bedarf kann man nochmals Wasser nachfüllen, doch darf der Thee nie lange auf den Blättern stehen, weil er sonst bitter wird. Zum Thee gibt man kalten süßen Rahm. Milch ist nur ein schlechter Ersatz. Früher war es üblich, Rum zum Thee zu reichen, doch beeinträchtigt dessen Zusatz den wahren Thee- geschmack und verändert den ganzen Charakter dieses ebenso belebenden wie angenehmen Getränkes, das in vielen deutschen Häusern schon anstelle des Kaffees getreten ist.

Kakao wird durch Auflösen und kurzes Kochen des käuflichen entölten Kakaopulvers in Milch oder Wasser unter Zusatz des nötigen Zuckers hergestellt.

Eigelb lieben manche als nahrhaften Zusatz zu Chokolade oder Kakao. Man schlägt das Gelbe gut und fügt löffelweise von dem Getränke, das nicht mehr kochend sein darf, hinzu, um das Gerinnen des Eies zu verhüten. In Norddeutschland ist es üblich, Schlag Sahne auf die Chokolade in Tassen zu geben.

Chokolade mit Milch. Man setzt die Chokolade, etwa 15 Gr. für die Tasse, mit wenig Wasser aufs Feuer, rührt sie, wenn sie ganz weich geworden ist, zu einem Brei und dann die Milch hinzu, worauf man sie unter fortwährendem Rühren etwa 10 Minuten kochen läßt. Zucker fügt man nach Belieben hinzu.

Chokolade mit Wasser. Zu dieser nimmt man etwas mehr Chokolade. Sie wird wie die vorige zubereitet, nur daß man anstatt Milch Wasser dazu rührt und wenigstens eine viertel Stunde unter beständigem Rühren kochen läßt.

XXII. Verschiedenes.

Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Möglichst frisches Eiweiß, ohne das geringste von den Dottern, schlägt man mit einem Schneebesen oder einer Gabel an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel, von einer Seite gleichmäßig, bis der Schnee so dick und steif ist, daß man die Schüssel umwenden kann. Etwas Citronensaft ins Eiweiß geträpfelt, befördert das Steifwerden. Man darf den Schnee, nachdem er geschlagen ist, nicht stehen lassen. Zur Bereitung des Schnees gibt es auch besondere Maschinchen und Drehrädchen.

Vom Spicken. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen ein gutes Aussehen. Mit der linken Hand steckt man ein Speckstreifchen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifchen unmittelbar daneben, und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man nebenan wieder eine neue Reihe an. Die Spicknadeln hat man von verschiedener Größe, um fein und weniger fein spicken zu können. Sie müssen glatt, rund und hoch genug gespalten sein.

Geräuchertes Fleisch aufzubewahren. Speck, Schinken usw. reibe man gut mit einem trockenen Tuche ab, wickle ihn in Papier und lege ihn in durchgeseibte Holzasche.

Gänsefett. Das von den Gedärmen geschiedene und sonstige Fett der Gans wässert man in kaltem Wasser, brät es dann und zwar, um ihm einen besonders angenehmen Geschmack zu geben, mit einem Borsdorfer Apfel, 2 Zwiebeln und etwas Thymian, bis es aus dem Zellgewebe getreten ist und zu kreischen aufhört und preßt es durch.

Rüben aufzubewahren. Rüben, Kartoffeln und andere

Wurzelsfrüchte bringt man gut trocken in den Kessel, macht auf den Boden eine Lage Asche von Kohlen, Stein- oder Torfkohlen, darauf eine bis 3 Fuß hohe Schicht Rüben, darüber und dazwischen wieder Asche und so fort, bis die Asche die Rüben ganz bedeckt und sie vor dem Einfluß der Luft, der Kälte und Feuchtigkeit schützt.

Butter. Bei geschmolzener Butter unterscheidet man: nur zerflossene, zerlassene Butter und gebratene. Die erstere enthält noch Wasser, Milchzucker und Käse, sie behält den aromatischen Geschmack und ist leicht verdaulich; mehr erwärmt schäumt sie und nach dem Verdampfen des Wassers und der Ausscheidung des Käses und des Milchzuckers wird sie klar und braun. In diesem Zustande ist sie brenzlich und sehr schwer verdaulich, sie bildet leicht Fettsäure im Magen und erzeugt Sodbrennen. Will man also zu Fischen oder anderen Speisen flüssige Butter reichen, so darf man sie nie braun, sondern über Wasserdampf nur heiß werden lassen.

Ranzig gewordene Butter kann man dadurch wieder genießbar machen, daß man sie in Wasser, in welchem reichlich doppeltkohlensaures Natron aufgelöst ist, solange durchknetet, bis der scharfe Geruch verschwunden ist (die Fettsäure sich mit dem Natron zu Kohlensäure verbunden hat), danach mehreremals im frischem Wasser sehr sorgfältig auswäscht und schließlich mit ein wenig frischer Milch durchknetet. Für lang hält diese Wiederauffrischung freilich nicht vor. Ist die Butter stärker ranzig, so muß man sie in kochendem Wasser schmelzen, das Natron hinzurühren und sie nach dem Erkalten wie vorstehend behandeln.

Schnellräucherung von Fleischwaren. Zu Würsten und Schinken, wie zum Speck eines Schweines mittlerer Größe nimmt man 1 Pfund Glanzruß von reiner Holzfeuerung, koche dies in 8 Liter Wasser recht lange, fast zur Hälfte des Wassers ein. Nach dem Erkalten wird die Flüssigkeit von dem Bodensatz abgesehen und durchgeseiht und dann kommen 2—3 Hände voll Kochsalz dazu. Wenn letzteres

aufgelöst ist, so ist die Räuchereffenz fertig. In diese legt man kleine Würste eine viertel Stunde, größere Blutwürste und Schlackwürste eine halbe Stunde, ganz große Magen- und Cervelatwürste $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, Speck je nach der Größe und Stärke, 6—8 Stunden, Schinken 12—16 Stunden. Die Würste müssen nach dem Schlachten erst einige Tage an einem luftigen Orte gut abgetrocknet sein; Schinken und Speck aber wird, wie beim gewöhnlichen Räuchern, erst eingesalzen. Haben die Fleischwaren obige Zeit in der Brühe gelegen, so werden sie an einem luftigen Orte möglichst schnell getrocknet und dann aufbewahrt.

Hamburger Pöckelfleisch. Die Keule, als das zum Pöckeln dienlichste Stück, von einem gut gemästeten Ochsen wird von allen Knochen befreit. Man schneidet das in der Mitte befindliche Fett aus und läßt nur das übrige daran. Da große Stücke am besten zu konservieren sind, so teilt man das Fleisch in so wenig Teile wie möglich. Man mischt gute vier Hände voll Salz mit 15 Gr. gereinigtem Salpeter und reibt das Fleisch überall stark und so lange damit, bis das Salz am Fleische naß wird. Dann wird es so fest wie möglich in Fässer gelegt, auf deren Boden etwa 30 Gewürznelken, einige Lorbeerblätter und etwas Rosmarin gestreut worden sind. Auf jede Fleischlage kommt wieder eine Schichte dieser Gewürze. Man gibt sich alle Mühe, daß bei dem Einlegen kein leerer Raum zwischen dem Fleische bleibt und legt die Fässer so voll, daß der Deckel nur mit großer Mühe zugeschlagen werden kann. Die Fässer kommen an einen kühlen Ort und werden vier Wochen hindurch täglich einmal umgewendet. Nach dieser Zeit ist das Fleisch hinlänglich zum Verbrauch gepöckelt.

Fleisch einzusalzen. Man löse 6 Pfund Kochsalz, 50 Gramm Salpeter und 1 Pfund Zucker in 5 Liter Wasser durch Kochen auf, wobei man dieses abschäumt. Das Fleisch wird in Tönnchen gut aufeinander gelegt, das Salzwasser darüber gegossen und mit Brettchen und Steinen beschwert.

Das auf diese Art versorgte Fleisch hält sich lange gut, ist schön rot und zart.

Fleisch aufzubewahren. Entweder lege man es in trockene Holzasche, die man beim Gebrauche abwäscht oder man lege es in einen Topf und mache einen Guß von Schmalz oder geschmolzener Butter darüber.

Man ist imstande, Fleisch vor Fäulnis zu schützen, wenn man die Bedingungen für diesen Vorgang entfernt. Diese sind: Luft, Wasser und Wärme. Man kann Fleisch viele Jahre völlig frisch erhalten, wenn man es in Blechbüchsen luftdicht verschließt, nachdem vorher alle Luft ausgetrieben und die darin gebliebene durch Kochen sterilisiert war.

Fruchtgelee's vor Schimmel zu bewahren. Nachdem man die Gelee's in Töpfe oder Gläser gefüllt hat, bedeckt man die Gelees mit einem nach der Form des Gefäßes geschnittenen und in einem starken Rum oder Arak getränkten Stück Löschpapier oder mit einer Schicht gepulverten Zucker. In dem Rum oder Arak kann etwas Salicylsäure aufgelöst sein. Die Gefäße selbst verbindet man mit Blasen oder Wachspapier.

Natron (doppeltkohlensaures) und **Weinstein** (Cremortartari) sollten in keiner Haushaltung fehlen. Diese beiden Bestandteile des Brausepulvers unter alle Arten von Backwaren gemischt im Verhältnis von 1 zu 2 nach dem Gewicht oder nach 1 zu 3 nach dem Umfange (Weinstein ist leichter als Natron) machen dieselben leicht und ersetzen die Hefe in fast allen Fällen. Zum Weichkochen von Hülsenfrüchten und Gemüse, zur sofortigen Abstumpfung von Säuren, zur Kaffeebereitung u. leistet das Natron vorzügliche Dienste.

Schlagsahne. Süßer Rahm wird kaltgestellt und später an möglichst kühlem Ort oder besser auf Eis mit einem Schneebeesen (Gabel, Rädchen) so lange nach einer Seite nicht zu stark bearbeitet, bis er dick und schaumig geworden

ist. Ist der Rahm zu warm oder schlägt man zu stark, so entsteht leicht Butter statt des Schlagrahms. Ein kleiner Zusatz von feinem Zucker vor dem Schlagen ist vorteilhaft. Die Schlagsahne wird nach Bedarf gesüßt. Häufig wird sie mit etwas Schnee von Eiweiß versetzt.

Zucker als Nahrungsmittel. Noch nicht allgemein genug bekannt ist, daß der Zucker als Nahrungsmittel einen sehr großen Wert besitzt. Das Verlangen der Kinder nach Süßigkeiten entspricht nur einer ganz natürlichen Forderung. Die englische Küche, die sehr einfach, aber sehr rationell ist, erheischt eine süße Schüssel für jede Hauptmahlzeit. In den Kasernen erhalten die Soldaten ihre Puddings, ihre tüchtige Portion Zucker im Thee, so gut wie die Fabrikarbeiter, die Tagelöhner dies zu Hause erwarten. Die deutschen Hausfrauen sollten hiervon lernen und vom Zucker in der Küche reichlichen Gebrauch machen. Sie werden die kleinen Ausgaben für Zucker reichlich an den Fleischrechnungen wett machen.

Warme Teller gehören zu jedem warmen Gericht und es ist immer ein Zeichen von schlecht geführter Haushaltung, wenn auch beim alltäglichen Tisch nicht ausreichend erwärmte flache Teller aufgesetzt werden. Bei Gesellschaften achte man natürlich erst recht auf diese scheinbare Kleinigkeit, die einen Rückschluß auf den Geist des Hauses und der Küche gestattet. Wenn das Dienstpersonal nicht an die Sache gewöhnt ist, kann es vorkommen, daß zu Fisch oder Hammelfleisch kalte Teller benützt werden müssen, auf welchen Butter und Fett rasch gerinnen, während zum Eis warme Teller herumgereicht werden. In jeder Küche läßt sich schlimmstenfalls unter Zuhilfenahme von heißem Wasser das Wärmen der Teller ermöglichen.

Alphabetisches Inhalts-Verzeichniss.

	Seite		Seite		Seite
A.		Aprikosen Kalte Schale	27	Biersuppe	24
Mal zu braten	119	" Marmelade	272	Birnen-Compot	219
" in Gelee	119	" in Zucker	263	" Eingemachte	270
" marinirt	119	Arme Ritter	203	" in Essig	271
" =Roulade	120	Artischocken	161	" (Rousselletten) ein-	
" in brauner Sauce	120	Auerhahn	106	zumachen	279
" mit pikant. Sauce	120	Auslauf im Backofen	188	" zu trocknen	273
" zu kochen	118	" m. Eingemachtem	187	Bischof	284
Agg-Agg	208	Au gratin	44	Biskuitbund	243
Allgemeine Regeln für		Ausbackteig	249	" =Eis	264
Torten u. dergl.	227	Ausstechkügelchen	255	" =Kuchen	240
Anisbrod	246	Austern	135	" kleiner	251
" =Kuchen z. Schnit-		" gebackene	135	" =Torte	238
ten	248	Australis-Müßchen	159	Blätterteig	229
" =Kügelchen	246			" span.	232
" =Liqueur	289	B.		Blanc Manger	226
" =Plätzchen	255 258	Backwerk	239	" (auf andere Art)	226
Apfel-Auslauf	184	Baisers	261	Blumentohl	164
" =Brei	205	" gefüllte	261	" gebackener	164
" =Compot	218	Barben gebacken	121	" mit Käse	164
" =Creme	223	" zu kochen	121	" =Salat	215
" =Gelee	209	Barsch	121	" =Suppe	20
" =Kalteschale	26	Basler Federli	257	Blutwurst	114
" =Mus mit Guß	220	Bauernklöße	33	Boeuf à la mode	49
" =Pudding	181	Bearner Sauce	142	Boeuf à la mode (ge-	
" =Speise	191	Beefsteak Deutsches	51	schmortes Rindfl.	49
" =Sulz (Gelee) aus		" (Lendenstücke)	50	Bohnen in Büchsen	277
Fallobst	274	" von gehacktem		" bide	162
" =Tortea. Gefenteig	233	Fleisch	51	" einzumachen	279
" zu trocknen	273	" Polnisches	50	" in Essig	280
Apfelsinen-Pudding	183	" auf Tartarenart	51	" =Salat	215
Aprikosen-Compot	219	Berliner Luft	224	" =Suppe	15
" =Creme	224	" Pfannkuchen	252	" zu trocknen	281
" einzumachen	268	Beitricher Waffeln	256	" weiße	163
" in Essig	268	Bettelmann	202	Bordeauxsauce	145
				Bouillon	5
				Braten d. Fleisches	41

	Seite		Seite		Seite
Bratwurst	115	Citronen-Liqueur	289	Eier-Suppe	21
Bratwürst-Croquetten	83	" =Quetsche (Lemon		" gebackene	194
Brezeln, Kaffee, Thee=		squash)	288	Eigelb	293
u. Zucker	257	" =Späne	253	Einweiß zu schlagen .	294
Braunmehlsuppe	20	" =Torte m. Apfel	238	Eiselsuppe	19
Brot-Auflauf	185	Cock-Tail	290	Eingemachtes	265
" =Pudding	179	Compote	218	Eingem. Zuckerkirschen	162
" =Suppe	19	Crème	220	Einlaufsuppe	19
" =Torte	234	" brulée	224	Einmach. in Fleischbüch.	276
" =Wasser/	284	" m. Maraschino	224	Einmachen der Früchte	265
Brühtkartoffeln (à la		" Sauce	151	Eis à la Resselrode .	263
maitre d'hôtel)	171	" =Torte	235	Eispunsch	264
Buchweizengrühsuppe	17	Crocande	252	Endivien-Salat	213
Büdinge	133	Croquetten von Kalb=		Englischer Kuchen . .	241
Bund	241	fleisch	72	Ente gedämpft	103
Butter	295	Cumberlandsauce (kalt)	154	" gebraten	103
" =Biskuit	258			" gefüllt	103
" =Brezelchen	246	D.		Entenragout	104
" =Klöße	36	Dampfnudeln	198	" Salmi	104
" =Milchsuppe	21	Dillsauce	148	Entrecote	48
" " süße	23	Dünsten, (Schmoren,		" gedünstetes	48
" =Sauce	142	Stoven) des Flei=		Erbisen in Büchsen .	277
" =Teig	280	sches	43	Erbisenpurree	162
C.		Dunstobst	269	Erbisenuppe	13
Cacao	293			" mit Reis	14
Charlotte Russe	225	E.		Erdbeerbowle	286
" auf andere Art	225	Eier verlorene	193	Erdbeercreme	223
Chartreuse-Liqueur .	288	" =Würstchen	203	Erdbeereis	264
Chocolade-Auflauf . . .	187	Eiercreme	225	" =Kalteschale	26
" mit Gries	187	" =Fladen	200	" =Marmelade	273
" =Brei	205	" =Flam	197	Erdbeeren in Zucker .	274
" =Crème	221	" gebackene	194	Erjag für Pastetchen	139
" =Eis	263	" gefüllt	196		
" =Kalteschale	27	" gefüllt, kalt	197	F.	
" =Kuchen	245	" gekocht	196	Falscher Has	82
" mit Milch	293	" =Käs	197	Fasan	105
" =Pudding (kalter)	184	" " anderer Art	198	Fastenkräuteruppe . .	22
" =Sauce	149	" " suppe	12	Fastensuppe	22
" =Suppe	26	" =Klöße	30	Feld-Huhn	109
" mit Wasser	293	" =Milch (Oeuf au		Feldhühnerbrötchen .	111
Citronen-Auflauf	188	lait)	201	" gedämpft	110
" =Crème	222	" =Pfannkuchen	195	" gebraten	110
" =Eis	263	" =Pudding	184	" mit Kraut	110
" =Gelee	210	" =Punsch	285	Filet à la Jardinière	47
" =Kuchen	245	" =Speisen	193	" =(Venden)=Braten	46
" =Kügelchen	250			" in Madeira	47
				" von Seezunge mit	
				Sauce	128

Seite	Seite
21	Fische 117
194	„ zu baden . . . 118
293	„ zu braten . . . 118
294	„ zu fieden . . . 117
19	„ im eigenem Sud 118
265	„ in Gelee . . . 125
n 162	„ Klößchen . . . 37
19	„ i. Sardellenauce 125
276	„ Schüssel . . . 126
te 265	„ Salat . . . 217
263	„ Suppe . . . 23
264	„ Ragout m. Musch. 127
213	Flammeri . . . 192
241	Fleisch aufzubewahren 297
103	„ Auflauf, pikant. 82
103	„ Brühe . . . 3
103	„ mit Kartoffeln . 9
104	„ einzufalzen . . 296
104	„ Gelee (Aspic) . 206
48	„ Gelee aus Ge-
48	latine 208
277	„ geräuchert, auf-
162	zubewahren . . . 294
13	„ Käse 82
14	„ Klöße 37
286	„ Pastetchen . . . 139
223	„ Pickelsteiner . . 91
264	„ Polster, (kleine
26	Weil. z. Gemüse) 57
273	„ Salat 216
274	„ Speisen 38
t 139	„ Wurst 114
82	Forelle 121
105	„ mit Sauce . . . 122
22	„ gebaden . . . 122
22	„ gebraten . . . 122
109	Fricco, spanisch . . 57
111	Fricandeau von Kalb-
110	fleisch 34
110	Fricasséesauce . . . 14
47	Fricassée v. Kalbfleisch 16
en 46	Fritadellen, feine . . 72
47	Froschchenkel z. braten 91
it	„ als Ragout . . . 91
128	Früchte einzumachen . 265
	Fruchtgelee's vor Schim-
	mel zu bewahren . 297
	Fruchtsauce 150

Seite	Seite
36	Füllsel, feines zu Ge-
139	füllung 36
265	Füll-Pastete . . . 139
	Fürst Pückler . . . 265
	G.
101	Gans gebraten . . . 101
101	„ gefüllt 101
102	„ in Gelee . . . 102
101	„ gedämpft . . . 101
102	Gänseleber gebraten. 102
103	„ gedämpft . . . 103
103	„ in Gelee . . . 103
140	„ Pastetchen . . . 140
	„ (auf
140	Sträßb. Art). . . 140
113	„ Wurst 113
102	Gänsepfeffer . . . 102
102	„ Ragout 102
237	Garnierte Torten . . 237
258	Gebackenes aus ge-
232	brühtem Teig . . . 258
232	Gebührter Teig . . . 232
231	Gehackter Teig zu Obst-
92	torten 231
100	Geflügel im Allgem. 92
111	„ in Gelee 100
262	„ wild, z. dämpfen 111
157	Gefrorenes im Allge-
157	meinen 262
206	Gelbe Rüben, junge . 157
158	„ mit Kartoffeln u.
20	Hammelfleisch . . . 158
206	Gelbmehlsuppe . . . 20
209	Gelee 206
214	„ aus Gelatine 207 209
155	Gemischter Salat . . 214
16	Gemüse 155
176	„ Bouillon 16
12	„ getrocknete . . . 176
24	Gerstensuppe 12
282	„ mit weißem Wein 24
243	Gersten-Wasser . . . 282
282	Gesundheitsluden . . 243
	Getränke 282

Seite	Seite
290	Getränke, alkohol. . . 290
281	Getrocknete Gemüse . 281
211	Glasberg 211
287	Glühwein 287
201	Götterspeise 201
44	Gratinau 44
205	Griesbrei 205
31	Gries-Mehlkloße . . . 31
30	„ „ gebaden 30
180	Gries-Mehl- oder Reis-
182	Pudding 180
183	„ Pudding 182
16	„ „ kalt 183
17	„ Suppe 16
235	„ „ gebrannte 17
286	„ Torten 235
14	Grog 286
17	Grüne Erbsensuppe . . 14
56	„ Körnersuppe . . . 17
278	Gulasch, ungar. . . . 56
213	Gurken in Essig . . . 278
147	Gurken-Salat 213
277	„ Sauce 147
	„ süß einzumachen 277
	H.
68	Haché von Kalbfleisch 68
9	„ Suppe 9
13	Hafergrühsuppe . . . 13
280	Hagebutten einzum. . 280
220	„ Marmelade . . . 220
150	„ Sauce 150
98	Hahnen, Trierer . . . 98
97	Hahnenbraten 97
296	Hamburg. Pöckelfleisch 296
59	„ Rauchfleisch . . . 59
78	Hammelbraten 78
75	Hammelbrust in Car-
75	bonade 75
74	„ mit Rüben 75
74	„ Bug 74
77	„ Coteletten 77
77	„ „ nach
77	andere Art 77
10	„ Suppe mit Reis 10

	Seite		Seite		Seite
Hammelbrust-Gulasch		Hippen	256	Kardinal v. Pomeranz.	284
mit Reis	77	Hirschbraten	84	Käseauflauf	192
" =Schlegel, gespitt	74	" =Fleisch gedämpft	85	Käsestangen	206
Hammelfleisch mit Kar-		" =Horn-Gelee	207	" =Kuchen	245
toffeln	75	" =Schlegel mit		Käufliche Konserven.	
" " auf Wild-		Madeira	85	Kaffee	291
pretart	76	Hirsebrei	205	" =Brezeln	257
" m. Rüben	75	Hobelspäne	253	" =Crème	222
" =Fleisch gestovtes	57	" andere	253	" =Eis	264
Has, falscher	82	Hohenlohe'sche Sup-		" =Kranz	239
Haselhuhn	107	penetrante	16	" =Kuchen	240 244
" =Rustkuch	190	Holländische Sauce	143	" =Kügelchen	256
Hasen, vom	88	Hopfen	169	Kaiserpunsch	285
" =Braten	88	" =Salat	215	" Schnitzel	63
" gedämpft	89	Hühner mit Champig-		Kalbsteischröllchen	64
" in Gelee	89	nons	98	" =Suppe	10
" =Kuchen	90	" gebadene	98	Kalbsbraten	60
" =Pfeffer	89	" Ragout	98	" =Brust	60
" =Wurst	115	" =Suppe	7	" =Coteletten	62
Hausmacher = Leberw.	112	" =Topf	109	" =Drüsen auf eng-	
Hecht	122	Hühnerbrühe	8	liche Art	72
" mit Kal	120	Huhn in Reis	98	" =Vögel, bayer.	64
" gebaden m. Rahm	123	Hummer-Salat	213	" =Füße gebaden	71
" gefüllt	123	Hundertjähr. Kuchen.	215	" =Gehirn	69
" gespickt	123			" " =Ragout	72
" marinirt	123			" =Gelung	68
" Salat	217			" =Getrös	68
" mit Sauce	122			Kalbskopf	70
Hefenbund	211			" en tortue	70
" =Klöße mit Mehl	30	Jägersalat	217	" =Ragout,	
" =Teig zu Obst-		Johannisbeer-Gelee	210	" engl.	71
torten	232	" helles	210	Kalbsleber, gebraten.	67
" =Waffeln	255	" =Saft	283	" " gedämpft	64
Heringe	131	" =Torte	233	" =Milch	65
" gefüllt	132	" =Wein	286	" " =Kroquetten	65
" marinirt	132	Italienischer Salat	214	" =Minen	68
Herings-Begräbnis	132	Jüs (Schüh).	5	" =Nierenbraten	61
" =Kartoffeln	173	" Kalteschale	27	" " =Schnitten	61
" =Salat	216			" =Ohren	69
" " feiner	217			" =Ragout, braun	66
" =Sauce	153 142			" " weißes	66
Himbeereffig	287			" =Rüden	61
" " auf and.		Kabliau	123	" =Stück	63
Art	287	Kabliau, gebaden	124	" =Vögel, bayer.	64
" =Gelee	209	Kabinets-Pudding	176	" =Zungen	69
" " helles	209	" kalter	176	Kalteschalen	26
" Syrup	283	" warmer	177	" von Apfel	26
" " heller	283	" einfacher kalter	177	" von Erdbeeren	26
" in Zucker	274	Kardinal v. Ananas	284	" von Chocolate	27
		" von Apfelsinen	284		

Seite
 284
 192
 206
 245
 391
 257
 222
 264
 239
 244
 256
 285
 63
 64
 10
 60
 60
 62
 72
 64
 71
 69
 72
 68
 68
 70
 70
 71
 67
 64
 65
 65
 68
 61
 61
 69
 66
 66
 61
 63
 64
 69
 26
 26
 26
 27

	Seite
Kalteschale von Pflaumen	28
" von Aprikosen	27
" " Bier	26
" " Johannisbeeren	27
" " Wein	26
Käunichen gebraten	90
" Pfeffer	90
" in braunem oder weißem Ragout	90
Kapaun	99
Kapernsauce	145
Kappes, rother	165
" weißer	166
" " gestobt	166
" " mit Rindfleisch gek.	166
" " mit Sauce	166
Kappeskopf gefüllter	166
Karamellsauce	149
Karpfen	124
" in Bierauce	124
" gefüllt	124
" mit braun Sauce	124
Karthäuser Klöße	203
Kartoffel-Auflauf	184
" " ander. Art	185
" mit Buttermilch	173
Kartoffel mit Eier	173
" englische	172
" gebadene (Pommes frites)	171
" gebratene	170
" gefüllte	172
" gekochte	170
" geröstete	171
" Klöße	32
" " anderer Art	32
" Klöschen, gebratene	32
" Kroquetten	172
" Kuchen	247
" à la maitred'hotel	171
" Rubeln	174 201
" Pastetchen	140
" mit Peterfilie	174
" Pfannkuchen	196

	Seite
Kartoffelpudding	180
" " feiner	180
" Purée, kaltes	214
" " schnee	172
" weißes	172
" Salat	214
" mit Sauce	171
" saure	173
" Scheiben, gebr., mit Äpfeln	174
" mit Speck	172
" Stangen	259
" Suppe	13
" " mit Leberwurst	13
" mit Zwiebeln	170
Kaviar mit Ei	135
Kastanien	175
Kerbel- und Sauerampfersuppe	15
Kieler Sprotten	134
Kinderbrei	204
Kirschen-Auflauf	188
" Compot	219
" in Essig	270
" Kuchen	246
" Pfannkuchen	189
" Sauce	150
" Torte	234
Klopfs	35
" pommerischer	73
Klöße	28
" feine	29
" gebad. zu Obst	37
" Tyroler	33
" von Reis	33
" Rühr	33
" Milch	33
" Bauern	33
" von Leber	34
" Rinds	34
" Mark	35
" von Butter	36
" v. Reis, gebad.	36
" von Fleisch	37
" von Fisch	37
" von Semmel	37
Knappfuchen	247
" anderer	247

	Seite
Knappfuchen mit Anis	248
" feinsten	248
" mit Guss	248
Knidebein	289
Knorr's Suppen-Extrakte	16
Kochen des Fleisches	38
Kohl, gefüllter	167
Kohlrabi	160
" gefüllter	160
Königinssuppe (à la reine)	7
Konserven, käufliche	281
Kopf-Salat	213
Korinthen-Pudding	181
Kotteletten, gehackte	62
" in Papier	62
Kraftfuchen	247
" Suppe	5
Krametsvög. gebrat.	107
" gedünstet	108
" Auszug	108
" nach Schnepfen-art	108
Kranz (Kolatschen)	242
Kräutersuppe mit kleinen Leberknöbeln	18
Krebse, einf. abgekocht	133
" Sauce	144
" Suppe	22
Kressen-Salat	214
Kuchen und verschiedenes Backwerk	239
Kuchen zu Creme, Kalteschale u. dergl.	247
Kuhent	59
Kuttelflecke	68
L.	
Laberdan	130
Lachs in Muscheln	126
Leberkäse	81
Leberklöße	34
Leberpastete	137
Leberwurst	112
" feine	113

	Seite
Leberwurst, kalte . . .	113
Lebkuchen, weiße . . .	259
Leckerli, Baseler . . .	257
Lendenbraten mit Ge- müsen	47
Lendenschmitte . . .	50
Lerchen	109
Limonade	282
Linzen	163
Linzenpurree	164
Linzensuppe mit Frank- furter Bratwurst . .	14
Linzensuppe, durchge- triebene	15
Linzer Teig	248
„ Torte	235
Liqueur, Pfeffermünz-, Kümmel-, Anis- etc. .	288
Lungenmus	68
Lyoner Wurst	114

M.

Maccaroni	200
„ mit Schinken . . .	200
Macronen	253
„ mit Chocolate . .	254
Maggis Suppenextrakt .	16
Malländer Schnittchen .	259
Maisplätzchen	258
Maiwein	286
Mandel-Auflauf	188
Mandelmilch	205
Mandelschnee	222
Mandeln, gebrannte . .	250
Mandelkränzchen . . .	254
Mandelskuchen	245
Mandelmilch	287
Mandel-Pudding	181
Mandelspäne	253
Mandeltorte	237
Mangold oder römi- scher Kohl	165
Märzschnee	204
Marinierter Hering . .	132
Marktlöse	35
Mark-Pastetchen	138
Marktorte	237

	Seite
Maronen (Kastanien) . .	175
„ -Auflauf	190
„ -Püree	175
Marzipan	261
Marzipan = Kartoffel- chen	261
Mäuse	250
Mausohrkalat	214
Mayonnaise	151
„ gekochte	152
„ ohne Del	152
„ rothe	152
„ weiße	152
Meerrettigsauc	148
„ rohe, mit Rahm . .	148
Mehlklöße	28
Mehllos, großer	31
Mehl-Pudding	183
Mehlsauce, weiße . . .	146
Mehlspeisen	193
Mehlspeise v. Hering mit Kartoffeln	192
Mehlspeise von Ma- caroni	191
Mehlsuppe	19
„ gebrannte	20
Melonen einzumachen .	275
Milchbrot-Auflauf . . .	178 187
Milchbrot-Pudding . . .	178
Milchcreme	221
Milchkeis	263
Milchklöße	33
Milchsauce	150
Milchspeise	190
Milchsuppe	25
„ m. Schneeklößen . .	25
Mirabellen einzuma- chen	269
Mixed-Pickles in Essig .	278
Modturtel-Suppe	9
Morcheln	175
Morchelsauce	144
Mostrichsauce	147
„ braune	147
Moskuppe	24
Mürber Teig zu Obst- torten	231
Muscheln	134
„ (au naturel)	134

	Seite
Muscheln gebacken . . .	135
„ Ragout	91 135
Muschelsalat	218
Muschelsauce	147
Musselin-Kuchen	243
„ „ anderer	243

N.

Natron	297
Natronkuchen	239
Naunzen	249
Nektar	283
Nonnenkappen	251
Nudeln	198
Nudel-Auflauf	189
Nudelsuppe	11
Ruß-Macronen	254
Rußschnittchen	259

O.

Obst in Rum eingem. . .	271
Obstsuppe	25
Obsttorten-Guß	232
Ochsenbraten (gebünst.)	45
Ochsenmaul	58
„ n. Fuß als Salat . .	216
Ochsenchwanzsuppe . .	6
Omelette mit Cham- pignons	195
„ mit Früchten (au confiture)	196
„ mit feinen Kräu- tern	195
„ mit Nierchen	195
Omelette soufflée . . .	195
Orangencreme	224
Orangenwasser	282

P.

Päffelchen	260
Paprikagulasch	65
Paprikahühner	99
Pasteten	136
Pastete, kalte	137
Pasteten-Teig, kalter .	138

Seite	
fen	135
91	135
	218
	147
n	243
berer	243
	297
	239
	249
	283
	251
	198
	189
	11
	254
	259
ingem.	271
	25
	232
edünst.)	45
	58
Salat	216
uppe	6
Cham-	
	195
en (au	
	196
Präu-	
	195
en	195
dée	195
	224
	282
	260
	65
	99
	136
	137
falter	138

Seite	
Pastetchen, kleine	136
Pastetchen mit Krebs-	
schwänzen	137
" Erbsen	139
Pastete mit Ragout	136
Pellerbjen	161
Pellerbjen einzum.	276
Pellerbjen zu trocknen	281
Pellkartoffeln	170
Petersilienkartoffeln	174
Petersiliensauce	149
Pfannkuchen	194
" mit Äpfeln	196
" gefüllt	195
Pfannkuchensuppe	11
Pfefferküsse	260
Pfeffersauce	146
Pflaumen-Kalteschale	28
Pfirsiche einzumachen	269
Pickelsteiner Fleisch	91
Pikantes Fleischauflauf	82
Plum-Pudding	181
" ohne Rindsfett	181
Pöckelfleisch, Hamb.	296
Polnischer Kuchen	244
Polnischer Salat	215
Polnisches Szarszy	56
Pommer'scher Klops	
(von Rindfleisch m.	
Kalbszunge	73
Portulak	169
Praline's	250
Preiselbeeren einzum.	280
Preßkopf	116
Prinzregenten-Pudd.	178
Pudding von kaltem	
Kalbsbraten	193
Pudding m. Rumsauce	179
Pudding von gerie-	
benem Weißbrot	178
Punsch	285
" anderer Art	285
Punschweiz	264
Punsch-Essen	285
Punsch-Gelee	211
Punschtorte	236
Butter-, Trutz- oder	
Weißhahn	99

Seite	
D.	
Quitten-Fleisch	212
Quitten-Gelee	210
Quitten-Biqueur	289
Quittenwasser	283
R.	
Rahm-Auflauf	186
" anderer Art	186
Rahmballen	249
Rahmcreme	223
Rahm-Pastetchen	140
Rahmsauce	143
Rahmtorte	237
Rahm-Waffeln	255
Rahmwürstchen	203
Rauchfleisch, Hamburg.	59
Reb-Huhn	109
Rebhühnersuppe	8
Rehbraten (Keule)	83
Rehkeule (gedämpft)	83
Rehleber	84
Rehragout	84
Rehrücken (Ziemer)	
gebraten	84
Reis-Auflauf	185
Reisbrei	204
Reiscreme	226
Reis-Gelee	211
Reis m. Hammelfleisch	175
Reiskäse	189
Reisklößchen	33
Reisklöße, gebackene	36
Reismehl-Pudding	183
Reis-Pudding	180 183
Reis zu Ragout	202
Reis mit Rosinen	202
Reisschnitten	205
Reisspeisen u. Breie	193
Reisuppe	11
Reistorte	235
Reiswasser	282
Reiswürstchen	117
Reis mit gebranntem	
Zucker (au caramel)	201
Remouladenauce	154

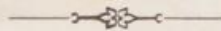
Seite	
Rhabarberkuchen	246
Rinderbraten	44
" gebeizter	53
Rinderbrust (geschmort)	49
Rindfleisch gekocht	44
" geschmort	49
Rindfleisch mit Curry	52
" einzusatzeln	54
" =Frikadellen	55
" gesalz., zu kochen	54
" =Röllchen	55
" =Roulade	54
" wie Wildpret	53
Rindfleischsuppe	4
Rindsgehirn	69
Rindskeule	34
Rindszunge	58
Rippenstück	48
Risi-Bisi	199
Risotto	202
Rollmops	133
Rosenkohl	64
Rosenkohl-Salat	215
Rosinen-Auflauf	188
Rosinensauce	146
Rostbeef	47
Rostbeef-Salat	216
Rotkraut	165
Rotzungen	128
Rübchen mit Erbsen	158
" Teltower	159
" junge, gelbe	157
Rüben aufzubewahren	294
Rote Rüben einzum.	280
Rüben, gelbe	157
" weiße	158
" gelbe, mit Kar-	
toffeln u. Ham-	
melfleisch	158
" weiße, m. Kart.	158
Rübspiel (Stielmus)	168
Rühreier	194
Rührklöße	33
Rum-Auflauf	186
Rumkugeln	251
Rumsauce	158
Rumpsteak (Rumpfstück)	48
Runkelrübenblätter	169
Russische Sauce	149

Seite	Seite	Seite
S.		
Sago-Auflauf . . . 182 185	Schneckenfuchen . . . 242	Sherry-Cobbler . . . 290
Sago-Pudding . . . 182	Schneeballen . . . 204	Siebertassensauce . . . 142
Sagosauce 150	Schneehuhn 107	Sommer-suppe 21
Sagosuppe m. Rotwein 24	Schneidbohnen . . . 165	Sorbet (Schorbet) . . . 287
Sagosuppe 12	Schnellräucherung von	Spanferkel 89
Salate 212	Fleischwaren . . . 295	„ in Gelee 80
Salat gestobt 169	Schnepfen 106	Spanischer Blätterteig 232
Salm (Lachs) zu kochen 129	Schnepfe mit Sauce . 107	Spanisch Fricco 57
„ mit Sauce 129	Schnepfendred . . . 106	Spargeln 159
Salzgurken 278	„ falscher 91	„ in Büchsen 277
Salzkartoffeln 170	Schnitzel à la Holstein 63	„ einzumachen . . . 277
Sandfuchen 244	„ Wiener 63	„ Sauce 143
„ Torten 237	Schnitzel, geröstete von	Sped-Auflauf 192
„ mit Pudding-	übrigem Hammelfl. 77	Spicken, vom 294
pulver 238	Schollen 127	Spinat 161
Sardellenalat 218	Schuhläppchen . . . 249	Spriengebäck 251
Sardellensauce 143	Schwabenbrot 259	Stachelbeeren einzum. 273
„ (kalt) 154	Schwammklößchen . . 30	„ Torten 233
Sardellenschnittchen 133	Schwartenmagen . . 116	Stärkende Suppe 8
Sardellenwurst 113	Schwarzbrotsuppe mit	Stärkepudding, einfach 191
Saucen 142	Eiern 18	„ mit Mandeln u.
Sauce zu kaltem	Schwarzwildpret auf	Ei 191
Fleisch 154	Jägermauer 86	Steinbutte (Turbot),
„ weiße pikante (kalt) 153	„ Sauce 153	gekocht 129
Saucischn 115	Schwarzwurzeln . . 159	„ au grantin 129
Sauerbraten 45	Schweinebraten . . . 78	St. Julien-Suppe 9
Sauerkraut 167	„ Coteletten 80	Stielmus 168
„ goldgelb 167	„ Fleisch 78	Stöckfisch 130
Schaumpfannfuchen . 195	„ gedämpft 78	„ mit Sauce 130
„ Torten 236	„ mit Rotwein . . . 79	Stoven des Fleisches . 43
„ „ andere Art 236	„ mit Wildpret-	Streuselkuchen 242
Schaumsauce 150	sauce 79	Strudel 199
Schellfische 128	„ Fische 81	Süßes Gelee 207 208
Schildkröten (Turtel)	„ in Gelee 81	Süßer Teig zu Obst . 231
Suppe 9	„ Fleisch gepökeltes 78	Suppe, Fleisch und
Schinken zu braten . 79	„ „ gedämpft 78	Gemüse 10
Schinken-Kartoffeln . 173	Schweizer Mehlspeise 189	Suppe, französische . . 17
Schinken-Pastetchen 139	Schwimmklößchen . . 36	„ von gelben Rüben 16
Schinkenschnitten . . 81	Seezunge (Sole) ge-	„ grüne 15
Schlagsahne 297	backen 127	„ von übriggeblieb.
Schmarrn (Kaiser-) . 200	„ gekocht 128	Hasenbraten 10
Schmoren des Fleisches 43	Sellerie 161	„ von Knochen und
Schmorbraten 48	„ Bowle 286	Extrakten 6
„ (sauer) 45	„ Salat 215	Suppenextrakte:
Schneckenhäuschen . 249	Semmel-Auflauf 179 187	Knorr's, Maggis u.
Schneckenhäuser . . . 82	„ Klöße 37	Hohenlohesche 16
	„ Pudding 179	Suppenfleisch zu stoven,
	Servelatwurst 115	nach der Suppe und
	Serviettenkloß 31	Kartoffeln zu geben 53

Seite	Seite
Suppenfleisch m. Zwie-	
beln	52
Suppen-Hühnsauce . . .	144
„ -Klößchen	29
„ „ auf an-	
dere Art	29
Szarszyn, polnisches . .	56
T.	
Tauben gebraten und	
gefüllt	105
„ -Ragout	105
Teig zu klein. Gebäck	249
„ zu Obstschnitten	339
„ zu klein Törtchen	238
Teller, warme	298
Teltower Rübchen . . .	159
Teufelsauce	153
Teufelsauce m. Wach-	
holderbeeren	153
Thee	292
„ -Brezeln	257
„ -Kuchen	239
„ -Liqueur	289
Tiroler Klöße	33
Tomatensalat	216
„ sauce	150
„ suppe	23
Topfkuchen	197
Torte admirable . . .	235
Torten u. dergl. . . .	227
Tortenteig	230
Traubentorte	236
Trierer Hähnen	98
Trierischer Punsch . .	284
Trüffeln	176
„ -Sauce	147
Tutti-Frutti	274
U.	
Ungarischer Gulasch . .	56

Seite	Seite
V.	
Vanille-Auflauf	186
„ -Biskuit	259
„ -Crème	224
„ -Eis	263
„ -Liqueur	288
„ „ anderer	288
„ Plätzchen	258
„ -Sauce	149
Verlorene Eier	198
W.	
Wachteln	109
Walnüsse einzum. . . .	275
Warmbier	287
Warme Teller	298
Warme Waffeln	256
Wasser-Gebackenes . .	256
Wassersuppe	21
Wawerner Kaffeebuch .	240
Weincrème	220
„ ungekocht	221
„ -Gelee	211
„ „ süßes	211
„ -Sauce	151
„ -Schnitten	203
Weinstein	297
„ -Suppe	23
Weißbrotklöße	28
„ anderer Art	28
Weißbrot-Pudding . .	179
„ -Suppe m. Kräu-	
tern	18
Weißer Rüben m. Kar-	
toffeln	158
Weißer Zungen-Fri-	
cassee	59
Weißkohl-Salat	215
Welschkorn einzum. . .	280
Welsch Rabbit	206

Seite	Seite
Westf. Pfeffer-Potthast	57
Wiener Kaffeebock . . .	190
„ Mehlspeise	189
„ Schnitzel	63
Wilde Gänse u. Enten	104
„ Tauben	105
Wildpret mit Rosinen-	
sauce	86
Wildschweinebraten . .	87
„ -Fleisch m. Sauce	87
„ -Kopf	86
„ in Ragout	88
Windbeutel	256
Winterkohl-Mus	168
Wirsingkohl	169
Würste, im Allgemeinen.	111
Z.	
Zander	130
Zimmtbrötchen	251
Zimmitkuchen	243
„ -Sterne	252
„ -Waffeln	255
Zucker als Nahrungsmittel	298
„ -Erbsen	162
Zuckererbsen, eingem.	162
Zuckerfrüchte, trockene	273
„ -Gebackenes	250
„ -Kränzchen	254
„ zu läutern	266
„ -TeigzuObsttort.	232
„ -Ringe	258
Zungenfricassée	59
Zwetschen-Compot . . .	219
„ gekochte	219
„ Marmelade	219
„ -Mus	275
„ saure einzum.	274
„ süß	274
Zwieback-Pudding . . .	178
Zwiebel-Sauce	148
„ „ m. Rahm	148
„ -Suppe	11



1000
 1001
 1002
 1003
 1004
 1005
 1006
 1007
 1008
 1009
 1010
 1011
 1012
 1013
 1014
 1015
 1016
 1017
 1018
 1019
 1020
 1021
 1022
 1023
 1024
 1025
 1026
 1027
 1028
 1029
 1030
 1031
 1032
 1033
 1034
 1035
 1036
 1037
 1038
 1039
 1040
 1041
 1042
 1043
 1044
 1045
 1046
 1047
 1048
 1049
 1050
 1051
 1052
 1053
 1054
 1055
 1056
 1057
 1058
 1059
 1060
 1061
 1062
 1063
 1064
 1065
 1066
 1067
 1068
 1069
 1070
 1071
 1072
 1073
 1074
 1075
 1076
 1077
 1078
 1079
 1080
 1081
 1082
 1083
 1084
 1085
 1086
 1087
 1088
 1089
 1090
 1091
 1092
 1093
 1094
 1095
 1096
 1097
 1098
 1099
 1100

Buchdruckerei von Jakob Linz in Trier.

1101
 1102
 1103
 1104
 1105
 1106
 1107
 1108
 1109
 1110
 1111
 1112
 1113
 1114
 1115
 1116
 1117
 1118
 1119
 1120
 1121
 1122
 1123
 1124
 1125
 1126
 1127
 1128
 1129
 1130
 1131
 1132
 1133
 1134
 1135
 1136
 1137
 1138
 1139
 1140
 1141
 1142
 1143
 1144
 1145
 1146
 1147
 1148
 1149
 1150
 1151
 1152
 1153
 1154
 1155
 1156
 1157
 1158
 1159
 1160
 1161
 1162
 1163
 1164
 1165
 1166
 1167
 1168
 1169
 1170
 1171
 1172
 1173
 1174
 1175
 1176
 1177
 1178
 1179
 1180
 1181
 1182
 1183
 1184
 1185
 1186
 1187
 1188
 1189
 1190
 1191
 1192
 1193
 1194
 1195
 1196
 1197
 1198
 1199
 1200

Doctor Boerhave's Magen-Elixir

wirksamster hygieinischer Kräuterbitter

allein hergestellt von

Ludw. Buff Nachf.
Echternach

mit **ersten Preismedaillen** auf den Ausstellungen
der letzten Jahrzehnte ausgezeichnet, zuletzt auf der

Weltausstellung Paris 1900

von hervorragenden Aerzten vielfach als

äusserst wirksames  
    **Magenmittel**

angewandt.

In $\frac{1}{1}$ und $\frac{1}{2}$ Flaschen vorräthig in den Drogen-,
Kolonialwaaren- und Spirituosen-Handlungen.

In Trier: bei den Herren Blasius-Zwick, Witwe
Hollnich, Theodor Kufs, Frz. Jos. Meyer Witwe, Nic.
Surlemont.

Verlag von Leopold Voss in Hamburg.

Die
Chemie im täglichen Leben.

Gemeinverständliche Vorträge

von

Dr. Lassar-Cohn,

Universitätsprofessor zu Königsberg i. Pr.

Vierte, umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Mit 22 Abbildungen im Text.

1900. Preis gebunden M. 4,—.

Rhein. Kurier: Nicht zum mindesten **Hausfrauen**, kurz alle werden aus dem Buche vieles Interessante und **Nützliche** lernen.

Ueber Land und Meer: Auch die **Hausfrauen** können daraus lernen.

Universum: Ganz besonders möchte ich das Buch den **Hausfrauen** empfehlen.

Der Gesellige: Ganz besondere Beachtung verdienen die Kapitel über Ernährung der Menschen und Tiere, über Ernährung von Zuckerkranken, über den Nährwert von Nahrungsmitteln.

Das kleine Journal: So können vor allen Dingen **Hausfrauen** aus dem Buche viel lernen.

Naturärztl. Hausfreund. Ein Schatzkästlein für Haus und Familie.

Hannoverscher Courier. Ein Fachmann hat es verstanden, so zu schreiben, wie es auch für unsere **Hausfrauen** passt, nämlich **klar** und **interessant**.

Der praktische Volkswirt. Alles, was den Menschen, seine Ernährung und Erhaltung, seine leiblichen und in gewisser Beziehung auch seine geistigen Genüsse angeht, findet eine **gemeinverständliche** und **interessante Behandlung**.



Wer die Augen offen hält

verlange beim Einkauf von
Back- und Puddingpulver stets
Dr. Crato's Präparate mit Prämien-Bons.

Bei Einsendung
von 50 Bons erhält jeder Einsender eine Dose
f. f. Bielefelder Biskuits gratis und franko.
Allein. Fabrikanten: **Stratmann u. Meyer, Bielefeld.**

Verlag der Fr. Lintz'schen Buchhandlung (Friedr. Val.
Lintz) in Trier:

Pracht-Mosel-Album.

31 Blatt in Kupfer-Gravüre. Format 37 zu 46 Cent.
Preis pro Blatt nur 1 *M.*, elegante Mappe dazu 3 *M.*

Pracht-Eifel-Album 48 Blatt in Lichtdruck.
Format 37 zu 46 Centim.

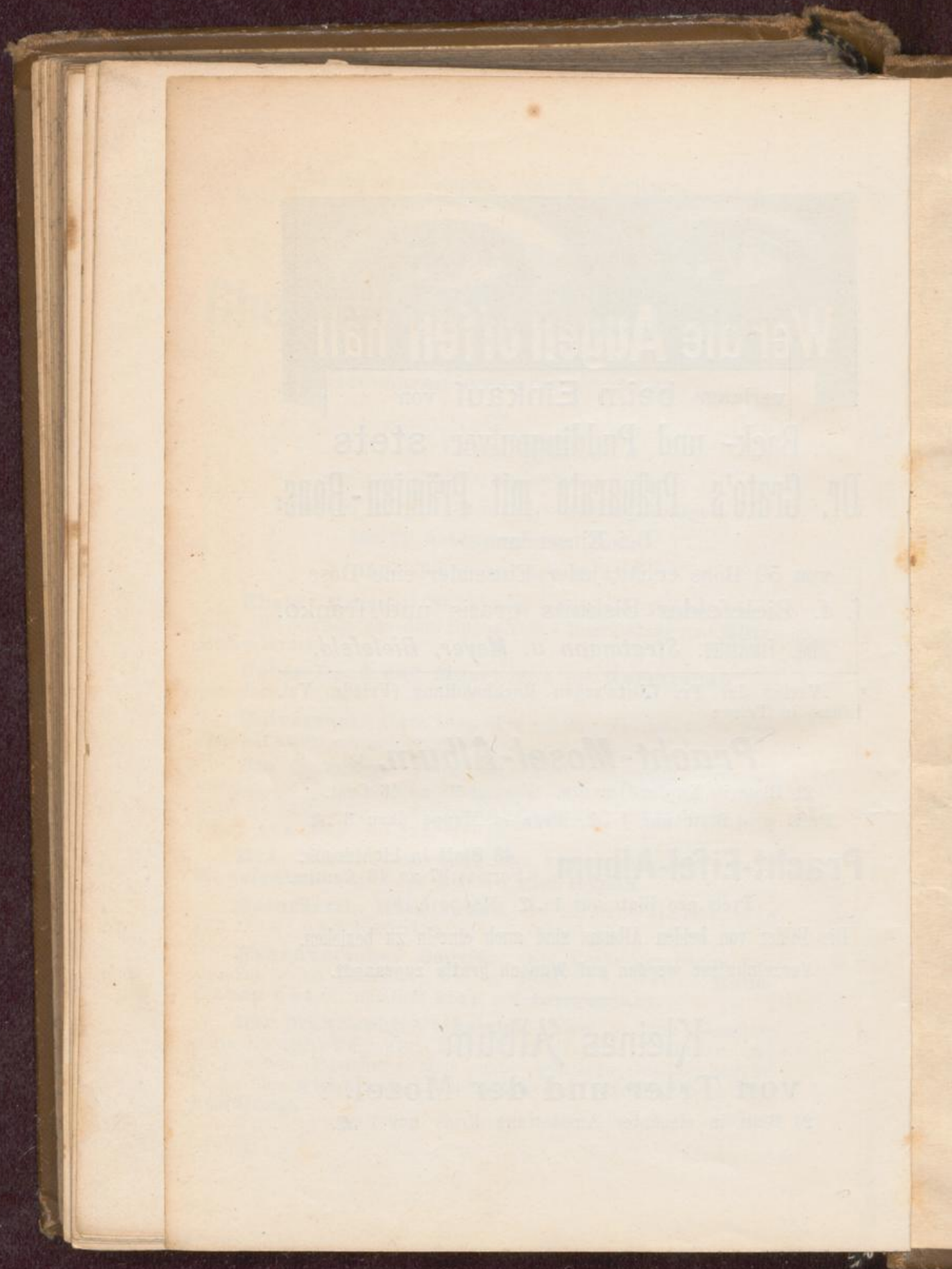
Preis pro Blatt nur 1 *M.* Mappe 5 *M.*

Die Bilder von beiden Albums sind auch einzeln zu beziehen.

Verzeichnisse werden auf Wunsch gratis zugesandt.

Kleines Album von Trier und der Mosel.

24 Blatt in eleganter Ausstattung Preis nur 1 *M.*



Wahrheit

Back-
Dr. Grotto

1840
1. 1. 1840
1. 1. 1840

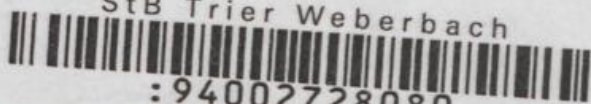
1. 1. 1840
1. 1. 1840
1. 1. 1840

1. 1. 1840
1. 1. 1840
1. 1. 1840

1. 1. 1840
1. 1. 1840
1. 1. 1840

1. 1. 1840
1. 1. 1840
1. 1. 1840

StB Trier Weberbach



:94002728080

