Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

urn:nbn:de:bsz:31-54724

Visual Library

Kochbuch

für die

Badische und Elsässische Küche

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kochbuch

für die

Badische und Elsässische

gewöhnliche und feinere Küche

nach eigenen langjährigen Erfahrungen

von

Frau Victoria Zähringer.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

Freiburg im Breisgau.
Verlag von Paul Waetzel.
1897.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

aK

115 E 580

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

Druck der K. Hofbuchdruckerei Zu Guttenberg (Carl Grüninger) in Stuttgart.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorwort

zur ersten Auflage.

Mehrfache Anregung von außen her legt es mir nahe, meine geprüften und von mir in allen Fällen angewendeten Rezepte den geehrten Hausfrauen und Köchinnen zum gefälligen Gebrauche zu übergeben.

Indem das nun geschieht, bin ich der festen Ueberzeugung, daß auch in der Kochkunst Unerfahrene im stande sein werden, eine gute und doch billige Küche zu führen, wenn sie die hier gegebenen Vorschriften genau befolgen.

Da Hausfrauen bei festlichen Gelegenheiten mit der Zusammenstellung eines richtigen Menus nicht selten das Ungewöhnliche auch ungewöhnt schwierig finden, so habe ich mehrere Speisenzettel für alle Zeiten des Jahres beigefügt, die in den meisten Fällen eine gute Zusammenstellung bieten dürften.

Daß Belehrung und Nutzen all denen werde, die dem kleinen Werke ihre Gunst entgegenbringen und bezeugen, ist der Verfasserin aufrichtiger Wunsch!

Freiburg im Breisgau, November 1890.

Victoria Zähringer.

Zur zweiten Auflage.

Ich bevorworte dieselbe nicht ohne zuvörderst den herzlichen Dank an die Vielen, welche meiner Arbeit vertrauten und den Erfolg derselben vervollständigen halfen, sodann kurz mit dem freundlichen Hinweise auf den mannigfach verbesserten und um über 60 gewählte Rezepte vermehrten Text der neuen Auflage; von seiten des Herrn Verlegers haben der Druck sowohl als auch die andere Ausstattung eine ähnliche Förderung zum Besseren erfahren; die eingefügten leeren Blätter mögen dazu dienen, etwaige besondere Rezepte selber nachzutragen.

Ich erneuere meinen, in obigen Schlußzeilen zur ersten Auflage ausgesprochenen Wunsch aufrichtigst!

Weihnachten 1896. Die Verfasserin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Inhalts-Uebersicht.

		Seite		
	Vorwort.			
I.	Suppen	1	bis	16
II.	Klößchen	17	„	21
III.	Saucen	22	„	30
IV.	Fische	31	„	48
V.	Pasteten	49	„	61
VI.	Allerlei gekochtes Fleisch und Ragout	62	„	82
VII.	Verschiedenes Geflügel	83	„	96
VIII.	Verschiedenes einzusalzen und Würste zu machen	97	„	99
IX.	Verschiedene Speisen zu Gemüsen	100	„	107
X.	Verschiedene feine Zwischenspeisen	108	„	115
XI.	Verschiedene Gemüse	116	„	134
XII.	Salate	135	„	137
XIII.	Mehl-, Milch- und Eierspeisen	138	„	147
XIV.	Gekochtes Obst und verschiedene Kompotts	148	„	153
XV.	Verschiedene warme Puddings	154	„	165
XVI.	Verschiedene Aufläufe	166	„	172
XVII.	Milch- und Eierspeisen, zum Teil Butterbäckereien	173	„	181
XVIII.	Kalte, süße Speisen, Creme u. dergl.	182	„	191
XIX.	Verschiedene Sirups und Getränke	192	„	200
XX.	Obst einzukochen und einzumachen. Konfitüren	201	„	220
XXI.	Bessere Zwischenspeisen	221	„	229
XXII.	Torten	230	„	242
XXIII.	Gefrorenes	243	„	247
XXIV.	Kuchen	248	„	261
XXV.	Kleine süße Speisen und Konfekt	262	„	279
XXVI.	Warme Getränke	280	„	282
XXVII.	Gurken einzulegen	283	„	284
XXVIII.	Speisen und Getränke für Kranke	285	„	290
XXIX.	Bodenwichse und Bodenlack	291	„	293
XXX.	Flecken aus der Wäsche zu entfernen			294
XXXI.	Speisenzettel für Hochzeitsessen, Taufessen 2c.	295	„	314
XXXII.	Verzeichnis der Gemüse 2c., die es in jedem Monat giebt	315	„	317
	Alphabetisches Verzeichnis	318	„	328

Hinter jedem Abschnitt befindet sich ein leeres weißes Blatt für Rezept-Nachträge.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eine gute Fleischbrühe zu kochen.

Um eine gute Fleischbrühe zu kochen, muß man sorgfältig sein, wie bei allem, was man gut machen will. Die einzelnen Quantums sind immer in kleinen Portionen angegeben.

Für 6 Personen nimmt man 2 Pfd. Ochsenfleisch; z. B. Nierstück, Schwanzstück oder überhaupt Fleisch vom Hinterteil des Ochsen, da dies den kräftigsten Nährstoff enthält, hierzu 1/4 Pfd. Ochsenleber fein geschnitten, ein nußgroß Stück ausgekochte Butter heiß gemacht, die Hälfte Leber schön gelb darin geröstet, thut alles zusammen in einen Dampf- oder anderen Topf. In einen Dampftopf thut man 2 Liter Wasser, in einen offenen Topf 3 Liter; das Suppengrün kann man nach Belieben dazu thun. Beim Dampftopf thut man alles gleich zusammen und schließt ihn gut zu, in 2 Stunden ist die Brühe fertig und das Fleisch ist weich. Im offenen Topf ist zu beobachten, wenn das Fleisch geklopft ist, dann ist es gewaschen in kaltes Wasser zu stellen und wenn es schäumen will, einige Minuten aufzudecken, dann wird die Suppe klarer, das Suppengrün dazuthun, zuzudecken und schwach kochen zu lassen. Als Suppengrün versteht man Lauch, Sellerie, Petersilie, gelbe Rüben, ein kleines Stückchen Meerrettig, ein wenig gedörrte Erbsenschalen; alles andere Gewürz ist überflüssig. Salz nicht vergessen.

I. Suppen.

1. Krebssuppe.

Für 12 Personen nimmt man 36 Krebse, zieht denselben die Seele heraus, d. h. am Schwanz das mittlere Blatt, dann macht man einen starken Sud von 2 Liter Wasser, 1/2 Liter starkem Essig, einer Hand voll Salz; wenn nun das Wasser sprudelt, wirft man die Krebse hinein, rührt sie mit einem Kochlöffel durcheinander, bis alle recht rot sind, dann zieht man die Schwänze, die größeren Scheren und die Schale herunter. So viel Krebsnasen, als es Personen sind, behält man ganz zum Füllen, das andere wird zusammen fein gestoßen; 3/4 Pfd. frische Butter werden in eine Kupferkasserolle gelegt,

läßt die Butter vergehen, schüttet die gestoßenen Krebse dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dunkelrot ist, dann gießt man 2 Liter Wasser dazu und läßt es 1/4 Stunde kochen. Sodann thut man ein Haarsieb auf eine ziemlich große Schüssel, schüttet das Gekochte durch, thut das Gestoßene noch einmal in die Kasserolle, gießt noch 1 Liter Wasser dazu, läßt es noch einmal aufkochen, schüttet es wieder durch das Sieb und wirft das Zurückgebliebene dann weg. Das Wasser mit der Krebsbutter setzt man abseits; wenn die Butter gestockt ist, so nimmt man alles ab dem Feuer, thut die Hälfte in die Kupferkasserolle nebst 2 Lot feinem Mehl, rührt es gut glatt, schüttet 3 Liter gute Fleischbrühe dazu, läßt es 10 Minuten kochen, stellt es abseits, läßt es aber nicht kalt werden. Inzwischen füllt man die Krebsnasen mit einer Markknöpflefarce, kocht diese in einer andern Fleischbrühe, welche in 5 Minuten fertig ist. Die Hälfte Krebsbutter kommt nun in die Suppenschüssel, die gekochten Krebsnasen dazu, dann die Suppe durch ein Sieb dazu gesiebt, so ist die Suppe fertig.

Die Schwänze und Scheren werden in heißer Fleischbrühe aufgewärmt und in jeden Teller 3 Schwänze, 2 Scheren und eine gefüllte Krebsnase gelegt.

2. Kalbskopfsuppe (Mockturtlesuppe).

Für 12 Personen nimmt man einen halben gebrühten Kalbskopf mit dem Ohr von einem großen Kalb. Der Kopf muß 2 bis 3 Tage in frischem Wasser gewässert sein, ausgebeint und dann mit Salz und Zitronensaft eingerieben werden. Derselbe wird nun in kaltem Wasser auf das Feuer gestellt, schnell gekocht, bis er weich ist, reinigt ihn dann in kaltem Wasser gut und schneidet solche ▭ Stücke, wozu man nur die schönen Stücke verwendet. Nun läßt man in einer Suppenkasserolle 3/8 Pfd. gute frische Butter lichtgelb werden, thut 2 Lot feines Mehl dazu, läßt es nur 5 Minuten dämpfen, schüttet langsam 3 1/2 Liter gute Fleischbrühe daran, rührt, daß es keine Knollen giebt, nimmt etwas Bratensauce dazu und thut die geschnittenen Kalbskopfstücke in eine andere Kasserolle, schüttet die Suppe, welche 1 Stunde mit der Butter und dem Mehl kochen muß, durch ein Haarsieb über dieselben und läßt es noch 1/4 Stunde kochen. In diese Suppe kann man noch etwas roten Pfeffer thun.

3. Kalbskopfsuppe auf andere Art.

Der Kalbskopf wird gekocht und geschnitten wie bei der vorhergehenden Suppe; da die Suppe schärfer werden muß, werden die Stücke mit einer Flasche Madeira begossen, dann zugedeckt und auf einer warmen Stelle stehen gelassen. 1/4 Pfd. frische Butter lasse man in einer Suppenkasserolle vergehen und mit 2 Lot feinem Mehl licht-

gelb dämpfen; hierzu werden 3 Liter gute Fleischbrühe und 1/2 Liter Rindsbraten-Sauce gegossen, eine Messerspitze voll roter Pfeffer hinzugethan, die Suppe nun zugedeckt und abseits gestellt. Inzwischen macht man kleine Klößchen (S. 17, Straßb. Kl.) von Kalbfleisch und Nierenfett und kocht diese in Wasser. Wer die Suppe recht fein will, thut noch Trüffel hinein; nun wird die Brühe wieder durch das Sieb gegossen über den geschnittenen Kalbskopf, noch 10 Minuten gekocht, dann angerichtet und ein Lieblingswein dazu serviert.

4. Königin-Suppe oder Soupe à la reine.

Für 12 Personen werden 3 Pfd. Ochsenfleisch auf das Feuer gesetzt, jedoch darf nicht mehr Brühe gemacht werden, als man braucht; ein ganzes oder ein halbes Huhn gehört auch in die Suppe. Die Brust vom Huhn behält man zurück für Klößchen. Von 4 Pfd. Kalbfleisch (Schlegel) werden Haut und Knochen entfernt, das Fleisch in kleine haselnußgroße Stücke geschnitten, dann läßt man 1/4 Pf. Butter in einer Kasserolle vergehen, thut das geschnittene Kalbfleisch dazu und rührt es mit dem Kochlöffel, bis es ganz fest ist, ungefähr 20 bis 30 Minuten, nimmt es nun vom Feuer und läßt es erkalten. Nachher wird das Fleisch durch eine Maschine getrieben, bis es ganz fein ist, läßt 60 Gramm frische Butter vergehen, thut sie und 30 Gramm feines Mehl in die Kasserolle, rührt das Fleisch darin gut durcheinander, schüttet dann die ganze Brühe von dem Ochsenfleisch dazu, deckt es zu und läßt es langsam 2 Stunden kochen. Jedoch muß man acht geben, daß das Fleisch nicht im Topf ansitzt, denn die Suppe muß ganz weiß bleiben. Wenn das Ganze nun lang genug gekocht hat, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben, auf dem Herd noch einmal aufgekocht; inzwischen verklopft man 4 Eidotter mit 1/8 Liter süßem Milchrahm, rührt die kochende Suppe darein und giebt sie zu Tisch.

Wenn man Klößchen will, so wird die Hühnerbrust ganz fein gemacht, mit 3 Eiweiß nebst 30 Gramm frischer Butter und Salz verschafft, mit dem Kaffeelöffel kleine Klößchen in die kochende Fleischbrühe gelegt, 3 Minuten gekocht und dann in die fertige Suppe gelegt.

5. Echte Schildkrötensuppe.

Für 12 Personen.

Die Schildkröte hat man in Blechbüchsen vorrätig; die kleinen Büchsen reichen für 3, die größeren für 6 Personen. Wenn die Fleischbrühe fertig ist, so läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, fügt 30 Gramm Mehl dazu, rührt es glatt und rührt so viel Fleischbrühe daran als nötig ist; hat es nun einige Zeit ausgekocht, so legt man die Schildkröte samt Brühe und Fleisch hinein, läßt es jedoch nicht mehr kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Mit etwas Bratensauce oder Fleischextrakt kann man die Suppe noch verbessern; bei aller Fleischbrühe ist darauf zu achten, daß das Suppenfett weggenommen wird, da solches keinen feinen Geschmack hinterläßt.

6. Ochsenschwanzsuppe.

Für 12 Personen.

Man nimmt 3 Pfd. Ochsenschwanz, 1/4 Pfd. Leber und 2 Pfd. Ochsenfleisch, setzt alles hin, wie zu einer andern Suppe. Wenn der Ochsenschwanz weich ist, so nimmt man das magere Fleisch behutsam ab, schält das Fett und die Haut ab und schneidet das magere Fleisch in kleine Würfel, legt es in die Suppenschüssel, deckt es zu und hält die Schüssel warm. Nachher thut man in eine Suppenkasserolle 90 Gramm frische Butter; wenn die Butter lichtgelb ist, so fügt man 45 Gramm feines Mehl dazu und dünstet es, bis es lichtgelb ist. Nun rührt man 3 Liter gute Fleischbrühe daran, daß es keine Knollen giebt, läßt es 1/2 Stunde kochen, thut ein wenig weißen Pfeffer und einen Suppenschöpflöffel voll Bratensauce dazu, damit die Suppe braun wird. Gießt die Suppe nun durch ein Haarsieb, menge eine halbe Flasche Madeira dazu und gebe die Suppe schnell zu Tisch. Will man üppig sein, so kann man noch auf dem Tisch Madeira in kleinen Gläsern servieren.

7. Frühjahrsuppe.

Dazu gehört eine sehr kräftige und helle Fleischbrühe, nicht eine Knochenbrühe. Es giebt Leute, die meinen, Knochen geben ja eine Suppe, ja, aber was für eine Suppe; für eine Schleimsuppe oder zum Nachgießen an einen Braten kann man Knochenbrühe verwenden, aber nicht für eine helle Suppe, auch wenn man die Knochenbrühe klärt, so hat diese wenig Kraft — Fleisch giebt Kraft zu jeder Zeit. — Zur Frühjahrsuppe gehören 6 bis 10 Gemüse, z. B. Spargelköpfe, junge gelbe Rübchen, Kohlrabi, etwas Wirsing, frische Champignons, Böhnchen, Hopfen, ein Stück weißer Meerrettig, so dünn wie eine Stricknadel geschnitten; jedes dieser Gemüse muß in Salzwasser besonders weich gekocht werden, dann in kaltem Wasser abgespült und nachher in die vorher zubereitete Fleischbrühe gelegt, noch ein Wall aufgekocht und dann in die Suppenschüssel angerichtet nebst dem nötigen Gewürz und etwas Fleischextrakt.

8. Ganze Eiersuppe.

Hier muß die Fleischbrühe wieder recht kräftig sein und nimmt man für je 1 Person ein Ei, jedoch von den kleinsten. In einer breiten, nicht hohen Kasserolle macht man Wasser siedend, giebt ein wenig Salz dazu; wenn das Wasser kocht, so legt man einen kleinen tiefen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Schaumlöffel ins kochende Wasser, schlägt ein Ei darein, bis dasselbe weiß überzogen ist und legt dann den Schaumlöffel um. So fährt man fort, bis alle Eier gemacht sind, dann nimmt man sie behutsam heraus, legt sie in eine Suppenschüssel und gießt langsam kochende Fleischbrühe darüber nebst Schnittlauch und Muskatnuß.

9. Eine Schneckensuppe.

Für 12 Personen.

Die Schnecken werden samt ihrem Häuslein in kochendem Wasser so lange gekocht wie ein hartes Ei. Sodann zieht man die Schnecke heraus, schneidet nur die schwarze Haut weg, das Uebrige bestreue mit Salz und reibe es gut, wasche es dann in warmem Wasser gut ab, die größere Hälfte behalte man ganz, die andere verwiegt man fein mit ein wenig Zwiebeln; für jede Person rechnet man sechs Schnecken. Für 12 Personen läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, thut die verwiegten Schnecken hinein, lasse es 1/4 Stunde miteinander dämpfen, dann schütte genügend Fleischbrühe daran, lasse noch einmal aufkochen, lege die zurückbehaltenen Schnecken in die Suppe und richte dann mit genügend Brotwürfeln an.

10. Wassersträubelsuppe.

Man nimmt zu 1/2 Pfd. gutem weißem Mehl 1/8 Liter ungekochte Milch, schlägt 3 große Eier, eins nach dem andern darein. Dieser Teig muß 3 Stunden vor dem Gebrauch gemacht, in dieser Zeit öfters mit dem Kochlöffel aufgelüpft und zugedeckt stehen gelassen werden. Nach dieser Zeit macht man in einem Topf Wasser siedend, vergesse das Salz nicht, nimmt nachher einen Straubenlöffel voll Teig und läßt ihn langsam in das kochende Wasser laufen; das Wasser darf aber nicht sprudeln, da sonst die langen Sträuble zerfallen. Mit der einen Hand läßt man den Teig einlaufen, mit der andern nimmt man mittels Gabel die aufgekommenen heraus; ist der Trichter leer, so nimmt man alle heraus, schüttet ein wenig kaltes Wasser darüber, legt sie in eine sehr gute gelbe Fleischbrühe und bringt sie zu Tisch. Je dünner der Teig ist, desto schöner werden die Sträuble, sie müssen immer 5 Centimeter lang sein, sonst sind sie nicht geraten.

11. Eine Elsässer Kartoffelsuppe.

Hier weiß die Köchin schon, wieviel Kartoffeln sie braucht, man schält rohe gelbe Kartoffeln, ziemlich weißer Lauch, für 6 Pfg. halbweißes altgebackenes Brot, 3 bis 4 große Zwiebeln und verwiegt diese so fein als möglich. In 60 Gramm ausgekochter Butter dämpft man die Zwiebeln lichtgelb, thut dann alles zusammen und kocht

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dieses, bis es weich ist, giebt nun 1/8 Liter guten sauren Rahm dazu und treibt die Suppe durch ein grobes Haarsieb.

12. Polnische Suppe.

Diese Suppe ist pikant. — Für 12 Personen läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt 30 Gramm feines Mehl, nachdem es 5 Minuten gedämpft, und 6 Eßlöffel voll fein verwiegte Champignons dazu, rührt es gut durcheinander, gießt so viel Fleischbrühe daran als nötig und läßt die Suppe kochen. Nun macht man ganz kleine Klößchen, nimmt dazu 60 Gramm rohen fetten Schinken, 60 Gramm rohes Kalbfleisch vom Schlegel, läßt dieses mit 30 Gramm fein verwiegten Champignons nebst Pfeffer, etwas Petersilie, Salz und 3 Eiweiß fein durch die Maschine, läßt dann die Masse durch den Schaumlöffel in die kochende Suppe tropfen, 4 bis 5 Minuten kochen, dann ist die Suppe fertig. Mit Jus (Fleischbrühe) oder Fleischextrakt kann man die Suppe noch verbessern.

13. Grüne Erbsensuppe.

Für 12 Personen.

Diese Suppe kann man nur im Sommer machen, wenn es grüne Erbsen giebt; man nimmt 1 1/2 Liter frisch ausgekernte Erbsen, wascht diese, 60 Gramm frische Butter, 1/2 Pfd. roher Schinken, geschnitten, und 1 Liter gute Fleischbrühe, läßt dieses zusammen 2 bis 3 Stunden zu einem Brei kochen, dann verdünnt man es mit 2 Liter Fleischbrühe, passiert dies durch ein Haarsieb, röstet kleine Brotwürfel, legt diese in die Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

14. Braune Jägersuppe.

Für 18 Jäger.

Hierzu nimmt man einen ganzen Hasen oder einen Rehschlegel, legt die schönen Stücke abseits, stoßt die andern fein zusammen, zerläßt in einer Kasserolle 1/2 Pfd. frische Butter, läßt es mit dem gehackten Fleisch samt Knochen, zwei großen Zwiebeln, etwas Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel, ganzem Pfeffer und ein wenig Muskatnuß 1/2 Stunde dämpfen, schüttet 4 Liter Wasser daran, deckt es zu und läßt es 4 Stunden lang kochen. Nun wird die Hälfte des zurückgelegten Fleisches in Würfel geschnitten, dieselben zu 30 Gramm Butter in eine Kasserolle gelegt und läßt es 10 Minuten dämpfen, gießt nun 1/4 Liter Rotwein daran nebst Salz und Pfeffer. Wenn das Fleisch weich ist, wird 1/4 Liter Bratensauce darüber geschüttet und zugedeckt. Von dem übrigen Fleisch werden Klößchen so groß wie eine Haselnuß gemacht, 1/4 Pfd. fein gemachtes Fleisch, 1/4 Pfd. Kern-

nierenfett zusammen fein gestoßen und mit 6 Wacholderbeeren und drei Eiweiß darunter geschafft, in der Fleischbrühe oder in Wasser gekocht und nach 3 Minuten sind dieselben fertig. Nun wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben bis alles Fleisch durch ist, auf dem Herd noch einmal aufgekocht, die Klößchen samt dem Würfelfleisch hineingelegt und mit Jus oder Fleischextrakt angerichtet. Diese Suppe muß braun sein.

15. Gerstensuppe oder Schleim.

Hierzu wird 1 Pfd. schöne weiße und grobe Gerste, welche zuerst verlesen werden muß, in kaltem Wasser abgespült, dieselbe mit 60 Gramm frischer Butter in eine irdene oder glasierte Kasserolle gelegt und ein wenig Fleischbrühe oder in Ermangelung dessen kaltes Wasser hinzugethan. Wenn die Gerste aufgequollen ist, gießt man kochende Fleischbrühe dazu, aber nicht viel auf einmal, da die Gerste immer dick bleiben muß, dabei ist fleißig mit einem weißen Kochlöffel zu rühren, damit es recht viel Schleim giebt. Beim Anrichten nimmt man 2 Eidotter und 8 Eßlöffel voll süßen Milchrahm und das Ganze wird nun durch ein Haarsieb getrieben. Zu beachten ist, daß dieser Gerstenschleim 4 Stunden kochen muß.

16. Reissuppe mit Krebsbutter und Schwänzen.

Für 12 Personen.

1/2 Pfd. verlesener Karolinenreis wird zweimal mit kochendem Wasser übergebrüht und abgeschüttet, dann in einer Kasserolle ungefähr 2 Liter kochende Fleischbrühe darangegossen, dasselbe jedoch nicht gerührt, damit der Reis ganz bleibt. Wenn dieser nun gut weich ist, so wird die Krebsbutter samt den 36 Krebsschwänzen, welche vorher schon gerichtet sein müssen, in die Suppenschüssel gelegt, der kochende Reis darüber angerichtet und sehr heiß zu Tisch gegeben.

17. Omelettesuppe.

Man nehme 3 große Eßlöffel voll schönes Mehl, ein wenig Salz, 1/8 Liter ungekochte Milch, 3 Eier und macht davon einen Teig, lege ein baumnußgroßes Stück ausgesottene Butter in eine Pfanne und gebe so viel Teig darein, daß es 6 bis 8 dünne Omelette giebt. Wenn sie auf einer Seite gelb sind, kehrt man sie um und fährt so fort bis alle fertig sind, rolle sie dann warm zusammen und schneide sie wie Gemüsenudeln, das Geschnittene lege in eine Kasserolle und schütte kochende klare Fleischbrühe darüber, soviel für 12 Personen nötig ist, lasse das Ganze noch einen Wall aufkochen und richte mit etwas Schnittlauch an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

18. Grünkernsuppe.

Für 12 Personen.

3/4 Pfd. Grünkern werden zuerst ausgelesen, gewaschen und mehr als 24 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, das Wasser abgeschüttet, die Fleischbrühe zugesetzt und läßt es nun 3 bis 4 Stunden kochen. Die Suppe wird nun durch ein Haarsieb getrieben, mit 2 Eidotter und 3 Eßlöffel voll Milch angerichtet. Sehr gut schmeckt die Suppe, wenn man etwas Brotrinde von halbweißem Brot mitkochen läßt. Die Klößchen macht man nach Belieben dazu. Siehe Seite 17 bis 21.

19. Suppe von geriebener Gerste.

Für 12 Personen nimmt man 2 Eier auf das Nudelbrett und schafft Mehl zu einem festen Teig darunter, daß man ihn auf dem Reibeisen reiben kann. Wenn der Teig gerieben ist, läßt man denselben trocknen, rührt ihn dann in die kochende Fleischbrühe, läßt es 3 bis 5 Minuten kochen und richtet mit Schnittlauch und Muskatnuß an.

20. Tapioka-Suppe.

Für 12 Personen wird 1/4 Pfd. Tapioka in recht sprudelnde Fleischbrühe gethan, läßt es nur 1/4 Stunde kochen, giebt 2 bis 3 Eidotter in eine Schüssel, rührt etwas kalte Fleischbrühe dazu und richtet die Suppe an.

21. Sago-Suppe.

Diese Suppe wird auch so gemacht wie die Tapioka-Suppe, nur muß der Sago eine ganze Stunde kochen.

22. Sauerampfer-Suppe.

Man nimmt ziemlich Sauerampfer und Kerbelkraut, eine handvoll Spinat, wascht und verwiegt das alles sauber und fein, das Gewiegte wird dann mit einem Stücke frischer Butter gedämpft, dann streue 2 Kochlöffel voll Mehl darüber und rühre es gut durcheinander, schütte so viel Fleischbrühe daran, als nötig ist, lasse die Suppe 3/4 Stunden lang kochen, thue 2 Eidotter in eine Schüssel nebst 1/8 Liter saurem Rahm und richte die Suppe darüber an. Auch kann man gebähte Brotschnitten in die Suppe thun oder Brotschnitten in Butter gebacken dazu servieren.

23. Schaumleberklößchen-Suppe.

1/4 Pfd. Rindsleber schabt man ganz fein, treibt es durch ein Haarsieb (2 Eiweiß müssen mit der Leber durchpassiert werden),

giebt 1/4 Pfd. fein gewiegtes Kernnierenfett, 1/2 geriebener Gipfel, Salz, Muskatnuß und einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, rührt alles gut durcheinander, legt dann mit dem Kaffeelöffel kleine längliche Klößchen in die kochende Fleischbrühe, welche aber nicht sprudeln darf, da sonst die Klößchen zerfallen. Man läßt diese Klößchen ca. 3 Minuten kochen. Wenn alle fertig sind, richtet man sie behutsam mit etwas Schnittlauch und verwiegter Petersilie an.

24. Froschschenkel-Suppe.

Dies ist die kräftigste aller Suppen. Für 12 Personen nimmt man 100 Froschschenkel, wascht sie gut ab, entfernt alles Unreine daran recht säuberlich, thut 1/4 Pfd. recht frische Butter in die Kasserolle, legt die Froschschenkel darein nebst dem nötigen Salz, rührt es einigemal durcheinander, gießt 2 Liter kalte gute Fleischbrühe daran, läßt es 1/2 Stunde gut kochen und dann wird das Ganze durch ein Haarsieb getrieben. Wenn alles fertig ist, so stellt man die Fleischbrühe auf den Herd, läßt es noch einmal aufkochen, rührt 3 Eigelb, 6 Eßlöffel voll süßen Milchrahm in die Suppenschüssel (von den größten Froschschenkeln kommt das Fleisch ganz in die Suppe), richtet die Suppe darüber an und serviert ziemlich heiß.

25. Zwiebelsuppe mit Sellerie.

Für 12 Personen.

1 Pfd. Zwiebeln werden gut geschält, in kleine Stücke geschnitten oder verwiegt und mit einer fein geschnittenen Selleriewurzel in 90 Gramm heißgemachte Butter gelegt. Darauf schüttet man Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt es zugedeckt 2 Stunden kochen. Nimmt man Wasser, so ist das Salz nicht zu vergessen, ebenso kann man einen Stengel fein geschnittenen Lauch mitkochen lassen. Wenn alles weich ist, so wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben und kann dann über gebähtem Brot oder in Butter gerösteten Brotwürfeln angerichtet werden.

26. Kraftsuppe.

Für 12 Personen nimmt man 4 Pfd. Ochsenfleisch, 1/2 Pfd. Ochsenleber, welch letztere fein geschnitten und in Butter gelb geröstet werden muß, 3 Pfd. Ochsenschenkel klein geschnitten und mit der Leber anbraten lassen. Hierauf wird eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, etwas Lauch und Sellerie fein geschnitten mit 1/2 Liter Fleischbrühe daran, zugedeckt und 3 bis 4 Stunden gekocht, dabei nach und nach etwas Fleischbrühe nachgegossen, bis es ganz dick eingekocht ist, läßt dann 60 Gramm frische Butter in einer anderen Kasserolle lichtgelb werden, giebt 50 Gramm feines Mehl dazu, schüttet noch mehr Fleischbrühe in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

das gedämpfte Fleisch, rührt es gut durcheinander und läßt es durch ein Haarsieb über das gedämpfte Mehl. Nun wird die Suppe noch 1/2 Stunde gekocht und 1/4 Liter Madeira dazugethan.

27. Gebrannte Mehlsuppe.

Diese Suppe giebt einen guten Magen. 1/4 Pfd. ausgekochte Butter wird in einer eisernen Kasserolle oder Pfanne recht heiß gemacht und 1/4 Pfd. weißes Mehl mit einem hölzernen Kochlöffel dazugerührt bis es dunkelgelb ist, röste dann noch für 6 Pfg. fein geschnittenes Weißbrot eine Minute mit dem Mehl, schütte 2 Liter kaltes Wasser daran und rühre es recht fleißig, damit es keine Knollen giebt und lasse nun die Suppe mit dem Salz 1 bis 2 Stunden kochen, gieße noch mehr Wasser, bis es für 12 Personen hinreichend ist, dazu. Zudem gehört in diese Suppe eine Flasche Rotwein.

28. Tapioka-Suppe mit Eierklößchen.

1/4 Pfd. Tapioka rührt man in die sprudelnde Fleischbrühe, läßt es 1/4 Stunde kochen, thut 2 bis 3 Eigelb und 3 Eßlöffel voll süße Milch in eine Suppenschüssel und richtet die Suppe an. Zu den Klößchen, welche man vorher zubereiten muß, verklopft man 3 große Eier und thut diese mit etwas Schnittlauch oder Petersilie, Muskatnuß, 1/4 Liter süße Milch und Salz in einem kleinen Gefäß ins kochende Wasser und deckt es zu. Das Wasser darf nur halb an das Förmchen heraufgehen und dann wird die Masse herausgenommen und in kleine Stückchen geschnitten. Nach 15 Minuten ist alles fertig.

29. Leberreis-Suppe.

Für 12 Personen.

Eine gute Fleischbrühe ist auch hier nötig, dann hackt man 1/2 Pfd. gute Ochsenleber sehr fein, treibt es durch ein Haarsieb, rührt 30 Gramm Butter und 2 große Eier zur Leber nebst Salz, Muskatnuß und 1 Kaffeelöffel voll Weißmehl. Wenn dies fertig, so läßt man die nötige Fleischbrühe kochen, nimmt ein großes Reibeisen, schüttet die Masse durch und läßt es in die kochende Fleischbrühe tropfen. Mit der einen Hand hält man das Reibeisen, mit der andern rührt man mittels einer Gabel in der Suppe. Hiernach richtet man die Suppe mit etwas Schnittlauch an.

30. Tomaten-Suppe.

Die Tomaten, welche ganz weich und dunkelrot sein müssen, werden gewaschen (sind die Tomaten noch nicht sehr rot, so legt man sie einige Tage auf einen Schaft in der Küche); auf je 1/2 Pfd. nimmt man

60 Gramm frische Butter, 30 Gramm Weißmehl, läßt das Mehl im Butter 5 Minuten lang dämpfen, thut dann die Tomaten nebst 30 Gramm gelben Zucker dazu, stellt es zurück auf den Herd und läßt dasselbe in einer Kupferkasserolle 2 Stunden dämpfen, dann füllt man auf mit Fleischbrühe, treibt die Suppe durch ein Sieb, und macht Klößchen nach Belieben, z. B. Markklößchen, Fleischklößchen oder Hirnklößchen.

31. Wildsuppe.

Hierzu kann man jedes Wild nehmen, das man gerade hat, gewöhnlich wird diese Suppe von übriggebliebenem Wild oder Wildknochen zubereitet, dieselben werden recht klein gemacht, dann legt man dazu in eine Bratpfanne etwas Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben, 10 Pfefferkörner, 6 Wacholderbeeren, läßt alles zusammen gut dämpfen, hin und wieder gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser nach und deckt es zu. Wenn das Fleisch ganz weich ist, streut man einen Kochlöffel voll Mehl darüber, gießt noch Brühe nach, rührt es gut durcheinander, treibt es durch ein Haarsieb und giebt die Suppe gleich zu Tisch. Ueberhaupt ist es bei beiden vorstehenden Suppen gut, wenn man sie so viel als möglich zudeckt.

32. Nierensuppe mit Reis.

Eine Ochsenniere wird gut gewaschen und wie zum Rösten fein geschnitten, nimmt 2 Liter Wasser und fein geschnittenen weißen Lauch und stellt dies aufs Feuer. Wenn die Niere kocht, dann verschaumt man sie, thut hernach 3 bis 4 Eßlöffel voll gut gewaschenen Reis, Salz und Schnittlauch dazu und läßt sie 1 bis 2 Stunden kochen. Mit etwas Bratensauce kann man die Suppe verbessern.

33. Braune Griessuppe.

Für 12 Personen.

1/4 Pfd. Weizengries thut man mit 60 Gramm frischer Butter in eine eiserne Kasserolle (die gekochte Butter muß heiß sein) und röstet ihn bis er ganz gelb ist ohne Ausruhen mit dem Kochlöffel, damit der Gries nicht anbrennt, schüttet kalte oder warme Fleischbrühe daran, deckt die Suppe zu, läßt sie eine Stunde kochen und richtet an.

34. Aufgekochte Brotsuppe.

Hierzu nimmt man alte Reste Weißbrot, schneidet es in kleine Stücke, legt es in einen Kochtopf, schüttet kaltes Wasser darüber nebst dem nötigen Salz, nimmt ein eigroß Stück Butter, kehrt die Butter im Mehl um und legt die Butter samt dem Mehl in die Suppe und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

läßt diese 1 Stunde lang kochen, rührt gut darin, aber nicht auf zu starkem Feuer, damit es nicht anbrennt. Inzwischen rühre 2 Eidotter und 4 Eßlöffel voll süßen Rahm in die Suppenschüssel, gieße dann die Suppe durch das Sieb in die Schüssel, auch kann man sie unpassiert zu Tisch geben.

35. Weinsuppe mit Weißbrot.

Schneide das nötige Brot in kleine Würfel, röste es in heißgemachter ausgekochter Butter lichtgelb, lasse nun das Brot in einem Sieb abtropfen, thue eine Maß guten alten Wein, ein Glas Wasser, ein Stück Zimmt und ca. 200 Gramm Zucker in eine weiße Kasserolle und lasse es 1/2 Stunde zugedeckt kochen. Rühre dann 3 bis 4 Eidotter mit 4 Eßlöffel voll kaltem Wein in die Suppenschüssel, rühre den kochenden Wein und das geröstete Brot darein, deckt zu und serviert schnell.

36. Suppe von gefülltem Kraut.

Im Spätjahr oder Winter, wenn man Wirsing hat, wascht man große gelbe Wirsingblätter sauber ab, legt sie in Wasser, macht inzwischen eine Farce, hierzu verhackt man 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1 Pfd. Schweinefleisch recht fein, thut es dann mit Salz, Pfeffer, Petersilie, 3 Eiweiß, 3 Eierschalen voll kaltes Wasser, alles gut durcheinander geschafft, ausgebreitet in die Wirsingblätter und rollt es zusammen. Eine Kasserolle wird nun dick mit Butter bestrichen, die Würste dicht aneinander hineingelegt, zugedeckt und hellgelb gedämpft; wenn sie gut sind, werden sie zum Erkalten auf eine Platte gelegt, in kleine Rädchen geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und kochende Fleischbrühe darüber gegossen, nebst etwas Schnittlauch.

37. Vögelesuppe.

Für 12 Personen.

2 trockene Dreipfennig-Wasserwecken schneidet man in kleine Würfel, verklopft 3 ganze Eier in die Suppenschüssel, 1/8 Liter sauren Rahm und das geschnittene Weißbrot gut darunter gerührt, gut zudecken, das Brot hin und wieder aufschütteln und so 2 Stunden stehen lassen, dann kochende Fleischbrühe darüber gießen und gleich servieren.

38. Maccaronisuppe mit Käse.

Für 12 Personen werden 90 Gramm Maccaroni genommen, 3 Centimeter lange Stückchen gemacht, im Salzwasser weich gekocht und mit kaltem Wasser abgespült, dann reibe 120 Gramm guten Emmenthaler Käse, streue den Käse über die Maccaroni, lege es zusammen in einen Suppentopf, schütte kochende Fleischbrühe darüber, lasse es noch ein Wall aufkochen und richte dann die Suppe an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

39. Milchle- oder Kalbsbrieschensuppe.

Diese Suppe kann man klar oder gebunden machen. Zu einer gebundenen Suppe werden 60 Gramm frische Butter und 45 Gramm Weißmehl in eine Kasserolle gethan, lasse das Mehl schwitzen und rühre die langsam kochende Fleischbrühe darein, bis es für 12 Personen reicht, lasse die Suppe 1/2 Stunde mit etwas Jus oder Fleischextrakt kochen, diese Suppe muß stark gelb sein. Hierauf schneidet man Kalbsmilchle, welche vorher schon, aber nicht zu weich gekocht sein müssen, in kleine Würfel, legt sie in die Suppenschüssel, stellt dieselbe ins kochende Wasser und schüttet die Suppe durch das Haarsieb, fügt noch etwas Pfeffer oder Muskatnuß zu und bringt sie zu Tisch.

40. Habergries-Suppe.

Für 12 Personen.

1/2 Pfd. Habergries nebst 90 Gramm guter frischer Butter setze man mit 1 Liter Wasser ans Feuer. Gieße noch mehr Wasser oder, wenn möglich, Fleischbrühe mit fein geschnittenem weißem Lauch zu, decke es zu und lasse es 2 bis 3 Stunden gut kochen. Jetzt kann man die Suppe durch ein Sieb treiben, auch kann man sie unpassiert geben. Nun thut man 3 bis 4 Eidotter nebst 6 Eßlöffel voll saurem Rahm in die Suppenschüssel, rührt sie glatt und richtet die Suppe an.

41. Bisquit-Suppe.

Für 12 Personen.

Zwei eigroße Stück Butter werden mit etwas Salz und Muskatnuß in einer Schüssel glatt gerührt. Hierauf wird ein Ei, ein Eßlöffel voll Mehl, dann wieder ein Ei und so 3 Eßlöffel Mehl und 3 Eier darein gerührt. Bestreiche ein großes Blech dick mit Butter und streiche den Teig messerrückendick darauf, stelle es gleich in den Ofen und wenn es lichtgelb gebraten ist, dann nehme die Bisquits heraus, steche sie aus, oder schneide kleine Würfel, lege sie in einen Topf und gieße kochende Fleischbrühe darauf, welche kräftig und klar sein muß und lasse es noch 5 Minuten kochen.

42. Rahmsuppe von saurem Rahm.

Wenn man trockenes Brot hat, sei es weiß oder schwarz, so schneidet man es in ganz dünne Tunke, läßt das nötige Quantum Wasser mit Salz in einem Topf sprudeln, thut das geschnittene Brot hinein und läßt es 5 bis 10 Minuten kochen. Für 6 Personen rechnet man 1/4 Pfd. trockenes Brot und 2 Liter Wasser. Während dem Kochen verrührt man 2 Eigelb mit 1/4 Liter saurem Rahm, gießt es in die kochende Suppe und richtet sie schnell an, sonst gerinnt sie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

43. Milchsuppe.

Hierzu wird für 6 Pfg. trockenes Wasserbrot ganz fein geschnitten, 1 Liter siedende Milch darüber gegossen und zugedeckt, nachher Salz oder Zucker dazu gethan, je nach Belieben.

44. Einlaufsuppe.

Für 8 Personen giebt man 2 Liter Fleischbrühe in einen Topf und stellt ihn auf das Feuer. Inzwischen nimmt man in eine Schüssel 20 Gramm Mehl, rührt es mit Wasser glatt, thut etwas verwiegte Petersilie oder Schnittlauch und 3 ganze zerklopfte Eier dazu. Wenn dann die Brühe kocht, rührt man dieses Teigchen langsam hinein, läßt es einen Wall aufkochen und richtet es dann gleich an. Man kann auch etwas Muskatnuß dazu thun.

45. Nudelsuppe von selbstgemachten Nudeln.

Für 8 Personen mache zu Nudeln aus 2 Eiern und Mehl einen festen Teig, verschaffe denselben gut mit der Hand, lege ihn auf ein Brett, bis er zum Auswellen ist, und welle papierdünne Kuchen daraus. Wenn diese ein wenig abgetrocknet sind, rollt man sie zusammen und schneidet sie so dünn wie Faden, schüttelt sie durcheinander und kocht sie in siedendem Wasser 3 Minuten, nimmt sie nun auf ein Sieb zum Abtropfen, legt sie in eine Suppenschüssel und schüttet kochende Fleischbrühe darüber.

46. Linsensuppe.

Die Linsen werden zuerst ausgelesen und gewaschen; wenn sie älter als ein Jahr alt sind, dann müssen sie abends vorher in laues Wasser eingeweicht werden. Am andern Morgen schüttet man das Wasser weg, thut die sauberen Linsen in einen Topf und schüttet Fleischbrühe daran, bis sie oben darüber geht, deckt sie zu und läßt sie langsam kochen. Wenn sie gut weich sind, werden sie durch ein Haarsieb getrieben und als Suppe serviert.

47. Bohnensuppe.

Die Bohnensuppe wird genau so zubereitet wie die Linsensuppe, bloß müssen die Bohnen länger kochen. Die Suppe wird schöner, wenn man lauter weiße Bohnen nimmt. Wenn es nicht geniert, kann man auch schwarze nehmen, dann wird diese Suppe ganz dunkel, ist aber auch kräftig.

48. Endivien-Suppe.

Von gelber Endivie wird diese Suppe ganz gut. Man wascht die Endivie, läßt sie abtropfen und verwiegt sie ganz fein. Hat

man 8 bis 10 Personen, so läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumig werden, legt die verwiegte Endivie darein und läßt dieselbe auf schwachem Feuer 1/2 Stunde dämpfen, nun giebt man noch einen starken Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt dieses gut, läßt es noch 5 Minuten dämpfen, dann schüttet man Fleischbrühe daran und läßt diese Suppe noch 2 Stunden zugedeckt schön langsam kochen. Vor dem Anrichten kann man noch 2 Eigelb mit etwas Milchrahm in der Suppenschüssel verrühren und die kochende Suppe darein anrichten. An einem Fasttage kann man die Suppe auch mit Wasser anstatt Fleischbrühe machen.

49. Blumenkohl-Suppe.

Hierzu muß eine gute, kräftige Fleischbrühe vorrätig sein, dann richtet man den Blumenkohl ganz klein, wascht ihn sauber und kocht denselben in Salzwasser weich, legt ihn in eine Suppenschüssel, darüber etwas fein gehackte Petersilie und schüttet klare kräftige Fleischbrühe darüber und bringt sie zu Tisch.

50. Spargeln-Suppe.

Die Fleischbrühe muß auch hierzu sehr kräftig sein, dann nimmt man Spargeln, die ziemlich grün sind, putzt und schneidet sie in 3 Centimeter lange Stücke, kocht sie in der Fleischbrühe, und wenn sie weich sind, gießt man noch etwas starke Fleischbrühe dazu und giebt sie dann zu Tisch.

51. Suppe von grünen gedörrten Erbsen im Winter mit Würstchen.

Diese Suppe ist sehr kräftig. Man wascht die Erbsen und weicht sie abends zuvor in laues Wasser ein, den andern Morgen setzt man sie in Fleischbrühe, hat man jedoch keine Fleischbrühe, so legt man ein Stückchen frische Butter dazu, läßt die Erbsen weich kochen und treibt sie durch ein Haarsieb in eine Kasserolle. Dazu hat man nun 2 Frankfurter Würstchen gekocht, schält sie, schneidet ganz dünne Rädchen, legt sie in die Suppenschüssel, richtet die durchgetriebenen kochenden Erbsen darüber an und giebt es ganz heiß zu Tisch.

52. Gipfelsuppe.

Für 10 Personen reibt man ungefähr 5 Gipfel, thut dann 90 Gramm frische Butter in eine Kasserolle und röstet die Gipfel schön lichtgelb, schüttet nachher Fleischbrühe daran soviel nötig ist, verrührt zwei Eigelb in die Suppenschüssel nebst 5 bis 6 Eßlöffel voll Rahm und richtet die Suppe an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

53. Kirschensuppe.

Hat man rote oder schwarze Kirschen, so werden die Steine herausgemacht, mit etwas Wasser, Zucker und Zimmt in einem weißen Topf auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, inzwischen schneidet man etwas Weißbrot in Würfel, röstet es in der Butter gelb, dann thut man es in eine Suppenschüssel und richtet die gekochten Kirschen darüber an.

54. Ochsenmaul-Suppe.

Für 10 Personen nimmt man 2 Pfd. gekochtes Ochsenmaul, dieses schneidet man in kleine Würfel; wenn alles so geschnitten ist, so nimmt man 90 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, dazu zwei Kochlöffel voll Mehl und dünstet es lichtgelb, nachher schüttet man Fleischbrühe daran so viel wie nötig und läßt es 1/2 Stunde kochen; nach diesem seiht man die Suppe in eine andere Kasserolle und kocht es samt dem Ochsenmaul noch 1/2 Stunde, dann macht man eine Art Klößchen in die Suppe, verbessert sie noch mit etwas Bratensauce und serviert nachher diese Suppe bei Gesellschaften.

55. Hummersuppe.

Für 10 Personen nimmt man einen abgekochten Hummer von 1 1/2 bis 2 Pfd. Entfernt die Schalen, schneidet Schwanz und Scheren in runde Rädchen, legt es auf einen Teller, damit es nicht austrocknet. Die Schalen werden nun im Mörser fein gestoßen, hernach mit 1/4 Pfd. Butter in einer eisernen Kasserolle geröstet, bis sie ganz trocken sind. Schüttet nun 1 1/2 Liter frisches Wasser daran, läßt dies nun 1 1/2 Stunden kochen. Nimmt nun sämtliches rotes Fett herunter, thut dies in eine andere Kasserolle und rührt es mit 30 Gramm feinem Mehl glatt. Seiht nun unter beständigem Rühren 3 Liter kräftige Fleischbrühe hierzu, und läßt es noch 1/4 bis 1/2 Stunde aufkochen. Thut nun den geschnittenen Hummer in eine Suppenschüssel, stellt dieselbe auf kochendes Wasser, damit der Hummer recht heiß wird. Die Suppenschüssel muß zugedeckt werden, damit das Hummerfleisch nicht austrocknet. Zu diesem Hummerfleisch kommen noch 30 bis 40 Stück Champignonsköpfle, die auf frischer Butter mit Madeira vorher gedämpft sind. Nun wird die mit der Hummerbutter aufgekochte Suppe durch ein Haarsieb in die Suppenschüssel geseiht und gleich zu Tisch gegeben. Will man die Suppe noch dicker haben, kann man noch irgend eine Art Klößle darein geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

II. Klößchen.

1. Markklößchen zur Suppe.

1/4 Pfd. Ochsenmark wird in eine Schüssel mit Wasser sehr fein geschnitten — wenn das Mark weiß ist, wird das Wasser weggeschüttet —, lege 25 Gramm frische Butter dazu, verschaffe das Mark mit dem Kochlöffel bis es ein Ballen ist, thut 2 große Eier, etwas Muskatnuß und Salz, 2 altgebackene geriebene Gipfel nebst einem kleinen Kaffeelöffel voll Mehl dazu, schafft es gut durcheinander, daß es einen glatten Teig giebt. Die Klößchen werden nun so groß wie eine Haselnuß formiert und eines nach dem andern in kochende Fleischbrühe gelegt. Die Fleischbrühe darf jedoch nicht sprudeln, sonst zerfallen sie, man darf auch nicht darin rühren, sondern nur zugedeckt auf dem Herd stehen lassen und behutsam anrichten. Diese Portion reicht für 8 Personen.

Den Teig dazu kann man auch tags zuvor machen.

2. Schaumleberklößchen in Suppe oder Ragout.

Bei Klößchensuppe ist immer zu beachten, daß man eine klare, kräftige Fleischbrühe hat, denn ohne diese ist eine Klößchensuppe nicht gut.

Für 12 Personen nimmt man 1/2 Pfd. schöne Ochsenleber, schabe und verwiege die Leber ganz fein und treibe sie durch ein Haarsieb, dann verwiegt man 1/4 Pfd. vom schönsten Kernnierenfett, thut es nebst der Hälfte von einem trockenen Gipfel in die feine Leber, dann schafft man einen Kaffeelöffel voll Mehl, verwiegte Petersilie, etwas Salz und Muskatnuß und 1 Eiweiß darunter, legt dann mit dem Kaffeelöffel die Klößchen in die kochende Fleischbrühe, welche jedoch nicht sprudeln darf. Man kann auch die Masse in einen großen Schaumlöffel schütten und so die Klößchen eintropfen lassen; diese Klößchen sind gleich fertig gekocht.

3. Straßburger Ragoutklößchen.

Diese Klößchen müssen auch wieder pünktlich gemacht werden. Man nimmt dazu 1/2 Pfd. Kalbfleisch, ohne Haut und Bein, fein geschnitten, sodann 1/2 Pfd. Ochsen-Kernnierenfett, gleichfalls fein geschnitten. Dies wird nun zusammen in eine Maschine getrieben, hat man keine solche, dann wird jedes besonders fein im Mörser

gestoßen, thut es dann zusammen mit 3 bis 4 Eiweiß in eine Schüssel, verarbeitet es gut durcheinander, thut noch Salz, etwas feine Petersilie und ein wenig Pfeffer in den Teig. Dieser Teig muß gut durcheinander gearbeitet werden, sonst scheidet das Fleisch und die Klößchen werden runzlig. Mache kleine längliche Klößchen, lege sie auf ein Brett bis alle fertig sind und koche sie in Salzwasser oder in kochender Fleischbrühe. Hierauf kann man die Klößchen in Ragout legen, aber nicht mehr kochen. Diese Ragoutklößchen übertreffen alle andern.

4. Kalbfleischklößchen.

1/2 Pfd. Kalbfleisch ohne Haut und Bein wird geklopft, geschabt und fein geschnitten, sodann mit 1/4 Pfd. Ochsenmark, Salz, Muskatnuß, einem Eßlöffel voll Wasser und 2 ganzen Eiern gut durcheinander gearbeitet, die Klößchen dann so groß machen als man will, in der Fleischbrühe kochen und giebt sie dann zur Suppe oder Ragout zu Tisch.

5. Hühnerklößchen.

1/4 Pfd. Hühnerbrust ohne Haut und Bein wird fein gestoßen, läßt 45 Gramm frische Butter vergehen und zum Fleische gethan und mit Salz, verwiegter Petersilie und 3 bis 4 Eiweiß darunter geschafft und macht davon Klößchen nach Belieben, ich z. B. nehme einen Kaffeelöffel, lege kleine, längliche Klößchen in die Suppe, lasse diese aber nur ziehen und nicht kochen. Dieselben giebt man zur Königinsuppe, kann sie aber auch zum Hühnerragout geben.

6. Brotklößchen zum Abschmälzen.

Für 6 Personen nimmt man 4 Stück 3 Pfennig-Wecken, bricht sie entzwei, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser, drückt sie fest aus, nimmt 30 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet einen Eßlöffel voll Zwiebeln fein, dünste diese lichtgelb in Butter, thut die gedämpften Zwiebeln an das ausgedrückte Brot nebst etwas fein verwiegter Petersilie, Muskatnuß und Salz, arbeitet das ganze nebst Zugabe von 4 Eiern gut durcheinander, daß keine ganzen Stücke Brot mehr zu sehen sind, nimmt einen Eßlöffel voll Weißmehl darunter, formt Klößchen daraus wie eine Baumnuß, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett, kocht sie dann 5 Minuten in Salzwasser und schmälzt mit frischer Butter. Diese Klößchen sind gut zu Wildragout.

7. Hasenklößchen.

Von dem Fleisch eines Hasenziemers entfernt man Haut und Knochen, stößt das Fleisch in einem Mörser ganz fein, thut 1/4 Pfd. verwiegtes Kernnierenfett dazu, läßt beides durch eine Fleischmaschine

laufen, läßt 30 Gramm frische Butter vergehen und thut sie zu dem verwiegten Fleisch in eine Schüssel nebst Pfeffer, Salz und 4 Eiweiß, arbeitet es gut durcheinander, formt Klößchen daraus und giebt sie zu Zungen- oder Rehragout zu Tisch. Auch kann man die Klößchen in einer Wildsuppe zu Tisch geben.

8. Griesklößchen.

Man nehme 1/4 Liter süße Milch, 30 Gramm frische Butter und etwas Salz in die Pfanne; wenn die Milch kocht, dann rühre 1/4 Pfd. schönen Weizengries hinein. Wenn sich die Masse recht dick gekocht hat, so lasse sie in einer Schüssel erkalten, gieb 3 bis 4 ganze Eier dazu, arbeite die Masse nun gut durcheinander und forme Klößchen daraus.

Auch kann man diese Klößchen in der Milch kochen und im Ofen mit Ei und Zucker aufziehen, auch in Fleischsuppe kochen und als Suppe servieren oder in Salzwasser kochen und mit frischer Butter schmälzen. Auch kann man Fett heiß machen, die Klößchen langsam darin backen, mit Zucker bestreuen und mit gekochtem Obst zu Tisch geben.

9. Gebrühte Klößchen in Suppe.

60 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, rührt 1/4 Pfd. Weißmehl, ein wenig Salz und 1/4 Liter kalte Milch glatt dazu, rührt nun auf dem Feuer so lange in dem Teig, als er sich von der Pfanne losschält, schüttet den Teig in eine Schüssel zum Erkalten, schlägt drei Eier eines nach dem andern daran und verarbeitet den Teig recht gut, legt ihn dann auf ein Brett, macht kleine lange Klößchen daraus, kocht sie 2 Minuten in kochender Fleischbrühe, richtet sie gleich an und giebt sie zu Tisch.

10. Krebsklößchen in Suppe.

Diese Klößchen sind in jeder Suppe gut. Für 12 Personen werden 50 Krebsscheren fein gestoßen, 20 Gramm rohes geschnittenes Kalbfleisch, 1 Ei, einen geriebenen Gipfel und das nötige Salz lege dazu. Wenn man zufällig Krebsbutter hat, nimmt man 30 Gramm dazu, macht ganz kleine Klößchen und legt sie in die kochende Fleischbrühe zur Suppe.

11. Wassersträuble oder Knöpfle als Gemüse.

Für 6 Personen thut man 1 Pfd. schönes weißes Mehl in eine Schüssel, schüttet 3/8 Liter süße ungekochte Milch dazu, rührt den Teig gut durcheinander, klopft dann 3 Eier in den Teig recht gut und läßt ihn 2 bis 3 Stunden stehen. Bevor man Wassersträuble

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

macht, muß der Teig mit dem Kochlöffel öfters aufgelockert werden. Wenn die Zeit da ist, macht man in einem Topf Wasser siedend, thut etwas Salz darein, läßt nun den Teig durch den Straubentrichter in das kochende Wasser laufen; das Wasser soll aber nur sehr langsam kochen, sonst zerfallen die Sträuble. Mit einer Eßgabel schiebt man sie auf die Seite, bis eine Portion gekocht ist; je höher und pünktlicher man dabei verfährt, desto schöner werden sie, thut sie dann auf eine Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

12. Leberknöpfle als Gemüse.

Für 12 Personen nimmt man 1 Pfd. Ochsenleber, treibt die Leber durch eine Fleischmaschine oder hackt sie sehr fein, weiche dann 4 bis 5 trockene Wasserbrote in kaltem Wasser ein, drücke dieselben nach 5 Minuten fest aus und lege es abseits. Lege dann 2 große Zwiebeln fein geschnitten zu 60 Gramm ausgekochter Butter in eine Kasserolle, lasse es lichtgelb dämpfen, thue jetzt Brot, Leber, Zwiebeln, fein verwiegte Petersilie, 5 bis 6 Eier, etwas Muskatnuß und 60 Gramm Weißmehl in eine Schüssel, verarbeite den Teig gut durcheinander und lege dann mit einem Eßlöffel Klößchen ins kochende Salzwasser, lasse sie 5 Minuten darin, nehme sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und schmälze sie mit frischer Butter. Diese Klößchen sind sehr gut zum Sauerkraut.

13. Kartoffelklößchen als Gemüse.

6 gelbe Kartoffeln, die tags zuvor gekocht sein müssen, reibe auf dem Reibeisen, weiche 1/4 Pfd. Weißbrot in Wasser ein, drücke es gleich wieder fest aus, thue es nebst Salz, Muskatnuß und einer fein verwiegten Zwiebel zu den Kartoffeln, lasse 60 Gramm ausgekochte Butter heiß werden, dämpfe darin eine Zwiebel schön gelb, giebt dies auch zu den Kartoffeln und rührt alles gut durcheinander. Gieb noch vier bis fünf ganze Eier und 30 Gramm Weißmehl dazu und arbeite es noch einmal gut durch. Daraus mache nun die Klößchen so groß wie ein Ei, lasse sie in Salzwasser 5 bis 7 Minuten kochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälze sie mit Butter ab.

14. Hirnknöpfle.

Ein Kalbshirn, nachdem es gewaschen und gehäutelt ist, dämpft man in Butter, giebt 2 Eier, einen alten geriebenen Gipfel und dann das gedämpfte Hirn dazu; wenn der Gipfel klein ist, thut man noch 1/2 Eßlöffel voll Mehl, auch Salz und Muskatnuß dazu und lege mit dem Kochlöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15. Bayerische Klößchen oder Brotknöpfle als Gemüse.

Für 12 Personen nehme 6 altgebackene Wasserwecken, reibe die Rinde ganz ab, lege das Brot in eine Schüssel, schütte kaltes Wasser darüber, drücke es gleich wieder fest aus, gebe die Rinde dazu, schneide 1/4 Pfd. geräucherten mageren Speck in kleine Würfel, mache 60 Gramm Butter in einer Kasserolle heiß, thue eine fein geschnittene Zwiebel darein und lasse sie ein wenig dämpfen, rühre dann den Speck, das Brot, die Zwiebeln und das Salz gut durcheinander, rühre dann 30 Gramm Mehl und 6 Eier in eine Schüssel gut dazu, mache hühnereigroße Klößchen und koche sie 10 Minuten in Salzwasser.

16. Speckknöpfle als Gemüse.

Für 8 Personen schneidet man 3/4 Pfd. geräucherten mageren Bauchspeck in ganz kleine Würfel, lege dann fünf trockene 3-Pfg.-Wecken in frisches Wasser, bis sie ganz weich sind, drücke sie fest aus und treibe sie durch ein Sieb, verwiege eine große Zwiebel ganz fein, lege sie zu 60 Gramm ausgekochter Butter in eine große Kasserolle, dämpfe sie lichtgelb, dann das Brot dazu, bis es ganz trocken ist, dann in eine Schüssel, nachher den Speck auch in die Pfanne, fünf Minuten darin rühren, dann auch an das Brot noch etwas fein verwiegte Petersilie nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß, nachher 4 bis 5 ganze Eier, eines nach dem anderen und 15 Gramm Mehl darunter geschafft. Die Klößchen werden nun rund wie ein Hühnerei gemacht, 5 Minuten in Salzwasser gekocht, auf eine runde Platte gelegt und mit frischer Butter geschmälzt. Diese Klößchen schmecken vortrefflich zu gewärmtem Sauerkraut. Man kann sie auch klein in der Fleischsuppe kochen und darin als Suppe servieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

III. Saucen.

1. Braune Sardellensauce.

Für 2 Saucenschüsseln werden 1/4 Pfd. Sardellen recht gut gewaschen und geputzt, die Gräten daraus entfernt und fein verwiegt. Läßt 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, röstet darin 40 Gramm Mehl dunkelgelb, gießt 1/4 Liter kalte Fleischbrühe daran. In Ermangelung kann man auch Wasser nehmen und gut rühren. Man nimmt zu den Sardellen 2 Eßlöffel voll Essig und 1/8 Liter Wein, rührt die Sauce durcheinander, stellt sie auf den Herd zurück und deckt sie zu, so daß sie nicht ansitzt. Nach einer halben Stunde treibt man die Sauce durch ein Haarsieb und giebt sie zu Tisch.

2. Eine andere Art Sardellensauce, sauersüß.

Diese Saucen giebt man gerne zu gesottenem Ochsenfleisch, nimmt dazu die gleiche Portion Sardellen wie zur vorigen Art, macht dann 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß, rührt 30 Gramm Mehl dazu, bis es lichtgelb ist und röstet 15 Gramm gestoßenen Zucker darin, bis das Mehl dunkelbraun ist, schüttet nun 1 Schoppen weißen Wein, die Sardellen nebst dem nötigen Salz und Pfeffer daran, rührt es gleich gut. Schneidet dann 2 bis 3 Essiggurken in kleine Würfel, lege sie in die Sauce, rührt alles gut durcheinander und wenn die Sauce noch zu dick ist, schüttet man noch Wein oder Wasser daran. Will man die Sauce etwas süßer, so giebt man noch mehr Zucker dazu.

3. Gelbe Sardellensauce.

Für 2 Saucenschüsseln putze 1/4 Pfd. Sardellen, lasse 30 Gramm frische Butter in einer glasierten oder irdenen Kasserolle vergehen und lasse darin 30 Gramm Weißmehl ein wenig dämpfen, schütte 1/2 Liter Fleischbrühe und die Sardellen dazu und lasse die Sauce 1/4 Stunde kochen, dieselben dürfen jedoch nicht ansitzen. Gieb dann den Saft von 2 Zitronen zu und wenn es noch nicht sauer genug ist, noch ein paar Tropfen Essig, rühre 2 bis 3 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll saurem Rahm in die Sauce, passiere sie durch ein Haarsieb und gieb sie zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. Warme Wildbretsauce.

Diese Sauce macht man gewöhnlich, wenn man Wildbret hat, zum Wärmen, man muß jedoch auch etwas Bratensauce vom Wild dazu haben. Für 2 Platten werden in einer eisernen Kasserolle 60 Gramm Mehl mit 60 Gramm ausgekochter Butter lichtgelb geröstet, eine Zwiebel grob darein geschnitten und wird dies mit 2 Würfeln Zucker dunkelgelb geröstet, schüttet nun ein Liter Fleischbrühe oder Wasser, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 2 Nelken, 4 Eßlöffel voll guten Essig und etwas Bratensauce daran, rührt das Ganze gut durcheinander, deckt es zu und läßt die Sauce eine Stunde auf dem Herd kochen. Sollte die Sauce noch keinen rechten Geschmack haben, so kann man mit Jus oder Wein nachhelfen; man treibe sie dann durch ein Haarsieb und wärmt das Wildfleisch darin.

5. Gurkensauce, sauer.

Für ein Saucenschüsselchen schäle eine gelbe, ausgewachsene Gurke, nimm sämtliche Kerne heraus, schneide sie in kleine Würfel und lasse sie austropfen. Lege in eine Kasserolle 30 Gramm ausgekochter Butter, dämpfe 25 Gramm Mehl darin, thue die geschnittenen Gurken, 10 Pfefferkörner, 1/4 Liter Bratensauce, Salz und 2 bis 3 Eßlöffel voll Essig dazu und lasse das Ganze 1 bis 2 Stunden kochen. Hat man keine Bratensauce, so muß das Mehl gelb geröstet und Fleischbrühe dazu genommen werden. Vor dem Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb getrieben.

6. Meerrettigsauce.

Diese giebt man zu gesottenem Ochsenfleisch als Beilage. Wenn der Meerrettig ausgetrocknet ist, legt man ihn tags zuvor in Wasser, damit er besser zu reiben ist, wascht und putzt ihn gut ab. Wenn er gerieben ist, thut man ihn zu 45 Gramm frischer Butter in eine weiße Kasserolle und rührt ihn gut durch und rührt noch 30 Gramm Weißmehl dazu. Giebt dann ein Trinkglas voll kalte Fleischbrühe, das nötige Salz, zwei Würfel Zucker und 1/4 Liter ungekochte Milch dazu, rührt alles gut durcheinander und läßt es 1/4 Stunde kochen.

Sollte der Meerrettig noch zu dick sein, so gieße noch ungekochte Milch daran. Dies ist der beste Meerrettig zum Ochsenfleisch. Ein mittelgroßes Stück Meerrettig ist für diese Portion berechnet.

7. Austernsauce.

2 Dutzend Austern werden aufgemacht, die schönen, zarten besonders gelegt und das Austernwasser dazu, die geringere Portion kommt zur Sauce und die schöne Portion wird blanchiert. 60 Gramm

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, 36 Gramm Mehl darein gerührt, ein wenig gedämpft, dann 1/4 Liter süße Milch, das nötige Salz, die geringen Austern, eine Prise roter Pfeffer, rote und schwarze Sauce und eine Nelke zusammen 10 Minuten gekocht, dann passiert über die schöne Portion. Dieselben dürfen nicht kochen, bloß heiß werden.

8. Cumberlandsauce.

1/4 Liter dicke Johannisbeer-Gelee, 1/4 Liter dicker Rotwein und zwei Eßlöffel voll Senf wird gut gerührt und zu kaltem Fleisch oder Schinken gegeben.

9. Sauce à la Bernaise.

Lasse 60 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, rühre sie glatt und lasse sie mit 2 Eigelb, 30 Gramm Weißmehl, 1/4 Liter guter Fleischbrühe, den Saft von 2 Citronen, eine große geschälte Zwiebel feingeschnitten, einem Stück Gelbrübe, einem Messerspitz voll Senf, 4 Pfefferkorn und 1/2 Lorbeerblatt, 3/4 bis 1 Stunde langsam dämpfen. Mit etwas Jus oder Weißwein durch ein Sieb passiert, auf dem Herde rühren, daß die Sauce nicht knollig wird. Diese Sauce ist gut zu englischem Beefsteak. Diese Beefsteaks werden von einem halb gebratenen Lummel fingerdick geschnitten, noch 1 Minute in der Omelettepfanne gebraten, mit Jus und der Sauce serviert.

10. Braune Zwiebelsauce.

Mache 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß, rühre darin 20 Gramm Mehl schaumig, gieb dann 30 Gramm feingeschnittene Zwiebeln und einen halben Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu, rühre das Ganze bis es dunkelgelb ist, schütte dann 1/2 Liter kalte Fleischbrühe oder Wasser daran, lasse die Sauce 1/2 Stunde mit 2 Eßlöffel voll Essig kochen und treibe alles durch ein Haarsieb.

Ist die Sauce noch zu dick, so gieße noch etwas Wein dazu und rühre fortwährend, daß sie nicht knollig wird.

11. Weiße Zwiebelsauce.

Zu 1/2 Pfd. feingeschnittenen weißen Zwiebeln gieße 1 Liter gute Fleischbrühe, decke sie zu und lasse sie auf dem Herd in einer eisernen Kasserolle langsam 2 Stunden kochen. Wenn die Zwiebeln ganz weich sind, mache aus 15 Gramm Mehl und Milch ein Teigle, rühre dasselbe in die Zwiebeln, lasse es noch 5 Minuten kochen, treibe es durch ein Haarsieb und serviere die Sauce zu Hammelfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. Grüne Sauce.

Für 12 Personen wird das Gelbe von einem hartgesottenen Ei in einer Schüssel fein zerdrückt, dann mit Salz, 3 rohen Eidottern, 1/2 Schoppen Olivenöl und einem Kaffeelöffel voll Senf ganz glatt verrührt. Hierauf werden 3 Essiggurken, 2 Eßlöffel voll Kapern, etwas Petersilie, Sauerampfer, grüner Estragon, Pimpernell, Thymian zusammen fein verwiegt, sodann in die Sauce etwas Estragon-Essig und Salz. Wenn die Sauce noch zu dick sein sollte, dann wird weißer Wein zugegossen.

Diese Sauce kann man zu jedem kalten Fleisch verwenden, auch ist sie gut zu Fischen.

13. Tomatensauce.

1 Pfd. Tomaten, welche ganz weich und rot sein müssen, werden sauber gewaschen und in einem irdenen Topf zugedeckt auf den Herd gestellt, läßt sie 1/2 Stunde kochen und treibt sie durch ein Haarsieb. Wenn dies geschehen, so läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt 30 Gramm Mehl darin ganz glatt, legt die Tomaten nebst Salz, ziemlich Pfeffer und einigen Eßlöffeln voll Weißwein dazu, ist sie noch knollig, so muß sie durch ein Haarsieb getrieben werden. Diese Sauce kann man zu jedem Fleisch servieren.

14. Holländische Sauce.

90 Gramm frische Butter werden in einer Kasserolle mit 45 Gramm feinem Weißmehl durchgerührt, rühre es noch einmal mit 1/4 Liter Fleischbrühe glatt, läßt dies hierauf mit 1/4 Liter Fischsud und dem Saft einer Citrone unter ständigem Rühren kochen, verklopft dann 3 bis 4 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll saurem Rahm und 4 Eßlöffel voll Weißwein, rührt alles gut durcheinander, richtet die Sauce an und giebt sie zu Fischen in 2 Saucenschüsseln gleich zu Tisch.

15. Andere Art holländische Sauce.

Hierzu rührt man alles kalt an. 90 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, giebt 45 Gramm Mehl, 1/4 Liter kalte Fleischbrühe, 1/4 Liter kalten Fischsud, den Saft von 1 Citrone, 4 verklopfte Eigelb und 8 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, rührt dies auf dem Feuer, bis es kocht und dick ist, und die Sauce ist fertig. Salz oder Gewürz ist nicht nötig, denn Fleischbrühe und Fischsud haben ihre Zuthaten. Sollte diese Sauce zu dick sein, so gieße weißen Wein dazu.

16. Kapernsauce mit Essiggurken.

60 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen und rührt darin 30 Gramm Weißmehl glatt, schüttet 1/4 Liter Fleisch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

brühe daran, deckt es zu und stellt es abseits auf den Herd, daß es langsam kocht, verwiegt inzwischen 4 bis 6 kleine Essiggurken, thut sie mit 2 Eßlöffel voll Kapern und etwas Pfeffer in die Sauce, verklopft nun 2 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll süßem Milchrahm, rührt es gut in die Sauce, welche nun fertig ist.

17. Burgunder Sauce.

Diese Sauce schmeckt recht gut zu gekochtem Schinken; man läßt dazu 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt darin 45 Gramm Weißmehl glatt, giebt dann eine Flasche Burgunder-Wein, 15 Gramm Zucker, sehr wenig Salz dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde kochen, treibt sie durch ein Haarsieb und serviert sie warm.

18. Madeirasauce.

Diese Sauce ist zu Ochsenfilet passend, 30 Gramm frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, rührt darin 20 Gramm Weißmehl glatt, giebt die Bratensauce von Fleisch oder Filet, zu dem man die Sauce geben will und 1/8 Liter Madeira dazu, nimmt das Fett oben auf der Sauce weg und giebt sie gleich zu Tisch.

19. Vinaigrette.

Etwas Petersilie, ein wenig Schnittlauch, ca. 10 Kapern und eine kleine Essiggurke werden zusammen so fein als möglich verwiegt, dann in eine Beilagenschüssel 1 Kaffeelöffel voll Senf, etwas Pfeffer und Salz und gutes Oel gerührt, den nötigen Pfeffer hinzugethan und die Sauce ist fertig.

20. Spargelsauce.

Zu 4 Pfd. Spargeln läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt es glatt mit 30 Gramm Mehl und 1/4 Liter Spargelwasser dazu, läßt dies 10 Minuten kochen, verklopft nun 2 Eigelb mit 1/8 Liter gutem süßem Milchrahm, rührt es an die Sauce, läßt es heiß werden, aber nicht kochen und die Sauce ist fertig.

21. Blumenkohlsauce.

Für einen sehr großen Blumenkohl läßt man 90 Gramm frische Butter und 60 Gramm gutes Mehl darin glatt gerührt in einer Kasserolle 3 bis 5 Minuten dämpfen, schüttet 1/2 Liter Blumenkohlwasser daran, rührt es gut und läßt es 1/2 Stunde kochen. Hierauf verrührt man 3 bis 4 Eigelb mit 1/8 Liter süßem Milchrahm, legt noch 30 Gramm frische Butter in die Sauce, dann die verklopften Eier, rührt es glatt und richtet die Sauce über dem Blumenkohl an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. Senfsauce kalt.

2 Eßlöffel voll Senf, 2 Eßlöffel voll Essig, etwas fein verwiegte Zwiebeln oder Schalotten, Pfeffer, Salz und 4 bis 6 Eßlöffel voll Oel werden 1/4 Stunde gut durcheinander gerührt und zu kaltem Wildbret gegeben.

23. Kalte Sauce von Heringen oder Sardellen.

Gut geputzte Heringe oder Sardellen, wovon die Haut und die Gräten sauber entfernt sein müssen, schneidet man so klein als möglich, verwiegt dann ein hartgesottenes Eidotter und 3 rohe Eidotter und einige fein geschnittene Zwiebeln oder Schalotten ganz fein oder verstoßt es in einem Mörser, rührt 6 bis 8 Eßlöffel voll Olivenöl nebst Essig, Pfeffer und Salz dazu. Dies wird nun mit den geschnittenen Heringen oder Sardellen gut durcheinander gerührt und zu kaltem Fleisch, Braten u. s. w. gegeben.

24. Olivensauce.

4 Eßlöffel voll Olivenöl giebt man in eine Kasserolle, rührt 30 Gramm Mehl darein, röstet es gelb mit einer fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Speck, ein Stück Zitronenschale und Basilikum werden fein zerhackt dazu gerührt und mit Fleischbrühe, Essig, etwas Pfeffer, Nelke und einem Lorbeerblatt 1/2 Stunde gekocht, legt nun 90 Gramm Oliven, woraus die Steine entfernt sind, in das Geschirr, in welches man die Sauce anrichten will und gießt die kochende Sauce durch ein Haarsieb über die Oliven. Dieselbe ist gut zu Wildbret oder zu einer gespickten Ochsenzunge.

25. Bergermelle-Sauce.

Diese Sauce wird zu gespicktem Kalbsrücken gegeben. Von 1/2 Liter Champignons schneide den Stiel vom Kopf, verwiege die Stiele fein mit 1/2 Pfd. rohem Schinken. Nun werden in einer Kasserolle 60 Gramm frische Butter, 24 Gramm feines Mehl, der verwiegte Schinken und Champignonstiele mit 1/2 Liter weißer Fleischbrühe gut verrührt, zugedeckt und 2 Stunden gekocht. Der Kalbsrücken muß mit 1/2 Liter süßem Milchrahm begossen werden. Die Kalbsauce wird nun dazu gethan, durch ein Sieb getrieben und die Champignonsköpfe darein, lasse es noch einmal unter Rühren aufkochen und serviere die Sauce zum Kalbsrücken.

26. Sauerampfersauce.

Je nachdem man viel oder wenig machen will, werden 2 oder 3 Hände voll ausgelesener Sauerampfer, woraus der Stiel in der

Mitte entfernt sein muß, gewaschen und fein verwiegt, läßt 30 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle mit 20 bis 30 Gramm Mehl schäumen, thut den verwiegten Sauerampfer dazu, rührt es glatt und giebt 1/2 Liter Fleischbrühe nebst Pfeffer, Salz und etwas Kümmel dazu, läßt es eine Stunde kochen, thut noch 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, wenn man sie nicht sauer genug findet, so kann man noch etwas Essig oder eine geschnittene Essiggurke dazu thun und giebt sie dann gleich zu Tisch.

27. Krebssauce.

Diese Sauce kann man zu Fischen oder Fleischpudding geben. Für 10 Personen nimmt man 50 Krebse, die Schwänze werden geschält und zugedeckt, damit sie nicht austrocknen, das Uebrige wird fein gestoßen und eine gute Krebsbutter davon gemacht, läßt 1/4 Pfd. Krebsbutter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm Weißmehl dazu. Die Sauce darf nur recht dick werden und nicht kochen. Nachher giebt man die Krebsschwänze, die aber nicht gekocht, sondern nur heiß gemacht werden dürfen, und 6 bis 8 Eßlöffel voll weißen Wein dazu. Die Sauce kann man nun verwenden, wie man will.

28. Echte Holländersauce zu Fischen.

Für 12 Personen thut man 1/2 Pfd. gute frische Butter in einen Blechtopf, läßt sie vergehen, dazu 6 Eigelb, den Saft von einer Citrone, 6 Eßlöffel voll Fischsud und einen halben Kaffeelöffel voll Salz, stelle den Topf in kochendes Wasser und rühre mit einem Holzlöffel, bis die Sauce dick ist. Dieselbe darf man erst machen, wenn die Fische angerichtet sind, denn wenn die Sauce lange steht, scheidet sie aus. Dies ist die beste aller Fischsaucen.

29. Trüffelsauce.

Für 12 Personen läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt dies mit 15 Gramm Mehl glatt, hernach schütte 1/2 Liter gute Rindsbratenjus dazu, läßt es 2 bis 3 Mal aufkochen, schneidet 1/4 Pfd. Trüffeln zu kleinen Würfeln in die Sauce, läßt es noch einmal aufkochen, schüttet dann 6 Eßlöffel voll Madeira dazu und die Sauce ist fertig. Frische Trüffeln sind zu dieser Sauce sehr zu empfehlen. Dieselbe ist besonders zu jungen Enten gut, auch kann man sie zu Ochsenfilet, Welschhahnen, Auerhahnen oder zu Beefsteaks geben.

30. Champignonsauce.

Will man diese Sauce weiß machen, so läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt einen Kochlöffel voll

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Mehl glatt dazu, schüttet etwas Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Inzwischen hat man von 1/4 Pfd. Champignons die Stiele fein verwiegt, die Köpfchen läßt man ganz, und thut es mit dem Uebrigen, welches ganz bleibt, in die Sauce, läßt es noch 1/4 Stunde kochen, giebt das nötige Salz, den Pfeffer, 2 zerklopfte Eigelb nebst 4 Eßlöffel voll saurem Rahm dazu, rührt alles gut durcheinander und richtet die Sauce an. Diese Sauce kann man zu verschiedenem Fleisch geben.

31. Mayonnaise.

Ich will nur eine kleine Portion angeben, so wie es am besten wird. Ein kleines hartgesottenes Ei läßt man erkalten, dann treibt man das Gelbe durch ein Haarsieb in eine Schüssel, in welcher man die Mayonnaise rührt, nebst sehr wenig Salz und Pfeffer dazu, dann 3 rohe Eigelb oder 4 kleine. Man rührt es immer nur nach einer Seite gut durcheinander, schüttet tropfenweise im Rühren 1/4 Liter gutes Olivenöl dazu, welches aber nicht ranzig sein darf, nachher einige Tropfen scharfen Essig. Je nach Belieben kann man etwas Senf beimischen. Will man eine größere Portion rühren, so nimmt man mehr Eier und Oel, aber nur nach diesem Rezepte. Man kann die Mayonnaise auch 2 bis 3 Tage vorher rühren und ins Kalte stellen, aber fest zudecken und dann beim Gebrauch wieder gut durcheinander rühren, bis die Mayonnaise schön glatt ist. Angegebene Portion reicht für 8 bis 10 Personen.

32. Chaudeau-Sauce.

In einer gelben Pfanne werden 5 bis 6 ganze Eier tüchtig verklopft und ebenso viel Eßlöffel gestoßener Zucker gut miteinander gerührt. Dazu 1/2 Liter guter alter Weißwein (der neue Wein kocht sich bitter). Dann klopft man mit dem Schneebesen die Sauce auf dem Feuer, bis sie ganz dick und schaumig ist, thut das Abgeriebene von einer Citrone dazu; diese Sauce ist gut zu jedem warmen Pudding.

33. Arak-Sauce.

Diese Sauce kann man zu kalten und warmen Puddings geben. Man rührt 6 Eigelb mit 1/2 Pfd. feinem Zucker glatt, schüttet ganz langsam 1/2 Liter Weißwein an die Eier, geht damit auf das Feuer (dies alles muß in einer weißen oder gelben Pfanne geschehen), rührt bis es dick wird, läßt es ja nicht kochen, dann hinweg vom Feuer und 6 Eßlöffel voll Arak darein gegossen, schnell durcheinander rühren. Ist es nicht stark genug, so kann noch mehr Arak nachgeschüttet werden.

34. Madeira-Sauce.

Solche Saucen giebt man gerne zu braunen Braten, wo man gute Jus hat. Man nimmt ein Ei groß Butter in eine Kasserolle,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

läßt die Butter vergehen, dazu ein kleiner Kochlöffel Mehl und rührt dies glatt. Läßt beides ein wenig dämpfen, dann schüttet man 1/2 Liter gute abgefettete Bratensauce dazu, rührt es gut, damit es keine Knöllchen giebt. Deckt es zu und läßt es 1/4 Stunde auf der Seite kochen. Vor dem Gebrauch schüttet man ein Trinkglas Madeira dazu.

35. Weinsauce zu Spätzle, Nudeln u. dergl.

Für eine große Sauciere läßt man in einer Kasserolle 1/4 Pfd. frische Butter vergehen, rührt dies glatt mit 20 Gramm Weißmehl. Schütte jetzt 1/4 Liter alten Weißwein nebst dem nötigen Salz dazu und lasse dies 1/2 Stunde kochen. Nach Belieben kann man auch eine Zwiebel mit einer Gewürznelke besteckt mitkochen lassen, oder ein wenig Citronengeschmack beifügen. Inzwischen verrührt man 4 Eigelb mit 6 Eßlöffel voll Wein oder süßem Milchrahm. Schüttet dieses in die Sauce, welche nun aber nicht mehr kochen darf. Ist die Sauce zu dick, so kann man noch etwas Wein nachschütten. Nach meiner Ansicht ist es sehr gut, jede Sauce vor dem Anrichten noch durch ein Haarsieb zu treiben.

36. Sultaninen-Sauce.

1/4 Pfd. Sultaninen werden sauber verlesen und gewaschen. Hernach giebt man sie mit einem Trinkglas Wasser, 1/4 Liter Weißwein, 100 Gramm Zucker und einem Stückchen Zimmt in eine Pfanne und läßt dies 1/2 Stunde kochen. Nun nimmt man einen Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl, rührt es glatt mit etwas Weißwein; rührt dies vor dem Anrichten in die kochende Sauce, welche nun zu Tisch gegeben wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

IV. Fische.

1. Forellen blau zu sieden.

Hierbei ist das Gleiche zu beobachten, ob man wenig oder viel zu sieden hat, und es dürfen die Forellen nicht lange vorher getötet werden. Man richtet den Sud in einer Pfanne auf folgende Art, wie man ihn auch zu andern Fischen gebrauchen kann. Es wird so viel Wasser in die Pfanne gethan, daß die Forellen damit bedeckt werden, thut weißen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, geschälte Zwiebeln, Petersiliewurzel, Lauch, ziemlich Salz und ziemlich Essig (jemehr Essig man dazu verwendet, desto blauer werden die Forellen) darein, läßt dies eine Viertelstunde kochen, dann wird der Sud geseiht, tötet inzwischen die Forellen, nimmt sie aus, gießt gleich etwas kalten Essig darüber und rüttelt sie in einer Schüssel, wobei sie schön blau werden. Hierauf thut man die Forellen in den kochenden Sud, welcher jedoch nicht zu sehr sprudeln darf, sonst zerfallen dieselben. Die Forellen sind bald gekocht, wenn die Augen weiß werden und sie sich im Sud krümmen, sind sie fertig. Kann man sie nicht gleich zu Tisch geben, so deckt man sie zu und stellt sie abseits, aber ja nicht mehr kochen lassen, auch dürfen sie nicht eher angerichtet werden, bis man sie servieren kann.

2. Forellen zu backen.

Hier werden meistens kleine Forellen ausgenommen und salzt sie, nachdem sie gewaschen sind, ein, deckt sie zu und stellt sie abseits, bis man Zeit hat, dieselben zu backen. Man kann die Forellen in Mehl umwenden oder Eiweiß zerklopfen und darin umwenden, dann in geriebenes Weißbrot und hierauf in kochendes Fett. Die Forellen sind jedoch vorher abzutrocknen, sonst spritzen sie, wenn sie ins Fett kommen. Die Forellen werden auch nicht rösch, wenn sie nicht gut abgetrocknet sind. Wenn die Forellen nun in heißem Fett gebacken sind, läßt man sie abtropfen und giebt sie gleich zu Tisch, sonst werden sie wieder weich. Wenn es der Köchin nicht zuviel Mühe macht, so kann man die Forellen krümmen, oder den Schwanz in den Mund stecken oder mit einer Nadel den Faden durch Mund und Schwanz ziehen. Dies muß natürlich vor dem Backen geschehen.

3. Salm zu sieden.

Nachdem der Salm geputzt und ausgenommen ist, stellt man ihn nebst allen Zuthaten, mit oder ohne Essig, wie man es liebt, in kaltem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wasser ans Feuer und zieht ihn, nachdem er schäumt, wieder zurück, damit das Wasser nicht sprudelt, da der Salm sehr dabei an Güte verlieren würde. Ein Stück Salm von 6 Pfd. muß immer ganze 2 Stunden auf dem Herd stehen und ziehen; hat man keinen Fischkessel, dann bindet man den Fisch in ein Tuch, damit man ihn leichter herausnehmen kann. Zu diesem Fisch ist eine Holländer-Sauce sehr gut, man kann auch eine Rotwein-Sauce oder eine grüne Kräutersauce dazu geben.

4. Salm mit Mayonnaise.

Von einem kalten gekochten Salm entfernt man Haut und Gräten legt ihn schön auf eine runde Platte, gießt eine dicke Mayonnaise darüber, daß es den Salm ganz bedeckt. Mit einem breiten Messer streicht man die Mayonnaise glatt, legt ringsum Herzchen von Kopfsalat, etliche harte Eierviertel, etwas zierliche Essiggurken und Kapern, alles hübsch arrangiert und die Platte ist fertig.

5. Salm mit Kräutersauce warm.

Der Salm wird warm gegeben, aber roh geschnitten, so groß wie Cervelatwürste, dann gekocht wie der andere Salm und warm stehen gelassen. Zur Kräutersauce nimmt man etwas Estragon, Pimpernell, Thymian, Kerbelkraut, Sauerampfer, Petersilie, Kapern, Essiggurken, eine Handvoll gekochte Morcheln; die gewaschenen Sachen werden nun fein verwiegt, 60 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle dämpfen, giebt Pfeffer und Salz dazu, streut 30 Gramm Mehl über die Sauce, rührt alles gut durcheinander, schüttet 1/4 bis 1/2 Liter Weißwein und etwas Fleischbrühe dazu, deckt es, legt den Salm schön auf eine runde Platte und richtet die Kräutersauce darüber an.

6. Hecht blau zu sieden.

Der Hecht wird geschuppt, soweit der Bauch geht aufgeschnitten und ausgenommen, wobei zu achten ist, daß die Galle nicht zerdrückt wird, hierauf wird der Hecht gewaschen, eingesalzen und in eine Schüssel gelegt. Zu einem sechspfündigen Hecht macht man 1/2 Liter Essig kochend, schüttet ihn über den Hecht und deckt ihn fest zu, daß kein Dampf herausgeht, rüttelt hin und wieder an der Schüssel, macht den Fischsud wie zu blauen Forellen, der Hecht muß aber länger, bis zu einer Stunde langsam kochen. Zu diesem Fisch ist eine Kapernsauce (siehe S. 25) gut.

7. Gespickter Hecht.

Einem Hecht von 5 bis 6 Pfd. schneidet man oben am Kopf die Haut ringsum auf, zieht dieselbe gegen den Schwanz auf beiden Seiten

herunter, schneidet dann 1/4 Pfd. schönen Spickspeck in dünne Stücke wie ein Strohhalm und 4 Centimeter lang, spickt damit den Hecht auf beiden Seiten, salzt ihn inwendig ein, legt ihn 2 bis 3 Stunden auf den Rücken und deckt ihn zu. Inzwischen schneidet man von 1/4 Liter Champignons die Stiele herunter, legt die Köpfe besonders, dann wird etwas Petersilie mit den Stielen fein verwiegt, wenn man es liebt, so kann man noch etwas mageren geräucherten Schinken damit verwiegen. Lege nun auf den Boden einer emaillierten Bratpfanne etwas frische Butter, den Hecht darauf und oben auf den Hecht thut man nochmals Butter und 1/8 Liter guten Weißwein. Stellt den Fisch nun in den Bratofen und begieße ihn öfters, nach 1/2 Stunde bis 40 Minuten ist er gut. In der Zwischenzeit läßt man 30 Gramm frische Butter in einer Kasserolle mit 20 Gramm Weißmehl dämpfen, rührt die verwiegten Champignons, die Brühe vom Hecht und die Champignonsköpfe dazu, läßt die Sauce noch ein Wall aufkochen, legt den Hecht auf eine Platte, giebt ihm einen Citronenschnitz und Petersilie in den Mund, schüttet etwas Sauce über den Hecht und die andere Sauce in die Saucenschüssel und giebt den Fisch hübsch garniert heiß zu Tisch.

8. Angeschlagener Hecht.

Einen Hecht von 6 bis 7 Pfd. schuppt man ab, zieht ihm die Haut herunter, macht das Fleisch von den Gräten los, stoßt es ganz fein mit etwas Champignons, rührt 1/4 Pfd. frische Butter mit 5 bis 6 Eiweiß glatt, drückt eine abgeriebene, in Wasser aufgeweichte Semmel gut aus, schafft dies alles 1/2 Stunde gut durcheinander nebst etwas verwiegter Petersilie, legt den Hechtkopf in eine Bratpfanne und formt den Fisch fest zusammen hinten daran. Wenn man eine Silberplatte hat, die groß genug ist, so kann man den Hecht darin braten oder in einem Kochporzellan, denn es ist besser, wenn man diesen Fisch auf der Kochplatte servieren kann. Ist der Fisch ganz aufgesetzt, so streut man geriebene, recht weiße Semmel darüber, streiche etwas Butter darauf und schiebe ihn in den Bratofen. Wenn der Hecht recht dämpft, gieße man einige Eßlöffel Weißwein daran, rüttelt ihn, damit er nicht ansitzt. Aus einer Küchenpfanne müssen ihn 2 Personen nehmen, damit er ganz bleibt. Wenn der Hecht nun auf einer anderen Platte ist, so schütte alle Sauce darüber, ist es noch zu wenig, so gieße noch etwas Fleischbrühe nach und serviere ihn heiß.

9. Gebackener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt ist, so schneide ca. 70 Gramm schwere Stückchen in eine Schüssel, streue Salz darüber, decke sie zu und lasse ihn ca. 1 Stunde lang stehen. Trockne hierauf die Stücke gut ab, verklopfe einige Eiweiß, kehre sie darin um, thue so viel klares Fett

in eine eiserne Pfanne, daß die Fischstücke darin schwimmen können, das Fett muß jedoch sehr heiß sein, sonst werden die Fische weich und rösch ist der Fisch besser. Wenn der Fisch fertig ist, legt man ihn in ein Sieb zum Abtropfen und giebt ihn heiß zu Tisch.

10. Hecht als Ragout.

Ein großer Hecht wird blau gesotten, läßt ihn im Sud erkalten, zerlegt ihn und nimmt alle Gräten heraus, doch müssen es noch ziemlich große Stücke sein. Zu einer Portion von 6 Pfd. läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, dämpft 60 Gramm weißes Mehl darin, jedoch nicht gelb, schüttet einen 1/2 Liter guten weißen Wein, nebst 1/2 Liter doppelte Fleischbrühe daran und läßt dies zugedeckt kochen. Schüttet hierauf das Wasser weg, thut von 1/2 Liter Champignons die Köpfe in die Sauce, die Stiele fein verwiegt dazu, rührt es gut durcheinander und läßt es aufkochen. Man legt nun den Fisch auf die Platte, welche man zu Tisch bringt, stellt diese aufs kochende Wasser, hernach rührt man Salz, Pfeffer, dann 3 bis 4 Eigelb und 1/8 Liter süßen Rahm ebenfalls langsam in das Ragout, richtet alles über den Fisch an und garniert es mit spanischem Brot, sogenannte Halbmond, so daß er ganz bedeckt ist.

11. Karpfen blau zu kochen.

Wenn die Karpfen geschuppt und ausgenommen sind, schüttet man etwas kalten guten Essig darüber, giebt sie in den Fischsud wie bei den Forellen S. 31 angegeben und giebt sie mit Rotweinsauce* oder Essigsauce zu Tisch.

12. Karpfen zu backen.

Gewöhnlich nimmt man große Karpfen, da dies die besten sind. Ein ganzes Pfund Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, in 4 bis 5 Teile geschnitten, eingesalzen und zugedeckt stehen gelassen. Wenn es pressiert, kann man sie gleich backen; doch ist es besser, wenn sie eine Zeit im Salz liegen bleiben. Man trocknet nun den Fisch gut ab, verklopft 2 Eiweiß zu Schnee, rührt einen Kaffeelöffel voll weißes Mehl darunter, kehrt die Karpfenstücke darin um und legt sie in recht heißes und klares (d. h. noch nicht gebrauchtes) Fett, worin sie schwimmen können. Wenn alle gebacken sind, läßt man sie in einem Sieb abtropfen und giebt sie heiß zu Tisch, denn halb kalt sind sie nicht gut.

---

* Siehe S. 26.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

13. Andere Art Karpfen zu backen.

Dieselben werden zubereitet wie vorhergehende Art. Wenn die Karpfen gesalzen sind, werden sie in verklopftem Ei und geriebenem Brot umgekehrt, so schnell wie möglich gebacken und zu Salat zu Tisch gegeben.

14. Karpfen in einer braunen Sauce.

Dieselben werden sauber geputzt, ausgenommen und die ganzen Fische ein wenig eingesalzen. Röste nun in einer Kasserolle in ausgekochter Butter einen Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb, schütte etwas Fleischbrühe und Wein dazu, rühre es glatt nebst Pfeffer und Salz und lasse die Sauce zugedeckt kochen. Will man die Sauce glänzend haben, so röste, wenn das Mehl hellgelb ist, dasselbe mit einem halben Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dunkelgelb, schüttet dabei kalte Fleischbrühe daran, damit es keine Knollen giebt. Wenn die Sauce 1/2 Stunde gekocht hat, legt man die Karpfen auf eine lange Platte, auf der man sie servieren will, schüttet die Sauce durch ein Sieb darüber, stellt die Fischplatte entweder in einen Ofen oder auf einen Topf mit kochendem Wasser, eine sogenannte Gänsebratkasserolle ist gut dazu, wobei sie zugedeckt werden müssen, in dem Ofen sind die Fische zweimal zu begießen. Wenn die Fische nun fertig sind, serviert man sie zu Mehlspeisen oder auch zu Kartoffeln.

15. Felchen zu dämpfen.

Die Felchen werden geputzt und ausgenommen, eine lange Fischbratpfanne mit Butter belegt, die Felchen gut gesalzen auf den Bauch in die Bratpfanne gelegt, etwas Butter und Mehl dazu vermengt und die Felchen herumgelegt, thut oben auf die Felchen einige Eßlöffel voll Weißwein und frische Butter. Dieselben werden nun in den Ofen geschoben, nach 6 bis 7 Minuten begossen, und wenn der Ofen recht heiß ist, dann sind sie gleich fertig; wenn man es liebt, so kann man statt Wein auch sauren Rahm dazu nehmen. Die Felchen sind behutsam anzurichten, damit sie nicht zerbrechen.

16. Aal blau zu kochen.

Wenn der Aal getötet ist, schlägt man ihm einen Nagel durch den Kopf und befestigt ihn irgendwo, schneidet die Haut rings um den Kopf durch und zieht dieselbe gegen den Schwanz herunter; man kann den Aal ganz oder in Stücke geschnitten in den Sud (wie S. 31 angegeben) thun. Wenn der Sud gut gekocht ist, legt man den Aal hinein und läßt ihn 1/4 bis 1/2 Stunde gut ziehen, garniert darauf den Fisch auf einer Platte mit Petersilie, Salbeiblättern und einer Citrone.

Bei 4 Pfd. Aalen giebt man auch 4 bis 6 Salbeiblätter in den Sud.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. Aal zu backen.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in 4 bis 5 Centimeter große Stücke, salzt sie ein und läßt sie liegen, bis man sie backen will. Bäckt man den Aal in Salbeiblättern, so bindet man um jedes Stück 2 Salbeiblätter mit Faden fest, läßt Schweinefett in einer Pfanne heiß werden und legt ein Stück Aal nach dem andern hinein. Wenn sie rösch gebacken sind, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, nimmt den Faden davon — die Salbeiblätter müssen darin bleiben — und giebt sie zu Tisch.

18. Aal in Gelee.

Diese Art Aal wird bloß im starken Fischsud gekocht; vom rohen Fisch werden gleiche Stückchen geschnitten, 4 oder 5 Centimeter lang, dann erst gekocht und im Sud erkalten lassen; währenddem der Fisch in Ruhe steht, so koche eine gute Gallert (wie bei den Gallerten beschrieben ist), die Portion Gallert darf nicht so groß sein, denn wenn man es klären will, so nimmt man den Aal aus dem Sud und das Klare von dem Sud kommt auch unter die Fleischgallert. Der Aal wird geschabt, also Haut und Gräten muß alles weg, dann behutsam auf eine große Platte gelegt bis die Gallert klar ist. Man nimmt eine Sturzform, schüttet etwas Gallert hinein, läßt es stocken, dann nach Belieben etwas Krebsschwänze und Champignons hineingarniert, dann von dem gerichteten Aal, dann wieder am Rand herum Krebsschwänze und Champignons, und so fahre fort bis die Form voll ist, dann stelle es ins Kalte, damit es fest wird. Man kann dieses einige Tage vorher machen und ins Kalte stellen. Wenn man es stürzen will, so taucht man die Form ins heiße Wasser, aber nur einen Augenblick, stürzt sie um und stellt sie gleich wieder ins Kühle, je kälter, desto besser ist es.

19. Maifisch zu dämpfen.

Diese Fische giebt es nur im Mai, sie werden auf die gleiche Weise wie die Felchen zubereitet.

20. Barben blau zu kochen.

Dieselben werden wie Hechte gekocht. Man giebt sie meistens mit zerlassener Butter und Kartoffeln zu Tisch.

21. Krebse zu sieden.

Wenn man die Krebse recht schön rot haben will, so thut man zu Wasser in einer Kupferkasserolle ziemlich viel Salz, etwas Essig und Kümmel und wenn das Wasser tüchtig sprudelt, so wirft man die

Krebse, nachdem man sie geputzt und die Seele herausgezogen hat, hinein und läßt sie kochen, bis sie recht rot sind. Bevor man den Krebs ins siedende Wasser wirft, muß demselben die Seele herausgezogen werden; der Krebs hat nämlich hinten am Schwanz fünf kleine Blättchen; die Seele herausziehen heißt nun: man packt den Krebs in der Mitte und zieht das mittlere Blättchen ganz langsam heraus; das ist der Darm vom Krebs, denn wenn man diesen nicht herauszieht, so ist der Krebs bitter.

22. Turbot oder Steinbutte zu kochen.

Wenn man den Turbot gut kochen will, so muß man einen Turbotkessel mit Rost dazu nehmen. Der Kessel ist ziemlich viereckig wie der Fisch. Wenn der Turbot ausgenommen, sauber gewaschen und geputzt ist, trocknet man ihn mit einem Tuch sauber ab und reibt ihn mit Citronensaft ein. Zum Sud macht man starkes Salzwasser, thut ziemlich viel weißen Pfeffer und wenn das Wasser lauwarm ist, den Fisch hinein, legt noch etwas geschnittene Citrone (d. h. wenn man den Geschmack gern hat) hinein, anderes Gewürz ist überflüssig. Hierzu ist eine holländische Sauce am besten. (Siehe Seite 25 und 28.)

23. Reefisch zu kochen.

Der Reefisch ist in Façon wie der Turbot, doch nicht so fein und deswegen billiger, wird jedoch auf die gleiche Weise zubereitet. Wenn der Fisch ausgenommen und geputzt ist, legt man ihn in lauwarmes Salzwasser, läßt ihn eine Stunde darin ziehen, nimmt ihn schön heraus und richtet ihn zierlich an. Dieser Fisch kommt immer ganz auf den Tisch.

24. Turbot zu garnieren.

Wenn der Turbot 1 Stunde im Sud gelegen und geschäumt hat, nimmt man ihn behutsam aus dem Kessel, worin ein Seiher sein muß, legt ihn auf eine große Platte, die braune Seite oben auf, schneidet Citronen in Rädchen, je nachdem der Fisch groß oder klein ist, legt schöne Petersilie und etwas Gemüserosen dazu und trägt es warm zu Tisch.

25. Solen (Seezungen) zu backen.

Dieselben werden gewaschen, gehäutet, ausgenommen, die Flossen weggeschnitten und in beliebige Stücke geschnitten. Die kleinen Solen kann man ganz backen. Hierauf werden sie gesalzen und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Tunkt dann die Fische in einige verklopfte Eier, dann in geriebenem Brot- oder Paniermehl und bäckt ein Stück nach dem andern in heißem Fett recht rösch, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und serviert sie warm. Eine Kräutersauce ist gut dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

26. Sôles au gratin.

Die Solen werden gewaschen, der Schwanz abgeschnitten, die Haut von hinten nach vorn abgezogen, ausgenommen, die Flossen abgeschnitten und in einem passenden Geschirr gedämpft (man hat dazu Kochporzellan, emailliertes Kochgeschirr oder lange Silberplatten), legt zuvor etwas Butter darein und die Solen so gut wie möglich nebeneinander, legt etwas Butter und Salz oben darauf. Zu 1 Pfd. Solen verwiegt man 1 Schalotte, etwas Petersilie, mageren Speck, 4 bis 6 Champignons, ein klein wenig Mehl, etwas geriebenes Brot und 6 Eßlöffel voll Weißwein gut durcheinander, dann in der Platte die Zuthaten rings um die Fische gelegt, in Ofen geschoben, begossen und auf der Platte serviert.

27. Sôles à la Normande.

Die Solen werden gerichtet mit Wein und Butter in eine lange Bratpfanne gelegt, darin halbweich gedämpft, die 4 Filet gut heruntergemacht, daß keine zerbricht, und so nebeneinander auf eine Platte gelegt. Zu 4 Pfd. Solen wird von 40 Krebsen Krebsbutter gemacht, die Schwänze werden geschält und zur Sauce gegeben. Hierauf schneidet man die Filet-Solen in gleichgroße Stücke, legt sie quer auf die Platte, auf der man sie servieren will, deckt sie fest zu und stellt sie aufs kochende Wasser. Man rührt nun inzwischen 90 Gramm Krebsbutter und 45 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle glatt, gießt 1/2 Liter doppelte weiße Fleischbrühe, die übrige Brühe von den gedämpften Solen und die Krebsschwänze dazu. Wenn die Sauce nun 5 Minuten gekocht, schüttet man sie über die Filet-Solen, garniert die Platte mit spanischem Brot und serviert es gleich, denn wenn die Sauce steht, scheidet sich die Krebsbutter davon ab.

28. Lachs zu kochen.

Den Lachs hat man nur im Winter; er ist sehr mager und hat wenig Geschmack. Derselbe wird meistens in Fischsud gekocht und warm zu Kapern-Sauce (siehe S. 25) oder Mayonnaise gegeben. Auch kann man ihn zu Muschelgericht oder mit Essig und Oel geben.

29. Zander zu kochen.

Der Zander wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, in einen guten, warmen Fischsud gelegt, den man so macht: Das Grüne und Gewürz, wie Lauch, Petersilienwurzel, geschälte Zwiebeln, Nelken, weißer Pfeffer und Lorbeerblätter werden in den Sud gethan, 1/2 Stunde mit ziemlich Wasser gekocht, schüttet etwas Essig dazu, thut den Zander dann in den abgekühlten Sud, derselbe darf darin nicht sprudeln,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

sondern nur langsam ziehen; richtet ihn auf einer langen Platte an und garniert die Platte mit Petersilie.

30. Gespickter Zander.

Nachdem der Zander gewaschen, die Haut heruntergezogen, ausgenommen und auf den Bauch gestellt ist, spickt man ihn ringsum mit Speck, salzt ihn gut ein und legt ihn zu Butter in eine lange emaillierte Bratpfanne, legt dann noch einige Stückchen Butter oben auf und schiebt die Pfanne gleich in den Ofen. Von 5 zu 5 Minuten wird der Fisch mit Weißwein begossen, wenn er gut ist, so reißt er, zieht ihn dann aus dem Ofen und giebt ihn in seiner eigenen Brühe oder in einer Champignonssauce zu Tische. Zu Champignonssauce für 5 Pfd. Zander nimmt man 1/2 Liter Champignons, schneide die Stiele weg und behalte die Köpfe zurück, verwiege die Stile fein nebst ziemlich Petersilie, dann nehme 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, gebe 30 Gramm Weißmehl darein, rühre es glatt, dann die Brühe vom Zander auch darunter, noch etwas Wein oder Fleischbrühe, gut rühren, dann die Champignonsköpfe nebst Pfeffer und Salz. Man muß die Sauce noch einigemal aufkochen lassen, dann ist sie gut; man kann dann die Sauce über den Fisch schütten oder dazu servieren.

31. Feines Zander-Ragout.

Für 15 Personen nimmt man 5 Pfd. ganz frischen Flußzander. Putzt ihn gut und kocht denselben im Sud nur halb weich. Dann stellt man den Fischkessel abseits, bis der Fisch ganz abgekühlt ist. Nun löst man Stücke herunter, so groß wie ein halbes Hühnerei. Legt diese Stücke auf zwei runde Platten, auf welchen man servieren kann. Stellt die Platten auf einen passenden Topf, worunter das Wasser 1 Stunde kochen muß. Gießt oben über die Fische auf jede Platte 6 Eßlöffel guten alten Weißwein und deckt es fest zu. Inzwischen läßt man 1/2 Pfd. gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt sie glatt mit 25 Gramm feinem Mehl. Schütte jetzt 1/2 Liter sehr gute weiße Fleischbrühe und 1/2 Liter guten Weißwein dazu und lasse es langsam auf der Seite fortkochen. Nach 1/2 Stunde giebt man 1/4 Liter schöne Champignons dazu und läßt diese 1/4 Stunde mitkochen. Eine Portion Coteveau-Klößchen kommt auch dazu. Hernach verklopft man 4 Eigelb mit 1/8 Liter Milch, rührt dies dazu. Nun darf man die Sauce nicht mehr kochen lassen. Schütte sie über die heißen Fische und garniere dieselben mit Krebsschwänzen und Halbmond und gebe alles als erstes Service heiß zu Tisch.

32. Kabeljau im Sud zu kochen.

Dieser Fisch wird wie der Zander im Sud gekocht, zu einer holländischen Sauce gegeben und mit Petersilie garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

33. Kabeljau zu dämpfen.

Nachdem dem Kabeljau die Haut heruntergezogen und mit Speck gespickt ist, wird etwas frische Butter in eine lange Bratpfanne und der Kabeljau dazu gelegt. Salzt hierauf den Fisch, streicht etwas Butter und gießt etwas Rotwein oben daran, schiebt die Pfanne in den Ofen, begießt den Fisch fleißig und läßt ihn langsam dämpfen. Macht nun eine Sauce und läßt zu 6 Pfd. Kabeljau 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm feines Mehl darin glatt, gießt ein 1/8 Liter Rotwein nebst etwas guter Jus und der Sauce vom Fisch dazu, legt den Kabeljau auf eine lange Platte und richtet die Sauce darüber an.

34. Laberdan zu kochen.

Diesen Fisch kauft man meistens gesalzen, legt ihn deshalb 24 Stunden in kaltes Wasser, daß das Salz so ziemlich herauskommt. Wenn dies geschehen, so setzt man den Fisch in kaltem Wasser aufs Feuer und läßt ihn langsam zum Kochen kommen; wenn er fertig ist, hebt man ihn mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und schmälzt ihn mit Zwiebeln und Butter ab. Auch kann man den Fisch in einer Kapernsauce (siehe S. 25) oder in einer braunen Sauce geben.

35. Stockfische zu wässern.

Den dürren Stockfisch legt man in kaltes Wasser, gießt täglich frisches Wasser daran, klopft ihn nach einigen Tagen mit einem hölzernen Klopfer tüchtig, macht darauf eine Lauge von Buchen-Asche und kaltem Wasser, legt den Stockfisch 24 Stunden darein, schüttet die Lauge weg und legt den Stockfisch wieder einige Tage in kaltes Wasser, bis er weich ist. Täglich muß 2 bis 3 Mal frisches Wasser daran gegossen werden.

36. Stockfisch zu kochen.

Wenn der Stockfisch gut gewässert ist, setzt man ihn aufs Feuer in einen Topf mit kaltem Wasser, läßt ihn darin schäumen, salzt ihn so viel als nötig ein, läßt ihn noch einen kleinen Wall aufkochen, und nimmt ihn mit einem Schaumlöffel heraus, entfernt dann Haut und Gräten davon, legt ihn auf eine Platte und schmälzt ihn mit Butter und Zwiebeln.

Man kann den Stockfisch auch in einer Kapernsauce geben, oder man kann ihn, wenn er gesotten ist, in Butter braten.

37. Schnecken zu kochen, auch zu Salat.

50 Schnecken, eine Handvoll Salz und eine Handvoll fein gesiebte Buchenasche ohne Kohlen thut man in einen Topf zusammen, schüttet

Wasser daran, daß es oben darüber geht, läßt sie dann so lang wie ein hartes Ei kochen, vielmehr bis sich die Deckel oben loslösen. Hierauf zieht man mit einer Gabel die Schnecken aus dem Häuschen, entfernt das Schwarze hinten und das Harte vorn am Kopf sauber davon, reibt das Uebrige mit Salz gut ein, wascht sie dann in warmem Wasser bis der Schleim weg ist. Die gereinigten Schnecken werden dann in ein irdenes Kasseroll gelegt, ein halb Maß Fleischbrühe und ein Glas Weißwein daran geschüttet, giebt noch eine ganze Zwiebel mit 2 Nelken besteckt dazu, streut darauf ein wenig Mehl darüber und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Richte sie dann an und gieb wenn nötig noch etwas Salz dazu.

38. Rollierte Seezungen.

Wenn man dieselben ausgenommen, die Haut heruntergezogen und die Flossen weggeschnitten hat, so legt man sie mit etwas Butter in eine lange, weiße Bratpfanne, legt oben darauf noch etwas frische Butter und Salz. Zu 3 Pfd. Seezungen nimmt man 1/4 Liter Weißwein und schiebt dann die Fische in den heißen Bratofen, dieselben dürfen jedoch nicht ganz weich dämpfen, sondern nur so viel, daß man die Fülle ganz wegnehmen kann und rollt sie gleich. Hierauf thut man 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, rührt 30 Gramm Weißmehl darin glatt, rührt die Brühe von den gedämpften Fischen dazu, daß es keine Knollen giebt, lasse es dann mit 1/4 Liter Champignons ohne Wasser 5 Minuten kochen, thut die Fische in ein anderes Kasseroll, schüttet etwas von der Sauce darüber. Die rollierten Seezungen werden nun auf eine runde Platte gelegt, die Sauce darüber geschüttet. Sollte letztere noch zu dick sein, so gießt man etwas Fleischbrühe nach.

39. Forellen in Gelee.

Die Forellen werden lebend aufgeschnitten und ausgenommen, im starken Sud blau gemacht und läßt sie darin erkalten, damit sie recht schön blau werden. Hierauf giebt man in eine Blechform 2 Finger hoch Gelee, stellt es in kaltes Wasser und wenn es steif, legt man Krebsschwänze und Champignons zierlich auf die Form, hierauf die Forellen und das Gelee, jedoch muß man das Gelee jeweils stocken lassen, fahre nun so fort bis alles in der Form ist, stelle die Form dann an einen kalten Ort, damit das Gelee recht steif wird. Nachdem es auf eine Platte gestürzt ist, giebt man es hübsch mit Citronen und Petersilie garniert zu Tisch.

40. Kaviar à la Mosquit.

In eine schöne zackige Form legt oder gießt man ganz zierlich etwas Gallert, stellt schöne, große, geputzte Sardinen oder Sardellen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

nachdem man sie in Gelee getaucht hat, aufrecht in die Zacken, daß die Schwänze oben herauskommen, gieße nun wieder Gallert, etwas Kaviar, dann Gelee, dasselbe muß immer gut gestockt sein, bevor man wieder zugießt. Das Gelee muß jedoch jedesmal gut kalt und flüssig sein, denn wenn warm darauf gegossen, wird es trübe. Man stellt hierauf die Platte an einen kalten Ort, stürzt es unmittelbar vor dem Gebrauch auf eine runde Platte und verziert es hübsch mit Petersilie.

41. Hechtpudding.

Von 2 Pfd. Hecht schneidet man den Kopf, zieht die Haut herunter, macht die Gräten heraus, läßt den Hecht mit 1/2 Liter Weißwein, Pfeffer, Salz und ein wenig Knoblauch in einer Kasserolle 1 Stunde kochen, rührt etwas Mehl und 1/4 Liter Fleischbrühe dazu, treibt es durch ein Haarsieb, stoßt darauf das Hechtfleisch in einem Mörser ganz fein, weicht das Weiße von 2 Milchwecken in Milch ein, rührt 1/4 Pfd. frische Butter schaumig, 5 bis 6 Eigelb dazu. Hierauf wird auch der Schnee von dem Eiweiß gut darunter gerührt, eine große Puddingform mit Butter gestrichen, das Ganze eingefüllt, läßt es anderthalb Stunden gut kochen und serviert es dann mit Krebssauce (siehe S. 28) recht warm.

42. Hechtpudding, andere Art.

Zu einem Pudding für 8 bis 10 Personen werden 2 Pfd. Hecht gewaschen, Haut und Kopf heruntergezogen, indessen rührt man in einer Kasserolle 60 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl und 1/4 Liter Weißwein glatt, schüttet es über den Hecht nebst dem nötigen Salz und Pfeffer und läßt es so eine Stunde dämpfen. Hierauf weicht man das Weiße von einem 3-Pfennig-Wecken in Milch ein, giebt es zu dem Fisch und passiert es durch ein Haarsieb, nun rührt man in einer anderen Kasserolle 30 Gramm frische Butter schaumig, giebt 4 große oder 5 kleine Eier, eines nach dem andern dazu, den durchgetriebenen Hecht und das Brot dazu. Eine Puddingform wird nun dick mit frischer Butter gestrichen, die Masse eingefüllt, die Form geschlossen und in kochendem Wasser eine Stunde gekocht. Etwas Muskatnuß oder Knoblauch kann man noch dazu thun, sollte der Wein beim Kochen eindämpfen, dann gießt man Fleischbrühe nach und läßt es wieder einkochen.

Zur Sauce werden 20 Krebse gekocht, die Schwänze geschält und das andere zu Krebsbutter gestoßen. Die Krebsbutter rührt man nun in einer Kasserolle mit 15 Gramm Mehl glatt, schüttet 1/8 Liter gute Fleischbrühe, 1/8 Liter guten Weißwein und legt die Krebsschwänze, wenn sie heiß sind, dazu, stürzt den Pudding auf eine runde Platte und gießt die Krebssauce um den Pudding herum.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man kann diesen Pudding auch von anderen Fischen machen, und wenn man von einem größeren Essen Fischreste hat, giebt es mit obigem Pudding eine gute Speise.

43. Langusten und Hummer zu kochen.

Diese Art Meerkrebse wird einer wie der andere gekocht. Einen großen Kupferkessel füllt man halb mit Wasser, giebt Salz ~~und Essig~~ dazu; wenn das Wasser tüchtig sprudelt, wirft man die lebenden Hummern hinein, rührt sie unter fortwährendem Sprudeln des Wassers gut um, bis sie ganz dunkelrot sind, stellt sie dann vom Feuer, gießt kaltes Wasser dazu und läßt sie stehen bis sie kalt sind, man kann sie nun verwenden wie man will.

44. Langusten in Gelee.

Von einer schon vorrätigen guten Fleischgallert thut man etwa 2 Finger dick in die dazu bestimmte Form, läßt es stocken, schneidet die Langusten in fingerdicke Stückchen, macht etwas Garnierung von harten Eiern und Krebsschwänzen, legt die Langusten und die Garnierung hübsch auf das Gelee, so fährt man abwechselnd fort bis die Form voll ist, jedoch muß das Gelee in der Form jedesmal fest sein, bevor man flüssiges hinzugießt. Man stellt die Form hierauf in kaltes Wasser, nach 6 bis 8 Stunden kann man sie auf eine Platte stürzen und giebt es hübsch mit Petersilie garniert zu Tisch.

45. Langusten oder Hummer mit Mayonnaise.

Wenn die Seekrebse gekocht sind, schneidet man sie in fingerdicke Stückchen, streut etwas Salz, Pfeffer, nebst einigen Löffeln voll Essig darüber, richtet es hübsch auf eine runde Platte an, gießt oben darauf eine gute Mayonnaise, garniert die Platte mit Salatherzchen, harten Eiern, Essiggurken, Kapern, Sardellen u. dergl. und giebt es gleich zu Tisch.

46. Hummer in Büchsen.

Diese werden, nachdem man sie aus den Büchsen genommen, mit frischem Wasser abgeschwenkt, und ebenso zubereitet wie die frischen Hummern.

47. Langusten oder Hummer ganz servieren.

Nachdem die Krebse gekocht und erkaltet sind, löst man die Schalen behutsam herunter, damit sie ganz bleiben, schneidet darauf das Fleisch und legt es zusammen, daß es wieder das Ganze bildet, legt sie auf eine lange Platte, die Schalen darüber, garniert die Platte mit Citronen und Petersilie und giebt sie mit Mayonnaise-Sauce zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

48. Langusten oder Hummer in einer weißen Sauce.

2 Pfd. Langusten werden gekocht und in fingerdicke Stücke geschnitten, läßt 1/4 Pfd. gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Weißmehl darin glatt, gießt 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 1/2 Liter guten alten Weißwein nebst Salz und Pfeffer dazu, rührt alles gut durcheinander, läßt es hierauf mit etwas Citronensaft, 3 bis 4 Nelken und einem Lorbeerblatt zugedeckt 1/2 Stunde kochen. Nun legt man die Meerkrebse in eine andere Kasserolle, gießt die Sauce durch ein Sieb darüber, rührt noch 1/8 Liter süßen Rahm dazu, richtet es hübsch an, garniert die Platte mit Halbmond und giebt es zu Tisch.

49. Langusten oder Hummer in weißem Ragout.

Man kann die Hummern auf diese Art weißen Hühner- oder Kalbskopfragout beimischen. Wenn man ein Hühnerragout machen will, so ist es sehr gut und fein, wenn man etwas frische Hummer dazu hat, wenn das Ragout ganz fertig ist und mit Eigelb abgezogen, so werden heiße Stückchen Hummer schön auf jedes Stück Geflügel gelegt und so beides miteinander angerichtet, die Platte mit Krebsschwänzen und spanischem Brot garniert.

50. Gallert, die man zu jedem Fleisch verwenden kann.

Zu 3 Liter Gallert werden 3 Schweinsfüße, 3 Kalbsfüße und 1 Pfd. Ochsenschwanz gut verhackt, dann 1/2 Pfd. Ochsenleber fein geschnitten, 2 Pfd. Ochsenknie und ein altes Huhn gut gewaschen mit 4 Liter Wasser, Salz und etwas Pfeffer ans Feuer gestellt und vor dem Kochen gut verschäumt. Lasse das Ganze dann mit 1/8 Liter starkem Weinessig 2 Stunden langsam kochen, thue vorher etwas weißen Lauch, eine geschnittene gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, eine halbgeschälte große ganze Zwiebel und etwas Petersilienwurzel, alles gut gewaschen, dazu, gieße dann 1 Liter sauren 2 Jahre alten Wein dazu und lasse es so im ganzen 5 bis 6 Stunden langsam kochen, nimm dann das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus auf ein Sieb und seihe die Gallert durch ein Haarsieb in eine Schüssel zum Erkalten. Inzwischen macht man das Fleisch von den Knochen los, legt es in eine Schüssel, thut etwas Gallert, Salz und Pfeffer dazu, stellt es an einen kühlen Ort und es kann nach 11 bis 12 Stunden gegessen werden.

Wenn die Gallert gekocht ist, macht man das Fett oben ganz sauber weg, schüttet sie in einen ziemlich großen Topf, verklopft in einer Schüssel 6 bis 8 Eiweiß samt den sauberen Schalen, gießt einen halben Liter flüssige Gallert, den Saft von 2 Citronen und 1/4 Liter sehr guten Weißwein dazu, hernach die andere Gallert, rührt dies mit einem Kochlöffel, bis es anfängt zu kochen, läßt es 3 bis 4 Mal

aufkochen, stellt es dann vom Feuer weg, spannt ein viereckiges Tuch über 4 Stuhlbeine, schüttet die Hälfte Gallert in eine darunter gestellte Schüssel durch das Tuch. Solange die Gallert trübe durchläuft, schüttet man sie immer von neuem durch das Tuch, bis sie klar läuft, wird sie inzwischen kalt, dann wird sie jeweils am Feuer erwärmt. Zum Durchseihen wird stets ein grobes leinenes Tuch verwendet.

51. Schnecken zu füllen.

50 Schnecken thut man mit einer Handvoll Salz und 1/2 Liter Lauge von Buchenasche zusammen in einen Topf, schüttet Wasser dazu, bis sie ganz bedeckt sind, läßt sie so lange wie ein hartes Ei kochen, dann zieht man die Schnecken mit einer Gabel aus dem Häuschen, schneidet das Schwarze am Schwanz und das Harte vorn am Kopf weg, reibt das Uebrige mit Salz ein und wascht es mehreremal mit warmem Wasser, bis der Schleim weg ist. Hierauf legt man die geputzten Schnecken in eine irdene Kasserolle, gießt 1/2 Liter Fleischbrühe, ein Glas Weißwein, Salz, eine ganze Zwiebel mit Nelken und 4 bis 5 Stückchen Speckrinde dazu und läßt es 4 bis 5 Stunden kochen. Nun putzt man die Häuschen, kocht sie mit heißem Wasser, Salz und Essig eine 1/4 Stunde aus, reinigt sie gut, schwenkt sie mit kaltem Wasser ab und legt sie umgestürzt auf ein Sieb zum Austropfen. Hierauf verknetet man 1/4 Pfd. frische Butter, 30 Gramm geputzte Sardellen, einen Eßlöffel fein verwiegte Schalotten, etwas fein verhackte Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Salz gut durcheinander, verteilt dann zu 50 Schnecken 1/4 Pfd. Butter in 25 Häuschen, legt zu je einem Häuschen 2 Schnecken und streicht die Farce glatt darüber. 1/2 Stunde bevor man die Schnecken serviert, stellt man die gefüllten Häuschen in eine Kasserolle, gießt etwas Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein dazu und giebt sie zu Tisch. Zu bemerken ist noch, daß die Schnecken den Tag zuvor gekocht werden müssen.

52. Andere Art Schnecken.

Man putzt und kocht die Schnecken wie bei Nr. 51 beschrieben, giebt sie dann mit Fleischbrühe, 1 Glas voll Wein, etwas Petersilie und Salz in eine Kasserolle und läßt sie 2 Stunden lang fortkochen. Zur Sauce für 50 Schnecken legt man 1/4 Pfd. frische Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl, etwas feingeschnittene Schalotten und Petersilie in eine Kasserolle, rührt alles darin glatt, gießt Fleischbrühe daran und läßt es 1/2 Stunde kochen, nimmt die Schnecken aus ihrer Brühe, legt sie in die Sauce und läßt sie noch 1/4 Stunde kochen.

53. Gebratene Schnecken.

Zu 50 Schnecken nimmt man 1/2 Pfd. frische Butter, legt in jedes Häuschen ein haselnußgroßes Stück, schneidet von 90 Gramm

Sardellen die Köpfe weg, verwiegt sie mit etwas Petersilie und Zwiebeln, giebt einen Kaffeelöffel geriebenes Brot darunter, steckt dann die Schnecken in ihre Häuschen, legt noch etwas Butter obenauf und streicht die Farce glatt darüber, legt sie auf ein Blech und schiebt sie in einen Bratofen. Nach 10 bis 15 Minuten sind sie schön gebraten; sollte die Farce zu trocken sein, so kann man etwas Fleischbrühe dazu mischen.

54. Gefüllte Krebse.

Dies ist meistens eine Fastenspeise, man nimmt große Krebse, entfernt davon Schwänze und Scheren, dann werden die Krebsnasen aufgemacht, von den Füßen befreit, das Unreine alles sauber entfernt und gut ausgewaschen. Hierauf werden sie auf ein Sieb gelegt, getrocknet und in jede Krebsnase ein Schwanz gelegt; zu 40 Krebsnasen stoßt man das Fleisch von den Scheren ganz fein, weicht ein 3 Pfg.-Brot in Milch ein, drückt es fest aus, legt es zu dem fein gemachten Krebsscherenfleisch, macht von den übrigen Schalen etwas Krebsbutter, legt davon 60 Gramm zu dem eingeweichten Brot, verrührt es gut mit 4 Eidotter, nebst dem nötigen Salz und Petersilie, füllt die Krebsnasen damit, stellt sie dann mit dem Rücken auf ein Blech, schiebt sie in den warmen Ofen und nach 10 Minuten sind sie fertig. Begieße sie dann noch mit etwas Krebsbutter und garniere sie um ein weißes Ragout.

55. Frösche zu frikassieren.

Man putzt das schon abgezogene Hinterteil von den Fröschen recht sauber, knüpft sie und schneidet die Tatzen weg. Zu 50 Fröschen läßt man dann 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die Froschschenkel nebst Salz und etwas Petersilie dazu, deckt sie 10 Minuten zu, streut dann etwas Mehl darüber und rührt alles gut durcheinander. Wenn die Frösche nicht genug Brühe haben, so gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, wenn man es sauer liebt, so kann man ein Glas Weißwein daran schütten und noch ein wenig kochen lassen. Darauf rührt man noch 2 bis 3 Eigelb mit süßem Rahm dazu. Diese Art Frösche giebt man gewöhnlich zu Mehlspeisen.

56. Frösche zu dämpfen in eigener Sauce.

Zu 50 Fröschen läßt man 60 Gramm frische Butter in einer weißen Kasserolle vergehen, thut die geknüpften Frösche mit Salz und etwas fein verwiegter Petersilie dazu, deckt sie zu, läßt sie auf gelindem Feuer dämpfen, schüttelt sie in der Kasserolle auf und nach 20 bis 30 Minuten sind sie fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

57. Frösche zu backen.

Hierzu werden die Frösche nicht geknüpft, sondern so eingesalzen, 1/2 Stunde stehen gelassen und zugedeckt, dann in ein sauberes Tuch genommen und abgetrocknet. Für 50 Frösche thut man nun 1/4 Pfd. Weißmehl in eine Schüssel, schüttet 1/8 Liter Weißwein nebst 8 Eßlöffel voll gutes Oel dazu, rührt es gut durch, schlägt 3 bis 4 ganze Eier dazu, rührt den Teig glatt und giebt noch etwas Salz dazu, legt die abgetrockneten Frösche hinein und kehrt sie darin um. Inzwischen macht man Fett heiß, legt die Frösche mit dem Teig einen nach dem andern hinein, läßt sie schön rösch backen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie heiß zu Tisch.

58. Frösche abzuschmälzen.

Wenn man viel Frösche hat, kocht man sie 1/4 Stunde in Wasser mit etwas Lauch, Petersilie und Salz; wenn sie gekocht sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Platte, läßt frische Butter gelb werden und schmälzt die Frösche damit. Die Brühe, worin die Frösche gekocht sind, giebt eine kräftige Suppe.

59. Schellfisch im Sud zu kochen.

Dieser Fisch wird gut ausgewaschen. Dann ins lauwarme Salzwasser gelegt und darin läßt man ihn zum starken Schäumen kommen. Sprudeln darf der Fisch nicht, denn sonst zerfällt er. Nun nimmt man ihn behutsam heraus und legt ihn auf die Platte, welche zum Servieren bestimmt ist. Man kann nun den Schellfisch mit frischer Butter oder mit Zwiebeln schmälzen. Auch kann man eine Buttersauce dazu geben.

60. Gedämpfter Schellfisch.

Er ist wohlschmeckender als der erste. Man wascht den Fisch gut, zieht ihm die Haut herunter und salzt ihn inwendig so viel als nötig. Läßt ihn jetzt eine Stunde so liegen. Hernach bestreicht man denselben mit frischer Butter nach Bedarf, legt noch etwas frische Butter in die Kasserolle und läßt sie vergehen. Nun wird der Fisch dazugelegt und nach 5 Minuten umgewendet. Für 1 Pfd. Fisch rechnet man 6 Eßlöffel Weißwein, welcher nun darüber gegossen wird. Nun läßt man ihn zugedeckt weich dämpfen. Ist der Fisch fertig, so legt man ihn auf eine Platte, giebt ein wenig geriebenes Brot nebst fein gewiegter Petersilie dazu und läßt die kurze Sauce noch einmal aufkochen, schüttet sie dann kochend über den Fisch und serviert ihn recht heiß.

61. Gebackener Schellfisch.

Wenn der Fisch gewaschen und ihm die Haut heruntergezogen ist, so wird er in zwei Finger breite Stücke geschnitten und in eine

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Schüssel gelegt. Das nötige Salz darüber und so eine Stunde liegen lassen. Hernach werden sie zum Abtropfen auf ein Tuch oder ein Haarsieb gelegt. Zu 3 Pfd. Fisch verklopft man 2 ganze Eier, dreht die geschnittenen Fischstücke im Ei um und dann im geriebenen Weißbrot. Nun nimmt man klares Fett in die Pfanne. Wenn es heiß ist, legt man ein Stückchen nach dem andern hinein. Hören die Fische zu zischen auf, so werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Sind alle gebacken, so müssen sie auch gleich gegessen werden. Denn durch das Stehen werden sie weich und sind nicht mehr so rösch. So kann man jeden andern Fisch auch backen. Genau zu beobachten ist, daß das Fett stets sehr heiß ist, denn sonst werden die Fische nicht gut und verschlucken zu viel Fett. Jeder Fisch muß vorher gehäutet werden. Nur Forellen behalten bei jeder Zubereitung ihre Haut.

62. Schellfisch-Ragout.

Dieser Fisch wird im Sud nicht ganz weich gekocht und darin zum Erkalten stehen gelassen. Dann nimmt man ihn auf ein Brett und zieht ihm die Haut herunter. Entfernt nun den Kopf und zerteilt den Fisch in zwei Finger große Stückchen und legt diese auf eine Platte nebeneinander. Auf 2 Pfd. Fisch rechnet man 1/4 Pfd. Butter. Läßt diese in einer Kasserolle vergehen, rührt sie mit 25 Gramm schönem Mehle glatt, schütte nun 1/4 Liter gute Fleischbrühe nebst einem Trinkglas Weißwein dazu und lasse dies 1/4 Stunde langsam kochen. Nun legt man die schönen Fischstücke auf eine tiefe Platte, auf der man servieren will, stellt diese zugedeckt auf kochendes Wasser ungefähr 1/4 Stunde, damit der Fisch so zugedeckt durch und durch heiß wird. In die Sauce nimmt man noch einen Eßlöffel voll Kapern, nach Belieben kann man auch Champignons nehmen. Nach diesem verrührt man 1 bis 2 Eigelb mit 1 bis 2 Eßlöffel saurem Rahm, rührt dies in die Sauce. Schüttet sie kochend schnell über die Fische. Garniert sie mit Halbmond oder Krebsschwänzen. Zum Alltagsgebrauch kann man sie auch ungarniert geben.

63. Marinierte Heringe.

Man nimmt frische Milchner Heringe, welche geputzt sein müssen, legt 2 bis 3 Stück in eine lange tiefe Platte, und reibt die Heringe mit 1 Eßlöffel Salz ein; dann rührt man 6 Eßlöffel süße ungekochte Milch mit 3 Eßlöffel voll Essig, 5 bis 6 geschälten Schalotten, etwas Zwiebelrändchen, 8 bis 10 Nelken, 30 Pfefferkörnern, 3 Lorbeerblättern und 3 Löffel voll Olivenöl an; dies alles ist darüber zu gießen und 1 Tag stehen zu lassen. Im Notfall kann man gesalzene Heringe nehmen; diese müssen dann aber 3 bis 4 Stunden gewässert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

V. Pasteten.

1. Einen spanischen Teig zu machen.

Zu einem spanischen Butterteig, sogenannten Blätterteig, darf nur sehr gutes und feines Mehl verwendet werden. 1 Pfd. Mehl nimmt man auf ein Nudelbrett, teilt es in 3 gleiche Teile, in einen Teil vermengt man 1 Pfd. gute frische Butter, schafft es mit den Händen gut durcheinander und legt diesen Teig ins Kalte, nimmt darauf 1/4 Liter kaltes Wasser, etwas Salz, die beiden Teile Mehl und knetet es so lange, bis der Teig Blasen giebt, welle diesen Wasserteig gut aus, legt den Butterteig in die Mitte, schlägt den Wasserteig oben darüber zusammen, wie eine Serviette, welle den Teig wieder aus, legt ihn wieder wie eine Serviette zusammen und läßt ihn zugedeckt stehen. Wenn das Wetter warm ist, muß man diesen Teig ins Kalte stellen, wo er 15 bis 20 Minuten ruhen muß, sonst fehlt derselbe und wird nicht schön. Der Teig muß fünfmal gewellt werden; nach dem fünften Male kann man Pasteten oder kleine Pastetchen halbmondförmig u. s. w. daraus formen.

Dieser Teig ist der vorzüglichste, aber pünktlich muß alles gemacht werden. Wenn der Teig gewellt wird, streue immer Mehl auf das Nudelbrett, damit der Teig nicht anklebt, man darf auch nicht ganz über den Teig hinauswellen und mit dem Wellholz darf man nicht im Kreis herum wellen, sondern nur in einer Richtung, denn dies alles hindert den Teig am Aufgehen. Am Rand des Teiges müssen immer 3 Centimeter unberührt bleiben; ist der Teig fertig, stellt man ihn an einen kühlen Ort, wo man ihn mehrere Tage aufbewahren kann, dann bei Gebrauch wird er bloß noch einmal gewellt.

2. Große warme Pasteten von Blätterteig.

Die zuvor beschriebene Portion Blätterteig giebt 2 Pasteten also 1 Pfd. Teig zu einer Pastete, man wellt den fertigen Teig klein fingerdick aus, so groß man die Pasteten haben will, dann legt man ein rundes Blech oder eine Platte auf den Teig, tunkt ein spitziges Messer ins heiße Wasser, putzt es schnell ab und schneidet den Teig schön rund. Bei dem warmen Messer strupft der Teig nicht. Dies ist gut, er geht besser auf. Von dem runden Teig schneide dann einen drei Finger dicken Rand, lege ihn neben hin, nehme den andern Teig zusammen und welle ihn auch so groß, als man die Pasteten

machen will. Wenn dies geschehen, so bestreiche den ausgewellten Teig am Rand mit kaltem Wasser und lege den Rand oben darauf, drücke ihn etwas fest, mache ringsum um die Pasteten Zacken und schiebe sie dann in den heißen Ofen. Sollte der Ofen zu heiß sein, so lege ein Papier oben darauf und lasse die Pasteten gut ausbacken. Aus dem Rest Teig mache einen Deckel. Man kann Verschiedenes in die Pasteten füllen, z. B. Kalbskopf, Rehragout, Tauben, Hühner, junge Enten, Krammetsvögel, Haselhühner u. dergl.

3. Teig zu Timbalpasteten.

Zu einer ziemlich großen Timbalpastete nehme 1 Pfd. Weißmehl auf das Nudelbrett und gebe 3/4 Pfd. frische Butter dazu, nebst ein wenig Salz, reibe die Butter mit dem Mehl gut durcheinander, dann ein Wasserglas voll kaltes Wasser dazu und mache einen recht festen Teig. Dieser Teig darf sich nicht blättern, er muß aber gut geschafft werden und dann auf die Seite gelegt, bis man ihn braucht.

4. Teig zu einer kalten Pastete.

Zu einer großen kalten Pastete nimmt man 1 Pfd. gute frische Butter und 1 3/4 Pfd. schönes Weißmehl nebst Salz, reibt die Butter mit dem Mehl gut auf, gießt ein schwaches halbes Liter kaltes Wasser dazu, schafft den Teig gut durch, zweimal nacheinander auswellen, dann auf die Seite gelegt, bis man den Teig braucht.

5. Ein geriebener Butterteig.

Gewöhnlich macht man diesen Teig zu einem guten Obstkuchen, legt auf ein Nudelbrett 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter, reibt das Mehl und die Butter gut durcheinander, mischt dann 4 verklopfte ganze Eier, 1/8 Liter guten sauren Rahm und 4 Eßlöffel Wasser darunter. Hierauf wird der Teig, je dünner desto besser, ausgewellt in ein Kuchenblech gelegt. Nun wird das Obst gerichtet; wenn es noch nicht sehr reif ist, streut man auf den Boden des Teiges geriebenen Zwieback, damit der Saft vom Obst nicht durchläuft.

6. Ein süßer geriebener Butterteig.

Zu einem großen Kuchen nimmt man 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. frische Butter, 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, zwei ganze verklopfte Eier, 1/8 Liter sauren Rahm und ein klein wenig Salz, macht den Teig nun gut durcheinander, wellt ihn aus und legt ihn auf ein gut mit Fett bestrichenes Kuchenblech, streut auf den Boden fein gestoßene Mandeln und geriebenen Zwieback.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. Ein überzwercher Butterteig.

Ein spanischer Blätterteig wird dreimal ausgewellt aufrecht gestellt, wieder dreimal ausgewellt und verwendet ihn zu Tortelet oder Kuchen; derselbe sieht aus wie Fischschuppen.

8. Kümmelstengele von Blätterteig.

Man nimmt ein Stück Blätterteig, wellt den Teig messerrückendick aus und schneidet den Teig zwei Finger breit und 10 bis 12 Centimeter lang, dann nimmt man einen kleinen Pinsel und streicht sämtliche Stengelchen mit kaltem Wasser ein wenig an, dann streut man Salz und Kümmel darauf und backt sie in einem guten warmen Ofen.

9. Kleine Ragoutpastetchen.

Hierzu nimmt man wieder den spanischen Blätterteig. Von einem Pfund Butter und einem Pfund Mehl giebt es 30 bis 36 kleine Pastetchen. Man nimmt eine runde Ausstechform und sticht den Teig kleinfingerdick aus, dann nimmt man ein kleines Ausstechförmchen von der Größe eines Eierbechers, drückt es mitten in den Pastetenteig, aber nur halb durch (dieses giebt den Deckel) und legt eines nach dem andern auf ein Blech. Wenn sie fertig sind, so schiebe sie in einen guten warmen Ofen. Man kann die Pastetchen auch mit Eigelb anstreichen. Wenn alle gebacken sind, so nehme man den Deckel behutsam ab; wenn noch etwas Weiches in den Pastetchen ist, so nimmt man es heraus, nachher füllt man sie mit einem beliebigen Ragout.

10. Eine warme Pastete von gehacktem Fleisch.

Von 3/4 Pfd. Teig giebt es eine schöne Pastete, man wellt den Blätterteig nur halb so dick wie zu kleinen Pastetchen, dann nimmt man verschiedene Restchen Fleisch, z. B. Kalbsbraten, Ochsenbraten, Schweinsbraten, auch Hahnenbraten, so viel als man braucht. Das Fleisch muß fingerdick auf den Teig gestrichen werden. Wenn das Fleisch gewiegt ist, so nehme man einen Löffel ausgekochte Butter in eine Pfanne, lasse die Butter heiß werden, dann thue man einen Löffel voll fein verwiegte Zwiebeln hinein, dünste sie schön lichtgelb, dann wird das Fleisch dazu einigemal in der Pfanne herumgerührt, Pfeffer, Salz und zwei Eßlöffel voll Bratensauce dazu, dann stelle es wieder abseits, bis es kalt ist. Nachher legt man das verwiegte Fleisch über den Teig; ein Finger breit muß der Rand leer bleiben und mit kaltem Wasser bestrichen werden, dann kommt noch ein Deckel oben darauf, so groß wie der untere Boden, drücke es am Ende fest, daß das Fleisch nicht herauskommt, dann schiebt man die Pastete in einen stark gewärmten Ofen; es ist gut, wenn man bald nachschaut,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wann es im Ofen gedreht werden muß. Wenn die Pastete gebacken ist, so gebe man sie zu Blumenkohl, Spinat, Schwarzwurzel oder zu Wirsingkraut.

11. Kleine trockene Pastetchen.

Diese werden gerade so zubereitet, wie die großen Pasteten, nur mit dem Unterschied, daß man zu den kleinen viel weniger Fleisch braucht.

12. Sauer-süße Pasteten.

Hierzu wird Blätterteig verwendet. Ganz schöner Kalbsbraten, guter Schweins- oder Ochsenbraten wird fein verwiegt, in nur frischer Butter gedämpft, etwas Essig darüber gegossen, Zucker und gut ausgelesene und sauber gewaschene Rosinen dazu gemischt. Dies wird nun auf den ausgewellten Teig gestrichen, der Rand des Teiges ist mit Wasser anzufeuchten, man legt nun noch Teig oben darüber, drückt den Rand des Teiges fest zusammen, daß das Fleisch nicht heraus kann. Man schiebe so das Ganze in den warmen Ofen, tupft den Teig während dem Backen fünf- bis sechsmal mit einer Spicknadel, damit er nicht zu blasig wird. Wenn man es gern hat, kann man die Pastete, bevor man sie in den Ofen schiebt, mit Eigelb anstreichen, dieselben je nach Größe 1/2 bis 1 Stunde zu backen. Man ißt diese Pasteten gewöhnlich als Zwischengericht, auch giebt man sie abends zum Thee.

13. Timbalpastete mit einem Hasen.

Diese Pastete zuzubereiten ist S. 50 angegeben. Ein 12 bis 15 Centimeter hohes Springblech bestreicht man halbfingerdick mit Butter, wellt den Teig kleinfingersdick aus, legt ihn in die Form und drückt ihn am Rand und Boden fest. Man läßt den Teig 2 Finger breit über die Form hinausgehen, verwiegt dann eine Handvoll Champignons, 1/4 Pfd. Kalbfleisch, ohne Haut und Bein und 1/4 Pfd. Ochsenmark, stößt Kalbfleisch und Ochsenmark ganz fein, legt noch 3 Eiweiß nebst Salz und Pfeffer dazu. Verarbeite dann diese Masse mit dem Kochlöffel glatt, streiche alles auf den Teig in der Form ringsum, achte, daß nichts losfällt und stellt die Form in den Keller. Nachdem Haut und Knochen von einem Hasenfilet entfernt sind, macht man daraus einen guten Hasenpfeffer, giebt Morcheln, Trüffeln, Rotwein, fein gebröckelte Milchle oder Gänseleber darein. Nimm darauf das Fleisch mit der Gabel heraus auf eine Platte und wenn dasselbe kalt ist, so stelle ein Stückchen nach dem andern auf die Form. Wenn die Form voll ist, legt man ein Stück Teig oben darauf, zieht ihn, wenn nötig, daß er über die Form hinausgeht, drücke den Rand beider Teige zusammen, mache in der Mitte der Pastete eine eierbechergroße Oeffnung, mit dem übrigen Teig einige Verzierungen auf die Pastete und schiebe sie in

einen warmen Ofen. Inzwischen stellt man die Sauce warm und wenn die Pastete gebacken ist, stellt man einen Trichter über die Oeffnung und gießt die Sauce in die Pastete, mache dann das Springblech auf, stelle die Pastete auf eine runde Platte und serviere sie warm. Man kann hierzu auch alles Fleisch von einem Hasen nehmen, die Portion wird größer und das Filet ziemlich besser.

14. Timbalpastete mit Wildenten und Gänseleber.

Junge Wildenten werden sauber geputzt, ausgenommen und in eine Bratpfanne mit Butter und Salz gelegt und die Pfanne zugedeckt. Läßt es darin dämpfen, bis die Enten halb weich sind, löst dann alles in schönen Stücken davon und legt es auf eine Platte, bei 4 Wildenten legt man 1/4 Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, rührt ihn mit 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl glatt, schüttet die ganze Sauce daran, gieße noch 1/4 Liter starken Rotwein nebst 2 Lot gewaschenen Morcheln, Champignons und Trüffeln dazu. Hierauf legt man den Teig in Springform, wie bei Nr. 13 angegeben, stellt das Fleisch der Wildenten ganz luftig hinein und legt den Teigdeckel darüber. Nun verschabt man 1/2 Pfd. Gänseleber, rührt sie in die Sauce, läßt sie einen Wall aufkochen, und wenn die Pastete gebacken ist, wird diese Sauce durch einen Trichter oben hineingegossen und läßt sie langsam in der Pastete herumlaufen. Hierauf öffnet man die Springform und schiebt die Pastete auf eine Platte.

Man kann auch Gänseleber in kleine Stückchen schneiden und roh zwischen das Wildentenfleisch in die Pastete legen, thut die Morcheln und Trüffeln ebenfalls hinein, daß man nach dem Backen bloß noch die Sauce hineinzuschütten hat.

15. Timbalpastete mit Reh.

Der Teig muß wie bei Nr. 14 gemacht werden. Von einem jungen Reh wird ein Schlegel tüchtig geklopft, die Haut heruntergezogen und ein gutes Ragout davon gemacht, gießt Rotwein und Madeira in die Sauce. Nachdem das weiche Fleisch kalt ist, stellt man es in die Form und schüttet nach dem Backen die Sauce, wie Nr. 13 angegeben, oben hinein.

16. Timbalpastete mit Maccaroni.

Die Hälfte Portion Teig, wie bei Nr. 13 angegeben, genügt hierzu. 1/2 Pfd. abgekochte Maccaroni, welche mit kaltem Wasser abgeschwenkt sind, legt man auf eine halbe Portion Teig, wie bei Nr. 13 angegeben, läßt dann 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt die Maccaroni, Pfeffer, Salz, 1/4 Pfd. mageren, gekochten, fein gewürfelten Schinken und 1/2 Pfd. geriebenen Emmenthaler Käse

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

darein, schüttle mit einer Gabel die Maccaroni gut durcheinander, giebt noch 6 Eßlöffel voll süßen Milchrahm dazu, läßt es ein wenig abkühlen, füllt dann die Pastetenform mit dieser Masse und schiebt sie ohne Deckel in den Ofen. Läßt sie darin schön gelb backen und giebt sie umgestürzt zu Tisch.

17. Eine kalte Pastete von Schweinslummel und Gänseleber.

Dieser Teig ist beschrieben auf S. 50. Man nimmt 3 Pfd Schweinslummel ohne Haut und Bein und 1 Pfd. Gänseleber, den Lummel schneidet man der Länge nach in fingerdicke Streifen, dann die kleinen Stückchen ein wenig geklopft, aber nicht zerklopft; dann legt man alles in eine ziemlich große Schüssel, schüttet ein Trinkglas Essig darüber nebst Pfeffer und Salz, etwas fein verwiegte Petersilie, alles mit dem Kochlöffel durcheinander gerührt und zugedeckt; man kann auch noch etwas Zwiebeln oder Schalotten fein verwiegen und dazu thun. Nachher nimmt man 1/2 Pfd. mageren geräucherten Speck und schneidet ihn in ganz kleine Würfel und legt sie auch dazu. Inzwischen nimmt man eine lange Pastetenform, bestreicht diese mit frischer Butter, wellt den ganzen Teig kleinfingerdick aus und legt diesen in die Form, die Gänseleber schneide man auch so gut wie möglich in lange Stückchen, mische alles zusammen, stäube jetzt zwei Lot weißes Mehl über das Fleisch, rühre es nochmals gut durcheinander, streue in die Ecke von der Form etwas geriebenes Brot. Jetzt legt man die Stückchen Fleisch, samt Gänseleber und dem gewürfelten Speck längs in die Pastete, bis alles fertig ist, dann welle man vom übrigen Teig einen Deckel, lege denselben obenauf und am Rande von der Pastete befeuchte es ein wenig mit Wasser, ziehe den Deckel und klebe ihn am Rande an. Dann façonniere mit einer Eßgabel einige Zacken (oben 2 Oeffnungen), backe es in gut heißem Ofen 1 Stunde bis 5/4 Stunden; dann ist die Pastete fertig. Wenn die Pastete gebacken ist, so schütte oben in die Oeffnung etwas warmes Gelee oder warme Fleisch-Gallert, so viel als hineingeht, dann lasse die Pastete in der Form erkalten. Wenn man sie aus der Form nehmen will, so fahre man am Rand mit einem Messer rings herum, damit die Pastete gut aus der Form geht. Es ist gut, wenn man die Pastete erst nach 2 oder 3 Tagen ißt, dann ist sie auch besser zu zerschneiden und zerfällt nicht.

18. Kalte Hasenpastetchen.

Hierzu nimmt man wieder den Teig von Nr. 4, man hat 4 Hasenfilet, diese entfernt man von Knochen und Haut, schneidet jedes Filet in 6 bis 8 lange Streifen, legt es in eine Schüssel und schüttet 1/8 Liter Rotwein mit 1/8 Liter gutem Weinessig darüber, rührt alles gut durcheinander nebst Pfeffer und Salz. Man nimmt 1/2 Pfd. fein

geschnittenen mageren geräucherten Speck dazu, rührt es gut durcheinander, dann eine kleine Hand voll fein verwiegte Schalotten und 6 zerstoßene Wacholderbeeren auch dazu, dann werden 40 Gramm feines Mehl darüber gestäubt, dann noch ein Gläschen Madeira darüber geschüttet. Hierauf wird das Ganze noch einmal durchgerührt, die lange Pastetenform dick mit frischer Butter bestrichen, der Hase der Länge nach in die Form gelegt, bis sie voll ist, dann von dem übrigen Teig ein Deckel gemacht, den Bord von der Pastete, welcher etwas über die Form hinausgeht, bestreicht man mit Wasser und drückt am Rand den Deckel fest, dann macht man in der Mitte des Teiges zwei Oeffnungen so groß wie ein kleiner Eierbecher. Man läßt die Pastete im heißen Ofen backen und gieße nachher braunes warmes Gelee hinein, soviel die Pastete aufsaugt, läßt sie in der Form erkalten und giebt sie den nächsten Tag zu Tisch.

19. Warme Wildschweinpastete.

Hierzu nimmt man den Bug eines Wildschweines, zieht die Haut ab und schneidet das Fleisch in beliebige Stücke, wascht es sauber ab und schüttet kochenden Essig darüber. Ist das Fleisch von einem Eber, so gießt man den ersten Essig weg, vermischt dann Essig mit Wein und schüttet es wieder darüber. Zu 4 bis 6 Pfd. Wildschweinfleisch nimmt man 3 bis 5 Lorbeerblätter, 2 ganze Zwiebeln, 6 Nelken, 20 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren und 1 Zinken Knoblauch und stellt nun so das Fleisch 3 bis 4 Tage in einen Keller. Will man nun das Fleisch zubereiten, so läßt man in einer Kasserolle 1/4 Pfd. ausgekochte Butter oder soviel gutes Schweinefett heiß werden, legt das Fleisch in das frische Fett, rührt es tüchtig durcheinander und läßt es eine halbe Stunde zugedeckt langsam dämpfen, giebt dann das Uebrige alles nacheinander dazu, läßt es nochmals dämpfen und wenn das Fleisch weich ist, legt man es mit einer Gabel auf die Platte, rührt 2 Kochlöffel Mehl in der Kasserolle glatt und schüttet etwas Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce nicht sauer genug ist, gießt man etwas Essig dazu, ist sie jedoch zu sauer, dann hilft man mit Fleischbrühe und Jus oder mit Zucker nach, läßt sie mit etwas Brotrinde nun noch 1 Stunde kochen. Wenn die Sauce ausgekocht ist, passiert man sie durch ein Haarsieb, wascht die Kasserolle gut aus, thut Fleisch und Sauce zusammen in die Kasserolle und läßt es noch einen Wall aufkochen. Man kann auch Champignons und Morcheln zu diesem Ragout geben oder Klößchen darein legen. Dieses Ragout wird dann in eine Pastete von Blätterteig angerichtet.

20. Kleine Ragoutpastetchen, 2. Art.

Von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter macht man 30 Ragoutpastetchen, sticht den Teig kleinfingersdick wie ein großes

Trinkglas aus, drückt auf die Mitte ein blechernes Förmchen und sticht den Teig damit halb durch. Wenn die Pastetchen alle schön gebacken sind, nimmt man den Deckel behutsam herunter und höhlt das Pastetchen ganz aus. Zur Einlage wässert man 4 große oder 8 kleine Kalbsmilchle, schwellt sie 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, zieht die Haut ab und schneidet das Fleisch in kleine Würfel, schneidet hierauf 1/2 Liter Champignons und etwas Ochsenzunge ganz klein, rührt dann 1/4 Pfd. frische Butter und 30 Gramm Mehl in einer Kasserolle glatt und läßt es mit Bratenjus und Fleischbrühe ein wenig kochen. Hierauf giebt man das Geschnittene nebst Pfeffer und Salz und Madeira dazu, läßt es noch einen Wall aufkochen, füllt mit einem Kaffeelöffel die noch heißen Pastetchen und giebt sie gleich zu Tisch.

21. Kalte Gänseleberpastete.

Diese Pastete kann man in einer Form oder in einem offenen Blech backen. Wenn sie in der Form gebacken wird, so macht man den Teig, wie auf Seite 50 angegeben, wascht und häutet zuerst die Gänseleber, schneidet sie in ziemlich dicke Stücke, legt sie in eine Schüssel und salzt sie ein. Zu 2 Pfd. Gänseleber schneidet man ein Pfund frische, geputzte und geschälte Trüffeln. Zur Farce nimmt man 1/4 Pfd. Kalbfleisch, 1/4 Pfd. Gänseleber und etwas Trüffeln; verwiegt alles sehr fein, rührt 2 Eiweiß und Salz dazu glatt, streicht dies in der Pastete rings herum, füllt die Gänseleber samt den Trüffeln hinein, macht den Deckel mit 2 Oeffnungen wie bei allen kalten Pasteten darüber. Hat man Blätterteig, so muß man zu so viel Gänseleber ein starkes Pfund haben, man wellt den Teig auf dem Nudelbrett wie ein Wellholz aus, legt die Gänseleber samt Trüffel auf, legt den Teig der Länge nach darüber und kehrt dies sorgfältig um und legt auf die Seite ebenfalls Teig, macht in der Mitte 2 Oeffnungen, bestreicht die Pastete mit Eigelb, legt sie auf ein Blech, backt sie schön gelb, nimmt sie aus dem Ofen und läßt sie erkalten. Nachher schüttet man durch die Oeffnungen warme Gallert recht langsam hinein, daß dieselbe in der ganzen Pastete herumläuft, stellt die Pastete dann ins Kalte zum Stocken. Am gleichen Tage darf diese Pastete niemals gegessen werden, denn die Leber muß darin wieder recht steif werden, sie ist schmackhafter und auch besser zu schneiden.

22. Gute Kasserolle-Pastete.

Dazu muß man eine passende Kasserolle, unten und oben gleich weit, haben; man rührt in einer großen Schüssel 3/8 Pfd. frische Butter schaumig, rührt dann 12 Eigelb, 6 Eßlöffel süße Milch, 10 Eßlöffel sauren Rahm, etwas Salz und 1/2 Pfd. Weißmehl darunter, auch der Schnee von den 12 Eiweiß wird darunter gerührt.

Bestreiche nun die Kasserolle dick mit frischer Butter, füllt die Masse ein, schiebt es in den heißen Ofen und läßt es 1/2 bis 3/4 Stunden schön backen. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man den Deckel wie eine Untertasse oben heraus, verwendet das Innere zu Suppenklößchen und füllt die Pastete mit feinem Ragout.

23. Warme Käsepastetchen.

Hierzu muß man kleine Förmchen haben, wie zu Tortelet. Dieselben werden mit Butter bestrichen, der Blätterteig ganz dünn ausgewellt und das Förmchen mit Teig belegt. Zur Fülle reibt man in eine Schüssel 1/4 Pfd. Emmenthaler Käse und 30 Gramm Butter, schüttet 1/8 Liter kochende Milch darüber und läßt es zugedeckt erkalten. Hierauf rührt man 4 Eigelb, 15 Gramm Weißmehl und den Schnee von 5 bis 6 Eiweiß dazu, füllt in jede Pastete einen Eßlöffel voll, backt sie in gut warmem Ofen und serviert sie schnell, sonst zerfallen sie. Diese Portion giebt 12 bis 18 Stück, je nachdem die Förmchen groß oder klein sind.

24. Aufgesetzte Pastete mit Schnepfen.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen macht man einen Blätterteig von 1/2 Pfd. Mehl und 1/2 Pfd. Butter, macht aus dem Teig 2 Teile, wellt ihn kleinfingersdick aus, legt ihn auf ein Blech, das keinen Rand hat und macht folgenden Pastetenkopf. Ein Bogen Makulaturpapier wird breit auseinander gelegt, ein Tuch oben darauf in Form einer Schnecke gelegt, nimmt die vier Enden des Papieres zusammen, drückt es ganz rund, wickelt noch einen Bogen Papier darüber, damit es ganz rund wird, legt den Kopf mitten auf den Teig, den andern Teil welle etwas größer als den Boden aus, bestreicht den Rand vom Boden 2 Fingerbreit mit kaltem Wasser, lege den andern Teig darüber und drücke den Rand fest zusammen. Von dem übrigen Teig macht man nun einen Rand, legt ihn rings um die Pastete, drückt ihn fest, schneidet mit einem Messer den Rand um die Pastete schön gerade, macht mit dem Rücken des Messers, 2 Centimeter von einander entfernt, Zacken in den Rand, und wenn noch etwas Teig übrig ist, macht man damit oben auf dem Kopf schöne Verzierungen, streicht sie mit Eigelb an und backe die Pastete in recht heißem Ofen. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man oben den Deckel heraus und zieht das Papier samt Tuch heraus. 4 Schnepfen werden gerupft, geputzt, ausgenommen und jede derselben in 2 oder 4 Stücke geschnitten. Die Schnepfen sind gewöhnlich mager, man legt sie deshalb mit einem Stück frischen Speck in eine Kasserolle und läßt sie dämpfen, bis sie ganz weich sind. Inzwischen nimmt man das Eingeweide, entfernt die Haut aus dem Magen, macht das Un-

reine weg und verwiegt alles fein. Wenn die Schnepfen weich sind, nimmt man das Fett oben weg, legt es mit 2 Lot Mehl und Salz in eine andere Kasserolle, rührt die Sauce von den Schnepfen nebst etwas Fleischbrühe dazu und läßt es 1/4 Stunde kochen. Hierauf legt man die Schnepfen in eine andere Kasserolle, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, läßt es noch ein wenig aufkochen und richtet es in die warmen Pasteten an. Die Schnäbel der Schnepfen werden oben darauf garniert.

25. Andere Art Schnepfenpastete.

Zu Anfang werden diese Pasteten wie bei Nr. 24 zubereitet. 4 Schnepfen werden mit Salz eingerieben und 1/2 Pfd. frischer Speck darum gebunden, thut nun 1/4 Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, legt die Schnepfen darein und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen, wenn sie fast weich sind, gießt man ein Glas Madeira daran und läßt sie fertig dämpfen. Inzwischen verwiegt man das geputzte Eingeweide, nimmt das Fett von den Schnepfen, legt es in eine andere Kasserolle, giebt 35 Gramm Mehl darein, rührt es glatt und läßt es ein wenig dämpfen, schüttet dann die Schnepfenjus daran nebst etwas Trüffeln und Champignons und lasse es zugedeckt stehen. Hierauf rührt man das verwiegte Eingeweide dazu und sollte es zu dick sein, so gießt man etwas Fleischbrühe daran. Das Fett, das oben aufkommt, nimmt man weg, thut die geschnittenen Schnepfen darein, läßt es noch einmal aufkochen, füllt es in die warmen Pasteten und garniert die Köpfe oben darauf.

26. Warme Pasteten mit Taubenbrüsten.

Hierzu macht man die gleichen Pasteten wie zu Schnepfen, nur die Einlage ist anders. Zu einer Pastete für 10 Personen werden 10 bis 12 Tauben gerupft, gewaschen und ausgenommen. Leber und Herz und 60 Gramm Kalbsleber werden fein verwiegt, die Hälfte Taubenblut wird in die Leber gerührt und zugedeckt stehen gelassen. Die Brüste werden hierauf von den Tauben losgelöst, das Bein daraus entfernt, eingesalzen und zugedeckt; das Uebrige von den Tauben wird verhackt. 1/4 Pfd. frische Butter läßt man in einer Kasserolle vergehen, thut das Gehackte alles zusammen dazu, läßt es unter öfterem Rühren 1/2 Stunde dämpfen, schüttet 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran, legt etwas ganzen Pfeffer und eine geschälte Zwiebel darein und lasse dies 2 volle Stunden kochen, gießt es durch ein Haarsieb und läßt es erkalten. Gieb hierauf 60 Gramm frische Butter nebst einigen Speckwürfeln in eine Kasserolle, lege die Taubenbrüste nebst Salz darauf, lasse sie dämpfen, bis sie weich sind, lege dann etwas Trüffeln und Champignons dazu, rühre jetzt das Tauben-

blut in die durchgetriebene kalte Sauce, rühre auch die in der Kasserolle gut durcheinander, doch müssen die Brüste ganz bleiben. Sollte das Ragout zu dick sein, so gieß man ein Glas Rotwein dazu, füllt sie in die warme Pastete und giebt sie gleich zu Tisch.

27. Schiffpastete.

Zu diesen Pasteten hat man lange Formen von Kupfer oder von Blech, macht dazu einen festen Blätterteig oder einen kalten Pastetenteig. Die Form wird inwendig dick mit frischer Butter gestrichen, der Teig hineingelegt und fest angedrückt. Man kann hier kaltes Rehragout, oder Enten-, Rebhühner-, Wachteln- oder Schneehühnerragout einfüllen. Wenn die Form voll ist, macht man vom gleichen Teig einen Deckel oben darauf. Die Sauce muß ziemlich dick sein, sonst bricht der Teig, wenn man ihn auf die Platte schiebt, der Ofen darf ziemlich heiß sein.

28. Flaum-Pastetchen.

1/2 Pfd. frische Butter wird in einer Schüssel schaumig gerührt, dann wird ein Eigelb, ein Löffel voll süße Milch und ein Löffel Weißmehl eines nach dem andern tüchtig eingerührt, bis man von dem Eingerührten nichts mehr sieht und werden auf diese Weise 6 Eier, 6 Löffel Milch und 6 Löffel Mehl darein gerührt, man darf daher nie 2 Eier oder 2 Löffel Milch miteinander darein rühren. Man kann dazu anstatt Milch auch Rahm nehmen, dann werden die Pasteten noch besser. Bevor der Teig gemacht wird, müssen die Förmchen mit Butter gestrichen werden, damit es rascher geht. Hierauf schlägt man von den 6 Eiweiß einen festen Schnee, mischt ihn unter die Masse, legt 1 Löffel voll Teig in das Förmchen, dann ein Stück vom abgekochten Kalbsmilchle oder ein Fleischknöpfle und noch etwas Teig oben darauf. Wenn nun alle gefüllt sind, werden sie in ziemlich warmem Ofen gebacken. Diese Pastetchen kommen in den Ofen, bevor man die Suppe anrichtet. In 10 bis 12 Minuten sind dieselben gebacken und müssen gleich angerichtet werden, sonst zerfallen sie. Diese Portion giebt 15 bis 18 Stück und werden gleich nach der Suppe gegessen.

29. Pastetchen mit Fisch.

Fische — von welcher Art ist gleichgültig — werden gekocht, alle Gräten herausgemacht und in ganz kleine Stückchen geschnitten, hierauf dünstet man eine verwiegte Zwiebel mit etwas Fett in einer Kasserolle lichtgelb, thut die geschnittenen Fische hinein nebst etwas Salz und Pfeffer, streut ein wenig Mehl darüber, rüttelt die Kasserolle, stellt sie abseits und läßt die Fische erkalten; man kann auch Champignons und Kapern dazu geben. Hierauf macht man zu 15 bis 16

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Pastetchen von 1/4 Pfd. Butter und 1/4 Pfd. Mehl einen guten Blätterteig, wellt ihn messerrückendick aus, bestreicht die Förmchen mit Butter und legt den ausgewellten Teig hinein, füllt dann die zugerichteten Fische hinein und stellt sie gleich in den warmen Ofen. Wenn sie gebacken sind und man findet die Pastetchen trocken, so muß man etwas Fleischbrühe nachgießen.

30. Krebspastetchen.

Diese Pastetchen werden von Blätterteig gemacht; derselbe wird nicht ganz ein Centimeter dick ausgewellt, rund oder viereckig ausgestochen und auf ein langes Blech gesetzt. Der Teig wird in der Mitte halb durchstochen, welches den Deckel giebt und werden so im heißen Ofen gebacken. Wenn sie gebacken sind, nimmt man den Deckel und das innere Weiche heraus und füllt sie, solange sie warm sind, mit Krebsragout. Zu 12 bis 15 Pastetchen braucht man 1/2 Pfd. Butter und 1/2 Pfd. Mehl.

Zu Krebsragout nimmt man für jedes Pastetchen 5 bis 6 Krebsschwänze, die Scheren werden geschält und auch dazu genommen. Von den Schalen mache Krebsbutter, lasse dazu 100 Gramm frische Butter in einer Kupferkasserolle vergehen, thue die gestoßenen Krebsschalen dazu und röste es dunkelrot, schütte nun 1 Liter Wasser daran und lasse es kochen, bis das Rote obenauf kommt. Man gießt hierauf die Krebsbutter durch ein Haarsieb und läßt es mit Wasser nochmals kochen, wirft dann die Schalen weg, rührt die Hälfte Krebsbutter mit 25 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle glatt, gieße Fleischbrühe, 1/8 Liter guten Weißwein und das Fleisch von den Krebsscheren dazu, rührt dann noch 2 Eßlöffel fein verwiegte Champignons, nebst Pfeffer, Salz und die Krebsschwänze darunter. Die Krebsschwänze dürfen nicht mehr kochen, sondern werden nur heiß in die Pastetchen gefüllt und zu Tisch gegeben.

31. Zwiebelkuchen.

150 Gramm Mehl und 125 Gramm frische Butter nimmt man nebst ein klein wenig Salz auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Höhlung, verklopft ein Ei mit 1/8 Liter saurem Rahm, schüttet es in die Mitte, wirke den Teig schnell zusammen, welle ihn aus und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Nachher verwiege 1/4 Pfd. geschälte Zwiebeln, lasse 30 Gramm ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, thue die fein geschnittenen Zwiebeln hinein, lasse sie lichtgelb dämpfen und stelle sie vom Feuer. Rühre dann einen halben Eßlöffel voll Mehl mit Salz und ~~2 Eßlöffel Zucker~~ in einer Schüssel glatt, thue noch 3 ganze Eier und 1/2 Liter sauren Rahm dazu, rühre es gut durcheinander, gieße es über den Kuchen, backe es in heißem Ofen ~~und bestreue es~~

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mit Zucker. Wenn man keinen sauren Rahm hat, rührt man zu 45 Gramm frische Butter etwas süße Milch.

32. Löffelpastetchen oder Vogelnester.

1/2 Pfd. schönes Weißmehl rührt man mit 1/4 Liter Milch und 6 Eßlöffel Olivenöl, oder wenn man kein Oel will, macht man ausgekochte Butter heiß, in eine Schüssel, rührt dies gut durch, daß der Teig nicht knollig wird, giebt das nötige Salz und 3 große Eier, eines nach dem andern, in den Teig, schafft es gut durcheinander und läßt es ruhen. Zum Backen hat man besondere Förmchen; hat man keine solchen, so nimmt man Löffel mit langem Stiel; dieselben müssen jedoch vorn rund sein. Man legt den Löffel ins heiße Fett, worin man die Vogelnester backen will, wenn der Löffel heiß ist, taucht man ihn in den Teig, jedoch darf kein Teig in den Löffel hinein kommen, sondern nur was außen hängen bleibt, thut man schnell wieder ins heiße Fett, welches oben über die Pastetchen gehen muß. Wenn eines gebacken ist, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus und fahre so fort, bis alle gebacken sind. Sollten die ersten nicht geraten, nur keine Angst, die letzten werden immer schöner. Wenn alle fertig, füllt man sie mit einem feinen Ragout, legt einen Deckel oben darauf und giebt sie gleich nach der Suppe zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

VI. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragout.

Das tägliche Ochsenfleisch will ich hier nicht beschreiben, da ja jede Köchin weiß, wie man solches zubereitet. Eine umsichtige Köchin muß immer Jus, gestoßenes Brot, weißes Papier und Bindfaden vorrätig halten. Daß das übrige Gewürz immer vorrätig ist, versteht sich von selbst.

Sollte man zufällig einmal keine Jus vorrätig haben und man will ein braunes Ragout machen, so röstet man einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in einer kleinen eisernen Pfanne braun, schüttet Wasser daran und gebraucht es zum Färben.

1. Jus zu kochen und verschiedene Sorten Fleisch zu Gemüsen.

Will man gute Jus kochen, nimmt man eine breite eiserne Kasserolle. Zu einem Liter Jus braucht man 6 bis 8 Pfd. Fleisch vom Ochsenschenkel oder vom Kalbsschenkel (vom Knochen giebt es nicht so viel Kraft) in 1/4 Pfd.-Stücke geschnitten, 1/2 Pfund fein geschnittene Ochsenleber und einen verhackten Kalbsfuß. Hierzu läßt man 1/2 Pfd. ausgekochte Butter, oder in Ermangelung dessen 1/2 Pfd. Schweinefett in einer Kasserolle heiß werden, legt breitgeschnittene gelbe Rüben und Speckrinde in das heiße Fett, läßt es schön gelb werden, mache es etwas auf die Seite und lege das geschnittene Fleisch samt der Leber darein. Wenn alles schön dunkelgelb gedämpft ist, schneidet man eine Zwiebel und ein paar Pfefferkörner darein, alles andere Gewürz ist überflüssig. Nach Hinzugießen von 3 Liter Wasser läßt man es zugedeckt 4 bis 5 Stunden auf dem Herd kochen. Salz braucht man nicht zur Jus zu geben, denn oft ist die Bratensauce, die man noch dazu hat, zu salzig. Uebrigens kann man immer noch mit Salz nachhelfen. Wenn die Jus ihre Zeit gekocht hat, seiht man sie durch ein Haarsieb, das Fett bleibt darauf, bis man etwas davon braucht, man kann dieselbe an einem kühlen Ort mehrere Wochen aufbewahren. Das ausgekochte Fleisch kann man zu Frikandellen oder zu sonst einer Farce gebrauchen.

2. Bœuf à la mode.

Hierzu braucht man ein ziemliches Stück Ochsenfleisch vom Bäckle oder vom Schwanzstück, doch ist es vom Bäckle besser dazu, das Fleisch soll nicht frisch geschlachtet sein, am besten ist es, wenn es im Winter 8 Tage ausgehängt gewesen ist. Nachdem das Fleisch tüchtig

geklopft ist, legt man es in eine eiserne runde oder lange Kasserolle, belegt den Boden mit dünn geschnittenem Speck und legt das Fleisch darauf, dazu legt man noch Salz, breit geschnittene gelbe Rüben, Zwiebeln, einen gut verhackten Kalbsfuß, einige Pfefferkörner, 1/2 Liter Weißwein und ein Liter Wasser, deckt die Kasserolle gut zu, daß kein Dampf heraus kann und läßt es 3 bis 4 Stunden langsam fortdämpfen. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es auf die Platte, auf der man es servieren will, schüttet das Fett ab, rührt einen Eßlöffel voll Mehl in die Kasserolle, wenn die Sauce zu stark eingekocht ist, gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser nach, läßt es noch 5 Minuten kochen und gießt sie kochend durch ein Haarsieb über das Fleisch. Zu diesem Fleisch giebt man Kartoffeln, Maccaroni oder sonst eine Mehlspeise.

3. Gebeiztes Ochsenfleisch.

Das Fleisch wird geklopft, dann zwei bis drei Tage in Essig gelegt und jeden Tag umgewendet, dann thut man es in eine beliebige Bratpfanne, legt Speck, gelbe Rüben und Zwiebel auf den Boden; zu 5 Pfd. rechnet man 1/4 Pfd. frisch geschnittenen Speck, etwas Ingwerwurzel, 10 Wacholderbeeren, etwas Schalotten und 1/4 Liter Wasser, decke dann das Fleisch zu und lasse es dämpfen, man muß öfters aufdecken und das Fleisch begießen; sollte es trocken werden, so kann man auch etwas von der Beize daran schütten, nebst Salz und einem Lorbeerblatt; wenn das Fleisch weich ist, so nimmt man es heraus und schüttet die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch.

4. Ochsenfleisch in eigener Sauce mit Citronensaft.

Hier nimmt man 5 Pfd. vom Bug, klopft das Fleisch sehr stark, und wasche es, belege dann eine Kasserolle dick mit Speck und Zwiebel, 1/4 Pfd. frische Butter, lege das Fleisch darauf, nebst Pfeffer und Salz, decke es fest zu und lasse es auf beiden Seiten schön gelb braten; wenn das Fleisch weich ist, so wende es in der Kasserolle um und drücke den Saft von 3 Citronen über dasselbe, nehme das Fett oben weg und gieße die Sauce durch ein Sieb über den Braten.

5. Ochsenfleisch in einer Biersauce.

Zu diesem Braten muß man ein besonderes Stück haben, das Bäckle oder Backenspitz, es ist dreieckig, man darf auch nicht weniger als 5 bis 6 Pfd. nehmen, denn sonst wird das Stück nicht schön. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, dann gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man hat eine lange eiserne Bratpfanne, einen sogenannten Gänsebrater, auf den Boden von der Pfanne legt man 1/2 Pfd. frischen ungesalzenen, in dünne Scheiben geschnittenen Speck,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

etwas breit geschnittene gelbe Rüben und Zwiebel, ein paar Pfefferkörner, dann legt man das Fleisch in die Pfanne, nebst einem 1/2 Liter gutem Bier, dann den Deckel darauf, welcher gut schließen muß, so daß gar kein Dampf herauskommt. Man schneidet noch einen drei Finger breiten Riemen sauberes Papier, dann nimmt man noch einen Eßlöffel voll Mehl, macht mit Wasser ein Teigle, bestreicht das Papier damit, dann klebt man das Papier am Deckel ringsherum, so daß es ganz gut klebt und sich fest schließt, und so stellt man es auf das Feuer; wenn man den Braten auf dem zugedeckten Herd machen kann, so ist es besser, er sitzt weniger an; ganz unberührt muß er jetzt langsam 2 1/2 bis 3 Stunden fortdämpfen und ist dann fertig. Man legt ihn nun auf eine lange Platte, giebt einen halben Eßlöffel Mehl in die Bratpfanne, rührt es gut durcheinander und treibt die Sauce durch ein Sieb über den Braten.

6. Beefsteaks.

Hier nimmt man Filet oder Lummel vom Ochsen, klopft und häutet es, dann schneidet man zwei Finger dicke Stückchen, klopft sie noch ein wenig, und formt sie schön rund, streut Salz und Pfeffer darauf und legt eines auf das andere, bis alle fertig sind; man kann sie immer einige Stunden vorher richten. Will man sie auf dem Rost braten, so muß man für 8 Beefsteaks 1/4 Pfd. Butter auf einer Platte vergehen lassen, jedes Beefsteak darin umwenden, dann auf den glühenden Rost legen, bald umkehren und begießen, bis alle fertig sind. Will man aber die Beefsteaks auf dem Feuer in der Pfanne machen, so muß man ganz wenig ausgekochte Butter haben; wenn die Butter heiß ist, also dämpft, so legt man die Beefsteaks eines nach dem andern hinein, in 2 Minuten umkehren und gelb werden lassen, dann sind sie fertig. Man legt sie schön auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, welche in der Pfanne ist; wer es liebt, kann noch Schneckenbutter haselnußgroß darauflegen; die Butter wird weich gerührt, dann kommt nur fein gestoßene Petersilie darunter und wird dann auf das Beefsteak gelegt.

7. Gespickte Ochsenzunge für 8 Personen.

Man wascht die Zunge in frischem Wasser, dann reibt man sie mit Salz und wascht sie noch einmal, sie kann im Topf beim Ochsenfleisch gekocht werden; wenn sie gut weich ist, dann schält man sie und spickt sie ringsherum, dann legt man sie in eine Bratpfanne und stellt sie in den Bratofen, man legt noch einige Stückchen frische Butter oben darauf und gießt etwas Fleischbrühe oder Jus dazu; wenn der Ofen gut heiß ist, so ist die Zunge in einer Viertelstunde fertig; in die Sauce giebt man einen Kaffeelöffel voll Mehl und gießt sie durch ein Sieb über die Zunge.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Ochsenzunge als Ragout.

Für 10 Personen.

Diese Zunge wird gereinigt und gekocht wie bei Nr. 7 angegeben; wenn diese geschält ist, so schneidet man sie in fingerdicke Stückchen, rührt 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle mit 30 Gramm Weißmehl glatt, dann mit der Brühe, worin man die Zunge gekocht hat, die Sauce glatt rühren und 1/4 Stunde kochen lassen, giebt 1/4 Liter eingemachte Champignons, 30 Gramm sauber gewaschene Morcheln, die zuvor schon abgekocht sind, rührt alles gut durcheinander, gießt dann 1/2 Liter Rotwein nebst etwas Bratensauce oder Fleischextrakt dazu, läßt nun alles noch 1/4 Stunde kochen; es gehören auch noch gute Fleischklößchen darein, die aber auch zuvor in der Fleischbrühe 5 Minuten gekocht sein müssen, dann auf eine runde Platte anrichten und mit spanischem Brot garnieren. Diese Zunge soll 4 Pfd. wiegen.

9. Ochsenzunge mit einer Fülle.

Für 12 Personen.

Hier kann man eine gesalzene oder eine ungesalzene Zunge nehmen. Wenn die Zunge geschält ist, so schneidet man sie in der Mitte entzwei und macht folgende Fülle: man nimmt 1/2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein, dann 1/2 Pfd. Ochsen-Kernnierenfett, beides durch eine Fleischhackmaschine getrieben, bis es ganz fein ist; dann werden 4 bis 5 Eiweiß darunter geschafft, nebst Pfeffer und Salz. Die Fülle wird auf die eine Hälfte Zunge gestrichen, die andere Hälfte Zunge darauf gelegt, fest zusammengehalten, dann in eine lange Bratpfanne gelegt, etwas Butter oben darauf und schön gelb gebraten; dann noch etwas Fleischbrühe nachgießen und zugleich 1/2 Glas Weißwein daran schütten, die Zunge fleißig begießen und wenn die Brühe eingekocht ist, so legt man die Zunge auf eine lange Platte und serviert sie zum Gemüse.

10. Ochsenrachen.

Für 10 Personen muß man immer zwei Rachen haben. Wenn diese gut weich gekocht sind, so schneidet man sie in längliche Stückchen, oder man kann sie auch viereckig schneiden. Zur Sauce läßt man 45 Gramm ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, dann gebe 2 Eßlöffel voll fein verwiegte Zwiebeln darein, rühre die Zwiebeln, bis sie lichtgelb sind, dann mit dem Ochsenrachen gut durcheinander rühren und 15 Gramm Mehl darüber gestreut, nachher gute Fleischbrühe, oder wenn man es sauer will, so kann man statt Fleischbrühe Wein dazu gießen und dieses noch 1/4 Stunde nebst Pfeffer und Salz kochen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

11. Ochsenhirn zu dämpfen.

Wenn das Hirn gewaschen ist, so zieht man die Haut herunter, thut frische Butter in eine Kasserolle, legt das Hirn darauf, welches zuerst abgetropft ist, thut Salz und Pfeffer daran, dann rüttele es, daß es nicht ansitzt. Will man das Hirn braun haben, so giebt man noch einige Löffel Jus daran, dann ist es fertig. Will man aber das Hirn weiß haben, dann nehme ein nußgroß Stück Butter in eine kleine Kasserolle und gieb ein wenig Mehl in die Butter, rühre es glatt mit Fleischbrühe, lasse es 1/4 Stunde kochen, nachher verrühre ein Eigelb mit 3 Eßlöffel saurem Rahm, legt das Hirn auf eine Platte und schüttet die kochende Sauce darüber.

12. Sulz oder Kutteln, auch Blätze genannt.

Wenn die Sulz gekauft wird, so ist sie schon gekocht. Man schneidet sie länglich, wascht sie und läßt sie gut abtropfen; dann läßt man ausgekochte Butter oder Schweinefett in einer Kasserolle heiß werden, giebt auf 2 Pfd. Sulz 2 Eßlöffel voll fein verwiegte Zwiebeln, läßt die Zwiebeln schön gelb werden, dann thue die Sulz darein, rühre sie gut um, streut Salz und Pfeffer darüber und röste die Sulz, bis sie ganz trocken ist. Will man die Sulz sauer haben, so streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber und nach Belieben Essig; will man ziemlich Sauce, so gießt man noch etwas Fleischbrühe daran. Man kann die Sulz noch auf eine andere Art machen: wenn die Sulz weich gekocht ist, so schneidet man sie in gleichmäßige, viereckige Stückchen, nimmt ebenfalls Fett in eine Kasserolle, wenn es heiß ist, etwas fein geschnittene Zwiebeln darein, die Zwiebeln lichtgelb dämpfen, dann die Sulz einigemal umrühren, sehr wenig Mehl, Pfeffer und Salz nebst einem Glas guten Wein, die Sulz zudecken und noch eine halbe Stunde dämpfen, dann ist dieselbe fertig.

13. Fricandeau von Kalbfleisch.

Das Fricandeau muß immer von einem sehr schönen Kalb sein; man nimmt das Bäckchen vom Kalb, es ist das Beste für den Zweck, das Fleisch wird tüchtig geklopft, dann gehäutet, nachher schön mit Speck gespickt und eine Stunde ins kalte Wasser gelegt. Hier hat man eine runde Bratpfanne, der Boden wird mit Speckscheiben und breitgeschnittenen gelben Rüben belegt, dann das Fleisch darauf nebst Salz und einigen Pfefferkörnern; hat man 2 oder 3 Fricandeau, so kann man sie in einer Kasserolle machen. Man legt sie nebeneinander, dann lege 2 geschälte Zwiebeln mit einer Nelke besteckt, Petersilienwurzel und weißen Lauch dazu, schütte Wasser daran, bis es halb an das Fleisch hinaufgeht; die Zugabe, also das Beinerwerk nebst 1 oder 2 Kalbsfüße müssen in einem andern Topf gekocht werden,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

man schüttet Wasser daran und läßt es kochen, bis es nur noch 1/2 Liter giebt, die Brühe muß ganz dick einkochen. Das Fricandeau kann man einigemal aufdecken und begießen, aber ja nicht umkehren, denn das Gespickte muß immer oben sein; von einem guten Kalb muß das Fricandeau stets 3 volle Stunden dämpfen, es muß so weich sein, daß man es mit dem Löffel schneiden kann, wenn es also fertig ist, so legt man es behutsam auf eine Platte und gießt die Sauce durch einen Seiher über das Fleisch. Wenn man es besser machen will, so kann man noch Champignons und Klößle in die Sauce geben und mit Halbmond garnieren. Die Brühe, die es von den Knochen gegeben hat, schüttet man noch in die Bratpfanne, wenn das Fricandeau daraus ist, und lasse es einkochen, ist die Sauce nicht gelb genug, so muß man mit etwas Fleischextrakt nachhelfen. Von der gelben Sauce läßt man etwas einkochen und schüttet es darüber, dies letztere giebt die Glasur.

14. Ochsennieren.

Die Nieren werden der Länge nach aufgeschnitten und das innere Fett weggemacht, dann gewaschen und so fein als möglich in dünne Rädle geschnitten, nachher werden sie in frischer Butter ganz schnell geröstet; dann einige Löffel voll Jus daran, nebst Pfeffer und Salz, dann schnell serviert. Will man aber die Nieren sauer haben, so schneidet man sie dicker, dann nimmt man etwas Fett in eine Kasserolle und eine fein geschnittene Zwiebel, ein wenig dünsten, dann die Nieren nebst ein wenig Mehl gut durcheinander rühren, dann etwas Essig, Fleischbrühe, Salz und Pfeffer, dann zudecken und 1 Stunde kochen, dann anrichten; man kann diese Art auch mit Rotwein statt Essig machen.

15. Ein Rindermilchle.

Das Milchle wird gut gewaschen, im Suppentopf gekocht, bis es ganz weich ist, dann kann man es zu Ragout verwenden.

16. Kalbsschlegel zu braten.

Hierzu nimmt man einen Kalbsschlegel von einem Kalb, welches viel Milch getrunken hat, dasselbe muß mindestens einen Tag vorher geschlachtet worden sein.

Will man den Kalbsschlegel ganz zu Tisch geben, so häutet man ihn und spickt ihn gut mit Speck, streut Salz und Pfeffer darüber, legt etwas Speck in eine Bratpfanne und den Schlegel darauf. Zu 10 Pfd. Kalbfleisch nimmt man 1 Pfd. frische Butter, schiebt es in den heißen Bratofen und begießt es fleißig. Wenn der Braten fertig ist, so legt man ihn auf eine lange Platte, macht eine Papiermanschette um den Knochen und giebt den Schlegel ganz zu Tisch, die Sauce

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wird besonders serviert. Man kann auch anderes Fett nehmen zu dem Kalbsschlegel, dann Zwiebeln und gelbe Rüben, etwas schwarze Brotrinden, Salz und Pfeffer, den Kalbsschlegel ebenfalls viel begießen. Will man den Schlegel in der Küche verschneiden, so wird er ausgebeint und dann gebraten. Die Sauce soll immer schön gelb sein; also nicht dunkel oder verbrannt. Man seiht die Sauce durch ein Sieb, das Fett wird oben weggenommen und die Sauce besonders serviert; will man die Sauce gebunden haben, so kommt ein wenig Mehl zu dem Braten in die Bratpfanne, bevor man die Sauce passiert.

17. Kalbsrücken à la Béchamel.

Man nimmt einen Kalbsrücken von 12 bis 14 Pfd. Häutet und spickt ihn rings herum. Das Kalb, von welchem der Rücken ist, muß 3 bis 4 Wochen alt sein und viel Milch getrunken haben, damit das Fleisch schön weiß ist. Es darf kein Schlegel und kein Hals daran geschnitten sein. Die Nieren müssen drinnen bleiben. Man legt nun den Kalbsrücken in eine Bratpfanne, salzt ihn gut und schneidet 3/4 bis 1 Pfd. frische Butter oben darüber und schiebt ihn in den heißen Ofen. Begießt ihn recht fleißig mit dieser Butter, denn es darf kein Wasser daran. Wenn der Rücken halbweich ist, also lichtgelb, so schüttet man 1/2 Liter süßen Milchrahm darüber, schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen vollends gar werden.

Zur Sauce nimmt man eine Literbüchse Champignons, schneidet die Köpfchen von den Stielen. Dann werden die kleineren Köpfchen und die Stiele mit 1/4 Pfd. rohem geräucherten Schinken fein verwiegt. Nun nimmt man ein Eigroß Butter in eine Kasserolle, dämpft darin einen Kochlöffel voll Mehl, rührt dies glatt mit der Hälfte Sauce von dem Rücken, läßt dies mit den Champignonsstielen und dem Schinken ungefähr 8—10 Minuten aufkochen. Jetzt schüttet man alle Sauce von dem Rücken samt den Champignonsköpfchen in die Sauce, läßt dies alles noch 5 Minuten kochen. Nun entfernt man von dem Rücken die Nieren und alles Fett. Der Rücken wird nun schön tranchiert und wieder zusammengesetzt, so daß er wieder ein Ganzes bildet. Die Nieren schneidet man jede in 5 bis 6 Stücke, garniert diese schön auf dem Rücken nebst den Champignonsköpfchen, welche man inzwischen wieder aus der Sauce genommen hat. Nun wird der Kalbsrücken noch mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Sauce begossen und schön mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben. Die Sauce wird in 2 Saucieren extra dazu serviert.

18. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust von 5 Pfd. wird vornen ein wenig gebickt, dann werden die langen Beinchen herausgezogen, in der Mitte eine

Höhlung gemacht, so daß man die Fülle hineingeben kann. Zur Fülle nehme 1/2 Pfd. trockenes Weißbrot, weiche es 10 Minuten ins kalte Wasser, dann schnell wieder ausdrücken, kochende Milch darüber schütten und stehen lassen, bis es kalt ist, dann verwiege eine große Zwiebel ganz fein, nehme 1/4 Pfd. ausgekochte Butter in eine eiserne Kasserolle, lasse die Butter heiß werden, dann die Zwiebeln darein und weich dünsten, dann vom Feuer nehmen, nachher das eingeweichte Brot durch einen Seiher treiben und auch zu den Zwiebeln, nebst dem nötigen Salz, dann 4 bis 5 Eier daran und gut rühren, noch etwas fein verwiegte Petersilie; man kann auch noch etwas Muskatnuß dazu nehmen, dann füllt man die Brust mit dieser Masse, näht sie mit dickem Faden gut zu. Hierauf legt man etwas Speck in eine lange Bratpfanne, die gefüllte Brust darauf, giebt 1/2 Pfd. frische Butter oben darauf und schiebt sie in den Bratofen, sehr fleißig begießen, aber ja nicht umwenden, denn sonst könnte die Farce herauslaufen; 1 1/2 bis 2 Stunden muß die Brust immer braten, dann ist sie gut.

19. Gefüllte Kalbsbrust, andere Art.

Diese Brust wird angefangen wie die erste, nur eine andere Füllung dazu verwendet. Zu 5 Pfd. Brust nimmt man 1 1/2 Pfd. rohes Ochsenfleisch, dieses wird sehr fein verhackt ohne Haut und Knochen. Wenn das Fleisch ganz fein ist, so läßt man 1/4 Pfd. frische Butter vergehen, schüttet 1/4 Liter kalte Fleischbrühe darein und rührt es zusammen in das gehackte Fleisch nebst Pfeffer und Salz, dann 6 Eiweiß dazu, alles gut durcheinander geschafft, in die aufgeschnittene Brust gefüllt, zugenäht und schön im Ofen gebraten.

20. Frikassiertes Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man Brust oder auch Bug vom Kalb, will man es ganz weiß haben, so legt man es eine Stunde in warmes Wasser und wascht es aus. Zu 3 Pfd. Kalbfleisch läßt man 1/2 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumen, legt das Kalbfleisch darauf, schüttet 1 Liter Wasser oder Fleischbrühe nebst Salz und Pfeffer daran, giebt eine geschälte Zwiebel mit einer Nelke besteckt und ein Lorbeerblatt dazu, deckt es zu und läßt das Fleisch so eine Stunde langsam fortkochen. Dann rührt man in einer andern Kasserolle zu 1/4 Pfd. frische Butter 60 Gramm Weißmehl, nimmt die Brühe vom gekochten Kalbfleisch und rührt sie dazu. Sollte die Sauce zu dick sein, so gießt man Fleischbrühe oder 1 Glas Weißwein dazu. Hierauf verrührt man 2 Eigelb mit 1/8 Liter Milch, giebt es zu dem Fleisch, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

21. Frikassiertes Kalbfleisch, andere Art.

Das Kalbfleisch wird in beliebige Stückchen geschnitten, dann gewaschen, auf 4 Pfd. Kalbfleisch nehme ich ein 1/2 Pfd. frische Butter, lege das Fleisch darauf nebst dem nötigen Salz, rühre es durcheinander und decke es fest zu und lasse es eine starke Stunde dämpfen; rüttelt es mitunter so, daß es nicht ansitzen kann. Wenn das Kalbfleisch ganz weich ist, so lege es behutsam heraus auf eine tiefe Platte, auf der man servieren will und gebe 30 Gramm Weißmehl in die Kasserolle, worin das Fleisch gedämpft worden ist, rühre es glatt, schüttet noch etwas Fleischbrühe oder Wasser nach, so daß die Sauce nicht zu dick ist und richtet die Sauce über das Fleisch an.

22. Frikassiertes Kalbfleisch mit Klößchen.

Hierzu werden 5 bis 6 Pfd. Kalbfleisch vom Bug genommen, hiervon wird 1/2 Pfd. ohne Haut und Bein herausgeschnitten und davon mit 1/2 Pfd. Kernnierenfett Klößchen gemacht, wie auf Seite 17 angegeben. Das Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten und 1/4 Stunde in frisches Wasser gelegt. Hierauf giebt man das Fleisch in einen Topf, schüttet 2 Liter Wasser daran, giebt Salz, einige Pfefferkörner, 2 geschälte Zwiebeln, 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es aufgedeckt 1/2 Stunde kochen. Inzwischen läßt man 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt 60 Gramm Weißmehl dazu, schüttet während dem Rühren Kalbfleischbrühe dazu und läßt es kochen. Wenn alle Brühe in die Sauce gerührt ist, thut man das Fleisch darein und läßt es kochen, bis es weich ist, hierauf verrührt man 3 Eigelb mit 1/8 Liter saurem Rahm und schütte es an das Fleisch, welches nun nicht mehr kochen darf.

23. Noch eine Art frikassiertes Kalbfleisch.

3 Pfd. Kalbfleisch werden gut gewaschen, läßt dann 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm Weißmehl darein und schüttet 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran. Nun thut man das gewaschene Kalbfleisch darein, giebt ein Lorbeerblatt, eine geschälte Zwiebel mit 2 Nelken und das nötige Salz dazu, deckt es zu und läßt es 1 1/2 Stunden kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, nun kann man noch 2 Eigelb daran rühren, dann ist es fertig.

24. Schnitzel von Kalbfleisch.

Das Fleisch von einem guten Schlegel wird gehäutet, in dreifingergroße Stücke geschnitten und tüchtig geklopft, so daß jedes Stück dem andern gleich ist. Dann reibt man die Stücke mit Salz und Pfeffer ein, kehrt sie in einem verklopften Ei, dann in gestoßenem Brot um,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

legt sie hierauf in eine große breite Pfanne, worin man ausgekochte Butter heiß gemacht hat. Bis die letzten darin sind, kann man die ersten umkehren, in 5 Minuten sind sie fertig und legt sie nun auf die Platte, auf der man servieren will. Hat man übrige Jus, so kann man dieselbe in einer Sauciere dazu geben.

25. Kalbskoteletts.

Diese mit den hohen Beinchen sind die besten; man macht das Uebrige von den Koteletts weg und klopft es gut, streut dann Salz und ein wenig Pfeffer darüber, dann wird eines nach dem andern paniert und alle zusammen auf eine Platte oder auf ein Brett gelegt, bis man sie braten will. Man thut ausgekochte Butter in eine breite Pfanne, lasse die Butter heiß werden, dann lege die Koteletts hinein und lasse jedes zuerst gelb werden, bevor man sie umkehrt; wenn jedes auf der untern Seite gelb ist, so wendet man sie auf die andere Seite; in 7 bis 8 Minuten sind sie fertig. Diese Art Koteletts müssen aber gleich gegessen werden, denn sonst sind sie zähe.

26. Kalbskoteletts mit eigener Sauce.

Diese Koteletts müssen immer von den hohen sein, sie werden zugerichtet wie die schon beschriebenen, den Pfeffer kann man hier weglassen. Man nimmt zu 8 Koteletts 1/2 Pfd. frische oder ausgekochte Butter in eine breite Kasserolle, woran ein Deckel zum Schließen ist. Wenn die Koteletts auf beiden Seiten gelb sind, so deckt man sie fest zu und läßt sie 1 ganze Stunde langsam dämpfen, die Kasserolle oder die Pfanne mithin rütteln, daß die Koteletts nicht ansitzen. Wenn sie alle ganz weich sind, so legt man sie schön auf die Platte, worauf man sie servieren will. Sollte es in der Pfanne zu trocken sein, so gießt man Fleischbrühe durch ein Sieb über die Koteletts und giebt sie warm zu Tisch.

27. Kalbskopf zu kochen.

Der Kopf muß von einem weißen oder einem gelben Kalbe sein, denn von einem schwarzen ist der Kopf nicht schön; man bekommt denselben gewöhnlich gebrüht vom Metzger, dann muß man den Kopf mindestens noch einen ganzen Tag in frisches Wasser stellen. Wenn man ihn nicht unter den Brunnen stellen kann, so muß das Wasser täglich 6 bis 8 Mal erneuert werden. Hierauf wird er mit Citronensaft eingerieben, ein altes dünnes Tuch darum gebunden und läßt ihn so in einem Topf voll Wasser, worein man 1/2 Pfd. Salz gelegt hat, stark kochen, bis er weich ist. Nun nimmt man ihn aus dem Wasser, macht das Tuch davon, steckt ihm 1 Citrone in das Maul und serviert eine beliebige Sauce dazu. Will man den Kopf zu

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Ragout verwenden, dann wird er ebenso gekocht, nach dem Kochen gleich mit kaltem Wasser abgewaschen, in beliebige Stücke geschnitten und zugedeckt, bis man ihn braucht. Die Kalbsfüße werden auf die gleiche Weise gekocht.

28. Kalbskopf en tortue.

Nachdem die Zunge aus dem Kalbskopf entfernt und sauber geschält ist, schneidet man dieselbe samt dem Kalbskopf, welcher nicht zu weich gekocht sein darf, in zweifingerdicke viereckige Stückchen, welche man in einer Schüssel auf die Seite stellt. Dann nimmt man 1/2 Pfd. frische Butter in eine weiße Kasserolle, dazu 30 Gramm Weißmehl, wenn die Butter vergangen ist. Läßt das Mehl mit der Butter 10 Minuten schön lichtgelb dünsten. Dann 1/2 Liter gute Fleischbrühe glatt darunter rühren nebst 1/2 Liter guter Rindsbraten-Jus; läßt dies alles 1/2 Stunde zugedeckt langsam miteinander kochen. Nach dieser Zeit gieße man 1/4 Liter guten alten Wein dazu nebst 1/2 Liter geschnittener Champignons und 30 bis 40 Gramm Morcheln, welche vorher gut gewaschen und abgekocht sein müssen. Jetzt legt man den geschnittenen Kalbskopf dazu nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, 1/2 Pfd. der Straßburger Ragout-Klößchen darunter, welche vorher in der Fleischbrühe abgekocht sein müssen (S. 17 Nr. 3), läßt dies alles nur noch 5 Minuten miteinander kochen, richtet diese Portion auf 2 bis 3 runde Platten hübsch und garniert dies mit Trüffel, Krebsschwanz und Halbmond.

29. Kalbsmilchle, gespickt.

Sobald die Milchle vom Metzger kommen, legt man sie in frisches Wasser, daß alles Blut herauskommt. Wenn sie weiß sind, wird Haut und Gurgel davon entfernt, die schönen Stücke mit gutem Speck gespickt und in eine Kasserolle, worein man frische Butter gethan hat, gelegt. Läßt es dann zugedeckt mit dem nötigen Salz 1/2 Stunde dämpfen, legt sie dann heraus auf eine Platte, thut in die Kasserolle einen Kaffeelöffel voll Mehl mit Jus oder Fleischbrühe und richtet es über die Milchle an.

30. Kalbsmilchle, gebraten.

Wenn die Milchle gewässert sind, läßt man sie in Wasser oder Fleischbrühe 2 oder 3 Wall aufkochen, nachdem man sie gehäutet hat, läßt man sie gut abtropfen. Die Milchle werden dann in 2 verklopften Eiern, dann in geriebenem Brot umgekehrt und so in heißem Fett gebacken. Diese Art Milchle giebt man zu Erbsen oder sonst zu einem leichten Gemüse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

31. Kalbsmilchle als Ragout.

Dieselben werden geputzt und das schöne Fleisch besonders in einer Kasserolle mit Wasser und Salz 10 Minuten gekocht. Zu 2 Pfd. Milchle läßt man 1/2 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 60 Gramm schönes Mehl darein, schüttet 1/2 Liter gute Fleischbrühe daran, dann die Brühe von den Milchle, nachher Champignons und Morcheln nach Belieben. Etwas Trüffel soll auch nicht fehlen und so das Ganze 1/2 Stunde kochen. Rührt dann die Milchle mit einem Glas Madeira noch einmal gut durcheinander, giebt Klößchen und einige Löffel Jus dazu und richtet sie in eine Platte hübsch garniert an.

32. Rollierte Milchle.

Für 12 Personen muß man 4 schöne Kalbsmilchle haben, diese werden gewässert, blanchiert, Haut und Gurgel weggeschnitten, nachher auf eine Platte gelegt; dann nimmt man 3 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals oder Schäufele; von beiden wird Haut und Knochen entfernt, dann durch die Fleischhackmaschine getrieben, bis es ganz fein ist, dann kommt es in eine Schüssel nebst Pfeffer und Salz und etwas fein verwiegte Petersilie, 1/4 Liter kalte Fleischbrühe, in Ermangelung auch Wasser, nachher wird 1/4 Pfd. frische Butter mit 4 oder 5 Eiweiß verrührt und dieses auch darunter geschafft. Für diese Portion wird 1 Pfd. Schweinsnetz, kein Kalbsnetz ins Wasser gelegt, wascht es durch, trocknet es ab und legt es breit auf ein Brett, dann kommt die Hälfte von der Farce mitten auf das Netz, in der Größe wie ein Ochsenlummel, über dieses die Milchle, welche stets in der Mitte sein müssen, die schon bereit sind, dann das andere gehackte Fleisch. Dies alles wird nun schön glatt gestrichen, das Netz darüber geschlungen und schön gerollt wie ein Wellholz. Nimmt nun eine lange Bratpfanne, legt etwas Butter auf deren Boden und die Roulade darein, noch etwas Butter oben darauf und gleich in den heißen Ofen geschoben, nach 10 Minuten nachschauen und fleißig begießen; in 3/4 bis 1 Stunde ist die Roulade fertig; man muß acht geben im Herausnehmen, daß es nicht zerbricht. Man kann es mit Erbsen oder mit spanischem Brot garnieren.

33. Kalbsmilchle zur Fülle in kleine Pastetchen.

Nachdem die Milchle abgehäutet und blanchiert sind, diese in viereckige Würfel geschnitten, ebenso die Champignons, welche man dazu nimmt. Für 20 Pastetchen nimmt man 1 Pfd. Kalbsmilchle und 1/4 Liter Champignons, läßt 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 35 Gramm Mehl dazu, läßt es nun mit 1/4 Liter guter Fleischbrühe und den geschnittenen Sachen noch einmal aufkochen und giebt noch 6 Eßlöffel Bratensauce und ein Glas

Madeira daran. Hierauf werden die heißen Pastetchen mit kochendem Ragout gefüllt und gleich serviert, sonst werden sie weich und verlieren an ihrer Güte.

34. Kalbsmilchle zu großen Pasteten.

Die geputzten Milchle werden im Salzwasser blanchiert. Hier läßt man die Stücke ziemlich groß. Zu einer Pastete für 10 Personen muß man 2 Pfd. Milchle, 1/2 Liter Champignons, 2 Lot Morcheln oder Trüffeln und Coteveau-Klößchen haben. Wenn das alles gerichtet ist, so läßt man 90 Gramm gute frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl dazu, gießt 3/4 Liter gute Fleischbrühe, die Champignons und die Morcheln dazu und läßt es 1/4 Stunde kochen. Die Milchle, die gemachten Klößchen, 2 bis 3 Eigelb und 1/8 Liter süßen Milchrahm schüttet man gut verrührt in das Ragout, rührt es nochmals und füllt es gleich in die Pastete. Trüffel und Krebsschwänze kann man oben darauf garnieren.

35. Kalbslungen.

Man frikassiert die Lunge wie das Kalbfleisch, doch ist es besser, wenn man die Lunge zuerst abkocht.

36. Gespickte Kalbsleber.

Die Leber darf von keinem mageren Kalb sein, denn diese ist gewöhnlich hart; auch muß sie hellrot, nicht dunkelrot sein. Die Leber wird gehäutet, mit gutem Speck gespickt, in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle gelegt und läßt sie nebst Zwiebeln und Pfeffer 1/2 Stunde dämpfen. In der Zwischenzeit muß die Kasserolle gerüttelt werden, daß die Leber nicht ansitzt, legt sie dann heraus auf eine Platte, läßt dann die Sauce unter Zugabe von 1/2 Eßlöffel Mehl und Salz noch einmal aufkochen und seihe sie über die Leber.

37. Gefüllte Kalbsleber.

Von einer schönen Kalbsleber schneidet man die Haut und das Faserige weg, höhlt die Leber zum Füllen aus, wie eine Kalbsbrust; ungefähr 1/2 bis 3/4 Pfd. Leber nimmt man beim Höhlen heraus und verhackt diese so fein als möglich. Nun rührt man 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut die Leber, Pfeffer, Salz und einen in Milch eingeweichten Wecken dazu und rührt 3 bis 4 Eiweiß darunter, füllt mit diesem die Leber, näht sie zu und wickelt sie in 1/2 Pfd. Schweinsnetz. Eine Kasserolle wird mit Speck belegt und die Leber mit einigen ganzen Pfefferkörnern und einer Zwiebel darein gelegt, zugedeckt und langsam gedämpft, nach fleißigem Begießen ist sie in 1 Stunde fertig. Stellt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dann die Leber in einer Platte auf kochendes Wasser und deckt sie zu. Einen Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot rührt man in einer Kasserolle zu einem Kaffeelöffel voll Mehl, gießt 1 Glas Wein dazu, läßt dies noch einmal aufkochen, seiht es über die Leber und giebt sie gleich zu Tisch.

38. Geröstete Leber.

Nachdem eine Leber gehäutet und geschnitten ist, legt man ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet eine Zwiebel so fein als möglich; wenn die Butter heiß ist, rührt man die Leber gut darein und giebt Pfeffer und Salz dazu. Eine Portion von 1 Pfd. ist in 7 bis 8 Minuten fertig. Man kann die Leber auch in frischer Butter dämpfen, giebt jedoch keine Zwiebel dazu, sonst wird sie auf die gleiche Weise zubereitet.

39. Saure Leber.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet und fein geschnitten. Zu 1 Pfd. Leber nimmt man 45 Gramm frische Butter in eine Kasserolle und läßt sie vergehen. Jetzt wird 1 Eßlöffel voll Mehl in der Butter gedämpft, die Leber dazu gethan nebst dem nötigen Salz und Pfeffer; dies alles wird nun gut durcheinander gerührt. Hernach gießt man 2 bis 3 Eßlöffel guten Essig dazu, auch etwas Bratensauce und Fleischbrühe, bis man genug Sauce hat. Einmal muß man aufkochen lassen, dann ist die Leber fertig. Man kann auch ausgekochte Butter nehmen und eine Zwiebel darin dämpfen; das andere bleibt sich gleich.

40. Leberschnitten.

Eine Kalbsleber wird in fingerdicke Stücke geschnitten so breit die Leber ist, dann legt man Mehl auf einen Teller und wendet jedes Stück darin um, streut etwas Salz darüber und backt sie in frischer Butter, man braucht jedoch nicht viel Butter dazu zu nehmen. Diese Leberschnitten sind hauptsächlich zu grünem Gemüse gut.

41. Hammelsschlegel zu braten.

Der Hammel muß wenigstens 3 bis 4 Tage geschlachtet sein, dann wird der Schlegel tüchtig geklopft und abgewaschen, das meiste Fett und das Schlußbein wird davon entfernt. Hierauf legt man ihn in eine lange Bratpfanne, das Fett oben herum, Zwiebeln und Salz oben darauf nebst etwas Butter oder anderes Fett, wenn man es liebt, kann man etwas Knoblauch dazu thun. Hierauf schiebt man den Schlegel in den recht heißen Bratofen, begießt ihn fleißig und legt ihn, wenn er fertig ist, auf eine lange Platte. Um den Knochen macht man eine Papiermanschette, thut ein wenig Mehl zur Sauce in die Bratpfanne, passiert sie und serviert sie zum Schlegel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

42. Ochsenfilet naturell.

Das Filet darf ja nicht frisch geschlachtet sein, denn sonst ist es zähe, je älter geschlachtet, desto besser im Essen, natürlich riechen darf es nicht; man klopft das Filet oder Lummel, auch Lenden genannt; nach dem Klopfen wird Fett und Haut weggenommen, und 5 Reihen schön mit Speck gespickt, dann wird es gut gesalzen; in eine lange Bratpfanne etwas frische Butter gelegt, das Filet darauf, noch mehr frische Butter oben darauf, ich rechne im ganzen 1/2 Pfd., und so wird der Lummel im heißen Ofen schnell gebraten, 1/2 Stunde bis 40 Minuten genügt, nur muß der Ofen heiß sein, und man muß den Lummel fleißig begießen. Wenn der Braten aus dem Ofen kommt, so darf er nicht mehr stehen, sondern muß gleich heiß gegessen werden, denn sonst läuft der Saft heraus. Die Sauce wird darüber geschüttet oder in der Sauciere serviert.

43. Ochsenfleisch mit Madeirasauce.

Dieses Filet wird zubereitet wie das erste; nur wird dieses mit 1/4 Liter Madeira begossen und in der Bratpfanne mit einem Kaffeelöffel voll Mehl gestäubt, so daß die Sauce dick wird; hier muß der Ofen beim Braten auch sehr heiß sein; wenn es fertig ist, so wird die Sauce durch ein Sieb gegossen und dazu serviert; man darf nicht in den Braten stechen, denn sonst läuft die gute Sauce heraus; man darf auch sonst kein Gewürz daran thun, auch keine Zwiebel.

44. Ochsenlummel mit Gemüse.

Ich glaube, dieses weiß jede Köchin herzustellen; sollte man aber doch in der Ungewißheit sein, so will ich nur sagen, daß hier das Filet durchgebraten sein muß, es giebt eine bessere Sauce, welche zu Gemüse besser ist; die Gemüse rings herum hübsch garnieren, damit es schön und gut ist, das ist die Hauptsache.

45. Ochsennierenstück (Roastbeef) zu braten.

Dieses Stück Fleisch sollte auch wieder mehrere Tage geschlachtet sein; ein Stück von 10 Pfd. giebt einen ordentlichen Braten; man klopft das Fleisch recht stark, dann kann man es auf dem Knochen braten, oder ausgebeint; es braucht gleich lang zu braten. Wenn die Knochen und Haut weg sind, so reibt man es mit Salz und Pfeffer. In die Bratpfanne legt man eine geschälte Zwiebel, gelbe Rüben, giebt ein wenig Wasser und das weggeschnittene Fett dazu; wenn aber das Fleisch mager ist, so muß noch etwas Fett dazu gegeben werden. Will man den Braten englisch haben, so ist dieser im heißen Ofen nach 3/4 Stunden fertig, will man den Braten aber deutsch, so muß er 2 volle Stunden braten und sehr fleißig begossen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

46. Hammelsrücken zu braten.

Hier wird der Hammelsrücken geschnitten bis an Hals, denn der Hals gehört in das Ragout, der Rücken darf auf jeder Seite nur eine Spange hoch sein; man macht das Fleisch an den Rippen ein wenig in die Höhe und schneidet das Beinchen weg, ebenso das Fett und die Nieren. Nachher reibt man den Rücken mit Salz und Pfeffer ein, legt denselben in eine lange Bratpfanne, etwas Butter, eine Zwiebel, eine Scheibe gelbe Rüben und Knoblauch oben darauf; wenn man es liebt, gießt man ein wenig Wasser dazu. Nun wird der Hammel in gut heißen Ofen geschoben und fleißig begossen. Wenn der Braten fertig ist, so kann man denselben mit gekochten Gurken garnieren.

47. Hammelskoteletts zu braten.

Von 1 Pfd. werden stets 4 Koteletts geschnitten; wenn man dieselben fein haben will, schneidet man alles Fett weg und nimmt nur das Innere, sogenannte Rondell, also nur so groß wie ein englisches Biskuit; die Hälfte vom Beinchen wird abgeschnitten, und das Kotelett ein wenig geklopft, ein wenig Salz und Pfeffer darüber gestreut, nachher jedes Kotelett mit weicher Butter überstrichen. Hierauf legt man die Koteletts in eine mit Butter bestrichene heiße Omelettepfanne, wendet sie nach 2 Minuten um, dann sind sie gleich fertig. Man macht um die Beinchen eine Papiermanschette und glasiert sie mit dicker Jus und giebt sie gleich zu Tisch.

48. Hammelschlegel auf Wildbretart.

Der Hammelschlegel wird tüchtig geklopft, dann gehäutet und schön mit Speck gespickt, dann ein Glas kochender Essig darüber gegossen und zugedeckt einige Stunden stehen gelassen. Nun legt man ihn in eine lange Bratpfanne, schiebt ihn in heißen Bratofen, thut eine Zwiebel nebst gelben Rüben und 6 bis 8 Wacholderbeeren daran; wenn der Hammelschlegel recht dämpft, begießt man ihn fleißig; will man denselben englisch haben, so darf er bloß $^3/_4$ Stunden im Ofen bleiben; will man ihn aber durchgebraten, so braucht man $1^1/_2$ bis 2 Stunden; wenn er beinahe fertig ist, so nimmt man einen Eßlöffel voll Mehl, rührt es glatt mit $^1/_8$ Liter saurem Rahm und gießt es über den Hammel auf eine lange Platte, läßt es dämpfen und gießt die Sauce durch einen Seiher und serviert sie dazu.

49. Wildschweinefleisch zu braten.

Das Wildschweinefleisch ist besser von den Mohren als das vom Eber. Hat man Hals, Bug oder vom Rücken, so ist es ratsam, wenn man das Fleisch in einen Kübel legt und kaltes Wasser darüber laufen

läßt, nach einer Stunde reibt man es mit Salz und Essig ein und wascht es ab. Eine Kasserolle oder Bratpfanne belegt man mit etwas fettem Speck, gelben Rüben, ziemlich Zwiebeln, Knoblauch, Wachholderbeeren, einen Eßlöffel Kümmel, Salz, Pfefferkörner und Wasser und bratet das Wild darin. Man sieht schon, ob es jung oder alt ist, denn je älter, desto länger muß es braten. Wenn es gar ist, so legt man es auf eine Platte und passiert die Sauce und schüttet sie darüber. Zu diesem Braten ißt man gerne Maccaroni, will man diesen Braten sauer haben, so darf man nur etwas Essig nachgießen und etwas schwarze Brotrinden dazu legen, dieses schmeckt auch sehr gut, dann kann man Kartoffeln dazu geben.

50. Wildschwein als Ragout.

Ein mageres Stück wird mit Salz und Essig gerieben, in kaltem Wasser gewaschen und in beliebige Stücke geschnitten. Nachdem dasselbe mit Essig begossen ist, läßt man es 6 Stunden stehen, schüttet den Essig weg und legt das Fleisch mit Zwiebeln, Pfeffer, Wacholderbeeren, Schalotten, einem Stückchen frischer Butter und Salz in eine Kasserolle, läßt es halbweich und gelb dämpfen und kocht es mit saurem Wein vollends weich. In einer andern Kasserolle macht man Fett heiß, röstet einen Kochlöffel voll Mehl mit einem Kaffeelöffel voll Zucker darin gelb, rührt die Brühe vom Fleisch gut daran, daß es keine Knollen giebt und gießt noch etwas Fleischbrühe dazu, wenn die Sauce zu dick ist. Wenn es 1/4 Stunde gekocht, thut man Morcheln und klein geschnittene eingemachte Gurken und Champignons darein, legt die Stückchen Fleisch auf eine Platte und schüttet die Sauce samt Inhalt darüber. Die Platte wird mit spanischem Brot oder mit Kastanien garniert.

51. Rehrücken zu braten.

Der Rehrücken soll nur 60 Centimeter lang sein, die Rippen werden ringsum abgeschnitten, dann wird der Rücken gewaschen, abgetrocknet, gehäutet und mit feinem Speck gespickt. Hierauf wird er mit Salz und Pfeffer, 1/2 Pfd. frischer Butter und wenig Zwiebeln in einer langen Bratpfanne in heißem Ofen unter fleißigem Begießen gebraten und in 3/4 Stunden ist er fertig. Nun wird 1/8 Liter saurer Rahm daran gegossen, ein Kaffeelöffel voll Mehl darüber gestreut, der Rücken auf eine lange Platte gelegt, die Sauce passiert und in der Sauciere serviert.

52. Rehschlegel zu braten.

Der Schlegel wird tüchtig geklopft, gewaschen, gehäutet und das Schlußbein davon gemacht, damit er besser zu tranchieren ist. Wenn

er gut mit Speck gespickt ist, wird er in 1/2 Pfd. Fett eine ganze Stunde gebraten. Der Schlegel wird sonst gerade so behandelt, wie der Rücken.

53. Rehragout zu machen.

Zu einem feinen Ragout klopft man den Rehschlegel, wascht und häutet ihn sauber ab und schneidet denselben in beliebige Stücke. Zu einem ganzen Schlegel braucht man 1/2 Pfd. Fett, legt es zum Fleisch in eine Kasserolle, läßt es mit Salz und Pfeffer gut dämpfen, bis es halb weich ist, schüttet dann 1/2 Liter guten Rotwein daran und läßt es wieder dämpfen. Hierauf läßt man in einer andern Kasserolle 40 Gramm frische Butter vergehen, rührt 30 Gramm schönes Mehl dazu, schüttet die Sauce vom gedämpften Fleisch darein, giebt noch 30 Gramm gekochte Morcheln, 1/2 Liter Champignons, Trüffeln und etwas Fleischbrühe dazu. Nun thut man das Fleisch auf eine runde Platte, gießt noch ein Glas Madeira ins Ragout, richtet es über das Fleisch an und garniert die Platte mit Pastetchen.

54. Hasenbraten.

Ein junger Hase wird abgezogen, das vordere Viertel weggeschnitten und zum Pfeffer verwendet.

Fülle und Schlegel läßt man an einem Stück, dasselbe wird gewaschen, mit 100 Gramm Speck gespickt und in heißem Ofen 1/2 Stunde gebraten. Während dem Braten muß der Hase fleißig begossen und dann auf einer langen Platte serviert werden. Vor dem Anrichten thut man 1/8 Liter sauren Rahm und einen Kaffeelöffel voll Mehl an die Sauce, passiert sie gut und serviert sie in der Sauciere. Die jungen Hasen sind die besten zum Braten, die alten werden zu kräftiger Suppe oder zu Ragout verwendet.

55. Hasenpfeffer.

Das vordere Viertel des Hasen wird abgewaschen, in Stücke geschnitten und mit Fett, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle gedämpft. Man rührt es oft mit dem Kochlöffel durch, bis der Hase halb weich ist, dann läßt man noch etwas Butter in einer andern Kasserolle vergehen, dünstet 40 Gramm Mehl darin, schüttet 1/4 Liter sauren Wein dazu, rührt es wieder durch, dann gießt man Fleischbrühe und giebt den gedämpften Hasen darein. Hierauf gießt man die Sauce durch ein Sieb in den Pfeffer, kocht ihn noch einmal auf, siebt etwas Hasenblut und gießt ein Drittel Milch darein, rührt es gut durch und richtet gleich an.

56. Schweinspfeffer zu kochen.

Wenn man selbst ein Schwein schlachtet, bewahrt man etwas Blut davon auf, putzt die Füße und Ohren sauber und legt sie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3 Stunden in frisches Wasser. Hierauf werden sie mit Wasser, Wein und Suppengrün weich gekocht und die größten Knochen herausgezogen. Zur Sauce röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in etwas ausgekochter Butter lichtgelb, rührt die Sauce von den gekochten Ohren und Füßen dazu, vermischt das Blut mit Wein, gießt es durch ein Sieb in den Pfeffer, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an.

57. Gänsepfeffer.

Wenn die Gans geschlachtet ist, schneidet man mit einem Messer Kopf, Hals, Füße und Flügel ab, brüht alles mit kochendem Wasser und putzt es sauber. Die Haut an den Füßen und die innere Haut im Magen wird abgezogen und nachdem es gut gewaschen ist, läßt man es in einem Topf mit Wasser, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln kochen, und wenn es beinahe weich ist, gießt man Wein oder Essig daran. Danach läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb darin, rührt die Brühe vom Pfeffer daran, legt das Fleisch dazu und läßt es kochen bis es weich ist. Das Blut von der Gans vermischt man mit Essig und rührt es, nachdem man es gesiebt hat, in den Pfeffer, welcher nun angerichtet wird.

58. Gänseleber zu dämpfen.

Von der Leber muß die Galle sorgfältig weggeschnitten werden, dann wird sie gehäutet, gesalzen und mit Wasser abgespült. Nun wird ein Papier mit Butter bestrichen, die Leber hineingewickelt und in einer passenden Kasserolle auf Kohlen oder auf den Herd gestellt, rüttelt hin und wieder daran, ohne aufzudecken. Eine Leber von 1 Pfd. braucht 1/2 Stunde zu dämpfen, dieselbe darf aber nicht auf eine Flamme gestellt werden, sonst bratet die Leber zu sehr aus. Wenn die Leber fertig ist, nimmt man das Papier davon, serviert sie auf einer Platte mit Sauerkraut, wozu sie sehr fein schmeckt.

59. Gänseleber-Ragout.

Von einer mageren Leber wird Haut und Galle entfernt, dieselbe 1/2 Stunde in frisches Wasser gelegt und zu 2 Pfd. ein Liter guter Weißwein gegossen, thut beides zusammen mit Salz in eine irdene Kasserolle, stellt es auf Kohlen oder auf den heißen Herd und läßt es leicht aufkochen. Stellt es dann an einen kühlen Ort und deckt es nicht mehr auf, bis es kalt ist. Zum Ragout schneidet man zwei große abgekochte Kalbsmilchle in nußgroße Stücke, legt sie mit 1/2 Liter Champignons, frischen Trüffeln und 60 Gramm frischer Butter in eine weiße Kasserolle; wenn die Butter vergangen ist, rührt man 40 Gramm Weißmehl und die Brühe von der Leber dazu, läßt es

10 Minuten kochen und wenn es zu dick scheint, gießt man Fleischbrühe und Jus dazu, letztere darf aber nur von einem Kalb oder Rind sein. Hierauf legt man die geschnittenen Milchle und Champignons darein, rührt es gut durcheinander und läßt es noch einmal aufkochen. Etwas Klößchen, Trüffeln und ein Glas Madeira werden noch dazu gerührt, richtet es auf die Platte an, auf der man servieren will, legt die geschnittene Gänseleber darauf und stellt die Platte auf kochendes Wasser, damit die Leber wieder heiß wird, garniert dann die Platte mit Krebsschwänzen und Halbmond.

60. Gänseleberpudding zu Sauerkraut.

Von drei altgebackenen 3-Pfennig-Wecken reibt man das Gelbe weg, schüttet in einer Schüssel laues Wasser darüber und drückt es fest aus. Hierauf wird von 1 Pfd. Gänseleber die Galle und Haut entfernt, in warmem Wasser gewaschen, durch ein Haarsieb getrieben und mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer zu dem Brot gethan; rührt alles gut durcheinander mit 3 Eigelb. Von 6 Eiweiß wird nun noch der steife Schnee dazu gerührt und das Ganze in eine mit Butter bestrichene Puddingform eingefüllt, ein gut schließender Deckel darauf gelegt und in kochendes Wasser gestellt. Das Wasser darf nur halb an die Form heraufgehen, wobei man es 1¼ Stunde stark kochen lassen muß, nimmt ihn dann heraus und läßt ihn 5 bis 7 Minuten stehen, damit der Pudding nicht in sich zusammenfällt.

61. Junge Ziege zu braten.

Das Hinterviertel und der Rücken von einer jungen Ziege wird gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und in eine lange Bratpfanne gelegt. Das Fleisch wird dann mit Salz und Pfeffer bestreut, mit ziemlich frischer Butter bestrichen gleich in den heißen Bratofen geschoben, worin man es öfters begießen muß. Das Ziegenfleisch ist bald weich und ist so sehr gut und kräftig zum Essen.

62. Junge Ziegenbrust zu füllen.

Hierzu wird die gleiche Fülle gemacht wie zur Kalbsbrust, nur braucht man dazu weniger, weil die Brust kleiner ist, auch ist sie eher gebraten als die Kalbsbrust.

63. Ziegenleber zu dünsten.

Die Leber von einer jungen Ziege ist sehr gut und kräftig. Dieselbe wird gewaschen, gehäutet und fein geschnitten auf frischer Butter gedämpft, Salz und Pfeffer dazu gethan und gleich serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

64. Hirschfleisch als Ragout.

Schlegel oder Bug von einem Hirsch wird, falls das Fleisch nicht mehr jung ist, geklopft und gewaschen. Hierauf wird das Fleisch gebeizt, d. h. man gießt Essig mit Wasser vermischt darüber, thut geschälte Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und ein Lorbeerblatt dazu und stellt es so einige Tage in den Keller. Ist das Fleisch noch jung, so kann man das Ragout wie das Rehragout gleich fertig machen.

65. Hirschziemer zu braten.

Derselbe wird wie ein Rehziemer geklopft und gewaschen, nur braucht man dazu mehr Rahm zur Sauce und mehr Speck zum Spicken.

66. Kasseler Rippenstück.

Ein guter Schweinsrücken wird in der Mitte entzwei gespalten, der Speck abgeschält, so daß nur das Kotelettstück verbleibt; 8 Pfd. werden mit 1/4 Pfd. Salz gut eingerieben, dann 1/2 Pfd. Salz, 1 Eßlöffel voll Salpeter mit 1/2 Liter Wasser aufgelöst. Lege das Fleisch in eine lange Beizkachel, schütte die Flüssigkeit, in welche man noch etliche Pfefferkörner thut, darüber, nebst noch 1 Eßlöffel Kümmel. Decke die Kachel zu und stelle es ins Kalte. Man wendet das Fleisch alle Tage auf die andere Seite. Nach 8 bis 10 Tagen hängt man es 2 bis 3 Tage in den Rauch, bis es lichtgelbe Farbe hat. Dann wird es abgewaschen und zum Gebrauch in eine lange Bratpfanne gelegt, nebst 1/2 Pfd. frischer Butter, einer geschälten Zwiebel und dann im heißen Ofen 1 Stunde schön gelb gebraten. Unter dem Braten muß es fleißig begossen werden. Dann kommt das fertige Fleisch auf eine lange Platte, auf der es serviert wird. Die Sauce wird durchgeseiht, das Fett abgenommen, über den Braten geschüttet und derselbe heiß serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VII. Verschiedenes Geflügel.

1. Allgemeines.

Beim Geflügel ist zu beachten, daß es, wenn möglich, gleich nach dem Schlachten trocken gerupft wird, ein altes Huhn kann man ausnahmsweise mit kochendem Wasser begießen, damit es besser zu rupfen ist, alles andere Federvieh aber muß unbedingt trocken gerupft werden. Nachdem das Geflügel gerupft ist, gießt man Spiritus in ein flaches Gefäß, zündet ihn an und hält das Geflügel über die Flamme, damit die kleinen Härchen verbrennen. Hierauf wird es gewaschen, ausgenommen, von der Leber die Galle entfernt, die innere Haut des Magens herausgezogen und mit dem Herzen zum übrigen Fleisch gelegt. Bei großem Geflügel, wie Gans und Welschhahn, wird die Leber besonders verwendet, auch ist zu empfehlen, daß jedes Geflügel mit Speck eingebunden wird, im Winter ist frischgeschlachteter Speck am besten dazu. Das Geflügel wird immer nur inwendig gesalzen, das Fleisch bleibt dadurch beim Begießen kräftiger und die Sauce wird nicht so scharf. Der Speck wird nach der Größe des Geflügels geschnitten, dasselbe auf den Rücken gelegt, die Speckscheiben auf die Brust und die Beine etwas gegen den Kopf gedrückt. Der Kopf wird bei jedem Geflügel weggeschnitten, nur die Schnepfe behält ihn, und beim Welschhahn wird er wieder am Hals befestigt, wenn er gebraten ist. Auch darf das Geflügel nur langsam braten, dabei bleibt das Fleisch saftiger. Hat man einmal keinen Speck zum Einbinden, so wird ein Bogen weißes Papier dick mit frischer Butter bestrichen und das Geflügel darein gewickelt. Bei fetten Enten, welche man zum Ragout verwendet, kann der Speck gespart werden.

2. Welschhahn zu braten.

Der Welschhahn wird sauber geputzt, ausgenommen und ihm ein vierfaches sauberes altes Tuch auf die Brust gelegt, schlägt ihm mit einer Axt oder einem Hammer das Brustbein ein und nachdem er gewaschen ist, wird er inwendig eingesalzen. Hierauf wird der Hahn mit ½ Pfd. frischem Speck eingebunden, der Kopf weggeschnitten und gebrüht in frisches Wasser gelegt. Auch die Flügel werden weggeschnitten, der Schwanz bleibt so viel als möglich ganz, die Füße werden gestreckt und die Krallen abgeschnitten. Die beiden Schenkel werden mit einem Bindfaden mittels einer langen Nadel aneinander

befestigt. Nun wird der Hahn mit dem Magen, Herz, den geputzten Flügeln und Hals in die Bratpfanne gelegt und in den heißen Ofen geschoben, wobei er fleißig zu begießen ist. Wenn der Hahn nur ein Jahr alt ist, ist er in einer Stunde gebraten, ist er aber älter, dann muß er länger braten. Sobald der Hahn gebraten ist, nimmt man Speck und Schnüre davon, legt ihn auf eine lange Platte, macht Papiermanschetten um die Füße, um die Flügel und um den Kopf, legt Flügel und Füße schön nebenher und befestigt den Kopf mit einem Spieß am Rumpfe. Garniert dann den Kopf ringsum mit Petersilie, läßt etwas Jus einkochen, begießt den Hahn damit und trägt ihn zu Tisch.

3. Welschhahn zu füllen.

Wenn dem Welschhahn das Brustbein eingeschlagen ist, wird er gut gewaschen und der Kropf gefüllt. Zur Coteveau-Fülle werden 3/4 Pfd. schönes Kernnierenfett von einem Ochsen und 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein zusammen so fein als möglich verwiegt, giebt Salz und Pfeffer dazu, gießt 1/8 Liter kalte Fleischbrühe darein und arbeitet alles gut durcheinander. Danach rührt man 6 Eiweiß, 60 Gramm Pistazien und Trüffeln dazu und füllt damit den Kropf, näht ihn nachher gut zu, belegt die Brust mit Speck und bratet den Hahn in heißem Ofen. Der gefüllte Hahn muß länger braten als der ungefüllte.

4. Welschhahn mit Nußfarce gefüllt.

Zu dieser Farce werden 50 ausgetrocknete Nüsse und 10 Kastanien verwiegt oder fein gestoßen mit 1/4 Pfd. rohem Schinken, einem in Milch eingeweichten 3-Pfg.-Weck, 1/2 Pfund zerlassener Butter, 2 Eiern, Muskatnuß und Salz gut durcheinander geschafft, giebt die fein verwiegte Leber dazu und füllt den Kropf mit dieser Farce. Wenn er zugenäht ist, wird der Hahn in heißem Ofen gebraten und während dem Braten fleißig begossen.

5. Fleischfarce in Welschhahn zu füllen.

Für einen großen Hahn nimmt man 1 Pfd. Schweinefleisch vom Hals, 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1/2 Pfd. frischen mageren, fein geräucherten Speck, verwiegt alles recht fein, thut Salz, Pfeffer, 1/4 Liter gute kalte Fleischbrühe, etwas geschnittene Trüffeln und die Leber darunter und so den Kropf ganz voll gefüllt und zugenäht.

6. Brotfarce in Welschhahn.

Hier nimmt man 4 bis 5 trockene Milchwecken, reibt das Gelbe ab und feuchtet das Brot mit Milch, so daß es ganz weich wird und

man es durch ein Sieb treiben kann; in einer andern Schüssel rührt man 150 Gramm Butter schaumig, thut 4 bis 6 Eier, etwas fein verwiegte Petersilie, die feingemachte Leber, das Brot, das Salz und Gewürz, wenn man es liebt, dazu, dann in den Kropf gefüllt und zugenäht.

7. Brotfarce mit Zwiebel in Welschhahn.

Diese Farce ist gut, wenn der Hahn sehr alt ist. Man weicht für 9 Pfg. Weißbrot in lauem Wasser ein; wenn es weich ist, so drückt man es fest aus, nimmt 90 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle, schneidet 1/2 Pfd. Zwiebeln ganz fein und läßt das Brot auch damit dünsten, dann das nötige Salz und Pfeffer, die Zwiebel jetzt vom Feuer stellen und abkühlen lassen. Hierauf werden 3 Eier, die feingemachte Leber dazu gerührt, der Kropf gefüllt und zugenäht.

8. Welschhahn mit süßer Fülle.

Hier nimmt man 3 trockene Milchbrot, weicht sie in Milch, bis sie ganz weich sind, verrührt in einer Schüssel 1/4 Pfd. frische Butter, 3 bis 4 ganze Eier, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. verlesene und gewaschene Sultaninen, eine Handvoll abgezogene und gestoßene Mandeln, alles zusammen gut durcheinander, in den Kropf gefüllt und zugenäht.

9. Welschhahn mit Trüffel gefüllt.

Hier nimmt man ein Pfund fein verwiegtes Kalbfleisch, rührt 60 Gramm frische Butter schaumig und schlägt vier bis fünf Eiweiß zu Schaum und rührt es zu dem Fleisch, nachher kommt ein Pfund rohe geschälte Trüffel dazu; auch zwischen Haut und Fleisch kommen noch Trüffeln. Wenn man üppig leben will, so kann man den Welschhahn inwendig mit Trüffeln füllen, nun füllt man den Kropf mit dieser Fülle und näht ihn wieder zu.

10. Welschhahn auszubeinen und kalt servieren.

Wenn der Welschhahn gerupft und ausgenommen ist, wascht man ihn und legt denselben auf den Bauch, dann schneidet man ihn am Rücken der Länge nach auf, nimmt ein kleines spitzes Messer und streicht das Fleisch immer gegen die Brust hinunter. Auf diese Art bringt man alle Knochen heraus; wenn die Beinchen alle herausgezogen sind, so legt man den Hahn breit auf ein Brett und streut Salz und Pfeffer darauf. Zur Farce für einen Welschhahn, der ungefähr 8 bis 9 Pfund wiegt, wird von einem Pfund schöne Gänseleber, Galle und Haut entfernt und es in fingerdicke und ebenso lange Stücke geschnitten, dann werden 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel sehr fein zerhackt, nachher 30 Gramm frische Butter mit 1/8 Liter Fleisch-

brühe zum Kalbfleisch gerührt, nebst Pfeffer und Salz, dann schält man ein Pfund frische Trüffeln und schneidet diese in Scheiben, schneidet ein halbes Pfund gekochte Ochsenzunge in lange Streifen und füllt den Welschhahn mit dieser Masse. Zuerst streicht man etwas von dem gehackten Fleisch inwendig darüber, eine Handvoll Trüffeln, von der geschnittenen Ochsenzunge, dann Gänseleber, wieder Trüffel, dann wieder Farce. Wenn man es liebt, so kann man noch 45 Gramm Pistazien darein nehmen; diese müssen aber mit kochendem Wasser gebrüht, geschält und darunter gerührt werden; so fährt man fort, bis alles hineingefüllt ist. Dann nimmt man starken Bindfaden und näht den Hahn zusammen, wickelt den Welschhahn noch in ein altes sauberes Stück Serviett und näht es wieder zu, so daß es seine richtige Form hat; dann muß man schon vorher eine gekochte Gallert haben, aus der alle Knochen entfernt sind. Der Hahn wird nun in eine lange weiße, ziemlich hohe Kasserolle (wie eine Beizkasserolle) gelegt, die Gallert gesiebt und daran geschüttet, bis es oben darüber geht, deckt es zu, dann sofort auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Dieser Welschhahn muß 2 bis 3 Stunden zugedeckt kochen, aber nicht sprudeln. Wenn man glaubt, daß er gekocht ist, so stellt man das Geschirr auf die Seite und läßt es zusammen kalt werden, den andern Tag nimmt man den Welschhahn heraus, legt ihn schön auf eine Platte, macht das Tuch weg und zieht die Fäden alle heraus; nachher wird die Gallert geläutert und wenn sie gestockt ist, zum Welschhahn hübsch garniert.

11. Poularden zu braten.

Wenn die Poularden ausgenommen und die Härchen mit einer Spiritusflamme weggebrannt sind, werden sie gewaschen, gut abgetrocknet und inwendig gesalzen. Man kann dieselben in Speck einbinden oder in ein mit Butter bestrichenes weißes Papier wickeln, legt sie dann in eine Bratpfanne, läßt sie langsam braten und begießt sie indessen öfters. Sind die Poularden jung, so sind sie in 3/4 Stunden gebraten, legt sie dann auf eine Platte, thut etwas Mehl in die Bratpfanne und läßt dies unter Rühren noch einmal aufkochen, gießt es dann durch ein Sieb, nimmt das Fett oben weg und serviert diese Sauce zu den Poularden.

12. Galantine von Poularden.

Man nimmt eine große magere Poularde, putzt sie sauber und nimmt sie aus, wascht und trocknet sie ab. Nachher schneidet man sie am Rücken auf, wie den Welschhahn, (die Poularde ist aber besser machen als ein so großes Stück,) wenn sie ausgebeint ist, so legt man sie breit auf ein Brett und streut Salz darüber. Danach wird 1 Pfd.

Kalbfleisch ohne Haut und Bein sehr fein verwiegt, legt Salz und Pfeffer und ein halbes Pfund mageren frischen Speck in ganz kleine Würfel geschnitten, 1/4 Pfd. geschälte Trüffeln und 15 Lot Pistazien, ein halbes Pfund Gänseleber, auch in Würfel geschnitten, dazu, die Poularde damit ganz voll füllen und zunähen. Dieselbe wird nun in der Gallert eine Stunde langsam gekocht, nimmt sie heraus, macht das Tuch davon und zieht den Faden heraus. Wenn die Poularde kalt ist, wird sie geschnitten, auf einer langen Platte wieder zusammengelegt und hübsch garniert.

13. Junge Enten zu braten.

Wenn die Enten gerupft und der Flaum weggebrannt ist, werden sie ausgenommen, gewaschen und die Leber von der Galle befreit. Die Leber wird wieder in die Enten gesteckt, samt Hals und Magen in eine Bratpfanne gelegt, dieselben inwendig eingesalzen, Zwiebeln und gelbe Rüben dazu, und wenn die Enten mager sind, muß man etwas Butter dazu geben. Hierauf werden sie in einen heißen Ofen geschoben und im Anfang begossen. Wenn sie aus dem Ofen kommen müssen sie gleich serviert werden, sonst sind sie nicht mehr rösch und verlieren an ihrem Geschmack. Die Sauce wird dann passiert, das Fett oben abgenommen und serviert. Zu diesen Enten sind Kastanien oder gebratene weiße Rüben gut.

14. Junge Enten mit Kastanien gefüllt.

Die Enten werden sauber geputzt, ausgenommen und wenn die Galle von der Leber entfernt ist, wird die letztere gewaschen, verwiegt und unter die Fülle genommen. Für eine Ente genügt 1 Pfd. Kastanien, die Lederhaut wird von den Kastanien geschält, letztere in Wasser weich gekocht und noch einmal geschält. Nun läßt man 30 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die geschälten Kastanien und Salz dazu, füllt es in die Ente, näht sie zu und bratet die Ente schnell in heißem Ofen.

15. Enten mit Trüffelfarce.

Wenn die Enten sauber geputzt und gewaschen sind, schneidet man sie am Rücken der Länge nach auf, nimmt die Knochen alle heraus, legt die Ente breit auf ein Brett und streut Salz darüber. Zur Fülle für eine Ente wird 1/2 Pfd. Kalbfleisch ohne Haut und Bein fein verwiegt, giebt noch 1/2 Pfd. Gänseleber, 1/4 Pfd. Trüffeln und die Leber der Ente dazu, dies wird nun alles durcheinander in die Ente gestrichen, dieselbe dann zusammengelegt und zugenäht. Darauf wird Speck und Butter in eine lange Bratpfanne gelegt und schön gebraten. Sonst darf man zur Fülle keine Zuthaten geben, da der Trüffelgeschmack vorherrschend sein soll.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. Enten-Salmi(-schnitten).

Nachdem die Enten sauber gewaschen und ausgenommen sind, salzt man sie inwendig und legt sie mit Butter in eine Kasserolle, dämpft sie halbweich und schneidet sie in beliebige Stücke, das Gerippe bleibt davon. Zur Sauce für 3 Enten läßt man 90 Gramm frischer Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl, die Jus von den Enten und etwas Fleischbrühe dazu, nimmt das Fett oben von der Sauce weg, gießt dann noch etwas Kalbsjus oder Ochsenjus, 1/4 Liter guten roten Wein, Champignons und Trüffeln zum Enten-Salmi, auch kann man etwas Ochsenrückenmark dazu nehmen. Dies wird nun mit den Enten gedämpft, bis sie weich sind. Inzwischen wird die Leber von den Enten nebst etwas Trüffeln fein verwiegt und mit 2 Eßlöffel voll vom abgenommenen Entenfett, einem geriebenen Brot, 3 Eiweiß und Salz in eine Schüssel gethan, dies auf Brotschnitten etwas größer wie Anisbrote gestrichen und in heißem Fett gebacken. Wenn alle gebacken sind, richtet man die Enten auf einer runden Platte an und garniert die Schnitten rings darum. Auch kann man Madeira in die Farce geben.

17. Poularden als Ragout mit Krebsbutter.

Poularden mit schönem weißen Fleisch und nicht zu fett, werden halbweich gedämpft, in beliebige Stücke geschnitten und die Knochen alle herausgezogen. Zu 2 Poularden verrührt man 90 Gramm Krebsbutter mit 45 Gramm Weißmehl in einer Kasserolle, thut 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 1/2 Liter Champignons und die geschnittenen Poularden dazu, läßt es 1/2 Stunde langsam kochen. Wenn sie fertig sind, richtet man sie auf einer runden Platte an und garniert sie mit Krebsschwänzen und spanischem Brot. Auch kann man Klößchen in in dies Ragout nehmen.

18. Poularden mit Tomatensauce.

Wenn die Poularden zubereitet sind wie zum Braten, stellt man sie mit Salz und Pfeffer auf den Herd oder in den Ofen, begießt sie mit der Tomatensauce und wenn sie weich sind, schneidet man sie in Stücke. Zur Sauce giebt man 60 Gramm frischer Butter in eine Kasserolle, rührt dieselbe mit 30 Gramm Mehl glatt, schüttet genügend Sauce und die Sauce von den Poularden daran. Man läßt das Fleisch nun mitkochen, bis es ganz weich ist, richtet es auf einer runden Platte an und garniert es hübsch.

19. Poularden in einer Champignons-Sauce.

Zu 3 geputzten und in Stücke geschnittenen Poularden läßt man 1/4 Pfd. Butter in einer Kasserolle vergehen, legt die geschnittenen

Poularden ein Stück neben das andere dazu. Wenn es frische Trüffeln giebt, so läßt man 2 Stück geputzte rohe Trüffeln damit dämpfen. Hierauf rührt man 35 Gramm Weißmehl mit 45 Gramm frischer Butter in einer runden Kasserolle glatt, gießt 1/2 Liter gute kräftige Fleischbrühe daran, und wenn es glatt gerührt ist und anfängt zu kochen, legt man die Fleischstückchen in die Sauce, oder man schüttet die Sauce über die Poularden. Nun thut man etwas verwiegte und einige ganze Champignons darein und behält die großen zum Garnieren der Platte zurück. Die Poularden müssen 1/2 Stunde in der Sauce dämpfen.

20. Poularden zu frikassieren.

Die geputzten Poularden werden 1/4 Stunde in Butter gedämpft und dann geschnitten. Zur Sauce zerläßt man zu 2 Poularden 1/4 Pfd. frische Butter, rührt 45 Gramm Mehl darein, schüttet 1/2 Liter Fleischbrühe und die geschnittenen Poularden dazu und läßt es ganz weich kochen. Nun verrührt man 2 bis 3 Eigelb mit 1/8 Liter süßem Milchrahm, rührt es zum Frikassee, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern richtet gleich an und garniert mit Halbmond.

21. Junge Hahnen mit Estragon.

Dieses Gericht kann man nur im Sommer oder im Spätjahr machen. Wenn die Hähnchen gerupft und sauber gemacht sind, verwiegt man ziemlich Estragon, reibt die Hähnchen mit Salz ein, füllt in jedes derselben einen Löffel voll Estragon mit Butter vermengt. Darauf werden dieselben in mit Butter bestrichenes Papier gewickelt in frischer Butter gedämpft, kehrt sie um und läßt sie zugedeckt stehen. Es darf keine Brühe daran gegossen werden, sie müssen im eigenen Saft weich werden, es darf überhaupt nichts daran als Butter, sonst verlieren sie den feinen Geschmack. Wenn sie fertig sind, macht man das Papier und die Schnüre davon, macht um die Füße Papiermanschetten, legt die Hähnchen auf eine lange Platte, schüttet die Sauce darüber und giebt sie hübsch mit Petersilie garniert zu Tisch.

22. Gebackene junge Hähnchen.

Die kleinsten Hähnchen werden geputzt und jedes derselben in 4 Stücke geschnitten, legt sie in eine Schüssel, salzt sie ein und deckt sie 1 Stunde lang zu. Nachher trocknet man sie ab, verklopft zu 4 Hähnchen 2 bis 3 Eier, wendet die Hähnchen darin um, dann in geriebenem Brot oder Paniermehl, backt sie dann in schwimmendem Fett und serviert sie nach dem Backen gleich.

23. Junge Hähnchen zu frikassieren.

Dieselben werden zubereitet wie die Poularden, bloß thut man bei den Hähnchen Wein zur Sauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

24. Gans zu braten mit Kastanien.

Gewöhnlich wird eine junge Gans zum Braten genommen. Wenn die Gurgel der Gans weich ist und man sie breit drücken kann, dann ist die Gans jung. Wenn die Gans gestopft, also sehr fett ist, macht man an einigen Stellen Stiche, legt sie in die Bratpfanne, gießt Wasser daran und stellt sie in den Ofen oder auf den Herd. Anfangs läßt man sie schnell braten, wenn das meiste Fett herausgebraten ist, legt man sie aus dem Ofen in eine Platte und salzt sie inwendig ein. Nun wird die Gans mit weichen Kastanien, die man vorher in Butter gedämpft hat, ganz gefüllt und zugenäht. Zu Anfang ist es gut, wenn man etwas Wasser in die Bratpfanne thut, das Fett wird gut aufbewahrt, da es zu Braten oder Sauerkraut sehr gut ist.

25. Eine alte Gans zu braten.

Eine alte Gans wird in Stücke geschnitten und zu Salz, Zwiebeln und Wasser in eine Kasserolle gethan und gekocht, bis sie beinahe weich ist. Nun legt man die Fleischstücke heraus, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch wieder hinein und läßt sie mit Kastanien schön gelb braten. Von einer alten Gans kann man auch Suppe kochen, welche sehr kräftig ist, das Fett muß jedoch ebenfalls davon abgenommen und Suppengrün in die Suppe gegeben werden.

26. Tauben zu braten.

Hierzu werden vorzugsweise junge hübsche Tauben, jedoch keine kleinen verwendet. Wenn dieselben geputzt, ausgenommen und gut dressiert sind, bindet man ihnen frischen Speck auf die Brust; die Leber wird gewaschen und gesalzen und wieder in die Taube gelegt, dann etwas Butter in eine Kasserolle gelegt und die Tauben 1/2 Stunde darin gebraten.

27. Tauben zu füllen.

Junge Tauben werden geputzt, ausgenommen und nur die Krallen weggeschnitten. Zu 4 Tauben wird ein 3-Pfennig-Weck 5 Minuten in frischem Wasser eingeweicht und ausgedrückt, mit 1/4 Pfd. Kalbsleber und der Taubenleber zusammen fein verwiegt in eine Schüssel gelegt. Ein Kaffeelöffel voll Zwiebeln werden mit 60 Gramm Butter in einer Kasserolle kurz gedünstet, mit der verwiegten Leber und dem Brot durcheinander gerührt; man läßt es dann mit Zugabe von etwas Kalbsmilchle und, wenn man es liebt, einem Glas Wein weich kochen, hernach füllt man die Farce ein, näht die Tauben zu und bratet sie schön gelb.

28. Taubenragout.

Die Tauben werden halb weich gedämpft, seien es junge oder alte, nachher schneidet man jede Taube in 4 Stücke, auf 6 Tauben

nimmt man 1/4 Pfd. frische Butter in eine Kasserolle, giebt 30 Gramm schönes Mehl dazu, rührt es glatt, und schüttet 1/2 Liter gute Fleischbrühe daran und die Jus von den Tauben, nachher die geschnittenen Tauben hinein und kochen lassen, bis sie weich sind; man kann auch noch etwas Kalbsmilchle dazu legen; wenn man es liebt, so kann man ein Glas Wein daran thun, dann anrichten und mit Brot garnieren.

29. Taubenbrüste mit Blut.

Den geputzten Tauben wird die Haut abgezogen, die Brust behutsam abgetrennt und dieselben mit Butter und Salz in einer Kasserolle langsam weich gedämpft. Das übrige Fleisch und Gerippe wird roh verhackt und in einer anderen Kasserolle mit Butter gelb gedämpft. Hernach ein Liter Wasser dazu gegossen, so daß dies eine schöne Jus giebt. Jetzt nimmt man in eine dritte Kasserolle die Butter, in der die Taubenbrüste gedämpft wurden (in Ermangelung noch frische Butter dazu), dämpft darin zu 12 Tauben 20 Gramm Mehl, schüttet die inzwischen zubereitete durchseihte Jus dazu nebst 1/2 Trinkglas gutem Rotwein, Morcheln, Trüffeln und Champignons. Die Jus, in der die Taubenbrüste gedämpft wurden, kommt auch noch dazu. Nun werden die Taubenbrüste in das Ragout gelegt und läßt sie 5 Minuten mitkochen. Darauf werden sie aus der Jus genommen und hübsch auf die Platte gelegt, auf welcher serviert wird und warm gestellt. Beim Schlachten der Tauben wird die Hälfte Blut geseiht und sofort mit etwas Fleischbrühe vermischt und zur Seite gestellt. Jetzt seiht man das Blut in das Ragout, welches aber nicht mehr auf dem Feuer sein darf, denn sonst gerinnt es. Nun wird das Ragout über die Taubenbrüste angerichtet, giebt noch etwas Trüffeln dazu und garniert es hübsch.

30. Wilde Tauben gebraten.

Die wilden Tauben werden auch so zubereitet wie die zahmen, man bindet sie in Speck ein, zerdrückt auf jede 4 Wacholderbeeren und läßt sie mit einigen Tropfen Essig, Pfeffer, Salz und Butter gut dämpfen, wonach man sie schön gelb bratet.

31. Wilde Enten zu braten.

Wenn die wilden Enten jung sind, so sind sie gut zum Braten, die alten sind besser für Ragout, man kann die Wildenten auch mit Speck einbinden. Wenn sie gerupft sind, werden sie geflämmt, gewaschen und ausgenommen, mit Salz und Pfeffer inwendig eingerieben, der Speck darum gebunden, nachher in die Bratpfanne mit ziemlich Zwiebeln, etwas Wacholderbeeren und ein Stück Schwarzbrotrinde gelegt, auf 4 Wildenten kann man 1/4 Pfd. Gänsefett nehmen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

die Wildenten werden dadurch viel besser als mit Butter, man deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen, wenn sie weich sind, dann legt man sie auf eine Platte, passiert die Sauce und serviert sie dazu. Eine Wildente reicht für 6 Personen.

32. Wildenten-Salmi(-schnitten).

Wenn die Wildenten sauber gerupft und geflämmt sind, nimmt man sie aus, die Leber wird besonders behalten, und mit dem Herzchen zusammen fein verwiegt; die Wildenten ausgewaschen und gesalzen, etwas Fett in eine Bratpfanne und die Wildenten darauf gelegt, und so ziemlich weich dämpfen lassen; wenn sie so ziemlich weich sind, so verschneidet man sie in beliebige Stücke. Zu 4 Wildenten läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 45 Gramm Mehl darein, rührt noch die Jus von den Enten, etwas Fleischbrühe, 60 Gramm gekochte Morcheln, nebst etwas Champignons, dann die geschnittenen Wildenten, ein Glas voll grüne Oliven und 1/2 Liter Rotwein hinein und läßt dieses noch 1/4 Stunde kochen und dann noch etwas Bratensauce oder Fleischextrakt dazu; dann zudecken und warm stellen. Jetzt rührt man 30 Gramm frische Butter in eine Schüssel, thut die fein gehackte Leber, einen halben Eßlöffel geriebenes Brot, dann 2 bis 3 Eiweiß, etwas feingewiegte Petersilie, das nötige Salz und Muskatnuß, einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu und rührt es gut durcheinander. Nun werden 4 Stück Fietzen in runde Scheiben geschnitten, von dem Gehackten auf die eine Seite etwas gestrichen, im schwimmenden Fett gebacken; das Ragout auf eine runde Platte angerichtet und mit den Schnitten ringsherum garniert zu Tisch gegeben.

33. Rebhühner zu braten.

Die jungen Rebhühner sind die besten; wenn sie sauber geputzt, gewaschen und ausgenommen sind, so schneidet man die Krallen weg, salzt sie inwendig und dressiert sie schön, so daß die Brust ganz in die Höhe kommt, dann mit Speck eingebunden und schön gelb gebraten. Man kann die Rebhühner auch in Reblaub einbinden.

34. Rebhühner als Ragout.

Diese werden zuerst gedämpft, dann in 4 Teile geschnitten; will man aber luxuriös sein, so nimmt man nur die Brüste von den Hühnern. Zum Ragout läßt man für 6 Rebhühner 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 40 Gramm Mehl, dann 1/4 Liter Jus und die Jus von den gedämpften Rebhühnern darein und läßt es mit 60 Gramm gut gekochten Morcheln, den Rebhühnern,

1/4 Liter guten Weißwein oder nach Belieben 1/4 Liter Madeira, noch ein Wall kochen, richtet es auf eine runde Platte an und garniert sie hübsch. Man kann auch die Rebhühner in eine Pastete füllen, dann kommen noch Trüffel dazu.

35. Rebhühner in Pasteten zuzubereiten.

Wenn die Rebhühner sauber geputzt und ausgenommen sind, nimmt man die Brust davon; zu einer ziemlich großen, kalten Pastete braucht man schon 8—10 junge Rebhühner; wenn die Brüste alle beisammen sind, so streut man das nötige Salz und Pfeffer darüber, das andere Fleisch, das sonst noch daran hängt, wird abgemacht und fein gestoßen, dann in eine Schüssel gelegt. Die Knöchlein werden etwas gedämpft, mit 1/2 Liter Wasser eine ganze Stunde gekocht und durchgeseiht; es giebt eine dicke Brühe und wenn diese kalt ist, so kommt sie unter die Farce und mischt noch 3 bis 4 Eiweiß darunter; dann nimmt man 1 Pfd. Pastetenteig, wie auf Seite 50 angegeben ist; wenn der Teig ausgewellt und in der Form ist, so wird diese Farce inwendig in dem Pastetenteig herumgestrichen, dann werden noch Speckwürfel geschnitten. Man nimmt 1/2 Pfd. vom magersten Speck, streut diesen Speck über die Rebhühnerbrüste und legt ein Stück neben das andere nebst etwas geschnittenen Trüffeln, und so fährt man fort bis fertig; dann macht man die Pastete zu, wie alle andern, und backt sie ganz langsam im heißen Ofen, zuletzt kommt auch Gallert hinein wie in die anderen kalten Pasteten.

36. Schnepfen zu braten.

An diesem Vogel muß der Kopf daran bleiben. Wenn die Schnepfen gut geputzt sind, nimmt man sie aus, giebt acht, daß das Eingeweide sauber bleibt, die innere Haut vom Magen wirft man weg, das andere wird gereinigt und ganz fein verwiegt. Hierauf wird zu 6 Schnepfen-Eingeweide 30 Gramm frische Butter gerührt, das fein Gehackte nebst dem nötigen Salz und 2 Eiweiß gut darunter und läßt dieses stehen, bis die Schnepfen zurecht gemacht sind; wenn also die Schnepfen sauber sind, so salzt man sie nur inwendig und auch nicht so stark, dann bindet man jede Schnepfe in ein gutes Stückchen Speck ein und dressiert sie, den Kopf steckt man durch die Flügel und Beine und so wird die Schnepfe auf der frischen Butter langsam gebraten. Wenn die Schnepfen fertig sind, so werden sie von dem Speck befreit und schön auf eine Platte gelegt, auf der man sie servieren will, schneidet für 12 Pfennig Fietzen in dünne Scheiben, den Schnepfendreck darauf streichen und schön im schwimmenden Fett backen. Man legt legt sie um die Schnepfen herum, eine jede Schnepfe soll 3 bis 4 kleine Schnitten haben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

37. Schnepfen-Salmis(-schnitten).

Zu einem Schnepfen-Salmis werden die Schnepfen in 4 Teile geschnitten, zu 6 Schnepfen läßt man 90 Gramm Butter in einer Kasserolle schäumen, giebt 40 Gramm Mehl dazu und rührt es mit der Brühe von den gedämpften Schnepfen und der nötigen Fleischbrühe, etwas Fleischextrakt oder ungesalzene Jus glatt. Dieses Salmis soll recht kräftig sein, Wein soll nicht daran, sonst verliert die Schnepfe ihren guten Geschmack; ziemlich Trüffel oder Champignons kann man ins Salmis nehmen, zwar am allerfeinsten ist das Schnepfen-Salmis naturell. Wenn die Schnepfen ganz weich sind in dieser kräftigen Sauce, so legt man sie schön auf eine runde Platte und stellt sie gut zugedeckt warm; dann verwiegt man das Eingeweide so fein als möglich, rührt etwas kalte Fleischbrühe darunter, rührt es gleich in das Salmis, richtet es über die Schnepfen an und garniert sie mit Blätterteig, die Köpfe steckt man in die Mitte.

38. Krammetsvögel zu braten.

Wenn die Vögel gerupft sind, so zieht man ihnen die Haut über den Kopf herunter, sie werden nicht ausgenommen, die Brust wird mit dünnem Speck eingebunden, die Füße und Flügel umgebogen, der Kopf unter die Flügel gesteckt und etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut. Hierauf werden sie ganz kurz in frischer Butter gebraten, das Fett und Sauce darüber geschüttet und schnell, weil sie noch warm sind, serviert. Man kann auch gebähtes Brot auf die Platte legen und die Vögel darauf anrichten, das Brot kann dann dazu gegessen werden.

39. Krammetsvögel, 2. Art.

Diese Vögel werden sauber gerupft, dann etwas geflammt, die Augen herausgenommen, sauber gewaschen und gut abgetrocknet, dann gesalzen, das Köpfle unter die Flügel gesteckt, mit dünn geschnittenem frischen Speck gebunden, dann $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde in frische Butter gelegt und umgedreht, dann 20 bis 25 Minuten schön gelb gebraten, hübsch auf eine Platte gelegt, etwas braun gestoßener Zwieback darüber gestreut, d. h. wenn der Faden und Speck davon entfernt ist, die Platte in den Ofen geschoben, zum Warmhalten die braune Sauce durchgeseiht und über die Vögel geschüttet und heiß serviert.

40. Fasan zu braten.

Die schönen Federn vom Fasan werden zurückbehalten zum Garnieren, die Flügel werden am Ellbogen, der Kopf samt Federn an der Brust weggeschnitten, die Gurgel entfernt und der Kopf sowie Schwanz und Flügel hübsch gerichtet und wieder alles daran gesetzt,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wenn der Fasan gebraten ist. Der Fasan wird ausgewaschen, gerupft, mit Salz eingerieben und mit Speck eingebunden; um die Füße macht man Papier, bevor sie in Ofen kommen, und läßt sie mit frischer Butter schön gelb braten; wenn sie gebraten sind, so kann man sie in der Küche tranchieren und wieder schön zusammensetzen auf der Platte. Wenn man es liebt, so kann man sie auch mit Speck spicken, und dann noch mit Speckscheiben einbinden. Wenn der Fasan gebraten ist und wieder zusammengesetzt auf der Platte liegt, macht man ihm eine Manschette um die Füße, dann kommen die Flügel wieder neben daran, die Schwanzfedern werden in ein Stück Brot befestigt und fest unter die Füße gemacht mit Papiermanschetten. Auch der Kopf muß eine Papiermanschette haben, es wird noch in den Kopf ein hölzernes Spießle gemacht, damit es besser auf der Platte hält, und mit Petersilie garniert. Auf eine Platte kann man stets 2 Fasanen thun mit einer Garnitur.

41. Fasan mit Sauerkraut.

Wenn der Fasan sauber gerupft und geputzt ist, wird er ausgewaschen und inwendig mit Salz eingerieben, in Speck eingebunden und lichtgelb in frischer Butter gedämpft; wenn der Fasan weich ist, so wird er geschnitten und um eine Platte Sauerkraut garniert; die Sauce, die es von den Fasanen giebt, wird über das Sauerkraut geschüttet und sehr heiß zu Tisch getragen. Hierzu braucht man keine Federn zum Garnieren.

42. Schneehühner, Birkhühner und Haselhühner.

Hier wird eines wie das andere zubereitet; wenn die Vögel gerupft sind, werden sie ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, die Haut heruntergezogen, ganz mit feinem Speck gespickt, schön dressiert und mit Speck eingebunden. Nachher wird eine Kasserolle mit Speck, etwas Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren belegt, die Hühner darauf und zugedeckt, schön lichtgelb gebraten; wenn sie fertig sind, so nimmt man den Dressierfaden weg, legt sie schön auf eine Platte, und gießt die Sauce durch ein Sieb dazu.

43. Schneehühner als Ragout.

Wenn die Vögel sauber gerupft und geputzt sind, so wascht man sie aus, salzt sie und legt sie in eine Bratpfanne mit Butter, Speck, Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren; während dem Dämpfen begießt man sie öfters, und wenn sie beinahe weich sind, so nimmt man sie heraus, zieht ihnen die Haut über den Kopf herunter und schneidet jedes in vier Teile; wenn alle geschnitten sind, so seiht man Sauce darüber und macht folgendes Ragout: Zu 6 Schneehühner läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle schäumen, giebt 45 Gramm

Mehl dazu und rührt es glatt, thut nun ½ Liter gute braune Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, 60 Gramm schon gekochte Morcheln und ungefähr 40 Stück Oliven und die Vögel daran, und läßt es mit etwas Fleischextrakt ½ Stunde kochen, das Ragout muß ganz braun sein; sollte es zu dick sein, so kann man noch etwas Fleischbrühe oder Wein nachgießen; nachher richtet man es auf eine runde Platte an und garniert es hübsch.

44. Auerhahn zu braten.

Der Schwanz wird im Rondell, die Flügel am ersten Knöchel vom Körper aus abgeschnitten, die Krallen mit einem Hackmesser abgeschlagen; der Kopf muß schön bleiben, man läßt die Federn daran bis an die Brust, dort wird der Hals abgeschnitten, die Federhaut gegen den Kopf gezogen und der nackte Hals herausgemacht, die Federn sind zur Verzierung. Man legt den Auerhahn auf ein Brett, legt demselben ein achtfaches Tuch auf die Brust und schlägt ihm mit einer Axt das Brustbein ein, damit er eine bessere Form bekommt, nimmt ihn aus und wascht ihn sauber, im Magen macht man die innere Haut weg, die Leber wird von der Galle entfernt und dazu gelegt. Der Auerhahn wird nun schön dressiert, 2 Pfd. in Scheiben geschnittener Speck darum gebunden und um die Füße ein dickes Papier gemacht. Jetzt legt man den Auerhahn in eine große lange Bratpfanne, giebt noch ziemlich Fett, eine Handvoll geschnittene Zwiebeln, ungefähr 20 Wacholderbeeren und etwas Schwarzbrotrinden dazu und schiebt den Auerhahn in den heißen Bratofen, begießt ihn fleißig während dem Braten, er braucht länger zu braten als ein Welschhahn. Wenn er fertig gebraten ist, so nimmt man den Speck und Bindfaden weg und setzt ihn auf eine große lange Platte, auf der man ihn zu Tisch tragen kann, wenn er auf der Platte liegt, macht man eine Manschette von weißem Papier um die Beine und unter den Beinen wird der Schwanz fest gemacht. Die Flügel mit einer Manschette kommen neben her; macht aus einem runden Stück Schwarzbrot eine Form wie ein Trinkglas so hoch und so rund geschnitten; dann nimmt man 1 Eiweiß und etwas Mehl darein, so daß dieses ein dünnes Teigchen giebt, streiche dieses dick unten an das Brot und setzt es am Bord auf die Platte, stellt diese Platte warm, so daß das Brot fest darauf klebt, dann um das Brot eine Papiermanschette, dann ein hölzerner Spieß durch den Kopf gesteckt und dann in das Brot, so sitzt der Kopf fest, ringsherum mit Petersilie garnieren und so ganz auf die Tafel stellen. Man kann auch zuerst den Auerhahn tranchieren und wieder schön zusammensetzen; wenn er in der Küche geschnitten wird, so wird er nach dem Schneiden garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VIII. Verschiedenes einzusalzen und Würste zu machen.

1. Eine Ochsenzunge einzusalzen.

Wenn man die Zunge warm vom Ochsen haben kann, so wird sie am besten; man wascht sie im frischen Wasser gut ab, legt sie in ein beliebiges irdenes Geschirr und macht folgende Salzlake: Für eine mittlere Zunge nimmt man 1/2 Pfd. Salz, schüttet 1/4 Liter kochendes Wasser darüber nebst einem Kaffeelöffel Salpeter; wenn dieses kalt ist, so schüttet man es über die Zunge, deckt sie zu und kehrt sie alle Tage einmal um; für große Zungen nimmt man 3/4 Pfd. Salz und ebensoviel Wasser. Die kleinen Zungen müssen 9 bis 10 Tage im Salz sein, die großen 12 Tage, aber ja nicht länger, denn sonst werden die Zungen rauh; anderes Gewürz ist unnötig. Wenn man die Zunge dann kochen will, wascht man sie ab und kocht sie recht schnell; wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab und verwendet die Zunge nach Belieben.

2. Ochsenfleisch zu salzen.

Hier kann man ein jedes magere Stück nehmen, man behandelt es gerade so, wie die Zungen.

3. Schinken einzusalzen.

20 Pfd. Schinken, woraus man das Schlußbein entfernt hat, werden mit 1 1/2 Pfd. Salz eingerieben, etwas Salz darüber gestreut und nur ein paar Tropfen Wasser darüber gegossen; anderes Gewürz ist überflüssig, höchstens etwas Pfeffer darf dazu verwendet werden; der Schinken schmeckt so viel feiner. Will man den Schinken zum Rohessen gebrauchen, so muß ein Schinken von 12 bis 14 Pfd. 6 Wochen im Salz liegen und täglich begossen werden; man läßt die Schinken auch nicht lange im Rauch hängen, sie werden besser, wenn sie einige Wochen an der Luft hängen.

4. Schinken einzunähen.

Man macht vom Schinken die Knochen heraus, nimmt auf 8 bis 9 Pfd. 3/4 Pfd. Salz, streut inwendig ziemlich viel Salz darein, legt den Schinken wieder zusammen, näht ihn gut zu mit feinem Bindfaden und legt ihn zu anderem Schweinefleisch ins Salz. Dieser Schinken muß 10 bis 12 Tage im Salz liegen, dann kann man ihn räuchern; wenn er 6 Tage im Rauch gehangen hat, so ist er gut zum

Kochen, will man aber diesen Schinken roh essen, so muß er nachher noch 6 Wochen an der Luft hängen und austrocknen.

5. Leberwürste zu machen.

Man nimmt Lunge und Leber vom Schwein, die Lunge muß im Salzwasser 1/2 Stunde kochen, die Leber hingegen darf nur 3- bis 4mal durchs kochende Wasser gezogen werden, sie darf nicht kochen, sonst wird sie hart. Beides wird sehr fein gehackt, das Fett, das man zu den Würsten braucht, schneidet man unten am Bauch heraus und kocht es, bis es ganz weich ist, zerschneide es dann zu der Leber, nimmt hernach 1/2 Pfd. Weißbrot, schneide es klein und schütte 1/2 Liter kochende Milch darüber, decke es zu und lasse es gut weichen, bis es kalt ist. Zu dieser Lunge und Leber wird 1/4 Pfd. Zwiebeln ganz fein geschnitten oder verhackt, in 1/2 Pfd. ausgekochter recht heißer Butter gedämpft, sie dürfen nicht gelb werden, sondern nur weich. Nun wird die feingewiegte Leber und Lunge, die Zwiebeln, das Brot nebst Salz und Pfeffer in eine Schüssel gethan; sollte es zu dick sein, so nehme noch etwas fette Fleischbrühe dazu, rühre es gut durcheinander und mache Würste in die sauberen Därme. Wenn alle fertig sind, so bindet man sie so groß, wie man sie haben will; sind sie fertig, so legt man sie ein paar Minuten ins kochende Wasser und bratet sie.

6. Blutwürste zu machen.

Wenn das Schwein gestochen ist, so rührt man in dem Blut, damit es nicht knollig wird, und thut gleich Salz, Pfeffer, etwas Majoran in eine ziemlich große Schüssel und seiht das Blut durch ein Sieb hinein; inzwischen schält man Zwiebeln und wiegt 1/2 Pfd. recht fein, macht 1/4 Pfd. ausgekochte Butter heiß und dünstet die Zwiebel ganz weich. Das Hirn von dem Schwein verrührt man ganz und treibt es durch einen Schaumlöffel und giebt es zu den Zwiebeln, läßt es aber nicht mehr kochen und rührt etwas Blut in die Zwiebeln, dann die Zwiebeln in das Blut in der Schüssel und gut durcheinander. Sind es 2 Liter Blut, so müssen auch 2 Liter Milch dazu, es ist besser, wenn die Milch zuerst gekocht ist, sie wird dann kalt in das Blut geschüttet; die Därme müssen vorher geputzt sein und dann gefüllt. Wenn die Blutwürste gebunden sind, legt man sie in einen Topf mit halb Wasser angefüllt; man muß acht geben, daß das Wasser nicht sprudelt, sonst springen sie auf, sie dürfen nur stark schaumen, dann sind sie fertig; man schwenkt sie noch ein wenig ab mit frischem Wasser.

7. Deutsche Salami, die man auf den Sommer aufbewahren kann.

Wenn man ein Schwein schlachtet, so hat man es gut machen; will man ziemlich Würste machen, so nehme 20 Pfd. mageres Schweine-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

fleisch, Abfallstücke und hacke es sehr fein; lege es in eine ziemlich große Schüssel und streue 1/2 bis 3/4 Pfd. Salz und 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Pfeffer darüber, gieb 5 Pfd. Speck in kleine Würfel geschnitten, 60 Gramm ganzen weißen Pfeffer dazu, schaffe die Masse recht mit der Hand durcheinander, fülle die Därme ganz fest voll, binde sie 20 bis 30 Centimeter lang ab und hänge sie einige Tage in Rauch, sie dürfen aber nicht schwarz geräuchert sein, sondern nur gelb, dann hänge sie noch 3 bis 4 Monate in die Luft. Diese Rezepte habe ich oft erprobt. Die Würste kann man 6 bis 8 Monate aufbewahren.

8. Gänsebrust einzusalzen und nachher in Sauerkraut zu kochen.

Wenn die Gans geschlachtet und sauber geputzt ist, so nimmt man die Brust davon weg, so daß nur in der Mitte das Brustbein bleibt, dann legt man die Brust in eine Schüssel, streut ziemlich Salz darüber und deckt sie zu; wenn man sie dunkelrot haben will, so kann man etwas Salpeter darüber streuen, auch kann man die Gänseschlegel dazu legen, nach 10 Tagen kann man es herausnehmen und in Rauch hängen, in einem Tag hat es Rauch genug. Wenn man das Gänsefleisch kochen will, so wascht man es ab und kocht es im Sauerkraut; wenn man die Brust schön rund haben will, so muß man sie zusammenbinden, bevor sie in den Rauch kommt.

9. Butter einzukochen, diese hält sich sehr gut.

Bei 12 Pfd. Butter muß der Topf, worin die Butter gekocht wird, 7 bis 8 Liter halten; man setzt den eisernen Topf auf das Feuer und läßt die Butter kochen, man soll nur mit dem Omeletteschäufele darin rühren; wenn die Butter das erstemal steigt, so muß man sie ein wenig in die Höhe lüpfen, damit sie nicht darüber hinauskocht; die Butter setzt sich bald wieder und dann läßt man sie wieder fortkochen. Wenn man sieht, daß die Butter anfängt hell zu werden, muß man recht acht geben, denn wenn die Butter wieder steigt, nimmt man den Topf schnell vom Feuer weg, stellt ihn kalt und rührt 5 Minuten darin, dann ist die Butter gut, nachher seiht man die Butter in einen steinernen Topf und rührt mit einem hölzernen Kochlöffel, bis sie ganz dick ist, dann bindet man den Topf zu. Diese Butter hält sehr lange, länger als ein Jahr.

10. Mostsenf zu kochen für's ganze Jahr.

Man nimmt süßen Wein, d. h. Most und läßt ihn bis auf die Hälfte einkochen; während dem Kochen wird er verschäumt und dann mit Senfmehl in einer Schüssel mit kochendem Most angerührt, so dick man ihn haben will, und bewahrt ihn in Töpfen oder in Gläsern auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

IX. Verschiedene Speisen zu Gemüsen.

1. Rissole von Kalbsmilchle.

Für 12 Stück Rissole werden 2 schöne große Kalbsmilchle 1 ganze Stunde gewässert, im Salzwasser 10 Minuten blanchiert und in haselnußgroße Würfel geschnitten. Hierauf läßt man 45 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 25 Gramm Mehl darein mit 1/8 Liter weiße Fleischbrühe nebst Salz und Pfeffer, dann die geschnittenen Milchle, 2 bis 3 verklopfte Eigelb mit 6 Eßlöffel süßer Milchrahm auch darunter gerührt und kalt gestellt. Inzwischen macht man aus 130 Gramm Butter und ebensoviel Mehl einen kleinen Blätterteig. Wenn der Teig fertig ist, so wellt man ihn zum letztenmal so dünn wie ein Thalerstück, legt ein Tassenplättle darauf, schneidet den Teig ringsum durch und belegt die Hälfte von dem Teig mit der kalten Farce; es ist gut, wenn man sie gleich auf das Blech legt, auf dem man sie backt. Wenn also auf der einen Seite die Fülle darauf liegt, so benetzt man den Teig am Rande ein wenig und drückt das andere darüber, so daß im Ofen nichts herauslaufen kann. Diese Rissole kann man zu Spinat, Blumenkohl oder Erbsen u. dergl. servieren. Wenn man es liebt, so kann man noch etwas Champignons in die Fülle thun.

2. Netzwürstchen.

Für 12 Personen werden von 3 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 3 Pfd. Schweinefleisch vom Hals die Haut und Knochen entfernt und etwas Jus davon gekocht. Man treibt die beiden Sorten Fleisch durch eine Fleischhackmaschine, hat man keine, so muß dieses sonst sehr fein gehackt werden, dann thut man es in eine Schüssel, streut das nötige Salz und Pfeffer darüber, nebst 1/4 Liter kalte Fleischbrühe; in Ermangelung kann man auch Wasser nehmen; 60 Gramm frische Butter rührt man mit 3 Eiweiß dazu und schafft die Masse recht gut durcheinander. Nachher nimmt man für diese Portion 1 Pfd. Schweinenetz, legt es 1/4 Stunde ins frische Wasser und trocknet es gut ab; man breitet das Netz auseinander und schneidet Stückchen davon, wie ein Dessertteller, legt einen starken Eßlöffel voll darauf und wickelt es zusammen. Diese Würstchen sollen so groß sein, wie eine Cervelatwurst, und so macht man alle fertig. Wenn dies geschehen, so legt man ein Stück frische Butter in eine Bratpfanne, legt die

Netzwürstchen darauf und bratet sie schön gelb. Die Jus kann man darüber schütten oder extra servieren. Sehr heiß muß dies serviert werden.

3. Große Netzwurst.

Hier braucht man für 12 Personen weniger Fleisch als bei den kleinen Netzwürstchen, man nimmt 2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals und 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel, macht beides recht fein, legt es in eine Schüssel, streut das nötige Salz und Pfeffer darüber und mengt 1/4 Liter frisches Wasser gut darunter. Hierauf legt man 1/2 Pfd. trockenes Weißbrot ins laue Wasser, drückt es fest aus und thut es zu dem Fleisch, rührt 1/4 Pfd. frische Butter, 4 bis 6 Eiweiß und 2 ganze Eier dazu und verarbeitet alles gut, bis man keine Spur mehr von dem Brot sieht; jetzt nimmt man 1/2 Pfd. Schweinenetz, legt es ins Wasser und drückt es gleich wieder aus, damit es rein ist, legt das Netz breit auf ein Brett und macht vom gerichteten Fleisch eine lange dicke Wurst, in der Form wie ein kleines Wellholz; wenn alles in der Mitte von dem Netz liegt, rollt man es zusammen und legt es in eine lange Bratpfanne, legt ungefähr 1/4 Pfd. frische Butter oben darauf und schiebt es in den heißen Bratofen; während dem Braten muß man fleißig begießen. In 1/2 bis 3/4 Stunde ist dieser Braten fertig. Man schüttet die Sauce darüber.

4. Frikandellen von übrigem Geflügel.

Wenn das Geflügel tranchiert ist, so bleiben immer noch kleine Restchen am Körper, welche man zu diesem Zweck verwenden kann; gewöhnlich macht man diese Speisen nach einem größeren Gesellschafts-Essen, wenn alles Fleisch beisammen ist; hat man nicht hinreichend genug, so kann man ja noch ein Stückchen vom übrigen Geflügel dazu verwenden und alles zusammen fein verwiegen, dann thut man es in eine Schüssel. Wenn es 1 Pfd. verhacktes Geflügel ist, so reicht es für 12 Personen. Wenn das Fleisch mager ist, rührt man 1/4 Pfd. Butter mit 2 ganzen Eiern schaumig, weicht einen 3-Pfennig-Weck, wovon das Gelbe weggerieben, in Wasser ein, drückt es aus und treibt es durch ein Haarsieb. Ein Kaffeelöffel voll Zwiebel wird fein verwiegt, im Butter lichtgelb gedämpft, dann das durchgetriebene Brot zu den Zwiebeln gethan und trocken dämpfen lassen; man thut 3 bis 4 Eßlöffel voll gekochte Milch dazu, giebt dann alles zusammen in die Schüssel zu dem feinen Fleisch und das nötige Salz daran. Wenn man etwas Trüffeln darunter verwiegt, so kann man diese Frikandellen bei Gesellschaften geben. Für diese Portion legt man 1/2 Pfd. Schweinenetz ins frische Wasser, macht Frikandellen so groß wie ein kleines Beefsteak. Wenn alle fertig sind, wird das Schweinenetz gut abgetrocknet und in feine dicke Riemen geschnitten, so viel Frikandellen,

so viel Stückchen Netz muß man schneiden, drückt jede Frikandelle noch etwas breit und schlägt dann das Netz darum. Wenn alle gemacht sind, so nimmt man Butter in eine Omelettepfanne und wenn die Butter heiß ist, so legt man die Frikandellen hinein und läßt sie schnell backen, bis sie gelb sind.

5. Frikandellen oder Fleischwürstchen von übrigem Fleisch.

Hier kann man alle Restchen von Fleisch verwenden, die man nur hat, wenn auch etwas Fett dabei ist, nur kein Beinchen, es hindert am Hacken; man thut es, wenn es fein gemacht ist, in eine Schüssel. Hat man 1 Pfd. mageres Fleisch, läßt man etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln darein und läßt sie lichtgelb dünsten, dann rührt man das Fleisch noch einigemal in der Kasserolle und schüttet es dann wieder in die Schüssel zum Erkalten. Hat man übriges Eiweiß, so kann man dieses auch dazu nehmen, wo nicht, so nimmt man 2 ganze Eier und 15 Gramm Mehl, streut es mit dem nötigen Salz und Pfeffer darüber, hat man etwas übrige Champignons, so kann man sie auch fein darunter schneiden. Diese Frikandellen macht man rund wie ein Kotelett; das Panieren ist unnötig. Die Frikandellen werden in einer Pfanne mit sehr wenig Fett gebacken, hat man aber sehr wenig Fleisch und man möchte Frikandellen machen, so muß man etwas eingeweichtes Weißbrot dazu nehmen.

6. Pudding von übrigem Fleisch.

Man kann alles übrige Fleisch verwenden zu den Speisen, die hier angegeben sind; ich habe selbst alles oft erprobt. Wenn Hammelfleisch dabei ist, welches nicht alle Menschen gerne essen, darf man nur etwas Muskatnuß dazu thun und eine feine Zwiebel-Farce machen. Man verwiegt eine große Zwiebel ganz fein, nimmt 30 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle; wenn die Butter heiß ist, so giebt man die Zwiebeln hinein und läßt sie ganz weich dämpfen, zerdrückt noch ein Stückchen Knoblauch und thut es dazu mit Salz und Pfeffer und etwas fein verwiegter Petersilie; nachher das Fleisch sehr fein verwiegen und auch dazu, man rechnet für einen solchen Pudding 1/2 Pfd. fein verwiegtes Fleisch. Jetzt werden 45 Gramm frische Butter in eine Schüssel glatt gerührt, 5 Eier, eines nach dem andern, die Zwiebeln, das feine Fleisch und ein Weck in Milch eingeweicht und ausgedrückt auch dazu gerührt. Nun wird eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und mit der Farce gefüllt. Das Wasser in dem Topf muß kochen und darf nur halb an dem Topf hinaufgehen. Der Pudding muß eine ganze Stunde gut geschlossen stark kochen. Wenn man den Pudding kocht, so darf man den Topf

gar nicht aufdecken und wenn man ihn herausnimmt, soll jeder Pudding 5 Minuten stehen, bevor man die Form aufmacht; man legt eine Platte oben auf die Form und stürzt den Pudding.

7. Fleischkuchen von übrigem Fleisch.

Man nimmt übriges Fleisch, von welchem man hat; hat man ausgekochtes Rindfleisch, so macht man es sehr fein, auf 1 Pfd. schneidet man 1/4 Pfd. Abfall Schinken oder Speck roh oder gekocht, mengt es durcheinander, schneidet eine große Zwiebel fein und dünstet dieselbe im Butter schön gelb, thut es an das Fleisch mit 15 Gramm Mehl und 4 bis 6 Eiweiß, schafft es darunter mit dem nötigen Salz und Pfeffer, bestreicht ein Springblech mit Butter, streut geriebenes Brot hinein und backt es darin gut aus.

8. Klößchen von übrigem Fleisch.

Zu diesen Klößchen gehört bloß Rindfleisch und Kalbfleisch; man verwiegt und stoßt es sehr fein, giebt es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und etwas fein gedämpfte Zwiebel, 1/2 Pfd. Fleisch, 4 Eßlöffel voll gekochte Milch, 15 Gramm Mehl, 2 bis 3 Eiweiß und formiert dies zu Klößchen, welche im Salzwasser gekocht werden; das Wasser muß kochen, bevor man sie hineinlegt, in 5 Minuten sind sie fertig; zum Rollen nimmt man ein klein wenig Mehl in die Hand und macht sie wie ein kleines Hühnerei; man kann sie mit frischer Butter schmälzen, oder man macht Fett heiß und giebt geschnittene Zwiebeln darein und wenn die Klößchen alle auf der Platte sind, schmälzt man sie. Man kann sie zum Sauerkraut servieren oder zu braunen Kartoffeln, auch zu Rotkraut kann man sie geben.

9. Kleine Pastetchen von übrigem Fleisch.

Für 12 Pastetchen genügt 1/4 Pfd. feinverwiegtes Fleisch; man thut es in eine Schüssel, giebt 4 Eßlöffel Jus, 1 Eßlöffel voll geriebenen Gipfel, nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß dazu und rührt es gut durcheinander. Will man diese Pastetchen sauer haben, so thut man 2 Eßlöffel Essig daran, macht von 1/4 Pfd. Butter und 1/4 Pfd. Mehl einen schönen Blätterteig; wenn der Teig fertig ist, wellt man ihn dünn aus, denn es muß 12 Pastetchen geben, sticht mit den Pastetenförmchen 24 Stück schön rund aus, der Teig darf beinahe so dünn sein, wie ein Nudelteig, jetzt legt man 12 Stückchen Teig auf die Seite, die andern 12 werden fingerbreit ringsherum mit Wasser angestrichen, dann etwas vom Fleisch in die Mitte; das Fleisch muß so geteilt werden, daß keines übrig bleibt und daß in jedem Pastetchen gleich viel ist. Von dem Abfallteig macht man noch

Ränchen um die Pastetchen herum, dann das andere als Deckel und so werden alle gemacht bis fertig. Wenn man will, so kann man die Pastetchen mit Ei anstreichen, setzt sie auf ein langes Blech und backt sie schön gelb im heißen Ofen; man kann diese Pastetchen zu Spinat servieren.

10. Große Pasteten von übrigem Fleisch.

Die Portion Teig für die kleinen Pastetchen reicht auch zu einer großen Pastete. Sie wird gerade so gemacht, wie die kleinen, nur anstatt 1/4 Pfd. muß man bei den großen 1/2 Pfd. Fleisch haben und im heißen Ofen backen.

11. Haché vom übrigen Fleisch.

Hier sollte man auch wieder ein Pfund haben, sei es was es will, es darf nur nicht schlecht riechen; man verwiegt es sehr fein, läßt 1/4 Pfd. fein verwiegte Zwiebeln in 60 Gramm klarem Fett ganz lichtgelb und weich dünsten und rührt das Fleisch dazu; hat man etwas übrige Jus, so kann man es beimischen, das nötige Salz und Pfeffer und 15 Gramm Mehl darüber streuen, wenn es zu dick ist, noch etwas Fleischbrühe, wenn man es sauer will, thut man etwas Essig daran. Man kann dieses Haché zu Kartoffeln oder zu Maccaroni servieren.

12. Fleischkrapfen oder sogenannte Maultaschen.

Da sollte man nur Kalbfleisch und Schweinefleisch haben; wenn 1/2 Pfd. zu 12 Krapfen ganz fein verwiegt ist, thut man zwei Eßlöffel Jus, ein ganzes Ei, das nötige Salz in das Fleisch, dann nimmt man 140 Gramm Mehl und 60 Gramm frische Butter, reibt beides miteinander ganz auf und macht daraus mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm, 4 Eßlöffel voll Wasser, einem Kaffeelöffel Salz einen Teig wie einen Nudelteig und wellt ihn mit dem Wellholz wie einen Nudelteig aus. Ein Tassenblättchen legt man auf den Teig, schneidet ihn ringsherum ab, legt einen Eßlöffel voll in die Mitte, macht den Rand ein wenig naß mit frischem Wasser, legt es über das Fleisch und drückt es fest, so daß beim Backen kein Fleisch heraus kommt. Wenn alle fertig sind, thut man klares Fett in eine Pfanne und wenn es heiß ist, legt man die Krapfen hinein, doch nicht zu viel auf einmal, denn sonst zerbrechen sie; wenn sie schön gelb sind, so nimmt man sie heraus und serviert sie heiß zu Bohnen.

13. Andere Art Fleischkrapfen.

Das Fleisch wird gerichtet wie zu den ersten, nur wird hierzu kein mürber Teig gemacht, sondern ein guter dünner Nudelteig, sie

werden gerade so behandelt wie die ersten, nur werden sie im Salzwasser gekocht, auf einer Platte angerichtet und mit frischer Butter geschmälzt.

14. Omelette mit übrigem Fleisch.

Wenn man nur wenig Fleisch hat, so macht man diese Omeletten: man verwiegt das Fleisch sehr fein, läßt etwas ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, thut einen Eßlöffel voll fein gewiegte Zwiebeln darein, läßt sie weich und lichtgelb dämpfen, giebt das Fleisch, 2 oder 3 Eßlöffel Jus dazu, doch flüssig darf das Fleisch nicht werden, sondern nur feucht, dann läßt man es warm stehen, daß es nicht ansitzt. Jetzt macht man einen Omelette-Teig, man sieht ja schon, wieviel man braucht; wenn die Omeletten alle gebacken sind, füllt man das Fleisch hinein, rollt sie zusammen und legt eines an das andere in die Pfanne, läßt sie aber nur so lang darin, bis sie unten recht rösch sind, dann legt man eine flache runde Platte darauf und stürzt sie auf die Platte.

15. Goulasch.

Zu dieser Speise nimmt man rohe Restchen oder auch ganze Stücke, 60 Gramm ausgekochte Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, schneidet eine große Zwiebel recht fein und dämpft sie in Butter lichtgelb und dämpft es noch mit 1/4 Pfd. magerem in Würfel geschnittenen Speck 5 Minuten. Dies wird nun mit 1 Pfd. in Würfel geschnittenem, magerem Rindfleisch und einem Trinkglas voll Fleischbrühe 1/2 Stunde gekocht, hierauf mit 1 Pfd. magerem in Würfel geschnittenen Schweinefleisch nebst Salz und Pfeffer 1/2 Stunde gedämpft, dann 1 Pfd. Kalbfleisch auch in Würfel geschnitten dazu, nebst einem Glas Rotwein und halb so viel Arrak. Man bedeckt es nun und läßt es dämpfen, bis alles weich ist, dann streut man ein wenig Mehl darüber nebst Wein oder Fleischbrühe, so daß es eine kleine Sauce giebt.

16. Gefüllter Krautskopf.

Wenn man weiß, wie viel Personen man hat, so richtet man den Krautskopf darnach; man putzt den Kopf und wascht ihn gut, es ist besser, wenn der Kopf ganz locker ist; man legt ihn in einen großen Topf ins kochende Wasser und läßt ihn halb weich kochen, nachher legt man ihn ins frische Wasser, nimmt ihn bald wieder heraus und zerlegt ihn; man legt ellenlange Stückchen Bindfaden kreuz und quer in eine Platte oder Schüssel und legt ungefähr 8 bis 10 Krautblätter darauf, dann etwas fein gehacktes Fleisch; das Fleisch muß zubereitet sein wie zu den gebackenen Fleischkrapfen; wenn man nicht genug gekochtes Fleisch hat, so kann man etwas rohes dazu

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

nehmen; wenn man will, so kann man auch lauter rohes Fleisch dazu nehmen, dieses muß aber dann zubereitet sein wie zu den Netzwürstchen; wenn die 8 oder 10 Blätter mit dem gehackten Fleisch gefüllt sind, so legt man wieder andere darauf, füllt diese wieder, aber so in der Richtung, daß man den Kopf wieder ganz zusammenheben kann; wenn alles hineingefüllt ist, bindet man die Schnüre zusammen und bindet sie oben auf dem Kopf fest. Eine Kasserolle so groß wie der Kopf belegt man mit breit geschnittenem Speck, thut den Krautskopf mit den Schnüren darein, schüttet etwas fette Fleischbrühe daran und etwas gutes Fett, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, auch etwas Zwiebeln, deckt es zu und läßt den Kopf dämpfen, bis er weich ist; er braucht gewöhnlich 2 bis 3 Stunden, man muß öfters die Kasserolle rütteln und acht geben, daß es unten nicht ansitzt; wenn er gut weich ist, so legt man ihn auf eine runde Platte, legt die Schnüre weg und schüttet die gute Sauce samt Speck darüber.

17. Gefüllte Kartoffeln mit Fleisch.

Die gelben oder blauen Kartoffeln sind für diesen Zweck am besten; es sollen ziemlich lange Kartoffeln sein, man schält sie sauber, schneidet an beiden Enden den Deckel weg, den breitesten Deckel behält man, bohrt mit einem Kartoffelbohrer die Kartoffeln so viel als möglich aus und legt sie samt dem einen Deckel ins frische Wasser. Das Fleisch wird sehr fein verwiegt; wenn man 12 große Kartoffeln haben will, so muß man 1/2 Pfd. Fleisch haben, läßt 60 Gramm gutes Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt 4 Eßlöffel fein verwiegte Zwiebeln darein, dünstet die Zwiebeln lichtgelb, dann das Fleisch auch dazu, rührt alles gut durcheinander, nebst Salz und Pfeffer. Nun füllt man die Kartoffeln ganz voll, thut den Deckel oben darauf, legt nun die Kartoffeln in eine Kasserolle mit Fett, eine neben die andere, streut das nötige Salz oben darüber, deckt sie zu, stellt sie auf gelindes Feuer und läßt sie ganz weich dämpfen. Wenn der Deckel nicht gut schließt, muß man acht geben, daß sie nicht ansitzen, und schüttet etwas Brühe daran. Diese Kartoffeln sind gut zu Sauerkraut, auch kann man sie zu Salat essen oder zu grünem Gemüse.

18. Gefüllte Kartoffeln mit Zwiebeln.

Diese Kartoffeln schmecken besser als man glaubt, und es ist ein ganz billiges Essen; die Kartoffeln werden gerichtet wie die vorhergehenden, dann schält man ziemlich Zwiebeln und verwiegt sie sehr fein, für 12 bis 15 Kartoffeln nimmt man 1/2 Pfd. Zwiebeln, läßt 90 Gramm ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, thut die feinen Zwiebeln darein und läßt sie weich dämpfen, dann nimmt man noch 1/4 Pfd. fein verwiegte Ochsenlungen, oder wenn man das

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

nicht liebt, 30 Gramm geriebenes Schwarzbrot dazu, die Kartoffeln damit gefüllt, giebt etwas Fett in eine breite Bratpfanne, stellt die gefüllten Kartoffeln hinein und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen, bis sie weich sind.

19. Gefüllte Kohlrabi vom übrigen Fleisch.

Dazu muß man stets gute zarte Kohlrabi haben, die nicht holzig sind; sie werden geschält und ausgebohrt, wie die gefüllten Kartoffeln, dann werden sie im schwachen Salzwasser beinahe weich gekocht, nachher im frischen Wasser abgeschwenkt und dann mit der gleichen Fleischfarce gefüllt wie bei den Kartoffeln, dann nimmt man frische Butter in eine Kasserolle und zugleich etwas Speck, setzt die Kohlrabi darein und läßt sie zugedeckt weich dämpfen.

20. Englische Croquettes.

Man nimmt übriges, gutes gebratenes Fleisch, fett und mager, verwiegt dasselbe recht fein. Für 1/2 Pfd. Fleisch nimmt man 60 Gramm ausgekochte Butter, läßt diese in einer Kasserolle heiß werden, dünstet eine fein verwiegte Zwiebel lichtgelb, 20 Gramm feines Mehl dazu, rührt es glatt, dann 5 bis 6 Eßlöffel gute Bratensauce und das verwiegte Fleisch nebst Pfeffer und Salz gut darunter gerührt. Jetzt kalt stellen. Wenn die Masse kalt ist, so schlägt man 2 ganze Eier dazu, rührt es gut durcheinander und formiert Croquettes, d. h. runde oder längliche Frikandellen, wie man sie liebt, wendet sie im verklopften Ei um und dann in geriebenem Gipfel, hernach in schwimmendem Fette schön rösch backen. Diese Croquettes werden zu grünem Gemüse gerne gegessen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

X. Verschiedene feine Zwischenspeisen.

1. Rehkotelett.

Diese Koteletts werden geschnitten wie vom Kalb, man läßt das Beinchen fingerslang und dressiert sie schön in der Größe wie ein Hammelskotelett, sie sollen nicht paniert werden; man streue etwas Salz und Pfeffer darüber, nachher läßt man etwas frische Butter vergehen und bestreicht die Koteletts damit, läßt ausgesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die gerichteten Rehkoteletts darein; wenn sie auf der untern Seite lichtgelb sind, so dreht man sie um auf die andere Seite; dann sind sie gleich fertig. Man legt sie im Rondell auf eine runde Platte und legt auf jedes Kotelett eine Trüffelscheibe und an die Beinchen macht man schöne Papiermanschetten und serviert etwas gute Jus dazu. Man kann sie zu Artischocken oder zu Rosenkohl, auch zu jungen Erbsen geben.

2. Ragout von Hasenziemer.

Das Fleisch wird vom Gerippe losgemacht und gut gehäutet, dann in beliebige Stückchen geschnitten. Von einem kleinen Hasenrücken macht man 6, von einem großen 8 Stückchen, läßt Fett in einer Kasserolle vergehen, legt das Fleisch darein, nebst einer Zwiebel mit einer Nelke besteckt, ein Lorbeerblatt, das nötige Salz und Pfeffer dazu, deckt es zu und läßt es dämpfen, bis es beinahe weich ist; dann läßt man für 3 Hasenrücken 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm feines Mehl dazu, dann 1/8 Liter guter Rotwein, die Brühe von dem gedämpften Hasen, etwas Morcheln und Trüffeln, rührt es mit dem Fleisch durcheinander und läßt es noch ein Wall aufkochen. Man richtet auf eine runde Platte an und garniert mit spanischem Brot.

3. Hasenragout im Coteveau-Ring.

Dieses Ragout wird gemacht wie das erste; zu diesem Ring nimmt man 1/2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein, 1/2 Pfd. Kernnierenfett, jedes besonders fein verwiegt, dann wird es zusammen mit dem nötigen Salz und 1/8 Liter frischem Wasser gut darunter gemengt, nachher 4 Eiweiß auch gut daruntergeschafft. Nun hat man einen Plattenring von Blech ungefähr zwei Finger breit und drei Finger hoch, dieser Ring oder Rand muß so weit sein, daß

diese Portion Ragout hineingeht, der Ring wird mit frischer Butter bestrichen, die Coteveaufarce hineingefüllt und ins kochende Wasser gestellt, das Wasser darf aber nicht fortsprudeln, sondern nur kochend bleiben; in 1/4 Stunde ist die Masse fest, man nimmt den Ring aus dem Wasser, legt eine große Platte darauf und stürzt es, füllt die Masse dann gleich darein und trägt es zu Tisch.

4. Schinken zu kochen.

Wenn der Schinken schon lange hängt oder salzig ist, so muß er 10 Stunden vor dem Kochen ins frische Wasser gelegt werden; man setzt ihn in einen ziemlich großen Topf Wasser und läßt ihn ganz langsam kochen, das Wasser darf gar nicht sprudeln, sondern nur ziehen. Wenn die Haut ein wenig reißt, so ist der Schinken gekocht, will man den Schinken kalt essen, so muß er im Sud kalt werden.

5. Schinken mit Burgundersauce.

Wenn der Schinken wie vorhin gekocht ist, so nimmt man ihn aus dem Sud, schneidet die Hälfte Haut zurück, legt den Schinken in eine lange Bratpfanne, schüttet eine Flasche dicken Rotwein darüber, schiebt den Schinken in heißen Bratofen und läßt ihn nur noch gelb werden. Zur Sauce zu einem Schinken von 10 bis 12 Pfd. läßt man 10 Gramm Zucker gelb werden, giebt 60 Gramm frische Butter daran, wenn die Butter vergangen ist, rührt man 35 Gramm Mehl dazu, gießt noch 1/2 Liter Rotwein dazu, läßt es einigemal aufkochen, schüttet die Brühe von dem gebratenen Schinken auch dazu und rühre es wieder gut durcheinander; es ist gut, wenn man in die Sauce noch 1 Eßlöffel voll Johannisbeergelee thut, giebt den Schinken auf eine lange Platte und gießt etwas Sauce darüber, die andere Sauce wird in der Sauciere dazu serviert. Wenn man will, so kann man den Schinken auch gleich schneiden und wieder zusammensetzen und dann erst etwas Sauce darüberschütten und hübsch garniert zu Tisch tragen. Es ist sehr hübsch, wenn man eine Papiermanschette um den Knochen bindet.

6. Schweinskotelett.

Diese Koteletts sind am besten vom jungen Schwein; wenn die Koteletts gerichtet und geklopft sind, so paniert man sie wie die vom Kalb, man thut nur wenig Fett in die Pfanne, läßt es heiß werden, und legt die Koteletts darein, streut Salz und Pfeffer darüber und läßt sie langsam 3/4 bis 1 Stunde dämpfen; wenn sie auf der einen Seite gelb sind, so müssen sie umgewendet werden. Die Sauce wird darüber geschüttet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. Schweinskotelett im Galopp.

Das meiste Fett vom Kotelett muß weggeschnitten werden, dann klopft man sie, streut Salz und Pfeffer darüber und legt sie aufeinander, bis man sie braten will, streicht etwas weiche Butter auf jedes Kotelett, nimmt einen Rost oder eine Omelette-Pfanne, läßt in der Pfanne sehr wenig Fett heiß werden, und legt die Koteletts darauf; sie sind gleich gelb, dann wendet man sie auf die andere Seite, in 7 Minuten sind sie fertig.

8. Schweinsrücken zu braten.

Diese Schweine sollen nicht mehr wiegen als 60 oder 70 Pfd., davon sind die Rücken am besten. Der Rücken darf nicht voneinander gespalten werden, die beiden Kotelettstücke müssen beisammen bleiben, es muß bis gegen die Schinken geschnitten werden, so wird der Rücken recht. Man legt ihn in eine lange Bratpfanne, reibt ihn mit Salz und Pfeffer, legt eine Zwiebel dazu, etwas Fett oben darauf und bratet den Rücken schön gelb im Ofen, während dem Braten muß er öfters begossen werden. Die Sauce durch ein Haarsieb gießen, das Fett oben wegnehmen und zu dem Rücken servieren.

9. Trüffelfüße.

Man nimmt 4 gute frische Schweinsfüße, kocht sie so lang mit Gewürz, wie eine Fleischsuppe, wenn sie weich sind, macht man alle Knochen daraus, legt das Fleisch länglich einem Schweinsfuß gleich auf ein Brett und beschwert es gut bis den andern Tag; 1/2 Pfd. gebratene Hahnen, in Ermangelung gebratenes Kalbfleisch, wird dann mit 1/4 Pfd. Kernnierenfett und etwas Trüffeln ganz fein verhackt; man reibt von 2 trockenen Milchwecken das Gelbe weg, weicht das Weiße in Milch ein, drückt es wieder aus und thut es zu dem gewiegten Fleisch nebst 1/8 Schoppen süßen Milchrahm, rührt die Masse noch mit Salz und Pfeffer und 2 Eßlöffel guter Fleischbrühe gut durcheinander. Hierauf wird ein Schweinsnetz gewässert, abgetrocknet, so groß wie zwei Hände ausgebreitet, 1/2 Pfd. in Scheiben geschnittene Trüffeln, von der Farce, die Schweinsfüße in 4 Teile der Länge nach geschnitten, wieder Farce und Trüffeln daraufgelegt, zusammengeschlagen und in zerlassener Butter umgekehrt und im Ofen 3/4 Stunden schön gelb gebraten; die Trüffelfüße giebt man zu Rosenkohl.

10. Gänseleber-Ragout mit Krebsschwänzen.

Gebe 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle; wenn die Butter schaumt, 30 Gramm Mehl dazu und glatt rühren, dann 1/4 Liter gute Fleischbrühe, nachher 1/2 Liter Kalbfleisch-Jus, mache

von 1/4 Pfd. Coteveauklößle, koche sie in der Fleischbrühe. Wenn das Ragout 1/2 Stunde gekocht hat, so lege die Klößle darein, etwas Champignons dazu, dann 50 Krebsschwänze, zerschneide jetzt eine Gänseleber in viereckige Stückchen, ungefähr 3/4 bis 1 Pfund, lege die Leber auch in das Ragout nebst dem nötigen Salz, rühre es noch einmal gut durcheinander, dann darf das Ragout nicht mehr kochen, sondern zugedeckt heiß bleiben; wenn die Gänseleber kocht, so läuft sie aus. Zu diesem Zweck sind die mageren Gänselebern am besten; wenn es Zeit zum Anrichten ist, so lege die Leber behutsam auf die Platte, auf der man sie servieren will, dann rühre die Krebsbutter in das Ragout und schütte es nachher über die Gänseleber. Man kann dieses Ragout in Pasteten füllen, auch in Muscheln, oder auf einer runden Platte und hübsch garnieren.

11. Beefsteaks-Ragout.

Hierzu werden von einem Lummel eines jungen Rindes, das 5 bis 6 Tage geschlachtet sein soll, 12 kleine Beefsteaks gemacht, geklopft, gesalzen und mit Pfeffer bestreut. Man muß hier ziemlich Jus im Vorrat haben; läßt etwas ausgekochte Butter in einer breiten Pfanne heiß werden, dann legt man die Beefsteaks darein; wenn das letzte in der Pfanne ist, so wendet man das erste um, die Beefsteaks sind bald fertig. Hierauf werden sie im Kranz auf eine runde Platte gelegt, giebt ziemlich Trüffel in die Jus und legt auf jedes Beefsteak eine Trüffelscheibe, thut Sauce in die Mitte samt den übrigen Trüffeln. Wenn die Jus zu dünn ist, so muß man mit etwas Kartoffelmehl nachhelfen, die Sauce muß gebunden sein.

12. Pudding von jungen Hahnen.

Man nimmt von 2 jungen Hahnen das ganze Fleisch roh in einen Mörser, stößt es sehr fein oder läßt es durch eine Fleischhackmaschine gehen, dann reibt man von 3 trockenen Wecken das Gelbe weg, weicht es in Milch und drückt es wieder aus, treibt alles zusammen mit Salz und Pfeffer, 5 Eiern, eines nach dem andern, und 4 Eßlöffel gute Fleischbrühe durch ein Haarsieb, dann in eine Schüssel 60 Gramm frische Butter und die Fleischmasse dazu rühren. Nun wird eine Puddingform dick mit frischer Butter gestrichen, die Masse eingefüllt und zugedeckt 1 Stunde kochen gelassen; anstatt in einen Pudding kann man diese Masse auch in einen Rand füllen, ins kochende Wasser stellen und kochen wie den Pudding, nur nicht so lange. Man stürzt den Ring auf eine runde Platte und hat schon ein Ragout von Milchle, Champignons, Trüffel, etwas Morcheln und guter Jus bereitet, dieses kommt in die Mitte der runden Platte, der Ring ringsherum. Die Platten müssen mit Hahnenkämmen garniert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

13. Hirnpudding.

Nehme zwei schöne große Kalbshirn, häute sie gut, dann thue 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, lasse die Butter schaumen, dann das Hirn dazu, nachher rühre es gut durcheinander; wenn es so 7 bis 8 Minuten gedämpft hat, so ist es gut. Weiche zwei trockene Wecken in Milch ein, wenn sie gut weich sind, so lege sie zu dem Hirn, dann noch 5 Eidotter dazu, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, dann rühre in einer andern Schüssel noch 60 Gramm frische Butter schaumig, gebe das Durchgetriebene dazu, dann den Schnee von den 5 Eiern, leicht darunter gelüpft, nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß, dann eine Puddingform dick mit frischer Butter gestrichen und die Masse eingefüllt und ins kochende Wasser gestellt; die Form muß gut geschlossen sein, sowie auch der Topf, in welchem der Pudding gekocht wird; in einer Stunde ist er fertig, wenn er gut fortkocht. Man kann eine Krebssauce, eine Jussauce oder eine gelbe Buttersauce dazu machen, auch kann man diesen Pudding ohne Sauce essen, er ist gut zu Spinat.

14. Gänseleberkistchen.

1 Pfd. Gänseleber wird von Galle und Haut befreit, in eine Kasserolle gelegt und 1 Glas Weißwein, etwas Champignons und das nötige Salz darein gethan, 1 Pfd. mageres Schweinefleisch ohne Haut und Bein, 1/2 Pfd. Schinken wird fein verwiegt und samt den Champignons, etwas Petersilie, dem Wein von der Leber und 3 bis 4 Eiweiß recht gut durcheinander geschafft. Nun wird ein Kistchen von weißem Papier mit feinem Olivenöl oder mit Butter belegt, der Boden dann 1 Centimeter dick mit Farce, dann Gänseleber, dann wieder Farce gefüllt. Wenn man nicht hinreichend Farce hat, so weicht man noch einen Weck in Milch und treibt ihn durch ein Sieb, rührt die Farce gut durcheinander und streicht sie glatt; oben auf das Kistchen kommt eine dünne Speckscheibe, setzt es auf ein langes Blech und backt es 1/2 Stunde im Ofen. Will man keine solche Papierkistchen machen, so kann man auch Muscheln zu diesem Zweck benützen.

15. Trüffelkotelett.

Für 40 Stück Koteletts nimmt man 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 3/4 Pfd. schönes Kernnierenfett vom Ochsen, häutet beides gut, treibt es mehreremal durch die Fleischhackmaschine und thut es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer und 6 Eiweiß, dann werden 4 schöne weiße Kalbsmilchle blanchiert im Salzwasser, nachher gehäutet und in kleine Würfel geschnitten gut unter die Farce gemacht. 1 Pfd. frische geputzte Trüffeln, die aber zuerst ein wenig gekocht sein müssen, schneidet man in 40 schöne runde Scheiben, die anderen

Trüffeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten, in die Masse gethan und ganz kleine runde Koteletts gemacht, dieselben im verklopften Ei umgekehrt, dann im Paniermehl. Etwas ausgekochte Butter wird in einer breiten Pfanne heiß gemacht, die Trüffelkoteletts hineingelegt und schön gelb gebacken, dann legt man sie schön im Ring herum auf eine runde Platte, giebt auf jedes Stück eine Trüffelscheibe. Anstatt des Knöchels macht um fingerslange dicke Maccaroni ein niedliches Papiermanschettchen und steckt in jedes Kotelett ringsherum eines. In die Mitte giebt man eine gute Jus-Sauce mit Trüffeln, die Sauce muß braun sein und gebunden.

16. Kartoffelauflauf mit Hering.

Man putzt einen Hering und schneidet ihn in kleine Würfel, reibt 1 Pfd. gesottene kalte gelbe Kartoffeln, rührt 1/4 Pfd. Butter schaumig, giebt 4 bis 5 Eigelb, die Kartoffeln, das nötige Salz und etwas Muskatnuß, den geschnittenen Hering und den Schnee von dem Eiweiß dazu. Ein Auflaufblech wird mit frischer Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt, in heißen Ofen gestellt und läßt es 1/2 Stunde aufziehen; es muß schön gelb sein. Man giebt dieses als Zwischenspeise.

17. Gehackter Kalbsbraten.

Hier braucht man 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein, dann 1/2 Pfd. Kernnierenfett. Man läßt beides durch die Fleischhackmaschine laufen, damit es ja recht fein wird, dann thut man es in eine Schüssel. Nun läßt man Butter heiß werden, giebt eine fein verwiegte Zwiebel darein, schüttet in die Zwiebel noch 1/8 Liter frisches Wasser und schüttet jetzt dieses an das Fleisch und rührt es gut, nebst Salz und Pfeffer, dann wird 1/4 Pfd. Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, dann 4 Eiweiß darunter geschafft; wenn dies geschehen ist, so formiert man einen kurzen dicken Braten und bratet ihn mit frischer Butter im Ofen schön gelb.

18. Schinkennudeln.

Man macht von 3 Eiern Nudeln wie zum Schmälzen, dann verwiegt man 1/2 Pfd. Schinken. Man kann den Schinken auch länglich schneiden, es sieht besser aus, aber dann muß man auch ein schönes Stück gekochten Schinken haben. Man verklopft nun 3 Eier mit 1/4 Liter saurem Rahm, thut den Schinken, die Nudeln und das nötige Salz darunter, bestreicht ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, dann die Nudeln darein, obenauf noch einige Stückchen frische Butter, stellt es in heißen Ofen und läßt es schön gelb aufziehen. Man giebt diese Speise allein, ohne etwas Anderes.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

19. Gefüllter Hase.

Man verwiegt 3 Sorten rohes Fleisch: 1 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1 Pfd. frischen Speck recht fein, thut es mit dem nötigen Salz und Pfeffer in eine Schüssel, giebt 2 fein geriebene Gipfel nebst 3 bis 4 ganzen Eiern, etwas fein verwiegte Petersilie oder Muskatnuß dazu, schafft es gut durcheinander, formiert einen Hasen daraus und spickt ihn schön mit Speck, legt ihn in eine lange Bratpfanne und bratet ihn schön gelb im Ofen mit Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren. Man kann diesen Braten zu Weißkraut oder zu Wirsing geben.

20. Fleischwürstchen.

Man verwiegt 1 Pfd. kalten Kalbsbraten mit 1/2 Pfd. frischem fettem Schweinefleisch recht fein, rührt 60 Gramm frische Butter schaumig, thut 3 Eier, das verwiegte Fleisch, das nötige Salz und Pfeffer dazu und formiert Würstchen daraus so groß man sie haben will, dann werden sie im verklopften Ei und im geriebenen Brot umgewendet, im schwimmenden Fett schnell gebacken und zu Schwarzwurzel oder Blumenkohl serviert.

21. Krebsküchle.

Für 10 Personen nehme 50 lebende Krebse, ziehe Schwänze und Scheren davon, koche sie ganz rot, schäle die Schwänze und Scheren und lege sie abseit, stoße die Schalen, nehme 1/2 Pfd. Butter und mache eine schöne Krebsbutter, reibe von 3 Milchwecken die Rinde weg, schneide das Weiße und schütte etwas kochende Milch darüber, lasse es gut weichen, dann nehme die Krebsbutter in eine Schüssel, rühre 5 große Eigelb darein, dann das Brot, nebst dem nötigen Salz und etwas fein gewürfelte Milchle und Champignons, bestreiche Tortelet-förmle mit Krebsbutter und fülle die Masse hinein. Vor dem Einfüllen muß der steife Schnee von den 5 Eiern leicht darunter gelüpft werden, so auch die Schwänze und Scheren.

22. Auflauf von Blumenkohl.

Man kocht einen schönen weißen Blumenkohl, streicht ein Auflaufblech dick mit frischer Butter, legt den kalten Blumenkohl hinein, macht eine recht dicke Buttersauce, läßt sie ein wenig abkühlen, rührt 3 bis 4 Eigelb darunter, dann den Schnee von 4 Eiweiß, schüttet die Sauce über den Blumenkohl und schiebt ihn gleich in den heißen Ofen. Wenn er 10 Minuten im Ofen gestanden, so legt man noch ein Stück frische Butter oben darauf und läßt ihn noch 1/4 Stunde im Ofen, dann ist er fertig. Man kann diesen Blumenkohl für sich allein ohne andere Speise essen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

23. Verschiedene gefüllte Gemüse.

Diese Sachen macht man meistens für größere Gesellschaften. Man nimmt dazu Kohlraben, und nur junge zarte Gemüse, z. B. gelbe Rüben, Zwiebeln, kleine Wirsingköpfchen, Tomaten, Kartoffeln und große Champignons. Die Kartoffeln und Tomaten werden roh gefüllt, das andere muß alles zuerst halbweich gekocht sein, dann macht man folgende Fülle dazu: Für 16 Personen macht man von 1/2 Pfd. rohem Kalbfleisch Haut und Beine weg, hackt es sehr fein, häutet ein schönes Kalbshirn, dämpft es in einer Kasserolle mit 60 Gramm frischer Butter und giebt, wenn es beinahe halb kalt ist, 2 bis 3 Eiweiß dazu, passiert es durch ein Haarsieb an das gehackte Kalbfleisch, rührt Salz und fein verwiegte Petersilie darunter und füllt die Gemüse ganz voll damit. Hierauf thut man in eine breite Kasserolle etwas frische Butter und setzt die Gemüse darein, deckt sie zu und läßt sie auf dem Herde gut weich dämpfen. Man garniert diese Gemüse um ein Ochsenfilet, um einen Rehrücken oder überhaupt um einen größeren Braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XI. Verschiedene Gemüse.

1. Weißkraut.

Wenn ich einen großen Kopf habe, so zerlege ich ihn, mache die Storzen daraus, wasche es gut, koche es weich im Salzwasser und verwiege es fein, nehme dann etwas Fett in eine Kasserolle, und wenn es heiß ist, gebe ich einen rechten Eßlöffel voll fein gewiegte Zwiebeln darein, lasse die Zwiebeln lichtgelb dämpfen und thue das Kraut darein. Wenn es trocken ist, so schütte ich etwas Fleischbrühe daran und lasse es noch 1/2 Stunde dämpfen, streue noch ein klein wenig Mehl darüber und lasse es mitkochen. Zu diesem Gemüse sind Schweinskoteletts, Bratwürste, Netzwürstchen, Hammelskoteletts oder Wienerschnitzel gut.

2. Weißkraut auf französische Art.

Der Kopf Weißkraut wird zerlegt, die Storzen kommen alle heraus und werden in handgroße Stückchen geschnitten, dann wird es abgewaschen, in einen Topf kochendes Salzwasser gethan und wenn es halbweich gekocht ist, nimmt man es heraus und legt es ins kalte Wasser. Jetzt thut man etwas Fett in eine Kasserolle, wenn das Fett heiß ist, so giebt man eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln darein. Wenn man es recht gut haben will, so steckt man in die Mitte von dem Kraut ein Stück mageren geräucherten Speck, deckt das Kraut fest zu und läßt es 2 bis 3 Stunden dämpfen. Wenn man es liebt, so kann man auch noch etwas Kümmel an das Kraut thun, es schmeckt sehr gut und hilft zur Verdauung, den mageren Speck kann man dazu servieren.

3. Weißkraut mit Rebhühnern.

Das Kraut wird wie die französische Art zubereitet. Die Rebhühner werden halbweich gedämpft und dann im Kraut fertig gekocht. Man kann beides in eine Auflaufform thun, die Form sollte jedoch am Boden enger sein als oben. Bevor man das Kraut und die Rebhühner in die Form giebt, bestreicht man sie dick mit frischer Butter und macht eine Verzierung von 2 Gelbrüben, wovon die eine hell und die andere dunkelgelb ist, schneidet sie, wenn sie gekocht sind, in kleinfingerlange und federkieldicke Stücke und stellt dieselben nebeneinander in die Form ringsherum. Auf den Boden der Form

legt man zierlich Speck, darauf vom gedämpften Kraut und ein Teil der in Stücke geschnittenen Rebhühner, dann wieder Kraut und den Rest der Rebhühner; dabei ist zu achten, daß die Verzierung nicht beschädigt wird. Hierauf stellt man es warm, bis man es braucht; wenn man es zu Tisch geben will, stellt man eine Platte darauf, stürzt es behutsam, trägt es gleich zu Tisch und serviert Kartoffeln dazu.

4. Sauerkraut zu kochen.

Wenn das Kraut 14 Tage oder 3 Wochen eingemacht ist, kann man es kochen, ist es schon länger eingemacht und stark sauer, dann thut man es mit frischem Wasser in eine große Schüssel, drückt es wieder aus oder giebt es in ein Sieb zum Abtropfen. Nachher wird Gänsefett oder gutes Schweinefett in einem weißen Topf heiß gemacht, eine ganze Zwiebel darin herumgerührt und wenn sie gelb werden will, thut man das Kraut darein, schüttet Wasser darüber und legt Speck darauf. Nun wird es zugedeckt, und wenn es 1½ Stunden gekocht hat, wird es aufgeschüttelt, der Speck in die Mitte gelegt, etwas Weißwein darangeschüttet, gleich wieder zugedeckt und läßt man es so noch eine ganze Stunde dämpfen. Wenn man es liebt, kann man vor dem Anrichten etwas Mehl darüber streuen.

5. Sauerkraut mit Fasan servieren.

Das Sauerkraut wird wie bei Nr. 4 gekocht, der Fasan wird beinahe weich, aber nicht gelb gedämpft, dann auf das Sauerkraut gelegt und vollends weichgekocht. Das Sauerkraut wird auf eine runde Platte angerichtet, der Fasan tranchiert, darum gelegt und der Fasanenkopf an einem Spieß darein gesteckt.

6. Sauerkraut mit Hecht.

Wenn das Sauerkraut, wie bei Nr. 4 angegeben, gekocht ist, zerlegt man einen gedämpften Hecht und zieht die Gräten heraus. Man legt nun etwas Sauerkraut, etwas Hecht, dann wieder Kraut, und so alles nacheinander auf eine runde Platte, stellt die Platte in den Ofen, daß alles wieder gut warm wird. Dies ist meistens eine Fastenspeise.

7. Sauerkraut mit Rebhühner.

Halbweich gedämpfte Rebhühner werden im Sauerkraut noch vollends weich gekocht, in Stücke geschnitten und auf einer runden Platte zwischen das Sauerkraut gelegt. Die Sauce von den Rebhühnern kann man dazu servieren oder darüber schütten.

8. Wirsing zu kochen.

Wenn der Wirsing geputzt ist und die Stiele davon entfernt sind, wascht man ihn gut aus, kocht ihn im Salzwasser ganz weich,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

legt ihn in einen Seiher und läßt kaltes Wasser darüber laufen. Nachdem der Wirsing abgetropft ist, wird er fein verwiegt, läßt etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, ein wenig Mehl, den verwiegten Wirsing und etwas Fleischbrühe darein, rührt es durcheinander und läßt es 10 Minuten dämpfen. Auch kann man den Wirsing nur in frischer Butter dämpfen.

9. Junge Wirsingköpfle ganz zu kochen.

Dieses Kraut ist am besten, wenn es ganz fest und klein ist, großere Köpfe können in der Mitte durchgeschnitten werden. Die geputzten und zubereiteten Köpfle werden im Salzwasser halbweich gekocht, nachdem in kaltes Wasser gelegt und im Sieb abtropfen gelassen. Nun wird frische Butter in eine breite Kasserolle gelegt, für jeden Krautskopf eine Speckscheibe von gutem geräuchertem Bauchspeck dareingethan und die Köpfle daraufgelegt, die Kasserolle wird dann, wenn man Salz und Pfeffer zugefügt hat, zugedeckt, läßt es dämpfen und schüttet nach 1/4 Stunde etwas Fleischbrühe daran und läßt es dann noch eine ganze Stunde dämpfen. Wenn es ganz weich ist, begießt man es noch einigemal mit dem eigenen Saft, legt nun die gebratenen Speckscheiben auf eine Gemüseplatte und thut auf jede Speckscheibe ein Wirsingköpfle. Zu diesem Gemüse schmecken Bratwürste sehr gut.

10. Rosenkohl zu kochen oder Brüsselerkohl.

Wenn man feste Köpfle geputzt hat, so macht man am Stiel mit dem Messer ein Kreuz, damit er besser durchkocht, nachher wascht man ihn und kocht denselben im Salzwasser ganz weich, er muß sehr schnell kochen und wird am schönsten in einer gelben Pfanne oder in einem Kupferkessel. Nur wenn der Rosenkohl schon lange gebrochen ist und gelb werden will, dann nimmt man eine Messerspitze voll Natron in das Salzwasser, und wenn er weich gekocht ist, so spült man ihn mit frischem Wasser ab, thut hernach frische Butter in eine Kasserolle, wenn die Butter schaumig ist, den Rosenkohl darein nebst dem nötigen Salz und Pfeffer; etwas Fett vom Braten schmeckt auch gut daran; man muß ihn schütteln und nicht rühren, er soll ziemlich ganz bleiben. Schweinekoteletts sind sehr gut dazu.

11. Rosenkohl mit Maronen, Kastanien.

Der Rosenkohl wird gekocht wie bei Nr. 10 angegeben; wenn er fertig ist, so kann man in diese Art ein klein wenig Mehl nehmen, und wenn die Kastanien gedämpft sind, um den Rosenkohl garnieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. Kastanien zu sieden zum Rosenkohl.

Wenn die Kastanien von der Lederhaut befreit sind, so wirft man sie ein paar Minuten ins kochende Wasser; wenn die Haut sich loslöst, so schält man sie, nimmt etwas Zucker in eine eiserne Kasserolle, läßt den Zucker gelb werden, giebt ein Stück frische Butter, etwas Fleischbrühe oder Wasser, die geschälten Kastanien und etwas Salz und Zucker daran, dann rütteln, zudecken und weich dämpfen lassen. Dieselben werden um den Rosenkohl garniert.

13. Rosenkohl in einer Buttersauce.

Wenn der Rosenkohl gut weich ist, spült man ihn mit frischem Wasser ab, läßt ein Stück frische Butter in einer Kasserolle vergehen, giebt soviel Mehl darein, als man braucht, gießt Fleischbrühe dazu und rührt es glatt, dann thut man den Rosenkohl dazu und läßt ihn noch 10 Minuten in der Sauce kochen.

14. Rotkraut zu dämpfen.

Wenn man ganz feste Köpfe hat, wird das Rotkraut am schönsten. Man macht die äußeren Blätter alle weg, hobelt oder schneidet es ganz fein, nimmt frische Butter in eine Kasserolle, legt das Rotkraut darauf, in Ermangelung kann man auch Gänsefett oder Schweinefett dazu nehmen; das Fett muß heiß sein, bevor man das Kraut hineinthut, giebt dann das nötige Salz und Pfeffer dazu und schüttet gleich etwas guten Weinessig darüber. Nachher deckt man es zu und läßt es fortdämpfen, in einer Kupferkasserolle wird das Rotkraut am schönsten. Man muß es öfters aufrühren, daß es nicht ansitzt; wenn man Ochsenfleisch kocht an dem Tag, so kann man das Fett von der Fleischbrühe auch an das Rotkraut schütten und 1/2 Stunde vor dem Anrichten noch ein Glas Rotwein. Netzwürstle, Schweinsbraten, Frankfurter Bratwürste, auch Leberwürste sind gut dazu.

15. Winterkohl oder Grünkraut.

Bevor dieser Kohl gefroren ist, ist er rauh und gar nicht zart. Man macht die groben Stile weg, wascht den Kohl und kocht ihn im Salzwasser ganz weich, das Wasser muß aber kochen, bevor man den Kohl hineinthut. Wenn der Winterkohl mit frischem Wasser abgespült ist, so verwiegt man ihn ganz fein, thut gutes Fett in eine Kasserolle; wenn es heiß ist, so giebt man eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln und ein Stück Knoblauch fein verdrückt darein, läßt dann Pfeffer und Salz und ein Stück mageren Speck noch mitkochen. Wenn das Kraut noch 1/2 Stunde gekocht hat, so ist es gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. Cichorien-Gemüse oder Grabunsen.

Dieses Gemüse sucht man schon im Februar auf den Wiesen; man verliest es gut und macht die gelben Blätter weg, dann muß man es öfters waschen; wenn das Kraut sauber gewaschen ist, so wirft man es in einen Topf mit kochendem Wasser, wenn es 5 Minuten gekocht hat, so schüttet man das Wasser ganz weg und thut wieder frisches daran und läßt es ganz weich kochen, dann schüttet man es in ein Sieb und läßt kaltes Wasser darüber laufen, gut abtropfen und verwiegt es fein, dann nimmt man frische Butter in eine Kasserolle, giebt ein wenig Mehl darein und rührt es glatt, schüttet etwas Fleischbrühe dazu, giebt das verwiegte Gemüs darunter und läßt es mit etwas süßer Milch 1/4 Stunde kochen. Man kann Eier auf dieses Gemüse machen oder ein französisches Omelette.

17. Spinat zu kochen.

Der Spinat wird gut ausgelesen, gewaschen und in kochendem Salzwasser 1/2 Stunde bis 3/4 Stunden schnell gekocht, durch das lange Kochen ist er nicht mehr so scharf und wird wieder grün. Nach dem Kochen legt man ihn einige Minuten in frisches Wasser, läßt ihn in einem Sieb abtropfen und verwiegt ihn sehr fein, dann nimmt man den Spinat in ein Haarsieb und läßt ihn durchlaufen, damit er noch feiner wird. Man kann dann den Spinat mit Milch oder mit Fleischbrühe kochen; wenn er mit Milch gekocht wird, läßt man frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt ein wenig Mehl und dann den Spinat gut dazu, schüttet genügend süße Milch darüber; in 10 Minuten ist der Spinat fertig und giebt man das nötige Salz dazu.

18. Spinat anderer Art, auch trockener Spinat.

Dieser Spinat wird gekocht und ebenso fein gemacht wie die vorhergehende Art; man läßt etwas Butter in einer Kasserolle schäumen, thut den Spinat nebst Salz und Jus darein und läßt ihn einigemal aufkochen, dann ist er fertig.

19. Sauerampfer-Gemüse.

Der Sauerampfer wird von den Rippen abgestreift, gut gewaschen, im Wasser 10 Minuten abgekocht, durch kaltes Wasser gezogen, ausgedrückt und fein verwiegt oder durch ein Sieb getrieben. Hierauf läßt man etwas frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt ein wenig Mehl und den Sauerampfer darein und läßt ihn mit ein wenig Fleischbrühe kochen. Inzwischen siedet man 4 Eier hart, verdrückt das Gelbe mit einer Tasse süßem Milchrahm, rührt es an den Sauerampfer und läßt das Ganze noch ein wenig kochen, dann wird er angerichtet und das Eiweiß ringsherum garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20. Sauerampfer oder Spinat auf den Winter aufzubewahren.

Will man den Spinat oder Sauerampfer auf den Winter aufbewahren, so verliest und putzt man ihn wie zu Gemüse, spült ihn in kaltem Wasser ab, kocht ihn und hackt ihn sehr fein oder treibt ihn durch ein Sieb, hierauf thut man ein wenig Wasser in eine Kasserolle, giebt den Sauerampfer darein und läßt ihn dämpfen, bis er ganz trocken ist. Hierauf wird der Sauerampfer oder Spinat ganz fest in einen Steintopf gedrückt, läßt Schweinefett oder Hammelsfett vergehen und schüttet es 2 Finger dick über das Gemüse und verwahrt den Topf gut, wenn das Fett gestockt ist. Will man von dem Gemüse gebrauchen, so nimmt man die Hälfte von der Fettscheibe weg, nimmt das nötige Gemüse heraus, macht nachher das Fett wieder flüssig, schüttet es darüber und verwahrt den Topf gut. Das Gemüse wird dann wieder zubereitet wie frisches Gemüse.

21. Artischocken naturell.

Von den Artischocken werden die Stiele abgeschnitten, die Blätter mit einer scharfen Schere gekürzt, d. h. die Spitzen weggeschnitten, nachher in Salzwasser weich gekocht, mit einem Schaumlöffel auf eine Platte gesetzt und mit Essig und Oel serviert.

22. Gefüllte Artischocken.

Die Artischocken hat man in Blechdosen vorrätig. Zur Farce werden für 16 bis 20 Artischocken 1/2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1/8 Pfd. Kalbsleber durch eine Fleischhackmaschine getrieben, dann 60 Gramm Butter zu Schaum und mit 3 Eiweiß zum feingehackten Fleisch gerührt. Sollte ein Boden zerbrechen, so wird er fein verwiegt und auch zur Fülle genommen, welche dann noch besser schmeckt. Die Artischocken werden nun mit der Masse gefüllt, in eine breite Kasserolle mit Butter eine neben die andere gesetzt, das nötige Salz darüber gestreut, und zugedeckt 1/4 Stunde dämpfen gelassen. Wenn sie fertig sind, setzt man sie auf eine runde Platte und gießt etwas gute Jus daran.

23. Gefüllte Artischocken, 2. Art.

Man nimmt 16 bis 18 Artischockenböden, eingemachte oder frische. In einer breiten, niederen, dazu passenden Kasserolle läßt man 50 Gramm Butter vergehen, legt die Artischocken eine an die andere hinein. Darüber das nötige Salz und 1/8 Liter Fleischbrühe daran gegossen. Dies wird fest zugedeckt und auf dem warmen Herd stehen gelassen. Jetzt wäscht und häutet man ein großes Kalbshirn, läßt in einer kleineren Kasserolle 50 Gramm frische Butter vergehen und dämpft

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

das Kalbshirn, welches weiß bleiben muß, 7 bis 10 Minuten darin. Hat man Gänseleber, so kann man 1/4 Pfd. unter das Hirn mischen und beides miteinander durch ein Haarsieb treiben. In Ermangelung von Gänseleber nimmt man 2 Eßlöffel voll geriebenes Brot. Dasselbe muß weiß sein, ja nicht gelb. Jetzt rührt man den steifen Schnee von 3 Eiweiß unter das Hirn, vermengt alles gut durcheinander, legt nun auf jede Artischocke in der Pfanne einen Löffel voll von dieser Farce und läßt es gut zugedeckt noch 1/2 Stunde dämpfen. Nun stellt man die Platte, auf welcher die Artischocken serviert werden, auf kochendes Wasser, gießt 1/8 Liter guter Rindsbratenjus darauf und setzt die Artischocken, welche inzwischen gar geworden sind, schön darauf und serviert dies sehr heiß.

24. Junge grüne Bohnen englische Art.

Wenn die Bohnen gut gereinigt sind, kocht man sie im Salzwasser sehr schnell, damit sie schön grün bleiben; wenn sie weich sind, legt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Gemüseschüssel, legt gute frische Butter darauf und giebt sie so zu Tisch.

25. Junge Bohnen roh gedämpft.

Geputzte Bohnen legt man in eine Kasserolle, worin man etwas frische Butter zerlassen hat, streut etwas Salz und Pfeffer und gießt etwas Fleischbrühe darüber, läßt sie dann zugedeckt dämpfen, bis sie ganz weich sind. Zu diesen Bohnen schmeckt Hammelfleisch sehr gut.

26. Junge Bohnen, Breisgauer Art.

Hierzu dürfen die Bohnen schon etwas größer, aber nicht lange gebrochen sein. Die Fäden werden mit einem Bohnenhobel heruntergezogen und die Bohnen in Salzwasser schnell gekocht Wenn sie weich sind, werden sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt; man giebt gesottene Butter in eine Kasserolle, legt eine Handvoll geschnittene Zwiebeln darein und schmelzt die Bohnen damit.

27. Andere Art Bohnen.

Geputzte Bohnen werden ganz fein geschnitten; wenn die Bohnen alt sind, werden sie halbweich im Salzwasser gekocht, sind die Bohnen noch jung, läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln darin, thut dann die Bohnen, etwas fein verwiegte Petersilie, Bohnenkraut, Fleischbrühe und ein klein wenig Pfeffer darein und läßt die Bohnen dämpfen, bis sie weich sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

28. Bohnen in brauner Sauce.

Diese Bohnen werden, wenn sie gerichtet sind, im Salzwasser weich abgekocht, dann wird etwas Mehl braun gebrannt, mit Fleischbrühe abgelöscht und etwas Weißwein dazu gerührt, daß es keine Knollen giebt. Hierauf werden die Bohnen darin mit Salz und Pfeffer noch 10 Minuten gekocht.

29. Gedörrte Bohnen zu kochen.

Die Bohnen werden am Vorabend in laues Wasser eingeweicht, das Wasser nach einer Stunde weggeschüttet und in kaltem frischem Wasser über Nacht stehen gelassen. Dieselben werden dann zubereitet wie frische grüne Bohnen.

30. Salzbohnen zu kochen.

Morgens früh werden die Bohnen fünf- bis sechsmal gewaschen; wenn sie noch salzig sind, läßt man sie in frischem Wasser liegen, bis man sie kochen will. Dieselben werden dann in Wasser weich gekocht und man kann sie dann auf mancherlei Art wie frische Bohnen zubereiten.

31. Bohnen zu dörren.

Zum Dörren muß man ganz zarte große Bohnenschoten haben, die sogenannten Schwertbohnen sind am geeignetsten dazu; sie werden, nachdem die Fäden heruntergezogen, im Wasser beinahe weich gekocht und behutsam auf ein Brett gelegt. Wenn sie kalt sind, müssen sie an einen luftigen Ort zum Trocknen gethan werden. Auch kann man sie an eine dünne Stange hängen oder man faßt die Bohnen mit einer Nadel an einen dünnen Bindfaden auf, dieselben dürfen einander jedoch nicht berühren, sonst faulen sie. Wenn alle dürr sind, kann man sie in einem Sack an die Luft hängen, bis man sie braucht.

32. Bohnen in Salz einzumachen.

Die Bohnen kann man schnitzeln oder ganz einmachen, nur ist zu achten, daß man keine zähen Bohnen dazu nimmt, je schöner die Bohnen im Sommer sind, desto besser schmecken sie im Winter. Man kann die Bohnen in eine Stande oder in einen steinernen Topf einmachen; den Boden belegt man dick mit Reblaub, thut von den gerichteten Bohnen, einige Hände voll Salz und wieder Bohnen darein und so füllt man alle hinein. Oben darauf legt man wieder Reblaub, darauf 2 saubere Brettchen und beschwert es mit 2 sauberen Steinen. Nach 14 Tagen wird etwaiges schlammiges Wasser abgeschöpft, unter das Reblaub ein sauberes altes Tuch gelegt und wieder beschwert. Das Salz darf man bei den Bohnen nicht sparen, sonst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

werden sie sauer, man muß mehr Salz dazu verwenden als zu Sauerkraut. Wenn die Bohnen lange kein Wasser ziehen, kann man Salzwasser nachschütten.

33. Weißkraut einzumachen.

Spitzkraut ist immer besser zum Einschneiden als das breite Kraut, es hat auch keine so großen Rippen; bevor man einfüllt, schüttet man in die Stande kochendes Wasser, läßt es darin kalt werden und putzt dann die Stande sauber. Hierauf werden auf den Boden gewaschene große Krautblätter gelegt, dann ziemlich geschnittenes Kraut und darauf eine Handvoll Salz und Wacholderbeeren, dann wird das Kraut mit einem Holzstößel gedrückt, bis es Wasser hat, dann wird wieder Kraut, Salz und Wacholderbeeren dareingelegt, wieder gestoßen und so alles eingefüllt. Oben darauf legt man wieder einige Krautblätter, ein altes leinenes Tuch, deckt es mit passenden Brettchen zu und beschwert es mit 2 schweren Steinen. Nach 14 Tagen wird das schlammige Wasser abgeschöpft und frisches Wasser darangeschüttet. Wenn Kraut herausgenommen wird, so ist zu achten, daß das zurückbleibende immer schön eben ist, die Brettchen samt Tuch und Steinen müssen jedesmal mit frischem Wasser abgewaschen und immer gut beschwert werden. Auf diese Weise erhält man das Sauerkraut lange Zeit.

34. Junge Erbsen zu kochen.

Wenn man einen eigenen Garten hat, so bricht man die Erbsen am Vormittag, kernt sie gleich aus und kocht sie, dieselben werden dann zu frischer Butter in eine Kasserolle gelegt, giebt Salz, ein wenig Zucker und nur sehr wenig Wasser daran, rüttelt sie, damit sie nicht ansitzen; die kleinen Erbsen sind in einer halben Stunde fertig, die größeren brauchen oft eine Stunde; wenn sie ganz trocken eingedämpft sind, sind sie fertig, man kann sie warm halten oder gleich anrichten und servieren.

35. Eingemachte Erbsen und Bohnen.

Das Wasser wird davon weggeschüttet und mit Butter und Salz heißgemacht. An die Erbsen kann man noch ein wenig Zucker und feinverwiegte Petersilie thun.

36. Zuckerschoten.

Die Zuckerschoten sollen nicht zu alt sein, sonst sind sie zähe; man putzt sie auf beiden Seiten, zieht den Faden herunter, wascht sie und legt sie mit einem Stück frischer Butter in eine Kasserolle, giebt noch Salz und sehr wenig Fleischbrühe dazu und läßt sie so

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dämpfen, bis sie weich sind. Diese Zuckerschoten sind sehr gut zu gebackenen jungen Hahnen oder zu Kalbskoteletts.

37. Junge gelbe Rüben.

Wenn die Rübchen im Frühjahr noch ganz jung sind, läßt man sie ganz, schabt sie und wascht sie sauber ab, legt dann die Rübchen mit Butter in eine Kasserolle mit wenig Wasser und Salz, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich sind und giebt dann noch fein verwiegte Petersilie daran.

38. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden dick abgeschält, in fingerlange Stückchen so dünn wie ein dünnes Bleistift geschnitten und gut gewaschen. Hierauf legt man frische Butter in eine Kasserolle, giebt die Rüben darein und läßt sie mit dem nötigen Salz dämpfen. Wenn die Rüben frisch aus dem Feld kommen, haben sie kein Wasser nötig, sie müssen im eigenen Saft dämpfen; man muß sie oft aufrühren, daß sie nicht ansitzen.

39. Weiße Rüben zu gebratenen Enten.

Die Rüben werden geschält, mit dem Kartoffelbohrer ausgebohrt und 10 Minuten in frisches Wasser gelegt. Man läßt nun ausgekochte Butter in einer breiten Kasserolle heiß werden, wirft die ausgebohrten Rüben darein und läßt sie aufgedeckt mit ein wenig Salz schön gelb dämpfen. Wenn sie gelb sind, deckt man sie zu und läßt sie vollends weich dämpfen. Wenn man sie süß liebt, kann man gestoßenen Zucker darüber streuen und zu gebratenen Enten servieren.

40. Blumenkohl mit Buttersauce.

Ein schöner großer Blumenkohl wird ganz geputzt in frisches Wasser gelegt und mit ziemlich Salz in einem weißen Topf in kaltem oder kochendem Wasser schnell gekocht. Inzwischen läßt man zur Sauce 60 Gramm Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein und je zur Hälfte gute Fleischbrühe und Blumenkohlwasser. Wenn die Sauce gut gerührt ist, läßt man sie einige Minuten kochen, thut den Blumenkohl aus dem Wasser auf eine runde Platte, legt noch 1 Stück gute frische Butter in die Sauce, verrührt 2 Eigelb mit 6 Eßlöffeln süßen Milchrahms, schüttet es an die Sauce und giebt sie über dem Blumenkohl gleich zu Tisch.

41. Blumenkohl au gratin.

Dieser Blumenkohl wird wie die vorhergehende Art gekocht und muß man dazu eine besondere Schüssel haben, die im Ofen nicht zerspringt;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dieselbe wird dick mit frischer Butter gestrichen und der Blumenkohl trocken dareingesetzt. Man macht dazu eine etwas dickere Sauce als bei Nr. 40 angegeben, verrührt 3 bis 4 Eigelb mit 1/4 Pfd. gutem Emmenthaler Käse, streicht die dicke Sauce über den Blumenkohl und schiebt ihn in den heißen Ofen. Wenn er 10 Minuten im Ofen ist, streut man noch etwas geriebenen Käse und schüttet zerlassene Butter darüber, schiebt ihn wieder in den Ofen und läßt ihn schön gelb werden. Diesen Blumenkohl ißt man gewöhnlich ohne Beilage.

42. Schwarzwurzel.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, geschabt und in fingerslange Stückchen geschnitten; man rührt einen Kochlöffel voll Mehl in einer Schüssel mit Essig glatt, gießt noch Wasser dazu und legt die geschnittenen Schwarzwurzeln hinein und wascht sie mehreremal, bis sie ganz weiß sind. Hierauf läßt man frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die gewaschenen Schwarzwurzeln darein, giebt Fleischbrühe und Salz dazu und läßt sie weich dämpfen; dieselben dürfen keine Brühe haben. Man giebt sie zu Braten.

43. Schwarzwurzel mit Buttersauce.

Wenn die Schwarzwurzeln geputzt sind, kocht man sie im Salzwasser beinahe weich. Hierauf macht man eine kleine Buttersauce, legt die Schwarzwurzeln mit einem Schaumlöffel aus dem Sud in die Sauce und läßt sie noch vollends weich kochen. Vor dem Anrichten verklopft man 2 Eigelb mit 1/8 Liter süßem Milchrahm, schüttet es über die Schwarzwurzeln und richtet gleich an.

44. Schwarzwurzel zu backen.

Diese werden in gleich lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser ganz weich gekocht und in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Dann werden mehrere zusammen in einen kleinen Omeletteteig getunkt und in heißem Fett schön gelb gebacken; dieselben werden zu Lummel garniert.

45. Tomatengemüse.

Wenn die Tomaten ganz reif, also rot sind, werden gleich große am Stiele egal geschnittene mit einem Blechlöffel ausgehöhlt, das Ausgehöhlte in einer Kasserolle zu einem dicken Brei eingekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Hat man 12 Tomaten, so rührt man 60 Gramm Butter schaumig, thut 1 oder 2 geriebene Gipfel und den dicken Brei nebst Salz und Pfeffer darein. Hierauf wird ein Blech mit Butter dick bestrichen, die Tomaten dareingesetzt und 20 Minuten in den heißen Ofen gethan. Nun werden sie auf eine Platte gesetzt und zu Lummel oder zu Rindsbraten gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

46. Frische Spargeln zu kochen.

Der Spargel ist am besten, wenn er nach dem Stechen gleich geputzt und gekocht wird, die dicke Haut wird mit einem scharfen Messer weggeschnitten und in frisches Wasser gelegt, bis alle geschält sind, dann werden sie herausgenommen, von den Stielen das Holzige weggeschnitten, damit alle gleich lang werden. Nun werden sie in Büschel gebunden und in einen Topf gethan, worin alle Platz haben. Die ersten im Frühjahr sind gewöhnlich bitter, sie werden 5 Minuten gekocht, das Wasser davon weggeschüttet und wieder frisches Wasser daran gegossen und jetzt erst mit Salz weich gekocht. Zur Sauce läßt man für 6 Pfd. Spargeln 90 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm Weißmehl darein und läßt es mit etwas Spargelwasser 5 Minuten kochen; man verrührt noch 2 bis 3 Eigelb mit 1/8 Liter süßem Milchrahm zur Sauce und stellt sie abseits, daß sie nicht mehr kocht, die Spargeln legt man auf eine lange Platte, rührt die Sauce noch einmal, damit sie nicht knollig wird und serviert gut heiß.

47. Spargel-Gemüse.

Dies Gericht kann man im Mai, Juni, auch noch im Juli machen, wenn die Spargeln billiger sind. Grüne Spargeln werden geputzt und roh in kurze Würfel geschnitten, in Salzwasser halbweich und in einer kleinen Buttersauce vollends weich gekocht. Zur Sauce nimmt man stets Spargelwasser; dies Gemüse schmeckt zu Kalbskoteletts sehr gut.

48. Mangold-Gemüse.

Man kann den Mangold wie Spinat oder Wirsing kochen; wenn er in Salzwasser weich gekocht ist, wird er fein verwiegt. Man legt etwas Fett in eine Kasserolle, dämpft einen Löffel voll feingeschnittene Zwiebeln lichtgelb darin, thut das Gemüse, einige Löffel Fleischbrühe und ein Stück mageren geräucherten Speck darein und läßt es noch 1/2 bis 3/4 Stunden kochen, dann ist es gut.

49. Mangoldstiele.

Wenn der Mangold im Sommer groß ist, werden die Stiele von den Blättern abgestreift, die Haut heruntergezogen, in fingerslange Stücke geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. Nun macht man eine braune Sauce, läßt dazu etwas ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, rührt etwas Mehl gelb darin und schüttet kalte Fleischbrühe, ein Glas Wein und etliche Löffel voll Bratensauce dazu und läßt die Mangoldstiele mit Salz und Pfeffer darin kochen, bis sie ganz weich sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

50. Hopfen als Gemüse.

Die Hopfen kauft man meistens schon in Büschel gebunden; man putzt und kocht sie im Salzwasser ganz kurz. Während dem Kochen verrührt man etwas Butter mit Mehl in einer Kasserolle glatt, gießt etwas Bratensauce und Fleischbrühe dazu und läßt es 5 Minuten kochen. Wenn sie gekocht sind, legt man sie ringsum auf eine Platte, daß die Spitzen in der Mitte sind, und schüttet die Sauce darüber.

51. Sellerie gefüllt.

Dazu muß man schöne runde Knollen haben, die nicht holzig sind, man putzt sie sauber und kocht sie im Wasser halbweich; nachdem man sie noch 5 Minuten in kaltes Wasser gelegt hat, schneidet man sie entzwei und bohrt sie mit einem Blechlöffel innen aus. Für 8 Sellerie wird $^1/_2$ Pfd. Kalbsleber fein verwiegt und mit 4 Eiweiß durch ein Haarsieb getrieben, dann rührt man 90 Gramm Butter schaumig, giebt einen Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot, die durchgetriebene Leber nebst Salz und Pfeffer darein; nun wird ein Blech dick mit Butter bestrichen, die Sellerie gefüllt, auf das Blech gestellt und in den Ofen geschoben. Wenn man eine breite Kasserolle hat, kann man die Sellerie darin auf dem Herd fertig machen; die Kasserolle muß man zugedeckt lassen und acht geben, daß sie unten nicht ansitzen.

52. Körblerübchen.

Die Rübchen werden geschabt, gewaschen und 3 bis 4 Minuten in kochendes Wasser gethan, man zieht ihnen dann die Haut herunter, läßt frische Butter in einer Kasserolle vergehen, thut die Rübchen mit Salz darein; sollten sie trocken sein, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Man giebt diese Rübchen zu gedämpften Milchle.

53. Gedämpfter Kopfsalat als Gemüse.

In den Monaten Mai und Juni ist dies Gemüse am besten; man putzt und wascht recht feste Köpfchen Salat sauber, thut Salz und ziemlich Wasser in einen großen Topf; wenn das Wasser sprudelt, wirft man die Salatköpfe darein. Wenn der Salat halb weich ist, legt man ihn mit einem Schaumlöffel in frisches Wasser und dann in einen Seiher zum Abtropfen. Nun legt man frische Butter in eine Kasserolle, thut die Salatköpfe einen neben dem andern darein, läßt sie mit etwas Pfeffer und ziemlich Bratensauce ganz weich dämpfen. Man richtet sie auf eine runde Platte, die Sauce in der Mitte an. Dies Gemüse ist zu gebratenem Fleisch gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

54. Endivie als Gemüse.

Grüne Endivie wird geputzt und in kochendem Salzwasser ganz weich gekocht; ist aber die Endivie gelb, so wird sie nur halbweich gekocht. Dann wird dieselbe eine ganze Stunde in frisches Wasser gelegt, fest ausgedrückt und fein verwiegt. Nun legt man frische Butter in eine Kasserolle, dünstet eine Handvoll Zwiebeln gelb darin, rührt die Endivie mit ein wenig Mehl und Fleischbrühe darein, läßt es dann mit Salz und Pfeffer noch 1/2 Stunde kochen, dann ist es fertig.

55. Champignons als Gemüse.

Frische Champignons werden geschält, der Kopf mit Stiel sauber gewaschen und in kaltem Wasser auf das Feuer gestellt; wenn sie geschäumt haben, schüttet man das Wasser weg, thut anderes daran, kocht sie im Salzwasser fertig und nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus. Zur Sauce läßt man 1 Stück frische Butter in einer Kasserolle schäumen, rührt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, thut sehr starke Fleischbrühe und die gekochten Champignons darein und läßt es noch 10 Minuten kochen.

56. Morcheln zu kochen.

Gedörrte oder frische Morcheln werden auf die gleiche Weise zubereitet, die frischen werden mehreremal sauber gewaschen und im Salzwasser weich gekocht; die gedörrten werden zuerst in laues Wasser eingeweicht, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Will man sie zu Ragout verwenden, so kann man sie aus dem Sud in das Ragout legen. Dabei ist nicht zu vergessen, daß die Würmchen, die in den Morcheln wachsen, immer alle entfernt werden.

57. Teltowerrübchen.

Die Rübchen werden, wenn sie frisch sind, gleich geschabt, die runzligen und ausgetrockneten jedoch vorher 10 bis 12 Stunden in frisches Wasser gelegt und dann erst geschabt. Nun läßt man etwas Zucker in einer Kasserolle gelb werden, stellt ihn vom Feuer, legt ein Stück frische Butter dazu und rührt, wenn sie vergangen ist, einen Kochlöffel voll Mehl darein und giebt noch Fleischbrühe dazu, damit es eine starkgelbe Sauce giebt. Nun werden die Rübchen nebst Salz dareingethan und auf gelindem Feuer weich gekocht.

58. Italienischer Reis.

Für 8 Personen wird 1/2 Pfd. Karolinenreis mehrere Mal in kaltem Wasser gewaschen und in ein Sieb zum Abtropfen gethan. 90 Gramm ausgekochte Butter werden in einer Pfanne heißgemacht,

eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln darin lichtgelb gedämpft, der Reis mit Salz dareingethan, mehrere Mal mit dem Omeletteschäufele aufgeschäufelt und nach 1/4 Stunde etwas Bratensauce darangegossen. Der Reis muß 1/2 Stunde immer aufgelüpft werden, bis er ganz gelb ist, er wird nicht so weich wie der weiße, ist aber viel kräftiger. Dieser Reis wird zu Fricassé gegeben.

59. Weißer Reis als Gemüse.

Für 12 Personen wird 1 Pfd. schöner Reis einige Mal mit kochendem Wasser abgebrüht und in ein Sieb zum Abtropfen gelegt. In einer Kasserolle wird nun kochendes Wasser darüber geschüttet, 1/4 Pfd. Butter nebst Salz dareingelegt, und wenn man es gerne riecht, kann man etwas weißen Lauch mitkochen lassen; der Reis braucht nicht ganz eine Stunde zum Kochen und 1 1/2 Liter Wasser ist hinreichend. Man darf nicht darin rühren, er muß ganz bleiben; wenn er so weit fertig ist, wird eine Puddingform dick mit Butter bestrichen, der Reis hineingedrückt und in kochendes Wasser gestellt, bis man ihn braucht. Er wird dann auf eine runde Platte gestürzt und zu Roastbeef oder zu braunem Ragout gegeben.

60. Kartoffelbrei.

Rohe gelbe Kartoffeln werden geschält, in kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt; man läßt sie jedoch nicht verkochen, sondern thut sie, wenn sie weich sind, in einen Seiher zum Abtropfen; wenn kein Wasser mehr daran ist, treibt man sie durch, während sie noch warm sind. Hierauf legt man frische Butter in eine Kasserolle, thut die durchgetriebenen noch warmen Kartoffeln darein und schüttet ziemlich ungekochte Milch dazu. Man läßt ihn noch einmal aufkochen und richtet ihn gleich an.

61. Kartoffelkuchen.

Rohe gelbe Kartoffeln werden auch wieder geschält und im Salzwasser gekocht, dann werden sie durchgetrieben, für 1 1/2 Pfd. Kartoffeln 1/2 Pfd. Butter in einer Kasserolle schaumig gerührt, zwei ganze Eier, die abgekühlten Kartoffeln nebst Salz und Muskatnuß darein gelegt. Nun wird ein Kuchenblech dick mit Butter gestrichen, der Kartoffelbrei eingefüllt, oben glatt gestrichen und in den heißen Ofen geschoben. Der Kuchen muß unten und oben rösch gebacken sein, dann serviert man ihn auf einer runden Platte zu Rehragout oder zu Boeuf à la mode.

62. Kartoffelpudding.

Dazu wird ein sehr guter Kartoffelbrei gemacht, für 8 bis 10 Personen rührt man 1/4 Pfd. Butter schaumig, rührt 4 bis 5 große

Eier und die Kartoffeln darein, bestreicht dann eine Puddingform dick mit frischer Butter, füllt die Masse hinein und wenn man im Stürzen nicht sicher ist, streut man etwas geriebenes Brot in die bestrichene Form, bevor man einfüllt, deckt dann die Form zu und läßt es eine Stunde kochen.

63. Kartoffel-Croquettle, sog. Pfitele.

Gelbe Kartoffeln werden geschält und im Salzwasser sehr schnell weich gekocht, in ein Haarsieb zum Abtropfen gelegt und durchgetrieben. Für 1½ Pfd. durchgetriebene Kartoffeln nimmt man 60 Gramm frische Butter, 30 Gramm heißes Fett und Salz, rührt 30 Gramm gutes Mehl und 4 Eier, eines nach dem andern, darunter. Nun läßt man klares Fett in einer Pfanne heiß werden, legt halbe Eßlöffel voll Kartoffeln in das Fett, soviel wie Platz haben, rüttelt sie und wenn alle rösch sind, nimmt man sie heraus und legt andere hinein. Wenn der Teig fertig ist, sollen sie gleich gebacken werden, weil sie dann besser werden.

64. Kartoffelwürstchen.

Hierzu reibt man gesottene Kartoffeln, die aber recht mehlig sind, auf dem Reibeisen ganz fein, nimmt ¾ Pfd. auf ein Nudelbrett, thut 60 Gramm Butter nebst Salz und 20 Gramm Mehl und 2 Eier darunter, macht fingerslange Würstchen daraus und bäckt sie in heißem Fett schön gelb.

65. Kartoffelnudeln.

Man reibt ziemlich viel gesottene Kartoffeln, nimmt sie auf ein Nudelbrett, schafft so viel Mehl und Salz darunter, daß man den Teig rollen kann und macht Nudeln davon. Sind die Kartoffeln mehlig, so werden sie gebraten; man thut Butter in eine Kasserolle, legt die Nudeln eine neben die andere darein, läßt sie schön gelb braten und wenn sie auf der einen Seite gelb sind, legt man sie auf die andere Seite. Sind die Kartoffeln aber naß oder speckig, so ist es besser, man legt die Nudeln in kochendes Salzwasser, läßt sie darin 3 Minuten kochen, legt sie dann auf eine runde Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

66. Semeten von Kartoffeln.

Man reibt etliche gekochte gelbe Kartoffeln, thut sie in eine Schüssel, giebt das nötige Salz, einige Löffel sauren Rahm, auf 1 Pfd. Kartoffeln ¼ Pfd. Mehl dazu und schafft dies mit dem Kochlöffel 5 Minuten gut durcheinander. Dann läßt man so viel

Butter wie zu einem Braten in einer Omelettepfanne heiß werden, giebt die ganze Portion Kartoffeln darein und rührt es mit einem Omeletteschäufele, wie wenn man Kartoffeln rösten wollte. Wenn es ganz gelb und rösch ist, sind die Semeten fertig, man muß sie heiß zu Tisch bringen, dann ist diese Speise sehr gut.

67. Saure braune Kartoffeln.

Genügend gesottene Kartoffeln werden geschält und geschnitten wie zum Rösten, dann läßt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, röstet etwas Mehl darin dunkelgelb, rührt es mit kalter Fleischbrühe, giebt 1/2 Liter Weißwein, Salz und Pfeffer, eine ganze Zwiebel mit einer Nelke besteckt und ein Lorbeerblatt darein und läßt dies 1/2 Stunde kochen; dann läßt man es mit den Kartoffeln noch 1/4 Stunde kochen. Zu diesen Kartoffeln sind Frankfurter Bratwürste sehr gut.

68. Rahmkartoffeln.

Zu 1/4 Pfd. frischer Butter in einer Kasserolle rührt man 30 Gramm Mehl, thut es auf das Feuer, schüttet Fleischbrühe und Salz dazu und läßt es mit einer Portion rohen in Scheiben geschnittenen Kartoffeln kochen, bis letztere weich sind. Während dem Kochen müssen die Kartoffeln öfters aufgerührt werden, damit sie nicht ansitzen; man verrührt 2 Eigelb mit 1/4 Liter saurem Rahm, rührt es an die Kartoffeln und richtet sie gleich an.

69. Petersiliekartoffeln.

Diese Kartoffeln werden anfangs zubereitet wie die Rahmkartoffeln, doch muß man etwas mehr Butter dazu nehmen. Rahm und Eier werden nicht dazu verwendet, jedoch muß man vor dem Anrichten fein verwiegte Petersilie und ein Glas Weißwein dazu geben.

70. Salzkartoffeln.

Nasse oder speckige Kartoffeln, die man mehlig haben möchte, kocht man schnell in Salzwasser; wenn sie weich sind, schüttet man das Wasser weg, schüttelt die Kartoffeln einigemal recht stark und läßt sie auf dem Herd aufgedeckt stehen, bis man sie zu Tisch geben will.

71. Pommes de terre frites (gebackene Kartoffeln).

Gelbe Kartoffeln werden geschält und etwas dünner als ein kleiner Finger geschnitten, dann wascht man sie und läßt sie auf einem sauberen Tuch trocknen. Nun macht man ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß, thut etwas Kartoffeln darein, aber nicht zu-

viel auf einmal, sie müssen schön gelb und rösch durchgebacken sein, man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie breit auf ein Sieb, bis alle fertig sind; nach 7, höchstens 10 Minuten sind sie fertig.

72. Linsen, Erbsen und Bohnenkernen zu kochen.

Bei dürren Gemüsen ist es immer gut, wenn man sie am Vorabend einweicht, morgens gut wascht und das Wasser erneuert; dieselben werden in Fleischbrühe oder kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt, und es ist gut, wenn man ein Stück Schweinefleisch mitkochen läßt und die Linsen ꝛc. verschäumt. Wenn die Hülsenfrüchte mehr als ein Jahr alt sind, müssen sie länger kochen, auch ist es gut, wenn man etwas kohlensaures Natron dazu thut. Hat man keine Fleischbrühe und kein Schweinefleisch, so läßt man etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, dünstet eine feingeschnittene Zwiebel lichtgelb, giebt ein klein wenig Mehl dazu und schüttet es an das Gemüse.

73. Junge Kohlrabi, 1. Art.

Es giebt 2 Sorten Kohlrabi, solche mit blauer und solche mit weißer Haut; die ersteren sind gewöhnlich zarter. Die Kohlrabi werden wie ein Apfel geschält, so daß nichts Holziges daran bleibt. Hernach schneidet man sie in kleine fingerlange Stückchen. Für 10 Kohlrabi, welche die Größe eines Hühnereies haben, nimmt man ein eigroß frische Butter in eine Kasserolle, läßt dieselbe vergehen, giebt 2 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, rührt dies mit 1/2 Liter Fleischbrühe glatt. Kocht die Fleischbrühe, so legt man die gewaschenen Kohlrabi nebst dem nötigen Salz und Pfeffer hinein, deckt sie zu und läßt sie ganz langsam weich kochen. Man rüttle die Kasserolle oft, damit das Gemüse nicht ansitzt, denn die Stückchen sollen ziemlich ganz bleiben.

74. Größere Kohlrabi, 2. Art.

Diese Kohlrabi werden etwas dicker geschält wie die erste Sorte, dann in 2 bis 3 Stückchen geschnitten, gewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Es bleibt sich gleich, ob sie ins kalte oder ins kochende Salzwasser gelegt werden. Sind die Kohlrabi weich gekocht, so läßt man sie erkalten. Hernach schneide sie in dünne Scheiben, zu 2 Pfd. Kohlrabi, welche also gekocht und geschnitten sind, nehme 1/4 Pfd. klares Fett in eine Kasserolle, verwiege 1 große Zwiebel recht fein, lege sie in das heiße Fett und lasse sie lichtgelb dünsten. Jetzt kommen die Kohlraben dazu nebst 1/4 Liter Fleischbrühe und dem nötigen Salz und Pfeffer. Lasse dies alles aufgedeckt 1/2 Stunde dämpfen und rühre es von Zeit zu Zeit durch, damit es nicht ansitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

75. Bodenkohlrabi.

Dies Gemüse ist sehr nahrhaft. 2 bis 3 Bodenkohlrabi geben ein Gemüse für 6 bis 8 Personen. Man schält und wascht sie wie die vorhergehenden. Stelle sie in kaltem Wasser aufs Feuer und lasse sie beinahe weich kochen. Schneide sie dann in Scheiben oder halbfingergroße Stückchen. Nehme 2 Eßlöffel voll klares Fett in eine Kasserolle, verwiege 2 Zwiebeln, lasse diese in dem heißen Fett lichtgelb dünsten. Darauf ein kleiner Kochlöffel voll Mehl und 1/2 Liter Fleischbrühe dazu, lasse dies ein wenig aufkochen, lege dann die Kohlrabi darein und lasse sie vollends weich kochen.

76. Gemüse-Allerlei.

Dasselbe kann im Winter wie im Sommer zubereitet werden; im Sommer von frischen Gemüsen, im Winter aus Büchsen. Es giebt eine hübsche Platte und gehört auf einer runden Schüssel serviert. In die Mitte kommt ein nicht zu großer, weißer Blumenkohl, der in Salzwasser abgekocht ist, dann noch 6 beliebige Sorten Gemüse, welche in Butter gedämpft sein müssen; man thut dieselben dergestalt auf die Platte, daß es aussieht wie nebeneinandergelegte geschnittene Kuchenstückchen. Die beliebigen Gemüse können sein: Bohnen, Gelberüben, Erbsen, Artischocken, Rosenkohl, Spargeln, Morcheln und Champignons, je nachdem man die Sorte liebt. Diese Platte kann allein oder mit irgend einem feinen Aufschnitt serviert werden, z. B. mit Gänseleberwurst, rohem oder gekochtem Schinken, Salami u. s. w.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XII. Salate.

1. Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Gelbe Kartoffeln werden im Wasser weichgekocht, noch warm geschält und in dünne Scheibchen geschnitten. Nun werden sie in eine Schüssel gethan, Salz und Pfeffer darüber gestreut, etwas helle warme Fleischbrühe, in Ermangelung laues Wasser dazu gethan, durcheinander gerührt und warm gestellt. Jetzt macht man eine Mayonnaise von 4 bis 5 Eigelb, rührt den Salat darein, sollte er noch zu dick sein, so kann man nebst Essig und Oel ein Glas Weißwein daran schütten.

2. Italienischer Salat.

Zu diesem Salat muß man 17erlei Sachen haben und zwar Kartoffeln, Sellerie, Essiggurken, Aepfel, rote Rüben, Kapern, Braten, Ochsenzunge, Schinken, Sardellen, Hering, Eier, 1 gelbe Rübe, Salz, Pfeffer, Essig und Oel. Sämtliche Sachen werden in kleine Würfel geschnitten und angemacht. Sollte der Salat noch zu trocken sein, so kann man Wein oder Wasser daran schütten.

3. Polnischer Salat.

Dies ist ein guter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und ziemlich Fleisch. Wenn er in der Salatschüssel ist, wird er hübsch garniert mit geschnittenen Pistazien und Trüffeln.

4. Ochsenmaul-Salat.

Man kauft das Ochsenmaul schon gekocht, sollte es aber nicht weich genug sein, so kocht man es eine halbe Stunde, schneidet es sehr fein in Blättchen, legt es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, ziemlich Essig und Oel. Man schneidet dann noch 1 Zwiebel ganz fein dazu, rührt ihn gut durcheinander und läßt ihn stehen. Der Salat ist besser, wenn er einige Stunden vor dem Essen angemacht wird; er wird gerne zu gerösteten Kartoffeln gegessen.

5. Fleisch-Salat.

Wenn man viel gekochtes Ochsenfleisch hat, dann kann man diesen Salat machen; man schneidet es in dünne Stückchen, giebt ziemlich viel geschnittene Zwiebeln nebst Salz und Pfeffer dazu und macht ihn mit Essig und Oel an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

6. Hering-Salat.

Man kann diesen Salat mit oder ohne Kartoffeln machen; man legt den Hering 1 Stunde in frisches Wasser und wascht ihn einigemal, damit er nicht mehr so salzig ist, dann putzt man ihn, macht die Gräten heraus, schneidet ihn in kleine Würfel und schüttet Essig und Oel darüber.

7. Sellerie-Salat.

Ganz zarte, keine holzigen Sellerie werden im Wasser weich gekocht, geschält, in runde Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

8. Bohnen-Salat.

Zarte grüne oder gelbe Bohnen werden im Salzwasser weich gekocht, in ein Sieb zum Abtropfen und in eine Schüssel mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und etwas fein verwiegten Zwiebeln gethan und durcheinander gerührt. Wenn sie 1 Stunde stehen, schmecken sie besser.

9. Schnecken-Salat.

Man putzt die Schnecken, wie bei den Suppen auf Seite 5 angegeben ist; wenn sie gekocht sind, legt man sie nebeneinander auf eine runde Platte. Hierauf hackt man Zwiebeln, Schalotten und 6 Sardellen ganz fein und macht damit um die Schnecken einen Kranz, streut etwas Kapern darüber, verrührt Pfeffer, Salz, Essig und Oel und schüttet es über die Schnecken.

10. Trüffel-Salat.

Diesen Salat macht man bei luxuriösen Diners; man putzt dazu rohe Trüffeln recht sauber, kocht sie 1/4 Stunde mit 1 Glas Weißwein, schält sie ganz fein und schneidet sie wie Kartoffeln in eine Salatiere. Man giebt dann ein wenig Salz, sehr guten Essig und Oel darüber. Diesen Salat kann man zu Auerhahn, zu Fasanen oder zum Welschhahn geben.

11. Salat von den Keimen weißer Rüben.

Die Keime, die an den weißen Rüben im Winter wachsen, werden sauber gewaschen, 3 Centimeter lang geschnitten und Salat davon gemacht.

12. Gurken-Salat.

Die Haut wird von den Gurken abgeschält, die Kernen herausgemacht und so dünn, als es nur immer möglich ist, geschnitten, sie werden dann eingesalzen, zugedeckt und 1 Stunde stehen gelassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nachdem drückt man sie aus oder thut sie in ein Sieb zum Abtropfen, bis kein Wasser mehr darin ist, dann legt man sie in eine Schüssel und schüttet gutes Oel, Essig nebst Pfeffer und Knoblauch dazu.

13. Cichorien-Salat.

Diesen Salat hat man meistens im Frühjahr, man putzt und wascht ihn einigemal und macht ihn mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer an. Er sollte aber stets 1 Stunde vor dem Essen angemacht werden, dann ist er nicht so hart; der gelbe Cichorie ist besser als der grüne.

14. Gelbrüben-Salat.

Die Gelbrüben werden geputzt, im Wasser oder Fleischbrühe weich gekocht, dann in ganz kleine Stückchen geschnitten und in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer und gutem Oel gethan, recht durcheinander gerührt und wie jeder andere Salat serviert.

15. Roterüben-Salat.

Dieselben werden gewaschen und im Wasser weich gekocht. Hernach geschält und in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel, Kümmel oder Koriander angemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XIII. Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1. Nudeln.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube und klopft 6 Eier eines nach dem andern darein, dann rührt man mit einem Blechlöffel das Mehl und die Eier durcheinander; sind die Eier groß und ist der Teig zu locker, so nimmt man noch etwas Mehl dazu, schafft den Teig recht gut durcheinander, macht 4 bis 5 Ballen und drückt sie mit der Hand breit. Nun streut man etwas Mehl auf ein Nudelbrett und wellt den Teig so dünn als nur möglich ist aus, breitet ein großes Tuch auf einem Tische aus und legt die ausgewellten Nudelkuchen darauf; man streut aber immer etwas Mehl auf das Nudelbrett, damit der Teig nicht anklebt. Wenn alle gewellt sind, nimt man den ersten, streut etwas Mehl darüber, rollt ihn zusammen und schneidet ihn. Im Sommer, wenn es heiß ist, dürfen die ausgewellten Kuchen nicht lange liegen bleiben, sonst werden sie zu trocken und zerbrechen beim Schneiden. Sind die Nudeln zu Gemüse bestimmt, so müssen sie halbfingerbreit, sind sie aber zur Suppe, dann müssen sie ganz fein geschnitten werden, dann thut man sie in Salzwasser und läßt dasselbe 3 bis 4 Minuten sprudeln. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schüttet noch etwas heißes Wasser darüber oder legt sie in heißes Salzwasser, bis alle gekocht sind, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie abtropfen und thut sie auf die Platte, auf der man sie servieren will. Nun läßt man frische Butter heiß werden und gießt sie über die Nudeln. Suppenudeln werden zuerst im Wasser gekocht und in Fleischbrühe gelegt.

2. Wassersträuble.

1 Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel mit 1/4 Liter Milch, (zu diesem Zweck muß alle Milch ungekocht sein) und 3 Eßlöffel voll ungekochte Milch gut durcheinander, thut 4 große Eier, eines nach dem andern, darein, verklopft den Teig gut und läßt ihn 2 Stunden stehen. Der Teig muß in der Zwischenzeit öfters aufgelockert werden, damit er nicht knollig wird, man stellt dann einen Topf auf das Feuer, thut Salz und Wasser darein und wenn das Wasser kocht, so schrecke es jedesmal mit ein paar Tropfen kaltem Wasser ab. Jetzt füllt man einen Sträubletrichter mit Teig, läßt ihn ringsherum in das Wasser laufen, wenn die Sträuble oben aufkommen, so schiebt

man sie mit einer Gabel auf die Seite, daß der Teig nicht auf die gekochten kommt; wenn der Trichter leer ist, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Topf, schüttet noch etwas Salzwasser darüber und legt sie auf die Platte, auf der man sie servieren will. Wenn alle auf der Platte sind, läßt man frische Butter heiß werden, schüttet etwas davon über die Sträuble, lockert sie mit einer Gabel auf, damit sie nicht so fest aufeinander sitzen, schüttet dann die übrige Butter darüber und giebt sie zu Tisch.

3. Wasserschnitten.

Trockenes Milchbrot wird in kleinfingerdicke Schnitten geschnitten, in eine Schüssel gelegt und etwas ungekochte Milch darüber geschüttet, daß sie gut angefeuchtet sind. Dann macht man einen Teig etwas dicker als einen Omeletteteig, rührt Weißmehl in einer Schüssel mit Milch glatt, rührt noch 3 bis 4 ganze Eier dazu. Nun macht man Wasser siedend; wenn das Wasser sprudelt, kehrt man ein Brot im Teig um und legt ein Stück nach dem andern in kochendes Wasser. Wenn alle obenauf kommen, drückt man sie noch einmal hinunter, wenn sie wieder aufkommen, sind sie fertig, legt sie mit einem Schaumlöffel auf die Platte und wenn alle darauf sind, schmälzt man sie mit frischer Butter. Man kann die Wasserschnitten auch backen, man legt sie dann, wenn alle gekocht sind, zum Erkalten auf eine breite Platte, verklopft 2 bis 3 ganze Eier und läßt ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, dreht dann die Wasserschnitten im verklopften Ei um, läßt sie im Fett schön gelb backen und giebt sie zu gekochtem Obst warm zu Tisch.

4. Weißmehl-Knöpfle.

Aus 1 Pfd. Mehl, frischem Wasser und 3 Eiern macht man einen festen Teig, dann macht man Wasser siedend, legt den Teig auf ein Knöpflebrettchen und schneidet die Knöpfle mit einem Messer in das kochende Salzwasser. Wenn die Knöpfle aus dem Sud kommen, legt man sie wieder in eine Schüssel mit Salzwasser und wenn alle gekocht sind, lege man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte und schmälzt sie mit gesottener heißer Butter. Wenn die Butter heiß ist, kann man etwas geriebenes Brot darein thun und dann damit schmälzen.

5. Weißbrot-Knödel.

Trockene Wecken werden 3 Stunden, bevor man die Knödel machen will, gut abgerieben, in Milch angefeuchtet und öfters umgedreht, damit alle recht weich werden. Wenn sie durchgeweicht sind, läßt man etwas frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt das Brot nebst etwas fein verwiegter Petersilie darein, bis es ziemlich trocken

ist. Nun thut man das Brot in eine Schüssel, läßt es darin abkühlen, giebt Salz, Muskatnuß und auf 3/4 Pfd. Wecken 5 Eier und 20 Gramm Mehl dazu, formt Klößchen daraus wie ein kleines Hühnerei und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser. Wenn alle fertig sind, schmälzt man sie mit frischer Butter.

6. Grüne Klößchen.

1/2 Pfd. trockenes Weißbrot legt man zum Weichen in frisches Wasser, drückt es, wenn es ganz weich ist, fest aus und legt es in eine Schüssel. Im Sommer verwiegt man dazu eine Handvoll Zwiebelrohr, läßt eine ganze Zwiebel fein verwiegt in Butter dämpfen, thut die verwiegten Zwiebelrohre, etwas fein verwiegte Petersilie und das Brot dazu. Hierauf thut man es in eine Schüssel, schafft es durcheinander, giebt 1/2 Pfd. Mehl, 3 ganze Eier und das nötige Salz dazu, dann macht man Knöpfle so groß wie ein kleiner Finger in kochendes Salzwasser und läßt sie 3 Minuten kochen; wenn sie fertig sind, schmälzt man sie mit frischer Butter.

7. Griespflutten.

2 Liter Milch, etwas Salz und ein Stück frische Butter thut man in einen Topf; wenn die Milch kocht, so läßt man es mit 1 Pfd. gutem Weizengries durchkochen, bis es recht fest ist, so daß man die Griespflutten ausstechen kann. Nun läßt man Butter in einem Schmalzpfännchen heiß werden, tunkt einen Blechlöffel darein und sticht die Griespflutten heraus, so groß wie ein kleines Hühnerei. Man legt sie dann auf eine runde Platte, schmälzt sie mit frischer Butter und giebt gekochtes Obst dazu.

8. Andere Art Pflutten.

Mit 1 1/4 Liter Milch und 1/2 Pfd. Weizengries kocht man einen dicken Griesbrei, schüttet den Brei auf ein rundes Brett oder auf eine Tortenplatte und läßt ihn ganz erkalten. Der Brei wird oben glatt gestrichen und in viereckige Stücke geschnitten, dann macht man in einer Omelettepfanne etwas ausgekochte Butter heiß, backt die Pflutten schön gelb darin; wenn sie auf der einen Seite gelb sind, legt man sie auf die andere Seite, bis alle fertig sind.

9. Gebackene runde Pflutten.

Man nimmt 3/4 Liter Milch in eine Pfanne nebst 60 Gramm frische Butter und wenig Salz; wenn die Milch kocht, rührt man 1/2 Pfd. schönen Gries darein, läßt es abkühlen, schlägt 3 Eier darein und rührt es glatt. Nun legt man klares Fett in eine Pfanne, thut

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

einige so groß wie ein kleines Hühnerei geformte Pflutten hinein und läßt sie schön backen. Wenn sie gebacken sind, nimmt man sie heraus und backt die übrigen fertig.

10. Kartoffelpflutten mit Gries.

Rohe gelbe Kartoffeln werden geschält, im Salzwasser ganz weich gekocht und abgeschüttet, damit alles Wasser davon kommt; zerdrücke die Kartoffeln. Nun schüttet man eine Tasse Milch daran, stellt es auf das Feuer und rührt Gries darein, bis es eine feste Masse ist. Dann sticht man die Pflutten aus, legt sie auf eine runde Platte und schmälzt sie mit frischer Butter.

11. Italienische Nudeln (Maccaroni mit Käse).

1 Pfd. Maccaroni bricht man in fingerlange Stückchen, kocht sie in Salzwasser halbweich, schüttet sie in einen Seiher und spült sie mit heißem Wasser ab, thut sie wieder in denselben Topf und läßt sie mit viel Wasser kochen. Wenn sie gekocht sind, schüttet man sie wieder in einen Seiher zum Abtropfen und spült sie nochmals ab. Nun läßt man 200 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, legt die Maccaroni darein, schüttelt sie auf und schüttet $^1/_8$ Liter süße Milch daran, dann schüttelt man sie wieder auf und läßt sie noch mit $^1/_2$ Pfd. geriebenem Emmenthaler Käse 10 Minuten dämpfen.

12. Mehlbrei.

1 Liter süße Milch thut man in eine weiße oder gelbe Pfanne, ein wenig Salz oder Zucker dazu und rührt 2 Kochlöffel voll Mehl in einer Schüssel mit Milch glatt. Wenn die Milch kocht, rührt man das angerührte Mehl darein und läßt es auf schwachem Feuer 1 Stunde kochen.

13. Griesbrei.

3 Liter Milch läßt man in einem Topf sieden, rührt $^1/_2$ Pfd. Weizengries darein und läßt es auf schwachem Feuer $1^1/_2$ Stunden kochen. Man kann den Brei mit Salz oder mit Zucker servieren.

14. Reisbrei.

Ueber $^1/_2$ Pfund Karolinenreis schüttet man 3mal kochendes Wasser und schüttet es jedesmal wieder weg. Dann läßt man 2 Liter Milch in einer Kasserolle sieden, thut den Reis darein und läßt dies mit 60 Gramm frischer Butter 1 Stunde kochen, man schüttet nun noch 1 Liter kochende Milch dazu und läßt es unter stetem Rühren noch 1 Stunde kochen, damit der Brei nicht ansitzt. Man kann diesen Brei mit Salz oder Zucker zu Tisch geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

15. Speckeierkuchen.

Man rührt etwas Mehl in einer Schüssel mit Milch und ein wenig Salz glatt, daß es einen dünnen Teig wie ein Brei giebt, und rührt 4 Eier darein. Nun schneidet man 1/2 Pfd. mageren Bauchspeck in kleine Würfel und läßt ihn 5 Minuten unter beständigem Rühren ausbraten, giebt den Speck samt Fett in den Teig und rührt es gut durcheinander. Jetzt macht man Fett in einer Omelettepfanne heiß und backt die Kuchen nacheinander. Etwa 150 Gramm Mehl giebt 6 Eierkuchen.

16. Grüner Eierkuchen.

1/4 Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel zu 1/4 Liter Milch, thut 4 Eier, 2 trockene geriebene Milchwecken, 1/4 Pfd. fein gewürfelten Speck und eine Handvoll fein verwiegte Petersilie und Schnittlauch dazu, davon bäckt man mit Fett in einer Omelettepfanne 6 Eierkuchen.

17. Brotkratzete.

Von 6 trockenen Wecken reibt man die Rinde ganz weg, schneidet sie sehr fein, schüttet 1 Liter süße Milch darüber, deckt es zu und läßt es 2 bis 3 Stunden weichen. Dann verrührt man das Brot, giebt einen Eßlöffel voll Mehl, 4 bis 5 Eier, eines nach dem andern, und Salz darein, und läßt dann 1/2 Pfd. ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, thut die Masse darein und rührt es mit dem Omeletteschäufele, bis es ganz trocken und schön gebacken ist.

18. Fleischeierkuchen.

Man verwiege 1/2 Pfd. übriges Fleisch, dünstet eine verwiegte Zwiebel in Fett lichtgelb und thut es zu dem verwiegten Fleisch, dann weicht man 2 trockene 3-Pfg.-Wecken in Wasser ein und drückt es gleich wieder aus und thut es mit 5 bis 6 Eiern und einem Eßlöffel voll Mehl zu dem Fleisch. Sollte die Masse zu dick sein, so giebt man noch einige Eßlöffel voll Milch und Salz dazu und rührt es gut durcheinander. Von dieser Portion backt man mit frischer Butter in einer Omelettepfanne 3 Fleischkuchen und deckt sie während dem Backen zu, sie werden dadurch etwas leichter.

19. Kartoffelpfannkuchen.

Man reibt von zwei 3-Pfg.-Wecken mit dem Reibeisen die Rinde weg, schneidet das Brot in dünne Scheiben, schüttet 1/4 Liter siedende Milch darüber und deckt es zu. Inzwischen reibt man 3/4 bis 1 Pfd. gelbe Kartoffeln mit dem Reibeisen ganz fein, verrührt das eingeweichte Brot und thut die Kartoffeln nebst Salz und 5 bis 6 Eier dazu und rührt alles gut durcheinander. Nun läßt man 1/4 Pfd.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

ausgekochte Butter in einer ziemlich großen Pfanne oder Kasserolle heiß werden, thut die Masse darein und schiebt sie in den heißen Ofen. Dieser Pfannkuchen muß eine starke 1/2 Stunde backen; man thut etwas frische Butter in den Teig.

20. Omelettes.

Man nimmt 60 Gramm Mehl nebst Salz in eine Schüssel, rührt es mit süßer Milch zu einem Teig an und wenn man zufällig Ochsenfleisch kocht, nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Fett davon und thut es in den Teig; dann schlägt man noch 4 Eier, eines nach dem andern, darein und backt dünne Omelettes in einer Omelettepfanne mit Butter recht rösch.

21. Gehackte Omelettes oder Kratzete.

Für 6 Personen rührt man 1/2 Pfd. Mehl mit 1/4 Liter süßer ungekochter Milch in einer Schüssel glatt, rührt 4 bis 5 Eier und 5 Eßlöffel voll heißes Fett nebst Salz darunter. Nun läßt man ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, schüttet von dem Teig in das heiße Fett, rührt darin mit dem Omeletteschäufele, bis es ganz rösch gebacken ist. Hat man eine große Pfanne, kann man alles auf einmal backen, wenn nicht, so muß man mehreremal daran backen.

22. Gerührte Eier.

Man nimmt 8 Eier, 1/8 Liter Wasser, 2 Eßlöffel voll süßen Milchrahm und das nötige Salz und verklopft es recht stark, dann nimmt man 60 Gramm frische Butter, schüttet die Eier darein und rührt darin, bis sie dick werden, dann sind sie fertig.

23. Verlorene Eier oder Eier im Schlafrock.

In einem Topf macht man Wasser siedend, thut Salz darein und wenn das Wasser kocht, schlägt man ein Ei in eine Tassenschale; wenn es ganz bleibt, legt man es behutsam ins kochende Wasser und läßt es so lange darin, bis es von dem Weißen ganz überzogen ist. Ist der Topf ziemlich groß, so kann man mehr Eier darein legen; wenn sie fertig sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen. Hierauf legt man die Eier (für jede Person eines) ringsherum in eine braune Sauce, die Sauce darf aber nur fingerhoch sein. Zur Sauce läßt man etwas ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, röstet einen Kochlöffel voll Mehl dunkelgelb darin, schüttet kalte Fleischbrühe daran und läßt die Sauce noch 1/2 Stunde kochen. Mit einem Glas Weißwein und etwas Jus rührt man die Sauce glatt, schüttet sie durch ein Sieb auf eine runde Platte und legt die Eier darum.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

24. Ochsenaugen oder Stieraugen (Spiegeleier).

Dazu muß man ganz frische Eier haben; man hat hierzu sogenannte Eiertüpfen, in denen man jedes Ei besonders backen kann. Hat man keine Eiertüpfen, dann läßt man frische Butter in einem Pfännchen vergehen, schlägt jedes Ei in ein kleines Täßchen, legt es mit ein wenig Salz in die Butter, läßt es backen, bis das Weiße ziemlich hart ist, thut es dann mit einem Schäufele auf eine Platte und serviert es.

25. Grüngefüllte Eier.

An ganz frischen, ziemlich gleich großen Eiern macht man unten und oben eine kleine Oeffnung, bläst alles heraus in eine Schüssel und thut die Hälfte besonders. Man nimmt gut gekochten Spinat, verwiegt etwas Petersilie fein darunter, für 8 Eier rührt man 60 Gramm frische Butter zu 4 Eiern, thut den Spinat samt Petersilie darunter, der Spinat muß sehr trocken sein; dann rührt man 1 Eßlöffel voll süßen Milchrahm dazu. Nun füllt man die Eierschalen damit, klebt sie mit Teig zu und läßt sie im Salzwasser 1/4 Stunde kochen, dann nimmt man sie heraus, kühlt sie im kalten Wasser ab, schält sie, kehrt sie im Ei und in geriebenem Brot um und zieht sie durchs kochende Fett. Man kann die Eier zu Ragout servieren.

26. Eier mit Sauerampfer.

6 Eier werden hart gesotten, ein Sauerampfergemüse gekocht, letzteres fein verwiegt und durch ein Haarsieb getrieben, dann läßt man in einer Kasserolle ein Stück frische Butter schäumen, rührt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, dann den feinen Sauerampfer und ein wenig Fleischbrühe darunter, schneidet die Eier entzwei, verdrückt das Gelbe mit 1/8 Liter dickem Milchrahm, rührt es an die Sauerampfer und läßt es noch einmal aufkochen. Nun thut man Pfeffer und Salz darein, richtet es an und garniert das Eiweiß rings darum.

27. Frische Eier weich zu sieden.

Frisch gelegte und gewaschene Eier legt man in eine Schüssel, die man zudecken kann, dann schüttet man kochendes Wasser darüber, deckt sie schnell zu und läßt sie 5 Minuten zugedeckt stehen. Diese Art Eier zu sieden ist die beste und sicherste, die man bis jetzt gefunden hat.

28. Ankenkuchen.

2 Pfd. schönes Mehl nimmt man in eine Schüssel und thut Salz dazu, dann macht man den Teig mit 3/4 Liter lauer Milch, worin man 1/4 Pfd. Butter geschnitten hat, und schafft den Teig, bis er Blasen hat. Dann rührt man 20 Gramm gute Preßhefe mit

2 Eßlöffeln lauer Milch darunter und läßt den Teig aufgehen, darauf nimmt man ihn auf ein Brett, wellt davon 4 Kuchen fingerdick aus und legt sie auf ein Blech, auf dem man sie backen will. Nun bestreicht man sie mittels eines Pinsels mit frischem Wasser, thut etwas zerlassene Butter nebst Salz und Kümmel darüber und bäckt sie im heißen Ofen. Diese Kuchen giebt man meistens bei Theegesellschaften.

29. Pfitzauf.

90 Gramm Butter rührt man in einer Schüssel glatt, thut 5 Eier, eines nach dem andern, dann 1/4 Liter süße ungekochte Milch, 1/2 Pfd. Mehl und Salz darein und lüpft den Schnee von den 5 Eiern leicht darunter. Nun werden kleine Förmchen mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im heißen Ofen gebacken, dabei ist zu achten, daß man sie nicht zu früh in den Ofen stellt, sie sollen erst fertig sein, wenn man sie braucht, sonst fallen sie zusammen.

30. Käseauflauf, extrafein.

1/4 Pfd. Parmesankäse und 1/4 Pfd. Emmenthalerkäse reibt man ganz fein, thut beides in eine Schüssel, kocht 1/2 Liter Milchrahm und schüttet ihn siedend über den Käse, dann deckt man ihn zu und läßt ihn erkalten. Nachher rührt man 1/4 Pfd. frische Butter schaumig, rührt noch 8 Eigelb, 20 Gramm Weißmehl und den Käse nebst Pfeffer und Salz darunter; nachdem man noch den Schnee von 10 Eiweiß daruntergerührt hat, bestreicht man ein Auflaufblech dick mit frischer Butter, füllt die Masse ein und läßt es im heißen Ofen 20 bis 30 Minuten schön backen. Der Auflauf muß gleich, nachdem er fertig ist, zu Tisch getragen werden, sonst fällt er in sich zusammen.

31. Käseauflauf anderer Art.

1/4 Pfd. Parmesankäse und 1/4 Pfd. Emmenthalerkäse wird fein gerieben, 60 Gramm Butter in 1/4 Liter Milch gelegt und kochend nebst Pfeffer und Salz über den Käse geschüttet. Nun verrührt man 8 Eigelb zu dem abgekühlten Käse, lüpft den Schnee von den 8 Eiern leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt es 1/2 Stunde im heißen Ofen. Diesen Auflauf giebt man gleich nach der Suppe.

32. Polenta.

1 Liter Wasser stellt man mit Salz auf den Herd, wenn es kocht, rührt man 1 Pfd. Welschkorngries darein, nach 1/4stündigem Rühren stürzt man es auf eine Platte oder Brett, streicht es ziemlich glatt, schneidet mit einem Faden dünne Stücke davon, legt sie auf eine Platte, streut geriebenen Käse darüber, schmälzt sie gut mit frischer Butter und giebt sie heiß zu Tische.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

33. Gute und billige Kartoffelklöße.

Für 8 Personen reibt man 1 Pfd. gekochte gelbe Kartoffeln ganz fein, dann reibt man von 6 altgebackenen Milchwecken das Gelbe weg, legt sie in eine Schüssel und schüttet frisches Wasser darüber. Man drückt es dann gleich wieder fest aus, thut das Brot zu den geriebenen Kartoffeln nebst Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 4 ganzen Eiern. Dann verschafft man den Teig, daß er ganz fest wird. Wenn man es liebt, schneidet man ein Brot in kleine Würfel, röstet es in frischer Butter und giebt sie dazu. Nun nimmt man etwas Mehl auf ein Brett, formt 24 bis 30 Klößchen daraus, kocht sie 5 Minuten in Salzwasser und schmälzt sie auf einer Platte mit frischer Butter.

34. Griesschnecken.

Man nimmt 1 Liter Milch, ein Stück frische Butter und ein wenig Salz in eine Pfanne, wenn die Milch kocht, rührt man 1 Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es ganz dick werden und erkalten. Nachdem schlägt man 4 bis 5 Eier darein, schafft es gut durcheinander, bis sich der Teig leicht rollen läßt, streut etwas Gries auf ein Brett und formt kleine Schneckchen daraus, dann thut man ausgekochte Butter in eine Pfanne, backt die Schnecken darin und garniert sie zu Braten oder giebt sie zu gekochtem Obst.

35. Spargeleier.

3 bis 4 Büschel grüne Spargeln werden geputzt, das Grüne und Zarte in kleine Würfel geschnitten und im Salzwasser ganz weich gekocht. Dann macht man eine kleine Buttersauce mit Spargelwasser und legt die Spargeln darein, nun verklopft man auf der Platte, auf der man die Spargeln servieren will, 3 bis 4 ganze Eier mit $^1/_8$ Liter süßem Milchrahm, rührt die Sauce samt Spargeln an die Eier und stellt die Platte auf kochendes Wasser oder in den warmen Ofen, denn es muß dick werden. Man ißt diese Speise ohne Beilage.

36. Spinatpudding.

Für 10 Personen kocht man $^1/_2$ Liter Spinat, passiert ihn durch, rührt $^1/_4$ Pfd. Butter schaumig, thut 5 bis 6 Eier, den Spinat, $^1/_2$ Pfd. fein gewürfelten Schinken und ein abgeriebenes in Milch eingeweichtes Milchbrot dazu und rührt es gut durcheinander. Nun macht man eine schöne Omelette, bestreicht die Form dick mit frischer Butter, schneidet Streifen von der Omelette, stellt sie in die Form und füllt die Masse hinein. Hierauf stellt man den Pudding in kochendes Wasser und läßt ihn eine Stunde schnell fortkochen. Ein Milchleragout um die Sauce schmeckt sehr gut zu diesem Pudding.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

37. Reisküchle.

1/4 Pfd. schönen Reis brüht man einigemal mit kochendem Wasser gut ab, schüttet den Reis in ein Sieb zum Abtropfen, stellt ihn in einer Kasserolle auf den Herd, schüttet 1 Liter kochende Milch mit Salz dazu und läßt ihn 2 Stunden zugedeckt kochen, bis er ganz dick ist, man thut ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn beinahe kalt werden. Hierauf rührt man 2 große Eier darein, schüttet den Reis auf eine flache Platte oder auf ein Brettchen und wenn er ganz steif ist, schneidet man Vierecke daraus, kehrt sie im Ei, dann im geriebenen Brot um und backt sie in gekochter Butter schön gelb. Man giebt diese Küchle zu Spinat oder Blumenkohl.

38. Stutznudeln.

Von 2 Eiern macht man einen ganz dünnen Nudelteig und schneidet ihn wie zu Gemüsennudeln, dann nimmt man 1 1/2 Liter Milch in das Geschirr oder Blech, auf dem man sie servieren will, thut 1/4 Pfd. frische Butter mit Salz darein und läßt sie ganz gelb backen.

39. Gefüllte Eier mit Buttersauce.

5 große Eier siedet man ganz hart, legt sie in kaltes Wasser, schält sie, nimmt das Gelbe heraus und treibt es durch ein Haarsieb. Nun verrührt man sie mit 1/8 Liter gutem saurem Rahm und giebt fein verwiegte Petersilie oder Schnittlauch dazu. Nun macht man eine kleine, gute, weiße Buttersauce, rührt das verdrückte Eigelb darein, stellt das Weiße schön auf eine runde Platte, schüttet die kochende Buttersauce darein und stellt sie nochmals auf das kochende Wasser. Man giebt sie gewöhnlich als Fastenspeise.

40. Gefüllte Eier als Beilage.

6 ganz frische Eier siedet man recht hart. Hernach legt man sie in kaltes Wasser und schält sie. Nachdem werden sie in die Hälfte geschnitten, das Gelbe herausgenommen und 4 Eigelb durch ein Haarsieb getrieben (die übrigen Eigelb kann man zum Salat verwenden). Darauf nimmt man ein rohes Eidotter, mit Pfeffer und Salz und einem Eßlöffel voll Olivenöl wird dies glatt gerührt, dann die vier hartgekochten durchgetriebenen Eidotter darunter gemischt, mit ein klein wenig fein verwiegten Gurken, Petersilie und Estragon. Zum Schluß noch 4 Eßlöffel voll Olivenöl dazu. Dies wird nun in das ausgehöhlte Weiße gefüllt und zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XIV. Gekochtes Obst und verschiedene Kompotts.

1. Aepfel.

Im Spätjahr sind zu Kompotts die Borsdorfer am besten, auch die grauen Reinetten oder Zwiebeläpfel sind gut dazu. Die Zwiebeläpfel kochen sich weiß, die beiden andern Sorten gelb. Die Aepfel werden fein geschält, entzwei geschnitten und das Kernhaus herausgenommen, auch ist darauf zu achten, daß man keine wurmigen, sondern überhaupt nur schöne Aepfel kauft, die sich nicht verkochen. Wenn die Aepfel geschält sind, legt man sie in frisches Wasser, thut halb Wein, halb Wasser in eine Pfanne mit ziemlich Zucker. Für 1 Pfd. Aepfel nimmt man 1/2 bis 3/4 Pfd. Zucker, etwas ganzen Zimmet oder etwas gelbe Citronenschalen. Wenn es recht kocht, legt man die Aepfel nebeneinander darein, läßt sie ganz langsam, aber nicht verkochen; wenn sie weich sind, legt man sie behutsam auf ein Sieb zum Abtropfen und legt die übrigen in die Pfanne. Nachdem alle gekocht sind, legt man sie schön auf eine Compotiere, läßt die Sauce dick einkochen, schüttet sie durch ein Sieb auf die Platte; wenn es kalt und gestockt ist, garniert man es über die Aepfel. Hat man Aepfel, die eine sehr schöne Haut haben, so wascht man sie, kocht sie in einem weißen Topf eine Stunde mit dem Wasser und schüttet die Schalen in ein Sieb zum Abtropfen. Die Aepfel kocht man nun in dem Wasser, welches ein schönes Gelee giebt.

2. Aepfelring mit Sultaninensauce.

Man schält Aepfel, die sich ganz weich kochen, legt sie in frisches Wasser, thut ein wenig Wasser mit Zucker in eine gelbe Pfanne und kocht die Aepfel ganz schnell; sind die oberen weich, so schüttet man sie durch ein Sieb. Hierauf thut man sie auf eine flache Platte und macht in der Mitte einen Raum, man läßt nun 1/4 Pfd. Sultaninen, 1/4 Pfd. Zucker und 1/2 Liter Rotwein auf die Hälfte kochen, schüttet es in den Ring und streicht ihn glatt. Nun zieht man einer Handvoll Mandeln die Haut ab, schneidet jede in 4 Teile und spickt den Ring damit, welcher dann sehr hübsch aussieht.

3. Aepfelbrei gebrannt.

Aepfel, die schön weiß bleiben und sich gut verkochen, werden mit Wein oder Wasser gekocht; die Aepfel erfordern immer ziemlich

Zucker; wenn sie ganz weich sind, treibt man sie durch ein Sieb oder verrührt sie, richtet sie auf eine Platte an und läßt es einige Minuten stehen. Dann streut man eine Handvoll Zucker darüber, macht das Brenneisen glühend, reibt es mit Papier ab und legt es über die Aepfel. Wenn es beim ersten Mal nicht reicht, muß man es zweimal glühend machen.

4. Süße Aepfelschnitze.

Die geschälten Aepfel werden in 4 Teile geschnitten; man macht in einer Kasserolle etwas gesottene Butter heiß und wirft die ausgekernten Aepfel darein. Jetzt deckt man sie zu, dämpft sie ein wenig, rührt sie mit dem Schäufele auf, streut ein wenig Zucker und gießt 1/2 Liter Weißwein darüber. Man läßt sie so 2 Stunden kochen, bis sie ganz trocken sind.

5. Gefüllte Aepfel.

Zwiebeläpfel werden ausgehöhlt, dann geschält und schön neben einander gelegt. Zu 20 Aepfeln zieht man von 1/4 Pfd. Mandeln die Haut ab, stoßt sie mit 1/4 Pfd. Zucker recht fein, schlägt 2 bis 3 Eiweiß zu Schnee und rührt die Mandeln nebst etwas Citronengeschmack darein. Die Aepfel werden nun mit dieser Masse gefüllt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestellt und in gut warmen Ofen geschoben. Man muß öfters nachsehen, daß die Aepfel nicht braun werden. Wenn sie 10 Minuten im Ofen sind, streut man etwas Zucker darüber und setzt sie dann, wenn sie schön gelb sind, auf eine Platte.

6. Quitten-Kompott.

Die Quitten sind im Spätjahr nur 3 Monate gut, später werden sie nicht mehr so weich und sind geschmacklos. Man schält sie, schneidet jede in 6 bis 8 Teile, die Schale und das Kernhaus werden gewaschen und besonders gekocht. Das Wasser nimmt man zum Kompott, 1 Pfd. Quitten kocht man in diesem 1/2 Stunde und läßt sie mit 3/4 Pfd. Zucker weich kochen. Nun legt man die Quitten in eine Kompottschüssel, läßt die Sauce gut einkochen und schüttet sie über die Quitten.

7. Quittenmus.

Man wascht die Quitten, trocknet sie gut ab und legt sie in eine ganz weiße Kasserolle oder in eine gelbe Pfanne, läßt sie ganz weich kochen, mit etwas Wasser. Nun treibt man sie durch ein Haarsieb; auf 1/2 Liter Mus kommt 1 Pfd. Zucker, man muß den Zucker zerstoßen und unter das Quittenmus mischen, dann auf den Herd stellen und kochen lassen. Will man es gleich verwenden, so darf es nur 1/2 Stunde kochen; will man es aber aufbewahren, so muß man es bis 2 Stunden kochen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Birnen als Kompott.

Zuerst schabt man den Stiel, schält die Birnen, die kleinen bleiben ganz, die großen zerschneidet man in 2 oder 4 Teile, legt sie ins frische Wasser, dann legt man sie in eine weiße Kasserolle, mit etwas Wasser und Wein nebst dem nötigen Zucker, die Brühe muß oben darüber gehen. Wenn man es liebt, so kann man etwas Zimmet oder Citronenschalen mitkochen.

9. Aepfelmus mit Eierschnee.

Man schält und kocht einige Aepfel, die sich gut verkochen, mit Zucker und Wein; wenn sie gut weich sind, so treibt man sie durch ein Haarsieb. Sie müssen ziemlich dick sein, dann schüttet man sie auf die Platte, auf der man sie serviert, streicht sie glatt und läßt sie stehen, bis es eine Haut giebt. Nun schwingt man von 4 Eiweiß einen festen Schnee, giebt 1/4 Pfd. feinen Zucker dazu und eine Handvoll geriebene Mandeln, dieses über die Aepfel und in heißen Ofen gestellt, bis es schön gelb ist.

10. Saure Kirschen.

Man schneidet die Stiele halb ab und nimmt auf 1 Pfd. Kirschen 3/4 Pfd. Zucker, gießt nur wenig Wasser über den Zucker, legt die Kirschen darauf und läßt sie 10 Minuten kochen; man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce einkochen und schüttet sie dann über die Kirschen.

11. Kirschensuppe süß.

Man nimmt schöne große schwarze Kirschen, zupft sie ab und macht die Steine heraus. Nimmt auf 1 Pfd. ausgesteinte Kirschen 1/2 Pfd. Zucker und 1/2 Liter Wasser nebst einem Stückchen Zimmet, und läßt die Kirschen 1/2 Stunde kochen. Inzwischen schneidet man 1/4 Pfd. Weißbrot in kleine Würfel und röstet sie in Butter schön gelb, thut das Brot in eine Schüssel, schüttet die Kirschen samt Brühe darüber und giebt es zu Tisch.

12. Zwetschgen-Kompott.

Man nimmt große schöne Zwetschgen in eine Schüssel, soviel man kochen will, schüttet kochendes Wasser darüber, deckt sie 3 bis 4 Minuten zu und zieht dann die Haut herunter. Wenn alle fertig sind, thut man Zucker und Zimmet in eine Kasserolle, schüttet ein wenig Wasser darüber, so daß der Zucker vergeht. Wenn es kocht, legt man die Zwetschgen darein und läßt sie langsam kochen. Nun nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

thut sie schön in eine Compotiere, läßt die Sauce einkochen und schüttet sie darüber. Man kann die Zwetschgen auch halbieren, also die Steine herausmachen. Auf gleiche Art kann man Mirabellen und Aprikosen kochen; die Zwetschgen sind besser, wenn sie recht reif sind.

13. Himbeeren zu kochen.

Auf 1 Pfd. Himbeeren rechnet man 1/2 Pfd. Zucker, thut den Zucker in die Pfanne, mit wenig Wasser, dann die Himbeeren darauf und läßt sie nur 5 Minuten kochen. Dann zieht man sie mit dem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce dick kochen und schüttet sie dann über die Himbeeren.

14. Heidelbeeren zu kochen.

Diese werden auch so gekocht wie die Himbeeren, bloß haben sie mehr Saft und dürfen nur einen Wall kochen, dann auf die Compotiere, und die Sauce eingekocht.

15. Ananas-Erdbeeren zu kochen.

Man wiegt die Erdbeeren, wascht sie gut, legt die abgezupften Erdbeeren in eine Schüssel und schüttet frisches Wasser darüber, nimmt sie gleich wieder behutsam heraus auf ein Sieb zum Abtropfen. Auf 1 Pfd. Erdbeeren giebt man 1/2 Pfd. Zucker in eine gelbe Pfanne, thut ein paar Tropfen Wasser über den Zucker, dann die gewaschenen Erdbeeren darein und zugedeckt auf dem Herd stehen lassen. Nach 1/2 Stunde stellt man sie auf das Feuer und läßt sie nur einen Wall aufkochen. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus auf eine Compotiere, läßt die Sauce noch ein wenig einkochen und schüttet sie über die Erdbeeren.

16. Maronen-Kompott.

Im September, Oktober und November ist dieses Kompott sehr zu empfehlen. Man schält die Lederhaut ganz weg, legt die Maronen ins kochende Wasser, läßt sie 2 bis 3 Wall aufkochen, bis man die Haut herunterziehen kann. Dann nimmt man auf 1 Pfd. Maronen 1/2 Pfd. Zucker in eine Pfanne, nebst 1/8 Liter Wasser und einem Stückchen Vanille, läßt das Wasser mit dem Zucker kochen, legt die Maronen behutsam darein, deckt sie zu, läßt sie langsam dämpfen, bis sie ganz weich sind, dann legt man sie schön auf eine Compotiere und schüttet die Sauce darüber.

17. Pfirsiche als Kompott.

Zu Kompott kann man von den gewöhnlichen nehmen. Wenn sie stark reif sind, zieht man die Haut gleich herunter; sind sie aber

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

noch grün, legt man sie in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie gleich. Nun schneidet man die großen entzwei, die kleinen kann man ganz lassen. Man nimmt auf 1 Pfd. Pfirsich 3/4 Pfd. Zucker nebst 1/4 Liter Wasser. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat und kocht, legt man die Pfirsiche hinein und läßt sie 5 bis 6 Wall aufkochen. Jetzt nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Compotiere, läßt die Brühe noch einkochen und schüttet sie über die Pfirsiche.

18. Reineclauden und Pflaumen

werden gerade so gekocht wie die Pfirsiche, bloß haben sie mehr Saft, und muß man infolgedessen die Brühe länger einkochen.

19. Trauben als Kompott.

Man kann weiße und blaue Trauben nehmen; die Beeren sollen ziemlich groß sein. Wenn sie abgezupft sind, streut man auf 1 Pfd. Traubenbeeren 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, thut die Trauben samt Zucker in einen Porzellantopf, stellt diesen 1 bis 2 Stunden ins kochende Wasser, läßt es stark fortsprudeln und schüttet dann die Trauben auf eine Kompottschüssel, bis man sie braucht.

20. Aprikosen-Kompott.

Wenn die Aprikosen groß sind, werden sie entzweigeschnitten, die kleinen läßt man ganz. Wenn sie schön geschält sind, nimmt man auf 1 Pfd. Aprikosen 1/2 Pfd. Zucker, läutert denselben mit 1/2 Liter Wasser, läßt es ziemlich einkochen, schüttet es über die Aprikosen und läßt es zugedeckt 1 Stunde stehen. Nun thut man beides in die Pfanne, läßt die Aprikosen einen Wall aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und läßt den Saft gut einkochen. Inzwischen legt man die Aprikosen auf eine Compotiere und schüttet die Sauce darüber.

21. Gefüllte Borsdorfer Aepfel.

Man höhlt die Aepfel mit dem Kartoffelbohrer aus, schält sie fein, nimmt zu 16 Aepfeln 1/4 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfd. feinen Zucker nebst dem Schnee von 2 Eiweiß und füllt die Aepfel damit, stellt sie hernach auf ein Blech, streut etwas Zucker darüber und läßt sie 10 Minuten im Ofen backen.

22. Gedämpfte Birnen.

Birnen, soviel man denkt zu gebrauchen, werden geschält und fingerdicke Schnitze geschnitten; wenn alle geschält sind, macht man ausgekochte Butter in einer breiten eisernen Kasserolle heiß; wenn die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Butter dämpft, wirft man die Birnen darein, deckt sie schnell zu und läßt sie dämpfen, bis sie weich genug sind zum Essen. Während dem Dämpfen müssen die Birnen öfters aufgerührt werden und dann wieder zugedeckt, es soll weiter nichts dazu gethan werden, die Birnen werden schön gelb und sind sehr gut zu Mehlspeisen.

23. Gefüllte Reinetten.

Gleich großen Aepfeln bohrt man das Kernhaus heraus und schält sie ganz fein, nimmt zu 24 Aepfeln 1/2 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker und von 4 Eiweiß den Schnee, füllt die ausgebohrten Aepfel und stellt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streut noch etwas Zucker oben darauf, stellt sie in stark warmen Ofen und läßt sie schön gelb backen. Während dem Backen müssen die Aepfel einigemal mit Zucker bestreut werden, damit sie eine schöne Glasur bekommen.

24. Prünellen-Kompott.

1 Pfd. Prünellen werden zwei- bis dreimal im lauen Wasser gewaschen, dann mit 3/4 Pfd. Zucker, 1/2 Liter Wein, 1/2 Liter Wasser nebst einem Stückchen Zimmet 1 Stunde aufgedeckt gekocht, so daß nur noch wenig Sauce zu sehen ist.

25. Johannisbeer-Kompott.

Es giebt rote, weiße und schwarze Johannisbeeren. Alle 3 Sorten werden auf eine Art gekocht. Zu 1 Pfd. abgezupfte Beeren läutert man 3/4 Pfd. Zucker, bis er Blasen zeigt, schüttet dann die Beeren hinein und deckt sie zu; man darf nicht darin rühren, sondern nur rütteln, sonst bleiben die Beeren nicht ganz. In 8 bis 10 Minuten sind sie fertig. Bei größeren Portionen wird ebenso verfahren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XV. Verschiedene warme Puddings.

1. Allgemeines.

Bevor man einen Pudding macht, ist nachzusehen, ob die Form nicht rinnt und kein Wasser hineinläuft, auch muß die Form trocken sein und dick mit frischer Butter bestrichen werden. Wenn der Pudding eingefüllt und in kochendes Wasser gestellt ist, muß man den Deckel schließen oder mit einer Schnur zubinden. Das Wasser muß stark sprudeln und darf nur halb an die Form hinaufgehen. Wenn der Pudding aus dem Sud kommt, muß er 5 bis 7 Minuten stehen, bevor man den Deckel herunternimmt, man setzt dann eine runde Platte darauf und stürzt sie behutsam. Obiges ist bei jedem Pudding zu beachten.

2. Englischer Plumpudding.

Zu einem Pudding für 18 Personen bestreicht man eine große Form dick mit frischer Butter und streut etwas gestoßenen Zucker darein. Nun verliest man 1 Pfd. kleine Rosinen und 1 Pfd. Meertrauben, macht die Kernen heraus, wascht sie sauber ab und trocknet sie, giebt 1/2 Pfd. fein geschnittenes Citronat, 1 Pfd. gehäutetes Kernnierenfett und 1/2 Pfd. Ochsenmark alles fein verwiegt in eine Schüssel, thut noch 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. geriebenes Schwarzbrot, 1/4 Liter süße Milch, 8 Eier und etwas Muskatnuß dazu, schafft alles gut durcheinander, füllt es in die Form und läßt es 5 Stunden fortkochen. Zur Sauce verklopft man 4 Eigelb mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker und 1/4 Liter Milch, thut es in eine gelbe Pfanne und rührt, bis es dick ist, man rührt nun noch 1/4 Liter Cognac schnell darunter und serviert die Sauce in der Sauciere zum Pudding.

3. Plumpudding anderer Art.

1 Pfd. kleine Rosinen und 1 Pfd. Sultaninen werden verlesen und in eine Schüssel gethan, sodann rührt man 1 Pfd. fein verwiegtes Ochsenmark, 1/2 Pfd. geriebenes halbweißes Brot, ein wenig Muskatnuß, 1/2 Liter Milch, 8 Eier, 3/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Citronat, 1/4 Pfd. Orangenschalen und 180 Gramm Mehl gut durcheinander, rührt dann noch 1 Messerspitze voll Nelken und 30 Gramm fein verwiegte Mandeln dazu und läßt es 5 Stunden kochen. Man kann diesen Pudding auch in Servietten füllen und ins kochende Wasser

hängen, die Serviette muß aber zuvor dick mit frischer Butter bestrichen werden und darf nicht am Boden aufsitzen, sonst brennt es leicht an.

4. Gipfelpudding.

Von 9 Gipfeln reibt man das Gelbe weg, kocht das Weiße mit 1 Liter Milch und 180 Gramm Zucker zu einem Brei und läßt es erkalten. Nun rührt man 60 Gramm Butter schaumig, giebt 8 Eigelb und etwas Vanille dazu und rührt den Brei darunter, der Schnee von den 8 Eiweiß wird leicht darunter gelüpft, eine Form dick mit frischer Butter bestrichen, eingefüllt und läßt es 1 Stunde kochen. Nun röstet man 4 Eßlöffel voll Zucker gelb und schüttet es flüssig über den Pudding.

5. Schokoladepudding.

Für 10 Personen stellt man eine Schüssel mit 3 Täfelchen Schokolade und 60 Gramm frische Butter auf kochendes Wasser; wenn beides aufgelöst ist, streut man 50 Gramm Stärkemehl darunter, rührt 1/8 Liter kochende Milch dazu und stellt es kalt. Inzwischen verrührt man 6 Eigelb mit 90 Gramm gestoßenem Zucker, wenn die Schokolade kalt ist, rührt man die Eigelb dazu und lüpft den Schnee von den 6 Eiweiß darrnter. Hierauf wird eine Form dick mit frischer Butter bestrichen, etwas Brot dareingestreut, die Masse eingefüllt und 1 1/2 Stunden gekocht.

6. Griespudding mit Aprikosen.

1/2 Liter Milch und 1/4 Pfd. Zucker kocht man in einer Pfanne, rührt 1/4 Pfd. Weizengries darein, läßt ihn ganz dick einkochen und stellt ihn hin zum Erkalten. Inzwischen rührt man 90 Gramm Butter mit 6 Eigelb und etwas Citronengeschmack schaumig, rührt den kalten Gries und den Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Nachdem wird eine Form mit Butter bestrichen, auf den Boden ein Stern süße Makronen gethan, dann vom Brei, dann einige schöne in Zucker gekochte Aprikosen ohne Saft, dann wieder Makronen und so wird alles eingefüllt. Der Pudding wird nun 1 1/2 Stunden schnell gekocht und der Saft von den Aprikosen zur Sauce verwendet; dies ist für 12 Personen.

7. Weckpudding.

Von 6 trockenen Milchwecken reibt man das Gelbe weg, schneidet das Weiße in eine Schüssel, schüttet 3/4 Liter kochende Milch darüber und deckt es zu, bis es kalt ist. Hierauf wird es verrührt, in einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 1/4 Pfd. fein gestoßene und abgezogene Mandeln, 1/4 Pfd. Sultaninen oder Korinthen, dann die verrührten Weckle und den Schnee von 6 bis 8 Eiweiß darunter. Nun wird eine Form

dick mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt 1 ganze Stunde schnell gekocht, und eine Weinschaum-Sauce dazu serviert. Dies ist für 10 Personen.

8. Weißer Mandelpudding.

Von 2 trockenen Milchwecken reibt man die gelbe Rinde weg, schneidet das Weiße fein in eine Schüssel, schüttet nicht ganz 1/4 Liter süßen kochenden Rahm darüber und deckt es zu. Dann werden 6 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßener Zucker, 180 Gramm abgezogene und sehr fein gestoßene Mandeln nebst etwas Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, das eingeweichte Brot wird nun durch ein Sieb getrieben, dazugerührt und der Schnee von 8 Eiweiß darunter-gelüpft. Eine Puddingform wird jetzt dick mit frischer Butter bestrichen, mit Zucker ausgestreut, füllt die Masse ein und läßt sie 1 1/4 Stunde fortkochen. Hierzu wird eine Erdbeersauce serviert.

9. Schokoladepudding, der beste von allen.

1/2 Pfd. gute Schokolade stellt man in einer Schüssel auf kochendes Wasser und schüttet nur 4 Eßlöffel Milch daran; wenn sie weich ist, rührt man sie ganz glatt, thut 1/4 Pfd. gute frische Butter, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln und 8 Eigelb dazu, rührt es 1/2 Stunde durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse ein und läßt sie 1 1/2 Stunden fortkochen. Eine warme Vanille-Creme ist am besten dazu. Diese Portion reicht für 12 Personen.

10. Geistiger Pudding.

Für 12 Personen wird 180 Gramm vom schönsten Reis 3 bis 4 Mal mit kochendem Wasser abgebrüht, im Wasser ganz schnell dick eingekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. In einer andern Schüssel rührt man 1/2 Pfd. Butter schaumig, rührt 1/2 Pfd. feinen Zucker, 8 Eigelb, den Reis und 1/8 Liter vom besten Arrak darunter, lüpft den Schnee von 8 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Zucker aus, füllt es ein und läßt es 1 1/2 Stunden gut kochen. Eine Aprikosensauce ist gut dazu.

11. Erdbeerpudding

für 10 Personen.

4 bis 5 trockene Milchwecken werden am Reibeisen fein gerieben, 1/8 Liter Milchrahm darüber gegossen, zugedeckt und 1/2 Stunde stehen gelassen. In einer Schüssel rührt man 90 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, eines nach dem andern, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, das Brot und 1/4 Pfd. Ananaserdbeeren, die schon zuvor eingezuckert

sein müssen, dazu. Die Erdbeeren sollen ziemlich in die Mitte kommen. Jetzt lüpft man den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt ein und läßt es 1¼ Stunde gut kochen. Hierzu giebt man eine Erdbeersauce.

12. Makronenpudding

für 10 bis 12 Personen.

4 Gipfel, die ganz hell gebacken sind, schneidet man in dünne Rädchen, schüttet 6 Eßlöffel Arrak darüber und deckt sie zu. Man verliest ¼ Pfd. Sultaninen, wascht sie einigemal, läßt sie abtropfen und streut eine Handvoll Zucker darüber, bestreicht eine Form mit Butter, stellt etwa 60 Gramm lange Biskuits rings in der Form herum und drückt sie am Rande fest, daß sie nicht umfallen. Auf den Boden legt man Makronen, dann Gipfel, dann Sultaninen, dann den Rest Biskuits und wieder Makronen und so füllt man alles ein. Nun verklopft man 4 Eier und 2 Eigelb mit ½ Liter süßem Milchrahm und ziemlich Zucker, schüttet es über den Pudding, deckt ihn fest zu, stellt ihn ins kochende Wasser und läßt ihn eine ganze Stunde langsam kochen, er darf nicht sprudeln, sonst wird er rauh. Eine Vanillecreme oder Erdbeersauce ist gut dazu.

13. Croquante-Pudding mit Gries.

Man macht von ½ Pfd. Mandeln und ½ Pfd. Zucker eine Croquante, stoßt ihn, thut sie in eine weiße Kasserolle, schüttet 1¼ Liter süße Milch daran; wenn die Milch kocht, rührt man ½ Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es 10 bis 15 Minuten kochen und erkalten. Jetzt rührt man 180 Gramm Butter schaumig, rührt ½ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 10 Eigelb und den Griesbrei gut darein. Der Schnee von 10 Eiweiß wird nun darunter gelüpft, zwei Formen mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt und läßt ihn 1 Stunde schnell fortkochen. Man giebt dazu eine Aprikosensauce. Diese Portion reicht für 18 bis 20 Personen.

14. Warmer Griespudding mit Croquante. 2. Art.

Man läßt ½ Liter Milch kochen, rührt ¼ Pfd. schönen Weizengries hinein nebst etwas Vanille-Geschmack. Läßt dies etwas abkühlen. Inzwischen nimmt man ¼ Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln und ¼ Pfd. Zucker, röstet beides in einer gelben Pfanne zu einer Croquante, läßt dies erkalten und stößt es ziemlich grob. Schmiert eine Puddingform dick mit frischer Butter und streut das Gestoßene in der Form herum. Hernach rührt man ¼ Pfd. frische Butter, ¼ Pfd. feinen Zucker nebst 5 Eigelb in einer Schüssel glatt. Dann den gekochten Gries gut darunter gerührt nebst etwas ganzen Erd- oder

Himbeeren. Von den 5 Eiweiß den steifen Schnee gut darunter gelüpft, dann in die Form eingefüllt. Der Deckel muß gut schließen, und gleich ins kochende Wasser stellen. Das Wasser darf nur halb an die Form hinaufreichen; so 1¼ Stunde schnell fortkochen lassen. Nach diesem 5 Minuten stehen lassen und dann erst auf eine runde Platte stürzen.

15. Kalter Croquante-Pudding.

Für 12 bis 16 Personen macht man eine Vanille-Creme von ½ Liter Milch, 5 Eigelb nebst ¼ Pfd. Zucker. Von ¾ Pfd. geschälten, fein geschnittenen Mandeln und ¾ Pfd. gestoßenem Zucker wird eine Croquante gemacht. Ist die Croquante fertig, so schüttet man sie auf ein großes Brett. Wenn sie abgekühlt ist, zerdrückt man sie mit einem Wellholz, da dies vorteilhafter ist, als im Mörser, und rascher geht. Jetzt nimmt man 1 Liter Schlagrahm, geschwungen mit Zucker und Vanille, nebst 6 Eßlöffel voll Arrak, seiht die Creme durch ein Haarsieb in den Rahm, dann die gerösteten Mandeln, dies alles leicht durcheinander gerührt. Im Winter 15 Gramm aufgelöste Gelatine gut darunter gelüpft, im Sommer aber 20 bis 25 Gramm. Eine Form gut mit Olivenöl ausgestrichen, die Masse eingefüllt und ins Eis gestellt. In 3 bis 4 Stunden kann man den Pudding stürzen. Man muß diese Speise stets im Eis lassen, bis man zum Servieren bereit ist.

16. Natron-Pudding (auch -Kuchen).

Man nimmt in eine warme Schüssel 100 Gramm gute, frische Butter, rührt diese glatt. Dann 125 Gramm gestoßenen Zucker nebst etwas Vanille dazu. Hernach 4 große oder 5 kleine Eier darunter gerührt nebst 8 Eßlöffel voll lauwarmer Milch, dann 6 Gramm Natron und 6 Gramm Weinsteinsäure. Jetzt 300 Gramm feines Mehl hineingesiebt. Die Form gut mit frischer Butter streichen und schnell 1 Stunde kochen oder backen lassen.

17. Natron-Kuchen, 2. Art.

Hier rührt man 125 Gramm frische Butter schaumig, dann ½ Pfd. feinen Zucker nebst etwas Citronengeschmack dazu. Eine Tasse warme Milch, dann 5 große ganze Eier nebst 400 Gramm feines Mehl, 6 Gramm Weinsteinsäure, 8 Gramm Natron. Dies alles gut durcheinander rühren. Die Form wird gut mit frischer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und ¾ Stunden schnell kochen lassen.

18. Kabinettspudding

für 16 bis 18 Personen.

Hierzu muß man eine gleich weite glatte Form haben; damit sie besser zu stürzen ist; man bestreicht ein Papier mit frischer Butter

und legt es in der Form rings herum. 1/4 Pfd. Sultaninen und 1/4 Pfd. kleine Rosinen werden gut gewaschen, 1/4 Pfd. Zucker darüber gestreut, 1/8 Liter Maraschino darangeschüttet und am warmen Herd stehen gelassen. Jetzt macht man 4 Biskuitböden etwas kleiner als die Form, rührt 10 Eier und 180 Gramm feinen Zucker 1/2 Stunde ganz glatt, siebt 120 Gramm Mehl dazu, rührt es gut durcheinander, macht die 4 Biskuitböden davon und backt sie schön gelb. Nun verrührt man 8 Eigelb mit 1 Liter süßem Milchrahm und 180 Gramm Zucker, kocht eine gute Creme und treibt sie durch ein Haarsieb. Jetzt legt man auf den Boden der Form etwas Rosinen, dann ein Biskuit, dann ausgesteinte süße Weichselkirschen, dann Creme und wieder Rosinen und so füllt man alles ein. Der Pudding schmeckt gut, wenn man ziemlich Maraschino dazu nimmt; sollten Weichselkirschen übrig sein, streut man sie oben darüber, deckt die Form zu und kocht sie eine ganze Stunde im Wasser. Eine Maraschinosauce ist gut dazu.

19. Pudding von braunem Zucker.

180 Gramm feinen Zucker röstet man in einer gelben Pfanne lichtgelb, schüttet 1/8 Liter Wasser daran, deckt es fest zu und läßt es auf dem warmen Herd stehen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, legt man 180 Gramm frische Butter darein, stellt es wieder auf das Feuer, rührt 200 Gramm Mehl darein, rührt, bis sich der Teig von der Pfanne losschält und thut dann den Teig zum Erkalten in eine andere Schüssel. Man nimmt nun in eine andere Pfanne 1/2 Liter süße Milch und 3/8 Pfd. Zucker. Wenn die Milch kocht, verzupft man den Teig, kocht ihn zu einem dicken Brei und läßt ihn wieder erkalten. Hierauf thut man ihn in eine ziemlich große Schüssel, schlägt 12 Eigelb, eins nach dem andern, darein, lüpft den Schnee von 16 Eiweiß darunter, bestreicht 2 Formen dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein und läßt ihn 1 Stunde schnell kochen. Die Formen dürfen nur drei Viertel voll gemacht werden. Zur Sauce röstet man 1/4 Pfd. Zucker lichtgelb, schüttet 1/2 Liter Milchrahm daran; wenn die Milch kocht, schwingt man 4 Eiweiß und 4 Eßlöffel Zucker zu einem steifen Schnee, rührt den kochenden Milchrahm dazu, schüttet es noch einmal in die Pfanne und rührt, bis es schön gelb ist, dann stürzt man den Pudding und giebt die Sauce dazu. Diese Portion ist für 20 Personen.

20. Schwarzbrotpudding
für 10 bis 12 Personen.

1/4 Pfd. fein geriebenes Schwarzbrot legt man in eine Schüssel, schüttet 1/2 Liter Rotwein darüber und deckt es zu. Inzwischen rührt man in einer andern Schüssel 120 Gramm frische Butter schaumig,

giebt 6 bis 7 Eigelb, 180 Gramm feinen Zucker, 60 Gramm feingewiegtes Citronat, 60 Gramm Orangeschalen, eine Messerspitze voll gestoßenen Zimmet, 60 Gramm gut gewaschene Sultaninen, das eingeweichte Brot und den Schnee von 10 Eiweiß dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt die Masse ein und läßt sie 1½ Stunden gut fortkochen. Hierzu giebt man eine Chaudeausauce.

21. Schwarzbrotpudding, andere Art.

Für 10 Personen.

¼ Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 6 Eigelb glatt, giebt dann 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm Citronat, 30 Gramm Orangenschalen, 100 Gramm fein geriebenes Schwarzbrot und ¼ Liter Rotwein dazu, rührt es gut durcheinander mit dem Schnee von 8 Eiweiß. Eine Form wird dick mit frischer Butter bestrichen, mit Malagatrauben und geschälten Mandeln ausgelegt, die Masse eingefüllt und ins kochende Wasser gestellt. Der Pudding wird nun eine Stunde schnell gekocht und eine Arraksauce dazugegeben.

22. Englische Chin-Chie.

Ein Wasserweck wird zu kleinen Brosamen gezupft, mit ½ Pfd. fein verwiegtem Kernnierenfett, 3 Eßlöffel Melis-Syrup, 2 Kaffeelöffel Chin-Chie, ein klein wenig Salz, 60 Gramm Zucker, ⅛ Liter Milch, 4 ganzen Eiern und 60 Gramm Mehl gut durcheinander gerührt, dann eingefüllt und 2½ Stunden gekocht. Dieser Pudding wird hauptsächlich von englischen Familien gegessen; obige Portion ist für 8 Personen.

23. Fernländer Pudding.

Für 10 Personen.

2 trockene Milchwecken schneidet man ganz fein, schüttet ½ Liter Weißwein darüber, deckt es zu und läßt es 2 Stunden stehen. Nun verliest und wascht man ¼ Pfd. Sultaninen und ¼ Pfd. Malagatrauben sauber, giebt ⅛ Pfd. fein verwiegten Citronat und ⅛ Pfd. Orangenschalen, dann 20 Prünellen, 8 eingemachte Nüsse, 10 eingemachte Quittenschnitze, 20 verzuckerte und trockene Ananasbeeren in kleine Würfel geschnitten und ⅙ Liter Arrak dazu und deckt es zu. Hierauf rührt man ¼ Pfd. Butter mit 6 Eigelb und ¾ Pfd. Zucker schaumig und giebt das Brot dazu. Die Früchte müssen eine ganze Stunde eingezuckert sein, bevor man sie dazu giebt, dann wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gelüpft, eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und 1½ Stunden schnell gekocht. Hierzu giebt man eine Chaudeausauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

24. Reispudding.

Für 8 Personen brüht man 1/4 Pfd. vom schönsten Reis mit kochendem Wasser ab, schüttet das Wasser weg und kocht den Reis in 1 Liter Milch ganz weich. Jetzt rührt man 120 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, etwas Vanille oder Citrongeschmack, 1/4 Pfd. fein gewaschene Sultaninen und den abgekühlten Reis dazu, lüpft den Schnee von 6 Eiweiß darunter und bestreicht eine Puddingform dick mit frischer Butter. Der Pudding wird nun eingefüllt, eine ganze Stunde eingekocht und eine Hagenbuttensauce dazu gegeben.

25. Nußpudding.

Für 10 Personen.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut 5 Eigelb, 1/4 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 2 in Milch eingeweichte Wecken, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eßlöffel voll Arrak und 12 eingemachte in Rädchen geschnittene Nüsse dazu. Hierauf mischt man den Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein, läßt ihn 1 1/4 Stunde gut kochen und giebt eine Weinsauce dazu.

26. Gebrühter Pudding.

Für 12 Personen läßt man 1/4 Pfd. frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 150 Gramm Mehl glatt darein, gießt dann noch 1/4 Liter süße Milch darein und rührt, bis es kocht und sich von der Pfanne losschält. Dies wird nun eine ganze Stunde ins Kühle gestellt, dann werden 150 Gramm feingestoßener Zucker, 10 Eigelb, 100 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln und etwas Vanillegeschmack recht darunter geschafft. Der Schnee von 10 Eiweiß wird nun darunter gemischt, eine Form mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt, 1 1/2 Stunden gekocht und eine Kirschensauce dazu gegeben.

27. Schokoladepudding als Gemüse.

Für 12 Personen.

Man reibt am Reibeisen 1/4 Pfd. Hausbrot ganz fein, legt es in eine Schüssel und schüttet 1/4 Liter ungekochte Milch darüber. In einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. Butter mit 8 bis 10 Eigelb schaumig, thut 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 180 Gramm geriebene Schokolade, das eingeweichte Brot und den Schnee von den Eiweiß darunter. Nachdem bestreicht man eine Form dick mit Butter, füllt den Pudding ein, läßt ihn 1 1/4 Stunde kochen und giebt eine Vanille-Creme dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

28. Weinschaumpudding mit Arrak.

Für 8 Personen.

1/4 Pfd. gestoßenen Zucker thut man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, rührt mit dem Holzkochlöffel darin, bis der Zucker lichtgelb ist, man darf ihn aber nicht braun werden lassen, sonst ist er bitter. Hierauf schüttet man 1/2 Liter Weißwein und giebt 1/4 Pfd. Zucker daran und deckt es zu, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Inzwischen reibt man 2 alte trockene Gipfel, befeuchtet sie mit 1/8 Liter Arrak und deckt es zu, dann schwingt man von 8 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt den kochenden Wein darein, schüttet es wieder in die Pfanne und rührt es noch 3 Minuten auf dem Feuer. Dann schüttet man es über die geriebenen Gipfel, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, legt ringsherum etwa 20 süße Makronen, füllt die Masse ein und läßt sie in kochendem Wasser 3/4 Stunden fortkochen. Hierzu giebt man eine Cognac-Sauce wie zu englischem Plumpudding.

29. Citronenpudding.

Für 10 Personen.

Man thut 1/4 Pfd. Zucker und den Saft von 2 Citronen in eine weiße Pfanne, reibt das Gelbe darein, schlägt 7 Eidotter dazu und rührt es auf schwachem Feuer ganz dick. Dann stellt man es kalt, rührt einen Eßlöffel voll Mehl, ein ganzes Ei und den steifen Schnee von 7 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein und läßt es eine Stunde langsam kochen.

30. Ingwerpudding.

Zu einem Pudding für 12 bis 14 Personen schneidet man 8 abgeriebene Milchbrote ganz dünn und weicht sie in 1/2 Liter ungekochter Milch ein. In einer andern Schüssel rührt man 3/8 Pfd. Butter schaumig, thut 8 Eigelb, 1/2 Pfd. feinen Zucker, 3/4 Pfd. feingeschnittene Ingwerwurzel, 1/8 Liter Ingwersaft, 1/8 Liter Arrak und das Brot fein verrührt dazu und lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter. Eine Form wird nun mit Butter bestrichen, 1 1/2 Stunden gekocht und eine Aprikosen-Sauce dazu gegeben.

31. Griespudding mit Erdbeersauce.

Für 10 Personen.

Man stellt 1/2 Liter Milch in einer Pfanne aufs Feuer, thut 1/4 Pfd. frische Butter und 1/4 Pfd. Zucker darein; wenn die Milch kocht, rührt man 1/4 Pfd. schönen Weizengries darein, läßt es dick kochen und dann abkühlen. Hierauf rührt man 6 große oder 8 kleine

Eigelb, etwas Citronen- oder Vanillegeschmack und lüpft den Schnee von den Eiweiß darunter. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, der Pudding eingefüllt, eine Stunde gekocht und eine Erdbeersauce dazu gegeben.

32. Pudding von saurem Rahm.

Für 8 Personen.

3 Gipfel reibt man am Reibeisen ganz fein, legt sie in eine Schüssel, schüttet 1/4 Liter guten sauren Rahm darüber und läßt es stehen. Dann streut man noch 1/4 Pfd. Zucker darüber, rührt das Abgeriebene von 2 Citronen, 6 Eigelb und den steifen Schnee von 6 Eiern dazu, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein, läßt es 3/4 Stunden kochen und giebt eine Obstsauce dazu.

33. Pudding von Eiergerste

für 8 Personen.

Zu einer feinen Eiergerste wird ein Ei verklopft, so viel Mehl dareingerührt, bis der Teig so fest ist wie ein Brot und man ihn auf dem Reibeisen reiben kann. Wenn er fein gerieben ist, nimmt man 1/2 bis 3/4 Liter Milch in eine weiße Pfanne, giebt 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. gute Butter dazu; wenn es kocht, rührt man die Eiergerste darein, läßt es auf schwachem Feuer 1/2 Stunde kochen und stellt es zum Abkühlen vom Feuer. Nachher rührt man 5 Eigelb schaumig, thut die gekochte Eiergerste und den Schnee von 8 Eiweiß dazu und bestreicht eine Form mit Butter. Ein Drittel wird dann eingefüllt, etwas eingemachte Himbeeren, dann das zweite Drittel, dann wieder Himbeeren und der Rest nun oben darauf gelegt, die Form gut geschlossen und eine ganze Stunde gekocht. Hierzu giebt man keine Sauce.

34. Neun Lot-Pudding.

1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Butter und 3/8 Pfd. Zucker wird siedend gemacht, 1/4 Pfd. Mehl mit 1/6 Liter Milch glatt und dann in die kochende Milch gerührt, bis sich der Teig von der Pfanne losschält, und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Hierauf thut man 1/4 Pfd. geschälte und gestoßene Mandeln, etwas Citronenschalen, 8 Eidotter und den Schnee von den Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, füllt sie 3/4 voll und läßt sie eine Stunde fortkochen. Man giebt eine Hägenmark-Sauce dazu; die Portion reicht für 10 bis 12 Personen.

35. Diplomatischer Pudding.

Hierzu muß man stets eine hübsche zackige Form haben, man bestreicht sie gut mit Butter und schüttet ausgesteinte, eingemachte

Kirschen auf ein Sieb zum Abtropfen. Man stellt 150 Gramm schöne längliche Biskuits aufrecht in die Zacken, auf den Boden der Form legt man ebenfalls Biskuits, thut 2 Eßlöffel von den abgetropften Kirschen, dann wieder Biskuits und so jedes in drei Lagen darein. Nun verklopft man 6 Eier mit 1/8 Liter Milchrahm nebst 90 Gramm feinem Zucker und 6 Eßlöffel voll Maraschino und schüttet es langsam über den Pudding in der Form; wenn alles verschluckt ist, schließt man die Form, stellt sie ins kochende Wasser, das Wasser darf aber nur halb an die Form hinaufgehen und läßt ihn eine volle Stunde ganz langsam kochen. Wenn dieser Pudding gekocht ist, muß er 5 Minuten außerhalb des Wassers stehen, bevor man ihn stürzt, sonst zerfällt er; man kann eine warme Eierschaumsauce oder eine warme Vanille-Creme dazu geben.

36. Nudelpudding.

Von einem großen Ei macht man etwas breitere Nudeln als Suppennudeln; wenn sie ein wenig getrocknet sind, kocht man sie in einem Liter Milch, welche beim Hineinlegen gut steigen muß, 5 Minuten, und stellt es kalt. Nachdem rührt man 5 bis 6 Eidotter, 1/4 Pfd. frische Butter und 1/4 Pfd. Zucker schaumig, rührt noch ein Kaffeelöffel voll Vanille-Zucker, die gekochten kalten Nudeln und den steifen Schnee von 6 Eiweiß darein, bestreicht eine Form dick mit frischer Butter, füllt den Pudding ein und läßt es gut geschlossen in kochendem Wasser 1 1/2 Stunden fortkochen. Eine Obstsauce wird dazu serviert.

37. Karamellpudding.

60 Gramm gestoßenen Zucker läßt man in einer eisernen Kasserolle gelb werden; wenn er anfängt gelb zu werden, läßt man den Zucker im Geschirr herumlaufen, damit es wie eine Glasur aussieht. Hierauf verklopft man 5 bis 6 ganze Eier mit 1/4 Liter guter Milch und 4 Eßlöffeln süßem Rahm nebst 60 Gramm feingestoßenem Zucker und schüttet es in die Form, worin der gebrannte Zucker ist. Nun stellt man die Form, welche aber nicht zu groß sein darf, ins kochende Wasser, das Wasser darf aber nur halb an die Form hinaufreichen, man deckt es dann zu und läßt es 20 bis 30 Minuten kochen, dann ist der Pudding fertig. Will man ihm eine schönere Form geben, so röstet man den Zucker in einer Pfanne gelb, schüttet ihn in eine Puddingform und läßt ihn darin herumlaufen, die gerichtete Masse schüttet man darein und läßt sie ganz langsam kochen. Dieser leichte Pudding muß 5 Minuten außerhalb des Wassers sein, bevor man ihn stürzen kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

38. Pudding von grünen Nußkernen.

Im September giebt es schon grüne Nüsse; man klopft sie auf und macht die Kerne heraus. 1/2 Pfd. Kerne werden geschält und eingezuckert, 1/4 Pfd. verwiegt man fein und die andern 1/4 Pfd. Kerne läßt man ganz. Das Weiße von 4 trockenen 3-Pfg.-Wecken reibt man, schüttet 1/2 Liter kochende Milch darüber und deckt es zu, bis es kalt ist. Inzwischen rührt man 1/4 Pfd. frische Butter zu Schaum, thut 6 Eigelb, 160 Gramm feinen Zucker nebst der feingewiegten Schale von einer Citrone dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit frischer Butter und stellt die ganzen Kernen rings in der Form herum, füllt den Pudding ein und läßt ihn 1 Stunde schnell kochen. Man giebt eine Haselnuß-Sauce oder Haselnuß-Creme dazu und serviert beides warm.

39. Oeufs à la Béchamel.

Faites cuire des œufs pendant dix minutes à l'eau bouillante, sortez-les de l'eau et remettez-les dans de l'eau froide, enlevez la coquille et coupez vos œufs en rondelles ou par quartiers, puis servez-les dans une sauce Béchamel.

40. Sauce Béchamel.

Faites foudre un morceau de beurre gros comme deux noix; mêlez-y une cuillerée de farine que vous délayez, puis ajoutez un verre de lait tiède et tournez jusqu'à ce que votre sauce épaississe. Salez, poivrez avec poivre blanc.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XVI. Verschiedene Aufläufe.

1. Omelette soufflée.

1/4 Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb nach einer Seite, mischt etwas Vanille oder Citronengeschmack oder 4 Eßlöffel voll Kirschwasser dazu. Man lüpft dann den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form dünn mit frischer Butter, füllt ein und stellt es 8 Minuten in den heißen Ofen. Man trägt es gleich zu Tisch, damit es nicht zusammenfällt.

2. Kaffeeauflauf.

Man macht eine Tasse = 1/4 Liter recht starken Kaffee, deckt ihn zu und läßt ihn erkalten, dann nimmt man 1/4 Liter Milch in eine Pfanne, thut 1/4 Pfd. Zucker nebst 30 Gramm Butter darein und wenn es kocht, rührt man 30 Gramm feines Mehl darein, bis sich der Teig von der Pfanne losschält. Dann thut man ihn in eine Schüssel, schüttet den Kaffee darüber, verarbeitet den Teig gut, giebt von 6 großen Eiern das Eigelb darein und lüpft den steifen Schnee leicht darunter. Hierauf wird ein Auflaufblech mit frischer Butter gestrichen, eingefüllt, in den heißen Ofen geschoben, läßt es 1/4 Stunde schnell aufziehen, bestreut es mit Zucker und serviert schnell.

3. Rahmauflauf.

Man rührt 5 Eigelb in einer Schüssel mit 60 Gramm fein gestoßenem Zucker und etwas Vanillegeschmack glatt, rührt 20 Gramm feines Mehl und 1/6 Liter süßen Rahm dazu, daß es einen Brei giebt. Dann wird der steife Schnee von den 5 Eiweiß daruntergelüpft, eine Form mit Butter bestrichen, eingefüllt und in heißem Ofen 1/4 Stunde schnell aufgezogen.

4. Reisauflauf.

Zu einem Auflauf für 8 Personen brüht man 1/4 Pfd. schönen Reis dreimal mit kochendem Wasser ab, thut ihn in eine beliebige Kasserolle, schüttet 1 Liter siedende Milch nebst 1 ganzen Stück Zimt darein, deckt ihn zu und läßt ihn 2 Stunden langsam kochen, damit er ganz weich wird. Hierauf läßt man ihn erkalten, rührt 60 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker, dann den abgekühlten Reis dazu, rührt es gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 6 bis 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Aufzugblech mit

guter Butter, füllt ein und läßt es 25 Minuten aufziehen. Dann wird es mit Zucker bestreut und schnell zu Tisch getragen.

5. Zuckerauflauf.

8 Eigelb, 8 Eßlöffel voll feinen Zucker und 2 Kaffeelöffel voll Mehl rührt man in einer Schüssel 1/2 Stunde, giebt 1 Eßlöffel voll Arrak und den steifen Schnee von den 8 Eiweiß dazu, bestreicht ein Aufzugblech mit guter frischer Butter, füllt ein, läßt es in heißem Ofen 10 Minuten aufziehen und giebt es schnell zu Tisch.

6. Griesauflauf.

Man kocht 1/4 Pfd. Weizengries in 1/2 Liter Milch 1/4 Stunde und stellt ihn zum Erkalten, in einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, etwas Citronengeschmack oder Vanille dazu, rührt es gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit frischer Butter, füllt ein, läßt es 1/2 Stunde aufziehen, bestreut es mit Zucker und giebt es schnell zu Tisch.

7. Mehlauflauf.

Man kocht einen ziemlich dicken Kinderbrei und läßt ihn kalt werden, inzwischen brüht und schält man eine Handvoll Mandeln und stoßt sie ganz fein. Zu 1/2 Liter Brei rührt man 40 Gramm frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, die Mandeln, den Brei, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein und läßt es 25 Minuten schnell aufziehen.

8. Auflauf von Eiergerste.

Man nimmt 1/2 Liter Milch, 90 Gramm Zucker, 60 Gramm frische Butter und ein Stückchen Vanille; wenn die Milch kocht, rührt man 1/4 Pfd. Eiergerste darein und läßt dies 5 Minuten bei ständigem Rühren kochen. Wenn es dann wieder kalt ist, thut man es in eine Schüssel, rührt 4 bis 5 Eigelb, den Schnee von 8 bis 10 Eiweiß darunter, bestreicht ein Auflaufblech mit guter Butter, füllt ein, läßt es 25 bis 30 Minuten aufziehen und giebt es in der Form schnell zu Tisch.

9. Wiener Rahmstrudel.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mehl auf das Nudelbrett, verklopft 1 Ei mit Wasser und macht einen feinen Nudelteig. Der Teig muß so dünn ausgewellt werden, daß man eine Zeitung dadurch lesen kann, wenn es nicht gut geht, legt man den Teig auf ein Tischtuch und zieht ihn ganz dünn. Hierauf läßt man 60 Gramm frische Butter vergehen, streicht die Butter über den Teig, verklopft 2 Eier mit

1/4 Liter saurem Rahm und 60 Gramm feinem Zucker, thut 1/4 Pfd. sauber gewaschene Sultaninen und 2 geriebene Gipfel dazu und streicht alles über den Strudel. Jetzt wird er wie ein Nudelkuchen zusammengerollt, ein Aufzugblech dick mit frischer Butter bestrichen, der Strudel hineingelegt, mit Ei angestrichen, gestoßene Mandeln darüber gestreut, 1/2 Liter süßer Rahm daran geschüttet, in den heißen Ofen gestellt, bis sich der Milchrahm ganz mit dem Strudel aufgezogen hat, dann wird er ganz warm serviert.

10. Aepfelstrudel.

Hierzu wird der gleiche Teig gemacht wie zum Rahmstrudel, Rahm und Milch kommt nicht dazu. Man schält und schneidet gute Aepfel so klein wie ein 5-Pf.-Stück, streut 1/2 Pfd. Zucker darüber und thut es über den Kuchen, dann rollt man ihn wie eine Schnecke zusammen, verklopft 1 Eigelb mit Wasser und Zucker, streicht den Strudel damit an, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt ihn im Ofen schön gelb. Vorher kann man den Strudel mit geschnittenen Mandeln bestreuen. (Der ausgewellte Teig wird gut mit frischer Butter bestrichen. Ueber die eingezuckerten Aepfel kommen 2 Hände voll Sultaninen und 3 Eßlöffel voll gestoßener Zwieback.)

11. Blinde Dampfnudeln.

Von 6 Stück 1 Tag alten Milchwecken reibt man am Reibeisen das Gelbe weg, schneidet jeden in 4 Teile, legt sie auf eine Platte, schüttet 1/2 Liter ungekochte Milch darüber, und läßt es 1 Stunde stehen, bis das Brot ganz weich ist. Dann bestreicht man ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, legt das Brot nebeneinander darauf, verklopft 3 bis 4 Eier mit 60 Gramm Zucker, etwas Vanille und 1/2 Liter Milch, schüttet es über das Brot, schiebt es in den heißen Ofen, läßt es 1/2 Stunde backen und giebt es mit der Form auf den Tisch.

12. Rahmnudeln.

Man macht von 1 Ei Nudeln wie Gemüsenudeln, nimmt 1 Liter Milch, 90 Gramm Zucker und 60 Gramm frische Butter in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man die vorher geschnittenen Nudeln darein, läßt sie 5 Minuten kochen und stellt es vom Feuer, daß es sich abkühlt. Inzwischen verrührt man 3 ganze Eier mit 1/4 Liter Milchrahm und einer Messerspitze voll gestoßenem Zimt, bestreicht ein Auflaufblech dick mit frischer Butter, rührt die Eier in die Nudeln und füllt sie ein. Man stellt sie dann in den heißen Ofen, läßt sie 1/2 Stunde aufziehen und giebt sie in der Form zu Tisch.

13. Omelettes mit Hägenmarksauce.

4 Eßlöffel voll Mehl rührt man in einer Schüssel mit 1/8 Liter ungekochter Milch und einer Messerspitze voll Salz glatt, giebt dann

2 Eßlöffel voll sauren Rahm, 6 Eigelb und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und bäckt aus diesem Teig 8 bis 10 Omelettes. Wenn sie fertig sind, rollt man sie einzeln zusammen und legt sie wieder dicht nebeneinander in die Pfanne, damit sie eine schöne Kruste erhalten, dann werden sie auf eine runde Platte gestürzt. Zur Sauce läßt man 1/8 Liter sehr guten Wein, 1/4 Liter Hägenmark nebst Zucker recht heiß werden, schüttet die Hälfte über die Omelettes und serviert die andere Hälfte in der Sauciere dazu.

14. Aufgezogene Flädlein.

Man macht den Teig wie bei Nr. 13 angegeben; die Omelettes müssen ganz dünn sein; wenn alle gebacken sind, nimmt man ziemlich kleine eingezuckerte und sauber gewaschene Rosinen und etwas feinverwiegte Mandeln, füllt die Omelettes damit, rollt sie zusammen und schneidet sie in 5 Centimeter lange Stückchen. Ein Auflaufblech wird dick mit frischer Butter gestrichen, die geschnittenen Omelettes hineingestellt, zwei ganze Eier mit 1/2 Liter Milch verklopft und darüber gegossen, in den heißen Ofen geschoben; man läßt es darin 25 Minuten aufziehen.

15. Butternocken.

Man thut 1/4 Liter Milch, 60 Gramm frische Butter, 30 Gramm Zucker und 1 Stückchen Vanille in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man 140 Gramm fein gesiebtes Mehl glatt darein, bis sich der Teig von der Pfanne losschält. Dann thut man ihn in eine Schüssel zum Erkalten und schlägt 4 Eier, eins nach dem andern, darein, sollte der Teig noch zu dick sein, schlägt man noch 1 bis 2 Eier darein, der Teig muß sich gut rollen lassen; ist der Teig fest, nimmt man sehr wenig Mehl auf ein Brett, legt den Teig darauf und macht Stückchen daraus wie eine Nuß. Dann legt man sie mit 1 Stück Vanille und Zucker in 1 Liter siedende Milch und läßt sie 10 Minuten aufkochen. Auch kann man die Milch in ein Auflaufblech thun; wenn sie kocht, legt man die Nocken darein, schiebt sie in den heißen Ofen und läßt sie 20 bis 30 Minuten aufziehen. Dann werden sie noch mit Zucker bestreut und auf dem Blech zu Tisch gegeben.

16. Reisaufsteig.

Man kocht einen dicken Reisbrei, bestreicht eine Kochporzellanplatte dick mit frischer Butter; zu 1/2 Pfd. Reisbrei rührt man 4 Eigelb und den steifen Schnee von 6 Eiern. Nun legt man die Hälfte auf eine Platte, thut einige Löffel voll eingemachte Himbeeren oder Erdbeeren, dann die andere Hälfte oben darauf, stellt es in den heißen Ofen, läßt es 1/2 Stunde aufziehen und giebt es auf der Platte zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. Aufgezogene Griesknödel.

1 Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Stückchen Vanille und 30 Gramm frische Butter thut man in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, rührt man 300 Gramm Weizengries darein, bis es ganz dick ist, thut ihn dann in eine Schüssel zum Erkalten und schlägt 4 bis 5 ganze Eier darein. Nun macht man Klößchen davon so groß wie ein kleines Hühnerei, bestreicht ein breites Auflaufblech mit frischer Butter und setzt die Klößchen alle hinein, sie dürfen einander jedoch nicht berühren. Dann schüttet man gute Milch oder süßen Rahm daran, bis es oben zusammengeht, stellt es 1/2 Stunde in den heißen Ofen, bestreut sie noch mit Zucker und giebt sie zu Tisch.

18. Ofenküchle.

Man nimmt 1/2 Liter gute Milch, 160 Gramm Zucker, 120 Gramm frische Butter und 1 Stückchen Vanille in eine Pfanne; wenn die Milch kocht, schüttet man 280 Gramm fein gesiebtes Mehl darein, rührt mit dem Kochlöffel, bis sich der Teig von der Pfanne losschält, und legt ihn in eine Schüssel zum Erkalten. 5 bis 6 Eier werden dazu geschlagen und durcheinander gearbeitet, ein langes Blech mit Butter bestrichen, eigroße Häuflein daraufgesetzt, in den sehr warmen Ofen geschoben und langsam 3/4 Stunden gebacken; sie werden dann noch mit Zucker bestreut und zu Kaffee oder Thee serviert.

19. Ofenküchle, große Portion.

1 Liter Milch, 1/2 Pfd. gute, frische Butter und 150 Gramm Zucker thut man in eine Pfanne; wenn die Milch 5 Minuten kocht, schüttet man 1 1/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl in die kochende Milch und rührt mit dem Kochlöffel, bis sich der Teig von der Pfanne losschält. Dann thut man ihn in eine große Schüssel zum Erkalten, thut 4 Eßlöffel Rosenwasser, Citronen- oder Vanillegeschmack in den Teig, schlägt 12 Eier, eins nach dem andern, darein, und verarbeitet ihn ganz glatt. Nachdem bestreicht man ein langes Blech mit Butter, setzt Häuflein Teig wie Hühnereier groß darauf und streicht sie glatt, die Portion giebt 60 bis 80 Stück; man läßt sie dann 1/2 bis 3/4 Stunden ganz langsam backen und bestreut sie mit Zucker. Man kann sie auch theilweise mit Konfitüren füllen. Diese Küchle werden gewöhnlich bei größeren Kaffeegesellschaften gegeben.

20. Rahmnudeln von saurem Rahm.

Man macht von 2 großen Eiern Nudeln wie Suppennudeln, darf in den Teig jedoch kein Wasser thun; wenn die Kuchen trocken sind, schneidet man die Nudeln etwas breiter als Suppennudeln,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

macht 1½ Liter Milch siedend, rührt die Nudeln darein, läßt sie 5 Minuten kochen und stellt sie zum Erkalten abseits. Nachdem rührt man ¼ Pfd. Butter schaumig, giebt 2 ganze Eier, ¼ Pfd. gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll guten sauren Rahm dazu und rührt es mit der Milch gut durcheinander. Ein Auflaufblech wird nun dick mit frischer Butter gestrichen, eingefüllt und in den heißen Ofen geschoben, läßt es darin ½ Stunde aufziehen, bestreut es mit Zucker und Zimt und giebt es in der Form zu Tisch.

21. Dampfnudeln.

1 Pfd. schönes Mehl stellt man in einer Schüssel an einen warmen Ort, macht in der Mitte eine kleine Grube, verrührt in einem Schüsselchen für 3 Pfg. Preßhefe mit 6 bis 8 Eßlöffel lauer Milch, macht in der Mitte vom Mehl ein Teigle und stellt es wieder warm. Wenn das Teigle gehoben ist, verklopft man in einer Schüssel 3 Eier, stellt auf den warmen Herd ⅛ Liter Milch, thut 90 Gramm frische Butter und Salz darein; wenn sich die Butter aufgelöst hat, schüttet man die Milch und die Eier in das Mehl und verarbeitet den Teig, bis es Blasen giebt. Hierauf verdrückt man für 3 Pfg. Preßhefe mit 2 Eßlöffel Milch in einem Schüsselchen, schafft es in den Teig, deckt ihn mit einem Tuch zu und läßt ihn an einem warmen Ort um die Hälfte aufgehen. Nachdem nimmt man ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett und formt daraus aus hühnereigroßen Stücken 16 bis 20 Dampfnudeln, läßt sie noch ½ bis 1 Stunde lang aufgehen. In eine breite Kasserolle, die gut schließt, thut man 6 Eßlöffel süße Milch, 8 Stückchen Zucker und 30 Gramm frische Butter; wenn dies recht kocht, legt man die Dampfnudeln hinein, schließt die Kasserolle und legt oben darauf ziemlich glühende Kohlen. Unter der Kasserolle dürfen keine Flammen sein, sonst verbrennen die Dampfnudeln; nach 10 Minuten thut man die Dampfnudeln auf eine Platte und giebt eine Vanille-Sauce dazu.

22. Plattenmus.

Man verklopft 4 bis 5 Eier auf der Platte, auf der man es servieren will; thut 4 Eßlöffel voll Zucker und ½ Liter süße, ungekochte Milch dazu und rührt es durcheinander. Nun wird es auf einen Topf, worin das Wasser sprudelt, gestellt; wenn es nach ½ Stunde oben fest ist, streut man eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber, brennt es mit einem glühenden Eisen schön gelb und giebt es gleich zu Tisch.

23. Großnudeln.

Hierzu wird ¾ Pfd. gleicher Teig wie zu Butternocken, Seite 169, gemacht, man nimmt ihn auf ein Nudelbrett und rollt Nudeln so dick

wie eine Bratwurst. Hierauf bestreicht man ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, legt die Nudeln nebeneinander darein, doch dürfen sie sich nicht berühren, und stellt sie in den heißen Ofen. Inzwischen verklopft man 3 ganze Eier mit 1/2 Liter Milch und 1/4 Pfd. Zucker, schüttet es über die angebratenen Nudeln, läßt sie noch 1/2 Stunde aufziehen und giebt sie im Blech zu Tisch.

24. Gefüllte Großnudeln.

Auch hierzu wird der gleiche Teig, bloß etwas fester wie zu Butternocken auf Seite 169, gemacht, man rollt den Teig, streicht in die Mitte Konfitüren, drückt es wieder fest zusammen und setzt sie wie eine Schnecke auf ein Blech. Jetzt verklopft man ein Eigelb mit Zuckerwasser, streicht sie damit an und stellt sie 3/4 Stunden in gut warmen Ofen, man muß jedoch acht geben, daß sie nicht verbrennen, jedenfalls aber müssen sie recht rösch gebacken sein. Diese Großnudeln giebt man zu Thee oder Kaffee, aber nur warm.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XVII. Milch- und Eierspeisen, zum Teil Butterbäckereien.

1. Gewellte Küchle.

Man verklopft ein ganzes Hühnerei in einer Schüssel mit 6 Eßlöffeln guten dicken saurem Rahm, thut nur wenig Salz und 10 Eßlöffel voll schönes Mehl darein. Der Teig wird nun auf dem Nudelbrett verschafft, bis man ihn auswellen kann; dann schneidet man dreifingerbreite Streifen und bäckt sie in heißem Fett, man legt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen und giebt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

2. Waffeln mit saurem Rahm.

300 Gramm frische Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, dann rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Ei, dann 1 Eßlöffel voll sauren Rahm in die Butter und so werden 180 Gramm Mehl, 12 Eier und 1/2 Liter saurer Rahm dareingerührt; man muß jedoch immer nach einer Seite rühren. Hierauf schlägt man noch den Schnee von 8 Eiweiß, die man zurückbehalten hat, hinein, bestreicht ein Waffeleisen mit einer Speckrinde, füllt das Eisen halbvoll und bäckt sie schön gelb, dann werden sie noch dick mit Zucker bestreut und warm gegessen.

3. Mülhauser Waffeln.

Man thut 1 Pfd. gutes Mehl in eine Schüssel, stellt 1/2 Liter Milch mit 1/2 Pfd. frischer Butter in die Wärme; wenn sich die Butter ganz aufgelöst hat, schüttet man es in das Mehl und rührt es durcheinander, die Milch darf aber nicht heiß sein, sondern nur lauwarm. Nun giebt man noch 8 Eier und für 10 Pfg. aufgelöste Preßhefe darein, läßt den Teig noch 2 Stunden aufgehen, dann bäckt man die Waffeln wie bei Nr. 2 angegeben. Dieselben werden dann auch dick mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

4. Gerührter Gugelhopf.

Zu diesem Hefenteig muß alles zuvor exakt gewogen werden, 1/2 Pfd. frische Butter wird in einer Schüssel warm gestellt und schaumig gerührt, dann thut man 1 Ei, einen Eßlöffel voll Mehl und einen Löffel laue Milch darein, bis 1 Pfd. Mehl, 8 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. verlesene und gewaschene Sultaninen darin sind,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

hierauf wird noch 1 Kaffeelöffel voll Salz und für 10 Pfg. aufgelöste Preßhefe dareingerührt. Jetzt bestreicht man die Form, füllt sie 1/3 voll, läßt den Teig aufgehen und bäckt ihn in heißem Ofen schön gelb. Ein feiner Gugelhopf muß immer 2/3 aufgehen.

5. Gugelhopf anderer Art.

Man nimmt 1 1/4 Pfd. Mehl und 1 Messerspitze voll Salz in eine Schüssel, macht in der Mitte einen Vorteig und läßt ihn aufgehen, bis er oben reißt. Sodann thut man 1/2 Pfd. gute Butter und 1/4 Liter Milch in einen Topf; wenn sich die Butter aufgelöst hat, schafft man es gut in das Mehl, giebt noch 4 ganze Eier und 1/4 Pfd. Zucker darein, arbeitet es durch, thut einen Eßlöffel voll gute Hefe darein und arbeitet es noch einmal mit 1/4 Pfd. sauber gewaschenen Rosinen durch. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, füllt den Teig ein, läßt ihn aufgehen, bis er anfängt zu reißen, schiebt ihn dann in den Backofen und läßt ihn eine Stunde backen.

6. Weckeierkuchen.

Von 3 trockenen Milchbroten reibt man das Gelbe weg, weicht das Weiße 5 Minuten in kaltem Wasser ein und drückt es wieder fest aus. 1/4 Pfd. Butter rührt man schaumig, thut 2 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eigelb, eines nach dem andern, das Brot und den steifen Schnee von 6 Eiweiß darein und legt alles in eine breite Kasserolle, in welcher man 60 Gramm ausgekochte Butter heiß gemacht hat. Hat man einen heißen Bratofen, so schiebt man es hinein, wenn nicht, so thut man einen Deckel darein mit glühenden Kohlen, läßt es 1/2 bis 3/4 Stunden aufziehen und giebt es zu gekochtem Obst.

7. Zimtschnitten.

Ungebähten Zwieback, sogen. Einback, schneidet man in kleinfingerdicke Schnitten. Zu 20 Schnitten nimmt man 1/4 Liter dicken Rotwein und 60 Gramm gestoßenen Zucker; wenn sich der letztere ganz aufgelöst hat, legt man die Schnitten auf eine Platte und schüttet den Wein darüber. Nun verklopft man 4 bis 5 ganze Eier; wenn die Schnitten den Wein aufgesogen haben, wendet man jetzt die Schnitten im Ei um, bäckt sie in heißem Fett, legt sie dann in ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm zu Tisch. Die Schnitten sind am besten, wenn man sie in ausgekochter Butter bäckt.

8. Ein guter Kirschenkuchen.

6 trockene geriebene Gipfel thut man in eine Schüssel, giebt 1/2 Liter Rotwein, 1/4 Pfd. abgeriebene und fein gestoßene Mandeln,

1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, je 60 Gramm fein geschnittenen Citronat und Orangenschalen dazu. In einer andern Schüssel rührt man 1/4 Pfd. Butter schaumig, thut 6 Eigelb, eines nach dem andern, dann die Masse und 2 Pfd. schöne schwarze ausgesteinte Kirschen darein, lüpft den Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Kuchenblech mit frischer Butter, bestreut es mit geriebenem Brot und bäckt den Kuchen 1 Stunde im Ofen.

9. Aepfelküchle mit Rotwein.

Einige Reinetten werden geschält, dann in Schnitze oder in runde Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, etwas Zucker und einige Eßlöffel Kirschwasser darüber geschüttet und zugedeckt. In eine Schüssel nimmt man etwas Mehl, thut 1/4 Liter Rotwein und 4 Eßlöffel Olivenöl darein und macht davon einen Teig etwas dicker als einen Omeletteteig. Die Aepfel werden in den Teig getunkt, in heißem Fett gebacken, bis sie weich sind; wenn sie in der Pfanne nicht mehr zischen, sind sie weich, dann nimmt man sie heraus zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie warm zu Tisch.

10. Aepfelküchle mit Bier.

Der Teig wird mit Bier gemacht und etwas heiße Butter dareingeschüttet, damit er aussieht wie ein Omletteteig. Die Aepfel schneidet man in Schnitze, tunkt sie in den Teig, doch soll nicht viel daran hängen bleiben, man bäckt sie in heißem Fett ganz rösch, dann bestreut man sie mit Zucker und Zimt. Dieselben sind weich, wenn sie in der Pfanne nicht mehr zischen, sind sie fertig.

11. Aepfelküchle mit gestockter Milch.

Für eine kleine Platte nimmt man 1/2 Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut 1/4 Liter gestockte Milch samt Rahm, 3 bis 4 Eier und 4 Kaffeelöffel voll Zimt darein, tunkt die geschnittenen Aepfel hinein, bäckt sie dann in heißem Fett und bestreut sie mit Zucker.

12. Aepfelküchle mit gebrühtem Teig.

Die Reinetten werden hierzu in Rädchen geschnitten, etwas Zucker und Kirschwasser darüber geschüttet und zugedeckt 1 Stunde stehen gelassen. Dann macht man einen Teig, wie bei den Ofenküchle (Seite 170) angegeben ist; sollte der Teig noch zu dick sein, so schlägt man 1 Ei darein, tunkt die Aepfel darin und bäckt sie wie die vorhergehenden schön gelb.

13. Aepfel mit Rum.

Von 12 schönen mürben Reinetten macht man je 4 Schnitze und läßt sie 3 bis 4 Stunden trocken stehen; dann läßt man in einer

Pfanne ausgekochte Butter heiß werden, legt etliche Aepfel darein und wenn sie gut gebacken sind, legt man sie auf einer Platte ringsum, damit mitten eine Oeffnung bleibt; dann kocht man 1/2 Pfd. gut gewaschene Malagatrauben mit 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Liter Rotwein und einem Glas Wasser ziemlich dick ein, schüttet es in die Mitte der Aepfel, streut eine Handvoll Zucker über letztere, schüttet 6 bis 8 Eßlöffel voll Arrak darüber, zündet es an und giebt es brennend zu Tisch.

14. Aepfelcharlotte.

Zu einer Charlotte für 8 bis 10 Personen wird von 6 bis 8 Stück 3-Pfennig-Wecken das Harte am Ende abgerieben, jeder zu 4 bis 6 Schnitten gemacht und in einer Pfanne mit heißer Butter schnell, aber nur lichtgelb gebacken. Hierauf legt man das gebackene Brot auf ein großes dickes Kuchenblech oder in eine breite Omelettepfanne, verteile es auf dem Boden nebeneinander, stoßt 1/4 Pfd. geschälte Mandeln mit 1/4 Pfd. Zucker und streut etwas über das Brot. Etwa 1 Pfd. Aepfel wird geschält, jeder in 4 bis 6 Schnitze geschnitten, thut einige über das Brot, dann Zucker mit Mandeln, dann wieder Aepfel und so fährt man fort, bis alle Aepfel darauf sind. Dann streut man eine Handvoll Zucker und thut 1/4 Pfd. frische Butter drüber, schiebt es in den heißen Ofen, bäckt es 1/2 bis 3/4 Stunde, stürzt es auf eine Platte und bestreut es nochmals mit Zucker.

15. Aepfelrosen.

Für 8 bis 10 Personen schält man 6 große Reinetten, schneidet sie so klein wie ein Pfennig-Stück und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber. 1/4 Pfd. Weißmehl rührt man in einer Schüssel mit 1/2 Liter süßer, ungekochter Milch glatt, rührt 4 bis 5 Eier und die eingezuckerten Aepfel darein, dann läßt man 1/4 Pfd. ausgekochte Butter in einer breiten Bratpfanne oder in einer Omelettepfanne heiß werden, schüttet die gerichtete Masse hinein und schiebt sie in den heißen Ofen. Man läßt sie darin 3/4 Stunden schön gelb backen, stürzt alles auf eine runde Platte und giebt es mit Zucker bestreut zu Tisch.

16. Zwetschgenrosen.

1/4 Pfd. Mehl rührt man in einer Schüssel mit 1/4 Liter Milch und 1/4 Pfd. Zucker glatt, thut dann 4 ganze Eier und 20 bis 30 reife, ausgesteinte Zwetschgen in 4 Teile geschnitten dazu. Hierauf giebt man etwas frische Butter in ein Blech, legt die Masse hinein, stellt alles 1/2 Stunde in den heißen Ofen und giebt es wie eine Apfelrose zu Tisch. Der Ofen muß gut heiß sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. Gebackene Zwetschgen.

Von 20 bis 30 recht reifen Zwetschgen wird die Haut, ohne gebrüht zu sein, heruntergezogen; man macht die Steine heraus und steckt in jede Zwetschge statt des Steines einen geschälten Mandelkern. Dann legt man die Zwetschgen in eine Schüssel und streut eine Handvoll Zucker darüber. Inzwischen rührt man zum Teig 1/4 Pfd. Mehl in einer Schüssel mit 1/8 Liter saurem Rahm glatt, thut 4 Eier und die Zwetschgen in den Teig. Nun macht man in einer Pfanne Fett heiß, legt die Zwetschgen mit einem Blechlöffel hinein und bäckt sie darin recht rösch und gelb, dann legt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tisch.

18. Griesschnecken zu backen.

90 Gramm ausgekochte Butter macht man in einer Kasserolle heiß und schüttet, wenn sie wieder etwas abgekühlt ist, 1 Liter Milch nebst 30 Gramm Zucker darein. Wenn die Milch kocht, rührt man 1 Pfd. Weizengries zu einem festen Teig darein und läßt ihn in einer Schüssel erkalten. Sodann schlägt man 5 bis 6 Eier dazu schafft den Teig ganz zart, thut noch 1/4 Pfd. Sultaninen dazu, streut etwas Gries auf ein Nudelbrett und rollt 30 bis 36 fünf Centimeter lange Schnecken davon. Wenn alle gerollt sind, bäckt man sie in heißem Fett schön gelb, bestreut sie mit Zucker und giebt sie zu Kaffee oder Thee oder auch zu gekochtem Obst.

19. Schenkelchen zu backen.

1/2 Pfd. geschälte Mandeln stoßt man ganz fein, thut sie mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker in eine Schüssel und giebt 8 ganze Eier, 3 Eßlöffel voll Rosenwasser und 1/2 Pfd. ausgekochte heiße Butter dazu, dann siebt man 2 Pfd. schönes Mehl dazu, damit es einen lockeren Teig giebt. Auf einem Nudelbrett formt man Schenkelchen daraus und bäckt sie in heißem Fett ganz langsam. Wenn man die Schenkelchen in das Fett legen will, zieht man letzteres vom Feuer, und wenn alle darin sind, stellt man alles wieder auf das Feuer, man legt sie dann mit einem Schaumlöffel in ein Sieb zum Abtropfen. Man kann sie mehrere Tage aufbewahren.

20. Schneewaffeln.

1/4 Pfd. Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, rührt 4 ganze Eier, 150 Gramm Mehl, 1/2 Liter dicken, süßen Milchrahm, 30 Gramm gestoßenen Zucker und den steifen Schnee von 6 Eiern darunter. Dann wird ein Waffeleisen heiß gemacht, mit Speckrinde

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

bestrichen, 4 Eßlöffel voll eingefüllt, schön gebacken und mit Zucker bestreut warm serviert.

21. Tortelet à la Crême.

Man bestreicht 24 Torteletförmchen mit Butter, wellt 1/4 Pfd. Teig ganz dünn aus und belegt die Förmchen mit dem Teig. Zur Creme thut man 1/4 Liter Milch, 60 Gramm Zucker, 1 Stückchen Vanille und 30 Gramm frische Butter in ein Pfännchen; in einer Schüssel rührt man 20 Gramm Mehl mit 6 Eßlöffeln voll Milch glatt, wenn die Milch in der Pfanne kocht, rührt man das Teigle darein. Inzwischen verklopft man 3 bis 4 Eigelb recht stark, rührt die kochende Milch darein, stellt alles wieder auf das Feuer und rührt, bis es dick ist. Hierauf gießt man die Creme durch ein Haarsieb, thut etwas Vanille-Zucker dazu; wenn sie kalt ist, füllt man sie in die Förmchen, legt in jedes eine Makrone, stellt sie auf ein Blech und bäckt sie in heißem Ofen schön gelb. Die Förmchen dürfen nur halb gefüllt werden, sie werden noch warm serviert.

22. Reiskuchen mit Kirschen.

1/2 Pfd. schönen Reis brüht man einige Mal mit kochendem Wasser ab und kocht ihn in 2 Liter Milch ganz weich, thut 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Zimt, und wenn der Reis ganz kalt ist, noch 5 bis 6 Eier darein. Ein großes oder zwei kleine Bleche bestreicht man mit frischer Butter, legt den Reis darauf und steckt 1 Pfd. schwarze, ausgesteinte Kirschen in den Kuchen, streut 1 Handvoll geschnittene Mandeln darauf und bäckt ihn im heißen Ofen schön gelb. Es ist gut, wenn der Kuchen in einem Springblech gebacken wird, damit die Mandeln darauf bleiben; wenn er gebacken ist, bestreut man ihn mit Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

23. Hopferle von gebrühtem Teig.

In einer Pfanne stellt man 1/4 Liter Wasser, 1/4 Pfd. Zucker und 1/2 Pfd. frische Butter auf das Feuer; wenn das Wasser kocht, rührt man 3/4 Pfd. schönes Mehl darein, bis sich der Teig von der der Pfanne losschält, und thut ihn in eine Schüssel zum Abkühlen. Hierauf verarbeitet man den Teig mit 8 Eiern, bis er ganz zart ist, und thut etwas Vanille-Zucker darein; ein großes Blech bestreicht man mit frischer Butter, setzt den Teig in hühnereigroßen Stücken darauf, streicht sie oben glatt und schiebt sie in den recht warmen Ofen. Diese Hopferle werden am schönsten, wenn man sie in einem Bäckerofen backen kann, sie müssen 3/4 Stunden backen und schmecken zu Kaffee oder Thee sehr gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

24. Sogenannte gebrühte Pfütele.

In eine Pfanne thut man 1/4 Liter Milch, 1 Kaffeelöffel voll Salz, 60 Gramm frische Butter und 30 Gramm Zucker; wenn die Milch kocht, rührt man schnell 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, daß der Teig nicht knollig wird. Nachdem läßt man ihn erkalten, verarbeitet ihn mit 6 bis 8 Eiern, bis er ganz zart ist, dann läßt man klares Fett in einer Pfanne heiß werden, legt mit einem Eßlöffel Pfütele hinein, bis die Pfanne 1/3 voll. Während dem Backen muß man sie rütteln, damit sie besser aufgehen und röscher werden, dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen und bäckt die anderen darin; sie werden mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

25. Aufgezogene Flädlein anderer Art.

Man macht von 4 Eßlöffeln Mehl, 4 Eßlöffeln Milch und 6 Eßlöffeln saurem Rahm ein Teigle, rührt 4 bis 5 Eier und 1 Messerspitze voll Salz darein und bäckt davon 10 bis 12 dünne Omelettes. Dieselben rollt man zusammen, schneidet sie wie breite Nudeln, bestreicht ein Auflaufblech dick mit frischer Butter und legt die geschnittenen Flädlein hinein. Dann verklopft man 3 bis 4 ganze Eier mit 1/2 Liter Milch, etwas Rosinen und 60 Gramm gestoßenem Zucker, schüttet es über die Flädlein und schiebt sie in den heißen Ofen. Man läßt sie 3/4 Stunden backen und giebt sie in der Form zu Tisch.

26. Omelette à la rum.

In eine Schüssel thut man 1 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel süßen Milchrahm und 6 bis 8 Eßlöffel süße Milch, rührt es durcheinander und schlägt 4 bis 5 ganze Eier darein. Dann läßt man 60 Gramm frische Butter in einer Omelettepfanne vergehen, schüttet den Teig darein und bäckt ihn schön gelb. Sollte es in der Pfanne zu trocken werden, so legt man noch 1 Stück frische Butter darein, thut den Kuchen auf eine lange Platte, bestreut ihn dick mit Zucker, schüttet 1/8 Liter guten Rum oder Arrak darüber, zündet es an und giebt es brennend zu Tisch.

27. Erdbeerschnitten.

Frischen Einback schneidet man in fingerdicke Schnitten, läßt ausgekochte Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Schnitten hinein und gleich wieder heraus, damit sie nur rösch werden, und legt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Für 12 Schnitten nimmt man 1 Pfd. Walderdbeeren, thut 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker darüber, stellt sie auf den Herd und läßt sie nur einen Wall aufkochen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel auf eine Platte und kocht den Sirup ziemlich dick; wenn die Erdbeeren kalt sind, legt man auf jede Schnitte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1 Eßlöffel voll, streicht es glatt; wenn der Sirup kalt ist, glasiert man die Schnitten damit und serviert sie auf einer Platte.

28. Erdbeerschnitten anderer Art.

Frischen Einback schneidet man auch wieder in fingerdicke Schnitten, verdrückt 1 Pfd. Erdbeeren nur wenig, thut ziemlich Zucker, 2 geriebene Gipfel und 2 Eigelb dazu, vom Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und rührt ihn zu den Erdbeeren. Auf jede Schnitte streicht man 1 Eßlöffel voll und legt sie ins heiße Fett; da man die Schnitten nicht umkehren kann, schüttet man mit einem Eßlöffel fortwährend heißes Fett darüber. Nach 5 Minuten sind sie fertig, man legt sie in ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie dick mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

29. Mandelschnitten.

Hierzu wird auch wieder Einback so dünn als möglich geschnitten, 1/2 Pfd. geschälte Mandeln fein gestoßen und 1/2 Pfd. fein gestoßener Zucker darüber geschüttet, dann schlägt man von 4 bis 5 Eiweiß einen festen Schnee und rührt ihn unter die Mandeln. Mit 1 Eßlöffel streicht man es fingerdick auf den Einback, legt ihn auf ein sauberes Blech, streut noch grobgesiebten Zucker darüber und bäckt sie im warmen Ofen lichtgelb.

30. Biskuit-Roulade.

1 Pfd. Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eigelb rührt man in einer Schüssel 1/2 Stunde nach einer Seite und streut 150 Gramm fein gesiebtes Mehl darein. Ein viereckiges Blech wird mit frischer Butter bestrichen, die Masse messerrückendick darauf gelegt, in heißen Ofen geschoben und bald wieder herausgenommen. Hierauf bestreicht man es mit Eingemachtem, rollt es wieder zusammen, schneidet es in zweifingerdicke Streifen und legt sie nebeneinander. Man kann diese Roulade einige Tage aufbewahren.

31. Gebackene Weckle.

Von 8 bis 10 trockenen Milchwecken reibt man das Gelbe weg, schneidet sie entzwei, legt sie auf eine Platte, gießt über jeden Weck einen Eßlöffel voll Milch und deckt sie zu. Nach 10 Minuten, wenn die Wecken die Milch aufgesogen haben, gießt man wieder frische dazu und so gießt man 1/2 bis 3/4 Liter daran, was 2 bis 3 Stunden dauern kann. Wenn die Wecken ganz durchweicht sind, rührt man 20 Gramm Mehl in einer Schüssel mit 6 Eßlöffeln Milch glatt und thut 5 bis 6 verklopfte Eier dazu. Jetzt macht man in einer Pfanne Fett heiß, wendet die Wecken in den Eiern um und bäckt sie im Fett

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schön gelb, man nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tisch.

32. Gebackene Gipfel.

Diese werden gerade so behandelt, wie bei Nr. 31 angegeben, jedoch bleiben die Gipfel, wenn sie abgerieben sind, ganz, die Milch wird auch wie bei den Wecken langsam zugegossen.

33. Hefenküchle.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, verdrückt für 3 Pfg. Preßhefe mit 1/8 Liter lauwarmer Milch und macht in der Mitte vom Mehl ein Teigle. Wenn es etwas aufgegangen ist, macht man den Teig mit 2 verklopften Eiern, 1/8 Liter Milch und 30 Gramm Butter nebst Salz fertig und verschafft ihn recht gut, bis er Blasen wirft. Nachdem rührt man für 3 oder 5 Pfg. Preßhefe mit 4 Eßlöffeln voll Milch glatt, rührt es zu dem Teig und stellt ihn mit einem Tuch zugedeckt in die Wärme. Wenn der Teig noch einmal so hoch aufgegangen ist, läßt man Fett in einer Pfanne heiß werden, thut ein wenig Fett in ein Schüsselchen, tunkt einen Blechlöffel darin und thut damit eiergroße Stücke Teig, welche man etwas breit zieht, in das heiße Fett; wenn sie unten gelb sind, wendet man sie mit einer Gabel um, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und giebt sie auf einer Platte mit Zucker bestreut zu Tisch.

34. Sträuble mit saurem Rahm.

Zu 8 bis 10 Sträuble nimmt man 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut 1 Kaffeelöffel Salz, 1/8 Liter sauren Rahm und 1/8 Liter ungekochte süße Milch darein und rührt den Teig mit 6 ganzen verklopften Eiern glatt. Ein Pfännchen, das unten und oben gleich weit ist, füllt man halbvoll mit ausgekochter Butter; wenn dieselbe heiß ist, füllt man den Sträubletrichter mit dem Teig und läßt ihn ringsherum ins heiße Fett laufen. Sind die Sträuble unten gebacken, so wendet man sie mit einer Gabel um, läßt sie schön gelb backen, bestreut sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

35. Sträuble von gebrühtem Teig.

Hierzu macht man einen Teig, wie zu Pfütele, Seite 179, angegeben ist, bloß muß man statt 1/4 Liter Milch 3/8 Liter nehmen; der Teig muß gut verarbeitet werden. Die Sträuble bäckt man dann wie oben bei Nr. 34 angegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XVIII. Kalte süße Speisen, Creme u. dergl.

1. Kalter Reis-Pudding mit Arrak.

1/2 Pfd. schönen Reis brüht man 2 bis 3mal gut ab, kocht ihn im Wasser halbweich und schüttet ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. In 1/4 Liter Wasser löst man 1/2 Pfd. Zucker auf und legt den Reis darein; nachdem der Reis 1/2 Stunde gekocht hat, thut man 1/4 Liter Arrak und 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker darein und rührt ihn leicht durcheinander. Eine Form wird nun mit Arrak ausgespült, der Reis hineingeschüttet, an einen kalten Ort gestellt und nach 6 bis 8 Stunden gestürzt. Man giebt eine Himbeer- oder Erdbeersauce dazu.

2. Schneeberg mit Creme.

Zu 6 großen Eigelb rührt man in einer weißen oder gelben Pfanne 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker und 1 Stückchen Vanille zu einem Brei und schüttet 1/2 Liter Milchrahm dazu, bis es dick ist, läßt es aber nicht kochen, sonst scheidet es; man gießt sie darnach durch ein Haarsieb zum Erkalten. Hierauf schlägt man von den Eiweiß einen steifen Schnee, seiht 1/4 Pfd. Vanillezucker darein, bestreicht ein Blech mit einer Speckrinde, setzt den Schnee darauf, bestreut ihn mit 30 bis 40 Gramm geschnittenen Mandeln und schiebt ihn glattgestrichen in einen nicht zu warmen Ofen. Man läßt den Schneeberg im Ofen, bis er kalt ist, setzt ihn dann auf die Creme und giebt es zu Tisch.

3. Wein-Creme.

In einer weißen Pfanne rührt man 8 Eigelb mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker zu einem Brei, dann rührt man ihn mit 1 Kaffeelöffel Reismehl und einer Flasche gutem Weißwein, bis er dick ist; es darf aber nicht kochen, sonst ist die Creme nicht mehr so zart, auch kann man etwas Zimt dazu thun. Wenn sie dick ist, treibt man sie durch ein Haarsieb und giebt sie warm oder kalt.

4. Maizieger mit Vanille-Creme.

Für 16 Personen thut man 1 1/2 Liter süße Milch in eine gelbe oder weiße Pfanne nebst 60 Gramm Zucker, in einer Schüssel rührt man 8 Eigelb mit 1/4 Liter saurem Rahm und dem Saft von 2 Citronen glatt; wenn die Milch auf dem Feuer kocht, schüttet man sie an die Eier und läßt das Ganze auf dem Feuer, bis es sich scheidet. Her-

nach schüttet man es in eine Schüssel, bis es lauwarm ist, thut es dann zum Abtropfen in einen Tropfmodel und stellt es 4 bis 5 Stunden ins Kalte, bis der Käse trocken ist, man stürzt ihn dann auf eine Platte und giebt eine gute Vanille-Creme dazu.

5. Schneeballen-Creme.

1 1/2 Liter Milch thut man mit einem Stückchen Vanille und 1/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne, von 6 Eiweiß schwingt man einen steifen Schnee; wenn die Milch kocht, siebt man 60 Gramm feinen Zucker in den Schnee und legt ihn löffelvollweise in die kochende Milch. Wenn die Schneeballen im Sud umgewendet sind, nimmt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, rührt die Eigelb glatt und macht eine schöne Vanille-Creme davon. Ist die Creme in der Schüssel kalt, so thut man die Schneeballen darauf, bestreut sie mit Zucker und brennt sie mit dem Brenneisen.

6. Schnee-Creme.

8 Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. feinem Zucker und 1 Kaffeelöffel Vanillezucker glatt, schüttet langsam 1/4 Liter kochende Milch in die Eier, stellt es auf das Feuer und rührt es, ohne daß es kocht, dick. Hierauf stellt man es vom Feuer und läßt 1 Liter Milch mit 1 Stückchen Vanille kochen; inzwischen schlägt man von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt die kochende Milch darein, stellt es in der Pfanne auf das Feuer und rührt es noch 10mal durcheinander. Nachdem schüttet man den heißen Schnee in eine Schüssel, siebt die Vanille-Creme dazu, rührt es, bis es halb kalt ist, bestreut die Creme mit fein geschnittenen Pistazien und giebt es zu Tisch.

7. Charlotte-Russe.

Für 12 Personen macht man aus 1/2 Liter Milch, 8 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker und einer Stange Vanille eine dicke Vanille-Creme und gießt sie durch ein Haarsieb zum Erkalten. Eine Form, die oben und unten gleich weit ist, wird inwendig mit weißem Papier belegt, dann stellt man 3 Sorten passend geschnittene Biskuits in der Form rings herum auf, belegt den Boden zierlich, damit die aufgestellten nicht umfallen. Dann schüttet man über 30 Gramm weiße Gelatine* 6 bis 8 Eßlöffel Wasser und stellt es zum Auflösen auf den Herd. Inzwischen schwingt man 1/2 Liter dicken Schlagrahm ganz steif, seiht die Gelatine in die kalte Vanille-Creme. Nun wird die Vanille-Creme schnell unter den Schlagrahm geschüttet und dies rasch durcheinander gelüpft. Nun wird die Masse schnell in die Form gefüllt, denn

* Die Gelatine muß vor dem Gebrauche stets durch ein Haarsieb gesiebt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

sonst wird sie knollig. Hierbei ist zu beachten, daß die Biskuits nicht umfallen. Von diesen Brillen-Biskuits braucht man nur 3/8 Pfd., von glasierten Biskuits jedoch 3/4 Pfd. Man stellt es hierauf zum Stocken an einen kühlen Ort, stürzt es nach 6 Stunden und macht das Papier dabei weg.

8. Weißer Pudding.

1/4 Pfd. feines Kartoffelmehl rührt man in einer Schüssel mit 1 Liter süßer Milch glatt, thut es mit 1/2 Pfd. Zucker auf das Feuer und rührt, bis es Blasen wirft. Dann rührt man den steifen Schnee von 6 bis 8 Eiweiß, 1/8 Pfd. abgezogene fein gestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale von einer Citrone gut darunter, spült eine Form mit Wasser aus, füllt den Pudding ein, stellt ihn an einen kühlen Ort und stürzt ihn nach 8 Stunden. Eine Obstsauce ist sehr gut dazu.

9. Gestürzte Vanille-Creme mit Schlagrahm.

12 Eigelb verrührt man in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und stellt es mit 1 Liter guter, süßer Milch auf das Feuer, legt noch ein Stück Vanille dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, stellt es abseits, nimmt im Sommer 30 Gramm Gelatine, löst sie auf mit 8 Eßlöffel voll Wasser und schüttet es in die Creme; im Winter nimmt man 25 Gramm Gelatine, schwingt 1/2 Liter Rahm zu Schnee und seiht die Vanille-Creme in den Schlagrahm, streicht eine Puddingform mit feinem Oel aus, füllt die Masse und stellt sie ins Eis. Nach 6 Stunden kann man sie stürzen; mit 1/2 Liter Schlagrahm garnieren.

10. Reismehl-Pudding.

Rühre 1/2 Pfd. Reismehl glatt mit 1/2 Liter Milch, thue 1/2 Liter Milchrahm in eine Pfanne, darein 1/4 Pfd. Zucker, nebst ein Stück Vanille; wenn die Milch kocht, rührt man das Reismehl hinein, bis es sich von der Pfanne losschält, dann 15 Gramm aufgelöste Gelatine, nachher der steife Schnee von 6 Eiweiß gut darunter gemischt, eine Form mit Wasser ausgespült, eingefüllt und ins Kalte gestürzt. Schwarzer Kirschensaft ist gut zur Sauce.

11. Schaum-Pudding mit Kaffee.

In einer weißen Pfanne röstet man 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker lichtgelb, schüttet 1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Zucker daran, deckt es zu und läßt es auf dem heißen Herd stehen, bis sich der geröstete Zucker ganz aufgelöst hat. Dann stellt man die Milch wieder auf das Feuer, läßt sie kochen, schwingt von 6 Eiweiß einen festen Schnee, rührt die kochende Milch in den Schnee, stellt es wieder auf das

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Feuer und rührt, bis der Schnee ganz steif ist. Die Pfanne stelle man neben den Herd, nehme 20 Gramm Gelatine und 1/8 Liter sehr guten, starken Kaffee; wenn sich die Gelatine mit dem Kaffee aufgelöst hat, schüttet man es an den gebrannten Zucker und rührt es gut durcheinander, streicht eine Form mit feinem Oel und füllt die Masse hinein. Nach 6 Stunden kann man es stürzen und mit Schlagrahm garnieren.

12. Weißer Citronen-Pudding.

In ein Pfännchen thut man 30 Gramm Gelatine mit 1/4 Liter Wasser; wenn die Gelatine sich beinahe halb eingekocht hat, seiht man sie in eine weiße Pfanne, dazu 3/4 Pfd. Zucker, den Saft von 3 Citronen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone. Dann stellt man es noch ein wenig auf das Feuer, rührt den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, nimmt es vom Feuer, thut 1/8 Liter guten Arrak dazu, streicht eine Form mit feinem Oel aus, füllt ein, stellt es ins Kalte, in 6 Stunden kann man es stürzen und eine Himbeer-Sauce dazu geben.

13. Andere Art Citronen-Pudding.

Man thut 1/4 Liter Weißwein in eine weiße Pfanne mit 30 Gramm Gelatine; wenn die Gelatine sich ganz aufgelöst hat, thut man 1/2 Pfd. Zucker dazu, wenn der Zucker sich aufgelöst hat und auf die Hälfte eingekocht ist, giebt man den Saft von 6 Citronen und die abgeriebene Schale von 1 Citrone dazu. Dann schlägt man in einer Schüssel von 8 Eiweiß den steifen Schnee, rührt den kochenden Wein in den Schnee, bestreicht eine Form mit feinem Oel, streut sie mit fein verwiegten Pistazien aus, füllt die Masse hinein und stellt es ins Kalte. Eine Johannisbeer-Sauce ist gut zu diesem Pudding.

14. Orangen-Pudding.

Von 10 bis 12 Orangen wird der Saft ausgepreßt, durch ein Tuch gesiebt und ebensoviel guter Weißwein dazu genommen; 20 Gramm Gelatine thut man mit dem Wein in eine weiße Pfanne; wenn es sich aufgelöst hat, macht man aus 10 Gramm Reismehl mit dem Orangensaft einen Brei, rührt 150 Gramm feinen Zucker dazu, schüttet dieses in den kochenden Wein; in 5 Minuten ist es fertig. Dann schwingt man von 4 Eiweiß einen festen Schnee, rührt die kochende Masse dazu und alles auf dem Wasser, bis es beinahe kalt ist, spült eine Form aus mit Wein, füllt es in diese hinein und giebt eine Sultaninen-Sauce dazu; nach 4 Stunden stürzen.

15. Russische Creme.

6 Eigelb rührt man in einer Porzellanschüssel mit 150 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde recht schaumig, und dann 8 Eßlöffel voll guten

Arrak, 1 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm darunter; man serviert es in einer Creme-Schüssel.

16. Dänischer Pudding.

1 Pfund feinen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 24 Eigelb 1/2 Stunde nach einer Seite, schüttet 1/2 Liter süße Milch, 1 Liter Milchrahm nebst einem großen Stück Vanille daran, stellt es auf das Feuer und rührt es, bis es dick ist. Dann seiht man es durch ein Haarsieb in eine Schüssel, rührt, bis es beinahe kalt ist, gießt 50 Gramm aufgelöste Gelatine und 1/2 Flasche Arrak dazu, 2 oder 3 Formen werden mit Arrak ausgespült, eingefüllt und ins Eis gestellt; nach 8 Stunden kann man es stürzen. Diese Portion reicht für 24 bis 30 Personen; eine geistige Sauce ist gut dazu.

17. Rahm-Pudding.

In eine Schüssel thut man 1/2 Pfd. feinen Zucker, ein ganzes Ei, 4 Eigelb, den Saft von 2 Orangen und von 1 Citrone und rührt es auf dem Feuer zu einem Brei. Man rührt es nun mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine, bis es beinahe kalt ist, lüpft dann eine Handvoll Makronen und 1/2 Liter gut geschwungenen Schlagrahm leicht darunter und stellt es ins Kalte. Dieses reicht für 8 bis 10 Personen.

18. Haselnuß-Creme gestürzt.

150 Gramm Haselnußkernen reibt man recht fein, thut 150 Gramm feinen Zucker dazu und röstet es miteinander in einer gelben Pfanne, so lange, bis es recht gut riecht; gelb darf es nicht werden, sondern nur stark dämpfen. Dann schüttet man 1/2 Liter Milch daran, läßt es einen Wall aufkochen, deckt es fest zu, läßt es eine Stunde stehen und passiert es durch ein Haarsieb. Inzwischen macht man von 1/4 Liter Milch, 1/4 Pfd. Zucker und 6 Eigelb eine gute Vanille-Creme mit etwas Vanille, seiht diese Creme zu den Haselnüssen, löst 30 Gramm weiße Gelatine in Wasser auf, seiht es durch ein Siebchen in die Creme und rührt es fest durcheinander. Jetzt schwingt man 1 Liter Schlagrahm mit Zucker und Vanille, schüttet die Creme ganz langsam in den geschwungenen Rahm, füllt eine große oder zwei kleine Formen und stellt es ins Eis. Diese Portion ist für 12 Personen.

19. Blanc-Manger.

180 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, geschält, mit Zucker und Milch fein gerieben, 1/2 Liter Milchrahm dazu geschüttet, durch ein feines Haarsieb gepreßt, dann rührt man 1/2 Pfd. Vanille-Zucker nebst 20 Gramm aufgelöste Gelatine darein, spült eine Form mit Wasser aus, füllt die Masse hinein und stellt es 5 bis 6 Stunden ins Eis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20. Erdbeeren mit Schlagrahm.

Ueber 1/4 Liter schöne Walderdbeeren streut man 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, rührt sie in 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm mit Zucker und richtet es auf einer Creme-Schüssel an, streicht es glatt und verziert es mit verzuckerten Walderdbeeren.

21. Englisch Wipps.

24 Gramm Gelatine thut man in ein halbes Glas Wein, läßt es stehen, bis man es braucht, rührt 200 Gramm feinen Zucker in einer Pfanne mit 6 Eigelb zu einem Brei und rührt es mit 1/4 Liter gutem Weißwein, bis es ganz dick ist, läßt es aber nicht kochen. Dann stellt man es vom Feuer, schüttet die aufgelöste Gelatine, den Saft und die Schale von 2 Citronen nebst dem Saft von 2 Orangen darein, dann seiht man es durch ein Haarsieb, rührt 8 Eßlöffel voll Arrak darein, schwingt jetzt von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee und rührt die kalte Wein-Creme in den Schnee. Eine Form wird mit Arrak ausgespült, die Masse eingefüllt, ins Eis gestellt und in 4 bis 6 Stunden gestürzt.

22. Gries-Flammeri.

Man kocht einen guten dünnen Griesbrei von 1 Liter Milch mit Zucker, wenn er fertig gekocht ist, schlägt man von 5 oder 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn in den kochenden Brei, spült eine Form mit Wasser aus, füllt ein und stellt es ins Kalte, in 4 oder 5 Stunden kann man es stürzen. Eine Aprikosen-Sauce ist am besten dazu.

23. Reis-Pudding mit Maraschino.

Ueber 1/2 Pfd. Karolinenreis schüttet man kochendes Wasser, läßt es wieder ablaufen, den Reis im Wasser ganz dick einkochen mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker, rührt 20 Gramm aufgelöste Gelatine, 1/4 Liter Maraschino und 1/2 Liter geschwungenen Schlagrahm darunter. Eine Form wird mit Olivenöl bestrichen, die Masse eingefüllt, 5 bis 6 Stunden ins Eis oder sonst an einen sehr kalten Ort gestellt.

24. Creme mit Maraschino.

Von 6 Eigelb macht man in einer Schüssel mit Zucker, Vanille und 1/2 Liter Milch eine Creme, kocht sie mit 1/4 Pfd. verlesenen und sauber gewaschenen Sultaninen, 1/4 Pfd. fein verwiegtem Citronat im Zuckersirup dick ein und thut noch 20 Gramm aufgelöste Gelatine darunter. Ein Liter Schlagrahm wird geschwungen mit Zucker, Vanille und 1/4 Liter Maraschino leicht durcheinander gelüpft, 2 Formen

mit Maraschino ausgespült, eingefüllt und 5 bis 6 Stunden ins Eis gestellt. Dieses reicht für 16 bis 20 Personen.

25. Kalter Orangen-Pudding.

30 Gramm Gelatine werden mit 1/4 Liter Wasser und 1 Pfd. Zucker gekocht, dann abgekühlt, nachher thut man den Saft von 6 Orangen nebst dem Geschmack von den Schalen dazu und treibt es durch ein Haarsieb; darauf rührt man den Sirup langsam in 1 Liter Schlagrahm nebst einem Löffel voll Vanille-Zucker, bestreicht eine Form mit feinem Oel, füllt die Masse darein und stellt es 6 Stunden ins Eis.

26. Kirschwasser-Pudding.

Von 8 Eigelb und 3/4 Liter Milch macht man eine gute Vanille-Creme; wenn die Creme etwas abgekühlt ist, schüttet man 25 Gramm aufgelöste Gelatine und 1/4 Liter Kirschwasser darein, dann schwingt man von den 8 Eiweiß einen festen Schnee, rührt dann die fertige Creme in den Schnee und stellt es ins Eis oder an einen kalten Ort; wenn es ganz kalt ist, so füllt man es in eine mit Kirschwasser ausgespülte Form und stellt es wieder ins Kalte.

27. Weißer kalter Pudding von Kartoffelmehl.

150 Gramm Kartoffelmehl wird mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und 1 Liter Milch glatt gerührt, 60 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln dazugethan, in einer gelben Pfanne auf das Feuer gestellt, gerührt, bis es Blasen giebt und ganz dick ist. Dann schüttet man es in eine Schüssel und schwingt von 10 Eiweiß einen festen Schnee, lüpft ihn leicht darunter, streicht eine Form mit feinem Oel, füllt die Masse hinein, stellt es ins Kalte und giebt eine Erdbeersauce dazu.

28. Maisstand.

Von 8 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Liter Milch, 8 Eßlöffel voll Mais und 1 Eßlöffel voll Vanillezucker wird eine Creme gemacht; wenn es gekocht ist, wird es 6 bis 8 Stunden ins Eis gestellt und dann recht kalt mit einer Himbeersauce serviert.

29. Reismehl-Pudding.

Man kocht 1/4 Pfd. Reismehl mit 3/4 Liter Milchrahm nebst Zucker und Vanille zu einem Brei, stellt es mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine aufs Feuer und läßt es etwas abkühlen. Der steife Schnee von 6 Eiweiß wird gut darunter gelüpft, eine Form mit Wasser ausgespült, eingefüllt, dann ins Kalte gestellt, nach 6 Stunden kann man es stürzen und eine Obstsauce dazu geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

30. Reis-Pudding mit Erdbeeren.

1/2 Pfd. Karolinenreis brüht man dreimal mit kochendem Wasser, schüttet ihn dann auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht ihn mit 2 Liter Milch und Zucker nebst Vanille ganz weich, thut 25 Gramm aufgelöste Gelatine dazu; wenn er beinahe kalt ist, lüpft man 1/2 Liter Schlagrahm darunter mit Zucker und Vanille, bestreicht eine Form mit feinem Olivenöl, füllt etwas von dem Reis ein, in die Mitte kommen etwas trockene in Zucker gekochte Ananas-Erdbeeren, dann wieder Reis, dann wieder Erdbeeren, dann wieder Reis; nun stellt man es 5 Stunden ins Eis und macht eine Erdbeersauce dazu.

31. Kalter Punsch-Pudding.

Von 12 Eigelb, 1 Liter Milch, 180 Gramm Zucker und Vanille macht man eine gute Vanille-Creme, läßt die Creme halbkalt werden, giebt 30 Gramm aufgelöste weiße Gelatine dazu und seiht sie durch ein Haarsieb, dann gießt man noch 1/4 Liter Arrak, 1 Liter Schlagrahm geschwungen mit Zucker und Vanille dazu, 2 oder 3 Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, eingefüllt und ins Eis gestellt. Man kann etwas Himbeersaft darum schütten, wenn es schön gestürzt auf der Platte sitzt; es reicht für 30 Personen.

32. Dänischer Pudding mit Makronen.

Für 20 Personen thut man 1 Liter Milch in eine gelbe Pfanne mit einem Stückchen Vanille und 1/2 Pfd. Zucker, läßt es 5 Minuten miteinander kochen, rührt in einer Schüssel 12 frische Eigelb glatt, schüttet 3/4 Liter Milchrahm und die kochende Zuckermilch in die verklopften Eier, stellt es auf das Feuer und rührt, bis es dick ist. Wenn es abgekühlt ist, thut man 35 Gramm weiße aufgelöste Gelatine dazu und seiht es durch ein Haarsieb, im Sommer muß man hier 45 Gramm Gelatine nehmen. Jetzt giebt man 12 Eßlöffel guten Arrak und 1/4 Pfd. Makronen, jede in 4 Teile geschnitten, dazu, streicht 2 Formen mit feinem Oel aus, füllt die Masse ein, stellt es ins Kalte oder auch ins Eis, nach 6 Stunden kann man es stürzen; eine Sauce von Walderdbeeren ist sehr gut dazu, auch kann man es mit Schlagrahm garnieren.

33. Weinschaum-Pudding.

1/4 Pfd. gestoßenen Zucker stellt man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, läßt den Zucker lichtgelb werden, schüttet 1/2 Liter guten Weißwein und 1/4 Pfd. Zucker daran, deckt es zu, läßt es auf dem warmen Herd stehen, bis sich die beiden Zucker ganz aufgelöst haben. Im Winter legt man 18 Gramm Gelatine in den Wein, im Sommer 25 Gramm, schwingt von 12 Eiweiß einen steifen Schnee,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

stellt die Pfanne jetzt wieder auf das Feuer; wenn der Wein kocht, rührt man denselben in den steifen Schnee, schüttet dann alles wieder in die Pfanne, stellt es nochmals auf das Feuer, rührt recht schnell mit dem Kochlöffel 3 bis 4 Minuten, bis es ganz dick ist. Darauf schüttet man 1/8 Liter Arrak dazu. Zwei Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, man füllt etwas von der Masse hinein, am inneren Rand stellt man Makronen auf, füllt die andere Masse hinein, bis es ganz voll ist und stellt es ins Kalte. In 5 bis 6 Stunden ist es steif zum Stürzen; man kann eine Wein-Creme dazu servieren.

34. Himbeer-Pudding mit Schlagrahm.

1 Liter Schlagrahm thut man in eine ziemlich große Schüssel, schlägt ihn mit dem Schneebesen, bis er ganz steif ist, siebt 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker hinein nebst 1 Eßlöffel voll Vanille-Zucker, rührt 1/2 Liter dicken Himbeersaft dazu, dann 20 Gramm aufgelöste Gelatine. Zwei Formen werden mit feinem Oel ausgestrichen, eingefüllt und ins Kalte gestellt, nach 5 oder 6 Stunden kann man es stürzen.

35. Gelee von Rheinwein.

Zu einem solchen Gelee muß man stets einen alten, sehr hellen Wein haben. Zwei Flaschen 4 Jahre alten Wein thut man in eine gelbe Pfanne mit 180 Gramm, oder wenn der Wein sauer ist, 1/2 Pfd. Zucker, etwas Citronenschalen und den Saft von 4 Citronen, im Winter 30 Gramm feinste weiße Gelatine, im Sommer muß man 35 bis 40 Gramm nehmen. Wenn der Wein schaumt, so muß schon ein Tuch bereit sein, daß man den Wein schnell durchseihen kann; dann füllt man es in die Form und stellt es ins Kalte.

36. Parfé de Café oder Halbgefrorenes.

Man nimmt 1/4 Pfd. frisch gebrannten, sehr guten Kaffee, wirft denselben in 1/2 Liter kochende Milch, läßt es 1/4 Stunde ganz zugedeckt stehen, verrührt 8 Eigelb mit 1/2 Pfund feinem Zucker, seiht die Milch von dem Kaffee an die Eier, macht eine dicke Creme und läßt es etwas erkalten. Hierauf mischt man 1/4 Liter Schlagrahm, der steif geschwungen ist, dazu, und füllt es dann in die Gefrierbüchse, rührt es öfters durch und läßt es nur halb gefrieren. Diese ist eine der besten halbgefrorenen Speisen.

37. Reinetten mit Milchrahm.

8 schöne, reife Reinetten schält man je nach Größe in 4 bis 6 Schnitze, läßt sie eine Stunde stehen, damit sie trocknen, macht ausgesottene Butter in einer Pfanne heiß; sobald die Butter recht

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dämpft, legt man etliche von den Schnitzen hinein, läßt sie aber nicht weich backen, sondern nur gelb, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen; wenn alle so gebacken sind, legt man sie auf dem Rand einer Silberplatte herum, auf der man sie servieren will; in der Mitte darf nur eine Oeffnung sein, wie ein Hühnerei groß, hier kommen im Wein gekochte Sultaninen hinein; wenn dies geschehen, streut man eine Handvoll Zucker darüber und stellt die Platte in den heißen Ofen; wenn der Zucker etwas gelb ist, nimmt man 1/2 Liter Milchrahm, schüttet einige Löffel voll über die Aepfel und schiebt sie wieder in den Ofen, läßt sie wieder gelb werden, begießt sie wieder mit Rahm und so fährt man fort, bis aller Rahm bei den Aepfeln ist, jedesmal streut man wieder eine Handvoll Zucker darüber; wenn sie fertig sind, giebt man sie gleich in dieser Platte zu Tisch.

38. Maronen-Ring.

Zu einem Ring für 12 Personen nimmt man 100 Maronen, macht die Lederhaut weg, kocht sie dann im Wasser ziemlich weich, schält sie sauber und treibt sie durch ein Haarsieb; wenn dies geschehen, so nimmt man 1 Pfd. gestoßenen Zuckerkandel und rührt ihn unter die durchgetriebenen Maronen, dann wird 1/4 Liter dicker Schlagrahm noch darunter gemengt. Auf eine ziemlich große runde Platte macht man einen Ring von Maronen, der recht zierlich aussieht, in die Mitte kommt ein Liter geschwungener Schlagrahm mit Zucker und Vanille; man streicht den Rahm ziemlich in die Höhe, in den Rand macht man hübsche Zacken und giebt ihn dann zu Tisch.

39. Fondu.

Prenez 75 grammes de beurre que vous faites fondre à feu doux; il ne faut pas qu'il bouille; ajoutez 25 grammes de farine que vous mélangez bien avec le beurre, trois jaunes d'oeufs, le tiers d'un verre de lait, laissez sur le feu, il faut que cela bouille trois ou quatre minutes pendant lesquelles vous réuniez toujours avec la cuiller de bois. Ajoutez ensuite 150 grammes de gruyère râpé, sel, poivre, et un blanc d'oeuf battu en neige, mettez le tout dans une casserole et faites cuire à feu doux. — Servez très chaud.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XIX. Verschiedene Sirups und Getränke.

1. Familien-Punsch.

15 Gramm schwarzen Thee thut man in eine Theekanne, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber; inzwischen setzt man 2 Liter Wein mit 1½ Pfd. Zucker in einer Pfanne auf das Feuer, drückt in die Punschschüssel den Saft von zwei Citronen und einer Orange, seiht den Thee, thut den heißen Wein, welcher nicht kochen darf, sondern nur schäumen soll, in die Schüssel, schüttet eine halbe Flasche guten Arrak dazu und serviert den Punsch gut warm.

2. Punsch mit Rotwein.

Dieser wird auf dieselbe Art gemacht, wie der Weißwein-Punsch, nur darf man etwas mehr Wasser an den Thee nehmen, weil der Rotwein etwas rauher ist; der Punsch muß auch soviel als möglich zugedeckt bleiben. Man kann ihn auch kalt trinken.

3. Römischer Punsch.

Für 10 Personen wird 1½ Pfd. Zucker mit ½ Liter Wasser so lange gekocht, bis der Zucker ganz hell ist, dann läßt man es stehen, so daß es nur noch lauwarm bleibt, thut den Saft von 3 Citronen und 3 Orangen dazu und läßt es durch ein feines Tuch laufen. Dann läßt man es stehen, bis es ganz kalt ist; die Eisbüchse wird mit der Masse gefüllt und so lange gedreht, bis es sich an den Wänden ansetzt; der Deckel wird alle 5 Minuten gehoben und das an der Wand Angesetzte in die Mitte gearbeitet. Vor dem Servieren schlägt man von 5 Eiweiß einen steifen Schnee und verarbeitet denselben gut mit der Masse 5 Minuten, ohne auszusetzen, denn sonst giebt es Knollen; wenn die Masse also recht durcheinander geschafft ist, schüttet man ¼ Liter guten Arrak dazu und verarbeitet das Ganze noch 5 Minuten ohne auszusetzen, dann wird das Halbgefrorene in Champagnergläsern serviert, die Gefrierbüchse wieder ins Eis gestellt, mit Salz vermischt und stehen gelassen, bis aller Punsch fertig ist.

4. Mandelmilch.

1 Pfd. süße Mandeln werden gebrüht und geschält, dann am Reibstein sehr fein gerieben, 1½ Pfd. gestoßener Zucker und 4 bis

5 Flaschen Wasser, alles gut durcheinander gemacht, durch ein Tuch passiert und in Flaschen gefüllt.

5. Gegen den Husten.

Man verrührt in einem Schüsselchen 1 Eidotter, zwei Eßlöffel voll Zucker, rührt zwei Eßlöffel voll Olivenöl dazu und wenn der Husten kommt, nimmt man einen Kaffeelöffel voll davon.

6. Himbeersaft, der beste von allen.

Man kauft stets von den schönsten Himbeeren, die man nur bekommen kann, schüttet sie auf ein sauberes Brett zum Verlesen, im Falle noch etwas Unreines zu finden ist, und wiegt sie. Auf jedes Pfund Himbeeren nimmt man 1 Pfd. Zucker; auf jedes Pfund Zucker gehört $^1/_8$ Liter kaltes Wasser, derselbe kommt in eine gelbe oder oder weiße Pfanne. Man läßt ihn ganz darin schmelzen und stellt es auf das Feuer; wenn er dick eingekocht ist, wirft man die Himbeeren darein, deckt sie schnell zu und läßt sie so $^1/_4$ Stunde langsam kochen, dann bindet man ein leinenes grobes, aber festes Tuch an vier Stuhlfüße und schüttet die Himbeeren durch in eine Porzellanschüssel. Rühren darf man nicht in den Himbeeren, sonst wird der Saft trübe, man füllt es hernach gleich in reine Flaschen, die gut trocken sein müssen, denn wenn etwas Wasser in den Flaschen ist, so kommt der Saft in Gärung.

7. Andere Art Himbeersaft.

Die Himbeeren thut man in eine große Schüssel oder in einen irdenen Topf und stellt ihn zugedeckt in den Keller. Jeden Tag muß man sie mit einem hölzernen Löffel aufrühren, nach 6 oder 8 Tagen kann man sie ausdrücken, d. h. man nimmt eine Portion in ein starkes leinenes Tuch und preßt den Saft durch. Manche Leute haben auch kleine Pressen, womit es leichter geht. Ist dies geschehen, so nimmt man zu 1 Liter Saft $2^1/_4$ Pfd. Zucker in eine gelbe Pfanne. Wenn der Saft schaumt, so muß aller Schaum sorgfältig abgenommen werden, bis nichts mehr zum Vorschein kommt, dann füllt man den Saft in Flaschen, nach 3 oder 4 Wochen macht man die Spunden fest zu.

8. Schwarzer Kirschensaft.

Aus 10 Pfd. von den reifsten schwarzen Kirschen macht man die Steine heraus, zu 1 Pfd. Kirschen thut man $^3/_4$ Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, läßt sie einige Stunden stehen, deckt sie zu, stellt sie auf das Feuer und läßt die Kirschen samt Zucker $^1/_2$ Stunde kochen; dann schüttet man sie durch ein Tuch wie beim

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Himbeersaft und verwahrt ihn in Flaschen. Dieser Kirschensaft ist gegen Kopfweh sehr zu empfehlen, wenn man ihn mit frischem Wasser trinkt.

9. Saft von Weichselkirschen.

Diesen Saft verwendet man gewöhnlich zu Puddingsaucen, man zupft 6 Pfd. Weichselkirschen ab und macht die Steine heraus, nimmt auf 1 Pfd. Kirschen 1 gutes Pfund Stockzucker, thut den Zucker mit den Kirschen in eine weiße Pfanne und läßt sie 3 bis 4 Stunden stehen, damit der Zucker recht durchweicht; dann stellt man die Kirschen auf das Feuer, läßt sie 1/2 Stunde lang kochen, schüttet sie in ein Sieb und füllt den Saft sogleich in Gläser. Die zurückgebliebenen Kirschen kann man zu Kuchen verwenden oder man kann sie als Kompott essen.

10. Heidelbeersaft.

6 Pfd. sauber verlesene Heidelbeeren und 6 bis 7 Pfd. kleingemachten Stockzucker thut man in eine weiße Pfanne; wenn es ein trockener Sommer ist, so kann man 1/2 Liter Wasser über den Zucker schütten und dann erst 1/2 Stunde kochen; man schüttet sie durch ein Tuch und füllt sie in Flaschen. Der Schaum muß bei allen Säften gut abgenommen werden. Die zurückgebliebenen Heidelbeeren kann man wieder gut verwenden.

11. Erdbeersaft.

Hierzu kann man Walderdbeeren oder Gartenerdbeeren verwenden; man nimmt auf 1 Pfd. Erdbeeren 1 1/4 Pfd. Zucker, auf jedes Pfund Zucker 1/8 Liter Wasser und läßt es 3 bis 4 Wall aufkochen, schäumt es fleißig ab, seiht es durch ein leinenes Tuch und füllt es in Flaschen. Man soll diese Flaschen erst nach 14 Tagen zupfropfen.

12. Brombeersaft.

Zu 6 Pfd. schönen reifen Brombeeren thut man 6 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber, läßt den Zucker ganz dick einkochen und schüttet die Brombeeren hinein. Man läßt sie 1/2 Stunde schnell fortkochen, seiht sie hernach durch ein Tuch und verwahrt den Saft in Flaschen. Viele sind gewohnt, alle Flaschen zu schwefeln, welches ich aber bei meinen Säften gar nicht brauche. Erstens giebt das viele Schwefeln einen fremden Geschmack und zweitens auch Kopfweh, trotzdem halten meine Säfte und Konfitüren ganz gut, d. h. wenn man es pünktlich macht.

13. Nußwasser zu machen.

Die beste Zeit ist für diesen Zweck vom 18. Juni bis 10. Juli; das ist die richtige Zeit, um grüne Nüsse zu brechen. Man nehme

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

einen hölzernen Spieß wie eine Spicknadel und durchsteche jede Nuß vier- bis sechsmal, damit das Bittere herauskommt. Noch besser ist, man schneidet die Nüsse ganz klein und thut sie in eine große Flasche, die mit Stroh umflochten ist. Will man 6 Liter Nußwasser machen, so muß man 150 Nüsse haben. Wenn die Nüsse geschnitten und alle in der Flasche sind, thut man noch 1/4 Pfd. verlesenen Anis, 1/8 Pfd. verbröckelten Zimmet, 30 Gramm Sternanis, etwas Citronat und 2 1/2 bis 3 Liter Zwetschgen- oder sonst guten Branntwein darein, stopft die große Flasche gut zu, bis es recht fest ist, und stellt es in die Sonne oder sonst an einen warmen Ort. Alle Tage muß es geschüttelt werden; nach Ablauf von 6 bis 8 Wochen macht man das Nußwasser fertig. Für diese Portion nimmt man 3 bis 4 Pfd. Zucker, seiht den Branntwein in einen Porzellantopf und deckt es gut zu. Man nimmt dann den Inhalt aus der Flasche, schüttet 1 Liter kochendes Wasser darüber, schüttet es in ein Haarsieb und läßt es gut ablaufen. Wenn der Zucker eingekocht und verschäumt ist, stellt man ihn vom Feuer, schüttet das Nußwasser in den heißen Zucker und noch 2 1/2 bis 3 Liter Kirschenwasser dazu. Wenn man es liebt, so kann man mit dem Zucker noch Citronat und Orangenschalen mitkochen, durchseihen, die Masse gut mischen und in Flaschen füllen, während es noch warm ist.

14. Nußmilch.

18 frischen Nüsse, deren Kerne sich noch schälen lassen, zieht man die Haut von den Kernen herunter, nimmt 1/4 Pfd. Zucker und stoßt die Nußkerne mit dem Zucker sehr fein, schüttet eine Flasche kaltes Wasser daran, rührt es gut, preßt es durch ein leinenes Tuch und giebt es dem Durstigen zu trinken. Diese Nußmilch ist sehr gut.

15. Grog zu machen.

Man macht einen schwachen schwarzen Thee, gießt ihn in Tassen nebst etwas Zucker, giebt in jede Tasse einen Eßlöffel voll guten Arrak und trinkt es, während es noch warm ist.

16. Limonade zu machen.

Dieses Getränk ist gut gegen den Durst; will man die Limonade gut haben, so kocht man 1/4 Pfd. Zucker mit einer Flasche Wasser und wenn es kalt ist, so drückt man den Saft von 2 Citronen dazu. Man kann auch den ganzen Zucker in eine Schüssel thun, kaltes Wasser darüber schütten und die Citronen darein drücken. Auf diese Art ist es schneller gemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.

Die Beeren werden ganz reif gebrochen, dann abgezupft und in eine große Flasche gethan, die eine weite Oeffnung hat; auf 3 Pfd. schwarze Johannisbeeren nimmt man 3 Liter guten Kornbranntwein und schüttet ihn über die Beeren, pfropft die Flasche fest zu, stellt es an einen warmen Ort und schüttelt es jeden Tag. Will man diesen Liqueur bald fertig haben, so verdrückt man die Beeren, bevor man sie in den Branntwein thut, im anderen Fall müssen sie 2 Monate an der Sonne stehen. Nachher schüttet man sie durch ein Haarsieb und gießt 1/2 Liter kochendes Wasser über die Beeren. Mit diesem Wasser werden 3 Pfd. Zucker geläutert. Dann mischt man es mit 2 Liter recht starkem Kornbranntwein und füllt es in Flaschen. Dieses Getränk ist sehr gesund.

18. Kümmel-, Anis- und Pfefferminz-Liqueur.

Um einen guten Magen zu erhalten, ist dieser Liqueur sehr zu empfehlen; man verstoßt 60 Gramm Kümmel, 60 Gramm Anis in einem Mörser, thut es in eine Flasche, die eine weite Oeffnung hat, mit gedörrten Pfefferminzblättern, pfropft die Flasche fest zu und läßt es an einem warmen Ort mit 3 Liter Kornbranntwein destillieren. Nach 3 oder 4 Wochen seiht man es durch ein dickes Tuch und thut noch 1 1/2 Liter guten Wacholder-Branntwein dazu. Von 1/4 Liter Wasser macht man einen starken Pfefferminzthee, thut 2 Pfd. Stockzucker in eine weiße Pfanne, schüttet den Pfefferminzthee darein, läßt den Zucker ein wenig einkochen, stellt ihn vom Feuer, schüttet den durchgeseihten Branntwein dazu und verwahrt es in Flaschen.

19. Johannisbeerwein.

30 Pfd. Johannisbeeren werden abgezupft und durch ein Tuch oder in einer kleinen Presse gepreßt; hat man diesen Saft beisammen, so thut man denselben in ein kleines Fäßchen oder in einen großen Topf und läßt ihn gären. Nach 3 oder 4 Wochen holt man ihn aus dem Keller und filtriert ihn; zu 1 Liter nimmt man 2 Pfd. Zucker und zu jedem Pfund Zucker 1/4 Liter Wasser, läßt den Zucker ziemlich dick einkochen, schüttet den Johannisbeersaft dazu, läßt ihn nur noch ein Wall aufkochen und gut verschäumen. Wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen, verwahrt ihn gut und pfropft nach 14 Tagen zu. Man kann diesen Wein lange aufbewahren.

20. Johannisbeerwein, 2. Art.

Ich nehme 10 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren, zerdrücke sie recht gut und thue sie dann in einen großen Steintopf, decke sie zu und stelle den Topf in das Kühle. Jeden Tag rühre diese Masse mit

einem hölzernen Kochlöffel auf und lasse die Johannisbeeren 2 bis 3 Wochen gären. Ist die Gärung beendigt, so preßt man die Beeren gut aus. Auf die zurückbleibenden Häute schüttet man noch 3 Liter frisches Wasser, preßt nochmals gut aus und thut dies alles zusammen wieder in den Topf, welchen man zudecken kann, und lege 4 bis 5 Pfd. gestoßenen Zucker hinein. Stelle es wieder ins Kühle. Jeden Tag muß mit einem feinen Schaumlöffel der Schaum weggenommen werden, bis es keinen Schaum mehr giebt. Ist der Wein ganz klar, dann wird derselbe durchgeseiht und in reine trockene Flaschen gefüllt. Die Pfropfen nur ganz leicht obenauf und stelle die Flaschen so in den Keller. Nach 4 Wochen kann man die Flaschen fest schließen. Diese Portion soll 7 bis 8 Flaschen geben. Will man den Wein dunkler haben, so nimmt man bei der Zubereitung 2 Pfd. schwarze Johannisbeeren und 1 Pfd. Zucker mehr darunter. Die zurückgebliebenen Häute werden mit 2 Liter Wasser gekocht, dann in einen Topf durchgeseiht und ans Warme gestellt. Dieses giebt einen vorzüglichen Essig.

21. Bischof zu machen.

Man nimmt 6 bis 8 schöne Orangen, schält das Gelbe mit einem Messer ganz weg, daß nichts Weißes daranbleibt, läßt sie an einem warmen Ort trocknen, bis sie ganz dürr sind, dann stoßt man sie in einem Mörser mit 1/4 Pfd. Zucker ganz fein, gießt 2 Liter Pontakwein daran nebst 1/2 Pfd. Zucker, drückt den Saft von den Orangen noch dazu und stellt es in einem Porzellantopf 3 bis 4 Tage an die Sonne, oder sonst an die Wärme. Man filtriert es durch ein Tuch und bewahrt es auf in Flaschen. Statt Pontak kann man auch französischen Branntwein nehmen.

22. Ratafia von Kirschen.

3 Pfd. abgezupfte Weichselkirschen verdrückt und verstoßt man, thut sie in eine Flasche, die einen weiten Hals hat, giebt 20 Gramm verbröckelten Zimmet, 8 Gewürznelken dazu, schüttet 2 Liter guten Kornbranntwein daran und stellt es 5 bis 6 Wochen an die Sonne. Man schüttelt es jeden Tag durcheinander, die Flasche muß aber so fest zugepfropft sein, daß kein Geschmack herauskommt. Nach Ablauf dieser Zeit schüttet man den Branntwein davon, filtriert es, schüttet 1/4 Liter Wasser kochend über die Kirschen, nimmt das Wasser wieder, um 1 Pfd. Zucker zu läutern; wenn der Zucker gut verschäumt und eingekocht ist, stellt man es vom Feuer, schüttet den Branntwein dazu, füllt es warm in Flaschen und stopft sie gut zu.

23. Ratafia von Walderdbeeren.

1 Liter Erdbeeren thut man in eine Flasche, die eine weite Oeffnung hat, schüttet 1 1/2 Liter Kirschwasser darüber nebst 10 Gramm

verbröckelten Zimmet, bindet die Flasche mit einer Blase zu, stellt es 6 Wochen an die Sonne, läßt es destillieren und rüttelt es jeden Tag. Nach Ablauf dieser Zeit seiht man den Branntwein davon, preßt die Erdbeeren durch ein Tuch, schüttet noch 1/2 Liter kochendes Wasser darüber, nimmt das Wasser, um 2 Pfd. Zucker zu läutern, stellt es vom Feuer, thut alles zusammen, filtriert es und verwahrt es gut in Flaschen.

24. Ratafia von Quitten.

Man putzt und reibt schöne reife Quitten am Reibeisen, daß es 1 Liter Saft giebt, stellt ihn 1 oder 2 Tage in den Keller, preßt den Saft durch ein starkes, leinenes Tuch, thut ihn in eine große Flasche nebst 2 Liter Zwetschgenwasser, pfropft die Flasche gut zu, stellt es 6 Wochen an die Sonne zum Destillieren. Nach Ablauf dieser Zeit schüttet man 2 Pfd. Zucker nebst 1/4 Liter Wasser in eine Pfanne; wenn der Zucker sich aufgelöst hat, thut man alles zusammen und filtriert es. Hierzu ist gestoßener Zucker vorzuziehen; wenn es fertig ist, füllt man es in Flaschen und pfropft es fest zu.

25. Zucker zu läutern zu Bowlen.

Man thut 2 Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, schüttet 1/2 Liter Wasser darüber, läßt ihn kochen, bis er Blasen wirft. Der Schaum wird behutsam heruntergenommen; wenn der Zucker klar ist, so kann man ihn zu jeder Sorte Obst gebrauchen. Es hält sich auch besser, wenn der Zucker ordentlich geläutert ist.

26. Glühwein.

Hierzu kann man weißen oder roten Wein nehmen, man thut 1/2 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne mit 1 Liter Wein und etwas ganzem Zimmet. Wenn der Wein anfängt zu schäumen, nimmt man den Schaum ab und den Zimmet heraus. Man legt ein Silberlöffelchen in Trinkgläser, schenkt den Glühwein ein und trinkt ihn sehr warm. Das Glas springt weniger, wenn ein Löffel darin liegt.

27. Bowlen mit Waldmeister.

Der Waldmeister ist nur im Frühjahr, bevor sich die Blüten zeigen, gut. Man putzt ihn sauber ab; es ist gut, wenn man ihn nicht waschen muß, denn er verliert dadurch an seinem Geschmack; sollte er aber etwas grundig sein, so muß man ihn doch durch das frische Wasser ziehen und auf ein Sieb zum Abtropfen legen. Wenn er ganz trocken ist, legt man ihn in eine Schüssel und schüttet bei 2 Büscheln 2 Flaschen Wein darüber und läßt es 10 bis 15 Minuten darin liegen. Dann macht man einen Zuckersirup von 1 Pfd. Zucker, schüttet den durchgeseihten Wein in die Bowlenschüssel, den Zuckersirup

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dazu, rührt es gut durcheinander und stellt es ins Kalte. Man kann zu den Bowlen auch Stockzucker nehmen, muß es dann nur früher ansetzen. Man thut den Zucker in die Bowlenschüssel, den Wein, dann die Zuthat darauf, rührt es öfters auf und trinkt sie stets gut kalt. Für eine Mai-Bowle zum Weihnachtsabend oder zu Sylvester mag man Maikräuter folgendermaßen einlegen: Im Frühjahr nehme man frischgepflückten Waldmeister, überzeuge sich von seiner Sauberkeit und wasche sowie verlese ihn nötigenfalls. Nun braucht man auf 300 Gramm Maikräuter 2 Pfd. feingestoßenen Zucker; beides wird in Lagen wechselweise in ein Einmacheglas gethan: zuerst eine Lage Zucker, dann Kräuter (die aber ganz trocken sein müssen), dann wieder Zucker u. s. f. bis zum Glasesrande. Die unterste und oberste Lage sei Zucker! Nachdem das Glas mit Pergamentpapier verschlossen ist, stelle man es an einen trockenen kühlen Ort. Zur Bowle wird nur der Zucker verwendet, dem der Geschmack und der Geruch des Waldmeisters ganz zu eigen geworden ist. Die Bowle wird im übrigen, wie vorhin angegeben, vervollständigt.

28. Ananas-Bowle.

Die Ananas hat man meistens in Blechdosen. Diese macht man auf, nimmt die Frucht heraus, schneidet sie in kleine viereckige Würfel und thut sie in die Bowlenschüssel samt dem Saft, der dabei ist. Für 1 Dose Ananas nimmt man gewöhnlich 1 Pfund Zucker und 3 Flaschen Wein und setzt die Bowlen 2 Stunden vor dem Gebrauch an. Wenn man es besser haben will, so giebt man vor dem Einschenken noch eine Flasche Champagner darein.

29. Bowle von Walderdbeeren.

1/2 Liter gute reife Walderdbeeren legt man in die Bowlenschüssel, streut 1 Pfd. gestoßenen Zucker darüber oder einen Sirup von 1 Pfd. Zucker, gießt 3 Flaschen Weiß- oder Rotwein daran, deckt es zu und läßt es 2 bis 3 Stunden stehen. Dann serviert man die Bowle samt den Erdbeeren in Gläsern gut kalt.

30. Bowle von Pfirsichen.

Man kann frische oder eingemachte Pfirsiche nehmen; hat man frische Pfirsiche, so schält man sie ganz dünn und schneidet sie in kleine Würfel, streut gestoßenen Zucker oder schüttet einen Sirup von 1 Pfd. Zucker darüber. Nun gießt man 3 Flaschen Weißwein — es kann immer eine Mittelsorte Wein sein — darein, deckt die Schüssel zu und rührt es öfters auf. Wenn es 2 bis 3 Stunden gestanden

hat, kostet man es; ist es nicht süß genug, so kann immer noch Zucker dazu gegeben werden; ist es aber zu süß, so muß noch etwas Wein nachgeschüttet werden.

31. Kalte Schale oder Rotwein mit gebähtem Brot.

Man nimmt gut gebackenes Milchbrot, macht 6 bis 8 dünne Schnitten, bäht die Schnitten auf dem Rost schön gelb, legt sie in eine Schüssel, streut gestoßenen Zucker darüber nebst ein wenig gestoßenem Zimmet und schüttet eine Flasche Rotwein darüber. Dieses ist gut für schwache oder kranke Menschen.

32. Orangen-Bowle mit Malagatrauben.

Von einem Pfund Malagatrauben macht man die Kerne behutsam heraus, setzt sie in einem weißen Topf zum Feuer mit 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Weißwein, 1/2 Pfd. Zucker und läßt sie 1/2 Stunde kochen. Inzwischen schält man 4 bis 5 saftige Orangen, macht von jeder Orange 6 bis 8 Schnitze und nimmt die Kerne heraus. Dann legt man die Orangenschnitze in eine Bowlenschüssel, die kochenden Malagatrauben darüber nebst einem Pfund gestoßenen Zucker und drei Flaschen Weißwein, rührt es durcheinander und kostet es, ob es süß genug ist, wenn nicht, giebt man noch Zucker, ist es zu süß, so gießt man Wein nach. Vor dem Servieren schüttet man noch eine Flasche Champagner dazu und serviert es recht kalt, auch kann man ein Stück Eis hineinlegen. Viele schütten etwas Selterswasser in die Bowle, es macht aber den Effekt nicht wie Champagner.

33. Eierpunsch.

Von sechs Eiern rühre man die Eigelb in einer weißen Schüssel etwa 10 Minuten lang glatt; in einer andern Schüssel einen Schnee von den sechs Eiweiß. Alsdann nehme man 2 Flaschen guten alten Markgräfler Weißwein, thue daran ein Stück Zimmt oder etwas Citronenschale, sowie etwas Zucker (bei saurem Wein reichlich Zucker), bringe den Wein auf dem Feuer bis zum Schäumen und dann unter beständigem Rühren unter den Schnee; die ganze Masse wird darnach zum Eigelb gerührt und mit diesem noch 3 bis 4 Minuten auf dem Feuer gerührt, jedoch nicht kochen gelassen; zuletzt gieße 1/4 Liter Arrak dazu. Wem das Getränke zu stark, der brühe einen Kaffeelöffel voll schwarzen Thee durch 1/2 Liter Wasser an und vermenge ihn mit jenem Trank.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XX. Obst einzukochen und einzumachen. Konfitüren.

1. Gartenerdbeeren, sog. Ananas.

Die Erdbeeren sollen nur bei gutem Wetter gepflückt werden; wenn es schon einige Tage nicht mehr geregnet hat, haben sie nicht mehr so viel Wasser in sich und bleiben beim Einkochen fester. Sollten die Erdbeeren grundig sein, so muß man sie waschen, man legt sie sorgfältig in eine große Schüssel, schüttet frisches Wasser darüber, nimmt sie gleich wieder heraus auf ein Haarsieb zum Abtropfen, es ist jedoch besser, wenn man sie nicht zu waschen braucht. Wenn sie wieder ganz trocken sind, wiegt man sie, thut auf 1 Pfd. Erdbeeren 1¼ Pfd. Stockzucker in eine weiße Pfanne, schüttet zu jedem Pfd. Zucker ¼ Liter Wasser in die Pfanne, läßt den Zucker kochen, bis er Blasen wirft, stellt ihn dann zum Abkühlen vom Feuer. Nachdem legt man die Erdbeeren hinein, rüttelt sie, stellt sie wieder auf das Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen (während dem Kochen muß der Schaum fleißig abgenommen werden), läßt sie in der Pfanne erkalten, füllt sie dann behutsam in trockene Gläser und giebt acht, daß die Erdbeeren ganz bleiben; wenn man sie kalt einfüllt, zerfallen sie nicht so leicht. Wenn die Gläser gefüllt sind, legt man ein weißes Papier darauf mit einem Eßlöffel voll Kirschwasser, dann bindet man sie zu, verwahrt sie an einem trockenen Ort, wo es nicht zu warm ist. Sollten Kernchen im Saft der Erdbeeren sein, dann muß er durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch geseiht werden.

2. Walderdbeeren.

Auf 1 Pfd. gute Walderdbeeren nimmt man 2 Pfd. gestoßenen Zucker, legt die Erdbeeren auf eine große Porzellanplatte, streut den Zucker darüber, läßt sie stehen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat, dies geht oft 14 Tage. Die Erdbeeren dürfen nur ganz leicht aufgerührt werden, damit sie schön ganz bleiben, dann füllt man sie in Gläser, thut oben in jedes Glas 3 Eßlöffel Kirschwasser oder Cognak, bindet sie gut mit Pergamentpapier zu und stellt sie an einen kühlen, trockenen Ort.

3. Andere Art, Erdbeeren einzumachen.

Auf 2 Pfd. Ananas oder Walderdbeeren streut man 3 Pfd. gestoßenen Zucker und läßt sie einige Tage stehen, bis sich der Zucker

ganz aufgelöst hat; man stellt sie dann in einer weißen Pfanne auf das Feuer, läßt sie 5 Minuten kochen und in der Pfanne kalt werden. Nachher füllt man sie in Gläser, giebt etwas Kirschenwasser darauf und verwahrt sie gut.

4. Erdbeer-Marmelade.

Diese macht man nur, wenn man Erdbeeren im Ueberfluß hat; auf 1 Pfd. Erdbeeren nimmt man 1/2 Pfd. Zucker, auf je 2 Pfd. Zucker 1/2 Liter Wasser; wenn der Zucker verschäumt ist, legt man die Erdbeeren darein, läßt sie auf schwachem Feuer 1 Stunde kochen, dann verwahrt man sie gut in Gläsern.

5. Nüsse einzumachen.

Vom 18. Juni bis 10. Juli ist die geeignetste Zeit, um Nüsse einzumachen; man nimmt die Nüsse frisch vom Baum, jedoch keine solchen, die von selbst heruntergefallen sind, macht ein Hölzchen von Buchenholz, wie eine Spicknadel, durchsticht jede Nuß 6 bis 8mal, legt sie in ein großes, irdenes Geschirr und schüttet Wasser darüber. Das Wasser muß jeden Tag 2mal weg- und immer wieder frisches zugegossen werden. Nach 8 bis 10 Tagen stellt man die Nüsse in einem Topf auf das Feuer, schüttet Wasser darüber, das die Nüsse bedeckt, läßt sie 20 bis 30 Minuten kochen, bis sie ziemlich weich sind, dann nimmt man sie heraus, spült sie mit frischem Wasser ab, steckt in die Löcher ein Stückchen Zimmet und Citronat. Für je 1 Pfd. Nüsse thut man 1 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, auf je 1 Pfd. Zucker 1/4 Liter Wasser, läßt den Zucker kochen, verschäumt ihn, legt die Nüsse darein und läßt sie eine starke 1/2 Stunde kochen. Nachdem stellt man sie vom Feuer, läßt sie etwas abkühlen, füllt sie dann in Gläser oder Töpfe, thut noch etwas ganzen Zimmet, Nelken und Citronat darein, giebt oben darauf noch ziemlich Zwetschgenwasser und verwahrt sie dann gut.

6. Johannisbeeren einzukochen.

Für je 1 Pfd. abgezupfte Beeren thut man 1 starkes Pfd. Zucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, giebt zu 1 Pfd. Zucker 1/4 Liter kochendes Wasser, läßt den Zucker kochen, bis er Blasen wirft, dann thut man die Beeren darein, läßt sie 1/2 Stunde kochen; während dem Kochen müssen die Beeren fleißig abgeschäumt werden; nachher schüttet man sie in einen steinernen Topf, und wenn sie kalt sind, bindet man denselben zu.

7. Johannisbeeren-Gelee.

Zu einem schönen Gelee nimmt man 2 1/2 Pfd. Stockzucker in eine Pfanne, gießt 1/2 Liter kochendes Wasser darüber und läßt den

Zucker ganz dick einkochen. Sodann wirft man 2 Pfd. reife, abgezupfte Johannisbeeren darein und läßt sie 1/4 Stunde stark kochen, ohne darin zu rühren. Inzwischen bindet man ein Tuch über vier Stuhlfüße und schüttet die kochenden Johannisbeeren dadurch in eine Porzellanschüssel; sobald alles durchgelaufen ist, füllt man es in Geleegläser, nach 8 Tagen legt man ein rundes, weißes Papier oben in die Gläser, thut einige Tropfen Kirschenwasser darauf und bindet sie mit Papier zu. Dieses Gelee hält sich so 2 bis 3 Jahre.

8. Johannisbeer-Marmelade.

Die Beeren werden abgezupft, in einen irdenen oder steinernen Topf gefüllt und zugedeckt, der Topf wird dann ins kochende Wasser gestellt, läßt die Beeren 2 bis 3 Stunden kochen, nimmt sie dann heraus, kühlt sie etwas ab und treibt die Masse durch ein Haarsieb. Auf 1 Pfd. Mark nimmt man 1 1/4 Pfd. Zucker, legt den Zucker in eine Pfanne, auf je 1 Pfd. Zucker thut man 1/4 Liter Wasser; wenn der Zucker Blasen wirft, rührt man ihn in das Mark, dann thut man es zusammen in die Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren 10 Minuten kochen. Die Marmelade wird in Töpfe gefüllt und gut verwahrt; sie hält sich sehr lange.

9. Weiße Johannisbeeren einzukochen.

Hierzu sucht man 2 Pfd. von den größten Beeren aus, macht mit einem spitzen Federkiel die Kernchen heraus. Auf 1 Pfd. ausgekernte Johannisbeeren nimmt man 1 1/2 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser; wenn der Zucker dick eingekocht ist, legt man die Beeren hinein. Man darf sie jedoch nicht rühren, sondern nur rütteln, läßt sie noch 10 Minuten kochen, füllt sie in kleine Gläser und verwahrt sie gut.

10. Marmelade von weißen Johannisbeeren.

Diese Marmelade muß auch so, wie bei Nr. 8 angegeben, gemacht werden, nur muß man den Zucker mit Weißwein statt mit Wasser läutern.

11. Gelee von schwarzen Johannisbeeren.

Diese Beeren sind gewöhnlich trockener als die roten; man streift sie ab und putzt sie sauber. Auf 2 Pfd. abgezupfte Beeren thut man 2 1/2 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, gießt 1/4 Liter kochendes Wasser daran, und wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat, wirft man die Beeren darein und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Nachdem legt man ein grobes leinenes Tuch in ein Haarsieb und schüttet die Beeren durch in eine Porzellanschüssel; wenn alles durchgelaufen ist,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

füllt man es in Geleegläser; dasjenige, welches im Sieb zurückbleibt, kann man zu einfachem Kompott verwenden.

12. Gelee von schwarzen Johannisbeeren anderer Art.

Man kann diese Beeren in einem irdenen Topf ins Wasser stellen und 3 Stunden kochen lassen; man schüttet sie durch ein feines Sieb und wiegt den Saft. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, giebt den Saft darein, läßt es 3 bis 4 Wall aufkochen und gut verschäumen. Man darf dazu kein Wasser nehmen, füllt es dann in Gläser, thut oben darauf ein Branntweinpapier und verwahrt die Gläser an einem kühlen trockenen Ort.

13. Johannisbeer-Essig.

Das von den Johannisbeeren im Sieb Zurückgebliebene kocht man mit Wasser auf und läßt es in einem irdenen Geschirr 14 Tage stehen. Dann seiht man es durch, wieder in den Topf und läßt es einige Wochen an der Wärme stehen, worauf man einen guten Essig hat. Diesen Essig kann man von allen Johannisbeeren machen.

14. Schwarze Kirschen im Dampf zu kochen.

Hierzu nimmt man die schönsten Kirschen; wenn sie frisch vom Baume kommen, sind sie am besten dafür; man zupft die Stiele davon, thut die Kirschen in Gläser, die eine weite Oeffnung haben oder in Schraubengläser. Wenn die Gläser beinahe voll sind, giebt man in jedes 3 bis 4 Eßlöffel gestoßenen Zucker und schraubt die Schraubengläser gut zu. Hat man aber offene Gläser, so legt man oben darauf ein kleines Stück saubere Leinwand oder Cretonne, bindet es mit einer eingeweichten Rindsblase mittels einer Schnur fest zu; man muß genau nachsehen, ob die Blasen ganz sind, denn wenn sie nur die geringste Oeffnung haben, springen die Gläser beim Kochen. Wenn alle zugebunden sind, kocht man sie in einem Kessel oder großen Topf, die Gläser müssen alle mit Heu oder alten Tüchern umwickelt werden, damit sie einander nicht berühren; so stellt man alle nebeneinander, schüttet Wasser daran, daß jedes Glas noch 2 Finger breit darüber herausschaut; auch sollen die Gläser gleich hoch sein, damit das Wasser über keines hinauskocht. Jetzt macht man ein schwaches Feuer darunter und läßt die Kirschen so lange ganz langsam kochen, bis man sieht, daß sie fallen; dann macht man das Feuer ganz schwach, läßt es langsam ausgehen und die Kirschen im Kessel erkalten. Den nächsten Tag nimmt man die Gläser behutsam heraus, putzt jedes gut ab und stellt sie an einen trockenen Ort zum Aufbewahren. Auf diese Weise kann man alles Obst mit Dampf kochen; man kann nicht angeben, so und so lang muß es kochen, das Obst muß eben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

langsam gekocht werden, bis man sieht, daß es sich setzt. Nach einigen Tagen kann man die Gläser rütteln, damit der Saft oben darüber bleibt; dies kann man thun, bis 6 Wochen vorüber sind, die Blase darf jedoch oben nicht naß werden, sonst giebt es Schimmel. Auf diese Art hält sich das Obst sehr lange.

15. Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche.

Diese werden auch genau so in Gläsern gekocht, wie die Schwarzkirschen, nur muß man etwas mehr Zucker dazu nehmen.

16. Schwarze Kirschen.

Die Kirschen werden ausgesteint; man kocht für je 1 Pfd. Kirschen 1/2 Pfd. Zucker mit 1/2 Liter Wasser, wenn der Zucker etwas eingekocht ist, schüttet man die Kirschen darein und läßt sie auf gelindem Feuer eine Stunde kochen. Wenn beliebt, kann man etwas Zimt und Nelken mitkochen lassen, rührt die Kirschen einigemal auf, daß sie nicht ansitzen; sind sie fertig, so schüttet man sie warm in Porzellantöpfe, thut etwas Branntwein darauf, deckt sie zu und verwahrt sie den nächsten Tag gut.

17. Weichselkirschen.

Von schönen reifen Weichselkirschen macht man die Stiele weg und die Steine mit einem spitzen Federkiel heraus; für je 1 Pfd. Kirschen thut man 1 1/4 Pfd. Stockzucker in eine gelbe oder weiße Pfanne, und auf je 1 Pfd. Zucker 1/4 Liter heißes Wasser; wenn der Zucker ziemlich eingekocht ist, stellt man ihn zum Abkühlen vom Feuer, schüttet die Kirschen darein, läßt sie 1/4 Stunde langsam kochen und gut verschäumen, dann verwahrt man sie in Gläsern.

18. Marmelade von Weichselkirschen.

Hierzu stellt man je 1 Pfd. Kirschen und Zucker auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren 1 Stunde kochen. Das Aussteinen braucht nicht so sorgfältig zu geschehen, wie bei Nr. 17 angegeben.

19. Weichselkirschen mit Essig.

An den Weichselkirschen läßt man 2 Centimeter lange Stiele, thut für 4 Pfd. Kirschen 3 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, läßt ihn mit 1/2 Liter gutem, starkem Weinessig, 30 Gramm ganzem Zimmet und 10 Gramm Gewürznelken 1 Wall aufkochen, deckt alles zu, und wenn es nur noch warm ist, schüttet man es über die Kirschen. Am dritten Tage kocht man denselben Saft wieder, schüttet ihn kochend über die Kirschen, bindet dieselben wieder fest zu, während sie noch warm sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20. Rote Herzkirschen.

Die Kirschen werden sorgfältig ausgesteint, auf je 1 Pfd. 1/2 Pfd. gestoßener Zucker gestreut und 1 Tag stehen gelassen. Hierauf werden sie in Gläser gefüllt und fest zugebunden, wie es bei Nr. 14, Seite 204, angegeben ist. Diese Kirschen müssen ziemlich lange kochen, bis sie fallen. Wenn sie richtig behandelt werden, sind sie sehr gut und kräftig.

21. Rhabarber.

Die Stiele werden mit einem Tuch sauber abgerieben und in fingerlange Stückchen geschnitten, für je 1 Pfd. thut man 1 1/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne und zu jedem Pfd. Zucker 1/4 Liter Wasser. Wenn der Zucker verschäumt ist, legt man die Stiele hinein, läßt sie bei schwachem Feuer, ohne zu rühren, 1 Stunde kochen und verwahrt sie dann. Im Winter kann man es als Kompott geben oder zu Kuchen verwenden.

22. Rhabarber, zweite Art.

Die Rhabarber sind im Frühjahr am besten. Doch kann man dieselben auch bis im September benützen. Man wascht sie und trocknet sie wieder gut ab. Nach dem Schälen schneidet man die Rhabarber in 3 Centimeter lange Stückchen. Nun wird auf 1 Pfd. Rhabarber in einer gelben Pfanne 1 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser geläutert. Man läßt den Zucker dick einkochen, schüttet die Rhabarber dann hinein, deckt sie zu und rüttelt die Pfanne. Rühren darf man nicht darin. Man verschäumt sie gut und rüttelt sie 3/4 Stunden auf dem heißen Herde. Sie dürfen jedoch nicht sprudeln. Hernach schüttet man die Rhabarber auf ein Sieb, die Stückchen müssen schön ganz bleiben. Den Saft kocht man noch etwas dicker ein und schüttet ihn dann kochend über die Rhabarber, rüttelt die Schüssel wieder und füllt alles dann halbkalt in Gläser. Nun wird ein Branntweinpapier oben aufgelegt und die Gläser werden gut zugebunden.

23. Himbeeren ganz einzukochen.

Für je 1 Pfd. schöne, ausgelesene Himbeeren thut man 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter Wasser in eine gelbe Pfanne; wenn der Zucker Blasen wirft, stellt man ihn vom Feuer; ist er etwas abgekühlt, schüttet man die Himbeeren hinein, läßt sie 10 bis 15 Minuten, ohne darin zu rühren, kochen; er wird fleißig verschäumt und in Gläser oder Porzellantöpfe gefüllt.

24. Himbeer-Marmelade.

Die Himbeeren werden gut verlesen, je 1 Pfd. thut man mit 3/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne, auch kann man den Zucker durchs

kalte Wasser ziehen und dann in die Himbeeren thun; man läßt alles unter öfterem Rühren 1 Stunde kochen, verschäumt es fleißig und verwahrt es dann gut.

25. Heidelbeer-Mus.

Hierzu kocht man meistens eine große Portion. Man thut z. B. 8 Pfd. Zucker und 10 Pfd. Heidelbeeren in eine große Pfanne oder einen gelben Kessel nebst 2 Liter Wasser. Wenn der Zucker verschäumt ist, legt man die Heidelbeeren darein, läßt sie unter öfterem Umrühren eine ganze Stunde kochen und verwahrt sie gut auf den Winter.

26. Andere Art, Heidelbeeren zu kochen.

Wenn man die Heidelbeeren gleich essen will, so braucht man auf 1 Pfd. Beeren nur 1/2 Pfd. Zucker zu nehmen, auch zum Aufbewahren kann man sie mit halb Zucker kochen, doch müssen sie 3 volle Stunden kochen, damit sie sich halten. Nachher schüttet man sie noch heiß in den Topf, in dem man sie aufbewahrt, läßt sie stehen, bis sie eine Haut haben, darauf ein Papier mit Branntwein und wenn sie kalt sind, bindet man sie zu.

27. Heidelbeer-Gelee.

Die Heidelbeeren müssen recht reif sein; man thut 3 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne und schüttet 1/2 Liter kochendes Wasser darüber. Wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat und klar gekocht ist, schüttet man 3 Pfd. Heidelbeeren hinein. Man darf sie aber nicht rühren, sondern nur rütteln, damit das Gelee nicht trübe wird; wenn es so 25 bis 30 Minuten gekocht hat, bindet man ein leinenes Tuch auf 4 Stuhlfüße, läßt die Heidelbeeren hindurch in eine Porzellanschüssel laufen, dann füllt man sie, während sie noch warm sind, in Geleegläser und verwahrt sie den andern Tag gut.

28. Aprikosen einzukochen.

Schöne Aprikosen, welche gelb, aber dennoch fest sein müssen, nimmt man frisch vom Baum, schneidet sie entzwei und schält sie ganz dünn. Für je 1 Pfd. Aprikosen thut man 1 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser in eine Pfanne; wenn sich der Zucker ganz klar gekocht hat, stellt man ihn vom Feuer, thut die ausgesteinten Aprikosen hinein und läßt sie langsam kochen, bis sie ganz durchsichtig sind; dann nimmt man sie heraus, legt sie sorgfältig auf eine Platte, schüttet die Sauce darüber, füllt sie erst nach 2 Tagen in die bestimmten Gläser und verwahrt sie gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

29. Aprikosen-Marmelade.

Wenn die Aprikosen überreif sind, sind sie am geeignetsten zur Marmelade; man kann sie schälen oder auch nicht, thut für 1 Pfd. Aprikosen 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter Wasser in eine Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, thut man die ausgesteinten Aprikosen hinein, läßt sie 3/4 bis 1 Stunde kochen, passiert sie durch ein Haarsieb und verwahrt sie gut in Gläsern. Auch hier ist es, wie bei allem Eingemachten, gut, wenn man etwas Branntwein oben darauf thut.

30. Aprikosen in Dampf einzukochen.

Mittelgroße Aprikosen schält man ganz fein, thut sie in Gläser oder Blechdosen, nimmt zu jedem Pfund geschälte Aprikosen 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker und bindet die Gläser zu, wie bei den Schwarzkirschen auf Seite 204 angegeben ist. Die Blechdosen hingegen müssen, wenn sie gefüllt sind, vom Blechner zugelötet werden, auch muß man genau nachsehen, ob sie auch luftdicht sind, denn wenn sie die geringste Oeffnung haben, verdirbt das Obst. Wenn also alles gut verschlossen ist, stellt man die Blechdosen oder Gläser in den Kessel, läßt sie 2 bis 2 1/2 Stunden fortkochen und im Sud kalt werden, dann stellt man sie heraus an einen kühlen trockenen Ort zum Aufbewahren, wendet die Büchsen alle 3 oder 4 Wochen um auf die andere Seite; man darf sie dabei nicht schütteln und nie öffnen, bis man sie braucht.

31. Melonen mit Zucker.

Die reifsten Melonen, die es nur giebt, schält man, soweit die Schale grün ist, schneidet sie entzwei, macht das Kernhaus heraus und schneidet sie in fingerlange Streifen. Für je 1 Pfd. Melonen läutert man 1 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser, stellt es zum Erkalten vom Feuer und thut die geschnittenen Melonen darein, das inwendige Weiche darf nicht dazu, sondern nur die schönen Stücke. Man läßt es nun kochen, bis die Schnitze durchsichtig sind, thut noch etwas ganzen Zimmet und einige Gewürznelken dazu, stellt sie zum Erkalten vom Feuer und verwahrt sie den nächsten Tag gut.

32. Melonen in Essig.

Die Melonen werden geschält und geschnitten wie vorhergehende Art; man thut für 4 Pfd. Melonen 4 Pfd. Zucker, 1 Flasche sehr guten starken Weinessig, 30 Gramm gebröckelten Zimmet und 10 Gramm Gewürznelken in eine weiße Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, schüttet man 1/4 Liter guten alten Weißwein daran und legt die Melonen gleich hinein, bevor es wieder kocht. Man läßt nun die Melonen so kochen, bis sie ganz durchsichtig sind, stellt sie dann vom

Feuer, deckt sie fest zu, bis sie kalt sind, und verwahrt sie nachher gut, damit keine Luft dazu kommt.

33. Geschälte Mirabellen.

Sind sie gut reif, so kann man die Haut ohne Mühe herunterziehen, sind sie aber noch hart, so schüttet man in einer Schüssel kochendes Wasser darüber, dann läßt sich die Haut auch gut herunterziehen. Wenn alle geschält sind, thut man für je 1 Pfd. Mirabellen 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter Wasser in eine weiße Pfanne; hat sich der Zucker klar gekocht, so legt man die Mirabellen darein, läßt sie 10 bis 15 Minuten ganz durchsichtig kochen, jedoch sollen sie ganz bleiben. Hierauf stellt man sie vom Feuer, läßt sie kalt werden und bewahrt sie in Gläsern auf.

34. Mirabellen-Marmelade.

Hierzu muß man die allerreifsten verwenden, macht die Steine heraus, für je 1 Pfd. Mirabellen nimmt man 1/2 Pfd. Zucker, thut beides zusammen in eine Pfanne, läßt es eine gute Stunde kochen und schäumt fleißig ab. Wenn man die Masse ganz fein haben will, treibt man sie durch ein Haarsieb, freilich giebt es beim Durchtreiben weniger, weil die Häute zurückbleiben; ist sie fertig, so verwahrt man diese Marmelade wie alles andere Eingemachte.

35. Muskateller-Pfirsiche.

Schöne Pfirsiche, die keine Püffe haben, werden abgezogen; sind sie aber noch hart, so muß man kochendes Wasser darüber schütten und sie schnell abziehen, damit sie nicht lange im Wasser liegen bleiben. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser in eine weiße Pfanne; hat sich der Zucker klar aufgelöst, so stellt man ihn zum Abkühlen vom Feuer, thut die Pfirsiche darein, läßt sie ganz durchsichtig kochen und verschäumt sie recht fleißig. Dann läßt man sie in der Pfanne kalt werden. Es dürfen nie zu viel Früchte in ein Geschirr gelegt werden, sonst zerbricht das Obst leicht. Den nächsten Tag füllt man es in Gläser, schüttet Branntwein darauf und verwahrt es gut.

36. Muskateller-Pfirsiche in Branntwein.

Von den schönsten reifen Pfirsichen zieht man die Haut herunter, schneidet sie entzwei und macht die Steine heraus. Die Pfirsiche thut man dann in einen ganz reinen Porzellantopf, streut für je 1 Pfd. Pfirsiche 1 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker darüber, gießt zu 4 Pfd. Pfirsiche

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1 Liter sehr guten Zwetschgen- oder Kirschenbranntwein. Der Topf wird dann gleich fest mit Rindsblase zugebunden, 14 Tage lang jeden Tag gerüttelt, damit der Zucker und Branntwein in die Pfirsiche dringt. Diese Pfirsiche kann man lange aufbewahren und sind sehr gut.

37. Rote Pfirsiche.

Die roten Pfirsiche sollen immer ganz bleiben, man schält sie so dünn als möglich mit einem scharfen Messer; darf sie aber nicht berühren, sonst verlieren sie an Farbe. Für je 1 Pfd. thut man 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter Wasser in eine weiße Pfanne. Ist der Zucker verschäumt und dick eingekocht, so legt man die Pfirsiche hinein und läßt sie langsam 1/2 bis 3/4 Stunden weich kochen, läßt sie dann erkalten und verwahrt sie gut in Gläsern oder Töpfen.

38. Reine-Clauden im Dampf zu kochen.

Dieselben werden am schönsten, wenn man sie im Dampf einkocht, man putzt sie mit einem Tuch sauber ab und legt sie in Gläser oder Blechdosen. Wenn die Reineclauden in den Gläsern sind, streut man für je 1 Pfd. 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker darüber und schraubt oder bindet die Gläser fest zu, wie bei den Schwarzkirschen auf S. 204 angegeben. Dieselben werden dann auch mit alten Tüchern oder Heu umwickelt, in den Topf oder Kessel gestellt und das Wasser darangeschüttet, bis die Gläser nur noch 2 Finger breit darüber schauen. Das Obst wird dann ebenso, wie die Schwarzkirschen auf S. 204 langsam gekocht, man läßt es im Kessel erkalten, nimmt sie den andern Tag behutsam heraus, putzt die Gläser sauber ab und stellt sie an einen kühlen trockenen Ort. Auf diese Weise kann man alles Obst einkochen.

39. Roseletten-Birnen einzukochen.

Zum Einmachen sind diese die geeignetsten Birnen, man schält sie, schabt den Stil und läßt die Birnen ganz. Für je 1 Pfd. Birnen nimmt man 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Liter Wasser und etwas ganzen Zimmet. Wenn man die Birnen schält, legt man sie gleich in eine Schüssel mit kaltem Wasser, bis alle geschält sind, dann legt man sie in das kochende Zuckerwasser und läßt sie ziemlich weich kochen. Nachher stellt man sie zum Abkühlen vom Feuer, füllt sie in Gläser, jedes Glas soll 2 Finger hoch leer bleiben, der Saft muß über die Birnen gehen. Dann werden die Gläser zugebunden und langsam wie das übrige Dampfobst gekocht.

40. Muskateller-Birnen.

Diese Birnen müssen schön weiß bleiben, man schält sie ganz dünn, läßt den ganzen Stiel daran und schabt ihn. Die geschälten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Birnen legt man ins kalte Wasser; wenn man 10 Pfd. Birnen kochen will, kocht man 4 Liter Wasser mit 1 Pfd. Zucker, legt die Birnen hinein und läßt sie 5 Minuten stark aufkochen. Nachdem legt man sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen, läutert 2½ Pfd. Zucker mit 3 Liter Wasser ganz schnell, legt sämtliche Birnen hinein, läßt sie halbweich kochen, stellt sie vom Feuer und läßt sie abkühlen. Nachher füllt man sie in Gläser, daß die Brühe oben darüber geht, bindet sie zu und läßt sie 1 Stunde fortkochen, läßt sie im Wasser abkühlen und behandelt sie, wie bei Nr. 38 angegeben. Das erste Wasser darf man nicht gebrauchen, es kann zu einem gewöhnlicheren Kompott verwendet werden.

41. Spalierbirnen einzukochen.

Die Birnen müssen noch hart, jedoch gut reif sein, man läßt die kleineren ganz, schneidet die großen entzwei und legt sie, nachdem sie geschält sind, in kaltes Wasser mit einem Stück Alaun, damit dieselben weiß bleiben. 6 Pfd. Birnen kocht man mit 3 Pfd. Zucker und 1½ Liter Wasser ganz weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, damit sie nicht zerbrechen, läßt die Brühe zu einem Sirup einkochen, schüttet sie über die Birnen und läßt alles erkalten. Nach 3 oder 4 Tagen verwahrt man sie in Gläsern oder Porzellantöpfen und schüttet etwas guten Branntwein darüber.

42. Eierpfirsich einzukochen.

Etwa 40 schöne, harte, aber doch reife Pfirsiche legt man in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie nach 5 Minuten. Für je 1 Pfd. Pfirsiche läutert man ¾ Pfd. Zucker mit ¼ Liter Wasser, bis er Blasen wirft, dann stellt man ihn vom Feuer zum Abkühlen, legt die Pfirsiche hinein und kocht letztere ganz langsam, bis sie weich sind. Hierauf läßt man sie erkalten, verwahrt sie den nächsten Tag in Gläsern und schüttet ¼ Liter guten Branntwein darüber.

43. Eierzwetschgen mit Essig.

Man nimmt hierzu die größten Zwetschgen, die gut reif, aber doch noch hart sein müssen. Für je 1 Pfd. Zwetschgen läutert man ¾ Pfd. Zucker mit ¼ Liter gutem Weinessig, etwas ganzem Zimmet und Gewürznelken; die Zwetschgen thut man in einen großen Topf, in dem man sie aufbewahrt, schüttet den kochenden Essig darüber und macht es so 3 Tage nacheinander. Es wird jedesmal zugedeckt und das letztemal fest verschlossen und mit Rindsblase zugebunden.

44. Eierzwetschgen mit Zucker.

50 Zwetschgen legt man in eine große Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und schält sie gleich, für je 1 Pfd. Zwetschgen läutert

man 1 Pfd. Zucker zu einem dicken Sirup, läßt ihn abkühlen und legt die Zwetschgen darein. Man darf aber nicht zuviel Zwetschgen miteinander hineinthun, sonst zerfallen sie; wenn sie fertig gekocht sind, verwahrt man sie den nächsten Tag gut.

45. Zwetschgen-Marmelade.

Die Zwetschgen werden geschält, die Steine herausgemacht und für je 1 Pfd. geschälte Zwetschgen wird 1/2 Pfd. Zucker mit 1/4 Liter Wasser zu einem dicken Sirup geläutert. Nachdem legt man die Zwetschgen in den Zucker, läßt sie mit etwas ganzem Zimmet 1 Stunde kochen und verwahrt sie dann gut.

46. Gewöhnliche Zwetschgen-Marmelade.

Sehr reife Zwetschgen steint man aus, thut 10 Pfd. Zwetschgen, 1 Pfd. Zucker und 30 Gramm ganzen Zimmet in eine Pfanne und kocht es auf schwachem Feuer 6 Stunden. Hierauf thut man es heiß in die bestimmten Töpfe, damit es eine Glasur bekommt, dann gießt man noch etwas Branntwein oben darauf.

47. Gemischte Zwetschgen.

Man thut 3 Pfd. ausgesteinte Zwetschgen, 3 Pfd. gute geschälte Birnen, 3 Pfd. gute, süße, geputzte Gelbrüben, welche am Reibeisen fein gerieben werden müssen, und 3 Pfd. Zucker zusammen in einen großen weißen oder gelben Topf, giebt noch 30 Gramm gebröckelten Zimmet darein und läßt es 5 Stunden kochen. Dann treibt man es durch ein Haarsieb und verwahrt es gut.

48. Weichselkirschen oder rote Kirschen in Gelee.

Man macht aus den Kirschen die Steine sorgfältig heraus, damit sie nicht zerrissen werden, preßt aus 2 Pfd. Johannisbeeren den Saft, thut 4 Pfd. Zucker in eine Pfanne und schüttet den Saft darüber. Den Zucker läßt man kochen und dann abkühlen. Dann legt man 2 Pfd. ausgesteinte Kirschen darein, läßt sie noch 5 bis 10 Minuten kochen und verwahrt sie gut in Gläsern, während sie noch warm sind.

49. Himbeer-Gelee.

4 Pfd. Stockzucker läßt man mit 3/4 Liter Wasser in einer weißen Pfanne zu einem dicken, klaren Sirup kochen, thut 3 Pfd. Himbeeren, die nicht überreif sind, und 1 Pfd. abgezupfte rote Johannisbeeren darein, rührt es nur einmal durcheinander und läßt es 1/2 Stunde gut kochen. Inzwischen bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße, stellt eine Porzellanschüssel darunter und schüttet das Gekochte

durch, man darf vorher nicht darin rühren, sonst wird es trübe und es soll klar durchlaufen. Es wird dann in Geleegläser gefüllt und gut verwahrt. Das Zurückgebliebene kann man gleich brauchen.

50. Aepfel-Gelee von weißen oder roten Aepfeln.

Man nimmt 12 schöne, grüne Reinetten, die aber reif sein müssen, vom Baum; die Aepfel werden nicht geschält, doch jeder in 6 Schnitze geschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Sind es 4 Pfd. Aepfel, so läßt man sie in einer weißen Pfanne mit 2 Liter Wasser weich kochen, legt sie dann sorgfältig mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, damit der Saft klar bleibt. Nun thut man zu je 1 Liter Wasser 2½ Pfd. Zucker, läßt es zusammen in einer Pfanne kochen und gut verschäumen, hierauf läßt man einen Tropfen auf einen Teller fallen; stockt es, so ist es gut, stockt es nicht, so muß man es noch länger kochen, es wird dann in Geleegläser gefüllt und gut verwahrt.

51. Quitten-Gelee.

Die Quitten schneidet man in Schnitze, nimmt das Kernhaus heraus, setzt sie in eine gelbe Pfanne und schüttet Wasser darüber, bis sie ganz bedeckt sind. Man läßt sie so ganz weich kochen, schüttelt sie ein wenig durcheinander, bindet ein Tuch an 4 Stuhlfüße, schüttet die Schnitze oben hinein und läßt den Saft dadurch in eine darunterstehende Porzellanschüssel laufen. Für je 1 Pfd. Saft thut man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, schüttet den Saft darüber, läßt es kochen und gut verschäumen. Wenn ein Tropfen sich auf einem Teller stockt, dann ist es gut; man füllt es dann noch warm in Geleegläser und verwahrt es gut.

52. Quitten-Marmelade.

Hierzu kann man auch die ausgekochten Quitten von dem Gelee verwenden, man nimmt dann noch mehr Quitten dazu, und wenn beides weich gekocht ist, treibt man es zusammen durch ein Haarsieb. Hat man jetzt 8 Pfd. Marmelade, so thut man 6 Pfd. Zucker in eine große Pfanne oder einen Topf, gießt 1 Liter kochendes Wasser darüber, und wenn sich der Zucker klargekocht hat, rührt man ihn in die Quitten, stellt alles auf das Feuer und läßt es unter beständigem Rühren eine ganze Stunde kochen. Dann schüttet man es heiß in die Töpfe und verwahrt es gut.

53. Quittensaft in Flaschen.

Diesen Saft macht man, wenn man sehr viel Quitten hat und verwendet ihn gewöhnlich zu Puddingsaucen; die Quitten werden abgewaschen, am Reibeisen gerieben und 8 bis 10 Tage in den Keller gestellt; jeden Tag müssen sie mit einem Holzlöffel aufgerührt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nachdem legt man ein leinenes Tuch in eine Schüssel, thut die Quitten darein und hängt es zugebunden auf, den Saft läßt man so in eine daruntergestellte Schüssel laufen. Hierauf thut man für je 1/4 Liter Saft 1 Pfd. Zucker in die Pfanne, schüttet den Saft darüber, läßt ihn verwenden, und wenn er gut verschäumt ist, füllt man ihn in Flaschen und pfropft diese nach 8 Tagen fest zu.

54. Quittenbrot.

Will man diese Quitten weiß haben, muß man sie grün vom Baum verwenden, sollen sie gelb werden, müssen sie 10 Tage gebrochen sein, will man sie aber rot, so kann man sie erst Mitte Dezember kochen; sie werden alle auf die gleiche Weise zubereitet. Man reibt die Quitten mit einem sauberen Tuche ab, schneidet jede in 6 bis 8 Schnitze, bei den weißen macht man das Kernhaus heraus, legt sie in einen Topf und schüttet Wasser dazu, bis es oben darüber geht. Sie werden dann auf das Feuer gestellt, zugedeckt, gekocht, bis sie ganz weich sind und das Wasser eingekocht ist, man treibt sie nun durch ein Haarsieb, thut für je 1 Pfd. Quitten 1 Pfd. Zucker und 1/5 Liter kochendes Wasser in eine weiße Pfanne; wenn sich der Zucker klar gekocht hat, rührt man die Quitten hinein, läßt es 1 1/2 Stunden langsam kochen, und giebt acht, daß es nicht ansitzt. Ist dies geschehen, so thut man die Masse auf Tortenplatten, streicht sie fingerdick glatt darauf und läßt sie 14 Tage darauf liegen, nachher wird sie in viereckige Stücke oder in lange Streifen geschnitten, auch kann man sie mit Förmchen ausstechen, man wendet sie dann noch in weißem, gestoßenem Kandiszucker um und bewahrt sie in Schachteln auf.

55. Quittenwürste.

Diese macht man, da sie rot werden müssen, Mitte Dezember, reibt die Quitten gut ab, schneidet jede in 6 bis 8 Schnitze, stellt sie in einem weißen Topf oder einer Kupferkasserolle auf das Feuer und schüttet Wasser dazu, bis es oben darüber geht. Wenn sich das Wasser eingekocht hat, treibt man die Quitten durch ein Haarsieb in eine Schüssel, für je 1 Pfd. Quitten thut man 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter kochendes Wasser in eine weiße Pfanne, läßt den Zucker klar kochen, rührt dann das Quittenmark darein und läßt es noch 1/4 Stunde zusammen kochen. Hierauf füllt man die Masse in Hammelsdärme, bindet 10 cm lange Würstchen ab und hängt sie auf. Wenn man es liebt, kann man etwas feingeschnittenen Citronat oder Vanillegeschmack in die Masse thun. Diese Quittenwürstchen halten sich ein ganzes Jahr.

56. Quittenschnitze.

Hierzu sind die Quittenäpfel besser als die Birnen, die letzteren werden oft zu fest, wenn sie lange eingemacht sind; die Aepfel werden

abgerieben, geschält, 1 Pfd. Zucker und 1 Liter Wasser in einer Pfanne auf das Feuer gestellt, wenn es kocht, legt man die Schnitze hinein und läßt sie halb weich kochen. Hierauf läutert man in einer anderen Pfanne 3 Pfd. Zucker mit 1/2 Liter Wasser; wenn sich der Zucker klar gekocht hat, schüttet man ihn über die Quitten und läßt die Quitten darin vollends weich kochen, sind sie gut verschäumt, so bewahrt man sie in Gläsern oder Töpfen auf.

57. Preißelbeeren mit Essig.

2 Pfd. verlesene Preißelbeeren thut man in eine Schüssel, schüttet 1/2 Liter guten Weinessig darüber, läßt sie bis zum nächsten Tage stehen, und schüttet dann den Essig ab. Nun legt man 1 1/2 Pfd. Zucker in eine Pfanne, schüttet den Essig darüber, läßt es einige Wall aufkochen, thut die Preißelbeeren dazu und kocht es 5 Minuten; sie werden dann in einen Topf zum Aufbewahren gethan.

58. Preißelbeeren anderer Art.

4 Pfd. Preißelbeeren werden verlesen, wenn nötig gewaschen und in ein Sieb zum Abtropfen gethan, nun werden 3 Pfd. Zucker mit 1 Liter altem Wein geläutert; wenn der Zucker klar ist, legt man die Preißelbeeren hinein, läßt sie nur 10 Minuten kochen und füllt sie in Töpfe. Will man sie süßer haben, so nimmt man für je 1 Pfd. Preißelberren 1 Pfd. Zucker, auch kann man anstatt des Weines Essig nehmen, sie halten sich gleich lange.

59. Stachelbeeren.

Die Beeren muß man pflücken, wenn sie noch ein wenig hart sind, man läutert ebensoviel Zucker zu einem dicken Sirup, schüttet ihn auf die Beeeen, deckt dieselben zu und läßt den nächsten Tag den Saft ablaufen. Der Saft wird dann wieder gekocht, über die Beeren geschüttet, das Ganze gut gerüttelt und in die Gläser gefüllt, letztere müssen 2 Finger breit leer bleiben. Sie werden dann im Dampf gekocht, wie auf Seite 204 angegeben.

60. Stachelbeeren, 2. Art.

Große Stachelbeeren werden mit einem Häkchen gut ausgekernt, dann auf 1 Pfd. Beeren 5/4 Pfd. gestoßener Zucker gestreut. Diese läßt man 2 Tage zugedeckt stehen. Darauf legt man sie in eine Messingpfanne, stellt sie auf das Feuer und läßt sie ein paar Wall aufkochen, aber ohne Zusatz von Wasser, rüttelt sie tüchtig, damit sich die Beeren schön füllen; schütte sie jetzt in eine Schüssel. Sind sie halb erkaltet, so füllt man sie in Gläser, welche man zubindet und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

61. Arrak-Obst (auch Tous les fruits genannt).

Von verschiedenen Obstsorten, die im Laufe des Jahres reifen, also im Frühjahr von den Erdbeeren, dann von den roten Kirschen, dann von den Mirabellen; dann von den Sommerarten und von den Herbstfrüchten — thut man eine gewünschte Menge in einen neuen steinernen Topf, etwa so: z. B. zuerst eine Schicht Erdbeeren, darauf eine Schicht Zucker (und zwar gehören auf jedes Pfund Früchte $^3/_4$ bis 1 Pfd. Zucker) und darüber Arrak (auf je 3 Pfd. Früchte gehört eine Flasche). Das geschieht ebenso bei allen später folgenden Fruchtsorten, bis zu den Früchten die man im Spätjahr in den Topf einlegt (rote Pfirsiche und Traubenbeeren schließen). Zu beachten ist, daß nach dem Einlegen einer Fruchtsorte oder mehrerer jeweils der Topf luftdicht verschlossen werden muß bis die nächste Obstsorte einzulegen oder der Topf gefüllt ist, ferner, daß Zucker und Arrak jedesmal im Verhältnis der obigen Mengen verwendet werden.

62. Ganze Hagenbutten.

Die Hagenbutten müssen recht rot, aber dennoch hart sein, man schneidet sie unten und oben auf, nimmt die Kerne daraus, giebt dabei jedoch acht, daß sie ganz bleiben. Für je 1 Pfd. ausgekernte Hagenbutten wird $1^1/_2$ Pfd. Zucker klar gekocht; man nimmt ihn dann vom Feuer und läßt ihn abkühlen. Die Hagenbutten legt man darein, stellt sie auf das Feuer und läßt sie ganz weich kochen; man kann statt des Wassers auch $^1/_2$ Liter Wein an den Zucker gießen und ihn damit kochen. Wenn sie gut weich sind, verwahrt man sie in Gläsern; mit diesen Hagenbutten werden gewöhnlich Kompotts verziert oder Torten garniert; will man sie als Kompott geben, so muß man vorher etwas Wein daran schütten.

63. Hagenbutten-Mus.

Die roten Butten werden gepflückt, wenn sie noch hart sind, aufgeschnitten und die Kerne herausgenommen; wenn man 4 Pfd. hat, schüttet man 1 Liter Wasser darüber, stellt sie in den Keller und deckt sie zu, jeden Tag müssen sie mit einem Holzlöffel aufgerührt werden und läßt sie so 14 Tage bis 3 Wochen stehen. Nach dieser Zeit verdrückt man sie mit einem Stößel, treibt sie durch ein gutes Haarsieb und wiegt sie, für je 1 Pfd. Hagenbutten kocht man 1 Pfd. Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser klar, rührt den Zucker zu dem Hagenbutten-Mus und stellt ihn auf das Feuer. Man läßt ihn noch unter beständigem Rühren 3 bis 4mal aufkochen und verwahrt ihn in Gläsern. Kann man das Hagenbutten-Mus schon durchgetrieben kaufen, so ist es leichter fertig zu machen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

64. Maronen oder große Kastanien.

Die Maronen muß man gleich im Spätjahr, bevor sie ausgetrocknet sind, einmachen; man schält die Lederhaut ab, setzt sie in einen Topf, schüttet kochendes Wasser darüber und läßt sie einige Wall aufkochen, bis sie sich gut schälen lassen. Für 1 Pfd. Maronen legt man 3/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne, thut auf jedes Pfund Zucker 1/2 Liter Wasser nebst 1 Stück Vanille; wenn sich der Zucker klar gekocht hat und kalt ist, legt man die Maronen hinein, läßt sie nur einen Wall aufkochen, schüttet sie dann gleich in Gläser und bindet sie fest zu. Dann kocht man sie eine ganze Stunde im Dampf und behandelt sie wie alles andere Dampfobst.

65. Brombeeren ganz zu kochen.

Für je 1 Pfd. schöne, reife, ausgelesene Brombeeren thut man 1 Pfd. Zucker und 1/4 Liter Rotwein in eine weiße Pfanne; wenn der Zucker eingekocht ist, legt man die Beeren hinein und läßt sie 1/2 Stunde ganz langsam kochen. Während dem Kochen müssen sie fleißig abgeschäumt werden; sollte zu viel Saft an den Beeren sein, so muß man den Zuckersirup ganz dick einkochen, sonst halten sie sich nicht gut.

66. Brombeer-Marmelade.

Zu 8 Pfd. reifen Brombeeren thut man 4 Pfd. Zucker und 1 Liter Wasser in eine weiße Pfanne. Wenn sich der Zucker klar gekocht hat, legt man die Beeren und 1 Stückchen ganzen Zimmet darein und läßt sie 2 Stunden kochen. Nachdem verwahrt man sie gut in Töpfen.

67. Maulbeeren.

Dieselben werden auch so eingekocht, wie die Brombeeren, nur giebt es die Maulbeeren nicht so häufig, deshalb ist es etwas Seltenes.

68. Kürbis einzukochen.

Reife Kürbisse schält man etwas dicker als Gurken, bohrt sie mit dem Kartoffelbohrer aus oder schneidet sie in Stücke. Für je 1 Pfd. Kürbis kocht man 1/2 Pfd. Zucker mit 1/8 Liter gutem Weinessig ein, schüttet es über die Kürbisse und deckt sie zu bis den nächsten Tag. Hierauf thut man es zusammen mit dem Saft und dem Gelben von 2 Citronen wieder in die Pfanne und läßt es weich kochen. Hat man 4 Pfd., so nimmt man 30 Gramm Zimmet und 12 Gewürznelken in den Topf, in dem man sie aufbewahren will, schüttet die kochenden Kürbisse darein und bindet sie mit Leinwand und Rindsblase zu, während sie noch warm sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

69. Rote Pfirsiche in Branntwein.

3 Pfd. rote Pfirsiche legt man in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber und zieht ihnen schnell die Haut ab; nun läßt man 3 Pfd. Zucker in einer Schüssel mit 1/2 Liter kochendem Wasser klar kochen, stellt ihn vom Feuer und läßt ihn einige Minuten abkühlen. Hernach legt man die Pfirsiche darein, läßt sie ganz langsam weich kochen, doch müssen sie ganz bleiben und der Saft muß dick eingekocht sein; die Pfirsiche legt man jetzt mit einem Schaumlöffel auf eine Porzellanplatte und schüttet in den roten Sirup 1/2 Liter Kirschen- oder Zwetschgenwasser. Wenn die Pfirsiche ganz kalt sind, legt man sie in die bestimmten Töpfe, schüttet den vermischten Sirup darüber und verwahrt sie gut.

70. Roseletten-Birnen in Branntwein.

3 Pfd. Birnen schält man ganz dünn, schabt den halben Stiel, schneidet das Andere ganz weg und legt die Birnen ins kalte Wasser, bis alle fertig geschält sind. Nachdem thut man 1 Pfd. Zucker, 1 Liter Wasser und den Saft von 3 Citronen in eine Pfanne, legt die Birnen darein und läßt sie beinahe weich kochen. Dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, thut noch 1 1/2 Pfd. Zucker in den Saft. Wenn sich der Zucker ganz aufgelöst hat, legt man die Birnen behutsam hinein und läßt sie noch 1/4 Stunde langsam kochen. Nachher legt man sie mit dem Schaumlöffel in die bestimmten Töpfe, seiht den Sirup in eine Porzellanschüssel, vermengt 1/2 Liter guten Branntwein damit, schüttet es noch warm über die Birnen, bindet es fest zu und stellt es an einen kühlen trockenen Ort.

71. Grüne Pomeranzen oder Orangen einzukochen.

Man schneidet die Pomeranzen in 4 oder 6 Schnitze, kocht sie im Wasser weich und thut sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Für 2 Pfd. Pomeranzen läßt man 2 Pfd. Zucker und 1/2 Liter Wasser in einer Pfanne klar kochen, legt dann die Orangen darein und läßt sie noch 1/4 Stunde kochen. Nachdem verwahrt man sie in Konfekt-Gläsern.

72. Reife Orangen oder Pomeranzen einzukochen.

3 Pfd. schöne reife Orangen kocht man 2 Stunden mit wenig Wasser weich, legt sie behutsam auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt sie ein wenig abkühlen, schält sie so dünn als möglich und schneidet sie in 6 bis 8 Schnitze. Das Mark nimmt man heraus und treibt es durch ein Haarsieb, die Schnitze schneidet man wie Schmälznudeln, schneidet von der gelben Schale nur die Hälfte und legt es abseits, damit es nicht zu bitter und zu scharf wird. Hierauf läutert man 3 Pfd. Zucker in dem Wasser, in dem die Orangen gekocht sind;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wenn man jedoch den starken Geruch nicht liebt, so läutert man den Zucker mit 1 Liter frischem Wasser. Ist der Zucker dick eingekocht, so legt man die geschnittenen Orangen darein, läßt sie 1/4 Stunde kochen, legt dann das durchgetriebene Mark auch darein und läßt es kochen, bis es hell ist. Dann läßt man es erkalten und verwahrt es wie alle anderen Konfitüren.

73. Heidelbeeren in Krüge einzumachen.

Ganz saubere Emserwasser- oder Selterswasserkrüge füllt man ganz voll mit trockenen Heidelbeeren, pfropft sie dann fest zu und bindet sie mit einer festen Schnur. Man legt sie nun in einen Kessel, kocht sie 2 bis 3 Stunden, läßt sie darin kalt werden und legt sie in den Keller. Wenn man sie braucht, schlägt man den Krug entzwei, legt die Heidelbeeren auf eine Platte und streut nach Belieben Zucker darüber.

74. Kirschen in Krüge einzumachen.

Diese werden auch so eingemacht wie die Heidelbeeren; man kann sie mit den Steinen oder ausgesteint einfüllen.

75. Trüffeln einzumachen.

Frische Trüffeln legt man in eine Schüssel, schüttet frisches Wasser darüber, bürstet sie mit einer steifen Bürste ab und legt sie in frisches Wasser. Hat man die Trüffeln mehreremal so abgebürstet, so schält man sie ganz fein und legt sie in Gläser, in denen man sie kochen will. Die Gläser verschließt man mit Patent-Korkpfropfen, schüttet jedoch vorher Wasser darüber, bis sie ganz bedeckt sind, drückt dann den Pfropfen darauf und bindet die Gläser fest zu. Man umwickelt dann dieselben mit alten Tüchern und kocht sie in Dampf, wie es bei den Reineclauden auf Seite 210 angegeben ist; sie müssen so zwei Stunden kochen, man läßt sie im Wasser kalt werden und bewahrt sie gut auf. Dieselben halten sich so jahrelang.

76. Morcheln einzukochen.

Von frischen Morcheln schneidet man den Stiel ab, wascht sie sehr sauber, legt sie in ein irdenes Geschirr und kocht sie eine ganze Stunde; dann schüttet man sie samt der Brühe in Blechdosen und füllt sie beinahe ganz voll. Die Dosen müssen nun vom Blechner zugelötet werden; man stellt sie noch warm in einen Kessel, läßt sie noch 1 Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Auf diese Weise eingekocht, halten sich die Morcheln mehrere Jahre; auch kann man die Morcheln an Faden auffassen und an der Luft trocknen, sie halten sich so auch eine Zeitlang, doch wenn sie nicht genug Luft haben, dann verderben sie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

77. Champignons einzukochen.

In Frankreich werden die besten Champignons gepflanzt, in der oberbadischen Gegend giebt es nur die mageren. Die Champignons werden sauber geputzt, das Schwarze unter dem Kopf und am Stiel muß alles weggeschnitten werden; man wascht sie dann und läßt sie gut abtropfen. Will man sie gleich verwenden, so kocht man sie nur 1/4 Stunde im Wasser und legt sie dann mit Butter und sehr wenig Salz in eine Kasserolle, deckt sie fest zu und läßt sie ganz zart dämpfen; nachdem serviert man sie als Gemüse. Will man die Champignons zum Aufbewahren einkochen, so kocht man sie im Wasser 1/4 Stunde, schüttet das Wasser weg, läßt sie gut abtropfen, füllt sie in Blechdosen und schüttet Wasser darüber, bis die Dosen beinahe voll sind. Hierauf läßt man die Blechdosen vom Blechner zulöten, setzt sie in einen Kessel, kocht sie zugedeckt 2 Stunden und läßt sie dann im Kessel erkalten.

78. Trüffeln, Morcheln und Champignons

kann man auch in Oel oder Schweinefett aufbewahren; nachdem sie weich gekocht sind, legt man sie in Töpfe, schüttet zerlassenes Schweinefett darüber, läßt es stocken und bindet die Töpfe zu. Oder man thut sie in einen Topf und schüttet gutes Salatöl darüber; dieselben halten sich so auch sehr gut.

79. Obst aufzubewahren.

Die Obstsorte bleibt sich gleich, sei es, was es wolle. Auf 1 Pfd. Obst nimmt man 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll Wasser. Läßt den Zucker zu einem dicken Sirup kochen, lege das Obst hinein, wenn der Zucker etwas abgekühlt ist. Ist das Obst weich gekocht, so füllt man es schnell heiß in stark geschwefelte Gläser und bindet sie sofort mit Pergamentpapier zu, denn sie müssen luftdicht verschlossen sein. Dieses Obst hält sich jahrelang, wenn es an einem trockenen, finsteren Orte aufbewahrt ist.

80. Tomaten einzukochen.

Die Tomaten, auch Paradiesäpfel genannt, müssen recht reif sein, also ganz rot. Man putzt sie sauber und schneidet sie einmal durch. Setzt sie in einem trockenen Topfe auf das Feuer. Läßt sie ohne Wasser und Salz 10 bis 15 Minuten aufkochen, treibt sie jetzt durch ein Haarsieb, füllt sie darauf in Gläser, aber nicht bis zum Rande, auch in steinerne Krügle, bindet sie mit Pergamentpapier oder Blasen zu und läßt sie 2 Stunden im Dampf kochen, wie Nr. 14 S. 204 angegeben ist. Sie halten sich 3 bis 4 Jahre, wenn sie an einem trockenen, finstern Ort aufbewahrt werden. Wenn man sie zu Saucen oder Suppen gebraucht, so verfährt man damit wie bei den frischen, nur ist das Durchtreiben schon geschehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXI. Bessere Zwischenspeisen.

1. Gänseleber-Terrine extrafein.

Hierzu kann man nur große schöne weiße Lebern verwenden, sie werden 1/2 Stunde in laues Wasser gelegt, abgetrocknet, gehäutet, durch ein grobes Sieb getrieben und gesalzen, dann werden die nötigen Trüffeln dazugethan, die Töpfe gefüllt, wobei man 2 Finger breit leer läßt; man schüttet etwas ausgelassenes Schweinefett darüber, deckt sie zu und stellt sie ins kochende Wasser. Das Wasser darf aber nur halb an die Töpfe hinaufgehen, Töpfe, die 1 Pfd. Gänseleber enthalten, sollen 1/2 Stunde kochen, enthalten sie 1/2 Pfd., so brauchen sie nur 20 Minuten zu kochen. Man läßt es dann im Wasser kalt werden; rührt noch etwas frisches Fett in eine warme Schüssel, daß es schön weiß wird, und macht die Terrine ganz voll. Wenn es gestockt ist, legt man ein rundes weißes Papier darüber, drückt den Deckel fest darauf und stellt es an einen trockenen kühlen Ort.

2. Gänseleber-Terrine anderer Art.

Zu Terrinen muß man stets die schönsten Lebern haben. Man macht die Galle sorgfältig davon, häutet die Leber gut, legt sie in eine Schüssel mit lauem Wasser und thut sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Nachdem schneidet man die schönsten Stücke heraus, preßt das andere durch ein Haarsieb; zu 6 Pfd. Gänseleber schält man 1 Pfd. frische Trüffeln, thut sie teils geschnitten, teils ganz nebst Salz zu der Leber. Zur Farce wird 1/2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein und 1 Pfd. Schweinefleisch fein verwiegt mit 1/8 Liter Wasser durch ein Haarsieb getrieben; das letzte, das im Sieb von der Leber zurückbleibt, wird noch mehr unter die Farce getrieben. Wenn die Farce gut durcheinander gerührt ist, kann man die Schalen von den Trüffeln fein verwiegt darunter thun, die Farce wird inwendig in den Töpfen herumgestrichen, die Leber samt Trüffeln eingefüllt, 2 fingerbreit leergelassen, etwas frisches Gänsefett darübergeschüttet (auch kann man dazu frisch ausgelassenes Schweinefett verwenden) und stellt sie dann ins kochende Wasser, letzteres darf nur halb an die Töpfe hinaufgehen. Die Töpfe mit 1 Pfd. Gänseleber müssen zugedeckt 3/4 Stunde kochen; man setzt dann den Topf ins Freie zum Erkalten; wenn alle kalt und gestockt sind, nimmt man die Töpfe aus dem Wasser, hebt die Deckel ab, schüttet frisches, schön weißes

Schweinefett darüber, damit sie ganz voll werden; ist es dann wieder gestockt, so drückt man den Deckel darauf und stellt sie an einen kühlen Ort. Diese halten sich 5 bis 6 Monate.

3. Terrine mit Rebhühnern.

Zu recht guten Terrinen muß man nur junge Rebhühner nehmen; wenn sie geputzt und ausgenommen sind, löst man die Brüste behutsam davon und legt sie auf ein Brett. Hat man 6 Rebhühner, so giebt dies, je nachdem die Töpfe klein oder groß sind, 2 oder 3 Terrinen, das Fleisch von den Füßen und Flügeln wird heruntergemacht und durch eine Maschine getrieben. Zu dieser Portion werden von 1 Pfd. Schweinefleisch vom Hals, noch die Haut und Knochen entfernt, durch die Maschine getrieben und mit dem Rebhühnerfleisch in die Fleischhackmaschine gethan. Hat man keine Fleischhackmaschine, so muß das Fleisch zusammen fein gehackt und im Mörser gestoßen werden, dann thut man es mit Salz und etwas ganzem Pfeffer in eine Schüssel, noch 1/4 Pfd. fein gewürfelte Trüffeln darunter und streicht die Farce in den Töpfen herum. Die Masse füllt man ein, schneidet jede Brust in 4 längliche Stücke, legt sie in die Töpfe und thut noch Farce oben darauf, dann schneidet man frischen Speck fingerdick in runde Scheiben so groß wie der Deckel, legt auf jeden Topf eine solche Scheibe, macht den Deckel darauf und stellt sie ins kochende Wasser, letzteres darf nur halb an die Töpfe hinaufgehen. Wenn es anfängt zu kochen, deckt man es zu, giebt aber acht, daß kein Wasser in die Töpfe hineinläuft, und läßt es so 1 Stunde fortkochen. Nachdem stellt man sie samt dem Topf vom Feuer, läßt sie erkalten, nimmt den Deckel herunter und sollte es nicht ganz mit Fett überzogen sein, so gießt man noch gutes Schweinefett darüber, läßt es stocken und drückt den Deckel fest darauf, daß es gar keine Luft mehr hat. Man stellt die Töpfe zum Aufbewahren an einen kühlen trockenen Ort; es hält sich so 4 bis 5 Monate, wenn es pünktlich nach obiger Anweisung gemacht wird. Man kann es auch gleich essen; man nimmt jedoch, bevor man es zu Tisch giebt, das Fett mit dem Speck davon und serviert es in den Töpfen auf einem Teller.

4. Terrinen mit Wachteln oder Krammetsvögeln.

Diese Vögel werden sauber geputzt, ausgebeint, in eine Porzellanschüssel gelegt, etwas Salz darüber gestreut und zugedeckt. Für 20 Wachteln treibt man 1 1/2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals durch eine Maschine. Wenn es ganz fein ist, legt man es in eine Schüssel, schneidet 1 Pfd. gehäutete Gänseleber in Würfel und giebt 1/2 Pfd. in kleine Würfel geschnittene Trüffeln nebst Salz und Pfeffer dazu, mischt es gut durcheinander und füllt in jeden der Vögel etwas Farce. Nach-

dem drückt man sie in die Töpfe, legt den Rest Farce darauf und schließt sie mit dem Deckel fest zu. Sind alle so fertig, so stellt man die Töpfe in einen großen Topf mit kochendem Wasser, welches nur halb an die Töpfe hinaufgehen darf, und läßt sie zugedeckt eine ganze Stunde kochen; dabei ist zu beachten, daß kein Wasser oben hineinläuft, sonst verderben die Terrinen. Wenn sie ihre Zeit gekocht haben, stellt man den Topf vom Feuer, läßt die Terrinen im Wasser erkalten, hebt dann den Deckel, gießt, wenn nötig, noch etwas Fett darauf, bis die Töpfe ganz voll sind und läßt es wieder stocken, drückt den Deckel fest darauf, damit keine Luft hineinkommt. Der Deckel darf nicht mehr abgenommen werden, bis man sie verwendet; man bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort auf.

5. Gänseleber auf den Sommer aufzubewahren.

Im Winter, wenn man viel Gänseleber hat, entfernt man die Galle sorgfältig davon, legt sie 1/2 Stunde in frisches Wasser, häutet sie dann und legt sie in einen weißen oder sonst schönen Topf. Man streut das nötige Salz darüber, deckt sie zu und läßt sie an einem kühlen Ort stehen; inzwischen verhackt man 1 Kalbsfuß und 1 Schweinsfuß ganz klein, stellt sie mit 2 Liter Wasser und 1/2 Pfd. Ochsenschenkel auf das Feuer, thut sehr wenig Salz darein, jedoch kein Gewürz und kein Suppengrün, deckt es fest zu und läßt es 3 Stunden zugedeckt fortkochen, aber nicht sprudeln. Nachdem seiht man diese Brühe durch ein Tuch über die Leber, es dürfen 2 1/2 bis 3 Pfd. Leber sein, läßt sie noch 5 Minuten ganz langsam kochen und stellt sie ins Kalte zum Abkühlen. Wenn die Brühe beinahe kalt ist, legt man die Leber sorgfältig in den bestimmten Topf, in dem man sie aufbewahren will, gießt die Brühe ganz langsam darüber, läßt es wieder stehen, bis es sich gestockt hat und schüttet dann ausgekochtes Schweinefett, welches aber nicht heiß sein darf, ganz langsam darüber. Eine Suppenschüssel, welche man nicht braucht, ist am besten für diesen Zweck, man braucht dann 1 1/2 Pfd. Schweinefett, es muß die ganze Leber vierfach bedecken; man stellt die Schüssel dann ins Kühle und deckt sie fest zu. Wenn man die Leber im Sommer brauchen will, nimmt man das Fett davon, stellt das Gefäß an die Wärme, damit die Leber beim Herausnehmen nicht zerbricht; diese Brühe ist zu einem Ragout sehr gut.

Wildschwein auf den Sommer aufzubewahren.

Das beste Stück hierzu ist der Rücken oder der Bug, es darf jedoch kein Fett dabei sein; man wascht es gut und thut es in einen Topf zum Kochen. Man thut zu 6 Pfd. 9 Teile Wasser, 1 Teil Weinessig, sehr viel Pfeffer und Zwiebeln, 10 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter und Salz, das Wasser muß oben darüber gehen; man läßt es

langsam mit 1 Kalbsfuß kochen und verschäumen. Wenn es halbweich ist, stellt man den Topf vom Feuer und wenn es beinahe kalt ist, thut man es in den Topf, in dem man es aufbewahren will, seiht die Brühe durch einen Seiher darüber und läßt es kalt werden. Dann schüttet man so viel Schweinefett darüber, daß man gar nichts mehr von dem Fleisch sieht. Wenn man dann das Fleisch im Sommer zum Ragout verwenden will, nimmt man das Fett herunter und verwendet die Brühe zum Ragout.

7. Wildenten auf den Sommer aufzubewahren.

Die Wildenten werden gerupft, geflämmt und ausgenommen; will man sie als Braten verwenden, so muß man sie ganz dämpfen, will man sie aber zum Ragout, so werden die Knöchel herausgenommen und auf jede Art halbweich gedämpft. 4 Wildenten thut man mit $^1/_2$ Pfd. frischer Butter, zwei verhackten Kalbsfüßen und Salz in eine Bratpfanne, läßt sie halbweich dämpfen, legt sie dann heraus und schüttet noch 1 Liter Wasser an die Kalbsfüße. Man deckt die Pfanne zu, läßt es $^1/_2$ Stunde kochen, legt die Enten in das Gefäß, in dem man sie aufbewahren will, gießt die Brühe oder Jus durch einen Seiher darüber, läßt es stocken, schüttet genügend Fett darüber, bindet es zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf.

8. Fleischgallerte oder Gelee.

Um 2 Liter gute Gallerte zu erhalten, muß man 2 Kalbsfüße und 2 Schweinsfüße in kleine Stücke, 1 Pfd. Ochsenknie und $^1/_2$ Pfd. Ochsenleber so klein wie zum Rösten schneiden; wenn alles gut gewaschen ist, thut man $2^1/_2$ Liter Wasser in einen Topf mit $^1/_2$ Liter gutem Weinessig, dem nötigen Salz, 20 ganzen Pfefferkörnern, 6 Gewürznelken, etwas weißem Lauch, Petersilienwurzeln, einer geschälten Zwiebel, 2 Lorbeerblättern und 1 nußgroß Stück Meerrettig und läßt alles zusammen zugedeckt 5 bis 6 Stunden ganz langsam kochen. Hierauf legt man ein Haarsieb auf eine Schüssel, schüttet das Fleisch samt Brühe hinein und legt das Fleisch abseits, die Brühe stellt man zum Stocken an einen kühlen Ort; den nächsten Tag nimmt man das Fett oben weg und stellt das Gestandene in einem Topf auf das Feuer. Inzwischen verklopft man in einer Schüssel 6 Eiweiß, thut $^1/_2$ Liter guten, alten Weißwein und den Saft von 2 Citronen dazu, rührt es durcheinander, bevor es warm ist und mit einem Holzlöffel recht stark, bis es 2 Wall aufgekocht hat, dann bindet man 1 leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße, schöpft mit einem Schöpflöffel die Brühe darauf und läßt sie in eine darunterstehende Schüssel laufen; solange sie trübe durchläuft, muß man die Brühe immer wieder oben darauf schütten, bis sie so klar wie alter Wein ist. Sollte die Brühe inzwischen kalt

werden, so läßt man sie wieder in einem Topf einen Wall aufkochen, schüttet sie wieder in das Tuch, aber in eine andere Schüssel, falls sie trüb sein sollte; dann verwendet man die Gallerte nach Belieben.

9. Fleisch-Gallerte für Kranke.

Hierzu wird ein altes Huhn, 2 Kalbsfüße und 1 Pfd. Ochsenknie in kleine Stücke geschnitten, mit 2 Liter Wasser nebst Salz und etwas weißem Lauch auf das Feuer gestellt und zugedeckt 5 volle Stunden langsam kochen gelassen. Dann schüttet man eine Flasche alten Wein dazu, läßt es nur noch 1/4 Stunde kochen, nimmt das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, schüttet die Brühe durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Stocken ins Kalte. Den nächsten Tag nimmt man das Fett weg und klärt das Gelee, wie oben bei Nr. 8 angegeben ist.

10. Gallerte von Hühnerfüßen und Ochsenleber.

Dies ist die beste Gallerte, man giebt sie meistens bei großen Gesellschaften; 10 bis 12 Poularden schneidet man die Füße roh ab, thut sie in einen Topf, schüttet kochendes Wasser darüber, zieht sie gleich wieder heraus, sonst verlieren sie die Kraft; man zieht ihnen dann die Haut ab, schneidet die Krallen weg und legt sie in einen Topf, in dem man sie kochen kann, zuvor muß man jeden Fuß in 3 Teile schneiden. Hierauf schneidet man 1/2 Pfd. Ochsenleber ganz fein, giebt die Hälfte zu den Füßen, röstet die andere Hälfte mit einem nußgroßen Stück Butter in einem Pfännchen stark gelb, thut sie dann zu den Hühnerfüßen mit 1 1/4 Liter Wasser, Salz und Gewürz, wie bei Nr. 8 angegeben. Man kann diese Gallerte auch Kranken geben, dann darf jedoch kein Gewürz und kein Essig daran, bloß Salz und guter alter Wein. Es wird dann auch, wie bei Nr. 8 angegeben, geklärt.

11. Gelbe Gallerte.

4 verhackte Schweinsfüße, beide Ohren, den Rüssel vom Schwein und 1 Pfd. Ochsenschenkel wascht man, setzt es in einen Topf mit 3 bis 4 Liter frischem Wasser; das Wasser muß oben darüber gehen. Dann schneidet man 1/2 Pfd. Ochsenleber ganz fein, röstet sie mit einem eigroßen Stück Butter in einem Pfännchen dunkelgelb, thut sie hernach in den Topf und läßt es mit der Gallerte kochen; dann schneidet man 1 dunkelgelbe Rübe, giebt sie mit weißem Lauch, Petersilienwurzel, 10 bis 12 Pfefferkörnern, 6 Nelken, einer geschälten Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, einem kleinen Stück weißen Meerrettig und 1/4 Liter gutem Weinessig dazu und läßt das Ganze 5 Stunden

zugedeckt ganz langsam kochen. Nachdem macht man aus dem Fleisch einen Preßkopf, schüttet die Gallerte den nächsten Tag durch ein Sieb und klärt sie, wie bei Nr. 8 angegeben.

12. Gute Gallerte ohne Fleisch.

Wenn keine Gallerte vorhanden ist und man soll schnell welche haben, so macht man diese, welche in 3 bis 4 Stunden fertig ist; 1/4 Liter sehr kräftige Jus, die nicht versalzen ist, 1/2 Liter guten Weißwein, 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 40 Gramm weiße Gelatine und den Saft von einer Citrone thut man zum Kochen in einen Topf, 3 verklopfte Eiweiß mit 1 Glas Wein kommen noch dazu, rührt bis es 3 bis 4 Wall aufgekocht hat und läßt es dann einige Minuten abseits stehen. Inzwischen bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße, stellt eine Porzellanschüssel darunter und gießt die Masse durch; sollte es anfangs trübe laufen, so schüttet man sie oben durch, bis sie ganz klar ist, dann läßt man die Gallerte stocken und verwendet sie nach Belieben.

13. Gallerte in kleinen Förmchen.

Man giebt bei großen Gesellschaften jeder Person ein Förmchen, gießt etwas Gallerte darein, läßt sie stocken, thut dann etwas Trüffeln, Gänseleber und Krebs darein und gießt wieder 1 Eßlöffel voll Gallerte darüber. Wenn dies gestockt ist, füllt man die Förmchen ganz voll, stellt sie zum Stocken ins Kalte, bis man sie braucht, will man sie stürzen, so tunkt man die Förmchen einen Augenblick in laues Wasser und stürzt je eines in einen Teller, dieselben werden dann mit etwas grüner Petersilie garniert.

14. Aufgesetzte Gallerte.

Hierzu muß man schon klare Gallerte nehmen, auch giebt man dazu gewisse Einlagen, z. B. Fische, ausgebeintes Geflügel, gesalzene Ochsenzunge, feine Wurst, Gänseleber und dergl. Zur Garnierung nimmt man Trüffeln, Krebsschwänze, Champignons, kleine Essiggurken, harte, ausgestochene Eier, Pistazien u. s. w. In die Form thut man zuerst etwas Gallerte, etwa 1 1/2 Finger hoch, läßt sie etwas stocken, giebt etwas Garnierung, dann von der Einlage; wenn man zu letzterer Gänseleber hat, so schneidet man sie in fingerdicke Stücke, legt sie rings in der Form herum nebst etwas Trüffeln und Krebsschwänzen. Nun gießt man wieder genügend Gallerte darauf, daß die Leber damit bedeckt ist; wenn sie gestockt, gießt man noch etwas Gallerte darauf und fährt so fort, bis es fertig ist. Dann stellt man das Ganze ins Kühle, wenn man es stürzen will, tunkt man es einen Augenblick ins heiße Wasser, legt eine Platte darauf, stürzt es langsam um und garniert es mit Petersilie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

15. Gallerte mit Gänseleber und Hasenziemer.

Ist die Gallerte fertig gekocht und durchgeseiht, so schüttet man sie in einen weißen Topf, entfernt von der Gänseleber die Galle, wascht sie in kaltem Wasser und legt sie in die Gallerte, man kann auch 2 oder 3 Gänselebern dazu nehmen. Man stellt den Topf auf das Feuer, läßt es 5 Minuten kochen, jedoch nicht sprudeln. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, nimmt den nächsten Tag das Fett herunter, schneidet die Leber in beliebige Stücke und klärt, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben. Hierauf thut man einige Löffel voll in die bestimmte Form mit etwas geschnittenen Trüffeln, etwas gut gehäutetem, in Scheiben geschnittenen Hasenziemer, derselbe wird fein gespickt, dann saftig gebraten und wenn er kalt ist, über die Leber gelegt. Dann kommt wieder Leber, dann Trüffelscheiben darauf und so fährt man fort, bis alles darin ist. Die Form stellt man dann ins Kalte, und wenn es steif ist, stürzt man es, doch nie, bevor man die Gallerte braucht.

16. Braune Gallerte mit Rehrücken.

Von einem übrigen halben Rehrücken setzt man die schönen Stücke Fleisch in eine Porzellanschüssel, deckt es fest zu, damit es nicht austrocknet, verhackt einen Kalbsfuß und einen Schweinsfuß ganz klein, ebenso die Knochen von dem Rehrücken. Man stellt dieses alles mit 3 Liter Wasser und dem Gewürz, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist, auf das Feuer, läßt es langsam 4 Stunden kochen und schüttet es dann durch ein Sieb. Jede Gallerte soll beinahe auf die Hälfte einkochen, dann ist sie kräftig, man nimmt das Fett gleich herunter und thut die Brühe in einen Topf, in dem man sie klären kann. Jetzt verklopft man 4 Eiweiß mit 1/4 Liter saurem, alten Weißwein, thut den Saft von 3 Citronen und 5 bis 6 Eßlöffel voll Rindsbratenjus dazu, rührt fleißig in der Gallerte, bis sie 3 Wall aufgekocht hat, deckt sie zu, läßt sie 5 Minuten stehen und klärt sie, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist. Wenn die klare Gallerte beinahe kalt ist, gießt man etwas davon in eine Form, läßt sie stocken, thut etwas Trüffeln, Champignons ohne Stiel, etwas klein geschnittene Essiggurken und den geschnittenen Rehrücken zierlich in die Form, gießt jedesmal wieder etwas Gallerte darauf und fährt so fort, bis alles darin ist; dann stellt man sie zum Stocken an einen kühlen Ort.

17. Rote Gallerte mit Kalbsfüßen oder mit Hummer oder Langusten.

Hierzu nimmt man oft nur Kalbsfüße, färbt die Gallerte mit dem Essig von roten Rüben und klärt sie; will man sie aber noch kräftiger haben, so nimmt man 2 Liter gute Fleischbrühe, verhackt 2 Kalbsfüße in kleine Stücke und kocht sie 3 Stunden, schüttet die

Brühe durch ein Sieb, giebt einige Löffel voll rote Rahnenbrühe dazu, damit die Gallerte rot wird und klärt dieselbe. Rote Gallerte braucht man meistens zum Garnieren, auch kann man Citronen damit füllen, dieselbe dann in 4 Stücke schneiden und eine kalte Platte damit garnieren. Auch Hummer oder Langusten kann man in roter Gallerte aufsetzen, diese werden in runde, fingerdicke Scheiben geschnitten, in der Form aufgesetzt, Krebsschwänze, kleine Essiggurken, Kapern und etwas Petersilie dazwischen gelegt.

18. Gallerte mit Preßkopf oder feinem Schwartenmagen.

Von einem Schwein verhackt man die 4 Füße, beide Ohren, den Schwanz, beide Nieren und den Rüssel, wascht alles recht gut und stellt es mit 4 Liter Wasser nebst 1/4 Liter Weinessig mit Salz auf das Feuer und läßt es 3 Stunden langsam kochen. Hierauf giebt man eine geputzte, in 4 Stücke geschnittene, gelbe Rübe, eine große Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 6 Nelken, 20 Pfefferkörner und etwas weißen Lauch mit Petersilienwurzeln darein und läßt es damit zugedeckt noch eine ganze Stunde kochen. Wenn das Fleisch so weich ist, daß es von den Knochen fällt, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, thut alles zusammen in eine passende Schüssel, schüttet etwas von der Brühe darüber und stellt es zugedeckt ins Kalte. Die Gallerte seiht man durch ein Haarsieb, läßt sie bis den nächsten Tag stehen, nimmt das Fett oben weg und klärt die Gallerte, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist. Nachdem schneidet man den Preßkopf in Scheiben, legt diese auf Teller, schüttet über jeden Teller etwas Gallerte, daß es das Fleisch bedeckt und läßt alles wieder stocken.

19. Aufgesetzte Gallerte mit Kaviar und Krebsschwänzen.

Zu 1 1/2 Liter kräftiger, klarer, gelber Gallerte muß man 1/2 Pfd. Kaviar und 60 schöne Krebsschwänze nehmen. Man thut fingerhoch Gallerte in eine Form, legt zierlich Krebsschwänze, dann wieder Gallerte und so legt man je 3 Reihen darein, die Form darf aber nicht rund, sondern muß zackig sein. Die Gallerte muß aber stark und mit ziemlich viel Füßen und Fleisch gekocht werden damit sie recht steif wird. Ist die Gallerte ganz eingefüllt, dann stellt man sie an einen kalten Ort, bis man servieren will, nachher wird sie gestürzt und mit Kaviar nebst Petersilie garniert.

20. Nuß-Extrakt.

In der ersten Woche im Juni nimmt man 100 Nüsse direkt vom Baum, jedoch keine solchen, die von selbst heruntergefallen sind, schneidet sie in dünne Scheiben, verwiegt sie noch recht fein und thut

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sie in einen steinernen Topf. Nun schüttet man 1/2 Liter Essig, 1/2 Liter Weißwein, thut 1/4 Pfd. feinverwiegte Schalotten, 10 Gramm Gewürznelken, 10 Gramm Piement, 15 Gramm ganzen Pfeffer und 1/4 Pfd. geputzte Sardellen darein, bindet den Topf gut zu und läßt ihn so 3 bis 4 Wochen stehen. Nachdem gießt man den Saft durch ein Sieb in einen Topf, giebt 1/4 Pfd. Salz dazu, läßt es 2 bis 3 Wall aufkochen, seiht es durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Hierauf füllt man den Extrakt in Gläser zum Aufbewahren und pfropft diese fest zu; man kann diesen Extrakt jahrelang aufbewahren und verwendet ihn zu Saucen, denen er einen guten Geschmack giebt; auch kann man ihn zu Wildragout verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XXII. Torten.

1. Freiburger Torte.

1/2 Pfd. geschälte Mandeln schneidet man der Länge nach so dünn als möglich, schlägt 6 große Eier in einer Schüssel zu Schaum, thut 1/2 Pfd. fein gesiebten Zucker und 30 Gramm geschälte und fein verwiegte Pistazien darein, rührt dieses 1/4 Stunde nach einer Seite und dann das Abgeriebene von einer halben Citrone nebst 1/4 Pfd. vom feinsten Mehl darunter, lüpft die Hälfte von den geschnittenen Mandeln darein, bestreicht ein Kuchenblech dick mit frischer Butter, streut es mit feinem Brot aus und füllt die Masse ein. Die übrigen Mandeln werden darüber gestreut, das Blech in gut warmen Ofen geschoben, die Torte schön langsam gebacken und mit feinem Zucker bestreut.

2. Brüsseler Torte.

1/2 Pfd. Butter rührt man schaumig, ebenso 6 ganze Eier mit 1/2 Pfd. Zucker; 150 Gramm feines Mehl, 30 Gramm fein verwiegtes Citronat, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 150 Gramm verlesene und gewaschene Sultaninen rührt man dazu. Die Hälfte von der Masse füllt man in ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht etwas dicke Himbeer- oder Aprikosen-Marmelade dazwischen, thut die übrige Masse darauf, streicht sie und rührt sie glatt, bäckt sie in gut warmem Ofen und macht eine Glasur darauf.

3. Punsch-Torte.

Zu einer ziemlich großen Punschtorte, zu der man 5 Böden machen will, thut man 3/4 Pfd. Butter in eine Schüssel, stellt die Schüssel ein wenig auf das warme Wasser, rührt die Butter glatt, giebt 3/4 Pfd. feinen Zucker und 10 große ganze Eier darein, rührt die Masse 1/4 Stunde nach einer Seite. Hierauf siebt man 3/4 Pfd. feines Mehl dazu und rührt es mit etwas Vanille-Zucker leicht durcheinander. 5 gleich große weite Bleche bestreicht man ein wenig mit frischer Butter und bäckt sie schön gelb, aber nicht hart; wenn man jedoch nur 3 Böden haben will, dann giebt diese Portion 2 Torten. Wenn nun alle Böden gebacken sind, richtet man eine Tortenplatte, auf der man sie servieren will, legt einen Boden darauf, begießt denselben mit einigen Tropfen Punsch oder Arrak, legt dann einige Löffel voll Konfitüren, dann einen andern Boden darauf mit Arrak und

Konfitüren und so werden alle 5 Böden darauf gelegt, bloß muß auf jeden Boden andere Konfitüre gestrichen werden. Sollte die Torte nicht rund sein, so schneidet man sie ganz egal, macht eine hübsche Glasur darauf und ziert die Torte nach Belieben.

4. Braune Mandeltorte.

10 Eigelb rührt man in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1/2 Pfd. fein gestoßene Mandeln, 200 Gramm schönes Weißmehl und die verwiegte Schale von einer Citrone dazu, der steife Schnee von 10 Eiweiß wird leicht darunter gelüpft, ein Blech mit Butter bestrichen, die Torte schön gebacken und mit Zucker bestreut.

5. Sophia-Torte.

Dies giebt eine Torte für 18 Personen; man nimmt auf ein Nudelbrett 1 Pfd. schönes Mehl, 1/2 Pfd. frische Butter, 3/8 Pfd. feinen Zucker und reibt dieses zusammen auf, dann mengt man 9 Eigelb und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, schafft den Teig gut durcheinander, wellt ihn fingerdick aus, bestreicht ein Blech mit Butter, legt den Kuchen darauf, macht von dem übrigen Teig einen Rand darum und füllt den Kuchen mit eingemachten Früchten. Dann giebt man einen Guß darauf, zu demselben braucht man 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln, 1/4 Pfd. Zucker, 2 geriebene Gipfel, eine Messerspitze voll Zimmet und von 9 Eiweiß einen festen Schnee, streicht ihn auf den Kuchen, bäckt ihn in gut warmem Ofen und bestreut ihn mit Zucker.

6. Mandeltorte.

Man rührt 7 Eigelb in einer Schüssel mit 180 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 155 Gramm fein gestoßene und geschälte Mandeln, 60 Gramm feines Mehl, 3 Eßlöffel voll Arrak und den Schnee von 12 Eiweiß, leicht darunter gelüpft, dazu. Ein Springblech wird mit Butter gestrichen, eingefüllt, in gut warmem Ofen schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut. Man kann diese Torte auch mit Arrak-Glasur versehen; es ist immer besser, wenn man die Torten vor dem Glasieren schneidet.

7. Mandeltorte anderer Art.

100 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb 1/2 Stunde gerührt, 60 Gramm geschälte, fein gestoßene Mandeln und 30 Gramm fein verwiegtes Citronat darunter gerührt, der steife Schnee von 6 Eiweiß nebst 40 Gramm schönem Mehl leicht darunter gelüpft, eine Form mit Butter bestrichen, mit wenig Mehl ausgestreut, in gut warmem Ofen gebacken und mit Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Mandeltorte noch eine Art.

10 Eigelb werden mit 300 Gramm gestoßenem Zucker 1/2 Stunde gerührt, dann 300 Gramm abgeriebene und feingestoßene Mandeln und der Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gelüpft. Ein weißes Papier wird mit Butter gestrichen, in ein Kuchenblech gelegt, die Masse eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen schön langsam gebacken.

9. Gelberüben-Torte.

Man reibt 1 Pfd. Gelberüben, sog. Honigzapfen, roh am Reibeisen, stoßt 1 Pfd. geschälte Mandeln recht fein und thut sie zu den Gelberüben. In einer großen Schüssel verrührt man 16 große Eigelb mit 1 Pfd. feinem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone und rührt diese Masse 1/2 Stunde nach einer Seite. Nachdem thut man die Gelberüben und Mandeln darein, rührt es durcheinander, bestreicht 2 Springblech mit frischer Butter, füllt ein, bäckt sie in heißem Ofen schön gelb und bestreut sie mit Zucker. Diese Torte reicht für 24 Personen.

10. Schwarzbrot-Torte.

1/4 Pfd. Schwarzbrot reibt man ganz fein, legt es in eine Schüssel, schüttet 1/4 Liter dicken Rotwein darüber, deckt es zu und läßt es stehen. In einer andern Schüssel rührt man 12 Eigelb mit 300 Gramm feinem Zucker, thut 5 Gramm gestoßenen Zimmet und 1/2 Pfd. abgeriebene, mit der Haut gestoßene Mandeln dazu, rührt das Brot und lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß leicht darunter, bestreicht 2 mittelgroße Formen mit Butter, füllt ein, bäckt sie in heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

11. Schwarzbrot-Torte anderer Art.

Für eine Torte rührt man 7 bis 8 Eigelb mit 180 Gramm feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und 60 Gramm fein geriebenes Roggenbrot, 90 Gramm geschälte Mandeln und 45 Gramm fein verwiegtes Citronat darunter, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form mit frischer Butter, füllt ein und bäckt sie schön.

12. Marzipan falsch.

190 Gramm sehr gute Butter rührt man in einer warmen Schüssel schaumig, thut 6 ganze Eier, 3/4 Pfd. feinen Zucker dazu und rührt es 1/4 Stunde, dann giebt man noch den Saft von einer Citrone, 3/4 Pfd. geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln hinein und siebt 1/4 Pfd. feines Mehl dazu. Der steife Schnee von 6 Eiweiß wird

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gut darunter gerührt, ein Springblech gestrichen, eingefüllt, schön gebacken und eine schöne Glasur darüber gemacht.

13. Mouselin-Torte.

Man rührt 9 Eigelb mit 3/4 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, siebt 1/4 Pfd. Kartoffelmehl darein, rührt den steifen Schnee von den 9 Eiweiß gut darunter, bestreicht ein Blech dünn mit Butter, streut es mit Mehl aus und läßt es 3/4 Stunden langsam im warmen Ofen backen.

14. Merinken-Torte.

Man nimmt 8 große frische Eier, schlägt von dem Weißen einen festen Schnee und rührt mit dem Schneebesen 3/4 Pfd. vom feinsten Staubzucker darunter. Jetzt bestreicht man ein sauberes Blech mit einer fetten Speckrinde, macht von der Masse ein Gitter, dann einen Rand darum und trocknet es im Ofen; von der andern Masse macht man den Boden, schneidet einen runden Bogen Papier, bestreicht ihn mit sehr wenig Butter, streicht den Rest der Masse dünn darauf, trocknet sie im Ofen, und wenn sie hart gebacken ist, nimmt man das Papier davon weg. Während die Torte noch warm ist, setzt man sie auf eine Tortenplatte; wenn sie kalt ist, belegt man sie mit dickem Schlagrahm, legt das Gitter oben darauf, füllt in das Gitter noch Schlagrahm und serviert sie gleich. Diese Torte braucht nur wenig Hitze und darf nur wenig gelb sein.

15. Mandelbiskuits-Torte.

8 große Eigelb rührt man mit 1/2 Pfd. Zucker 1/4 Stunde, thut 1/2 Pfd. fein geschnittene und gestoßene Mandeln und den Schnee von 12 Eiweiß dazu, rührt es gut durcheinander, legt einen rund geschnittenen Bogen weißes Papier in ein Blech, bestreicht es mit Butter, füllt ein und läßt es in gut warmem Ofen backen. Wenn die Torte fest gebacken ist, nimmt man das Papier weg, läßt sie ein wenig abkühlen, glasiert sie, streut eine Handvoll fein verwiegte grüne Mandeln rings herum über die Glasur und läßt die Torte an der Luft oder an der Wärme trocknen.

16. Braune Mandelbiskuits-Torte.

7 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 30 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1 Messerspitze voll gestoßenen Zimmet und 1/4 Pfd. geriebene, mit der Haut gestoßene Mandeln dazu, rührt es durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, füllt ein und läßt sie schön langsam backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. Haselnußbiskuits-Torte.

Nachdem die Haselnüsse ausgekernt sind, werden sie von ihrer Haut gereinigt und läßt man sie durch eine Mandelmühle laufen. Zu 1/2 Pfd. Haselnüssen rührt man 12 Eigelb in einer Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 30 Gramm feines Mehl dazu, rührt den steifen Schnee von 12 Eiweiß gut darunter, lüpft die feinen Haselnüsse darein, bestreicht ein Springblech mit Butter, füllt ein, bäckt die Torte in nicht zu heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

18. Schokolade-Torte.

Man rührt in einer Schüssel 6 Eigelb mit 1/4 Pfd. feinem Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite, schafft 1/4 Pfd. fein geriebene Schokolade gut darunter, giebt den steifen Schnee von den 6 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit feinem Brot aus, füllt ein und läßt sie im warmen Ofen langsam backen. Diese Torte soll im Blech etwas abkühlen, dann erst behutsam gestürzt und mit Zucker bestreut werden.

19. Schokolade-Torte anderer Art.

90 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig und 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker und 1/4 Pfd. an der Wärme aufgelöste Schokolade gut dazu, giebt 60 Gramm feines Mehl, etwas Vanille und den steifen Schnee von 8 Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, füllt ein, läßt sie schön langsam backen; nachdem sie 5 Minuten gestanden ist, stürzt man sie und bestreut sie mit Zucker.

20. Schokolade-Torte auf Oblaten.

Man belegt ein Kuchenblech ganz mit Oblaten, schlägt 10 Eigelb in eine Schüssel, thut 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker und 40 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, rührt alles 1/2 Stunde nach einer Seite. Dann reibt man am Reibeisen 130 Gramm gute Schokolade, giebt 30 Gramm feines Mehl dazu, rührt die Masse gut durcheinander, lüpft den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt ein, bäckt sie in nicht zu heißem Ofen und bestreut sie mit Zucker.

21. Schokolade-Torte, vierte Art.

Zu einer ziemlich großen Torte für 18 Personen rührt man 1/2 Pfd. Schokolade oder 1/4 Pfd. Kakao in einer warmen Schüssel mit 60 Gramm guter, zerlassener Butter glatt und läßt es wieder etwas abkühlen; hat man Kakao genommen, so giebt man noch 1/2 Pfd. Zucker, hat man aber Schokolade, so giebt man nur 1/4 Pfd. Zucker dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Hierauf schafft man noch 8 große Eigelb, 30 Gramm fein gestoßene Mandeln und 30 Gramm verwiegtes Citronat gut darunter, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darein und bäckt sie 3/4 Stunde im warmen Ofen, wie die Schokolade-Torte.

22. Sehr gute Sandtorte.

8 Eigelb rührt man in einer Schüssel mit 280 Gramm Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und 112 Gramm zerlassene, frische Butter, den steifen Schnee von 6 Eiweiß, 150 Gramm fein gesiebtes Mehl und etwas gestoßene Vanille darein. Hierauf füllt man die Masse in ein bestrichenes Blech, bäckt die Torte schön gelb, macht eine hübsche Glasur darüber und verziert sie schön.

23. Sandtorte anderer Art.

1 Pfd. gute, frische Butter läßt man vergehen, rührt 16 Eigelb, die fein verwiegte Schale einer Citrone und 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker mit der Butter 1/2 Stunde nach einer Seite, rührt dann noch 3/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl, den Schnee von den 16 Eiweiß dazu, siebt noch 1/4 Pfd. feines Mehl darein und rührt den Teig glatt. 2 oder 3 Formen werden mit Butter gestrichen, die Torte eingefüllt, schön gebacken und dann hübsch glasiert. Diese Torte reicht für 24 Personen.

24. Sandtorte, noch eine Art.

Man läßt 1/2 Pfd. Butter vergehen, rührt 18 Eigelb, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, die verwiegte Schale von einer Citrone und 1/4 Pfd. schönes Mehl dazu, lüpft den steifen Schnee von 14 Eiweiß und siebt 1/4 Pfd. Kartoffelmehl darunter, rührt es gut durcheinander, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt davon 2 Torten schön gelb. Letztere reichen für 20 Personen.

25. Sandtorte, vierte Art oder „gleich schwer".

Man nimmt 9 Eier, Zucker so schwer wie 9 Eier, Mehl so schwer wie 6 Eier, Butter so schwer wie 3 Eier; die Butter, den Zucker und die 9 Eigelb rührt man in einer Schüssel 1/4 Stunde, gießt für 30 Pf. Kirschwasser darein, lüpft den steifen Schnee von den 9 Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene Form, bäckt die Torte schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

26. Sandtorte, fünfte Art.

145 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig, thut 8 große oder 10 kleine Eigelb dazu, rührt alles mit noch 145 Gramm Butter 1/2 Stunde mit etwas Citronen- oder Vanillegeschmack. Den

steifen Schnee von 12 Eiweiß lüpft man leicht darunter, siebt 140 Gramm Kartoffelmehl darein und rührt es durcheinander, ein großes Blech wird gestrichen, eingefüllt, schön gebacken und mit Zucker bestreut.

27. Sandtorte, leichte Masse (sechste Art).

90 Gramm gute frische Butter wird schaumig gerührt, mit 8 Eigelb und 90 Gramm fein gesiebtem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt. Dann siebt man 90 Gramm Pudermehl darein, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech, bäckt die Torte schön und macht eine Glasur darauf.

28. Sandtorte, kleine Portion siebente Art.

Diese Sandtorte wird mit ausgekochter Butter gemacht, man thut 6 Eigelb, Zucker so schwer wie 6 Eier und 3 Eierschalen voll Wasser in eine Schüssel, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 45 Gramm zerlassene, ausgekochte Butter, den steifen Schnee von 6 Eiweiß, etwas Citronengeschmack und 90 Gramm feines Mehl darein, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, bäckt die Torte schön und glasiert oder bestreut sie mit Zucker.

29. Sandtorte, gute Masse (achte Art).

1/4 Pfd. heißgemachte Butter thut man in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, thut 8 Eigelb und 1/4 Pfd. feinen Zucker dazu, rührt es mit etwas Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite. Dann rührt man noch 60 Gramm schönes Mehl darein, lüpft den Schnee von 8 Eiweiß und 60 Gramm Pudermehl leicht darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form, bäckt sie schön gelb und macht eine Glasur darauf.

30. Blitztorte.

Man rührt 1/2 Pfd. frische Butter mit 3/4 Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 6 ganzen Eiern und der fein verwiegten Schale von 1 Citrone, mischt 150 Gramm Kartoffelmehl darunter und füllt es in eine Form. Man streut dann 30 Gramm geschälte länglich geschnittene Mandeln darauf, bäckt die Torte im Ofen und bestreut sie mit Zucker.

31. Blitztorte anderer Art.

1/2 Pfd. frische Butter rührt man zu Schaum, schlägt 3 ganze Eier, 2 Eigelb und die fein verwiegte Schale von 1 Citrone darein, siebt 1/2 Pfd. Kartoffelmehl dazu, lüpft 1/2 Pfd. Staubzucker darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt die Torte ein, bäckt sie in gut warmem Ofen ganz schnell und bestreut sie alsdann mit Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

32. Blitztorte dritte Art.

5 Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 1/2 Pfd. Zucker hinzugethan und die Masse 1/2 Stunde gerührt. Hernach das Eigelb mit 12 Lot Mehl und 4 Lot frischer Butter und dem Citronengelb dazu gerührt und die Form mit Butter bestrichen.

33. Linzer Torte.

Für eine große Torte nimmt man 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. frische Butter, 1/2 Pfd. abgeriebene mit der Haut gestoßene Mandeln, für 10 Pfg. gestoßenen Zimmet, für 3 Pfg. Gewürznelken pulverisiert, 1/2 Pfd. Citronat, 3 ganze Eier und 2 Eßlöffel Kirschwasser auf ein Nudelbrett, reibt die Butter mit dem Mehl und verarbeitet den Teig, bis man ihn auswellen kann. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, ein Boden ausgewellt und dareingelegt, der Boden wird mit Konfitüre belegt, ein Gitter darauf und ein Rand darum gemacht und die Torte schön gebacken.

34. Linzer Torte, geringere Art.

Man reibt 1 Pfd. schönes Mehl mit 210 Gramm frischer Butter auf einem Nudelbrett auf, thut 1/4 Pfd. mit der Haut verwiegte Mandeln, 3/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, für 10 Pfg. gestoßenen Zimmet, 1 Kaffeelöffel gestoßene Nelken und 3 bis 4 ganze Eier dazu, schafft den Teig zusammen, daß man ihn auswellen kann; er wird dann fingerdick ausgewellt, in ein mit Butter bestrichenes Blech gethan, mit Konfitüre belegt, ein Gitter gemacht und die Torte schön gebacken.

35. Große Linzer Torte.

Man rührt 3 Pfd. Butter schaumig, thut 16 Eier, 4 Pfd. Zucker, 4 Pfd. Mandeln, wovon man die Hälfte geschält hat, 1/2 Pfd. Citronat, 1/2 Pfd. Orangenschalen, 40 Gramm gestoßenen Zimmet, 20 Gramm gestoßene Nelken und 4 Pfd. Mehl, 1/8 Liter Kirschenwasser dazu, verarbeitet den Teig auf einem großen Nudelbrett und bäckt die Torten wie alle übrigen. Die Torten sind am besten, wenn sie acht Tage alt sind; diese Portion giebt 6 bis 8 Torten.

36. Kleine Linzer Torte.

1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. frische Butter, 1/4 Pfd. Zucker und 1/4 Pfd. abgeriebene und mit der Haut fein gestoßene Mandeln reibt man zusammen auf, thut 60 Gramm feingeschnittenes Citronat, 1 Ei und 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser dazu, wellt den Teig aus, belegt 1 bestrichenes Blech damit, giebt die Konfitüre darauf, macht den Rand und das Gitter dazu und bäckt die Torte schön gelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

37. Biskuits-Torte.

In eine Schüssel thut man die feinverwiegte Schale von 1 Citrone, 3 ganze Eier, 5 Eigelb und 1/4 Pfd. Zucker, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, lüpft den steifen Schnee von 5 Eiweiß und 1/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt es in warmem Ofen 3/4 Stunden langsam und macht eine schöne Glasur darauf.

38. Große Biskuits-Torte.

600 Gramm feinen Zucker thut man mit 24 großen Eigelb und der feinverwiegten Schale von 2 Citronen in eine Schüssel, rührt alles 1 Stunde nach einer Seite, mischt 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl und den steifen Schnee von den 24 Eiweiß darunter, giebt noch 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, füllt es dann in 3 bestrichene Formen und bäckt es langsam.

39. Brot-Torte.

18 Gramm fein gestoßenes Schwarzbrot feuchtet man mit Rum an und deckt es zu; inzwischen stoßt man 60 Gramm rohe Mandeln ganz fein, thut 90 Gramm feinen Zucker, 30 Gramm feingesiebtes Mehl, etwas Zimmet und Citronat dazu, rührt in einer Schüssel 6 Eigelb schaumig, giebt das angefeuchtete Brot dazu und rührt es mit dem übrigen gut durcheinander. Jetzt lüpft man den steifen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt sie schön langsam und macht, wenn die Torte kalt ist, eine hübsche Citronen-Glasur darüber.

40. Palmeser-Torte.

1/2 Pfd. Mandeln werden gebrüht und geschält, durch die Mandelmühle getrieben, 1/4 Pfd. stark roter Himbeersaft und 1/2 Pfd. fein gestoßener Zucker hinzugethan und ein Blech mit feinem Butterteig belegt. Hierauf rührt man 4 Eigelb zu Schaum, thut den steifen Schnee von 6 Eiweiß und die Mandelmasse dazu, rührt es durcheinander, legt es auf den Butterteig und stellt es in warmen Ofen. Wenn diese Torte beinahe gebacken ist, schlägt man von 4 Eiweiß nochmals einen steifen Schnee, bestreicht die Torte damit, streut eine Handvoll geschälte länglich geschnittene Mandeln darüber und bäckt sie dann fertig.

41. Kaiser-Torte.

Für eine mittelgroße Torte nimmt man zu Boden und Rand 3/8 Pfd. geschälte und gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker und den steifen Schnee von 4 Eiweiß, rührt es gut durcheinander, bestreicht den Boden mit Butter, dann mit dieser Masse ebenso den Rand und

bäckt sie im Ofen. Wenn die Torte beinahe wieder kalt ist, bestreicht man sie mit Aprikosen-Marmelade, rührt 6 Eigelb mit 1/4 Pfd. Zucker schaumig, thut 1/4 Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln und lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, füllt ein, bäckt es schön gelb und macht, wenn die Torte kalt ist, eine schöne Glasur darüber.

42. Orangen-Torte.

60 Gramm geschälte Mandeln reibt man mit 90 Gramm Zucker sehr fein, rührt 6 Eigelb schaumig, thut die Mandelmasse zu dem Eigelb, färbt es rötlich, siebt 60 Gramm feines Mehl und lüpft den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter. Hierauf wird diese Masse in 2 Blech gebacken, der eine Boden dann mit verzuckerten, dünnen Orangenscheiben belegt, der andere Boden daraufgegeben, eine Orangenglasur darüber gemacht und mit glasierten Orangenschnitzen verziert.

43. Makronen-Torte.

Der Boden und Deckel wird von Makronenmasse gemacht, der Boden wird in Abteilungen dressiert, nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade belegt, der Deckel daraufgelegt, oben hübsch garniert und mit eingemachten Früchten schön belegt.

44. Eis-Torte.

Zu einer ziemlich großen Torte schwingt man 12 Eiweiß zu einem festen Schnee und siebt 1 Pfd. feinen Zucker darein. Zwei gleichgroße Bleche werden mit Butter bestrichen, in das eine wird die Masse fingerdick glatt gestrichen, in das andere wird der Rest der Masse in runde Häuflein aufgesetzt und beides im lauwarmen Ofen getrocknet. Nach einer Stunde setzt man den Boden auf eine Trockenplatte, streicht das Gefrorene darüber und setzt die Häuflein darauf, letztere müssen jedoch an einem Stück sein.

45. Regenten-Torte.

60 Gramm geschälte Mandeln werden mit 60 Gramm Zucker sehr fein gestoßen, 4 Eigelb, 30 Gramm Butter, 45 Gramm Mehl und etwas feines Citronat dazugethan. Dann wird die Masse ausgewellt, mit dem Rand in die bestimmte Form gelegt und leicht gebacken, nachdem wird der Boden mit Marmelade bestrichen, in den Rand geschnittene Mandeln gestreut, dann brüht man 3/8 Pfd. Mandeln, stoßt sie mit 3/8 Pfd. Zucker, rührt 4 Eigelb und lüpft den Schnee von 8 Eiweiß darein, füllt die Masse ein und bäckt sie schön langsam. Diese Torte wird auch glasiert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

46. Quitten-Torte.

Ein gutes Springblech belegt man mit süßem Butterteig, kocht 2 oder 3 abgewaschene Quitten weich, treibt sie durch ein Sieb; zu 1/2 Pfd. rührt man in einer Schüssel 6 Eigelb mit 1/2 Pfd. Quitten, gestoßenem Zucker 1/4 Stunde nach einer Seite, thut die Quitten und 30 Gramm feingesiebtes Mehl dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, bäckt die Torte schön im heißen Ofen und bestreut sie mit Zucker.

47. Quitten-Torte anderer Art.

Den Boden eines Springbleches belegt man mit gutem, ungesalzenem Butterteig, dann reibt man rohe Quitten, bis es 1/2 Pfd. ist, verrührt 30 Gramm Butter mit 6 Eigelb, rührt 45 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1/2 Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm gut gewaschene Sultaninen und den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, füllt es ein, bäckt es in heißem Ofen, bestreut die Torte mit Zucker und serviert sie warm.

48. Kartoffel-Torte.

Man reibt am Reibeisen 1/2 Pfd. gekochte, gelbe Kartoffeln, schlägt in einer Schüssel 10 Eigelb mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker zu Schaum, thut 1/4 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 60 Gramm Orangenschalen und die Kartoffeln dazu, rührt die Masse 1/2 Stunde nach einer Seite, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Torte im heißen Ofen schön gelb.

49. Kartoffel-Torte anderer Art.

12 Eigelb rührt man mit 1 Pfd. Zucker 1/2 Stunde, thut 1/4 Pfd. geschälte Mandeln fein gestoßen und 10 Gramm gestoßenen Zimmet dazu, dann reibt man am Reibeisen 1/2 Pfd. mehlige, kalte Kartoffeln, die man schon Tags zuvor gekocht hat, rührt sie gut unter die Masse, lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß darunter, bestreicht eine große, weite Form mit Butter, streut sie mit Brot aus, füllt die Tortenmasse ein, bäckt sie im Ofen schön gelb und läßt sie in der Form erkalten.

50. Pistatien-Torte.

180 Gramm Pistazien legt man in eine Schüssel, schüttet kochendes Wasser darüber und zieht ihnen die Haut herunter, dann werden 60 Gramm Mandeln gebrüht, geschält und mit den Pistazien fein gestoßen und 300 Gramm feinen Zucker darüber gestreut. Nachdem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

rührt man in einer Schüssel 16 Eigelb zu Schaum, giebt 40 Gramm feinstes Mehl und die Pistazien nebst Mandeln dazu, rührt es gut durcheinander und lüpft den steifen Schnee von 12 Eiweiß leicht darunter. Ein Papier wird nun mit Butter bestrichen, in ein Kuchenblech gelegt, die Masse hineingefüllt und langsam gebacken. Der Boden des Ofens soll gut heiß sein, damit die Torte recht in die Höhe geht; wenn sie kalt ist, wird sie mit einer Wasserglasur überzogen und mit grob gestoßenen Pistazien bestreut.

51. Saure Rahm-Torte.

Man belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, der Teig darf aber keine Oeffnung haben und nicht zerrissen sein; zu einer Torte für 8 Personen macht man von 1/4 Pfd. Mehl und 1/4 Pfd. Butter einen Butterteig, legt ihn in ein 3 Finger hohes Kuchenblech und drückt ihn am Rand fest. In einer Schüssel rührt man 90 Gramm Butter glatt, giebt 20 Gramm Weißmehl, 1/4 Liter guten, dicken, sauren Rahm und 90 Gramm gestoßenen Zucker dazu, verklopft in einer andern Schüssel 4 ganze Eier und 2 Eigelb, rührt es gut zu dem Rahm, schüttet es über den Teig und schiebt es behutsam in den Ofen. Derselbe soll am Boden ziemlich heiß sein, sonst bäckt sie unten nicht so gut; wenn sie gebacken ist, bestreut man sie mit Zucker und Zimmet und serviert sie warm.

52. Himbeer-Torte mit Guß.

Man bestreicht ein Blech mit Butter, belegt dasselbe mit geriebenem Butterteig, drückt ihn am Rand fest und bestreicht den Teig mit eingemachten Himbeeren. Zum Guß rührt man 1/8 Pfd. Butter schaumig, thut 5 Eigelb, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und den steifen Schnee von 8 Eiweiß dazu, rührt es durcheinander, legt diese Masse auch auf den Teig, streicht es glatt und bäckt diese Torte schnell in gut warmem Ofen.

53. Aepfel-Torte.

Von 1/2 Pfd. Mehl und 1/2 Pfd. Butter macht man einen guten Blätterteig, wellt ihn aus, legt ihn in ein Kuchenblech und belegt ihn dick mit kalten, gekochten Aepfeln, welche mit Zucker und Sultaninen gemischt sind. Vom übrigen Teig macht man ein Gitter darauf und einen 2 Finger breiten Rand, stellt die Torte gleich in den heißen Ofen, backt sie schön gelb und bestreut sie mit Zucker.

54. Haselnuß-Torte.

8 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfd. Zucker zu Schaum, siebt 30 Gramm Mehl hinein, giebt 90 Gramm fein gemahlene Haselnüsse

dazu, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form nur dünn mit frischer Butter, bäckt die Torten im warmen Ofen schön gelb und glasiert sie nachher hübsch.

55. Gefüllte Torte.

Einen Biskuitteig schüttet man in drei gleich große Formen und bäckt ihn lichtgelb; ist er wieder erkaltet, so belegt man den unteren Boden mit eingemachten Himbeeren, streicht letztere aber nicht ganz an den Rand, legt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Aprikosen-Marmelade und drückt den dritten Boden fest darauf. Oben darauf und ringsherum macht man eine weiße Glasur, bestreut die Torte mit grob verwiegten Pistazien und läßt sie trocknen. Man kann diese Torte mehrere Tage aufbewahren.

56. Noch zwei gute Schwarzbrot-Torten.

Hierzu schneidet man 1/2 Pfd. 10 Tage altes Schwarzbrot so fein als möglich, schüttet 3/4 Liter alten Rotwein darüber, deckt es fest zu und läßt es 6 bis 8 Stunden stehen. Inzwischen verwiegt oder schneidet man 190 Gramm Citronat ganz fein, legt 1 Pfd. gute abgeriebene und fein gestoßene Mandeln, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken bereit, schlägt in eine Schüssel 24 Eigelb nebst 4 Eiweiß, rührt es mit dem Pfund Zucker 1/2 bis 3/4 Stunde nach einer Seite, mengt es mit den übrigen Sachen gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von den 24 Eiweiß leicht darunter, füllt diese Masse in zwei gut mit frischer Butter gestrichene Kuchenbleche und bäckt die Torte schön langsam.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXIII. Gefrorenes.

1. Croquanto-Gefrorenes.

Für 12 Personen.

Man brüht 1/2 Pfd. Mandeln in kochendem Wasser, schält sie gut, verwiegt dieselben so grob wie Reis, giebt 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker dazu, thut alles in einer gelben Pfanne auf das Feuer und läßt es ganz hellgelb rösten, dann schüttet man es auf eine Porzellanplatte zum Erkalten, stößt es in einem Mörser, nimmt 1/4 Liter gute Milch dazu, 5 Eigelb nebst einem Stückchen Vanille und macht eine schöne Creme, seiht sie durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten; inzwischen schwingt man 3/4 Liter Schlagrahm mit Zucker und Vanille, giebt das Croquanto dazu nebst der Creme, rührt alles gut durcheinander und füllt es in die Gefrierbüchse, Eis und Salz darf nicht fehlen, man muß es fleißig aufrühren und auch Salz und Eis wieder dazu geben; wenn man sieht, daß es schon ziemlich dick ist, dann streicht man es oben glatt und schließt die Form bis zum Stürzen.

2. Maraschino-Gefrorenes.

Für 10 Personen.

Man macht von 3/4 Liter guter Milch und 6 Eigelb nebst Zucker eine schöne Vanille-Creme, seiht die Creme durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten, dann füllt man die Creme in die dazu bestimmte Eismaschine, behandelt es wie die erste Sorte; wenn die Masse dicklicht wird, so schüttet man je nach Belieben 1/4 Liter Maraschino dazu, rührt es nochmals gut durcheinander, deckt es zu und stellt es fest ins Eis.

3. Himbeer-Gefrorenes.

Für 18 Personen.

Ich nehme 2 Liter gute frische Waldhimbeeren, diese schmecken schöner als die Gartenhimbeeren; man zerdrückt sie gut in einer Schüssel, dann treibt man sie durch ein ziemlich feines Haarsieb; an das Zurückgebliebene schüttet man 1/2 Liter guten alten Wein und preßt es noch vollends aus, anstatt Wein kann man auch klares Wasser nehmen; zu dem Auspressen für diese Portion gehören 1 1/2 Pfd. gestoßener

Zucker, und so füllt man es in die Eismaschine. Hier braucht man 6 bis 8 Pfd. rohes Eis und 3 bis 4 Pfd. Salz. Im Sommer braucht man etwas mehr Eis als im Winter; zu allem Gefrorenen kann man Viehsalz oder Badesalz nehmen; es ist um die Hälfte billiger. In den Meidinger-Maschinen ist das Gefrorene herzustellen. Der Salzbehälter wird voll Salz gefüllt, die Maschine halb voll Eis, welches nußgroß zerschlagen wird, dann 1 Liter Salzwasser daran, durcheinander gerührt und die Form hineingelegt, die Masse eingefüllt, zugedeckt, nach 10 Minuten wird es aufgerührt und an einen kühlen Ort gestellt, man kann es 6 bis 8 Mal aufrühren; wenn man sieht, daß es ziemlich dick ist, so wird es oben glatt gestrichen, dann fest zugedeckt, bis man es braucht; zwar länger als 1 Stunde, höchstens 1½ Stunden soll es nicht stehen, sonst wird es wieder weich; wenn man es stürzen will, so wird die Büchsenform 1 Minute lang ins lauwarme Wasser getaucht, auf eine Platte gestürzt und gleich serviert.

4. Himbeer-Gefrorenes mit Schlagrahm.

Die Himbeeren werden ausgepreßt wie bei Nr. 3, dann wird ½ Liter Himbeermark genommen und ½ Liter Schlagrahm darunter gerührt, sowie Zucker, bis es süß genug ist, ich nehme hier 1 Pfd., es wird ganz zubereitet wie in Nr. 3.

5. Erdbeer-Gefrorenes.

Für 10 bis 12 Personen.

Die schönen, gut reifen Walderdbeeren werden aus 1 Liter Walderdbeeren ausgelesen, die minder schönen werden fein zerdrückt, nebst 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker gut durcheinander gerührt und in die Gefrierbüchse gefüllt und wie das Himbeereis in Nr. 3 behandelt; wenn man es liebt, kann noch ¼ Liter süßer Milchrahm dazu genommen werden.

6. Haselnuß-Gefrorenes.

Ich nehme ½ Pfd. Haselnußkerne, diese kommen durch die Mandelmühle, werden also fein gemahlen, dann kommt ½ Pfd. fein gestoßener Zucker dazu, beides in eine ziemlich große gelbe Pfanne auf das Feuer und wird langsam geröstet, bis alles lichtgelb ist, aber ja nicht anbrennen lassen, sonst ist die Masse verdorben und man kann sie nicht mehr gebrauchen, also wenn die Masse schön gelb ist, so schüttet man 1 Liter gute Milch dazu, deckt es zu und läßt es ½ Stunde langsam kochen, nachher treibt man es durch ein Haarsieb und läßt es kalt werden; inzwischen schwingt man ½ Liter Schlagrahm, mischt beides gut durcheinander und füllt es in die Eismaschine und behandelt es wie in Nr. 3 bei Himbeeren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. Citron-Gefrorenes.

Ich nehme den Saft von 6 weichen Citronen, etwas Citrongeschmack dazu, dann 1 Liter Wasser nebst 3/4 Pfd. Zucker in eine Pfanne; wenn der Zucker auf dem Feuer gekocht ist, so stellt man ihn zum Erkalten, schwingt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt den kalten Zucker langsam in den Schnee, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie das andere Gefrorene in Nr. 3.

8. Vanille-Gefrorenes.

Man verrührt 7 bis 8 Eigelb mit 3/4 Pfd. gestoßenem Zucker ganz glatt, setzt 1 Liter gute Milch in eine gelbe Pfanne aufs Feuer nebst einem Stückchen Vanille, läßt es ein paar Wall aufkochen, dann rührt man die kochende Milch ganz langsam in die Eier, läßt die Creme erkalten und füllt sie dann in die vorhandene Eismaschine; behandelt es wie Nr. 3.

9. Pfirsich-Eis.

Die Pfirsiche müssen sehr reif sein und geschält werden, seien es rote, weiße oder gelbe; auf 1 Pfd. ausgesteinte und geschälte Pfirsiche rechnet man 1 1/4 Pfd. Zucker nebst 1/2 Liter Wasser; Zucker und Wasser samt Pfirsiche kommen zusammen auf das Feuer; wenn sie gut weich gekocht sind, so treibt man sie durch ein Haarsieb, schüttet 1/4 Liter guten alten Wein dazu, rührt es, bis es kalt ist und füllt es hernach in die Eismaschine.

10. Kaffee-Gefrorenes.

Für 8 bis 10 Personen.

Man nimmt 150 Gramm sehr guten und schön gebrannten Kaffee, filtriert denselben zu 1/4 Liter ganz langsam, läßt ihn schön zugedeckt erkalten, schwingt 1/2 Liter Schlagrahm nebst 3/4 Pfd. feinen Zucker, rührt den kalten Kaffee ganz langsam in den süßen Rahm, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie das andere Gefrorene in Nr. 3.

11. Ananaserdbeer-Gefrorenes.

Zu einer Portion für 16 Personen nimmt man 1 1/2 Pfd. Ananaserdbeeren, seien es rote oder weiße. Die frischen werden geputzt und in ein Sieb zum Trocknen gelegt, nachher in eine große Porzellanschüssel, darüber 1 1/2 Pfd. feiner Zucker nebst 1/2 Liter Milchrahm. Diese Masse wird miteinander zerdrückt und durch ein Haarsieb in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

eine Schüssel getrieben, dann in die Gefrierbüchse gefüllt und wie alles andere Gefrorene behandelt. Man kann diese Speise auch von eingemachten Erdbeeren machen.

12. Karamel-Gefrorenes.

Hier muß man eine gelbe Messingpfanne haben. Für 10 Personen nimmt man 3/4 Pfd. feinen Zucker in die Pfanne, röstet denselben ohne Wasser auf dem Feuer lichtgelb, dann schüttet man 3/4 Liter süße Milch daran, decke dies fest zu und lasse bei gelindem Feuer den Zucker auflösen. Inzwischen verklopft man 6 bis 8 Eigelb mit 1/4 Pfd. feinem Zucker und schüttet 1/2 Liter Milchrahm dazu; dies gut durcheinander rühren, dann den gebrannten kochenden Zucker dazu und noch 3 bis 4 Minuten auf dem Feuer rühren, aber ja nicht scheiden lassen, dann durch ein Haarsieb seihen, erkalten lassen und jetzt wie alles andere Eis behandeln.

13. Gefrorenes von frischen Nüssen.

Dies Eis kann man nur machen, wenn man frische Baumnüsse hat. Die Nüsse werden ausgekernt und geschält und dann fein gemahlen. Auf 1/2 Pfd. gemahlener Nüsse kommt 1/2 Pfd. feiner Zucker. Dieses wird in einer gelben Messingpfanne nur schwach lichtgelb geröstet, ja nicht dunkler, dann schüttet man es in eine Schüssel zum Erkalten. Inzwischen macht man eine Creme von 6—8 Eigelb und 1 Liter guter Milch oder Milchrahm. Die Creme wird jetzt durch ein Haarsieb geseiht, dann die gerösteten Nüsse dazu, dies alles in die Gefrierbüchse gefüllt und wie alles andere Eis behandelt.

14. Kastanien-Gefrorenes.

Für 16 Personen.

Man kocht von 8 Eigelb und 1 Liter guter Milch nebst dem nötigen Zucker eine schöne Vanille-Creme, stellt es dann ins Kühle zum Erkalten, 3/4 Pfd. Zucker ist nötig; inzwischen kocht man 3/4 Pfd. gute Kastanien, treibt diese, solange noch warm, durch ein Haarsieb; 1/4 Pfd. gestoßenen Zuckerkandel, 1/4 Pfd. verlesene und sauber gewaschene Sultaninen werden 10 Minuten gekocht und mit 1/8 Pfd. Zucker dazu gethan, nach diesem 6 Eßlöffel voll Maraschino darüber geschüttet und erkalten gelassen; die feinen Kastanien kommen in eine ziemlich große Schüssel, die Vanille-Creme wird hineingesiebt und zu einem Brei gerührt, dazu 1/4 Pfd. fein geschnittenes Citronat, nachher die Sultaninen, alles gut durcheinander gerührt, 1/2 Liter fein geschwungener Schlagrahm darunter gemengt und so in die Gefrierbüchse eingefüllt und behandelt wie alles andere Gefrorene.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15. Quitten-Gefrorenes.

Für 10 bis 12 Personen.

Hier nimmt man 1/2 Pfd. schöne rote eingemachte Quittenschnitze, schneidet diese in ganz kleine Würfel, macht von 4 Eigelb und 1/2 Liter Milch eine Vanille-Creme, seiht es durch ein Haarsieb; wenn es kalt ist, so giebt man 3/4 Liter geschwungenen Rahm nebst dem nötigen Zucker dazu, füllt es in die Eismaschine und behandelt es wie alles Gefrorene.

16. Orangen-Gefrorenes.

Für 12 Personen.

Man drückt den Saft von 6 Orangen und 2 Citronen gut aus, dazu die abgeriebene Schale einer Citrone. In diesen Saft nimmt man 1/2 Pfd. vom feinsten Staubzucker. In einer andern, größeren Schüssel hat man 1 Liter steif geschlagenen Rahm. In diesen seiht man den Saft samt den Zuthaten, rührt dies gut durcheinander und füllt es in die Eismaschine. Damit der Zucker nicht am Boden sitzen bleibt, muß man die Masse fleißig aufrühren. Ist es ziemlich gestockt, so streicht man es oben glatt, deckt es zu und stellt dies noch 1 bis 2 Stunden ins Kalte bis man es stürzen kann. Diese süße Speise kann man auch ohne Eismaschine herstellen: man seiht 20 Gramm mit einem Trinkglas voll Wasser aufgelöste Gelatine in die gleiche Masse und füllt sie in eine beliebige Form, welche man mit etwas Arrak ausschwenkt. Alles wird 4 bis 5 Stunden ins Kalte gestellt. In der Zeit, in welcher die Orangen saurer sind, muß man 1/4 Pfd. Zucker mehr nehmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XXIV. Kuchen.

1. Kirschenkuchen mit Brot-Wecken.

Man reibt von 5 bis 6 trockenen Milchwecken das Gelbe weg, schneidet das Weiße ganz fein, schüttet 1/2 Liter kochende Milch darüber, deckt es zu und läßt es stehen, bis es kalt ist. Hierauf verrührt man es zu Brei, rührt 130 Gramm frische Butter zu Schaum, mischt 200 Gramm fein gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und 5 Gramm gestoßenen Zimmet darein, giebt dann 90 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu, lüpft 2 Pfd. schöne schwarze Kirschen und den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Ein Blech wird dann mit frischer Butter gestrichen, mit dem geriebenen Brot ausgestreut (den Rest von letzterem thut man noch unter die Masse), füllt sie ein und bäckt den Kuchen schön im Ofen.

2. Kirschenkuchen von Schwarzbrot.

Schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint und auf 2 Pfd. derselben wird 1/2 Pfd. gestoßener Zucker gestreut. Inzwischen reibt man 1/2 Pfd. trockenes Schwarzbrot ganz fein, schüttet 1/4 Liter Rotwein darüber, deckt es zu und läßt es stehen, bis man es braucht. Dann rührt man 130 Gramm frische Butter zu Schaum, thut 6 Eigelb, 90 Gramm abgeriebene und verwiegte Mandeln und 60 Gramm verwiegtes Citronat dazu, rührt es 5 Minuten und giebt noch 10 Gramm gestoßenen Zimmet darein. Man schüttet die Kirschen auf ein Sieb und läßt den Saft auf das geriebene Brot laufen, rührt es gut durcheinander mit den Eiern, lüpft die Kirschen, dann den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Blech mit frischer Butter, streut es mit gestoßenen Mandeln aus, füllt ein und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Diesen Kuchen läßt man im Blech etwas abkühlen, stürzt ihn dann und bestreut ihn mit Zucker.

3. Kirschenkuchen gewöhnlicher Art.

Beliebige Restchen Brot legt man, wenn es sehr trocken ist, in eine Schüssel und schüttet laues Wasser darüber, ist es ziemlich geweicht, so drückt man es fest aus, legt es in eine andere Schüssel und schüttet so viel Milch darüber, als das Brot einsaugt. In einer Schüssel rührt man frische Butter, thut 4 bis 5 ganze Eier, etwas gestoßenen Zimmet und das Brot dazu, giebt 2 Pfd. schöne, schwarze

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kirschen darein, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt ein und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Dieser Kuchen braucht $^3/_4$ bis 1 Stunde zum Backen.

4. Kirschenkuchen mit Reis.

Oft hat man Reispudding oder Reisbrei übrig, diese kann man zu Kirschenkuchen verwenden, muß aber dann rote, ausgesteinte Kirschen dazu nehmen. Zu $^1/_2$ bis $^3/_4$ Pfd. Reis rührt man 100 Gramm Butter schaumig, thut 100 Gramm Zucker, 90 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln, etwas Citronengeschmack oder Kirschenwasser, 6 Eigelb und den bestimmten Reis dazu, rührt es durcheinander, lüpft 1 Pfd. ausgesteinte, rote Kirschen darunter, zieht den Schnee von 6 Eiweiß darein, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Gries aus und bäckt den Kuchen schön im Ofen.

5. Kirschenkuchen von dünnem Teig.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. schwarze oder rote, ausgesteinte Kirschen, rührt 90 Gramm Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 60 Gramm feinen Zucker, 60 Gramm Mehl, und $^1/_2$ Liter ungekochte Milch dazu, rührt es gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 6 Eigelb und die Kirschen darunter. In einer tiefen Omelettepfanne macht man 30 Gramm ausgekochte Butter heiß, schüttet die Masse darein, bäckt sie im heißen Ofen $^1/_2$ Stunde schön gelb, bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmet und serviert ihn gut warm.

6. Kirschenkuchen mit Gipfel.

In einer Schüssel thut man 6 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. frische Butter, $^1/_4$ Pfd. gestoßenen Zucker, 2 geriebene Gipfel, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 2 Pfd. schöne, schwarze, abgezupfte Kirschen. Nachdem der steife Schnee von 6 Eiweiß und 3 geriebene Gipfel darunter gerührt sind, wird ein Blech dick mit Butter gestrichen, eingefüllt, im heißen Ofen schön gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

7. Kirschenkuchen mit Blätterteig.

Einen guten Blätterteig wellt man halbfingerdick aus und legt ihn auf das Blech, auf dem man ihn backen will; man streut 2 Hände voll geriebenes Weißbrot oder Zwieback und legt 1 Pfd. schöne, ausgesteinte Kirschen darauf, dann schiebt man den Kuchen in den heißen Ofen. Inzwischen stoßt man 60 Gramm Haßelnußkerne und streut sie mit $^1/_4$ Pfd. feinem Zucker und einem geriebenen Gipfel über den Kuchen, und wenn er fertig gebacken ist, thut man ihn auf eine Tortenplatte, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Kaiserkuchen.

Man reibt so viel trockene Gipfel, bis es 1/4 Liter ist, rührt 1/4 Pfd. gute, frische Butter schaumig, thut 6 Eigelb, 1/4 Pfd. gewaschene Korinthen, 1/4 Pfd. Sultaninen, 1/4 Pfd. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. feinen Zucker und 60 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, rührt die Masse durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunter, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit geriebenem Brot aus und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

9. Aniskuchen.

Man rührt 7 Eier mit 1/2 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt für 5 Pfg. verlesenen Anis dazu und lüpft 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl leicht darunter, füllt den Kuchen in eine breite mit Butter bestrichene Form und bäckt ihn schön.

10. Theekuchen.

6 ganze Eier verklopft man in einer Schüssel, rührt sie mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1/4 Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln, 60 Gramm kleine gewaschene Rosinen und 1/4 Pfd. Mehl dazu, rührt die Masse leicht durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt es schön gelb und bestreut den Kuchen mit Zucker.

11. Aniskuchen anderer Art.

In einer Schüssel rührt man 150 Gramm frische Butter schaumig und mit noch mit 6 Eiern und 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker 1/4 Stunde, streut dann für 5 Pfg. verlesenen Anis und 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, rührt es leicht durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

12. Hebenkuchen.

Man rührt 1/4 Pfd. frische Butter schaumig, thut 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 6 ganze Eier, 90 Gramm kleine Rosinen, 90 Gramm Sultaninen, etwas gestoßenen Zimmet und Nelken dazu, rührt diese Masse gut durcheinander, lüpft 1/4 Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter, streicht ihn noch mit Wasser glatt, streut dann 60 Gramm geschnittene Mandeln und 60 Gramm gestoßenen Zucker über den Kuchen, schiebt ihn in gut warmen Ofen und bäckt ihn schön.

13. Blitzkuchen.

1/2 Pfd. feinen Zucker und 1/2 Pfd. ganze Eier rührt man mit etwas Vanille oder Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

siebt 1/2 Pfd. feines Mehl darein, rührt es gut durcheinander, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech und bäckt den Kuchen schön gelb im warmen Ofen.

14. Blitzkuchen besserer Art.

Man rührt 1/2 Pfd. Butter ganz leicht, thut 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale von einer Citrone und 150 Gramm Kartoffelmehl dazu, rührt durcheinander und lüpft noch 125 Gramm Weißmehl leicht darunter. Ein Kuchenblech wird dann mit Butter bestrichen, der Teig dareingelegt, mit Wasser glatt gestrichen, mit grobgestoßenen Mandeln und Zucker bestreut und schön gebacken.

15. Blitzkuchen, dritte Art.

1/2 Pfd. Butter stellt man in einer Schüssel 5 Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie schaumig, thut 1/2 Pfd. feinen Zucker, 5 Eigelb und 3 Eiweiß dazu, rührt dieses 1/2 Stunde und noch 180 Gramm feines Mehl darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech, streicht sie glatt, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker und bäckt den Kuchen schön.

16. Blitzkuchen, vierte Art.

Man legt Butter so schwer wie 3 Eier in eine Schüssel und läßt sie vergehen, nimmt dann 9 ganze Eier, gestoßenen Zucker, so schwer wie 9 Eier darein, rührt es durcheinander, thut noch etwas fein verwiegte Citronenschalen und Mehl so schwer wie 5 Eier dazu, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt den Kuchen schön und bestreut ihn mit Zucker.

17. Fester Blitzkuchen, fünfte Art.

8 Eier, das gleiche Gewicht Zucker, 6 Eier schweres Mehl, ein Stück Butter so schwer wie 4 Eier, etwas Vanillegeschmack und den Schnee von 8 Eiern rührt man durcheinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt den Kuchen schön und bestreut ihn mit Zucker.

18. Beste Art Blitzkuchen.

100 Gramm sehr gute Butter läßt man vergehen, dann rührt man sie mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und 8 Eigelb 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 6 Eßlöffel Arrak, den Schnee von 8 Eiweiß und 180 Gramm feingesiebtes Mehl darein, füllt es in ein bestrichenes Kuchenblech, bäckt den Kuchen schön gelb und bestreut ihn mit Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

19. Hefenkuchen.

1 Pfd. schönes Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte des Mehles eine kleine Grube, rührt für 3 Pfg. Preßhefe mit etwas lauwarmer Milch in einem Schüsselchen zu einem kleinen Brei, macht in der Mitte ein Teigchen, stellt die Schüssel an einen warmen Ort und läßt sie stehen, bis das Teigchen gehoben ist und wieder fallen will. Nachdem verklopft man 4 ganze Eier mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker, schüttet in einer andern Schüssel 1/8 Liter kochende Milch über 200 Gramm gute frische Butter. Wenn es abgekühlt ist, schüttet man Eier, Butter und Milch nebst einem Kaffeelöffel voll Salz in den Teig und schafft ihn mit dem Kochlöffel gut durcheinander, bis er Blasen wirft. Hierauf arbeitet man noch für 3 Pfg. Preßhefe mit etwas lauer Milch in den Teig, bestreicht ein Kuchenblech dick mit frischer Butter, füllt den Teig hinein, stellt ihn an die Wärme und läßt ihn aufgehen, bis er anfängt zu reißen, dann wird er im heißen Ofen gebacken und mit Zucker bestreut. 1/4 Pfd. gewaschene Sultaninen kommen noch in den Kuchen.

20. Croquant-Kuchen.

Von 1/2 Pfd. Zucker und 1/2 Pfd. Mandeln macht man einen guten Croquant, läßt ihn erkalten und stoßt ihn dann ganz fein; von 4 Eiweiß schwingt man einen festen Schnee, rührt das Gestoßene dazu, bestreicht ein Blech ganz dünn mit Butter, füllt die Masse ein und trocknet sie gut im warmen Ofen.

21. Grafen-Kuchen.

1/2 Pfd. Zwieback stoßt man ganz fein, schüttet 1/8 Liter Punschessenz darüber und deckt es zu; inzwischen rührt man 1/2 Pfd. frische Butter schaumig, thut 3/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/4 Pfd. sauber gewaschene Rosinen und 1/4 Pfd. fein geschnittenes Citronat dazu, rührt diese Masse 1/2 Stunde und den gestoßenen Zwieback darein, zieht den steifen Schnee von den 8 Eiweiß darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, bäckt den Kuchen im Ofen und macht eine schöne Glasur darauf.

22. Mandellaib.

6 ganze Eier und 320 Gramm Zucker rührt man in einer Schüssel 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1/4 Pfd. länglich geschnittene Mandeln, 60 Gramm gewaschene Sultaninen, 60 Gramm Citronat, 60 Gramm feingeschnittene Orangenschalen dazu, siebt 150 Gramm feines Mehl, rührt den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen schön; man kann denselben zu Schnitten schneiden und zum Thee servieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. Biskuit-Kuchen.

8 ganze Eier, 4 Eigelb, 1/2 Pfd. feingestoßenen Zucker und etwas Citronengeschmack rührt man 1/2 Stunde nach einer Seite, streut 1/2 Pfd. sehr feines Mehl darein, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter, füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen schön langsam.

24. Knack-Kuchen.

90 Gramm Butter rührt man mit 150 Gramm feinem Zucker, verarbeitet es dann mit 4 ganzen Eiern, 60 Gramm Mehl, 30 Gramm fein verwiegten Pistazien und bäckt den Kuchen in einem mit Butter bestrichenen Blech.

25. Englischer Kuchen.

Man verrührt 125 Gramm frische Butter mit 175 Gramm Zucker, rührt 6 Eigelb, 1/4 Pfd. feinverwiegtes Citronat, 1/4 Pfd. gewaschene Sultaninen und 120 Gramm feines Mehl dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen in gut warmem Ofen. Dieser Kuchen ist besser, wenn er einige Tage alt ist.

26. Ein großer oder zwei kleine Brot-Kuchen.

In einer Schüssel verrührt man 16 Eigelb mit 1 Pfd. gestoßenem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1/2 Pfd. fein verwiegtes Citronat, 1/4 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 180 Gramm gedörrtes und fein gestoßenes Brot darein, lüpft den steifen Schnee von 16 Eiweiß leicht darunter, füllt ein und bäckt den Kuchen schön.

27. Theekuchen, zweite Art.

8 große, ganze Eier verrührt man mit 3/4 Pfd. feinem Zucker, thut 1/4 Pfd. gut gewaschene Sultaninen und 3/4 Pfd. feines Mehl dazu, rührt noch 160 Gramm frische, zerlassene Butter mit etwas gestoßener Vanille gut darein, füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt den Kuchen im warmen Ofen.

28. Stollen.

2 Pfd. schönes Weißmehl durchwärmt man gut, nimmt für 5 Pfg. Preßhefe zum Vorteig, wie beim Hefenkuchen auf Seite 252 angegeben ist. Wenn der Teig gut gehaben ist, macht man einen festen Teig mit 1 Pfd. guter, frischer Butter, 4 ganzen Eiern, 1/4 Pfd.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zucker und lauer Milch; ist der Teig so weit fertig verarbeitet, mischt man 1 Pfd. Korinthen, 1 Pfd. Sultaninen, für 5 Pfg. Preßhefe und wenig Salz darein und läßt ihn aufgehen. Hierauf macht man davon lange Stollen, setzt sie auf ein Blech, auf dem man sie backen will, läßt sie an einem warmen Ort noch eine Stunde aufgehen und schiebt sie dann in den heißen Ofen. Wenn sie gelb sind, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, streut Zucker darüber und bäckt sie gar fertig.

29. Schnee-Kuchen.

1/4 Pfd. Butter wird zu Schaum gerührt, 1/2 Pfd. feiner Zucker, der Schnee von 4 Eiweiß, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und 150 Gramm Mehl dazu gerührt, der Schnee von 8 großen Eiweiß darunter gelüpft, die Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt, im Ofen gebacken und mit Zucker bestreut. Diesen Kuchen macht man gewöhnlich, wenn man sehr viel Eiweiß hat.

30. Schneekuchen, 2. Art.

Man macht von 1/4 Pfd. Butter und 1/4 Pfd. feinem Mehl mit 1 Ei und 4 Eßlöffel voll Wasser einen Teig auf dem Nudelbrett, so daß man gut wellen kann, nachher streicht man ein Blech mit frischer Butter, legt den ausgewellten Teig hinein, drückt denselben am Rand fest, macht schöne Zacken ringsherum, nachher stößt man 1/4 Pfd. geschälte Mandeln, darunter 1/4 Pfd. feingesiebten Zucker, nach diesem wird der steife Schnee von 8 oder 10 Eiweiß leicht durcheinander gerührt, auf den Kuchen gestrichen und im guten Ofen 1/2 Stunde schön gebacken, dann mit Zucker bestreut. Man kann diesen Kuchen warm oder kalt essen; will man denselben noch besser haben, so kann man auf den Boden Konfitüren streichen, bevor der Guß darüber kommt, aber dann muß der Ofen am Boden heißer sein und der Kuchen muß etwas länger backen.

31. Kraft-Kuchen.

1 Pfd. sauber abgeriebene, fein gestoßene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Citronat, 12 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm gestoßene Nelken, eine Messerspitze voll Muskatnuß und 8 Eier thut man in eine Schüssel, bestreicht ein Blech mit Butter, streut es mit Mandeln aus, backt ihn schön und bestreut den Kuchen mit Zucker.

32. Biskuit warm geschlagen.

8 ganze Eier schlägt man in eine gelbe Pfanne, stellt sie mit 1/2 Pfd. feingestoßenem Zucker auf das Feuer, klopft es mit dem Schneebesen, bis es dick wird, stellt es dann vom Feuer und schlägt

es kalt; so macht man es dreimal, thut etwas Citronengeschmack und siebt 200 Gramm feines Mehl darein. Eine Form wird mit Butter gestrichen, die Masse eingefüllt und im heißen Ofen schön gelb gebacken.

33. Kuchen ohne Teig.

Von gutem, frischem Obst, z. B. Aepfel, Birnen oder ausgesteinte Mirabellen, dämpft man je 1 Pfd. mit 1/2 Pfd. Zucker, 30 Gramm fein verwiegtem Citronat und schüttet es in eine Schüssel zum Erkalten. Dann gießt man 6 Eßlöffel voll Arrak darüber und deckt es zu; nachdem siedet man 1/4 Liter Milch, rührt etwas Vanille, den nötigen Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl und 1 Eßlöffel voll Weißmehl glatt dazu, thut es zusammen mit 4 bis 6 Eigelb zu dem gekochen Obst. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, lüpft ihn leicht unter die Masse, bestreicht ein Kuchenblech mit frischer Butter, streut es mit geriebenem Gipfel aus, füllt die Masse hinein und stellt es in den heißen Ofen; wenn der Kuchen schön gebacken ist, stürzt man ihn auf eine Platte, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

34. Nuß-Kuchen.

Man verwiegt 1/4 Pfd. Nüsse mit 60 Gramm Citronat ganz fein, rührt 90 Gramm Butter schaumig, rührt 7 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 60 Gramm feines Mehl, die verwiegten Nüsse und lüpft den Schnee von 7 Eiweiß darein. Eine Form wird gut gestrichen, die Masse eingefüllt, in nicht zu heißem Ofen gebacken und mit Zucker bestreut.

35. Erdbeer-Kuchen.

Zu einem guten Kuchen macht man einen geriebenen Butterteig von 1/4 Pfd. Mehl und 1/4 Pfd. Butter, wellt den Teig dreimal aus, legt ihn in ein gestrichenes Kuchenblech, zackt den Rand schön aus, schiebt den Teig in den Ofen und backt ihn halb fertig. Inzwischen streut man 1/2 Pfd. eingezuckerte Walderdbeeren darüber, läßt den Kuchen vollends backen und bestreut ihn stark mit Zucker.

36. Erdbeer-Kuchen anderer Art.

Dieser Teig wird wie der vorhergehende gemacht; 1/2 Pfd. Erdbeeren bestreut man mit 1/2 Pfd. Zucker, läßt es 1 Stunde stehen, wenn der Teig in dem Blech ist, streut man 60 Gramm fein gestoßenen Zwieback darüber. Die Erdbeeren schüttet man in ein Sieb zum Abtropfen und thut sie auf den Kuchen; wenn derselbe aus dem Ofen kommt, träufelt man den abgelaufenen Erdbeersaft darüber, bestreut ihn gut mit Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

37. Erdbeer-Kuchen mit Deckel.

Der Boden dazu wird auch wie die beiden vorhergehenden Kuchen gemacht, man kann frische oder eingemachte Erdbeeren dazu verwenden. Den Kuchen bestreut man mit geriebenem Zwieback und legt die Erdbeeren glatt darauf; zum Deckel nimmt man 90 Gramm Mehl, 90 Gramm gute Butter und 30 Gramm Zucker auf ein Nudelbrett, reibt die Butter mit dem Mehl auf, verklopft 2 Eiweiß mit dem Zucker, verarbeitet alles mit dem Teig und wellt diesen gut aus. Die Erdbeeren legt man nun auf den Teig, drückt ihn am Rand fest, streicht oben den Teig mit Wasser, streut noch geschnittene Mandeln und grob gestoßenen Zucker darüber und backt den Kuchen.

38. Aprikosen-Kuchen.

Zu diesem Kuchen kann man einen Blätterteig oder einen geriebenen Teig machen; wenn er messerrückendick ausgewellt ist, legt man ihn in ein bestrichenes Kuchenblech, schneidet fein geschälte Aprikosen entzwei, legt sie in eine Schüssel und streut etwas Zucker darüber. Wenn die Aprikosen gut reif sind, brauchen sie nicht eingezuckert zu werden, es empfiehlt sich stets, daß man auf den Kuchenteig geriebenes Brot streut, bevor man das Obst darauflegt. Jeder Obstkuchen muß nach dem Backen mit Zucker bestreut werden.

39. Heidelbeer-Kuchen.

Zu einem Kuchen für 8 Personen reibt man 180 Gramm schönes Mehl, 150 Gramm gute, frische Butter auf einem Nudelbrett miteinander auf, thut in die Mitte des Teiges 1/8 Liter sauren Rahm, 1 ganzes Ei und 1 Kaffeelöffel voll Salz, verarbeitet den Teig und wellt ihn aus. Derselbe wird in eine bestrichene Form gelegt, am Rand festgedrückt, eine Handvoll gestoßener Zwieback, dann 1/2 Pfd. trockene Heidelbeeren daraufgelegt und der Kuchen im heißen Ofen gebacken. Während er noch heiß ist, streut man 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker und nach Belieben Zimmet darüber; dieser Kuchen ist sehr gut, wenn er warm gegessen wird.

40. Himbeer-Kuchen.

Dieser Kuchen wird auch genau so gemacht, wie der Heidelbeerkuchen; der Teig ist derselbe und die Himbeeren werden mit ebenso viel Zucker bestreut, wie die Heidelbeeren.

41. Mirabellen-Kuchen.

Hierzu macht man einen süßen Butterteig; zu einem Kuchen für 6 Personen reibt man auf dem Nudelbrett 150 Gramm Mehl mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

140 Gramm sehr guter Butter auf, verklopft 1 ganzes Ei mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm, giebt 1 Eßlöffel voll Zucker und ein klein wenig Salz dazu und verarbeitet den Teig zum Auswellen. Ein Kuchenblech wird mit frischer Butter bestrichen, der ausgewellte Teig hineingelegt und am Rand festgedrückt. Nachdem schneidet man die Mirabellen entzwei, macht die Steine heraus, legt die Mirabellen ringsherum auf den Kuchen, streut etwas gestoßenen Zucker darüber, jedoch nicht viel, sonst giebt es zu viel Saft, und schiebt den Kuchen in den heißen Ofen. Um den Obstkuchen zu backen, muß der Ofenboden immer gut heiß sein, auch müssen die Obstkuchen gleich aus dem Blech genommen und gut mit Zucker bestreut werden.

42. Reine-Claude-Kuchen.

Hierzu wird auch ein süßer Butterteig gemacht; wenn er ausgewellt ist, streut man eine Handvoll geriebenen Zwieback, in Ermangelung desselben geriebenes Weißbrot darauf, macht aus den Reineclauden, welche gut reif sein müssen, die Steine heraus, legt sie schön nebeneinander auf den Teig, streut nur ganz wenig Zucker darüber und läßt den Kuchen im heißen Ofen gut ausbacken; derselbe wird dann nochmals mit Zucker bestreut.

43. Pfirsich-Kuchen.

Zu diesem Kuchen kann man einen Blätterteig oder einen süßen Butterteig verwenden; das Blech wird gut mit frischer Butter bestrichen, der Teig ausgewellt, am Rand festgedrückt und Zacken darum gemacht. Die reifen Pfirsiche werden dünn geschält, 1 Stunde eingezuckert und ringsherum auf den Kuchen gelegt; in jeden halben Pfirsich legt man einen geschälten Mandelkern, streut etwas gestoßenen Zucker darüber und schiebt den Kuchen in den heißen Ofen. Nach dem Backen läßt man einige Eßlöffel voll Kirschenwasser über den Kuchen tropfen, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und giebt ihn warm zu Tisch.

44. Johannisbeer-Kuchen.

Von 200 Gramm Mehl, 180 Gramm frischer Butter und 1 Kaffeelöffel voll Salz macht man einen festen Teig, thut in die Mitte $^1/_8$ Liter guten sauren Rahm, verarbeitet den Teig damit und thut ihn dreimal zusammengelegt in ein bestrichenes Kuchenblech. Nun werden $^1/_2$ Pfd. ausgelesene Johannisbeeren darauf gelegt; sollten die Beeren noch nicht stark reif sein, so streut man zuerst geriebenes Brot auf den Teig, damit er besser bäckt. Der Kuchen muß in gut warmem Ofen gebacken und dann mit Zucker bestreut werden.

45. Johannisbeer-Kuchen mit Guß.

Hierzu wird der gleiche Teig wie zum vorhergehenden Kuchen gemacht; wenn er halb gebacken ist, streicht man einen schon fertig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gemachten Guß darauf, dazu rührt man 30 Gramm sehr gute frische Butter glatt, giebt 4 bis 5 Eigelb, 20 Gramm Mehl, 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 60 Gramm abgeriebene und fein gestoßene Mandeln dazu, rührt es durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, streicht es über den heißen Kuchen und bäckt ihn fertig.

46. Gewöhnlicher Zwetschgenkuchen.

Dieser Kuchen wird von einem Rest Pastetenteig oder Kuchenteig gemacht, die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint und mit Zucker bestreut. Der Teig wird so dick als man will ausgewellt, in ein bestrichenes Kuchenblech gelegt, etwas geriebenes Brot darübergestreut und die Zwetschgen ringsherum daraufgelegt; nachdem wird der Kuchen im heißen Ofen gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut.

47. Zwetschgenkuchen mit Guß.

Stark reife Zwetschgen schält man, schneidet jede der Länge nach in 4 Stücke, legt sie in eine Schüssel und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber. Inzwischen macht man einen guten Blätterteig, wellt ihn 1/2 Centimeter dick aus, legt ihn in ein bestrichenes Kuchenblech, macht einen hohen Rand darum und drückt den Rand fest an das Blech. Die Zwetschgen legt man ringsherum darauf, streut ein wenig gestoßenen Zwieback mit Zucker darüber und stellt den Kuchen gleich in den heißen Ofen. Zum Guß rührt man 30 Gramm Butter schaumig, thut 3 Eigelb, 1/4 Pfd. feinen Zucker, 90 Gramm geschälte und feingestoßene Mandeln und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und rührt es durcheinander. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streicht man den Guß glatt darüber, läßt ihn im heißen Ofen fertig backen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet und serviert ihn warm.

48. Aepfelkuchen.

Zu einem Kuchen für 6 Personen wellt man 1/2 Pfd. Blätterteig messerrückendick aus und legt ihn in ein bestrichenes Blech. Man schält gute reife Aepfel in fingerdicke Schnitze, legt sie ringsherum auf den Teig, bis der Boden ganz angefüllt ist, streut dann gestoßene Mandeln nebst Zucker darüber und schiebt den Kuchen in den Ofen. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streut man noch ziemlich gestoßenen Zucker darüber und schiebt ihn wieder in den Ofen; dadurch erhalten die Aepfel einen schönen Glanz. Nach dem Backen streut man nochmals Zucker darüber und serviert den Kuchen lauwarm.

49. Aepfelkuchen mit Guß.

Zu 3 großen Aepfelkuchen reibt man auf dem Nudelbrett 1 1/8 Pfd. Mehl mit 1 Pfd. Butter auf, verklopft 2 ganze Eier mit 1/4 Liter

saurem Rahm, 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Salz, schafft es zu dem Teig, wellt ihn dreimal aus und läßt ihn dazwischen jedesmal 1/4 Stunde ruhen. Nachdem schält man Aepfel, die gut weich werden, in fingerdicke Schnitze, legt sie ringsherum auf den Kuchen und streut eine Handvoll gestoßenen Zucker mit Zimmet darüber und schiebt ihn in den heißen Ofen. Zum Guß rührt man 9 Eigelb mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker, thut 3 Gipfel und 200 Gramm fein geriebene Haselnußkernen dazu, rührt es durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 12 Eiweiß darunter, streicht es über den Kuchen, läßt ihn im Ofen fertig backen und bestreut ihn mit Zucker.

50. Aepfelkuchen mit einem andern Guß.

Zu einem Kuchen für 10 Personen wellt man 3/4 Pfd. Blätterteig ziemlich dünn aus, legt ihn in ein großes Kuchenblech, schält und schneidet gute mürbe, reife Aepfel entzwei, legt sie ringsherum auf den Kuchen, streut eine Handvoll Zucker darüber und stellt ihn in den Ofen. Inzwischen rührt man 60 Gramm frische Butter zu Schaum, thut 30 Gramm feines Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 4 ganze Eier, etwas Citronengeschmack und 1/2 Liter Milch dazu, schüttet es über den angebackenen Kuchen, schiebt ihn wieder in den Ofen, läßt ihn gut ausbacken, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

51. Aepfelkuchen mit Hefenteig.

Zu einem Kuchen für 10 Personen macht man aus 3/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. frischer Butter, 2 ganzen Eiern, 1/2 Liter Milch, 2 Eßlöffel voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffel voll Salz einen guten Teig, wellt ihn aus, legt ihn in ein mit frischer Butter bestrichenes Kuchenblech und läßt ihn aufgehen, bis er reißt. Während dessen schält man gute mürbe Aepfel, schneidet sie in beliebige Stücke, legt sie auf den Kuchen, streut eine Handvoll gestoßenen Zucker darüber, bäckt ihn im heißen Ofen schön gelb und bestreut ihn mit Zucker.

52. Brombeerkuchen.

Ein Kuchenblech belegt man mit Butterteig, drückt ihn am Rand fest, streut über ein genügendes Quantum Brombeeren etwas Zucker, rüttelt sie durcheinander, streut etwas geriebenes Milchbrot auf den Teig, legt die gezuckerten Beeren darauf, bäckt den Kuchen im heißen Ofen und bestreut ihn mit Zucker und gestoßenem Zimmet.

53. Kuchen mit Weichselkirschen.

Auf 1 Pfd. ausgesteinte Kirschen streut man 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker, deckt sie zu und macht zu 2 Kuchen Teig. Hierzu nimmt man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

260 Gramm schönes Weißmehl, 250 Gramm gute frische Butter, 1/8 Liter guten sauren Rahm, ein großes Hühnerei, einen Eßlöffel voll Zucker und ein klein wenig Salz, verarbeitet den Teig und wellt ihn aus. Darauf legt man ihn in ein Kuchenblech, streut gestoßenen Zwieback darauf, dann die gezuckerten, abgetropften Kirschen und bäckt den Kuchen im heißen Ofen. Nachdem bestreut man ihn mit Zucker und gestoßenem Zimmet und träufelt vor dem Servieren den abgetropften Kirschensaft darüber.

54. Kuchen mit schwarzen Kirschen.

1/2 Pfd. guten, geriebenen Butterteig wellt man gleichmäßig aus, legt ihn in ein Kuchenblech, streut etwas geriebene und fein gestoßene Mandeln, eine Handvoll geriebenes Milchbrot und 1 Pfd. gute, ausgesteinte Kirschen darauf und schiebt den Kuchen gleich in den heißen Ofen. Wenn er gebacken ist, wird er dick mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert.

55. Creme-Kuchen.

Man belegt ein ziemlich großes Kuchenblech mit Blätterteig; derselbe muß ganz dünn ausgewellt sein und darf keine Oeffnung haben, damit nichts durchläuft. 60 Gramm gute frische Butter rührt man in einer Schüssel, thut 60 Gramm gestoßenen Zucker, 30 Gramm Mehl und 4 ganze Eier dazu, rührt es gut durcheinander, gießt noch 1/2 Liter süße, ungekochte Milch dazu nebst etwas Vanille, schüttet diese Creme über den Kuchen, stellt denselben behutsam in den heißen Ofen, läßt ihn schön backen, bestreut ihn mit Zucker und serviert ihn warm.

56. Käse-Kuchen.

Ein Kuchenblech belegt man mit halbfingerdick ausgewelltem Blätterteig, dann wird 1/2 Pfd. Käse von saurer Milch durch ein Haarsieb getrieben, rührt 1/2 Liter guten, sauren Rahm, 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, 15 Gramm Mehl, und wenn man es liebt, einen Kaffeelöffel voll Kümmel oder etwas Sultaninen und 4 bis 5 ganze Eier darein, schüttet alles über den Kuchen, bäckt ihn im heißen Ofen und serviert ihn warm.

57. Pulverkuchen nach Dr. Oetkers Art.

250 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker rühre man recht schaumig; zerschlage 7 Eier mit 1/4 Liter kalter Milch und rühre dieses nach und nach mit 1 Pfd. Mehl unter die Butter. Wenn alles

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

recht innig miteinander verbunden ist, füge man 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Rosinen und 50 Gramm Sukkade (Zuckerstoff) hinzu und zuletzt das Abgeriebene einer halben Citrone. Man streue jetzt für 10 Pfg. Dr. Oetkers Backpulver darüber, ziehe es leicht durch die Masse, fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen bei mäßiger Hitze in ungefähr 1½ Stunden. Dies Backpulver von Dr. Oetker (Bielefeld) ist sehr empfehlenswert.

58. Kuchen mit Schokolade-Creme.

Auf ein Nudelbrett thue ¼ Pfd. Mehl, reibe es mit ¼ Pfd. guter frischer Butter und einer Messerspitze voll Salz auf; nehme noch ½ Trinkglas voll Wasser dazu, schaffe den Teig und welle ihn messerrückendick aus. Ein ziemlich großes Blech, das hohen Rand haben soll, ist dick mit frischer Butter zu bestreichen, der Teig darauf zu thun und am Rande festzudrücken. Hernach reibe ¼ Pfd. Schokolade am Reibeisen fein in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier daran nebst 50 Gramm fein gestoßenen Zucker, verklopfe die Masse tüchtig und rühre ½—¾ Liter ungekochte Milch hinein (süßer Rahm ist noch geeigneter!). Jetzt fülle man diese Creme löffelweise auf den Teig, damit sie nicht oben über ihn hinausläuft, backe letzteren in einem Ofen, dessen Backfläche gut heiß ist, ½ Stunde, bestreue ihn mit Zucker und gebe ihn warm zu Tisch.

XXV. Kleine süße Speisen und Konfekt.

1. Sandtörtchen.

1 Pfd. schönes Mehl und 3/4 Pfd. gute, frische Butter wird auf dem Nudelbrett gut aufgerieben; man thut in die Mitte vom Teig 10 Eigelb, 1/2 Pfd. feinen Zucker und die verwiegte Schale von 1 Citrone, schafft alles leicht zusammen und wellt den Teig aus. Derselbe wird dann nach Belieben ausgestochen, auf ein Blech gesetzt, mit dickem Zuckerwasser gestrichen, mit geschnittenen Mandeln bestreut und schön im heißen Ofen gebacken.

2. Mailänderle.

Man macht aus 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. frischer Butter, 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker und 4 ganzen Eiern auf dem Nudelbrett einen Teig und wellt ihn messerrückendick aus. Der Teig wird dann mit einem Förmchen ausgestochen, auf ein Blech gesetzt, mit Eigelb angestrichen, mit Zucker und Zimmet bestreut und in gelinder Hitze gebacken.

3. Anisbrötchen.

1/2 Pfd. vom feinsten Zucker und 4 ganze Eier rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde nach einer Seite, streut 2 Kaffeelöffel voll Anis darein und lüpft 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter. Ein Blech wird nun dünn mit frischer Butter gestrichen und mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein von Teig daraufgesetzt; man läßt sie so 12 Stunden stehen und bäckt sie in einem lauwarmen Ofen.

4. Anisbrötchen mit Gewürz.

In einer Schüssel rührt man 1/2 Pfd. gelben Zucker mit 3 ganzen Eiern 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1 Kaffeelöffel voll ausgelesenen Anis, ebensoviel gestoßenen Zimmet, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, 30 Gramm fein verwiegtes Citronat und 220 Gramm fein gesiebtes Mehl darein. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein Teig, streicht sie glatt und bäckt sie in nur schwacher Hitze.

5. Anisbrötchen, dritte Art.

4 ganze Eier, 3 Eigelb und 1 1/4 Pfd. feinen Zucker rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde, thut 1 Eßlöffel voll ausgelesenen

Anis und 1¼ Pfd. feinstes, durchgesiebtes Mehl dazu und rührt es durcheinander. Der Teig wird dann mit einem Kaffeelöffel auf ein dünn bestrichenes Kuchenblech in kleine Häuflein gesetzt, schön glatt gestrichen, 12 Stunden so stehen gelassen und dann in schwacher Hitze gebacken.

6. Anisbrötchen, vierte Art.

3 Eier und ½ Pfd. feinen Zucker rührt man ½ Stunde, rührt für 5 Pfg. ausgelesenen Anis und ½ Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter, setzt den Teig auf ein Blech, läßt ihn über Nacht stehen und bäckt ihn dann.

7. Anisbrötchen, fünfte Art.

In einer Schüssel rührt man 3 ganz große Eier mit ½ Pfd. Zucker und 20 Gramm Anis 1 Stunde nach einer Seite, siebt 220 Gramm vom feinsten, durchgesiebten Mehl darein, setzt von dem Teig kleine Häuflein auf ein Kuchenblech, läßt die Häuflein über Nacht stehen und bäckt dieselben in schwacher Hitze.

8. Anisbrötchen, sechste Art.

Man schlägt 8 ganze Eier in einer gelben Pfanne mit 1 Pfd. vom feinsten Zucker auf dem Feuer warm, rührt 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl und 2 Eßlöffel voll ausgelesenen Anis darein, bestreicht ein Blech dünn mit Butter, setzt den Teig mit einem Kaffeelöffel in kleinen Häuflein darauf, streicht dieselben glatt und bäckt sie schön im warmen Ofen. Wenn man die Anisbrötchen luftig haben will, so kann man etwas gereinigte Pottasche oder einen anderen Treibgeist darunter thun.

9. Springerle.

1 Pfd. Zucker, 4 frische Eier, 1 Eßlöffel voll ausgelesenen Anis rührt man in einer Schüssel eine ganze Stunde nach einer Seite, thut 1 Pfd. fein gesiebtes Mehl darein, schafft den Teig auf dem Nudelbrett zusammen, drückt die Springerle so groß, wie man sie haben will, aus, legt sie auf ein Blech und bäckt dieselben den nächsten Tag bei schwacher Hitze.

10. Schokolade-Buserl.

Man stoßt ½ Pfd. Zucker ganz fein, reibt 2 Täfelchen Schokolade und giebt 2 Eiweiß dazu. Dieses wird ½ Stunde nach einer Seite gerührt, kleine Häuflein auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und im warmen Ofen getrocknet. Es ist gut, wenn man die Häuflein auf dem Blech 5 bis 6 Stunden stehen läßt, bevor man dieselben in den Ofen zum Trocknen thut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

11. Konfekt von Schokolade.

1/4 Pfd. Mandeln stoßt man mit 1/4 Pfd. Zucker ganz fein, reibt 2 Täfelchen Schokolade, schlägt von 3 Eiweiß einen festen Schnee, siebt den Zucker und die Mandeln in den Schnee, rührt es mit der Schokolade durcheinander, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt nußgroße Häuflein darauf und bäckt die Häuflein bei schwacher Hitze. Dieselben müssen einige Tage alt sein, sonst sind sie zum Essen zu hart.

12. Pfeffernüsse.

1/2 Pfd. gestoßenen Zucker rührt man in einer Schüssel mit 2 ganzen Eiern 1/2 Stunde nach einer Seite, thut 1 Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet, 1 Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken nnd sehr wenig Pfeffer darein, schafft 1/2 Pfd. feines Mehl darunter und formt aus diesem Teig auf dem Nudelbrett Nüsse so groß, wie man sie haben will. Dieselben setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze. Man kann auch noch etwas Muskatnuß in den Teig reiben. Die Pfeffernüsse sind erst nach einigen Tagen recht gut.

13. Haselnuß-Makronen.

Man schlägt von 2 Eiweiß einen steifen Schnee, siebt 1/4 Pfd. vom feinsten Zucker darein, lüpft 100 Gramm fein geriebene Haselnüsse darunter, setzt mit einem Kaffeelöffel längliche Häuflein auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie in nur warmem Ofen.

14. Gewürzte Küchle.

Auf einem Nudelbrett reibt man 1 Pfd. feines Mehl mit 3/4 Pfd. guter, frischer Butter miteinander auf, macht in der Mitte eine Höhlung, thut 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser, 4 Eßlöffel voll Weißwein, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Messerspitze voll Nelken, 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmet und ein wenig Muskatnuß darein. Daraus wird ein leichter Teig gemacht, ganz dünn ausgewellt, in lange oder runde Küchle ausgestochen, auf ein Blech gesetzt und schön gelb gebacken. Nach dem Backen, während sie noch warm sind, macht man eine weiße Glasur darüber und trocknet sie wieder.

15. Theeschnitten.

1/4 Pfd. Mehl reibt man auf einem Brett mit 1/4 Pfd. guter, frischer Butter zusammen auf, thut 1/4 Pfd. Zucker, 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu, verklopft 1 Ei mit 2 Eßlöffel saurem Rahm, schafft den Teig leicht zusammen, wellt ihn ganz dünn aus und schneidet ihn so groß wie Basler Leckerli. Diese Schnitten werden auf die Hälfte gefüllt, am Rand mit Eiweiß gestrichen und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

fest gedrückt, oben mit Eigelb bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut; dieses giebt 12 bis 16 Schnitten. Zur Fülle stoßt man 60 Gramm Haselnüsse ganz fein, rührt sie mit 60 Gramm feinem Zucker, dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut durcheinander und streicht sie dann über die halben Schnitten.

16. Schwabenbrötchen.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 ganzes Ei, 6 Eßlöffel voll Kirschenwasser, 1/4 Pfd. feines Mehl und 30 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, setzt davon Häuflein auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze.

17. Mandelbrötchen.

Von 4 Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, thut 1/2 Pfd. fein gesiebten Zucker, 1/2 Pfd. abgeriebene, fein gestoßene Mandeln, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat und 30 Gramm feines Mehl auf ein Brett, verarbeitet den Teig und wellt ihn fingerdick aus. Derselbe wird dann ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gelegt, eine weiße Glasur darüber gemacht und langsam im warmen Ofen gebacken.

18. Croquanteaux.

Zu einem großen Croquanteau schneidet man 1 Pfd. gebrühte und geschälte Mandeln ganz dünn der Länge nach, thut 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker in eine gelbe Pfanne, giebt die Mandeln darein und rührt es, bis beides ganz lichtgelb ist. Sodann streicht man eine passende Form mit Mandelöl aus, thut die gerösteten Mandeln darein, drückt sie mit einem Stößer oder mit einem starken Eßlöffel in der ganzen Form fest an und löst es dann oben mit einem Messer; wenn es ganz kalt ist, legt man eine Platte darauf und stürzt sie langsam um. Man muß die Croquanteaux immer an einem warmen Ort aufbewahren, sonst fallen sie zusammen. Die kleinen Croquanteaux macht man auch genau so, nur benützt man Kaffeetassen dazu.

19. Basler Leckerli (erste Art), s. S. 269.

1 Pfd. Honig, 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker thut man mit 1/8 Liter Kirschenwasser, 1/2 Pfund geschälten und feingeschnittenen Mandeln, 1/4 Pfd. fein verwiegtem Citronat, etwas Zimmet und Nelkengewürz, 5 Gramm Hirschhornsalz und 1 1/4 Pfd. schönem Mehl in eine ziemlich große Pfanne, schafft den Teig darin tüchtig und läßt ihn stehen bis den nächsten Tag. Hierauf wird er auf dem Nudelbrett ausgewellt, messerrückendick geschnitten, auf ein Blech gesetzt und in nicht

zu heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen macht man eine dünne, weiße Glasur darüber und ißt die Leckerli erst, wenn sie einige Tage alt sind; obige Portion giebt 60 bis 66 Stück.

20. Stricherle.

Ein eigroßes Stück Butter rührt man in einer Schüssel schaumig, rührt sie noch mit einem Ei und einem Eßlöffel Mehl 10 Minuten, dann rührt man noch 2mal je ein Ei und einen Eßlöffel voll Mehl darein. In diesen Teig rührt man noch 2 Eßlöffel Zucker und etwas Vanille, streicht den Teig messerrückendick auf ein nur leicht mit Butter bestrichenes Blech, schiebt es in nicht zu heißen Ofen und wenn der Teig ein wenig gebacken ist, sticht man denselben mit scharfen Blechförmchen aus und läßt sie so auf dem Blech fertig ausbacken.

21. Haselnuß-Brezeln.

Man reibt 1/4 Pfd. Haselnußkernen ganz fein, thut 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl und 90 Gramm frische Butter dazu und reibt es miteinander auf, dann giebt man noch 1 ganzes Ei und 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser darein und macht davon einen leichten Teig. Nachdem formt man 50 Brezelchen daraus, backt sie in nur schwacher Hitze und macht nach dem Backen eine weiße Glasur darüber.

22. Zimmetbrot.

6 Eigelb und 3 ganze Eier werden mit 185 Gramm gestoßenem Zucker gut gerührt, 60 Gramm grob gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßener Zimmet und 180 Gramm schönes Mehl dazugethan und die Masse gut durcheinander gerührt. Eine Backsteinform wird dann gut mit frischer Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und schön gebacken. Den nächsten Tag schneidet man es in fingerdicke Schnitten und bäht sie schön gelb; man kann diese Schnitten lange aufbewahren; sie werden dadurch immer besser.

23. Hopferle.

Von 3 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, thut den Saft von einer Citrone und siebt 150 Gramm vom feinsten Zucker darein. Nachher werden mit einem Kaffeelöffel kleine Häuflein auf ein bestrichenes Blech gesetzt und im warmen Ofen getrocknet. Diese Hopferle braucht man meistens, um Creme zu verzieren.

24. Zimmetkränze.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln, die feinverwiegte Schale von einer Citrone,

4 Eigelb und 1 ganzes Ei auf ein Nudelbrett und verarbeitet es zu einem Teig. Dieser wird ausgewellt, kleine Kränze daraus gemacht, in schwacher Hitze gebacken und eine Himbeerglasur darüber gegeben.

25. Zimmetstern.

3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. ungeschälte fein gestoßene Mandeln und 12 Gramm gestoßenen Zimmet darein; nachdem nimmt man halb Mehl, halb Zucker auf das Nudelbrett, wellt den Teig aus, sticht ihn mit dem Sternförmchen aus, setzt ihn auf ein bestrichenes Blech und bäckt ihn in nur schwacher Hitze.

26. Zimmetstengel.

Von 4 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, siebt 200 Gramm feinen Zucker, 1/2 Pfd. geschälte fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm feines Mehl und 15 Gramm gestoßenen Zimmet darein, rührt alles gut durcheinander, wellt den Teig auf dem Nudelbrett aus, schneidet ihn in fingerlange Schnitten, überzieht sie mit einer weißen Glasur, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie behutsam im warmen Ofen.

27. Zimmetbogen.

1 Pfd. fein gesiebten Zucker, 1/2 Pfd. abgezogene länglich geschnittene Mandeln, 1/2 Pfd. mit der Haut fein gestoßene Mandeln, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 1 Messerspitze voll Gewürznelken, den Saft von 2 Citronen, den steifen Schnee von 8 Eiweiß und 10 Gramm Mehl thut man in eine Schüssel und mischt es durcheinander. Ein langes Blech wird mit Butter bestrichen und legt man die Masse messerrückendick darauf, schiebt es in heißen Ofen und wenn es ein wenig gebacken und trocken ist, schneidet man es in Streifen, krümmt sie mit dem Wellholz und setzt sie zum Trocknen auf ein anderes Blech. Diese Bogen müssen alle gleich groß geschnitten werden.

28. Mandelhäuflein.

1 Pfd. fein gesiebten Zucker, den Saft von 2 Citronen und 5 Eiweiß rührt man in einer Schüssel, bis es ganz weiß ist, mengt 1 Pfd. länglich geschnittene Mandeln darunter, legt Oblaten auf ein Blech, setzt von dem Teig Häuflein darauf und trocknet sie im warmen Ofen. Dieselben sollen ziemlich weiß bleiben.

29. Wiener Küchle.

3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, den Saft von einer Citrone und lüpft 30 Gramm fein ge-

siebtes Mehl darein. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, 10pfennigstückgroße Häuflein daraufgesetzt und dann im Ofen schön gebacken.

30. Vanille-Brezeln.

100 Gramm Zucker, 200 Gramm schönes Mehl, 1/4 Pfd. sehr gute frische Butter reibt man miteinander auf, thut etwas gestoßene Vanille, 2 Eigelb und 2 Eßlöffel voll guten Wein dazu, wirkt den Teig zusammen, macht Brezeln daraus und backt sie bei gelinder Hitze. Man macht eine weiße Glasur darüber, während sie noch warm sind und trocknet sie wieder im Ofen.

31. Zuckerbrezeln.

1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. sehr gute Butter und 1/4 Pfd. geschälte, fein gestoßene Mandeln reibt man miteinander auf, wirkt den Teig mit 3 ganzen Eiern zusammen, macht Brezeln daraus, so groß man sie haben will, und bäckt sie bei gelinder Hitze.

32. Basler Lebkuchen, die beste Art.

1/2 Pfd. abgeriebene Mandeln schneidet man der Länge nach ganz dünn, thut 1/2 Pfd. gestoßenen Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 8 Gramm Gewürznelken, pulverisiert, 1 Messerspitze voll Muskatnuß, 100 Gramm Citronat, fein verwiegt, 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche, die fein verwiegte Schale von einer halben Citrone und 1/8 Liter Kirschenwasser dazu, schüttet zu dieser Masse 1 Pfd. 3 Jahre alten in einer Pfanne siedend gemachten Honig, arbeitet es durcheinander und läßt es stehen. Dann schafft man langsam 1 Pfd. schönes Mehl darein, wellt diesen Teig auf dem Nudelbrett aus, schneidet längliche Lebkuchen daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze. Nach dem Backen macht man eine weiße Glasur darauf. Diese Lebkuchen kann man ein ganzes Jahr aufbewahren.

33. Zuckernudeln.

1/4 Pfd. frische Butter rührt man zu Schaum, thut 4 ganze Eier, 3 Eigelb, 1 Kaffeelöffel voll Anis, 90 Gramm feinen Zucker und 90 Gramm Mehl dazu, arbeitet es durcheinander, damit es einen lockeren Teig giebt. Der Teig wird in den Keller gestellt, daß er recht steif wird; man formt daraus kleinfingergroße Nudeln, dreht sie um eine hölzerne Schraube, bäckt sie im Fett und bestreut sie mit Zucker.

34. Gebackene SS.

3/4 Pfd. feines Mehl, 1/2 Pfd. frische Butter, 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker reibt man miteinander auf, giebt 6 Eigelb dazu und macht

davon einen Teig, den man rollen kann. Daraus macht man fingerlange Würstchen, formt sie zu einem S, bestreicht sie mit Eierschnee, streut fein gestoßene Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie im warmen Ofen.

35. Zuckerauflauf.

7 Eigelb rührt man mit 7 Eßlöffel voll Zucker zu Schaum, giebt 2 Kaffeelöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser und den steifen Schnee von 7 Eiweiß darein, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse ein, läßt sie 10 Minuten aufziehen und serviert sie dann schnell.

36. Badenweiler Brezeln.

Zu einer ziemlich großen Portion reibt man 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 1 Pfd. frische Butter, 1/2 Pfd. ungeschälte fein gestoßene Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken miteinander auf, verklopft 4 ganze Eier mit 4 Eßlöffel voll Kirschenwasser, verschafft den Teig auf dem Nudelbrett, formt fingerdicke Brezeln daraus, streicht sie mit Eigelb an, streut grob gestoßenen Zucker darüber und bäckt sie in schwacher Hitze.

37. Weiße Mandelschnitten.

Man nimmt für 18 Pfg. 2 Tage alten Einback, schneidet daraus 18 dünne Schnitten, legt 1/2 Pfd. gebrühte Mandeln in frisches Wasser, damit sie schön weiß werden. Nachdem werden sie mit 1/2 Pfd. Zucker fein gestoßen, von 5 Eiweiß ein fester Schnee geschwungen und unter die Mandeln gerührt; 18 Schnitten bestreicht man fingerdick damit, streut noch etwas grob gestoßenen Zucker darüber, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie im warmen Ofen. Man kann dieselben 3 bis 4 Wochen aufbewahren.

38. Basler Leckerli, zweite Art.

In eine gelbe Pfanne thut man 1 Pfd. alten Honig, 1 Pfd. feinen Zucker, 1/2 Pfd. abgezogene länglich geschnittene Mandeln, 1/4 Pfd. fein geschnittenes Citronat, das abgeriebene Gelbe von einer Citrone, 10 Gramm gestoßene Nelken, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 1 Messerspitze voll Muskatnuß, 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche, 1/8 Liter Kirschenwasser und 2 Pfd. Mehl. Die Pfanne stellt man auf das Feuer, schafft den Teig darin durcheinander, macht Leckerli daraus, setzt sie auf ein Blech, bäckt sie im gut warmen Ofen und macht eine weiße Glasur darüber.

39. Basler Leckerli, dritte Art.

1 Pfd. alten Honig stellt man in einer gelben Pfanne auf das Feuer, rührt 1/2 Pfd. feinen Zucker, 1/2 Pfd. abgeriebene länglich

geschnittene Nußkernen, 60 Gramm Citronat, 20 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm Nelken, 1/8 Liter Kirschenwasser und 1 1/4 Pfd. vom feinsten Mehl dazu, arbeitet den Teig durcheinander und wellt ihn auf einem Brett gleich aus. Derselbe wird dann ausgestochen, über Nacht stehen gelassen und den andern Morgen in nicht zu heißem Ofen gebacken. Wenn sie im Ofen zusammenlaufen, schneidet man sie durch, bevor sie fertig gebacken sind; will man sie luftig haben, so kann man in den Teig 1 Messerspitze voll gereinigte Pottasche streuen. Diese Portion giebt 70 Stück.

40. Madlen.

130 Gramm gute frische Butter rührt man zu Schaum, thut 7 ganze Eier, 1/2 Pfd. feinen Zucker und etwas Vanille oder Citronengeschmack darein, rührt es 1/2 Stunde nach einer Seite, nimmt 140 Gramm Mehl dazu, streicht 24 lange oder runde Förmchen mit ausgekochter Butter gut aus, füllt ein und backt sie gleich im heißen Ofen.

41. Bitteres Mandelbrot.

1/4 Pfd. frische Butter wird zu Schaum gerührt; man giebt 3/4 Pfd. fein gesiebten Zucker, 30 Gramm geschälte, fein gestoßene bittere Mandeln, 60 Gramm geschälte, fein gestoßene süße Mandeln dazu, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß und 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl darunter. Eine Backsteinform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und schön langsam gebacken. Den andern Tag schneidet man es in fingerdicke Schnitten und bäht es im warmen Ofen wie Zwieback.

42. Croquette.

Man schneidet 1/2 Pfd. abgeriebene Mandeln der Länge nach ganz fein, thut sie mit 1/2 Pfd. fein gestoßenem Zucker, 150 Gramm feinem Mehl nebst etwas gestoßenem Zimmet und Nelken auf das Nudelbrett, schlägt von 4 Eiweiß einen steifen Schnee und schafft alles zusammen, dann formt man Croquettle daraus wie ein dicker Finger, bestreicht sie mit Eigelb und gestoßenem Zucker und bäckt sie hernach in gut warmem Ofen ganz langsam.

43. Schifferbrötchen extra gut.

190 Gramm gute frische Butter wird zu Schaum gerührt, dann mit 3/4 Pfd. feinem Zucker und 9 Eigelb 1/2 Stunde gerührt; man schafft dies mit 1/4 Pfd. geschälten und fein gestoßenen Mandeln, 30 Gramm fein geschälten und verwiegten Pistazien gut durcheinander, lüpft den steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter und schafft 1/2 Pfd. fein ge-

siebtes Weißmehl darein. 40 lange Blechförmchen, schiffähnlich, werden dick mit ausgekochter Butter bestrichen, gefüllt, glatt gestrichen und im warmen Ofen schön gebacken.

44. Merinken.

Man schlägt von 3 großen Eiern einen steifen Schnee, rührt 1/4 Pfd. fein gesiebten Zucker hinein, bestreicht ein langes Blech mit Wachs, setzt mit einem Eßlöffel lange Häuflein darauf, streicht sie oben schön glatt und bäckt sie in nur warmem Ofen schön lichtgelb. Der Ofen darf ja nicht heiß sein, denn sonst mißraten sie. Auch müssen sie nach dem Backen gleich vom Blech abgenommen werden, sonst zerbrechen sie, und am Boden muß das Weiche hineingedrückt werden. Man kann sie an einem warmen Ort aufbewahren oder gleich mit Schlagrahm füllen und setzt immer zwei gefüllte zusammen.

45. Damenkolatschen.

Man rührt 280 Gramm frische Butter ganz schaumig, schafft 130 Gramm feinen Zucker, nachher 1 ganzes Ei und 5 Eidotter eines nach dem andern hinein, dann den Saft von einer Citrone; nach diesem werden 310 Gramm vom feinsten Mehl hineingesiebt und so arbeitet man den Teig gut zusammen, macht runde Kugeln daraus wie eine kleine Nuß und setzt alle nebeneinander auf ein Blech. Wenn sie fertig sind, drückt man sie in der Mitte nieder, steckt eine eingemachte ausgesteinte rote Kirsche oder eine eingemachte Ananas-Erdbeere hinein. Man kann sie auch erst nach dem Backen füllen, sie müssen aber in der Mitte tief eingedrückt werden.

46. Belgrader Brötchen.

70 Gramm frische Butter rührt man ganz schaumig, schafft 3 ganze Eier, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat, 60 Gramm fein verwiegte Orangenschalen, 1/2 Pfd. abgeriebene und länglich geschnittene Mandeln, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz oder gereinigte Pottasche und 1/2 Pfd. feines Mehl darein und gießt 2 Eßlöffel voll Arrak darüber. Dieser Teig wird auf dem Nudelbrett ausgewellt und ausgestochen; man kann sie lang, rund oder zackig ausstechen, wie man will, und bäckt sie schön im warmen Ofen.

47. Punschschnitten.

60 Gramm gute frische Butter rührt man schaumig, thut 1/2 Pfd. feinen Zucker und 12 Eigelb dazu, lüpft den steifen Schnee von den 12 Eiweiß gut darunter und siebt nach diesem 187 Gramm Pudermehl dazu. Nachdem wird ein Blech dünn mit Butter bestrichen, der

Teig daraufgelegt, aber nur 1/2 cm dick und in den warmen Ofen geschoben, wenn er halb angebacken ist, schneidet man zwei fingerbreite Streifen und läßt ihn vollends fertig backen. Nach dem Backen, wenn sie kalt sind, beträufelt man sie mit Arrak und streicht etwas feine Konfitüre oben darauf und legt immer zwei aufeinander, so daß die Konfitüre stets in der Mitte ist, sollten die Streifen aber zu dick werden, so kann man sie in der Mitte durchschneiden und dann füllen.

48. Punschbrötchen.

16 Eigelb werden mit 1/2 Pfd. Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, 4 Eßlöffel guter Arrak, der steife Schnee von den 16 Eiweiß, das Gelbe von 1/2 Citrone und 1/2 Pfd. fein gesiebtes Mehl gut darunter gerührt. Man streicht den Teig messerrückendick auf ein bestrichenes Blech und bäckt ihn in nur warmem Ofen, sticht die Brötchen hiernach rund aus, bestreicht sie mit Konfitüre und legt zwei aufeinander, das obere wird mit weißer Glasur glasiert und dann wieder getrocknet. Auch kann man kleine Torteletförmchen mit Butter bestreichen, füllt ein wenig von dieser Masse hinein, läßt es anbacken, legt einen halben Kaffeelöffel voll Konfitüre darauf, dann noch etwas Teig, wenn alle so gefüllt sind, bäckt man sie schön gelb und macht eine weiße Glasur darüber.

49. Punschschnitten anderer Art.

15 Eigelb werden mit 1/2 Pfd. feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt, von 10 Eiweiß der steife Schnee darunter gelüpft, 1/2 Pfd. feines Mehl darein gestreut, auf zwei lang geschmierte Bleche gestrichen und schön im warmen Ofen gebacken, dann in zwei fingerlange Streifen geschnitten, mit Rum getränkt, mit Konfitüre überstrichen, zusammengelegt und oben schön mit Himbeer-Glasur glasiert.

50. Tresenetschnitten.

Eine Form wird gut mit Butter gestrichen und mit Anis ausgestreut, dann rührt man 10 Eier mit 1/2 Pfd. feinem Zucker 1/2 Stunde nach einer Seite und siebt 1/2 Pfd. feines Mehl darein, füllt es gleich in 2 Formen und bäckt es schön langsam im guten Ofen. Den nächsten Tag schneidet man es in kleine, fingerdicke Scheiben, reibt es mit Sandel ein und läßt es über Nacht stehen. Hierauf mengt man 1 Pfd. Staubzucker, 1/4 Pfd. Bolus, 15 Gramm gestoßenen Zimmet durcheinander, bestreicht die Schnitten vorher noch mit dickem Rotwein, reibt sie mit dem Zuckerpulver ein, setzt sie auf ein Blech und bäht sie im Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

51. Gefüllte Makronen.

1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit 1 Pfd. feinem Zucker bedeckt, dann von 4 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, zu den Mandeln gethan, gut durcheinander gerührt, dann Makronen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in nur warmen Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie etwas niedergedrückt, mit eingemachten Himbeeren gefüllt, zwei zusammengelegt und die oberen mit Citronen-Glasur glasiert.

52. Kleine Makronen.

Man nimmt 3/4 Pfd. vom feinsten Zucker, 1/2 Pfd. geschälte und fein geriebene Mandeln in eine Schüssel, schlägt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, schafft denselben gleich unter die Masse, setzt mit dem Kaffeelöffel Makronen auf weißes Papier oder auf Oblaten und trocknet sie 1/2 Stunde lang im warmen Ofen; man muß das Papier mit einem kleinen Pinsel feuchten, dann geht es leicht weg, ebenso die Oblaten.

53. Makronen anderer Art.

3/4 Pfd. vom feinsten Zucker, 1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 30 Gramm fein geschnittenes Citronat, 30 Gramm geschnittene Orangenschalen, dann der steife Schnee von 5 Eiweiß werden auf dem Feuer dick gerührt, nachher auf eine Porzellanplatte zum Abkühlen gelegt, Makronen daraus geformt, so groß, wie man sie haben will und schön im Ofen gebacken.

54. Theekränzle.

Auf einem Nudelbrett wird 1/2 Pfd. Mehl, 150 Gramm fein gestoßener Zucker, 150 Gramm ganz gute, frische Butter miteinander aufgerieben und davon nebst einem ganzen Ei ein Teig gemacht, der sich gut wellen läßt; wenn er messerrückendick ausgewellt ist, schneidet man 30 Centimeter lange und 3 Centimeter breite Streifen, streicht sehr wenig Gelee darauf, klebt sie zusammen und formt sie zu einem Kränzle. Zur Glasur nimmt man 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. vom feinsten Zucker, rührt dieses ganz schaumig, nachher nimmt man 60 Gramm ganz fein geschnittene Mandeln dazu und bestreicht damit die Kränzle, setzt sie gleich auf ein Blech und bäckt sie schön in nicht zu heißem Ofen; Teig und Glasur muß beides miteinander aufgehen.

55. Vanillebögen.

In einer Schüssel werden 90 Gramm feiner Zucker mit 2 ganzen Eiern, einem Stückchen fein gestoßener Vanille 1/2 Stunde nach einer Seite gerührt; man streut 50 Gramm vom feinsten Mehl dazu und rührt es gut durcheinander. Dann streicht man einen weißen Bogen Papier

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

ganz dünn mit frischer Butter und den Teig messerrückendick darauf und trocknet ihn im warmen Ofen; wenn er halb gebacken ist, schneidet man den Teig in zwei fingerlange Streifen und krümmt sie über ein Wellholz und bäckt sie dann fertig im warmen Ofen.

56. Braune Mandelschnitten.

8 ganze Eier verklopft man in einer Schüssel, giebt 1 Pfd. feinen Zucker, 1 Pfd. schönes Mehl, 1/2 Pfd. abgeriebene und länglich geschnittene Mandeln, 5 Gramm fein gestoßenen Zimmet dazu, schafft den Teig zu einem Laib und bäckt ihn schön im warmen Ofen; den andern Tag schneidet man ihn in dünne Scheiben und bäht ihn gelb im Ofen.

57. Linzertörtlein.

Man nimmt 90 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, rührt sie in einer Schüssel mit 90 Gramm Mehl und 90 Gramm Butter miteinander auf, thut 1/4 Pfd. Zucker, 10 Gramm gestoßenen Zimmet, 5 Gramm Nelken und 1 ganzes Ei dazu, schafft den Teig zum Auswellen und sticht ihn mit Pastetenförmchen aus, bestreicht den Teig mit einer weißen Glasur und bäckt denselben im warmen Ofen. Es kommen noch 2 Eßlöffel voll Kirschenwasser dazu.

58. Vanillestengel.

Man rührt ein Stück Butter so schwer wie 3 Eier ganz schaumig, giebt 3 ganze Eier, ein Stück Zucker so schwer wie 3 Eier, nachher ebensoviel Mehl und ein Stück fein gestoßene Vanille darein, rührt den Teig noch 1/4 Stunde, füllt ihn in die Förmchen und bäckt die Stengel in stark warmem Ofen; es giebt 18 bis 20 Stück.

59. Zuckerbrezeln.

1/2 Pfd. Zucker rührt man mit einem ganzen Ei und 2 Eigelb 1/2 Stunde nach einer Seite, mischt den steifen Schnee von 3 Eiweiß, nachher 1/2 Pfd. schönes Mehl darunter, macht kleine Brezeln daraus, bestreut sie mit Zucker und fein gestoßenem Zimmet, glasiert sie mit Eiweiß und bäckt sie schön.

60. Kleine Biskuits, warm geschlagen.

4 ganze Eier stellt man mit 1/4 Pfd. fein gestoßenem Zucker in einer gelben Pfanne auf das Feuer, schlägt es warm, stellt es dann ins Kalte, schlägt es kalt, stellt es wieder auf das Feuer und schlägt es wieder warm, und so wird es dreimal warm und dreimal kalt geschlagen. Hierauf siebt man 100 Gramm feines Mehl hinein, be-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

streicht kleine Formen dünn mit Butter, streut sie mit geschnittenen Mandeln aus, füllt jene Masse hinein, bäckt sie schön langsam und stürzt sie dann um.

61. Zitronen-Glasur.

1/4 Pfd. vom feinsten Zucker rührt man in einer weißen Schüssel mit dem Saft von 2 Citronen 1/4 Stunde, sollte es zu dick sein, so kann man noch einige Tropfen frisches Wasser dazu thun, doch ja nicht zu viel, denn sonst wird die Glasur zu dünn und trocknet nicht. Nachher bestreicht man die Torte oder das Konfekt damit, aber nur ganz dünn, und läßt es an der Wärme trocknen.

62. Weiße Glasur.

1/4 Pfd. vom feinsten Staubzucker rührt man in einer Schüssel mit 2 Eiweiß etwa 10 bis 15 Minuten nach einer Seite zu Schaum; diese Glasur ist die schönste für Basler Leckerli.

63. Himbeer-Glasur.

Zu jeder Glasur muß stets der feinste Zucker genommen werden, sonst wird die Glasur kraus; man rührt 6 Eßlöffel voll feinen Zucker in einer Schüssel mit 6 Eßlöffel voll gutem dicken Himbeersaft 10 Minuten lang, damit es recht glatt wird, dann bestreicht man die Torte damit.

64. Erdbeer-Glasur.

Diese wird geradeso gemacht, wie die Himbeer-Glasur.

65. Schokoladen-Glasur.

Zu dieser Glasur rührt man 1/4 Pfd. gute Schokolade in einer gelben Pfanne mit 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker und 6 bis 8 Eßlöffel voll kochendem Wasser ganz glatt, läßt es einen Wall aufkochen, dann glasiert man die Torte oder das Konfekt, während die Glasur noch etwas warm ist; das muß jedoch immer schnell geschehen, sonst giebt es keinen Glanz; nachher läßt man es an der Wärme trocknen.

66. Gekochte Glasur.

Man nimmt ein Stück Zucker in eine gelbe Pfanne, gießt etwas Wasser daran und läßt es kochen, bis es ganz dick ist; man kann dieser Glasur einen Geschmack beimischen oder auch Vanille oder Citronenschalen mitkochen; wenn es zu dick ist, kann man, wenn man das Rote liebt, etwas Himbeersaft dazu thun; dann verfährt man wie bei den anderen Glasuren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

67. Glasur mit Kirschwasser.

Diese Glasur ist sehr gut über Hefenteig oder Sandtorten; man rührt 1/2 Pfd. vom feinsten Zucker in einer Schüssel mit 1 Eiweiß und 4 Eßlöffel voll Kirschwasser so lange, bis es ganz weiß ist, nachher glasiert man Konfekt oder Torten damit.

68. Rosenwasser-Glasur.

1/4 Pfd. Zucker oder mehr rührt man in einer Schüssel mit 4 bis 5 Eßlöffel voll Rosenwasser 1/2 Stunde ganz glatt, überzieht dann die Torte und läßt sie trocknen.

69. Mandel-Glasur.

Man nimmt 190 Gramm vom feinsten Zucker in eine Schüssel, dazu 4 Eiweiß nebst 90 Gramm geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, alles rührt man 1/2 Stunde miteinander, dann kann man verschiedene Sorten Konfekt damit überziehen und dasselbe trocknen lassen.

70. Choux.

Man thut 1/4 Liter Wasser in eine gelbe Pfanne, nimmt 2 Eßlöffel voll davon, sonst ist es zu viel, giebt 1/4 Pfd. gute, frische Butter und ein Stückchen Vanille, 1 Messerspitze voll Salz und 30 Gramm Zucker darein; wenn das Wasser kocht, rührt man 1/2 Pfd. feines Mehl hinein und solange, bis es ganz glatt ist. Dann läßt man es ein wenig abkühlen, schlägt 8 Eier, eines nach dem andern hinein, schafft den Teig ganz glatt, nimmt ihn auf ein Brett und formt die Choux länglich, streicht sie mit Eigelb an und setzt sie der Länge nach auf ein Blech, bestreut sie mit fein geschnittenen Mandeln nebst grob gestoßenem Zucker und bäckt sie ganz langsam im Backofen. Wenn man sie nach Brot bäckt, werden sie am schönsten; es giebt 30 Stück.

71. Erdbeerschnitten mit Glasur.

300 Gramm Zucker läutert man in einer weißen Pfanne mit 1/8 Liter Wasser, bis er dick werden will, thut 1/2 Pfd. schöne reife Walderdbeeren hinein, deckt sie zu und rüttelt sie; nach 1/2 Stunde legt man sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, thut die Hälfte von der Sauce in die Sauciere, die andere Hälfte wird dick eingekocht zum Glasieren; nun sollen schon 8 bis 10 Stück fingerdicker Einback in ausgekochter Butter gelb gebacken sein, auf diese werden die Erdbeeren gelegt und mit der dick eingekochten Sauce glasiert.

72. Gateau de Milan (Mailänderle).

Auf einem Brett reibt man 3/4 Pfd. Mehl mit 1/2 Pfd. guter, frischer Butter auf, thut 1/2 Pfd. feinen Zucker nebst der fein ver-

wiegten Schale von einer Citrone dazu, verklopft das Gelbe von 4 Eiern mit 2 Eierschalen voll Wasser und schafft einen Teig, der sich gut wellen läßt, wellt ihn zweimesserrückendick aus, streicht ihn mit Eigelb an und bäckt ihn schön im warmen Ofen.

73. Braunes oder Schokoladenbrot.

Man rührt 1/2 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, 1/2 Pfd. fein gestoßenen Zucker und 60 Gramm fein geriebene Schokolade, 15 Gramm gestoßenen Zimmet und 5 Gramm Nelken miteinander in einer gelben Pfanne auf einem gelinden Kohlenfeuer zu einem Teig, nimmt ihn vom Feuer und rührt noch zwei Eier hinein; streut auch inzwischen Mehl und Zucker auf ein Brett, legt den Teig darauf, wellt ihn aus, sticht ihn mit Blechformen nach Belieben aus und bäckt denselben in schwacher Hitze.

74. Marzipan zu machen.

Dieses Backwerk wird von geschälten Mandeln gemacht; wenn sie gut geschält sind, legt man sie ins frische Wasser, nachher in ein Tuch und trocknet sie ganz gut, dann stoßt man sie mit etwas Rosenwasser sehr fein. Hat man 1/2 Pfd. Mandeln, so stellt man sie mit 1/2 Pfd. Zucker in einer weißen Pfanne auf ein gelindes Kohlenfeuer, rührt darin, bis sich die Masse einander ganz angenommen hat und sich von der Pfanne losschält. Dann besät man ein Blech mit Zucker und sehr wenig Mehl, arbeitet den Teig mit dem Wellholz, wie einen anderen Teig und formt allerlei Figuren daraus; die Figuren müssen dann im Ofen getrocknet werden.

75. Echter Marzipan.

Man nimmt 1 Pfd. süße Mandeln in eine Schüssel, gießt kochendes Wasser darüber, daß man sie gut schälen kann, hernach werden sie in einem Tuche gut getrocknet. Man läßt sie zweimal durch die Mandelmühle gehen, damit sie recht fein werden. Jetzt 1 Pfd. vom feinsten Staubzucker und für 20 Pf. Rosenwasser darüber. Man wirkt auf dem Nudelbrett alles zu einem festen Teig, aber ja recht fest. Dann wird der Teig ausgewellt in beliebige Größe, allerlei Figuren daraus gestochen. Nachdem man diese auf ein Blech gesetzt hat, thut man letzteres auf den Herd. Rings um das Blech stellt man Backsteine auf, deckt darüber ein anderes Blech als Deckel, auf den glühende Holzkohlen gelegt werden. So soll der Marzipan in 1/2 bis 3/4 Stunde zum Aufbewahren mäßig getrocknet werden. Oben darf er ein wenig gelb backen.

76. Mandelkränzchen.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mandeln, zieht ihnen die Hülse ab und schneidet sie länglich so fein als möglich, schwingt von 4 Eiweiß einen

steifen Schnee, streut 1/2 Pfd. vom feinsten Zucker darüber und rührt ihn ganz sachte unter den Schnee und mischt dann die fein geschnittenen Mandeln gut darunter. Nachdem wird ein Blech mit Speckrinde bestrichen, die Masse löffelvollweise rund auf das Blech gelegt, in der Mitte eine Oeffnung gemacht, damit es schöne Kränzchen giebt. Man trocknet sie im warmen Ofen ganz langsam.

77. Zuckerteig, zu Torten zu gebrauchen.

Man nimmt auf ein Brett 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. feinen Zucker und 1/4 Pfd. geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, mengt es gut durcheinander, giebt 2 ganze Eier dazu und schafft den Teig, bis er zum Auswellen ist, dann füllt man ihn mit Konfitüre und bäckt ihn schön.

78. Große Makronen.

Man schält 1 Pfd. Mandeln und legt sie gleich ins kalte Wasser, nachher stoßt man sie ganz fein mit etwas Rosenwasser, siebt 1 1/4 Pfd. feinen Zucker darüber, schwingt einen steifen Schnee von 5 Eiweiß und rührt ihn an die Mandeln, legt nach diesem ein weißes Papier auf ein Blech, setzt mit einem Eßlöffel Makronen darauf und backt sie bei gelinder Hitze (man kann sie vor dem Backen auch füllen); man drückt jede Makrone ein wenig nieder und legt eine eingemachte Erdbeere darein und bäckt sie dann erst.

79. Muskat-Zünglein.

Man reibt 1 Pfd. Mandeln mit einem Tuch sauber ab, stoßt sie mit der Haut ganz fein, giebt 1 Pfd. fein gesiebten Zucker, 15 Gramm gestoßenen Zimmet, 6 Gramm gestoßene Nelken, 60 Gramm fein verwiegtes Citronat dazu, lüpft den steifen Schnee von 6 Eiweiß gut darunter, bestreicht die Zungenförmchen ganz dünn, füllt nur wenig hinein und bäckt sie im warmen Ofen.

80. Gedulds-Täfelchen.

Man rührt 1/4 Pfd. Zucker mit 1 ganzen Ei 1/2 Stunde, verwiegt das Gelbe von einer halben Citrone ganz fein und rührt es mit 20 Gramm schönem Mehl gut durcheinander. Dann wird ein Blech dünn mit Butter bestrichen, die Masse tropfenweise auf das Blech gesetzt und im warmen Ofen gebacken. Statt Citrone kann man auch Vanillegeschmack nehmen.

81. Apfeltäfelchen.

Man bratet im Ofen 8 Borsdorfer Aepfel, dann nimmt man das Mark davon oder treibt es durch ein Haarsieb, thut es in eine Schüssel mit 1/2 Pfd. fein gesiebtem Zucker, dieses rührt man nebst etwas

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Citronengeschmack 1/2 Stunde nach einer Seite, schlägt von 4 Eiweiß einen steifen Schnee und rührt es unter die Aepfel, bestreicht ein eisernes Blech ganz dünn mit Butter, setzt mit dem Kaffeelöffel ganz kleine Häufchen darauf, aber nicht zu nahe aneinander. Dann schiebt man sie in gut warmen Ofen und läßt sie langsam backen.

82. Quittentäfelchen.

Man nimmt ganz reife Quitten und kocht sie im Wasser, bis sie weich sind und treibt das Mark durch ein Haarsieb; zu 1/2 Pfd. Mark nimmt man 1/2 Pfd. feinen Zucker, rührt dieses zusammen 1/2 Stunde nach einer Seite, schwingt das Weiße von 3 Eiern zu einem steifen Schnee, rührt ihn in die Quitten, bestreicht dann ein eisernes Blech dünn mit Butter, setzt kleine Häufchen darauf und bäckt sie schön im warmen Ofen.

83. Husaren-Schnitten.

1/2 Pfd. Zucker, 15 Gramm Anis, 5 Gramm Fenchel stoßt man zusammen und seiht es durch ein Haarsieb an den Zucker, schwingt 5 Eiweiß zu Schnee, thut das Gelbe an den Zucker, dann den Schnee, rührt es recht durcheinander und siebt 200 Gramm schönes Mehl darein. Die Masse wird in eine Backsteinform gefüllt und langsam gebacken, den andern Tag macht man Schnitten davon und bäht sie schön gelb.

84. Zimmet-Schnitten.

1/2 Pfd. Zucker und 5 bis 6 Eier rührt man 1/2 Stunde nach einer Seite, giebt 1/4 Pfd. abgezogene und fein verwiegte Mandeln, 10 Gramm gestoßenen Zimmet, 3 Gramm gestoßene Nelken und ebenso viel Kardamomen dazu, rührt es gut durcheinander, siebt 190 Gramm schönes Mehl darein, bestreicht ein Zwieback-Blech mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie im warmen Ofen schön backen. Am nächsten Tag schneidet man sie in fingerdicke Stücke und bäht sie schön gelb im warmen Ofen.

85. Braut-Konfekt.

1 Pfd. Mandeln werden geschält und grob gewiegt. Dann mit 6 Eßlöffel voll Zucker lichtgelb in einer gelben Pfanne geröstet. Dann abkühlen gelassen. Jetzt schlägt man 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee und siebt 1 Pfd. feinen Zucker darunter, rühre dies 1/4 Stunde nach einer Seite. Die gerösteten Mandeln jetzt dazu und gut durcheinander rühren, damit es keine Knollen giebt. Dann setzt man kleine lange Häufchen auf ein nur wenig bestrichenes Blech, um im guten, warmen Ofen gebacken zu werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XXVI. Warme Getränke.

1. Schokolade mit Milch zu kochen.

Die Schokolade gerät am besten, wenn man die Täfelchen in den Topf oder in die Pfanne legt und etwas kochende Milch darüber schüttet, zu einem Brei verrührt und dann noch Milch dazu gießt, bis man die richtige Portion hat, hernach läßt man sie noch 1 Wall aufkochen.

2. Schokolade mit Wasser zu kochen.

Die Schokolade wird mit etwas Zucker in den Topf gethan, dann kochendes Wasser dazu gegossen und zu einem Brei gerührt, hiernach gießt man noch so viel Wasser darein, als man zu gebrauchen gedenkt. Wenn sie 1 Wall gekocht hat, ist sie fertig. Für 5 Tassen genügt 1/4 Pfd. Schokolade.

3. Schokolade gewöhnlich.

Für 8 Personen macht man 1/4 Pfd. Schokolade zu kleinen Stücken, rührt 30 Gramm Mehl in einem Topf mit 1/2 Liter Wasser oder magerer Milch glatt, giebt die geschnittenen Schokolade-Stücke und noch 1 1/2 Liter Milch dazu nebst 30 Gramm Zucker und rührt darin, bis es kocht. Nachdem sie 5 Wall aufgekocht hat, kann man sie in Tassen einschenken.

4. Cacao.

Man brüht dieses Kakaopulver meistens nur an; für eine große Tasse nimmt man 2 Theelöffel voll und ebensoviel Zucker und schüttet unter beständigem Rühren Milch oder Wasser daran; dann ist es schon fertig. Mit Milch ist dieses Getränk allerdings viel nahrhafter als mit Wasser.

5. Cacao mit Ei.

Zwei Eidotter werden gut zerrührt, nebst 30 Gramm Cacaopulver sowie 1/4 Liter Milch nochmals gut zu einer Masse verrührt. Inzwischen lasse 1/2 Liter Wasser, dem 50 Gramm Zucker beigegeben sind, heiß werden und schütte es hernach in jene kalte Masse. Auch schlägt man zuvor steifen Schnee von 3 Eiweis. Dieser und jene Masse ist unter beständigem Rühren zu vermengen, hernach, immer unter Rühren, etwa 3—4 Minuten auf das Feuer zu thun, endlich in 4 Tassen gefüllt, zu Tisch zu geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

6. Schwarzer Thee.

Für eine Tasse Thee rechnet man 3 Gramm; sind es aber viel Personen und man muß ein großes Quantum Thee machen, so nimmt man z. B. für 12 Personen nur 30 Gramm. Der Thee soll in einer Kanne angebrüht werden, in der kein anderer Geschmack ist; zuerst soll man nur wenig kochendes Wasser darüber gießen und so 5 Minuten stehen lassen. Nachdem gießt man das andere Wasser daran, läßt ihn nur noch 2 Minuten stehen und seiht ihn sogleich wieder ab, sonst wird der Thee rauh.

7. Kaffee.

Nach jedem reichlichen Essen wird ein guter Kaffee gewünscht, deswegen will ich hier auch einen angeben. Zwar alle, die in der Küche bewandert sind, können auch Kaffee kochen. Ich habe eben zum Kaffee eine Vorliebe und behandle ihn deshalb sehr behutsam. Wenn ich den Kaffee aus dem Sack bekomme, dann lese ich denselben zuerst gut aus, damit keine Steinchen, auch keine schlechten Bohnen darin bleiben; dann ist es gut, wenn man denselben in geschlossenen Rollen rösten kann; er soll langsam geröstet und öfters umgeschüttelt werden, wenn er anfängt stark zu dämpfen, so muß das Feuer schwächer gemacht und der Kaffee recht geschüttelt, dann in eine Porzellanschüssel oder in eine Steinschüssel gethan werden und gerührt, bis er abgekühlt ist; es ist auch besser, wenn man denselben in einer Porzellanschüssel aufbewahrt als in Blechdosen und stets zugedeckt hält. Es ist sehr nötig, daß die Kaffeemühle auch sehr fein mahlt, denn wenn der Kaffee nicht wie Mehl gemahlen ist, so kommt die Kraft nicht heraus und wenn man noch so viel nimmt, so schmeckt der grob gemahlene Kaffee schwach. Jeder Kaffeeköchin schmeckt zwar ihr eigener Kaffee am besten, aber deshalb muß ich doch noch einiges angeben. Der Kaffee aus den Wiener Maschinen ist doch immer der beste von allen, man hat auch Filtriermaschinen; diese sind auch nicht zu tadeln. Viele benutzen Kaffeesäcke, entweder gestrickt, oder aus Zeug hergestellt. Dieses ist auch nicht übel, nur sollte man stets 2 Säcke nebeneinander haben, damit man immer den trockenen nehmen kann. Das Wasser muß tüchtig sprudeln und man soll auf einmal nur wenig darüber schütten, dann wieder gut durchlaufen lassen, bevor man wieder Wasser nachgießt, das Wasser darf auch nicht zu lange vorher kochen, es soll auch kein altes abgestandenes Wasser dazu genommen werden. Wenn der Kaffee so filtriert ist, so soll er nur in Porzellantöpfe gefüllt und gleich getrunken werden. Dann hat man einen guten wohlschmeckenden Kaffee. Wenn er lange auf dem Herd oder im Zwischenöfelchen steht, so verliert er ungemein viel an seiner Güte. Das Beste ist, wenn er fertig ist und man hat keine Zeit, ihn gleich zu trinken, daß man denselben im Porzellantopf ins heiße Wasser stellt;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dasselbe soll aber nicht sprudeln, sondern nur heiß bleiben. Das Abkochen von Satz hat gar keinen Nutzen, der Satz verdirbt nur noch den guten Geschmack und man bekommt nur eine dicke Brühe. Wenn 2 Personen Kaffee machen, die eine kocht den Satz ab, die andere nimmt frisches Wasser vom Brunnen und jede hat 30 Gramm nebst sehr wenig Zusatz, z. B. Cichorien oder Kaffee-Essenz u. dergl., so wird man finden, daß der Kaffee von reinem Wasser der wohlschmeckendste ist. Es ist nicht immer gesagt, daß man viel Bohnen nehmen muß, sondern die pünktliche Behandlung ist hier das Beste. Der Kaffee muß auch stets zugedeckt gehalten werden.

8. Geröstete Milch (Sterilisierte Milch).

3 bis 4 Liter gute, frische Milch und 1/2 Pfd. Zucker schüttet man in einen weißen Emailletopf oder eine gelbe Pfanne; wenn die Milch anfängt zu steigen, rührt man mit einem hölzernen Löffel darin, bis die Milch ganz dick ist wie Creme, nachher schüttet man sie in einen Porzellantopf zum Erkalten; wenn sie dann kalt ist, kann man sie mehrere Wochen in Gläsern oder in Blechdosen aufbewahren und auf Reisen zu Kaffee oder zu Thee gebrauchen; wenn man einen Löffel voll von dieser Milch in eine Tasse Kaffee oder Thee gießt, so genügt das zu einem angenehmen Getränk. Sofern die Milch für längeres Aufbewahren bestimmt ist, vielleicht für 3—6 Monate, so erhöhe man die Zuckermenge auf 1 Pfd.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXVII. Gurken einzulegen.

1. [Kleine Essiggurken.

Diese kleinen Gurken giebt es im August und September; wenn man ungefähr 200 bis 300 beisammen hat, werden sie mit einem groben, leinenen Tuch abgerieben, damit das Rauhe alles davon wegkommt; dann werden sie gewaschen und in eine Schüssel gelegt, auf 5 Pfd. Gurken streut man 1 Pfd. Salz und deckt sie zu, läßt sie 2 Tage stehen; diese Gurken sollen nur so groß wie ein kleiner Finger sein; man nimmt die Gurken aus dem Salzwasser, legt dieselben auf ein Sieb zum Abtropfen, dann thut man sie in einen Topf mit Fenchel, Estragon, ganzen Pfefferkörnern, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und kleinen geschälten Zwiebeln, dann kocht man 2 Liter guten Weinessig und schüttet ihn über die Gurken, deckt sie fest zu und läßt sie 2 Tage stehen, dann macht man es wieder so; den fünften Tag wird der Essig zum drittenmal kochend gemacht und wieder darüber geschüttet, der Essig muß oben darüber zusammengehen; dann halten sie sich 2 bis 3 Jahre und werden nicht weich.

2. Gurkenschnitze einzulegen mit Essig.

Hierzu nimmt man ganz große, reife Gurken, schält dieselben und schneidet jede Gurke in 6 bis 8 lange Schnitze in eine große Schüssel, streut auf 8 Pfd. solcher Schnitze 1 Pfd. Salz und läßt sie dann 24 Stunden liegen. Nachdem legt man dieselben in ein Sieb zum Abtropfen; wenn sie 12 Stunden getrocknet sind, legt man in einen steinernen Topf Senfkörner, ganzen Pfeffer, Nelken, Estragon, Kirschblätter, dann Gurken und so fährt man fort, bis der Topf voll ist; oben darauf kommen ziemlich viel kleine geschälte Zwiebeln und guter starker Weinessig, bis es oben darüber zusammengeht. Dann bindet man den Topf mit Blasen oder mit Pergamentpapier zu und verwahrt sie gut.

3. Gurkensalat für den Winter.

Man schält die Gurken wie im Sommer zu Salat, das Kernhaus wird entfernt, dann werden sie fein geschnitten und eingesalzen, nach 2 Stunden ausgedrückt, dann in ein Tuch oder weißes Säckchen gethan und aufgehängt zum Abtropfen. Nach 2 Tagen thut man sie in einen Topf, in dem man sie aufbewahren will, schüttet Essig und gutes Oel darüber, macht sie durcheinander zu einem Salat, der Essig soll ziemlich darüber gehen, dann schüttet man noch Oel darüber, so

daß der Gurkensalat ganz bedeckt ist, und bindet den Topf gut zu. Im Winter, wenn man von diesem Salat essen will, muß man jedesmal das Oel herunternehmen, bevor man den Salat herausnimmt, und dann das Oel wieder oben darauf schütten, denn sonst verdirbt es; jetzt thut man erst Pfeffer und Zwiebeln daran und serviert ihn wie frischen Gurkensalat.

4. Salzgurken einzulegen.

Dazu muß man immer halbgewachsene Gurken haben; sie werden gut abgerieben, dann 24 Stunden eingesalzen; nachher wird ein großer Topf oder ein Fäßchen gerichtet, die Gurken werden aus dem Salzwasser herausgenommen und abgetrocknet; Traubenblätter, Kirschbaumblätter, Lorbeerblätter und ganzen Pfeffer thut man an die Gurken, legt alles in den Topf oder das Fäßchen, gießt starkes Salzwasser darein, so viel bis es oben darüber geht, dann deckt man ein leinenes Tuch, einige Rebblätter und ein passendes Brett darüber und beschwert die Gurken, stellt sie in den Keller; bevor man sie im Winter anbricht, müssen sie oben abgewaschen werden.

5. Sauer-süße Gurken.

Dazu muß man von den reifsten Gurken nehmen, die man nur findet, also ganz gelbe; diese werden geschält, entzweigeschnitten, das Kernhaus herausgemacht, dann in fingerlange Streifen geschnitten und gewogen; auf 3 Pfd. solcher Gurken thut man 2 Pfd. Zucker in eine weiße Pfanne, dazu $^1/_2$ Liter sehr guten Weinessig; wenn der Zucker sich mit dem Essig aufgelöst hat, so thut man 30 Gramm verbröckelten Zimmet nebst 16 Gewürznelken darein und stellt es dann vom Feuer. Wenn der Essig nur noch lauwarm ist, legt man die geschnittenen Gurken hinein und kocht dieselben, bis sie ganz durchsichtig sind, dann verwahrt man sie in Gläsern oder in Töpfen, bindet sie gut zu und stellt sie an einen trockenen Ort.

6. Andere Art sauer-süße Gurken.

Zu diesem Zwecke nimmt man auch wieder von den gelben und reifsten Gurken; sie werden recht sauber geschält, in lange Streifen geschnitten, das Kernhaus ganz herausgemacht und die Schnitze in kleine Bröckele geschnitten. Auf 1 Pfd. Gurken nimmt man 1 Pfd. Zucker in eine Pfanne, dazu $^1/_4$ Liter sehr guten Weinessig, etwas ganzen Zimmet und ganze Nelken nebst dem Gelben von einer Citrone; wenn der Zucker sich aufgelöst hat, so giebt man die geschnittenen Gurken hinein und kocht sie ganz langsam, bis der Saft anfängt dick zu werden, dann verwahrt man sie in Gläsern oder Töpfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXVIII. Speisen und Getränke für Kranke.

1. Kraftbrühe für Kranke oder für schwache Magen.

Hier kann man viel oder wenig Brühe machen. Man schneidet gewöhnlich 2 Pfd. ganz mageres Ochsenfleisch in ganz kleine Würfel, thut das Fleisch in eine Flasche, die eine weite Oeffnung haben muß, und schüttet gar nichts daran, sondern bindet bloß die Flasche mit doppelter Blase fest zu, stellt sie in einen Topf mit kaltem Wasser, läßt es 5 bis 6 Stunden kochen und dann im Wasser kalt werden. Nachdem wird die Blase abgenommen, die Brühe durch ein Sieb gegossen und dem Kranken serviert, kalt oder warm, wie man es liebt. Es giebt zwar nur einige Eßlöffel voll.

2. Hühnersuppe für Kranke.

Man nimmt ein sehr altes Huhn; wenn dieses geputzt und ausgenommen ist, schneidet man es in vier Stücke, wascht dasselbe gut; wenn beliebt, thut man noch 1 Pfd. Ochsenschenkel oder Ochsennierenstück dazu; für diese Portion nimmt man nur 2 Liter Wasser, etwas weißen Lauch, das nötige Salz, weiter darf jedoch nichts an das Fleisch gethan werden. Jetzt stellt man dasselbe ins kalte Wasser und läßt es langsam kochen; dann verschäumt man es gut, deckt es fest zu und läßt es 4 bis 5 Stunden langsam kochen, dann schüttet man die Brühe durch ein sauberes Tuch, nimmt das Fett alles weg und giebt sie dem Kranken zu trinken.

3. Froschbrühe.

Wenn die Frösche sauber geputzt und gewaschen sind, schüttet man zu 25 Fröschen $^1/_2$ Liter kaltes Wasser, nur sehr wenig Salz und weißen Lauch in einen kleinen Topf, stellt sie auf Kohlen und läßt sie 1 Stunde langsam kochen, seiht sie dann durch ein Tuch und verwendet sie.

4. Schneckensuppe für Kranke.

18 bis 20 geputzte Schnecken reibt man gut mit Salz, wascht sie zwei- oder dreimal mit Wasser recht gut ab, thut sie in einen Topf mit $1^1/_2$ Liter Wasser nebst sehr wenig Salz und dem nötigen Gewürz, welches der Arzt verordnet, dann läßt man es zugedeckt ganz langsam 5 bis 6 Stunden kochen und seiht die Brühe hernach durch ein Tuch; dann ist sie zum Gebrauch fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. Gallerte für Kranke.

2 Pfd. mageren Ochsenschenkel und 2 gut verhackte Kalbsfüße wascht man sauber, legt alles in einen Topf mit 2 Liter kaltem Wasser, etwas gelben Rüben, ein wenig weißem Lauch und dem nötigen Salz, dann läßt man es zugedeckt 4 Stunden langsam kochen; nachher schüttet man eine Flasche alten Weißwein dazu und läßt es noch 1 Stunde kochen, dann hebt man das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, seiht die Gallerte durch ein Sieb und stellt sie abseits; den andern Tag, wenn die Gallerte gestockt ist, nimmt man das Fett oben sauber weg und macht sie klar. Man verklopft in einem weißen Topf 4 Eiweiß samt der sauberen Schale, giebt 1/8 Liter guten Weißwein, dann die Gallerte dazu und rührt sie mit einem Holzlöffel, bis sie kocht; wenn die Gallerte einen Wall gekocht hat, stellt man sie vom Feuer und deckt sie zu, nun bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße und stellt den Stuhl umgestürzt auf einen Tisch. Jetzt muß man 3 Schüsseln bereit halten, eine unter das Tuch stellen und die Brühe oben hinein schütten; solange sie trüb läuft, so lange muß man sie wieder oben hineinschütten, deswegen braucht man 3 Schüsseln. Erst wenn es hell läuft, läßt man es ruhig gehen, oben darf gar nicht gerührt werden, sonst wird es trübe; sollte nicht alles durchlaufen, so muß es wieder heiß gemacht und wieder oben darein geschüttet werden; nachher stellt man die Gallerte ins Kalte und läßt sie stocken bis zum Gebrauch.

6. Kümmelsuppe.

Trockenes Weißbrot schneidet man in ganz kleine Würfel, röstet dasselbe in heißer Butter schön gelb, schüttet das Brot in ein Sieb, damit alles Fett abtropft, dann legt man das Brot in einen Topf nebst einem Eßlöffel voll Kümmel und schüttet Wasser daran, soviel man Suppe will und läßt es 1/4 Stunde kochen; nach diesem verrührt man 1 oder 2 Eigelb in der Suppenschüssel mit 2 Eßlöffel voll Wasser und schüttet die Suppe an die Eier.

7. Körbelsuppe.

Man wascht 2 Hände voll Körbelkraut und verwiegt es sehr fein, dann thut man sehr wenig frische Butter in eine Kasserolle, das Gewiegte darein und dünstet es 5 Minuten. Hierauf schüttet man Kalbfleischbrühe daran und läßt es kochen; liebt man die Suppe dick, so kann man an das Körbelkraut etwas Mehl thun und mitdämpfen lassen, aber dann muß es 1/2 Stunde kochen. Vor dem Anrichten kann man 1 oder 2 Eigelb in der Suppenschüssel mit wenig Wasser verrühren und die Suppe darein anrichten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Weinsuppe.

In ein Glas voll alten Wein und ebensoviel Wasser thut man Zucker nach Belieben, bis es süß genug ist, dann läßt man es zugedeckt bis auf die Hälfte einkochen, legt 1 oder 2 Stückchen gebähtes Brot hinein, dann verrührt man 1 Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser und richtet diese Weinsuppe darüber an.

9. Reis und Gerste.

Für Kranke kocht man gewöhnlich diese Suppen mit Kalbsschenkel und altem Huhn; man kann 2 Tage an einem alten Huhn kochen; dann verschneidet man es in 2 Teile, legt es hernach in einen weißen Topf nebst dem nötigen Salz und läßt es ganz langsam kochen; wenn die Brühe gut verschäumt ist, giebt man etwas Reis oder Gerste hinein und läßt alles kochen, bis es weich ist, dann treibt man es durch ein Haarsieb.

10. Spargel für Kranke.

Wenn die Spargeln gut geschält sind, werden sie im Wasser 10 Minuten blanchiert; darf der Kranke keine Spargelsauce essen, so kocht man dieselben in der Fleischbrühe noch vollends fertig und giebt sie (die Spargeln) dem Kranken.

11. Eine braune gekochte Creme.

In einer gelben Pfanne röstet man 2 Eßlöffel voll feinen Zucker schön lichtgelb, schüttet 1/4 Liter kuhwarme Milch dazu, läßt sie zwei Wall aufkochen und wieder abkühlen. Inzwischen verklopft man 4 Eigelb in einer tiefen Porzellanplatte mit 2 Eßlöffel voll Zucker, dann rührt man die Milch darein, stellt die Platte auf kochendes Wasser, läßt es kochen, deckt eine Platte oben darauf und in 1/2 Stunde ist es fertig.

12. Frische Eier zu sieden.

Man nimmt die Eier so frisch, als man sie nur haben kann, solche, welche am gleichen Tage gelegt sind, können keinem Kranken schaden; man schüttet kochendes Wasser darüber, gießt es nach 3 Minuten wieder weg, schüttet nochmals kochendes Wasser darüber, läßt die Eier 2 Minuten darin, dann sind sie gut. Es ist aber besser, wenn der Kranke nur das Gelbe ißt und das Weiße beiseite läßt.

13. Gerstenwasser.

1/4 Pfd. Gerste verliest und wascht man sauber, thut sie in eine Kasserolle, giebt 2 Liter Wasser darein und läßt es 1 1/2 Stunde kochen;

vor dem Durchseihen thut man den Saft von einer Citrone nebst etwas Zucker dazu, läßt es noch einen Wall kochen, gießt dann alles durch ein feines Sieb und läßt den Kranken davon trinken.

14. Reiswasser.

Wird auch so gekocht wie Gerstenwasser, nur legt man statt Citronen ein Stückchen ganzen Zimt hinein und läßt es mitkochen, in 1/2 Stunde ist es fertig, dann wird es durch ein feines Sieb gegossen.

15. Wasser von schwarzen Kirschen gegen den Husten.

Man stoßt 1/2 Pfd. gedörrte schwarze Kirschen samt Stiel und Stein, thut 1 1/2 Liter Wasser dazu und kocht sie 1 bis 1 1/2 Stunde zugedeckt, dann läßt man sie stehen. Wenn man dieses Wasser trinken will, muß es wieder lauwarm gemacht werden.

16. Warme Limonade.

2 saftige Citronen drückt man weich, verschneidet sie, drückt den Saft in eine Porzellanschüssel, thut 100 Gramm Zucker und 1 Liter kochendes Wasser dazu; sollte die Limonade nicht süß genug sein, so kann man immer noch etwas Zucker darein legen; wenn man den starken Geruch liebt, kann man noch etwas von der gelben Citronenschale hineinlegen und die Limonade warm trinken.

17. Krampfstillende Limonade.

Man nimmt 1/4 Pfd. reine Gerste und ungefähr 10 Schwarzwurzeln, putzt diese sauber und schneidet sie in kleine Stückchen, dann ebensoviel Cichorienwurzeln nebst 30 Gramm geraspeltes Hirschhorn, schüttet 3 Liter Wasser daran und kocht es, bis es nur noch 1 Liter ist, dann seiht man es durch ein Haarsieb und giebt es dem Kranken zu trinken.

18. Brustthee mit Ei gegen den Husten.

Will man einen guten Thee haben, so gießt man kochendes Wasser in die Theekanne, läßt es darin stehen, bis die Kanne ganz heiß ist, schüttet dann das Wasser weg und thut den Thee hinein. Hierauf schüttet man nur 1/4 Liter Wasser daran, läßt es 5 Minuten stehen und gießt dann das andere kochende Wasser dazu. So ist der Thee am besten, nur darf man ihn jetzt nicht mehr lange stehen lassen, sonst wird er rauh. Will man diesen Brustthee als Nahrung nehmen, so verklopft man 1 oder 2 Eigelb in einer Tasse nebst einem Löffel voll gestoßenem Brustzucker, verrührt das Ei damit und seiht den Thee an das Ei und trinkt ihn recht heiß.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

19. Mohren- oder Kellerasel-Saft.

Dieser Saft ist besonders gut für Kinder, die schwer zahnen. Man sucht diese Tierchen in den Kellern unter altem Holz, wo es finster und feucht ist. Ungefähr 20 Stück wascht man sauber, dann legt man sie lebend in einen steinernen Mörser und verreibt sie ganz fein, thut dann 1/2 Tasse ungesalzene Fleischbrühe daran, preßt es durch ein feines Tuch und giebt es den Kindern zu trinken morgens zwischen 9 und 10 Uhr und nachmittags zwischen 4 und 5 Uhr.

20. Wermut-Wein.

Man nimmt 40 Gramm gedörrten, gemeinen Wermut und ebensoviel römischen Wermut, macht beides ganz klein, thut es in eine Flasche, gießt 1 Liter recht guten, alten Wein dazu, läßt es 48 Stunden stehen, dann filtriert man und verwahrt es. Vor dem Essen trinkt man jedesmal einen rechten Schluck, dieses giebt Appetit.

21. Wacholderbeeren-Mus.

Will man dieses Mus aufbewahren, so kann man etwa 2 Liter frische Beeren kochen; thue sie in einen weißen Topf, schütte 2 Liter Wasser daran, decke sie zu und lasse sie 2 bis 3 Stunden kochen. Man darf sie öfters umrühren, damit sie nicht ansitzen. Will man das Mus gleich essen, so darf es nicht so lange kochen, man preßt es durch ein Haarsieb oder noch besser durch ein grobes Leinentuch, stellt das Ausgepreßte wieder auf das Feuer mit 1/2 Pfd. gestoßenem Zucker, läßt es jetzt wie Honig einkochen und verwahrt es in Gläsern; wenn es kalt ist, so bindet man die Gläser fest zu bis zum Gebrauch.

22. Melissenthee.

Die Gartenmelisse ist eines der vortrefflichsten Mittel gegen Nervenaufregung. Hat man frische Blüten, so nimmt man eine kleine Hand voll; es ist besser, wenn man den Thee trocken und rein aus dem Garten haben kann; er soll nicht gewaschen werden. Man thut denselben so in die Theekanne und schüttet kochendes Wasser darüber, soviel man denkt zu trinken. Ist der Thee getrocknet, so nimmt man für eine Tasse einen Eßlöffel voll und brüht ihn ebenfalls mit kochendem Wasser. Will man den Thee wohlriechend haben, so thut man etwas Citronenschale dazu.

23. Sirup von unreifen Trauben.

Man preßt aus unreifen Trauben den Saft, seiht ihn durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Den andern Morgen gießt man das Klare davon ab, nimmt zu 2 Pfd. Saft 1 1/2 Pfd. Zucker

und kocht ihn zu einem dicken Sirup. Dem Fieberkranken thut man einen Eßlöffel voll in ein Glas Wasser; es löscht den Durst und wird bei hitzigen Krankheiten verwendet.

24. Perlwasser.

Bei Kopfweh oder sonst Uebelkeiten ist dieses Perlwasser sehr zu empfehlen. In eine gelbe oder weiße Pfanne thut man ein Trinkglas voll Wasser nebst einem Stückchen Zucker. Man setzt es auf ein kleines Feuer; in 2 oder 3 Minuten sieht man am Boden Perlen, wie ganz kleine, echte Perlen, dann schüttet man dieses Wasser in ein Glas und trinkt es gleich.

25. Kinder-Brei.

Man setzt 1 Liter frische Milch auf das Feuer, inzwischen nimmt man 12 bis 15 Gramm schönes Weißmehl in ein Schüsselchen und rührt dieses mit wenig Wasser glatt, so daß keine Knollen darin sind. Wenn die Milch zu steigen anfängt, dann rührt man mit einem Holzlöffel den Teig langsam darein, stellt es auf ein ganz schwaches Feuer und läßt es $1^1/_2$ bis 2 volle Stunden kochen. Man kann eine Prise Salz hineinthun oder ein Stückchen Zucker. Für kleine Kinder und für Kranke ist dieser Brei sehr zu empfehlen.

26. Gedörrte Zwetschgen zu kochen für Kranke.

Die Zwetschgen müssen gut in lauem Wasser gewaschen werden, dann werden sie in einen irdenen Topf gethan, mit Wasser ganz bedeckt nebst dem nötigen Zucker und so läßt man die Zwetschgen zugedeckt eine ganze Stunde schnell fortkochen; dann schüttet man auf 1 Pfd. Zwetschgen $^1/_2$ Liter guten alten Wein. Liebt man den Rotwein, so kann man solchen nehmen; man läßt sie noch eine Stunde zugedeckt kochen und in der Brühe erkalten. Diese Zwetschgen können keinem Kranken schaden.

27. Aepfelgelee für Kranke.

Dieses Gelee macht man im Winter von ganz reifen Reinetten. Die Aepfel sollen ganz mürbe sein; man schneidet jeden Apfel in 4 oder 6 Schnitze, thut zu 2 Pfd. Aepfeln einen Liter guten alten Weißwein in einen weißen Topf, deckt sie zu und läßt sie ganz langsam kochen, aber ohne darin zu rühren. Nach Verlauf von $^3/_4$ Stunden schüttet man die Aepfel in ein sauberes Haarsieb, läßt sie gut in eine Schüssel abtropfen, dann diesen Saft noch durch ein grobes leinenes Tuch laufen, wascht den Topf aus, thut $1^1/_4$ Pfd. Zucker und den Saft darein und läßt es kochen. Wenn man sieht, daß es dick werden will, so verschäumt man den Zucker und läßt den Saft kochen, bis ein Tropfen auf einem Porzellanteller stockt. Nachher verwahrt man die Gelee in Gläsern.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXIX. Bodenwichse und Bodenlack.

Erste Bodenwichse, gelbe Farbe.

Man nimmt 1 Pfd. gelbes Wachs in einen Topf, welcher nur für Wichse bestimmt ist, läßt das Wachs vergehen, thut 1/2 Pfd. Pottasche, 1/4 Pfd. Ocker, 1/8 Pfd. weiße Seife ganz fein verschnitten und 1/4 Pfd. Leim daran, rührt alles gut durcheinander, schüttet 4 1/2 Liter sehr starke Lauge von Buchenholz dazu und läßt es 1/2 Stunde gut fortkochen. Dann stellt man den Topf vom Feuer und rührt beständig darin. Nach einer halben Stunde streut man für 30 Pfg. Senteteter hinein. Wenn es beinahe kalt ist, giebt man für 30 Pfg. Orlean darein und rührt es noch gut, bis es kalt ist, denn sonst scheidet es.

Zweite Bodenwichse.

Hierzu nimmt man 1/2 Pfd. Wachs in den Topf und läßt es vergehen, dann rührt man es mit 1/2 Pfd. Pottasche zu einem Brei und schüttet 3 1/4 Liter Regenwasser, 200 Gramm trockenen Leim und 3/8 Pfd. weißgeschabte Seife darein, läßt es 1/2 Stunde kochen, giebt 1/4 Pfd. Ocker und noch für 16 bis 20 Pfg. Orlean daran, stellt es vom Feuer weg und rührt es, bis es kalt ist.

Dritte Bodenwichse.

Man thut 3 Liter schwache Lauge in einen Topf und läßt sie kochen, dann schneidet man 1/2 Pfd. gelbes Wachs, giebt 1/2 Pfd. Pottasche, für 5 Pfg. Umbraun, für 5 Pfg. roten Orlean, 60 Gramm Leim und 1/2 Pfd. fein geschnittenes Wachs darein, läßt es 1/4 Stunde kochen, stellt es vom Feuer ins Kalte und rührt darin, bis es beinahe nur lauwarm ist. Hierauf streut man für 25 Pfg. Senteteter hinein und rührt noch 5 Minuten. Diese Wichse glänzt am stärksten und ist sehr haltbar. Regenwasser ist auch gut dazu.

Vierte Bodenwichse.

Man macht 4 Liter starke Lauge von Buchenholzasche, dann nimmt man 60 Gramm Goldocker, 60 Gramm Leim und 60 Gramm Orlean. Diese drei Sachen werden den Tag zuvor jedes besonders in Lauge eingeweicht, läßt im Wichsetopf 1/2 Pfd. gelbes Wachs vergehen, legt die drei eingeweichten Sachen hinein, gießt die übrige Lauge dazu und läßt es 1/2 Stunde kochen. Hierauf streut man noch

für 20 Pfg. Pottasche langsam hinein, läßt sie mitkochen, stellt es vom Feuer, schüttet 1/4 Liter Spiritus hinein und rührt es stark, bis es beinahe kalt ist.

Fünfte Bodenwichse.

Hierzu nimmt man 1 Pfd. gelbes Wachs, für 25 Pfg. Senteteter, für 12 bis 15 Pfg. Pottasche, für 35 Pfg. Leim, 60 Gramm weiße Seife, gießt 6 Liter Regenwasser in den Wichsetopf, schneidet die Seife, Wachs und Leim fein in das Wasser, läßt es unter beständigem Rühren 1/4 Stunde kochen, dann stellt man es vom Feuer, thut die anderen Sachen hinein und rührt, bis es beinahe kalt ist.

Sechste Bodenwichse, weiß.

Man nimmt 1/2 Pfd. weißes Wachs, schneidet es ganz fein, thut es in einen Topf und schüttet 1 Liter Terpentin darüber, deckt es fest zu und laßt es zwei Tage stehen; dann streicht man die eingelegten Böden ganz dünn damit an, welche sehr schön werden.

Siebente Bodenwichse.

Man stellt 4 1/2 Liter Regenwasser in einem Topf auf das Feuer, schneidet 1 Pfd. gelbes Wachs ganz fein hinein und läßt es mit 1 Pfd. Pottasche 1/2 Stunde kochen, dann schabt man 60 Gramm weiße Seife, giebt für 40 Pfg. Orlean und für 5 Pfg. Umbraun dazu, rührt es, bis es kalt ist, damit es keine Knollen giebt. Sollte es dennoch Knollen geben, so muß diese Wichse geseiht und das Wachs wieder im Topf glatt gerührt werden; man giebt von der Wichse dazu, bis es ganz zart ist. Dann wird alles wieder durcheinander- und zusammengerührt.

Achter Bodenlack, sehr schön.

Man nimmt 340 Gramm Schellack in eine Schüssel, schüttet 1 Liter Spiritus darüber und deckt es fest zu. Den andern Tag, wenn es ein Brei ist, nimmt man 285 Gramm hellen Ocker in eine andere Schüssel, schüttet 1/4 Liter Spiritus darüber und rührt es glatt. Nachdem thut man alles zusammen und giebt noch für 15 Pfg. Venetianischen Terpentin dazu, so wird es schön gelb. Will man es aber dunkel haben, so kann man noch für 5 Pfg. Umbraun dazu thun. Auf das Feuer darf es nicht gestellt werden. Mit diesem Lack muß gleich angestrichen werden und wenn ein Rest übrig bleibt, bewahrt man ihn in verschlossenen Krügen oder Flaschen auf. Der Pinsel muß im Spiritus ausgewaschen werden, denn sonst wird er hart und ist nicht mehr zu gebrauchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Neunte Bodenwichse.

Man thut 7 Schoppen Regenwasser in einen Wichsetopf, verschneidet 1/2 Pfd. gelbes Wachs und 1/2 Pfd. Pottasche, für 5 Pfg. Umbraun, für 5 Pfg. Orleanrot und 2 Stück Leim. Die 4 letzten Sachen legt man in eine Schüssel und schüttet die Hälfte von dem kochenden Wasser darüber, in die andere Hälfte kochendes Wasser thut man das fein geschnittene Wachs und läßt es 5 Minuten kochen, thut alles zusammen und läßt es noch 10 Minuten kochen. Nachdem stellt man es vom Feuer und streut für 30 Pfg. Senteteter langsam hinein. Diese Wichse ist sehr schön und haltbar.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XXX. Flecken aus der Wäsche zu entfernen.

1. Eisen- und Rostflecken.

sind mit Kleesalz auszureiben, dann auszuwaschen und an der Sonne zu trocknen.

2. Tintenflecken.

Ebenfalls mit Kleesalz und Chlorkalklösung, dann jedesmal gut auswaschen.

3. Blutflecken.

Frische mit warmem Seifenwasser, alte mit Kochsalzlösung.

4. Kaffeeflecken.

Zuerst mit lauwarmem Seifenwasser, dann mit Schwefelsäure, nachher gut auswaschen.

5. Rotweinflecken.

Gleich mit Kochsalz bestreuen, dann mit Rum, Spiritus oder sonst Schnaps einreiben und gut mit Wasser waschen. Am vollständigsten entfernt Schwefelsäure diese Flecken.

6. Seng- oder Brandflecken.

Für diese Flecken ist das Beste Javal'sche Lauge, dann muß man sie in Sodalösung auswaschen.

7. Obstflecken.

behandelt man gerade wie die Rotweinflecken, doch wenn sie ausgewaschen sind, muß man das Kleidungsstück an die Sonne hängen.

8. Nußflecken.

Diesen Fleck seift man gut, wascht ihn im heißen Seifenwasser und nachher in Terpentinöl.

9. Grasflecken.

Trocken mit Spiritus anfeuchten und dann auswaschen.

10. Fett- und Schweißflecken.

Mit weißer Kernseife und Soda gut auswaschen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXXI. Speisenzettel
für Hochzeitsessen, Taufessen etc.

1. Für 15 Personen.

1. Schildkrötensuppe, oder Reissuppe mit Jus.
2. Kleine Ragoutpasteten mit Kalbsmilchle und Trüffeln.
3. Soles roliert, Kartoffeln.
4. Ochsenfilet mit Croquette.
5. Hahnenfrikassé im Ring, mit Trüffeln und Hahnenkamm garniert.
6. Hummer mit Mayonnaise.
7. Gemüse, Artischocken und Spargel mit Sauce.
8. Rehrücken mit Salat und 2 Kompotts.
9. Gänseleberpastete mit Gelee.
10. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
11. Gefrorenes, Dessert, Kaffee.

2. Für 20 Personen.

1. Grünkernschleim mit feinen Klößchen, Markklößchen.
2. Steinbutten mit holländischer Sauce und runden Kartoffeln.
3. Roastbeef mit verschiedenen jungem Gemüse.
4. Langusten mit Kräutersauce.
5. Gefüllte Artischocken mit Jus.
6. Ragout von Rebhühnern, garniert.
7. Gestürzte Gänseleber mit Gelee.
8. Welschhahn gebraten und mit Trüffeln gefüllt, Kompotts.
9. Torte Eugenia.
10. 6 Teller Dessert, etwas Obst, Kaffee.

3. Für 24 Personen.

1. Gerstenschleimsuppe mit Krebsbutter.
2. Forellen mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Ein Schinken mit braunem Ragout.
4. Ein Makronenring mit weißem Ragout, mit Krebssauce und Krebsschwänzen garniert.
5. Gefüllte Artischocken mit Champignonssauce.
6. Krammetsvögel in rundem Brot.
7. Gänseleber-Terrine.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. Rehrücken mit Endivie- und Kartoffelsalat.
9. Welschhahn mit viererlei Kompotts.
10. Eine Platte Rahmäpfel.
11. Gefrorenes, Dessert, Kaffee.

4. Für 16 Personen.

1. Gemüslesuppe.
2. Kleine Ragoutpasteten.
3. Roastbeef mit Beilagen.
4. Schinken mit Burgundersauce, Maccaroni.
5. Blumenkohl au gratin.
6. Zander in Gelee, mit Krebsschwänzen und Champignons.
7. Schnepfen und Kopfsalat, Maronenkompotts.
8. Makronenpudding.
9. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Butter, Kaffee.

5. Für 10 Personen.

1. Braune Tapiokasuppe.
2. Zander blau mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Gespickter Kalbsrücken, mit Bergamellesauce.
4. Taubenragout mit Ochsenzungen, Croutons garniert.
5. Erbsen und Spargel mit feiner Wurst.
6. Poularden mit Salat und Kompotts.
7. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
8. Torten, Obst, Dessert, Kaffee.

6. Für 20 Personen.

1. Ochsenschwanzsuppe.
2. Salm mit Sauce und Kartoffeln.
3. Ochsenfilet mit Champignons.
4. Zwei Pasteten mit Hahnenfrikassé.
5. Erbsen mit jungen, gelben Rüben.
6. Frische Hummer mit Mayonnaise.
7. Zwei Rehrücken mit Kopfsalat.
8. Charlotte russe, zwei Platten.
9. Kleines Konfekt, Obst, Butter, Käse, Kaffee.

7. Für 18 Personen.

1. Klare Suppe mit Schaumleberklößchen.
2. Forellen mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Schinken mit Maronen.
4. Garniertes Fricandeau.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. Gedämpfter Kopfsalat als Gemüse.
6. Junge, gebratene Enten, Salat und Kompotts.
7. Makronenpudding mit Erdbeersauce.
8. Verschiedenes Obst, Kaffee.

8. Für 16 Personen.

1. Austern, 200 Stück.
2. Tapiokasuppe.
3. Salm mit Rotweinsauce und Petersilienkartoffeln.
4. Roastbeef mit Kartoffelcroquette und Madeirasauce.
5. Gänseleberpastete.
6. Spargel mit gelber Sauce.
7. Fasanen mit Salat und Kompotts.
8. Vanille-Eis mit Hippen, kleinen Eiswaffeln.
9. Kuchen, Obst, Kaffee.

9.

1. Grünkernschleim mit Markklößchen	Malaga.
2. Roastbeef mit Beilagen	Markgräfler.
3. Rehpasteten	Rotwein.
4. Schinken mit Champagnerragout und Maccaroni	Ihringer.
5. Galantine mit Ochsenzunge und Gänseleber .	Rheinwein.
6. Poularden mit Salat und Kompotts . . .	Dessert-Wein.
7. Fernländer-Pudding mit Himbeersauce . . .	Champagner.
8. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee.	

10.

1. Mockturtlesuppe.
2. Forellen mit Kräutersauce.
3. Rehrücken mit frischen Morcheln.
4. Spargel mit Sauce, Bohnen mit Hering.
5. Enten mit Mayonnaise-Salat.
6. Haselnuß-Gefrorenes.
7. Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

11.

1. Königinsuppe.
2. Salm mit Mayonnaise und Kartoffeln.
3. Lummel mit Beilagen.
4. Kalbskopf en Tortue.
5. Rebhühner mit Sauerkraut und grüner Erbsenbrei.
6. Rehrücken mit Salat, Poularden mit Kompotts.
7. Mandelpudding mit Himbeersauce.
8. Torte, Gefrorenes, kleines Konfekt, Kaffee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12.

1. Klare Bouillon mit Eierklößchen.
2. Ochsenbraten mit 4 Beilagen.
3. Gespickter Hecht mit Kartoffeln.
4. Wildenten mit Maronen.
5. Gemüse, Schwarzwurzeln.
6. Poularden, Salat und Kompotts.
7. Gipfelpudding mit Chaudeausauce.
8. Gefrorenes, Obst, Käse, Kaffee.

13.

1. Echte Schildkrötensuppe.
2. Warme Pastete mit Gänseleber und Trüffeln.
3. Gespickter Hecht mit Champignons und Kartoffeln.
4. Rehrücken mit Rosenkohl und Maronen.
5. Ragout von Kalbsmilchle mit Krebs garniert.
6. Junge Erbsen mit westfälischem Schinken.
7. Welschhahn mit Salat und Kompotts.
8. Spargel mit Sauce.
9. Gefrorenes mit Hippen u. dgl.
10. Kleines Konfekt, Obst, Butter, Käse, Kaffee.

14.

1. Hühnersuppe mit Reis.
2. Löffelpastetchen mit braunem Ragout gefüllt.
3. Garnierter Ochsenlummel.
4. Hasenragout mit geschmälzten Spätzle.
5. Sauerkraut mit Rebhuhn.
6. Poularden, Salat und Kompotts.
7. Eistorte, Dessert, Käse, Kaffee.

15.

1. Mockturtlesuppe.
2. Salm mit holländischer Sauce und Kartoffeln . . . . . Sherry.
3. Kalbsrücken mit Champignons . . . Oesterreicher.
4. Enten-Salmi mit Schnitten.
5. Frischer Hummer mit Mayonnaise . . St. Julien.
6. Poularden mit Salat und Kompotts . Sternberger Auslese.
7. Spargel mit Buttersauce . . . . . Moët & Chandon.
8. Gefrorenes und Croquant.
9. Dessert, Früchte, Käse, Butter, Kaffee.

16.

1. Klare Fleischbrühe mit Hühnerklößchen.
2. Gedämpfter Salm mit tartarischer Sauce.
3. Schweinsrücken mit Rotkraut und Kastanien.
4. Fleischpudding mit Champignonssauce.
5. Spargel mit Sauce und Ochsenzunge.
6. Welschhahn, Salat und 4 Kompotts.
7. Makronenpudding und Erdbeerensauce.
8. Gefrorenes, Torten, Backwerk, Obst.
9. Käse, Kaffee.

17.

1. Sardellencroquette.
2. Kraftsuppe.
3. Ochsennierenstück mit Beilagen — Madeira.
4. Salm mit holländischer Sauce, Kartoffeln . . . . . — Markgräfler.
5. Rollierte Kalbsmilchle mit jungen Bohnen . . . . . — Affenthaler.
6. Entensalmi mit Schnitten . — Bordeaux St. Julien.
7. Forellen in Gelee . . . . — Hochheimer, Domdekanei.
8. Rehrücken mit Salat u. Kompott — Champagner de Venoge.
9. Kabinettspudding mit Maraschino-Creme.
10. Gefrorenes, Torte, Dessert, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

18.

1. Krebssuppe.
2. Rehrücken mit Beilagen . . — 1868er Auggener Auslese.
3. Forellen m. Butter u. Kartoffeln — Forster Jesuitengarten Auslese.
4. Entenragout mit Schnitten.
5. Ochsenzungen m. jungen Bohnen — Bordeaux.
6. Gestürzte Gänseleber in Gelee.
7. Welschhahn, Salat u. Kompott — Deidesheimer Auslese.
8. Mandelpudding mit Aprikosen-Sauce . . . . . — Moët & Chandon.
9. Gefrorenes, Torte, Konfekt, Obst, Kaffee.

19.

1. Kaviar . . . . . — Sherry.
2. Wildbretsuppe.
3. Salm mit tartarischer Sauce — Chartreuse bon.
4. Hammelsrücken mit Kartoffel-Croquette . . . . . — Markgräfler.
5. Stangenspargel mit Schinkenpastetchen.

6. Hasenfilet mit Trüffeln .. . Chaudeau.
7. Franz. Poularden, Salat und Kompott . . . . . Rüdesheimer Rittland.
8. Frische Hummer mit Majonnaise.
9. Maraschino-Gelee m. Ananas-Creme . . . . . Aßmannshäuser Auslese.
10. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee . . . . . Champagner.

20.

1. Ochsenschwanzsuppe.
2. Zander im Sud gekocht mit Sauce und Kartoffeln.
3. Bierbraten mit Maccaroni.
4. Sauerkraut, Rebhühner und Kartoffelbrei.
5. Gebratenen Kalbsrücken mit Salat und Kompott.
6. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
7. Obst, Käse und Kaffee.

21.

1. Klare Fleischbrühe mit Kümmelstengeln.
2. Lachs mit Kräutersauce und Kartoffeln.
3. Ochsenlummel mit verschiedenen Gemüsen.
4. Junge Enten gebraten, Salat und Kompott.
5. Kalter Vanillepudding mit Schlagrahm.
6. Kleines Konfekt, Obst, Käse.

22.

1. Braune Reissuppe.
2. Ragout von Hecht, hübsch garniert.
3. Rehrücken, mit Griesschnecken garniert.
4. Blumenkohl, italienisch.
5. Gänsebraten mit Kastanien und Salat.
6. Torte mit Obst, Käse.

23.

1. Lebersuppe.
2. Salm mit holländischer Sauce.
3. Gesottenes Ochsenfleisch mit 4 Beilagen.
4. Schinken mit Sauerkraut und Kartoffelpudding.
5. Junge Hähnchen, gebacken, mit Salat.
6. Weckpudding mit Hägenmarksauce, dann Kaffee.

24.

1. Tapiokasuppe.
2. Böhmischer Schinken mit Sauce und Maronen.

3. Kalbskopfragout mit spanischem Brot.
4. Poularden mit Salat und Kompott.
5. Russische Creme, Hippen-Waffeln u. dergl.
6. Obst verschiedenes, Käse.

25.

1. Schildkrötensuppe.
2. Salm mit Forellen und Krebs garniert, Kräutersauce und zerlassene Butter mit neuen Kartoffeln.
3. Rehrücken mit Champignons und Maccaroni.
4. Glasierte Kalbsmilchle mit Trüffeln.
5. Taubenragout mit Brötchen.
6. Gänseleber in Gelee.
7. Spargel mit Sauce.
8. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
9. Englischer Plumpudding mit Cognaksauce.
10. Früchte, Eis mit Hippen und Eiswaffeln.
11. Torten, kleines Konfekt, Käse, Butter, Kaffee.

26.

1. Gerstenschleim mit Krebsschwänzen.
2. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Bierbraten mit Maccaroni.
4. Fasan mit Salat und Kompott.
5. Kalter Vanillepudding mit Schlagrahm.
6. Kleines Konfekt.

Abendessen.

1.

1. Kalkskopfragout mit spanischem Brot.
2. Trüffelkotelett mit jungen Bohnen.
3. Gänseleberpastete.
4. Welschhahn, Salat und Kompott.
5. Gefrorenes, Dessert, Obst, Käse, Butter.

2.

1. Thee mit verschiedenem Gebäck.
2. Rehragout mit Maccaroni.
3. Gänseleber und Ochsenzunge in Gelee.
4. Poularden, italienischer Salat.
5. Punschpudding mit Himbeersaft.
6. Verschiedenes.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3.

1. Schinken mit Burgundersauce und Maronen.
2. Junge Erbsen und Netzwürstchen.
3. Feldhühner mit Kartoffelsalat.
4. Kirschwasserpudding mit Konfekt.
5. Obst, Käse, Butter.

4.

1. Hafergrützesuppe.
2. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
3. Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen.
4. Warme Pasteten mit Kalbskopf.
5. Poularden mit Kopfsalat und Kompott.
6. Englischer Pudding mit Hägenmarksauce.

5.

1. Thee mit Backwerk.
2. Schinken und junge Erbsen.
3. Hummer-Majonnaise.
4. Rehrücken mit Maronen.
5. Poularden mit Gelee.
6. Verschiedene Sorten Gefrorenes.
7. Dessert, Obst, zuletzt Kaffee.

6.

1. Austern.
2. Kraftsuppe mit Käsebrötchen.
3. Schweinerücken mit Madeira und Trüffeln.
4. Turbot mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
5. Löffelpastetchen.
6. Gänseleber-Terrine.
7. Welschhahn mit Salat und Kompott.
8. Spargeln mit eigener Sauce.
9. Schwarzbrotpudding mit Chaudeausauce.
10. Eistorte, Dessert, Kaffee.

7.

1. Ragout von Hasenziemer mit Trüffeln.
2. Hammelkotelett mit jungen Bohnen.
3. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
4. Himbeereis, Aufsatz und kleines Konfekt.

8.

1. Thee mit Backwerk.
2. Trüffelkotelett mit jungen Erbsen.

3. Poularden in Gelee mit Ochsenzungen.
4. Rehrücken mit Selleriesalat und Kompott.
5. Maraschinopudding mit Erdbeersauce.
6. Dessert, Obst.

9.

1. Gemüslesuppe.
2. Roastbeef mit 4 Beilagen.
3. Warme Pastete mit Kalbsmilchle.
4. Rehschlegel mit Sauerkraut.
5. Welschhahn mit Endiviensalat.
6. Brottorte, Obst, Käse, Kaffee.

10.

1. Lachsforellen mit Butter und Kartoffeln.
2. Hasenragout im Coteveau-Ring.
3. Welschhahn mit Selleriesalat.
4. Erdbeer-Gefrorenes und kleines Konfekt.

11.

1. Thee mit Gebäck.
2. Hasenragout mit Maronen.
3. Welschhahn mit gelbem Bohnensalat.
4. Englischer Plumpudding, Chaudeausauce.
5. Verschiedenes Obst, Käse, Butter.

Mittagessen.

1.

1. Tapiokasuppe.
2. Pastetchen mit Kaviar gefüllt.
3. Schinken mit Maronen und Burgundersauce.
4. Rollierte Seezungen mit Kartoffeln.
5. Ragout von Hasenfilet.
6. Gänseleber-Terrine.
7. Junge Erbsen.
8. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
9. Zwei Sorten Gefrorenes.
10. Dessert.
11. Käse und Butter.
12. Kaffee und Liqueur.

2.

1. Austern.
2. Kraftbrühe mit Parmesanschnittchen.

3. Rehrücken mit Oliven.
4. Turbot mit Languſtenſauce.
5. Viktoria-Croquette.
6. Gänſeleberpaſtete.
7. Welſchhahn und Salat mit 4 Kompotts.
8. Rieſenſpargel mit gelber Sauce.
9. Eis mit Baumkuchen.
10. Obſt, Käſe, Butter.
11. Kaffee, feiner Liqueur.

3.

1. Ochſenzunge mit Ragout und Paſtetchen garniert.
2. Welſchhahn mit Kopfſalat und 2 Kompotts.
3. Engliſch Wipps mit Erdbeerſauce.
4. Käſe, Obſt, Butter.

4.

1. Gute Fleiſchbrühe in Taſſen mit Kümmelſtengeln.
2. Geſpickter Kabeljau mit brauner Sauce und Kartoffeln.
3. Schinken mit Burgunderſauce, Maronen und Erbſen.
4. Kalbskopfragout mit ſpaniſchem Brot.
5. Zwei Welſchhahnen mit Kopfſalat und Kompott.
6. Zweierlei Gefrorenes; Hippen und Eiswaffeln.
7. Verſchiedenes Obſt, Käſe, Butter, Kaffee.

5.

1. Lachsforellen mit zerlaſſener Butter und Kartoffeln.
2. Haſenziemerragout im Coteveau-Ring.
3. Faſanen mit Kartoffelſalat, zwei Kompotts.
4. Citronenpudding mit Obſtſauce.
5. Mehrere Sorten fremdes Obſt.
6. Verſchiedene Sorten Käſe mit fremdem Wein.
7. Kaffee mit Liqueur.

6.

1. Kaviarbrötchen, Gänſeleberbrötchen u. dergl.
2. Haſenragout mit Halbmond.
3. Warme Ochſenzungen und junge Erbſen.
4. Faſanen mit Sellerieſalat.
5. Engliſch Wipps mit Himbeerſauce.
6. Deſſert, Käſe, Butter, Kaffee.

7.

1. Thee mit feinem Gebäck.
2. Gänſeleberragout mit Trüffeln.

3. Rehschlegel mit Maronen und Sauce.
4. Welschhahn gefüllt, mit Kopfsalat und Kompott.
5. Schokoladepudding mit Schlagrahm.
6. Verschiedenes zum Nachtisch.

8.

1. Tapiokasuppe mit Blumenkohl.
2. Salm mit Sauce à la Bernaise und Kartoffeln.
3. Ochsenfilet mit Champignons.
4. Spargel mit Sauce.
5. Poularden mit 2 Kompotts und Salat.
6. Englisch Plumpudding mit Cognaksauce.
7. Verschiedenes Dessert.
8. Käse und Butter, Kaffee.

9.

1. Gefüllte Ragoutpastetchen.
2. Ochsennierenstück mit Gemüse.
3. Fasan mit Selleriesalat und Kompott.
4. Russische Creme und Konfekt.
5. Dessert, Käse, Butter.

Abendessen

für 40 Personen.

1.

1. Drei warme Pasteten mit Kalbskopf und Milchle.
2. Junge Erbsen mit 2 kalten Ochsenzungen.
3. Sechs Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
4. Drei Schüsseln kalter Reis mit Schlagrahm.
5. Kleines Konfekt mit Eis.

2. Für 48 Personen.

1. Thee mit verschiedenem Gebäck.
2. Vier große Pasteten mit Hühnerfrikassé.
3. Drei Rehrücken mit italienischem Salat.
4. Vier Platten weißer Reis mit Schlagrahm, Himbeersauce.
5. Verschiedenes Konfekt und Obst.

3. Für 50 Personen.

1. Muscheln, gefüllte Trüffeln und Gänseleber.
2. Enten-Salmi mit gebackenen Schnitten.

3. Drei Welschhahnen mit Kopfsalat, 4 Kompotts.
4. Vier Platten kalter Haselnußpudding mit Himbeersauce.
5. Verschiedenes kleines Konfekt.

4.

1. Bierbraten mit Maronen und Maccaroni.
2. Welschhahn mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
3. Kalter Schokoladepudding mit Schlagrahm.
4. Verschiedenes Konfekt.

5.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Lachs mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
3. Ochsenfilet mit Gemüse.
4. Zwei Welschhahnen mit Kopfsalat und Kompott.
5. Fernländer Pudding mit Cognaksauce.
6. Eis, Torten, Dessert, Käse, Butter, Kaffee.

6.

1. Kaviarbrötchen und Gänseleberbrötchen.
2. Klare Bouillon in Tassen mit Kümmelstengelchen.
3. Gespickter Zander mit Kartoffel.
4. Schinken mit Maronen und Burgundersauce.
5. Warme große Pasteten mit Taubenbrüsten.
6. Wildschweinsrücken mit Trüffeln, Kopfsalat.
7. Welschhahn mit verschiedenem Kompott.
8. Schokoladepudding mit Haselnuß-Creme.
9. Verschiedenes Gefrorene und Hippen-Waffeln.
10. Dessert, Obst, Käse, Butter, Kaffee, Liqueur.

7.

1. Schildkrötensuppe.
2. Ochsenfilet mit 4 Beilagen.
3. Warme Pasteten mit Enten und Milchle.
4. Gedämpftes Wildschwein mit Kartoffel-Croquettes.
5. Poularden mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
6. Kalter Nougat-Pudding mit Karamel-Sauce.
7. Torten, Dessert, Kaffee, Liqueur.

8.

1. Soles au gratin mit pikanter Sauce und Kartoffeln.
2. Ochsenlummel mit verschiedenem Gemüse und Croquettes.
3. Gänseleber in Gelee mit Trüffeln und Krebsschwänzen.
4. Stangenspargel mit Sauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
6. Gefrorenes, Hippen, Eiswaffeln.
7. Dessert, Obst, Käse.

9.

1. Gespickter Zander mit Champignonssauce, garniert mit kleinen Pastetchen.
2. Ochsenfilet mit Bohnen in brauner Sauce.
3. Fasanen mit Selleriesalat und 2 Kompotts.
4. Kalter Schokoladepudding mit Schlagrahm garniert.
5. Obst, Käse, Butter.

10.

1. Gerstenschleim mit Krebsschwänzen.
2. Salm mit tartarischer Sauce und Kartoffeln.
3. Wildschweinsrücken mit Trüffeln und gedämpftem Rosenkohl.
4. Ragout von Hühnerbrust und Champignons.
5. Gänseleber in Gelee.
6. Auerhahn mit Endiviesalat und Kompott.
7. Gefrorenes mit Maraschino und Hippen.
8. Torten, Dessert, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

11.

1. Braune Jägersuppe.
2. Muscheln von Fisch.
3. Hirschrücken mit Maronen und gedämpften Wirsingköpfle.
4. Ragout von Kalbskopf mit Halbmond.
5. Sauerkraut mit gebratener Gänseleber.
6. Poularden mit Kopfsalat und 2 Kompotts.
7. Englischer Plumpudding mit Cognaksauce.
8. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Butter.
9. Kaffee, Liqueur.

12.

1. Lebermuscheln mit Trüffeln.
2. Kalbsrücken à la Bergamelle und junge Erbsen.
3. Gefüllte Artischocken.
4. Fasanen mit Kopfsalat und Kompotts.
5. Punschtorte.
6. Verschiedenes Konfekt, Käse, Kaffee.

13.

1. Ragout von Zander mit Pastetchen garniert.
2. Schweinsrücken mit gefülltem Gemüse.
3. Welschhahn mit Endiviesalat, Maronen, Kompott.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. Früchte, Eis, Hippen u. dgl.
5. Käse, Butter, Kaffee, Liqueur.

14.

1. Muschelspeise.
2. Königinsuppe.
3. Garnierter Rehrücken mit Maronen und Champignons.
4. Salm mit Rotweinsauce und Kartoffeln.
5. Ragout von jungen Taubenbrüsten und spanisches Brot.
6. Glasierte Kalbsmilchle und junge Bohnen.
7. Gallerte mit Gänseleber und Poularden mit Krebsschwänzen.
8. Junge, gebratene Enten mit Salat und Kompotts.
9. Gefrorenes, Torten, Dessert, Käse, Kaffee.

15.

1. Ochsenschwanzsuppe mit Madeira.
2. Forellen mit frischer Butter und Kartoffeln.
3. Roastbeef mit Beilagen.
4. Schinken mit Sauerkraut und Kartoffelpudding.
5. Spargeln mit Sauce.
6. Welschhahn mit Salat und Kompott.
7. Makronenpudding mit Erdbeersauce.
8. Torten, Dessert, Käse, Kaffee.

16.

1. Grünkernschleim mit Markklößchen.
2. Salm mit holländischer Sauce.
3. Ochsenfilet mit verschiedenem Gemüsle.
4. Schinken mit braunem Ragout.
5. Spargeln und Sauce.
6. Poularden mit Kopfsalat und 4 Kompotts.
7. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
8. Torten, kleines Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

17.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Gespickter Zander mit Champignonssauce.
3. Schinken in Burgunder mit Maccaroni.
4. Hühnerfrikassé in Pasteten.
5. Junge Erbsen.
6. Gänseleberpastete.
7. Birkhahnensalat und Kompott.
8. Diplomatischer Pudding mit Schaum-Creme.
9. Gefrorenes, Obst, Käse, Kaffee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

18.

1. Kaviarbrötchen mit Austern.
2. Königinsuppe.
3. Salm mit Mouselinsauce und neue Kartoffeln.
4. Ochsennierenbraten mit 6 Beilagen.
5. Warme Pasteten mit jungen Enten und Trüffeln.
6. Spargeln mit Sauce und jungen Erbsen.
7. Welschhahn mit Kopfsalat und 4 Sorten Kompotts.
8. Gänseleber mit Krebs in Gelee und Trüffeln.
9. Warmer Nußpudding mit Aprikosensauce.
10. Verschiedene Sorten Gefrorenes mit Hippen und Eiswaffeln.
11. Torte, Obst, Käse, Butter.
12. Kaffee, Liqueur.

19.

1. Gerstenschleim mit Krebsknödel und Krebsschwänzen.
2. Kleine Taubenpastetchen.
3. Gespickter Hecht mit Champignonssauce und Kartoffeln.
4. Ochsenlummel mit 4 Gemüsen.
5. Warmer Plumpudding mit Cognaksauce.
6. Gebratene Enten mit Maronen und Selleriesalat.
7. Fasanen mit Aepfelkompott und Wirsing.
8. Eistorten.
9. Kleines Konfekt, Obst, Käse, Kaffee, Liqueur.

20.

1. Ochsenschwanzsuppe.
2. Salm mit tartarischer Sauce und Kartoffeln.
3. Schweinsrücken mit Trüffeln und Champignons.
4. Gefüllte Sellerie mit Jussauce.
5. Welschhahn gebraten, Salat und Kompott.
6. Verschiedene Torten.
7. Obst, Käse, Kaffee.

21.

1. Braune Jägersuppe.
2. Forellen mit Weißkraut und neue Kartoffeln.
3. Ochsennierenstück mit 6 Beilagen.
4. Ragout von Kalbskopf in Pasteten.
5. Gemüse und Spargeln.
6. Gestürzte Gallerte mit Ochsenzunge.
7. Junge Enten mit Romänsalat.
8. Gipfelpudding mit Chaudeausauce.
9. Gefrorenes mit Hippen und kleines Gebäck.
10. Torten, Obst, Käse, Butter, Kaffee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22.

1. Klare Suppe mit Champignons.
2. Salm mit Kräutersauce.
3. Schweinsrücken mit Trüffeln.
4. Ragout von Schnepfen mit Schnitten.
5. Cichoriegemüse mit Eier.
6. Welschhahn mit Trüffeln und Kopfsalat.
7. Englisch Wipps mit Himbeersauce, Konfekt.
8. Obst, Käse, Kaffee.

23.

1. Kaviarbrötchen und warme Sardellencroquette.
2. Tapiokasuppe.
3. Salm mit neuen Kartoffeln und Kräutersauce.
4. Kleine Ragoutpastetchen mit Krebs und Trüffeln.
5. Kalbsrücken mit jungen Erbsen.
6. Poularden mit Kopfsalat und verschiedene Kompotts.
7. Gefrorenes, Torten und kleines Konfekt.
8. Butter, Käse, Kaffee.

Speisenzettel in der Fastenzeit.

1.

1. Eine gebrannte Mehlsuppe.
2. Kabeljau im Sud mit Essig und Oel.
3. Spinat mit Ochsenaugen.
4. Pastete mit Froschschenkel.
5. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
6. Obst, Käse, Liqueur, Kaffee.

2.

1. Geröstete Griessuppe.
2. Stockfisch mit Sauerkraut.
3. Gebrühte Sträuble mit gekochtem Obst. Kaffee.

3.

1. Magere Reissuppe mit Lauch.
2. Forellen mit Butter und Kartoffeln.
3. Blumenkohl mit Buttersauce und trockene Pasteten.
4. Gebackene Wecken mit Creme. Kaffee.

4.

1. Krebssuppe ohne Fleischbrühe.
2. Eier im Schlafrock oder in brauner Sauce.

3. Spinatpudding.
4. Gebackener Hecht und Kopfsalat. Kaffee.

5.

1. Weinsuppe.
2. Salm mit Kräutersauce und Kartoffeln.
3. Gemüse, Champignons und gebackene Froschschenkel.
4. Schwarzbrotpudding mit Hägenmarksauce.
5. Obst, Käse, Kaffee.

6.

1. Schneckensuppe.
2. Hechtragout ohne Fleischbrühe mit Pastetchen.
3. Kartoffelcroquette mit Blumenkohl.
4. Aepfelstrudel.
5. Obst, Käse, Kaffee.

7.

1. Zwiebelsuppe.
2. Käseauflauf.
3. Geschmälzte Nudeln und frikassierte Frösche.
4. Aepfelcharlotte.
5. Käse, Kaffee.

8.

1. Kartoffelsuppe mit Rahm.
2. Kleine Käsepastetchen.
3. Eingemachte Bohnen mit Häring.
4. Aepfelküchle.
5. Orangenkompott. Kaffee.

9.

1. Milchsuppe.
2. Stockfischpastete.
3. Geschmälzte Wassersträuble mit brauner Sauce.
4. Reisauflauf, nachher Obst.

10.

1. Geröstete Brotsuppe.
2. Blau gekochte Karpfen mit Sardellensauce.
3. Gebackene Griespflutten mit gekochtem Obst.
4. Käsekuchen mit Zucker. Kaffee.

11.

1. Gemüslesuppe ohne Fleischbrühe.
2. Große Pastete mit Salm.
3. Cichoriengemüse mit Ochsenaugen.
4. Griespudding mit Aprikosensauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12.

1. Froschschenkelsuppe.
2. Makaronenpastete.
3. Gebackene Forellen und Blumenkohlsalat.
4. Kirschenkuchen von eingemachten Kirschen.

13.

1. Grüne Erbsensuppe mit Brotküchle.
2. Kabeljau im Sud mit Essig und Oel und Kartoffeln.
3. Nudelpudding mit Erdbeersauce.

14.

1. Gelbe Erbsensuppe.
2. Gebackener Aal mit sauren Rüben.
3. Kartoffelnudeln mit gekochten Zwetschgen.
4. Kalter Schokoladepudding mit Vanille-Creme.
5. Obst, Kaffee.

15.

1. Gemüslesuppe ohne Fleischbrühe.
2. Karpfen in brauner Sauce mit Kartoffeln.
3. Geschmälzte Nudeln mit gekochtem Obst.
4. Reisauflauf.

16.

1. Saure Rahmsuppe.
2. Stockfischpastete.
3. Fastnachtsküchle mit Vanille-Creme.
4. Käse, Kaffee.

17.

1. Kartoffelsuppe mit Zwiebeln, geschmälzt.
2. Käseauflauf.
3. Gebackenen Hecht und Sauerkraut.
4. Apfelkuchen.
5. Obst, Käse, Kaffee.

18.

1. Sauerampfersuppe ohne Fleischbrühe.
2. Kabeljau mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln.
3. Rahmstrudel.

19.

1. Geröstete Griessuppe.
2. Wasserschnitten mit gekochten Zwetschgen.
3. Gebackene Forellen mit Kopfsalat.
4. Karamellpudding.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20.

1. Schneckensuppe.
2. Kartoffelpflutten mit Gries und gekochte Kirschen.
3. Gedämpfter Hecht mit grüner Sauce.
4. Apfelstrudel. Kaffee.

21.

1. Eier in brauner Sauce oder im Schlafrock.
2. Geschmälzte Brotknöpfle mit gekochtem Obst.
3. Schokoladepudding mit Vanille-Creme.

Diverse.

1.

1. Klare Suppe mit Gemüsle.
2. Kleine Pastetchen mit Kaviar.
3. Hammelsrücken mit jungen Bohnen und Kartoffelcroquette.
4. Gebratener Welschhahn, Salat und Kompott.
5. Gefrorenes, kleines Konfekt.

2.

1. Forellen mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
2. Ochsenlummel mit verschiedenen Gemüsle.
3. Schnepfen mit Schnitten, Salat und Kompott.
4. Warmer Reispudding mit Himbeersauce.
5. Verschiedenes Obst, Käse, Butter.

3.

1. Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen.
2. Ochsenfleisch mit gekochtem Meerrettig.
3. Gebackene Wecken mit Vanille-Creme.

4.

1. Geröstete Brotsuppe.
2. Pasteten von übrigem Fleisch.
3. Kalbsbraten mit Rahmkartoffeln.

5.

1. Reissuppe.
2. Rehragout mit geschmälzten Nudeln.
3. Gebratene Hahnen mit Salat.
4. Aepfelstrudel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

6.

1. Gerstenschleim.
2. Gesottenes Ochsenfleisch in brauner Sauce und Kartoffeln.
3. Hammelbraten mit jungen Bohnen.
4. Aepfelküchle.

7.

1. Geröstete Griessuppe.
2. Blau gekochter Hecht mit Sauce und Kartoffeln.
3. Lendenbraten mit jungen Erbsen.
4. Karamellpudding.

8.

1. Ochsenschwanzsuppe.
2. Gefüllte Kalbsbrust mit Spinat.
3. Gebratene junge Enten mit Maronen und Salat.
4. Reisauflauf.

9.

1. Grüne Erbsensuppe.
2. Salm mit zerlassener Butter und Kartoffeln.
3. Ochsennierenbraten mit Gemüsle.
4. Weckenpudding mit Himbeersauce.

10.

1. Nudelsuppe.
2. Hammelschlegel auf Wildbretart mit Kartoffelklößen.
3. Aepfelcharlotte.

11.

1. Tapiokasuppe mit Eierkäse.
2. Bierbraten mit Maccaroni.
3. Gebackene junge Hähnchen mit Salat.

12.

1. Klare Suppe mit Klößchen.
2. Gedämpfte Felchen mit Kartoffeln.
3. Gekochter Schinken mit Sauerkraut.
4. Rebhühner mit Romänsalat, Kompott.
5. Griespudding mit Aprikosensauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XXXII. Verzeichnis

der Gemüse, Früchte, von Wild, Geflügel etc., das man hauptsächlich in den einzelnen Monaten erhält und verwenden kann.

Januar.

Für diesen Monat hat man vorgesorgt und hat meistens eingemachte Gemüse, wie auch eingemachte Kompotts; hat man noch vorrätige Aepfel und Birnen, so muß man öfters nachsehen und die angesteckten auslesen. Will man Würste auf den Sommer machen, so ist es jetzt die richtige Zeit, sowie auch Schinken einzusalzen und zu trocknen auf den Sommer; auch kann man noch Gänse einsalzen und auf den Sommer aufbewahren, sowie auch die feinen Gänseleber-Terrinen. Wenn man um diese Zeit die Gänseleber-Terrinen macht mit frischen Trüffeln, so halten sie schon 6 Monate. Auch kann man in diesem Monat andere Pasteten machen von Wildbret oder Wildgeflügel, da es jetzt frische Trüffeln dazu giebt; sie werden gut in Töpfen auf den Sommer aufbewahrt.

Februar.

Ist meistens Stillstand; es giebt nur wenig frische Sachen bei uns, z. B. Radieschen auf den Frühbeeten und Kresse, sehr wenig Lattichsalat; auch junge Tauben giebt es schon.

März.

In diesem Monat hat man viel frische Eier, man kann sie in Kalk legen und 10 bis 11 Monate aufbewahren; so frisch man sie in Kalk legt, so nimmt man sie wieder heraus; man nimmt zwei Eier und klopft sie mit der Spitze leicht zusammen; da hört man, ob sie keine Risse haben; sollte eines ein Rißchen haben, welches man nicht sieht, so hört man es doch und kann diese Eier gleich verbrauchen; denn diese verderben im Kalk. Wenn man schöne Kalkeier haben will, so ist die beste Zeit im März. Man nimmt abgelöschten Kalk in einen Kübel und verrührt ihn mit einem Stößer und schüttet Wasser daran, so daß es wie ein dünner Mehlbrei ist, dann fängt man an die Eier hineinzulegen, man stellt sie rings herum, bis der Boden voll ist, dann wieder etwas von dem Brei und wieder Eier, bis der Kübel beinahe voll ist, dann oben darüber etwas dicken

Kalk, denn die Eier müssen ganz bedeckt sein, so daß man keines davon sieht. Nachher deckt man sie mit einem Brett zu. Man muß öfters nachschauen; wenn der Kalk zu trocken wird, so muß Wasser nachgeschüttet werden, und auch bevor man sie holt, muß etwas Wasser darauf, damit der Kalk wieder weich wird.

Im April

giebt es Lattich, Salat, Kresse, auch noch Winterkohl, Ende April schon Spargeln, fremde neue Kartoffeln; auch kann man in diesem Monat noch Eier in Kalk legen, doch die Eier, die man im März einlegt, halten sich besser, weil das Wetter noch kühler ist.

Mai.

Anfangs Mai giebt es schon ziemlich frische Sachen; wenn das Wetter gut ist: schönen Spinat, Winter-Kopfsalat, Rettiche, Spargeln, fremde Erbsen, Bohnen und Karotten, neue Malta-Kartoffeln, Gurken, Walderdbeeren, auch Hopfen als Gemüse, Rhabarber. Maifische und Krebse bekommt man jetzt wieder, frühe Kirschen, junge Hähnchen, sowie junge Enten.

Juni.

In diesem Monat giebt es Sommer-Kopfsalat, junge Kohlraben, gelbe Rübchen, Georgenkraut, Spargeln sind auch noch gut, junge Erbsen, Bohnen, Spinat, rote Rüben, Walderdbeeren, Gartenerdbeeren, sogenannte Ananaserdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, große und kleine Kirschen, bei uns neue Kartoffeln.

Juli.

In diesem Monat giebt es noch Kirschen, rote und braune saure Kirschen, nur noch wenig Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und anfangs des Monats fremde Aprikosen und Pfirsiche, auch kleine Melonen, frühe Birnen, Gemüse, Erbsen, Bohnen, gelbe Rüben, Wirsingkraut, Georgenkraut, rote Rüben, Kohlraben, Sommerrettich, Kopfsalat, Endiviensalat, Romansalat, Gurken, auch noch rote, weiße und schwarze Johannisbeeren, inländische Aprikosen und Pfirsiche, Pflaumen, frühe Aepfel, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Im August

giebt es Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Judenkirschen aus dem Garten, auch noch Aprikosen, später frühe Trauben, Preißelbeeren, Pfirsiche, Aepfel, Birnen, Nüsse, Gemüse, Erbsen, Bohnen, Wirsing, Weißkraut, Rotkraut, Kohlraben, weiße Rüben, gelbe Rüben, Blumenkohl, große und kleine Gurken zum Einmachen, Tomaten, Rebhühner, Hasen, Rehe, Fasanen u. dgl.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Im September

giebt es noch dasselbe, wie im August, sowie auch mehrere Sorten Obst, Preißelbeeren, Aepfel, Birnen, Nüsse, Haselnüsse, frühe Kastanien, Rosenkohl, Blumenkohl, Rot- und Weißkraut, weiße Rüben, Tomaten, Schwarzwurzel, Artischocken.

Im Oktober

hat man noch das nämliche wie im September, sodann ausländische wie inländische Kastanien, frischen Wirsing und Rosenkohl, Schwarzwurzel u. dgl. Man kann schon Kraut einschneiden für den Winter, auch weiße Rüben kann man jetzt einschneiden, Blumenkohl von Neapel ist zu haben. Man sorge für Obst auf den Winter.

November.

Man hat fast noch dasselbe wie im letzten Monat. Es sind zu haben Rosenkohl, Weiß- und Rotkraut, weiße und gelbe Rüben, Kohlraben, Bodenkohlraben, sowie Gemüse-Sellerie, Nürnberger Meerrettich, Spinat, Schwarzwurzel und Blumenkohl, auch fremde Artischocken. Wenn es kalt ist, so giebt es Wildenten, Haselhühner, Schneehühner und verschiedenes Wild, auch ist in diesem und den nächsten 2 Monaten die Laichzeit vom Lachs; derselbe ist jetzt am billigsten.

Dezember.

In diesem Monat hat man noch ähnlich dieselben Sachen wie im November. Es giebt auch viel fette Gänse, schöne Welschhahnen, Fasanen u. dgl. Das Reh und der Hase sind gut in dieser Zeit, auch kann man jetzt Schweine zum Schlachten bekommen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Alphabetisches Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Aal blau zu kochen	35
— zu backen	36
— in Gelee	36
Aepfel zu kochen	148
— =Ring mit Sultaninensauce	148
— =Brei, gebrannt	148
— =Schnitze, süße	149
— gefüllte	149
— mit Rum	175
— =Charlotte	176
— =Rosen	176
Aepfelgelee	213
— für Kranke	290
Aepfelkuchen	258
— mit Guß	258 259
— mit Hefenteig	259
Aepfelküchle	175
— mit gebrühtem Teig	175
— mit gestockter Milch	175
Aepfelmus mit Eierschnee	150
Aepfelstrudel	168
Aepfeltäfelchen	278
Aepfeltorte	241
Ananas=Bowle	199
Ananas Erdbeer=Gefrorenes	245
— =Erdbeeren zu kochen	151
— =Erdbeeren einzumachen	201
Anisbrötchen	262
— mit Gewürz	262
— dritte Art	262
— vierte, fünfte und sechste Art	263
Aniskuchen	250
Ankenkuchen	144
Aprikosen=Kompott	152
— =Kuchen	256
— =Marmelade	208
— im Dampf zu kochen	208
— einzukochen	205 207
Arrak=Obst	216
— =Sauce	29
Artischocken, naturell	121
— gefüllte	121
— — zweite Art	121
Auerhahn zu braten	96
Auflauf von Eiergerste	167
Austernsauce	23
Badenweiler Brezeln	269
Barben blau zu kochen	36
Basler Leckerli	265
— zweite Art	269
— dritte Art	269
Beefsteaks	64
— =Ragout	111
Belgrader Brötchen	271
Bergamelle=Sauce	27
Birkhühner	95
Birnen, gedämpfte	152
— als Kompott	150
— Muskateller einzukochen	210
Bischof zu machen	197
Biskuits, warm geschlagen	254
Biskuits, kleine, warm geschlagen	274
Biskuit=Kuchen	253
— =Roulade	180
— =Suppe	13
— =Torte	238
— =Torte, große	238
Blanc=Manger	186
Blitzkuchen	250
— bessere Art	251
— dritte Art	251
— vierte Art	251
— fester	251
— beste Art	251
Blitztorte	236
— andere Arten	236 237
Blumenkohl mit Buttersauce	125
— au gratin	125
— =Auflauf	114
— =Sauce	26
— =Suppe	15
Blutwürste zu machen	98
Bodenkohlrabi	134
Bodenlack	292
Bodenwichse	291 293
Boeuf à la mode	62
Bohnen, junge, grüne, englische Art	122
— junge, roh gedämpft	122
— junge, Breisgauer Art	122
— anderer Art	122
— in brauner Sauce	123
— gedörrte, zu kochen	123

Seite
Bohnen, zu dörren 123
— in Salz einzumachen 123
Bohnenkerne zu kochen 133
Bohnensalat 136
Bohnensuppe 14
Borsdorfer Aepfel 152
— Aepfel (Reinetten), gefüllte . 153
Bowle von Walderdbeeren . . . 199
— von Pfirsichen 199
— mit Waldmeister 198
Braut-Konfekt 279
Brombeeren ganz einzumachen . 217
— -Marmelade 217
Brombeerkuchen 259
Brombeersaft 194
Brotklößchen 18
Brotkratzete 142
Brotkuchen 253
Brotsuppe, aufgekochte 11
Brottorte 238
Brüsseler Torte 230
Brustthee gegen den Husten . . 288
Burgundersauce 26
Butter einzukochen 99
Butternocken 169
Butterteig, ein geriebener . . . 50
— ein süßer geriebener 50
— ein überzwercher 51

Champignons als Gemüse . . . 129
— einzukochen 220
Champignonssauce 28
Charlotte Russe 183
Chaudeausauce 29
Chin-Chie, englische 160
Choux 276
Cichoriensalat 137
Cichoriengemüse oder Grabunsen 120
Citronen-Gefrorenes 245
Citronenglasur 275
— -Pudding 162
— — weißer 185
— — anderer Art 185
Creme, russische 185
— mit Maraschino 187
— gekochte, braune für Kranke . 287
Cremekuchen 260
Croquanteaux 265
Croquanteaux-Gefrorenes . . . 243
Croquantpudding mit Gries . . 157
— kalt 158
Croquantkuchen 252
Croquette 270
Cumberlandsauce 24

Seite
Damenkolatschen 271
Dampfnudeln 171
Dampfnudeln, blinde 168
Dänischer Pudding 186
— Pudding mit Makronen . . . 189
Diplomatischer Pudding 163

Eier, frische, in Kalk einzulegen 315
— gefüllte, mit Buttersauce . . 147
— als Beilage 147
— zu sieden 287
— gerührte 143
— verlorene 143
— grün gefüllte 144
— mit Sauerampfer 144
— frische, weich zu sieden . . . 144
Eiergerste-Auflauf 167
Eierkuchen, grüner 142
Eierpfirsich einzukochen 211
Eierpunsch 200
Eiersuppe, ganze 4
Eierzwetschgen mit Essig einzu-
machen 211
— mit Zucker einzumachen . . . 211
Einlaufsuppe 14
Eis, 15 Arten . . . . . 243—247
Eistorte 239
Endivie als Gemüse 129
Endiviensuppe 14
Englischer Kuchen 253
Englisch Wipps 187
— Croquettes 107
Enten, junge, zu braten 87
— junge, mit Kastanien gefüllt . 87
Enten mit Trüffelsauce 87
— Salmi 88
— wilde, zu braten 91
Erbsen, junge, zu kochen 124
— eingemachte 124
Erbsenkernen zu kochen 133
Erbsensuppe, grüne 6
— von gedörrten Erbsen . . . 15
Erdbeeren mit Schlagrahm . . . 187
Erdbeeren einzumachen anderer Art 201
Erdbeeren-Marmelade 202
Erdbeer-Gefrorenes 244
Erdbeerkuchen 255
— anderer Art 255
— mit Deckel 256
Erdbeerpudding 156
Erdbeersaft 194
Erdbeerschnitten 179. 276
— anderer Art 180
Essiggurken einzulegen 283

Seite
Familien-Punsch 192
Fasan zu braten 94
Fasan mit Sauerkraut 95
Felchen zu dämpfen 35
Fernländer Pudding 160
Fischpastetchen 59
Flädlein, aufgezogene . . 169 u. 179
Flaumpastetchen 59
Flecken zu entfernen 294
Fleischbrühe, eine gute zu kochen 1
Fleischeierkuchen 142
Fleischgallerte 224
— für Kranke 225
Fleischkrapfen oder Maultaschen . 104
— andere Art 104
Fleischkuchen von übrigem Fleisch 103
Fleischsalat 135
Fleischwürstchen 114
Fondu 191
Forellen blau zu sieden 31
— in Gelee 41
— zu backen 31
Freiburger Torte 230
Fricandeau von Kalbfleisch . . . 66
Frikanellen von übrigem Geflügel 101
— oder Fleischwürstchen von übrigem Fleisch 102
Frösche abzuschmälzen 47
— zu backen 47
— zu dämpfen 46
— zu frikassieren 46
Froschbrühe für Kranke 285
Froschschenkelsuppe 9
Frühjahrssuppe 4

Galantine von Poularden . . . 86
Gallerte, aufgesetzte 226
— aufgesetzte mit Kaviar . . . 228
— braune mit Rehrücken . . . 227
— die man zu jedem Fleisch verwenden kann 44
— für Kranke 286
— gelbe 225
— gute ohne Fleisch 226
— in kleinen Förmchen 226
— mit Gänseleber und Hasenziemer 227
— mit Preßkopf 228
— rote mit Hummer 227
— von Hühnerfüßen und Ochsenleber 225
Gans zu braten 90
— eine alte zu braten 90
Gänsebrust einzusalzen 99

Seite
Gänseleber auf den Sommer aufzubewahren 223
— zu dämpfen 80
Gänseleberkistchen 112
Gänseleberpudding zu Sauerkraut 81
Gänseleberragout 80
— mit Krebsschwänzen 110
Gänseleber-Terrine 221
— anderer Art 221
Gänsepfeffer 80
Gansleberpastete, kalte 56
Gartenerdbeeren 201
Gateau de Milan 276
Geduldstäfelchen 278
Gefrorenes von Nüssen 246
Gefüllte Torte 242
Geistiger Pudding 156
Gelbrübensalat 137
Gelbrübentorte 232
Gelee von Rheinwein 190
— von schwarzen Johannisbeeren 203
— anderer Art 204
Gemüse-Allerlei 134
— gefüllte 115
Gerstensuppe oder Schleim . . . 7
Gerstensuppe von geriebener Gerste 8
Gerstenwasser für Kranke 287
Gipfel, gebackene 181
Gipfelpudding 155
Gipfelsuppe 15
Glasur von Citronen 275
— weiße 275
— von Himbeeren 275
— von Erdbeeren 275
— von Schokolade 275
— gekochte 275
— mit Kirschwasser 276
— von Rosenwasser 276
— von Mandeln 276
Glühwein 198
Goulasch 105
Grafenkuchen 252
Griesauflauf 167
Griesbrei 141
Griesflamerie 187
Grieskłößchen 19
Griesknödel, aufgezogene . . . 170
Griespflutten 140
Griespudding 157
— zweite Art 157
— mit Aprikosen 155
Griespudding mit Erdbeer-Sauce 162
Griesschnecken 146
— zu backen 177

Seite
Griessuppe, braune 11
Grog zu machen 195
Großnudeln 171
— gefüllt 172
Grüne Sauce 25
Grünkernsuppe 8
Gugelhopf, gerührter 173
— anderer Art 174
Gurken, sauer-süße 284
— sauer-süße anderer Art . . . 284
— in Salz einzulegen 284
— in Essig einzulegen 283
Gurkensalat 136
— für den Winter 283
Gurkensauce 23
Gurkenschnitze einzulegen 283

Habergriessuppe 13
Haché von übrigem Fleisch . . . 104
Hagenbutten, ganze, einzumachen 216
— -Mus 216
Hahnen, junge, mit Estragon . . 89
Hähnchen, junge, zu frikassieren 89
— — gebacken 89
Halbgefrorenes 190
Hammelskotelette zu braten . . 77
Hammelsrücken zu braten . . . 77
Hammelsschlegel zu braten . . . 75
Hammelsschlegel auf Wildbretart 77
Haselhühner 95
Haselnußbrezeln 266
Haselnußcreme, gestürzt 186
— -Gefrorenes 244
— -Makronen 264
— -Torte 241
— -Biskuittorte 234
Hasenbraten 79
Hasenpfeffer 79
Hasenklößchen 18
Hasenpastete, kalte 54
Hase, gefüllter 114
Hasenziemerragout 108
Hasenragout im Coteveauring . 108
Hebenkuchen 250
Hecht blau zu sieden 32
— angeschlagener 33
— gebackener 33
— gespickter 32
— als Ragout 34
Hechtpudding 42
— anderer Art 42
Hefenkuchen 252
Hefenküchle 181
Heidelbeeren zu kochen 151

Seite
Heidelbeerkuchen 256
— -mus 207
— andere Art zu kochen 207
— -Gelee 207
Heidelbeeren in Krüge einzumachen 219
Heidelbeersaft 194
Heringe zu marinieren 48
Heringssalat 136
Heringssauce, kalt 27
Herzkirschen einzumachen 206
Himbeeren zu kochen 151
— ganz einzukochen 206
Himbeer-Gefrorenes 243. 244
Himbeergelee 212
Himbeerkuchen 256
Himbeermarmelade 206
Himbeerpudding mit Schlagrahm 190
Himbeersaft, der beste 193
— andere Art 193
Himbeertorte mit Guß 241
Hirnknöpfle 20
Hirnpudding 112
Hirschfleisch als Ragout 82
Hirschziemer zu braten 82
Holländersauce, 3 Arten . . . 25. 28
Hopfen als Gemüse 128
Hopferle 266
Hopferle von gebrühtem Teig . 178
Hühnerklößchen 18
Hühnersuppe für Kranke 285
Hummer in Büchsen 43
Hummersuppe 16
Husarenschnitten 279
Hustenmittel 193

Ingwerpudding 162
Italienischer Salat 135
Jägersuppe, braune 6
Johannisbeeren einzukochen . . 202
— weiße, einzukochen 203
— -Gelee 202
— -Marmelade 203
Johannisbeeressig 204
— -Kuchen 257
— mit Guß 257
— -Wein 196
Jus zu kochen 62

Kabeljau im Sud zu kochen . . 39
— zu dämpfen 40
Kabinettspudding 158
Kaffee 281
— -auflauf 166
— -Gefrorenes 245
Kaiserkuchen 250

Seite
Kaisertorte 238
Kakao 280
— mit Ei 280
Kalbfleisch, frikassiertes 69
— — andere Art 70
— — mit Klößchen 70
— — noch eine Art 70
Kalbfleischklößchen 18
Kalbsbraten, gehackter 173
Kalbsbrieschen oder Milchlesuppe 13
Kalbsbrust, gefüllte 68
— andere Art 69
Kalbskopf zu kochen 71
— en tortue 72
Kalbskopfsuppe (Mockturtlesuppe) 2
— andere Art 2
Kalbskotelettes 71
— mit eigener Sauce 71
Kalbsleber, gespickte 74
— gefüllte 74
Kalbslungen 74
Kalbsmilchle zu Pasteten . . . 73. 74
— gespickt 72
— gebraten 72
— als Ragout 73
— zur Fülle von kleinen Würstchen 73
Kalbsrücken à la Béchamel . . 68
Kalbsschlegel zu braten 67
Kapernsauce mit Essiggurken . . 25
Karamell-Gefrorenes 246
Karamellpudding 164
Karpfen blau zu kochen 34
— zu backen 34
— zu backen, andere Art . . . 35
— in einer braunen Sauce . . 35
Kartoffel, gefüllte, mit Fleisch . 106
— — mit Zwiebeln 106
Kartoffelauflauf mit Hering . . 113
— -Brei 130
— -Croquette 131
— -Klöße, gute und billige . . 146
— -Klößchen als Gemüse . . . 20
— -Kuchen 130
— -Nudeln 131
— -Pfannkuchen 142
— -Plutten mit Gries 141
— -Pudding 130
— -Salat mit Mayonnaise . . . 135
— -Suppe, Elsässer 5
— -Torte 240
— — andere Art 240
— -Würstchen 131
Kartoffeln, saure braune 132
Käseauflauf, extrafein 145

Seite
Käseauflauf andere Art 145
Käsekuchen 260
Käsepastetchen, warme 57
Kasseler Rippenstück 82
Kasserollepastete 56
Kastanien-Gefrorenes 246
Kastanien zu sieden 119
Kaviar à la Mosquit 41
Kinderbrei 290
Kirschen, saure 150
Kirschen, schwarze, einzukochen . 205
Kirschen, schwarze, im Dampfe einzukochen 204
— in Krüge einzumachen . . . 219
Kirschenkuchen 174
— gewöhnlicher Art 248
— mit Blätterteig 249
— mit Gipfel 249
— mit Reis 249
— mit Wecken 248
— von dünnem Teig 249
— von Schwarzbrot 248
Kirschensaft, schwarzer 193
— von Weichselkirschen 194
Kirschensuppe, süß 150
Kirschensuppe 16
Kirschwasserpudding 188
Klößchen als Gemüse, bayr. . . 21
Klößchen, gebrühte, für Suppe . 19
— grüne 140
— von übrigem Fleisch 103
Knackkuchen 253
Kohlrabi 133
Kohlrabi von übrigem Fleisch . . 107
Konfekt mit Schokolade 264
Königinsuppe 3
Kopfsalat, gedämpfter, als Gemüse 128
Körbelrübchen 128
Körbelsuppe für Kranke 286
Kraftbrühe für Kranke 285
Kraftkuchen 254
Kraftsuppe 9
Krammetsvögel zu braten . . . 94
— 2. Art 94
Krammetsvögel-Terrine 222
Krautkopf, gefüllter 105
Krautsuppe von gefülltem Kraut 12
Krebse zu sieden 36
Krebse, gefüllte 46
Krebsklößchen 19
Krebsküchle 114
Krebssauce 28
Krebspastetchen 60
Krebssuppe 1

Seite
Kuchen mit Weichselkirschen . . . 259
— mit schwarzen Kirschen . . . 260
— ohne Teig 255
— mit Schokolade-Creme . . . 261
Küchle, gewellte 173
— gewürzte 264
Kümmelsuppe für Kranke. . . . 286
Kümmelstengele von Blätterteig . 51
Kürbis einzukochen 217
Kutteln oder Sulz 66

Laberdan zu kochen 40
Lachs zu kochen 38
Langusten und Hummer zu kochen 43
— in Gelee 43
— oder Hummer mit Mayonnaise 43
— oder Hummer ganz servieren 43
— oder Hummer in einer weißen Sauce 44
— oder Hummer in weißem Ragout 44
Leber, geröstete 75
— saure 75
— -Schnitten 75
Leberknöpfle als Gemüse . . . 20
Leberreissuppe 10
Leberwürste zu machen. 98
Lebkuchen, Basler 268
Limonade zu machen 195
Limonade, warme. 288
— krampfstillende 288
Linsenkerne zu kochen 133
Linsensuppe 14
Linzer Torte 237
— geringere Art 237
— große 237
— kleine 237
Linzer Törtlein 274
Liqueur von schwarzen Johannisbeeren 196
— Kümmel, Anis und Pfefferminz- 196
Löffelpastetchen oder Vogelnester 61

Maccaronisuppe mit Käse . . . 12
Madeirasauce. 26. 29
Madlen 270
Maifisch zu dämpfen 36
Mailänderle 262
Maisstand 188
Maizieger mit Vanille-Creme . . 182
Makronen, gefüllt 273
— anderer Art 273
— große 278
— kleine. 273

Seite
Makronenpudding 157
Makronentorte 239
Mandelbiskuittorte 233
— braune 233
Mandelbrot, bitteres 270
Mandelbrötchen 265
Mandelhäuflein 267
Mandelkränzchen 277
Mandellaib 252
Mandelmilch 192
Mandelpudding 156
Mandelschnitten 180
— braune 274
— weiße 269
Mandeltorte 231
— anderer Art 231
— noch eine Art 232
— braune 231
Mangold-Gemüse 127
Mangold-Stiele 127
Maraschino-Gefrorenes 243
Markklößchen zur Suppe. . . . 17
Marmelade von weißen Johannisbeeren 203
Maronen-Kompott 151
Maronenring 191
Maronen einzumachen 217
Marzipan 277
— 3 Arten echt 277
— falsch. 232
Maulbeeren einzumachen 217
Mayonnaise 29
Meerrettigsauce 23
Mehlauflauf 167
Mehlbrei 141
Mehlsuppe, gebrannte 10
Melissenthee 289
Melonen mit Zucker einzumachen 208
— in Essig einzumachen 208
Merinken 271
Merinkentorte 233
Milch, geröstete 282
Milchle oder Kalbsbrieschensuppe 13
Milchle, rollierte 73
Milchsuppe 14
Mirabellen einzukochen 209
Mirabellen-Kuchen 256
Mirabellen-Marmelade. 209
Mockturtle- (Kalbskopf-) Suppe . 2
Mohren- oder Kellereselsaft. . . 289
Morcheln einzukochen . . . 219. 220
Morcheln zu kochen 129
Mostsenf zu kochen 99
Mousselintorte 233

Seite
Muskat-Zünglein 278

Natron-Kuchen 158
Natron-Pudding 158
Netzwurst, große 101
Netzwürstchen 100
Neunlot-Pudding 163
Nierensuppe mit Reis 11
Nudeln 138
— italienische 141
Nudelpudding 164
Nudelsuppe 14
Nüsse einzumachen 202
Nußextrakt 228
Nußkernenpudding 165
Nußkuchen 255
Nußmilch 195
Nußpudding 161
Nußwasser zu machen 194

Obst aufzubewahren 220
Obst, verschiedenes, in Dampf zu kochen 205
Ochsenaugen oder Stieraugen . 144
Ochsenfilet naturell 76
Ochsenfleisch, gebeiztes 63
— in eigener Sauce mit Citronensaft 63
— in einer Biersauce 63
— mit Madeirasauce 76
— zu salzen 97
Ochsenhirn zu dämpfen 66
Ochsenlummel mit Gemüse . . . 76
Ochsenmaulsalat 135
Ochsenmaulsuppe 16
Ochsennieren 67
Ochsennierstück, Roastbeef zu braten 76
Ochsenrachen 65
Ochsenschwanzsuppe 4
Ochsenzunge als Ragout 65
— einzusalzen 97
— gespickte 64
— mit einer Fülle 65
Oeufs à la Béchamel 165
Ofenküchle 170
— große Portion 170
Olivensauce 27
Omelettes 143
— à la rum 179
— gehackte oder Kratzete 143
— mit Hägenmarksauce 168
— soufflé 166
Omelettesuppe 7
Omelette von übrigem Fleisch . 105

Seite
Orangen, grüne einzukochen . . 218
— reife einzukochen 218
Orangenbowle 200
Orangenpudding 185
Orangenpudding, kalter 188
Orangentorte 239
Orangen-Gefrorenes 247

Palmeser Torte 238
Parfé de Café 190
Pastetchen, kleine trockene . . . 52
— kleine von übrigem Fleisch . 103
— sauer-süße 52
Pasteten, große warme, von Blätterteig 49
Pastete, aufgesetzte mit Schnepfen 57
— eine kalte von Schweinslummel 54
— eine warme von gehacktem Fleisch 51
— große von übrigem Fleisch . 104
— warm mit Taubenbrüsten . . 58
Perlwasser 290
Petersilienkartoffeln 132
Pfeffernüsse 264
Pfirsicheis 245
Pfirsiche als Kompott 151
— Muskateller einzukochen . . . 209
— — in Branntwein 209
— rote einzumachen 210
— rote in Branntwein 218
Pfirsichkuchen 257
Pfitzauf 145
Pflaumen einzukochen 205
Pflutten von Gries 140
— anderer Art 140
— gebackene runde 140
— von Kartoffeln mit Gries . . 141
Pfütele, gebrühte 179
Pistazientorte 240
Plattenmus 171
Plumpudding, englischer 154
— anderer Art 154
Polenta 145
Polnischer Salat 135
Polnische Suppe 6
Pomeranzen, grüne einzukochen . 218
— reife einzukochen 218
Pommes de terre frites 132
Poularden als Ragout 88
— mit Champignonsauce 88
— mit Tomatensauce 88
— zu braten 86
— zu frikassieren 89
Preißelbeeren mit Essig einzukochen 215

Seite
Preißelbeeren anderer Art einzukochen 215
Pudding, gebrühter 161
— von braunem Zucker 159
— von Eiergerste 163
Pudding, von jungen Hahnen . 111
— von übrigem Fleisch 102
— von Rahm 163
— weißer 184
— weißer, von Kartoffelmehl . . 188
Pulverkuchen 260
Punsch mit Rotwein 192
— römischer 192
Punschbrötchen 272
Punschpudding, kalter 189
Punschschnitten 271
— anderer Art 272
Punschtorte 230

Quitten-Brot 214
— -Gelee 213
— -Gefrorn. 247
— -Kompott 149
— -Marmelade 213
— -Mus 149
— -Saft in Flaschen 213
— -Schnitze 214
— -Täfelchen 279
— -Torte 240
— — anderer Art 240
Quitten-Würste 214

Ragoutpastetchen, kleine . . . 51. 55
Rahm-Auflauf 166
Rahmkartoffeln 132
Rahmnudeln 168
— von saurem Rahm 170
Rahmpudding 186
Rahmstrudel, Wiener 167
Rahmsuppe. 13
Rahmtorte, saure 241
Ratafia von Kirschen 197
— von Quitten 198
— von Walderdbeeren 197
Rebhühner-Terrine 222
— in Pasteten zuzubereiten . . . 93
— zu braten 92
Rebhühner-Ragout 92
Reefisch zu kochen 37
Regententorte. 239
Rehkoteletts 108
Rehragout zu machen 79
Rehrücken zu braten 78
Rehschlegel zu braten 78

Seite
Reineclauden 152
— im Dampf einzukochen . . . 210
— -Kuchen. 257
Reinetten mit Milchrahm 190
Reis, italienischer 129
Reis, und Gerste für Kranke . . 287
— weißer, als Gemüse 130
Reisauflauf 166
Reisaufsteig 169
Reisbrei 141
Reiskuchen mit Kirschen 178
Reisküchle 147
Reismehlpudding 184. 188
Reispudding 161
— kalter. 182
— mit Erdbeeren 189
— mit Maraschino 187
Reissuppe mit Krebsbutter und Schwänzen 7
Reiswasser für Kranke 288
Rhabarber 206
— zweite Art 206
Rindermilchle 67
Rissole von Kalbsmilchle 100
Roselettenbirnen einzukochen . . 210
— in Branntwein 218
Rosenkohl in einer Buttersauce . 119
— mit Maronen 118
— zu kochen oder Brüsselerkohl . 118
Rotkraut zu dämpfen 119
Roterüben-Salat 137
Rüben, junge gelbe 125
— weiße 125
— weiße, zu gebratenen Enten . 125

SS gebackene 268
Sagosuppe 8
Salami, deutsche, auf den Sommer aufzubewahren 98
Salat von den Keimen weißer Rüben 136
Salm mit Kräutersauce 32
— mit Mayonnaise 32
Salzbohnen zu kochen 123
Salzgurken einzulegen 284
Salzkartoffeln 132
Sandtorten 235. 236
Sandtörtchen 262
Sardellensauce, braune 22
— gelbe 22
— kalt 27
— sauersüß 22
Sauce à la Bernaise 24
— Béchamel 165

Seite
Sauerampfergemüse 120
— oder Spinat auf den Winter aufzubewahren 121
Sauerampfersauce 27
Sauerampfersuppe 8
Sauerkraut mit Fasan servieren . 117
Sauerkraut, mit Hecht 117
— mit Rebhühner 117
— zu kochen 117
Schale, kalte oder Rotwein mit gebähtem Brot 200
Schaumleberklößchen 17
Schaumleberklößchensuppe . . . 8
Schaumpudding mit Kaffee . . . 184
Salm zu sieden 31
Schellfische 47
Schellfischragout 48
Schenkelchen zu backen 177
Schifferbrötchen 270
Schiffpastete 59
Schildkrötensuppe, echte 3
Schinken einzunähen 97
— einzusalzen 97
— mit Burgundersauce 109
— zu kochen 109
Schinkennudeln 113
Schnecken zum Kochen 40
— zum Füllen 45
— andere Art 45
— gebratene 45
Schneckensalat 136
Schneckensuppe 5
— für Kranke 285
Schneeballen-Creme 183
Schneeberg mit Creme 182
Schnee-Creme 183
Schneehühner 95
— als Ragout 95
Schneekuchen 254
— zweite Art 254
Schneewaffeln 177
Schnepfenpastete, aufgesetzte . . 57
— anderer Art 58
Schnepfen-Salmi 94
Schnepfen zu braten 93
Schnitzel von Kalbfleisch 70
Schokolade mit Milch 280
— mit Wasser 280
— gewöhnlich 280
Schokoladebrot 277
Schokoladebuserl 263
Schokoladepudding 155. 156
— als Gemüse 161
Schokoladetorte 234

Seite
Schokoladetorte anderer Art . . 234
— auf Oblaten 234
— vierte Art 234
Schwabenbrötchen 265
Schwarzbrotpudding 159
Schwarzbrotpudding, anderer Art 160
Schwarzbrottorte 232
— anderer Art 232
— gute 242
Schwarzwurzel 126
— mit Buttersauce 126
— zu backen 126
Schweinskoteletts 109
— im Galopp 110
Schweinspfeffer zu kochen . . . 79
Schweinsrücken zu braten . . . 110
Seezungen, rollierte 41
Sellerie gefüllt 128
Selleriesalat 136
Semeten von Kartoffeln 131
Senfsauce 27
Sirup von unreifen Trauben . . 289
Soles (Seezunge) zu backen . . 37
— au Gratin 38
— à la Normande 38
Sophiatorte 231
Spalierbirnen einzukochen . . . 211
Spargeln, frische zu kochen . . . 127
Spargelgemüse 127
Spargeln für Kranke 287
Spargeleier 146
Spargelsauce 26
Spargelsuppe 15
Speckeierkuchen 142
Speckknöpfle als Gemüse 21
Speisenzettel 295
Spinat zu kochen 120
— andere Art 120
Spinatpudding 146
Springerle 263
Stachelbeeren einzumachen . . . 215
— zweite Art 215
Steinbutte oder Turbot zu kochen 37
Stieraugen oder Ochsenaugen . . 144
Stockfische zu wässern 40
— zu dämpfen 40
Stollen 253
Straßburger Ragoutklößchen . . 17
Sträuble von saurem Rahm . . 181
— von gebrühtem Teig 181
Stricherle 266
Stutznudeln 147
Sultaninensauce 30

Seite
Sulz oder Kutteln 66
Sylvesterbowle 198

Tapiokasuppe 8
— mit Eierklößchen 10
Tauben zu braten 90
— =Brüste mit Blut 91
— zu füllen 90
— =Ragout 90
— wilde, gebraten 91
Teig, ein spanischer zu machen . 49
Teig zu Timbalpasteten 50
— zu einer kalten Pastete . . . 50
Teltowerrübchen 129
Thee, schwarzer 281
Theekränzle 273
Theekuchen 250
— zweite Art 253
Theeschnitten 264
Timbalpastete mit einem Hasen . 52
— mit Maccaroni 53
— mit Reh 53
— mit Wildenten und Gänseleber 53
Tomaten einzukochen 220
Tomatengemüse 126
Tomatensauce 25
Tomatensuppe 10
Tortelet à la Creme 178
Trauben als Kompott 152
Tresenetschnitten 272
Trüffelfüße 110
Trüffelkoteletts 112
Trüffelsalat 136
Trüffelsauce 28
Trüffeln einzumachen . . . 219, 220
Turbot oder Steinbutte zu kochen 37
— zu garnieren 37

Vanillebögen 273
Vanillebrezeln 268
Vanille = Creme, gestürzte mit Schlagrahm 184
Vanille=Gefrorenes 245
Vanillestengel 274
Vinaigrette 26
Vögelesuppe 12

Waffeln mit saurem Rahm . . 173
— Mühlhauser 173
Wacholderbeeren=Mus 289
Wachteln=Terrine 222
Walderdbeeren einzumachen . . 201
Wasser von schwarzen Kirschen gegen den Husten 288

Seite
Wasserschnitten 139
Wassersträuble 138
Wassersträuble oder Knöpfle als Gemüse 19
Wassersträublesuppe 5
Weckeierkuchen 174
Weckle gebackene 180
Weckpudding 155
Weichselkirschen einzukochen . . . 205
— mit Essig 205
— in Gelee 212
— =Marmelade 205
Wein=Creme 182
Weinschaumpudding 162
— mit Arrak 189
Weinsauce 30
Weinsuppe für Kranke 287
— mit Weißbrot 12
Weißbrotknöpfle 139
Weißkraut 116
— einzumachen 124
— auf französische Art 116
— mit Rebhühnern 116
Weißmehlknöpfle 139
Welschhahn zu braten 83
— mit Brotfarce gefüllt 84
— mit Brotfarce und Zwiebel gefüllt 85
— mit süßer Fülle 85
— zu füllen 84
— mit Fleischfarce gefüllt . . . 84
— mit Nußfarce gefüllt 84
— auszubeinen und kalt servieren 85
— mit Trüffeln gefüllt 85
Wermutwein 289
Wiener Küchle 267
Wildbretsauce 23
Wildenten zu braten 91
— =Salmi 92
— auf den Sommer aufzubewahren 224
Wildschweinefleisch zu braten . . 77
Wildschwein als Ragout 78
— auf den Sommer aufzubewahren 223
Wildschweinpastete, warme . . . 55
Wildsuppe 10
Winter= oder Grünkraut 119
Wirsingköpfle, junge 118
Wirsing zu kochen 117

Zander, gespickter 39
— =Ragout 39
— zu kochen 38
Ziegen, junge zu braten 81
Ziegenbrust zu füllen 81

Seite
Ziegenleber zu dünsten 81
Zimmet-Brot 266
— -Kränze 266
— -Schnitten 174 279
— -Stern 267
Zimmet-Stengel 267
— -Bogen 267
Zucker-Auflauf 167 269
— -Brezeln 268 274
— zu läutern 198
— -Nudeln 268
— -Schoten 124
— -Teig zu Torten 278

Seite
Zwetschgen, gebackene 177
— -Kompott 150
— -Rosen 176
Zwetschgen-Kuchen 258
— — mit Guß 258
— -Marmelade 212
— — gewöhnliche 212
— — gemischte 212
— gedörrte für Kranke zu kochen 290
Zwiebel-Kuchen 60
— -Sauce, braune 24
— — weiße 24
— -Suppe mit Sellerie 9

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB Karlsruhe
51 98807 8 031

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg