Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Neues praktisches

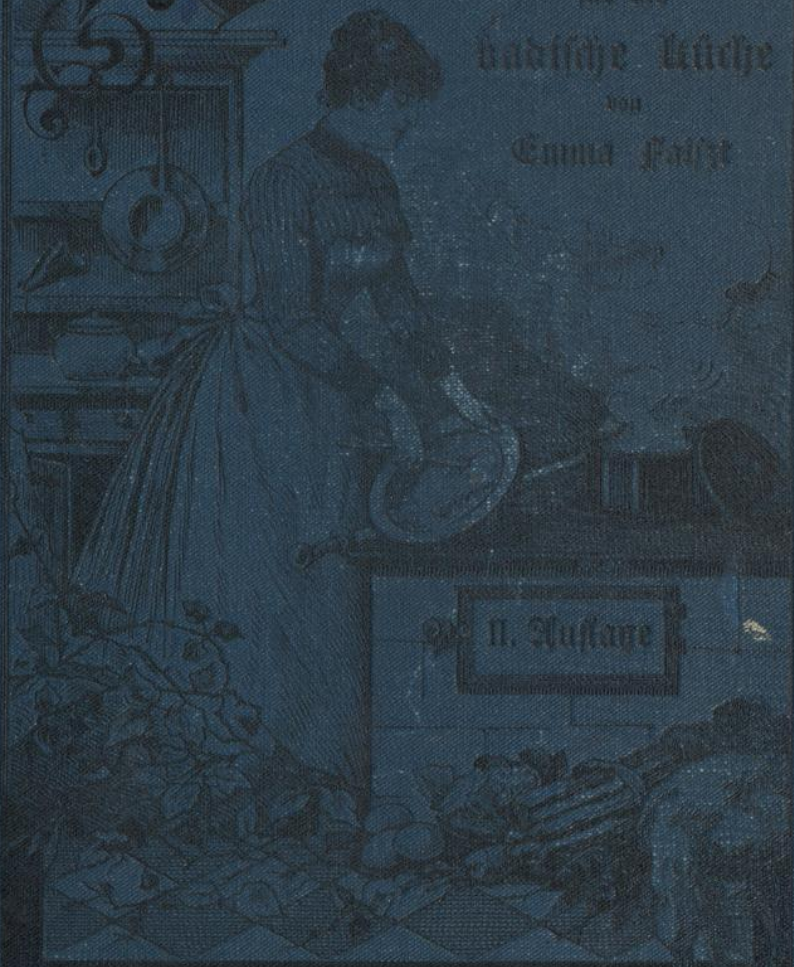
Kochbuch

für die

badische Küche

von

Emma Faist



II. Auflage

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Weiss 1008

Den besten Kaffee

erhält man durch etwas Zusatz

von

Andre Hofer's

Echten Feigen-Kaffee.

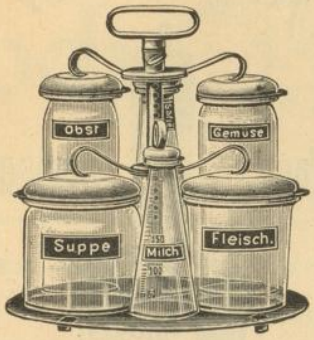
Nur echt mit obiger

Schutzmarke.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1198

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparate

zur

Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt.

Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

Man verl. ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift **„Die Frischhaltung"**

von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,

Oeflingen, Amt Säckingen

(Baden).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Altbewährt

Vielfach preisgekrönt

Einzig in ihrer Art

MAGGI's Würze

mit dem Kreuzstern

hilft in jeder Küche sparen.

Man achte auf den Namen **MAGGI** und die Schutzmarke

Alice Gerbig.

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

mit erprobten Hinweisen für Anfängerinnen und angehende Hausfrauen, auch mit vorzüglichen Rezepten für selbstkochende Frauen und Töchter

Bearbeitet und herausgegeben

von

Emma Faißt,

Vorsteherin der Kochschule des Luisen-Frauen-Vereins Freiburg i. Br.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage

Karlsruhe
Verlag der Hofbuchhandlung Friedrich Gutsch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

aK

M5 E 1235

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

Alle Rechte vorbehalten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

Vorwort zur ersten Auflage.

Nur wenige Zeilen sollen meinem Kochbuche das Geleite geben. — Die Veranlassung zur Herausgabe waren vielfache Wünsche, denen ich in erster Linie deshalb entsprach, um meinen vielen Schülerinnen Gelegenheit zu geben, meine durch lange Jahre hindurch erprobten Rezepte für den Gebrauch im eigenen Haushalt dauernd zu erwerben; außerdem um Köchinnen und Hausfrauen eine zuverlässige Unterlage zu bieten, die dazu anleitet, in einem bürgerlichen Haushalt eine gute und doch sparsame Küche zu führen.

Berücksichtigt wurde alles, was in einer bürgerlichen Küche vorkommen kann. — Um speziell Anfängerinnen und jüngeren Hausfrauen bei der Aufstellung eines Küchenzettels behilflich zu sein, habe ich am Schluß des Buches — für je eine Woche jeden Monats — einen Musterküchenzettel zusammengestellt. Es dürfte damit vielen gedient sein.

Möge das Buch in den Kreisen, für die es bestimmt ist, eine gute Aufnahme finden und eine wirkliche Hilfe und Anleitung sein.

Freiburg i. Breisgau, November 1900.

Die Verfasserin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

E. REINHARD, **Freiburg i. Br.**
Günterstalstrasse 7.

Beste Bezugsquelle für Fluss- und Seefische, sämtlicher Sorten Wild- und Tafelgeflügel.
Eigene Geflügelmästerei. Eigene Kühlanlagen.
Engros-Niederlage der Konservenfabrik **E. Moitrier, Metz.**
Besonders leistungsfähig in Gemüse- und Obstkonserven.
Prompter Versand nach auswärts. Verderbliche Waren mit guter Eispackung.
Günterstal-strasse 7 ✻ **Eduard Reinhard** ✻ **Telephon No. 340.**

Vorwort zur zweiten Auflage.

Nachdem zahlreiche Anerkennungen über die praktische Verwendbarkeit und die leicht verständliche Darstellung der Rezepte meines Kochbuches mir zugegangen sind, habe ich gerne die Vorarbeiten zur zweiten Auflage übernommen. Diese enthält eine Anzahl der alten erprobten Rezepte in neuer Fassung sowie eine Reihe neuer, gleichfalls durchprobierter Anweisungen.

Der neue Verlag hat das Seinige dazu beigetragen, der zweiten Auflage eine zweckentsprechende, praktische und hübsche Gestalt zu verleihen.

So darf ich hoffen, mit diesen Anweisungen der süddeutschen Hausfrau in der Führung einer bürgerlichen Küche noch bessere Dienste als bisher leisten zu können.

Freiburg i. Breisgau, Juni 1905.

Die Verfasserin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eine kräftige nahrhafte Suppe ist die naturgemäße Grundlage jeder gesunden Mahlzeit.

Knorr's Suppenmehle, wie Reismehl, Grünkernextrakt, Gerstenmehl, liefern wohlschmeckende und leicht verdauliche Suppen.

Knorr's Hafergrütze u. Haferflocken, das Beste für kräftige Schleimsuppen.

Knorr's Hafermehl beste Kindernahrung.

Knorr's ächter Topioca sehr leicht verdaulich, daher Magenleidenden ganz besonders zu empfehlen.

Knorr's Erbswurst. Knorr's 10 Pfennig-Suppen nur mit Wasser zuzubereiten.

Knorr's Eierteigwaren, wie Eierfadennudeln, Hausmacher-Eiernudeln, Façonnudeln etc., aus best. Rohmaterialien hergestellt.

Knorr's Maccaroni hergestellt nach D.R.P. 118174 und 127094 kommen beim Fabrikations- und Trockenverfahren nicht mehr mit der Hand des Arbeiters in Berührung, daher besser im Geschmack und schöner im Aussehen.

Sämtliche Hilfsmittel zur

Wochenbett-
Kranken-
Kinder- } Pflege

finden Sie in meinem reich illustrierten

Katalog II a. ✻ Verlangen Sie denselben gratis.

F. L. Fischer, Freiburg (Breisgau)

Kaiserstraße 113/115.

Lieferant vieler Universitätskliniken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

Einleitung.

Die wichtigsten Bestandteile der Nahrungsmittel, die Nährstoffe, sind: Eiweiß, Kohlehydrate, Fette, Salze und Wasser. Da nun nicht alle Nahrungsmittel die gleiche Kraft und gleichviel Nährstoffe besitzen, so muß darauf Bedacht genommen werden, daß die Speisen in geeigneter Zusammenstellung und die Nährstoffe in richtiger Menge unserem Körper zugeführt werden.

Haupterfordernisse beim Kochen sind daher Kenntnis der Nahrungsmittel, deren Beschaffenheit, Nährwert und Zubereitung. Je nach Beruf, Beschäftigung und Gesundheitszustand ist mit Rücksicht auf die Verdaulichkeit der Gerichte eine leichtere oder festere Kost zu wählen. Stets aber muß für schmackhafte Zubereitung, für möglichste Abwechslung Sorge getragen sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Verlag der Hofbuchhandlung
Friedrich Gutsch in **Karlsruhe.**

Praktisches
Haushaltungs-Buch
der Hausfrau und des Hausherrn
für jeden Tag des Jahres.

Gesetzlich gesch. unter G.-M.-Sch. No. 19394.

Preis kartoniert 1 Mark.

Für alle Haushaltungsvorstände, seien es Hausfrauen oder Hausherren, die über ihre täglichen Haushalts-**Einnahmen** und Haushalts-**Ausgaben** klare Aufzeichnungen wünschen und **„sehen wollen, wohin das Haushaltungsgeld gekommen ist“, unentbehrlich.**

Man verlange ausdrücklich das Haushaltungsbuch der Hofbuchhandlung **Friedrich Gutsch.**

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder unmittelbar durch den Verlag.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Suppen.

Bei allen unseren Hauptmahlzeiten erscheint die Suppe als erste, einleitende Speise. Vermöge ihrer flüssigen Natur nimmt sie die verdauenden Kräfte und Säfte des Magens nicht voll in Anspruch, sondern regt sie erst an und schafft damit die Grundlage für die Verarbeitung der nachfolgenden schweren Speisen. Als appetitreizende Speise sollte ihr sowohl nach Zubereitung, wie nach Auswahl und Abwechslung die größte Beachtung geschenkt werden.

Man teilt die Suppen ein in klare Fleischbrühsuppen, in gebundene, d. h. solche, die mit Mehl, Eiern oder Rahm sämig gemacht werden, und in Wassersuppen. Mit den nötigen Zutaten von Eiern, Butter, Rahm u. dgl. können aus allen möglichen pflanzlichen und andern Stoffen Suppen hergestellt werden. Einen vorzüglichen Ersatz für Fleischbrühe gibt guter Fleischextrakt, den man jedoch nur mäßig anwenden darf, da bei zuviel die Suppen streng schmecken. Ebenso lassen sich von den bekannten „Maggi"-Suppenwürfeln gute und kräftige Suppen bereiten, wie auch Maggis Fabrikat in flüssiger Form als angenehme Würze und Zutat zu Suppen und Saucen sehr zu empfehlen ist. Knorrs Suppenmehle und Suppentafeln in etwa 30 verschiedenen Sorten sind wegen ihrer rationellen Zusammensetzung gleichfalls aufs vorteilhafteste bekannt; aus ihnen werden in kürzester Zeit vorzügliche und nahrhafte Suppen hergestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1. **Fleischbrühe.** Will man eine gute Fleischbrühe erzielen, so wird das Suppenfleisch gut geklopft, die Knochen werden gewaschen und beides zusammen mit kaltem Wasser aufgestellt. Man erhält dadurch eine sehr kräftige, schmackhafte Fleischbrühe, aber ein trockenes, minderwertiges Stück Fleisch, indem das kalte Wasser Nährstoffe und Fleischsaft herauszieht, diese somit in die Brühe übergehen. Soll das Suppenfleisch noch einigermaßen schmackhaft bleiben, so stellt man nur die Knochen mit kaltem Wasser auf, fügt das Fleisch erst später dem kochenden Wasser zu, gibt Salz und Suppengrün hinein und läßt alles langsam weichsieden.

Um eine klare schöne Fleischbrühe zu erhalten, wird das Fleisch gut abgeschäumt und in gedecktem Topf gekocht. Soll die Fleischbrühe von braungelber Farbe sein, so schneidet man etwas rohes Fleisch und Leber in kleine Stückchen, läßt diese ohne Fettzutat in einem eisernen Pfännchen braun braten, löscht mit etwas Brühe ab und gibt alles in den Fleischtopf. Oder man fügt der Brühe etwas dunkelbraun gebrannten, mit Wasser aufgelösten Zucker hinzu. Hellbraun gedörrte Erbsenschoten und getrocknete Spargelabfälle, im Sommer rohe, im Winter eingemachte Tomaten wie Suppengrün mitgekocht, ebenso Knorrs Julienne, geben angenehmen Beigeschmack und ebenfalls eine klare bräunliche Farbe. Übrige ungesäuerte Bratensauce und auf der Herdplatte gebräunte ganze Zwiebeln verbessern Farbe und Geschmack. Schwache Fleischbrühen können durch Zusatz von Jus oder Fleischextrakt gekräftigt, durch Maggis Suppenwürze wohlschmeckend gemacht werden.

2. **Jus** (sprich Schüh). Zur Jus nimmt man kleingeschnittenes Fett von Ochsenfleisch, Rind- und Kalbfleisch und Knochen, auch Schinken- und Geflügelreste, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Gelberüben, Sellerie; dünstet dieses dunkelbraun, salzt es, füllt mit Wasser mäßig auf, läßt es einige Stunden kochen und seiht es durch. Kalt geworden erstarrt es und läßt sich in einem kühlen Raum einige Zeit halten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Kraftbrühe** oder **Beef tea** (sprich Bihf-tih). 1 Pfund rohes Ochsenfleisch wird von Haut, Fett und Sehnen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Diese gibt man in eine Champagnerflasche, korkt sie leicht zu, stellt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt den Inhalt 5—6 Stunden im eigenen Saft langsam und gleichmäßig kochen. Während des Kochens muß das verdunstende Wasser im Topfe durch heißes wieder ergänzt werden. Das Fleisch muß sich zu einer hellbraunen, klaren Flüssigkeit kochen.

4. **Einfache Kraftbrühe anderer Art** (für Kranke geeignet). Man nimmt für etwa 1 Tasse Brühe $^1/_2$ Pfund Ochsenfleisch, am besten Schenkelstück, schneidet es, von Fett und Sehnen befreit, in kleine Würfel, tut diese in einen Kochtopf, salzt sehr wenig, gießt kaltes Wasser zu, bis es etwa fingerbreit darübergeht und läßt es eine Stunde zugedeckt auf lauwarmer Herdstelle ziehen. Darnach auf's Feuer gebracht, läßt man es noch 20—25 Min. leicht kochen, aber nicht strudeln, und erhält so in kurzer Zeit eine wohlschmeckende und recht kräftige Brühe. Ehe man sie anrichtet, rührt man auf und läßt nur die Fleischwürfel zurück, nicht aber den inzwischen entstandenen braunen Bodensatz, der eben den Nährwert enthält. Ist die Brühe für Kranke bestimmt, so werden ihr keinerlei Suppenkräuter oder Würzen zugefügt.

5. **Schnellgemachte Fleischbrühe.** Man schneidet das hierfür bestimmte Rindfleisch in kleine Stückchen, gibt diese mit einer Zwiebel in wenig heiße Butter und läßt es andämpfen; soll die Brühe für Schleimsuppe verwendet werden, so gibt man noch etwas Weizen- oder Reismehl darüber. Dann wird mit Wasser abgelöscht, das Suppengrün, nach Belieben auch Gewürze (Maggis Suppenwürze) und soviel heißes Wasser hinzugefügt, als man Brühe haben will, und alles zugedeckt leicht kochen lassen. $^1/_2$—1 Stunde. Oder: Man bereitet eine solche von Maggis Bouillonkapseln. Die Hälfte eines solchen Röhrchens gibt 1 Portion. Man löst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dieses in $^1/_4$ Liter kochendem Wasser auf und gibt eine beliebige Suppeneinlage hinein, die man damit garkocht.

6. **Ochsenschwanzsuppe (Oxtailsuppe,** sprich Oxtähl). Für 6 Personen nimmt man 2 große, fleischige Mittelstücke vom Ochsenschwanz, gibt diese mit einem Stück Butter, reichlich Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern und etwas Salz in eine Kasserolle und läßt alles zusammen eine zeitlang dämpfen. Dann stäubt man etwas Mehl darüber, gießt Fleischbrühe hinzu (die man aus $^1/_2$ Maggibouillonkapsel durch Aufgießen mit kochendem Wasser hergestellt hat), daß das Fleisch gut damit bedeckt ist, und läßt es langsam 2—3 Stunden kochen. Nun läßt man $^1/_4$ Pfund Butter zergehen, gibt so viel Mehl hinzu, als die Butter aufschluckt und röstet dasselbe schön braungelb. Mit der Brühe vom Ochsenschwanz und Fleischbrühe füllt man auf und läßt die Suppe 1—1$^1/_2$ Stunden kochen, gibt auch 1 Glas Madeira oder Rotwein und 10 Tropfen Maggi's Würze hinzu. Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, in gleichmäßige Stücke geschnitten, in der Schüssel mit der Suppe übergossen und aufgetragen.

7. **Mockturtlesuppe** (sprich Mocktörtl = nachgeahmte Schildkrötensuppe). Ein halber gebrühter Kalbskopf wird, nachdem er gut gewässert, gereinigt und ausgebeint ist, mit kaltem Wasser und Beigaben wie zu Fleischbrühe beigesetzt und weichgekocht. Dann wird soviel Mehl, als man zu einer sämigen Suppe braucht, in reichlich Butter braungeschweißt, mit Kalbskopfbrühe abgelöscht, und dies läßt man mit 1—2 Zitronenscheibchen einige Zeit kochen.

Das weichgewordene Fleisch wird alsdann in hübsche längliche Stückchen geschnitten, die Suppe durch ein Haarsieb darüber gegeben und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Vor dem Anrichten kann man etwas Paprika und 1 Glas Madeira hinzugeben; kleine Butterklöschen oder Makkaronistückchen schmecken ebenfalls recht fein darin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. **Krebssuppe.** Lebendige Krebse werden gewaschen, dann in kochendem Salzwasser mit etwas Essig gekocht, bis sie rot sind. Sodann wird die Schale entfernt; Schwanz und Schere werden ausgenommen und bei Seite gelegt. Die übrigen Körperteile werden ebenfalls gereinigt und zusammen zu einem Brei zerstampft. Dieser wird mit 1 Stück Butter und Zwiebeln in einer Kasserolle gut geröstet, bis die Butter rot ist; dann gibt man 2 Löffel Mehl darüber, verrührt es damit, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt die Suppe gut $^1/_2$ Stunde kochen. Die obenauf schwimmende Krebsbutter wird abgenommen, das übrige durch ein Haarsieb gegossen und stehen gelassen, bis sich das Unreine gesetzt hat. Die klare Brühe wird dann abgegossen, nochmals aufgekocht und mit Eigelb, süßem Rahm und gebähten Weckschnitten angerichtet. Scheren, Schwänze und Krebsbutter gibt man darüber. Auch kann man in guter Fleischbrühe aufgekochten Reis oder Butterklöße einlegen.

9. **Hühnersuppe.** Man setzt das Huhn, nachdem es gut gereinigt ist, mit wenig Suppengrün, dem nötigen Wasser und Salz bei und läßt es zugedeckt langsam weichsieden. Eine alte Henne braucht 3—4 Stunden Kochzeit. $^1/_2$ Pfund Reis wird gewaschen, gebrüht und wenn das Huhn bald gar ist dazugegeben und damit weichgekocht; doch müssen die Reiskörnchen ganzbleiben. Ist alles gar, so wird das Fleisch vom Gerippe gelöst, in kleine Stücke geschnitten, wieder zur Suppe getan und 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzugefügt; oder man verwendet einen Teil davon zu Ragout (sprich Raguh = Fleischgericht). Man kann auch von Herz, Leber und Magen des Huhnes Klößchen bereiten und sie in die Suppe geben.

10. **Wildsuppe.** Knochen und Fleischreste von Wildbret, auch Wildgeflügel, werden fein verhackt und mit Fett, Zwiebeln und Gelberüben gut angebraten. Man streut dann einige Löffel Mehl darüber, röstet dies mit, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt alles zusammen einige Zeit kochen. Dann seiht man die Suppe durch, läßt sie mit 1 Glas Rotwein aufkochen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und richtet sie über geröstete Weckwürfel, Klöße oder Eierkäse an.

11. **Hirnsuppe.** 2 Kalbshirne werden mit warmem Wasser übergossen, abgehäutet und mit Petersilie fein verwiegt. In 1 Stück Butter schwitzt man 2—3 Löffel Mehl, gibt das Verwiegte dazu und dämpft es mit; rührt es dann mit Fleischbrühe glatt, füllt es damit auf und läßt die Suppe kochen. Mit Eigelb und etwas Rahm wird sie abgerührt und mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze gewürzt; dazu gibt man geröstete Weckschnitten.

12. **Gerstensuppe.** $^1/_4$ Pfund Gerste wird gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Mit kochender Fleischbrühe wird nach und nach aufgefüllt und die Suppe $1^1/_2$—2 Stunden gekocht. Eine Weile vor dem Anrichten rührt man ein Teigchen von 1—2 Löffeln Mehl und Milch oder Wasser hinein und läßt die Suppe damit fertigkochen. Auf gleiche Weise kann man die Suppe nur mit Wasser zubereiten; nur muß dieselbe dann 3—4 Stunden gut kochen.

13. **Gerstenschleimsuppe.** Sie wird zubereitet wie obige. Hat sie genügend gekocht, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben und soviel als nötig mit Fleischbrühe verdünnt. Beim Anrichten rührt man sie mit Eigelb und Rahm ab und gibt geröstete Weckwürfel darüber oder nebenbei. Wer das lange Kochen und umständliche Durchrühren vermeiden will, verwende Knorrs Gerstenmehl.

14. **Grünkernsuppe.** Die Grünkerne weicht man tags zuvor in kaltem Wasser ein. Bei der Zubereitung werden sie mit kaltem Wasser und 1 Stückchen Butter aufgestellt und weich gekocht, indem man mit Fleischbrühe von Zeit zu Zeit nachfüllt. Sie werden dann durchgetrieben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und die Suppe aufgekocht. Beim Anrichten wird sie mit Eigelb und süßem Rahm abgerührt; Markklöße oder geröstete Weckwürfel werden darübergegeben; auch kann man kleine Stücke weichgekochter Makkaroni beifügen. — Von gemahle-

nen Grünkernen wird die Suppe zubereitet wie Gerstensuppe. Mit Vorteil verwendet man auch Knorrs Grünkernflocken, Grünkerngrieß oder Grünkernmehl, welche viel Zeit und Arbeit sparen.

15. **Hafergrützsuppe.** Hafergrütze (Knorrs) rührt man in kochende Fleischbrühe ein und läßt sie 1 Stunde kochen. Will man sie durchtreiben, so muß die Suppe entsprechend sämiger gekocht sein, wozu man mit einem Teiglein von Mehl und Milch oder Wasser $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten nachhelfen kann. Man bringt sie mit beliebigen Klößchen oder über geröstete Weckwürfel angerichtet auf den Tisch.

16. **Haferflockensuppe** wird auf dieselbe Art bereitet wie Gerstensuppe; auch kann man Gersten-, Grünkern-, Hafergrütz-, Haferflocken- und Grießsuppe recht gut ohne Fleischbrühe zubereiten, indem man die Masse erst in Butter schön gelblich dünstet, dann mit Wasser glatt rührt, auffüllt und tüchtig kochen läßt. Beim Anrichten fügt man etwas Fleischextrakt oder übrige Bratenjus hinzu, auch Eigelb wenn man will. Auch kann man etwas Muskatnuß darüberreiben. In diesen Suppen schmecken kleine Klößchen sehr gut. Übrigens sind auch die überall käuflichen Suppentafeln von Knorr recht praktisch zur raschen Zubereitung schmackhafter Suppen.

17. **Reissuppe.** 100 g Reis werden gewaschen und mit kochendem Wasser 2—3mal gebrüht. Dann wird der Reis mit kochender Fleischbrühe aufgestellt, mit solcher nachgefüllt und $^1/_4$—1 Stunde langsam weichgekocht. Es darf nicht darin gerührt werden, damit die Körner ganzbleiben. Will man die Suppe gebunden haben, so rührt man ein Teigchen von 2 Löffeln Mehl und Milch oder Wasser hinein und läßt dasselbe $^1/_2$ Stunde mitkochen. — Beim Anrichten kann man etwas Muskatnuß hineinschaben und geriebenen Käse (trockenen Schweizer-, Holländer- oder Parmesankäse) darüberstreuen oder dazu servieren.

18. **Grießsuppe.** Für 6 Personen rechnet man 125 g Grieß. Diesen rührt man in die kochende Fleischbrühe und

läßt ihn 20 – 30 Minuten kochen. Nach Belieben kann man die Suppe mit Eigelb und Rahm abrühren.

19. **Sagosuppe.** 100 g Sago werden gewaschen, in kochende Fleischbrühe eingerührt und 1/4 Stunde gekocht, bis der Sago klar ist. Beim Anrichten bindet (legiert) man die Suppe mit Eigelb und Rahm und gibt nach Belieben kleine, in Salzwasser abgekochte Blumenkohlröschen dazu. Von Knorrs ächter Tapioka wird die Suppe besonders gut.

20. **Braune Sagosuppe.** Hat man Braten- oder Geflügelknochen (es kann auch von beiden sein), so bratet man sie mit einem Restchen magerem Schinken, einem Stückchen Leber und etwas Zwiebel gut braun an, füllt mit Wasser auf, salzt und läßt ungefähr 2 Stunden kochen. Dann gießt man die braungewordene Brühe durchs Haarsieb, gibt gewaschenen Sago hinein und läßt ihn noch 1/4 Stunde kochen. Man rechnet auf den Teller Suppe 1 Löffel voll Sago. Beim Anrichten fügt man 1 Kaffeelöffel Fleischextrakt hinzu.

21. **Markklößchen-Suppe.** Knochenmark wird einige Stunden in frisches Wasser gelegt, bis es weiß ist; dann läßt man es in einem Pfännchen bei mäßiger Hitze zergehen, seiht es durch und rührt es schaumig. Auf 100 g nimmt man 3 geriebene Milchbrötchen, 3 Eier und fein verwiegte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Ist das Mark gut schaumig gerührt, so gibt man die Eier, Brötchen und das Gewürz nach und nach dazu und rührt es gut zusammen. Dann werden kleine runde Klöße geformt, diese in kochende Fleischbrühe oder Suppe gegeben und etwa 10 Min. darin sieden lassen. Beim Anrichten gibt man gebähte Weckschnitten in die Schüssel.

22. **Markklößchensuppe** (andere Art). Das Mark wird zuerst fein verbroselt und dann mit ebensoviel geriebenen Brotgipfeln vermengt. Hierzu gibt man das nötige Salz, etwas Pfeffer, fein verwiegte Petersilie und entsprechend Eier, bis sich die Masse zu kleinen Klößchen formen läßt. Weitere Zubereitung wie Nr. 21.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Butterklößsuppe.** Butterklöße werden ebenso zubereitet wie Markklöße. Anstatt Mark nimmt man Butter, rührt schaumig und gibt das übrige dazu.

24. **Grießklößsuppe.** 1/2 Liter Milch, etwas Salz und 1 Stückchen Butter läßt man zusammen kochend werden, rührt 60 g Grieß hinein bis die Masse breiig wird, läßt sie abkühlen, gibt einen Kaffeelöffel geriebenen Käse und drei Eigelb dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Mit 1 Teelöffel werden längliche Klöße ausgestochen, in Salzwasser abgekocht und kurz vor dem Anrichten in die Suppe gegeben.

25. **Suppe mit Reisklößchen.** 150 g Reis werden gewaschen, mit etwas kaltem Wasser aufgestellt, einigemal aufgekocht und abgegossen. Man gießt dann etwas Milch darüber und läßt den Reis weich und dick einkochen; auch kann man Knorrs Reisflocken dazunehmen. Ist er dann etwas verkühlt, so gibt man 3 Eigelb, das nötige Salz und den Schnee der Eiweiß darunter, sticht davon Klöße aus, läßt sie in kochender Fleischbrühe etwa 10 Min. sieden und richtet sie an.

26. **Schwammklößchen-Suppe.** Man läßt 1/2 Liter Milch mit 50 g Butter und etwas Salz kochend werden, siebt 1/4 Pfund Mehl dazu und rührt die Masse, bis sie glatt ist und sich von der Kasserolle löst, tut sie in eine Schüssel zum kühlen und rührt dann 3 Eigelb und den Schnee der Eiweiß darunter. Mit einem Teelöffel sticht man Klößchen aus, kocht sie entweder in Salzwasser oder in Fleischbrühe kurz auf und richtet sie an; darüber gießt man Fleischbrühe.

27. **Eierkässuppe.** 1/4 Liter Milch oder auch kalte Fleischbrühe, 4 Eier und etwas Salz werden gut zusammen verrührt und in einen kleinen, mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Diesen stellt man in kochendes Wasser und läßt die Masse langsam kochen, bis sie steif ist. Sie wird dann gestürzt, in kleine gleichförmige Stücke geschnitten und in Fleischbrühe oder Suppe gegeben.

28. **Suppe mit gebackenen Klößen.** 1/4 Liter Milch läßt man mit 1 Stück Butter aufkochen, rührt 2—3 Löffel

Mehl hinein und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Man gibt sie dann in eine Schüssel, läßt sie abkühlen und schlägt 3 Eier nach und nach dazu. Mit einem kleinen runden Löffel sticht man Klöße aus und backt sie in schwimmendem Fett hellgelb. In die Schüssel gegeben, übergießt man sie mit kochender Fleischbrühe und serviert die Suppe sogleich.

29. **Klößchen von Geflügelleber.** Herz, Leber und Magen werden mit Petersilie fein verwiegt. Dann werden 50 g Butter schaumig gerührt, das Verwiegte, 2 in Wasser eingeweichte, ausgedrückte und verrührte Milchbrötchen, 3 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazugegeben und gut darunter gemengt. Hiervon formt man kleine runde Klößchen und kocht sie gleich den andern in Fleischbrühe gar. Von Kalbsleber kann man auf dieselbe Weise Suppenklößchen bereiten.

30. **Flädlesuppe.** Von 100 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Salz, 3—4 Eiern und der nötigen Milch wird ein glatter, dünner Teig angerührt. Davon backt man mit sehr wenig Fett dünne Pfannkuchen, läßt diese erkalten und schneidet sie in feine Streifen. Kurz vor dem Anrichten gibt man sie in die kochende Fleischbrühe.

31. **Nudelsuppe.** Zu den Nudeln werden 2—3 Eier mit 1 Prise Salz in einer Schüssel verrührt und soviel Mehl dazu gegeben, als die Eier annehmen. Dann nimmt man den Teig auf das Nudelbrett und arbeitet ihn mit etwas Mehl, bis er Poren hat und nicht mehr am Brett hängenbleibt. Er wird nun in kleine Teile geschnitten und diese ausgewellt zu dünnen, runden Kuchen, sodaß man Gedrucktes durch sie lesen kann. Man läßt sie etwas trocknen, rollt sie dann auf und schneidet sie fein wie Fäden. Zum Nachtrocknen streut man sie auf ein reines Tuch, kocht sie dann in Salzwasser kurz ab, läßt sie gut abtropfen und in kochender Fleischbrühe, der man etwas Fleischextrakt zusetzen kann, einmal aufwallen. Oft bleibt zur Bereitung der Nudeln im Haushalt keine Zeit, und da leisten die bekannten Knorrs Eierteigwaren willkommenen Dienst.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

32. **Eiergerstsuppe.** Für Eiergerste wird derselbe Teig gemacht wie zu Nudeln, nur etwas fester. Er wird dann mittelst Reibeisen auf ein reines Tuch oder Brett gerieben, wo man ihn unberührt trocknen läßt; event. verwendet man auch Knorrs Eierriebele. Die Körnchen werden nun in kochende Fleischbrühe eingerührt und 1/4 Stunde gekocht. Wer es liebt, kann etwas Schnittlauch aufstreuen.

33. **Maccaronisuppe.** 3—4 Löffel Mehl werden in 1 Stück Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe glattgerührt, aufgefüllt und die Suppe 1 Stunde langsam gekocht. Die Maccaroni werden in 1 cm lange Stückchen gebrochen oder Knorrs Eierhörnchen verwendet, in Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgespült und in der Suppe aufgekocht. Mit Eigelb wird die Suppe abgerührt.

34. **Einlaufsuppe.** 3 Löffel Mehl rührt man mit kalter Fleischbrühe oder Wasser an, gibt Salz und 4 Eier dazu und rührt dies zu einem glatten, dickflüssigen Teig. Unter stetem Rühren läßt man ihn in kochende Fleischbrühe einlaufen und die Suppe eine zeitlang kochen. Beim Anrichten kann man nach Belieben etwas feingeschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

35. **Weck-Einlaufsuppe.** 1/4 Pfund Weckmehl oder geriebene Wecke rührt man mit 3 ganzen Eiern und etwas kalter Fleischbrühe zu einem Brei. Diesen rührt man in kochende Fleischbrühe ein und läßt die Suppe 1/2 Stunde kochen. Anstatt Weckmehl kann man auch Grieß nehmen und ebenso zubereiten.

36. **Gebrannte Einlaufsuppe.** In einem Stück Butter röstet man 4 Löffel Mehl hellbraun, verrührt 4—5 Eier mit Wasser, löscht damit das geröstete Mehl ab und füllt mit kochender Fleischbrühe auf. Man läßt die Suppe 1/2 Stunde kochen und richtet sie an. Beim Ablöschen darf es keine Klümpchen geben.

37. **Luftsuppe.** In einer Kasserolle rührt man 4 Löffel Mehl mit Wasser an, gibt 4 Eier dazu, rührt dieses glatt und füllt mit Fleischbrühe auf. Man läßt die Suppe kurz aufkochen und richtet sie mit Schnittlauch an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. **Buttermehlsuppe.** 125 g Mehl gibt man in heiße Butter und schwitzt dieses darin schön gelb, rührt es mit Fleischbrühe gut glatt und füllt damit auf zu einer sämigen Suppe; läßt diese $1^1/_2$—2 Stunden langsam kochen, gibt $^1/_4$ Liter Weißwein dazu, kocht die Suppe kurz damit auf und rührt sie mit Eigelb und Rahm ab. Mit Mark- oder Fleischklößchen oder gerösteten Weckwürfeln wird sie aufgetragen.

39. **Biskuitsuppe.** 45 g Butter werden schaumig gerührt, sodann 3 Eßlöffel feines Mehl, 3 Löffel Milch, 3 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß dazugegeben und alles gut schaumig gerührt. Den Schnee der Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse 1 cm hoch in eine bestrichene und mit Mehl bestreute, viereckige Form und backt sie hellgelb. Nach dem Backen läßt man sie erkalten, schneidet dann Vierecke davon und gibt diese in kochende Fleischbrühe od. Suppe.

40. **Gipfelsuppe.** Trockene Gipfel oder mürbe Wecken werden gerieben, mit 1 Löffel Mehl in Butter geröstet und mit Fleischbrühe aufgefüllt. $^1/_4$ Stunde läßt man die Suppe kochen und rührt sie mit Eigelb und süßem Rahm ab.

41. **Geriebene Brotsuppe.** Schwarzbrot oder Wecken werden im Ofen gebäht und fein gestoßen. In einem Stück Butter schwitzt man 1—2 Löffel Mehl und 1 fein geschnittene Zwiebel gelb, tut das Brot dazu und röstet es etwas mit. Mit kaltem Wasser löscht man ab, füllt mit Fleischbrühe oder auch Wasser auf und läßt die Suppe $^1/_2$ Stunde kochen. Mit Eigelb und Rahm wird sie abgerührt. Oder: Man dünstet Zwiebel und Grünes, fein verwiegt, mit etwas Mehl in 1 Stück Butter, gibt Weckstückchen dazu und läßt alles mit Wasser oder Fleischbrühe schleimig kochen. Die Suppe wird dann durchgetrieben, aufgefüllt und aufgekocht.

42. **Einfache Brotsuppe.** Brot- und Weckreste werden klein geschnitten, mit Wasser und Salz aufgestellt und gut weichgekocht. Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie mit 1 Stück Butter aufkochen und richtet sie mit Eigelb und Rahm an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

43. **Panadensuppe** (Weckſuppe). Von 4—5 Brötchen reibt man die Rinde ab, ſchneidet die Brötchen in Würfel und röſtet dieſe in heißer Butter gelb. Dann verrührt man 4—5 Eier mit etwas Waſſer, gibt ſie über die Weckwürfel, rührt alles gut zuſammen und füllt mit kochender Fleiſchbrühe auf. Man läßt die Suppe kurz aufkochen und ſtreut nach Belieben Schnittlauch darüber.

44. **Panadenſuppe anderer Art.** 4—6 Brötchen weicht man abends zuvor in kaltes Waſſer ein, ſtellt ſie mit demſelben Waſſer auf und läßt ſie langſam verkochen. Man paſſiert ſie durch ein grobes Sieb, füllt ſoviel als nötig mit Fleiſchbrühe oder auch Waſſer auf und läßt die Suppe 20 Min. kochen. Beim Anrichten wird ſie mit Eigelb und Rahm abgerührt.

45. **Rahmſuppe.** Trockenes Brot wird in dünne Scheiben geſchnitten und mit dem nötigen Waſſer und Salz weichgekocht. In der Schüſſel verrührt man einige Löffel Rahm, gießt die kochende Suppe hinzu und ſtreut etwas Schnittlauch darüber.

46. **Rahmſuppe anderer Art.** Weckwürfel röſtet man in Butter und einem Kaffeelöffel voll Mehl hellgelb, füllt mit Waſſer auf, läßt kochen, ſalzt und richtet über in der Schüſſel mit 1 Eigelb verrührtem ſauern Rahm an. Man kann auch die Würfelchen beſonders röſten und ſie erſt beim Anrichten in die Suppe tun, wobei ſie knuſperiger bleiben.

47. **Blumenkohlſuppe.** Geſchälter Blumenkohl wird in kleine Teile geſchnitten und in Salzwaſſer abgekocht, wie zu Gemüſe. 2 Eßlöffel voll Mehl ſchweißt man in heißer Butter gelb, füllt mit Fleiſchbrühe oder Blumenkohlbrühe nach und läßt die Suppe $^1/_2$ Stunde kochen. Man ſchüttet dann den Blumenkohl hinein, rührt die Suppe mit Eigelb und Rahm ab und fügt 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu. Die Blumenkohlröschen ſollen ganzbleiben, aber doch weich ſein.

48. **Spargelſuppe.** Spargeln werden geſchält, in Stückchen gebrochen und in Salzwaſſer abgekocht. Die weitere Zu-

bereitung ist dieselbe wie bei Blumenkohlsuppe. Statt Fleischbrühe kann man auch die Spargelbrühe benützen und sie mit Fleischextrakt kräftigen.

49. **Grüne Erbsensuppe.** 1 Teller voll enthülste grüne Erbsen werden gelesen, gewaschen und in 1 Stück Butter mit fein verwiegter Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedämpft. Man streut sodann etwa 2 Löffel Mehl darüber, rührt glatt zusammen, verdünnt mit Fleischbrühe und läßt die Suppe noch eine Weile kochen. Sie wird dann durchgetrieben, nochmals aufgekocht und mit Eigelb und gerösteten Weckwürfeln angerichtet.

50. **Tomatensuppe.** 4—6 reife Tomaten (Paradiesäpfel) werden gewaschen, geteilt und mit etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wäscht man 3 Löffel Reis, brüht ihn 2—3 mal ab und kocht ihn mit Fleischbrühe weich. Die Tomaten werden durchgetrieben, zu dem Reis gegeben und damit aufgekocht. Die Suppe rührt man beim Anrichten mit Eigelb ab.

51. **Tomatensuppe anderer Art.** In einem Stück Butter werden 60 g Mehl gelb geschweißt, dazu gibt man etwa 6 gewaschene und geteilte Tomaten und dünstet dieses zusammen weich (etwa 1 Stunde). Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, füllt mit Fleischbrühe soviel als nötig auf und läßt alles eine Weile kochen. Mit gerösteten Weckwürfeln oder Suppenklößen wird die Suppe angerichtet.

52. **Gemüsesuppe** (Juliennesuppe). Allerlei Gemüse, Wirsing, Kohlraben, Bohnen, Lauch, Selleriewurzel, Erbsen, Blumenkohl u. s. w., wie sie die Jahreszeit mit sich bringt, werden gereinigt, gewaschen und in kleine Streifen geschnitten, ebenso auch Kartoffeln. Mit Butter und wenig Fleischbrühe dämpft man die Schnitzel weich, füllt nach und nach mit Fleischbrühe auf und gibt später die in Salzwasser abgekochten Kartoffeln dazu. Mit gerösteten oder gebähten Weckschnitten wird die Suppe serviert. Im Winter, wenn frische Gemüse selten sind, bieten Knorrs Dörrgemüse (einzeln und gemischt zu haben) willkommenen Ersatz.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

53. **Gemüsesuppe anderer Art.** Gelbrüben, Lauch, Selleriewurzeln, Kartoffeln werden geputzt, gewaschen, in Würfel geschnitten und in gutem, heißem Fett mit wenig Fleischbrühe halb weich gedämpft. Dann gibt man feine Schwarzbrotschnittchen dazu, füllt mit Fleischbrühe soviel als nötig ist auf und läßt die Suppe 2 Stunden langsam kochen.

54. **Wurzelsuppe.** Gelbrüben, Sellerie, Kohlrabi, Petersilienwurzel, von jedem Teil gleichviel, werden geputzt und gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten nebst 2—3 kleinen geschälten Zwiebeln. Nun läßt man etwas frische Butter mit 1 Schöpfer Mehl hellgelb werden, gibt das Geschnittene hinein, füllt mit Wasser auf und läßt es 2—2½ Stunden kochen. Ist alles gut weichgekocht, so wird die Suppe durchpassiert und über gebähten Weckschnitten angerichtet.

55. **Krautsuppe.** Wirsing oder Weißkraut wird gewaschen, fein geschnitten oder verwiegt. Man gibt es in heiße Butter und dämpft es mit etwas Fleischbrühe fast weich. Dann streut man etwas Mehl darüber, füllt mit Fleischbrühe nach und läßt das Kraut vollends weichkochen. Mit Eigelb und Rahm wird die Suppe abgerührt.

56. **Endiviensuppe.** Endivie wird sehr fein geschnitten und zubereitet wie Krautsuppe.

57. **Kerbelsuppe.** Kerbel und Sauerampfer wird gelesen, gewaschen und fein verwiegt. Einige Löffel Mehl schweißt man in Butter gelb, gibt den verwiegten Kerbel und Sauerampfer hinzu und dämpft sie mit. Mit Wasser oder Fleischbrühe wird glattgerührt, aufgefüllt und die Suppe ½—¾ Stunde gekocht. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb und Rahm abgerührt, gebähte Weckschnitten werden darüber gegeben.

58. **Petersiliensuppe.** Eine Handvoll von den Stielen befreite Petersilie wird mit einer Zwiebel fein verwiegt und weiter zubereitet wie Kerbelsuppe.

59. **Selleriesuppe.** 4 Selleriekköpfe werden geschält, fein geschnitten und mit Butter weichgedämpft, 2 Löffel Mehl

darübergestreut, mit Fleischbrühe nachgefüllt und die Suppe 1/2 Stunde gekocht. Dann wird sie durchgetrieben, nochmals aufgekocht und mit Ei und Rahm abgerührt.

60. **Kartoffelsuppe.** Kartoffeln werden roh geschält, gut gewaschen, in Salzwasser weichgekocht und durchgetrieben. In 1 Stück Butter werden eine verwiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft, die Kartoffeln nebst wenig Kümmel dazugegeben und mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt. Man läßt die Suppe eine Weile kochen und fügt beim Anrichten sauren Rahm, geröstete Weckwürfel und etwas Pfeffer dazu.

61. **Kartoffelsuppe anderer Art.** Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Selleriewurzel, Gelbrüben werden fein geschnitten, gewaschen und in Butter mit etwas Fleischbrühe weich gedünstet. Roh geschälte, in Schnitze geschnittene Kartoffeln gibt man dazu und läßt dies zusammen mit Wasser weichkochen. Die Suppe wird dann durchgetrieben, mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und nochmals gekocht. Das nötige Salz streut man ein, rührt die Suppe mit Rahm ab und gibt geröstete Weckwürfel darüber.

62. **Zwiebelsuppe.** 1—2 Zwiebeln werden fein länglich geschnitten und mit 1 Löffel Mehl in Butter oder gutem Fett gelb geröstet. Man gibt dann fein geschnittene, im Ofen gebähte Brot- oder Weckschnitten hinzu, röstet diese ebenfalls mit und verdünnt soviel als Suppe nötig ist mit Wasser oder Fleischbrühe. Dann wird Salz zugegeben, die Suppe aufgekocht und angerichtet.

63. **Erbsensuppe.** Die abends zuvor eingeweichten, gut ausgelesenen Erbsen werden mit kaltem, weichem Wasser aufgestellt, weichgekocht und durchgetrieben. In gutem, heißem Fett schweißt man 2 Löffel Mehl und etwas fein geschnittene Zwiebel gelb, gibt die Erbsen dazu, rührt sie glatt und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf. Man läßt die Suppe noch 1/2 Stunde kochen, fügt 10 Tropfen Maggis Würze hinzu und gibt beim Anrichten geröstete Weckwürfel oder gekochten Reis dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

64. **Linsensuppe.** Ausgelesene Linsen werden wie die Erbsen abends zuvor eingeweicht in kaltes, weiches Wasser, bei der Zubereitung mit frischem, weichem Wasser beigesetzt und zum Kochen gebracht. Das Wasser wird dann abgeschüttet, heißes nachgefüllt und die Linsen damit recht weich gekocht und durchgetrieben. Einige Löffel Mehl und fein geschnittene Zwiebel schweißt man in gutem Fett dunkelbraun, gibt die Linsen dazu, füllt mit Wasser oder Fleischbrühe auf und läßt die Suppe noch eine Weile kochen. Mit gerösteten Weckwürfeln oder Wurströdchen wird sie angerichtet. Ein Löffel Essig, und 10—12 Tropfen Maggis Würze direkt vor dem Anrichten eingerührt, machen die Suppe bekömmlicher und pikanter.

65. **Bohnensuppe.** Weiße Bohnen werden eingeweicht und zubereitet wie Linsensuppe oder durchgetriebene Erbsensuppe*).

66. **Gebrannte Mehlsuppe.** In einem Stück Butter oder gutem Fett röstet man einige Löffel Mehl schön braun, verdünnt es mit Wasser oder Fleischbrühe, rührt es gut glatt und läßt die Suppe mit dem nötigen Salz 1 Stunde kochen. Beim Anrichten gibt man gebähte Weckschnitten dazu, nach Belieben auch Kümmel oder Eigelb. Diese Suppe leistet bei Durchfall gute Dienste, wenn man ihr beim Anrichten ein Glas herben Rotwein zufügt.

67. **Weinsuppe.** Einen kleinen Löffel voll Mehl rührt man mit Wasser an, gibt 125 g Zucker, 5—6 Eigelb, ganzen Zimt, etwas Zitronenschale und 1 Flasche Weißwein hinzu und läßt das Ganze auf dem Feuer, bis es zu kochen beginnt; nun zieht man es sofort beiseite, fügt ein Stückchen Butter hinzu und richtet die Suppe über geröstete Weckwürfel an.

68. **Einfache Weinsuppe.** Man läßt 1 Teil Wasser, 2 Teile Weißwein mit Zucker, Zimt und wenig Zitronenschale kochend werden. In der Schüssel werden einige Eigelb

*) Zu Erbsen-, Linsen- und Bohnensuppe nimmt man mit Vorteil Knorrs Suppenmehle, die in besonderer Weise präpariert und darum in kürzester Zeit (20—30 Min.) gargekocht sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

verrührt, die Suppe darübergegossen und geröstete Weckwürfel darübergegeben.

69. **Weinsuppe anderer Art.** 1 Flasche Weißwein, 1/4 Liter Wasser, Zucker, Zimt, Zitronenschale, auch Korinthen werden zusammen gekocht und 1 Löffel in kaltem Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl hineingerührt. Mit 2—3 verrührten Eigelb und kleingeschnittenen Biskuits wird die Suppe angerichtet. — Man kann auch die Eigelb weglassen und statt deren etwas geriebenen Zwieback mit aufkochen.

Gemüse.

Die Gemüse bestehen größtenteils aus Wasser, außerdem noch aus Eiweißstoffen, Stärkemehl, Zucker, Salzen und Säuren und aus flüchtigen Ölen, die ihnen ihren angenehmen Geschmack geben. Sie haben keinen sehr großen Nährwert, doch bringen sie reiche Abwechslung in unsere Nahrung und sind immerhin durch ihren Gehalt an Säuren und Salzen für unsere Nahrung unentbehrlich. Am meisten Nährwert haben Weißkraut, Lauch, Gelbrüben, Bohnen, Erbsen und Pilze. Junge Gemüse sind ihrer weichen Zellengewebe wegen verdaulicher als alte. Bei der Zubereitung müssen alle harten und holzigen Teile und die schlechten Blätter entfernt werden, weil darin bittere Stoffe enthalten sind. Das Gemüse muß rasch gewaschen werden und darf nicht lange im Wasser liegenbleiben, da sich Eiweiß, Salze und Säuren im Wasser lösen und verlorengehen.

Schwefelhaltige Gemüse, wie Spinat und Winterkohl, müssen in reichlichem kochendem und gut gesalzenem Wasser abgekocht werden, dem man 1 Messerspitze doppelkohlensaures Natron zugibt. Der Topf muß offen bleiben, damit die der Verdauung schädlichen Stoffe mit dem Dampf abziehen können und das Gemüse grün bleibt. Nach dem Abkochen wird dasselbe mit kaltem Wasser abgeschreckt; dadurch schließen sich die

Poren, und das Gemüse bleibt saftig. An der Luft sich färbende Gemüse, wie z. B. Schwarzwurzeln, müssen, nachdem sie geputzt sind, in Essigwasser gelegt werden, bis man sie zum Kochen braucht. Das Kochwasser von Blumenkohl, Spargeln, Schwarzwurzeln kann noch zu Suppen und Saucen verwendet werden, da es beim Kochen von den löslichen Stoffen in sich aufgenommen hat und dadurch wohlschmeckend geworden ist.

1. **Hülsenfrüchte.** Unter Hülsenfrüchten versteht man die reifen, trockenen Samen der Erbsen, Bohnen und Linsen. Die Bestandteile der Hülsenfrüchte sind: Eiweiß, Stärkemehl, Zucker, Wasser und Fett. Durch ihren reichen Eiweißgehalt kommen sie in ihrem Nährwerte dem Fleisch gleich; dagegen enthalten sie sehr wenig Fett. Sie werden deshalb mit fettreichen Zuspeisen, Schweinefleisch, Speck und Würsten genossen. Linsen und Bohnen sind ihrer Hülsen wegen schwer verdaulich; sie sollen deshalb recht lange gekocht und womöglich durchgetrieben werden; auch gibt man ihnen zur besseren Verdaulichkeit etwas Essig bei. Bei der Zubereitung werden die Erbsen mit dem Einweichwasser aufgestellt; Linsen und Bohnen dagegen mit frischem weichen Wasser. Das erste Kochwasser der Linsen und Bohnen muß abgegossen werden, da es laugenhafte Bestandteile enthält.

2. **Schwarzwurzeln.** Sie werden gewaschen, stückweise geschabt und in Streifen geschnitten. Etwas Mehl rührt man mit Wasser und etwas Essig an und legt die Schwarzwurzeln bis zum Gebrauch hinein, damit sie weiß bleiben. Man spült sie dann in frischem Wasser ab und kocht sie in Salzwasser gar. In einem Stück Butter dünstet man etwa 3 Löffel Mehl und verdünnt es mit Gemüsewasser zu einer dicklichen Sauce, schüttet die Schwarzwurzeln hinein und kocht sie darin auf. Vor dem Anrichten gibt man mit Rahm verrührtes Eigelb, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und nach Belieben etwas Zitronensaft dazu. — Bei kleineren Portionen kann man auch die Sauce zuerst bereiten, die rohen geputzten Schwarzwurzeln dazugeben und beides zusammen garkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Gebackene Schwarzwurzeln.** Sie werden gereinigt und in Salzwasser abgekocht wie Nr. 2. Von $^1/_2$ Pfund Mehl, 4 Eiern, etwas Salz und der nötigen Milch wird ein dicker Pfannenkuchenteig bereitet; die gut abgetropften Schwarzwurzeln gibt man dazu und verrührt sie damit. Mit einem Löffel setzt man kleine Häufchen davon in heißes Fett und backt sie hellbraun.

4. **Spargeln.** Werden die Spargeln, nachdem sie ausgestochen, nicht sogleich verwendet, so legt man sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort und bedeckt sie womöglich mit Erde. Vom Stengel wird nun das Harte und Holzige unten abgeschnitten, derselbe geschält bis zum Köpfchen, das jedoch nicht berührt werden darf. Man wäscht sie und bindet sie in kleine Bündel, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie darin weichkochen, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Es wird nun eine Buttersauce angerührt, diese mit Gemüsewasser verdünnt und aufgekocht, mit Eigelb und Rahm glatt und knöpfchenfrei abgerührt und zu den Spargeln serviert. Letztere werden, nachdem die Bindfäden abgelöst, auf eine heiße, mit einer erwärmten Serviette belegten Platte hübsch geordnet angerichtet, die Köpfe nach innen. Vielfach wird auch anstatt der Buttersauce zerlassene heiße Butter serviert, der auf dem Teller nach Belieben Senf oder Essig und Öl zugefügt werden kann.

5. **Spargelgemüse.** Hierzu werden die dünnen Spargeln verwendet. Sie werden geschält wie bei Nr. 4, in Stückchen gebrochen und in Salzwasser weichgekocht. Man gibt sie in eine Buttersauce und läßt sie darin aufkochen.

6. **Blumenkohl.** Guter Blumenkohl muß dicht geschlossen, schön weiß und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen sein. Die äußeren grünen Blätter werden alle entfernt. Der Blumenkohl wird geschält und eine Weile in Essig-Wasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser, dem man etwas Milch beifügen kann, weichgekocht, etwa $^3/_4$ Stunden, doch so, daß er nicht auseinanderfällt. Von 1 Stück Butter und 2—3 Löffeln Mehl wird eine Buttersauce angerührt,

mit Blumenkohlwasser verdünnt und aufgekocht; 2—3 Eigelb verrührt man mit Rahm und legiert damit die Sauce. Den Blumenkohl läßt man gut abtropfen, richtet ihn hübsch auf einer heißen Platte an und gibt die Sauce darüber. Anstatt der Sauce kann man auch zerlassene Butter dazu servieren.

7. **Gebackener Blumenkohl.** Blumenkohl wird geteilt, geschält und in Salzwasser abgekocht. Man setzt ihn dann in eine gut bestrichene Auflaufform, streut geriebenen Käse darüber und übergießt ihn mit einer dicken Buttersauce. Hierauf folgt wieder Käse, dann legt man kleine Butterstückchen darauf, streut geriebenes Brot darüber und läßt alles im Ofen gut gelb werden.

8. **Blumenkohl mit Schinken** (Vorspeise). Der Blumenkohl wird geputzt, in Salzwasser abgekocht und abtropfen lassen. Alsdann wird ein Stück Butter mit $^1/_4$ Pfund Mehl, etwas saurem Rahm, $^1/_4$ Ltr. Milch, Salz und Pfeffer auf dem Feuer glatt gerührt; nachdem dies etwas verkühlt, gibt man 4—5 Eier und fein verwiegten Schinken darunter. Den Blumenkohl legt man auf eine Platte, oder man verteilt ihn auf Muscheln und gießt die Sauce darüber, streut geriebenes Brot und Parmesankäse auf und backt es im Ofen hellgelb.

9. **Gelberüben.** Gelberüben werden geschabt, in Streifen geschnitten und gewaschen. Sind sie nicht mehr ganz jung, so werden sie in Salzwasser abgekocht und das Wasser abgeschüttet. Man läßt dann gutes Fett oder Butter heiß werden, dünstet eine Zwiebel darin und gibt die Gelberüben dazu nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Fleischbrühe und läßt sie weichdämpfen. Man streut dann etwas Mehl darüber und verwiegte Petersilie, läßt sie mit aufkochen und würzt sie mit 5—6 Tropfen Maggi's Würze. Nach Belieben kann man auch statt des Mehles sauren Rahm dazugeben. Nach gleichem Rezept auch aus Knorrs gedörrten Gelbrüben herzustellen.

10. **Karotten.** Sind die Rübchen sehr klein, so werden sie mit Salz abgerieben und gewaschen und ganz gelassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Sind sie größer, so werden sie geschabt und entzweigeschnitten. Etwas Zwiebel dämpft man in Butter, gibt die Karotten sowie etwas Fleischbrühe und das nötige Salz dazu und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man streut dann etwas Mehl darüber, fein verwiegte Petersilie, etwas Pfeffer und Muskatnuß und läßt sie vollends garwerden. Besser wird das Gemüse, wenn man anstatt des Mehles noch ein Stück Butter hinzutut.

11. **Teltower Rübchen.** Die Rübchen werden geschält, gewaschen und bis zum Gebrauch in frisches Wasser gelegt, damit sie sich nicht färben. In Butter oder Fett läßt man etwas feingeschnittene Zwiebel und einen Eßlöffel Zucker hellbraun werden, gibt die Rübchen nebst Salz, Pfeffer und Fleischbrühe hinzu und dämpft sie weich. Beim Anrichten kann man in die Mitte eine Erhöhung von gedämpften Edelkastanien (siehe Nr. 49) legen.

12. **Artischocken.** Die oberen spitzen Blätter der Artischocken, sowie der Stengel werden gleichgeschnitten, ebenso das Grüne und die äußeren harten Blätter abgelöst. In kochendem Salzwasser werden sie nun weichgekocht, etwa 1 Stunde. Man nimmt dann die inneren 8 Samenblätter nebst Fasern vorsichtig heraus und läßt das andere gut abtropfen. Nun bereitet man eine gute Butter- oder Holländer-Sauce, arrangiert die Artischocken auf einer Schüssel und serviert die Sauce dazu.

13. **Hopfen.** Junge zarte Hopfen (Keime) werden gewaschen, und, wenn das Harte weggeschnitten, in Salzwasser weichgekocht und mit kaltem Wasser überspült. Einen Eßlöffel Mehl dünstet man in 1 Stück Butter, rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce und läßt sie aufkochen. Man gibt die abgetropften Hopfen hinzu, sowie das nötige Salz und etwas Muskatnuß und läßt sie darin $^1/_4$ Stunde langsam kochen. Hopfen als Salat mit Essig, Öl und gehackten Eiern zubereitet schmeckt sehr gut.

14. **Leipziger Allerlei.** Hierzu nimmt man 3—4 verschiedene Gemüse: Gelberüben, Erbsen, Blumenkohl und

dergl. Nachdem diese gereinigt und vorbereitet sind, werden die Gelberüben mit Butter, Zwiebeln, Salz und etwas Fleischbrühe gedämpft. Die übrigen Gemüse kocht man in Salzwasser oder Fleischbrühe gar und gibt sie dann zu den Gelberüben. Man schüttelt alles gut durcheinander, gibt das fehlende Gewürz, 1 Stück Butter hinzu und läßt es zusammen noch eine Weile dämpfen. — Solches läßt sich auch von Konserven-Gemüse herstellen, speziell Knorrs Julienne. Man wäscht die Dörrgemüse leicht, läßt sie einige Stunden vor der Zubereitung in kaltem Wasser aufweichen und kocht sie im selben Wasser etwa 1—1½ Stunden auf schwachem Feuer; fernere Zubereitung wie zuvor angegeben.

15. **Konserven-Gemüse.** Die in Blechbüchsen oder Gläsern eingemachten Gemüse: Erbsen, Karotten und dergl. schüttet man auf ein Sieb zum Abtropfen und übergießt sie dann mehreremal mit kochendem Wasser, oder man legt sie einige Zeit in solches ohne sie zu kochen. Unterdessen bereitet man eine leichte Mehlschwitze und läßt das betr. Gemüse mit dem nötigen Gewürz darin aufkochen.

16. **Grüne Erbsen.** Die Erbsen werden enthülst, gelesen und gewaschen. Dann dämpft man fein geschnittene Zwiebeln in einem Stück Butter, gibt die Erbsen hinzu nebst Salz und Pfeffer und etwas Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man streut nun etwas Mehl darüber und vor dem Anrichten fein verwiegte Petersilie.

17. **Zuckererbsen.** Die Schoten werden abgezogen, gewaschen und mit Butter (und dem nötigen Salz) zugedeckt fast weichgedämpft. Dann streut man einen Löffel Mehl darüber, verrührt es damit, gibt etwas Fleischbrühe dazu und nach Belieben etwas Zucker und läßt alles zusammen garkochen.

18. **Rosenkohl.** Der Rosenkohl wird gelesen, gewaschen, in Salzwasser vorsichtig weichgekocht, damit die Röschen ganz bleiben, und gut abgetropft. Man läßt ein Stück Butter heiß werden, gibt den Rosenkohl dazu nebst Salz, Pfeffer und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

etwas Fleischbrühe und läßt das Gemüse noch eine Zeitlang dämpfen.

19. **Rosenkohl anderer Art.** Nachdem der Rosenkohl gereinigt, gewaschen und in Salzwasser abgekocht ist, wird er in eine Buttersauce gegeben, mit einigen Löffeln Rahm aufgekocht und mit 8—10 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

20. **Kohlrabi.** Junge zarte Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Die zarten, grünen Blätter werden am Stiel abgestreift, abgekocht und verwiegt. 2—3 Löffel Mehl werden in einem Stück Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe verdünnt, Salz, Muskatnuß und einige Löffel Rahm dazugegeben und aufgekocht. Die Kohlrabi tut man hinein und läßt sie noch eine Weile mitkochen. Das verwiegte Grün wird in Butter gut gedünstet und beim Anrichten der Kohlrabi als Kranz darum garniert. Man kann auch die abgekochten Blättchen fein schneiden, unter die Kohlrabi mengen und sie damit aufkochen.

21. **Gefüllte Kohlrabi.** Möglichst gleichgroße Kohlrabi werden geschält, vorsichtig ausgebohrt aber nicht völlig durchgebohrt, und in Salzwasser halbweich gekocht. Nun werden sie mit einer Fleischfarce oder mit Haschee gefüllt, in eine flache Kasserolle mit heißer Butter oder Fett gesetzt, etwas Fleischbrühe zugegossen und im Ofen unter öfterem Begießen gar werden lassen.

22. **Spinat.** Der Spinat wird gelesen, gewaschen und in kochendem Salzwasser rasch weichgekocht; mit kaltem Wasser übergossen, gut ausgedrückt und fein verwiegt. Etwas Mehl und Zwiebel dünstet man in Butter oder gutem Fett hellgelb, fügt den Spinat bei, dämpft ihn etwas mit und verdünnt mäßig mit ungekochter Milch; gibt Salz und Pfeffer dazu und läßt ihn unter Rühren aufkochen. — Anstatt Milch kann man auch Fleischbrühe nehmen und dann einige gereinigte fein verwiegte Sardellen vor dem Anrichten darunterrühren, was namentlich bei Herren sehr beliebt ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Spinatpudding.** Ein Teller voll abgekochter Spinat wird fein verwiegt und in Butter gedämpft; 100 g Butter werden schaumig gerührt; 4 abgeriebene Brötchen werden eingeweicht und nebst dem Spinat und 4 Eigelb zu der Butter gerührt. Das nötige Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß, nach Belieben auch verwiegten Kalbsbraten, und den Schnee der Eiweiß mengt man darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Puddingform und kocht den Pudding 1 1/2 Stunden. Er wird dann gestürzt, mit Butter abgeschmälzt oder mit einer Buttersauce serviert.

24. **Sauerampfergemüse.** Man bricht die Stiele von den Blättern ab, wäscht letztere und verwiegt sie, jedoch nicht zu fein. Hierauf dünstet man sie in einem Stück Butter weich, gibt etwa 2 Löffel Mehl, 1 Tasse sauren Rahm, 1 Löffel Fleischbrühe, Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß dazu und läßt es zusammen dickkochen. Vor dem Anrichten gibt man noch etwas frische Butter dazu.

25. **Selleriegemüse.** Nachdem die Selleriekköpfe rein geschält und gewaschen sind, kocht man sie in kochendem Salzwasser halbweich und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Man bereitet dann von 1 Stück Butter, etwas Mehl und Zwiebel eine leichte Sauce, fügt etwas sauren Rahm dazu und läßt sie gut auskochen. Die in Scheiben geschnittenen Sellerie, etwas mit „Maggi" gewürzte Bratensauce und das nötige Salz gibt man hinzu und läßt es zusammen garwerden.

26. **Mangold.** Junger Mangold wird zubereitet wie Spinat. Ist er schon größer, so wird das Kraut von den Stielen abgestreift und letztere werden extra zubereitet.

27. **Mangoldstiele.** Diese werden geschält, in halbfingerlange Stückchen geteilt, gewaschen, in kochendem Salzwasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und wie Schwarzwurzeln in einer Buttersauce aufgekocht.

28. **Grüne Bohnen, gedämpft.** Die Bohnen werden gegipfelt, gehobelt d. h. sehr sorgfältig von den Fäden befreit, der Länge nach durchschnitten oder entzweigebrochen und ge-

waschen. In Butter oder gutem Fett wird eine fein geschnittene Zwiebel gedünstet. Die Bohnen gibt man nebst Salz, etwas Pfeffer und 1—2 Schöpfer Fleischbrühe dazu und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Dann streut man etwas fein verwiegte Petersilie darüber und läßt sie etwas mitdämpfen. — Oder: Man kocht die Bohnen zuerst in Salzwasser ab, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und dämpft sie wie erwähnt in Butter und Zwiebeln vollends gar.

29. **Bohnen anderer Art.** Nachdem die Bohnen gereinigt und geschnitten sind, werden sie gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Dann dünstet man etwa 3 Löffel Mehl, fein verwiegte Petersilie und Bohnenkraut in Butter oder gutem Fett und rührt es mit Fleischbrühe glatt. Die abgetropften Bohnen gibt man hinein, sowie das nötige Salz, läßt sie eine zeitlang dämpfen und fügt 10 Tropfen Maggis Würze hinzu.

30. **Wachsbohnen.** Die Bohnen werden, wie die andern, von ihren Fäden befreit, durchgeschnitten, gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht. Man bereitet dann eine dünne Buttersauce, gibt die Bohnen nebst fein verwiegter Petersilie, Salz und Muskatnuß dazu und läßt sie darin aufkochen.

31. **Salzbohnen.** Diese werden vor der Zubereitung $^1/_2$ Stunde in frisches Wasser gelegt. Mit kochendem Wasser stellt man sie auf, kocht sie darin weich und läßt sie dann gut abtropfen. In etwa 2 Löffeln gutem Fett dünstet man eine feingeschnittene Zwiebel, gibt die Bohnen dazu nebst etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und läßt sie zugedeckt dämpfen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas fein verwiegte Petersilie darüber.

32. **Gedörrte Bohnen** werden abends zuvor in frisches Wasser eingeweicht, dann in Salzwasser abgekocht und zubereitet wie Nr. 28.

33. **Wirsing.** Am Wirsingkopf werden die äußeren Blätter entfernt, derselbe mehrmals geteilt und, wenn der Strunk herausgeschnitten ist, gut gewaschen. In kochendem Salzwasser wird der Kopf weichgekocht und das Wasser abgeschüttet; das

Kraut wird mit kaltem Wasser abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Man läßt 1—2 Löffel Fett heißwerden, schwitzt etwas Mehl darein, gibt eine feingeschnittene Zwiebel dazu und läßt es gelbwerden. Das Kraut tut man dazu nebst Salz und Pfeffer, dämpft es eine Weile mit, verdünnt es mit Fleischbrühe und läßt es unter Rühren etwa 1/4 Stunde kochen.

34. **Winterkohl.** Am besten ist dieser, wenn er gefroren ist. Das Kraut wird von den Stielen abgestreift, gewaschen und zubereitet wie Wirsing. Ebenfalls gut schmeckt er, wenn man kalte geriebene Kartoffeln, besonders gut, wenn man gekochte und gehackte Kastanien daruntermischt, ungefähr dem vierten Teil des Krauts entsprechend.

35. **Weißkraut.** Weißkraut wird zubereitet wie Wirsing. Vor dem Anrichten gibt man etwas Kümmel dazu, jedoch ja nicht zuviel.

36. **Gurkengemüse.** Die geschälten Gurken werden geteilt, das Kernhaus herausgenommen; dann schneidet man sie in dünne Scheiben. Mit dem Saft einer Zitrone kocht man sie in Salzwasser weich und läßt sie gut abtropfen. Hierauf dünstet man sie in 1 Stück Butter mit etwas Mehl und Pfeffer, gibt reichlich Rahm dazu und läßt sie aufkochen.

37. **Gedämpftes Weißkraut.** Die Rippen werden von den Blättern entfernt, letztere in fingerbreite Streifen geschnitten, gewaschen und mit fein geschnittenen Zwiebeln in heißem Fett unter öfterem Umrühren braun gedämpft. Ist das Kraut fast weich, so streut man einen Eßlöffel Mehl darüber, gießt etwas Fleischbrühe dazu, bis es recht saftig ist, gibt das nötige Salz daran und läßt es vollends weichwerden.

38. **Gebratenes Weißkraut.** Sind die schlechtesten Blätter entfernt, so wird der Kopf in faustgroße Stücke geschnitten, diese werden gewaschen und gebunden. In kochendem Salzwasser werden sie fast weichgekocht und gut abtropfen lassen. Dann wird die Schnur abgelöst. Man läßt nun Fett heiß werden, gibt Zwiebeln, Gelbrüben und das Kraut dicht aneinandergereiht hinein, bestreut es mit Salz, gießt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

etwas Fleischbrühe dazu und läßt es etwa $^1/_2$ Stunde dämpfen. Dann gibt man es in den Bratofen und läßt es unter öfterem Begießen braunwerden.

39. **Bayerisch Kraut.** Von einem festen Weißkrautkopf werden die schlechten Blätter entfernt; der Kopf wird geteilt und, wenn der Strunk herausgeschnitten, gehobelt, mit feinem Salz vermischt und einige Stunden ruhen lassen. Eine fein geschnittene Zwiebel wird in heißem Gänse- oder Schweinefett gedünstet, das Kraut dazu gestreut und mit einem Glas Wein, $^1/_2$ Glas Essig unter öfterem Umrühren weichgedämpft. Eine Weile vor dem Anrichten streut man etwas Mehl darüber, gibt, wenn nötig, etwas Fleischbrühe dazu und läßt es fertigkochen.

40. **Krautpudding.** Von einem großen Weißkrautkopf werden die schlechten Blätter entfernt, die größeren vorsichtig abgelöst, damit sie ganzbleiben, und die Rippen dünn geschnitten. Die Blätter werden nun in kochendem Salzwasser nicht ganz weich gekocht, das übrige Kraut wird ebenfalls abgekocht und verwiegt. 3 abgeriebene Brötchen werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und mit einem halben Pfund gehacktem Schweinefleisch, verwiegten und gedämpften Zwiebeln, 1—2 Eiern oder Eiweiß, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut verrührt. Eine Puddingform wird gut mit Butter bestrichen und mit den abgekochten Krautblättern ausgelegt. Man gibt dann 1 Lage Fleisch, 1 Lage Kraut, kleine Butterstückchen und etwas Salz darüber, wieder Fleisch, Kraut u. s. w., bis die Form fast voll ist; die letzte Lage muß Kraut sein. Man schlägt die Blätter darüber, schließt die Form und kocht den Pudding $1^1/_2$—2 Stunden. Er wird dann gestürzt und mit einer Buttersauce serviert.

41. **Gefüllter Krautkopf.** Man bereitet das Kraut vor wie zu Krautpudding und überbrüht die großen Blätter ein Weilchen, währenddessen man die Füllsel richtet. Man nimmt eingeweichtes ausgedrücktes Brot, fein verhacktes Fleisch, Gewürz, Zwiebeln, 1—2 Eier und die verwiegten innersten

Krautblätter und mengt alles tüchtig untereinander. Dann wird eine reine, gut gewässerte Serviette so viel als nötig mit Fett bestrichen, in eine runde hohe Schüssel oder Durchschlag gelegt, in der Mitte und an den Seiten mit gebrühten Krautblättern ausgelegt, die Füllsel werden hineingetan und mit dem Rest der großen Blätter gut bedeckt. Dann bindet man die Serviette mit festem Knoten zusammen, doch so, daß die Masse noch Raum zum Ausdehnen hat. Kochzeit $^3/_4$—1 Stunde, bei Verwendung von rohem Fleisch $1^1/_2$—2 Stunden. Man gibt den gefüllten Krautkopf ebenfalls mit Buttersauce.

42. **Krautwickel.** Hierzu nimmt man einen schönen Weißkrautkopf, richtet die Blätter zu wie zu Krautpudding und kocht sie in Salzwasser weich, doch so, daß sie ganzbleiben. Es wird nun die gleiche Farce bereitet wie zu Krautpudding, von Schweinefleisch und Brötchen 2c., auch Bratenreste sind zu verwenden. Auf je ein Krautblatt gibt man 1 Löffel Farce, wickelt es auf und bratet sie in heißem Fett gelb. Mit Braten- oder Buttersauce werden sie serviert. — Anstatt Krautblätter kann man auch große Spinatblätter verwenden. Man taucht diese dann einzeln rasch in stehendes Salzwasser und wickelt das Fleisch hinein.

43. **Rotkraut.** Ein Rotkrautkopf wird von den harten Blättern befreit und wie Bayerisch Kraut gehobelt. Man gibt dann $^1/_2$ Glas Essig, $^1/_2$ Glas Wein, Salz und 1 Tasse heißes Wasser darüber und macht es durcheinander. Zur Zubereitung läßt man 1—2 Löffel Fett heißwerden, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, gibt das Kraut mit feingeschnittenen Apfelschnitzen dazu und läßt es zugedeckt langsam weichdämpfen, indem man es öfters umwendet. Wenn nötig gibt man etwas Wein und nach Belieben 1 Eßlöffel Zucker dazu und läßt es zusammen fertigkochen.

44. **Sauerkraut.** Das Kraut wird vor der Zubereitung durch kaltes oder auch heißes Wasser gezogen und ausgedrückt. Dann dünstet man in reichlich heißem Gänse- oder Schweinefett etwas Zwiebel, streut das Kraut hinein und gießt soviel Wasser

hinzu, als zum Einkochen nötig ist. Man läßt das Kraut etwa 2 Stunden kochen und gibt kurz vor dem Anrichten 1 Glas Wein und 10 Tropfen Maggis Würze hinein. Will man das Sauerkraut bei Festlichkeiten besonders fein zubereiten, so nimmt man statt Wein Champagner.

45. **Sauerkraut anderer Art.** Wie bei Nr. 44 wird das Sauerkraut durch Wasser gezogen und mit Fett und Zwiebeln aufgestellt. Hierauf gibt man reichlich Wein dazu, wenn nötig etwas Salz und läßt das Kraut weichdämpfen (etwa 1—1½ Stunden).

46. **Sauerkraut mit Spätzle.** In eine gut bestrichene Auflaufform gibt man je eine Lage erkaltete Spätzle, gekochtes Sauerkraut, gebratene in Scheiben geschnittene Bratwürste und so fort, bis die Form voll ist. Die letzte Lage ist Sauerkraut. Dann gießt man reichlich sauren Rahm darüber, legt kleine Butterstückchen darauf und backt es im Ofen hellgelb. Anstatt Spätzle kann man auch gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln verwenden.

47. **Sauerkraut mit Fisch.** 2 Pfund Schellfisch oder Stockfisch werden mit kaltem Wasser aufgestellt und sieden lassen, bis der Fisch weich ist. Er wird dann von Haut und Gräten befreit und in Stücke zerteilt. In eine gut bestrichene Auflaufform gibt man 1 Lage gekochtes Sauerkraut, darüber etwas geriebenes Brot, kleine Butterstückchen oder sauren Rahm und etwas Salz, dann 1 Lage Fischstückchen, wieder Sauerkraut und so fort, bis die Form voll ist; die letzte Lage bildet Kraut; dann gibt man noch einige Butterstückchen darüber und läßt es im Ofen gelbwerden. Hierzu können alle guten Reste von Fisch verwendet werden.

48. **Weiße Rüben.** Die Rüben werden dick geschält, in Streifen geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Ein Stück Butter oder gutes Schweinefett wird heiß gemacht; man läßt darin 1 Löffel Zucker hellbraun werden, schwitzt 1—2 Löffel Mehl darin und verdünnt es mit Fleischbrühe. Die Rüben gibt man dazu, nebst Salz und Pfeffer, und läßt sie fertigkochen. —

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Oder: Man treibt die Rüben, nachdem sie weichgekocht sind, durch ein Sieb, bereitet eine Mehlschwitze von Fett, Mehl und Zwiebeln und gibt die Rüben dazu. Man verrührt sie damit und läßt sie mit dem nötigen Gewürz gut durchkochen.

49. **Maronen.** Maronen, echte oder Edelkastanien, unterscheiden sich von den unechten durch ihre Größe, ihren stärkeren Mehlgehalt und ihren Wohlgeschmack. Man schält die äußere Schale ab, übergießt die Kastanien dann mit kochendem Wasser und läßt sie so lange stehen, bis sich die zweite braune Schale leicht ablöst. Etwas Zucker läßt man in einer Kasserolle hellbraun werden, gibt 1 Stück Butter und die Kastanien hinzu, sowie etwas Fleischbrühe und das nötige Salz und läßt sie weichdämpfen. Sie werden zu Rosenkohl, Sauerkraut, Rotkraut und Wirsing serviert oder darum garniert, dienen auch als Füllsel zu Gansbraten.

50. **Maronenpuree** (sprich -pürreh = Brei). Nachdem die äußere Schale abgelöst, läßt man die Maronen mit Wasser weichkochen. Dann werden sie geschält und durchgetrieben, solange sie noch warm sind. Mit 1 Stück Butter, dem nötigen Salz und etwas Fleischbrühe werden sie glatt gerührt, aufgekocht und mit 10—12 Tropfen Maggis Würze im Geschmack gekräftigt.

51. **Reisgemüse.** Der Reis wird gewaschen und 2—3 mal mit kochendem Wasser gebrüht. Ist das Wasser abgeschüttet, so wird er mit reichlich kochendem Wasser, einem Stück Butter und dem nötigen Salz aufgestellt und auf der Seite des Herdes aufquellen lassen (etwa 1 Stunde). Er wird auf eine heiße Platte angerichtet und mit geriebenem Parmesankäse bestreut oder solcher dazu serviert.

52. **Reisgemüse anderer Art.** 100—125 g Ochsenmark werden zerlassen, durchgeseiht und in einer womöglich kupfernen Kasserolle wieder erhitzt. Hierzu gibt man $^1/_2$ Pfund gewaschenen Reis und röstet diesen darin zu schöner hellbrauner Farbe. Nun gießt man Fleischbrühe hinzu, sodaß der Reis gut damit bedeckt ist und läßt ihn mit dem nötigen Salz

weichwerden. In Ermangelung von Fleischbrühe kann man auch heißes Wasser nehmen.

53. **Reis mit Schinken** (Vorspeise). 1/4 Pfund Kalbfleisch, 1/4 Pfund rohen Schinken, 1—2 gereinigte Brieschen werden in kleine Würfel geschnitten uud mit feingeschnittener Zwiebel in 1/4 Pfund Butter gedämpft. Hierauf gibt man Salz, etwas Pfeffer und einen Kochlöffel voll Mehl dazu, verrührt dies damit und läßt es mit 1 Ltr. kräftiger Fleischbrühe aufkochen. Dann fügt man 1/2 Pfund Reis dazu und läßt diesen unter stetem Rühren weichwerden (etwa 20—30 Min.). Man füllt nun alles in eine gut bestrichene Auflaufform, streut 1/8 Pfd. geriebenen Parmesankäse darüber und läßt es im Ofen gelb werden.

54. **Erbsenbrei.** 1 Pfund Erbsen wird gewaschen und über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht. Mit Einweichwasser stellt man sie auf, läßt sie langsam weichkochen, indem man mit heißem Wasser von Zeit zu Zeit nachfüllt, und treibt sie durch ein Sieb. In heißem Fett schwitzt man 2—3 Löffel Mehl mit einer feingeschnittenen Zwiebel hellgelb, gibt die durchpassierten Erbsen hinzu, rührt alles glatt zusammen, verdünnt so viel als nötig mit Fleischbrühe, gibt das nötige Salz bei und läßt den Brei aufkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man noch einige Tropfen Maggis Würze zur Verfeinerung des Geschmackes bei.

55. **Linsengemüse.** Die Linsen werden gelesen, gewaschen und abends zuvor in kaltes, weiches Wasser eingeweicht. Sie werden mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Das Wasser wird dann abgegossen, heißes Wasser nachgefüllt und die Linsen damit weichgekocht. 2—3 Löffel Mehl und eine feingeschnittene Zwiebel dünstet man in heißem Fett schön braun, löscht mit kaltem Wasser ab und gibt es zu den Linsen. Das fehlende Salz und einige Löffel Essig tut man hinzu, läßt die Linsen noch eine Weile kochen und rührt kurz vor dem Anrichten einige Tropfen Maggis Würze darunter. Die Linsen müssen säuerlich schmecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

56. **Weiße Bohnen.** Weiße Bohnen werden in gleicher Weise zubereitet wie Linsengemüse.

Pilze.

Die Pilze (Schwämme) werden in 2 Hauptarten eingeteilt, nämlich in Blätter- und in Röhrenpilze. Davon unterscheidet man eßbare und giftige Pilze. Die eßbaren Pilze haben einen frischen Kellergeruch und einen haselnußähnlichen Geschmack; sie enthalten Zucker, Stickstoff, Gummi, Salze und Säuren und sehr viel Eiweiß, wodurch sie im Nährwert dem Fleische sehr nahe kommen. Die Pilze sollten daher bezüglich ihrer Brauchbarkeit als Lebensmittel weit mehr geschätzt werden, als es der Fall ist. Die giftigen Pilze zu erkennen, gibt es kein ganz sicheres Merkmal; das sonst empfohlene Mittel, mit den Pilzen eine geschälte Zwiebel zu kochen, deren Blauwerden das Vorhandensein giftiger Stoffe anzeigen solle, hat sich als unzuverlässig erwiesen. Doch kocht man einen silbernen Löffel mit den Pilzen mit, so läuft er bläulich oder schwärzlich an, sobald ein giftiger Pilz dabei ist. Alle Pilze, welche beim Durchschneiden die Farbe ändern, indem sie blau oder schwarz anlaufen, bei denen Milchsaft aussickert, oder die einen üblen Geruch oder widrigen Geschmack haben, halte man aus Vorsicht für giftig. Die bekanntesten eßbaren Pilze sind: Eierschwamm, Steinpilz, Hahnenkamm, Reizker, Champignon, Morchel, Trüffel; die letzteren drei Arten nehmen unter denselben wohl den ersten Rang ein. Sie finden sich besonders nach warmen Regen in Wäldern und auf Wiesen. Sie werden verwendet zu Suppen, Gemüsen, Saucen und dergl. Sämtliche Pilze werden erst mit kaltem, dann mit warmem, fast heißem Wasser tüchtig gewaschen und nochmals kalt abgespült, damit etwaige Maden oder Schneckchen, die oft drinsitzen, entfernt werden. Bei der Zubereitung sollen sie nicht

zu lange gekocht werden; um sie leichter verdaulich zu machen, fügt man ihnen feine Kräuter und Gewürze, wie Zwiebeln und Petersilie, auch Knoblauch, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und dergl. bei. Man genießt sie zu stärkemehlreichen Nahrungsmitteln.

1. **Pilz-Gemüse.** Die Pilze werden gereinigt, mit wenig Wasser, Salz und etwas Pfeffer weichgekocht. Dann schneidet man sie fein und dünstet sie mit Butter, Salz, Pfeffer, fein verwiegter Zwiebel und Petersilie, streut etwas Mehl darüber und läßt sie mit der nötigen Fleischbrühe und etwas Essig aufkochen.

2. **Gedämpfte Pilze.** Sind die Pilze gereinigt, gewaschen und gut abgetropft, so werden sie mit Butter, feinverwiegter Petersilie und Zwiebel gedämpft, bis sie nur noch wenig Saft haben. Dann streut man etwas Mehl darüber, dünstet es mit und gibt etwas Fleischbrühe und Zitronensaft dazu und läßt alles noch eine Zeitlang dämpfen. Kurz vor dem Anrichten untermengt man sie mit dem nötigen Salz und serviert sie mit gerösteten oder gedämpften Kartoffeln.

3. **Morchel- (Champignon-, Steinpilz-) Gemüse.** Von frischen Morcheln wird der Stiel weggeschnitten, der Hut gereinigt, der Länge nach durchschnitten, dann nochmals gewaschen und mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft. Ist der Saft eingekocht, so streut man etwas Mehl darüber, gibt Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe hinzu und läßt die Pilze damit aufkochen. Anstatt des Mehles kann man einige Eigelb und Zitronensaft dazugeben.

Champignons werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Steinpilze.

Zu Gemüse von getrockneten Morcheln müssen dieselben, nachdem sie in kaltem Wasser gewaschen, mit Butter und wenig kaltem Wasser oder Fleischbrühe aufgestellt und 20—30 Minuten langsam gekocht werden. Weitere Zubereitung wie frische Morcheln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Gefüllte Morcheln.** Von gebratenem und feingehacktem Kalbfleisch, in Milch geweichtem und ausgedrücktem Milchbrot, 2 Eigelb, Salz, Petersilie, Schalotte und Muskatnuß bereitet man eine Farce und füllt damit die von den Stielen befreiten Morcheln. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in Butter geschwitzt und mit Fleischbrühe, einem Glase Wein, einer Zwiebel aufgekocht, darin werden die Morcheln weichgedämpft. Zuletzt gibt man noch etwas Zitronensaft dazu.

5. **Trüffeln.** 1 Pfund Trüffeln werden in lauem Wasser abgebürstet, in kaltem Wasser herausgewaschen und abgetrocknet. Dann kocht man sie mit Rotwein, vier Nelken, etwas Salz, 1 Stückchen fein geschnittenem Schinken und etwas Petersilie recht weich, bis sie sich leicht anstechen lassen. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine mit einer Serviette belegte Platte und serviert die Sauce dazu.

6. **Pilz-Sauce.** Hierzu eignen sich besonders die Steinpilze. Sie werden, nachdem sie gereinigt und grob gehackt sind, mit etwas Salz und einer geschälten Zwiebel auf mäßigem Feuer und unter öfterem Rühren zugedeckt gedünstet. Ist nun der Saft, der aus den Pilzen getreten ist, fast eingetrocknet, so gibt man 50 g Butter und etwas weißen Pfeffer hinzu und läßt sie noch etwa $^1/_4$ Stunde dämpfen. Unterdessen bereitet man eine weiße Sauce, gibt die Pilze dazu, kocht sie darin auf und gibt vor dem Anrichten 1—2 Eigelb und fein verwiegte Petersilie darunter. — Anstatt einer weißen Sauce kann man die Pilze auch in brauner Sauce aufkochen; in diesem Falle bleiben die Eigelb weg.

7. **Sauce von getrockneten Pilzen.** Getrocknete Pilze werden mit kochendem Wasser gebrüht und grob zerhackt. Dann bereitet man von 50 g Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, in der man die Pilze einige Minuten dünstet, gibt $^1/_2$ Liter Fleischbrühe hinzu und läßt sie unter öfterem Umrühren gut kochen.

8. **Pilz-Salat.** Die zugerichteten, in Salzwasser weichgekochten Schwämme werden in kleine Stückchen oder Scheibchen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschnitten und mit Essig und Öl, Pfeffer und Salz vermengt und angerichtet.

9. **Eierschwamm (Pfifferling, Gelbschwamm, Rehling).** Die jungen Schwämme werden nur abgewaschen, während man die älteren von den Lamellen (Hautblättchen) befreit und den untersten Teil des Stieles abschneidet. Sie werden etwa 1/4 Stunde in Salzwasser abgekocht und dann in Butter mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe gargedämpft. Vor dem Anrichten streut man etwas feinverwiegte Petersilie darüber und fügt 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

Andere Art. Nachdem die Schwämme im Salzwasser abgekocht sind, werden sie in heißer Butter gebraten und dann mit Kartoffeln oder Koteletts serviert.

10. **Gemüse von getrockneten Pilzen.** Die getrockneten Schwämme werden über Nacht in Salzwasser gelegt, mit demselben Wasser beigestellt und weichgekocht. Man bereitet dann eine Buttersauce, würzt sie mit Salz, Pfeffer, verwiegter Petersilie und kocht die Pilze damit auf.

11. **Pilzgebackenes.** Eine Pfanne oder Form wird mit Butter bestrichen und der Boden mit einer Lage geriebenen Schwarzbrotes bedeckt. Hierauf gibt man eine Lage Pilze, streut Salz und etwas Pfeffer darüber, dann folgt wieder Brot u. s. w., bis die Form gefüllt ist. Oben darauf gibt man kleine Butterstückchen, schließt die Form mit einem Deckel und backt sie im Ofen.

Andere Art. Die gereinigten Pilze werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht und fein verwiegt. Einige in Milch geweichte Wecken werden mit Eiern, etwas zerlassener Butter, etwas Salz und den verwiegten Pilzen zusammen verrührt und mit Butter in einer Pfanne langsam gebacken.

12. **Pilzhaschee** (= Gehacktes). Sind die hierzu bestimmten Pilze (Champignons, Steinpilze 2c.) gereinigt, so werden sie gebrüht und grob verhackt. Dann dämpft man sie in Butter, Salz und Pfeffer fast weich, streut etwas Mehl

darüber, gießt sauren Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt sie vollends weichwerden. Nach Belieben kann man sie mit Eigelb abrühren.

13. **Gebratene Steinpilze.** Etwas Speck und Zwiebel wird klein geschnitten und zusammen gedämpft, bis ersterer glasig ist. Dann gibt man die gereinigten und fein geschnittenen Pilze dazu, nebst Salz und Pfeffer und bratet sie hellbraun.

14. **Champignons in Essig.** Die Champignons werden gereinigt, mit Salz und Zitronensaft abgerieben und in frischem Wasser rein gewaschen. Die kleinen läßt man ganz, die größeren schneidet man in Stücke, kocht sie in Salzwasser mit etwas Zitronensaft einigemale auf und läßt sie gut abtropfen. Nach dem Erkalten legt man sie in reine Gläser und übergießt sie mit gekochtem und wieder verkühltem Weinessig. Nach 3—4 Tagen wird dieser Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und heiß darübergegossen. Ist er verkühlt, so wird das Glas luftdicht verschlossen.

15. **Trüffeln mit Essig.** Die gereinigten und geschälten Trüffeln werden in zerlassenem und mäßig warmem Schweinefett umgewendet und auf eine Platte gelegt, bis das Fett erstarrt ist, und dann in Töpfe geschichtet. Hellen Weinessig läßt man mit $^1/_3$ Wasser, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Nelken $^1/_4$ Stunde sieden und seiht ihn erkaltet darüber. Die Töpfe werden verschlossen aufbewahrt. Beim Gebrauch werden die Trüffeln vom Fett befreit und in Fleischbrühe weichgedämpft.

16. **Pilze in Essig.** Hierzu eignen sich namentlich junge und frisch gesammelte Pilze, welche man im siedenden Salzwasser abkocht und in Steintöpfe schichtet. Hierauf übergießt man sie mit frischem Essig, den man nach 5—6 Tagen aufkocht, verkühlt und durch ein Tuch wieder über die Pilze gibt, über welchem er 2 cm hoch stehen muß. Die Büchsen werden mit Blase oder Pergamentpapier zugebunden.

17. **Pilze in Butter einzumachen.** 1 Ltr. reingeputzte und gewaschene Pilze werden in Salzwasser einige Minuten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Darauf gibt man sie in 1 Pfund zerlassene Butter und dämpft sie so lange, bis sie weich sind und die Butter wieder klar erscheint. Sodann füllt man sie samt der Butter in Töpfe oder Glasbüchsen, doch so, daß die Butter darüber steht. Sind sie erkaltet, so werden die Töpfe gut verschlossen oder zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Hierzu eignen sich vorzüglich Champignons.

18. **Gefüllte Champignons.** Große Champignons werden geputzt und geschält und in Salzwasser oder auch Fleischbrühe einige Minuten gekocht. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet die Stiele weg und kocht letztere vollends weich; verwiegt sie sodann mit etwas Kalbsbraten und Schinken und vermengt es mit Salz, Pfeffer und verwiegter Petersilie. Davon füllt man die untere Seite der Champignon-Kappen, garniert sie in Ei und geriebenem Brot und backt sie in Butter hellbraun.

19. **Pilzsuppe.** Die Pilze werden gut gereinigt, zerschnitten und mit Butter und Petersilie weichgedünstet. Man streut dann Mehl darüber, gibt soviel als nötig Fleischbrühe hinzu und läßt die Pilze darin fertigkochen. Mit Salz und Pfeffer wird die Suppe gewürzt und mit saurem Rahm angerichtet.

20. **Suppe von getrockneten Pilzen.** Die Pilze werden sauber gewaschen und in Wasser weichgekocht. Dann wird etwas Mehl und Zwiebel in Butter geschwitzt, die Pilze mit dem Wasser werden dazugegeben, ebenso Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, und alles noch eine Weile zusammen gekocht. Beim Anrichten fügt man noch 10—12 Tropfen Maggis Würze und etwas Essig bei.

21. **Champignon-Suppe.** 2 Löffel Mehl schwitzt man in 120 g Butter hellbraun, gießt $1^1/_2$—2 Ltr. Fleischbrühe hinzu und läßt dies eine Stunde kochen. Unterdessen werden $^1/_2$ Ltr. gereinigte und in Stückchen geschnittene Champignons mit Butter und Zitronensaft weichgedünstet und zu der ge-

kochten Suppe gegeben. Mit 3—4 Eigelb wird diese abgerührt und über geröstete Weckwürfel angerichtet.

22. **Steinpilz-Suppe.** Ungefähr zehn gereinigte Steinpilze werden in kleine Stücke geschnitten und mit Butter, Salz und Pfeffer weichgedünstet. Dann bestreut man sie mit etwas Mehl, füllt soviel als nötig mit Fleischbrühe auf und kocht die Suppe $^1/_4$ Stunde. Über geröstete Weckwürfel wird sie angerichtet.

23. **Morchel-Suppe.** Die sauber gewaschenen Morcheln etwa 20—30, werden fein verhackt und mit verwiegter Zwiebel in Butter gedämpft. Ist der Saft fast eingetrocknet, so streut man etwas Mehl darüber, gießt 2 Ltr. Fleischbrühe und ein Glas Weißwein hinzu und läßt das Ganze unter Rühren zum Kochen kommen und etwa $^1/_2$ Stunde kochen. Die Suppe wird dann entfettet, durch ein Sieb getrieben und mit Eigelb und Rahm abgerührt. Man gibt einige ganze Morcheln, die man in Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft abgekocht hat, hinzu.

24. **Pilze zu trocknen.** Die Pilze werden gereinigt, in Stücke geschnitten, an Fäden gereiht und an der Sonne getrocknet. In diesem Zustande lassen sie sich leicht pulverisieren und als Pulver zu allen Speisen, namentlich zu Saucen verwenden.

25. **Morcheln in Blechbüchsen.** Die sauber gereinigten Morcheln werden mit geklärter Butter und Salz in ihrem eigenen Safte über mäßigem Feuer gedünstet, dann mit dem Safte in die Blechbüchsen getan. Bedeckt die Sauce die Trüffeln nicht, so kann man heißes Wasser zugießen. Die Büchsen werden zugelötet und dann 2—3 Stunden im Wasserbade gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kartoffeln.

Die Kartoffel gehört zu den giftigen Nachtschattengewächsen. Kraut und Samen enthalten Giftstoffe und sind daher unbrauchbar; die Wurzelknollen, Kartoffeln auch Erdäpfel oder Grundbirnen genannt, werden gegessen. Die Kartoffel besteht zu $^3/_4$ aus Wasser, enthält noch Stärkemehl, Zucker, Salz und wenig Eiweiß und fast kein Fett. Das Eiweiß befindet sich direkt unter der Schale. Deshalb sollen Kartoffeln dünn geschält werden. Um sich von der Güte der Kartoffeln zu überzeugen, zerschneidet man eine solche und reibt die Schnittflächen aneinander, wobei sich ein weißer Schaum bilden muß. Auch dürfen gute Kartoffeln nicht fleckig sein, sondern müssen weißes oder gelbliches Fleisch haben. Die Kartoffeln sollen in einem trockenen Keller in Kisten oder auf eigens dazu aus Brettern hergestelltem Lager aufbewahrt werden. Um sie vor dem Faulen zu schützen, stellt man beim Einkellern derselben in die Mitte der aufgehäuften Kartoffeln einen Korb voll gebrannten Kalks. Die austrocknenden Eigenschaften des Kalks verhüten Fäulnis und Feuchtigkeit und zerstören somit den Pilz, der die Ansteckung bewirkt. Will man erfrorene Kartoffeln wieder brauchbar machen, so legt man sie eine Zeitlang vor dem Gebrauch in kaltes Wasser; oder man schält sie und stellt sie in einem luftdicht zu verschließenden Topf aufs Feuer. Sie werden durch den aus ihnen selbst sich entwickelnden Dampf zum Kochen gebracht und erhalten dadurch wieder den Geschmack der gesunden Kartoffeln. Der Stärkemehlgehalt der Kartoffeln ist in den Sommermonaten Juni, Juli und August ein sehr geringer, man sollte daher in dieser Jahreszeit die Kartoffeln nicht als Hauptgericht zu Tisch bringen. Vom September ab steigert sich der Stärkemehlgehalt wieder und erreicht im Dezember und Januar seinen Höhepunkt. Bei der Zubereitung müssen die reingewaschenen und dünn geschälten Kartoffeln bis zum Gebrauch in frisches,

reines Wasser gelegt werden, weil sie sich an der Luft braunfärben. Man stellt sie mit kaltem Wasser auf, damit sich das Stärkemehl der Kartoffel lockert und aufquillt und die Kartoffel dadurch mehlig wird.

1. **Kartoffeln in der Schale.** Hierzu eignen sich vorzüglich die roten oder blauen, während zu Salzkartoffeln, zu Kartoffelpüree (= -brei) oder zu Kartoffelsalat die gelbe Sorte vorzuziehen ist.

Die neuen (jungen) Kartoffeln werden besser in kochendes Wasser gegeben, da sie ohnehin noch sehr wasserreich sind, während man sie in der spätern Jahreszeit mit kaltem Wasser hinsetzt.

Man nimmt in einen Kochtopf mit gutschließendem Deckel nur so viel Wasser, daß die zu kochenden Kartoffeln gerade bedeckt sind, und läßt sie bei möglichst gleichmäßigem Feuer ohne Unterbrechung fertigkochen. Sind sie weich, so schüttet man das etwa noch vorhandene Wasser sogleich ab und läßt sie aufgedeckt auf heißer Herdstelle abdämpfen.

Sie müssen so heiß wie möglich aufgetragen werden.

2. **Salzkartoffeln.** Geschälte kleine, gleichmäßig runde oder ausgestochene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht (größere werden hierzu geviertelt) und mit Petersilie verziert so heiß als möglich zu Tisch gegeben.

3. **Kartoffelschnitze.** Sie werden zugerichtet wie zu Salzkartoffeln. Nachdem sie weichgekocht sind, schüttet man das Wasser ab, schüttelt sie gut durch und schmälzt sie beim Anrichten mit in reichlich Butter gerösteten Zwiebeln ab.

4. **Rahmkartoffeln.** Mittlere längliche Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, geschält und fein geblättelt. Zur Sauce schwitzt man etwa 4 Löffel Mehl in einem Stück Butter, rührt dies mit Fleischbrühe zu einer glatten Sauce, gibt Salz und reichlich Rahm hinzu und läßt sie eine Weile kochen. Dann gibt man die Kartoffeln hinein und läßt sie kurz damit aufkochen. Nach Belieben kann man 1—2 Eigelb dazugeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

5. **Rahmkartoffeln anderer Art.** Rohe Kartoffeln werden geschält, in $^1/_2$ cm dicke Scheibchen geschnitten und in Salzwasser nicht ganz weich gekocht. Inzwischen bereitet man eine dicke Buttersauce und läßt sie mit etwas Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, 1 Stückchen Lorbeer und etwas Zitronenschale eine Weile kochen. Sind die Kartoffelscheiben bald fertig, so verdünnt man die Buttersauce mit dem Kartoffelwasser, rührt sie glatt, gibt sie durch ein Sieb über die Kartoffeln, läßt letztere darin vollends weichkochen und fügt 8—10 Tropfen Maggis Würze bei. Beim Anrichten nach Belieben Rahm, auch Eigelb hinzuzufügen.

6. **Kartoffelgemüse.** Lange, rohgeschälte Kartoffeln werden gewaschen und in Scheiben geschnitten. Dann gibt man sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit süßem Rahm, bestreut sie mit Salz und kocht sie langsam gar, so daß sie nicht zerfallen. In 120 g Butter dünstet man etwa 2 Löffel Mehl und eine Zwiebel und rührt es mit dem abgeseihten Rahm der Kartoffeln zu einer dickflüssigen Sauce. Wenn nötig gibt man noch Rahm hinzu, nebst dem fehlendem Salz und einem Stückchen frischer Butter, gießt die Sauce über die Kartoffeln, schüttelt sie über dem Feuer gut durch und richtet sie heiß an.

7. **Petersilienkartoffeln.** Reichlich Petersilie und Zwiebel wird fein verwiegt und in einem Stück Butter gedämpft. Hierzu gibt man roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln nebst Salz und reichlich Fleischbrühe und läßt sie weichkochen.

8. **Senfkartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Eine feingeschnittene Zwiebel wird in einem Stück Butter gedämpft, mit 1—2 Löffeln Senf verrührt und mit Fleischbrühe und etwas Wein verdünnt. Das fehlende Salz und die Kartoffeln gibt man dazu und läßt letztere in der Sauce aufkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

9. **Saure Kartoffeln.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. 2—3 Löffel Mehl röstet man in 1 Löffel Fett mit 1 fein geschnittenen Zwiebel schön braun, verdünnt es mit Fleischbrühe, gibt das nötige Salz und etwas Pfeffer dazu und läßt die Sauce eine Weile kochen. Die Kartoffeln, etwas Wein oder Essig gibt man dazu und läßt erstere noch $^1/_4$ Stunde mitkochen.

10. **Kartoffeln mit Petersilie.** Kleine rundausgestochene Kartöffelchen werden in Salzwasser abgekocht und abgetropft. Fein verwiegte Petersilie gibt man in heiße Butter, ebenso die Kartoffeln, und läßt sie eine Weile zugedeckt stehen; schüttelt sie nochmals durch und gibt sie zu Tisch.

11. **Gefüllte Kartoffeln.** Mittelgroße Kartoffeln werden roh geschält, oben wird ein Deckelchen weggeschnitten, dann werden die Kartoffeln ausgehöhlt. Man bereitet von verschiedenem Fleisch, auch von Resten, ein Haschee wie zu gefüllten Kohlrabi, füllt die gewaschenen Kartoffeln damit und legt die abgeschnittenen Deckelchen wieder darauf. Man läßt dann Fett oder Butter heißwerden, stellt die Kartoffeln hinein, streut Salz darüber, gießt heiße Fleischbrühe hinzu und läßt die Kartoffeln unter öfterem Begießen weichdämpfen.

12. **Geröstete Kartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und fein geblättelt. Eine fein geschnittene Zwiebel dünstet man in heißem Fett oder Butter, gibt die Kartoffeln dazu, bestreut sie mit Salz und läßt sie zugedeckt auf gelindem Feuer braten. Man wendet sie dann um, gibt noch etwas Butter oben darauf und läßt sie gelb braten.

Rohgebratene Kartoffeln werden ebenso zubereitet; sie brauchen reichlich Fett und müssen öfters gewendet werden.

13. **Pommes de terre frites** (sprich Pomm dö tärr fritt = Bratkartoffeln in Stäbchenform). Roh geschälte, mehlige Kartoffeln werden in federkieldicke Stücke geschnitten, gut gewaschen und kurz vor Gebrauch mit einem Tuche getrocknet.

Dann gibt man sie in nicht sehr heißes, schwimmendes Fett, stellt sie aufs Feuer, bis sie obenauf schwimmen, und legt sie auf ein Sieb. Das Fett läßt man alsdann sehr heiß werden und gibt die Kartoffeln hinein, bis sie goldgelb sind. Herausgenommen, bestreut man sie auf einem Sieb mit Salz, schüttelt sie rasch durch und bringt sie so heiß als möglich zu Tisch.

14. **Kartoffelpuree** (sprich -pürreh = Kartoffelbrei). Große, weiße Kartoffeln werden geschält, geschnitten, in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben. Mit einem Stück Butter, Salz, einigen Löffeln Sauerrahm und kochender Milch wird der Brei glatt und schaumig gerührt.

15. **Gebackener Kartoffelbrei.** Kartoffeln richtet man auf einer mit Butter bestrichenen Platte bergartig an. Dann bestreut man ihn mit geriebenem Brot, legt reichlich Butterstückchen darauf und backt ihn im Ofen gelb.

16. **Kartoffelmehl zu bereiten.** Mehlige Kartoffeln werden geschält und in frisches Wasser gelegt. Dann reibt man sie mit dem Reibeisen ebenfalls in frisches Wasser, treibt es durch ein Sieb und gibt wieder frisches Wasser darauf. Dieses läßt man über Nacht stehen, gießt dann das Wasser ab und gibt wieder frisches daran. Man wiederholt dies einige Tage, bis das Wasser klar und der Satz weiß ist. Letzterer wird an der Sonne oder auch in mäßiger Ofenwärme getrocknet. — Kartoffelmehl dient zur Bereitung verschiedener Bäckereien und zum Verdicken von Saucen 2c.

17. **Kartoffelspätzle.** Zu einem Teller voll geriebener Kartoffeln nimmt man 4 Eßlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz und rührt dies mit wenig Wasser zu einem dicken Spätzleteig an, legt davon kleine Spätzle in starkkochendes Salzwasser und läßt sie einige Minuten kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmälzt sie mit in Butter gelb geröstetem Weckmehl ab.

18. **Kartoffelnudeln.** Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht und durchgetrieben oder mit dem Wellholz auf dem Nudelbrett fein

zerdrückt. Auf 2 Pfund Kartoffeln gibt man 100 g Mehl, 1 Ei und das nötige Salz. Dieses wird zu einem glatten Teig geknetet; davon werden fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt. In reichlich heißem Fett werden sie schön gelb gebacken und zu Obst oder Braten serviert. Man kann sie auch zuerst in Salzwasser abkochen, verkühlen lassen und dann erst in Fett backen. Auf diese Weise brauchen sie weniger Fett.

Einfacher ist es, sie nur in Salzwasser abzukochen und mit Butter und geriebenem Brot oder Zwiebelchen abzuschmälzen.

Zu Sauerbraten, Ragout oder Obst schmecken sie sehr gut.

19. **Kartoffelklöße,** siehe unter „Klöße."

20. **Rohgebackene Kartoffeln.** Rohe Kartoffeln werden geschält, in längliche Stücke geschnitten oder davon kleine, runde Kartöffelchen ausgestochen. Sie werden gewaschen, abgetrocknet in schwimmendem Fett gelb gebacken, mit Salz bestreut und sofort serviert.

21. **Kartoffelkoteletten mit Fleisch.** Gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, ebenso übrige Fleisch- und Bratenreste fein verwiegt. Auf 1 Pfund Kartoffeln nimmt man 1 Pfund Fleisch, fein verwiegte, in reichlich Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Salz und etwas Muskatnuß und verarbeitet dieses zusammen. Man formt dann kleine Kotelettchen davon, gibt als Stiel ein Stückchen Makkaroni, paniert sie in feinem Weckmehl und backt sie hellbraun in heißem Fett. Sie werden zu Gemüse oder Salat serviert.

22. **Fleischkartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, gibt 1 Lage Kartoffeln hinein, streut etwas Salz darüber, dann folgt 1 Lage verwiegte Fleisch- und Bratenreste, kleine Butterstückchen und 2—3 Löffel Sauerrahm, dann wieder Kartoffeln und so weiter, bis die Form fast gefüllt ist; die letzte Lage sind Kartoffeln. Darauf legt man kleine Butterstückchen, gießt reichlich sauren Rahm darüber und läßt es im Ofen gelbwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Heringskartoffeln.** In der Schale abgekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und der Boden einer bestrichenen Auflaufform damit belegt. Hierauf gibt man 1 Lage gebratene in Scheiben geschnittene Bratwürste, eine Lage mit verwiegten Heringen und saurem Rahm vermischte Buttersauce, dann wieder Kartoffeln und Bratwürste, bis die Form voll ist. Die oberste Lage Kartoffeln wird mit Weckmehl bestreut und mit Butterstückchen belegt und das Ganze im Ofen hellgelb gebacken.

24. **Heringskartoffeln anderer Art.** Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und Rand und Boden mit einer dichten Lage gekochter Kartoffelscheiben belegt; darüber kommt 1 Lage gebratene in Scheibchen geschnittene Bratwürste. In 1 Stück Butter werden 2—3 Löffel Mehl und 1 feingeschnittene Zwiebel gedünstet und mit Milch zu einer dicken glatten Sauce gerührt und aufgekocht. 1 feingeschnittener, sorgfältig entschuppter und entgräteter Hering, 3 Eigelb, 3 Löffel Sauerrahm rührt man darunter, wenn nötig etwas Salz, und füllt alles in die Form. Man stellt den Auflauf zur Hälfte in kochendes Wasser und kocht ihn im Backofen 1 Stunde.

25. **Kartoffelbällchen.** $1^1/_2$ Pfund gekochte (auch übriggebliebene zu verwenden) Kartoffeln werden fein gerieben, mit 1—2 Eigelb, Salz, Muskat, nach Belieben auch Pfeffer, und 1 Löffel süßem Rahm, wenn nötig ein wenig Mehl zum binden, vermengt, dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter gerührt, mit der Hand recht locker kleine Bällchen gedreht und in reichlich heißem Fett gebraten. Kann man sie im Ofen braten, so brauchen sie weniger Fett.

26. **Kartoffelkotelettes ohne Fleisch** werden auf dieselbe Weise bereitet wie Nr. 25; statt der Bällchen formt man Kotelettes, wendet diese in Ei und geriebenem Brot und bratet sie in reichlich Fett wie Kotelettes von Fleisch. Sie dienen als vorzügliche Beigabe zu grünen oder jungen Gemüsen.

27. **Kartoffelküchle.** 2 Pfund kalte geriebene Kartoffeln, 200 g Mehl, 1 Löffel Salz werden mit wenig Milch zu einem

glatten dicken Teig angerührt; dann werden 5 Eigelb dazu verrührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Mit einem Löffel setzt man von dem Teig kleine Häufchen in reichlich heißes Fett und backt sie langsam hellbraun.

28. **Kartoffelküchle anderer Art.** Zu einem Teller voll Kartoffeln gibt man 4 Löffel Rahm, Salz, Muskatnuß, etwas fein verwiegte Zwiebel und Petersilie und rührt alles mit wenig Milch und reichlich Eigelb zu einem glatten steifen Teig. Darunter gibt man den Schnee der Eiweiß, setzt kleine Häufchen in schwimmendes Fett und backt sie goldgelb. — Die Küchlein müssen inwendig hohlwerden.

29. **Kartoffelküchle dritte Art.** Ein Teller voll geriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eigelb, 4 Eßlöffel Mehl, Salz, $^3/_4$ Tasse Milch, etwas süßer Rahm: Dieses wird tüchtig glatt zusammengerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In Butter oder gutem Fett backt man kleine Puffer, bestreut sie mit Zucker und gibt sie recht heiß zu Tisch. Sie werden zu Obst oder Fruchtsauce gegessen.

30. **Kartoffelkrapfen** siehe unter „Schmalzgebackenes."

31. **Kartoffelkroquettes** (sprich krokett = knusprige Küchlein). Etwa 20 Stück gekochte Kartoffeln werden gerieben. 80 g Butter werden schaumig gerührt, die Kartoffeln, 3 Eigelb, etwas verwiegte Petersilie, Salz, Muskatnuß und 2 Löffel Mehl dazugerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Es werden längliche Klöße daraus geformt, solche in Weckmehl paniert und in reichlich heißem Fett hellbraun gebacken.

32. **Kartoffelkroquettes anderer Art.** Etwa 10 rohe, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht und durchgetrieben. 3 trockene abgeriebene Wecke schneidet man in Würfel, läßt sie im Ofen gelbwerden, feuchtet sie mit $^1/_4$ Liter kochender Milch an und rührt sie glatt. Hierauf gibt man sie nebst verwiegter und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, 3 Eiern, Salz, Muskatnuß und Pfeffer zu den Kartoffeln und mengt alles gut zusammen. Dann formt man längliche Kro-

quetten, wendet sie in Weckmehl um und backt sie in reichlich heißem Fett braun.

33. **Kartoffelkroquettes mit Grieß.** 1/2 Liter Milch mit etwas Salz läßt man kochend werden und rührt 1/4 Pfund Grieß hinein, bis es dick wird. Man gibt dann 1 Pfund kalte geriebene Kartoffeln darunter, nebst 3—4 Eiern und dem Salz. Davon formt man kleine runde Klöße und backt sie in schwimmendem Fett hellgelb.

34. **Kartoffelpuffer von rohen Kartoffeln.** Große Kartoffeln werden geschält, gewaschen und auf dem Reibeisen gerieben; das dabei sich bildende Wasser wird gut ausgedrückt und weggegossen. Auf 1 Pfund geriebene Kartoffeln nimmt man 1/4 Pfund Mehl, einen Löffel Salz und rührt dieses mit Milch zu einem dicken Brei, gibt 4 Eier dazu und verrührt sie damit. Man setzt davon löffelweise kleine Puffer in heißes Fett und backt sie langsam hellbraun auf beiden Seiten. Zu Obst oder Braten werden sie zu Tisch gebracht.

35. **Kartoffelauflauf.** Man kocht die rohgeschälten Kartoffeln in Salzwasser weich, gießt sie ab und treibt sie noch heiß durch ein feines Sieb. Dann fügt man 1—2 ganze Eier und soviel Mehl hinzu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich auswellen läßt. Es werden nun 1/2 cm dicke runde Kuchen davon ausgewellt und in einer Pfannkuchenpfanne gebacken. Inzwischen richtet man folgende Füllung: 1/4 Liter Milch und drei Eier werden tüchtig geschlagen, dann 3 Löffel geriebener Parmesankäse und 1 Kaffeelöffelchen Mehl hinzugegeben. Nun wird ein Kuchen in eine runde Auflaufform gelegt, von der Füllung daraufgetan, wieder ein Kuchen, dann Füllung und so fort, bis 3—4 Kuchen übereinander sind, zuletzt muß Füllung darübergegossen werden! Der Auflauf wird in einem mittelheißen Ofen schön hochgelb gebacken.

36. **Kartoffelauflauf mit Schinken.** 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln werden mit 60 g Schweineschmalz 200—250 g fein verwiegtem Schinken und 5 Eigelb (die man zuvor mit 1 1/2 Tassen Milch geschlagen hat) vermengt;

dann gibt man den Schnee von 4 Eiern leicht darunter, bringt die Masse in eine gut bestriechene mit geriebenem Brot ausgestreute Auflaufform und backt sie schön hochgelb.

Beim Servieren wird der Auflauf auf eine heiße Platte gestürzt.

37. **Kartoffelpudding.** 1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt. Dann gibt man 2 in Milch eingeweichte, ausgedrückte und verrührte Milchbrote, 1/2 Pfund geriebene Kartoffeln, 5 Eigelb löffelweise zu der Butter; Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. In eine gut bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form wird alles eingefüllt und 1 1/2 Stunde im Wasser gekocht. Der Pudding wird dann gestürzt und mit Weckmehl und heißer Butter abgeschmälzt.

38. **Kartoffelpastetchen.** 2 Pfund gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 1/4 Pfund geriebenem Parmesankäse, Salz, Muskatnuß, 4—5 Löffeln Sauerrahm und 5 Eigelb verrührt. Den Schnee der Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse in kleine, bestrichene Förmchen und backt sie im Ofen hellbraun.

39. **Kartoffelwaffeln.** 50 g Butter und 2 Eigelb rührt man schaumig, gibt hierzu 1/2 Pfund fein geriebene Kartoffeln, 5 Eßlöffel süßen Rahm und den Schnee der Eiweiß. Sollte der Teig nicht flüssig genug sein, so fügt man noch etwas Rahm hinzu. Ein heißes Waffeleisen bestreicht man mit Butter, gibt von dem Teig hinein und backt ihn auf offenem Feuer. Hierauf bestreut man die Waffeln mit Zucker und Zimt.

40. **Glasierte Kartoffeln.** Kleine runde Kartoffeln kocht man in der Schale ab und schält sie. Dann gibt man sie mit Butter und Salz in eine Kasserolle und läßt sie zugedeckt gelbdämpfen. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Bratenjus dazu oder Fleischbrühe, und kurz vor dem herausnehmen streut man etwas gestoßenen Zucker darüber, damit sie glänzend werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Klöße.

Klöße dienen als Zuspeise zu Suppen, Braten, Gemüse, Salat oder auch Obst. Beim Abkochen derselben ist es ratsam, es zuerst mit einem Probekloß zu versuchen. Sollte dieser nicht zusammenhalten, so muß je nach Bedürfnis mit Grieß, Weckmehl oder Mehl nachgeholfen oder im umgekehrten Fall mit Eiern, Milch oder auch Wasser die Masse verdünnt werden. Ferner darf man den Kloßteig nicht zu scharf salzen, da man die Klöße in Salzwasser abkocht. Im allgemeinen hält man Klöße für gargekocht, wenn sie obenauf schwimmen; sicherer ist jedoch, sie mit einer Gabel anzustechen, an welcher dann kein Teig mehr hängenbleiben darf. Klöße müssen frisch vom Sieden weg genossen werden, sonst verlieren sie an Güte und Leichtigkeit, auch an gutem Aussehen.

1. **Suppenklöße** siehe unter „Suppen".

2. **Weckklöße.** 6 trockene, abgeriebene Wecken werden eingeweicht, ausgedrückt und in einem Stück Butter gedämpft. Hierauf rührt man 60 g Butter schaumig, gibt die gedämpften Brötchen, 3 Eier, 3 Löffel Mehl, verwiegte und verdämpfte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß dazu, rührt alles gut zusammen und läßt die Masse einige Zeit ruhen. Dann sticht man mit einem Löffel Klöße aus und kocht sie in kochendem Salzwasser 8—10 Minuten langsam gar. Mit heißer Butter und geriebenem Brot werden sie abgeschmälzt.

3. **Weißbrot-Klöße.** Trockenes Weißbrot oder Wecken werden abgerieben, mit Milch gut angefeuchtet und stehen gelassen, bis das Brot weich ist. Zu 6 Wecken oder dementsprechend Weißbrot nimmt man 4 Eier und 1 Löffel Mehl. Das geweichte Brot wird nun mit fein verwiegter Petersilie in Butter gedämpft, in einer Schüssel verkühlen lassen und dann mit den Eiern, Mehl, Salz und Muskatnuß verrührt. Man formt davon runde, eigroße Klöße und kocht sie in kochen-

dem Salzwasser gar, 3—5 Minuten; richtet sie dann auf eine heiße Platte und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Weckmehl ab.

4. **Speck- oder Schinkenklöße.** Hierzu macht man einen Kloßteig wie zu den Weißbrotklößen und mengt geröstete Speck- oder Schinkenwürfel und nach Belieben mitgeröstete Brotwürfel darunter und kocht die Klöße in 8—10 Minuten fertig.

5. **Speck- oder Schinkenklöße anderer Art.** Man macht einen nicht zu dicken Teig von 2 Schöpflöffeln Mehl, 2 Eiern, wenig Salz und dem nötigen Wasser, gibt die verkühlten Brot- und Speck- oder Schinkenwürfel darunter und formt mit der in Mehl getauchten Hand mittelgroße Klöße, die man 15—20 Minuten in Salzwasser kocht und, wie obige, ebenfalls mit Butter und Weckmehl, oder wer's liebt mit gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

6. **Leberklöße.** Kalbs- oder Rindsleber wird eine Weile in laues Wasser gelegt, dann gehäutet und geschabt oder fein verwiegt. Auf 1 Pfund Kalbsleber nimmt man $^1/_4$ Pfund geriebenes Brot oder dementsprechend eingeweichte Wecke, ebensoviel Speck, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl und Gewürz. Der Speck wird in kleine Würfelchen geschnitten und mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb geröstet. Dann gibt man löffelweise Brot, Mehl, Eier, Speck und Zwiebeln zu der Leber, sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran und rührt alles gut durcheinander. Man läßt die Masse etwas ruhen, sticht dann mit dem Löffel Klöße aus und kocht diese 10 Minuten in kochendem Salzwasser gar. Beim Anrichten schmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl oder mit gebräunten Zwiebelschnitzeln ab.

7. **Leberklöße anderer Art.** Drei trockene Milchbrote werden fein geschnitten, mit etwa $^1/_2$ Liter Milch übergossen und zugedeckt stehen gelassen. Sodann wird 1 Pfund Kalbsleber und 60 g Nierenfett geschabt oder fein verwiegt; ebenso verwiegt man Zwiebel und Petersilie und nach Belieben

etwas Knoblauch und dämpft dieses in reichlich Butter. Nun gibt man alles zusammen in eine Schüssel nebst 1 Messerspitze Majoran, Pfeffer, dem nötigen Salz, etwas Muskatnuß und 2 Eßlöffeln Mehl und 5 Eiern, rührt es gut zusammen und läßt die Masse eine Weile ruhen. Alsdann sticht man Klöße aus, kocht sie wie vorhergehende in Salzwasser gar und schmälzt sie ab.

Übriggebliebene Leberklöße werden durchgeschnitten und in frischer Butter gebacken. Sie schmecken, heiß serviert, vorzüglich zu Sauerkraut oder grünem Salat.

8. **Fleischklöße in Sauce.** Zu 1 Pfund rohem, fein gehacktem Rindfleisch gibt man 3 Löffel sauren Rahm, 3 Eier, 3 eingeweichte und ausgedrückte Wecke, ein wenig fein gehackten Speck, fein verwiegte in Butter gedämpfte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und rührt alles gut zusammen. Es werden davon runde Klöße geformt und in kochendem Salzwasser halb gar gekocht. Unterdessen bereitet man eine Sauce wie zu Kalbsfrikassee, gibt die Klöße hinein und läßt sie darin fertigkochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Wein und Zitronensaft an die Sauce.

9. **Fleischklößchen zu Ragoutfleisch.** $^2/_3$ Pfund Kalbfleisch wird von Haut und Sehnen befreit, mit $^1/_3$ Pfund Nierenfett fein verwiegt und durch ein Sieb getrieben. Hierzu gibt man 2 Eier, $^1/_2$ geriebenes Milchbrot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und mengt alles durcheinander. Dann formt man kleine 2 cm lange Klößchen davon, die man in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe 10 Minuten sieden läßt und zum garnieren von Ragoutfleisch verwendet.

10. **Fleischklöße zu Ragoutfleisch, in anderer Art.** $^1/_4$ Pfund Kalbfleisch, $^1/_4$ Pfund Nierenfett, fein verwiegt, werden mit $^1/_2$ in halb Wasser halb Milch eingeweichten Milchbrot, einem Ei, verwiegter und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengt. Dann werden Klößchen geformt, abgekocht und dem Ragoutfleisch beigegeben.

11. **Gekochte Grießklöße.** 1 Liter Milch, 60 g Butter, 1 Messerspitze Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker werden zusammen aufgekocht, dann 14 Eßlöffel Grieß eingerührt und gekocht, bis sich der Brei von der Kasserolle löst. Man läßt ihn dann verkühlen, rührt die gerösteten Weckwürfel von 2 Wecken, dann 4 Eier darunter und läßt es noch $^1/_2$ Stunde ruhen. Dann formt man runde Klöße davon, kocht sie in kochendem leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten gar und richtet sie an. Mit Weckmehl und heißer Butter werden sie abgeschmälzt. Die Klöße können zu Obst und Braten gegeben werden.

12. **Ausgestochene Grießklöße.** 1 Liter Milch läßt man mit 1 Löffel Salz und 1 Stück Butter kochend werden und rührt $^1/_2$ Pfund Grieß hinein und läßt es dickkochen. Dann sticht man mit einem in heiße Butter getauchten Blechlöffel Klöße aus und legt sie auf eine heiße Platte. Mit heißer Butter werden die Klöße abgeschmälzt und mit Obst serviert. Auch zu Sauerbraten schmecken sie sehr gut.

13. **Gebackene Grießklöße.** $1^1/_4$ Liter Milch läßt man mit 1 Löffel Salz und 60 g Butter kochendwerden und rührt es mit 300 g Grieß zu einem nicht zu dicken Brei, gibt 3 Eigelb darunter und streicht die Masse auf ein nasses Brett fingerdick auseinander. Ist sie vollständig erkaltet, so schneidet man sie in Vierecke, wendet diese in Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie zu Obst serviert.

14. **Kartoffelklöße.** Gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben oder mit dem Wellholz auf dem Brett fein zerdrückt. Auf 2 Pfund Kartoffeln nimmt man $^1/_4$ Pfund Mehl, 2 Eier, die gerösteten Weckwürfel von 4 Wecken, Zwiebel und Petersilie, fein verwiegt und in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dieses macht man durcheinander und formt runde Klöße davon. In kochendem Salzwasser kocht man sie 8—10 Minuten langsam gar und schmälzt sie mit Weckmehl und heißer Butter ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

15. **Kartoffelklöße anderer Art.** Man schneidet einen abgeriebenen Weck in kleine Würfel, röstet diese in Butter oder Speckfett und läßt sie verkühlen. Nun wird ein wenig Butter in der Schüssel verrührt, fein geriebene, tags zuvor gekochte Kartoffeln, Salz und Muskatnuß und nach und nach so viel Mehl hinzugenommen, bis es einen geschmeidigen Teig gibt, den man tüchtig verknetet. Man kann Eigelb hinzufügen, es ist aber nicht nötig. Dann formt man in der mit Mehl bestäubten Hand von dem Teig ein Schüsselchen, drückt einige geröstete Brotwürfel in die Mitte, klappt Teig darüber und rollt in der Hand einen runden Kloß daraus, den man in Mehl wälzt, im siedenden Salzwasser 10—15 Minuten kocht und abschmälzt.

Übriggebliebene Kartoffelklöße zerteilt man und backt sie mit frischer Butter. Man reicht sie zu Ragout, gewärmtem Braten oder grünem Salat. Auch kann man sie unter übriggebliebene gekochte Kartoffeln mischen und sie mit diesen zusammen rösten.

16. **Klöße von rohen Kartoffeln.** Etwa 12 große, rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben, mit Wasser übergossen und etwa 1 Stunde stehengelassen, während man das Wasser einigemale erneuert und die Kartoffeln ausdrückt. Unterdessen schneidet man 3 Wecke in kleine Würfel, röstet die eine Hälfte mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gelb, übergießt die andere Hälfte mit $^1/_4$ Liter kochender Milch und läßt sie zugedeckt stehen, bis sie weich und erkaltet sind. Das Wasser gießt man nun von den Kartoffeln ab, drückt letzere gut aus und verrührt sie gut mit dem gerösteten und dem geweichten Brot. Hierzu gibt man 4 Eier, 200 g Mehl, Salz, etwas Pfeffer und formt davon runde Klöße. In kochendem Salzwasser siedet man sie langsam gar und schmälzt sie ob mit gerösteten Zwiebeln oder Brosamen.

17. **Kartoffelklöße mit Spinat.** 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, fein verwiegte, mit kleinwürfelig geschnittenem Speck gelb geröstete Zwiebeln, 3 Eier, 3 Löffel Mehl.

das nötige Salz und ein Tellerchen voll übriggebliebenem Spinat werden in einer Schüssel tüchtig untereinandergemengt. Davon formt man runde Klöße, kocht sie 10—15 Minuten in kochendem Salzwasser langsam gar und schmälzt sie mit gelbgeröstetem Weckmehl ab.

18. **Karthäuser Klöße** siehe unter „Schmalzgebackenes".

19. **Hefenklöße.** Von $1^1/_2$ Pfund Mehl, einem Löffel Salz, 30 g Hefe, 2 Eiern und der nötigen Milch bereitet man einen Hefenteig wie zu Dampfnudeln. Ist dieser genügend gegangen, so formt man mit der Hand runde Klöße, die man nochmals eine Weile auf einem mit Mehl bestreuten Brett gehenläßt. Sodann gibt man sie in reichlich gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie etwa 10 Minuten kochen. Sie werden nun auf eine heiße Platte, auf die man etwas warme Milch geschüttet hat, angerichtet, mit 2 Gabeln etwas auseinandergerissen, damit sie nicht festwerden, und sofort serviert. Man kann sie auch mit Weckmehl abschmälzen, wenn man sie zu Fleischspeisen genießt.

Beim Verspeisen sollen die Klöße ebenfalls mit Gabeln geteilt werden, nicht mit dem Messer. Man ißt sie zu Obst, entweder mit heißer Butter übergossen oder mit Zucker bestreut.

Eier und Mehlspeisen.

1. **Weichgesottene Eier.** Die hierzu zu verwendenden Eier müssen unbedingt frisch und ohne Sprünge sein. Sie werden rein gewaschen, mit einem Schaumlöffel sorgfältig in strudelndes Wasser gelegt und 2—3 Minuten gekocht. Man trocknet sie ab und serviert sie auf einem, mit einer Serviette belegten heißen Teller nebst Eierbechern, Salz usw. Anstatt des Eierbechers kann man auch eine in heißem Wasser ausgespülte kleine warme Tasse geben zum Aufschlagen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

2. **Hartgesottene Eier.** Die gewaschenen Eier werden mit nicht zu heißem Wasser aufgestellt und 7—8 Minuten gekocht. Dann schreckt man sie mit kaltem Wasser ab, damit sie besser zu schälen sind, und serviert sie.

3. **Halbweiche (wachsweiche) Eier** läßt man 5 Minuten sieden, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und schält sie vorsichtig. Das Gelbe muß noch weich sein. Solche Eier werden verwendet zum Garnieren von warmen, harte Eier von kalten Gerichten.

4. **Rühreier.** 2—3 Eier verrührt man mit etwas Salz, 2 Löffeln süßem Rahm, Milch oder auch Wasser und gibt dies in eine Pfanne mit einem Stück zerflossener Butter. Auf dem Feuer rührt man nun die Eier immer strichweise vom Boden los, bis sich diese verdicken und eine breiähnliche, lockere Masse bilden. Rührei darf niemals fest sein. Kräftiger schmeckt es, wenn man statt der Butter ausgebratenen Speck zur Bereitung nimmt.

5. **Rühreier mit Schinken.** Die Eier werden verrührt wie vorhergehende. Man gibt verwiegten Schinken, nach Belieben auch Petersilie und Schnittlauch darunter und bereitet sie ebenso zu. Man kann auch kleine Schinken- oder Speckstückchen mit etwas Fett zuerst in die Pfanne legen und anziehen lassen, dann umdrehen und die verrührten Eier darüber gießen und fertigmachen wie oben.

6. **Süßes Rührei.** 3—4 Eier, 4 Löffel Milch oder süßer Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale werden zusammen gut verrührt, mit 1 Stück Butter auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird und sofort serviert.

7. **Gebackene Eier (Ochsenaugen).** Man läßt 1 Stückchen Butter in der Pfanne heißwerden, schlägt die Eier nacheinander hinein, so daß die Dotter in der Mitte bleiben, streut auf diese etwas Salz und Pfeffer und backt sie gelb. Ist das Weiße geronnen, so nimmt man sie heraus und legt sie auf das Gemüse oder auf in Butter gebackene Brotschnitten und

serviert sie sofort. Auch hat man besondere irdene, feuerfeste Eierpfannen, in denen man die Ochsenaugen strudelnd heiß auf den Tisch bringt zum sofortigen Genuß.

8. **Sol-Eier.** Man kocht die Eier recht hart, bis 10 Minuten lang, dann klopft man behutsam die Schale locker und legt die Eier, noch in der Schale, in kaltes Salzwasser; je stärker das letztere, desto kürzere Zeit brauchen sie, mindestens aber 6 Stunden. Dann schält man sie, schneidet sie in Hälften und gibt sie auf Salat oder Butterbrot.

9. **Gefüllte Eier.** Von 4 hartgesottenen Eiern nimmt man das Gelbe heraus. Dann rührt man 50 g Butter schaumig, gibt die zerdrückten Eigelb, fein verwiegte Petersilie und 2 verwiegte Sardellen, Salz, etwas Pfeffer dazu, verrührt es gut und füllt es in die Eier.

10. **Gefüllte Eier anderer Art.** Man schält und spaltet hartgekochte Eier der Länge nach, nimmt die Hälfte der Eigelb und verwiegt sie mit Braten- oder Schinkenresten, rein geputzten Sardellen und etwas Esdragon recht fein und rührt, nach Belieben, noch ein rohes Eigelb darunter. Die übrigen Eidotter werden ebenfalls fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, Senf, etwas Zitronensaft oder Essig und Öl schön glattgerührt und einige Löffel davon unter das Füllsel getan. Mit letzterem werden nun die Eihälften gefüllt, auf einer Platte, in der Mitte etwas höher, hübsch angerichtet und die übrige ziemlich dicke Sauce über das Ganze gegeben.

11. **Verlorene Eier.** Man läßt Wasser stark kochendwerden und gibt Salz und etwas Essig hinzu. Sodann schlägt man frische Eier jedes einzelne hinein und läßt sie darin sieden, bis das Ei sich zusammengezogen hat und das Eiweiß fest geworden ist, während das Gelbe noch weich sein muß. Hierauf nimmt man sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, zieht sie durch kaltes Wasser, schneidet das Eiweiß egal ab und legt sie bis zum Gebrauch in warmes Wasser. Man gibt sie entweder in einer Buttersauce, der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

man beim Anrichten etwas Fleischextrakt und Wein beigefügt hat, zu Tisch, oder man garniert damit verschiedene Gemüse.

12. **Gestürzte Eier.** Kleine runde Förmchen werden mit Butter ausgestrichen und mit Brosamen ausgestreut. Hierauf gibt man in jedes Förmchen ein aufgeschlagenes Ei und etwas Salz, stellt sie auf den Herd und läßt das Eiweiß fest werden. Oder: Man stellt die Förmchen zugedeckt in heißes Wasser und läßt sie im Dampf 4—6 Minuten erstarren. Sie werden gestürzt oder auch in den Förmchen selbst zu Gemüse oder Ragout serviert.

13. **Delikateß-Eier.** Es werden „verlorene Eier" bereitet wie vorstehend; hat man sie aus dem Wasser genommen, so schneidet man die Ränder glatt und wendet die Eier in geriebenem, mit ein wenig Parmesankäse vermischtem Brot. Sie werden in schwimmender Butter goldgelb gebacken und eine pikante Sauce dazu serviert.

14. **Pfannkuchen.** 200 g Mehl werden mit 1 Löffel Salz und 1/2 Liter Milch glatt gerührt; dazu gibt man 4—5 Eigelb und den Schnee der Eiweiß. Dann läßt man in der Omelettenpfanne 1 Eßlöffel Schmalz oder Butter heiß werden, gibt 1 Schöpfer von dem Teig hinein, läßt ihn nach allen Seiten dünn auslaufen und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten hellbraun. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Zu einem Pfannkuchen rechnet man 1 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz, etwa 3 Eßlöffel Milch und 1 Ei. Nach dem Backen müssen die Pfannkuchen sofort serviert werden.

Anderes Verhältnis: 100 g Mehl, 1/4 Liter Milch, Salz und 6 Eier.

15. **Gefüllte Pfannkuchen.** Es werden gute Pfannkuchen gebacken, mit Konfitüren bestrichen, zusammengerollt und auf eine Platte hübsch angerichtet. Dann werden 3 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Liter Weißwein auf dem Feuer geschlagen bis zum Sieden, darüber gegossen und sofort serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Oder: Man schneidet die bestrichenen Pfannkuchen in beliebige Portionen, paniert sie in Ei und Weckmehl und backt sie in heißer Butter gut gelb. Mit Wein- oder Fruchtsauce werden sie serviert.

16. **Gefüllte Pfannkuchen anderer Art.** Man bäckt dünne Pfannkuchen und läßt sie erkalten. Fein verwiegte Fleisch- und Bratenreste werden mit feingeschnittener Zwiebel in Butter gedämpft, dann gibt man 1—2 Eßlöffel Mehl, etwas Fleischbrühe, geriebenen Käse, Salz, Pfeffer und etwas Wein dazu und läßt es aufkochen. Man bestreicht nun die Pfannkuchen damit, rollt sie auf und schneidet sie in Portionen. Sie werden dann hübsch angerichtet und so heiß als möglich serviert.

Will man sie feiner haben, so werden die Stücke noch in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett hellbraun gebacken. Man reicht sie zu Gemüse oder Salat.

17. **Apfelpfannkuchen.** Von $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Liter Milch, etwas Salz und 4 Eigelb wird ein Pfannkuchenteig angerührt und der Schnee der Eiweiß darunter gemischt. Etwa 4 mürbe Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und unter den Teig gemischt. Davon backt man nun in heißer Butter oder Fett nicht zu dicke Pfannkuchen langsam schön gelb und bestreut sie vor dem Auftragen mit Zucker und Zimt.

18. **Kirschenpfannkuchen.** Man entstielt schwarze Kirschen, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Apfelpfannkuchen. Man kann den Teig anstatt mit Milch auch mit Wein anrühren.

19. **Kratzete (Eierhaber** = zerstoßene Pfannkuchen). $^1/_2$ Pfund Mehl, 1 Löffel Salz, $^1/_2$ Liter Milch und 4 Eier werden zu einem glatten Teig angerührt. Ein Stück Butter oder Fett wird heißgemacht, 1 Schöpfer von dem Teig dazugegeben und unter stetem Stoßen und Umrühren gelb gebacken.

20. **Weck-Eierkuchen.** 3 trockene Wecke werden abgerieben, in dünne Scheibchen geschnitten und mit 1/2 Liter Milch übergossen. 3 Eier und Salz und etwas feingeschnittener Schnittlauch werden zusammen verrührt, über die Wecken gegossen und verrührt. Man gibt sie in eine Pfanne mit heißer Butter oder Fett und bäckt sie langsam gelb. Anstatt Schnittlauch kann man auch einige Löffel Zucker nehmen.

21. **Armer Ritter (Rostiger Ritter).** Abgeriebene Milchbrote, oder besser mürbe Wecken, werden in Scheiben geschnitten, in Wein getaucht und mit Ei und geriebenen Mandeln paniert und in Butter gelb gebacken, dann mit Zucker und Zimt bestreut und serviert.

22. **Armer Ritter anderer Art.** Zwiebäcke werden mit Milch befeuchtet und mit gestoßenem Zucker bestreut. Dann wendet man sie in Ei und Weckmehl um, backt sie in heißer Butter gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Mit Wein- oder Fruchtsauce werden sie serviert.

23. **Goldschnitten (Weckschnitten).** Trockene Wecken werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit wenig Milch angefeuchtet. Zu 3 Wecken rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit Milch glatt an, gibt 1 Prise Salz, 6 Eier dazu und verrührt es gut zusammen. Die Weckschnitten wendet man darin um und backt sie nach einander in heißer Butter oder gutem Fett hellbraun. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert sie zu gekochtem Obst.

24. **Französische Omelette** (sprich Omlätt = Eierkuchen). 3—6 Eier werden mit dem nötigen Salz und Schnittlauch mit einer Gabel oder Schneebesen tüchtig geschlagen; dann läßt man in einer gutgereinigten Omelettepfanne 1 Stück Butter heißwerden, gibt die Eier hinzu und rührt, bis sie etwas fest, aber noch ziemlich feucht sind. Dann schiebt man von allen Seiten noch etwas Butter hinzu, läßt es rasch gelb werden, schlägt die Omelette zusammen und serviert sie sofort. Für 1 Person 3 Eier.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

25. **Französische Omelette mit Schinken.** Zu 6 Eiern nimmt man 1/4 Pfund kleinwürflig geschnittenen Schinken. Die Hälfte davon gibt man in die zerlassene Butter, dann die verrührten Eier hinzu und darauf den übrigen Schinken. Man gibt dann noch etwas Butter in die Pfanne, backt die Omelette rasch fertig, schlägt sie zusammen und richtet sie an. Die Omelette soll nicht braungebacken sein, sondern eiergelb aussehen und deshalb auf raschem Feuer zubereitet werden.

26. **Omelette mit Spargeln** (Vorspeise). Spargeln werden, nachdem sie gereinigt und in Salzwasser abgekocht, in 2 Zentimeter lange Stücke geschnitten und mit einer gut zubereiteten Spargelsauce vermischt. Man backt dann dünne Pfannkuchen, legt einen solchen in eine bestrichene Auflaufform und bestreut ihn mit verwiegtem Schinken. Dann folgt ein zweiter Pfannkuchen und hierauf eine Lage Spargeln, hierauf wieder Pfannkuchen mit Schinken usw., bis die Form gefüllt ist; zuletzt Spargeln. Diese bestreicht man mit Eierschnee und läßt es im Ofen gelb werden.

27. **Käseomelette** (Vorspeise). Hierzu backt man Omelettes wie zu Vorhergehendem und läßt sie erkalten. Dann wird ein Kalbsbrieschen oder Hirn blanchiert, d. h. mit kochendem oder doch sehr heißem Wasser gebrüht, dieses gleich wieder abgegossen, in Würfel geschnitten und in einem Stück Butter mit Petersilie und etwas Salz gedämpft. Man gibt dann einige Löffel sauren Rahm und reichlich geriebenen Käse dazu und bestreicht damit, wenn es etwas verkühlt, die erkalteten Pfannkuchen. Sie werden dann aufgerollt und in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gelegt, mit Käse bestreut und mit Rahm übergossen und im Ofen aufgezogen.

28. **Schwarzwälder Omelettes.** 3 Eßlöffel Mehl und eine Prise Salz rührt man mit 1/4 Liter süßem Rahm glatt und rührt dann 6 ganze Eier dazu; davon backt man in heißer Butter 3 schöne Omelettes. Die eine legt man auf eine flache Platte, streut gestoßenen Zucker darüber, beträufelt sie mit etwa 2 Eßlöffeln Kirschenwasser und brennt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

sie mit einem eisernen, glühendem Schäufelchen hellbraun. Die zweite Omelette gibt man darüber und verfährt mit dieser und auch mit der dritten in gleicher Weise. Die Omeletten werden sofort serviert und Kirschenkompott dazu gegeben.

Anstatt Kirschenwasser kann man auch Himbeergeist nehmen und in diesem Fall Himbeerkompott dazu servieren.

29. **Omelette soufflée** (sprich suffleh = Eierauflauf). 4 Eigelb rührt man mit 4 Eßlöffeln voll Zucker schaumig, gibt $^1/_2$ Zitronenschale und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Omelettepfanne und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

30. **Bisquitsomelette.** 2 Eigelb werden mit 2 Löffeln Zucker schaumiggerührt; man gibt dann 2 Löffel Mehl und 2 Löffel Milch dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In einer Omelettepfanne läßt man etwas Butter zergehen, gibt die Masse dazu und backt sie im Ofen hellgelb. Nachdem man etwas Konfitüre daraufgelegt, schlägt man sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und serviert sie sofort.

Man kann sie verzieren, indem man die mit Zucker bestreuten, gerollten Omelettes mit einem beinahe glühend gemachten eisernen Schäufelchen sehr schnell in schräger Linie kreuzweise berührt, was ihnen ein gefälliges Aussehen verleiht.

31. **Aufgezogene Omelettes.** 4 Eßlöffel Mehl, $^1/_8$ Liter Milch, 2 Eßlöffel saurer Rahm, etwas Salz, 6 Eigelb werden zu einem Teig angerührt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Es werden davon dünne Pfannkuchen gebacken, mit Rosinen und verwiegten Mandeln bestreut, aufgerollt, in 5 cm breite Stückchen geschnitten und in eine gut gestrichene Form gelegt. Man verrührt 2 Eier, 2—3 Löffel Zucker, $^1/_2$ Liter Milch, etwas Zitronenschale, gießt dies über die Omelettes und zieht sie im Ofen auf, etwa 20 Minuten.

32. **Gefüllte Omelettes.** Von gutem Pfannkuchenteig werden dünne Omelettes gebacken und diese mit Vanillecrême gefüllt. Man schneidet sie in beliebige Portionen und setzt sie

bergartig übereinander. Etwa 6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, vermischt ihn mit Zucker und etwas Vanillezucker, streicht ihn darüber und läßt das Ganze im Ofen gelbwerden.

33. **Omelettes mit Hägenmarksauce.** Wie zu Vorhergehendem werden Omelettes gebacken und mit Mandeln und Rosinen bestreut. Sind sie aufgerollt, so bäckt man sie nochmals in Butter, bis sie Kruste haben, stürzt sie auf eine heiße Platte und serviert sie mit Hägenmarksauce, oder man gibt eine solche darüber.

34. **Erdbeerschnitten.** Mürbes Brot wird leicht abgerieben, in Schnitten geschnitten und in Butter hellgelb gebacken. Reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden mit Zucker vermischt und auf je 1 Schnitte 1 Eßlöffel davon glatt aufgestrichen. Zur Sauce wird 1 Teller voll Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker verrührt und zu den Schnitten serviert.

35. **Himbeerschnitten.** Von mürbem Brot werden Schnitten geschnitten, wie zu den Erdbeerschnitten. Die Himbeeren verrührt man mit Zucker und etwas gestoßenem Zwieback, streicht sie auf die Schnitten und bäckt diese auf der unbestrichenen Seite in Butter, ohne daß die Butter über die Himbeeren gehen darf. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Eierschnee, den man mit Zucker vermischt hat, und läßt sie im Ofen noch etwas gelbwerden.

36. **Waffeln.** $^1/_4$ Pfund Butter rührt man schaumig; dann gibt man Salz, 5 Eigelb und $^1/_2$ Pfund Mehl nach und nach dazu, verdünnt soviel als nötig mit Milch und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Das gutgereinigte Waffeleisen wird zuvor heiß gemacht, mit Speck oder zerlassener Butter bestrichen, alsdann wird von dem Teig hineingefüllt und gebacken. Die fertigen Waffeln werden mit Zucker bestreut und sollen nicht aufeinandergelegt werden.

37. **Waffeln anderer Art.** $^1/_4$ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man $^1/_4$ Pfund Mehl, Salz, und 8 Eigelb nach und nach dazu und rührt es gut zusammen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Alsdann verdünnt man mit 1/2 Liter saurem oder warmem süßem Rahm und mischt den Schnee der Eiweiß darunter.

Anderes Verhältnis: 250 g Butter; 250 g Mehl; 8 Eigelb; Salz; 1 Löffel Zucker; 1/2 Liter fettgeschlagener Rahm; Schnee der Eiweiß. Verfahren wie bei Obigen.

38. **Falsche Dampfnudeln.** Von trockenen Milchwecken reibt man erst die Rinde ab, teilt sie dann in 4 Teile, übergießt sie mit kalter Milch und läßt sie darin weichkochen. Dann setzt man die Weckstücke in eine gutbestrichene Auflaufform, verrührt 3—4 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 1/2 Liter Milch und etwas abgeriebene Zitronenschale und gießt es darüber. Obendrauf gibt man einige Butterstückchen und bäckt sie im Ofen etwa eine halbe Stunde.

39. **Windbeutel.** 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Butter, etwas Salz und 1 Eßlöffel Zucker läßt man kochendwerden, gibt unter stetem Umrühren 1/2 Pfund Mehl hinein und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle loslöst. Man gibt den Teig in eine Schüssel und rührt nach und nach 8 ganze Eier darunter. Dann sticht man mit 1 Kaffeelöffel runde Küchlein aus, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie im Ofen in mäßiger Hitze. Sollten sie nicht genügend aufgehen, so gibt man noch ein Ei darunter.

40. **Pfitzauf.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Liter Milch, 4 Eier, 100 g Butter und Salz. Mehl und Salz rührt man mit der Milch und den Eiern zu einem glatten Teig an und gibt zuletzt die zerlassene und etwas verkühlte Butter darunter. Kleine Förmchen werden gut mit Butter bestrichen und in je ein solches 2—3 Löffel voll von dem Teig hineingefüllt und bei mäßiger Hitze etwa 20—25 Minuten im Ofen gebacken. Diese Masse gibt 20—24 Stück.

41. **Wasserschnitten.** Trockene Milchbrote werden abgerieben, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und in einer Schüssel mit Milch angefeuchtet. Nun wird ein dicker Omeletteteig angerührt, die Weckschnitten werden darin umgewendet, sodaß sie in den Teig eingehüllt sind, und im kochendem

Salzwasser einige Minuten gekocht. Man läßt sie gut abtropfen, richtet sie auf eine heiße Platte an und schmälzt sie mit heißer Butter und Brosamen ab.

42. **Wassersträuble.** 1 Pfund Mehl wird mit einem starken 1/4 Liter ungekochter Milch und 4—5 Eiern glatt angerührt. Den Teig schlägt man gut und läßt ihn etwa 2 Stunden stehen. Dann läßt man ihn durch einen Trichter in kochendes Salzwasser einlaufen, die obenaufschwimmenden Sträuble einige Minuten kochen, zieht sie durch heißes Salzwasser, läßt sie gut abtropfen und richtet sie auf eine heiße Platte an. Mit Weckmehl und heißer Butter werden sie abgeschmälzt.

43. **Spätzle.** 1 Pfund Mehl und 1 Löffel Salz werden mit Milch oder lauem Wasser und 4 Eiern zu einem dicken, glatten Teig angerührt und geschlagen, bis er Blasen hat und sich vom Löffel löst. Man nimmt davon auf ein nasses Brettchen und streicht mit dem Messer lange dünne Spätzle in kochendes Salzwasser. Wenn sie aufschäumen, nimmt man sie heraus und zieht sie nochmals durch heißes Salzwasser. Man läßt sie gut abtropfen, richtet sie auf eine heiße Platte an und schmälzt sie mit in Butter geröstetem Weckmehl ab. — Werden sie gebraten, so zieht man sie durch kaltes Salzwasser und legt sie auf ein Brett zum Abkühlen. Dann werden sie in Butter gebraten und einige verrührte Eier darübergegeben.

44. **Rahmspätzle.** Ein halbes Liter saurer Rahm wird heißgemacht. Dann gibt man unter stetem Rühren 1/2 Pfund Mehl hinzu und rührt es auf dem Feuer weiter, bis sich der Teig von der Kasserolle löst. Hierauf nimmt man ihn in eine Schüssel, gibt, wenn er verkühlt ist, 6—8 Eier und das Salz hinzu und rührt den Teig glatt zusammen, legt davon kleine Spätzle in kochende Milch, läßt sie darin aufkochen und schmälzt sie beim Anrichten mit Butter und geröstetem Weckmehl ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

45. **Gebrühte Spätzle mit Wasser.** In $^1/_2$ Liter kochendes Wasser gibt man ein starkes $^1/_2$ Pfund Mehl und rührt es auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig. Alsdann nimmt man ihn in die Schüssel, gibt Salz und 3—4 Eier hinzu, verrührt die Masse gut und verfährt damit wie bei Nr. 44.

46. **Nudeln.** Es werden Nudelkuchen ausgewellt wie zu Nudelsuppe, aufgerollt und $^3/_4$ cm breite Streifen geschnitten und diese zum Nachtrocknen auseinandergelegt. Die Nudeln werden nun in kochendem Salzwasser 2 Minuten aufgekocht, herausgenommen und nochmals durch heißes Salzwasser gezogen und gut abgetropft; dann auf eine heiße Platte angerichtet und mit Weckmehl und heißer Butter abgeschmälzt. Man kann auch sehr fein geschnittene Nudeln rösten und diese daraufstreuen.

47. **Schinkennudeln.** Gemüsenudeln werden in kochendem Salzwasser abgekocht und gut abgetropft. In eine gut bestrichene Auflaufform gibt man je 1 Lage Nudeln und 1 Lage gekochten verwiegten Schinken, bis die Form fast voll ist. Man verrührt dann 3—4 Eier, $^3/_4$ Liter Rahm und einen Löffel Salz, gießt dies darüber, legt einige Butterstückchen obendarauf und läßt es im Ofen aufziehen; $^3/_4$ Stunden. Hierzu eignen sich auch Knorrs Eiernudeln.

48. **Maultaschen.** Es wird ein guter Nudelteig bereitet und dieser dünn ausgewellt zu großen Kuchen. Darauf setzt man in regelmäßigen Entfernungen kleine Häufchen von einem zuvor bereiteten, erkalteten Haschee von verschiedenen Fleischresten, welches nach Belieben mit Gemüseresten, wie Spinat und dergl., vermengt werden kann. Die leeren Stellen bestreicht man mit Eiweiß, legt einen zweiten gleichgroßen Nudelkuchen darüber, drückt die Zwischenräume gut an und durchschneidet sie mit dem Backrädchen. In kochendem Salzwasser werden die Stückchen abgekocht, gut abgetropft, auf eine heiße Platte angerichtet und mit heißer Butter abgeschmälzt. Oder man legt die abgekochten Maultaschen in

eine gut bestrichene Auflaufform, gibt etwas Fleischbrühe und kleine Butterstückchen darüber und läßt sie im Ofen aufziehen.

49. **Maccaroni.** Sie werden in kochendem Salzwasser abgekocht, 15—20 Minuten, und gut abgetropft. Man läßt ein Stück Butter zergehen, tut die Maccaroni dazu, gibt Salz, etwas Pfeffer und einige Löffel Rahm oder Milch darüber, rührt sie durcheinander und läßt sie auf der Seite des Herdes eine Zeitlang dämpfen. Beim Anrichten werden sie mit geriebenem Käse bestreut.

50. **Schinkenmaccaroni.** Schinkenmaccaroni werden auf gleiche Weise zubereitet wie Schinkennudeln.

51. **Aufgezogene Maccaroni.** Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und mit Butterteig ausgelegt. Alsdann folgt eine Lage in Salzwasser abgekochte, abgetropfte Maccaroni, darüber etwas Salz, einige Löffel saurer Rahm und geriebener Käse, dann wieder Maccaroni und so fort, bis die Form gefüllt ist. Als Schluß legt man einen Deckel von Butterteig darüber, drückt ihn am Rand gut ein und backt den Auflauf $^3/_4$—1 Stunde. Vor dem Servieren wird er gestürzt.

52. **Mehlbrei.** 2 Kochlöffel Mehl rührt man mit kalter Milch an zu einem dünnfließenden Teigchen und rührt dies in 1 Liter kochende Milch ein. Man gibt etwas Salz, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu und läßt den Brei auf schwachem Feuer etwa eine Stunde kochen.

53. **Mehlbrei mit Eiern.** 4 Eßlöffel feines Mehl rührt man mit $^1/_2$ Liter kalter Milch glatt an, gibt etwas Salz und 2 Eßlöffel Zucker dazu und läßt es unter Rühren zum Kochen kommen. Man läßt es etwa 10 Minuten kochen, gibt ein kleines Stückchen Butter und 3 mit Milch verrührte Eier hinzu, läßt letztere damit anziehen, bis es zum Sieden kommt und richtet den Brei an. Man bestreut ihn mit Zucker und brennt ihn wie Reisbrei.

54. **Grießbrei.** 100 Gramm Grieß läßt man in 1 Liter kochende Milch einlaufen, fügt etwas Salz, Zucker und Butter hinzu und läßt den Brei etwa 20 Minuten kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

55. **Reisbrei.** Ein halbes Pfund Reis wird gewaschen und mit 1 Liter kochender Milch (oder halb Milch, halb Wasser) und 60 g frischer Butter aufgestellt und auf einer mäßigheißen Stelle aufquellen lassen. Wenn nötig, gießt man nochmals heiße Milch hinzu, gibt Salz oder Zucker nach Belieben daran und läßt den Reis gut weichwerden. Er muß vorsichtig umgerührt werden, damit er ganzbleibt. Ist er mit Zucker gewürzt, bestreut man ihn, nachdem er angerichtet ist, ebenfalls mit Zucker und brennt ihn mit einem glühenden, eisernen Schäufelchen.

56. **Kachelmus.** 5 Eier, 5 Eßlöffel Zucker, 1/2 Liter süße Milch und etwas Vanille werden zusammen verrührt, in eine bestrichene Form oder ein irdenes Töpfchen gefüllt, ins kochende Wasser gestellt und im Ofen gebacken, bis die Masse steif ist. Dann streut man gestoßenen Zucker darüber und brennt sie mit einem glühenden eisernen Schäufelchen. Mit der Form wird die Speise serviert, ohne sie zu stürzen.

Hefenteig u. Schmalzgebackenes.

Zu Hefenteig verwendet man am besten gute, frische Preßhefe; diese muß feuchtbrüchig sein, gelblichweiß aussehen und einen obstähnlichen Geruch haben. Die Butter soll fett und das Mehl trocken sein und erforderlichenfalls gesiebt werden. Bei der Zubereitung müssen alle Zutaten erwärmt (lauwarm) werden. Die Hefe wird zerbröckelt und mit soviel lauwarmer Milch übergossen, daß sie damit bedeckt ist, nach Belieben kann man auch etwas Mehl beifügen. Man verrührt das Gemengsel nun zu einem Brei und läßt ihn an einem erwärmten Orte aufgehen. Oder man gibt zu der zerbröckelten Hefe etwa einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker und rührt dies ebenso zu einem Brei; eine Messerspitze Natron beigegeben, befördert das Aufgehen. Die Hefe muß um die Hälfte ihres Umfangs auf-

gehen und sofort mit dem Teig vermengt werden; geht sie zu hoch auf, so verliert sie die Gärkraft. Man kann auch zum schnelleren Aufgehen des Teiges mit der aufgelösten Hefe einen Vorteig machen, diesen gehen lassen und dann erst den Teig bereiten. Auf 1 Pfund Mehl rechnet man durchschnittlich 20 g Hefe, bei reichlich Butter und Zucker entsprechend mehr. Der angerührte Teig wird geschlagen oder geknetet, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen hat. Man läßt ihn in einem erwärmten zugfreien Raume 2—3 Stunden gehen; die Luft in dem Raume muß rein sein, da dieselbe einen Bestandteil des Gebäckes ausmacht.

Preßhefe läßt sich in einem feuchten Tuche bei 8° R, also kühlgestellt, einige Tage aufheben.

1. **Hefenteig zu Küchle.** 1½ Pfund Mehl, 100 g Butter, 3 Eier, 1 Eßlöffel Salz, 80 Gramm Zucker, für 10 Pfennig Hefe und etwa ¼ Liter Milch. Davon wird ein Hefenteig bereitet, indem man Zucker, Salz und Butter in der lauen Milch zergehen läßt und damit das Mehl zu einem Teig anrührt. Die erwärmten Eier und die aufgelöste Hefe gibt man dazu und wenn nötig noch etwas lauwarme Milch. Der angerührte Teig muß wie ein weicher Brotteig sein; er wird geschlagen bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Man deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn an einem zugfreien erwärmten Orte 2—3 Stunden gehen. Dann wellt man ihn fingerdick aus, sticht mit einem Glas Küchlein aus und läßt diese auf einem mit Mehl bestreuten Brett gehen. In heißem Fett werden sie hellbraun gebacken, auf ein Sieb gelegt zum Abtropfen und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

2. **Bayrische Küchlein.** 2 Pfund Mehl, 60 g Hefe, 4 Eier, 100 g Butter, Salz, 3 Eßlöffel Zucker, die nötige Milch und nach Belieben Rosinen. Hievon bereitet man einen Hefenteig wie für obige Küchlein. Dann sticht man von dem Teig Küchlein aus, formt sie schön rund und läßt sie auf dem mehlbestreuten Brett zugedeckt gehen. Sodann wird jedes

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

einzeln mit der Hand auseinandergezogen, so daß es in der Mitte dünn wird, der Rand jedoch fast fingerdick ist. Man backt sie in heißem, schwimmendem Fett, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte eines jeden Küchleins etwas Marmelade.

3. **Dampfnudeln.** 1 Pfund Mehl, 80 g Butter, 2 Löffel Zucker, 1/2 Löffel Salz, 2—3 Eier, für 10 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Davon wird derselbe Teig gemacht wie zu Hefenküchle (Nr. 1); man schlägt ihn, bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Ist er 2—3 Stunden gegangen, so sticht man aus der Schüssel runde Dampfnudeln aus und läßt sie auf einem mit mehlbestreuten Brett 1/2—1 Stunde nochmals gehen. In einer eisernen gut verschließbaren Kasserolle läßt man ein nußgroßes Stück Butter oder gutes Fett zergehen, gibt einen Kaffeelöffel Zucker und 1 kleinen Schöpfer heißes Wasser oder Milch dazu, läßt es kochen und setzt die Dampfnudeln hinein, deckt sie zu und läßt sie auf mäßigem Feuer 8—10 Minuten aufziehen. Wenn sie gut riechen und prasseln, sind sie gut.

4. **Dampfnudeln im Rohr gebacken.** Wie bei vorhergehenden Dampfnudeln wird ein Hefenteig bereitet; wenn dieser genügend gegangen, sticht man mit einem Glas oder runden Ausstecher Dampfnudeln aus. Man setzt diese in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Auflaufform und läßt sie nochmals zugedeckt aufgehen. Alsdann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, gibt 1/4 Liter kochende Milch hinzu und bäckt sie mit Mittelhitze. Nach dem Backen bricht man sie auseinander und serviert sie mit Obst oder Vanillesauce.

5. **Schneckennudeln.** 1 1/2 Pfund Mehl, 100 g Butter, 3 Eier, 1 Löffel Salz, 3 Löffel Zucker, für 10 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Davon wird derselbe Teig gemacht wie zu Dampfnudeln (Nr. 3). Ist er gegangen, so nimmt man einen Teil davon auf das Nudelbrett und wellt ihn halbfingerdick aus, bestreicht den Teig mit zerlassener Butter, streut Zucker, Zimt und kleine Rosinen darüber und schneidet ihn in gleichmäßige Stücke von 4 Zentimeter Breite und 15 Zenti-

meter Länge, rollt diese auf und läßt sie auf einem gut bestrichenen Blech nochmals 15 Minuten gehen. Man bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen 20—30 Minuten.

6. **Schneckennudeln anderer Art.** Von 1 Pfund Mehl, 4 Eiern, 3 Löffeln Zucker, Salz, 20 g Hefe, 40 g Butter und der nötigen lauen Milch wird ein Hefenteig bereitet, den man gehen läßt. Alsdann wellt man ihn aus, schneidet 70 g Butter darauf, schlägt den Teig wieder zusammen, wellt ihn noch dreimal aus wie Blätterteig, legt ihn zusammen und läßt ihn abermals eine zeitlang ruhen. Hierauf wellt man ihn dünn aus, streut Rosinen, verwiegte Mandeln und Zucker darüber und rollt den ganzen Teig zusammen, schneidet davon 2 cm breite Streifen, setzt sie wie obige auf ein Blech und backt sie ebenso.

7. **Hefenküchle mit Kartoffeln.** Von 2 Pfund Mehl, 1 Pfund gekochten, geriebenen Kartoffeln, 5 Eiern, Salz, 3 Eßlöffeln Zucker, für 10 Pfennig Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet wie bei vorhergehenden Küchle und 2—3 Stunden gehenlassen. Der Teig wird dann ausgewellt, zu Küchlein ausgestochen und in heißem Fett langsam hellbraun gebacken. Mit Zucker bestreut werden sie serviert.

8. **Kartoffelkrapfen.** 1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Pfund Mehl, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, 3 ganze Eier und 1 Eigelb, 50 g in Milch aufgelöste Preßhefe werden mit etwas lauwarmer Milch zu einem ziemlich dicken Hefenteig verarbeitet, den man tüchtig schlägt. Nach Belieben fügt man eine Prise Salz und Zucker hinzu und läßt ihn an einem warmen Ort etwas ruhen. Ist er schön aufgegangen, so nimmt man ihn auf das zuvor warmgestellte Nudelbrett, wellt ihn fingerdick aus und sticht mit einem Glas runde Küchlein aus. Auf die Hälfte der Anzahl wird etwas Konfitüre gesetzt, der Rand mit dem übrigen Eiweiß bestrichen, die andern Küchlein werden als Deckel darauf fest angedrückt, nochmals ein Weilchen ruhen lassen und dann im schwimmenden heißen

Fett goldbraun gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie warm serviert.

9. **Hefenkrapfen.** 1 Pfund feines Mehl siebt man auf das Nudelbrett, gibt 4 Eier, 60 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 50 g aufgelöste und gegangene Hefe hinzu und verarbeitet dieses mit lauwarmer Milch zu einem Teig, knetet ihn bis er glatt ist und läßt ihn einige Zeit ruhen. Hierauf wellt man ihn auf einem bemehlten Brett viereckig aus und schneidet 375 g Butter darauf; schlägt den Teig zusammen und wellt ihn 4mal aus wie Blätterteig. Hat er nun abermals geruht, so wellt man ihn halbfingerdick aus und sticht runde Formen heraus. Diese belegt man mit beliebiger Marmelade, bestreicht den innern Rand mit Eiweiß, schlägt sie zusammen und drückt den Rand an. Mit Eigelb bestrichen, werden sie im Ofen gebacken. Anstatt Krapfen können hievon Bretzeln oder Hörnchen, letztere ebenfalls gefüllt, geformt werden. Als Teegebäck gut geeignet!

10. **Berliner Pfannkuchen.** Von 1 Pfund Mehl, 4 Eiern, 60 g Zucker, 60 g Butter, 1 Kaffeelöffel Salz, für 8 Pfennig Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet wie zu Hefenküchle. Ist derselbe gegangen, so wellt man ihn halb fingerdick aus und sticht runde Küchlein aus. Auf die Hälfte derselben gibt man etwas Konfitüre, legt als Deckel ein zweites Küchlein darüber und drückt es am Rand gut an. Man läßt sie nochmals 10—15 Minuten gehen und backt sie gleich Nr. 8 in heißem, schwimmendem Fett hellbraun. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

11. **Hefenpfannkuchen.** In $^3/_4$ Liter lauer Milch läßt man 100 g Butter, 1 Löffel Zucker und Salz zergehen und rührt damit $1\,^3/_4$ Pfund Mehl zu einem Teig an; gibt 4 Eier und für 10 Pfennig aufgelöste Hefe darunter, schlägt den Teig, bis er Blasen hat und glatt ist und läßt ihn dann 1—$1\,^1/_2$ Stunden gehen. Davon werden in heißem Fett kleine Puffer gebacken und zu Obst oder Gemüse serviert.

12. **Blätterteigküchle.** 1/4 Liter Milch wird mit 2 Eiern und etwas Salz verrührt und soviel Mehl dazugegeben, bis man den Teig auswellen kann. Er wird viereckig ausgewellt; auf die eine Hälfte des Teiges wird 1/4 Pfund Butter zerschnitten, die andere Hälfte wird darübergeschlagen und der Teig 3—4mal ausgewellt wie Blätterteig. Zum Gebrauch wird er messerrückendick ausgewellt; mit dem Backrädchen werden Vierecke davon geschnitten und in heißem Fett hellgelb gebacken. Nach Belieben werden die Küchle mit Zucker und Zimt bestreut.

13. **Hefenudeln.** Von 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund kalten geriebenen Kartoffeln, 6 Pfennig aufgelöster und gegangener Hefe, Salz, 2 Eiern und der nötigen lauwarmen Milch wird ein Hefenteig bereitet, den man gehen läßt. Dann formt man auf einem mehlbestreuten Brett fingerlange und fingerdicke Würstchen, läßt diese nochmals eine Weile gehen und backt sie in heißem Fett. Zu Braten oder Obst werden sie serviert.

14. **Käsenudeln.** 2 weiße, gut abgetropfte Käse werden vor der Zubereitung des Teiges in einem Tuche ausgedrückt, durch ein Sieb gestrichen und mit 2 Eßlöffeln Rahm verrührt. Hierauf rührt man 60 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb gut schaumig, gibt sodann die verrührten Käse, 1 Kaffeelöffel Salz, 40 g aufgelöste und gegangene Hefe dazu, sowie 1 Pfund feines Mehl und wenn nötig etwas laue Milch. Der Teig muß ziemlich dünn sein. Er wird geschlagen, bis er sich von Kochlöffel und Schüssel löst und dann zum Aufgehen stehen gelassen. Es werden hierauf wie bei Hefenudeln Würstchen geformt und, wenn nochmals gegangen, diese in heißem Fett gebacken. Man serviert sie zu Obst.

15. **Schenkelein.** 1 Pfund Zucker rührt man mit 7 Eiern gut schaumig, gibt hierzu 1/4 Pfund gemahlene Mandeln, 1/4 Pfund zerlassene und abgekühlte Butter und siebt soviel Mehl darunter, bis man den Teig auf dem Nudelbrett ausrollen kann. Je lockerer der Teig, desto besser werden sie.

Man formt dann davon fingerlange und fingerdicke Würstchen und backt diese in heißem Fett hellbraun.

16. **Kartoffelküchle** siehe unter „Kartoffeln".

17. **Scherben.** 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 Gramm Zucker, 4 Löffel Sauerrahm, etwas Salz, werden zusammen verrührt und soviel Mehl dazugesiebt, bis man den Teig auswellen kann. Es wird dann messerrückendick ausgewellt; mit dem Backrädchen werden Vierecke abgerädelt und in schwimmendem heißem Fett hellgelb gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie zu Obst serviert.

18. **Pilze.** 210 g Mehl und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl rührt man mit $^1/_4$ Liter Milch glatt an und gibt 2 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillezucker, Salz und 3 Eier darunter. Das Pilzeisen läßt man im Fett heißwerden, taucht dasselbe in den Teig und backt alsdann im Fett die Pilze goldgelb. Mit Zucker bestreut gibt man sie zu Tisch.

19. **Gewellte Küchlein.** 1 Pfund gesiebtes Mehl, $^1/_2$ Pfund kleingeschnittene Butter, 1 Messerspitze Salz wird auf dem Nudelbrett mit $^1/_8$ Liter Milch zu einem Teig verarbeitet und glatt geknetet. Man wellt ihn dann strohhalmdick aus, schneidet Vierecke davon und backt sie in heißem Fett gelbbraun. Mit Zucker bestreut, werden sie heiß serviert.

20. **Einfache Brotküchle.** Man schneidet trockenes, abgeriebenes Milchbrot in halbfingerdicke Scheiben und feuchtet sie mit verkleppertem Ei und Milch an. Dann macht man einen dicklichen Pfannkuchenteig, den man nach Belieben mit 1—2 Löffeln Zucker versüßt, dreht die Brotscheiben tüchtig darin um und backt sie in heißem schwimmendem Fett goldbraun.

21. **Karthäuser Klöße.** Trockene Milchwecke werden abgerieben und in 4 Teile geschnitten. Dann verrührt man 4 Eier mit 4—5 Eßlöffeln Zucker und $^3/_4$ Liter Milch, läßt die Wecke darin erweichen und dann auf einem Sieb gut abtropfen, wendet sie in Weckmehl um und backt sie reichlich in heißem Fett. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimt bestreut oder darin umgewendet.

22. **Natronküchle.** 4 Eier, 1/4 Liter Rahm, 150 g Zucker, etwas Salz, eine Messerspitze doppelkohlensaures Natron und das nötige Mehl. Eier und Zucker werden schaumiggerührt, das übrige wird dazugegeben und so viel Mehl daruntergesiebt, als die Masse aufschluckt. Der Teig muß weich und etwas feucht sein. Man läßt ihn einige Zeit ruhen, wellt ihn halbfingerdick aus und sticht mit 1 Glas runde Küchlein aus. Mit einem kleinen runden Ausstecher sticht man sie in der Mitte nochmals aus, so daß sich Ringe bilden. Diese backt man in heißem Fett hellgelb. Mit Zucker bestreut, werden sie serviert.

23. **Sträuble.** In 1/4 Liter lauer Milch läßt man etwas Salz und 65 g Butter zergehen, rührt damit 1/2 Pfund Mehl zu einem glatten Teig an und gibt dazu 2 Eigelb und kurz vor Gebrauch den Schnee der Eiweiß. Durch einen Trichter läßt man den Teig kreisförmig in heißes Fett einlaufen und backt ihn hellgelb.

24. **Berliner Küchle.** 1/2 Liter Wasser, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, etwas Salz und 8 Eier. Wasser, Salz und Butter läßt man kochend werden, gibt das Mehl hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig. Wenn sich die Masse von der Kasserolle loslöst, so gibt man sie in eine Schüssel und rührt die Eier eines nach dem andern dazu. Alsdann wird mit einem Löffel Teig ausgestochen, und davon werden in heißem Fett runde Küchlein gebacken. Gehen sie nicht genügend auf, so gibt man noch 1 Ei dazu. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut serviert.

25. **Backteig.** 1/2 Pfund Mehl und etwas Salz wird mit gewöhnlichem Bier zu einem nicht zu dicken Teig angerührt; dazu gibt man 2—3 Eßlöffel Olivenöl und kurz vor Gebrauch den Schnee von 4 Eiweiß. Der Teig soll weder zu dick, noch zu dünn sein, so daß man das, was man darin backen will, gut hineinwickeln kann. Anstatt Bier kann man auch Wein oder Wasser nehmen, doch ist Bier vorzuziehen, da der Teig dadurch knusperiger wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

26. **Apfelküchle.** Die geschälten Äpfel werden in Scheiben geschnitten und das Kernhaus aufs sorgfältigste ausgestochen. Dann bestreut man sie in einer Schüssel mit Zucker und befeuchtet sie mit Arac, Rum oder Kirschwasser. Kurz vor Gebrauch taucht man die Äpfel in den Backteig (siehe Nr. 25) und backt sie in heißem Fett braungelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie serviert.

27. **Küchlein mit Vanillecreme.** 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Zucker und Vanille werden zusammen aufgekocht und kaltgestellt. Dann gibt man 6—8 Eigelb dazu und passiert das Ganze durch ein Sieb. Kleine runde Förmchen bestreicht man nun mit Butter, füllt von dieser Creme hinein, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie darin sieden, bis sie steif ist. Wenn erkaltet, stürzt man die Förmchen auf eine Platte, wendet die Creme-Küchlein in Backteig um und backt sie in heißem Fett hellbraun.

28. **Hollunder-Küchle.** Kleine Zweige frischer Hollunderblüten taucht man in einen zuvor bereiteten dicken Omeletteteig, backt sie in heißem Fett und bestreut sie nach Belieben vor dem Servieren mit Zucker und Zimt. Anstatt Omeletteteig läßt sich auch ein anderer beliebiger Backteig verwenden.

29. **Erdbeerküchlein.** Alles Unreine wird von den Beeren entfernt, diese werden mit Zucker vermischt. Ein Teelöffel voll hievon setzt man auf rundgeschnittene Oblaten, legt eine gleiche darüber, wendet dieses in einem Backteig um (siehe Nr. 25) und backt sie in heißem Fett gelb. Mit Zucker bestreut, werden sie sofort serviert. Anstatt Erdbeeren kann man auch Aprikosen, Pfirsische, Kirschen verwenden, ebenso auch Zwetschgen; letztere werden geschält, der Stein behutsam herausgenommen, an dessen Stelle man eine geschälte Mandel gesteckt, dann in dem Teig umgewendet und gebacken.

30. **Tabaksrollen.** Man bereitet einen guten süßen Butterteig, wellt diesen strohhalmdick aus und bestreut ihn mit kleinen Korinthen. Dann schneidet man ihn in gleichmäßig

lange Streifen, wickelt diese um dicke Holzröllchen und umbindet sie mit Faden. In heißem Fett backt man sie gelb, nimmt das Holzröllchen heraus und bestreut die Tabaksrollen mit Zucker.

31. **Gebackene Äpfel.** Große Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten und das Kerngehäuse sorgfältig entfernt. Die Äpfel bestreut man mit Zucker, feuchtet sie mit Kirschwasser an und läßt sie eine Weile stehen. Dann wendet man sie in Mehl, Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie warm serviert.

32. **Reisküchle.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen und mit 2 Liter Milch, 60 g Butter, 90 g Zucker, etwas Salz aufgestellt und weichgekocht. Dann rührt man 30 g Mehl darunter und 3 Eier, streicht die Masse auf ein nasses Brett und läßt sie verkühlen. Davon werden fingerlange, zweifingerdicke Stücke geschnitten, in Mehl oder in Ei und Weckmehl umgewendet und in schwimmendem Fett gelbgebacken.

33. **Reisküchle anderer Art.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser gebrüht und mit etwa 1 1/2 Liter kochender Milch, etwas Zitronenschale oder Vanille aufgestellt und langsam weichgekocht. Dann gibt man 70 g Butter, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 4 Eigelb hinzu und läßt ihn noch eine Weile dämpfen, bis er dick eingekocht ist. Man streicht die Masse auf ein nasses Brett und läßt sie verkühlen. Dann sticht man runde Küchlein aus, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl und backt sie in schwimmendem Fett hellbraun. Mit Zucker bestreut, werden sie serviert.

34. **Reiskroketten.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Salzwasser aufgestellt und darin weichgekocht. Man läßt ihn in einem Sieb gut abtropfen, gibt dann geriebenen Käse, 3—4 Eigelb und nach Belieben auch verwiegten Schinken darunter, verrührt es gut und läßt den Reis verkühlen, formt dann fingerlange Würstchen davon, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Fleisch.

Das Fleisch ist eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel. Das Rindfleisch wird im Haushalt am meisten verwendet; man unterscheidet Ochsen- und Rindfleisch, auch Kuhfleisch. Junges Mastochsenfleisch ist für den Küchenzettel am wertvollsten, am minderwertigsten altes Stier- und Kuhfleisch. Gutes Rindfleisch soll eine frischrote Farbe und weißes Fett haben. Zum Kochen eignen sich am besten: Schwanzstück, Schalenstück, Bug, Brustkern, auch Zwerchrippe; zum Braten: Lenden, Schoß-, Schwanz- und Rippenstück; letzteres zerfällt in Kamm-, Hoch- und Kurzrippe. Will man Rindfleisch einige Tage aufbewahren, so legt man es in eine Essigbeize oder in Sauermilch, auch kann es wie Schweinefleisch eingepökelt werden. Kalbfleisch ist am besten von Kälbern, welche 4—6 Wochen alt sind und von Milch genährt wurden. Das Fleisch muß schön weiß und fett und die Nieren müssen mit dem Fett verwachsen sein. Kalbfleisch enthält viel Wasser und braucht daher kürzere Zeit zum Garwerden als Rind- oder Schweinefleisch. Es ist leicht verdaulich und eignet sich daher als Krankenkost. Zum Braten sind am besten Nierenstück, Rücken und Schlegel. Schweinefleisch soll weiß und zartfaserig und von klarem, weißem Fett durchzogen sein. Es ist seines reichen Fettgehaltes wegen schwer verdaulich. Schinken dagegen, insbesondere geräucherter roher, gehört zu den nahrhaften und leicht verdaulichen Fleischsorten. Pökelfleisch ist nicht mehr so nahrhaft, weil es durch die Salzlake von seinen wertvollen Stoffen verloren hat. Die besten Stücke am Schwein sind: Lummel oder Lende, Rücken, Hals und Bug. Hammelfleisch hat eine blassere Farbe als Rindfleisch; je weißer das Fett, um so schmackhafter ist das Fleisch. Es hat sehr feste Fasern, deshalb muß es vor der Zubereitung gut geklopft werden, damit sich diese lockern. Rücken und Schlegel liefern die besten Braten. — Wildbret ist am schmackhaftesten, wenn es einige Tage alt ist; es darf nicht zu lange aufbewahrt werden, weil es viel gestocktes Blut

enthält und demnach bald in Fäulnis übergeht. Mit Ausnahme der zerschossenen Stücke sollte es nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche sauber abgerieben werden.

Alles Fleisch, mit Ausnahme des Schweinefleisches, muß nach dem Schlachten einige Tage abgehängt (luftig aber kühl aufgehängt) werden, im Sommer 1—2, im Winter 2—3 Tage, wodurch das Fleisch viel zarter und mürber wird. Fleisch soll nicht auf Holztellern liegenbleiben, da das Holz den Fleischsaft anzieht. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, daß dem Fleisch keine nahrhaften Stoffe entzogen werden. Das rasch abgewaschene oder mit einem Tuche abgeriebene Fleisch muß entweder in heißes Fett oder in heißes Wasser gelegt werden, damit sich die Poren rasch schließen und der Fleischsaft darin enthalten bleibt. — Manche Braten werden auch gespickt. Zweck des Spickens ist, den Braten saftig und schmackhaft zu machen und ihm ein schönes Ansehen zu geben. Der zu verwendende geräucherte Speck muß fest und schön weiß sein; man schneidet ihn der Länge nach in schmale, 4—5 Zentimeter lange Streifen und taucht während des Schneidens das Messer öfters in kaltes Wasser, damit der Speck nicht anklebt. Den dritten Teil eines Speckstreifens steckt man nun in die Spicknadel und zieht diese durch das Fleisch, sodaß auf beiden Seiten der Speck hervorsieht. Auf diese Weise werden in $1\,^1/_2$—2 Zentimeter Entfernung die Speckstreifen in versetzten Reihen durch das Fleisch gezogen. Das Geflügel wird auf Brust und Schenkel gespickt. — Beim Tranchieren (Teilen) des fertigen Bratens oder Fleisches schneidet man die Fleischfasern quer durch, nicht der Länge nach.

1. **Rindfleisch zu sieden.** Will man mit der Fleischbrühe zugleich auch ein nahrhaftes Stück Fleisch, so muß das Fleisch mit kochendem Wasser beigesetzt werden; dadurch gerinnt das Eiweiß an den äußeren Wandungen, und der Fleischsaft bleibt im Fleisch enthalten. Die Knochen und sonstigen Zutaten werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Das Fleisch wird geklopft, mit einem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Tuche abgerieben oder nur sehr schnell gewaschen und in das kochende Wasser gegeben nebst Salz, Lauch, Petersilie, Selleriewurzel, einem kleinen Wirsingkopf, Gelbrüben und einer auf dem Herde gebratenen Zwiebel; man deckt es zu und läßt es langsam auf einer Seitenstelle des Herdes weich sieden (2—3 Stunden). Zu starkes Kochen hindert die Auflösung des Zellengewebes und der Muskeln, sodaß ein wirkliches Erschließen aller Fasern unmöglich wird. Raschgekochtes Fleisch ist trocken und dunkel, dagegen langsamgekochtes saftig und hell. Stellt man Rindfleisch mit kaltem Wasser auf, so geht das Eiweiß (der graue Schaum) verloren, es kann also nicht der Fleischbrühe zugutekommen. Zum Kochen eignet sich am besten Schwanzstück, Rippenstück und Brustkern.

2. **Rindsbraten.** Am besten ist es, ein möglichst großes Stück Fleisch vom „Pariser Stück" dazu zu nehmen, da der Braten viel schmackhafter und saftiger wird, als von einem kleinen Stück; das Übrigbleibende kann man ja kalt aufschneiden. Das Fleisch wird zunächst geklopft (auch einige Zeit in Milch gelegt), dann gesalzen, gepfeffert und mit heißem Fett, Gelbrüben, Zwiebeln und Brotrinde auf offenem Feuer auf beiden Seiten angebraten. Dann löscht man mit etwas heißer Fleischbrühe ab und läßt den Braten im Ofen unter öfterem Begießen garwerden. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas heiße Fleischbrühe hinzu, um die verdunstete Flüssigkeit zu ersetzen. Ist er bald gar, so gibt man einige Löffel sauren Rahm an die Sauce.

3. **Rindsbraten anderer Art.** Das Fleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine Weile ruhen gelassen und mit Fett, Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Knoblauch, Nelken und Zitronenschale angebraten. Dann gibt man halb Wein, halb Wasser hinzu und läßt es zugedeckt 2—3 Stunden dämpfen. Unterdessen röstet man in Butter oder Fett einige Löffel Mehl schön braun, rührt es mit Wasser und der Brühe des Fleisches glatt, gibt es an das Fleisch und läßt es etwa $^1/_2$ Stunde darin dämpfen. Sodann wird die

Sauce entfettet, 1/4 Liter saurer Rahm dazugegeben und das Fleisch darin garwerden lassen. Beim Anrichten wird die Sauce darübergeseiht, auch besonders dazu serviert.

4. **Rindfleisch überzogen.** Nachdem das Fleisch wie gewöhnlich mit Salz und Wurzelwerk (Grünes) weichgesotten ist, legt man es mit Butter und etwas fetter Fleischbrühe in eine Bratpfanne. Vorher verrührt man ein Ei mit verwiegter Zwiebel und Petersilie und streicht dies über das Fleisch, streut Brosamen darüber und läßt es im Ofen gelbbraten, indem man es öfters mit der Sauce übergießt.

5. **Schmorbraten (Boeuf** [sprich Böff] **à la mode).** 2—3 Pfund vom Schwanzstück werden gut geklopft, mit fingerdicken, gesalzenen Speckstreifen durchzogen und mit Salz und Pfeffer bestreut. Der Braten wird dann in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilienwurzeln, einem Stückchen Zitrone, etwas Brotrinde auf dem Feuer angebraten, 1—2 Schöpfer Fleischbrühe dazugegossen und zugedeckt etwa 3 Stunden gedämpft. Ist er bald gar, so gibt man 1 Glas Wein dazu. Beim Anrichten wird die Sauce durchgeseiht.

6. **Sauerbraten.** 2—3 Pfund Ochsen- oder Rindfleisch vom Schwanzstück werden gut geklopft, rasch gewaschen und 2—4 Tage in eine Essigbeize gelegt von 1—2 Glas Essig, Zwiebeln mit Nelken, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, 1 Zitronenstückchen und Salz. Zur Zubereitung wird das Fleisch in heißem Fett mit Speck und Zwiebeln angebraten; dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt zu dem Fett einige Löffel Mehl und röstet dieses braun. Mit Beizbrühe und kaltem Wasser löscht man ab und verdünnt mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce. Das Gewürz und Fleisch gibt man dazu und läßt letzteres in der Sauce garwerden. Eine Weile vor dem Anrichten fügt man 1 Glas Wein, etwas Zitronensaft und 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Rinderbrust, gebraten.** Ein Stück Ochsen- oder Rinderbrust wird ausgebeint, gesalzen und mit heißem Fett, Gelbrüben, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Zitronenschale angebraten. Dann gießt man heiße Fleischbrühe hinzu und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen braten. Ist sie bald gar, so gibt man etwas Mehl an die Sauce oder etwas braune Vorratssauce und läßt sie fertigkochen.

8. **Lendenbraten (Filet,** sprich Fileh**).** Die Knochen und das Fett werden weggeschnitten, der Braten wird gehäutelt, reihenweise gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Mit heißer Butter und Zwiebeln wird er auf dem Feuer angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen gargemacht; $^3/_4$—1 Stunde. Während des Bratens wird er öfters mit Rahm begossen. Ist er gar, so wird das Fett abgehoben, die Sauce mit Rahm und etwas Fleischbrühe verrührt, aufgekocht und durchgeseiht.

9. **Schlachtbraten mit Gemüsen.** Ein Stück Lende wird gehäutelt, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Butter und Zwiebeln recht saftig gebraten. Verschiedene Gemüse: Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Kohlraben, Kartoffeln, Wirsing, Rosenkohl und dergl. werden, jedes nach seiner Art, gut zubereitet. Der Braten wird in schöne Scheiben geschnitten und wieder zu einem Ganzen zusammengefügt und auf eine ovale Platte gelegt. Die Gemüse werden nach den Farben abwechselnd um den Braten garniert und dieser sofort serviert.

10. **Roastbeef** (sprich: Roost-bihf). Ein gut abgehängtes Schoßstück wird von den Knochen befreit, gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Einige Löffel Butter oder Nierenfett läßt man heißwerden, gibt Zwiebeln, Gelberüben und das Fleisch dazu und läßt es auf offenem Feuer anbraten. Dann löscht man mit einem Schöpfer heißer Fleischbrühe ab, gibt den Braten in den Ofen und läßt ihn unter öfterem Begießen garwerden. Oder man stellt das Fleisch, nachdem es geklopft und gesalzen, mit reichlich Fett und den Zutaten in den heißen Bratofen und läßt es ohne Flüssigkeit unter öfterem Begießen

garwerden. Das Fett wird dann abgeschöpft, der Bodensatz eingekocht, mit Fleischbrühe und Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht. Die Zeit des Bratens richtet sich nach der Größe des Fleischstückes.

11. **Gerolltes Roastbeef.** Ein flaches Stück Rindschoß wird geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Kleinwürflig geschnittener Speck, verwiegte und verdämpfte Petersilie und Zwiebel, 1 Ei, ein eingeweichter Weck, Salz und Pfeffer werden zusammen verrührt, auf das Fleisch gestrichen und dieses aufgerollt und gebunden. Mit heißem Fett, Gelberüben und Zwiebeln wird es angebraten, etwas Fleischbrühe hinzugegossen und im Ofen gargebraten. Die Sauce wird entfettet und fertiggemacht wie oben.

12. **Rumpsteak** (sprich: Römm-stähk = **Rindskotelette**). Vom Ochsen- oder Rindschoß werden handgroße, fingerdicke Stücke geschnitten, von Knochen und Haut befreit, breitgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Mit heißer Butter und Zwiebeln werden sie wie Beefsteaks schön braun gebraten; die Sauce mit den Zwiebeln wird darübergegeben.

13. **Beefsteaks** (sprich: Bihf-stäks). Ein gut abgelegenes, sorgfältig gehäutetes und von allem Fett, Adern und Flechsen befreites Lenden- (Lummel-)stück schneidet man in fingerdicke Scheiben und klopft diese mit dem flachen Hackmesser breit, wodurch sie runde Schnitten bilden. Diese bestreut man mit Salz, etwas Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und läßt sie einige Zeit ruhen. Dann bratet man sie mit Butter und Zwiebeln 5—8 Min. rasch braun unter öfterem Umwenden und Begießen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Zitronensaft oder eine Zitronenscheibe dazu, oder man serviert sie mit kleinen Häufchen schaumiggerührter Butter, mit verwiegter Petersilie vermischt. Man kann auch auf jedes Beefsteak ein Setzei (Ochsenauge) legen und die Platte mit Champignons oder andern Pilzen garnieren. Für ein Beefsteak rechnet man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfund Fleisch. Ein gutes Beefsteak muß äußerlich fest, innen jedoch vollkommen zart und

saftig, nicht schwammig weich sein. Sog. Englische Beefsteaks dürfen nur kurze Zeit gebraten werden, und beim Zerschneiden muß noch rotes Blut austreten.

14. **Gefüllte Schnitzel.** Ochsen- oder Rinderlummel wird in dünne Schnitten geschnitten, und diese werden mürbegeklopft. Ein Stück Rindfleisch, Mark, Sardellen, Zwiebeln, Esdragon, Petersilie wird recht fein verwiegt und mit Salz und einigen Löffeln Rahm verrührt. Hierauf bestreicht man die Lendenschnitten damit, legt eine zweite, unbestrichene darüber, läßt sie mit Butter und Zwiebeln gut zugedeckt weichdämpfen und wendet sie öfters um. Fangen sie an bräunlich zu werden, so gibt man etwas Essig und Fleischbrühe hinzu, läßt die Brühe noch einkochen und gibt sie beim Anrichten darüber.

15. **Schabebeefsteak.** 1 Pfund Ochsen- oder Rindfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und fein verhackt oder geschabt. Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zwiebel werden gut damit vermengt und runde Beefsteaks daraus geformt. Sie werden zubereitet gleich vorhergehenden und müssen inwendig noch rosa sein.

16. **Deutsche Beefsteaks.** Rind-, Kalb- und Schweinefleisch wird von Haut, Fett und Knochen befreit und fein verhackt. Auf 2 Pfund gehacktes Fleisch nimmt man 2 Eier, 1 verwiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Wecke und macht alles gut durcheinander. Es werden nun gleichmäßig runde, $1^1/_2$—2 Zentimeter dicke Beefsteaks geformt und diese in heißem Fett mit Zwiebeln gelbgebraten. Beim Anrichten gibt man auf je ein Beefsteak etwas mit verwiegter Petersilie vermengte, schaumig gerührte Butter und serviert sie sofort.

17. **Tartarisches Beefsteak** (Rohbeefsteak). Rohes Rindsfilet wird gut geklopft, fein gehackt oder geschabt. Darunter mischt man Salz und Pfeffer, formt aus der Masse ein Beefsteak, garniert dieses mit Kapern, gehackten Zwiebeln und kleinen Essiggurken, auch Rotrüben und legt Zitronen-

scheibchen dazu. Man serviert es roh mit kleinen Butterbrötchen oder Kartoffeln in der Schale und frischer Butter.

18. **Schwäbisches Fleisch.** Fingerdicke Schnitzel von Lummel oder saftigem Ochsenfleisch werden geklopft und gesalzen. Mit kleingeschnittenem Speck, Zwiebeln, Zitronenschale, ganzem Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblatt und etwas Fleischbrühe läßt man sie zugedeckt weichdämpfen. Die Sauce kocht man mit etwas Rahm auf und seiht sie darüber.

19. **Grüne Ochsenzunge.** Die grüne Ochsen- oder Rinderzunge wird von Gurgel und Schlund befreit, mit Salz abgerieben und gut gewaschen. Man kocht sie dann entweder in der Fleischbrühe oder in Salzwasser mit Wurzelwerk, bis sie weich ist und sich schälen läßt; etwa 3—4 Stunden. Zum Abschälen legt man sie in warmes Wasser und schneidet sie dann in gleichmäßige Schnitten.

Gesalzene Ochsenzunge wird, nachdem sie gut gewaschen ist, mit kaltem Wasser und Grünem aufgestellt und langsam weichgekocht. Ist sie gar, so wird die Haut abgezogen, die Zunge in Scheiben geschnitten und zu Gemüse serviert.

Geräucherte Ochsenzunge wird gekocht, in Wasser eingeweicht und ebenfalls in Wasser weichgekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Gesalzene und geräucherte Ochsenzunge kann auch kalt als Beilage gegeben werden.

20. **Saure Ochsenzunge.** Eine frische Zunge wird einige Tage in eine Essigbeize gelegt, wie das Fleisch zu Sauerbraten; dann in Wasser weichgekocht, die Haut abgezogen, in Scheiben geschnitten und in eine dazu bereitete Ragoutsauce gelegt.

21. **Gebratene Ochsenzunge.** Eine frische Ochsenzunge wird in kaltem Wasser mehrmals gut gewaschen, mit Salz abgerieben, nochmals gewaschen und dann mit Wasser und Salz weichgekocht. Bilden sich auf der rauhen Haut Blasen, so ist die Zunge weich. Sie wird dann geschält und gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, etwas Fleischbrühe oder Bratensauce

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dazugegeben und mit kleinen Butterstückchen belegt. Man läßt sie nun im Bratofen $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde bei öfterem Begießen braten. Die Sauce wird mit einem Kaffeelöffel voll aufgelöstem Kartoffelmehl sämig gemacht und beim Anrichten über die Zunge gegossen.

22. **Nierenragout.** Rind- und Schweinenieren werden fein geschnitten. Eine länglich geschnittene Zwiebel wird in heißer Butter gedünstet. Dann gibt man die Nieren dazu und dämpft sie eine Weile mit. Streut nun etwas Mehl darüber, gibt 1 Schöpfer Fleischbrühe dazu, das nötige Salz und etwas Pfeffer und läßt die Nieren langsam dämpfen, bis sie nicht mehr blutig sind. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man $^1/_2$ Glas Wein oder einige Löffel Essig, sowie 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

23. **Nierenschnitten.** Die Nieren werden von Haut und Sehnen befreit, fein verwiegt und mit Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein verwiegter und verdämpfter Zwiebel und Petersilie verrührt. Dieses streicht man auf dünne Weckschnitten, wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellgelb. Sie werden als Beilage zu Gemüse gegeben.

24. **Gulasch.** Dazu kann verwendet werden Ochsen- oder Rinderlummel, sonstiges zartes Ochsenfleisch, Hammelfleisch, oder auch Kalb- und Schweinefleisch. Das Fleisch wird gut geklopft, von Haut befreit und in Würfel geschnitten. Zu 1—2 Löffeln heißem Fett gibt man länglich geschnittene Zwiebeln und Speckstreifen. Sind letztere glasig, so gibt man das Fleisch dazu und läßt es zugedeckt halbweich dämpfen, indem man es öfters umwendet. Dann streut man Salz, Pfeffer (Paprika) und etwas Mehl darüber, gibt 1 Schöpfer Fleischbrühe dazu und läßt es vollends weichwerden. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man 1 Glas Wein dazu.

25. **Gulasch mit Gemüse.** 1 Pfund gutes Ochsenfleisch, 1 Pfund Hammelfleisch wird von Fett befreit und in Würfel geschnitten. $^1/_4$ Pfund Ochsenmark wird mit fein verwiegten Zwiebeln, Petersilie, Selleriewurzel gedämpft, das

Fleisch dazugegeben und leicht angebraten. Verschiedene Gemüse, auch Kartoffeln, werden fein geschnitten und zu dem Fleisch gegeben, alles zusammen läßt man mit etwas Fleischbrühe, dem nötigen Salz und Pfeffer weichwerden.

26. **Ochsenschwanz, gekocht.** Der abgebrühte Ochsenschwanz wird gliederweise in Stücke geschnitten, gewaschen und mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Das Wasser wird dann abgeschüttet und die Fleischstücke werden mit frischem Wasser, Salz und Wurzelwerk oder auch in Fleischbrühe weichgekocht. Unterdessen bereitet man eine gute Ragoutsauce, läßt sie gut auskochen und gibt sie beim Anrichten darüber.

27. **Ochsenschwanz, gebacken.** Ochsenschwanz wird wie zu Vorhergehendem weichgekocht. Man läßt ihn dann erkalten, paniert die Schwanzstücke in Ei und Weckmehl und backt sie in schwimmendem Fett. Sie werden zu Gemüse serviert.

28. **Frikadellen.** Allerlei Fleisch- und Bratenreste werden fein verwiegt. Zu einem Teller voll Fleisch werden 3—4 abgeriebene Wecke eingeweicht, ausgedrückt und mit fein verwiegten in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie zu dem Fleisch gegeben, nebst 3 Eiern, oder auch Eiweiß, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dieses wird durcheinander gemacht, dann werden kleine runde oder längliche Küchlein daraus geformt, in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett gebacken.

29. **Ragout von Bratenresten.** Einige Löffel Mehl dämpft man in 1 Stück Butter braun, gibt feingeschnittene Zwiebeln dazu, verdünnt mit Fleischbrühe und läßt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale $^1/_2$ Stunde kochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Wein und Zitronensaft zur Sauce gegeben, darin aufgekocht, mit 10 Tropfen Maggis Würze vermischt und angerichtet.

30. **Haschee.** Allerlei Reste von Fleisch und Braten werden von Fett und Sehnen befreit und verwiegt. Eine fein geschnittene Zwiebel und 1—2 Eßlöffel Mehl dünstet man in

einem Stück Butter dunkelgelb, verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt das verwiegte Fleisch, etwas Wein und Essig, Salz und Pfeffer hinzu und läßt es 1/4 Stunde kochen.

Andere Art: In einer Pfanne läßt man Butter zergehen oder auch Speckwürfel und dünstet eine kleingeschnittene Zwiebel darin, tut kleinwürflig geschnittene Fleischreste aller Art hinzu und läßt sie ein wenig dämpfen. Dann kommen 1—2 Eßlöffel Mehl darüber. Man löscht mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab, fügt 1 Eßlöffel Wein oder Essig, Salz und Pfeffer hinzu und läßt es wie obiges 1/4 Stunde kochen. Auf diese Art schmeckt das Haschee kräftiger.

31. **Sülze (Kutteln).** Die weichgekochte Sülze wird sehr fein geschnitten und in heißem Fett mit feingeschnittener Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer geröstet. Oder man streut, nachdem die Sülze eine Weile im Fett gedämpft, etwas Mehl darüber, läßt es hellbraun werden, gibt etwas Essig und Fleischbrühe dazu, Salz und Pfeffer und läßt sie damit aufkochen.

32. **Kutteln, gebacken.** Weichgekochte Kutteln schneidet man in fingerdicke Streifen, salzt und pfeffert sie, taucht sie in einen Back- oder Omelettenteig und backt sie in heißem Fett gelb.

33. **Pökelfleisch.** 4—6 Pfund Ochsenfleisch von der Schwanzfeder, in länglicher Form geschnitten, werden mit etwas Zwiebel 8—14 Tage in eine Salzbeize gelegt (siehe Nr. 94) und beschwert. Zur Zubereitung läßt man das Fleisch in Wasser mit etwas Beizbrühe etwa 4 Stunden langsam weich sieden. Zu Erbsen, grünem Gemüse oder Kartoffeln schmeckt es sehr gut.

34. **Pökelbraten.** Hierzu wird das Fleisch eingepökelt wie zum Pökelfleisch. Aus der Beize genommen, läßt man es in heißem Fett mit reichlich Zwiebeln, Gelbrüben, Tomaten, Brotrinde anbraten, löscht mit etwas Fleischbrühe ab und läßt den Braten im Ofen garwerden. Während des Bratens

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

muß er außer mit der Sauce öfters mit Sauerrahm übergossen werden.

Gesalzenes Schweinefleisch, Schinken, kann auch auf diese Weise zubereitet werden.

35. **Preßkopf.** 2 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, 2 Ohren, 2 Rüssel, 2 Zungen, alles leicht gesalzen, werden mit Lorbeerblatt, Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken, Zwiebeln, Zitrone, Gelberüben, Lauch, Petersilie, Sellerie und soviel Wasser, daß es handhoch darüber geht, langsam weichgekocht. Ist es halb gar, so gibt man 1/4 Liter Essig und 1 Liter Weißwein dazu. Man nimmt dann das Fleisch aus der Brühe, löst es noch warm von den Knochen ab, schneidet es, mit Ausnahme der Zungen, in kleine Würfel, legt hiervon eine Lage in eine reine Serviette, dann auf jede Längsseite je eine abgesottene Bratwurst, hierauf wieder eine Lage Würfel, dann in die Mitte die Zunge, darauf kommen wieder Würfel, dann je eine Bratwurst auf die Längsseiten wie unten und zuletzt nochmals Würfel. Nun wickelt man das Tuch fest zusammen und preßt es von allen Seiten in ein längliches Viereck mittelst Holz oder Brettchen, die man mit Steinen oder Bügeleisen beschwert. Man kann auch noch 1 Stück Kalbfleisch in der Brühe mitkochen und es, kleinwürflig geschnitten, unter das Ganze mengen oder in länglichen dicken Stücken statt der Bratwürste verwenden. Die Brühe wird durch ein Tuch gegossen und über Nacht stehen gelassen. Anderntags wird das Fett sauber abgenommen, die Brühe ans Feuer gesetzt, bis sie anfängt zu kochen. Um sie zu klären werden 2 Eiweiß nebst Eierschalen in einer Schüssel verrührt, die Brühe mit angerührt und diese zugedeckt an einem warmen Ort oder auf der Seite des Herdes eine Stunde stehengelassen. Dann wird ein reines Tuch in warmes Wasser getaucht, über 4 Stuhlbeine gebunden und die Brühe durchgegossen, ohne daß man darin rührt. Ist die Gallerte hell, so wird sie über das gepreßte, in Scheiben geschnittene Fleisch gegossen und kaltgestellt. Sollte die Gallerte nicht hell sein, so wird das Verfahren mit den Eiern wiederholt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Eine hübsche Abendplatte läßt sich hieraus machen. Man gießt in eine längliche Auflaufform fingerhoch von der Brühe; ist diese festgeworden, so legt man das gepreßte Fleisch ganz oder in Scheiben geschnitten und wieder zusammengefügt darauf. Zuletzt gießt man den Rest der Brühe, der noch lauwarm, aber nicht mehr heiß sein darf, über das Ganze und läßt es völlig erkalten. Es wird dann gestürzt und mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben.

36. **Sülze (Gallerte).** 2 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, 1 Stück Leber werden mit Gelberüben, Lauch, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz und Pfeffer zusammen weichgekocht. Das Fleisch wird dann von den Knochen gelöst und die Brühe zurückgestellt bis zum folgenden Tag. Das Fett wird dann abgehoben und die Brühe mit Ei geklärt wie Nr. 35. Das von den Knochen gelöste Fleisch wird in einer braunen Ragoutsauce aufgekocht, mit harten Eiern, Gurken und gerösteten Brotschnitten garniert und aufgetragen.

37. **Sülze mit Gelatine.** 1 Liter entfettete Fleischbrühe, $^1/_2$ Liter Weißwein, $^1/_8$ Liter Esdragonessig, Wurzelwerke und Salz werden zusammen aufgekocht, abgeschäumt und zur Seite gestellt. 2 ganze Eier samt Schale werden auf einer Platte mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen und langsam zu der Brühe gegeben. Nun wird unter stetem Rühren diese auf dem Feuer zum Kochen gebracht, alsdann zur Seite gestellt, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat und die Sülze hell und klar ist. Sie wird dann durch ein reines Tuch gegossen und weiter zubereitet wie in Nr. 36. Will man sie färben, so gibt man etwas gebrannten Zucker und einige Tropfen Maggi hinzu.

Beim Einlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel in die Sülze wird das Betreffende in hübsche Stücke geschnitten, vom Fleisch werden Haut und Sehnen, vom Fisch Haut und Gräten und beim Geflügel die Knochen entfernt. Die zu verwendende Sülze soll hell und kalt sein, da warme Sülze durch das immer etwas Fett enthaltende Fleisch leicht trüb wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. **Sülze von verschiedenem Fleisch.** Gekochte Ochsenzunge, Roastbeef, Filet, Geflügel und dergl. werden in schöne Scheiben geschnitten. Der Boden der Form wird mit Sülze ausgegossen, darauf gibt man zum Garnieren nach Belieben hartgekochte Eier oder Eiweiß, Gurken, gekochte Rotrüben 2c., hübsch ausgestochen und jedes einzeln in Sülze getaucht, und übergießt es mit Sülze. Dann legt man die verschiedenen Fleischstücke jedes für sich lagenweise in die Form und begießt es jedesmal mit erkalteter Sülze. Sobald letztere erstarrt, folgt wieder Fleisch und Sülze und so fort. Beim Servieren wird es gestürzt und mit kleingehackter Sülze garniert. Statt einer großen Form können auch kleine Förmchen auf diese Weise hergestellt werden.

39. **Kalbsbraten.** Ein Stück Kalbsschlegel wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckstückchen, Butter, Gelberüben, etwas Brotrinde oder Weck schön angebraten, mit 1 Schöpfer heißer Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen gargemacht. Von Zeit zu Zeit muß etwas Fleischbrühe zugegossen werden, um die verdunstete Flüssigkeit zu ersetzen. Ist der Braten gar, so wird das Fett abgehoben, der Bodensatz eingekocht, das Angebratene losgekratzt und mit Fleischbrühe und etwas Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht.

40. **Kalbsnierenbraten.** Ein Stück Nierenstück wird ausgebeint, abgerieben und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Niere wird in die Mitte gerichtet, der Braten aufgerollt und gebunden. Mit heißer Butter, Gelberüben, Zwiebeln und Brotrinde wird er aufgestellt, angebraten und zubereitet wie Kalbsbraten.

41. **Kalbsfricandeau** (sprich: -frikando = Keulenstück). Von einem Kalbsschlegel wird die Haut abgezogen, dann werden die Fricandeaus (die vier langen Muskeln der Keule) herausgeschnitten. Dieselben werden gehäutet, mit der flachen Seite des Hackmessers geklopft, gespickt und gesalzen. Auf offenem Feuer bratet man sie an und läßt sie im Ofen gar

werden, etwa 1 Stunde, indem man sie öfters übergießt. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man Sauerrahm und etwas Zitronensaft dazu.

42. **Saurer Kalbsbraten.** Das Fleisch wird gehäutet und 1—2 Tage in eine Essigbeize gelegt mit Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen, ganzem Pfeffer, Nelken und Zwiebeln. Dann wird es gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Butter und den Zutaten angebraten; dann mit etwas Fleischbrühe und Wein abgelöscht und im Ofen gargemacht. Während des Bratens wird es einigemale mit Rahm übergossen. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wein oder Rahm aufgekocht, durchgeseiht und mit 6—8 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

43. **Kalbsroulade.** Ein Stück Schlegelfleisch wird auseinandergeschnitten und gut geklopft. Das Füllsel einer Bratwurst, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß werden zusammen verrührt und auf das Fleisch gestrichen, Schinken-, Zungen- und Bratenstückchen, etwas Speck und Kapern daraufgelegt, dann wird es fest aufgerollt und gebunden. Mit heißem Fett, Zwiebeln und Gelberüben wird es angebraten und zubereitet wie Kalbsbraten.

44. **Schmorbraten von Kalbsfleisch.** Ein Stück Schale oder Brust wird mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Fett, Speckscheiben, Gelbrüben, Zwiebeln, Lorbeerblatt auf beiden Seiten angebraten. Dann gibt man etwas Mehl hinzu, läßt es darin anziehen und löscht mit Fleischbrühe ab. Zugedeckt läßt man das Fleisch unter öfterem Begießen weichschmoren, gießt von Zeit zu Zeit Fleischbrühe hinzu und läßt es im Ofen noch etwas Farbe nehmen. Die Sauce wird darüber geseiht.

45. **Gefüllte Kalbsbrust.** Eine mittelgroße Kalbsbrust wird ausgebeint und eine Öffnung hineingemacht, dann gewaschen, abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer ausgerieben. Zum Füllsel werden 4 abgeriebene, eingeweichte und verrührte Brötchen mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter

gedämpft. Dann rührt man 60 g Butter schaumig, gibt die Brötchen, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß nach und nach dazu und rührt es gut zusammen. Man füllt es in die Brust ein, macht sie zu und legt sie einige Minuten in kochendes Wasser. Sie wird dann abgetrocknet, gesalzen und mit Butter oder gutem Fett, Gelbrüben und Zwiebeln auf offenem Feuer angebraten, mit heißer Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen zubereitet wie Kalbsbraten.

46. **Kalbsfrikassee.** Kalbfleisch vom Schlegel oder von der Brust wird in gleiche Stücke geschnitten, rasch gewaschen und mit kochendem Wasser übergossen, damit es weiß wird. Dann gibt man das Fleisch in eine Kasserolle, gießt kochendes Wasser darüber, bis es damit bedeckt ist, gibt Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zwiebeln mit Nelken, Petersilie und etwas Essig dazu und läßt das Fleisch langsam weichsieden. Von 2—3 Löffeln Mehl und 1 Stück Butter wird eine Buttersauce angerührt, mit der Kalbfleischbrühe zu einer sämigen Sauce verdünnt und aufgekocht. Das Fleisch gibt man in die Sauce, läßt es darin aufkochen und gibt vor dem Anrichten 10 Tropfen Maggis Würze, $^1/_2$ Glas Wein, etwas Zitronensaft und Eigelb daran.

Oder: Das Fleisch wird ganz gelassen, gewaschen, in zerlassene Butter gegeben und mit einer Zwiebel nur leicht hellgelb gedünstet, dann streut man 2—3 Löffel Mehl darüber, löscht mit Wasser ab, gibt Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, ein kleines Stückchen Zitronenschale, ebenso Lorbeerblatt dazu und läßt das Fleisch in dieser Sauce langsam weichkochen. Vor dem Anrichten wird 1 Eßlöffel Wein mit durchgerührt, das Fleisch herausgenommen, in passende Stücke geschnitten und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen. Rahm und Eigelb und ein wenig Suppenwürze oder Fleischextrakt kann man der Sauce noch beifügen, doch ist dies nicht unbedingt nötig.

47. **Braunes Kalbfleisch.** Kalbfleisch von Brust oder Schlegel wird in fingerlange Stücke geschnitten. Man läßt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dann 1 Stück Butter heißwerden, gibt durchwachsene Speckstreifen, Zwiebeln und das Fleisch dazu, streut einige Löffel Mehl darüber und läßt das Fleisch braun anbraten. Dann gibt man 1—2 Schöpfer Fleischbrühe dazu sowie Salz und Pfeffer und läßt das Fleisch in der Sauce garwerden.

48. **Wiener Kalbsschnitzel.** Vom Kalbsschlegel werden handgroße, fingerdicke Stücke geschnitten, von Haut und Sehnen befreit und mit dem Hackmesser breitgeschlagen. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in geschlagenem Ei und Weckmehl um und bratet sie in reichlich heißem Fett oder Butter gut gelb. Beim Anrichten werden sie mit Zitronenscheiben garniert.

Bei einiger Übung läßt sich auch das „geschlagene Ei" zum Panieren entbehren; in diesem Falle drückt man die gewaschenen mit Salz und Pfeffer bestreuten Schnitzel (auch Kotelettes) noch naß tüchtig in Mehl, hierauf schnell in eine bereitstehende Untertasse mit Wasser und darnach tüchtig ins geriebene Brot; in recht heißes, reichliches Fett gebracht, hält das Panierbrot ebenso gut als mit Ei.

49. **Kalbsschnitzel mit Rahmsauce.** Von Kalbfleisch werden handgroße Stücke geschnitten, von Haut und Sehnen befreit und breitgeklopft. Man bestreut sie mit Salz, etwas Pfeffer und Zucker und läßt sie in heißer Butter mit Zwiebeln auf beiden Seiten langsam braten. Etwas Kümmel und reichlich sauren Rahm gibt man darüber und läßt das Fleisch kurz damit aufkochen. Beim Anrichten gibt man die Sauce darüber.

50. **Kalbsschnitzel anderer Art.** Kalbsschnitzel werden zugerichtet wie zu Nr. 49, dann geklopft, gespickt und gesalzen. In heißer Butter dünstet man länglich geschnittene Zwiebeln, gibt die Schnitzel dazu und läßt sie etwa 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Dann gibt man 1 Glas Wein daran und läßt sie im Ofen garwerden.

51. **Kalbscôtelettes** (sprich: -kotlett = -Rippchen). Die Koteletten werden aus dem vorderen Rippenstück geschnitten. Man schneidet Knorpel, Sehnen und Haut ab, hackt

auch das dicke untere Stück des Knochens kurz ab, streift mit dem Messer das Fleisch am Knochenende zurück, klopft und formt es hübsch rund. Dann bestreut man die Rippchen mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei und Weckmehl und bratet sie in heißem Fett mit Zwiebeln auf beiden Seiten hellbraun. Während des Bratens müssen sie mit dem heißem Fett öfters begossen werden, um sie saftig zu erhalten.

52. **Côtelettes à la Nelson** (= nach Nelson-Art). Kalbfleisch vom Schlegel wird in handgroße Stücke geschnitten, geklopft, gehäckelt, rund geformt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann werden 1/2 Pfund feingehacktes Schweinefleisch, eine feingeschnittene und verdämpfte Zwiebel, 1/2 eingeweichtes Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein Ei verrührt. Sind die Fleischstücke in's Fett gelegt, so gibt man auf jedes Stück je einen Kaffeelöffel voll davon und läßt sie auf der unteren Seite anbraten. Dann bestreut man sie mit geriebenem Käse, gibt 1 Glas Wein und einige Löffel Rahm darüber und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen garwerden. Der Bodensatz wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht.

53. **Kalbsvögel.** Vom Kalbsschlegel schneidet man handgroße dünne Schnitten, häutet und klopft sie und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. 1/2 Niere oder etwas Speck wird kleingeschnitten oder verwiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie und dieses zusammen mit Butter verdämpft. Auf je eine Fleischschnitte gibt man einen Kaffeelöffel voll davon, rollt sie auf und bindet sie zusammen. Mit Butter oder Fett nebst Zwiebeln läßt man sie anbraten, gießt etwas Fleischbrühe hinzu und läßt sie im Ofen garwerden. Zum Schluß gibt man ein Glas Wein hinzu und kocht die Sauce damit auf.

54. **Escalopes** (zu deutsch: Schale = eine Art Fleischschnitte, Schnitzel). 1 Pfund Kalbfleisch wird mit 125 g Speck oder gewässertem Nierenfett fein verhackt, mit 2 abgeriebenen in kaltem Wasser ausgedrückten Wecken, 2 Eiern, Salz und Pfeffer gut zusammen vermengt; davon werden talergroße

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Escalopes geformt und in reichlich heißem Fett gebacken. Dann wird 1 Eßlöffel Mehl in dem zurückgebliebenen Fett geschwitzt, eine handvoll Schnittlauch, Petersilie und Esdragon hinzugegeben, mit Fleischbrühe und saurem Rahm verdünnt aufgekocht und darübergegossen.

55. **Hackbraten (sogenannter „falscher Hase").** 5/4 Pfund Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch werden von Haut, Fett und Sehnen befreit und verhackt. 2 geriebene Brötchen oder Schwarzbrot, 2 Eier, fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie, in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gibt man zu dem Fleisch und macht alles mit 1/2 Glas Wasser oder Milch gut durcheinander. Davon formt man auf dem Brett einen Stollen, macht mit dem Messer oben Einschnitte und belegt diese mit schmalen Speckstreifen. Man kann ihn auch wie einen Hasenziemer an den Längsseiten spicken, woher der Name „falscher Hase". Man läßt ihn etwa 1/2 Stunde ruhen, stellt ihn mit heißem Fett, Gelberüben, Zwiebeln, Brotrinde auf, läßt ihn anbraten und bereitet ihn zu wie Kalbsbraten. An die Sauce gibt man während des Bratens Sauerrahm.

56. **Ungarisches Kalbsgulasch** (Pfefferfleisch). Fleisch vom Schlegel oder Bug wird entbeint, in Würfel geschnitten und mit heißem Fett oder Butter, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch und Zitronenschale zugedeckt gedünstet. Wenn es halbweich, stäubt man etwas Mehl darüber, gibt 1/4 Liter sauren Rahm dazu und läßt es vollends garwerden. Oder man gibt an Stelle des Rahms Weißwein dazu und nach Belieben rohe Kartoffelwürfel, nachdem das Fleisch angebraten, und dämpft es fertig auf dieselbe Weise

57. **Netzwurst.** 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch werden von Haut und Fett befreit und fein verhackt. Zwiebeln und Petersilie, verwiegt und in Butter gedämpft, 3 Eier, 3 abgeriebene in Milch eingeweichte und ausgedrückte Wecke, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gibt man zu dem Fleisch, rührt es gut zusammen und formt einen Stollen

davon. Diesen näht man in ein gut gewässertes Kalbsnetz ein und bereitet ihn zu wie Hackbraten.

58. **Kalbsbrieschen.** Man legt es einige Stunden in frisches Wasser, bis es weiß und das Blut herausgezogen ist; dann wird es gereinigt, in Scheiben geschnitten und in heißer Butter etwa 10 Minuten gedämpft. Man streut etwas Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe dazu, läßt es damit noch einen Augenblick dünsten und rührt es mit Eigelb und etwas Rahm ab.

59. **Kalbsbrieschen, gebacken.** Nachdem dasselbe einige Zeit im Wasser gelegen, wird es mit kochendem Wasser gebrüht, (blanchiert) und in Fleischbrühe weichgekocht. Erkaltet schneidet man es in gleichmäßige Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und paniert sie in Ei und Weckmehl. In heißem Fett backt man sie schön braun und serviert sie zu Gemüse oder mit Sauce.

60. **Kalbskopf en tortue** (sprich: an tortüh). Ein schöner Kalbskopf wird gebrüht, rein geputzt und ausgebeint, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn über Nacht in frisches Wasser. Alsdann stellt man ihn wiederum mit kaltem Wasser auf, gibt reichlich Weißwein, etwas Essig, Zitronenschale, Sellerie, Petersilie, Lauch, Gelberüben, Lorbeerblätter, Zwiebel mit Nelken und Salz dazu und läßt ihn $2^1/_2$—3 Stunden langsam weichkochen. Zur Sauce werden einige Schalotten fein verwiegt, mit einigen Löffeln Mehl in Butter hellbraun geröstet und mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce gerührt. Man gibt noch ein Glas Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer hinzu, läßt die Sauce $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden kochen, seiht sie durch, gibt den in verschobene Vierecke geschnittenen Kalbskopf hinzu und läßt ihn darin gut heißwerden. Nach Belieben kann man noch kleine Fleischklößchen, gedämpfte Champignons, Morcheln oder Trüffel dazugeben. Beim Anrichten werden die Ohren aufrecht in die Mitte gestellt, dann wird die Schüssel mit hartgekochten, in 4 Teile geschnittenen Eiern, in Butter gebackenen Brotdreieckchen und geschnittenen Gurken garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

61. **Kalbshirn.** Das Gehirn wird in frisches Wasser gelegt, bis das Blut herausgezogen ist, dann vorsichtig gehäutelt und in kochendem Salzwasser mit etwas Essig einige Minuten gekocht. Man bereitet eine weiße Butter- oder auch braune Sauce und läßt das Hirn darin aufkochen.

62. **Gebackenes Kalbshirn.** Nachdem das Hirn gehäutelt ist, wird es in gleiche Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. In verquirltem Ei und Weckmehl wendet man die Scheiben um und backt sie in heißem Fett oder Butter hellgelb. Oder man wendet die gesalzenen Schnitten in einem Backteig um und backt sie ebenfalls in heißem Fett.

63. **Kalbszunge.** 1—2 weichgesottene, abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann kocht man 50—70 g verwiegte Sardellen und den Saft von 2 Zitronen mit einem Stück Butter zusammen auf, taucht die Zungenschnitten hinein, wendet sie noch in Weckmehl um und backt sie in Butter gelb. Mit dem Rest der Sauce werden sie beim Anrichten übergossen.

64. **Gebackene Kalbsfüße.** Die gut gereinigten Kalbsfüße werden in Salzwasser recht weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, unter einem Brett und Stein gepreßt und erkalten lassen. Es wird dann in gleiche Stücke geschnitten, diese werden in einem dicken Omelettenteig umgewendet und in heißem Fett gelb gebacken.

Oder: Man paniert die Stückchen in Ei und Weckmehl und backt sie ebenfalls im Fett hellbraun.

65. **Kalbsfüße in Sauce.** Sie werden wie Ochsenfleisch weichgekocht, dann wird das Fleisch von den Knochen abgelöst. Eine feine Ragoutsauce wird bereitet, das abgelöste Fleisch hinzugetan und darin aufgekocht.

66. **Haschee von Kalbsbraten.** Einige Schalotten, ein wenig Esdragon, etwas Zitronenschale, 1 Eßlöffel Kapern und eine Essiggurke werden fein verwiegt, mit einem Eßlöffel Mehl in 60 g Butter geschwitzt, mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe,

1/4 Liter Weißwein und etwas Essig zu einer dicken Sauce gerührt und aufgekocht. Hierauf gibt man einen gehäuften Teller voll verwiegten Kalbsbraten hinzu, läßt das Haschee 1/4 Stunde kochen und richtet es an.

67. **Kalbsherz.** Ein frisches Kalbsherz wird geteilt, in frisches Wasser gelegt bis das Blut herausgezogen ist und dann abgetrocknet. Hierauf spickt man die Stücke, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie mit Butter an, gibt 1 Glas Wein und etwas Fleischbrühe hinzu und dämpft sie zugedeckt weich.

68. **Kalbsherz gefüllt.** Das Kalbsherz wird oben aufgeschnitten, ins Wasser gelegt und dann abgetrocknet. Verwiegte und verdämpfte Zwiebeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, etwas kleingeschnittener Speck oder Bratwurstfüllsel oder eingeweichter Weck werden zusammen verrührt, in das Herz gefüllt und dieses zugenäht. Alsdann wird es in Fett oder Butter angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen gargebraten. Während des Bratens wird es öfters mit Rahm übergossen.

69. **Geröstete Kalbsleber.** Nachdem die Leber gehäutet wird sie in kleine, feine Scheibchen geschnitten und in heißer Butter mit fein geschnittener Zwiebel gelb geröstet. Dann wird etwas Mehl darüber gestreut, 1 Löffel Fleischbrühe und Wein und zu allerletzt erst Salz dazugegeben, die Leber kurz damit aufgekocht und damit angerichtet.

Saure Leber wird ebenso zubereitet, nur fügt man beim Ablöschen noch etwas Essig hinzu. Man kann sie auch von zarter Ochsenleber bereiten.

70. **Gedämpfte Kalbsleber.** Die Leber wird gewaschen, gehäutet und mit halbfingerdicken Speckstreifen durchzogen. Dann läßt man 1 Stück Butter heißwerden, gibt Zwiebeln, einige Speckstreifen und die Leber dazu und läßt sie zugedeckt eine Weile dünsten; gibt sodann ein Glas Wein daran, streut Salz und etwas Pfeffer darüber und läßt sie unter öfterem Begießen garwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

71. **Gebackene Leber.** Kalbs- oder Rindsleber wird gewaschen, dann gehäutet, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten und einige Zeit in Milch gelegt. Nachdem man die Schnitten in einem Seiher hat abtropfen lassen, werden sie in Mehl umgewendet, in heißem Fett oder Butter rasch gelb gebacken, mit Salz und Pfeffer bestreut und angerichtet. Mit Zitronenscheiben garniert, serviert man sie.

72. **Leberpudding.** $^1/_4$ Pfund Kalbsleber wird mit Petersilie fein verwiegt. 60 g ausgewässertes Mark werden mit 30 g Butter schaumiggerührt; 3 Eigelb werden beigegeben sowie etwas Salz und $1^1/_2$ geriebener mit Milch angefeuchteter Weck; dann wird alles mit der Leber gut verrührt. Den Schnee der Eiweiß mischt man darunter, füllt die Masse in eine bestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding $^3/_4$ Stunden.

73. **Schweinsbraten.** Man stellt eine Bratpfanne mit soviel Wasser aufs Feuer, daß der Boden gerade bedeckt ist, und läßt es zum Kochen kommen. Inzwischen wird das Fleisch gewaschen, geklopft und gesalzen, dann in das heiße Wasser gegeben und auf lebhaftem Feuer von allen Seiten angebraten. Dann kommt ganzer Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, fingernagelsgroß Zitronenschale, ebenso Lorbeer, eine Zwiebel, eine Gelbrübe und Brotrinde dazu. Man fügt von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser zu, wobei man immer mit dem Löffel den Bratenansatz aufnimmt und über den Braten gießt. Hat er eine schöne Farbe bekommen, so deckt man ihn zu und läßt ihn langsam fertigschmoren, oder er wird aufgedeckt im Bratofen fertiggemacht. Ist er gar, so wird er herausgenommen und das Fett von der Sauce abgeschöpft (es dient vorzüglich zum Dämpfen der verschiedenen Gemüse) und jene zubereitet wie bei Kalbsbraten.

74. **Schweinebraten anderer Art.** Schweinefleisch vom Schlegel, Hals oder Rippenstück wird gewaschen, geklopft, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und mit kochendem Wasser aufgestellt wie Hammelbraten und auch auf diese Weise zubereitet. Während des Bratens kann man 1 Eßlöffel Mehl mit etwas

Wasser anrühren und zur Sauce geben, um diese sämiger zu machen. Man kann auch 1 Glas Wein an die Sauce geben, sie damit aufkochen und durchseihen.

75. **Saurer Schweinebraten.** Ein Stück Schlegel oder Bug wird geklopft und etwa 4 Tage in eine Essigbeize gelegt, mit dem nötigen Gewürz. Bei der Zubereitung wird es mit heißem Fett oder ein paar Löffeln von der Essigbeize, Gelbrüben, Zwiebeln, angebraten, mit etwas Beizbrühe und heißem Wasser abgelöscht und unter fleißigem Begießen gebraten. Der Sauce setzt man vor dem Anrichten noch etwas sauren Rahm zu, läßt sie noch eine Weile anziehen und seiht sie durch.

76. **Falscher Wildschweinsbraten.** Von dem Schinken eines jungen Schweines löst man die Schwarte ab und reibt ihn ein mit 2 großen geriebenen Zwiebeln, Pfeffer und 1 handvoll geschnittenem Esdragon. Dann legt man ihn in eine Schüssel mit 3 Lorbeerblättern, Nelken, Wachholderbeeren, $^1/_2$ Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter Essig und läßt ihn 8—14 Tage darin, während man ihn täglich umwendet. Bei der Zubereitung bestreut man ihn mit Salz, läßt ihn mit Fett oder Butter anbraten, gibt etwas kochendes Wasser und von der Brühe hinzu und läßt ihn 2—$2^1/_2$ Stunden darin braten und weichwerden. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Tassen Sauerrahm hinzu. Schweinsrücken läßt sich ebenso zubereiten.

77. **Schweinskoteletten.** Von den Rippchen wird oben das Fleisch etwa 2 Zentimeter lang abgelöst, so daß der Knochen frei ist; das überflüssige Fett wird abgeschnitten, die Kotelette geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schön braun gebacken. Man kann sie auch unpaniert in heißem Fett mit Zwiebeln braten.

78. **Schweinekoteletten, elsässisch.** Nachdem die Koteletten zugerichtet sind, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie bis zum folgenden Tag an einem kühlen Ort stehen; alsdann werden sie auf beiden Seiten rasch angebraten, abge-

kühlt und gepreßt. Nun wird ein Stück durchzogenes Schweinefleisch und ein Stück Kalbsleber fein verhackt und mit gekochten verwiegten feinen Kräutern, Zwiebeln, Petersilie, Schalotten und Champignons zu einem Brei verrührt. Hiermit bestreicht man die Kotelettes auf beiden Seiten, schlägt jede einzeln in ein Schweinsnetz und bratet sie unter öfterem Begießen.

79. **Schweinskoteletten, gedämpft.** Die Koteletten werden wie in Nr. 77 zugerichtet, gesalzen, gepfeffert, in Mehl umgewendet und in heißem Fett rasch auf beiden Seiten angebraten. Dazu gibt man länglich geschnittene, gedämpfte Zwiebeln oder Schalotten, 1 Glas Wein und etwas Fleischbrühe und läßt die Koteletten auf schwachem Feuer etwa $^1/_2$ Stunde dämpfen, während man sie öfters mit der Sauce übergießt. Nach Belieben kann man auch gehackte Essiggurken dazugeben vor dem Anrichten.

80. **Ragout von Schweinefleisch.** Schweinefleisch wird in Portionen geschnitten und in heißem Fett, Speck und Zwiebeln angebraten. Man nimmt nun das Fleisch heraus, röstet in dem Fett 2 Löffel Mehl schön braun und verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce. Dann gibt man das Fleisch, etwas Essig, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, das nötige Salz und etwas Zitrone hinzu und läßt ersteres in der Sauce garwerden. Ist es fast gar, so gibt man 1 Glas Wein dazu und kurz vor dem Anrichten etwas Schweineblut; doch darf letzteres nicht mehr kochen.

81. **Schweinslende.** Die im Nierenstück liegenden kleinen Lendchen werden abgehäutet, etwas breitgeklopft, mit feinem Speck gespickt und gesalzen, dann mit Zwiebeln in Butter oder Fett angebraten und im Ofen fertiggemacht. Die Sauce kocht man mit etwas Fleischbrühe auf und seiht sie darüber.

Oder man legt die Lendchen einen Tag in eine Essigbeize, spickt und salzt sie und bratet sie an in Butter oder Fett; gibt etwas Wein hinzu und läßt sie im Ofen garwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Fett wird dann abgehoben, Rahm hinzugegeben und die Sauce damit aufgekocht und darübergeseiht.

82. **Schweinefleischwürstchen.** 1 Pfund mageres gehacktes Schweinefleisch wird mit dem nötigen Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, 1 Ei, 1 Löffel saurem Rahm gut durcheinandergemacht. Man formt davon fingerlange und fingerdicke Würstchen, paniert sie in Weckmehl und backt sie in heißem Fett hellbraun. Sie werden zu Gemüse serviert oder um die Gemüseschüssel garniert.

83. **Frikadellen von Schweinefleisch.** 2 abgeriebene Wecke werden in Wasser eingeweicht und 1 Pfund nicht sehr fettes rohes Schweinefleisch fein verwiegt. Eine kleingeschnittene in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das ausgedrückte Brot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein Löffel Mehl und wenn nötig noch ein Ei werden mit dem Fleisch tüchtig vermengt, länglich runde Klößchen geformt, in Weckmehl paniert und in heißem Fett gebraten. Sie schmecken vorzüglich zu Rot- oder Sauerkraut.

84. **Schweinefleischrouladen.** Fleisch von einem jungen Tier wird in dünne lange Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und in Salbeiblätter eingebunden. Dann werden sie mit etwas kochendem Wasser beigesetzt und wenn dieses eingekocht im eignen Fett schön gelb gedämpft. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Zitronensaft darüber und serviert sie mit Zitronenscheiben.

85. **Kasseler Rippenspeer.** Einige Pfund Rippenstücke werden leicht gesalzen und leicht geräuchert, vor der Zubereitung mit warmem Wasser abgewaschen, dann mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, Zwiebeln, Gelberüben, Brotrinde, Tomaten, aufgestellt und angebraten, mit etwas heißem Wasser abgelöscht und zubereitet wie Schweinebraten.

86. **Gesalzenes Schweinefleisch.** Das Fleisch wird leicht abgewaschen, dann mit kochendem Wasser und dem Gewürz wie zum Braten aufgestellt und langsam sieden lassen; 2—2 $^1/_2$ Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

87. **Gekochtes Schweinefleisch.** Frisches, nicht zu fettes Schweinefleisch wird mit kochendem Wasser und Grünem aufgestellt und langsam weichgekocht. Man serviert es zu Sauerkraut, oder man kocht auch beides zusammen.

88. **Rauch- oder Dürrfleisch.** Dieses Fleisch muß über Nacht in frisches Wasser gelegt werden; man setzt es dann mit kaltem Wasser bei und läßt es langsam weichsieden. 1/4 Stunde vor dem Anrichten gibt man es auf eine Omelettepfanne, zieht, wenn es Schwarte hat, diese ab, bestreut es mit geriebenem Brot, gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen gelbwerden.

89. **Schinken zu kochen.** Ein geräucherter Schinken wird 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit Kleie abgerieben oder mit warmem Kleienwasser abgewaschen und mit reichlich kaltem Wasser aufgestellt und rasch zum Kochen gebracht. Dann läßt man ihn auf der Seite des Herdes 3—4 Stunden ziehen, bis er weich ist, was man daran erkennt, daß sich die Haut ablösen läßt. Kochen darf der Schinken nicht.

90. **Schinken in Rotwein.** Der Schinken wird über Nacht in frisches Wasser gelegt, dann rein gewaschen und in einer gutschließenden Kasserrolle mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, Pfefferkörnern und Butter leicht angebraten. Dann gibt man 1 Glas Rotwein, 1 Glas Madeira, etwas Fleischbrühe und braune Sauce hinzu, deckt ihn gut zu und läßt ihn 3—4 Stunden dunsten. Die Sauce wird beim Anrichten sauber entfettet und durchgeseiht.

91. **Schinkenschnitten, gebacken.** Fingerdicke Scheiben von rohem, magerem Schinken werden etwa 12 Stunden in Milch gelegt und dann abgetrocknet. Hierauf klopft man sie mit dem Messerrücken, garniert sie in Ei und Weckmehl oder wendet sie in Backteig um und backt sie in reichlich heißem Fett.

92. **Geräucherte Schweinszunge.** Die Knochen werden aus dem Schlund gelöst, die Zunge wird gut gewaschen, alles Schleimige entfernt, dann mit Salz, Salpeter und etwas Zucker

eingerieben und einige Tage in der Salzlacke liegen gelassen. Nun wird sie in einen sorgfältig gereinigten Darm gesteckt, dieser an beiden Enden gut zugebunden und 10—12 Tage geräuchert. Bei der Zubereitung läßt man die Zunge sieden wie Ochsenfleisch.

Ochsenzunge auf diese Weise zubereitet schmeckt sehr gut.

93. **Bratwürste.** Die Bratwürste werden so lange in kochendheißes Wasser gelegt, bis dasselbe wieder zu strudeln beginnt, dann abgetrocknet und in heißem Fett mit Zwiebeln gebraten; etwas Fleischbrühe wird zur Sauce gegeben, diese aufgekocht und darübergeseiht. — Kleine Bratwürste kann man in Mehl, Eiweiß und Weckmehl umwenden und ebenfalls backen.

94. **Fleisch einzusalzen.** Zu 4 Pfund Schweinefleisch nimmt man eine Hand voll Salz, 1 Messerspitze Salpeter, ebensoviel Pfeffer, vermischt dies gut und reibt das Fleisch damit ein. 1 Liter Wasser wird mit dem übrigen Salz, etwas Knoblauch, 1 Lauchstengel, etwas Sellerie, Zwiebel, 2 Nelken und Petersilie einige Zeit gekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen, daß es darübergeht. Zu 50 Pfund Fleisch 3 1/2 Pfund Salz, 45 g Salpeter.

95. **Hammelfleisch, gekocht.** Hammelfleisch von Bug, Brust oder Hals wird wie Rindfleisch mit Wurzelwerk gekocht und zu den verschiedenen Gemüsen serviert. Man kann diese Stücke auch mit Knoblauch und Salbeiblättern einreiben, salzen und pfeffern und zubereiten wie Hammelschlegel.

96. **Hammelbraten.** Der Hammelschlegel wird gut geklopft, mit etwas Knoblauch besteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 1 Schöpfer kochendem Wasser in der Bratpfanne aufgestellt; Zwiebeln, Gelberüben, Brotrinde werden dazugegeben und der Braten, nachdem das Wasser verdunstet, im eigenen Fett angebraten. Mit einem Schöpfer kochendem Wasser oder Fleischbrühe löscht man ab, gibt den Braten in den Ofen und läßt ihn unter öfterem Begießen garwerden; 2—3 Stunden. Das Fett wird dann abgeschöpft, der Boden-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

satz eingekocht, mit Fleischbrühe und Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht.

97. **Hammelbraten anderer Art.** Der Hammelschlegel wird geklopft, gehäutet und einige Tage in Milch gelegt. Dann wird er mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelberüben und Brotrinde angebraten, mit Milch abgelöscht und im Ofen weitergebraten wie vorhergehender. Während des Bratens wird die verdunstete Milch von Zeit zu Zeit durch Zugießen von etwas neuer heißer Milch ersetzt. Ist der Braten gar, so wird die Sauce entfettet und gargemacht wie bei Nr. 96.

98. **Hammelbraten, gebeizt.** Der Hammelschlegel wird geklopft, gehäutet und 2 Tage in eine Essigbeize gelegt mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer und Zitronenscheiben. Er wird dann herausgenommen, gespickt und in heißem Fett mit den Zutaten angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und im Bratofen gargemacht, indem er öfters mit der Sauce und auch mit saurem Rahm begossen wird.

99. **Ragout von Hammelfleisch.** Das Fleisch wird in Portionen geschnitten und zubereitet wie Hasenpfeffer, mit reichlich Zwiebeln und Gewürz.

100. **Hammelsbrust, gebacken.** Sie wird gewaschen und in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe weichgekocht. Dann werden die Knochen entfernt und die Brust zwischen zwei Brettchen gepreßt. Ist sie erkaltet, so schneidet man sie in Portionen, wendet diese in Ei und Weckmehl und backt sie in heißem Fett hellbraun.

Kalbsbrust wird auf dieselbe Weise zubereitet.

101. **Hammelbrust, gedämpft.** Hammelbrust wird zugerichtet wie Kalbsbrust und ebenso gefüllt. Nachdem sie zugenäht, wird sie mit Salz und Wurzelwerk in Wasser oder in Fleischbrühe halbweich gekocht, sodann mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und zugedeckt weichgedämpft, während man sie öfters übergießt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

102. **Hammelskoteletten.** Die Hammelskoteletten werden vom Fett befreit. Das Fleisch wird von den Rippchen gelöst und zurückgestreift, hübsch rund geformt, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in zerlassener Butter und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett mit Zwiebeln gut durchgebacken. Während des Backens müssen die Koteletten mit dem heißen Fett fleißig begossen werden.

103. **Hammelskoteletten anderer Art.** Die Koteletten werden zugerichtet wie Nr. 102, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassene Butter getaucht. Hierauf wendet man sie in Käse und Weckmehl um, dann in geschlagenem Ei, nochmals in Käse und Weckmehl und backt sie in heißem Fett unter fleißigem Übergießen.

104. **Hammelbug, gefüllt.** Hammelbug wird ausgebeint, im Innern gesalzen und mit Füllsel bestrichen (siehe Kalbsvögel Nr. 53 oder Kalbsroulade Nr. 43). Dann wird er aufgerollt und zusammengebunden oder zugenäht. Mit Speckscheiben, Wurzelwerk und etwas heißem Wasser stellt man ihn auf, läßt ihn, wenn angebraten, mit Fleischbrühe dämpfen und zum Schluß im Ofen braunwerden. Die Sauce wird entfettet und fertiggemacht wie gewöhnlich.

105. **Hammelsnieren.** Hammelsnieren werden gut gewaschen, abgetrocknet und wenn alles Hautige entfernt in feine Scheiben geschnitten. Eine feingeschnittene Zwiebel dämpft man in einem Stück Butter, gibt die Nieren dazu, läßt sie unter umrühren anbraten, streut Salz und Pfeffer darüber und etwas Mehl, dämpft dieses mit und gibt etwas Fleischbrühe und Wein oder Essig hinzu. Man läßt dies kurz aufkochen und richtet sie an.

106. **Irish-Stew** (sprich: Eirisch-Stiuh). In einem Stückchen Butter wird reichlich feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft. Dazu gibt man die nötige Zahl Hammelrippchen und auf diese etwas Salz und Pfeffer. Dann folgt eine reiche Lage Weißkrautblätter und hierauf eine Lage Kartoffelschnitze. Man gibt dann etwas Salz und 2—3

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Schöpfer Fleischbrühe darüber und läßt das ganze 2—3 Stunden langsam kochen.

107. **Lammbraten.** Zum Braten eignen sich am besten Keule oder Rücken des Lammes. Die obere Seite des ausgebeinten Schlegels wird gespickt, dann wird er gesalzen und mit Speck, Wurzelwerk und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Man übergießt ihn öfters mit der Sauce, um ihn saftig zu erhalten, und seiht beim Anrichten diese darüber.

Oder: man dämpft den Schlegel mit Butter und Zwiebeln und etwas Fleischbrühe fast weich; dann gibt man verwiegte Sardellen, Petersilie, Zitronenschale und sauren Rahm dazu und läßt ihn darin fertig garwerden.

108. **Lammbrust, gefüllt.** Man legt die Lammbrüstchen in laues Wasser, macht eine Öffnung hinein wie bei Kalbsbrust, füllt sie mit demselben Füllsel und bereitet sie ebenso zu.

109. **Lammfleisch, eingemacht.** Bug oder Brust wird in beliebige Stücke geschnitten, gewaschen und eine Weile in warmes Wasser gelegt, damit es weiß wird. Indessen dünstet man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in etwas Mehl und Butter gelb und rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt das Fleisch hinzu nebst Salz und dünstet es weich.

Wild.

1. **Hasenbraten.** Wenn der Hase abgezogen ist, werden Füße und Kopf abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dann werden Hals, Vorderläufe und Brustlappen weggeschnitten und mit einem Essigtuche abgerieben, ebenso Ziemer und Schlegel. Erstere werden zum Ragout verwendet, letztere zum Braten. Diese werden gehäutet, gespickt und mit Salz bestreut; die Hinterläufe werden verschränkt und mit Butter und Zwiebeln angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und im Bratofen unter öfterem Begießen $1\frac{1}{2}$—2 Stunden gebraten. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird

die Sauce entfettet, einige Löffel Rahm und 10—12 Tropfen Maggis Würze werden dazugegeben, der Braten gut damit begossen und fertig gebraten.

2. **Hasenbraten, gebeizt.** Man kann den Hasenbraten (Ziemer und Schlegel) auch 1—2 Tage in eine Essigbeize legen. Mit Butter, Zwiebeln und Brotrinde muß man ihn anbraten, mit Fleischbrühe und etwas Beizessig ablöschen und im Ofen zubereiten wie vorhergehenden. Ist er bald gar, so werden 1—2 Eßlöffel Zucker braungeröstet, mit Rahm verrührt, an die Sauce gegeben und damit garwerden lassen. Beim Anrichten wird der Braten mit Zitronenscheiben garniert.

3. **Hasenfilet.** Die Filets werden von dem Rücken ausgeschnitten, in schräger Richtung durchgeschnitten, gehäutet, gespickt und gesalzen. Mit Butter und Zwiebeln bratet man sie auf dem Feuer rasch an, läßt etwas Mehl darin anziehen, gibt dann etwas Wein hinzu und läßt sie im Ofen braunbraten.

4. **Hasenpfeffer.** Vorderläufe, Brustlappen, Hals und Herz werden dazu verwendet. Man legt dieses 2—3 Tage in eine Essigbeize von 1—2 Glas Essig, oder halb Essig halb Wein, Zwiebel mit Nelken, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Salz. Zur Zubereitung wird das Fleisch in heißem Fett mit Speck und Zwiebeln angebraten; dann wird das Fleisch herausgenommen. Einige Löffel Mehl werden zum Fett gegeben und braungeröstet, mit etwas Beizbrühe und kaltem Wasser abgelöscht und mit Fleischbrühe soviel als nötig verdünnt. Das Gewürz und Fleisch gibt man dazu und läßt letzteres in der Sauce garwerden. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man 1 Glas Wein, 10—12 Tropfen Maggis Würze und Zitronensaft dazu.

5. **Rehrücken.** Rehrücken wird gehäutet, die Rippen werden gleichmäßig geschnitten, gehäutet, gespickt und gesalzen. Man legt ihn mit Butter oder Fett und Wurzelwerk in eine Bratpfanne und läßt ihn etwa $^1/_2$ Stunde braten. Alsdann gibt man etwas Fleischbrühe und Wein hinzu und läßt ihn

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

im Ofen garwerden. Der Sauce fügt man einige Champignons bei.

6. **Rehfricandeau.** Das untere Stück eines schönen Schlegels wird ausgeschnitten wie beim Kalbschlegel, dann gehäutet, leicht geklopft und gespickt. Dann wird es gesalzen und zubereitet wie Rehrücken.

7. **Rehschlegel oder Rehziemer.** Dieser wird gehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Er wird mit Butter oder Speckscheiben und Zwiebeln angebraten und zubereitet wie Hasenbraten. An die Sauce gibt man ebenfalls sauren Rahm, auch einige Tropfen Maggis Würze. Bratezeit für Schlegel $1\frac{1}{2}$—2 Stunden, für Ziemer 1 Stunde.

8. **Rehkoteletten** werden zubereitet wie Kalbs- oder Hammelkoteletten. Man gibt eine Champignons- oder Trüffelsauce dazu.

9. **Rehleber.** Die Leber wird in Wasser gelegt wie Kalbsleber dann gehäutet, gespickt und mit geschnittener Zwiebel in Butter etwa 10 Min. gebraten. Dann stäubt man etwas Mehl dazu und läßt es darin anziehen, gibt etwas Fleischbrühe daran und läßt die Leber weichdämpfen. — Oder man schneidet die Leber in Schnitten und backt sie wie Kalbsleber.

Hirschleber wird ebenso zubereitet.

10. **Rehragout.** Hierzu werden Brust, Hals und Bug verwendet. Das Fleisch wird, nachdem es gereinigt, in Portionen geschnitten und in eine Essigbeize gelegt, wie zu Hasenpfeffer, und ebenso zubereitet.

11. **Wildschweinbraten.** Ein Wildschweinschlegel wird gehäutet, gesalzen und gepfeffert und einige Tage in eine Beize gelegt von halb Essig, halb Wein, Zwiebeln, Nelken, Zitronenscheiben, Wachholderbeeren und Pfefferkörnern. Hierauf wird er in heißem Fett, etwas Speck und den Zutaten angebraten, mit etwas Beiz- und Fleischbrühe abgelöscht und langsam weichgedünstet. Die Sauce wird dann entfettet, etwas Rahm dazugegeben, damit aufgekocht und durchgeseiht. Bratezeit $1\frac{1}{2}$—3 Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Fleisch kann statt in Essig auch in Sauermilch gelegt oder auch ohne Beize gebraten werden.

12. **Hirschschlegel (Hirschkeule).** Der Schlegel von einem jungen Hirsch wird gehäutet, der Schlußknochen entfernt, gesalzen und mit Butter oder Fett 1/2 Stunde zugedeckt gebraten. Alsdann gibt man Fleischbrühe hinzu und läßt ihn im Ofen zugedeckt garwerden. An die Sauce gibt man Wein oder Rahm.

Hirschbug wird ebenso zubereitet.

13. **Damwild** wird zubereitet wie Hirsch.

14. **Kaninchen.** Kaninchen werden zubereitet wie Hasen. Das Fleisch der wilden Kaninchen schmeckt kräftiger, als das der zahmen Hauskaninchen. Die Züchtung der letzteren findet mehr und mehr Eingang, da sie als Volksnahrungsmittel geschätzt werden. Ihr Fleisch ist zart und weiß und kommt dem Hühnerfleisch gleich, schmeckt aber süßlich, weshalb man es vor der Zubereitung vielfach in Essig legt.

15. **Kaninchen, gebraten.** Rücken und Schlegel werden über Nacht in Essig gelegt, mit Butter und Zwiebeln angebraten und mit etwas Fleischbrühe garwerden lassen (siehe Hasenbraten Nr. 1).

16. **Kaninchen, eingemacht.** Ist dasselbe zugerichtet, so wird es in beliebige Stücke geschnitten und zubereitet wie Kalbsfrikassee.

17. **Kaninchen, gebacken.** Rücken und Schlegel werden in kleinere Stücke geteilt und diese über Nacht in Wein gelegt. Man läßt sie dann abtropfen, salzt sie, wendet sie in Mehl um und backt sie in heißer Butter auf raschem Feuer. Oder man paniert die Stücke in Ei und Weckmehl und backt sie ebenso.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Geflügel.

Alles zahme Geflügel soll 1—2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und in frischer Luft abgehängt werden. Das Schlachten geschieht meistens durch einen Schnitt in die Pulsader, wodurch es sich rasch verblutet; Enten wird der Kopf abgehauen, Tauben der Hals umgedreht, oder man tötet sie durch einen Druck unter den Flügeln. Unmittelbar nach dem Schlachten wird das Geflügel gerupft und in warmer Jahreszeit gleich ausgenommen. Kauft man geschlachtetes Geflügel, so achte man wohl, ob die Schnittwunde noch frisch ist und deren Ränder nach außen klaffen. Ferner soll bei jungen, frischgeschlachteten Tieren das Auge noch hell, die Haut weiß sein. Frischroter Kamm, heller Schnabel und helle Beine sind ebenfalls Merkmale, nur der junge Puter hat schwarze Beine. Auch läßt sich bei jungem Geflügel der Brustknochen mit Leichtigkeit eindrücken.

Gurgel und Schlund nimmt man durch einen über dem Brustknochen gemachten Einschnitt, die Eingeweide durch einen solchen von hinten bis zum Brustknochen heraus. Von den Eingeweiden sind Herz, Leber und Magen verwendbar; die Galle wird vorsichtig von der Leber gelöst, der Magen aufgeschnitten, die harte Haut abgezogen und der Magen gereinigt. Das Geflügel wird dann über einer Spiritusflamme gesengt (flamiert), gewaschen und abgetrocknet. Die Beine werden am Gelenk abgeschnitten, gebrüht, die Haut von denselben abgezogen und die Beine gewaschen. Das Aufbiegen und Dressieren hat den Zweck, dem Geflügel ein schönes Aussehen zu geben. Dies wird erreicht, indem man die Flügel auf den Rücken biegt, den Kopf oder Hals unter den einen derselben steckt und die Schenkel gegen die Brust zurückdrückt, damit letztere in die Höhe kommt. Mit einer mit Bindfaden versehenen Dressiernadel sticht man durch beide Keulen und Flügel und

bindet diesen auf dem Rücken fest zusammen. Bei Geflügel mit spitzen Brustknochen wird dieser eingedrückt.

1. **Gebratene Hähnchen.** Sind diese gerupft und ausgenommen, so werden sie gesengt, gewaschen, abgetrocknet und inwendig gesalzen. Will man sie füllen, so bereitet man ein Kalbsbrustfüllsel von Weck und Eiern, gibt Herz, Leber und Magen fein verwiegt dazu, füllt sie ein und näht sie zu. Dann werden sie mit Schnur dressiert, mit Butter, Zwiebel und einem Stückchen Brotrinde aufgestellt und eine Stunde schön gelb gebraten. Soll die Brust weiß bleiben, so umbindet man sie zuvor mit Speckscheiben. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht und mit 10—15 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

2. **Gebackene Hühner.** Die jungen Hühner werden, nachdem sie ausgenommen, rein gewaschen und gut abgetrocknet sind, mit Salz und Pfeffer bestreut und einige Zeit stehengelassen. Dann werden sie je nach der Größe in 4—6 Teile geteilt, diese in Mehl, zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in reichlich heißem Fett gelb gebacken. Zum Entfetten legt man sie auf Brotschnitten und richtet sie dann auf einer heißen Platte erhaben an und garniert sie mit Petersilie.

3. **Gedämpftes Huhn.** Nachdem es gerupft, wird es gesengt, ausgenommen, gewaschen und gut ausgetrocknet, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, aufgebunden und mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, Zitronenschale und etwas Fleischbrühe aufgestellt und weichgedämpft.

4. **Frikassee von jungen Hahnen oder Hühnern.** Die vorbereiteten Hähnchen werden je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten und mit heißem Wasser übergossen, damit sie weißwerden. Dann werden 2 Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb geschwitzt und mit Fleischbrühe und etwas Wein zu einer glatten Sauce verrührt; das Fleisch, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer werden dazugegeben und in der Sauce zugedeckt weichgedämpft. Herz, Leber und Magen werden fein

verwiegt, in der Sauce aufgekocht und diese mit Eigelb, Rahm und 10 Tropfen Maggis Würze abgerührt. Man richtet sie erhaben an in einem Reiskranz und gibt die Sauce darüber, oder man kann das Ragout in eine Pastete von Blätterteig füllen.

5. **Tauben.** Junge Tauben erkennt man daran, daß sie an der Brust noch federnlose Stellen und oberhalb des Schnabels noch rötliche Punkte haben. Die Zubereitung beim Braten ist dieselbe, wie bei den Hähnchen. Ebenso auch die der gefüllten Tauben. Bratezeit $^3/_4$ Stunden.

6. **Taubenragout.** 2—3 Tauben werden, wenn sie ausgenommen und gereinigt sind, mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer leicht angebraten. Dann gibt man 1—2 Schöpfer gut ausgekochte, braune Sauce hinzu, nebst etwas Jus und Rotwein und läßt die Tauben darin garwerden. Die Sauce wird nun entfettet, durchpassiert und mit kleingeschnittenen Champignons, in kleine Würfel geschnittenem, geräuchertem und geröstetem Speck und ausgesteinten Oliven kurz aufgekocht. Die Tauben werden je in 3—4 Teile geschnitten, erhaben angerichtet und die Sauce darübergegeben.

Enten- und Wildentenragout wird ebenso zubereitet. Bei letzterem gibt man mehr Rotwein und eine Messerspitze voll Paprika hinzu.

7. **Wilde Tauben.** Sie werden behandelt wie zahme. Man kann sie auch spicken und zubereiten wie Rebhühner. Ältere wilde Tauben legt man vor Gebrauch einige Tage in Milch.

8. **Kapaunen und Poularden.** Diese werden in jeder Weise zubereitet wie gebratene Hühner oder Hahnen. Die Brust wird mit Speckscheiben oder mit Papier, das mit Butter bestrichen, umbunden. Bratezeit 1—1 $^1/_2$ Stunden.

9. **Gebratene Gans.** Die Gans wird noch warm sorgfältig gerupft und über einer Spiritusflamme gesengt. Hals, Kopf, Füße und Flügel werden weggeschnitten, die Gans auf-

geschnitten, die Leber sorgfältig herausgenommen und die Galle davon entfernt. Das Fett wird von den Gedärmen gelöst, das Bauchfett weggenommen und Herz und Magen gereinigt. Die Gans wird dann gut gewaschen, abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer ausgerieben und zugenäht. Oder man gibt ein Kastanien-, Kartoffel- oder Apfelfüllsel hinein und näht sie dann zu. Man stellt sie mit etwas kochendem Wasser auf, gibt Zwiebeln, Gelberüben und Brotrinde dazu und läßt sie, wenn das Wasser verdunstet ist, im eigenen Fett anbraten, löscht mit etwas heißem Wasser ab und läßt sie 2—3 Stunden im Ofen garwerden, indem man das Fett öfters abschöpft und durch etwas heißes Wasser ersetzt.

Das Bauch- und Darmfett wird in kleine Stücke geschnitten, gut gewässert und ausgelassen. Es kann sehr gut zum schmälzen von Gemüse verwendet werden, doch wäre es schade, es unter das abgeschöpfte Gansbratenfett zu mengen.

10. **Gänsepfeffer (Gänseklein).** Beim Stechen der Gans läßt man das Blut in ein Gefäß laufen und verrührt es mit etwas Essig und Salz, bis es erkaltet ist. Nachdem nun Hals, Kopf, Füße und Flügel weggeschnitten, werden sie rein geputzt. Wenn die Gans ausgenommen, werden Herz und Magen gereinigt und mit obigem in kochendem Salzwasser weichgekocht. Dann werden in Gänsefett 2—3 Löffel Mehl und etwas Zwiebel hellgelb geröstet und mit Gänsebrühe zu einer sämigen Sauce verrührt. Ein Glas Wein, etwas Essig oder Zitronensaft, Pfeffer, Lorbeerblatt und das Fleisch werden dazugegeben und etwa $^1/_4$ Stunde gekocht. Kurz vor dem Anrichten gibt man das Blut durch einen Seiher dazu, läßt es kurz damit aufkochen und würzt mit 10 Tropfen Maggis Würze. Das Fleisch wird in eine Schüssel hübsch angerichtet und die Sauce darübergeseiht.

11. **Gebratene Gansleber.** Man schneidet die Leber in dicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl, Ei und Weckmehl um, bratet sie in Butter rasch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

braun und richtet sie an. Das Zurückgebliebene kocht man mit etwas Jus oder Fleischbrühe auf und seiht dies zur Leber.

12. **Gedämpfte Gansleber.** Die reingewaschene Leber wird einige Stunden in süße Milch gelegt, dann abgetrocknet, mit Trüffeln besteckt und mit geriebenem Weckmehl bestreut. Mit frischer Butter, Zitronenscheiben, Zwiebeln und Lorbeerblatt wird sie langsam weichgedünstet, angerichtet und mit feinem Salz bestreut. Zur Sauce gibt man 2 Löffel sauren Rahm, läßt sie damit aufkochen und seiht sie darüber.

13. **Gebratene Ente.** Die Ente wird gerupft, ausgenommen und wie die Gans zubereitet. Bratezeit $1^1/_2$ bis 2 Stunden. Ist die Ente mager, so wird sie mit Fett zugesetzt.

14. **Gedämpfte Ente.** Nachdem die Ente ausgenommen und gereinigt ist, wird sie mit Pfeffer und Salz innen und außen eingerieben, eine kleine Zwiebel und ein Stückchen Gelbrübe hineingelegt, dann mit kalter Butter in die Pfanne gegeben und zugedeckt dünsten lassen. Nach einem Weilchen streut man etwa 1 Eßlöffel Mehl dazu, löscht es mit 1 Glas Wein ab, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt nun die Ente zugedeckt weichdämpfen. Eine Handvoll ausgesteinte Oliven werden mit halb Wein halb Entensauce aufgekocht und beim Anrichten nebst 10 Tropfen Maggis Würze unter die Sauce gegeben.

15. **Wildente.** Die ältere Wildente wird vor der Zubereitung 2—3 Tage in eine Essigbeize gelegt; die junge, zarte dagegen nicht. Sie wird zubereitet wie die zahme Ente. Will man sie füllen, so werden Herz, Leber und Magen, 1 Stückchen Speck, etwas Zitronenschale, Zwiebeln, Petersilie, einige Sardellen und Kapern recht fein verwiegt und mit 2 Eiern, 2 eingeweichten und ausgedrückten Wecken, Salz, Pfeffer und Muskatnuß verrühret. Dieses wird eingefüllt, die Ente zugenäht und aufgebunden. An die Sauce gibt man $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten 1 Glas Wein oder Rahm. Beim Auftragen wird die Platte mit gebackenen Weckschnitten garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. **Falsche Wildente.** Man reibt eine alte Ente innen mit verwiegten Sardellen, außen mit Wachholderbeeren und Salz und läßt sie einige Tage darin liegen. Dann wird sie mit Butter, halb Wein, halb Essig, Zwiebel, Gelberüben, Petersilienwurzel, Pfeffer, Thymian und Zitronenschale weichgedünstet.

17. **Welschhahn.** Es ist darauf zu achten, daß derselbe noch jung ist, was hauptsächlich an den grauweißen Beinen zu erkennen ist. Ein einige Tage vor dem Gebrauch geschlachteter Puter wird gut gereinigt, flamiert, in- und auswendig mit Salz bestreut und schön dressiert. Mit Speckscheiben umbunden, wird er mit Butter und Zwiebeln aufgestellt und zubereitet wie Kapaun.

18. **Gebratener Fasan.** Ein junger Fasan wird, nachdem er einige Tage in Zugluft gehangen, vorsichtig gerupft, gesengt und ausgenommen, dann gereinigt, dressiert und mit dünnen Speckscheiben umbunden. Mit Butter wird er aufgestellt und unter fleißigem Begießen möglichst rasch gebraten in $^1/_2$—1 Stunde. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und darübergeseiht.

19. **Gebratenes Rebhuhn.** Die Zubereitung ist dieselbe wie die des Fasans.

20. **Rebhuhn, gedämpft.** Rebhuhn besitzt unter dem Wildgeflügel das leicht verdaulichste, gesundeste Fleisch. Ist das Huhn ausgenommen und gereinigt, so wird die Brust mit Speck gespickt, das Huhn dressiert, gesalzen und mit Butter, Zwiebeln Wein und Fleischbrühe gedämpft. Junge Hühner $^1/_4$ Stunde, ältere bis sie weich sind.

Oder: Man bindet auf die Brust des Rebhuhns Speck, möglichst solchen von gekochtem Schinken, schlägt das Huhn in Rebblätter ein, die man festbindet, und bratet es. Kurz vor dem Anrichten entfernt man Speck und Blätter, damit das Rebhuhn etwas Farbe erhält.

21. **Krammetsvögel.** Die Krammetsvögel werden gerupft, flamiert und ausgenommen; für Feinschmecker gilt jedoch die Regel, die Tierchen unausgenommen zu braten;

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

die Haut wird über den Kopf gezogen, die Augen ausgestochen, und der Kopf unter die Flügel gesteckt. Man bindet die Vögel in Speck ein und bratet sie mit Butter und reichlich Wachholderbeeren in 15—20 Minuten gar, streut etwas Weckmehl darüber, gießt etwas Wein zur Sauce und läßt sie noch eine Weile dämpfen.

22. **Wachteln.** Sie werden gerupft, ausgenommen, dressiert, mit Weinlaub oder Speck umbunden, gesalzen und in heißer Butter rasch weichgebraten.

Oder man bratet sie in Butter rasch an, wendet sie in Weckmehl um, gibt halb Wein, halb Wasser, Lorbeerblatt und Zwiebel hinzu und dämpft sie darin weich.

23. **Lerchen** werden zubereitet wie Krammetsvögel, jedoch ohne Wachholderbeeren.

24. **Schnepfen.** Sind die Schnepfen einige Tage an der freien Luft gehangen, so werden sie gerupft, gesengt und ausgenommen, mit einem feuchten Tuche abgerieben, dressiert und der Schnabel durch die Keulen gesteckt, inwendig gesalzen und mit Speckscheiben umbunden; man stellt sie mit Butter und Zwiebeln auf und bratet sie im Ofen weich und saftig. Unterdessen werden die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens fein verwiegt und mit ebensoviel frischer, schaumiggerührter Butter, etwas Salz und 1 Eiweiß gut vermengt. Dieses streicht man auf feine Weckschnitten und backt diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech etwa 10 Minuten im Ofen oder in schwimmendem Fett. Der Bindfaden wird abgelöst, die gebratenen Schnepfen werden auf eine heiße Platte angerichtet und die gebackenen Schnitten darum garniert. Die Sauce wird aufgekocht, durchgeseiht und dazu serviert.

Oder: Die Schnepfen werden wie Krammetsvögel unausgenommen gebraten, hierbei jedoch mit gerösteten, dünnen Brotschnittchen unterlegt, die man beim Anrichten zierlich auf heißer Platte ordnet und die Schnepfen darauflegt. Sonstige Zubereitung wie bei Krammetsvögeln.

25. **Geflügel in Sülze.** 2 junge Hühner oder sonstiges Geflügel werden in Butter gebraten und, wenn erkaltet, in hübsche Stücke geschnitten; diese sorgfältig entbeint, sodaß sie die Form behalten. Der Boden der Form wird mit Sülze begossen, erstere nach Belieben ausgelegt mit Eiweiß, Gurken, Trüffeln 2c. und dieses wieder mit Sülze begossen. Alsdann legt man abwechselnd Geflügelstücke, die schönsten nach unten, auf den Boden der Form, dann Sülze und so fort, bis die Form gefüllt ist. Wenn vollständig erkaltet, wird sie gestürzt und garniert zu Tisch gegeben.

26. **Kastanienfüllung zur Gans.** 1 Pfund Edelkastanien wird in Wasser einige Minuten aufgekocht, dann geschält oder die harte Schale abgeschält, die Kerne wie Mandeln einige Minuten gebrüht, worauf sich die Haut leicht entfernen läßt. Dann werden sie mit fein verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft und mit 2 eingeweichten und ausgedrückten Wecken verrührt. Hierauf gibt man 2 Eier und das Füllsel von 2 Bratwürsten dazu, das nötige Salz und etwas Pfeffer, vermengt dieses mit 1 Glas Wasser und füllt es ein.

27. **Kartoffelfüllsel zur Gans.** Die geschälten Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, mit Petersilie und Zwiebeln in Butter halbweich gedämpft. Dann gibt man das nötige Salz, Pfeffer, $^1/_2$ Pfund gehacktes Schweinefleisch hinzu, sowie etwas Fleischbrühe und läßt es zusammen aufkochen.

28. **Füllung zu Täubchen.** Zu 3 Täubchen werden $1^1/_2$—2 abgeriebene Wecken in Wasser oder Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Herzchen, Lebern und Magen, auch etwas Schinken fein verwiegt und mit in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, 3 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß zusammen verrührt und eingefüllt.

29. **Kalbfleischfüllsel.** 1 Pfund Kalbfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und mit 150 g Nierenfett fein gehackt und mit 2 eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, 2 Eßlöffeln süßem Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein verwiegter und gedämpfter Petersilie gut verrührt. Hie-

von lassen sich auch kleine halbfingerlange Klößchen formen, die man zum Garnieren von Ragout verwendet.

30. **Geflügelfüllsel.** Dies wird zubereitet wie Nr. 29. Anstatt Kalb- wird Geflügelfleisch genommen. Das Nierenfett wird weggelassen.

Fische.

Man unterscheidet Süßwasser- (Fluß-) Fische und Seefische. Das Fischfleisch hat dieselben Bestandteile, wie die gewöhnlichen Fleischsorten und ist im allgemeinen ebenso zuträglich und nahrhaft. Die besten Fischsorten haben sogar mehr muskelbildende Stoffe als jene. Dabei sind einige der nahrhaftesten Fische, wie Stockfische und Hering, billiger als jene. Am wohlschmeckendsten ist das Fleisch solcher Fische, die sofort nach dem Fangen getötet werden. Als Zeichen der Frische sind zu betrachten: rote Kiemen, klare Augen, steifer Körper und hartes Fleisch. Um den Fisch zu töten, packt man ihn mit einem Tuche fest am Schwanz und macht mit einem scharfen Messer einen tiefen Schnitt, der den Kopf vom Rückenmark trennt und den Fisch sofort tötet. Taucht man ihn nach dem Schlachten in siedendheißes Wasser, so erleichtert dieses bedeutend das Abschuppen. Dieses geschieht, indem man ihn am Schwanze faßt und mit einem scharfen Messer nach aufwärts schabt. Alsdann wird der Bauch aufgeschnitten, die Eingeweide werden herausgenommen und die weiße zähe Haut am Rückgrat und das darunter befindliche Blut entfernt. Der Fisch wird nun rasch ausgewaschen, gut abgetrocknet, gesalzen und nach seiner Weise zubereitet. Seefische dürfen nicht wie Süßwasserfische mit heißem, sondern müssen mit kaltem Wasser aufgestellt werden. Zum Blausieden bestimmte Fische werden nie geschuppt und dürfen außen so wenig wie möglich berührt werden, denn nur der die Fische umgebende Schleim bewirkt das Blauwerden. Seefische werden

wohlschmeckender, wenn man sie vor der Zubereitung mit Salz einreibt und eine Stunde liegenläßt. Man achte bei der Zubereitung darauf, daß keine nahrhaften Stoffe verlorengehen durch Auswässern oder dergl.

Zu den Seefischen gehören u. a.: Schellfisch, Steinbutt, Kabeljau, Dorsch, Zander und Soles.

1. **Fische zu sieden.** Die Fische werden geschuppt, gereinigt und abgetrocknet. Flußfische stellt man mit heißem, Seefische mit kaltem Wasser auf, dem man Salz, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Petersilie, 1 Zitronenscheibe und etwas Essig beigibt. Fängt das Wasser an zu sieden, so zieht man die Kasserolle zurück und läßt den Fisch je nach der Größe längere oder kürzere Zeit darin ziehen, 10—20 Minuten. Er wird dann vorsichtig angerichtet und mit zerlassener Butter oder Buttersauce serviert.

2. **Andere Art, Fische zu sieden.** Man legt den Fisch, nachdem er gereinigt, in etwas Essig und Salz. Hierauf dünstet man 1 kleingeschnittene Selleriewurzel, 1/2 Zwiebel, 1 Gelberübe in 50 g Butter halbweich, stäubt 1—2 Löffel Mehl darüber und läßt es gelb werden; dann rührt man es mit 1 Glas Wein glatt, gibt 1 Liter Fleischbrühe und etwas Zitronensaft dazu und läßt es eine zeitlang kochen. Alsdann treibt man es durch ein Sieb, gibt einige kleine, in Salzwasser abgekochte Zwiebeln und den abgetrockneten Fisch dazu und läßt ihn darin garwerden. Beim Anrichten seiht man die Sauce darüber. Auf diese Weise können alle Fische zubereitet werden.

3. **Fische zu backen.** Fische jeglicher Art werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet. Kleinere Fische läßt man ganz, größere schneidet man in Portionen, bestreut sie mit Salz und läßt sie etwa 1 Stunde liegen, trocknet sie ab und bereitet sie zu wie gebackene Forellen.

4. **Blaugesottene Forellen.** Ist die Forelle getötet, so wird sie ausgenommen, rein ausgewaschen, von innen gesalzen, dann gebogen, indem man den Schwanz in den Rachen schiebt und mit einem Hölzchen befestigt. Sie wird nicht ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

schuppt, damit der an den Schuppen haftende Schleim nicht verlorengeht, der nachher das Blauwerden bewirkt. Sodann legt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Essig und läßt sie zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann bereitet man einen Sud von 3 Teilen Wasser, 1 Teil Wein (oder halb Wasser, halb Essig), Zwiebeln mit Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, 3—4 Zitronenrädchen und reichlich Salz. Ist dieser kochendheiß, so gibt man den Fisch hinein und läßt ihn etwa $^1/_4$ Stunde ziehen. Er wird dann behutsam auf eine Platte angerichtet und mit frischer oder geschmolzener heißer Butter, holländischer oder Remouladensauce serviert.

5. **Forellen zu braten.** Der geschuppte, ausgenommene und gewaschene Fisch wird innen und außen gesalzen, etwas gepfeffert und mit Zitronensaft gut beträufelt. Dann wendet man ihn in Mehl um und bratet ihn mit Butter etwa 15—20 Minuten gar. Beim Anrichten gibt man noch etwas heiße Butter mit Zitronensaft darüber.

6. **Gebackene Forellen.** Kleine Forellen werden, nachdem sie geschuppt und gut gereinigt sind, gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde liegengelassen. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, in geschlagenem Ei und in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Man garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben und serviert sie sofort.

7. **Forelle in Aspik** (= klare Sülze). Nachdem man die Forelle abgekocht hat und sie erkaltet ist, nimmt man sie behutsam aus der Brühe, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit halberstarrtem Fleischgelee, bis sie damit überzogen ist. Nun richtet man sie auf einer Platte an, garniert sie mit gekochten Eiern, Krebsschwänzen, Petersilie und gibt Essig und Öl dazu.

8. **Blaugesottener Aal.** Der getötete Aal wird mit einem Nagel durch den Kopf an die Wand genagelt. Dann wird mit einem scharfen Messer die Haut rings um den Kopf durchgeschnitten und fingerbreit umgebogen, mit einem Tuch gefaßt und mit starkem Zug über den Fisch abgestreift. Es

empfiehlt sich, auch die zweite Haut abzuziehen, da der Fisch dadurch leichter verdaulich wird. Das Abziehen derselben wird wesentlich erleichtert, wenn man den Fisch einige Augenblicke in siedendes Wasser legt. Der Kopf wird dann abgeschnitten, der Fisch aufgeschnitten, oder es werden die Eingeweide mit einem Häckchen herausgenommen, sodaß der Bauch ganzbleibt. Nachdem die Flossen abgeschnitten, wird der Fisch in Stücke geteilt, diese werden ausgenommen, gewaschen, mit heißem Essig übergossen und zugedeckt eine Weile stehengelassen. Er wird dann fertiggemacht wie blaugesottene Forellen, auf einer mit einer Serviette belegten Platte gehäuft angerichtet und mit gebackener Petersilie garniert.

9. **Gebratener Aal.** Man reibt die Stücke mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie eine Stunde liegen. Dann wickelt man sie in Salbeiblätter, umbindet sie mit Schnürchen und bratet sie mit Butter langsam gelb, indem man sie öfters begießt. Oder man gibt sie in den Bratofen und läßt sie darin garbraten. Beim Anrichten beträufelt man sie mit Zitronensaft.

10. **Lachs (Salm) zu sieden.** Nachdem der Fisch geschuppt und gereinigt ist, wird er im ganzen oder in Portionen mit Salz und Zitronensaft eingerieben und etwa 2 Stunden stehengelassen. Unterdessen läßt man halb Wasser, halb Weinessig mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Petersilie $^1/_2$ Stunde kochen. Dann legt man den Fisch hinein und läßt ihn $^3/_4$—1 $^1/_2$ Stunden, je nach der Größe, garwerden. Man richtet ihn vorsichtig an und gibt ihn mit heißer zerlassener Butter oder Buttersauce zu Tisch; oder man serviert ihn kalt mit Essig und Öl oder Remouladensauce.

11. **Salm zu braten.** Schöne Stücke werden gut gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde stehengelassen; dann werden sie mit Salbeiblättern umbunden und in Butter gebraten. Mit Zitronenscheiben garniert, mit Essig und Öl oder kalter Sauce werden sie zu Tisch gegeben. Salm ist von Juni bis Februar zu haben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. **Lachs mit Rotwein.** Einige Pfund Lachs werden vorbereitet und gesalzen. Dann gibt man den Fisch mit 1 Stück Butter, Zwiebel, Pfeffer, etwas Selleriewurzel, Petersilie und Lorbeerblatt in einen Fischtopf, gießt Rotwein dazu und läßt ihn darin gardämpfen.

13. **Lachs- oder Salmreste.** Reste von gekochtem Lachs legt man hübsch geordnet auf eine Platte und gibt eine dickeingekochte Buttersauce darüber, dann streut man geriebenen Käse und Panierbrot darauf, gibt kleine Butterstückchen dazu und backt es im Ofen 20—30 Minuten.

14. **Gesottener Hecht.** Der Fisch wird, nachdem er geschuppt ist, ausgenommen und gewaschen, mit kaltem Salzwasser und den üblichen Gewürzzutaten aufgestellt und zubereitet wie vorhergehende.

15. **Gedämpfter Hecht.** Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. In reichlich heißer Butter wird feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft. Dann gießt man 1 Glas Wein, 1 Tasse sauren Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt den Fisch unter öfterem Begießen im Ofen garwerden, etwa $^1/_2$ Stunde. Die Sauce wird mit 10—15 Tropfen Maggis Würze vermischt.

Oder: Man gibt den vorbereiteten Hecht in Butter mit verdämpfter Zwiebel und Petersilie, fügt kleingeschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft und ein Glas Weißwein hinzu und dämpft ihn wie oben.

16. **Gespickter Hecht.** Ein großer Hecht wird geschuppt und recht fein gespickt. Man legt ihn in eine Bratpfanne mit reichlich Butter, streut geriebenes Brot darüber, gibt etwas Rahm dazu und bratet ihn unter stetem Begießen gar.

17. **Filet von Hecht.** Der mittelgroße Hecht hat ein zartes, leicht verdauliches Fleisch, während das der großen Fische trocken ist. Der Hecht wird gehäutet, sorgfältig entgrätet, gut gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Verwiegte Zwiebel, Petersilie und Esdragon dünstet man in heißer Butter, gibt den Fisch nebst einem Glas Wein hinzu und

dämpft ihn 10—15 Minuten weich. Dann bereitet man von einem Stück Butter, etwas Mehl und der Brühe des Fisches eine leichte Sauce und läßt diese kochen, rührt sie mit Eigelb ab und gibt sie beim Anrichten über den Fisch.

18. **Hecht mit Käse** (Vorspeise). Ein großer Hecht wird gereinigt, entgrätet, in Portionen geschnitten, abgetrocknet und gesalzen. Dann gibt man zu einem großen Stück Butter eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln, sowie die Fischstücke, und läßt letztere darin fast garwerden. Sie werden dann herausgenommen; mit der zurückgebliebenen Butter, einem Eßlöffel voll Mehl und $^3/_4$ Liter saurem Rahm wird eine Sauce bereitet. Die Fischstücke werden nun in geriebenem Käse umgewendet und mit der Sauce lagenweise in eine tiefe Schüssel gegeben, mit Käse bestreut und im Ofen gelbgebacken.

19. **Karpfen blau zu sieden.** Der Karpfen wird sorglich vor dem Verlust des Schleimes auf den Schuppen bewahrt, auch nicht geschuppt. Er wird ausgenommen, inwendig gereinigt, mit kochendem Essig gebläut und in Salzwasser mit Gewürz abgekocht.

20. **Karpfen, gebacken.** Ist der Fisch gereinigt und zugerichtet, so wird er der Länge nach gespalten und in beliebige Stücke geschnitten, abgetrocknet und gesalzen. Dann wendet man diese in Mehl, Ei und Weckmehl um, backt sie in heißem Fett und gibt sie mit Zitronenscheiben und gebackener Petersilie garniert, zu Tisch.

21. **Gedämpfte Felchen.** Der Fisch wird geschuppt, gereinigt und gesalzen. Man läßt dann ein Stück Butter zergehen, gibt feinverwiegte Zwiebeln und Petersilie, sowie ein Glas Wein, $^1/_2$ Glas Fleischbrühe und den Fisch dazu und läßt ihn im Ofen unter öfterem Begießen garwerden (etwa $^1/_4$ Stunde). Zur Sauce werden 2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit der Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit Eigelb abgerührt und über den Fisch gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. **Felchen zu braten.** Sie werden zubereitet wie Forellen (siehe Nr. 5).

23. **Maifische.** Sind die Fische gereinigt, so stellt man sie mit kochendem Salzwasser auf und läßt sie auf der Seite des Herdes garwerden. Mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Buttersauce werden sie serviert. Will man sie kalt servieren, so gibt man dem Fischsud etwas Weinessig, Lorbeerblätter und Zwiebeln zu und läßt ihn zum kochen kommen. Die in Portionen geschnittenen Fische legt man hinein und läßt sie darin sieden, bis sie gar sind, dann läßt man sie in der Brühe wieder erkalten. Mit Essig und Öl werden sie serviert.

24. **Grundeln (Schmerlen).** Die Grundeln sind vom Mai bis November am besten. Beim Ausnehmen derselben macht man oben am Kopf einen kleinen Einschnitt, drückt das Eingeweide mit dem Finger heraus und wäscht die Fische rein. Sie werden wie die Forellen gesotten oder gebacken; nach letzterer Art sind sie schmackhafter.

25. **Sole (Seezungen) zu backen.** Die Haut der Sole wird zu beiden Seiten abgezogen. Das Fleisch wird in der Mitte des Fisches vom Grat gelöst, gesalzen und zubereitet wie Nr. 24.

26. **Ausgegrätete Seezungen.** Die Filets der Seezungen werden abgelöst, gesalzen und mit Butter und etwas Weißwein gedämpft. Dann streut man etwas Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe, Zitronensaft oder Champignons hinzu und läßt sie damit garwerden; etwa $^1/_2$ Stunde.

27. **Aufgezogener Schellfisch.** Der geschuppte und gereinigte Fisch wird entgrätet, in Portionen geschnitten, gesalzen und in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln leicht gebraten. Dann wendet man die Stücke in geriebenem Käse um und legt sie in eine gutbestrichene Auflaufform oder Schüssel. In der vom Braten zurückgebliebenen Butter schwitzt man 1—2 Löffel Mehl, verdünnt dieses mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter saurem Rahm, läßt die Sauce aufkochen und gibt sie über die Fische. Dann streut

man noch etwas Käse oben darauf und läßt es im Ofen hellbraun backen.

28. **Gedämpfter Schellfisch** wird zubereitet wie gedämpfter Hecht.

29. **Schellfisch zu sieden.** Von frischgefangenen Fischen ist das Fleisch sehr geschätzt, es ist sehr schmackhaft und leicht verdaulich; am besten ist es in den Wintermonaten. Schellfisch wird zubereitet wie Kabeljau.

30. **Schellfisch gebacken** siehe Kabeljau gebacken (Nr. 33).

31. **Steinbutten.** Sie werden ausgenommen und die Steine auf der dunklen Seite ausgeschnitten. Dann stellt man den Fisch mit dem nötigen Salz, Gewürz und kaltem Wasser zum Feuer und läßt ihn ziehen. Ist er gar, so schüttet man das Wasser ab und gießt nochmals frischgekochtes Salzwasser darüber, wodurch sich der Seegeruch verliert. Will man den Fisch schön weiß haben, so legt man ihn einige Zeit vor dem Kochen in Milch.

Ebenso werden Glattbutt (Kleist) und Heilbutt zubereitet.

32. **Kabeljau gesotten.** Kabeljau, eine Schellfischart, hat weißes blättriges Fleisch und ist leichtverdaulich. Der kleine junge Kabeljau heißt Dorsch. Kabeljau getrocknet ist Stockfisch. Man stellt frischen Kabeljau auf mit kaltem Salzwasser und Gewürz und bringt ihn langsam zum sieden. Dann zieht man ihn zurück und läßt ihn auf der Seite des Herdes garwerden. Mit zerlassener Butter oder Buttersauce wird er serviert.

33. **Kabeljau gebacken.** Der gereinigte Fisch wird abgetrocknet und gesalzen, dann in gesalzene Butter getaucht, in Weckmehl umgewendet und in Fett hellgelb gebacken. Mit Zitronenscheiben garniert, wird er mit kalter Ölsauce serviert.

34. **Laberdan (gesalzener Kabeljau).** Man legt ihn mehrere Stunden in frisches Wasser, während letzteres öfters erneuert wird. Dann stellt man ihn mit Wasser und einem

Stückchen Butter auf und läßt ihn ziehen; kurz vor dem Anrichten wird er zum sieden gebracht. Mit Sardellensauce wird er serviert.

35. **Stockfisch zu wässern.** Der gesalzene und getrocknete Kabeljau heißt Stockfisch. Er wird 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, dann geklopft und in eine erkaltete, schwache Lauge von Holzasche gelegt (24 Stunden). Die Lauge wird dann abgegossen, frisches Wasser aufgefüllt und der Stockfisch 8—10 Tage darin liegengelassen, indem täglich das Wasser erneuert wird.

Oder: Der getrocknete Stockfisch wird tüchtig geklopft und 36 Stunden in Wasser gelegt, welches alle 3 Stunden erneuert und dem ein Teelöffel voll Soda beigegeben wird.

36. **Geschmälzter Stockfisch.** Für 5 Personen werden 2 1/2 Pfund gewässerter Stockfisch durch mehrere kalte Wasser gewaschen. Mit Wasser und reichlich Salz stellt man ihn auf, zieht ihn, wenn das Wasser zum Kochen kommt, zurück und läßt ihn auf der Seite 5—8 Minuten ziehen. Dann läßt man ihn gut abtropfen, befreit ihn von Haut und Gräten und richtet ihn auf eine heiße Platte an. Mit gelb gerösteten Zwiebeln und reichlich heißer Butter wird er abgeschmälzt.

37. **Stockfisch gedämpft.** Den gewässerten Stockfisch läßt man in heißem Salzwasser anziehen, nimmt ihn dann heraus und entfernt Haut und Gräten. In heißer Butter dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebel, gibt den Fisch dazu und dämpft ihn weich.

38. **Stockfisch gebacken.** Der Fisch wird wie in Nr. 37 gedämpft und erkalten lassen. Man entgrätet ihn dann, wendet die Stücke in Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett.

39. **Gedämpfter Zander.** Ist der Fisch gereinigt, gewaschen und abgetrocknet, so wird er in Portionen geschnitten, mit Sardellen gespickt und gesalzen. Dann legt man ihn in eine Kasserolle mit reichlich heißer Butter, gibt sauren Rahm

darüber und kleine Butterstückchen und läßt ihn im Ofen 20—25 Minuten garwerden, indem man ihn öfters begießt.

40. **Zander gesotten.** Er wird gereinigt, gewaschen und mit kaltem Salzwasser, Zwiebeln und Gewürz aufgestellt und zum Kochen gebracht. Alsdann zieht man ihn zurück und läßt ihn $^1/_2$ Stunde langsam ziehen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine heiße Platte und garniert ihn mit Petersilie. Zerlassene Butter oder holländische Sauce wird dazuserviert.

41. **Zander gebraten.** Der Fisch wird zubereitet wie gebratener Hecht (siehe Nr. 16).

42. **Soles au gratin** (= Seezunge mit Kruste). Sind die Fische gereinigt und gehäutelt, so schneidet man sie in 2 Hälften, rollt sie auf und legt sie in eine mit Butter bestrichene Form. Dann verwiegt man etwas Petersilie, Schalotten, einige Champignons, Sardellen, Kapern und streut dieses darüber, sowie etwas geriebenes Brot, legt noch einige Butterstückchen oben darauf, beträufelt es mit Zitronensaft und 4—6 Eßlöffeln Wein und bäckt es im Ofen hellbraun. Eine holländische Sauce wird dazuserviert.

43. **Rotzungen.** Rotzunge, der Form nach der Seezunge ähnlich, eignet sich am besten zum Backen. Sie wird zubereitet wie Seezunge (siehe Nr. 25).

44. **Fischmuscheln.** Man bereitet eine recht gebundene Sauce von Butter, Mehl und Fleischbrühe oder Fischsud und rührt diese mit Eigelb ab. Reste von abgekochtem Schellfisch oder Hecht werden in kleine Stücke geschnitten und vorsichtig mit der Sauce vermengt, sodaß sie ganzbleiben. Dann füllt man sie in bestrichene Muscheln, streut ein wenig geriebenes Brot und Parmesankäse darüber, legt einige Butterstückchen oben darauf und läßt sie im Ofen hellbraun backen.

45. **Gebackene Heringe.** Die Heringe werden 6—8 Stunden in Milch gelegt, welche einigemal erneuert werden muß, dann abgetrocknet, entgrätet und in kleinere Stücke geteilt. Diese taucht man in einen dicken Backteig mit Bier und backt sie in heißem Fett hellbraun.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

46. **Neue Heringe.** Neue Salzheringe werden vor Gebrauch gewaschen und eine Weile in Milch gelegt, hierauf gekocht und die Haut abgezogen. Der Fisch wird dann aufgeschnitten, ausgenommen und in seine ursprüngliche Form gelegt. Man serviert ihn auf länglichen flachen Platten, mit Stückchen von Krystalleis (Kunsteis) umlegt und mit Petersilie garniert, mit Mayonnaise oder mit frischer Butter und neuen Kartoffeln, oder zu grünen Bohnen.

47. **Grüne Heringe, gebraten.** Frische Heringe werden ausgenommen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Dann wendet man sie in Mehl und Weckmehl um und bratet sie in Butter schön braun.

48. **Salzheringe, gebraten.** Salzheringe schuppt und reinigt man, nimmt Milch oder Rogen (Eier) heraus, wäscht die Fische sauber und legt sie einige Stunden in Milch. Sie werden dann abgetrocknet und gebraten wie grüne Heringe.

49. **Frische Heringe in brauner Sauce.** Die Heringe werden geputzt und gesalzen. Nach einer halben Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl und geriebenem Brot um und backt sie in heißem Fett. Zur Sauce wird nun eine feingeschnittene Zwiebel mit $^1/_4$ Pfund magerem, kleingeschnittenem Speck weichgedämpft, ein Eßlöffel Mehl dazugegeben und braungeröstet. Dann gibt man 2 Löffel Weinessig und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Fleischbrühe dazu und kocht dieses zu einer bräunlichen sämigen Sauce auf, die man durch 10—15 Tropfen Maggis Würze im Geschmack kräftigt. Beim Anrichten gibt man die Sauce über die Heringe.

50. **Marinierte Heringe.** Die Heringe werden einen halben Tag gewässert und über Nacht in halb Wasser, halb Milch gelegt. Einen Teil der Milchner d. h. deren Milch drückt man durch ein Sieb, rührt das Durchgedrückte mit Essig und Öl an, legt die Häringe in eine Schüssel und gießt dieses darüber. Dann gibt man Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Zitronenscheiben dazu und läßt alles einige Tage stehen.

51. **Geräucherter Hering zu Butterbrot.** Der Hering wird mit kochendem Wasser abgespült, nachdem er von Haut und Gräten befreit ist, und gut abgetrocknet. Dann wird er mit etwas Zwiebel fein verwiegt, mit Essig, Öl und etwas Pfeffer verrührt und auf Butterbrot gestrichen.

52. **Falscher Kaviar.** 2—3 Heringe werden gewässert und mehrere Stunden in lauwarme Milch gelegt, dann von Haut und Gräten befreit, mit etwas Zwiebel fein verwiegt, dann mit Zitronensaft vermischt und aufs Brot gestrichen.

53. **Rollmöpse** (gerollte Heringe). Einige Heringe werden über Nacht in frisches Wasser gelegt, anderntags tüchtig gewaschen, gehäutet, in 2 Hälften geteilt und entgrätet. Man schneidet dann ein paar Äpfel in kleine Würfel und verrührt sie nebst feingewiegter Zwiebel, Nelken, Pfeffer, in kleine Stückchen gebrochenem Lorbeerblatt, etwas Senf, 2—3 gestoßenen Wachholderbeeren mit $^1/_2$ Liter dicken sauren Rahm. Hiermit bestreicht man die innere Seite der Heringhälften, rollt sie auf und steckt sie mit Hölzchen zusammen. Den übrigen Rahm verdünnt man mit etwas süßer Milch, gießt ihn über die Rollmöpse, läßt sie einige Tage stehen und serviert sie.

54. **Sardellenbutter.** 125 Gramm reingewaschene und entgrätete Sardellen werden fein verwiegt, durch ein feines Sieb gestrichen und mit 125 Gramm Butter gut schaumig gerührt. Anstatt Sardellen kann man auch Heringsmilchner nehmen.

55. **Sardellenschnitten.** Die Sardellen werden gereinigt, entgrätet, gewaschen und abgetrocknet; dann fein verwiegt, durch ein Sieb gestrichen und mit Zitronensaft vermengt. Leicht gebähte Weckschnitten werden damit bestrichen, mit dem Messer etwas verziert und zu Tisch gegeben.

56. **Kaviarbrötchen.** Dünne Weißbrotschnittchen werden geröstet, zuerst mit Butter und dann mit Kaviar bestrichen, mit feinverwiegter Zwiebel bestreut und mit Zitronenscheiben garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

57. **Krebse zu sieden.** Den Krebsen wird zuerst die Seele herausgezogen, d. h. das mittlere der fünf Blättchen, die sich hinten am Schwanz befinden, wird herausgezogen. Dann läßt man Wasser, etwas Essig und reichlich Salz kochendwerden, gibt die gereinigten Krebse hinzu und läßt sie kochen, bis sie schön rot sind, etwa 10 Minuten.

Oder: Man kocht $^1/_4$ Liter Weinessig, 2 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Petersilie, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, 1 Stück Butter, 1 kleinen Schöpfer Fleischbrühe zusammen auf, gibt die Krebse dazu und kocht sie 10 Minuten darin. Sie werden dann abgetrocknet und mit Petersilie garniert zu Tisch gebracht. Von der Brühe gibt man darüber.

58. **Hummer.** Hummer wird reingewaschen, ins kochende Salzwasser gelegt und je nach Größe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gekocht. Sollen die Hummern kalt gegessen werden, so läßt man sie in dem Wasser erkalten, worin sie gekocht sind.

59. **Froschschenkel in Sauce.** Die Froschschenkel werden reingewaschen, in Buttersauce aufgekocht und mit Eigelb abgezogen. Oder: man dämpft sie in Butter mit feinverwiegter Zwiebel und Petersilie und etwas Fleischbrühe weich.

60. **Gebackene Froschschenkel.** Sind sie gewaschen und abgetrocknet, so bestreut man sie mit Salz, wendet sie in gebrühtem oder Pfannenkuchenteig um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Oder: man wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie wie obige.

Pasteten.

1. **Blätter- oder Pastetenteig.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Löffel Salz und $^1/_4$ Liter Wasser. $^1/_3$ des Mehles wird mit der Butter vermengt und kaltgestellt; die übrigen $^2/_3$ werden mit dem Salz und dem Wasser zu einem glatten Teig geknetet, bis daß er, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, wieder aufgeht. Er wird nun viereckig ausge-

wellt und die geknetete Butter gleichmäßig darauf verteilt; dann wird der Teig von links und rechts zusammengeschlagen, sodaß er dreifach übereinander liegt; ebenso von unten nach oben. Dann wird er abermals ausgewellt, stets von unten nach oben und in gleicher Weise wieder zusammengeschlagen. Dieses Verfahren wird noch 1—2 mal mit dem Teig wiederholt, nach je 1/2-stündiger Zwischenzeit, während welcher er an einem kalten Orte ruht. Alsdann kann er verwendet werden zu Pasteten, Kuchen und dergl. — Im Sommer ist es gut, ihn abends zuvor zu machen und über Nacht an kaltem Ort oder in nassem Tuch ruhen zu lassen.

2. **Geriebener Pastetenteig.** 1 Pfund Mehl siebt man auf das Nudelbrett, verpflückt darauf 175 g Butter, gibt 20 g Salz, 3 Eigelb und etwas Wasser dazu und verarbeitet dies rasch zu einem Teig. Man arbeitet erst Butter, Eier und Salz mit dem Wasser von innen heraus und gibt dann nach und nach immer mehr Mehl hinzu. Ist alles zusammengemengt, so wird der Teig kräftig geknetet, bis er glatt ist. Alsdann läßt man ihn an einem kühlen Orte ruhen, bis zum Gebrauch. Zum Auslegen von Formen besonders geeignet.

3. **Blätterteig mit Rahm.** Zu 1 Pfund gesiebtem Mehl gibt man 10 g Salz und knetet es mit 1/2 Liter saurem Rahm zu einem glatten Teig. Auf 1 Pfund Teig nimmt man 180 g Butter, wellt ersteren aus wie Blätterteig, legt die Butter darauf, schlägt den Teig darüber und wellt ihn mehreremale aus, wie einen Blätterteig (siehe Nr. 1).

4. **Pastetenteig anderer Art.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 3 ganze Eier und etwas Salz werden auf dem Nudelbrett untereinandergemengt und unter Zugießen kalten Wassers zu einem glatten, geschmeidigen Teig geknetet. Der Teig darf nicht fest sein; er ist verwendbar zu Pasteten und Kuchen.

5. **Butterteig zu Pasteten und Kuchen.** 1/2 Pfund Mehl wird mit 1 Ei, 1 Eigelb und 2 Löffeln Wein zu einem Teig geknetet. Ebenso wird 1/2 Pfund Butter und 1/4 Pfund

Mehl zusammen vermengt. Der Teig wird nun ausgewellt, die Butter darauf verteilt, der Teig zusammengeschlagen und dreimal ausgewellt wie Blätterteig.

6. **Blätterteig mit Hefe.** 350 g Mehl, 1/2 Pfund Butter, Salz, für 6 Pfennig Hefe. Die Hefe wird mit etwas Milch angefeuchtet und glattgerührt und dann mit dem Mehl, Salz und saurem Rahm zu einem Teig zusammengeknetet. Er wird ausgewellt, die Butter daraufgelegt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewellt wie Nr. 5.

7. **Geflügelpastete.** Geflügel jeglicher Art wird mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe weichgebraten, dann ausgebeint und in gleichmäßige, längliche Stücke geschnitten. Zur Farce werden 1/2 Pfund Schweinefleisch, 1/2 Pfund Kalbsleber, Zitronenschale, einige Schalotten, etwas Knoblauch, 60 g Kapern und 60 g gereinigte Sardellen recht fein verwiegt; 3—4 abgeriebene Milchbrote werden eingeweicht, ausgedrückt und in Butter gedämpft, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu dem Fleisch gegeben und alles gut zusammen verrührt. Pastetenteig wird zweimesserrückendick ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Form damit belegt und mit dünnen Speckscheiben ausgelegt. Nun folgt eine Lage von Farce, dann Fleischstückchen, dann wieder Farce, dann Fleisch u. s. w., zuletzt Farce. Darüber gibt man einen Teigdeckel, drückt ihn an allen Seiten gut an, macht eine kleine Öffnung in denselben, bestreicht ihn mit Eigelb und backt die Pastete in gutem Ofen 1 1/2 Stunde. Ist die Pastete erkaltet, so gießt man Fleischgelee hinein.

8. **Römische Pastetchen.** Von 1/2 Pfund Mehl, etwas Salz, 2 Eßlöffeln Öl, 4 Eiern und der nötigen Milch wird ein dickflüssiger Teig angerührt wie zu Pfannkuchen. Hierauf wird das Pasteteneisen im Fett gut heißgemacht, dann in den Teig und sofort wieder ins Fett getaucht und der Teig schön hellbraun gebacken. Derselbe wird dann von der Form abgelöst und dient als Hülle. Als Füllsel verwendet man Ragout von Brieschen, Geflügel 2c.

9. **Schinken-Pastete.** Der untere Teil eines Kalbsschlegels wird gehäutet, mit gesalzenen Speckstreifen durchzogen und mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, etwas Fleischbrühe halbweich gedünstet. Ein halbgekochter Schinken wird von der Haut befreit, der Speck weggeschnitten und 1 Pfund von diesem Speck mit 2 Pfund Schweinefleisch vom Rippenstück und mit 1 Pfund Kalbfleisch sehr fein verhackt. Sodann werden einige Schalotten, Champignons und Petersilie fein verwiegt und in Butter gedämpft und nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter das gehackte Fleisch gerührt. Eine längliche Form legt man nun mit kleinfingerdick ausgewelltem Pastetenteig aus, gibt auf deren Boden handbreite Speckscheiben und streicht von der Farce fingerdick darüber. Über diese legt man schöne Stücke Kalbfleisch und Schinken und so fort; zuletzt wird das Ganze recht glatt mit Farce überstrichen und mit Speckscheiben belegt. Von Teig wird ein Deckel ausgewellt, darübergelegt und am Rand gut angedrückt. Vom übrigen Teig werden kleine Formen ausgestochen und mit Eiweiß auf den Deckel geklebt; das Ganze wird mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

10. **Vol-au-vent** (sprich: woll-o-wan = Blätterteig-Pastete). Wird der Blätterteig tags zuvor gemacht, so muß er vor der Verwendung nochmals ausgewellt werden; dann läßt man ihn ruhen. Für Vol-au-vent wird der Teig fingerdick ausgewellt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Dann macht man in die Platte, und zwar je nach der Größe derselben, einen- oder zweifingerbreit vom Rande, einen halbfingerdicken kreisförmigen Einschnitt, durch welchen beim Backen der Deckel der Pastete gebildet wird. Auf diesen Deckel ritzt man mit der Rückseite der Messerspitze eine Verzierung, ebenso auf den Rand und schneidet diesen seitwärts ein, was das Aufgehen des Teiges befördert. Man bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt es in mäßigheißem Ofen ungefähr $^3/_4$ Stunden. Bekommt die Pastete oben Farbe, so legt man ein Papier darüber. Ist der Teig richtig gemacht, so läuft die Pastete hoch auf. Wenn

sie ausgebacken ist, löst man das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten weichen Teig mit einem Löffel heraus und backt die hohle Pastete im Ofen noch etwas aus. Sie wird dann gefüllt uud mit dem Deckel bedeckt.

11. **Hühnerragout zu vol-au-vent.** 2 gerupfte und gereinigte Hühner werden roh in Stücke geschnitten und mit 1/2 Liter Wasser, 1/4 Liter Wein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebeln, Nelke, Petersilie 1 Stunde gekocht. Dann bereitet man von 40 g Butter, etwa 2 Löffeln Mehl und dieser Brühe eine Sauce, läßt sie 1/2 Stunde kochen und rührt sie mit Eigelb und Rahm ab. Man gibt sie über das Geflügel und füllt das Ragout in die Pastete ein. Ebenso kann ein Ragout von Brieschen, Zunge, Klöschen, Champignons, oder ein Fleischragout 2c. eingefüllt werden.

12. **Käsepastetchen.** 1/2 Pfund Mehl, 100 g Butter, 1 Eßlöffel reines Schweinefett, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas Wasser werden zu einem Teig geknetet und dieser einige Zeit an einem kühlen Orte ruhengelassen. Dann wellt man ihn 2 messerrückendick aus, belegt kleine, gutbestrichene Förmchen damit und füllt diese mit kleinen Papierbällchen aus, oder man bestreicht die Außenseite eines zweiten Förmchens und stellt dieses hinein. Alsdann stellt man die Förmchen auf ein Backblech und backt sie im Ofen hellgelb. Zur Füllung werden 2 Eßlöffel Mehl in etwa 60 g Butter hellgelb gedünstet, 60 g geriebener Käse, 60 g Parmesankäse und etwas Salz dazugegeben und mit 1/4 Liter süßem Rahm glattgerührt. Man läßt die Masse kurz aufkochen und rührt, wenn sie erkaltet ist, 3 Eigelb und den Schnee der Eiweiß darunter. Die Pastetchen werden nach dem Backen aus den Förmchen genommen, mit dieser Masse halb gefüllt und im Ofen 10—15 Minuten aufgezogen, bis sie schön braun sind.

13. **Fleischpastetchen.** Man bereitet einen guten Blätterteig von 1/2 Pfund Mehl und 1/2 Pfund Butter, wellt ihn 2 messerrückendick aus und sticht mit einem Trinkglas oder Ausstechförmchen runde Scheiben aus. Eine Hälfte der-

selben dient als Böden, aus der anderen Hälfte werden wiederum mit einem kleinen Förmchen in der Mitte kleine Kreise in der Größe eines Zehnpfennigstücks ausgestochen. Den Rand der Böden bestreicht man mit Wasser oder Eigelb, setzt die ausgestochenen Ringe darauf, bestreicht sie mit Eigelb, setzt sie nebst den ebenfalls bestrichenen kleinen Plätzchen auf ein Backblech und backt sie in guter Hitze. Letztere werden, nachdem sie gebacken sind, als Deckel auf die Pastetchen verwendet. Beim Bestreichen mit Ei ist darauf zu achten, daß dasselbe nicht herunterläuft, da dieses den Teig am aufgehen hindert. Unterdessen bereitet man ein Ragout von feingeschnittenen Bratenresten und Zunge, verwiegten Zwiebeln, Petersilie, Sardellen, Kapern, Zitronenschale und Morcheln. Man dämpft dieses in Butter, streut einen Löffel Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe, Wein und Zitronensaft, geriebenen Parmesankäse dazu, läßt es gut aufkochen und rührt es mit Eigelb ab. Die gebackenen Pastetchen werden damit gefüllt, die Deckelchen daraufgesetzt und warm serviert.

14. **Rissolen** (Fleischpastetchen). Von $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter, 5 Tropfen Olivenöl, etwas Salz und Wasser bereitet man einen Teig, wellt diesen aus, schlägt ihn wieder zusammen und so fort, bis er sich weich anfühlen läßt. Er wird dann Messerrückendick ausgewellt und in runde Formen ausgestochen. Von Bratenresten wird zuvor eine Farce bereitet wie zu Pastetchen und diese erkalten lassen. Davon gibt man auf jede Form einen Kaffeelöffel voll, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt den Teig zusammen und drückt den Rand gut an. In heißem schwimmendem Fett werden die Rissolen hellgelb gebacken und zu Gemüse serviert. Ist der Teig geraten, so drehen sich die Rissolen von selbst im Fett um.

15. **Hasenpastete ohne Teig.** 1 starker Hase wird ausgebeint, in große Stücke geschnitten und mit 4 Lorbeerblättern, 2 geschnittenen Zwiebeln, 12 Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und dem Saft einer Zitrone in eine Schüssel gelegt und so mit weißem Wein übergossen, daß er fingerbreit

darübergeht. Das Gemenge wird 4—6 Tage gut zugedeckt, dann wird das Fleisch aus der Beize genommen und mit 3 in fingerlange Stücke geschnittenen Schweinsohren vermengt. Die Fleischstücke werden nun zusammen in eine Schüssel gelegt; die Beize wird durch ein Tuch geseiht und über das Fleisch gegossen, sodaß sie wieder darübergeht; wenn nötig, wird mit Wein nachgeholfen. Der Deckel der Schüssel oder Kasserolle wird mit Papier verklebt. Die Kasserolle darf aber nicht ganz voll sein, es muß $^1/_4$ leerer Raum bleiben. Die Pastete wird 2 Stunden im Ofen gebacken, dann läßt man sie zugedeckt erkalten, nimmt den Deckel weg und hebt das Fett sorgfältig ab. Sie wird dann gestürzt und in Scheiben geschnitten serviert.

16. **Gansleberpastete.** Einige große, fette weiße Gansleben werden gehäutet, das Gelbliche, woran die Galle gesessen, abgeschnitten und die Lebern einige Zeit in frische Milch gelegt. Dann wird $^3/_4$ Pfund fein gehacktes Schweinefleisch mit Kapern, verwiegter Zitronenschale und Schalotten, Trüffeln, 1 Ei, Salz und Pfeffer gut vermengt. Die Lebern schneidet man in dünne, längliche Scheiben und legt die Schüssel, in welcher die Pastete gekocht werden soll, mit dünnen Speckscheiben aus. Nun füllt man die Schüssel abwechselnd mit Füllsel und Stückchen Gansleber, je eine Lage. Mit Füllsel wird begonnen und auch geendet. Obenauf legt man wieder Speckscheiben, verschließt die Form mit einem gutschließenden Deckel, der mit einem Knopf und einem kleinen Dunstloch versehen sein muß, bindet die Form gut zu und kocht sie 2 Stunden in kochendem Wasser.

17. **Schüsselpastete von Fisch.** Ein 2—3 Pfund schwerer Karpfen wird zugerichtet, der Länge nach gespalten und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Diese bestreut man mit Salz und etwas Pfeffer und läßt sie eine Stunde liegen. Den Boden einer Pastetenschüssel oder -form belegt man mit kleinen Butterstückchen, streut darauf feine Zwiebelscheiben, Petersilie, 2 Eßlöffel Weckbrosamen und legt die Fischstücke

darauf. Dies bestreut man mit Kapern und etwas Muskatnuß, gibt einige Löffel Rahm, 4 Eßlöffel Wasser und 3 Eßlöffel Essig darauf und zuletzt wieder kleine Butterstückchen. Darüber legt man einen Deckel von Blätterteig, den man am Rand der Schüssel gut andrückt. Von Blätterteig formt man eine kleine Verzierung obendarauf, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen.

18. **Leberpastete.** 1/2 Pfund Kalbsleber, fein verhackt und durch ein Sieb getrieben, vermengt man mit 1 Tasse voll gehacktem Schweinefett, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, 1 starken Löffel voll Weckbrosamen und einer Tasse voll süßem Rahm. Dieses wird in eine Form gefüllt und im Wasser 3/4 Stunden im Ofen gekocht; dann warm gestürzt und mit einer Jussauce serviert. Kalt aufgeschnitten schmeckt sie sehr gut. Reste davon werden in Butter gebacken und zum Gemüse serviert.

19. **Kalte Fleischspeise.** Man nimmt dazu 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, 4 Pfund Schweinefleisch vom Rippenstück. Die Hälfte von jeder Sorte wird fein gehackt und mit gereinigten, mit Zwiebeln und Zitronenschale, verwiegten Sardellen, 1 Löffel Kapern und 1/4 Liter Wein gut zusammengerührt. Die zweite Hälfte des Fleisches wird in dünne Scheiben geschnitten, der Speck vom Schweinefleisch für sich allein. Rand und Boden einer irdenen Form werden nun mit diesen Speckstreifen ausgelegt; darauf legt man abwechselnd Kalb- und Schweinefleisch, streicht von dem Füllsel fingerdick darauf, und so fort, bis alles aufgebraucht ist; die letzte Lage ist Fleisch. Die Form wird mit einem Deckel zugedeckt, am Rand durch einen Papierstreifen oder einen Streifen aus Brotteig geschlossen und in gutem Ofen 2 Stunden gebacken. Ist es abgekühlt, so stellt man es über Nacht in den Keller, taucht es kurz in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte. Nach Belieben kann die Speise garniert werden.

20. **Falscher Salm.** Dazu nimmt man den untern Teil des Kalbschlegels, beint ihn aus, formt und bindet ihn wie Lummel, länglich und rund, reibt ihn mit Salz und Salpeter,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

legt ihn in eine Schüssel oder längliche irdene Kasserolle, gibt 1/4 Liter Essig und 1/4 Liter Wein, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Esdragon darüber und läßt das Fleisch 4 Tage darin liegen, während es täglich gewendet wird. Man gießt dann etwas Wasser zu, kocht das Fleisch damit weich und läßt es darin wieder erkalten. Dann schneidet man dasselbe in gleichmäßige Scheiben und fügt diese wieder zusammen. Von feinverwiegter Petersilie, Kapern, Sardellen, geriebener Zwiebel und Olivenöl wird eine dicke Sauce angerührt und 1/2 Stunde vor dem Servieren darübergestrichen.

21. **Hasensalmi** (= ragout). Hasenpfeffer, auch die Läufe, werden recht weichgedämpft mit Speck und Zwiebeln, dann mit einem eingeweichten Weck verwiegt und durch ein Sieb gestrichen. 30 g Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 Eigelb und die Masse löffelweise dazu. Eine gut verschließbare Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Masse hineingefüllt, gut verschlossen und 2 Stunden im Wasser gekocht und auch darin verkühlt. Die Form wird gestürzt und der Hase serviert, wenn die Speckscheiben weggenommen.

Salate.

Bei der Herrichtung des Salates ist das Öl einer der Bestandteile, die dem Salate seinen Wohlgeschmack geben müssen. Es sollte daher nur gutes Öl verwendet werden und ebenso nur guter Weinessig. Grüner Salat muß gut gelesen und rasch gewaschen werden, darf nicht im Wasser liegenbleiben und muß nach dem Waschen gut abtropfen. Als Gewürz gibt man ihm außer Salz und Pfeffer verschiedene feinverwiegte Salatkräuter bei, wie Esdragon, Pimpinelle, Schnittlauch und Boretsch. Um den Salat zu bereiten, rührt man eine Salatsauce an, bestehend aus 2/3 Öl, 1/3 Essig und Ge-

würz, gibt diese über den Salat und vermengt ihn damit. Oder: man bestreut den Salat mit feinkörnigem Salz und Pfeffer, gießt zuerst das Öl und darnach den Essig darüber und mengt alles untereinander. Zum Anmachen des Salates wird auch, besonders für Kranke, statt Essig Zitronensaft verwendet.

Grüner Salat darf erst kurz vor Gebrauch angemacht werden. Kartoffel-, Fleisch- und Fischsalat dagegen gewinnen, wenn sie mehrere Stunden vor Gebrauch bereitet werden.

1. **Salatsauce.** 1 rohes und 1 gekochtes Eigelb werden mit 1 Löffel Senf und 6 Löffeln Öl zu einer sämigen Sauce gerührt. Dazu gibt man 3—4 Löffel Essig, Salz und Pfeffer und verwendet die Sauce zu grünem Salat.

2. **Kopfsalat.** Der Kopfsalat wird von den äußeren rauhen Blättern befreit; die innern, gelben, werden in der Mitte gespalten, die Herzchen geteilt; alles wird gewaschen und im Seiher gut abgetropft. Eine Salatsauce wird angerührt, mit feingeschnittenem Esdragon, Boretsch und Schnittlauch vermengt und der Salat damit angemacht. In einer Schüssel wird er hübsch angerichtet und mit geteilten, hartgekochten Eiern verziert.

3. **Endiviensalat.** Die gelben Endivienblätter werden der Länge nach recht fein geschnitten, gut gewaschen, einige Minuten in warmes Wasser gelegt, abgetropft und fertiggemacht wie Kopfsalat. Nach Belieben kann man auch etwas Knoblauch darangeben oder etwas Knoblauch an einer Brotrinde abreiben und diese auf den Boden der Salatschüssel legen. Vor dem Auftragen entfernt man die Rinde wieder.

4. **Kressesalat.** Kresse wird gut gelesen, die Stiele werden abgebrochen und die Blätter gewaschen. Man läßt den Salat gut abtropfen und vermengt ihn mit der Salatsauce.

Brunnenkressesalat wird ebenso zubereitet.

5. **Feldsalat (Lattich, Sonnenwirbele, Ackersalat).** Der Salat wird reinlich geputzt, mehrmals gewaschen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

6. **Gurkensalat.** Frische Gurken werden geschält und nachdem Kerne und Mark herausgenommen, gehobelt oder in feine Rädchen geschnitten. Diese vermischt man mit feinem Salz, preßt sie unter einem Deckel und läßt sie etwa eine halbe Stunde ruhen. Das Wasser wird dann abgegossen und der Salat mit Essig, Öl, reichlich Pfeffer und einigen Löffeln saurem Rahm angemacht.

Oder: Nachdem die Gurken geschält und gehobelt sind vermengt man sie mit einer Salatsauce von Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf und serviert den Salat sofort.

7. **Rettichsalat.** Die Rettiche werden geschabt, gehobelt und zubereitet wie Gurkensalat. Man kann auch beide Salate mit einander vermengen.

8. **Geriebener Rettichsalat.** Die geschabten Rettiche werden gerieben, mit der Salatsauce und feingeschnittenem Schnittlauch vermengt und angerichtet.

9. **Radieschensalat.** Die Radieschen (kleine Monatsretttiche) werden ungeschält feingeschnitten, gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde stehengelassen. Dann vermengt man sie, wenn das Wasser abgegossen, mit Pfeffer, Essig, Öl und Schnittlauch.

10. **Kartoffelsalat.** Kleinere Kartoffeln werden in der Schale weichgekocht, geschält und in feine Scheibchen geschnitten. Eine Salatsauce von $^2/_3$ Öl, $^1/_3$ Essig, 1 geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas warmer Fleischbrühe oder Wasser wird bereitet, darübergegossen und damit vermengt. Der Salat wird noch warm serviert. Kartoffelsalat soll nicht trocken sein. Man kann auch gereinigte, in kleine Stücke geschnittene Heringe oder Sardellen oder verwiegte Roterüben unter die Kartoffeln mengen. Kartoffel- mit Gurkensalat vermengt, schmeckt ebenfalls gut.

Oder: Man rührt 2 rohe Eigelb mit einer Tasse süßem oder saurem Rahm an, gibt Öl, Essig, etwas warme Fleischbrühe, Salz und Pfeffer dazu und vermengt ihn wie vorhergehenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

11. **Geriebener Kartoffelsalat.** Kalte oder auch übriggebliebene Kartoffeln werden gerieben. Zur Sauce verrührt man Essig, Öl, Salz, Pfeffer, eine geriebene Zwiebel, einige Löffel Mayonnaise und etwas Fleischbrühe, gibt dieses über die Kartoffeln und verrührt sie gut damit.

12. **Italienischer Salat.** 5—6 gekochte und geschälte Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, ebenso eine Sellerie-wurzel, Braten, Schinken, Zunge, Äpfel, Essiggurken, Kapern, Heringe, Sardellen und Roterüben. $^3/_4$ dieser Zutaten werden mit den Kartoffeln, etwas Mayonnaise (siehe kalte Saucen), Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zu Salat angemacht und in eine Schüssel angerichtet. Mit dem übrigen $^1/_4$ und mit verwiegten hartgekochten Eiern wird der Salat reihenweise verziert.

13. **Tomaten-Salat.** Schöne reife, aber nicht zu weiche Tomaten werden reingewaschen, abgetrocknet und in 6—8 Teile geschnitten. Das Wasser drückt man etwas aus, entfernt die Körner und legt die Schnitze in die Schüssel. Feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig, Öl werden zusammen verrührt und der Salat angemacht. Er wird serviert zu Hammelskotelettes, Beefsteaks und dergleichen.

14. **Rote Rüben (Rahnen).** Das Kraut wird abgeschnitten, die Rüben werden gut gewaschen und mit Wasser gut weichgekocht. Dann läßt man sie erkalten, schält und schneidet sie in feine Scheiben und legt sie in einen Steintopf, gibt Salz, Zucker, Pfefferkörner, Koriander, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter und gekochten heißen Weinessig darüber, läßt sie verkühlen und bewahrt sie zugebunden an einem kühlen Orte auf. Man gibt sie als Beilage zu Rindfleisch.

15. **Blumenkohlsalat.** Ein kleiner Blumenkohl wird reingeputzt, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Die Röschen werden zerlegt und nach dem Erkalten mit der Salatsauce vermengt.

16. **Spargelsalat.** Suppenspargeln werden geschält, in Büschel gebunden und in Salzwasser weichgekocht. 2—3

hartgesottene Eigelb werden fein zerdrückt, das Weiße verwiegt und beides mit Öl zu einer Sauce verrührt; dann gibt man den nötigen Essig, Salz und Pfeffer dazu und gießt die Sauce über die abgetropften, in eine Schüssel geordneten Spargeln.

17. **Gemüsesalat.** Karotten, junge Bohnen, Brockelerbsen, Bruchspargeln und Blumenkohlröschen werden geputzt, gewaschen, in Salzwasser abgekocht und in kleine Würfel geschnitten; ebenso auch Kartoffeln. $^2/_3$ davon werden mit einer guten Salatsauce vermengt und hübsch in eine Schüssel angerichtet. Die übrigen Gemüse werden jedes für sich angemacht und damit der angerichtete Salat garniert.

18. **Krautsalat.** Nachdem die äußeren harten Blätter entfernt sind, wird der Weißkrautkopf geteilt, der Strunk herausgeschnitten und das Kraut gehobelt oder fein geschnitten. Alsdann werden kleinwürflig geschnittener Speck und eine feingeschnittene Zwiebel gelbgeröstet, Essig, Salz, Pfeffer und das Kraut dazugegeben, eine Weile mitgedämpft und der Salat warm angerichtet. Man kann ihn auch mit einigen in Scheiben geschnittenen warmen Kartoffeln vermengen.

19. **Gelberübensalat.** Die Gelberüben werden geschält, alles Grüne entfernt, in 4 Teile geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann schneidet man sie in kleine Würfel und vermengt sie mit feinverwiegter Petersilie und der Salatsauce und richtet sie an. Oder man kocht sie ganz mit etwas Fleischbrühe und schneidet sie wie Kartoffeln in Scheiben und verfährt weiter wie oben.

20. **Selleriesalat.** Selleriewurzeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht und zubereitet wie Gelberübensalat, unter Weglassung der Petersilie. Man kann auch die Selleriestückchen, solange sie noch heiß sind, mit etwas Essig übergießen, wodurch der Salat zarter wird.

21. **Bohnensalat.** Grüne Bohnen werden wie zum Gemüse gehobelt, der Länge nach durchschnitten, in Salzwasser abgekocht und gut abgetropft. Alsdann vermengt man sie mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

der Salatsauce nebst etwas Esdragon und geriebener Zwiebel und richtet sie an.

22. **Salat von weißen Bohnen.** Die Bohnen werden eingeweicht und in Wasser abgekocht wie zu Gemüse (siehe Hülsenfrüchte). Sind sie weich, so schüttet man das Wasser ab, läßt die Bohnen gut abtropfen und vermengt sie mit der Salatsauce.

23. **Eiersalat.** Hartgekochte Eier werden entweder in Rädchen oder in Schnitze geschnitten und mit einer Ölsauce vermengt.

24. **Fleischsalat.** Allerlei Fleisch- und Bratenreste werden in feine Streifen oder Blättchen geschnitten, mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, kleingeschnittenen Essiggurken und Senf vermengt und angerichtet. Man kann auch etwas Mayonnaise daruntermengen.

25. **Ochsenmaulsalat.** Das Ochsenmaul wird rein gewaschen, in Salzwasser gut weichgekocht und solange es noch warm ist ausgebeint. Ist es erkaltet, so schneidet man es in feine Streifen, vermengt es mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf, läßt den Salat einige Stunden stehen und serviert ihn. Man kann ihn auch, nachdem er geschnitten ist, in einen Topf legen, mit Essig übergießen und aufbewahren, 6—8 Tage. Beim Gebrauch wird er mit den übrigen Zutaten vermengt.

Salat von Kalbsfüßen kann auf dieselbe Weise zubereitet werden.

26. **Heringsalat.** 1—2 Heringe werden einige Stunden gewässert, dann gehäutet, gereinigt, entgrätet und in Würfel geschnitten. Das Hautige wird von der Milch entfernt und diese mit Öl gut verrührt. Man gibt dann den nötigen Essig, Salz, Pfeffer, eine in Würfel geschnittene Kartoffel und 1 Eßlöffel sauren Rahm dazu und macht alles gut durcheinander.

27. **Fischsalat.** Reste von abgesottenen Fischen jeglicher Art kann man dazu verwenden; sie werden sorgfältig von allen Gräten befreit, in kleine Stücke geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Kapern und feinverwiegten Zwiebeln

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

vermengt. Nachdem der Salat einige Zeit gestanden, wird er serviert.

28. **Schneckensalat.** Die Schnecken werden zuerst reingewaschen und in kochendem Salzwasser gekocht, bis sich die Deckel am Häuschen entfernen lassen. Dann nimmt man die Schnecken heraus, löst die Schweife und Galle ab und wäscht sie mit Salz und warmem Wasser recht rein. Alsdann macht man sie mit der Salatsauce und feingeschnittenen Zwiebeln gut an.

Obst.

Man teilt das Obst ein in: Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst. Das Obst hat keinen großen Nährwert; es ist daher mehr Genuß- als Nahrungsmittel. Es besteht größtenteils aus Wasser; außerdem enthält es noch etwas Eiweiß und Stärkemehl, Säuren und Zucker, Zellstoffe, Pflanzenleim und flüchtige Öle. Am meisten Wasser enthält das Beerenobst, weshalb diesem bei der Zubereitung zu Kompott nur wenig Wasser beigegeben wird. Zu Kompott lassen sich fast ausnahmslos alle Früchte verwenden. Man versteht unter Kompott jede Art frisches oder gedörrtes Obst, das mit Wasser oder Wein und Zucker, Zimt oder Zitronenschale weichgekocht ist. Zum Kochen des Obstes soll kein eisernes Geschirr genommen werden, da dieses sowohl die Farbe als auch den Geschmack verdirbt. Am Besten eignet sich hiezu gut glasiertes irdenes; auch gut verzinntes oder Messinggeschirr wird dazu verwendet; doch darf Obst in letzterem nicht erkalten, da sich auf Messing Grünspan entwickelt, der gesundheitsschädlich wirkt. Obst wird meistens kalt serviert als Beigabe zu Milch- und Mehlspeisen und Braten, oder auch als Nachtisch.

1. **Apfelkompott.** Die Äpfel werden geschält, geteilt und das Kernhaus herausgeschnitten. Mit ganzem Zucker, Zimt oder Zitronenschale und wenig Wasser stellt man sie auf,

kocht sie weich und verrührt sie gut, oder man treibt sie durch ein Sieb.

2. **Apfelkompott anderer Art.** Gute Äpfel werden geschält, geteilt und gewaschen. Dann wird Zucker in Wasser und wenig Wein und Zitronenschale geläutert. Die Äpfel werden nach und nach darin weichgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen, damit sie nicht zerfallen. Den Saft gibt man darüber.

3. **Gedämpfte Äpfel.** Gleichmäßiggroße Borsdorfer oder andere feine Äpfel werden geschält und, nachdem oben ein Deckelchen weggeschnitten, ausgehöhlt und mit gestoßenem Kandiszucker gefüllt. Dann legt man sie in eine irdene Kasserolle, gibt Zucker und 1 Glas Wein darüber und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man setzt sie dann auf eine Platte und gießt die Sauce darüber.

Oder: Man schneidet die Äpfel in Stücke, gibt Zucker, Zitronenschale, halb Wasser, halb Wein dazu und läßt sie weichdämpfen.

4. **Kirschenkompott.** Die Kirschen werden entstielt, gewaschen, mit wenig Wasser, Zucker und Zimt und 1 Glas Wein weichgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Saft wird noch dicker eingekocht und darübergegossen. Man kann auch 1 Löffel mit Wasser angerührtes Stärkemehl mit dem Saft aufkochen und durch ein Sieb über die Kirschen gießen. Zu Kompott können saure und süße Kirschen miteinander vermengt werden.

5. **Weichselkirschen** (Sauerkirschen). Reife Weichselkirschen werden entstielt, gewaschen und entsteint, doch so, daß sie ganzbleiben. Auf 1 Pfund Kirschen streut man 400 g gestoßenen Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Dann gibt man etwas Wasser hinzu, kocht sie damit weich und läßt sie erkalten.

6. **Heidelbeerkompott.** Die Beeren werden gelesen, gewaschen, mit wenig Wasser, einem geriebenen Milchweck, Zucker und Zimt aufgestellt und gekocht, bis sie dickflüssig sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Heidelbeeren anderer Art.** 3 Liter gelesene und gewaschene Heidelbeeren stellt man mit $^1/_2$ Liter Wasser auf und läßt sie eine Weile kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, kocht die Brühe mit 1 Pfund Zucker dicker ein, läßt die Beeren nochmals damit aufkochen und richtet sie an.

8. **Himbeerkompott.** Die Himbeeren werden gut gelesen, nicht gewaschen. Zu 1 Liter Himbeeren wird $^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert; die Beeren werden darin aufgekocht und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Den Saft kocht man noch etwas dicker ein und gibt ihn darüber. Oder man gießt den geläuterten Zucker über die Beeren und läßt sie zugedeckt erkalten. Der Saft wird dann abgegossen, nochmals eingekocht und wieder darübergegeben.

9. **Erdbeerkompott** wird zubereitet wie Nr. 8.

10. **Johannisbeerkompott.** Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, dann gelesen, gewaschen und, nachdem sie gut abgetropft sind, zubereitet wie obige. Man kann nach Belieben einige Nelkenkörner mitkochen.

11. **Traubenkompott.** Nicht ganz reife Trauben werden abgepflückt, gewaschen und zubereitet wie Johannisbeerkompott.

12. **Stachelbeerkompott.** Nicht ganz reife Stachelbeeren werden von den Stielchen und Köpfchen befreit, gewaschen und mit reichlich Zucker, etwas Wein und ganzem Zimt weichgekocht. Oder man kocht die Beeren in geläutertem Zucker, richtet sie an und gibt danach dicken eingekochten Syrup darüber.

13. **Rhabarberkompott.** Die Rhabarberstengel werden geschält, in 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten, mit wenig Wasser und reichlich Zucker weichgedämpft. Das Kompott wird erkaltet serviert.

Oder: Man übergießt die in Stückchen geschnittenen Stengel mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Rhabarber läutert man 300 g Zucker, gibt den Rhabarber nebst Zitronenschalen hinzu und läßt ihn darin ziehen, bis er weich ist. Man nimmt ihn mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dick einkochen und gibt ihn darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

14. **Birnenkompott.** Birnen von mittlerer Größe werden geschält und halbiert; dann werden die Butzen oben und die Stiele zur Hälfte weggeschnitten. Nachdem die Birnen gewaschen sind, stellt man sie mit Wasser, Zucker, Zimt oder Zitronenschale aufs Feuer und kocht sie langsam weich und rot. Sie werden dann mit dem Schaumlöffel angerichtet. Die Brühe wird noch etwas eingekocht und darübergeseiht. Sollen die Birnen beim Kochen weißbleiben, so gibt man Zitronensaft dazu.

15. **Quittenkompott.** Birnquitten werden geschält, in 2—3 Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt und die Schnitze in Wasser halb weich gekocht. $^3/_4$ Liter Wein, $^1/_4$ Pfund Zucker, ganzer Zimt, Zitronenschale, einige Nelken werden zusammen gekocht und gut abgeschäumt. Die Quittenschnitze gibt man hinein und läßt sie darin weichkochen. Beim Anrichten seiht man die Sauce darüber.

16. **Orangenkompott.** Orangen werden rein abgeschält, in Schnitze gebrochen und, nachdem die Kerne entfernt, mit Zucker bestreut einige Stunden stehengelassen. Auf $^1/_2$ Liter Wasser läutert man $^1/_4$ Pfund Zucker, kocht die Orangen kurz darin auf, gibt den noch dicker eingekochten Syrup darüber und läßt sie erkalten.

17. **Melonenkompott.** Eine noch nicht zu weiche Melone wird geschält, in längliche Stücke geschnitten und in Zucker, Wasser, ganzem Zimt und Nelken weichgekocht. Man nimmt sie dann vorsichtig heraus und gibt den eingekochten Saft darüber.

18. **Zwetschenkompott.** Die Zwetschen werden mit einem Tuch abgerieben, entsteint und mit wenig Wasser, reichlich Zucker, $^1/_2$ Zitronenschale und einigen Nelkenkörnern weichgekocht (etwa $^1/_2$ Stunde). Dann nimmt man sie heraus, kocht den Saft dicker ein und gibt ihn darüber.

Oder: Man übergießt die Zwetschen mit kochendem Wasser, zieht die Haut ab, nimmt die Steine heraus und bereitet sie zu wie obige.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

19. **Zwetschen, gedämpft.** Nachdem die Zwetschen abgerieben sind, nimmt man die Steine heraus, legt die Zwetschen nebeneinander in eine Kasserolle, gibt reichlich Zucker darüber und 1 Glas Wasser, deckt sie zu und läßt sie weichdämpfen.

20. **Mirabellen** können zubereitet werden wie Nr. 19.

21. **Dürrobst.** Gedörrte Äpfel- und Birnenschnitze werden gut gewaschen und über Nacht in kaltes, frisches Wasser eingeweicht. Dann stellt man sie mit dem Einweichwasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale auf, gibt wenn nötig noch mehr Wasser hinzu und läßt sie langsam weichkochen. Beim Anrichten seiht man die eingekochte Brühe darüber.

Oder: Man verdickt die Brühe leicht mit Mehl, gießt 1—2 Löffel Wein hinzu und läßt die Sauce schön sämigkochen.

22. **Gedörrte Zwetschen.** Die Zwetschen werden gewaschen und in einer Schüssel oder Kasserolle mit Wasser und etwas Wein übergossen. Dann gibt man ganzen Zimt, Zitrone und Zucker dazu und läßt sie auf der Seite des Herdes aufquellen, nicht kochen.

23. **Prünellen** werden zubereitet wie Nr. 22.

Saucen.

Eine gutzubereitete Sauce darf nicht knollig und weder zu dick, noch zu dünn sein. Das Würzen derselben muß mit Vorsicht geschehen, damit nicht das eine oder andere der Gewürze vorherrscht. Wird eine Sauce mit Eigelb legiert (abgerührt), so muß dasselbe mit etwas Rahm, Wasser oder etwas Sauce verrührt und erst kurz vor dem Anrichten der Sauce beigegeben werden. Letztere darf dann nicht mehr zum kochen kommen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Vor allem soll eine Sauce kräftig sein. Durch Zusatz von Jus oder Fleischbrühe oder einer kleinen Menge Fleischextrakt und

Maggis Würze kann jeglicher Art von Sauce aufgeholfen werden; sie wird dadurch nicht allein kräftig, sondern auch schmackhaft.

A. Warme Saucen.

1. **Braune Sauce (Grund- oder Vorratssauce).** 1/2 Pfund ausgekochte Butter oder gutes Fett läßt man heißwerden und röstet darin 180 Gramm Mehl mit 1 Kaffeelöffel Zucker schön braun, löscht mit kaltem Wasser ab und verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce, rührt diese, bis sie zum kochen kommt und läßt sie 2 Stunden langsam kochen. Dann hebt man das Fett ab, seiht sie durch und läßt sie erkalten. Man kann diese Sauce einige Zeit aufbewahren. Beim Gebrauch wird sie aufgekocht, je nach Belieben werden Sardellen, Essiggurken, Zwiebeln, Selleriewürfel dazugegeben und mit Salz und Pfeffer nochmals aufgekocht. Der Geschmack wie auch der Name wird durch die Zutat bestimmt. Einige Tomaten mitgekocht und damit durchgetrieben, erhöhen den guten Geschmack.

2. **Weiße Zwiebelsauce.** Eine große Zwiebel wird länglich geschnitten und in 1 Stück Butter weichgedünstet. Dann dämpft man in 60 Gramm Butter 2 Löffel Mehl, verdünnt dies mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt die Zwiebeln dazu und läßt sie einige Zeit kochen. Sie wird dann durch ein Sieb getrieben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nochmals aufgekocht und angerichtet. — Man kann die Sauce zu Hammelbraten oder Hammelskoteletten servieren.

3. **Italienische Sauce.** 4—5 Schalotten werden fein verwiegt, in wenig Butter leicht gedünstet; dann wird ein halbes Glas Weißwein dazugegossen und das Ganze einige Minuten gekocht. Hierauf gibt man etwas braune Sauce (Vorratssauce) dazu, fein gehackte Trüffeln, Champignons, Petersilie und Jus und läßt die Sauce eine halbe Stunde kochen. Man serviert sie zu frischen Ochsenzungen, Rumpsteaks 2c.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Brotsauce.** In einem Stück Butter dünstet man feinverwiegte Zwiebeln und Petersilie, gibt ein Kaffeeplättchen voll geriebenes Schwarzbrot und 2 Löffel Mehl dazu und röstet dieses gelb. Dann verdünnt man mit Fleischbrühe, gibt Salz und Pfeffer, etwas Wein und Essig dazu und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen.

5. **Senfsauce.** In 50 g Butter dämpft man 1—2 Löffel Mehl hellgelb, gibt 2 Löffel Senf dazu und verdünnt soviel als nötig mit Fleischbrühe. Salz, Pfeffer, etwas Essig oder Wein gibt man dazu, läßt die Sauce aufkochen und richtet sie an.

6. **Senfsauce anderer Art.** 1 Eßlöffel Mehl, 1 rohes Eigelb und 1 Eßlöffel Rahm rührt man auf dem Feuer glatt zusammen, dazu gibt man 2 Eßlöffel Senf, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce und läßt diese eine Weile kochen.

7. **Sardellensauce.** Sardellen werden gereinigt und fein verwiegt; ebenso Zwiebeln, etwas Petersilie und Kapern. Dann dünstet man 2 Löffel Mehl in einem Stück Butter gelb, gibt das Verwiegte dazu, verdünnt soviel als nötig mit Fleischbrühe, läßt die Sauce einige Minuten kochen und richtet sie an. Anstatt Sardellen kann man auch Heringe verwenden.

8. **Tomatensauce.** 8—10 Tomaten werden geteilt, die Kerne herausgenammen und mit kleingeschnittener Gelberübe, Zwiebel, etwas magerem Speck, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Petersilie in Butter hellgelb geröstet. Man streut dann etwas Mehl darüber, verdünnt mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen. Treibt sie noch durch ein Sieb, läßt sie aufkochen und serviert sie.

9. **Bechamelsauce (weiße Rahmsauce).** 10 kleine Zwiebeln schneidet man in feine Scheiben und dämpft sie mit etwa 100 g magerem, kleingeschnittenem rohem Schinken in einem Stück Butter weich. Sodann streut man 3 Löffel Mehl darüber, dämpft es mit und verdünnt mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm und $^1/_4$ Liter Fleischbrühe zu einer dicken Sauce, gibt Salz und Pfeffer dazu, läßt sie damit aufkochen, würzt mit

10—12 Tropfen Maggis Würze, treibt sie durch ein Sieb und richtet sie an.

10. **Petersiliensauce.** Feinverwiegte Petersilie dämpft man mit 2 Löffeln Mehl in einem Stück Butter gelb, füllt unter Rühren mit Fleischbrühe auf, läßt sie mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer 1/4 Stunde kochen und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab.

11. **Buttersauce.** Etwa 50 g Butter läßt man zergehen, dünstet darin 2 Löffel Mehl und verdünnt dies je nach Gebrauch mit Gemüsewasser oder Fleischbrühe. Man rührt sie, bis sie zum Kochen kommt, läßt sie aber nur kurze Zeit kochen und gibt vor dem Anrichten noch etwas frische Butter dazu. 1—2 Eigelb werden mit etwas Wasser oder Rahm verrührt, an die Sauce gegeben, sowie etwas Zitronensaft und diese sofort angerichtet. Kochen darf die Sauce nicht mehr, weil sonst das Eigelb gerinnt.

12. **Zerlassene Butter zu Fisch etc.** Etwa 200 g Butter läßt man heißwerden und langsam kochen, bis sie hell ist. Dann gibt man etwas feingehackte Petersilie, etwas Salz und Zitronensaft dazu und serviert sie so heiß als möglich.

13. **Kapernsauce zu Fisch.** Es wird mit Fischsud eine Buttersauce bereitet, gleich vorhergehender; vor dem Anrichten werden einige Kapern hinzugegeben.

14. **Speckſauce.** 70 g Speck werden in kleine Würfel geschnitten und diese geröstet, bis sie gelb sind. Man nimmt sie dann heraus und röstet in dem Fett 2 Löffel Mehl, 2 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln, das Mark einer Zitrone, Petersilie und Kümmel, rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce und läßt sie kochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Essig und die Speckwürfel dazu und läßt es kurz damit aufkochen.

15. **Holländische Sauce.** In einem Stück Butter dünstet man 2—3 Löffel Mehl, verdünnt dies mit Fischsud zu einer glatten, dicken Sauce und läßt sie einige Minuten kochen. Mit 3—4 Eigelb wird sie legiert; etwas Zitronen-

saft, 1 Stückchen Butter wird damit verrührt, die Sauce durchgetrieben und angerichtet.

16. **Echte holländische Sauce.** 1/2 Pfund frische Butter läßt man warmwerden, rührt 3—4 rohe Eigelb, eines nach dem andern, dazu, nebst etwas Salz und dem Saft einer Zitrone und schlägt dies auf gelindem Feuer zu einer dicken Sauce. Wenn nötig verdünnt man sie mit etwas Wasser oder Fischsud, passiert sie durch ein Sieb und serviert sie sofort.

17. **Pfeffersauce.** 2—3 Eßlöffel Mehl röstet man in Butter oder Fett gelb, nebst Zwiebeln, rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce und gibt etwas Paprika, Salz und Pfeffer dazu und läßt es gut kochen. Alsdann treibt man sie durch und läßt sie mit einem Stück Butter nochmals aufkochen.

18. **Gurkensauce.** Frische geschälte Gurken schneidet man in längliche Stückchen, entfernt die Kerne, bestreut die Gurken mit Salz und läßt sie 1/2 Stunde stehen. Hierauf dünstet man in Butter eine feingeschnittene Zwiebel nebst den Gurken halbweich, streut einige Löffel Mehl darüber, dämpft dieses mit und rührt dieses mit Fleischbrühe zu einer Sauce. Dann gibt man Essig, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie 1/2 Stunde kochen.

19. **Kräutersauce.** Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Thymian, Basilikum und Petersilie werden zusammen verwiegt und mit 2 Eßlöffeln Mehl in einem Stück Butter gedämpft. Mit Fleischbrühe und etwas Essig rührt man dieses zur Sauce, läßt sie eine Weile kochen und seiht sie durch. Nach Belieben kann man sie mit Eigelb abrühren.

20. **Meerrettich.** Der Meerrettich wird rein gewaschen und geschabt, dann in eine glasierte Schüssel gerieben, mit Milch oder Fleischbrühe übergossen und gut zugedeckt. 2 Löffel Mehl, oder halb Mehl, halb Weckmehl, dünstet man in Butter gelb und verdünnt mit Milch oder Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce und läßt diese aufkochen. Den Meerrettich gibt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

man dazu und läßt ihn zugedeckt 5—10 Minuten mit dem nötigen Salz kochen.

21. **Kalter Meerrettich.** Frisch geriebener Meerrettich wird mit Essig angerührt; dann werden Salz, Pfeffer und gestoßener Zucker dazugegeben und mit verrührt.

Oder: Den geriebenen Merrettich rührt man mit Essig glatt, dünstet geschälte Äpfelschnitze mit etwas Zucker und Wein weich, treibt sie durch und vermengt sie gut mit dem Meerrettich.

22. **Spargelsauce.** 90 Gramm frische Butter, 4 Eigelb und 1 Eßlöffel Mehl werden mit kaltem Wasser glattgerührt. Dann gibt man zu gleichen Teilen sauren Rahm und Gemüsewasser oder Fleischbrühe hinzu und rührt dies auf dem Feuer zu einer glatten, dicken Sauce. Salz, Muskatnuß, einige Tropfen Zitronensaft gibt man dazu, passiert die Sauce durch ein Sieb und richtet sie an.

23. **Pikante Sauce zu Fleisch.** In 60 g Butter dünstet man etwas Mehl hellgelb, gibt 100 g verwiegte Sardellen, Zitronenschale und Kapern hinzu und verdünnt dies mit saurem Rahm zu einer sämigen Sauce, läßt sie kurz aufkochen, treibt sie durch ein Sieb und fügt 8—10 Tropfen Maggis Würze dazu.

24. **Braune Ragoutsauce (Madeirasauce).** Man bereitet eine braune Sauce, gibt 1—2 Tomaten dazu, kocht sie gut aus und treibt sie durch ein Sieb. Dann gibt man das nötige Salz, etwas Cayenne-Pfeffer, $^1/_4$ Glas Madeira dazu und läßt die Sauce damit aufkochen.

25. **Trüffelsauce.** Einige Trüffeln werden fein geschnitten. Eine zuvor bereitete braune Sauce wird mit 1 Glas Rotwein, Zitronensaft und Jus gut verkocht. Die Trüffeln gibt man dazu und kocht sie damit auf.

26. **Morchelsauce.** Frische Morcheln werden rein gewaschen, in kochendem Wasser aufgekocht und kleingeschnitten. 2 Löffel Mehl dünstet man in Butter hellgelb, gibt die Morcheln nebst fein verwiegter Petersilie dazu und dämpft sie

eine Weile mit, verdünnt dies mit Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce und läßt sie mit Salz und Muskatnuß aufkochen. — Getrocknete Morcheln werden in kaltem Wasser aufgestellt und weichgekocht, dann gereinigt und geschnitten.

27. **Champignons-Sauce.** 12 bis 15 frische Champignons werden gewaschen, die Stile weggeschnitten, gereinigt und, nachdem die obere Haut abgezogen, nochmals gewaschen. Getrocknete Champignons werden eine Stunde vor Gebrauch in kaltem Wasser aufgeweicht. Sie werden fein geschnitten und in Butter mit etwas Salz und Zitronensaft weichgedämpft. Man gibt 1 Schöpfer kräftige braune Sauce und etwas Wein dazu und läßt sie zusammen 1/4 Stunde kochen. Beim Anrichten legiert man sie mit Eigelb.

28. **Räubersauce.** 12 große geteilte Tomaten, 1 Glas Essig, 4 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1—2 Paprikaschoten, für 3 Pf. Ingwer, einige Nelken, 4 länglichgeschnittene Zwiebeln und 4 Lorbeerblätter werden zusammen zu einem dicken Brei gekocht. Man streicht diesen dann durch ein Sieb und füllt ihn noch warm in Flaschen oder Gläser ein. Wenn erkaltet, werden diese gut zugebunden. — In einer Messingpfanne soll die Sauce nicht gekocht werden. Sie dient zum Verbessern von verschiedenen Bratensaucen.

B. Kalte Saucen.

1. **Kalte Sardellensauce.** Sardellen oder auch Heringe werden gereinigt und fein verwiegt. Das Gelbe von 3—4 hartgesottenen Eiern und feingeschnittener Schnittlauch wird mit Öl und etwas Essig zu einer dicklichen Sauce gerührt; Salz und Pfeffer wird dazugegeben und mit dem feinverwiegten Eiweiß und den Sardellen vermengt.

2. **Kräutersauce.** Petersilie, Boretsch, Esdragon, Sauerampfer und Zwiebeln werden fein verwiegt und Schnittlauch fein geschnitten. Dann werden 2 hartgekochte Eigelb und 1 rohes mit einigen Löffeln Öl gut gerührt. Einige Löffel saurer Rahm, Salz und Pfeffer, etwas Essig und das ver-

wiegte Eiweiß werden dazugegeben und mit den Kräutern gut untereinandergemengt.

3. **Sauerampfersauce.** Sauerampfer wird von den Stielen befreit und mit etwas Zwiebeln fein verwiegt. Das Gelbe von 3 hartgesottenen Eier wird fein zerdrückt und das Weiße verwiegt. Man gibt dies nebst feingeschnittenem Schnittlauch und Salz zum Sauerampfer und rührt es mit saurem Rahm zu einer dicklichen Sauce an.

4. **Mayonnaise.** 2 Eigelb, 1 Prise Salz und einige Tropfen Wasser rührt man in einer Schüssel mit kleinem runden Boden glatt zusammen. Dann stellt man die Schüssel auf Eis oder in kaltes Wasser und gibt unter stetem Rühren langsam und tropfenweise $^1/_4$ Liter gutes Olivenöl dazu und zum Schluß einige Tropfen Essig oder Zitronensaft.

5. **Remouladensauce.** Es wird eine Mayonnaise bereitet und diese mit feinverwiegten Schalotten, Petersilie, Gurken, Esdragon, Pfeffer, Kapern, feinverwiegten Sardellen und einem Eßlöffel voll gutem Senf verrührt. Sollte die Sauce zu dick werden, so gießt man noch einige Tropfen Essig dazu.

6. **Ölsauce.** 2 Eigelb, $^1/_2$ Kaffeelöffel Senf und etwas Salz werden langsam mit Öl zu einer dicken Sauce angerührt (s. Mayonnaise). Sodann gibt man verwiegte Petersilie, Esdragon, Schalotten, Kapern, kleine Essiggurken und Sardellen darunter sowie etwas Essig und verrührt es gut.

7. **Kartoffelsauce.** Einige gekochte Kartoffeln werden zerdrückt oder gerieben und mit 1 hartgekochten Eigelb, feingeschnittener Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Öl und Essig zu einer Sauce gerührt. Man kann auch verrührte Heringsmilch oder kleingeschnittene Sardellen darunter nehmen.

8. **Teufelssauce.** Etwa 6 Wachholderbeeren und 2 Pfefferkörner werden fein gestoßen und mit verwiegter Zwiebel und Petersilie, 3 Eßlöffeln Weinessig und einem Stück Zucker auf dem Feuer eingekocht und erkaltenlassen. Unterdessen rührt

man eine Remouladensauce an (siehe Nr. 5), gibt die erkaltete Sauce darunter und rührt beides gut untereinander.

9. **Kapernsauce.** 3 rohe Eigelb rührt man glatt, gibt 2 gereinigte, durchpassierte Sardellen, 2 Löffel verwiegte Kapern, Salz und Pfeffer dazu, rührt es mit Öl zu einer sämigen Sauce und gibt noch etwas Essig dazu. Oder: Man rührt verwiegte Kapern, Sardellen, Petersilie, etwas Senf mit Öl und Essig zu einer Sauce und gibt Salz und Pfeffer dazu.

10. **Soja.** 100 g graue Nüsse und 100 g Schalottenzwiebeln werden sehr fein vermengt, mit 200 g Salz vermischt und mit 1/2 Liter Weinessig und 1/4 Liter Weißwein übergossen, in eine Korbflasche gefüllt und etwa 10 Tage stehengelassen, indem man täglich den Inhalt umschüttelt. Er wird dann durch ein Tuch geseiht und ausgepreßt. Zu dieser Flüssigkeit gibt man 30 g Pfeffer, 5 g Zimt, 10 g Nelken, 2—3 Knoblauchzehen und 375 g geputzte, aber noch ganze Sardellen und läßt alles zusammen kochen, bis sich die Sardellen von den Gräten ablösen lassen. Alsdann wird dieses filtrirt, nach dem Erkalten in Flaschen gefüllt und aufbewahrt. Diese Soja verwendet man zum Verbessern von verschiedenen Saucen; je älter sie wird, desto schmackhafter wird sie.

C. Süße Saucen.

1. **Vanillesauce.** 1 Liter Milch und 100 g Zucker läßt man zum sieden kommen. Unterdessen rührt man 1 Kaffeelöffel Mehl mit etwas Vanillezucker dazu, rührt dies in die siedende Milch und bringt sie unter stetem Schlagen wieder zum sieden. Sie wird warm oder kalt serviert.

2. **Vanillesauce anderer Art.** 1/2 Liter Milch, 100 g Zucker und Vanille läßt man zum kochen kommen. Unterdessen rührt man 1/2 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Milch glatt an, gibt 4 Eigelb hinzu und gießt dies in die siedende Milch. Man läßt nun die Sauce unter Rühren wieder zum sieden kommen und richtet sie an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Karamel-Sauce.** 100 g Zucker rührt man mit 1 Glas Wasser in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er braun ist; gießt 1 Liter Milch hinzu und läßt dies zum sieden kommen. Dann rührt man 1/2 Eßlöffel Mehl mit etwas kalter Milch glatt, gibt 6 Eigelb und nach Belieben noch Zucker dazu, verrührt dies ebenfalls und gießt es in die siedende Milch. Die Sauce wird nun gerührt, bis sie wieder zum sieden kommt, durchgeseiht und angerichtet.

4. **Gebrannte Weinsauce.** Sie wird zubereitet wie Karamel-Sauce. Anstatt Milch, nimmt man Weißwein.

5. **Einfache Weinsauce.** 1 Löffel Mehl wird mit wenig Wasser glattgerührt; 2 Eigelb werden dazugegeben und schaumiggerührt. Dann fügt man Zucker nach Belieben und 1 Flasche Wein hinzu, rührt es auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt, läßt die Sauce erkalten und gibt 2 Eßlöffel Arrak dazu.

6. **Weinsauce.** 1 Flasche Wein, 1/4 Pfund Zucker, etwas Zimt oder Zitronenschale werden zum kochen gebracht; dann rührt man einen Eßlöffel Kartoffelmehl mit Wasser an, läßt es in der Sauce aufkochen, gibt 1—2 Löffel Gelee oder Hägenmark dazu und richtet die Sauce an.

7. **Weinsauce mit Rosinen.** 60 g gereinigte Rosinen, Saft und Schale von 1/2 Zitrone läßt man mit 1/2 Liter Wasser zugedeckt 1/2 Stunde langsam kochen. 1 Flasche Rotwein und Zucker nach Belieben gibt man dazu und läßt dies damit aufkochen. Will man die Sauce gebunden haben, so rührt man 1 Löffel aufgelöstes Kartoffelmehl hinein und läßt es damit aufkochen.

8. **Rotweinsauce.** 1/2 Liter Rotwein, 1/2 Liter Weißwein, 3 Eier, 1 Stückchen Butter, ganzer Zimt, etwas Orangensaft und 250 g Zucker werden zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt. Die Sauce wird dann durchgeseiht und angerichtet.

9. **Warme Zitronensauce.** 1 Kaffeelöffel Mehl, der Saft von 2 Zitronen, Zucker, Zimt, Zitronenschale, 6 Eigelb

werden zusammen verrührt, 1/4 Liter Wasser und 1 Stückchen Butter dazugegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt. Dann wird die Sauce durchgeseiht und serviert.

10. **Zitronensauce anderer Art.** 5 Eigelb, 60 g an einer Zitrone abgeriebener Zucker, 2/3 Wein, 1/3 Wasser (zusammen 1/2 Liter) und der Saft einer Zitrone werden auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird.

11. **Punschsauce.** 1 Glas Rot- oder Weißwein, 1 Glas Wasser, Saft und Schale einer halben Zitrone, 3 Nelken und Zucker werden zum sieden gebracht. Dazu rührt man 1 Kaffeelöffel aufgelöstes Kartoffelmehl, kocht es damit auf und läßt es noch eine Weile ziehen. Dann seiht man die Sauce durch, gibt 2 Löffel Rum oder Arrak hinzu und serviert sie heiß.

12. **Chaudeausauce** (sprich: Scho-doh-Sohse = warme Weinsauce). 1/2 Liter Wein, 60 g Zucker, ein ganzes Ei, 3 Eigelb und die Schale von einer Zitrone werden auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt.

13. **Chaudeausauce anderer Art.** Zu 4 verrührten Eigelb und 2 ganzen Eiern gibt man 100 g Zucker, 1 Kaffeelöffel aufgelöstes Kartoffelmehl, Saft und Schale einer Zitrone und 1/2 Liter Weißwein. Dies alles schlägt man auf dem Feuer, bis es aufstößt und richtet die Sauce an.

14. **Schokoladensauce.** 1/4 Pfund Schokolade läßt man in wenig Wasser auf dem Feuer zergehen, gibt 1/2 Liter Milch, 60 g Zucker dazu und läßt es kochen. Unterdessen rührt man 1 Eßlöffel Stärkemehl mit etwas Milch an, gibt 3 Eigelb dazu, rührt dieses in die Milch und läßt alles zum sieden kommen. Man gießt die Sauce durch ein Sieb und serviert sie.

15. **Puddingsauce.** 1 Eßlöffel Mehl, 60 g Butter, 90 g Zucker, 1 Prise Salz, etwas Muskatnuß, 1 Glas Wasser und 1 Glas Madeira werden auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt.

16. **Sauce von dürren Kirschen.** 1/2 Liter dürre Kirschen werden gewaschen, grob gestoßen und mit 1/2 Liter Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie mit 1/2 Liter Wein

durch ein Sieb, gibt den nötigen Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt dazu und läßt sie aufkochen, macht sie mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl etwas sämig und richtet sie an.

17. **Hägenmarksauce.** 1 Schöpfer Hägenmark läßt man heißwerden, rührt 1 Eßlöffel Mehl mit 1/2 Glas Wasser, 1/2 Glas Wein an, gibt es zu dem Hägenmark und läßt es mit dem nötigen Zucker aufkochen.

18. **Hagebuttensauce.** 1/2 Liter Hagebutten werden von den Kernen und Butzen befreit und mit 3/4 Liter Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie mit etwas Wein oder Wasser durch ein feines Sieb, rührt sie gut glatt und läßt sie mit 1/4 Liter Wein und dem nötigen Zucker unter stetem Rühren aufkochen.

19. **Fruchtsauce.** 1/2 Pfund Johannisbeeren und 1/2 Pfund Himbeeren werden mit 1/2 Liter Wasser gekocht und durch ein Sieb getrieben. Dann läßt man sie mit 200 g Zucker und 1 Eßlöffel mit Wasser aufgelöstem Stärkemehl noch 10 Minuten kochen und richtet sie an.

20. **Fruchtsauce anderer Art.** Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche u. s. w. werden mit sehr wenig Wasser aufs Feuer gestellt und 1/4 Stunde gekocht, dann durchgetrieben und mit dem nötigen Zucker aufgekocht.

21. **Kirschensauce.** 1 Pfund frische Kirschen werden ausgesteint, gekocht und durchgetrieben. 1 Eßlöffel Mehl, mit 1 Glas Wein angerührt, gibt man nebst dem nötigen Zucker und etwas Zitronenschale zu den Kirschen und läßt es 1/4 Stunde zusammen kochen.

22. **Kalte Johannisbeersauce.** Schöne reife Johannisbeeren werden durchgepreßt. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1/2 Pfund Zucker und rührt dies 1/4 Stunde gut durch.

23. **Kalte Erdbeersauce.** 1 Liter Erdbeeren treibt man durch ein feines Sieb, verrührt sie mit 1/4 Pfund Zucker und verdünnt sie mit etwas weißem Wein oder Wasser.

24. **Fruchtsaftsauce.** Himbeersaft oder dergl. wird mit etwas weißem Wein und Zucker soviel als nötig verdünnt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

25. **Kaffeesauce.** Von 125 g frischgebrannten Kaffeebohnen wird 1/4 Liter Kaffee bereitet. 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit 150 g Zucker vermischt und der erkaltete Kaffee damit verrührt.

Oder: Man läßt etwa 50 g ganzen frischgerösteten Kaffee in 1/2 Liter kochender Milch ausziehen (etwa 1/4 Stunde). Dann löst man 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl mit etwas Milch auf, gibt 60 g Zucker und 6 Eigelb hinzu, ebenso die durchpassierte Kaffeemilch und schlägt dies auf dem Feuer, bis sie aufstößt. Die Sauce wird kalt oder warm serviert.

26. **Haselnußsauce.** 100 g Haselnüsse werden im Ofen dunkelbraun geröstet und in 1/2 Liter stehender Milch etwa 1/2 Stunde ausziehen lassen. 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl werden zusammen verrührt und mit der Milch auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce aufstößt und dann durchgeseiht.

27. **Arraksauce.** Man rührt 1 Löffel Kartoffelmehl mit etwas Wasser an, gibt 4 Eigelb, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Weinglas Wasser, die Schale einer halben Zitrone dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es aufstößt. Man seiht sie dann durch und gibt nach Geschmack Arrak hinzu.

Puddings und Aufläufe.

Die Puddings werden entweder in geschlossener Form oder in einer Serviette gekocht. Die Form samt Deckel muß gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut werden; ebenso die Serviette, die man zuvor wässert und in heißem Wasser auswindet. Die Puddingmasse muß gut gerührt und die Form nur 3/4 damit gefüllt werden, damit dem Pudding noch Platz zum Ausdehnen bleibt. Wird der Pudding in der Serviette gekocht, so darf dieselbe aus dem gleichen Grunde nicht zu fest gebunden werden. Den Serviettenpudding gibt

man in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, denjenigen in der Form stellt man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser und läßt sie die gehörige Zeit kochen. Zu empfehlen ist, den in der Form gekochten Pudding 1/4 Stunde vor dem Anrichten in den Backofen zu geben und vor dem Stürzen die Form einen Augenblick in kaltes Wasser zu halten, damit er sich leichter von der Form löst. Nach dem Anrichten muß der Pudding sofort serviert werden. Desgleichen auch die Aufläufe. Diese werden in offener Form im Backofen aufgezogen oder gebacken. Sie müssen, nachdem sie fertiggebacken sind, sofort serviert werden, da sie sich sonst setzen und an Ansehen verlieren. Puddings und Aufläufe werden entweder mit eingemachten Früchten, feinem Kompott oder süßen Saucen serviert.

Puddings.

1. **Weckpudding.** In eine gut bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform gibt man eine Lage in dünne Scheiben geschnittener Wecke, streut einige Rosinen und verwiegte Mandeln darüber, gibt dann wieder Wecke darauf u. s. w., bis die Form fast voll ist. Hierauf verrührt man 6 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 3/4 Liter Milch und etwas Zitronenschale und gießt dieses darüber. Obendarauf legt man einige Butterstückchen und kocht den Pudding eine Stunde. Er wird dann gestürzt und eine Vanille-, Frucht- oder Weinsauce dazuserviert.

2. **Weckpudding anderer Art.** 4 Wecke werden in Scheiben geschnitten und mit kochender Milch angefeuchtet. Dann rührt man 5 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, gibt etwas Zitronensaft und Schale, eine handvoll geriebene Mandeln oder Sultaninen, sowie die geweichten Wecke dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt dieses in eine bestrichene und bestreute Form ein und kocht den Pudding 2 Stunden gut zugedeckt.

3. **Grießpudding.** 1 Liter Milch wird kochendgemacht, 1/2 Pfund Grieß hineingerührt, damit dickgekocht und dann verkühlt. 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, gibt die

Schale von $^1/_2$ Zitrone, $^1/_4$ Pfund Zucker und 5 Eigelb dazu und rührt es weiter, gibt dann den Grieß löffelweise dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Nun füllt man die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert.

4. **Grießpudding anderer Art.** 1 Liter Milch wird mit 100 g Zucker und einem Stück Vanille kochendgemacht, und mit 60 g geschälten, geriebenen Mandeln und 100 g Grieß zu einem nicht zu dicken Brei gekocht. 4 Eigelb werden damit durchgerührt und der Schnee der Eiweiß darunter-gemischt. In eine ausgespülte Form wird die Masse eingefüllt und kaltgestellt, beim Gebrauch gestürzt und mit Fruchtsauce serviert.

5. **Kalter Grießpudding mit Schokolade.** 1 Liter Milch, einige Löffel Zucker und 1 Stückchen Butter werden zusammen kochendgemacht, alsdann 80—100 g geriebene Schokolade und $^1/_4$ Pfund Grieß hineingerührt und damit aufgekocht. Beginnt die Masse dick zu werden, so füllt man sie in eine ausgespülte Form und läßt sie darin erkalten. Beim Servieren wird der Pudding gestürzt und eine Schokolade- oder Vanillesauce dazuserviert.

6. **Reispudding.** $^1/_2$ Pfund Reis wird gewaschen und mit Milch weichgekocht. Man rührt 100 g Butter schaumig, gibt 150 g Zucker, 5 Eigelb, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone dazu und rührt es nochmals schaumig. Den weichgekochten Reis rührt man löffelweise dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt es in eine gutbestrichene und bestreute Form ein und kocht es eine Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Wein- oder Fruchtsauce serviert.

7. **Schwarzbrotpudding.** 120 Gramm geriebenes Brot, halb schwarzes, halb weißes, wird mit Rotwein angefeuchtet. 180 Gramm Zucker werden mit 7 Eigelb $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gut schaumiggerührt; man gibt dann 90 Gramm geriebene Mandeln, 1 Prise gestoßenen Zimt und Nelken, Zitronenschale

und das angefeuchtete Brot löffelweise dazu, rührt es gut zusammen und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Dann füllt man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit einer Vanille- oder Fruchtsauce serviert.

8. **Biskuitpudding.** 1/4 Pfund Zucker rührt man mit 5 Eigelb und 1/2 Zitronenschale gut schaumig, siebt 1/4 Pfund Mehl unter Rühren dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird es eingefüllt, 1 Stunde gekocht und mit einer Weinsauce serviert.

9. **Pudding mit Biskuit.** In eine gutbestrichene Puddingform gibt man eine Lage Fingerbiskuits und bestreut diese mit Sultaninen, dann eine Lage feine mit Milch angefeuchtete Weckschnittchen, darüber wieder Sultaninen, dann eine Lage Biskuits u. s. w., bis die Form fast voll ist. 5 Eier, 1/2 Liter saurer Rahm, 100 g Zucker werden mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen und darübergegossen, dann einige Butterstückchen daraufgelegt und alles 1 Stunde gekocht.

10. **Englischer Pudding.** 6—8 Milchbrote werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und mit heißer Milch übergossen; 100 g Butter werden schaumiggerührt, 100 g Zucker, 5 Eigelb beigegeben und weitergerührt. Dann gibt man löffelweise Brötchen, 100 g Rosinen, 100 g verwiegte Mandeln, 1/2 Zitronenschale darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1—1 1/2 Stunde. Mit einer Wein- oder Fruchtsauce wird er serviert.

11. **Kirschenpudding.** 1 Pfund Kirschen werden gewaschen, ausgesteint und mit Zucker bestreut. Dann rührt man 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb schaumig, gibt 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/4 Pfund geriebenes Brot oder Zwieback, 1 Teelöffel Zimt, etwas Zitronat und Pomeranzenschale und die abgetropften Kirschen

hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt diese Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Mit Kirschensauce, wozu man den abgetropften Saft der Kirschen verwenden kann, wird der Pudding serviert.

12. **Kirschenpudding anderer Art.** 1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt. Dann gibt man 1/4 Pfund Zucker und 5 Eigelb dazu und rührt es nochmals schaumig. Alsdann kommt 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 1/2 Pfund mit Wein angefeuchtetes Schwarzbrot oder Zwieback und 1/4 Pfund ausgesteinte Kirschen darunter und zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die Masse wird wie bei Nr. 11 eingefüllt und 1 Stunde gekocht. Mit Kirschensauce wird der Pudding serviert.

13. **Sauerrahmpudding.** 100 Gramm Zucker werden mit 5 Eigelb schaumiggerührt; die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 5 Löffel Rahm, 5 Löffel Stärkemehl werden dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In eine gutbestrichene und mit Mehl bestreute Form wird die Masse eingefüllt und 3/4—1 Stunde gekocht. Mit einer Wein- oder Fruchtsauce wird er serviert.

14. **Nudelpudding.** 30 Gramm Suppennudeln werden leicht gebrochen und in 1/2 Liter kochender Milch mit 45 Gramm Butter unter Rühren 8—10 Minuten langsam gekocht und in eine Schüssel gegeben zum Verkühlen. 30 Gramm Zucker, 3 Eigelb und etwas Zitronenschale werden schaumiggerührt, die Nudeln dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Puddingform wird mit Butter bestrichen, mit rohen Nudeln ausgestreut und die Masse hineingefüllt. Der Pudding wird 1 1/2 Stunde in kochendem Wasser gekocht und mit einer Vanille- oder Hägenmarksauce serviert. Beim Einrühren der Nudeln in die Milch ist darauf zu achten, daß dieselben nicht klumpig werden.

15. **Nudelpudding mit Mandeln.** 1/4 Pfund nicht zu breite Gemüsenudeln werden in leicht gesalzenem Wasser abgekocht und abgetropft. Man rührt dann 140 g Butter,

100 g Zucker, 6 Eigelb tüchtig schaumig und gibt 70 g geriebene Mandeln, die abgetropften Nudeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Schnee der Eiweiß darunter. Die Masse füllt man in eine gutvorbereitete Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird mit Vanille-, Früchte- oder Hägenmarksauce serviert.

16. **Kabinettspudding.** Eine Puddingform streicht man mit Butter aus und stellt der Reihe nach kleine Biskuits hinein. Die noch übrigen Biskuits werden zerbröckelt und mit verwiegtem Zitronat, Orangenschale und Korinthen lagenweise in die Form gelegt, bis diese beinahe voll ist. Nun verrührt man 5 Eier, 50 g Zucker, $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Milch, gießt dies darüber und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Chaudeausauce serviert.

17. **Kabinettspudding anderer Art.** $^1/_2$ Liter süßer Rahm oder Milch, $^1/_4$ Pfund Zucker, Vanille und 7 Eigelb schlägt man auf dem Feuer zur Sauce bis zum sieden. Dann passiert man sie durch ein Sieb, und wenn erkaltet mischt man den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gut bestrichene und bestreute Puddingform gibt man abwechselnd mit der Crême $^1/_4$ Pfund Biskuit und $^1/_4$ Pfund Makronen, schließt dieselbe und kocht den Pudding 1 Stunde. Man gibt eine Vanille- oder Fruchtsauce dazu.

18. **Rumpudding.** 5 Eigelb rührt man mit 150 g Zucker schaumig, gibt 50 g Nudeln, 100 g mit Rum angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot, etwas Zitronenschale, Zimt und Nelken dazu sowie den Schnee der Eiweiß. Die Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Brosamen ausgestreut, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde gekocht.

19. **Schokoladepudding.** 60 Gramm Butter rührt man schaumig, gibt 6 Eigelb und 75 Gramm Zucker dazu und rührt es nochmals schaumig. Hierauf gibt man löffelweise 75 Gramm geriebene Schokolade, 120 Gramm geriebenen, mit $^1/_8$ Liter Milch und $^1/_8$ Liter süßem Rahm angefeuchteten Zwieback abwechselnd hinzu, rührt es zusammen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt, eine Stunde gekocht und mit Vanille- oder Schokoladesauce serviert.

20. **Schokoladepudding anderer Art.** Fünfzig Gramm Mehl werden mit 1/4 Liter Milch in einer Kasserolle glatt gerührt. 140 Gramm geriebene Schokolade, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und einige Körnchen Salz werden dazugegeben und unter stetem Rühren aufgekocht. Dann gibt man die Masse in eine Schüssel, läßt sie etwas verkühlen und gibt nach und nach 6 Eigelb darunter. Zuletzt wird der Schnee der Eiweiß daruntergemischt und die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und eine Stunde im Wasser gekocht. Mit einer Vanille- oder Zitronensauce wird der Pudding serviert.

21. **Schwammpudding.** 1/4 Pfund Butter und 1/4 Pfund Mehl werden zusammen verrührt, mit 1/4 Liter Milch abgelöscht und weiter gerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Dann rührt man 1/4 Pfund Zucker mit 5 Eigelb, Saft und Schale von 1/2 Zitrone gut schaumig, gibt die gebrühte Masse löffelweise, nebst 100 Gramm geriebenen Mandeln, 100 Gramm Sultaninen und Rosinen dazu, verrührt es gut und mengt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Puddingform und kocht den Pudding 3/4—1 Stunde. Vor dem Gebrauch wird er gestürzt und mit einer Wein- oder Hägenmarksauce serviert.

22. **Sagopudding.** In 1 Liter kochende Milch rührt man 125 g reingewaschene Perlsago, läßt es unter Rühren dickkochen und dann erkalten. Nun rührt man 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb tüchtig schaumig und gibt den erkalteten Sago, etwas abgeriebene Zitronenschale, ein Körnchen Salz und den Schnee der Eiweiß darunter. Ist die Masse in eine vorbereitete Form eingefüllt, so wird sie eine Stunde gekocht. Eine Vanille-, Zitronen- oder Weinsauce wird dazuserviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

23. **Neunlotpudding.** 140 g Zucker, 140 g Butter, 140 g Mehl rührt man mit $^1/_2$ Liter Milch glatt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Man läßt sie dann verkühlen, gibt die Schale von einer Zitrone und 9 Eigelb darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Wein oder Fruchtsauce serviert.

24. **Plumpudding.** $^1/_2$ Pfund Nierenfett wird gehäutet und mit $^1/_2$ Pfund Mehl fein verwiegt. Hierauf werden $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_2$ Pfund geriebenes Schwarzbrot, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Korinthen, $^1/_4$ Pfund Sultaninen, $^1/_4$ Pfund Zitronat, Pomeranzenschale, Zimt Nelken, etwas Salz, $^1/_2$ Glas Arrak oder Rum und 5 Eier gut damit verrührt, in eine bestrichene Serviette gebunden und der Pudding 3 Stunden gekocht. Dann wird er auf einer Platte angerichtet und eine Chaudeausauce darübergegeben.

25. **Hefenpudding.** Zu 1 Pfund feinem gesiebten Mehl gibt man $^1/_2$ Eßlöffel Salz und 70 g Zucker und rührt dieses mit $^1/_4$ Pfund zerlassener Butter, 25 g aufgelöster und gegangener Hefe, 3 Eigelb und etwas Milch zu einem weichen Teig an, gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone, 60 g Korinthen, 60 g Rosinen und den Schnee der Eiweiß dazu und schlägt die Masse, bis sie sich von der Schüssel löst und glatt ist. Eine gutbestrichene Form wird halbvoll gefüllt und der Pudding $1^1/_2$—2 Stunden gekocht.

26. **Zwiebackpudding.** Etwa 200 g Zwiebacke werden mit Butter bestrichen und in eine vorbereitete Puddingform gelegt, lagenweise mit verwiegten Mandeln, Rosinen und Korinthen. Dann verrührt man 6 Eier mit $^3/_4$ Liter Milch, 70 g Zucker, etwas Zimt oder Zitronenschale, gießt dies über die Zwiebacke und läßt es eine Weile stehen, bis diese etwas erweicht sind. Alsdann kocht man den Pudding $1\,^1/_2$—2 Stunden.

27. **Mandelpudding.** 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g Zucker, 65 g Butter, $^1/_2$ Päckchen Kartoffel-

mehl, 7 Eier. Das Weiße von 2 Eiern schlägt man zu Schnee und rührt diesen mit dem Zucker und den Eigelb gut schaumig, gibt das Kartoffelmehl und die zerlassene und abgekühlte Butter dazu sowie den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde. Mit Sauce wird er serviert.

Aufläufe.

1. **Weckauflauf.** Trockene Wecke werden abgerieben und in Scheiben geschnitten. In eine gutbestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form gibt man 1 Lage Brötchen, streut kleine Rosinen und verwiegte Mandeln darüber, dann wieder Brötchen u. s. w., bis die Form fast voll ist. 4—5 Eier, ebensoviele Löffel Zucker, 1 Liter süßer Rahm oder Milch, etwas Zimt oder Zitronenschale werden zusammen verrührt und darübergegossen. Man gibt noch kleine Butterstückchen obendarauf und bäckt den Auflauf 1 Stunde. Anstatt Mandeln und Rosinen kann man auch feingeschnittene Äpfel dazwischen legen.

2. **Vanilleauflauf.** 60 g Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, rührt 60 g Mehl damit glatt, gibt $^1/_2$ Liter Milch dazu und rührt dies zu einem glatten Teig, bis er sich von der Kasserolle löst. Dann tut man ihn in eine Schüssel, rührt 75 g Zucker und etwas Vanillin dazu, ebenso nach und nach 8 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform und bäckt den Auflauf $^3/_4$ Stunde.

3. **Schokoladeauflauf.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Vanilleauflauf. Anstatt Vanille wird Schokolade genommen und diese mit dem Mehl und der Milch auf dem Feuer glattgerührt.

4. **Schokoladeauflauf anderer Art.** 90 g zerlassene Butter werden mit 90 g Mehl verrührt und mit $^1/_2$ Liter kochender Milch auf dem Feuer glattgerührt und verkühlen lassen. Unterdessen rührt man 8 Eigelb und 100 g Zucker

schaumig, gibt 90 g geriebene Schokolade, die gebrühte Masse und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene und bestreute Form und backt es $^3/_4$ Stunden.

5. **Weinküchleauflauf.** $^1/_4$ Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb $^1/_2$ Stunde gut schaumig gerührt; dann gibt man 60 g geriebene Gipfel dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Dann werden $^1/_2$ Liter Wein, 60 g Zucker, $^1/_2$ Zitronenschale, $^1/_8$ Pfund Sultaninen zusammen aufgekocht. Der gebackene Auflauf wird gestürzt und die Sauce kurz vor dem Servieren darübergegeben.

6. **Biskuitauflauf.** In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform gibt man eine Lage mit Wein und Zucker weichgedämpfter Apfelscheiben, eine Lage Fingerbiskuits, dann 1 Lage Aprikosen- oder sonstige Marmelade, wieder Biskuits u. s. w., bis die Form fast voll ist. Eine Vanillecreme wird bereitet und darübergegossen; die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darübergestrichen und der Auflauf im Ofen hellgelb gebacken.

7. **Auflauf mit Arrak.** $^3/_4$ Liter Milch läßt man mit 100 g Butter siedendwerden, gibt 100 g Mehl dazu, rührt dies zu einer gebrühten Masse und läßt sie erkalten. Unterdessen rührt man 100 g Zucker und 9 Eigelb schaumig, gibt ein Gläschen Arrak und den Schnee der Eiweiß darunter und backt die Masse in einer gutbestrichenen Form.

8. **Flädleauflauf.** Es wird ein guter Omeletteteig angerührt, davon werden dünne Flädle gebacken. Diese werden mit Apfelkompott und Rosinen dick bestrichen, aufgerollt, in der Hälfte durchgeschnitten und in eine bestrichene Auflaufform kreuz und quer übereinandergelegt (2—3 Lagen). Vier Eier und $^3/_4$—1 Liter Milch werden zusammen verrührt, mit Zucker nach Belieben versüßt und über die Flädchen gegossen, sodaß dieselben in der Brühe liegen. Man legt noch einige Butterstückchen obendarauf und backt den Auflauf $^3/_4$ Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

9. **Flädleauflauf anderer Art.** Es werden dünne Flädle gebacken wie zu Nr. 8. Sind diese erkaltet, bestreut man sie mit verwiegten Mandeln und Rosinen, rollt sie auf und schneidet sie in 2—3 Teile, legt diese in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und beendet den Auflauf wie den vorigen.

10. **Rahmstrudel.** Ein nußgroßes Stück Butter, 4 Eiweiß, etwas Salz und $^1/_2$ Pfund Mehl werden mit lauem Wasser zu einem glatten feinen Teig verarbeitet, bis er sich vom Brett loslöst. Er wird dann mit einem warmen reinen Tuche bedeckt und $^1/_2$ Stunde ruhengelassen. Dann rührt man 70 g Butter schaumig, gibt 4 Eier, 4 Eßlöffel geriebene Wecke, 6 Eßlöffel Zucker, 70 g Korinthen, $^1/_4$ Liter sauren Rahm und etwas Zimt dazu und verrührt es damit. Der Teig wird nun auf einem mehlbestreuten Tuche sorgfältig auseinandergezogen, bis er ganz dünn ist. Dann bestreicht man ihn mit dieser Masse und läßt den Teig schneckenartig aufrollen, indem man das Tuch mit beiden Händen in die Höhe hält. Man legt den Strudel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, bestreicht ihn mit Butter, gießt $^1/_2$ Liter Milch dazu und backt ihn im Ofen zu hellbrauner Farbe.

11. **Rahmstrudel anderer Art.** Von 2 Eiern, 2 Löffeln saurem Rahm, einem nußgroßen Stück Butter und dem nötigen Mehl wird ein weicher Nudelteig bereitet, den man eine zeitlang ruhen läßt. Davon wellt man halb messerrückendicke Nudelkuchen aus, läßt sie etwas trocknen und kocht sie dann in leichtgesalzenem Wasser ab, zieht sie durch kaltes Wasser und läßt sie ebenfalls einzeln auf Porzellanplatten abtropfen. Hierauf verrührt man $^1/_4$ Liter sauren Rahm mit 2—3 Eiern und 3 Löffeln Zucker, bestreicht die Nudelkuchen zuerst mit zerlassener Butter und dann mit dem verrührten Rahm, streut einige Sultaninen darüber und schneidet sie in 5 cm breite Streifen, die man aufrollt und in eine gutbestrichene Auflaufform setzt. Etwa $^3/_4$ Liter Milch werden mit Zucker versüßt und darübergegossen; einige Butterstückchen werden obendaraufgelegt und der Auflauf $^3/_4$ Stunde im Ofen gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. **Apfelstrudel.** Von 2 Eiern, 2 Löffeln Milch, einem Stück Butter, etwas Salz und dem nötigen Mehl wird ein weicher Nudelteig bereitet. Davon werden dünne Nudelkuchen ausgewellt, in Salzwasser abgekocht und abgetropft (wie bei Nr. 11). Diese bestreicht man mit Apfelkompott und Rosinen, rollt sie auf und legt sie in eine gutbestrichene Auflaufform. 2 Eier, 3—4 Löffel Zucker und $^3/_4$ Liter Milch werden zusammen verrührt und darübergegossen. Man gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen $^3/_4$ Stunde aufziehen.

13. **Apfelauflauf.** Gute, saure Äpfel werden geschält, ausgehöhlt, mit Konfitüre gefüllt und in eine gutbestrichene Auflaufform gesetzt. Dann werden $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter mit $^1/_2$ Liter Milch auf dem Feuer glattgerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. 5 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas Zitronenschale rührt man schaumig, gibt die Masse löffelweise dazu nebst 80 g verwiegten Mandeln und 80 g Rosinen und gießt sie über die Äpfel. Man legt noch einige Butterstückchen obendarauf und bäckt den Auflauf im Ofen schön gelb.

14. **Apfelcharlotte.** Eine Auflaufform wird dick mit Butter bestrichen, Boden und Rand werden mit in Wein getauchten Weckschnitten belegt. Dann streut man Zucker und Rosinen darüber, gibt eine Lage feingeschnittener Äpfel darüber, dann wieder Weckschnitten und so fort, bis die Form fast voll ist. Die letzte Lage sind Weckschnitten. Obendarauf gibt man noch einige Butterstückchen und backt den Auflauf $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Er wird dann gestürzt und mit Weinsauce serviert.

15. **Apfelcharlotte von Schwarzbrot.** 1 Pfund mürbe Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, etwas gestoßenem Zimt, Zitronenschale, kleinen Rosinen und Korinthen weichgedünstet. Unterdessen reibt man gutausgebackenes, nicht ganz frisches Schwarzbrot, vermengt dieses mit einigen verwiegten Mandeln und soviel gestoßenem Zucker, bis es klebt. Dann belegt man Boden und Rand einer gutbestrichenen Auflaufform mit dem Brot, gibt die geschmorten Äpfel darauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und bedeckt sie wieder mit dem Brot. Darauf legt man reichlich kleine Butterstückchen und backt die Speise 1 Stunde.

16. **Kirschenauflauf (Kirschenplotzer, dicker Kirschenkuchen).** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, fügt dazu 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb und rührt es weiter, gibt sodann 1/8 Pfund geriebene Mandeln, die Schale von 1/2 Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, 8 in Scheiben geschnittene, mit 3/4 Liter heißer Milch begossene Wecke nach und nach dazu und rührt es gut zusammen. 2 1/2 Pfund schwarze Kirschen und den Schnee der Eiweiß mischt man darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform und backt den Auflauf 1 1/4 Stunde. Nach dem Backen wird er mit Zucker bestreut.

17. **Reisauflauf mit Äpfeln.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Reispudding. Eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen und die Hälfte der Masse hineingefüllt. Hierauf gibt man 1 Lage gedämpfter Äpfel und den übrigen Reis darüber und legt kleine Butterstückchen obendarauf. Nun wird er im Ofen schön hellbraun gebacken (3/4 bis 1 Stunde).

18. **Quittenauflauf.** 6 mittelgroße Quitten werden in Wasser weichgesotten, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Nun werden 8 Eiweiß zu Schnee geschlagen und dieser mit 1/2 Pfund Zucker und 180 g Quittenmark gut schaumiggerührt. Man füllt diese Masse in eine gutbestrichene Auflaufform und bäckt sie im abgekühlten Ofen etwa 1/2 Stunde.

19. **Reisberg.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen und mit etwa 5/4 Liter kochender Milch, Zucker nach Belieben, Vanille oder Zitronenschale weichgekocht. Er wird nun auf eine heiße Platte bergartig angerichtet. In der Mitte wird eine Vertiefung gemacht und diese mit Marmelade oder sonstigem Eingemachtem gefüllt. 4—6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt 2 Löffel gestoßenen Zucker darunter und streicht ihn über den Reis. Dann stellt man die Platte in den Ofen und läßt es gelbwerden. Damit die Platte nicht springt, stellt man sie zur Vorsicht auf ein mit Salz oder Sand bestreutes Blech.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

20. **Eierschnee-Auflauf.** 4 Eiweiß schlägt man zu Schnee und vermischt ihn mit 150 g Zucker und etwas Vanille. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, füllt dieses hinein und backt es in nicht zu heißem Ofen gelb. Gestürzt, wird es mit Vanillesauce serviert.

21. **Rahmauflauf.** In 125 g heißer Butter röstet man 6 Löffel Mehl leicht weiß, gibt $^1/_2$ Liter süßen Rahm hinzu und rührt es auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. $^1/_4$ Pfund Zucker und 7 Eigelb rührt man schaumig, gibt die Masse dazu sowie den Schnee der Eiweiß und backt den Auflauf 40—60 Minuten.

22. **Sauerrahm-Auflauf.** 1 Liter saurer Rahm wird schaumig geschlagen, dazu gibt man 5 Löffel Zucker, 8 Eigelb, rührt dies eine Weile schaumig und rührt dann 4 Löffel feines Mehl, etwas Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Die Masse wird in einer gutbestrichenen Form 1 Stunde gebacken.

23. **Reismehlauflauf.** 50 g Reismehl werden mit $^1/_2$ Liter Milch nebst 1 Prise Salz angerührt und dies auf schwachem Feuer unter Rühren eine halbe Stunde gekocht. 100 g Butter rührt man schaumig, gibt 100 g Zucker, etwas Vanillezucker und Eigelb dazu und rührt es gut zusammen. Den Reis gibt man löffelweise darunter und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. In einer gut bestrichenen und bestreuten Form wird der Auflauf eine Stunde gebacken.

Kalte Puddings, süße Speisen, Crêmes und Gefrorenes.

Zu kalten Puddings und Crêmes nimmt man am besten Porzellan- oder irdene glasierte Formen. Diese bestreicht man vor dem Einfüllen mit feinem Olivenöl, oder man spült sie aus mit kaltem Wasser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Um Gelatine aufzulösen, nimmt man zu 30 g Gelatine $^1/_4$ Liter Wasser in eine kleine Kasserolle, taucht die Gelatineblätter zuvor in kaltes Wasser, wäscht sie und drückt sie aus. Alsdann gibt man sie in die Kasserolle und läßt sie unter Rühren auf dem Feuer sich auflösen und bis zum kochen kommen. Man seiht sie dann zu der Creme- oder Puddingmasse und läßt diese verkühlen. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man je nach Gebrauch den Schlagrahm oder Eierschnee darunter und füllt die Masse in die vorbereitete Form. Will man die Gelatine klar haben, so gibt man, wenn sie ins kochen kommt, 1 Eiweiß dazu, kocht sie damit auf und stellt sie zugedeckt zur Seite, bis sie sich zusammengezogen hat. Sie wird dann durchgeseiht und zu Gelees, Sülzen 2c. verwendet.

1. **Kalter Pudding von Apfelkompott.** Ein schönes, gutes Apfelkompott wird bereitet und mit dem nötigen Zucker versüßt; wenn es erkaltet ist, werden einige Blatt rote, aufgelöste Gelatine daruntergerührt. Man füllt es in Glasschalen und läßt es auf dem Eis steifwerden (sehr erfrischend). Mit kalter Vanillecreme wird es serviert.

2. **Eiweißpudding.** $^1/_2$ Liter Milch, 120 g Zucker, 120 g geschälte, feingeschnittene Mandeln läßt man zusammen kochendwerden. 110 g Kartoffelmehl werden mit kalter Milch aufgelöst und in die kochende Milch eingerührt; wenn es wieder zum kochen kommt, wird der Schnee von 7 Eiweiß gut daruntergerührt. Man füllt den Pudding in eine kalt ausgespülte Form und stellt ihn kalt. Vor dem Gebrauch wird er gestürzt und dann mit einer Vanillesauce serviert.

3. **Maizenapudding (Maismeßlpudding).** $1^1/_4$ Liter Milch wird mit dem nötigen Zucker und Vanille kochendgemacht; 6 Löffel Maizena werden mit $^1/_4$ Liter kalter Milch und 5 Eigelb glattgerührt, in die kochende Milch eingerührt und einige Minuten gekocht. Man füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt es darin steif und kalt werden. Vor dem Servieren wird es gestürzt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

4. **Mondaminpudding.** 1 1/4 Liter Milch, Vanille oder Zitrone und 90 g Zucker läßt man zum kochen kommen. Unterdessen rührt man 90 g Mondamin mit 1/4 Liter kalter Milch glatt und gibt 5 Eigelb dazu, läßt dieses unter Rühren in die kochende Milch einlaufen und rührt, bis es wieder zum sieden kommt. Dann mischt man den Schnee der Eier darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Beim servieren wird der Pudding gestürzt und eine Fruchtsauce dazugegeben.

5. **Schnee-Pudding, kalt.** 15 g weiße Gelatine und 8 g rote werden in 1/2 Liter halb Wasser, halb Wein aufgelöst. 1/4 Pfund Zucker röstet man mit 1 Glas Wasser hellbraun, gibt die aufgelöste Gelatine und den Schnee von 8 Eiweiß darunter, rührt es tüchtig durch und füllt es in eine ausgespülte Cremeform. Nach dem Erkalten wird diese gestürzt und eine Vanillesauce dazuserviert.

6. **Sagopudding, kalt.** 1/2 Liter Weißwein, 1/4 Liter Wasser und 1 Pfund Zucker läßt man zusammen kochendwerden, rührt 1/2 Pfund gewaschenen Sago hinein und läßt ihn unter rühren dick- und klarkochen. Man füllt dies in eine ausgespülte Form, läßt es erkalten und gibt beim servieren Himbeersaft dazu.

7. **Kalter Karamelpudding.** 180 g Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser in einer Messingpfanne unter rühren braungeröstet. 30 g weiße Gelatine werden in wenig kochendem Wasser aufgelöst und zu dem gebrannten Zucker gerührt. 8 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, mischt man darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Der Pudding wird dann gestürzt und mit einer Wein- oder Karamelsauce serviert.

8. **Kalter Reispudding.** 1/2 Pfund Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser aufgestellt und darin aufquellenlassen, bis er weich ist. Der Reis muß ganzbleiben. Ist er weich und das Wasser nicht vollständig eingekocht, so läßt man ihn auf einem Haarsieb abtropfen. 120 g Zucker werden mit

etwas Wasser schwach geläutert, der Reis wird dazugegeben, ebenso 1 Gläschen Arrak oder Rum; man mengt dies leicht durcheinander, füllt es in eine mit Wasser oder Arrak ausgespülte Form und läßt es erkalten. Der Pudding wird dann gestürzt und mit einer Fruchtsauce oder kaltem Glühwein serviert.

9. **Kalter Reismehlpudding.** 1/2 Liter Milch wird mit 50 g Zucker und 1/2 Stange Vanille kochendgemacht. 45 g Reismehl werden mit wenig Milch angerührt, in der siedenden Milch aufgekocht und mit 30 g aufgelöster Gelatine gut verrührt. Wenn es etwas verkühlt ist, mischt man 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt es erkalten. Eine Frucht- oder Weinsauce wird dazuserviert.

10. **Gelatinespeise.** 5 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, gibt dann unter stetem Schlagen tropfenweise 1 1/2 Viertelliter Himbeersaft dazu und den Saft von zwei Zitronen. Zuletzt mengt man 8 Blatt in wenig Wasser aufgelöste Gelatine darunter, füllt es in eine gut ausgespülte Form und läßt es steifwerden. Für 10 Personen ausreichend.

11. **Götterspeise.** 1/4 Pfund Biskuit wird kreuz- und quer in eine ausgespülte Porzellanform gelegt, mit etwas Arrak oder Rum angefeuchtet und mit eingemachten Früchten belegt. Eine Vanillecreme wird bereitet von 1/2 Liter Milch, 1/4 Liter süßem Rahm, 1/4 Pfund Zucker, etwas Vanille und 8 Eiern. Milch, Rahm, Zucker und Vanille läßt man kochendwerden. 1 Eßlöffel Kartoffelmehl löst man mit etwas kalter Milch auf, rührt die Eigelb dazu und gibt dieses in die siedende Milch. Man rührt, bis die Creme zum sieden kommt, läßt die Hälfte davon zurück als Sauce und läßt sie erkalten. In die andere Hälfte rührt man 30 g aufgelöste Gelatine und gibt diese über die Biskuits und läßt sie ebenfalls erkalten und steifwerden. Beim Gebrauch wird die Speise gestürzt und die Sauce dazu serviert.

12. **Mandelspeise.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer gelbgeröstet und mit 1/4 Pfund ge-

schälten und verwiegten Mandeln gut verrührt. Diese Masse streicht man auf ein Blech und stößt sie, wenn sie erkaltet ist, im Mörser fein. Dann werden 6 Eigelb, 60 g Zucker, Vanille, 1/2 Liter Milch zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es dick wird. Man gibt dann 4—5 Blatt aufgelöste Gelatine, die gestoßenen Mandeln und 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine gut ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Vor dem servieren wird sie gestürzt.

13. **Schneeberg.** 1 Löffel Mehl oder Kartoffelmehl wird in einer Messingpfanne mit etwas Wasser angerührt, mit 3/4 Liter Wein, 6 Eigelb, Zucker nach Belieben und Zitronensaft zusammen glattgerührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es aufwallt. Man seiht diese Creme durch und gibt sie über in eine Schüssel geordnete Biskuits. Ist sie erkaltet, so schlägt man die Eiweiß zu Schnee, vermischt ihn mit Zucker, streicht die Masse bergartig darüber, spickt sie mit feingeschnittenen Mandeln und läßt sie im Ofen hellgelb werden.

14. **Weingelee.** 1 Liter Wein, 1/2 Liter Wasser, 1/2 Pfund Zucker, der Saft einer Zitrone werden zusammen heißgemacht (nicht gekocht). Unterdessen löst man 15 g rote und 15 g weiße Gelatine auf, rührt diese darunter und läßt das Gelee in einer ausgespülten Form erkalten und steifwerden.

15. **Weingelee anderer Art.** 1 Flasche Weißwein, 250 g Zucker, Saft von 2 Zitronen und einer Orange schlägt man auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt. Dann gibt man 36 g rote, in 3/8 Liter Wasser aufgelöste Gelatine darunter, füllt die Gelee in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten.

16. **Maizieger.** 3/4 Liter Milch und 2 Löffel Zucker kocht man zusammen auf. 4 Eigelb, 4 Löffel Sauerrahm und etwas Zitronensaft werden verrührt, zu der kochenden Milch gegeben und zusammen kochenlassen, bis die Eier geronnen sind. In einer Schüssel läßt man es verkühlen, gibt es dann zum abtropfen auf ein Sieb, wo man den Zieger erkalten läßt. Er wird nun auf eine Platte gestürzt und mit Vanillecreme serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

17. **Schlagrahm.** $^1/_4$—$^1/_2$ Liter dicker, süßer Rahm wird mit feinem Zucker und Vanille steifgeschlagen, pyramidenförmig auf eine Platte angerichtet und serviert.

18. **Apfelschaum.** 4—6 Äpfel werden im Ofen gebraten und durch ein Sieb getrieben. 2 Eiweiß schlägt man zu Schnee, gibt 5 Löffel feinen Zucker, Vanillin und Äpfel dazu und rührt dieses 1—2 Stunden. Auf einer Platte wird er bergartig angerichtet und mit Konfekt serviert.

19. **Kirschenschaum.** Ein Kaffeeplättchen voll eingemachte Kirschen, ohne Saft, werden ganz klein geschnitten, mit feinem Zucker und dem Schnee von 6 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt und dann angerichtet.

20. **Himbeerschaum.** 5—6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, gibt einige Löffel Zucker darunter und etwas Vanille und unter stetem Rühren oder Schlagen 1 Liter gelesene frische Himbeeren. Die Masse muß 1 Stunde gerührt werden; auch kann man noch etwas Schlagrahm daruntermischen. Man gibt den Schaum in eine Schale und verziert ihn mit Himbeeren und Biskuits.

21. **Erdbeeren** werden zubereitet wie Nr. 20.

22. **Schnee-Eier (Schneeballen).** 2 Liter Milch, 200 g Zucker und Vanille läßt man zum kochen kommen. Unterdessen schlägt man 6 Eiweiß zu steifem Schnee und vermischt ihn mit etwa 60 g Zucker, legt denselben löffelweise in die siedende Milch und läßt die Schneeballen einige Minuten sieden. Sind sie umgewendet, so legt man sie auf ein Sieb zum abtropfen. Die Eigelb verrührt man mit einem Kaffeelöffel voll Milch und läßt die Creme unter rühren zum sieden kommen. Dann gibt man sie in eine Schüssel und, wenn erkaltet, die Schneeballen darauf.

23. **Vanille-Creme.** 1 Liter Milch oder Rahm wird mit Vanille siedendgemacht; 30 g Stärkemehl, 60 g Zucker und 6 Eigelb werden zusammen verrührt, in die kochende Milch gegeben und unter rühren zum sieden gebracht. Die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Creme wird dann durchgeseiht in eine Schüssel und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt.

24. **Apfelspeise.** 2 Pfund schöne mittelgroße Äpfel werden geschält und ausgehöhlt. Hierauf dünstet man sie mit Zucker und etwas Weißwein und Zitronenschale weich, doch so, daß sie nicht zerfallen. Damit stellt man sie hübsch geordnet in eine tiefe Schüssel oder Glasschale und füllt die Höhlung mit beliebiger Konfitüre. Von 4 Eiern, 100 g Zucker, $^1/_2$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 2—3 Löffeln Rum oder Arrak bereitet man eine Creme, läßt sie auf dem Feuer aufstoßen und gießt sie halb erkaltet über die Äpfel. Die Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt etwas Zucker darunter, verziert damit die Speise und läßt sie im Ofen gelbwerden.

25. **Zitronen-Creme.** 1 Kaffeelöffel Mehl wird mit 3 Eßlöffeln süßem Rahm in einer Messingpfanne glattgerührt. 6 Eigelb, 140 g Zucker, etwas Zitronenschale, einige Körnchen Salz, $^1/_2$ Liter süßer Rahm werden dazugegen und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt. Man seiht die Creme in eine Schüssel und mischt, wenn sie verkühlt ist, den Schnee der Eiweiß darunter. Die Creme kann warm oder kalt serviert werden.

26. **Russische Creme.** 4 ganze Eier werden mit 4 Löffeln Zucker gut schaumiggerührt, dann 4 Löffel Arrak und $^3/_4$ Liter festgeschlagener Rahm daruntergemengt. Die Creme muß sofort serviert werden.

27. **Creme mit Makronen.** In eine Cremeschüssel gibt man lagenweise $^1/_2$ Pfund süße und $^1/_4$ Pfund bittere Makronen und befeuchtet sie mit Arrak. Von $^1/_4$ Liter süßem Rahm, $^1/_4$ Liter Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, dem nötigen Zucker und 8 Eigelb wird eine Creme bereitet und über die Makronen gegeben. Die Eiweiß schlägt man zu Schnee, streicht ihn über die Creme und läßt diese im Ofen gelblich werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

28. **Kalte Weincreme.** In einer Messingpfanne rührt man 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 200 g Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone und 8 Eigelb klar zusammen, gibt sodann 1/2 Liter Weißwein dazu und rührt dies auf dem Feuer zu einem dicklichen Brei, läßt ihn kurz aufwallen und rührt den Schnee der Eiweiß darunter. Man gibt die Creme in eine Schüssel und läßt sie erkalten.

29. **Weincreme.** 14 Eigelb, Saft und Schale einer Zitrone, Zucker nach Belieben und eine Flasche Weißwein werden in einer Pfanne zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es aufwallt. Man gibt die Creme sofort in eine Schüssel und läßt sie erkalten.

30. **Gestürzte Weincreme.** 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, gibt 1/2 Liter Weißwein, Saft und Schale einer Zitrone dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es aufstößt, gibt die Creme in eine Schüssel und rührt 16 g aufgelöste Gelatine darunter. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten.

31. **Karamel-Creme.** 100 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb schaumiggerührt und 100 g Zucker mit 1 Glas Wasser auf dem Feuer schön braungeröstet, mit 1/8 Liter heißem Wasser abgelöscht und aufgelöst. Dann gibt man 1/2 Liter heiße Milch und die schaumiggerührten Eier dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt, seiht es durch in eine Schüssel und gibt 10—12 Blatt aufgelöste Gelatine darunter. Beginnt die Creme steif zu werden, so mischt man den Schnee der Eiweiß oder 1/4 Liter Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form und stellt sie kalt. Vor dem Gebrauch wird sie gestürzt und mit beliebiger Sauce serviert.

32. **Ambrosia.** 1/2 Liter saurer Rahm wird zu Schnee geschlagen und mit 200 g Zucker und Vanillin verrührt. 20 g rote aufgelöste Gelatine und 1/2 Glas Arrak oder Rum mengt man darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte

Puddingform und läßt sie darin steifwerden. Mit Schlagrahm oder Konfekt wird sie serviert.

33. **Gestürzte Erdbeercreme.** 1/2 Liter süßer Rahm, 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Erdbeeren, 35 g Gelatine. Der Rahm wird zu Schnee geschlagen und mit den Erdbeeren verrührt; dann wird der Zucker und die aufgelöste Gelatine darunter gemengt, in eine ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Ebenso sind Aprikosen und Pfirsiche dazu zu verwenden.

34. **Himbeercreme.** 2 Pfund Himbeeren drückt man durch ein Sieb, gibt 1/2 Pfund Zucker dazu und läßt ihn darin vergehen; dann seiht man 45 g aufgelöste Gelatine dazu und stellt die Creme kalt. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man 1/2 Liter Schlagrahm darunter, füllt sie in ausgespülte Formen und läßt sie darin erkalten. Beim servieren wird sie gestürzt.

35. **Rote Grütze.** 3/4 Liter Johannisbeer- oder Himbeersaft und 3/4 Liter Rotwein läßt man mit dem nötigen Zucker kochendwerden. Dazu gibt man unter rühren 135 g mit etwas Wasser angerührtes Reismehl oder Mondamin und läßt es garkochen, doch nicht zu dick. Man füllt es in eine ausgespülte Form, läßt es steifwerden und stürzt es auf eine Platte. Mit Vanillesauce, Fruchtsaft oder kalter, süßer Milch wird die Grütze serviert.

36. **Rote Grütze von rohen Früchten.** 1 Pfund Johannisbeeren und 1 Pfund Erdbeeren oder Himbeeren werden zerdrückt und mit 3/4 Liter Wasser zum kochen gebracht und durchpassiert. Diesen Fruchtsaft läßt man mit dem nötigen Zucker wieder zum sieden kommen, rührt auch 1 1/2 Liter Saft, 1/4 Pfund Mondamin oder Stärkemehl mit etwas Wasser an, gibt es zu dem siedenden Saft und läßt es einige Minuten kochen. Sie wird fertiggemacht wie vorhergehende.

37. **Kaffeecreme.** 5 Eigelb werden mit 1/2 Pfund Zucker und etwas Zitronenschale schaumiggerührt. Man gibt dann 1/2 Liter starken Kaffee und 1/2 Liter süßen Rahm dazu, schlägt dieses auf dem Feuer, bis es zum sieden kommt und seiht es

durch in eine Schüssel. Dann gibt man 8 Blatt aufgelöste Gelatine darunter und, wenn die Masse steif zu werden beginnt, den Schnee der Eiweiß, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie darin erkalten.

38. **Orangencreme.** 6 Orangen, 2 Zitronen, 1 Pfund Zucker, 30 g Gelatine, 12 Eier, 1/2 Liter Schlagrahm. Der Zucker wird mit den Eigelb schaumiggerührt. Dann gibt man den Saft von 6 Orangen und 2 Zitronen und die am Zucker abgeriebene Schale von 3 Orangen und 1 Zitrone dazu und rührt dies auf dem Feuer, bis es zum sieden kommt. Die Gelatine wird in wenig Wasser aufgelöst dazugegeben und alles zusammen durchgeseiht in eine Schüssel zum Verkühlen. Beginnt die Masse steif zu werden, so mischt man den steifgeschlagenen Rahm darunter, füllt sie in eine gutausgespülte oder mit Olivenöl ausgestrichene Form und läßt sie steifwerden.

39. **Apfelsinencreme.** 6 Eigelb rührt man mit 1/4 Pfund Zucker und dem Saft von 4 Apfelsinen schaumig, gibt 1/2 Liter Wein dazu und schlägt dies auf dem Feuer, bis es zum kochen kommt. Dann gibt man die Creme in eine Schüssel, fügt 3 Blätter rote und 6 Blätter weiße aufgelöste Gelatine dazu und läßt sie verkühlen. Sie wird weiter zubereitet wie Nr. 38.

40. **Apfelsinencreme mit Schlagrahm.** Der Saft und die leicht am Zucker abgeriebene Schale von 3 Apfelsinen und einer Zitrone werden mit 1/4 Pfund Zucker aufgekocht und durchgeseiht. Dazu gibt man 15 g aufgelöste, weiße Gelatine und wenn alles erkaltet 1/2 Liter steifgeschlagenen Rahm.

41. **Schokoladencreme.** 1/2 Pfund Schokolade wird mit 3/4 Liter Milch aufgekocht und durchpassiert. 5 Eigelb werden mit 1/4 Pfund Zucker schaumiggerührt, zu der Milch gegeben und zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es zum sieden kommt. 20 g in Wasser aufgelöste Gelatine rührt man darunter, seiht die Creme in eine Schüssel und läßt sie erkalten. Beginnt sie steif zu werden, so mischt man 1/4 Liter Schlagrahm

darunter, füllt die Creme in eine ausgespülte Form und läßt sie steifwerden. Beim Gebrauch wird sie gestürzt und mit Vanillesauce, Schlagrahm oder Konfekt serviert.

42. **Gestürzte Vanillecreme mit Kirschwasser.** 1/4 Pfund gestoßener Zucker wird mit 7 Eigelb schaumiggerührt, 1/2 Liter Milch und 1/2 Stange Vanille werden zusammen aufgekocht, die Eier und Zucker dazugegeben und gerührt, bis es zum sieden kommt. Dann seiht man es durch in eine Schüssel, gibt 15 g aufgelöste Gelatine dazu und läßt die Creme verkühlen. Beginnt sie steif zu werden, so gibt man 1/2 Glas Kirschwasser und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt sie in eine mit Kirschwasser ausgespülte Cremeschüssel und läßt sie darin steif werden. Mit einer Fruchtsauce wird sie serviert.

Gefrorenes.

Zur Bereitung des Gefrorenen bedient man sich größtenteils der jetzt überall gebräuchlichen Eismaschine. Der Raum zwischen Maschine und Kübel wird abwechselnd mit zerkleinertem Eis und Steinsalz ausgefüllt bis zum Rand. Nach etwa 10—15 Minuten füllt man das zu Gefrierende in die Maschine ein, schließt diese und setzt sie in Bewegung. (Siehe Gebrauchsanweisung, die jeder Maschine beigegeben ist.) Das geschmolzene Eis muß durch neues immer wieder ersetzt werden, bis das Gefrorene fest genug ist. — Andernfalls füllt man die Masse in eine Gefrierbüchse, stellt sie ebenfalls in Eis und rührt solange, bis sich das Eis an der Seite ansetzt, das dann mit dem Holzspatel abgestoßen, und mit dem übrigen vermengt werden muß, bis alles butterartig gefroren ist.

Besser und feiner wird das Gefrorene, wenn man die Creme oder den Saft nicht auf einmal, sondern nach und nach in die Maschine gibt und die Masse immer wieder tüchtig bearbeitet.

Will man das Gefrieren beschleunigen, so gibt man nebst Salz etwas Salpeter und Salmiak unter das Roheis, muß aber vorsichtig sein, damit nichts in die Masse kommt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1. **Vanille-Eis.** 12 Eigelb, 180 g Zucker $^1/_2$ Liter Milch, $^1/_2$ Liter süßer Rahm, 90 g Butter, 1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Vanillin. Milch, Rahm und Vanille werden zusammen aufgekocht, dann die Butter beigegeben. Die Eigelb und Zucker werden $^1/_4$ Stunde schaumiggerührt, dann in die kochende Milch eingerührt, vom Feuer weggenommen und durch ein Haarsieb gegossen. Man läßt die Creme erkalten und füllt sie dann in die Gefrierbüchse. — In die Gefrierbüchse 5—6 Pfund Eis, 3 Pfund Salz.

2. **Vanille-Eis, einfache Art.** 200 g Zucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 60 g süße Butter, $^1/_8$ Liter Wasser, 1 Liter Milch und 1 Stange Vanille werden zusammen verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis die Creme in die Höhe steigt. In einer Schüssel läßt man sie erkalten, nimmt die Vanillestange heraus und füllt die Creme in die Gefrierbüchse oder Eismaschine.

3. **Haselnuß-Eis.** $^1/_4$ Pfund Haselnüsse werden im Bratofen geröstet, geschält und dann gerieben. Es wird dieselbe Creme bereitet wie zu Vanille-Eis; mit der Milch und dem Rahm läßt man die Haselnüsse aufkochen und seiht sie, nachdem die Creme fertig ist, durch ein Sieb in die Gefrierbüchse.

4. **Haselnuß-Eis.** $^1/_4$ Pfund Haselnüsse werden wie bei Nr. 3 geröstet, geschält und gerieben und mit 8 Eigelb, 1 ganzen Ei, 170 g Zucker, $^1/_4$ Liter Milch und $^1/_4$ Liter Rahm auf dem Feuer geschlagen, bis es aufstößt. Alsdann wird es durch ein Sieb passiert, erkalten lassen und eingefüllt zum Gefrieren.

5. **Mandel-Eis.** Dieses wird zubereitet wie Haselnuß-Eis. Statt der Haselnüsse nimmt man Mandeln.

6. **Karamel-Eis.** $^1/_4$ Pfund Zucker wird in einer Messingpfanne zu hellbrauner Farbe und mit $^1/_2$ Glas Wasser abgelöscht und aufgelöst. Dazu gibt man $^1/_2$ Liter süßen Rahm und $^1/_2$ Liter Milch und läßt es zum sieden kommen. 8 Eigelb und 100 g Zucker werden schaumiggerührt, mit der

siedenden Milch verrührt und auf dem Feuer geschlagen, bis es zum kochen kommt. Die Creme wird durchgeseiht, erkalten lassen und zum Gefrieren eingefüllt.

7. **Likör-Eis.** 1 Liter Rahm oder auch Milch läßt man mit 180 g Zucker kochendwerden, verrührt 8 Eigelb mit etwas Rahm, gießt den siedenden Rahm dazu und läßt es unter rühren zum kochen kommen. Alsdann seiht man die Creme durch ein Sieb, gibt nach Geschmack feinen Likör (Maraskino) dazu, läßt es erkalten und füllt es ein zum Gefrieren.

8. **Zitronen-Eis.** 4 saftige Zitronen, 1 Liter Wasser, 1 Orange, 365 g Zucker. Die Schale von 3 Zitronen und 1 Orange schält man ab und kocht sie mit dem Zucker und Wasser 5 Min. Dann stellt man alles beiseite zum Abkühlen, drückt dann den Saft der Zitronen und Orangen aus und vermengt ihn mit dem erkalteten Syrup und seiht ihn durch ein Tuch. Man füllt ihn in die Gefrierbüchse ein und mischt kurz vor dem Hartwerden den steifen Schnee von 1 Eiweiß mit 1 Eßlöffel Zucker vermischt darunter.

9. **Pfirsich-Eis.** Gute reife Pfirsiche werden durchgetrieben. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund Mark kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser auf nebst Zitronenschale, läßt es erkalten und gibt dann das Mark dazu, füllt es ein und gibt kurz vor dem Fertiggefrieren den Schnee von 1 Eiweiß mit etwas Zucker vermischt darunter.

10. **Erdbeer-Eis.** 1 Pfund frische Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Auf 1 Pfund Mark gibt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, rührt dies, bis sich der Zucker aufgelöst hat und verrührt es mit 1 Liter Wasser und etwas Zitronensaft. Alsdann wird der Saft in die Gefrierbüchse eingefüllt und zubereitet wie vorhergehende.

11. **Erdbeer-Eis anderer Art.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren werden durch ein Tuch getrieben und mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker solange gerührt, bis sie glänzend rot sind. Alsdann mengt man 1 Liter gekochten und wieder erkalteten süßen Rahm oder Milch darunter und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

12. **Himbeer-Eis** und **Johannisbeer-Eis** werden zubereitet wie vorhergehende Sorten.

13. **Kaffee-Eis.** 1 Liter siedenden Rahm gießt man über 125 g feinen, frischgebrannten Kaffee und läßt ihn eine Stunde anziehen. Dann gießt man ihn durch ein feines Haarsieb, rührt 150 g Zucker und 8 Eigelb darunter, läßt das Ganze verkühlen und füllt es in die Gefrierbüchse.

Anderes Verhältnis: 120 g Kaffee, 1 Liter Rahm, 280 g Zucker, 10 Eigelb.

14. **Fürst-Pückler.** 1 Liter gutgeschlagener, mit Zucker versüßter Rahm wird in 3 Teile geteilt. Unter den 1. Teil gibt man zerbröckelte Makronen, den 2. Teil färbt man mit Himbeergelee und unter den 3. Teil mischt man feingeriebene Schokolade. Hiermit füllt man nun abwechselnd eine Gefrierbüchse, stellt diese gut verschlossen in Eis und läßt es gefrieren.

Bei Fruchteis ist es ratsam, die Früchte auf ihren Zuckergehalt zu prüfen.

Kuchen und Torten.

Bei solchen Kuchen und Torten, die gerührt werden, trägt die Menge der Luft, welche durch das Rühren unter die Masse kommt, wesentlich zum Gelingen und zur Lockerung des Gebäcks bei. Das Rühren darf nur nach einer Seite hin geschehen. Das Mehl, welches dazu verwendet wird, soll stets in die Masse gesiebt, die Eier sollen nicht über der Schüssel, sondern einzeln in eine Tasse aufgeschlagen werden. Als Lockerungsmittel mischt man den Schnee der Eiweiß unter die Masse, auch dienen je nach der Art des Gebäcks, Backpulver, Natron, Weingeist, Arrak und Rum als solches. Beim Backen sollte der Ofen zuerst auf seine Hitze geprüft werden dadurch, daß man ein Stück Papier in denselben legt; wird dasselbe langsam ohne zu rauchen gelbbraun, so hat der Ofen die nötige Hitze. Um zu untersuchen, ob der Kuchen ausge-

backen, sticht man mit einem Holzspießchen oder einer Spicknadel hinein; bleibt die Nadel beim herausziehen rein, so ist der Kuchen ausgebacken. Nach dem Backen läßt man ihn in der Form langsam verkühlen, ohne ihn gleich zu stürzen, weil er sonst leicht zusammenfällt.

Um Mandeln zu schälen, übergießt man diese mit kochendem Wasser, läßt sie einige Minuten darin liegen und zieht ihnen dann die Haut ab. Die Mandeln werden in einem reinen Tuche trockengerieben und verwendet.

Zum Schneeschlagen muß eine reine, fettfreie Schüssel genommen und langsam damit begonnen werden. Gutgeschlagener Schnee muß steif sein und beim Umwenden der Schüssel darin stehenbleiben. Nachdem derselbe geschlagen, muß er sofort mit der Masse vermengt werden, da er durch das Stehen wässerig wird.

Die Kuchen- und Tortenformen müssen gut mit Butter bestrichen und mit Mehl, Grieß oder Weckmehl ausgestreut werden.

Kuchen.

1. **Geriebener Butterteig (Blätterteig).** $^3/_4$ Pfund Mehl werden auf das Brett gesiebt und $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb, einige Löffel Wein daraufgegeben. Dann wird mit dem Messer die Butter kleingehackt und mit dem übrigen vermengt. Der Teig wird ausgewellt, zusammengeschlagen, wieder ausgewellt und so fort, bis er weich und glatt ist. Man läßt ihn einige Zeit ruhen und verwendet ihn zu beliebigen Kuchen.

2. **Süßer Butterteig.** 200 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 4 Löffel Wein, 1 Eigelb. Dieses häckelt man untereinander und knetet es zu einem glatten Teig zusammen, läßt ihn einige Zeit ruhen und wellt ihn aus zu Obstkuchen ꝛc.

3. **Butterteig zu Kuchen.** 1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund geschälte und geriebene Mandeln und 2 Eier. Das Mehl siebt man auf das Nudel-

brett, gibt das übrige dazu und verarbeitet dies zu einem glatten Teig, läßt ihn einige Zeit ruhen und verwendet ihn.

4. **Rahmteig zu Kuchen.** 1 Pfund Mehl, 4 Eigelb, 1/4 Liter saurer Rahm, etwas Salz werden zu einem Teig geknetet. Diesen wellt man aus, gibt 375 g Butter darauf, schlägt den Teig zusammen und wellt ihn 5—6mal aus wie Blätterteig. Nachdem er einige Zeit geruht, wird er verwendet.

5. **Bröselteig ohne Ei.** 350 g Mehl, 210 g Butter, 140 g Zucker. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die Butter kleingeschnitten und mit dem Zucker und Mehl verbröselt und zu einem Teig gewirkt.

6. **Butterteig zu Obstkuchen.** 180 g Mehl, 120 g Butter, 30 g Zucker, 4 Eßlöffel Weißwein, 1 Eigelb hackt man gut untereinander, wirkt es zu einem glatten Teig und läßt ihn einige Stunden ruhen.

7. **Mürber Teig zu Obstkuchen.** 1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 1 Messerspitze Salz, 40 g Zucker, 8 Eßlöffel Wein oder Wasser. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Nr. 3.

8. **Apfelkuchen.** Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit Zucker bestreut einige Zeit zugedeckt stehengelassen. Dann belegt man ein bestrichenes Kuchenblech mit gutem Butterteig, legt die Äpfelschnitze dicht aneinander darauf, streut gereinigte Korinthen darüber und backt den Kuchen in mäßiger Hitze. Nach dem backen wird er mit Zucker bestreut.

9. **Apfelkuchen anderer Art.** Gute Äpfel werden geschält, halbiert und nachdem das Kernhaus herausgeschnitten ist, in 1 Liter Wasser, 1/4 Liter Wein und Zucker weichgekocht. Man legt sie dann auf eine Platte zum verkühlen und kocht den Saft mit etwas Zucker zu Gelee ein. Ein mürber Kuchenteig wird zuvor bereitet, ein Kuchenblech damit ausgelegt, der Rand mit Eigelb bestrichen und im Ofen gelbgebacken. Man legt nun die halbierten Äpfel mit der Schnittfläche auf den Kuchenboden und gibt ihn noch einige Minuten in den Ofen. Dann gießt man das Gelee noch warm über die Äpfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

10. **Apfelkuchen mit Guß.** Eine Tortenform wird mit mürbem Teig ausgelegt, dieser mit Apfelschnitzen belegt und der Kuchen im Ofen halbgar gebacken. Unterdessen werden 5 Eigelb mit 90 g Zucker schaumiggerührt, 90 g geriebene Mandeln und 1/4 Liter süßer Rahm dazugegeben, über den halbgebackenen Kuchen gegossen und in nicht zu heißem Ofen fertiggebacken. Nach dem Backen bestreut man ihn mit Zucker.

11. **Apfelkuchen mit Quittenguß.** Das Kuchenblech wird gut bestrichen, mit Butterteig belegt und darauf Apfelschnitze gegeben. 2—3 Quitten werden in Wasser weichgekocht, dann geschält und gerieben. Mit 1/4 Pfund Quittenmark werden 150 g Zucker und 4 Eigelb schaumiggerührt; Saft und Schale von 1/2 Zitrone und 60 g geschälte geriebene Mandeln gibt man dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Dieses gibt man über die Äpfel und backt den Kuchen in mittlerer Hitze.

12. **Apfelrollen.** Es wird ein Blätter- oder Butterteig bereitet wie zu Obstkuchen; diesen wellt man 2messerrückendick aus und schneidet viereckige, handgroße Stücke davon. Auf je ein Stück gibt man 1 Löffel voll mit Rosinen vermischtes Apfelkompott, rollt es zusammen, bestreicht es mit Eigelb und backt es im Ofen hellbraun. Mit Zucker bestreut, werden die Rollen serviert.

13. **Apfeltorte.** 4 Eier, 180 g Zucker, 180 g Mehl und 1/4 Pfund Butter. Zucker und Eier, Saft und Schale von 1/2 Zitrone werden schaumiggerührt. Das Mehl siebt man dazu und gibt zuletzt die zerlassene Butter darunter. Man gibt die Masse in ein gut bestrichenes und bestreutes Blech und belegt sie mit Apfelschnitzen. Etwas verwiegte Mandeln, Sultaninen, Zucker und Zimt streut man darüber und backt die Torte in nicht zu heißem Ofen.

14. **Apfelkuchen.** 4 ganze Eier werden mit 250 g Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt. Dazu gibt man Saft und Schale einer halben Zitrone, sowie 1/2 Pfund feines Mehl, rührt es gut zusammen und füllt die Masse in eine bestrichene

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und bestreute Form. Die geschälten und in Schnitze geschnittenen Äpfel gibt man darauf und backt den Kuchen in Mittelhitze.

15. **Erdbeerkuchen.** Von $^3/_4$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, 3 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone bereitet man einen Teig, knetet ihn bis er glatt ist, wellt ihn aus und belegt damit den Boden eines Kuchenblechs. 1 Liter süßer Rahm wird zu Schaum geschlagen, mit 200 g Zucker, Vanille und 1 Liter gelesenen Erdbeeren vermischt. Der Teigboden wird gebacken und kurz vor Gebrauch mit den Erdbeeren belegt.

16. **Kirschenkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt und mit gestoßenem Zwieback bestreut. 2—3 Pfund schwarze Kirschen werden entstielt, gewaschen und gut abtropfen lassen, nach Belieben auch ausgesteint. Man gibt die Kirschen auf den Kuchenboden, bestreicht den Rand mit Eigelb, backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen und bestreut ihn nach dem backen gut mit Zucker.

17. **Kirschenkuchen mit Brot.** 180 g geriebenes Brot, $^1/_2$ schwarz, $^1/_2$ weiß, wird mit Wein und etwas Kirschenwasser angefeuchtet. $^1/_4$ Pfund Butter wird schaumiggerührt; $^1/_4$ Pfund Zucker, 6 Eigelb werden dazugegeben und weitergerührt. Dann gibt man 60 g geriebene Mandeln, $^1/_2$ Zitronenschale, 60 g verwiegtes Zitronat und Pomeranzenschale und das Brot nach und nach hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. 2 Pfund schwarze Kirschen mengt man leicht darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen in guter Hitze.

18. **Kirschenkuchen mit Grieß.** $^1/_4$ Pfund Grieß, $^1/_2$ Liter Milch, 100 g Butter und etwas Salz rührt man zu einem Brei, den man kurz aufkochen und dann erkalten läßt. Dann rührt man $^1/_4$ Pfund Zucker und 8 Eigelb nach und nach darunter, sowie 2 Pfund schwarze Kirschen und den steifen Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen gut durch.

19. **Stachelbeerkuchen.** 1 Liter nicht ganz reifer Stachelbeeren wird blanchiert, dann in heißen, dicken Zuckersyrup gelegt und nach einigen Stunden zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt, dieser mit gehackten Makronen dick bestreut und die Beeren daraufgelegt, mit Vanillezucker bestreut und gebacken. Der eingekochte Saft wird nach dem Backen darübergegeben.

20. **Himbeerkuchen.** Ein Tortenblech wird mit Blätter- oder Butterteig ausgelegt und darauf 1 Liter frischer, mit gestoßenem Zucker vermischter Waldhimbeeren gegeben. Dann rührt man 100 g Butter mit 100 g Zucker und 4 Eigelb schaumig, gibt 100 g geschälte und geriebene Mandeln dazu und den Schnee der Eiweiß, streicht dieses über die Beeren und backt den Kuchen langsam durch.

21. **Rhabarberkuchen.** Die Rhabarberstengel werden gut geschält, in 1 centimeterdicke Stückchen geschnitten, mit Zucker vermischt und einige Zeit stehengelassen. Dann belegt man ein gutbestrichenes Kuchenblech mit Blätterteig, streut darauf geriebenen Zwieback, gibt eine dichte Lage Rhabarberstückchen darüber und backt ihn im Ofen. Den zurückgebliebenen Saft kocht man zu Gelee ein und gießt es halb erkaltet auf den fertiggebackenen Kuchen.

22. **Johannisbeerkuchen.** Ein gutbestrichenes Tortenblech wird mit Butterteig ausgelegt. 6 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt und 180 g geschälte und verwiegte Mandeln daruntergemischt. Mit der Hälfte davon wird der Kuchenboden belegt; 1 Teller voll gezuckerter Johannisbeeren wird daraufgelegt, die andere Hälfte als Guß darübergegeben und der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

23. **Traubenkuchen.** Traubenkuchen wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Johannisbeerkuchen.

24. **Traubenkuchen anderer Art.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 10 Eiern $^1/_2$ Stunde schaumiggerührt; dann gibt man $^1/_4$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_4$ Pfund geriebenes

Weißbrot dazu, rührt es gut untereinander und füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form. Die gewaschenen und gut abgetropften Traubenbeeren legt man obendarauf und backt den Kuchen sofort in nicht zu heißem Ofen.

25. **Traubentorte.** 100 g geröstete und geriebene Wecke, 50 g Mandeln, 130 g Zucker, 8 Eier, 2 Pfund Traubenbeeren. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker gerührt. Alsdann gibt man die Eigelb darunter, sowie die geriebenen Mandeln, das Weckmehl und zuletzt die Trauben. Eine Tortenform wird mit mürbem Teig ausgelegt, obige Masse hineingefüllt und gebacken.

26. **Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.** Die Zwetschen werden mit einem Tuch gut abgerieben, der Länge nach geteilt und jede Hälfte noch halb durchschnitten. Ein Kuchenblech belegt man mit Weißbrot- oder sonstigem Hefenteig, streut geriebenes, mit etwas Zucker vermischtes Brot darüber und legt die Zwetschen dicht aneinandergereiht darauf, streut etwas Zucker darüber und backt den Kuchen in mäßiger Hitze. Nach dem Backen wird er gut mit Zucker und Zimt bestreut.

27. **Zwetschenkuchen anderer Art.** Ein Kuchenblech belegt man mit gutem Butterteig. Mürbe Brötchen werden gerieben und mit feinverwiegten Mandeln und Zucker vermischt. Die Hälfte davon streut man auf den Kuchenboden, legt die geteilten Zwetschen dicht aneinander darauf und gibt die andere Hälfte darüber, streut noch etwas Zucker darauf und backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen.

28. **Zwiebelkuchen.** 6—8 große Zwiebeln schneidet man fein länglich und dämpft sie in etwa 90 g Butter gut weich, jedoch ohne daß sie gelb werden. In einer Schüssel läßt man sie erkalten und rührt dann etwas Kümmel, Salz, 2—3 Eier, eine Tasse Rahm und 60 g kleinwürflig geschnittenen Speck darunter. Ein gutbestrichenes Blech wird mit Pasteten- oder Hefenteig ausgelegt; man sticht denselben mit einer Gabel und gibt die Masse darauf. In gutem Ofen wird er schön gelb gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

29. **Gesundheitskuchen.** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach 1/2 Pfund Zucker, 5 Eier, etwas Zitronenschale, 1/4 Liter lauwarme Milch und 1/2 Pfund Mehl dazu. Ist alles gut zusammen verrührt, so mengt man noch für 10 Pfennig Backpulver darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in gutem Ofen.

30. **Kaiserkuchen.** 4 abgeriebene Wecke werden in halb Wasser, halb Milch eingeweicht und ausgedrückt. 120 g Butter rührt man schaumig, gibt 100 g Zucker, 5 Eigelb dazu und rührt es noch eine Weile. Dann tut man 120 g geschälte, fein verwiegte Mandeln, 60 g Rosinen und die Wecke nach und nach dazu, ebenso einen Teelöffel Zimt und die Schale von 1/2 Zitrone und zuletzt den Schnee der Eiweiß, füllt dieses in eine gutbestrichene und bestreute Auflaufform und backt den Kuchen in gutem Ofen. Mit einer Hägemarksauce wird er serviert.

31. **Mandelkuchen.** 180 g Mandeln werden fein verhackt. 1/2 Pfund Butter, 6 Eier und 185 g Zucker rührt man zusammen gut schaumig und gibt dazu etwas Zitronenzucker, 1/2 Pfund Mehl und die Hälfte der Mandeln. Dann füllt man die Masse in ein gutbestrichenes Blech, etwa 1 Zentimeter dick, streut die übrigen Mandeln darüber und backt den Kuchen in nicht zu heißem Ofen. Nach dem backen werden längliche Stücke davon geschnitten.

32. **Rosinenkuchen.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern 1/2 Stunde schaumiggerührt; dann werden 1/4 Pfund große und kleine Rosinen, 1/4 Pfund verwiegtes Zitronat und Orangenschale, nebst 1/2 Pfund Mehl daruntergerührt. Die Masse wird in ein gutbestrichenes Blech eingefüllt und gebacken.

33. **Marmorkuchen.** 160 g Butter werden schaumiggerührt, dann gibt man 4 Eigelb, 160 g Zucker, 1/8 Liter lauwarme Milch dazu, rührt dies 1/2 Stunde, mischt nun etwas Zitronenschale, 165 g Kartoffelmehl, 165 g Weizenmehl, 20 g Backpulver, sowie den steifen Schnee der Eiweiß dar-

unter. Ein Drittel von der Masse vermischt man hierauf mit 40 g Kakao und füllt das Ganze abwechselnd in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt den Kuchen etwa 1 Stunde.

34. **Käsekuchen.** 1/4 Pfund Butter wird schaumiggerührt. Man tut nun 1/4 Pfund Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu und rührt es nochmals schaumig; dann gibt man 4—5 durchgetriebene weiße Käse, 100 g Mehl, 1/2 Liter sauren Rahm, für 10 Pfennig Rosinen nach und nach dazu und mischt zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig ausgelegt, die Masse darauf gefüllt und der Kuchen in mäßiger Hitze gebacken.

35. **Käsekuchen anderer Art.** 1/4 Pfund Butter, 100 g Mehl, 1 1/2 Trinkglas Milch werden auf dem Herd zu einem gebrühten Teig gerührt. Nun rührt man 6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker schaumig, fügt 6 durchgetriebene weiße Käse, etwas Vanillezucker oder Zitronenschale dazu, sowie 100 g gereinigte Korinthen und den Schnee der Eiweiß. Man gibt die Masse auf ein mit Butterteig ausgelegtes Kuchenblech und backt ihn in mäßiger Hitze.

36. **Biskuit-Bund.** 3/4 Pfund Zucker, 200 g Puder, 13 Eigelb, 8 Eiweiß, Schale und Saft einer Zitrone. Die Eigelb werden zuerst schaumiggerührt (ohne Zucker), dann siebt man den Puder unter rühren hinzu, gibt die Zitrone, dann den Zucker und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Die Bundform wird gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut. Die Masse wird hineingefüllt und vorsichtig gebacken.

37. **Amerikanisches Biskuit.** 100 g Butter rührt man schaumig, gibt 3 ganze Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse saure Milch, 1 Kaffeelöffel Natron dazu und rührt alles tüchig zusammen. Dann siebt man soviel Mehl dazu, bis die Masse nicht mehr vom Löffel fällt, tut noch etwas Vanille oder Zitronengeschmack darunter und füllt die Masse in eine vorbereitete Form. In mäßiger Hitze wird das Biskuit gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. **Königskuchen.** 140 g Butter rührt man mit 140 g Zucker und 4 Eigelb gut schaumig, gibt 2 Eßlöffel Rum, 70 g geschälte verwiegte Mandeln, 70 g Rosinen, 70 g feingeschnittenes Zitronat und 140 g Mehl nach und nach darunter und zuletzt den Schnee der Eiweiß. In gutbestrichenem und bestreutem Blech wird der Kuchen langsam gebacken.

39. **Helenenkuchen.** Man rührt 180 g Butter, 180 g Zucker mit 3 ganzen Eiern gut schaumig. Dann gibt man eine Messerspitze gestoßenen Zimt, 90 g Rosinen, 90 g Korinthen, $^1/_2$ abgeriebene Zitronenschale dazu und siebt 180 g feines Mehl darunter. In ein bestrichenes und bestreutes Blech wird die Masse eingefüllt, mit geschälten grobgeschnittenen Mandeln bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

40. **Feines Weißbrot.** 2 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier, 90 g Zucker, 90 g Zibeben, 1 Löffel Salz, für 6 Pfennig Hefe und die nötige Milch. Butter, Zucker und Salz läßt man in etwa $^1/_4$ Liter Milch zergehen und rührt damit das Mehl zu einem Teig an, gibt die Eier und die aufgelöste Hefe dazu und knetet den Teig tüchtig durch, bis er sich von der Schüssel und Hand löst. Er muß wie ein weicher Brotteig sein. Man läßt ihn dann in der Schüssel 2—3 Stunden gehen, formt 1 Stollen davon und backt ihn in nicht zu heißem Ofen.

41. **Gefüllte Hörnchen.** Von 1 Pfund Mehl, Salz und 2 Eßlöffeln Zucker, 25 g aufgelöster und gegangener Hefe und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet. Diesen wellt man viereckig aus, gibt darauf $^1/_4$ Pfund Butter und 2 Eßlöffel reines Schweinefett, schlägt den Teig zusammen und wellt ihn aus wie Blätterteig, bis die Butter sich mit dem Teig vermengt hat. Alsdann läßt man ihn gehen. Unterdessen vermengt man zum Füllsel 125 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 65 g Zucker und $^1/_8$ Liter sauren Rahm. Ist der Teig gegangen, so wird er ausgewellt und Dreiecke davon ausgeschnitten. Auf je ein Stück gibt man einen Teelöffel des Füllsels, rollt den Teig auf zu Hörnchen und setzt

diese auf ein bestrichenes Blech. Nachdem sie nochmals gegangen, bestreicht man sie mit Eigelb und backt sie.

42. **Gewöhnlicher Gugelhopf.** $1^1/_2$ Pfund Mehl werden durchgesiebt in eine Schüssel und erwärmt. In etwa $^1/_4$ Liter lauer Milch läßt man 1 Eßlöffel Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 100 g Butter und 1 Eßlöffel reines Schweineschmalz zergehen, rührt damit das Mehl zu einem Teig an, gibt 3 ebenfalls erwärmte Eier und für 10 Pfennig mit lauer Milch aufgelöste Hefe dazu und schlägt den Teig, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Die Form wird gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut, der Teig hineingefüllt und 2—3 Stunden gehenlassen; dann gibt man ihn in den Ofen und backt ihn gut durch, etwa 1 Stunde.

43. **Gugelhopf feinerer Art.** $1^1/_2$ Pfund Mehl, 135 g Butter, 135 g Zucker, 4 Eier, 1 Löffel Salz, für 10 Pfennig Hefe und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Milch. Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, gibt abwechselnd Mehl und Milch dazu, sowie Salz und die aufgelöste und gegangene Hefe und schlägt den Teig, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Eine Gugelhopfform wird gut mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und der Boden mit geschälten Mandeln belegt. Der Teig wird hineingefüllt, zugedeckt, an einem erwärmten Orte 2 bis 3 Stunden gehengelassen, dann in mäßiger Hitze gebacken und noch warm mit Zucker bestreut.

44. **Gerührter Gugelhopf.** $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 6 ganze Eier, 2 Löffel Zucker, Salz, $^1/_4$ Pfund Sultaninen, für 5 Pfennig Hefe mit 6 Löffeln Milch aufgelöst. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Eier und den Zucker dazu, verrührt es gut zusammen und mischt dann das Mehl und die gegangene Hefe darunter. Der Teig wird nun stark verrührt, nicht geschlagen, bis er glatt ist und Blasen hat. Alsdann wird er in eine vorbereitete Form eingefüllt und langsam gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

45. **Teekuchen.** 1 1/2 Pfund Mehl, 4 Eier, 60 g Zucker, 150 g Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale, für 10 Pfennig Hefe und 1/4—1/2 Liter Milch. Auf dieselbe Weise wie zu Nr. 42 wird ein Teig gerührt. Ist dieser tüchtig geschlagen, so füllt man ihn in ein gutbestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Kuchenblech und läßt ihn 2—3 Stunden gehen. Dann bestreicht man ihn mit Eigelb, streut geschälte, länglichgeschnittene und mit Zucker vermischte Mandeln darüber und bäckt ihn in gutem Ofen 3/4—1 Stunde.

46. **Teekuchen ohne Eier.** 1 Pfund Mehl, für 3 Pfennig Hefe, 1/4 Pfund Butter, 50 g Zucker, 1 Eßlöffel Salz und die nötige Milch. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Mehl, Milch, Salz abwechselnd dazu, sowie die aufgelöste Hefe und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen hat. In ein gutbestrichenes und bestreutes Kuchenblech wird er eingefüllt und nachdem er gegangen ist, fertiggemacht wie Nr. 45.

47. **Wickelkuchen.** Es wird ein Hefenteig bereitet wie zu Teekuchen, nur etwas fester. Ist er gegangen, so wird er viereckig ausgewellt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt, 1/4 Pfund weichgekochten Sultaninen, 65 g geschälten und verwiegten Mandeln und 30 g verwiegtem Zitronat und Pomeranzenschale bestreut. Man rollt den Kuchen dann auf, läßt ihn auf einem bestrichenen Blech noch 1/4 Stunde gehen, bestreicht ihn mit Eigelb und backt ihn in gutem Ofen.

48. **Englischer Teestollen.** 190 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Sultaninen, das Abgeriebene einer Zitrone, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 3 Eigelb, 1 starker Eßlöffel Arrak und der Schnee der Eiweiß. Butter und Zucker werden schaumiggerührt. Dann gibt man das verwiegte Zitronat und Orangeat, sowie das übrige und zuletzt den Schnee dazu, füllt die Masse in eine vorbereitete, längliche Form und backt den Stollen langsam 1 1/2—2 Stunden.

49. **Napfkuchen.** 1 3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 3 Eier, 200 g Zucker, 60 g frische Hefe, 65 g Rosinen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1/2 Liter Milch, 65 g Korinthen, etwas Salz. Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, dann gibt man abwechselnd die übrigen Zutaten darunter, sowie die aufgelöste und gegangene Hefe und schlägt den Teig, bis er Blasen hat und glatt ist. Er wird dann in eine bestrichene und bestreute Form eingefüllt, gehenlassen und alsdann gebacken.

50. **Hefenkranz.** 1 1/2 Pfund Mehl, 200 g Butter, 1/4 Pfund Zucker, 1 Löffel Salz, 50 g Mandeln, 1/4 Liter Milch und für 10 Pfennig Hefe. Die Butter wird schaumiggerührt; Zucker und Eier werden dazugegeben und nochmals gerührt. Dann wird das Mehl dazugesiebt und abwechselnd Milch dazugegeben; ebenso 1 Löffel Salz und die aufgelöste Hefe. Der Teig wird nun geknetet, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst, dann 2—3 Stunden gehengelassen. Hierauf wird er in 3 gleiche Teile geteilt. Diese werden in die Länge gerollt und zu einem Kranz geflochten. In die einzelnen Teile des Kranzes kann man folgendes Füllsel geben: 1/2 Pfund gemahlene Haselnüsse, 1/4 Pfund Zucker, 2 Eier und 3 Eßlöffel Rahm. Man verrührt dieses zusammen, bestreicht die zu breiten Streifen ausgewellten Teile, rollt sie zusammen und flicht davon einen Kranz. Auf einem bestrichenen Blech läßt man ihn noch etwa 1/4 Stunde gehen, bestreicht ihn mit Eigelb, streut geschälte, länglichgeschnittene und mit Zucker vermischte Mandeln darüber und backt ihn in gutem Ofen.

51. **Hefenkranz anderer Art.** Von 1 Pfund Mehl, 2 Eiern, 60 g Butter, 30 g Hefe, 60 g Zucker, etwas Salz und lauer Milch bereitet man einen Hefenteig, schlägt ihn gut und läßt ihn womöglich über Nacht gehen. Alsdann wellt man ihn aus, gibt 100 g frische Butter darauf, schlägt ihn zusammen und wellt ihn 3—4 mal aus wie Blätterteig, mit je 1/4stündiger Pause. Unterdessen verrührt man 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel Weckmehl, 2 Eßlöffel Arrak und 2 Eßlöffel Rahm. Der Teig wird nun in 2 oder 3 gleiche Teile geteilt wie bei Nr. 50, von der

Masse daraufgestrichen, aufgerollt und geflochten. Er wird ebenso fertiggemacht wie Nr. 50.

52. **Streuselkuchen.** Von 1 1/2 Pfund Mehl, 3 Eiern, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, für 10 Pfennig Hefe, Salz und der nötigen Milch wird ein Hefenteig bereitet. Man füllt ihn in ein gutbestrichenes Kuchenblech und läßt ihn gehen. Unterdessen vermischt man 1/4 Pfund Mehl mit 50 g geriebenen Mandeln, 2 Messerspitzen Zimt und 60 g Zucker, gießt 1/4 Pfund zerlassene Butter hinzu und mengt dies mit der Hand durcheinander, bis sich kleine Klümpchen bilden. Ist der Kuchen gegangen, so bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, streut diese Masse darüber und backt ihn in Mittelhitze schön hellbraun. Nach dem backen bestreicht man ihn nochmals mit zerlassener Butter.

53. **Richelieu-Kranz (Blitzkuchen).** 6 Eier schwer Zucker, 6 Eier, 4 Eier schwer Mehl und 2 Eier schwer Butter. Eier und Zucker werden schaumiggerührt (1/2 Stunde lang), das Mehl wird dazugesiebt und die zerlassene Butter darunter-gerührt. In eine gutbestrichene und bestreute Form wird die Masse eingefüllt und gebacken. Nach dem backen wird der Kranz gestürzt, mit Hägemark bestrichen und mit geschälten, im Ofen gelb getrockneten, länglichgeschnittenen Mandeln dick bestreut.

54. **Biskuit-Roulade.** 1/4 Pfund Zucker wird mit 4 Eigelb und etwas Zitronensaft schaumiggerührt; 30 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl werden dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in ein gutbestrichenes und bestreutes Blech gegeben, 1 Zentimeter hoch, und hellbraun gebacken, dann gestürzt, mit Eingemachtem bestrichen und rasch aufgerollt. Ist die Roulade erkaltet, so werden Portionen geschnitten und mit einer Chaudeausauce serviert.

55. **Einbackschnitten.** 1 1/2 Pfund Mehl, 105 g Butter, 150 g Zucker, etwas Salz, 1/2 Liter Milch und 20 g Hefe. Die Hefe wird mit 1/4 Liter Milch aufgelöst und in dem Mehl ein Vorteig angerührt und gehenlassen. Butter, Zucker und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Salz läßt man in $^1/_4$ Liter lauer Milch zergehen, rührt damit einen festen Teig an, schlägt ihn gut, bis er glatt ist und läßt ihn gehen, bis er Risse bekommt. Dann formt man davon fingerlange und fingerdicke Röllchen, setzt sie auf ein bestrichenes Backblech in dreifingerbreiter Entfernung auseinander, drückt sie etwas breit und läßt sie nochmals gehen. Dann bestreicht man sie mit Milch und backt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb. Nach dem Erkalten werden Schnitten davon geschnitten, im Ofen gelbgebäht und als Zwieback zu Tee gegeben. Oder man bestreicht die Schnitten mit Marmelade, gibt mit Zucker glattgerührten Eierschnee darauf und läßt sie ebenfalls im Ofen gelbwerden.

Torten.

1. **Kastanientorte.** Maronen werden in der Schale weichgekocht, geschält und durchgetrieben. 4 Eigelb rührt man mit 180 g Zucker und Vanillin gut schaumig, gibt $^3/_4$ Pfund Maronen und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte $^3/_4$ Stunde in mäßiger Hitze.

2. **Kastanientorte anderer Art.** Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter schaumig, gibt 2 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker und etwas Vanillzucker dazu, rührt es nochmals schaumig und fügt $^1/_2$ Pfund geriebene Kastanien bei. Ein bestrichenes Kuchenblech wird mit Butterteig belegt, diese Masse daraufgegeben und die Torte gebacken.

3. **Rahmtorte.** Ein gutbestrichenes Tortenblech wird mit beliebigem Butterteig ausgelegt $^1/_4$, Liter süßer Rahm mit $^1/_2$ Stange Vanille aufgekocht und durchgeseiht. 6 Eier und 6 Löffel Zucker werden gut schaumiggerührt. Dann gibt man $^1/_2$ Liter sauren Rahm dazu, sowie den abgekühlten süßen, verrührt die Masse gut und gießt sie auf die Torte. In mäßiger Hitze wird sie gut durchgebacken.

4. **Musselintorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Zitronensaft werden mit 8 Eigelb schaumiggerührt, 120 g Kartoffel-

mehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. In einer gutbestrichenen und bestreuten Form wird sie $^3/_4$ Stunde hellbraun gebacken.

5. **Grießtorte.** 300 g Zucker, 18 g bittere und 38 g süße Mandeln, 7 Eier, 200 g Grieß, Schale und Saft einer Zitrone. Zucker, Eigelb und die abgeriebene Zitronenschale werden schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln dazu, darnach den Grieß und zuletzt den Schnee der Eiweiß. In eine vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken (etwa 1 Stunde). Wenn man will, kann man nach dem backen einen Schokoladeguß darübermachen.

6. **Kartoffeltorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 7 Eigelb schaumiggerührt; 270 g kalte geriebene Kartoffeln werden dazugegeben und noch eine Weile mitgerührt. Dann gibt man etwas gestoßenen Zimt und Nelken, die Schale von $^1/_2$ Zitrone, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale (fein verwiegt), ein Kaffeeblättchen voll mit Wein angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot dazu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze.

7. **Zwiebacktorte.** 10 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_8$ Pfund Zitronat, $^1/_8$ Pfund Pomeranzenschale, $^1/_2$ Lot (7 g) Zimt und etwas gestoßene Nelken, 200 g gestoßener Zwieback. Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, das übrige wird löffelweise dazugegeben und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Ist die Torte verkühlt, so kann man sie mit heißem, süßem Wein anfeuchten.

8. **Schwarzbrottorte.** 12 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mandeln, 1 Kaffeeplättchen voll geriebenes, mit Kirschenwasser angefeuchtetes Schwarzbrot. Eigelb, Zucker, Schale und Saft einer halben Zitrone werden $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann die geriebenen Mandeln, etwas Zimt

und Nelken und das angefeuchtete Brot löffelweise dazu, rührt es gut zusammen und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine vorbereitete Form wird es eingefüllt und gebacken.

9. **Brottorte anderer Art.** Man rührt 12 Eigelb mit $^1/_2$ Pfund Zucker gut schaumig, gibt dazu $^3/_4$ Pfund geriebene Mandeln, 70 g Schokolade, 35 g Zitronat, 35 g Orangeat, 1 Kaffeeplättchen voll mit Arrak oder Wein angefeuchtetes Schwarzbrot und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt dieses in eine vorbereitete Form und backt die Torte schön braun.

10. **Blitztorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit dem Schnee von 6 Eiweiß und der Schale von $^1/_2$ Zitrone schaumig gerührt, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Dann siebt man $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Puder dazu, rührt die 6 Eigelb darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt die Torte in mäßiger Hitze.

11. **Schneetorte.** $^3/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Mandeln, $^1/_2$ Pfund Butter, 14 Eiweiß. Der Zucker wird mit dem Schnee der Eiweiß schaumiggerührt ($^1/_2$—$^3/_4$ Stunde). Dann siebt man das Mehl dazu, gibt die geschälten und geriebenen Mandeln darunter und zuletzt die zerlassene Butter. Letztere passiert man durch ein Sieb und behält den Satz zurück, untermengt sie leicht, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Grieß bestreute Tortenform und backt sie in Mittelhitze. Ist die Torte nach dem backen erkaltet, so bestreicht man sie mit Hägenmark und streut kleine Mandelstückchen darüber, welche in Eiweiß und Zucker umgewendet und im Ofen hellgelb geröstet sind.

12. **Schneetorte anderer Art.** 8 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, rührt man mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumig und gibt etwas Vanillezucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Weizenmehl und zuletzt $^1/_4$ Pfund zerlassene Butter darunter. Auf den Boden einer gutbestrichenen Form streut man länglich geschnittene,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschälte Mandeln, füllt die Masse darauf und backt die Torte eine halbe Stunde.

13. **Sandtorte.** $^3/_4$ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 10 Eier, $^1/_4$ Pfund Mehl, 15 g bittere Mandeln, $^3/_4$ Pfund Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak und die Schale einer Zitrone. Die Butter wird schaumiggerührt, dann gibt man Zucker, 5 Eigelb und 5 ganze Eier dazu unter stetem rühren, ebenso die geriebenen Mandeln, Zitronenschale und siebt das Mehl dazu. Arrak und den Schnee der 5 Eiweiß mischt man darunter und füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Tortenform und backt die Torte in gutem Ofen $^3/_4$—1 Stunde.

14. **Sandtorte anderer Art.** 1 Pfund Butter, $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Pfund Pudermehl, 10 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 2 Löffel Rum oder Arrak. Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker und Eigelb werden dazugegeben und nochmals gut gerührt. Rum oder Arrak und den Schnee der Eiweiß gibt man darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit einem butterbestrichenen Papier ausgelegte Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze 1—1$^1/_2$ Stunde.

15. **Weinsbergertorte.** $^1/_2$ Pfund Zucker rührt man mit 14 Eigelb gut schaumig, gibt dann 180 g geriebene Mandeln, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat, 250 g geriebenes, mit Wein befeuchtetes Schwarzbrot dazu und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. In bestrichener und bestreuter Form wird die Masse gebacken und nach dem backen mit heißem, süßem Wein übergossen.

16. **Mandeltorte.** 180 g Zucker werden mit 10 Eigelb schaumiggerührt; 60 g feines Mehl, 90 g geschälte, geriebene Mandeln und etwas Zitronenschale werden unter rühren dazugegeben und der Schnee von 7 Eiweiß daruntergemischt. In ein gutbestrichenes und bestreutes Blech wird es eingefüllt und in Mittelhitze gebacken.

17. **Makronentorte.** 180 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rahm und 2 Kaffeelöffel

Arrak werden abends zuvor zusammengeknetet. Folgendentags wird dieser Teig in die vorbereitete Form gegeben. $^5/_4$ Pfund süße und 12 bittere Mandeln werden geschält, gerieben und nebst $^5/_4$ Pfund gestoßenem Zucker, Saft und Schale einer Zitrone mit dem Schnee von 9 Eiweiß vermengt und auf den Teig gefüllt. Die Torte wird gut durchgebacken und nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten belegt.

18. **Makronentorte anderer Art.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier und etwas Zitrone werden zusammengeknetet, ausgewellt und gebacken. Dann verrührt man den Schnee von 2 Eiweiß mit $^1/_2$ Pfund Zucker und $^1/_4$ Pfund geschälten und geriebenen Mandeln, macht hievon Rand und Gitter über den gebackenen Boden und backt dieses nochmals. Darauf wird die Torte mit Eingemachtem garniert.

19. **Haselnußtorte.** 250 g geriebene Haselnüsse, 250 g Zucker, 10—15 g Vanillin, 12 Eigelb, 6 Eiweiß. Eigelb und Zucker werden schaumiggerührt, dann Vanillin und die Haselnüsse dazugerührt und die Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

20. **Haselnußtorte anderer Art.** 300 g Zucker werden mit 16 Eigelb schaumiggerührt. Hierauf gibt man unter stetem rühren 90 g geriebene Mandeln, 120 g geriebene Haselnüsse, 60 g verwiegtes Zitronat, 90 g feines Mehl und etwas Vanillin nach und nach hinzu und mischt zuletzt den steifen Schnee von 12 Eiweiß darunter. Man füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und backt die Torte $^3/_4$—1 Stunde in nicht zu heißem Ofen.

21. **Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund geriebene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Zitronenschale, etwas Zimt und Nelken, 2 Eigelb, etwas Kirschenwasser, Rum oder Arrak. Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter in kleine Stückchen geschnitten und mit dem

übrigen zu einem glatten Teig zusammengewirkt. Dieser wird ausgewellt und ein $^1/_2$-fingerdicker runder Kuchenboden ausgeschnitten. Den Rand desselben bestreicht man mit Eiweiß und legt einen 3 Zentimeter breiten Teigrand darüber. Das Innere wird mit Konfitüre bestrichen, dann werden vom übrigen Teig Streifen oder sonstige Verzierungen daraufgelegt. Man legt nun nochmals einen Teigrand darüber und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In mäßiger Hitze wird die Torte langsam gut durchgebacken.

22. **Gerührte Linzertorte.** $^1/_2$ Pfund Butter wird gut schaumiggerührt, $^1/_2$ Pfund Zucker und 6 ganze Eier werden dazugegeben und nochmals gerührt. Dann folgen 60 g fein verwiegtes Zitronat, Saft und Schale von $^1/_2$ Zitrone, etwas Zimt und Nelken, $^1/_2$ Pfund feines Mehl und $^1/_2$ Pfund verwiegte Mandeln; man gibt dieses unter rühren dazu und füllt die Masse in ein gutbestrichenes und bestreutes Blech. In guter Hitze wird die Torte gebacken und vor dem Gebrauch mit eingemachten Früchten verziert.

23. **Brüsseler Torte.** 3 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Messerspitze Hirschhornsalz und $^3/_4$—1 Pfund Mehl. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt und mit dem übrigen zu einem Teig geknetet. Weitere Zubereitung wie Nr. 21.

24. **Englischer Kuchen.** Zu $^1/_2$ Pfund schaumiggerührter Butter gibt man abwechselnd 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Mehl, bis 8 Eigelb, 166 g Zucker und $^1/_2$ Pfund Mehl aufgebraucht sind. Hierauf rührt man den Schnee von 2 Eiweiß, $^1/_4$ Pfund kleine Rosinen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form, bestreut sie mit länglich geschnittenen, in Zucker umgewendeten Mandeln und backt sie in mäßiger Hitze.

25. **Blätterkuchen mit Vanillecreme.** Es wird ein Blätterteig bereitet von $^1/_2$ Pfund Mehl und $^1/_2$ Pfund Butter. Davon werden 4—6 gleichgroße Kuchen ausgewellt, mit einer

Gabel gestupft und im Ofen hellgelb gebacken. Es wird dann eine Vanillecreme bereitet von 7 Eigelb, 1/2 Liter Milch, 1/4 Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und 1 Stange Vanille oder Vanillin; am besten den Tag zuvor. Die gebackenen Kuchen werden nun abwechselnd mit Marmelade oder sonstigem Eingemachtem und mit Creme bestrichen und aufeinandergesetzt. Auf den obersten gibt man Creme, schlägt die Eiweiß zu Schnee und gibt diesen mit Zucker vermischt darüber. Man läßt den Kuchen einige Stunden ruhen und serviert ihn.

26. **Jägertorte.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 11 Eier. 5 ganze Eier, 6 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker werden gut schaumiggeschlagen, alsdann werden die Mandeln untermengt und die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form gefüllt und gebacken. Nach dem backen läßt man die Torte etwas verkühlen und bestreicht sie dann mit Gelee. 6 Eiweiß schlägt man zu Schnee, vermischt sie mit 250 g Zucker und streicht dies über den Kuchen, dann streut man 180 g gemahlene Mandeln darüber und läßt die Torte im Ofen gelbwerden.

27. **Datteltorte.** 280 g Zucker rührt man mit 8 Eigelb und etwas Vanillezucker schaumig, gibt 280 g geschälte und geriebene Mandeln, 280 g feingeschnittene Datteln darunter sowie den Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gutbestrichene und bestreute Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

28. **Meringentorte.** 8 Eiweiß werden zu festem, steifem Schnee geschlagen und 1 Pfund gestoßener, feingesiebter Zucker nebst etwas Vanillezucker langsam und vorsichtig daruntergemischt. Darauf füllt man die Masse in einen Dressierbeutel oder in eine selbstgefertigte Papierdüte. Auf ein weißes Papier zeichnet man zuvor die Größe einer Torte und spritzt nun mit der Düte den Rand derselben; ebenso füllt man das Innere mit der Masse aus. 1—2 weitere Ringe oder Ränder ohne Boden werden nun gespritzt und noch ein solcher als Deckel, dessen Inneres gitterartig gespritzt wird. Im abgekühlten Ofen

wird nun alles langsam gelblich gebacken. Um das Papier zu entfernen, setzt man die Torte auf eine nasse Tischplatte, worauf man das Papier behutsam abzieht. Den ersten Boden setzt man auf eine Platte, dann die Ringe darauf und füllt das Innere mit 1 Liter gutgeschlagenem, mit Vanillezucker versüßtem Schlagrahm aus. Den Deckel gibt man darauf und verziert die Torte mit Schlagrahm.

29. **Brösektorte.** 280 g Mehl, 175 g Butter, 140 g Zucker macht man mit 1 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eßlöffel Rum oder Arrak zu einem glatten Teig zusammen, wellt ihn zu 3—4 runden gleichmäßig großen und dicken Kuchen aus, stupft sie mit einer Gabel und backt sie einzeln im Ofen hellgelb. Man bestreicht sie hierauf mit verschiedenen Konfitüren und setzt sie übereinander. Dann gibt man eine Zitronenglasur darüber und läßt die Torte im abgekühlten Ofen trocknen.

30. **Italienische Cremetorte.** 200 g Mandeln, 330 g Zucker, 2 Eigelb, 11 Eiweiß, 65 g Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker gerührt; dann gibt man abwechselnd von den zu Schnee geschlagenen Eiweiß, den geriebenen Mandeln und dem Mehl unter rühren dazu, bis alles aufgebraucht ist. Davon werden 2 Böden gebacken, mit folgender Creme bestrichen, zusammengesetzt und glasiert. Creme: 65 g Zucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, $^1/_4$ Liter süßer Rahm, Vanille; dieses wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es anfängt dick zu werden.

31. **Schokoladentorte.** 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Butter, 150 g Schokolade, 50 g Mehl, 6 Eier und Vanille. Die Butter wird schaumiggerührt; Zucker und Eigelb werden nach und nach hinzugegeben und nochmals gerührt. Dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln, Vanille, Schokolade und das Mehl hinzu und mischt den Schnee der Eiweiß darunter. Diese Masse füllt man in eine gutbestrichene Tortenform und backt sie in mäßiger Hitze. Hierauf wird folgende Creme bereitet: 100 g Schokolade wird gerieben und erwärmt, dann gießt man unter stetem rühren heißen, flüssigen Zucker hinzu, bis die Schokolade eine glatte, dünne Masse

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

bildet. Diese läßt man erkalten und rührt dann $^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter. Ist der gebackene Boden erkaltet, so gibt man die Creme darüber und garniert sie mit Schlagrahm.

32. **Amortorte.** 200 g Zucker, 165 g Mandeln, 65 g Mehl, 12 Eigelb, 7 Eiweiß und etwas Zimt. Die Mandeln werden fein gerieben, mit etwas Rosenwasser und dem Zucker vermischt und mit den Eigelb schaumiggerührt. Dann wird der steife Schnee der Eiweiß daruntergemischt und zuletzt das Mehl dazugesiebt. Von dieser Masse werden nun zwei Böden gebacken, mit Himbeermarmelade zusammengesetzt und die Torte glasiert.

33. **Punschtorte.** 4 Eier, 180 g Zucker werden mit $^1/_2$ Zitronenschale $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde schaumiggerührt. Man gibt dann 90 g Mehl darunter und zuletzt 90 g zerlassene Butter, füllt die Masse in eine gutbestrichene Form und backt die Torte etwa $^3/_4$ Stunden in nicht zu heißem Ofen. Ist sie erkaltet, so wird sie in 2 Hälften geschnitten; die untere Hälfte wird mit Konfitüre, welche mit 1—2 Löffeln Rum oder Arrak verrührt ist, bestrichen. Die zweite Hälfte wird daraufgesetzt und noch ein Guß von Zucker und Arrak darübergegeben.

34. **Punschtorte anderer Art.** 1 Pfund Zucker, 12 ganze Eier, 6 Eigelb werden $^1/_2$ Stunde auf dem Dampf geschlagen, dann gibt man die Schale einer halben Zitrone, 1 Pfund Mehl und zuletzt $^1/_2$ Pfund zerlassene Butter dazu sowie etwas Rum oder Arrak. Davon werden 3—4 Böden gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

35. **Zitronentorte.** $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Kirschwasser oder Arrak werden zu einem glatten Teig geknetet. Nachdem er eine zeitlang geruht, wellt man ihn aus, belegt ein vorbereitetes Tortenblech damit und backt ihn in nicht zu heißem Ofen gut gelb. Nun werden 6 Eigelb und $^1/_4$ Pfund Zucker schaumiggerührt, die abgeriebene Schale von einer und der Saft von 3—4 Zitronen dazugegeben und die Masse auf kochendem

Wasser dickgerührt. Ist sie wieder erkaltet, so mischt man den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme über die gebackene Torte. Man schiebt sie noch einige Minuten in den Ofen und läßt sie oben braunwerden, bestreut sie mit Zucker und serviert sie noch warm. Man kann auch mit Zucker vermischten Eierschnee darüberstreichen und im Ofen gelbbacken.

36. **Zitronentorte anderer Art.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund geschälte Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 2 Eigelb werden zu einem Teig gewirkt und dieser ruhengelassen. Dann wird er ausgewellt, der Boden eines bestrichenen Kuchenblechs damit belegt und gebacken. Von 2 Zitronen Saft und Schale, 5 Eigelb und 1/2 Pfund Zucker schlägt man auf dem Dampf dick und schaumig, mengt den Schnee der Eiweiß darunter und gibt die Creme auf den gebackenen Kuchen. Die Torte kann warm oder kalt gegessen werden.

37. **Wiener Torte.** 250 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eigelb, etwas Zitronenschale oder Vanille. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und 3 Eigelb dazu, verrührt es tüchtig und siebt das Mehl nebst Gewürz darunter. Davon werden 2 Kuchen ausgewellt und langsam braungelb gebacken, mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und glasiert.

38. **Biskuit.** 12 Eigelb rührt man mit 3/4 Pfund Zucker, etwas Vanille oder Zitrone gut schaumig, gibt dazu 1/2 Pfund Stärkemehl, sowie den Schnee der Eiweiß, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und backt sie in mäßiger Hitze.

39. **Biskuittörtchen.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumiggerührt; dann wird 1/4 Pfund Kartoffelmehl dazugesiebt und der Schnee der Eiweiß daruntergemischt. Man füllt die Masse in gutbestrichene kleine Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

40. **Saure Rahmtörtchen.** Man bereitet dieselbe Masse wie zu Rahmtorte, füllt sie in kleine mit Butterteig ausgelegte Förmchen und backt sie in mäßiger Hitze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

41. **Rahmstrudel.** Ein Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 6 Eigelb, 2 Löffel saurer Rahm, 3 Löffel gestoßener Zucker werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig geknetet und dieser zu dünnen, tellergroßen Kuchen ausgewellt. Sind diese etwas abgetrocknet, so bestreicht man sie mit saurem Rahm und mit dem zu Schnee geschlagenen und mit Zucker vermischten Eiweiß, rollt sie auf und setzt sie auf ein bestrichenes Blech. Obendarauf legt man kleine Butterstückchen, streut Zucker darauf und backt sie hellbraun.

42. **Kirschentörtchen.** Kleine Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt. Auf den Boden gibt man geriebene Biskuits, dann ausgesteinte Kirschen. 4 ganze Eier, 90 g Zucker und 1 Liter saurer Rahm werden zusammen verrührt, auf die Törtchen verteilt und diese in mäßiger Hitze gebacken.

43. **Marschallstörtchen.** Kleine bestrichene Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 100 g gestoßenem Zucker und 100 g geriebenen Mandeln vermischt. Davon füllt man die Törtchen und backt sie schön gelb.

44. **Geröstete Mandeln.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/8 Liter Wasser in einer Messingpfanne zum Faden gekocht, dann gibt man 1/2 Pfund gelesene mit einem Tuche abgeriebene Mandeln nebst etwas gestoßenem Zimt hinein und rührt dies auf dem Feuer, bis der Zucker an den Mandeln hängenbleibt. Vom Feuer genommen, rührt man sie solange weiter, bis der Zucker weiß und mehlig ist und schüttet sie dann auf ein Sieb. Die Mandeln werden nun ausgesucht und der übrige Zucker mit einigen Löffeln Wasser wieder gekocht bis er anfängt sich zu färben, dann gibt man die Mandeln nochmals hinein und röstet sie, bis sich der Zucker vollständig angehängt hat und die Mandeln etwas glatt geworden sind. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, deckt sie zu und läßt sie verkühlen.

45. **Glasur.** 1/4 Pfund Puderzucker, 1 Messerspitze Mehl, 2—3 Löffel Rum oder Arrak werden zusammen glattgerührt und über die Torte gestrichen. Anstatt Rum oder

Arrak kann man auch Wasser nehmen und etwas Zitronensaft oder Vanille.

46. **Glasur anderer Art.** Bei Blätterteig wird ein Gebäck, ehe es vollends ausgebacken ist, mit Staubzucker bestreut und im Ofen gelassen, bis der Zucker geschmolzen und gelb geworden ist.

47. **Gekochte Glasur.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/4 Liter Wasser gekocht zur kleinen Perle, sodaß ein Tropfen wie Kristall am Löffel hängen bleibt. Damit die Glasur schön weiß wird, gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, stellt sie in heißes Wasser und beginnt damit, das Gebackene zu glasieren. Im völlig abgekühlten Ofen wird es getrocknet.

48. **Weiße Glasur zum spritzen.** 2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit 140—180 g Staubzucker gerührt, bis die Masse dick ist. Während des Rührens gibt man einige Tropfen Zitronensaft dazu, damit sie weiß wird. Die Masse darf nicht auseinanderfließen beim spritzen, sondern soll die Form behalten. Sie wird in einen Beutel oder eine Düte eingefüllt und die Torte oder dergl. damit bespritzt.

49. **Rote Glasur.** Man bereitet eine weiße Glasur von Eiweiß und Zucker wie in Nr. 46 und gibt etwas Cochenillefarbe darunter.

50. **Grüne Glasur.** Unter die weiße Glasur gibt man etwas ausgepreßten Saft von frischen Spinatblättern, bis die Glasur grün ist.

51. **Früchte-Glasur.** 200 g Zucker werden mit Himbeer- oder Erdbeersaft befeuchtet und stehengelassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann rührt man die Glasur, bis sie glatt ist, erwärmt sie und glasiert damit das Gebackene.

52. **Schokolade-Glasur.** 1/4 Pfund geriebene Schokolade wird mit 1/4 Pfund Zucker und 6—8 Löffeln kochendem Wasser in einer Messingpfanne glattgerührt und kurz aufgekocht. Noch warm gibt man sie über den Kuchen und läßt sie an der Wärme trocknen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

53. **Kirschwasser-Glasur.** 1/2 Pfund Puderzucker, 1 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 4 Löffel Kirschwasser werden zusammengerührt, bis die Masse schön weiß ist.

54. **Schokoladeguß.** 80 g Zucker und 50 g geriebene Schokolade werden zusammen gekocht, bis die Masse glatt und dickflüssig ist. Man läßt sie etwas verkühlen und gibt sie dann über Kuchen und dergl. Zum Trocknen stellt man das Backwerk noch kurze Zeit in den abgekühlten Ofen.

55. **Weißer Guß.** 200 g Staubzucker, 1 Messerspitze Mehl, der Saft von 1/2 Zitrone werden mit 2—3 Eßlöffeln Wasser oder Kirschwasser etwa 20 Minuten gerührt und dann über Kuchen oder Konfekt gestrichen.

56. **Tortenguß.** 250 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone, 1 Messerspitze Mehl und einigen Eßlöffeln kaltem Wasser glattgerührt, sodaß die Masse dickflüssig vom Löffel lauft. Statt Zitronensaft kann man auch den Saft einer Orange nehmen.

Kleinbackwerk.

Bei gewöhnlichem Backwerk bestreicht man das Backblech mit Butter, bei feinerem mit Wachs, oder man setzt das Gebäck auf Oblaten. Die einzelnen Stücke müssen in einiger Entfernung von einander auf das Blech gesetzt werden, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich vom Blech ablösen läßt.

1. **Anisplätzchen.** 1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, 1/2 Pfund Mehl, etwas Zitrone, 1 Eßlöffel gelesener Anis. Zucker und Eier werden 1 Stunde tüchtig gerührt; alsdann mengt man den Anis und das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man läßt sie über Nacht trocknen und backt

sie bei mäßiger Hitze schön hellgelb. Beim Backen müssen die Plätzchen Füßchen bekommen und dürfen nicht hohl sein.

2. **Anisbrot.** 9 Eier werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumiggerührt $^1/_2$ Stunde; dann gibt man 2 Löffel gelesenen Anis und 1 Pfund feines Mehl nach und nach darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl bestaubte Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Nach dem backen schneidet man das Brot in Schnitten und bäht sie im Ofen hellgelb.

Anderes Verhältnis: 6 Eier, $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Löffel Anis. Dieselbe Zubereitung wie oben.

3. **Anisbrot anderer Art.** 9 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker schaumiggerührt, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde; dann siebt man 1 Pfund feines Mehl dazu und gibt 2 Eßlöffel gelesenen Anis darunter. In eine gutbestrichene und bestreute längliche Form gefüllt, wird es gebacken. Ist es erkaltet, so schneidet man es in Schnitten und bäht diese im abgekühlten Ofen hellgelb.

4. **Kaiserbrot.** $^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 4 Eiern $^1/_2$ Stunde schaumiggerührt, dann werden $^1/_2$ Pfund geschälte, länglichgeschnittene Mandeln, $^1/_2$ Pfund Zibeben und $^1/_2$ Pfund Mehl dazugerührt. In eine längliche, gutbestrichene Form wird es eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird der Kuchen in Schnitten geschnitten.

5. **Pomeranzenbrot.** 2 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit $^1/_2$ Pfund Zucker schaumiggerührt, 30 g verwiegtes Zitronat, 30 g Pomeranzenschale dazugegeben und $^1/_2$ Pfund Mehl daruntergesiebt. Davon werden runde Häufchen geformt, einige Stunden ruhenlassen und dann mit Staubzucker bestreut und im Ofen hellbraun gebacken.

6. **Springerle.** 4 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker 1 Stunde gut gerührt; dann wird 1 Pfund feines Mehl dazugesiebt und der Teig auf dem Brett glatt zusammengewirkt und 2 messerrückendick ausgewellt. Dann schneidet

man ein Stück Teig so groß wie die Modelform aus, bindet in ein Mulläppchen etwas Mehl, betupft damit die Modelform, legt den Teig darüber und drückt ihn mit dem Mulläppchen darauf, sodaß die Figuren in demselben sich abdrücken. Man löst ihn nun vorsichtig wieder von den Förmchen, schneidet die einzelnen Stücke ab und läßt sie über Nacht auf dem Brette ruhen, legt sie dann auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

7. **Butterkrempel.** 200 g Zucker, 300 g Mehl, 200 g Butter, etwas Zitronenschale und 2 Eiweiß. Dieses wird zu einem Teig geknetet und einige Stunden ruhenlassen. Es werden dann fingerlange und fingerdicke Röllchen davon geformt und diese hellbraun gebacken.

8. **Wolfszähne.** 2 Eier, 2 Eier schwer Zucker, ebensoviel Mehl und etwas Vanille. Zucker, Eier und Vanille rührt man zusammen schaumig und siebt das Mehl darunter. In ein gutbestrichenes Faltenblech setzt man 2 Teelöffel voll, d. h. 2 Zähne, von der Masse und backt sie hellgelb.

9. **Vanillestangen.** 180 g Butter werden schaumiggerührt, dann werden 300 g Zucker und 4 Eier dazugegeben und nochmals gut gerührt. Man fügt etwas Vanillezucker dazu und siebt 330 g Mehl darunter. Dann setzt man kleine Häufchen in ein gutbestrichenes Faltenblech und backt sie hellgelb.

10. **Vanillestangen anderer Art.** 300 g gestoßener Zucker werden mit 4 ganzen Eiern $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gut schaumiggerührt, dann gibt man $^1/_2$ Stange gestoßene Vanille oder $^1/_2$ Päckchen Vanillin dazu und siebt $^3/_4$ Pfund Mehl darunter. In gestoßenem Zucker werden nun fingerlange und fingerdicke Stängchen gedreht, einige Stunden ruhen gelassen, dann auf einem mit Butter bestrichenen Blech in schwacher Hitze hellgelb gebacken. Diese Masse gibt 45—50 Stück.

11. **Ausgestochenes.** 1 Pfund Mehl, 120 g Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker, 5 Eier und 1 Löffel Anis werden auf dem Brett zu einem Teig zusammengewirkt, bis er schön glatt ist.

Dann wird er ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen, diese mit Eigelb bestrichen und in mäßiger Hitze gelb gebacken.

12. **Drops.** 125 g Butter rührt man schaumig, gibt 1/4 Pfund Zucker, 4 ganze Eier dazu und rührt es nochmals schaumig. Dann gibt man die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g kleine Rosinen und 100 g Mehl darunter und rührt die Masse gut zusammen. Auf ein gutbestrichenes Blech setzt man davon kleine Häufchen, läßt sie einige Stunden ruhen und backt sie hellgelb.

13. **Sandtörtchen.** 60 g Zucker, 120 g Butter, 180 g Mehl und die Schale von 1 Zitrone. Die Butter wird gut schaumiggerührt und Zucker und Mehl nach und nach dazugesiebt. Der Teig wird auf dem Brett glattgewirkt und messerrückendick ausgewellt. Mit 1 Glas werden davon runde Küchlein ausgestochen. Auf die Hälfte derselben gibt man etwas Konfitüre, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt ein zweites Küchlein als Deckel darüber und drückt den Rand gut an. Sie werden in Mittelhitze hellbraun gebacken, und nach dem Erkalten wird eine weiße Glasur darübergegeben.

14. **Ansbacher Brötle.** 150 g Butter, 150 g Zucker, 250 g Mehl, 1 ganzes Ei und 100 g geschälte geriebene Mandeln. Dieses wird auf dem Brett zu einem Teig gewirkt und messerrückendick ausgewellt, dann werden runde Küchlein ausgestochen und diese bei schwacher Hitze hellbraun gebacken. Noch warm, bestreicht man die eine Hälfte mit Hägenmark oder Gelee, gibt ein zweites als Deckel darauf und wendet sie in Vanillezucker um.

15. **Butterhörnchen.** 200 g Mehl, 150 g Butter, 85 g geschälte geriebene Mandeln, 55 g Zucker und 1 Prise Salz. Auf dem Brett wird es zusammengewirkt, kleine Hörnchen daraus geformt und diese hellbraun gebacken. Nach dem backen wendet man sie in Kristallzucker um.

16. **Englische Biskuits (Cakes).** 80 g Butter werden gut schaumiggerührt, alsdann 2 Eier, 1 Pfund Zucker, 1/4 Liter saurer Rahm dazugegeben und nochmals gut gerührt. Dann

gibt man $^1/_2$ Päckchen Vanillin, 1 Messerspitze (7 g) Natron dazu und siebt 2 Pfund feines Mehl darunter. Alsdann werden sie weiter zubereitet wie Nr. 17.

17. **Englische Biskuits anderer Art.** 250 g Butter werden schaumiggerührt, 4 Eier, 250 g Zucker, 250 g Kartoffelmehl, 1 Pfund Mehl, etwas Vanille und $^1/_2$ Päckchen Backpulver zu der Butter gerührt. Der Teig wird auf dem Brett glattgewirkt, man wellt ihn dann aus, drückt ihn leicht über ein Reibeisen und sticht runde Formen aus. Diese läßt man einige Stunden ruhen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie lichtgelb.

18. **Mandelzwieback.** 4 ganze Eier werden mit 1 Pfund Zucker und Zitronenschale schaumiggerührt, $^1/_4$ Pfund ungeschälte, geschnittene Mandeln werden dazugerührt und soviel Mehl daruntergesiebt, bis man den Teig formen kann. Man macht dann 2 schmale Laibchen davon, legt sie auf ein bestrichenes Blech und backt sie, nachdem sie einige Zeit geruht, in gutem Ofen hellbraun. Nach dem backen werden sie in Schnitten geschnitten und gebäht.

19. **Leckerle.** 1 Liter Honig, 1 Pfund Mandeln, $1^1/_2$ Pfund Zucker, $^3/_4$ Pfund Zitronat und Pomeranzenschale 30 g Zimt, 15 g Nelken, 1 Glas Kirschenwasser, 3 Pfund feines Mehl. Der Honig wird siedendgemacht, der Zucker dazugegeben und darin vergehenlassen. Dann gibt man die fein länglich geschnittenen Mandeln, das Gewürz, Mehl und Kirschwasser nach und nach dazu und rührt auf gelindem Feuer alles gut zusammen. Der Teig wird nun auf dem Brett noch warm ausgewellt, in länglich viereckige Stückchen geschnitten und diese einige Stunden ruhengelassen. Dann setzt man sie dicht aneinander gereiht auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in mäßiger Hitze. Nach dem backen werden sie, noch warm, geschnitten und mit einer weißen Glasur überzogen.

20. **Einfache Lebkuchen.** 3 ganze Eier rührt man mit 1 Pfund Zucker gut schaumig, gibt $^1/_2$ Pfund ungeschälte fein verwiegte Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzen-

schale, 15 g Zimt und soviel Mehl dazu, bis der Teig zum auswellen ist. Man wellt ihn dann 1/2 fingerdick aus, schneidet länglich-viereckige Stücke davon und backt sie langsam. Nach dem backen kann man eine weiße Glasur darübergeben.

21. **Mandelkonfekt.** 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 6 Eigelb, etwas Zitrone werden zu einem glatten Teig zusammengewirkt, 2 messerrückendick ausgewellt und runde Formen ausgestochen. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 166 g Zucker und 166 g geschälten, länglich-geschnittenen Mandeln gut verrührt. Davon setzt man kleine Häufchen auf die runden Kuchen und backt sie in mäßiger Hitze hellbraun.

22. **Mandelplätzchen mit Zimt.** 180 g ungeschälte, länglich-geschnittene Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 3 Eiweiß 7 g Zimt. Der Zucker wird mit dem Schnee der Eiweiß 1/2 Stunde gerührt, dann werden Zimt und Mandeln darunter-gemengt. Auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech setzt man kleine Häufchen davon und backt sie in mäßiger Hitze.

23. **Mandelkränzchen.** 1/2 Pfund ungeschälte geriebene Mandeln werden mit 1 Teelöffel Zimt, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 3/4 Pfund Mehl, 1 Prise Salz und 2 Eiern auf dem Nudelbrett zusammengewirkt. Nach einigem Ruhen werden Kränzchen davon ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Zucker bestreut und hochrot gebacken.

24. **Belgrader Brot.** 1 Pfund Zucker wird mit 5 Eiern gut schaumiggerührt. Dann gibt man 1 Pfund geschälte, fein länglich-geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen Pottasche dazu und siebt 1 Pfund Mehl darunter. Auf dem Nudelbrett wird der Teig dann 1/2-fingerdick ausgewellt, in längliche Vierecke geschnitten und auf einem gutbestrichenen Blech in gelinder Hitze gebacken.

25. **Pfeffernüsse.** 1/2 Pfund Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 2 Messerspitzen Pottasche werden zusammen schaumiggerührt. Alsdann gibt man 8 g Zimt, Nelken, eine

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Messerspitze Pfeffer, etwas Arrak oder Kirschwasser und 1/2 Pfund Mehl darunter. Man wellt den Teig aus, sticht kleine Förmchen davon aus und läßt sie über Nacht ruhen. Alsdann setzt man sie umgekehrt auf ein bestrichenes Blech und backt sie blaßgelb.

26. **Gewürznüsse.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1/4 Pfund ungeschälte verwiegte Mandeln, 60 g verwiegtes Zitronat und Pomeranzenschale, etwas Zimt und Nelken, die Schale von 1 Zitrone und 5 Eier. Dieses wird zu einem Teig gewirkt und nußgroße, runde Kugeln daraus geformt. Man setzt sie auf ein gutbestrichenes Blech, läßt sie einige Stunden ruhen und backt sie in Mittelhitze.

27. **Kleienbrötchen.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 6 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale werden zu einem glatten Teig geknetet, ausgewellt und runde Formen ausgestochen. Den Schnee von 5 Eiweiß vermischt man mit 1/2 Pfund Zucker und 1/2 Pfund geriebenen Mandeln, setzt davon kleine Häufchen auf die ausgestochenen Kuchen und backt sie hellbraun.

28. **Holländerle.** 1 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1 Prise Salz wirkt man auf dem Nudelbrett zusammen, formt daraus kleine Kugeln und backt sie hellbraun.

29. **Schokolademuscheln.** 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker dickgerührt. 60 g geriebene Schokolade, 1/2 Pfund geriebene Mandeln, 7 g Zimt und der Saft von 1/2 Zitrone gibt man unter gutem rühren darunter. Davon formt man runde, kleine Kugeln und drückt sie in die Muschelform, welche zuvor mit Staubzucker ausgestreut wird. Dann setzt man sie auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie in gelinder Hitze.

30. **Schokoladebrötchen.** 5 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt ihn mit 1/4 Pfund Zucker schaumig und mischt 1/4 Pfund geriebene Schokolade und 1 Pfund feinverwiegte Mandeln darunter. Man setzt davon kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

31. **Schokoladebrötchen anderer Art.** 1 Pfund geschälte und geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geriebene Schokolade, 2 ganze Eier, 2 Eigelb und etwas Vanillezucker werden auf dem Nudelbrett zusammengeknetet und den Teig einige Zeit ruhengelassen. Er wird auf einem mit Zucker bestreuten Brett ausgewellt, Förmchen werden ausgestochen und diese mit weißer Glasur überzogen. In gelinder Hitze werden sie gebacken.

32. **Schokoladebrötchen mit Butter.** 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund geriebenen, ungeschälten Mandeln, 1/2 Pfund geriebener Schokolade und 300 g Mehl auf dem Backbrett zu einem Teig verarbeitet. Diesen wellt man aus, sticht beliebige Formen aus und backt sie auf einem bestrichenen Blech. Nach dem backen werden sie glasiert und getrocknet.

33. **Marienbrötchen.** 1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Arrak und etwas Vanille. Zu der schaumiggerührten Butter gibt man Eigelb und Zucker und rührt es eine zeitlang tüchtig durch. Dann gibt man Arrak und Vanille dazu und siebt das Mehl darunter. Auf dem Brett wird der Teig glattgewirkt und ausruhenlassen. Alsdann wellt man ihn aus, sticht runde gezackte Küchlein aus, bestreicht sie mit Eigelb, streut geschälte, grob verwiegte, mit Zucker vermischte Mandeln darauf und backt sie hellbraun.

34. **Schwabenbrötchen.** 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 1/4 Pfund Mehl, 63 g Butter, 1 Ei und 2 Messerspitzen Zimt werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig zusammengewirkt. Dieser wird messerrückendick ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit verwiegten Mandeln und grobem Zucker bestreut. In mäßiger Hitze werden die Brötchen gebacken.

35. **Quittenbrot.** Die Quitten werden geschält, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser, daß es darübergeht beigesetzt und weichgekocht. Dann nimmt man sie mit dem

Schaumlöffel heraus und treibt sie durch ein Sieb. Auf 1 Pfund Mark nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen unter rühren 12 Minuten, füllt es in flache Platten 1 Zentimeter dick und läßt es trocknen. Dann wird das Brot mit kleinen Formen ausgestochen oder in verschobene Vierecke geschnitten.

36. **Wiesbadener Brot.** 1/4 Pfund Butter rührt man schaumig, gibt 1/2 Pfund Zucker, 2 Eier und 1 Eigelb dazu, rührt es weiter und gibt 15 g gestoßenen Zimt und 1 Pfund Mehl dazu. Der Teig wird glattgeknetet, 2 messerrückendick ausgewellt, dann werden längliche Vierecke davon geschnitten. Mit Eigelb bestrichen, werden sie gebacken.

37. **Zitronenbrot.** 1 Pfund Zucker rührt man mit 5 ganzen Eiern gut schaumig, gibt 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Pfund Mehl dazu. Auf dem Brett wird der Teig glattgewirkt, kleine Kugeln werden daraus geformt und diese gelbgebacken.

38. **Mandelschnitten.** 1/2 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb schaumiggerührt. Dann gibt man 4 Eier schwer länglich-geschnittene Mandeln, ebensoviel Sultaninen, 1/2 Pfund Mehl und zuletzt 2 Eßlöffel Arrak nach und nach darunter, füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl ausgestaubte Form und backt den Stollen in mäßiger Hitze.

39. **Mandelschnitten anderer Art.** 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund grobgewiegte Mandeln, 1/4 Pfund Sultaninen, 3/4 Pfund Zucker, 3 Eier und die Schale von 1 Zitrone. Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die übrigen Zutaten werden dazugegeben und alles zu einem glatten Teig verarbeitet. Davon formt man 3 kleine Laibchen, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei mittlerer Hitze. Noch warm werden sie in Scheiben geschnitten und gebäht.

40. **Vanilleschnitten.** 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker wird dazu gesiebt und gut schaumiggerührt. Die Eigelb gibt man dazu, rührt sie eine Weile mit, siebt dann 1/2 Pfund feines Mehl darunter nebst gestoßener

Vanille oder Vanillin, füllt die Masse in ein gutbestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze. Nach dem Backen läßt man sie erkalten und schneidet sie in Schnitten; diese können nach Belieben gebäht werden. Anstatt Vanille kann Zitronenschale oder Anis dazugegeben werden.

41. **Sandschnitten.** 120 g Butter werden schaumiggerührt, 165 g Zucker, 2 Eigelb und ein ganzes Ei dazugegeben und mitgerührt. Sodann gibt man 45 g feines Mehl, 120 g Kartoffelmehl, 5 geriebene Mandeln, etwas Zitronenschale dazu, rührt alles gut zusammen und mischt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In eine gut vorbereitete Form wird es eingefüllt und in gutem Ofen gebacken.

42. **Spanische Schnitten.** 150 g Zucker werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß schaumiggerührt; man gibt dann 150 g Mehl, 75 g Sultaninen, 75 g geschälte, länglichgeschnittene Mandeln nach und nach darunter, sowie 75 g zerlassene Butter, untermengt letztere leicht und füllt die Masse in eine gutbestrichene, mit Mehl bestreute, längliche Form und backt sie hellbraun.

43. **Zwieback.** 1 Pfund Mehl, 90 g Zucker, 60 g Butter, 1 Ei, etwas Salz, 1/4 Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe. Zucker, Butter, Salz läßt man in der lauen Milch zergehen, rührt damit das Mehl an, gibt die Eier und die aufgelöste Hefe dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen hat und sich von der Schüssel löst. Hiernach läßt man den Teig gut gehen, formt einen langen, 8 Zentimeter breiten Stollen davon, setzt diesen auf ein gutbestrichenes Blech und läßt ihn nochmals eine Weile gehen. Er wird dann in guter Hitze gebacken, anderntags in 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und auf einem bestrichenen, mit Zucker bestreuten Blech im Ofen gelbgeröstet.

44. **Teezwieback.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl, 10 Eier, 130 g geschnittene Mandeln, etwas Vanillezucker. Zucker und Eier werden schaumiggerührt, Mandeln und Vanillezucker dazugerührt und das Mehl daruntergesiebt. Es wird

davon ein kleiner Stollen geformt, auf ein gutbestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Nach dem backen werden Scheiben geschnitten und im Ofen gelbgebäht.

45. **Nußkonfekt.** Von 70—75 Baumnüssen werden die Kerne fein verwiegt. 3 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, rührt 60 g Zucker dazu und mengt die Nüsse darunter. Auf ein gutbestrichenes Blech werden kleine Häufchen gesetzt und in mäßiger Hitze gebacken.

46. **Creme-Schnitten.** Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt, mit einer Gabel gestupft, damit es keine großen Blasen gibt, dann gut gebacken und in die Hälfte geschnitten. Eine Vanillecreme wird bereitet von $^3/_4$ Liter Milch, 8 Eiern, 250 g Zucker, $^1/_2$ Stange Vanille; dieses wird zusammen auf dem Feuer dickgerührt. Wenn die Creme erkaltet ist, wird die eine Hälfte des Kuchens damit bestrichen, die zweite darübergelegt, eine Vanilleglasur darübergegeben und Schnitten davon geschnitten.

47. **Zimt-Waffeln.** $^1/_4$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt; $^1/_4$ Pfund Zucker, 2 Eier, 15 g feiner Zimt werden dazugerührt und $^1/_2$ Pfund Mehl nach und nach dazugesiebt. Es werden haselnußgroße Kügelchen davon geformt, zwischen das mit Speck bestrichene Eisen gepreßt und hellbraun gebacken.

48. **Zimt-Küchlein.** $^1/_4$ Pfund Butter rührt man schaumig, gibt 5 Eigelb und $^1/_4$ Pfund Zucker dazu, rührt es gut zusammen und gibt 7 g Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale, $^1/_4$ Pfund geschälte und geriebene Mandeln und 180 g feines Mehl darunter. Auf dem Brett wirkt man es zu einem glatten Teig, wellt ihn messerrückendick aus, sticht runde Formen aus und backt diese auf einem bestrichenen Blech hellbraun. Nach dem backen gibt man eine Glasur darüber.

49. **Madelaine.** 8 ganze Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, 185 g Mehl, 125 g Butter, etwas Zitronenschale. Eier und Zucker werden in einer Schüssel auf kochendem Wasser schaumiggeschlagen ($^3/_4$ Stunden). Dann gibt man die Zitronenschale und das Mehl dazu und zuletzt die zerlassene und abge-

kühlte Butter, füllt die Masse in gutbestrichene, mit Mehl bestaubte Förmchen und backt sie hellbraun.

50. **Vanillebretzeln.** 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei. Das Mehl siebt man auf das Brett, gibt das übrige dazu und knetet alles zu einem glatten Teig, formt davon gleichmäßige Bretzeln und backt sie auf einem mit weißem Wachs bestrichenen Blech in mäßiger Hitze. Unterdessen rührt man 90 g Staubzucker, 1 Päckchen Vanillin, 1 Messerspitze Mehl mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser gut glatt, bestreicht die gebackenen Bretzeln damit und läßt sie in der Nähe des Ofens trocknen.

51. **Buttergebackenes.** 1/2 Pfund gesiebtes Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 4 Eier werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig zusammengewirkt, dann messerrückendick ausgewellt und Formen ausgestochen. Man setzt sie auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und backt sie in mäßiger Hitze.

52. **Butter-S.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Zucker, 6 Eigelb, etwas Zitronenschale. Die Butter wird zu Schaum gerührt, dann werden Zucker und Eier eine Weile mitgerührt, die Zitronenschale und das Mehl dazugesiebt und die Masse auf dem Brett glatt zusammengewirkt. Es werden nun halbfingerdicke und fingerlange S geformt, diese mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und auf einem gut bestrichenen Blech hellgelb gebacken.

53. **Butterbretzeln.** Es wird dieselbe Masse bereitet wie zu Butter-S. Anstatt S werden kleine Bretzeln geformt und ebenso gebacken.

54. **Cedernbrot.** 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen werden mit 1 Pfund Zucker gerührt, mit 1 Pfund geschälten und geriebenen Mandeln vermengt und dann Schale und Saft von 1 1/2 Zitronen beigegeben. Über Nacht wird die Masse stehengelassen, dann mit Zucker ausgewellt, in Vierecke geschnitten und diese auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken. Nach dem backen wird folgende Glasur bereitet: 1/2 Pfund

Puderzucker wird mit dem Saft von 1 Zitrone schaumiggerührt. Die Brötchen werden damit bestrichen und getrocknet.

55. **Wespennester.** 1/2 Pfund Mandeln werden ungeschält länglichgeschnitten, dann wird 1/4 Pfund Zucker mit Wasser angefeuchtet und mit den Mandeln auf raschem Feuer gelbgeröstet. 5 Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt ihn mit 3/4 Pfund Zucker und 1/4 Pfund geriebener Schokolade etwa 1/2 Stunde, gibt etwas Vanille und die gerösteten Mandeln darunter und setzt von dieser Masse kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und backt sie in mäßigheißem Ofen.

56. **Makronen.** 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 180 g Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt. 120 g geschälte, geriebene Mandeln und für 3 Pfg. gestoßener Zwieback werden daruntergerührt, kleine Häufchen geformt und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech hellgelbgebacken.

57. **Makronen anderer Art.** 3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, rührt man mit 1/2 Pfund Zucker gut schaumig, gibt 1/2 Pfund geschälte, geriebene Mandeln und etwas Vanille darunter und behandelt sie wie vorhergehende.

58. **Schokolademakronen.** 3 Eiweiß schlägt man zu Schnee, rührt ihn mit 1/4 Pfund Zucker schaumig und gibt 1/4 Pfund geriebene Mandeln und 1/4 Pfund geriebene Schokolade darunter, formt davon längliche Makronen und backt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

59. **Schaummakronen.** Der Schnee von 6 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker auf dem Dampf schaumiggeschlagen, bis die Masse Häufchen bildet. Dann gibt man Vanille und 1/2 Pfund geschälte und geriebene Mandeln darunter. Es werden davon Makronen geformt und wie Nr. 58 gebacken.

60. **Grieß-Makronen.** Der Schnee von 4 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker und etwas Vanille verrührt, 1/2 Pfund geschälte, verwiegte oder feingeschnittene Mandeln und 1/2 Pfund feiner Grieß werden darundervermengt. Mit dem Kaffeelöffel werden längliche Makronen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

61. **Grießmakronen anderer Art.** 1/2 Pfund Zucker wird mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß, 45 g Grieß und dem Saft von 1 Zitrone 1/4 Stunde gerührt. Sodann mengt man 1/2 Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 30 g feingeschnittenes Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone und etwas Vanille darunter und setzt mit einem Teelöffel längliche, gleichmäßige Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in mäßiger Hitze hellgelb.

62. **Hägenmark-Makronen.** Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 1/2 Pfund Zucker 1/4 Stunde gerührt, dann werden 1/2 Pfund geschälte und feinverwiegte Mandeln und 4 Löffel Hägenmark daruntergemengt. Davon setzt man längliche Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie gelb.

63. **Zimtsterne.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 4 Eiweiß, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Zimt. Der Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 1/2 Stunde schaumiggerührt; der gestoßene Zimt wird dazugegeben und eine Weile mitgerührt. Dann stellt man 2—3 Eßlöffel davon für den Guß beiseite und rührt in das übrige die geriebenen Mandeln. Auf einem mit Zucker bestreuten Brett wird der Teig leicht ausgewellt, dann werden Sterne davon ausgestochen. Diese setzt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bestreicht sie mit der zurückgestellten Glasur. Nachdem sie eine Weile geruht, werden sie in schwacher Hitze gebacken.

64. **Schokoladeherzen.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 4 Eiweiß, Saft und Schale von 1/2 Zitrone, 1 Täfelchen geriebene Schokolade. Sie werden zubereitet wie Zimtsterne.

65. **Haselnußschnitten.** 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Haselnüsse, 4 Eiweiß, etwas Vanillezucker, Saft und Schale von 1/2 Zitrone. Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Bratofen leicht erwärmt, bis sich die braune Hülse löst, dann geschält und gerieben. Weiteres Verfahren wie bei Zimtsternen. Statt der Sterne werden längliche Schnittchen geschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

66. **Haselnußmakronen.** 1/2 Pfund Puderzucker wird mit dem Schnee von 5 Eiweiß gut gerührt; dann mengt man 1/2 Pfund geriebene Haselnüsse und etwas Vanillezucker darunter und setzt mit 1 Löffel längliche Makronen auf ein mit Zucker bestreutes Papier oder auf Oblaten. In ziemlich starker Hitze werden sie gebacken.

67. **Meringenschalen.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1/2 Pfund Zucker vermischt. Mit einem Eßlöffel werden längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und im abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr getrocknet. Zum ablösen vom Papier legt man sie auf ein nasses Brett, wonach sie sich leicht vom Papier abheben lassen. Die flache Seite der Meringen wird mit der Hand leicht eingedrückt, mit Creme oder Schlagrahm gefüllt und eine zweite Schale daraufgesetzt.

68. **Backwerk zu Eis.** 3 Eier schwer Zucker, 2 Eier schwer Mehl und 3 Eier. Zucker und Eier rührt man gut schaumig und siebt das Mehl unter rühren dazu, streicht dann die Masse dünn auf ein gutbestrichenes Blech und backt sie in heißem Ofen gelb. Dann schneidet man messerbreite Streifen davon und wickelt sie noch heiß um ein rundes Holz.

69. **Hippen.** 90 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker, 30 g Mehl und etwas Zitronensaft werden untereinandergemengt und mit 6 Eiweiß verrührt. Davon streicht man dünne runde Blättchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie rasch gelb und biegt sie noch heiß über ein rundes Holz.

Warme und kalte Getränke.

A. Warme Getränke.

1. **Kaffee.** Der rohe Kaffee wird 1—2 mal durch lauwarmes Wasser gewaschen und dann zwischen 2 Tüchern gut getrocknet. Hierauf gibt man ihn in einen Kaffeebrenner oder

eine geschlossene Pfanne und röstet ihn unter gleichmäßigem Umrühren über schwachem Feuer, bis er leise zu knistern anfängt. Von Zeit zu Zeit wird die Pfanne vom Feuer genommen und durchgeschüttelt. Gegen Schluß des Brennens wird der Deckel geöffnet, damit der Dampf entweichen kann. Beginnt der Kaffee zu knistern, so gibt man 1—2 Eßlöffel feinen Zucker hinzu, was das Entweichen des Aromas verhindert. Haben die Bohnen eine gleichmäßig braune Farbe, so schüttet man sie zum schnellen Erkalten in ein flaches Geschirr und schüttelt den Kaffee gut um, damit die Schalen abfliegen. Die gebrannten Bohnen sollen eine schöne kastanienbraune Farbe haben. — Zur Bereitung wird der feingemahlene Kaffee in eine Filtriermaschiene getan, mit etwas kochendem Wasser übergossen und zugedeckt, bis dieses durchgelaufen ist. Das übrige noch nötige Wasser gibt man nach und nach darüber, läßt es gut ablaufen und serviert den Kaffee sogleich. — Vielfach verwendet man bei der Kaffeebereitung verschiedene Zusätze, welche dem Bohnenkaffee eine dunklere kräftigere Farbe geben, ihm die aufregenden Eigenschaften nehmen und das Getränk sehr bekömmlich, aromatisch und infolge seines hohen Zuckergehaltes sehr nahrhaft machen. Zu beachten ist jedoch, daß nicht jeder Zusatz diese Vorzüge enthält, da die Herstellung eine wesentlich verschiedene ist. Als bester Kaffeezusatz kann der seit Jahrzehnten stets gleichbewährte Echte Andre Hofer's Feigen-Kaffee empfohlen werden. Auch der Freiburger-Früchtenkaffee von Kuenzer & Cie. eignet sich als Kaffeezusatz vorzüglich. Es empfiehlt sich, diesen Früchten-Kaffee für sich allein 3 Minuten zu kochen, alsdann den gemahlenen Bohnenkaffee zuzusetzen und noch etwa 5 Minuten stehen zu lassen, oder nach oben angegebener Weise den gemahlenen Kaffee in der Filtriermaschiene damit zu übergießen.

2. **Tee.** Auf die Person rechnet man einen Kaffeelöffel voll Tee. Man gibt diesen in die bereits erwärmte Teekanne, übergießt ihn mit etwas kochendem Wasser und läßt ihn zugedeckt einige Minuten stehen, bis die Teeblätter aufgegangen

sind. Dann gibt man das noch nötige kochende Wasser hinzu, läßt ihn noch eine Weile ziehen und serviert ihn mit kalter Milch, Rahm oder geschlagenem Rahm. Man kann auch dem Tee ein Stückchen Vanille beifügen, oder man läßt in dem für den Tee bestimmten Wasser zuvor Hagenbuttenkerne tüchtig kochen, was ihm einen Vanilleähnlichen Geschmack verleiht und sehr gesund ist. Im übrigen hängt die Güte des Tees hauptsächlich von der Qualität der Teeblätter ab.

3. **Ostfriesisches Teerezept.** Der Tee beansprucht eine trockene, aber nicht warme Lagerung (Vanille darf nicht beigelegt werden). Zu einer Portion von 5 Tassen (gewöhnlicher Größe) genügt das Gewicht von 10 g Tee. Man spüle vorher den Teetopf gehörig mit heißem Wasser aus, schütte den abgewogenen Tee hinein und gieße soviel vollständig kochendes Wasser auf, daß der Tee damit eben bedeckt ist; sodann stelle man den Topf auf ein gelindes Flämmchen (zum ziehen, ja nicht kochen). Nach Verlauf von 5 Minuten gieße man soviel vollständig kochendes Wasser hinzu, als für 5 Tassen nötig; darauf lasse man den Tee noch 5 Minuten auf dem Lämpchen ziehen. Je weicher das Wasser, desto besser der Tee. (Originalrezept, mitgeteilt von Max Müller, Tee-Import Freiburg i. B., Karlstraße 47. Siehe Inserat.)

4. **Tee von Hagebuttenkernen.** Die gewaschenen und getrockneten Kerne von Hagebutten werden mit Wasser einige Zeit gekocht, bis der Tee eine schöne dunkelrote Farbe hat. Mit Milch und Zucker wird er zu Tisch gegeben.

5. **Reformierter Tee.** 1 Kaffeelöffel voll Tee, die Schale von 1 Zitrone und ein Stückchen Zimt bindet man in ein Säckchen und läßt dieses in 1 Liter versüßter Milch kurz aufkochen. Unterdessen verrührt man 4 Eigelb, gießt die kochende Milch daran und rührt es gut durch, bis es schäumt.

6. **Kaisertee.** 20 g feingestoßener Kandiszucker wird mit 1 Eigelb schaumiggerührt, dazu gibt man 1 Tasse kochendes Wasser und serviert ihn sofort.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Kakao.** 1 Kaffeelöffel voll Kakaopulver wird mit $^1/_3$ Tasse kochendem Wasser glatt angerührt und mit $^1/_4$ Liter kochender, versüßter Milch aufgefüllt und serviert. — Der entölte Kakao ist verdaulicher und der Gesundheit zuträglicher als der gewöhnliche.

8. **Schokolade mit Milch.** Zu einer Tasse werden etwa 30 g Schokolade zerbröckelt und in einem Pfännchen mit $^1/_3$ Tasse Wasser glattgerührt. Dann gibt man 1 Tasse Milch dazu und läßt die Schockolade unter rühren einigemale aufkochen.

9. **Schokolade mit Wasser.** Auf 2 Tassen werden 50 g Schokolade gerieben, mit $1^1/_2$ Tassen kochendem Wasser übergossen und auf dem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie aufschäumt. Man füllt sie in Tassen und serviert sie sofort.

10. **Mandelmilch.** $^1/_2$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln werden mit $1^1/_2$ Liter Wasser zusammen verrührt, durch eine Serviette gepreßt und nach Belieben mit Zucker versüßt.

11. **Grog.** $^3/_4$ Pfund gestoßener Kandiszucker wird mit 2 Liter Wasser aufs Feuer gestellt und einigemale aufgekocht. Dann gibt man das Ganze in eine Schüssel, gießt $^1/_4$ Liter Arrak oder Rum dazu und füllt den Grog in Gläser.

12. **Eiergrog.** Zucker und Wasser werden gekocht wie zu Nr. 11. Einige Eigelb werden mit dem Rum verrührt. Das siedende Wasser wird unter rühren hinzugegossen und der Grog sofort serviert.

13. **Glühwein.** Man läßt 2 Liter alten Rotwein mit $^3/_4$ Pfund Zucker, 1 Stück Zimt, 6 Nelken, der dünn abgeschälten Schale von $^1/_2$ Zitrone aufkochen, seiht ihn durch ein Sieb und serviert ihn heiß.

14. **Bischof** wird bereitet wie Glühwein, nur gibt man 1 Eßlöffel bittere Orangenessenz dazu, oder man läßt zwei zerschnittene Orangen damit aufkochen. Das Getränk kann auch kalt gegeben werden.

15. **Punsch.** 10 g feinen schwarzen Tee übergießt man mit $1^1/_2$ Liter kochendem Wasser, reibt das Gelbe von 4 Zitronen

am Zucker ab und gibt diesen nebst dem Safte der 4 Zitronen und dem durchgeseihten Tee in eine Messingpfanne, gießt 1/4 Liter Arrak dazu und läßt das Ganze zugedeckt auf dem Feuer zum kochen kommen, seiht es durch eine Serviette und serviert den Punsch sogleich.

16. **Russischer Punsch.** 2 Eigelb schlägt man mit 1/4 Liter warmem süßem Rahm gut schaumig, gibt den nötigen Zucker und 1/8 Liter Rum dazu und serviert ihn sogleich.

17. **Weinpunsch.** 250 g Zucker, der Saft von 3 Zitronen und die am Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone übergießt man mit 3/4 Liter kochendem Wasser und läßt es zugedeckt stehen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alsdann gießt man 1/2 Liter kochendheißen weißen Wein und 1/4 Liter Arrak dazu und läßt ihn noch eine Weile anziehen.

18. **Rotweinpunsch.** 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Rotwein und 1 Pfund Zucker läßt man kochendwerden, schäumt es gut ab und gibt eine in Scheiben geschnittene Orange, eine Zitrone und 1/2 Flasche Rum hinzu, vermengt alles gut und trägt ihn auf.

19. **Schaum-Punsch.** 1 Flasche roter Wein, 300 g Zucker, ganzer Zimt und Vanille werden zusammen aufgekocht; nach etwa 1/4 Stunde wird das Gewürz herausgenommen. 6 Eigelb und 1/4 Liter kalter Wein werden zusammen verrührt, zu dem andern gegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis er heiß und schaumig ist.

20. **Warmer Wein.** 1/2 Liter guten weißen Wein läßt man mit 60 g Zucker und etwas Zimt zum sieden kommen. Unterdessen werden 3 Eigelb tüchtig verrührt, man gießt den Wein dazu und trinkt ihn so heiß als möglich. Bei Erkältungen sehr zu empfehlen.

21. **Warmes Bier.** 1/2 Liter gutes Bier läßt man mit 40 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufkochen, richtet es über 3 verrührte Eier an, schlägt das Ganze noch ein wenig und füllt es in Gläser.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. **Reismilch.** 80—100 g Reis werden grob gemahlen und in 2 Liter Milch mit Vanille weichgekocht. Die Milch wird dann durchgeseiht, mit Zucker versüßt und mit 4 verrührten Eiern auf dem Feuer geschlagen, bis es zum sieden kommt.

23. **Zitronen-Limonade, warme.** Die Schale von 2 Zitronen gibt man in eine Teekanne, das übrige schneidet man in Scheiben, entfernt die Kerne und die weiße Schale und gibt es ebenfalls dazu; dann übergießt man dies mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es $^1/_4$ Stunde ziehen und serviert die Limonade mit Zucker.

B. Kalte Getränke.

1. **Zitronen-Limonade.** Zu 1 Liter Wasser gibt man den Saft von 3 Zitronen und soviel Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

2. **Orangen-Limonade.** Sie wird bereitet wie Nr. 1. Um ihr einen kräftigeren Geschmack zu geben, kann man eine zeitlang etwas Orangenschale hineinlegen.

3. **Kardinal.** Von 2—3 Orangen schält man die Schale recht dünn ab, gibt dieselbe nebst etwas Wasser, 1 Flasche Rheinwein, einem Stück Zucker und dem Saft von 4—5 Orangen in eine Schüssel und läßt es 1—2 Stunden stehen. Dann wird es durchpassiert, in Eis gestellt und kurz vor dem servieren wird eine Flasche Champagner hinzugegossen.

4. **Erdbeerbowle.** Von $^1/_2$ Pfund Zucker und etwas Wasser bereitet man $^1/_2$ Liter Syrup, läßt ihn erkalten, gibt 2 Flaschen Wein und 1 Pfund Erdbeeren dazu und stellt dieses womöglich auf's Eis. Vor dem servieren gießt man 1 Flasche Selterswasser und wenn man will noch $^1/_2$ Flasche Champagner hinzu. Die Erdbeeren werden im Glas mitserviert.

5. **Pfirsichbowle.** Sehr reife Pfirsiche werden geschält und feingeschnitten. Im übrigen wird die Bowle bereitet wie obige. Die Schnitzchen werden hinzugegeben und in den Gläsern mitserviert.

6. **Maibowle.** Von 2—3 handvoll frischem Waldmeister, der noch keine Blüten hat, bricht man die Stiele ab und gibt ihn in eine Schüssel, sowie $1^1/_2$ Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker und eine Flasche Weißwein. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gibt man noch zwei Flaschen Weiß- und eine Flasche Rotwein hinzu nebst zwei geschälten und geteilten Orangen und läßt die Bowle zugedeckt noch 10—15 Minuten ziehen. Dann nimmt man den Waldmeister heraus und serviert die Bowle möglichst kalt.

7. **Bowle von Lindenblüten.** Frischgepflückte und sorgfältig gelesene Lindenblüten werden in einer Schüssel mit 1 Liter Wein übergossen und zugedeckt etwa 8 Stunden stehengelassen. Dann seiht man den Wein ab und gibt den nötigen Zucker sowie $^1/_2$ Flasche Champagner oder Selterswasser dazu.

8. **Waldmeister-Essenz.** Eine Flasche starken Weißwein läßt man mit 6 handvoll Waldmeister 20 Minuten ziehen, seiht ihn durch, füllt ihn in eine Flasche und verschließt diese luftdicht. Beim Gebrauch wird ein Glas Essenz mit 3 Gläsern Weißwein aufgefüllt und mit dem nötigen Zucker versüßt.

9. **Anisette.** Zu 1 Liter Kornbranntwein gibt man 60 g grünen Anis, 30 g Sternanis, 15 g Koriander und 8 g Fenchel und läßt dieses 2—3 Wochen an der Sonne destillieren. Dann kocht man $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser zum Breitlauf, gibt ihn unter den Branntwein und läßt ihn nochmals 8 Tage stehen, filtriert ihn durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen.

10. **Brombeer-Likör.** $1^1/_2$ Liter frische Brombeeren läßt man mit 2 Liter Branntwein 4—5 Wochen destillieren, kocht dann $^3/_4$ Pfund Kandiszucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, schäumt den Zucker gut ab und gibt ihn zu dem Branntwein. Hierauf wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

11. **Likör von schwarzen Johannisbeeren.** $^1/_2$ Liter Beeren werden zerdrückt, mit $^1/_2$ Pfund gestoßenem Kandiszucker und $^3/_4$ Liter Kornbranntwein verrührt und in

einer Flasche 6—8 Wochen an der Sonne destilliert. Dann wird er filtriert und in Flaschen gefüllt.

12. **Quitten-Likör.** Reife Quitten werden geschält, entkernt und auf einem Reibeisen gerieben; sodann wird der Saft abgepreßt. Zu 3 Liter Saft nimmt man 1 Liter Branntwein und 1 Kilo Zucker, 10 g Zimt, 5 g Gewürznelken und 50 g bittere Mandeln. Diese Mischung füllt man in einen Glaskolben, läßt sie darin etwa 14 Tage stehen und filtriert dann den Saft ab.

13. **Birnen-Likör.** Dieser Likör wird bereitet wie Nr. 12.

14. **Früchte-Likör.** $^1/_2$ Pfund Erdbeeren, $^1/_2$ Pfund Johannisbeeren, $^1/_2$ Pfund Himbeeren und $^1/_2$ Pfund Sauerkirschen werden zerdrückt und mit $2^1/_2$ Liter gutem Kornbranntwein 5—6 Wochen destilliert. Dann werden 2 Pfund Zucker in 2 Liter Wasser geläutert und kalt darangegossen. Die Flüssigkeit wird filtriert und in Flaschen gefüllt.

15. **Nuß-Likör.** 1 Pfund junge grüne Nüsse, die Mitte Juni gebrochen werden, schneidet man fein, gibt 2 Liter guten Kornbranntwein, 15 g ganzen Zimt, 10 g Nelken dazu und läßt es zugebunden 6 Wochen an der Sonne stehen, während es öfters umgeschüttelt werden muß. Man preßt dies dann durch ein Tuch und filtriert, wenn es sich gesetzt hat, das Helle durch. 1 Pfund Zucker läutert man mit $^1/_4$ Liter Wasser, bis er Fäden zieht, läßt ihn verkühlen, gibt das Filtrierte dazu und vermengt es gut, füllt es in Flaschen und korkt sie zu.

16. **Zitronen-Likör.** Von 8 Zitronen schält man die Schale dünn ab und übergießt sie mit $1^1/_2$ Liter reinem Branntwein. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert zu dem Branntwein gegeben und zusammen destilliert (10—14 Tage). Sodann wird es filtriert und in wohlverkorkten Flaschen aufbewahrt.

17. **Kümmel-Likör.** 3 Liter reinen Branntwein (Franz- oder Kornbranntwein) gibt man mit 150 g zerklopften

Kümmelkörnern und 10 g Sternanis in eine Flasche, bindet diese zu, stellt sie in kaltes Wasser und läßt sie 1/2 Stunde kochen. Nachdem die Flasche im Wasser erkaltet, gibt man 2 Pfund geläuterten Zucker dazu, filtriert den Likör in Flaschen und verkorkt diese gut.

18. **Stachelbeerwein.** Die Stachelbeeren werden zerstampft; zu je 11 Kilo Beeren gießt man 18 Liter warmes Wasser und läßt es so 2—3 Tage stehen. Sodann wird der Saft ausgepreßt und zu je 11 Kilo Früchten 6 Kilo Zucker damit vermischt. Man füllt die Mischung in einen Glaskolben und überläßt sie der Gärung. Während derselben sollen die Gefäße gut, jedoch nicht zu fest geschlossen werden, damit die Kohlensäure entweichen, die äußere Luft jedoch nicht zuströmen kann.

19. **Johannisbeerwein.** Die Beeren müssen gut reif sein. Bei überreifen, zumteil faulen Beeren erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb. Je saurer die Früchte sind, umsomehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke des zukünftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, welcher teils in den Früchten enthalten ist, teils zugesetzt wird. Die Beeren werden zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Zu 10 Liter Saft nimmt man 25—30 Liter Wasser und je nachdem man einen Haustrunk, Tischwein, starken Wein oder Likör-Wein haben will, 3, 9, 12, 15 Kilo Zucker. Letzterer wird mit einem Teil des benötigten Wassers aufgelöst und dann mit dem übrigen Wasser und dem Saft gut vermischt, in ein Fäßchen oder einen Glaskolben gefüllt und der Gärung überlassen. Während und nach der Gärung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten (Essigbildung). Sobald der Wein hell geworden ist, wird er auf Flaschen gezogen.

C. Fruchtsäfte.

1. **Johannisbeersaft.** Reife Johannisbeeren werden zerdrückt und 4—5 Tage zugedeckt stehengelassen. Dann wird der Saft ausgepreßt, in Flaschen gefüllt, stehengelassen, bis

er klar ist und durchgeseiht. Auf 1 Kilo Saft nimmt man 1 Kilo Zucker, kocht beides zusammen und schäumt es gut ab. Den abgekühlten Saft füllt man in Flaschen, verkorkt diese gut und bewahrt sie liegend auf.

2. **Erdbeersaft.** Walderdbeeren legt man schichtenweise in einen Steintopf, bestreut jede Schichte ziemlich stark mit feinem Zucker und läßt sie 24—36 Stunden stehen. Hierauf wird der Saft abgepreßt, $^1/_2$ Stunde gekocht und nachdem er verkühlt, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

3. **Erdbeersaft, roh.** In 1 $^1/_2$ Liter Wasser löst man 40 g Weinsteinsäure auf und gibt dies kochend über 3 Pfund rohe Erdbeeren. Nach 24 Stunden seiht man den Saft durch ein leinenes Tuch und verrührt ihn mit 4 Pfund gestoßenem Zucker, bis sich dieser aufgelöst hat. Dann füllt man den Saft in Flaschen und verkorkt ihn luftdicht.

4. **Himbeersaft.** Die Beeren werden in einer Schüssel zerdrückt, mit einem Tuche bedeckt und zum gären etwa 8 Tage an einen kühlen Ort gestellt und während der Zeit umgerührt, sodann wird der Saft ausgepreßt, nochmals 2 Tage ruhenlassen, bis er obenauf ganz klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft wird $^3/_4$ Pfund Zucker gerechnet, beides wird zusammen gekocht, bis es dick ist. Während des Kochens wird es gut abgeschäumt und dann in Flaschen gefüllt und gut verkorkt.

5. **Himbeersaft, roh.** 40 g Weinsteinsäure wird in 2 Liter Wasser aufgelöst und aufgekocht; damit werden 3 Liter gelesene Himbeeren übergossen. Man läßt dieses 24 Stunden stehen und seiht den Saft durch ein Tuch. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, gibt dies zusammen in eine Schüssel und läßt den Zucker sich darin auflösen. Alsdann füllt man den Saft in Flaschen bis hoch hinauf, und nach etwa 14 Tagen, nachdem sich obenauf ein Häutchen gebildet hat, werden die Flaschen mit einem Läppchen zugebunden.

6. **Brombeersaft** (auch Johannisbeersaft) kann auf dieselbe Weise zubereitet werden wie Nr. 4 und 5.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Quittensaft.** Reife Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, mit dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Zu 1/2 Liter hellem Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen, bis es dicklich wird, während man den Saft gut abschäumt. Er wird dann, etwas verkühlt, in Flaschen gefüllt und luftdicht verkorkt.

Das Einmachen der Früchte.

Zum Einmachen sollen nur gute und fehlerfreie Früchte genommen werden und nicht von den ersten, sondern von den späteren, da diese wohlschmeckender und auch süßer sind. Die fertig gekochten Früchte darf man nicht in Messing- oder Kupfergeschirren, in denen sie gekocht wurden, erkalten lassen, da diese Grünspan ansetzen. Sie müssen so heiß als möglich in die dazu bestimmten Gefäße eingefüllt werden, da beim kalten Einfüllen Luft hinein kommt und die Früchte dadurch verderben. Zum Aufbewahren derselben eignen sich am besten Gläser, gutglasierte Töpfe oder Steinguttöpfe. Diese müssen vor dem Gebrauch gut gereinigt und ausgeschwefelt werden. Oder man spült sie mit 90-prozentigem Spiritus aus, zündet diesen in dem Topf an und füllt alsdann, wenn er verbrannt ist, die noch heißen Früchte hinein. Nun läßt man sie, leicht zugedeckt, erkalten und belegt sie dann mit einem dem Gefäße angepaßten, weißen Papier, welches man zuvor mit Rum, Arrak oder Kirschwasser getränkt hat. Zum besseren Konservieren der Früchte ist es zu empfehlen, auf 1/4 Liter des zu gebrauchenden Rum oder dergl. 3 g Salicylsäure aufzulösen, darin das Papier einzutauchen und nachdem es auf den Früchten liegt 1—2 Löffel davon daraufzugießen. Auch Fruchtsäfte, welche mit Zucker eingekocht sind, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt, wenn man auf 1 Kilo derselben 1/2 g Sali-

cylsäure zusetzt. Die Einmachtöpfe werden mit einem gut genäßten, doppelten Stück Pergamentpapier bedeckt und gut zugebunden. Das Aufbewahren geschieht am besten an einem trockenen kühlen Orte, doch nicht im Keller. Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, um einer etwa entstehenden Gärung durch wiederholtes aufkochen mit Zucker vorzubeugen. Das Einmachen der Früchte in Dunst geschieht teilweise in Büchsen oder in Gläsern mit Patentverschluß oder in Flaschen. Die Früchte werden roh oder halbgekocht eingefüllt, mit Zuckersyrup übergossen und gut verschlossen. Die Gefäße umwickelt man mit Heu oder Stroh, stellt sie bis zum Rand mit kaltem Wasser in ein breites Geschirr oder in einen besonders dafür bestimmten Apparat (siehe Inseratenteil: Weck'sche Apparate), ohne sie zu umwickeln, und läßt sie die bestimmte Zeit kochen. Alsdann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie im Wasser erkalten.

A. Früchte in Zucker.

1. **Zucker zu läutern.** 1 Pfund Zucker wird zerbröckelt und in $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne auf dem Feuer aufgelöst. Wenn er anfängt zu kochen und in die Höhe steigt, schreckt man ihn mit etwas kaltem Wasser ab, zieht ihn vom Feuer und schäumt das Unreine ab. 1 Eiweiß wird mit 2—3 Eßlöffeln Wasser geschlagen und zu dem Zucker gegeben; dieser wird wieder aufs Feuer gesetzt und zum kochen gebracht. Nun wird das Eiweiß, in welches sich alle Unreinlichkeiten des Zuckers während des Kochens setzen, und das als Schaum an die Oberfläche tritt, sorgfältig weggenommen, bis der Zucker vollständig klar ist.

Andere Art. 1 Pfund zerbröckelten Zucker läßt man mit $^1/_2$ Liter Wasser in einer Messingpfanne zergehen. Fängt er an zu kochen, so nimmt man den unreinen Schaum von der Oberfläche ab und zieht den Zucker rasch vom Feuer.

2. **Zucker zum Breitlauf.** Der geläuterte Zucker wird solange fortgekocht, bis der siedende Zuckersaft große Blasen wirft und vom Löffel breite Tropfen herunterfallen.

3. **Zucker zum kleinen Faden.** Nachdem der zuvor zum Breitlauf gekochte Zucker noch einige Minuten fortgekocht hat, taucht man den Zeigefinger rasch in einen Probelöffel und preßt Zeigefinger und Daumen zusammen. Bildet sich beim Öffnen der Finger ein kleiner Faden, der aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

4. **Zucker zum großen Faden.** Man läßt den Zucker zum kleinen Faden noch eine Weile fortkochen; bildet sich dann bei der gleichen Probe ein langer Faden, welcher nicht sogleich bricht, so hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

5. **Zucker zur Perle.** Hat der nun großfädige Zucker noch einige Minuten fortgekocht, so wird ein Löffel hineingetaucht und wieder herausgenommen. Zieht sich ein Faden an demselben herunter, an dessen Ende sich eine Perle bildet, und reißt der Faden gleich wieder ab, so hat der Zucker den Grad der kleinen Perle erreicht. Bleibt nach weiterem kochen des Zuckers der Tropfen an dem Faden hängen, ohne daß dieser zerreißt, so nennt man dies die große Perle.

6. **Syrup zu Dunstobst.** Der über die rohen, in Gläser eingefüllten Früchte gegossene Syrup wird bereitet von 2 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser; oder auch 1 Pfund Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser. Wasser und Zucker wird zusammen gekocht bis zum Breitlauf unter sorgfältigem Abschäumen und erkaltet darübergegossen. Nach einfacherem Verfahren wird der Zucker im Wasser bloß aufgelöst und darübergegossen.

7. **Himbeeren.** 1 Pfund gelesener Himbeeren vermischt man mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und läßt sie in einer Schüssel an einem kühlen Orte stehen bis der Zucker geschmolzen ist und sich Saft gebildet hat. Dann stellt man sie auf gelindes Feuer und läßt sie langsam 10 Minuten kochen. Sie werden dann eingefüllt und nach dem Erkalten die Gefäße zugebunden.

8. **Himbeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund Beeren wird $^3/_4$ Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser geläutert, gut

abgeschäumt und zum Breitlauf gekocht. Dann gibt man die Beeren hinzu, läßt sie 5—10 Minuten darin kochen und nimmt sie vorsichtig, damit sie ganzbleiben, mit dem Schaumlöffel heraus. Den Zuckersaft kocht man zu dickem Syrup ein, läßt dann die Beeren nochmals 5—10 Minuten darin kochen, legt sie hiernach in Gläser und gibt den Saft darüber.

9. **Brombeeren.** Die gut reifen Beeren werden sorgfältig gelesen, schnell gewaschen und gut abtropfen lassen. Man rechnet auf 1 Pfund Beeren 1 Pfund Zucker. Nachdem letzterer geläutert und schon gut dickgekocht ist, gibt man die Beeren hinein und läßt sie etwa $^1/_2$ Stunde kochen, wobei man fleißig abschäumen muß. Die Beeren müssen gut weichgekocht werden, dürfen jedoch nicht zerfallen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie noch heiß in reine trockene Gläser (Vorsicht) und gießt dann den noch dicker eingekochten Saft nachher darüber. Da diese Früchte sehr viel Flüssigkeit enthalten, so kann man von dem Saft durch ein feines Sieb oder Tuch in Flaschen abgießen, welche man gut zugepfropft aufbewahrt. Dieser Brombeersaft ist wie jeder andre Fruchtsaft verwendbar, und wegen seiner milden und kühlenden Eigenschaften besonders für Kranke sehr angenehm.

10. **Brombeeren anderer Art.** Auf 1 Pfund gelesener Brombeeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker und siedet ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie, bis sie zu einem dicklichen Brei geworden sind, füllt sie in einen Steintopf, bindet diesen nach dem Erkalten zu und bewahrt ihn auf.

11. **Erdbeeren.** Auf 1 Pfund gelesener Erdbeeren nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, läutert und kocht ihn zur großen Perle. Dann gibt man die Erdbeeren dazu und bereitet sie wie Brombeeren.

12. **Erdbeeren in Rum.** Reife, sehr trockene Erdbeeren werden möglichst dicht und mit reichlich dazwischengestreutem Zucker in weithalsige Glasflaschen geschichtet und mit soviel feinem altem Rum übergossen, daß dieser die Beeren

völlig bedeckt. Die Gläser werden nun luftdicht verschlossen und aufbewahrt.

13. **Erdbeeren, roh.** Die sauber gelesenen Erdbeeren werden fest in ein enghalsiges Glas gefüllt, mit Zuckerlösung von 1 Liter Wasser und 300 g Zucker übergossen, gut verkorkt und mit Paraffin überzogen. Das Glas wird nun in feuchten Sand, der später nicht mehr feucht gemacht werden darf, gestellt und darin aufbewahrt.

14. **Johannisbeeren.** Man streift die Beeren sorgfältig mittelst einer kleinen Gabel von den Stielen, um sie nicht zu zerquetschen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren wird 1 Pfund Zucker zum Breitlauf gekocht, die Beeren werden dazugegeben und gekocht, bis sie zusammenfallen. Man muß sehr fleißig abschäumen. Dann nimmt man die Beeren heraus, kocht den Saft zur großen Perle und läßt die Früchte nochmals 5 Minuten mitkochen, füllt sie in Gläser und bindet sie nach dem Erkalten zu.

15. **Johannisbeeren anderer Art.** Die Johannisbeeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, gewaschen und zum abtropfen auf ein reines Tuch in ein Sieb gelegt. Auf 1 Pfund gelesener Beeren rechnet man 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden pfundweise mit dem gestoßenen Zucker vermischt und ebenso in einer Messingpfanne auf dem Feuer geschüttelt, bis sie anfangen zu kochen. Hierauf läßt man sie noch etwa 10 Minuten kochen, füllt sie in reine Gläser, belegt sie mit in Rum getränktem Papier und bindet die Gläser gut zu. — Erdbeeren können ebenso zubereitet werden.

16. **Schwarze Johannisbeeren.** Die Beeren werden von den Stielen abgestreift, gewaschen und gut abgetropft. Auf 1 Pfund Beeren läutert man $^3/_4$ Pfund Zucker, kocht die Beeren darin weich, füllt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch mehr eingedickten Saft.

17. **Kirschen.** Auf 1 Pfund ausgesteinte Kirschen wird $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert, zu dünnem Syrup gekocht und abgeschäumt. Man gibt die Kirschen hinein und kocht sie

darin weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in einen Steintopf. Von den aufgeschlagenen Kirschenkernen bindet man einen Teil in ein reines Leinwandläppchen und kocht sie mit dem Saft, bis dieser genügend dick ist. Dann gießt man ihn über die Kirschen und läßt sie erkalten. — Man kann auch zu gleichen Teilen Johannisbeeren und Himbeeren oder auch Stachelbeeren mitkochen.

18. **Weichselkirschen.** Auf 2 Pfund entsteinte Kirschen werden 2 Pfund Zucker zum Faden geläutert, dann läßt man die Kirschen 10—15 Minuten mitkochen und schäumt sie gut ab. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch etwas dicker einkochen. Anderntags werden die Kirschen nochmals 10 Minuten gekocht, dann eingefüllt und zugebunden.

19. **Sauerkirschen.** Die Kirschen werden ausgesteint und über Nacht in Weinessig gelegt. Am andern morgen läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen, füllt sie lagenweise mit Zucker in einen Steintopf, belegt sie mit einem getränkten Papier, bindet sie zu und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Auf 1 Pfund Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker.

20. **Äpfel in Zucker.** Geschälte Äpfel werden in der Mitte durchgeschnitten und, nachdem das Kernhaus entfernt, in kochendem Wasser mit etwas Zimt einigemale aufgekocht und auf einem Sieb abgetropft. Auf 4 Pfund Äpfel wird 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser gekocht und abgeschäumt, den Saft und die feinverwiegte Schale von 2 Zitronen gibt man mit den Äpfeln dazu und kocht letztere darin weich. Dann füllt man die Äpfel in Gläser, kocht den Saft zu dickem Syrup ein und gibt ihn darüber.

21. **Heidelbeeren.** Die Beeren werden gelesen, gewaschen und gut abgetropft. Unterdessen wird auf 2 Pfund Heidelbeeren $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser oder $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_4$ Liter Rotwein gekocht, bis der Zucker Blasen wirft. Dann gibt man die Beeren hinzu und kocht sie unter fleißigem abschäumen, bis sie dick sind. Man füllt sie

in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie nach dem Erkalten mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

22. **Heidelbeeren anderer Art.** Auf 15 Pfund gelesene und gewaschene Heidelbeeren werden 4 1/2 Pfund Zucker mit 1/4 Liter Weinessig und 1/2 Liter Wasser geläutert, heiß über die Beeren geschüttet und über Nacht stehengelassen. Anderntags werden sie in Gläser gefüllt, mit Rumpapier belegt und zugebunden aufbewahrt. Als Kompott werden sie serviert.

23. **Reineclauden.** Die Früchte werden sorgfältig abgewischt, ohne jede Zutat in eine Kasserolle gegeben und vom Augenblick des Kochens an 25 Minuten gekocht. Dann gibt man auf je 1 Pfund Früchte 3/4 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie, sobald sie anfangen zu kochen, 10 Minuten unter stetem schütteln und rühren kochen. Man füllt sie dann in Gläser, bindet diese mit einem Mulläppchen zu und bewahrt sie auf.

Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren werden auf dieselbe Weise zubereitet.

24. **Birnen.** Die Birnen werden geschält, halbiert und in Wasser halbweich gekocht. Auf 1 Pfund Birnen wird 1 Pfund Zucker geläutert und zu einem dünnen Syrup gekocht, wozu man das Birnenwasser nehmen kann. Die Birnen werden dazugegeben und darin vollends weichgekocht. Hierauf gibt man sie in Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn, nachdem er verkühlt, darüber. Am dritten Tage wird der Saft nochmals abgegossen, eingekocht und erkaltet wieder über die Birnen gegossen. Die Gläser werden zugebunden und aufbewahrt.

25. **Pfirsiche.** Nicht zu reife Früchte werden abgebrüht, um ihre Schale leicht zu lösen, dann geschält, geteilt und, nachdem die Kerne herausgenommen, gewaschen und auf einem Sieb gut abgetropft. Hierauf läutert man auf 1 Pfund Früchte 1 Pfund Zucker, läßt die Pfirsiche darin langsam fast weichkochen, gibt sie in einen Topf und gießt den Saft darüber. Folgendentags wird der Saft wieder abgegossen, dicker ein-

gekocht und halb verkühlt darübergeschüttet. Am dritten Tag wird der Saft bis zu einem dicken Syrup eingekocht, man siedet die Früchte flüchtig darin auf und füllt sie, etwas verkühlt, in die Gläser.

26. **Melonen.** Eine schöne Melone wird sauber abgeschält und in fingerlange Stücke geschnitten. Auf 1 Pfund Melonenstücke wird 1 Pfund Zucker in $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Glas Weißwein zum Breitlauf gekocht und gut abgeschäumt. Die Melonen gibt man dann hinzu, läßt sie darin halbweich sieden und gibt sie in einen Steintopf. Der Saft wird noch dicker eingekocht und darübergegossen. Am folgenden Tag gießt man ihn wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn wieder darüber. Am dritten Tage wird alles zusammen aufgekocht, die Melonenstücke werden in den Topf gelegt und der dick eingekochte Saft darübergegossen. Nach dem Erkalten werden die Töpfe zugebunden und aufbewahrt.

27. **Trauben einzukochen.** 2 Pfund Trauben werden abgezupft, gewaschen und abgetropft. Nun wird 1 $^1/_2$ Pfund Zucker geläutert und dieser über die Trauben in eine reine Schüssel geschüttet und zugedeckt. Folgendentags wird der Saft abgeschüttet, aufgekocht, abgeschäumt und wieder darübergeschüttet. Dieses Verfahren wird noch zweimal wiederholt, zuletzt gibt man die Trauben hinzu, läßt sie einigemal damit aufkochen und füllt sie dann in Einmachgläser oder Töpfe.

28. **Rhabarber in Zucker.** Geschälte dicke Rhabarberstengel schneidet man in fingerlange Streifen, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Rhabarber streut man 1 Pfund gestoßenen Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Dann gießt man den Saft ab, gibt den Saft einer Zitrone dazu, kocht ihn zu Syrup ein und läßt den Rhabarber einigemale darin aufkochen. Sodann wird er in Gläser eingefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden.

29. **Grüne Feigen.** Schöne grüne, nicht ganz reife Feigen werden mehrmals mit einem Federmesser durchstochen und in heißes Wasser gegeben, bis sie anfangen zu kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man gibt sie dann zum abkühlen in kaltes Wasser, stellt sie folgendentags nochmals mit Wasser auf und kocht sie darin weich. Im kalten Wasser abgekühlt und abgetropft, füllt man sie in einen Topf. Auf 1 Pfund Feigen wird $1^1/_4$ Pfund Zucker geläutert und halberkaltet darübergegossen. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, aufgekocht und wieder darübergegossen. Dieses Verfahren wird am 3. und 4. Tage wiederholt, dann bindet man den Topf zu und bewahrt ihn auf.

30. **Mirabellen.** 2 Pfund nicht ganz reife Mirabellen gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin, bis sie aufsteigen, aber nicht kochen; alsdann läßt man sie gut abtropfen und gibt sie in eine Schüssel. $1^1/_2$ Pfund Zucker wird geläutert über die Mirabellen gegossen und diese 48 Stunden darin stehengelassen. Man füllt sie dann in ein Einmachglas, kocht den Zucker ein und gießt ihn mit Kognak vermischt darüber, sodaß die Früchte damit bedeckt sind.

31. **Pflaumen.** 5 Pfund reife Pflaumen werden mit einem Tuche abgerieben und ausgekernt. Dann bestreut man sie mit 1 Pfund gestoßenem Zucker und kocht sie damit eine Weile unter rühren. Man füllt sie dann in gut geschwefelte Gläser ein und bindet sie nach dem Erkalten zu.

32. **Zwetschen-Marmelade.** Auf 12 Pfund geschälte, ausgesteinte Zwetschen werden $^3/_4$ Liter Weinessig mit 3 Pfund Zucker geläutert, die Zwetschen dazugegeben und $^3/_4$—1 Stunde gekocht. Vor dem anrichten rührt man $^1/_8$ Pfund verwiegtes Zitronat darunter, füllt sie in einen Steintopf und bindet diesen nach dem Erkalten gut zu

Anderes Verhältnis: 6 Pfund Zwetschen, 2 Pfund Zucker, $^3/_4$ Liter Weinessig, 5 g ganzer Zimt, 3 g ganze Nelken. — Die geschälten Zwetschen werden mit dem geläuterten Zucker $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde langsam gekocht, sodaß dieselben möglichst ganzbleiben.

33. **Pflaumen-Marmelade.** Recht reife Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb

getrieben. Auf 2 Pfund Pflaumenmus nimmt man 700 g gestoßenen Zucker, etwas gestoßenen Zimt, kocht die Marmelade unter stetem rühren dick ein, läßt sie verkühlen und füllt sie in Steintöpfe. Zwetschen können auf dieselbe Weise bereitet werden.

34. **Hagebutten-Mark.** Reife Hagebutten werden geputzt, halbiert und von den Kernen befreit. Dann legt man sie in eine Schüssel, befeuchtet sie mit wenig Wasser oder Wein und stellt sie zugedeckt 6—8 Tage in den Keller, während man sie täglich umwendet, damit sie gleichmäßig erweicht werden. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, sodaß nur die Schalen zurückbleiben. Auf 1 Pfund Mark wird 1 Pfund Zucker zum Faden gekocht, man gibt ihn kochend zu dem Hagebuttenmark und rührt das Ganze 1 Stunde lang nach einer Seite hin. Ist es vollständig erkaltet, so wird es eingefüllt und zugebunden. Man kann auch das Hagebuttenmark zum geläuterten Zucker gießen und unter tüchtigem umrühren alles noch 1—2 Wall zusammen kochenlassen. Hat es einander gut angenommen, so ist dann genügend gerührt.

35. **Kirschen in Dunst.** Reife, aber noch feste Kirschen werden entstielt, durch frisches Wasser gezogen und auf einem Seiher gut abgetropft. Dann füllt man sie in reine Krüge oder Flaschen, bis diese fast voll sind, und gibt obenauf 1 Eßlöffel Zucker. Hierauf korkt und bindet man sie gut zu, umbindet sie mit Schweinsblase oder siegelt sie zu, umwickelt sie einzeln mit Heu oder Tüchern, stellt sie bis an den Hals mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie zum kochen kommen. Nach 15—20 Minuten nimmt man sie weg, läßt sie im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte auf. — Johannisbeeren und Heidelbeeren können auf dieselbe Weise zubereitet werden.

36. **Pflaumen in Dunst.** Pflaumen oder auch Zwetschen werden abgerieben und in Büchsen oder Gläser gefüllt. Darüber gießt man geläuterten Zucker von $^1/_2$ Liter Wasser und 2 Pfund Zucker, schließt das Gefäß und kocht sie 25—30 Minuten.

37. **Birnen in Dunst.** Schöne, reife Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, in Wasser halbweich gekocht und zum abkühlen in Wasser gelegt. Sind sie abgetropft, so füllt man sie in Gläser oder Büchsen ein, gießt Zuckersyrup darüber und kocht sie etwa 25 Minuten.

38. **Erdbeeren in Dunst.** Die rein gelesenen Erdbeeren füllt man in Gläser ein, gibt Zuckersyrup darüber und kocht sie 15 Minuten.

Himbeeren und Johannisbeeren werden ebenso zubereitet.

39. **Heidelbeeren in Flaschen.** Nachdem die Heidelbeeren sauber gelesen und gewaschen, stellt man sie mit nur wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie einen Wall aufkochen. Dann füllt man sie noch warm in Flaschen, verschließt diese luftdicht und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen und kühlen Orte liegend auf.

B. Gelee.

1. **Kirschengelee.** Süße und saure Kirschen, von jedem die Hälfte, werden entstielt, ausgesteint und über Nacht an einem kühlen Orte stehengelassen. Folgendentags preßt man sie durch ein Tuch, solange der Saft klarbleibt. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 325 g Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser, gibt den Saft hinzu, nebst einigen geschälten Kirschkernen, welche man mitkochen läßt. Ist das Gelee fertig, so seiht man es durch in die dazu bestimmten Gläser, läßt es völlig erkalten und bindet die Gläser gut zu.

2. **Johannisbeergelee.** Die Beeren werden mittelst einer Gabel abgestreift, mit einem Löffel zerdrückt und in einer Messingpfanne unter rühren kurz aufgekocht. Dann seiht man sie durch ein Tuch und läutert auf $^1/_2$ Liter ausgepreßten Saft 1 Pfund Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser zum Faden, gibt den Saft hinzu und läßt ihn unter sorgfältigem abschäumen etwa 20 Minuten kochen. Sobald ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, beim erkalten erstarrt, ist das Gelee fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

3. **Johannisbeergelee anderer Art.** Die von den Stielen gestreiften Johannisbeeren werden gelesen und gewaschen; auf 1 1/2 Liter Johannisbeeren nimmt man 1/2 Liter Himbeeren, gibt beides in eine Schüssel, stellt es in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt es etwa 2 Stunden kochen bis die Beeren zerkocht sind und aller Saft heraus ist. Sodann seiht man letzteren durch ein Tuch, ohne die Beeren zu pressen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 1 Pfund gestoßenen Zucker, kocht beides zusammen unter fleißigem abschäumen, bis die Flüssigkeit gallertartig wird. Das Gelee wird dann eingefüllt, wenn erkaltet mit Papier belegt und der Topf gut zugebunden und aufbewahrt.

4. **Schwarzes Johannisbeergelee.** Es wird gekocht wie das von den roten Beeren, nur bedarf es weniger Zucker, man läßt jedoch das Gelee einige Minuten länger kochen. Auf 1/2 Liter Saft nimmt man 3/4 Pfund Zucker.

5. **Heidelbeergelee.** 8 Liter reife Heidelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch geseiht. Zu 1 Pfund Saft wird 1 Pfund Zucker zu dünnem Syrup geläutert, der Saft dazugegeben und unter rühren solange gekocht, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen beim erkalten sofort erstarrt. Das Gelee wird dann in Gläser gefüllt, wenn kalt mit Papier belegt und zugebunden.

6. **Stachelbeergelee.** Ganz reife, trockene Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und gekocht, bis sie vollständig zerkocht sind. Man läßt sie durch ein Sieb gut ablaufen, gibt auf 1 Pfund Saft 3/4 Pfund Zucker und läutert diesen zum Faden; dann gibt man den Saft dazu und kocht ihn 1/2 Stunde.

7. **Preiselbeergelee.** Reife gelesene und gewaschene Preiselbeeren werden gekocht bis sie weich sind und allen Saft von sich gegeben haben. Der Saft wird dann durchgeseiht, auf 1 Liter Saft 800 g Zucker zusammengekocht, bis ein auf einen Teller gegebener Tropfen sofort erstarrt. Das Gelee wird in Gläser gefüllt und zugebunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8. **Quittengelee mit Marmelade.** Die reifen Quitten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in Schnitze geschnitten und mit soviel Wasser weichgekocht, daß solches darübergeht. Sind sie nun gut weich, so läßt man sie durch ein Tuch abtropfen. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen in einer Messingpfanne, bis die richtige Dicke zu Gelee erreicht ist. Die abgetropften Quittenschnitze werden durch ein Haarsieb getrieben. Auf 1 Pfund Mark werden $^3/_4$ Pfund Zucker geläutert, die Quitten dazugegeben und unter rühren dickgekocht.

9. **Apfelgelee.** Unreife und gefallene Äpfel, auch rote, werden geteilt, gewaschen und mit Wasser weichgekocht, in ein Tuch geschüttet und abgetropft. Zu $^1/_2$ Liter Saft gibt man $^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Stange Vanille, kocht den Saft, bis er steif wird, unter fleißigem abschäumen. Man läßt das Gelee verkühlen, füllt es in Gläser oder Steintöpfe, bindet diese gut zu und bewahrt sie an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

10. **Birnengelee** läßt sich auf dieselbe Weise zubereiten. Das zurückbleibende Mark gibt, durchgetrieben, und mit geläutertem Zucker (auf 1 Pfund Mark $^3/_4$ Pfund Zucker) unter stetem rühren gut steifgekocht (das Abschäumen nicht vergessen) eine sehr gute Marmelade. Bei Äpfeln kocht man nach Belieben etwas Vanille, bei Birnen ein wenig Sternanis mit.

11. **Kirschengelee.** Halb süße, halb saure Kirschen werden entstielt und entsteint und über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehengelassen. Der Saft wird dann ausgepreßt, solange er klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft läutert man 350 g Zucker, gibt den Saft nebst einem Teil geschälter Kirschkerne dazu und kocht das Gelee etwa $^1/_4$ Stunde. Es wird dann durchgeseiht und in Gläser gefüllt.

C. Früchte in Essig.

1. **Heidelbeeren.** Die gelesenen und gewaschenen Heidelbeeren läßt man auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 8 Liter Beeren läutert man 3 Pfund Zucker mit $^3/_8$ Liter feinem Weinessig zu einem dünnen Syrup, gibt die Heidelbeeren hinein

und läßt sie einige Zeit darin kochen und verrührt sie mit 4 g gestoßenem Zimt. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie vor dem völligen Erkalten nochmals durch, füllt sie in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie mit einem getränkten Papier und bindet sie zu.

2. **Johannisbeeren.** Die Beeren streift man mit der Gabel von den Stielen ab, wäscht sie und läßt sie abtropfen. Auf 1 Pfund Beeren werden $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Liter Essig, $^1/_2$ Stange ganzer Zimt und einige Nelken zusammen gekocht, gut abgeschäumt und warm über die Beeren gegossen. Am folgenden Tag wird der Saft abgegossen, aufgekocht und wieder über die Beeren gegossen; ebenso am 3. Tage. Hierauf kocht man alles zusammen noch etwa 10 Minuten, füllt es in einen Steintopf und bindet ihn nach dem Erkalten zu.

3. **Brombeeren in Essig.** Auserlesene schöne Brombeeren übergießt man mit gutem Weinessig, sodaß sie damit bedeckt sind und läßt sie über Nacht stehen. Anderntags wird der Essig abgegossen, mit reichlich Zucker, ganzem Zimt und Nelken gekocht, abgeschäumt und heiß über die Brombeeren gegossen. Folgendentags werden die Beeren mit dem Saft kurz aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der dicklich eingekochte Saft darübergegossen.

4. **Kirschen.** Hierzu nimmt man große, schöne, doch nicht zu reife Kirschen, schneidet die Stiele in der Hälfte ab, wäscht die Kirschen, läßt sie gut abtropfen und füllt sie möglichst dicht in Gläser. Auf $^1/_2$ Liter Essig nimmt man $^1/_2$ Pfund Zucker, kocht beides zusammen nebst Nelken und Zimt einigemale auf und gießt es nach dem Erkalten über die Kirschen, sodaß diese von dem Essig bedeckt sind. Dann bindet man die Gläser zu, wiederholt das Aufkochen des Essigs nach 8 Tagen und bewahrt die gut zugebundenen Gläser auf.

5. **Birnen.** Nicht zu weiche Bergamotten werden geschält und halbiert, das Kernhaus wird entfernt. Auf 2 Pfund Birnen werden 440 g Zucker in $^1/_2$ Liter Weinessig geläutert,

die Birnen legt man hinein, gibt 1 Stange ganzen Zimt, einige Gewürznelken und die Schale einer halben Zitrone hinzu und kocht sie weich. Dann legt man sie in einen Steintopf, kocht den Essig zu einem Syrup, seiht ihn durch und gibt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Birnen und wiederholt dies nach Verlauf einer Woche abermals. Dann bindet man den Topf zu und verwahrt ihn.

6. **Bestebirnen.** 3 Pfund geschälte, halbierte Birnen kocht man in Wasser halbgar und gibt sie in kaltes Wasser zum abkühlen. 1 Pfund Zucker wird mit $^1/_2$ Liter Essig geläutert, dann gibt man die Birnen dazu und kocht sie darin bis sie weich sind.

7. **Zwetschen.** Die mit den Stielen gepflückten Zwetschen werden abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Auf 2 Pfund Zwetschen kocht man 1 Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken und schäumt gut ab. Die Zwetschen legt man in einen Steintopf und gießt den erkalteten Essig darüber. Am zweiten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm darübergegossen und am dritten Tag kochend. Nach dem Erkalten wird der Topf zugebunden.

8. **Preiselbeeren.** Zu 3 Liter gelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_8$ Liter Wein und $^1/_8$ Liter Weinessig. Der Zucker wird mit dem Wein und Essig geläutert, bis er zu spinnen anfängt, dann gibt man die Beeren hinzu und läßt sie mit Zimt und Nelken unter stetem rühren kochen, bis sie sulzig sind. Man füllt sie in den Steintopf, läßt sie erkalten und bindet den Topf gut zu.

9. **Preiselbeeren mit Äpfeln.** 1 Pfund Beeren, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund feine Äpfelschnitze. Der Zucker wird mit Wasser leicht angefeuchtet und mit den Beeren und Äpfeln gekocht, bis die Beeren glasig sind. Man nimmt dann letztere heraus, läßt die Brühe noch mehr einkochen und gibt sie darüber.

10. **Preiselbeeren anderer Art.** Auf 2 Liter gutgelesener Beeren nimmt man 1 Pfund Zucker, $^1/_2$ Glas Wasser

und 4 mittelgroße, geschälte, in Schnitze geschnittene Birnen. Die Beeren läßt man mit dem Zucker und Wasser einigemale aufkochen, dann gibt man die Birnenschnitze hinzu und läßt sie unter fleißigem abschäumen garkochen.

11. **Gurken in Essig.** Grüne, halblange Gurken werden geschält, geteilt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, gewaschen und gut abgetropft. Hierauf werden sie mit Fenchel, Pfefferkraut, Esdragon, Bohnenkraut und Basilikum in einen Steintopf geschichtet und jede Lage Gurken mit einem Teelöffel Pfeffer und 3 Teelöffeln Salz bestreut. Dann wird Weinessig mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und einigen Nelken gekocht, heiß darübergegossen und nach dem Erkalten zugebunden. Nach Verlauf von 1—2 Wochen wird der Essig abgegossen, aufgekocht und kalt darübergegossen.

12. **Gurken in Essig und Zucker.** Große Gurken werden, nachdem sie geschält sind, der Länge nach geteilt und, nachdem das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen ist, in fingerlange Stücke oder in Blättchen geschnitten. Diese legt man kurze Zeit in frisches Wasser, kocht sie in halb Essig, halb Wasser einigemale auf, gibt sie zum abkühlen wieder in frisches Wasser und dann auf ein Sieb zum abtropfen. Nun werden auf 3 Pfund Gurken, $1^1/_2$ Pfund Zucker mit $^1/_2$ Liter Weinessig, ganzem Zimt und Nelken gekocht, bis der Zucker gut verschäumt ist. Die gutabgetropften Gurken legt man in einen Steintopf und gießt den kochenden Essig darüber. Am zweiten und dritten Tage wird der Essig wiederholt aufgekocht und darübergegossen. Sind die Gurken erkaltet, so werden die Töpfe zugebunden. Melonen werden ebenso zubereitet.

13. **Essiggurken.** Dazu nimmt man kleine, fingerlange Gurken, reibt sie mit einem Tuche ab oder wäscht sie, trocknet sie ab und bestreut sie in einer Schüssel stark mit Salz. So läßt man sie 24 Stunden stehen, schüttelt sie während dieser Zeit öfters um und trocknet sie dann gut ab. Man legt sie nun in einen Steintopf und gießt soviel gekochten und wieder

erkalteten Weinessig darüber, daß sie ganz damit bedeckt sind. Am folgenden Tag kocht man den Essig nochmals auf und gießt ihn warm über die Gurken. Am dritten Tag legt man die Gurken mit Pfefferkörnern, Fenchel, Esdragon, Perlzwiebeln, Nelken, kleinen Meerrettigstückchen in einen Steintopf und gießt den abermals gekochten Essig heiß darüber. Nach dem Erkalten legt man ein Säckchen mit Senfkörnern darauf, bindet den Topf zu und bewahrt ihn an einem reinluftigen, trockenen Orte auf.

14. **Salzgurken.** Halbgewachsene Gurken werden 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und dann mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Sodann legt man sie mit ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Dill und Esdragon in einen Steintopf und gießt gekochtes und erkaltetes, mit dem vierten Teil Weinessig vermischtes Salzwasser darüber, sodaß die Gurken von dem Essig vollständig bedeckt sind. Der Topf wird dann zugebunden und aufbewahrt.

15. **Senfgurken.** Große Gurken werden geschält, der Länge nach geteilt und das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie 24 Stunden stehen. Hierauf gießt man sie ab, schichtet sie mit Schalotten, Pfeffer, Senfkörnern, Esdragon, Fenchel und Meerrettigstückchen in einen Steinguttopf, beschwert sie mit Hölzchen und gießt kochenden Essig darüber. Nach 14 Tagen wird der Essig abgeschüttet, nochmals aufgekocht und wieder darübergegossen, sodaß die Gurken damit bedeckt sind.

16. **Gurken, geschnitten.** Große Gurken mit wenig Kernen werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz vermischt und einige Stunden stehengelassen. Dann drückt man sie gut aus, gibt sie in einen Steintopf und bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer. Man übergießt sie nun mit gutem Weinessig und gibt obendarauf 3 cm hoch Olivenöl, bindet den Topf gut zu und bewahrt ihn auf.

17. **Perlzwiebeln einzumachen.** Perlzwiebeln werden, nachdem sie gewaschen und eingesalzen, über Nacht stehen-

gelassen und anderntags mit einem rauhen Tuch abgerieben, damit sich die Schale ablöst. Man kocht dann Weinessig mit Pfeffer, Nelken, einigen Lorbeerblättern zusammen auf, gibt die in Salzwasser abgekochten und abgetropften Zwiebeln dazu und läßt sie kurz damit aufkochen. Dann füllt man sie in Gläser und bewahrt sie gut zugebunden auf.

18. **Esdragon-Essig.** Eine Hand voll reine Blätter Esdragon läßt man in einer Flasche gutem Weinessig einige Wochen an der Sonne stehen, wobei man sie manchmal rüttelt. Man gießt dann den Essig durch ein reines Tuch, füllt ihn in Flaschen und verwendet ihn zu Saucen 2c.

19. **Tafelessig.** 100 g Holunderblüten, 6 Zehen Knoblauch, 10 Schalotten, 500 g Esdragon, 100 g Senfkörner, 50 g Pfefferkörner, 5 g Nelken werden getrocknet und 4 Liter Essig daraufgegossen und verkorkt. Nach 6—8 Wochen wird der Essig filtriert, in Flaschen gefüllt und diese verkorkt.

20. **Englischer Senf.** 125 g englisches Senfmehl wird mit $^1/_4$ Liter gekochtem und erkaltetem Wasser glattgerührt und in einem Topf gut verschlossen trocken und kalt aufbewahrt.

21. **Anchovissenf.** 10 Sardellen oder Anchovis werden gereinigt und durch ein Haarsieb gestrichen. 150 g Senfmehl rührt man mit Wasser glatt an zu einem Brei und gibt die Sardellen darunter, füllt den Senf in einen Topf und bindet ihn gut zu.

D. Eingemachte Gemüse.

1. **Sauerkraut einzumachen.** Zum Einmachen des Sauerkrautes nimmt man feste, feinrippige Weißkrautköpfe, am besten ist das Filderkraut („die Filder" sind ein Höhenzug in Württemberg). Die äußeren, schlechten Blätter löst man ab, teilt den Kopf, schneidet den Strunk heraus und hobelt das Kraut. Den Boden des Ständers belegt man mit reinen Krautblättern und streut eine handvoll Salz und etwas Kümmel darüber. Auf 25—30 Krautköpfe nimmt man 1—$1^1/_2$ Pfund Salz, vermischt letzteres mit dem feingeschnittenen Kraut, gibt

es lagenweise in den Ständer und drückt es mit einem Stämpfer oder mit den Händen gut ein, bis es Brühe zieht. Ist alles Kraut darin und hat es genügend Brühe, so belegt man es mit reinen Krautblättern und beschwert es mit Brettchen und Steinen. Ist die Gärung eingetreten, was an den aufsteigenden Blasen zu erkennen ist, so wird das Wasser rein abgeschöpft; Steine, Bretter und Krautblätter werden weggenommen und frisches, gesalzenes Wasser daraufgegossen. Anstatt der Blätter legt man ein reines Tuch darüber und beschwert das Kraut wider mit den gereinigten Brettern und Steinen. Das Reinigen der Bretter, Abschöpfen des Wassers und das Zugießen des frischen Wassers muß von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

2. **Rohe Bohnen einzumachen (Salzbohnen).** Auf 100 Pfund Bohnen (etwa einen stark gefüllten Waschkorb voll) rechnet man $7^1/_2$ Pfund Salz. Die Bohnen werden sorgfältig und fädenfrei gehobelt und fein geschnitzt; der Boden des dazu bestimmten Gefäßes wird mit Reblaub belegt. Man gibt dann die Bohnen lagenweise mit dem Salz hinein und drückt sie fest ein, belegt sie mit Traubenblättern und beschwert sie mit Brettchen und reinen Steinen. Nach 3—4 Wochen, wenn die Gärung vorüber ist, wird das Wasser abgeschöpft; die Bohnen werden gut abgewaschen, mit frischem Salzwasser übergossen und beschwert, wie beim Sauerkraut. Das Abwaschen muß wöchentlich einmal wiederholt werden, bei guten Aufbewahrungsräumen seltener. Beim Gebrauch müssen die Bohnen $^1/_2$—1 Stunde vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden.

3. **Bohnen einzumachen.** Dünne lange Bohnen werden geputzt und der Länge nach durchgeschnitten. In kochendem Salzwasser läßt man sie einmal aufkochen, gibt sie in einen Seiher zum abtropfen, breitet sie dann auf einem reinen Tuche aus und läßt sie gut abtrocknen und mit einem Tuch gut zugedeckt verkühlen (setzt man sie direkt der Luft aus, so verlieren sie ihre Farbe). Der gutgereinigte Ständer wird mit

Traubenblättern ausgelegt; etwa 3 Hände voll Bohnen daraufgegeben, sowie etwas Bohnenkraut, mit einer handvoll Salz bestreut und mit der Hand gut eingedrückt. Auf diese Weise fährt man fort, bis alle Bohnen eingelegt sind; obendarauf legt man wieder Traubenblätter und beschwert sie mit einem Deckel oder Brettchen und einem Stein. Man läßt sie stehen bis nach der Gärung und behandelt sie wie die Salzbohnen.

4. **Bohnen zu dörren.** Schöne lange Bohnen werden von Köpfen und Fäden befreit (gehobelt) und in der Mitte gespalten, jedoch nicht ganz hinaus; dann in gesalzenem Wasser einmal aufgekocht und auf einem Tuch oder Seiher verdeckt gut abgetropft. Unter dem Dach wird von einem Balken zum andern ein starker Zwirn gespannt, die Bohnen werden darauf gehängt und hängengelassen, bis sie recht dürr sind. Sollten sie bei ungünstiger Witterung nicht ganz dürr werden, so werden sie im Ofen vollends ausgedörrt.

5. **Grüne Erbsen in Büchsen.** Junge Erbsen werden enthülst, sorgfältig gelesen, gewaschen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3—5 Minuten gekocht. Man läßt sie dann auf einem Seiher ablaufen, füllt sie in Büchsen, übergießt sie mit gekochtem und wieder verkühltem Wasser bis fast an den Rand, lötet die Büchsen zu und kocht sie 1—1$^1/_2$ Stunden. Statt in Büchsen, kann man die Erbsen auch in luftdicht zu verschließende Gläser füllen. Man stellt sie mit Stroh umwickelt, mit kaltem Wasser auf das Feuer und läßt sie, nachdem sie gekocht, im Wasser erkalten. Beim Gebrauch gießt man das Wasser ab, schüttet heißes Wasser darüber und bereitet sie zu wie frische Erbsen.

6. **Bohnen in Büchsen.** Feingeschnittene Bohnen werden in weniggesalzenem Wasser portionenweise aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und sofort in Blechbüchsen gefüllt. Das Kochwasser der Bohnen muß öfters erneuert werden. Sind die Büchsen gefüllt, so übergießt man sie mit frischgekochtem, weniggesalzenem Wasser, lötet die Büchsen zu und kocht sie wie die Erbsen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Blumenkohl in Büchsen.** Schöner weißer Blumenkohl wird in einzelne Rosen geteilt, geschält und in Salzwasser aufgekocht. Ist er gut abgetropft, so legt man ihn behutsam in Gläser oder Büchsen, so dicht als möglich ineinander, gibt von dem Salzwasser, in dem der Blumenkohl gekocht wurde, darüber, lötet die Büchsen zu und kocht den Blumenkohl $^1/_2$ Stunde.

8. **Mixed pikles.** Verschiedene junge Gemüse, wie Blumenkohl, junge Bohnen, Brockelerbsen, Karotten, Rosenkohl, Perlzwiebeln, kleine Gurken, kleine Meerrettigwurzeln, Kapuzinersamen werden dazu verwendet; man wäscht und putzt alles gut und teilt den Blumenkohl in kleine Röschen. Die Gemüse werden, jede Art besonders, in kochendem Salzwasser aufgekocht, sodaß sie halbweich sind; dann läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen. Die Gurken werden einige Stunden mit Salz bestreut, abgetrocknet und sodann mit Pfefferkörnern, frischen Lorbeerblättern, Fenchel, Esdragon und dem übrigen in weithalsige Gläser geschichtet. Mit gekochtem, erkaltetem Weinessig wird es übergossen, sodaß derselbe fingerbreit darübergeht. Dann werden die Gläser gut zugebunden und erst nach 2—3 Monaten in Gebrauch genommen.

9. **Tomaten in Dunst.** Aus festen, reifen Tomaten werden die Stiele gezogen, die Tomaten gereinigt und in Büchsen oder Gläser gelegt und kaltes, gekochtes, leichtgesalzenes Wasser darübergegossen. Das Gefäß wird gut verschlossen und 30—40 Minuten im Wasser gekocht.

10. **Karotten in Dunst.** Kleine Karotten werden gereinigt, gewaschen und in Salzwasser einige Minuten aufgekocht. Man füllt sie dann samt der Brühe in Gläser oder Büchsen, verschließt diese und kocht sie $^1/_2$ Stunde.

11. **Spargeln in Dunst.** Nachdem sie geputzt sind, werden sie 5 Minuten in Salzwasser gekocht, abgetropft und verkühlt. Man stellt sie dann in Gläser, die Köpfe nach oben, und gibt schwaches Salzwasser darüber. Sie werden gut verschlossen und $^1/_2$ Stunde gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Anhang.

Sehr zu empfehlen ist, die jeweils den verschiedenen Abschnitten vorangehenden allgemeinen Regeln durchzulesen.

Wie im ganzen Haushalt, so ist in noch erhöhtem Maße in der Küche Reinlichkeit und Pünktlichkeit Grundbedingung. Reinlichkeit ist vor allem nötig im Gebrauch der Küchengerätschaften. Das Hauptgerät der Küche, der Herd, muß während des Kochens stets saubergehalten und darf nicht unnötig mit Töpfen u. s. w. belagert werden. Jeder Gegenstand soll vor und besonders nach dem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, hauptsächlich die Kochtöpfe und Kasserollen, da hievon wesentlich der Wohlgeschmack und die Bekömmlichkeit der Speisen abhängt. Aus dem gleichen Grunde benutze man auch nie dieselben Töpfe zu grundverschiedenen Speisearten, z. B. Fleisch oder Obst, sondern halte sich für jede Speisengattung eigenes Geschirr. Auch sollte man keine Speise ohne Salz auf das Feuer stellen, selbst nicht Schalenkartoffeln, da das beigegebene Salz verhindert, daß die Nährsalze in das Kochwasser übergehen. Ebenso soll nichts unnötig in offenem Topfe gekocht werden; das entweichende Aroma mangelt sonst den Speisen und füllt die Räume mit Kochdunst. Gefäße, in welchen Fleischbrühe oder Milch aufbewahrt wird, müssen von Zeit zu Zeit mit kochendem Wasser ausgebrüht und eine zeitlang der Luft oder besser noch der Sonne ausgesetzt werden.

Das beste Kochgeschirr ist wohl das kupferne, doch ist es für den bürgerlichen Haushalt meist zu teuer. Auch ist große Vorsicht geboten sowohl beim Gebrauch, als auch beim reinigen desselben. Die Verzinnung muß gut und echt sein, darf nicht bläulich aussehen und beim reiben nicht abfärben. Man darf auch, wie beim Messinggeschirr, keine Speisen darin erkalten lassen oder aufbewahren. Das irdene Geschirr eignet sich gut für solche Speisen, die mehr geschmort werden, doch ist es seiner geringen Haltbarkeit wegen

weniger zu empfehlen, auch kann die Glasur manchmal gesundheitsschädlich wirken. Eine große Dauer vermag man irdenen Töpfen zu geben, indem man sie auswendig mit soviel Leinöl tränkt, als das Geschirr aufschluckt, sie hierauf im Backofen austrocknet und dann einigemale mit Wasser auskocht. Das Geschirr bekommt dadurch große Festigkeit. Außer dem eisernen Kochgeschirr nimmt heutzutage das Emailgeschirr einen großen Platz ein. Man findet es in den verschiedensten Qualitäten und Preislagen. Ehe es in Gebrauch genommen wird, muß es mit Salz- und Essigwasser gereinigt werden. Weiter ist große Vorsicht geboten, da Email leicht Risse bekommt und abspringt und sich dadurch den Speisen mitteilt. Beim reinigen der Töpfe vermeide man das Reiben mit Sand; man füllt sie vielmehr alsbald nach Gebrauch mit lauem Wasser, läßt dieses auf dem Herd erhitzen und reinigt sie dann mit einer Bürste. Ebenso wichtig ist die Pünktlichkeit bei der Zubereitung der Speisen, die genaue Befolgung der angegebenen Maße, Gewichte und Regeln. Man nehme sich stets die genügende Zeit, um mit Ruhe sich dem Kochen widmen zu können. Vorsicht ist geboten im würzen der Speisen, da zuviel Gewürz auch die beste Speise eher verschlechtern als verbessern wird. Ein großes Hilfsmittel, um gesalzene Speisen schmackhafter zu machen, ja geradezu ein Ersatz für Fleischbrühe, ist guter Fleischextrakt; selbst wenn man gar keine Fleischbrühe im Hause hat, ist mit einer Messerspitze Extrakt, kochendem Wasser und dem noch nötigen Salz schnell eine Tasse kräftiger Fleischbrühe hergestellt. Sehr zu empfehlen ist es, allen gesalzenen Speisen für Kranke etwas Fleischextrakt beizufügen, da dieser den Appetit anregt.

Als angenehme und wohlschmeckende Würze für schwache Fleischbrühen und Saucen, sowie auch zum Verlängern derselben, kann man mit bestem Erfolg Maggi's Suppenwürze verwenden, indem man beim Anrichten wenige Tropfen hinzufügt. Doch genügt es nicht, die Speisen gut und schmackhaft in der Küche herzustellen, man muß es auch verstehen,

alles hübsch und zierlich angerichtet auf den Tisch zu bringen, sodaß die Speisen dem Auge einen gefälligen Anblick bieten und schon dadurch den Appetit reizen. Aufgehäufte Platten und überfüllte Schüsseln machen einen schlechten Eindruck, man nehme daher genügend große Geschirre. Fleischspeisen legt man mit der schönsten Seite nach oben und garniert die Platte, wie auch bei Fischen, mit Petersilie, Zitronenscheiben und harten, durchschnittenen Eiern. Gemüse werden glattgestrichen und am Rand mit Koteletten oder Würstchen belegt. Spinat im besonderen wird mit Spiegel-Eiern, Kohl mit Kastanien oder mit gerösteten Semmelschnitten garniert. Salat wird mit hartgekochten Eiern belegt, Frikassees und Ragouts mit Halbmonden oder anderen Figuren von gebackenem Butterteig. Beim garnieren muß man jedoch sehr vorsichtig sein, damit knusperige Beigaben nicht aufgeweicht oder gebratene Fleischstücke oder dergl. durch die Berührung mit den Gemüsen nicht unansehnlich werden. Wo solches zu befürchten, richtet man auf getrennten Platten an und verziert diese in entsprechender Weise, also Koteletten oder Beefsteaks z. B. mit gekochten, ganzgebliebenen Karotten, Blumenkohlröschen, Petersilienzweigchen, Essiggurken, Pilzen, Mixed-pickles 2c., während man Pastetchen, Halbmonde (Spanisch Brot) zu Ragouts schön aufeinandergeschichtet auf besonderer Platte zu Tische bringt.

Einkauf und Vorräte. Bei solchen Nahrungsmitteln, die durch langes stehen oder liegen an Güte verlieren, ist es ratsam, keine größeren Vorräte zu halten. Schmalz, Butter, Mehl, Kaffee hingegen können gut längere Zeit aufbewahrt werden und sind auch, in größerer Menge eingekauft, billiger. Gleiches gilt von den in vielen Fällen geeigneten und bewährten Eierteigwaren, die oft aus der Verlegenheit helfen. (Bekannte Bezugsquellen derselben findet man im Anzeigenteil.) Zum Einkauf und Einsieden des Schweineschmalzes ist die Zeit vom November bis Februar die beste, weil da die Schweine am fettesten sind. Zum auslassen der Butter dagegen Mai und Juni. Bei den Fischen richte man das

Hauptaugenmerk darauf, daß man sie der Jahreszeit entsprechend, nach deren Wechsel sie von größerer oder geringerer Güte sind, einkauft. Aal ist das ganze Jahr hindurch genießbar, Hecht mit Ausnahme der Monate März, April und Mai, Salm (Lachs) mit Ausnahme der Monate November, Dezember, Januar und Februar, Zander mit Ausnahme der Monate März, April, Mai und Juni, Karpfen, Kabeljau und Schellfisch nur in der kühleren Jahreszeit, Forellen vom März bis September, Krebse im Mai bis August, Seezungen im Mai, Juni und Juli, Steinbutt im April bis September, Stockfisch im Februar, März und April.

Wasser. Man unterscheidet hartes und weiches Wasser; Brunnen- und Quellwasser ist hart, Fluß- und Regenwasser weich. Hartes Wasser ist kalkhaltiges Wasser. Es löst die Seife nicht, sondern läßt sie in Flocken zu Boden fallen; dagegen ist es ein gutes Trinkwasser. Hartes Wasser kann in weiches umgewandelt werden, indem man es abkocht oder doppelkohlensaures Natron oder Soda zugibt oder es über Holzasche gießt. Abgekochtes Wasser schmeckt fade, weil es keinen freien Sauerstoff mehr enthält. Beim Abkochen des harten Wassers bildet sich Bodensatz, der nicht verwendbar ist. Weiches Wasser wird verwendet zum einweichen und abkochen der Hülsenfrüchte, Gemüse und zum reinigen der Wäsche. Sowohl Gemüse als Fleisch dürfen nicht länger als nötig im Wasser liegen, weil Wasser mehr als man gewöhnlich annimmt die Kraft besitzt, die Nährstoffe auszusaugen. Je mehr das Wasser Salze enthält, desto größer ist auch die Einwirkung auf die damit behandelnten Stoffe; auch trägt der mehr oder weniger große Kalkgehalt des Wassers dazu bei, die Tier- und Pflanzenfasern hart zu machen.

Hat man einen Schinken abzukochen, so wird derselbe über Nacht in frisches Wasser gelegt, dann rein gewaschen und mit reichlich kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Beginnt er zu kochen, so zieht man ihn vom Feuer zurück und läßt

ihn nur noch ziehen, bis er weich ist, was man daran erkennt, daß die Haut sich ablösen läßt.

Will man Butter auskochen, so stellt man gute, frische Butter mit etwas Wasser in einer nicht zu kleinen Kasserolle auf gelindes Feuer und läßt sie langsam kochen, bis sie klar ist. Steigt die Butter während des Kochens zu sehr in die Höhe, so hebt man den Topf einen Augenblick vom Feuer weg. Um sich zu überzeugen, ob die Butter genügend gekocht hat, nimmt man davon in einen Löffel; kocht sie darin weiter, so ist sie fertiggekocht. Der Schaum wird dann abgehoben und die Butter durch ein reines Tuch in den Topf gegossen. Hierauf wird sie gerührt, bis sie dick ist.

Um gutes Kochfett herzustellen, werden 2 Pfund Nierenfett und 2 Pfund Schweinefett sehr fein geschnitten oder geschabt und einen Tag in frisches Wasser gelegt, damit dieses das Blut herauszieht und das Fett weiß wird. Dann stellt man es mit $^1/_4$ Liter frischem Wasser, $^1/_4$ Liter Milch und $^1/_2$ Zwiebel auf schwaches Feuer und läßt es unter rühren auskochen. Das klare Fett wird durchgeseiht in den Topf und dann ein Pfund ausgelassene Butter daruntergemischt. Ist das Fett halb erkaltet, wird es schaumiggerührt.

Mehr und mehr bürgern sich auch in der Küche anstelle von Naturbutter andere Fette ein, so z. B. Palmin. Wer solches verwendet, rechnet bei Herstellung der in diesem Kochbuch erwähnten Rezepte nur $^3/_4$ bis $^4/_5$ Pfund Palmin anstelle von 1 Pfund Butter oder Schmalz, da Palmin ausgiebiger sei, als diese Fette.

Um unreines, schon gebrauchtes Fett zu verbessern, stellt man es mit ebensoviel Wasser auf's Feuer und läßt es 10—15 Minuten kochen, während man es gut abschäumt und mit dem Schöpfer einigemal in die Höhe hebt. Dann schüttet man es in eine Schüssel und läßt es darin unberührt stehen und erkalten. Das klare Fett steigt nun in die Höhe, während sich das unreine unten ansetzt. Ist es vollständig erstarrt, so nimmt man die Fettscheibe heraus und schabt

den unreinen Bodensatz ab, wonach das Fett wieder zu verwenden ist.

Zum Einlegen der Eier verwende man nur solche, die in der kühleren Jahreszeit gelegt werden und nur ganz frische Eier. Zur Feststellung der Frische dienen verschiedene Proben: Frische Eier gegen das Licht gehalten, sind durchscheinend und hell. Bringt man sie in die Nähe des Feuers, so schwitzen sie, legt man sie in frisches Wasser, so sinken sie darin unter, während alte, in denen ein Teil des Wassers verdunstet ist, obenauf schwimmen.

Eine Hauptbedingung beim Aufbewahren der Eier ist, die Luft möglichst davon abzuschließen. Das einfachste Verfahren ist, die frischen Eier eine halbe Stunde in eine Lösung von Salicylsäure zu legen und sie dann in einem Eierhalter aufzustellen. Um die Eier in Kalk einzulegen, rührt man abgelöschten Kalk mit Wasser zu einem dünnflüssigen Brei an. Die Eier stellt man mit der Spitze nach unten lagenweise mit dem Kalk in einen Ständer und übergießt sie zuletzt nochmals mit der Kalkmasse. Von Zeit zu Zeit muß etwas Wasser aufgegossen werden, damit der Kalk feucht bleibt.

Ein einfacheres, neueres Verfahren ist das Einlegen in Wasserglas. Letzteres, in jedem Drogengeschäft erhältlich, wird mit Wasser verdünnt (1 Liter Wasserglas zu 7 Liter Wasser). Die Eier werden lagenweise in den Ständer eingelegt und mit der Flüssigkeit übergossen. Nach einiger Zeit verdichtet sich dieselbe zu einer stärkeartigen Masse.

Kartoffeln aufzubewahren. Der Wintervorrat wird an einen kühlen, luftigen Ort gebracht, der aber frostfrei sein muß. Es ist ratsam, die Kartoffeln von Zeit zu Zeit durcheinander zu rütteln, um das vorzeitige Keimen zu verhüten. Fangen sie jedoch an zu keimen, so breche man die Triebe ja nicht ab, wie dies vielfach geschieht, weil die Kartoffeln hierdurch schwarz werden.

Um Kartoffeln im Frühjahr, wenn sie ihren Wohlgeschmack verlieren, diesen wieder zu geben, stellt man sie wie gewöhn-

lich mit kaltem Salzwasser auf und kocht sie halbgar. Alsdann schüttet man das Wasser ab, gießt kochendes Wasser darüber und kocht sie vollends weich.

Obst aufzubewahren. Beim Einkauf achte man darauf, die Spätsorten zu wählen, welche dauerhafter sind, da nicht jedes Obst sich zum aufbewahren eignet. Man legt das Obst an einen luftigen, kühlen frostfreien Ort, am besten auf Hürden, doch so, daß es einander nicht berührt. Man muß fleißig nachsehen und angesteckte Stücke sogleich entfernen.

Gedörrtes Obst, gedörrtes Gemüse, auch gedörrte Pilze hebt man an luftigem Ort in leinenen Säckchen zugebunden auf.

Um Zitronen längere Zeit aufzuheben, müssen diese vor allem vor Wärme und vor Luftzutritt geschützt werden. Jede wird einzeln in feines Papier gewickelt und bei größerem Vorrat in Gefäße oder Kisten mit feinem, gut getrocknetem Sande eingeschichtet, so daß keine die andere berührt. Oder man steckt die guteingewickelten Zitronen in aufrechtstehende Büschel oder Besen von Birkenreis.

Auch gebranntes Mehl zu Suppen und Saucen kann man einige Zeit aufbewahren. Nachdem dasselbe gebrannt und verkühlt ist, wird es in einem gutverschlossenen Gefäß an einem luftigen und trockenen Ort aufbewahrt.

Ebenso halte man sich einen kleinen Vorrat von gebranntem Zucker, der auch zum Färben benutzt wird. Zur Herstellung desselben röstet man etwa 70 gr grobgestoßenen Zucker mit $^1/_3$ Glas Wasser in einer eisernen oder messingnen Pfanne zu ganz dunkelbrauner Farbe, löscht ihn mit $^1/_4$ Liter Wasser ab und läßt ihn darin auflösen. Erkaltet wird er in eine Flasche eingefüllt, verkorkt und zum Gebrauch aufgehoben.

Besser und schmackhafter als gebrannter Zucker, ist Braten-Jus, welches zugleich mit der Farbe der Speise auch einen kräftigeren Geschmack gibt und imstande ist, schwacher Fleischbrühe 2c. aufzuhelfen.

Natron und Salicylsäure finden ebenfalls in der Küche vielfach Verwendung. Gibt man z. B. beim kochen von Fleischbrühe oder Milch, die schon etwas säuerlich geworden, etwas Natron hinzu, so verschwindet die Säure. Butter in Natronlösung gewaschen, bleibt längere Zeit frisch; auch wenn sie bereits ranzig geworden, verbessert Natron den Geschmack. Beim kochen von Obst spart man Zucker, wenn man etwas Natron beifügt. Von Salicylsäure, einem weißen geruchlosen Pulver, nimmt man zu einer weingeistigen Lösung 6 g Salicylsäure und $^1/_2$ Liter Weingeist. Wenn man frischgekochtes Obst in ein passendes Gefäß füllt und nach dem Erkalten ein mit dieser Salicyllösung getränktes Papier darauflegt, sodaß es überall an den Rand dicht anschließt, und obendarauf noch etwas Lösung träufelt, so läßt sich das Obst, gut zugebunden, eine zeitlang gut aufbewahren. Ebenso legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein mit dieser Lösung getränktes Papier, wodurch sich der Inhalt sehr gut hält. Mit Zucker eingekochte Fruchtsäfte, denen man auf 1 Kilo Saft $^1/_2$ g Salicylsäure zusetzt, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt. Gibt man in eine angebrochene Flasche Wein einen Teelöffel voll Salicylsäurelösung, so läßt sich der Wein ebenfalls einige Zeit aufbewahren.

Küchenkräuter zu dörren. In der wärmeren Jahreszeit, Juni und Juli ist es zu empfehlen, von den verschiedenen, zumteil unentbehrlichen Küchenkräutern, wie Dill, Thymian, Majoran, Pfefferkraut, Petersilie, einen Vorrat für den Winter zu sammeln. Die Blätter werden von den Stielen abgepflückt, auf reinem Papier im Schatten getrocknet und in Düten oder Säckchen an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Erbsenschoten werden im Ofen zu dunkelbrauner Farbe gedörrt und aufbewahrt; man verwendet sie zum Färben von Suppen und Saucen, indem man einige davon in der betreffenden Speise mitkochen läßt.

Das Einkochen (Einmachen) der Früchte soll nur in Messingpfannen oder in eigens dazu bestimmten Geschirren

geschehen; man darf nur mit silbernen oder besonders dazu gehaltenen reinen Holzlöffeln darin rühren. Die fertiggekochten Früchte sollen nicht in dem Kochgeschirr, besonders nicht in Messing erkalten. Während des Einkochens der Früchte dürfen weder saure noch fette Speisen daneben auf dem Herde gekocht werden.

Versalzene Speisen kann man wieder genießbar machen, indem man über das Gefäß ein reines nasses Tuch spannt und dieses von Zeit zu Zeit in frischem kaltem Wasser ausringt (je öfter, je besser) und so die Speise weiterkochen läßt.

Angebrannte Speisen müssen zunächst in einen reinen Topf umgeschüttet werden. Man stellt diesen dann in kaltes Wasser und spannt darüber ein nasses Tuch, bis der Brandgeruch ausgezogen ist.

Beim Kuchenbacken schützt man die Oberfläche der Kuchen vor dem Verbrennen durch Auflegen von weißem, nicht bedrucktem Papier.

Maße und Gewichte:

Ein	mäßig	gehäufter	Eßlöffel	Mehl	wiegt 15 g
"	"	"	"	Zucker	" 20 "
"	"	"	"	Grieß	" 15 "
"	"	"	"	Salz	" 15 "
"	"	"	"	Butter	" 30 "
"		„Stück"		Butter	" 50 "

Ein Schöpflöffel enthält 2 Weinglas.

Speisezettel

für den täglichen Tisch.

Im nachstehenden Verzeichnisse ist eine Zusammenstellung von Speisen gegeben, welche der angehenden Hausfrau und Köchin zur Anleitung dienen kann. Nach einiger Übung wird es dann ein leichtes sein, die Speisen nach eigenem Bedarf und Geschmack zusammenzustellen.

Januar.

Sonntag: Hühnersuppe. Käsepastetchen, Welschhahn mit italienischem Salat. Jägertorte.

Montag: Haferflockensuppe. Pökelbraten, Rosenkohl, Bratkartoffeln. Sauerrahmauflauf.

Dienstag: Juliennesuppe. Kalbsvögel, Nudeln, Salat. Apfelschaum, Vanilleschnitten.

Mittwoch: Markklößsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettig, Schwarzwurzeln und gebackene Kalbsbrieschen.

Donnerstag: Gebrannte Einlaufsuppe. Roastbeef, Gelberüben mit Erbsen, Kartoffeln. Ansbacher Brötle.

Freitag: Kartoffelsuppe. Gebackene Rotzungen, Remouladensauce. Hefenudeln und Obst.

Samstag: Geröstete Grießsuppe. Kartoffelpudding, Schwäbisches Fleisch, Reis. Weingelee.

Februar.

Sonntag: Grünkernsuppe. Vol-au-vent, Filetbraten à la jardinière. Gestürzte Weincreme.

Montag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Eiersalat. Linsen und Frankfurter Bratwürste.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffelbrei. Apfelrollen.

Mittwoch: Wurzelsuppe. Sauerbraten, Kartoffelklöße. Apfelspeise.

Donnerstag: Reissuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Wirsing, Kartoffeln. Rahmstrudel gebacken.

Freitag: Tapiokasuppe. Ochsenfleisch, Petersilienkartoffeln. Karthäuserklöße, Zwetschenkompotte.

Samstag: Wecksuppe. Hackbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Käsekuchen.

März.

Sonntag: Hirnsuppe. Geflügel, Erbsen, Kartoffelbällchen. Makronentorte.

Montag: Wildsuppe. Kotelettes à la Nelson. Blumenkohl und Bratkartoffeln. Apfelsinencreme.

Dienstag: Kartoffelsuppe. Ochsenfleisch, Sardellensauce. Schinkenmakkaroni und Salat.

Mittwoch: Gerstensuppe. Saurer Schweinebraten, Maultaschen. Zwiebackpudding, Fruchtsauce.

Donnerstag: Haferflocksuppe. Roastbeef, Blumenkohl. Helenenkuchen.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfter Schellfisch, Kartoffeln. Gebackene Pilze und Kompott.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Kartoffelsalat. Spinat und Eier.

April.

Sonntag: Hummermayonnaise. Gebackene Hähnchen, Salat. Kompott. Sandtorte.

Montag: Luftsuppe. Lammbraten, Conservengemüse, Kartoffeln. Kartoffeltorte.

Dienstag: Sagosuppe. Ochsenfleisch, Senfsauce, saure Gurken, Blumenkohl. Gefüllte Pfannkuchen.

Mittwoch: Kerbelsuppe. Braunes Kalbfleisch, Makkaroni. Apfelcharlotte mit Schwarzbrot.

Donnerstag: Reissuppe. Schweinebraten, Spinat, Kartoffeln. Brotpudding mit Fruchtsauce.

Freitag: Grießsuppe. Ochsenfleisch, kalte Eiersauce, Dampfnudeln im Rohr gebacken. Pfirsiche (Dunstobst).

Samstag: Buttermehlsuppe. Beefsteaks, Mangold. Weckauflauf mit Weinsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mai.

Sonntag: Hühnersuppe. Rehbraten, Salm, Spargeln und Blätterteigstangen. Punschtorte.

Montag: Sagosuppe. Kalbsbraten, Kohlraben, Biskuit-Roulade und Chaudeausauce.

Dienstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, süße Beilagen. Gebackene Kalbsfüße und Salat.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Zungenragout und Nudeln.

Donnerstag: Hafergrützsuppe, Hammelbraten, Gelberüben, Kartoffeln. Rhabarberkuchen.

Freitag: Gebrannte Mehlsuppe. Karpfen mit zerlassener Butter und Kartoffeln. Blätterteig, Küchle und Dürrobst.

Samstag: Eierkässuppe. Ochsenfleisch, Zwiebelsauce. Frikassierte Kartoffeln, gefüllte Pfannkuchen.

Juni.

Sonntag: Gemüsesuppe. Grüner Schinken mit Erbsen und Kartoffelkroketten. Vanilleeis, Blitzkuchen.

Montag: Wurzelsuppe. Gefüllte Kalbsbrust, Salat. Kalter Sagopudding.

Dienstag: Schwammklößsuppe. Ochsenfleisch, Kräutersauce, Spargeln und Pfannkuchen.

Mittwoch: Gemüsesuppe. Rehragout, Spätzle. Schokoladeauflauf.

Donnerstag: Reissuppe. Roastbeef, Jürgenkraut, Bratkartoffeln. Erdbeerkuchen.

Freitag: Panadensuppe. Ochsenfleisch, Sauerampfersauce. Schneckennudeln, Kompott.

Samstag: Haferflockensuppe. Schweinskoteletten, Bairischkraut, Kartoffeln. Stachelbeerkuchen.

Juli.

Sonntag: Wildsuppe. Feldhühner, Rotkraut, gebackene Kartoffeln. Johannisbeertorte.

Montag: Gipfelsuppe. Kalbsbraten, Leipziger Allerlei. Kirschenkuchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Dienstag: Flädlesuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Nierenschnitten.

Mittwoch: Gebrannte Einlaufsuppe. Dampfbraten. Schupfnudeln. Rote Grütze, Vanillesauce.

Donnerstag: Gerstensuppe. Bohnen, Kartoffelbrei. Erdbeerküchlein.

Freitag: Erbsensuppe. Gedämpfte Felchen, Kartoffeln. Reisküchle mit Kirschen.

Samstag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Rettig- und Gurkensalat. Spinat und Frikandellen.

August.

Sonntag: Grünkernsuppe. Fischkroketten, Gefüllte Täubchen, Salat. Fruchteis mit Hippen.

Montag: Sauerampfersuppe. Kalbsfrikando, Kartoffelbällchen, Salat. Karamelcreme.

Dienstag: Gipfelsuppe. Schmorbraten, Bohnen. Mirabellenkuchen.

Mittwoch: Einlaufsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, Kohlraben und Hirnschnitten.

Donnerstag: Kerbelsuppe. Eingemachtes Lammfleisch, Reisgemüse. Himbeerkompott, Konfekt.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen. Sträuble und Heidelbeeren.

Samstag: Wecksuppe. Rindskoteletten, Gurkengemüse. Mandelpudding, Fruchtsauce.

September.

Sonntag: Bouillon mit Klößen. Schinken in Madeira, neues Sauerkraut. Gebackene Kartoffeln. Vanillecreme mit Kirschenwasser.

Montag: Eiergerstsuppe. Ochsenfleisch, Tomatensauce. Wirsing und Weckschnitten.

Dienstag: Biskuitsuppe. Schweinebraten, Bairischkraut, Kartoffeln. Kalter Schneepudding.

Mittwoch: Brotsuppe. Rindsbraten, gebackene Kartoffeln, Salat. Obstkuchen.

Donnerstag: Reissuppe. Kalbskoteletten, Mangold. Schwarzbrotpudding, Fruchtsauce.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Freitag: Erbsensuppe mit Reis. Salm gebraten, Kartoffeln. Käsenudeln und Pflaumen.

Samstag: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Meerrettich, Gelberüben und Pfannkuchen.

Oktober.

Sonntag: Ochsenschwanzsuppe. Hasenbraten, Blumenkohl, gebackene Kartoffeln. Meringen.

Montag: Gemüsesuppe. Gesalzenes Schweinefleisch, weiße Rüben, Kartoffeln. Brotpudding, Weinsauce.

Dienstag: Tomatensuppe. Kalbsragout, Nudeln. Aufgezogene Äpfel.

Mittwoch: Buttermehlsuppe. Ochsenfleisch, Selleriesalat, Leberklöße und Sauerkraut.

Donnerstag: Luftsuppe. Roastbeef, Rosenkohl und Schneetorte.

Freitag: Grießklößsuppe. Ochsenfleisch, Heringssauce. Scherben und Zwetschen.

Samstag: Gemüsesuppe. Gefüllte Kalbsherzen, Petersilienkartoffeln, Salat. Flädleauflauf.

November.

Sonntag: Hirnsuppe. Gänsebraten, Rosenkohl, Maronen. Götterspeise.

Montag: Kartoffelsuppe. Wienerschnitzel, Schwarzwurzel, Kartoffeln. Quittenkuchen.

Dienstag: Juliennesuppe. Kaninchenbraten und Spätzle. Apfelkuchen.

Mittwoch: Butterklößsuppe. Ochsenfleisch, Preiselbeeren, Fleischkartoffeln, Salat.

Donnerstag: Schleimsuppe. Rippenspeer und gebratenes Kraut, Kartoffeln. Reisauflauf mit Hägenmarksauce.

Freitag: Brotsuppe. Kabeljau, Kartoffeln, Kapernsauce. Waffeln und Birnenkompott.

Samstag: Panadensuppe. Ochsenfleisch mit Beilagen. Spinat und Bratwürste.

Dezember.

Sonntag: Biskuitsuppe. Pastetchen, Rehbraten, Rotkraut, Kartoffelbrei. Weinsbergertorte.

Montag: Gerstensuppe. Schweinskoteletten gedämpfte, Blumenkohl und Kartoffeln. Apfelstrudel.

Dienstag: Wurzelsuppe. Schmorbraten von Kalbfleisch, Weckklöße, Salat. Orangenkompott, Konfekt.

Mittwoch: Nudelsuppe. Ochsenfleisch, Beilagen, gebackene Leber und Gelberüben.

Donnerstag: Hafergrützsuppe. Rippenspeer, saure Rüben. Käsekuchen.

Freitag: Butterklößsuppe. Ochsenfleisch, Eiersauce, gebackene Grießklöße. Apfelkompott.

Samstag: Reissuppe. Beefsteaks, Wirsing, Bratkartoffeln. Nudelpudding, Hägenmarksauce.

Bei jedem größeren Mahle ist es erforderlich, zu den vorzusetzenden Speisen auch die entsprechenden Weinsorten zu wählen, da diese in einer gewissen Harmonie mit dem Geschmack der Gerichte stehen sollen. Wir bringen hier als Beispiel*) eine solche Zusammenstellung.

Vorspeisen: Austern: Chablis Nr. 67.

Caviar:
Sardellen:
Ölsardinen 2c.
} Champagner Nr. 79—83 oder Deutscher Sekt Nr. 68—78 (trocken).

Suppe: Madeira Nr. 92 oder Sherry Nr. 91.

Fisch: Eckardsberger Steineck Nr. 5, Achkarrer Schloßberg Nr. 10, Klingelberger Nr. II, ev. Moselwein Nr. 33—42.

1. Fleischspeise: (Braten) Markgräfler Nr. 4, 8, 12, Breisgauer Edelwein Nr. 9, Kaiserstühler Weißherbst Nr. 6, Burg Landeck Nr. 13.

---

*) Mitgeteilt von der Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin in Freiburg i. Br. Die Nummern beziehen sich auf deren Preisliste.

Zwischenspeisen:	Ragout: Burgunder Nr. 63—66.
	Gänseleber od. Pasteten: Rheinwein Nr. 20—31 od. Moselwein Nr. 33—42.
2. Fleischspeise: (Geflügel oder Wild)	Rheinwein Nr. 20—31, Pfalzwein Nr. 43 bis 48, Mosel Nr. 33—42, Champagner Nr. 79—83, Deutscher Sekt Nr. 68—78.
Süße Speise:	Champagner Nr. 79—83 oder Deutscher Sekt Nr. 68—78.
Dessert:	Alter Portwein, trocken, Nr. 96 oder Süßweine Nr. 86, 87, 94, 95.
Kaffee:	Kirschwasser Nr. 105, Kognak Nr. 89—104, 107—111, Curaçao 2c. Nr. 124—129.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Für neue Rezepte:

Gateau "Royal"

160 gram chocolade, geraspt,
125 " poedersuiker,
125 " boter
te mengen op warme plaats:
Byvoegen:
3 eetlepels meel (bloem)
5 eierdoiers
eierwit tot sneeuw slaan
1/4 uur bakken.

Aepfel m/apricoosen:-

1 K.G. goudreinettes. Snij 2 rolle eetlepels apricoosen jam daarbij.* - 2 eierwit tot schuim slaan. - Poeder suiker bijvoegen. - Het geheel overgieten. - In den oven bruin laten worden. -

---

III

* Op een schotel doen -

Für neue Rezepte:

Br Apfel-Mus.

4 pfund Bramen
3 " Zucker.
Juli 1953.

Für neue Rezepte:

Jams.

Aardbeien:-

2 pond aardbeien - 6 ons suiker. 50 gram

Kersen:-

2 pond kersen - ½ pond suiker

Bramberen:-

6 ons bramberen - 3 ons suiker

Appel-gelei:-

375 gram suiker op 1 liter sap
375
750 ~~of~~ 2 liter sap

Bessen-gelei:-

5 pond bessen-gelei gaat 1½ L. sap
4 pond bessen + 1 pond framboezen
gaat ook 1½ V L. sap en is beter.
Steeg koken in 3/4 uur met 3
pond suiker. Steeds afschuimen

Für neue Rezepte:

gelbe Beilage in. –

Juli 1953.

Appel-jelly:–

5 pond (rif) appelen
geeft

2 Liter (twee) sap.

Holwelbeid suiker:–

900 gram of 1000 gram.

Wer dieses Kochbuch in Gebrauch hat, wird im **Anzeigenteil** manche ausführliche Mitteilung finden, deren Beachtung hie und da **nutzbringend** sein dürfte, weshalb das Nachschlagen im Anzeigenteil empfohlen und durch folgendes Verzeichnis erleichtert sei.

Bezugsquellen-Register

der im Anzeigenteil **empfohlenen Geschäftsfirmen.**

Seite

Apparate zur Frischhaltung von Nahrungsmitteln.
J. Weck, G. m. b. H. Oeflingen . . . . Vorsatzs. 2

Eier-Teigwaren. C. H. Knorr A. G., Heilbronn . . . 6
G. H. Mayer, Freiburg i. Br. Vorsatzs. 5

1. innere Deckels.

Feigenkaffee. Andre Hofer, Freilassing (Oberbayern)

Fische. Ed. Reinhard, Freiburg i. Br. 4

Früchtenkaffee. Kuenzer & Cie., Freiburg i. B. . . 4

Geflügel. Ed. Reinhard, Freiburg i. Br. 4

Gemüse. Ed. Reinhard, Freiburg i. Br. 4

Hilfsmittel zur Wochenbett-, Kranken- und Kinder-Pflege. F. L. Fischer, Freiburg i. Br. 6

Seite

Kirschwasser. Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin, Freiburg i. Br. . . . . Vorsatzs. 4

Knorr's Suppenmehle 6
„ Hafergrütze 6
„ Haferflocken 6
„ Hafermehl 6
„ Tapioca 6
„ Erbswurst 6
„ Eierteigwaren 6
„ Maccaroni 6

Konserven. Ed. Reinhard, Freiburg i. Br. 4

Liköre. Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin, Freiburg i. Br. . . . . Vorsatzs. 4

Maggi's Suppenwürze . . . . . Vorsatzs. 3

Palmin. H. Schlinck & Cie., Mannheim letzte innere Deckels.

Tee. Max Müller, Freiburg i. Br. . . . „ „ „

Wein. Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin, Freiburg i. Br. . . . . Vorsatzs. 4

Wild. Ed. Reinhard, Freiburg i. Br. 4

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Vorwort zur ersten Auflage	3
Vorwort zur zweiten Auflage	5
Einleitung	7
Suppen	9—26
Gemüse	26—41
Pilze	41—47
Kartoffeln	48—57
Klöße	58—63
Eier und Mehlspeisen	63—76
Hefenteig und Schmalzgebackenes	76—85
Fleisch	86—116
Wild	116—119
Geflügel	120—128
Fische	128—140
Pasteten	140—148
Salate	148—154
Obst	154—158
Saucen	158—170
Puddings und Aufläufe	170—183
Kalte Puddings, süße Speisen, Cremes und Gefrorenes	183—196
Kuchen und Torten	196—222
Kleinbackwerk	222—236
Warme und kalte Getränke	226—246
Das Einmachen der Früchte	246—266
Anhang	267—275
Speisezettel für jede Woche	276—282
Freie Seiten zu schriftlichen Rezeptnachträgen	283—288
Bezugsquellenregister	289—290
Inhalts-Übersicht	291
Alphabetisches Inhalts-Verzeichnis	292—304

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Aal, blauabgesottener	130
Aal, gebratener	130
Ackersalat	149
Ambrosia	190
Amortorte	218
Anchovissenf	263
Anisbrot	223
„ anderer Art	223
Anisplätzchen	222
Anisette	242
Ansbacher Brötle	225
Apfelauflauf	181
„ gelee	258
„ kompott	154
„ „ anderer Art	155
„ kuchen	198, 199
„ „ anderer Art	198
„ küchle	84
„ kuchen mit Guß	199
„ „ „ Quittenguß	199
„ pfannkuchen	67
„ rollen	199
„ charlotte	181
„ „ von Schwarzbrot	181
„ schaum	188
„ sinencreme	192
„ „ mit Schlagrahm	192
„ speise	189
„ strudel	181
„ torte	199
Äpfel, gebackene	85
„ , gedämpfte	155
„ in Zucker	251
Armer Ritter	68
„ „ anderer Art	68
Arraksauce	170
Artischocken	30
Aufläufe, allgemeines über	170—171
Auflauf mit Arrak	179
Ausgestochenes	224
Backteig	83
Backwerk zu Eis	236
Bayerisch Kraut	36
Bayrische Küchlein	77
Bechamelsauce	160
Beefsteaks	91
„ , deutsche	92
Beefsteak, tartarisches	92
Beef tea (Kraftbrühe)	11
Bestebirnen	260
Bier, warmes	240
Birnen	252, 259
„ in Dunst	256
„ gelee	258
„ kompott	157
„ -Likör	243
Bischof	239
Biskuit	219
„ , amerikanisches	204
„ -Auflauf	179
„ -Bund	204
Biskuits, englische	225
„ „ anderer Art	226
„ omelette	70
Biskuitpudding	173
„ roulade	209
„ suppe	20
„ törtchen	219
Blätterkuchen mit Vanillecreme	215
Blätterteig	140. 197
„ küchle	81
„ mit Rahm	141
„ „ Hefe	142
Blitzkuchen	209
Blitztorte	212
Blumenkohl	28
„ , gebackener	29
„ in Büchsen	266
„ mit Schinken	29
„ salat	151
„ suppe	21
Bohnen anderer Art	34
„ , gedörrte	34
„ , grüne, gedämpft	33
„ , weiße	41
„ einzumachen	264

Seite
Bohnen zu dörren 265
„ in Büchsen . . . 265
„ , rohe, einzumachen . 264
„ salat 152
„ suppe 25
Bowle von Lindenblüten . 242
Braten-Jus 273
Bratwürste 113
Brombeeren 249
„ anderer Art . . 249
„ in Essig . . . 259
Brombeer-Likör 242
„ saft 245
Bröselteig ohne Ei 198
Bröseltorte 217
Brot, Belgrader 227
„ küchle, einfache 82
„ sauce 160
„ suppe, einfache 20
„ suppe, geriebene . . . 20
„ torte anderer Art . . . 212
Brunnenkressesalat 149
Brüsseller Torte 215
Butter auszukochen 271
„ bretzeln 233
„ gebackenes 233
„ hörnchen 225
„ klößsuppe 17
„ krempel 224
„ mehlsuppe 20
„ -S 233
„ sauce 161
„ teig, geriebener . . . 197
„ „ zu Obstkuchen . . 198
„ „ zu Pasteten und Kuchen 141
„ „ zu Kuchen . . 197
„ „ , süßer 197
„ , zerlassene, zu Fisch 2c. 161

Cakes 225
Cedernbrot 233
Champignons, gefüllte . . . 46
„ -Sauce 164
„ in Essig . . . 45
„ gemüse 42
„ suppe 46
Chaudeausauce 168
„ anderer Art . 168
Cremes, allgemeines über 183—184

Seite
Creme mit Makronen . . . 189
„ , russische 189
„ torte, italienische . . 217
„ -Schnitten 232

Dampfnudeln 78
„ , falsche . . . 72
„ im Rohr gebacken 78
Damwild 119
Datteltorte 216
Delikateß-Eier 66
Drops 225
Dürrfleisch 112
Dürrobst 158

Eier einzulegen 272
„ , gebackene (Ochsenaugen) 64
„ , gefüllte 65
„ „ anderer Art . 65
„ , gestürzte 66
„ , halbweiche (wachsweiche) 64
„ , hartgesottene 64
„ , verlorene 65
„ , weichgesottene . . . 63
„ gerstsuppe 19
„ grog 239
„ kässuppe 17
„ salat 153
„ schnee-Auflauf 183
„ schwamm (Pfifferling) . 44
„ „ anderer Art 44
Einbackschnitten 209
Einlaufsuppe 19
„ , gebrannte . . 19
„ von Weck . . . 19
Einmachen der Früchte, allgemeines über das . 246—247
Einmachen der Früchte:
A. Früchte in Zucker 247—256
Einmachen der Früchte:
B. Gelee . . . . 256—258
Einmachen der Früchte:
C. Früchte in Essig . 258—263
Einmachen der Früchte:
D. Eingemachte Gemüse 263—266
Eiweißpudding 184
Endiviensalat 149
Endiviensuppe 23
Ente, gebratene 124
„ , gedämpfte 124

	Seite
Entenragout	122
Erbsen, grüne	31
„ „ in Büchsen	265
„ brei	40
„ schoten aufzubewahren	274
„ suppe	24
„ „ , grüne	22
Erdbeeren	249
„ in Dunst	256
„ in Rum	249
„ roh	250
„ bowle	241
„ creme, gestürzte	191
„ -Eis	195
„ „ anderer Art	195
„ -Kompott	156
„ -Küchlein	84
„ -Kuchen	200
„ saft	245
„ „ , roh	245
„ sauce, kalte	169
„ schaum	188
„ schnitten	71
Esdragon-Essig	263
Escalopes	103
Essiggurken	261
Fasan, gebratener	125
Feigen, grüne	253
Felchen, gedämpfte	133
„ zu braten	134
Feldsalat	149
Fett, unreines zu verbessern	271
Filet	90
„ von Hecht	132
Fische, allgemeines über	128—129
„ zu backen	129
„ zu sieden	129
„ „ „ andere Art	129
Fischmuscheln	137
„ salat	153
Flädleauflauf	179
„ anderer Art	180
Flädlesuppe	18
Fleisch, allgemeines über	86—87
„ einzusalzen	113
„ , schwäbisches	93
„ brühe	10
„ „ , schnellgemachte	11
„ kartoffeln	53
Fleischklößchen zu Ragoutfleisch	60
Fleischklößchen zu Ragoutfleisch anderer Art	60
Fleischklöße mit Sauce	60
„ pastetchen	144
„ salat	153
„ speise, kalte	147
Forellen, gebackene	130
„ , blaugesottene	129
„ in Aspik	130
„ zu braten	130
Frikassee von jungen Hahnen oder Hühnern	121
Frikadellen	95
„ von Schweinefleisch	111
Froschschenkel, gebackene	140
„ in Sauce	140
Früchte einkochen	274
„ -Glasur	221
„ -Likör	243
Fruchtsaftsauce	169
„ sauce	169
„ „ anderer Art	169
Füllung zu Täubchen	127
Fürst-Pückler	196
Galerte	98
Gans, gebratene	122
„ leber, gebratene	123
„ „ , gedämpfte	124
„ leberpastete	146
Gänsepfeffer (Gänseklein)	123
Geflügel, allgemeines über	120—121
„ in Sülze	127
„ füllsel	128
„ pastete	142
Gefrorenes, allgemeines über	193
Gelatinespeise	186
Gelberüben	29
Gelberübensalat	152
Gelbschwamm (Eierschwamm)	44
Gemüse, allgemeines über	26—27
„ von getrockneten Pilzen	44
„ salat	152
„ suppe	22
„ „ anderer Art	23
Gerstensuppe	14
„ schleimsuppe	14
Gesundheitskuchen	203
Getränke A. warme	236—241

Seite
Getränke B. kalte . . 241—244
„ C. Fruchtsäfte 244—246
Gewürznüsse 228
Gipfelsuppe 20
Glasur 220
„ anderer Art 221
„ , gekochte 221
„ , grüne 221
„ , rote 221
„ , weiße, zum Spritzen 221
Glattbutt 135
Glühwein 239
Goldschnitten (Weckschnitten) . 68
Götterspeise 186
Grießbrei 75
„ klöße, ausgestochene . . 61
„ „ , gebackene . . . 61
„ „ , gekochte 61
„ klößsuppe 17
„ -Makronen 234
„ „ anderer Art 235
„ pudding 171
„ „ anderer Art . 172
„ „ , kalter, mit Schokolade 172
„ suppe 15
„ torte 211
Grog 239
Grundeln 134
Grünkernsuppe 14
Grütze, rote 191
„ „ von rohen Früchten 191
Gugelhopf, gewöhnlicher . . 206
„ feinerer Art. . . 206
„ , gerührter . . . 206
Gulasch 94
„ mit Gemüse . . . 94
Gurkengemüse 35
„ in Essig 261
„ „ „ und Zucker . 261
„ , geschnitten 262
„ salat 150
Gurkensauce 162
Guß, weißer 222

Hackbraten 104
Haferflockensuppe 15
Hafergrützsuppe 15
Hagebuttenmark 255
Hagebuttensauce 169

Seite
Hägenmark-Makronen . . . 235
Hägenmark-Sauce 169
Hähnchen, gebratene . . . 121
Hammelbraten 113
Hammelbraten anderer Art . 114
Hammelbrust, gebacken . . 114
„ , gedämpft . . 114
Hammelbraten, gebeizt . . 114
Hammelbug, gefüllt . . . 115
Hammelfleisch, gekocht . . . 113
Hammelskoteletten 115
„ anderer Art 115
Hammelsnieren 115
Heringe, frische, in brauner Sauce 138
Heringe, gebackene 137
Hering, geräucherter zu Butterbrot 139
Heringe, grüne, gebraten . . 138
Heringe, marinierte . . . 138
Heringe, neue 138
Heringskartoffeln 54
Heringskartoffeln anderer Art 54
Heringsalat 153
Haschee 95
„ anderer Art . . . 96
„ von Kalbsbraten . . 106
Haselnußeis 194
Haselnußmakronen 236
Haselnußschnitten 235
Haselnußsauce 170
Haselnußtorte 214
„ „ anderer Art . 214
Hasenbraten 116
„ , gebeizt 117
Hasenfilet 117
Hasenpastete ohne Teig . . 145
Hasenpfeffer 117
Hasensalmi 148
Hecht, gedämpfter 132
„ , gesottener 132
„ , gespickter 132
„ mit Käse 133
Hefenklöße 63
Hefenkranz 208
„ anderer Art . . 208
Hefenkrapfen 80
Hefenküchle mit Kartoffeln . 79
Hefenudeln 81
Hefenpfannenkuchen 80

Seite
Hefenpudding 177
Hefenteig und Schmalzgebakkenes, allgemeines über 76—77
Hefenteig zu Küchle . . . 77
Heidelbeeren 251. 258
" anderer Art 156. 252
" in Flaschen . . 256
Heidelbeergelee 257
Heidelbeerkompott 155
Heilbutt 135
Helenenkuchen 205
Himbeeren . . . 248. 252. 256
" anderer Art . . 248
Himbeercreme 191
Himbeer-Eis 196
Himbeerkompott 156
Himbeerkuchen 201
Himbeersaft 245
" , roh 245
Himbeerschaum 188
Himbeerschnitten 71
Hippen 236
Hirnsuppe 14
Hirschbug 119
Hirschkeule 119
Hirschleber 118
Hirschschlegel 119
Holländerle 228
Hollunderküchle 84
Hopfen 30
Hörnchen, gefüllte 205
Hühner, gebackene 121
Hühnersuppe 13
Hühnerragout zu vol-au-vent 144
Huhn, gedämpftes 121
Hülsenfrüchte 27
Hummer 140

Jägertorte 216
Irihs-Stew 115
Johannisbeeren 250. 252. 256. 259
" anderer Art 250
" , schwarze . . 250
Johannisbeer-Eis 196
" gelee 256
" " anderer Art 257
" " , schwarzes . 257
Johannisbeerkompott . . . 156
" kuchen . . . 201
" saft 244

Seite
Johannisbeersauce, kalte . . 169
" wein 244
Jus 10

Kabeljau, gesalzener . . . 135
" gebacken 135
" gesotten 135
Kabinettspudding 175
" anderer Art 175
Kachelmus 76
Kaffee 236
Kaffeecreme 191
" eis 196
" sauce 170
Kaiserbrot 223
Kaiserkuchen 203
Kaisertee 238
Kakao 239
Kalbsbraten 99
" , saurer . . . 100
Kalbsbrieschen 105
" , gebacken . . 105
Kalbsbrust 114
" , gefüllte 100
Kalbscotelettes 102
Kalbfleisch, braunes . . . 101
" füllsel 127
Kalbsfricandeau 99
Kalbsfrikassee 101
Kalbsfüße, gebackene . . . 106
" in Sauce . . . 106
Kalbsgulasch, ungarisches . . 104
Kalbsherz 107
" , gefüllt 107
Kalbshirn 106
" , gebackenes . . . 106
Kalbskopf en tortue . . . 105
Kalbsleber, gedämpfte . . . 107
" , geröstete . . . 107
Kalbsnierenbraten 99
Kalbsroulade 100
Kalbsschnitzel, Wiener . . . 102
" mit Rahmsauce 102
" anderer Art . 102
Kalbsvögel 103
Kalbszunge 106
Kaninchen 119
" , gebraten . . . 119
" , eingemacht . . . 119
" , gebacken . . . 119

Seite
Kapernsauce 166
" zu Fisch . . . 161
Karamel-Sauce 167
" pudding, kalt . . . 185
" -Creme 190
" -Eis 194
Kardinal 241
Karotten 29
" in Dunst 266
Karpfen blau zu sieden . . 133
" , gebacken 133
Kartoffeln, allgemeines über 48—49
" aufzubewahren . 272
" , gefüllte 51
" , geröstete . . . 51
" , glasierte . . . 57
" mit Petersilie . . 51
" roh gebacken . . 53
" , saure 51
" in der Schale . 49
Kartoffelauflauf 56
" mit Schinken 56
Kartoffelbällchen 54
Kartoffelbrei, gebackener . . 52
Kartoffelkroquettes 55
" " anderer Art 55
" " mit Grieß 56
Kartoffelfüllsel zur Gans . . 127
Kartoffelgemüse 50
Kartoffelklöße 53. 61
" anderer Art . 62
" mit Spinat . 62
Kartoffelkoteletten mit Fleisch 53
" " ohne Fleisch 54
Kartoffelkrapfen 55. 79
Kartoffelküchle 54. 82
" anderer Art . 55
" dritte Art . . 55
Kartoffelmehl zu bereiten . . 52
Kartoffelnudeln 52
" pastetchen 57
" pudding 57
" puffer von rohen Kartoffeln 56
" puree 52
" salat 150
" " , geriebener . . 151
" sauce 165
" schnitze 49
" spätzle 52

Seite
Kartoffelsuppe 24
" " anderer Art . 24
" torte 211
" waffeln 57
Käsekuchen 204
" anderer Art . . 204
Käsenudeln 81
Käseomelette 69
Käsepastetchen 144
Kastanienfüllung zur Gans . 127
Kastanientorte 210
" anderer Art . 210
Kapaunen 122
Kerbelsuppe 23
Kaviar, falscher 139
Kaviarbrötchen 139
Kirschen 250. 259
" in Dunst 255
" auflauf 182
" gelee 256. 258
" kompott 155
" kuchen 200
" " , dicker . . . 182
" " mit Brot . . 200
" " mit Grieß . . 200
" pfannkuchen . . . 67
" plotzer 182
" pudding 173
" " anderer Art 174
" schaum 188
" sauce 169
" törtchen 220
Kirschwasserglasur 222
Kleienbrötchen 228
Kleinbackwerk, allgemeines über 222
Kleist 135
Klößchen von Geflügelleber . 18
Klöße, allgemeines über . . 58
" Karthäuser . . . 63, 82
" von rohen Kartoffeln . 62
Kochfett herzustellen . . . 271
Kochgeschirr 267
Kohlrabi 32
Kohlrabi, gefüllte 23
Konserven-Gemüse 31
Kopfsalat 149
Königskuchen 205
Kotelettes à la Nelson . . 103
Krammetsvögel 125

Seite

Kraftbrühe, einfache, anderer Art 11
Kratzete (Eierhaber) . . . 67
Kräutersauce 162. 164
Krautkopf, gefüllter 36
„ pudding 36
„ salat 152
„ suppe 23
„ wickel 37
Krebse zu sieden 140
Krebssuppe 13
Kressesalat 149
Kuchen, allgemeines über 196—197
Kuchen backen 275
„ , englischer 215
Küchle, Berliner 83
Küchlein, gewellte 82
„ mit Vanillecreme . 84
Küchenkräuter zu dörren . . 274
Kümmel-Likör 243
Kutteln 96
„ , gebacken 96

Laberdan 135
Lachs zu sieden 131
„ mit Rotwein 132
„ - oder Salmreste . . 132
Lammbraten 116
„ brust, gefüllt 116
„ fleisch, eingemacht . 116
Lattich 149
Leber, gebackene 108
„ , saure 107
Leberklöße 59
„ „ anderer Art . . 59
„ pastete 147
„ pudding 108
Lebkuchen, einfache 226
Leckerle 226
Leipziger Allerlei 30
Lendenbraten (Filet) . . . 90
Lerchen 126
Likör von schwarzen Johannisbeeren 242
Likör-Eis 195
Linsengemüse 40
„ suppe 25
Linzertorte 214
„ , gerührte . . . 215
Luftsuppe 19

Seite

Maße und Gewichte . . . 275
Maccaroni 75
Maccaroni, aufgezogene . . 75
Maccaronisuppe 19
Madeirasauce 163
Madelaine 232
Maibowle 242
Maifische 134
Maismehlpudding 184
Maizenapudding 184
Maizieger 187
Makronen 234
„ anderer Art . . 234
„ torte 213
„ „ anderer Art . 214
Mandeleis 194
„ konfekt 227
„ kränzchen 227
„ kuchen 203
„ milch 239
Mandeln, geröstete 220
Mandelplätzchen mit Zimt . 227
„ pudding 177
„ schnitten 230
„ „ anderer Art 230
„ speise 186
„ torte 213
„ zwieback 226
Mangold 33
Mangoldstiele 33
Marienbrötchen 229
Markklößchen-Suppe . . . 16
„ „ anderer Art 16
Marmorkuchen 203
Maronen 39
„ puree 39
Marschallstörtchen 220
Maultaschen 74
Mayonaise 165
Meerrettich 162
„ , kalter 163
Mehl, gebranntes, aufzubewahren 273
Mehlbrei 75
„ mit Eiern . . . 75
Mehlsuppe, gebrannte . . . 25
Melonen 253
„ kompott 157
Meringenschalen 236
„ torte 216

Seite
Mirabellen 158. 254
Mixed pikles 266
Mockturtlesuppe 12
Mondaminpudding 185
Morcheln, gefüllte 43
Morcheln in Blechbüchsen . 47
Morchelgemüse 42
„ sauce 163
„ suppe 47
Musselintorte 210

Napfkuchen 207
Natronküchle 83
Natron, Verwendung von . 274
Netzwurst 104
Neunlotpudding 177
Nierenragout 94
Nierenschnitten 94
Nudeln 74
Nudelpudding 174
„ „ mit Mandeln . 174
„ suppe 18
Nußkonfekt 232
Nuß-Likör 243

Obst, allgemeines über . . 154
Obst aufzubewahren . . . 273
Ochsenaugen 64
„ maulsalat 153
„ schwanz, gekocht . . . 95
„ „ gebacken . . 95
„ „ suppe 12
„ zunge 113
„ „ , gebratene . 93
„ „ , grüne . . . 93
„ „ , geräucherte . . 93
„ „ , gesalzene . . . 93
„ „ , saure 93
Ölsauce 165
Omelette, aufgezogene . . . 70
„ , gefüllte 70
„ , französische . . . 68
„ , französische mit Schinken 68
„ mit Hägenmarksauce 71
„ , Schwarzwälder . . 69
„ soufflee 70
„ mit Spargeln . . 69
Orangencreme 192
„ kompott 157

Seite
Orangen-Limonade 241
Oxtailsuppe 12

Palmin 271
Panadensuppe 21
„ anderer Art . 21
Pastetenteig 140
„ , geriebener . . 141
„ anderer Art . 141
Pastetchen, römische 142
Perlzwiebeln einzumachen . 262
Petersilienkartoffeln 50
„ sauce 161
„ suppe 23
Pfannkuchen 66
„ , Berliner . . . 80
„ , gefüllte . . . 66
„ , „ anderer Art 67
Pfeffernüsse 227
„ sauce 162
Pfifferling (Eierschwamm) . 44
„ anderer Art . . 44
Pfirsiche 252
Pfirsichbowle 241
„ -Eis 195
Pfitzauf 72
Pflaumen 254
„ in Dunst . . . 255
„ -Marmelade . . . 254
Pilze 82
„ , allgemeines über . 41—42
„ in Butter einzumachen 45
„ in Essig 45
„ zu trocknen 47
„ , gedämpfte 42
Pilzgebackenes 44
„ „ anderer Art . 44
„ gemüse 42
„ haschee 44
„ salat 43
„ sauce 43
„ suppe 46
Plumpudding 177
Pöckelbraten 96
„ fleisch 96
Pomeranzenbrot 223
Pomme de terre frîtes . 51
Poularden 122
Preiselbeeren 260

Seite
Preiselbeer anderer Art . . 260
„ mit Äpfeln . . 260
Preiselbeergelee 257
Preßkopf 97
Prünellen 158
Pudding mit Biskuit . . . 173
„ , englischer 173
„ , kalter, von Apfelkompott 184
Puddings, kalte, allgemeines über 183—184
Puddingsauce 168
Punsch 239
„ , russischer 240
„ sauce 168
„ torte 218
„ „ anderer Art . . 218

Quittenauflauf 182
„ brot 229
„ gelee mit Marmelade 258
„ kompott 157
„ -Likör 243
„ saft 245

Ragout von Bratenresten . 95
„ „ Hammelfleisch . 114
„ „ Schweinefleisch . 110
„ sauce braune . . . 163
Radieschensalat 150
Rahmauflauf 183
„ kartoffeln 49
„ „ anderer Art . 50
„ -Spätzle 73
„ strudel 180. 220
„ „ anderer Art . . 180
„ sauce, weiße 160
„ suppe 21
„ „ anderer Art . . 21
„ teig zu Kuchen . . . 198
„ torte 210
„ törtchen, saure . . . 219
Rahnen 151
Rauch- oder Dürrfleisch . . 112
Räubersauce 164
Rebhuhn, gebratenes . . . 125
„ gedämpft . . . 125
Rezepte, freier Raum für neue 283—288
Rehfricandeau 118
„ koteletten 118

Seite
Rehleber 118
„ ragout 118
„ rücken 117
„ schlegel 118
„ ziemer 118
Rehling (Eierschwamm) . . 44
Reineclauden 252
Reis mit Schinken 40
„ auflauf mit Äpfeln . . 182
„ berg 182
„ brei 76
„ kroketten 85
„ klößchensuppe 17
„ gemüse 39
„ „ anderer Art . . 39
„ küchle 85
„ „ anderer Art . . 85
„ mehlauflauf 183
„ mehlpudding, kalter . . 186
„ milch 241
„ pudding 172
„ „ , kalter 185
„ suppe 15
Remouladensauce 165
Rettigsalat 150
„ , geriebener . . . 150
Rhabarberkompott 156
„ kuchen 201
„ in Zucker . . . 253
Richelieukranz 209
Rinderbrust, gebraten . . . 90
Rindsbraten 88
„ anderer Art . . 88
Rindfleisch zu sieden . . . 87
„ überzogen . . . 89
Rindskotelette 91
Rippenspeer, Kasseler . . . 111
Rissolen 145
Roastbeef 90
„ , gerolltes 91
Rollmöpse 139
Rosenkohl 31
„ anderer Art . . . 32
Rosinenkuchen 203
Rotkraut 37
Rotweinpunsch 240
„ sauce 167
Rotzungen 137
Rübchen, Teltower 30
Rüben, rote 151

Seite
Rüben, weiße 38
Rühreier 64
„ mit Schinken . . . 64
Rührei, süßes 64
Rumpfsteak 91
Rumpudding 175

Sagopudding 176
„ , kalt 185
Sagosuppe 16
„ , braune 16
Salzgurken 262
Salate, allgemeines über 148—149
Salat von weißen Bohnen . 153
„ , italienischer 151
„ von Kalbsfüßen . . 153
„ sauce 149
Salicylsäure, Verwendung von 274
Salm zu braten 171
„ , falscher 147
„ zu sieden 131
Salzbohnen 34
„ „ einzumachen . . 264
„ heringe, gebraten . . . 138
„ kartoffeln 49
Sandschnitten 231
„ torte 213
„ „ anderer Art . . 213
„ törtchen 225
Sardellenbutter 139
„ sauce 160
„ „ kalte . . . 164
„ schnitten 139
Saucen: A. warme . 159—164
„ : B. kalte . . 164—166
„ : C. süße . . 166—170
„ allgemeines über . . 158
Sauce, braune 159
„ , holländische 161
„ , echte holländische . . 162
„ , italienische 159
„ von dürren Kirschen . 168
„ , pikante, zu Fleisch . 136
„ v. getrockneten Pilzen 43
Saueramp fergemüse . . . 33
„ sauce 165
Sauerbraten 89
Sauerkirschen 155, 251
Sauerkraut 37
„ anderer Art . . 38

Seite
Sauerkraut einzumachen . . 263
„ mit Spätzle . . 38
„ mit Fisch . . . 38
Sauerrahmpudding . . . 174
„ auflauf 183
Schabebeefsteak 92
Schaummakronen 234
„ punsch 240
Schellfisch, aufgezogener . . 134
„ , gedämpfter . . 135
„ zu sieden . . . 135
„ , gebacken 135
Schenkelein 81
Scherben 82
Schinken 97
„ abzukochen . . . 270
„ klöße 59
„ anderer Art . . . 59
„ zu kochen 112
„ maccaroni 75
„ nudeln 74
„ pastete 143
„ in Rotwein . . . 112
„ schnitten, gebacken . 112
Schlachtbraten mit Gemüsen 90
Schlagrahm 188
Schmerlen 134
Schmorbraten (boeuf à la mode) 89
„ von Kalbfleisch . 100
Schneckennudeln 78
„ „ anderer Art 79
„ salat 154
Schneeballen 188
„ berg 187
„ eier 188
„ torte 212
„ „ anderer Art . . 212
„ pudding, kalt . . . 185
Schnepfen 126
Schnitten, spanische . . . 231
Schnitzel, gefüllte 92
Schokolade mit Milch . . . 239
„ „ Wasser . . 289
„ auflauf 178
„ „ anderer Art 178
„ brötchen 228
„ „ anderer Art 229
„ „ mit Butter 229
„ creme 192
„ glasur 221

Seite
Schokoladeguß 222
„ herzen 235
„ makronen . . . 234
Schokolademuscheln 228
Schokoladepudding 175
„ „ anderer Art 176
Schokoladensauce 168
„ torte 217
Schüsselpastete von Fisch . . 146
Schwabenbrötchen 229
Schwammklößchensuppe . . 17
„ pudding 176
Schwarzbrotpudding . . . 172
„ torte 211
Schwarzwurzeln 27
„ , gebackene . 28
Schweinsbraten 108
„ anderer Art 108
„ , saurer . . . 109
Schweinefleisch, gesalzenes 97, 111
„ „ , gekochtes . . 112
„ würstchen 111
„ fleischrouladen . . 111
Schweinskoteletten 109
„ „ , elsässisch . 109
„ „ , gedämpft . 110
„ lende 110
„ zunge, geräucherte . 112
Salzbohnen 34
Seezungen zu backen . . . 134
„ , ausgegrätete . . 134
Selleriegemüse 33
„ salat 152
„ suppe 23
Senf, englischer 263
„ gurken 262
„ kartoffeln 50
„ sauce 160
„ „ anderer Art . . 160
Soles au gratin 137
Sole zu backen 134
Soleier 65
Sonnenwirbele 149
Soja 166
Spargeln 28
„ in Dunst 266
Spargelgemüse 28
„ salat 151
„ sauce 163
„ suppe 21

Seite
Spätzle 73
„ gebrüht mit Wasser . 74
Speckklöße 59
„ anderer Art . . 59
Speckſauce 161
Speisen, angebrannte . . . 275
„ , süße, allgemeines über . . . 183—184
„ , versalzene, genießbar zu machen . 275
Speisezettel . . . . 276—282
Spinat 32
„ pudding 33
Springerle 223
Stachelbeeren 252
Stachelbeergelee 257
„ kompott 156
„ kuchen 201
„ wein 244
Steinbutten 135
„ pilze, gebratene . . . 45
Steinpilzgemüse 42
„ suppe 47
Stockfisch, geschmälzter . . 136
„ , zu wässern . . . 136
„ , gebacken 136
„ , gedämpft 136
Sträuble 83
Streuselkuchen 209
Sülze 96, 98
„ mit Gelatine . . . 98
„ von verschiedenem Fleisch 99
Suppen, allgemeines über . 9
Suppe mit gebackenen Klößen 17
„ von getrockneten Pilzen 46
„ mit Reisklößchen . . 17
Suppenklöße 58
Syrup zu Dunstobst . . . 248

Tabaksrollen 84
Tafelessig 263
Tauben 122
„ , wilde 122
„ ragout 122
Teig, mürber, zu Obstkuchen 198
Teltower Rübchen 30
Teufelssauce 165
Tee 237
„ von Hagebuttenkernen . 238
„ , reformierter 238

Seite
Teekuchen 207
" " ohne Eier . . . 207
" rezept, ostfriesisches . . 238
" stollen, englischer . . . 207
" zwieback 231
Tomaten in Dunst 266
" salat 151
" sauce 160
" suppe 22
" " anderer Art . 22
Torten, allgemeines über 196—197
" guß 222
Trauben einzukochen . . . 253
" kompott 156
" kuchen 201
" " anderer Art . 201
" torte 202
Trüffeln 43
" mit Essig 45
Trüffelsauce 163

Vanilleauflauf 178
" bretzeln 233
" creme 188
" " , gestürzte, mit Kirschwasser . 193
" eis 194
" " einfache Art . . 194
" sauce 166
Vanillesauce anderer Art . . 166
" schnitten 230
" stangen 224
" " anderer Art . 224
Vol-au-vent 143

Wachsbohnen 34
Wachteln 126
Waffeln 71
" anderer Art 71
Waldmeister-Essenz 242
Wasserschnitten 72
" sträuble 73
Weckauflauf 178
" -Eierkuchen 68
" -Einlaufsuppe 19
" klöße 58
" pudding 171
" " anderer Art . 171
" schnitten 68
Weichselkirschen . . . 155, 251

Seite
Weincreme 190
" , kalte 190
" , gestürzte . . . 190
" gelee 187
" " anderer Art . . 178
" küchleauflauf 179
" punsch 240
" sauce, gebrannte . . . 167
" " einfache 167
" sauce 167
" " mit Rosinen . . 167
" suppe 25
" " anderer Art . . 26
" " einfache 25
Weinsbergertorte 213
Wein, warmer 240
Weißbrot, feines 205
" -klöße 58
Weißkraut 35
" , gebratenes . . . 35
" , gedämpftes . . . 35
Welschhahn 125
Wespennester 234
Wickelkuchen 207
Wiener Torte 219
Wiesbadener Brot 230
Wildente 124
" " , falsche 125
" entenragout 122
" schweinbraten 118
" " " , falscher . 109
" suppe 13
Windbeutel 72
Winterkohl 35
Wirsing 34
Wolfszähne 224
Wurzelsuppe 23

Zander, gedämpfter . . . 136
" , gebraten 137
" , gesotten 137
Zimt-Küchlein 232
" sterne 235
" waffeln 232
Zitronen aufzuheben . . . 273
" brot 230
" creme 189
" eis 195
" -Likör 243
" -Limonade 241
" " , warme . 241

	Seite
Zitronensauce anderer Art	168
„ „ , warme	167
„ torte	218
„ „ anderer Art	219
Zucker, gebrannter	273
„ zum Breitlauf	247
„ „ großen Faden	248
„ „ kleinen Faden	248
„ zur Perle	248
„ zu läutern	247
„ -erbsen	31
Zwetschen	260
Zwetschen, gedämpft	158
„ , gedörrte	158
„ kompott	157
„ kuchen, anderer	202
„ „ , gewöhnlicher	202
„ -Marmelade	254
Zwieback	231
„ pudding	177
„ torte	211
Zwiebelkuchen	202
„ sauce, weiße	159
„ suppe	24

Heimlich stille Welt. Geschichten vom Kaiserstuhl. Von Pauline Wörner. Erster Band. Elegant in Japanstoff gebunden M. 4.—. Ihrer Königl. Hoheit der Frau Großherzogin Luise von Baden gewidmet.

Heimlich stille Welt, Geschichten vom Kaiserstuhl, ein reizvolles Werk wurzelechter, bodenständiger Heimatkunst. Die realistisch und humoristisch geschilderte heimlich stille Welt der kernhaften Leute am badischen Kaiserstuhl mit ihren tiefen Empfindungen, aber auch erschütternden Erlebnissen, kurz mit ihrem reich bewegten Leben auf der Scholle findet in den 7 jeweils ganz aparten Situationen, Lebenskreise und Probleme behandelnden lebenswahren Erzählungen der eigenartig begabten Verfasserin eine hinreißende Darstellung, deren Realismus und Idealismus glücklich vereinigendem Eindruck sich niemand entziehen kann. Süßliche Liebesgeschichten sind hier nicht zu finden, sondern frohe und hochgemute Lebenskraft in Alten und Jungen, Männern und Frauen. Eine für jedermann passende, aber dem feinsinnigen Leser am meisten spendende Gabe für Stadt und Land in vornehmem Gewand.

Glocken und Saiten. Von Peter Sirius. 10 Bogen oktav, Büttenpapier. Kartoniert in Originaldecke M. 2.50, eleg. geb. in Originaldecke mit Echtgoldpressung M. 3.—.

„Glocken und Saiten" betitelt sich ein neues lyrisches Buch von **Peter Sirius.** Wenn in dem Cyklus „Eine Liebe" desselben Verfassers die Geschichte einer Entsagung gegeben wurde, so umfassen die „Glocken und Saiten" einen weit größeren Umkreis poetischer Stoffe. Bei der Taufe des Buches ist ersichtlich der Epigrammatiker zu Gevatter gestanden. In ihm selbst aber kommt der Lyriker zu Wort. Glocken und Saiten tönen uns in der Tat entgegen aus diesen Blättern, die uns in gleicher Weise viel tiefen und kernigen Lebensernst wie frohen Daseinsgenuß, dazu der Liebe Lust und Leid, der Tage und der Zeiten Wandel, zartlinige Bilder, leishauchende Stimmungen, endlich eine Fülle von Eigenmenschlichem des Verfassers und allgemein Menschlichem unser selbst vor Augen und in die Seele führen. „Leben", „Lieben", „Tage und Zeiten", „Akkorde", „Soli und Tutti" benennen sich die 5 Abschnitte des Buches, das in seinem weiten Umspannen des Menschlichen und Allzumenschlichen, in der neuen Art einer sozusagen epigrammatischen Lyrik (in den „Akkorden"), in der Verschiedenheit seiner Klänge von zarter, ja frommer Innigkeit zu kraftvoller Leidenschaft und Lebensglut, in dem reichen Wechsel von Gedanken-, Gefühls- und Stimmungslyrik, in dem starken wie milden Anschlagen aller Lebenssaiten und Herzensglocken Lesern von sehr verschiedener Gemütsart und Weltauffassung etwas ins Innerste bieten wird. In Summa ein Buch, aus dem viel frohe Jugend und reife Männlichkeit zu uns redet. Die Ausstattung ist eine höchst vornehme und gediegene.

Eine Liebe. Von Peter Sirius. Mit Buchschmuck v. Th. Waltjen. Büttenpapier. Kartoniert in Originaldecke M. 1.50, eleg. geb. in Originaldecke M. 2.—.

Schiller-Spruchbüchlein. Enthaltend die bemerkenswertesten Kernsprüche unseres volkstümlichsten Dichters. In bunter Decke mit Schiller-Silhouette kartoniert 60 Pf.

Quellensammlung zu Schillers Wilhelm Tell. Von Prof. Dr. Edm. v. Sallwürk. Kartoniert 50 Pf.

Gedächtnisrede auf Ludwig Uhland. Von Prof. Dr. Alb. Weckesser. Geheftet 50 Pf.

Licht! Liebe! Leben! Gedichte v. Karl Weiser. Fein geb. M. 6.—.

Menschenworte an Menschen. Von Gust. Buhr. Geheftet M. 1.—.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Abnoba. Lieder und Bilder vom Schwarzwald. Von H. Robert. Elegant gebunden M. 4.—.

Im Zeichen Bismarcks. Zeitgedichte und politische Stimmungsbilder von Robert Haaß. Mit einem Lenbachschen Bismarckbild. Büttenpapier. Fein geb. M. 2.—.

Städte der Heimat. Gedichte von Peter Schnellbach. Geheftet M. 1.50, elegant gebunden M. 2.—.

Gedichte zur Heimatkunde Badens. Herausgegeben von Professor Dr. Karl Hofmann. Geh. M. 1.20, geb. M. 1.50.

Aus Karlsruhes Volksleben. Gedichte von Friedrich Gutsch. Meist humoristisch und zum Vortrag geeignet, teilweise in Karlsruher Mundart. Zwei Bändchen. Eleg. geb. je M. 2.—.

Die Umgebung der Residenzstadt Karlsruhe. Ein Beitrag zur Vaterlandskunde. Mit 47 Originalaufnahmen in 8 Erinnerungsblättern und einer Karte der Umgebung von Karlsruhe. Von J. Naeher. Geheftet M. 3.—, fein gebunden M. 4.50.

Die Burgen, Schlösser und Städte des oberen Kraichgaues. Ein Beitrag zur Landeskunde. Mit 7 Tafeln Abbildungen und Erklärungen. Von J. Naeher. Geh. M. 1.—.

Lopodunum-Ladenburg 98 bis 1898. Eine achtzehnhundertjährige Stadtgeschichte. Von A. J. Sievert. Geb. M. 4.—.

Die Ortsnamen des Großherzogtums Baden. Ein Beitrag zur Heimatkunde. Von Prof. Otto Heilig. Geh. M. 3.—, geb. M. 3.60.

Mit Badens Wehr für deutsche Ehr. Die badischen Truppen und ihre Anteilnahme am Einigungskriege. Dargestellt von A. Guntermann. Mit einem Bilde, zehn Gefechtsskizzen und einer Übersichtskarte. Preis gebunden in Originaldecke M. 1.50.

Sophokles' Tragödien. Übersetzt von G. Wendt. 2. Aufl. 1. Aias. — 2. Antigone. — 3. Elektra. — 4. Ödipus. — 5. Die Trachinierinnen. — 6. Philoktet. — 7. Ödipus auf Kolonos. Preis: Einzelbändchen kart. in Orig.-Decke je M. 1.50. Nr. 1—7 auf stärk. Papier in 2 Bde. eleg. geb. M. 10.—.

Q. Horatius Flaccus' Satiren. Übersetzt von Prof. Dr. Hermann Ludwig. Kartoniert M. 1.20.

Untersuchungen zur Geographie der Odyssee. Mit Abbildungen und Kärtchen. Von Prof. Dr. G. Lang. Geh. M. 3.—.

Die Entwicklung der Elektrotechnik in Deutschland. Von Professor E. Arnold. Geh. 50 Pf.

Anleitung zur Probeentnahme von Nahrungs- und Genußmitteln, sowie Gebrauchsgegenständen zum Zwecke der chem. und mikroskop. Untersuchung. Von Prof. Gust. Rupp. Geh. 60 Pf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Verlag der Hofbuchhandlung Friedrich Gutsch in Karlsruhe

Die Physiognomie der mitteleuropäischen Waldbäume. Von Professor Dr. L. Klein. Mit 10 Lichtdrucktafeln. Geh. M. 2.40.

Die Tätigkeit der Bakterien im Boden. Von Dr. Franz Muth. Mit Abbildungen. Geh. M. 1.20.

Die Erblichkeit der Schwindsucht und tuberkulösen Prozesse. Von Prof. Dr. A. Riffel. Geh. M. 3.—.

Schwindsucht und Krebs im Lichte vergleichend-statistisch-genealogischer Forschung. Von Prof. Dr. A. Riffel. 2 Teile geh. zus. M. 5.—.

Carl Friedrich Nebenius. Der Deutsche Zollverein, das Karlsruher Polytechnikum und die erste Staatsbahn in Deutschland. Von Dr. Arth. Böhtlingk. Geh. M. 2.—.

Unsere deutschen Eisenbahnen. Ein Weckruf von Professor Dr. Arth. Böhtlingk, Vorstand des Süddeutsch. Eisenbahnreform-Vereins. Broschiert M. 1.20.

Über den Ursprung und die Bedeutung des Zwölfapostolates in der christl. Kirche. Von Wilhelm Seufert. Geh. 50 Pf.

Die Stellung des Geistlichen zur wirtschaftl. Bewegung der Gegenwart. Von Dr. Ernst Lehmann. Geh. 40 Pf.

Die wichtigsten Lebensbilder aus der christlichen Kirchengeschichte. Von Prof. Edwin Lepp. Kartoniert M. 2.60.

Die doppelte Buchführung für den Schul- und Selbstunterricht. Von Aug. Bergmann, Dozent für Buchführungswesen an der Techn. Hochschule in Karlsruhe. Geb. M. 3.—.

Zwölf Buchführungshefte zu Bergmanns doppelter Buchführung. Zusammen M. 3.20.

Landwirtschaftliche Buchführungshefte. Folioformat 35 Pfennig, Quartformat 25 Pfennig.

Musterbriefe im Anschluß an Bergmanns Lehrgang über die doppelte Buchführung. Geh. M. 1.20.

Die Kontokorrentlehre. Von Aug. Bergmann. Geb. M. 3.50.

Das Namenrecht nach dem bürgerl. Gesetzbuche. Von Dr. jur. Rob. Süpfle. Geh. M. 1.—.

Der jüdische Kalender. Von Prof. Adolf Kistner. Brosch. M. 2.50, gebunden M. 3.—.

Method. Anleitung zur Erlernung eines kunstgerechten Billardspieles. Von A. Kalfas. Geh. M. 1.—.

Was muß man in Baden von den Steuergesetzen wissen? Die wichtigsten Bestimmungen über Abgaben an Staat, Reich, Gemeinde und Kirche, nebst einer Anleitung: **Wie reklamiere ich?** Für den badischen Steuerzahler zusammengestellt von Richard Noë, Großh. Revisor. 2. verm. und verbesserte Aufl. Preis M. 1.—.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder unmittelbar vom Verlag

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Landtagswahlgesetz und die Wahlkreiseinteilung nebst der Verfassungsurkunde für das Großherzogtum Baden. Mit Anhang: Landesherrliche Verordnung vom 22. Juli 1905, die Landtagswahlen betr. Mit ausführlichem Register. Für jeden badischen Staatsbürger von besonderer Wichtigkeit. Preis M. 1.—.

Reichsverfassung und Reichstagswahlrecht. Was jeder Wähler davon wissen muß. Mit Anhang: Statistik der Reichstagswahlen, Verfassung und Wahlrecht in mehreren anderen Staaten. Von Richard Noë, Großh. Revisor. Preis 50 Pfennig.

Die **Vormundschaft** nach dem Bürgerlichen Gesetzbuch. Bearbeitet für Vormünder, Gemeindebehörden (Gemeindewaisenräte und Gerichtsschreibereibeamte) von Adolf Meyer, Justizaktuar. M. 2.—.

Text-Bibliothek englischer und französischer Meisterwerke:

1. **Chateaubriand,** Extraits du Génie du Christianisme et des Martyrs. Durchgesehen und mit Vorwort von Dr. phil. F. Lotsch.
2. **Corneille,** Le Cid. Durchgesehen und mit Vorwort von Dr. phil. F. Lotsch.
3. **Thomas Moore,** Paradise and the Peri. — Irish Melodies. — National Airs. — Sacred Songs. Durchgesehen und mit Vorwort von Karl Grosch.
4. **Byron,** Prisoner of Chillon. — Specimens from Child Harold's Pilgrimage. — Selected Poems. Durchgesehen und mit Vorwort von W. A. Badham.
5. **Washington Irving,** Sketchbook. Durchgesehen und mit Vorwort von Dr. phil. R. Nuck.
6. **Mme de Staël,** De l'Allemagne. Durchgesehen und mit Vorwort von Dir. Dr. Gruber.
7. Jean Valjean, Extrait des Misérables de **Victor Hugo.** Durchgesehen und mit Vorwort von Emile de Sauzé.
8. The Merchant of Venice. — King Lear. From Lamb's Tales with **Shakespearian** Scenes inserted. Durchgesehen und mit Vorwort von Dr. phil. F. Lotsch.
9. **Merimée,** Colomba. Durchgesehen und mit Einleitung von Dr. phil. R. Nuck.
10. **George Eliot,** Silas Marner. Mit einer Skizze über das Leben des Autors von Friederike Hildebrandt.
11. **Dickens,** David Copperfield's School-days. Durchgesehen und mit Vorwort von Dir. Dr. Gruber.
12. Collection of Modern English Tales.

Jedes Bändchen kartoniert 80 Pfennig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die

Freiburger Weinkellerei

für Flaschenversand Otto Gmelin

Freiburg i. B.

gestattet sich zu den verschiedenen Speisen die nachstehend verzeichneten Weinsorten aus ihrer Preisliste in Vorschlag zu bringen, zu:

Vorspeisen: Austern: Chablis No. 67.
Caviar: Sardellen: Ölsardinen etc. } Champagner No. 79—83 oder Deutscher Sekt No. 68—78 (trocken).

Suppe: Madeira No. 92 oder Sherry No. 91.

Fisch: Eckardsberger Steineck No. 5, Achkarrer Schloßberg No. 10, Klingelberger No. 11, ev. Moselwein No. 33—42.

1. Fleischspeise: (Braten) Markgräfler No. 4, 8, 12, Breisgauer Edelwein No. 9, Kaiserstühler Weißherbst No. 6, Burg Landeck No. 13.

Zwischenspeisen: Ragout: Burgunder No. 63—66.
Gänseleber od. Pasteten: } Rheinwein No. 20—31 od. Moselwein No. 33—42.

2. Fleischspeise: (Geflügel oder Wild) Rheinwein No. 20—31, Pfalzwein No. 43—48, Mosel No. 33—42, Champagner No. 79—83, Deutscher Sekt No. 68—78.

Süße Speise: Champagner No. 79—83 oder Deutscher Sekt No. 68—78.

Dessert: Alter Portwein, trocken, No. 96 oder Süßweine No. 86, 87, 94, 95.

Kaffee: Kirschwasser No. 105, Cognac No. 99—104, 107—111, Curaçao etc. No. 124—129.

Um Einforderung der Preisliste, auf welche sich die obigen Nummern beziehen, wird höfl. gebeten; dieselbe enthält Weine von den billigsten bis zu den teuersten Preislagen.

Freiburger Weinkellerei Otto Gmelin

Kellerei: Im Grün No. 8. Telephon No. 64.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

4796

Freiburger Teigwaren-Fabrik

G. H. Maier.

Eier-Teigwaren in anerkannt besten Qualitäten:

Suppen-, u. Gemüse-Nudeln, Maccaroni, Suppen-Einlagen.

Spezialität:

G. H. Maier's Eier-Hausfrauen-Nudeln

nach Hausfrauen-Art hergestellt, unbedingt voller Ersatz für hausgemachte Nudeln.

Die besten Rohprodukte und Eier I. Wahl kommen zur Verwendung.

Versand nur an Wiederverkäufer.

Fabrik: Freiburg i. Bg., Egonstrasse 35.

Verlag der Hofbuchhandlung **Friedrich Gutsch** in **Karlsruhe.**

Was muß man in Baden vom **Ehevertrag** wissen?

Die wichtigsten Bestimmungen des geltenden ehelichen Güterrechts, unter Berücksichtigung des badischen Überleitungsgesetzes.

Unentbehrlich für Eltern, Vormünder etc.

Von **Adolf Meyer**, Justizaktuar. Preis Mk. 1.—.

Was muß man in Baden vom **Dienstbotengesetz** wissen?

Von **Adolf Meyer**, Justizaktuar. Preis 60 Pf.

Sowohl Dienstherrschaften wie Dienstboten werden nicht selten in die Lage kommen, sich über diese oder jene Frage, die auf das Dienstverhältnis Bezug hat, Aufklärung und sichere Kenntnis verschaffen zu müssen. Obiges Schriftchen enthält alles wissensnötige hierüber und gibt zuverlässige Auskunft in allen Fragen.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder unmittelbar durch den Verlag.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

PALMIN

Feinste Pflanzen-Butter

wird mit Vorteil

zum kochen, braten und backen

an Stelle von Naturbutter verwendet

Man nehme jedoch statt 1 Pfund Butter nur 3/4 bis 4/5 Palmin,
da Palmin ausgiebiger ist als Butter

H. Schlinck & Cie., Mannheim

Alleinige Produzenten von „Palmin".

Depot für kommissionsweisen Verkauf
auch in kleineren, eleganten Packungen in allen
Städten und größeren Orten gesucht.

Max Müller **Teeimport- und Versand-Haus**

Großherzogl. Bad. Hoflieferant

**(Karlsstraße 47, Eingang Starkenstraße
Freiburg i. Br.)**

offeriert seinen anerkannt garantiert reinen und frischen

„Souchong-Tee"

No. 1 per Pfd. Mk.	2.30,	**No. 2** per Pfd. Mk.	2.80
„ 3 „ „ „	3.30,	„ 4 „ „ „	3.80
„ 5 „ „ „	4.80,	**Grustee** (Spitzen)	1.50

Pecco-, Ceylon- und Indische Mischungen in allen Preislagen.

Gross- und Kleinverkauf.

Versand nach auswärts gegen Nachnahme oder gegen vorherige Barsendung.

Wiederverkäufern günstigste Konditionen.

* * * * * * * * * * * * * * * * * *

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

WEIHNACHTS-WUNSCHREZEPTE

Wiener Vanillekipferln: 250 g Mehl, 210 g Butter, 100 g Mandeln, 70 g Puderzucker, ¾ Päckli Vanillezucker, 1 Ei. Die geschälten und gemahlenen Mandeln werden mit Butter, Mehl und Zucker, Ei und Vanillezucker zu einem bündigen Teig geknetet. Den Teig zu 8 cm langen, nicht zu dünnen Würstchen ausrollen und zu Gipfeln formen. Auf einem gut eingebutterten Kuchenblech bei schwacher Mittelhitze 10—15 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech lösen und noch warm mit Puderzucker überstäuben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

satz; Eigenkapital pro
Kennziffern; Grossaktio

Sehr aufschlussreich sin
tionstechnischen Entwic
die generellen Zukunft

Mit diesen erstklassige
dendenchancen der Ak
Sie mit den 30 Börsent
noch heute durch den

FORTUNA-Verlag,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg