

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

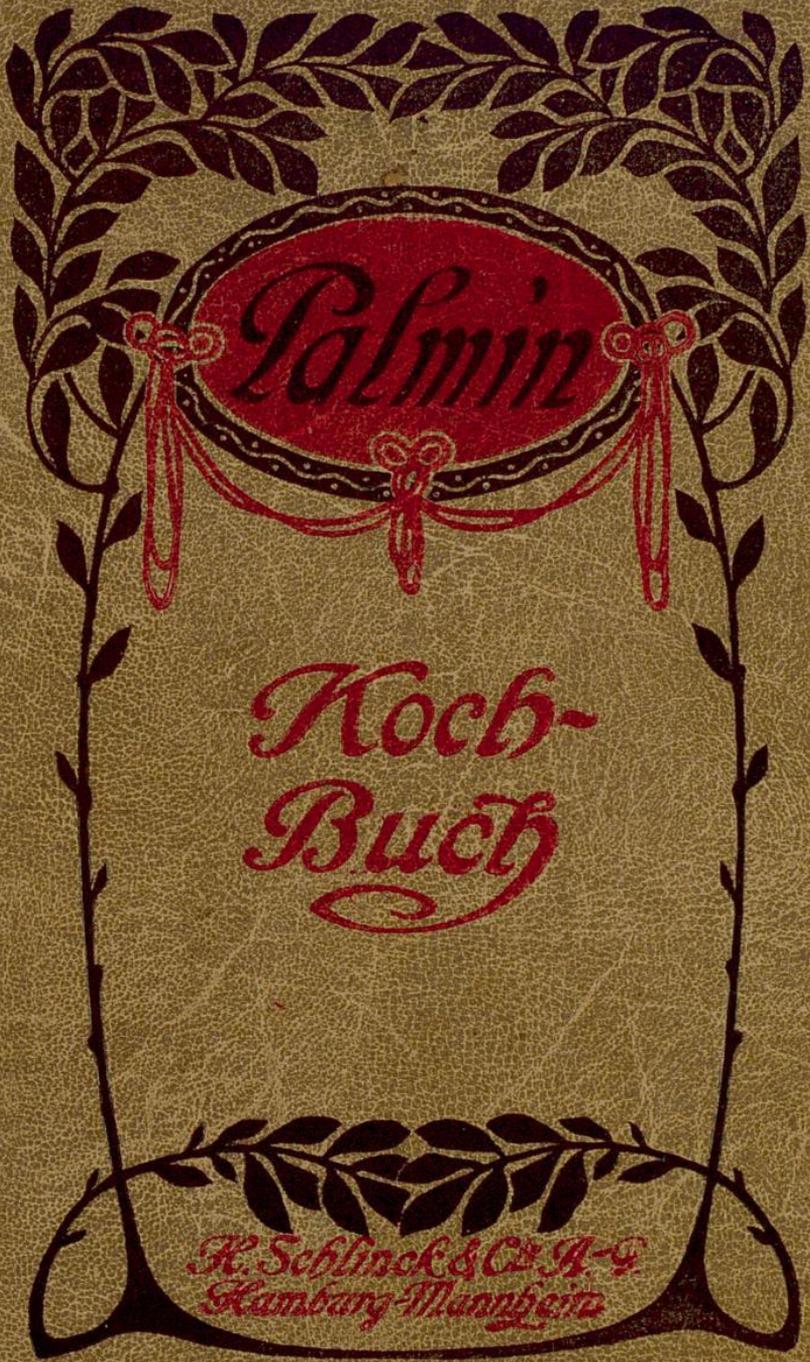
**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost**

**Silbermann, Marie**

**Hamburg ; Mannheim, 1910**

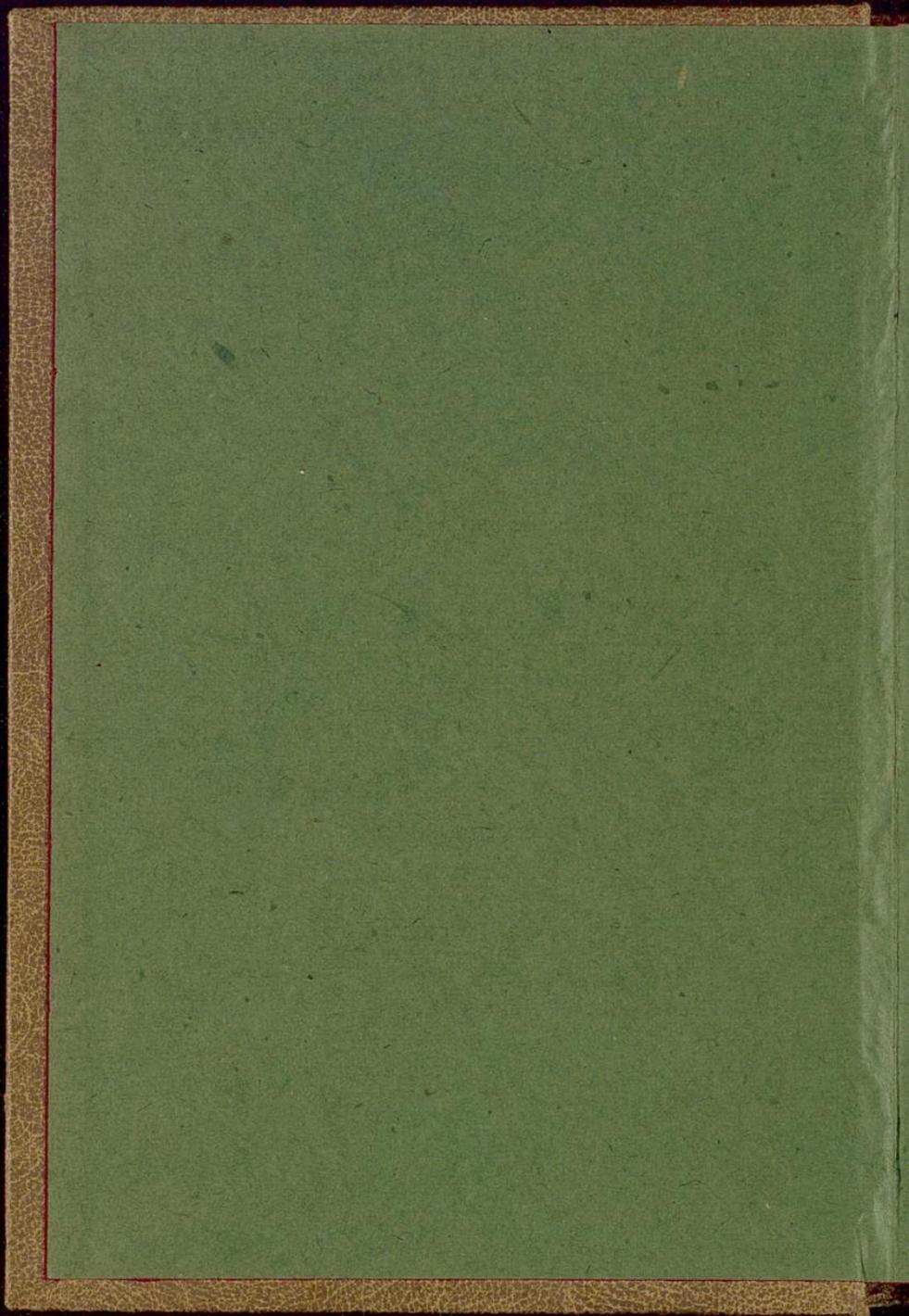
**urn:nbn:de:bsz:31-55749**



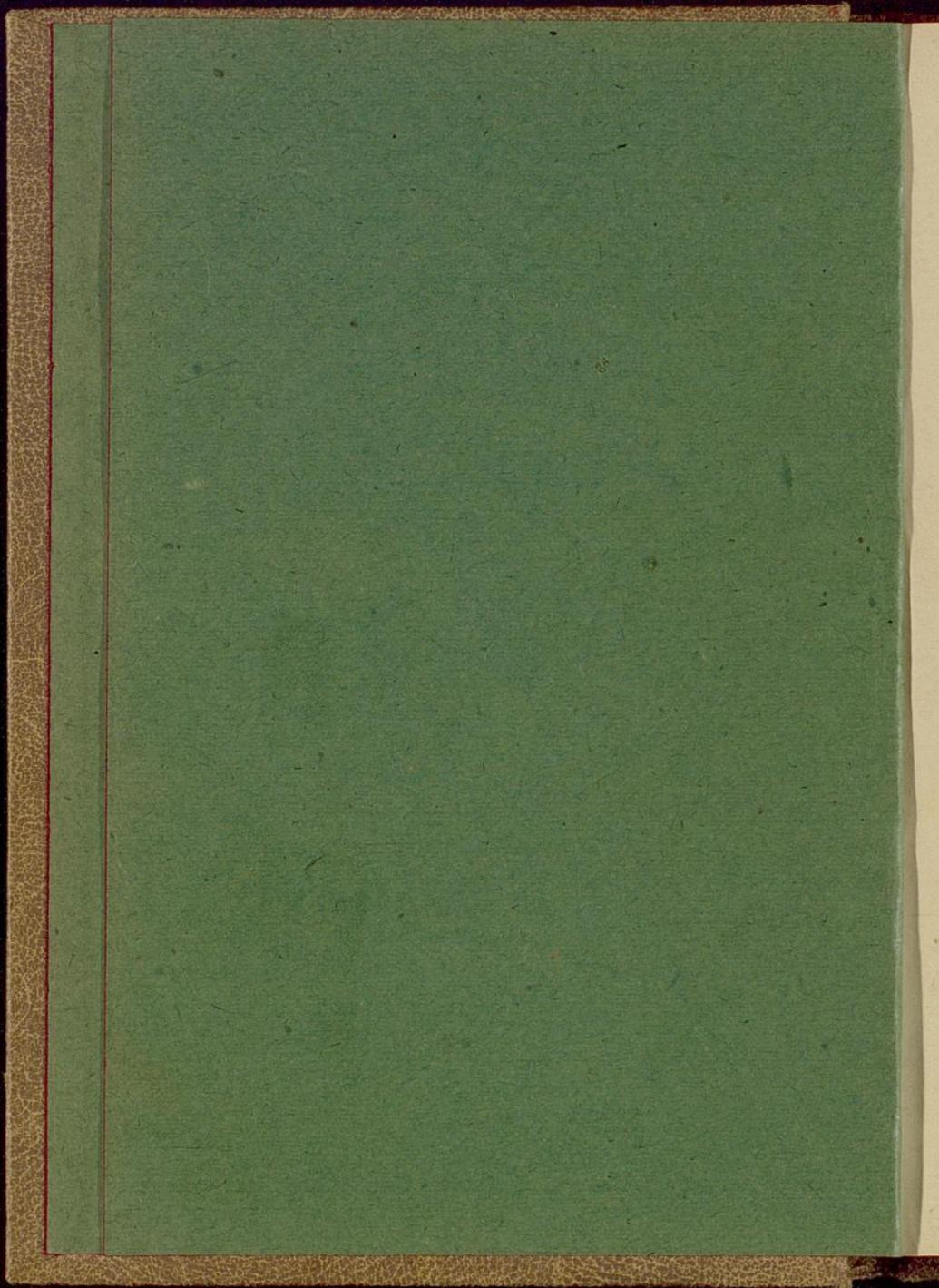
*Palmin*

*Koch-  
Buch*

*H. Seelack & Co. A.G.  
Hamburg-Münchener*







# Kochbuch

für den

**einfachen und gutbürgerlichen Haushalt**

mit Berücksichtigung der

**vegetarischen und Krankenkost.**

---

Vollständige Anweisung  
zur schmackhaften Zubereitung aller Arten von Gerichten  
nach bewährter eigener Methode

von

**Frau Marie Silbermann Wwe.**

Von medizinischen Autoritäten anerkannte Sachverständige für Ernährungs-Hygiene  
Geprüfte Vorsteherin  
der höheren Privat-Kochschule mit Haushaltungsschule und Seminar  
in Heidelberg.

---

**II. Auflage.**

---

Druck der Pfälzischen Verlagsanstalt Neustadt a. d. Haardt  
1910.

ak

MS E 1143



## Vorwort.

Die Zeiten, wo die einfache Frau aus dem Volke dem fortschrittlichen Treiben in hauswirtschaftlichen Angelegenheiten verständnis- und teilnahmslos gegenüberstand, sind längst vorüber, ebenso sieht die soviel höhergestellte, mit Glücksgütern gesegnete Frau in der Wirtschaftsführung und in der Ausübung der damit verbundenen Obliegenheiten kaum mehr nur äußerliche Fertigkeiten, welche in kurzer Zeit mechanisch erlernt und dann zu jedermanns Zufriedenheit ausgeführt werden können.

Daß zur Erlangung jener Fähigkeiten längere Übung und viel guter Wille gehört, beweisen zur Genüge die meist mangelhaften Fähigkeiten des weiblichen Haus- und Küchenpersonals und die Ohnmacht der Hausfrau, sich dieses durch eigenes Können und regelrechte Anleitung untertan und brauchbar zu machen.

Wohl arbeiten die staatlichen Schulen daran, den schulentlassenen Töchtern aus Volks- und Bürgerkreisen durch Fortbildungsunterricht die Grundbegriffe für wirtschaftliche Tätigkeit, speziell für das Kochen beizubringen, doch ist für das spätere Fortkommen der meisten dieser jungen Mädchen in Betracht zu ziehen, daß das Gelernte nicht im mindesten für eine dauernde Stellung in einem bürgerlichen oder Herrschaftshause zureicht, da die Einrichtungen, Verhältnisse und Ansprüche dort ganz andere sind, abgesehen davon, daß sich heutzutage auch der Arbeitsmann, zumal der Städter, nicht mehr mit Brei und Suppe zum Mittag begnügt, sondern daß er ein kerniges, gut und schmackhaft zubereitetes Essen verlangt.

Nach einer Statistik über Eheschließungen in den betreffenden Kreisen sind es in der Mehrzahl immer wieder Dienstmädchen, welche den Vorzug geheiratet zu werden, vor ihren anders beschäftigten Mitschwestern genießen. Es ist nicht schwer zu erraten, welchen Fähigkeiten das dienende Mädchen in den meisten Fällen sein Glück zu verdanken hat — es sind

sicher nicht allein die besseren Manieren, welche es sich mit der Zeit in gutem Hause aneignete, was dem einfachen Manne gewiß wohlgefällt; es ist mehr das in Haus und Küche bei der Herrschaft Erworbene, was ihm sichere Gewähr verheißt für ein sparsames und gefälliges Wirtschaften im Kleinen.

Und auch mit Recht! — Wer Gelegenheit hatte, sich mit offenen Augen in den verschiedensten Verhältnissen umzuschauen, wird immer wieder wahrnehmen, daß Frauen, welche sich in ihren Stellungen als Mädchen und Stütze der Küche widmen durften, viel sparsamer zu wirtschaften und Mann und Kinder besser zu ernähren, sich auch in Unglücksfällen leichter durchzubringen wissen, wie solche, welche entweder beim geringsten Küchendunst die Nase rümpfen oder die nicht Gelegenheit hatten, sich in dieser Richtung unter der Leitung einer erfahrenen Mutter oder Herrin die nötigen Kenntnisse zu verschaffen.

Jenen wie diesen sollten, wenn auch die Vergünstigung, eine Kochschule zu besuchen — die leider aus verschiedenen Gründen ihren Zweck oft auch nicht erfüllt — nicht gewährt werden kann, die sich ständig ansammelnden Koch- und Haushaltbücher als gute Ratgeber zur Seite stehen. Ja, sie sollten! Sie tun es aber nicht, und zwar aus dem einfachen Grunde, weil die besten davon Kenntnisse im Kochen und Routine im Einrichten der Rezepte für die gegebenen Verhältnisse, sowie Mittel voraussetzen, die in einem bürgerlichen Haushalt nicht in Anwendung kommen können und andere, die in dem Bestreben, sich den Mitteln anzupassen, über das Ziel hinauschießen und vieles bringen, was weder den Laien, noch den Erfahrenen befriedigt, da es fremd und ärmlich wirkt und den nach Vervollkommnung Strebenden wenig Interessantes bietet.

Bei der Bearbeitung dieses Buches ließ sich Verfasserin nun von der Absicht leiten, unter Fortlassung aller Wiederholungen, alles Nebensächlichen und Verwirrenden nur das zu bringen, was kennen zu lernen jeder Hausfrau und Kochbeflissenen not tut.

Sprache und Form, in welcher das Rezeptmaterial und die notwendigsten Aufklärungen und Belehrungen nach eigener bewährter Methode gegeben werden, soll dazu beitragen, der Mutter die Unterweisung der Tochter und des eventl. Dienstpersonals im Kochen zu erleichtern und zugleich die eigenen

Kenntnisse zu bereichern. Es wird keines langen Studiums bedürfen, um zu bemerken, daß bei der Abfassung und Zusammenstellung des Materials die routinierte, mit den verschiedensten Lebensverhältnissen in Stadt und Land vertraute Hausfrau ebenso betätigt war, wie die Pädagogin, aus deren Schule schon viele Hunderte von tüchtigen Hausfrauen aus allen Ständen hervorgingen.

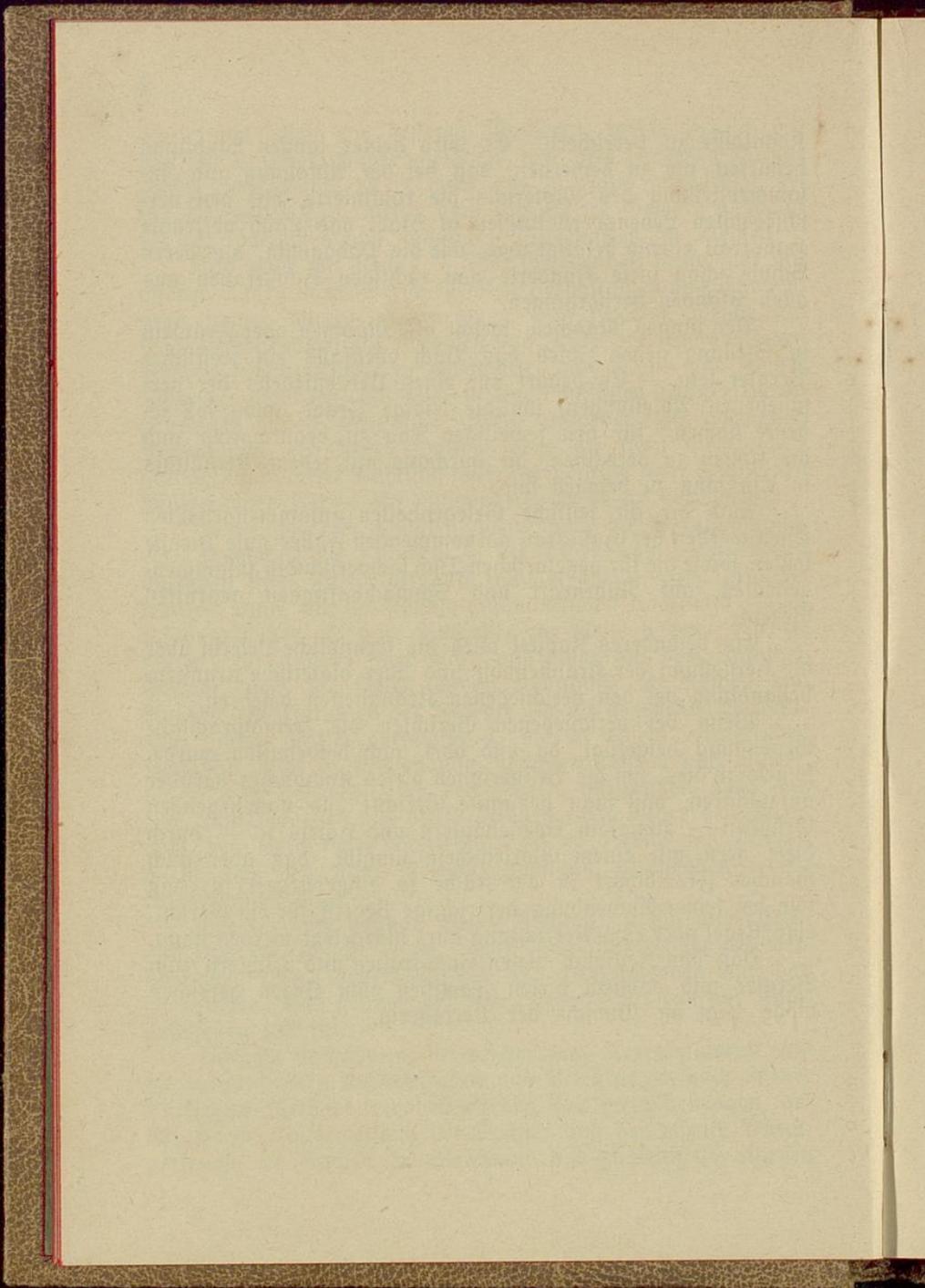
Den jungen Mädchen, welche als Mädchen oder Fräulein in Stellung gehen, wird das Buch ebenfalls ein trefflicher Berater sein. — Es bedarf nur eines Ueberfliegens der verschiedenen Abteilungen, um die leidige Frage „was soll ich heute kochen“ für den jeweiligen Tag zu beantworten und die Kosten zu berechnen, die durchaus mit jedem Verhältnis in Einklang zu bringen sind.

Auch die für festliche Gelegenheiten zusammengestellten Essen werden der Hausfrau vorkommenden Falles gute Dienste leisten, sowie die für vegetarischen Tisch sachverständig zusammengestellten, auf Nährkraft und Schmackhaftigkeit geprüften Rezepte.

Ein besonderes Kapitel wird die freundliche Leserin über die Herstellung der Krankenkost und über diätetische Krankheitsbehandlung bei den verschiedenen Krankheiten belehren.

Wenn bei verschiedenen Gerichten die fremdsprachliche Benennung beigelegt, da und dort auch beibehalten wurde, so geschah dies, um die Besitzerinnen dieses Kochbuches darüber aufzuklären, daß man bekannte Gerichte aus naheliegenden Gründen — zumal in Speisehäusern und Hotels etc. — durch diese gern mit einem Glorienschein umgibt, daß aber auch manches Fremdwort in der Küche so eingebürgert ist, daß nur bei seiner Anwendung der richtige Begriff für ein Gericht, eine Regel oder eine Berrichtung kurz klargelegt werden kann.

Daß das Kochbuch vielen Hausfrauen und Töchtern zum Berater und dadurch vielen Familien zum Segen gereichen möge, liegt im Wunsche der Verfasserin.



## Belehrende Plauderei.

Der Mensch steht in untrennbarem Zusammenhange mit der ihn umgebenden Natur, er ist aus keinem anderen Stoff geschaffen wie diese und entnimmt seine Nahrung dem Pflanzen-, Tier- und zum Teil auch dem Mineralreiche.

Die Grundstoffe, aus denen alle Naturkörper, also auch der Mensch, bestehen, die sich durch keinen chemischen und physikalischen Vorgang in weitere Stoffe zerlegen lassen, nennt die Wissenschaft Elemente und deren kleinste Teile Atome.

Verbinden sich zwei oder mehrere solcher Atome verschiedener Stoffe miteinander, so entsteht eine Verbindung, deren kleinster, dem Auge unsichtbarer Teil Molekül genannt wird. Gegen 75 solcher Grundstoffe hat bis jetzt die Chemie festgestellt und kommen von diesen für den menschlichen Organismus in der Hauptsache 15 in Betracht, sie heißen: Wasserstoff, Sauerstoff, Kohlenstoff, Stickstoff, Schwefel, Phosphor, Eisen, Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Chlor, Jod, Fluor, Silizium. Diese Grundstoffe sind chemisch miteinander verbunden zu Wasser, Eiweiß, Kohlehydraten (d. i. Stärkemehl und Zucker), Fetten und Salzen.

Das Wasser, aus welchem in der Hauptsache unser Blut besteht, durchdringt den Körper bis in die äußerste Peripherie. Es trägt in Gestalt des Blutes die durch Verdauung gewonnenen Nährstoffe in alle Teile des Körpers, hält dabei die inneren Organe geschmeidig und schafft die Endprodukte des Lebensprozesses, welchen wir auch Stoffwechsel nennen, durch Haut und Nieren aus dem Körper.

Wir trinken das Wasser als solches rein, im Kaffee, Tee u. dergl. und nehmen es auch in fester Nahrung auf.

Das Eiweiß, der wichtigste Nährstoff, trägt unserm Blute die edelsten Bestandteile zu, dient zum Aufbau der Zellen, besonders des Gehirns, des Rückenmarkes und der Nervensubstanz. Es ist in größeren Mengen im Fleisch, im Ei, in

der Milch, und als Pflanzeneiweiß (Legumin) in den Hülsenfrüchten, auch in den Nüssen, in geringeren Mengen in anderen Nahrungsmitteln enthalten.

Kohlenhydrate, also Stärkemehl und Zucker, nehmen wir auf in allen Mehllarten, Kartoffeln, in geringen Mengen in Gemüsen, im Zucker, sie dienen dem Körper zur Atmung, zur Muskelbewegung, zur Wärmebildung; ihre Endprodukte werden durch die Lungen resp. durch die Atmung als Kohlen- säure und Wasser ausgeschieden.

Die Fette, welche wir rein als solche und in verschiedenen Nahrungsmitteln genießen, werden im Körper teilweise als Atmungsmaterial, das Wärme erzeugt, verwendet, andernteils lagert es sich als reines Fett an verschiedenen Stellen des Körpers äußerlich und innerlich ab, dient zum Schutze mancher Organe, z. B. der Nieren, gibt nach außen den Körperteilen eine gefällige Rundung und dient als Reservematerial, für Belegenheiten, wo Nahrung aus mancherlei Gründen nicht in genügender Menge aufgenommen werden kann.

Aus Salzen ist das feste Gerüst des menschlichen Körpers aufgebaut; sie kreisen aber auch in gelöster Form im Blute. Wir nehmen sie in unserem bekannten Kochsalz auf; die feinsten aber, die denen des Blutes gleichen, in Gemüsen, Salaten und andern Nahrungsmitteln. Da der menschliche Organismus nicht in der Lage ist, die reinen Nährstoffe zu verarbeiten, müssen sie ihm in einer geeigneten Form zugeführt werden, diese Form aber zu finden ist Zweck des Kochens.

Der Begriff Kochen umfaßt im allgemeinen das Bar- und Genießbarmachen der uns zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel, im speziellen deren Zusammenstellung zu einer schmackhaften, nahrhaften, leicht verdaulichen Nahrung unter Berücksichtigung der gegebenen Verhältnisse. Zur wirklichen Kunst wird das Kochen durch die größtmögliche Ausnützung der Nahrungs- und Genußmittel zugunsten der Ernährungsfähigkeit, der Geschmacks- und Geruchsnerven und des Schönheitsfinnes.

Wenn auch im allgemeinen das Erlernen der Kochkunst entweder einer längeren mechanischen Lehrzeit und großer Uebung, oder neben einer kürzeren eines gründlichen Studiums der chemischen und physiologischen Beschaffenheit der Nahrungsmittel und der Verdauungsorgane bedarf, kann eine verständige Haus-

frau diese in ihrem kleinen Reich an Hand eines guten Beraters, der vorliegendes Buch ihr sein soll, ausüben, verzichtet sie ja von vorn herein auf raffinierte Luxusküche, welche große Mittel erfordert, im Nährwert und der Verdauungsfähigkeit aber einer einfachen, schmackhaften Kost nachsteht.

Das Fleisch, als das teuerste Nahrungsmittel, kann für viele Familien nur selten oder in kleinen Mengen in Frage kommen, desto mehr Sorgfalt sollte auf die Zubereitung solcher Gerichte gelegt werden, welche in der Hauptsache aus Mehl, Mehllartikeln, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Eiern, Milch, Fetten, den nötigen Kräutern und gelinden Gewürzen hergestellt werden, die bei richtiger Zusammenstellung das Fleisch für die Ernährung ziemlich entbehrlich machen.

Eine große Rolle spielen bei dieser die Fette, von denen das wohlschmeckendste, aber auch das teuerste, die Kuhbutter ist.

Die Anwendung solcher zum Kochen, Braten und Backen verbietet sich in einem Haushalt, wo gerechnet werden muß, aber von selbst, und muß die sparsame Hausfrau ihre Zuflucht zu Fetten und Ölen nehmen, mit denen sich auch in mancher Beziehung, da sie einen höheren Hitzeegrad erreichen und nicht so leicht schwarz werden, verhältnismäßig besser arbeiten läßt. Während man sich nun bis vor zirka 20 Jahren, da, wo Butter nicht in Frage kommen konnte, mit andern tierischen Fetten behalf, von denen Rinder- und Hammelfett ihres festen Talggehaltes wegen schwer verdaulich, auch dem Gaumen nicht behaglich, die weicheren Fette, Gänse- und Schweinefett aber sehr teuer sind, weiß heute jede Hausfrau in Stadt und Land, daß seit lange ein äußerst appetitliches, blendendweißes Fett unter dem Namen „Palmin“ in den Handel kommt, das sich als feinstes Speisefett längst unentbehrlich gemacht hat. Dem ansehnlichen Außern dieses Fettes entspricht aber durchaus auch seine chemische Beschaffenheit resp. Reinheit. Dr. Heinrich Schlink, dem alleinigen Erfinder und Produzenten des Palmins gelang es — nachdem schon früher der berühmte Chemiker Liebig auf das in der Kokosnuß enthaltene Fett und seine hervorragenden Eigenschaften für die Ernährung des Menschen aufmerksam gemacht hatte — durch jahrelange unermüdete Arbeit und weitgehende Versuche dadurch, daß er dem Fleisch

der Kokosnuß alle diejenigen Stoffe entzog, die der Genießbarkeit hinderlich sind, ein Speisefett herzustellen, welches überhaupt keine fremden Bestandteile, sondern volle 100% Fett enthält. Durch diesen hohen Fettgehalt genießt das Fett auch den großen Vorzug der Billigkeit. Es ist annähernd halb so teuer wie Butter, bedeutend billiger als andere Fette, wobei noch zu beachten ist, daß man des hohen Fettgehaltes wegen immer  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$  weniger davon zu verwenden braucht.

Vom gesundheitlichen Standpunkt betrachtet, wird von bedeutenden Ärzten bestätigt, daß das Palmin der Kuhbutter und auch allen anderen Fetten überlegen ist. Es enthält keine freien Fettsäuren, wird im Magen durch seinen niederen Schmelzpunkt leicht verflüssigt und außerhalb dessen leicht verseift, kann auch nie der Träger von Bakterien werden, die für den menschlichen Organismus so unheilvoll werden können. Kein Wunder, wenn Palmin bereits in Millionen von Haushaltungen, in Armee und Marine, vor allem aber auch in Krankenhäusern, Sanatorien und Volksküchen ständige Verwendung findet und dort unentbehrlich geworden ist.

Je mehr sich aber Palmin einführte, umsomehr wurde der Wunsch laut nach einer geschmeidigen, auch im Aeußeren der Kuhbutter vollständig ähnlichen Pflanzenbutter, welche nicht nur wie Palmin zum Kochen, Braten und Backen tauglich ist, sondern auch als Brotaufstrich verwendet werden kann, um so die Kuhbutter hier, wo ein Ersatz dringend notwendig geworden, vertreten zu können und bringt die Firma H. Schlink & Cie. Akt.-Ges., Hamburg und Mannheim, seit zwei Jahren auch eine geschmeidige Pflanzenbutter-Margarine unter dem Namen „Palmona“ in den Handel, die aber nur den gesetzlich vorgeschriebenen Namen mit der aus tierischen Fetten hergestellten Margarine gemein hat. Da wo unbedingt Butter in Anwendung kommen mußte, tut Palmona ihre Dienste; sie bräunt, schäumt, duftet wie Kuhbutter und steht es der Kochenden frei, allen fertigen Essen, die mit Palmin und Palmona zubereitet wurden, die ihres feinen, neutralen Geschmacks wegen den Gerichten

nie ihren charakteristischen Geschmack nehmen, nachträglich ein Stückchen frische Kuhbutter zuzufügen.

Verfasserin vertritt umsolieher beide Fabrikate an dieser Stelle, als es ihr aufgrund eines eingehenden Studiums der Nahrungsmittel und Ernährungshygiene möglich war, diese Fabrikate nach allen Richtungen zu erproben und die Resultate mit denen medizinischer Autoritäten einig gehen.

Mögen sich die verehrten Hausfrauen durch den fleißigen Gebrauch des Buches die Erfahrungen zugunsten einer abwechslungsreichen und nahrhaften Kost und zu denen ihrer Wirtschaftskasse recht zunutze machen.

Die Verfasserin.

---



# Suppen.

## Bouillon zu kochen.

Bei der Herstellung von Bouillonsuppen wird für eine vernünftig wirtschaftende Hausfrau und Kochbeflissene unter gewöhnlichen Verhältnissen immer nur das Stück Fleisch in Betracht kommen, welches das für die tägliche Nahrung bemessene Wirtschaftsgeld ihr zu verwenden gestattet. In einem Haushalte, wo gerechnet werden muß, kann man sich, wenn Bouillonsuppe auf den Tisch kommen soll, unmöglich mit dem Fleischquantum nach der Personenzahl richten, wie dies in den meisten Kochbüchern, wo man immer nur „nimmt“, angegeben ist, sondern man wendet soviel Fleisch an, wie die Verhältnisse es erlauben, und berechnet die Flüssigkeit nach der Personenzahl. Wenn demgemäß in einer 6–8köpfigen Familie nur ein Pfund Fleisch in Anwendung kommen kann und auch noch Fleischbrühe für eventuelles Gemüse abfallen soll, muß dieses Pfund Fleisch mit 3 Liter Wasser aufgesetzt werden, wobei  $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$  Liter zum Verdampfen kommt, was beim Salzen nicht berechnet wird. Die Sparsamkeit erfordert auch, daß die Güte des Fleisches erhalten bleibt, damit es als Gang zu Gemüsen oder zu Saucen dienen kann. Man legt es zu diesem Zwecke in kochendes Wasser, welches man immer pro Liter mit 1 abgestrichenen Eßlöffel – wie man solche in der Küche verwendet – salzt. Durch die Einwirkung des kochenden Wassers auf das Fleisch bleibt diesem der Fleischsaft erhalten, welcher den wertvollsten Nährstoff, das Eiweiß, enthält. Dieses gerinnt in kochendem Wasser, bildet eine Schicht um das Fleisch und läßt den Saft nicht heraustreten.

Was die Bouillon wertvoll macht, ist nicht ihre Nährkraft, sondern die aus dem Fleisch in das Kochwasser übergegangenen aromatischen Stoffe, welche man Extraktivstoffe nennt, die jeder Art Fleisch ihren charakteristischen Eigengeschmack und Geruch geben und die Geschmacksnerven in angenehmer Weise anregen, wodurch eine lebhaftere Absonderung der Verdauungssäfte und Verlangen nach weiterer Nahrungsaufnahme eintritt.

Da ein gebratenes oder geschmortes Fleischstück in den meisten Fällen bevorzugt wird, läßt sich die nötige Fleischbrühe gut aus der Beilage, den Knochen herstellen, die man dann aber längere Zeit mit Suppengemüsen und Salz kocht und die Brühe, wegen eventueller kleiner Splitter, die sich von den Knochen ablösen, gut durchsiebt und kräftigt.

Das beste und billigste Mittel, um schwacher Bouillon, Suppen, Saucen, Gemüsen usw. einen feinen und kräftigen Wohlgeschmack zu geben, ist die wohl jeder Hausfrau bekannte, altbewährte Maggiwürze, die, weil sehr ausgiebig, stets sparsam angewendet wird. Guter Fleischextrakt (z. B. Liebig) verbessert gleichfalls schwache Brühen.

Einen feinen und beliebten Geschmack gibt der Fleischbrühe das sogenannte Suppengemüse. Darunter versteht man Sellerie, Lauch (Porrée), Petersilienwurzel, gelbe Rüben (Möhren), zur Zeit auch Kohlrabi und Zwiebel. Auf 3 Liter Wasser kann man von jedem eine kleine Knolle resp. Staude rechnen.

1 Liter Suppe reicht aus für 3–4 Personen, je nach Liebhaberei, pro Person ein gehäufter Eßlöffel Einlage. Das Fleisch wird gewaschen, indem man es auf die linke Hand legt und mit der rechten überspült – nicht ins Wasser legen –, abgetupft, geklopft, in das kochende, vorher mit je 1 abgestrichenen Eßlöffel Salz pro Liter gesalzene Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, nach Belieben abgeschäumt, dann auf nicht zu heißer Stelle leise im gut verschlossenen Topf gar gekocht, was 2–3½ Stunden, je nach der Größe und der Beschaffenheit des Stückes dauern kann. Die Zwiebel schält man, schneidet sie quer durch in dicke Scheiben, röstet sie auf der sauberen Herdplatte hellbraun, gibt sie an das Fleisch, nachdem es abgeschäumt wurde; das Grüne dagegen erst nach einstündigem Kochen. Das gekochte Suppengemüse läßt man am besten ganz und verwendet es zierlich geschnitten zum Garnieren des Fleisches oder zu Salat.

## Bouillonsuppen für je 6 Personen.

### 1. Reissuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Reis, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie, Suppenwürze.  
Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, d. h. mit

kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht und abgegossen, dann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ausgequollen, auf einem Durchschlag abgetropft und in der Bouillon noch einigemal aufgekocht, die Suppe mit Pfeffer und Petersilie, mit Salz, nach Bedarf mit Fleischesterakt oder Suppenwürze abgeschmeckt.

### 2. Sagosuppen.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Sago, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Petersilie, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Der Sago wird in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser ausgequollen, dann in der Bouillon einigemal aufgekocht, die Suppe mit den übrigen Zutaten und Suppenwürze abgeschmeckt.

### 3. Tapiokasuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Tapioka, 1 Teelöffel Petersilie, Suppenwürze und Fleischesterakt nach Geschmack. Zubereitung wie Sago-suppe.

### 4. Fadennudelsuppe.

In 2 Liter kochende Bouillon streut man 6 Eßlöffel feine Fadennudeln, läßt sie 10 Minuten kochen und schmeckt die Suppe ab. Bouillon stellt man sich eventl. aus Bouillonwürfeln her.

### 5. Hausmachernudelsuppe.

Die Hausmachernudeln werden in kleine fingerlange Stücke gebrochen, 5 Minuten in Salzwasser, dann in der Bouillon fertig gekocht. Die Suppe wird, wenn die Bouillon nicht kräftig genug ist, mit 1 reichlichen Messerspitze Fleischesterakt verbessert, mit Suppenwürze, 1 Eßlöffel feingewiegter Petersilie abgeschmeckt.

### 6. Bouillon mit Teigwareneinlagen.

Von diesen existiert eine große Auswahl, z. B. Eiergräupchen, Sternchen, Buchstaben, Schräubchen, Schleifchen, Brezelchen usw. Sie werden je nach ihrer Dicke 10 – 20 Minuten in der Bouillon gekocht. Man rechnet pro Person 1 gehäuften Eßlöffel und schmeckt die Suppe gut ab.

### 7. Maccaronisuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 12 Stangen feine Maccaroni, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer, nach Belieben Fleisch-extrakt oder Suppenwürze.

Zubereitung: Die Maccaroni, am besten dünne Sorte, werden in kleinfingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser gar, dann in der Bouillon noch einmal aufgekocht, die Suppe gut abgeschmeckt.

### 8. Graupensuppe – Gerstensuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel Perlgraupen, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Graupen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, 25–30 Minuten ausgequollen, dann in der Bouillon noch 5 Minuten gekocht, die Suppe gut abgeschmeckt. In dieser kocht man gern Kartoffelwürfel je nach Liebhaberei mit; es paßt Hammelbrühe gut zur Bereitung dieser Suppe.

### 9. Flädlesuppe.

Zu dieser bäckt man aus einer Mischung von 2 Eiern, 5 Eßlöffeln Mehl,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 1 Messerspitze Salz, 20 Gramm geschmolzener Palmona einige Eierkuchen, schneidet diese in zweifingerbreite Streifen, dann in einfingerbreite Bänder und legt sie in die gut abgeschmeckte kochende Bouillon.

### 10. Suppe aus selbstgemachten Nudeln.

Aus 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 90 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Wasser wird ein glatter Nudelteig gearbeitet, welchen man so dünn ausrollt, daß er beinahe durchsichtig ist. Er wird in zweifingerbreite Streifen, dann quer in feine Nudeln geschnitten, die man in die kochende Bouillon streut und 10 Minuten kochen läßt.

### 11. Eiergerstensuppe.

Nudelteig wie oben, der ziemlich derb sein kann, wird auf dem Reibeisen gerieben, in die kochende Bouillon gestreut und 10 Minuten gekocht, die Suppe kräftig abgeschmeckt.

### 12. Tapioka-Juliennesuppe.

In 2 Liter Bouillon werden 6 Eßlöffel Tapioka-Julienne gestreut und 10–12 Minuten gekocht.

### 13. Briesuppe.

6 Eßlöffel groben Bries läßt man in 2 Liter kochende Bouillon einlaufen und 10 Minuten kochen, worauf man die Suppe abschmeckt. Sie kann mit einem Eigelb abgerührt werden.

### 14. Einlaufsuppe.

2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Bouillon oder Milch, 1 Messerspitze Pfeffer werden gut verquirlt, dann läßt man die Masse in die kochende Bouillon einlaufen, einigemal aufkochen und schmeckt die Suppe gut ab.

### 15. Schmalzerbsensuppe.

Eierkuchenteig von 2 Eiern, 3 Eßlöffeln Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Messerspitze Salz, den man sehr gut gerührt hat, läßt man aus einem Durchschlag in dampfendes Fett tropfen, goldgelb backen und legt die Schmalzerbsen in die fertige, gut abgeschmeckte Fleischbrühe.

### 16. Bouillon mit Napoleonsküten.

Ausgerollter Nudelteig wird in kleine, gleichmäßige Vierecke geschnitten, auf deren Mitte 1 Teelöffel Fleischsauce gesetzt wird. Nachdem die Ränder des Teiges mit Ei bestrichen sind, klappt man den Teig Rand auf Rand zu einem Dreieck zusammen, drückt die Ränder aneinander und kocht die Küte in der fertigen Bouillon 10–12 Minuten.

### 17. Bouillon mit Fellei.

In  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, welches mit 1 Eßlöffel Salz, einigen Tropfen Zitronensäure zum Kochen gebracht wurde, schlägt man frische Eier, die man vorher scharf anklopft und dicht über das Wasser hält, aus, und zwar in genügender Entfernung auseinander. Nachdem das Eiweiß durch Gerinnen sichtbar wird, schlägt man es mit einem Löffelstiel über das Eigelb, läßt die Eier 2–3 Minuten leicht kochen und legt sie

dann mit einem Schaumlöffel in die gut und kräftig abgeschmeckte Bouillon, am besten gleich in den Suppenteller.

### 18. Frühlingssuppe (à la Jardinière).

Zutaten: 2 Karotten, 1 Kohlrabi, 1 kleiner Selleriekopf, 6 Eßlöffel grüne Erbsen, 5 Eßlöffel Blumenkohlröschen, 3 Eßlöffel feingeschnittener Wirsing, 3 Eßlöffel Weißkraut, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 6 kleine Maltakartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Liter sehr kräftige Fleischbrühe, 1 Teelöffel Fleischextrakt, Suppenwürze, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Gemüse werden fein zugeputzt, Karotten, Kohlrabi und Sellerie mit einem Buntmesser oder sonst zierlich geschnitten und in wenig Salzwasser, so wie sie in der Kochzeit zusammen passen, gar gekocht, dann mit der Bouillon verbunden und kräftig abgeschmeckt. Die kleinen Maltakartoffelchen oder andere ausgestochene werden auch für sich gekocht, in die Suppe gelegt.

### 19. Reisflockensuppe.

In 2 Liter kochende Bouillon streut man 6 Eßlöffel Reisflocken und läßt sie 5–8 Minuten kochen, schmeckt die Suppe gut ab.

### 20. Haferflockensuppe.

Diese wird ebenso zubereitet wie Reisflockensuppe.

### 21. Russischer Bortsch (echt) 6–8 Personen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund saftiges Ochsenfleisch,  $\frac{1}{4}$  Krautkopf,  $\frac{1}{4}$  Wirsingkopf, 1 Selleriekopf, 1 gelbe Rübe, 2 Tomaten, 2–3 Eßlöffel rote Rüben,  $3\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Suppenwürze, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 rohe Kartoffeln.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, in Würfel geschnitten, mit kochendem Wasser, Salz und der auf dem Herd gerösteten Zwiebel  $\frac{3}{4}$  Stunde vorgekocht, die Zwiebel herausgenommen und das gut vorbereitete Gemüse, welches zierlich geschnitten und gewaschen wurde, in der Reihenfolge der Kochzeit entsprechend an das Fleisch gegeben. Die Tomaten werden in 20 Gramm Palmona gedünstet, durch ein Sieb gerührt und mit den in Streifen geschnittenen roten Rüben zuletzt an die Suppe gegeben, einigemal aufgekocht und sehr kräftig abgeschmeckt.

## Sämige Suppen mit und ohne Bouillon.

### 22. Kartoffelsuppe.

Zutaten: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Kartoffeln, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmin oder Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Petersilie, nach Belieben 1. Messerspitze Majoran, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Teelöffel Suppenwürze, 1 Hand voll Suppengrün oder <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Grünzeugwürfel, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gewaschen, mit dem geschnittenen Grünzeug und Salz in dem Wasser gar gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, mit einer Schwitze aus Palmin oder Palmona, welche man mit Suppe auffüllt, verbunden, aufgekocht mit Suppenwürze und Petersilie eventuell Majoran abgeschmeckt.

### 23. Kartoffelsuppe 2.

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Hammel- oder Schinkenbrühe, eventl. auch anderer Bouillon weich gekocht, das Grünzeug geschnitten mit hinzugegeben, die Suppe, die man ebenfalls mit einer Schwitze wie oben sämig machen kann, mit Pfeffer, Petersilie und Suppenwürze abgeschmeckt.

### 24. Erbsensuppe.

Zutaten: 300 Gramm gehülste gelbe oder grüne Erbsen, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Selleriekopf, 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Mehl, nach Belieben Fleischertrakt, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Erbsen werden verlesen, eine Nacht vor dem Gebrauch eingeweicht, mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und mit dem Sellerie weich gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, die Suppe gesalzen, mit einer Schwitze, welche man mit einem Teil der Suppe auffüllt, verkocht, gut abgeschmeckt.

### 25. Linsensuppe.

Diese wird ebenso wie Erbsensuppe zubereitet, doch verwendet man statt Palmin und Palmona 20 Gramm Speck und 20 Gramm Palmona, und eignet sich zu Linsensuppe auch Schinkenbrühe und Wurstsuppe.

**26. Bohnensuppe.**

Dieselbe Zubereitung wie Linsensuppe; zu ihrer Herstellung ist ebenfalls Schinken- und Rauchfleischbrühe zu gebrauchen.

**27. Brünkernsuppe.**

Zutaten: 1 Liter Bouillon, 1 Liter Wasser, 8 gehäufte Eßlöffel gemahlener Brünkern, 30 Gramm Palmona, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Rahm, 1 Prise Pfeffer, Suppenwürze.

Zubereitung: Der gemahlene Brünkern wird in der Palmona angeröstet, nach und nach mit Wasser und Bouillon aufgefüllt und unter öfterem Aufrühren 1½ Stunden gekocht, durch einen Durchschlag getrieben, mit Salz abgeschmeckt, nochmals aufgeköcht und mit Eigelb und Rahm abgerührt. Man kann auch ein eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrot mitkochen. Als Einlage dienen Mark- oder Farceklößchen.

**28. Geröstete Griesuppe.**

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel Gries, 50 Gramm Palmona, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eigelb, nach Belieben 2 Eßlöffel Rahm, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der Gries wird in Palmona geröstet, mit Wasser aufgefüllt, gesalzen, 10–15 Minuten gekocht, die Suppe mit Eigelb und Rahm abgerührt.

**29. Kartoffelpanadesuppe.**

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 3 große, rohe Kartoffeln, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel feingewiegte Petersilie, 20 Gramm Butter, Suppenwürze.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gerieben, in die kochende Bouillon gerührt, 8–10 Minuten gekocht, die Suppe mit Butter, Pfeffer, Petersilie und Suppenwürze abgeschmeckt.

**30. Krautsuppe.**

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 2 Teller übriggebliebenes Gemüse (Kraut oder Wirsing, auch Rosenkohl), 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Aus Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit der Bouillon auffüllt. Das Gemüse wird gewiegt, zur Suppe gegeben, alles durchgekocht, mit Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt.

### 31. Brotsuppe.

Einige Hände voll Schwarzbrotreste werden leicht angeröstet, eingeweicht, ausgedrückt und mit 1 Teelöffel verlesenem Kümmel in 2 Liter Bouillon sämig gekocht.

### 32. Gebrannte Mehlsuppe.

Zutaten: 6 Eßlöffel Mehl, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 30 Gramm Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Das Mehl wird in glattem Topf trocken hellbraun geröstet, unter ständigem Rühren mit dem Wasser aufgefüllt, gesalzen, verkocht, mit Extrakt und Würze abgeschmeckt, mit dem fein würflich geschnittenen Speck und Zwiebel, welches man gelb röstet, geschmälzt.

### 33. Sauerampfersuppe.

Zutaten: 2 Hände voll Sauerampfer, gemischt mit Kerbel, wie beides der Markt bietet, 50 Gramm Palmona, 70 Gramm Mehl, 2 Liter Knochenbrühe, 4 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb.

Zubereitung: Der Sauerampfer und Kerbel werden verlesen, gewaschen, feingewiegt, zur Palmona, in welcher das Mehl gelb geröstet wurde, gegeben, durchgeschwitzt, mit Knochenbrühe aufgefüllt,  $\frac{1}{2}$  Stunde unter öfterem Rühren gekocht, die Suppe mit Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt, auf Salz geprüft, mit Eigelb abgerührt.

### 34. Semmelpanade.

Zutaten: 3 Weißbrote, 2 Liter Bouillon, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Das Weißbrot wird eingeweicht, ausgedrückt, in der Bouillon glatt gekocht, die Suppe mit Pfeffer, Muskat und frischer Butter abgeschmeckt.

### 35. Hafermehlsuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 6 Eßlöffel präpariertes Hafermehl, 1 Eigelb.

Zubereitung: Das Hafermehl wird in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser angerührt, in die Bouillon gegeben,  $\frac{1}{4}$  Stunde bis 20 Minuten unter öfterem Rühren gekocht, mit Eigelb abgerührt.

### 36. Tomatensuppe.

Zutaten: 5 Tomaten, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Palmona, 2 Liter Bouillon oder Wasser mit Salz und Grünzeug gekocht, 1 Zwiebel, 60 Gramm Schinken oder Rauchfleisch, 1 Prise Pfeffer und Suppenwürze.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel werden geschnitten, in der Palmona gedünstet, das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon oder Gemüswasser aufgefüllt, die abgewaschen, zerteilten Tomaten hinzugegeben und alles  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals aufgekocht, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt, nach Belieben mit 1 Eigelb abgerührt.

### 37. Spinatsuppe.

Bei dieser verfährt man so wie bei Gemüsesuppe.

### 38. Suppe Julienne.

6 Eßlöffel getrocknetes Gemüse wird in Wasser mit Salz gar gekocht, mit 1 Liter Bouillon, in welcher man 4 Eßlöffel Sago kochte, vermischt, aufgekocht, mit Fleischextrakt und Suppenwürze sowie einem Stückchen Butter abgeschmeckt.

### 39. Blumenkohlsuppe.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  mittlerer Blumenkohlkopf, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 60 Gramm Mehl, 2 Prisen Pfeffer, nach Belieben 1 Eigelb.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in Köschen zerlegt, mit Salz und Wasser gar, doch nicht zu weich gekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit einem Teil der Blumenkohlbrühe auffüllt, verkocht, mit dem Blumenkohl und der übrigen Brühe vermischt, einmal aufkocht, mit Salz und Pfeffer abschmeckt, nach Belieben mit Eigelb, auch Rahm abrührt.

#### 40. Spargelsuppe.

Dazu verwendet man 1 Pfund frischen oder  $\frac{1}{2}$  Pfund Büchsenspargel und bereitet die Suppe wie in voriger Nummer zu.

#### 41. Kraftsuppe.

Zutaten: 2 Liter sehr kräftige Bouillon,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, 30 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter, 60 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Heidelbeerwein, 1 Prise Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Suppenwürze.

Zubereitung: Palmin wird zerlassen, die Butter darin gebräunt, das Mehl darin hellbraun geröstet, mit Bouillon aufgefüllt und unter Abschäumen 20 Minuten gekocht, mit Suppenwürze, Pfeffer und den Weinen abgeschmeckt. Als Einlage Eierstich, Farce oder Markklößchen.

#### 42. Pilzsuppe.

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 1 Teller voll Pfefferlinge (Gelbschwämmchen), 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Petersilie, 20 Gramm Palmin.

Zubereitung: Aus Palmona und Butter wird eine hellgelbe Mehlschwitze hergestellt, welche man mit der Bouillon auffüllt, gut verkocht. Die Pilze werden geputzt, gewaschen, fein gewiegt, in dem Palmin 5–6 Minuten gedünstet, zur Suppe gegeben, einigemal aufgeköcht, mit Suppenwürze und Pfeffer abgeschmeckt.

#### 43. Königinssuppe (Suppe à la reine).

Zutaten: 1 Liter Kalbsbrühe und 1 Liter Geflügelbrühe, welche man sich aus zerhackten rohen Geflügelgerippen, die man erst mit Grünzeug etwas anröstet, kocht, 20 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Krebsbutter.

Zubereitung: Die aus Palmona, Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze wird mit der gut durchgeseihten Kalbs- und Geflügelbrühe aufgefüllt, verkocht, die Suppe mit Pfeffer, Salz und Krebsbutter abgeschmeckt, nach Belieben mit Eigelb und 3 Eßlöffeln süßem Rahm abgerührt.

Als Einlage Eierstich, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, Farceklößchen.

44. **Ochsenchwanzsuppe.**

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenchwanz, 1 Hand voll Grünzeug, 1 Zwiebel, 20 Gramm Palmin,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, Suppenwürze, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 Eßlöffel Madeira- oder Heidelbeerwein,  $\frac{1}{8}$  Pfund mageren, rohen Schinken.

Zubereitung: Der Ochsenchwanz wird gewaschen, abgetupft, in kleine Stücke zerhackt, diese mit dem gewaschenen, klein geschnittenen Grünzeug in Palmin angebraten, mit Wasser und Salz in gut verschlossenem Topf 2– $2\frac{1}{2}$  Stunden gekocht, die Brühe durch ein Bouillonsieb geseiht, die aus Butter und Mehl hergestellte hellbraune Schwitze damit aufgefüllt, 20 Minuten unter Abschäumen gekocht. Die Suppe wird mit Cayennepfeffer und den Weinen kräftig abgeschmeckt. Als Einlagen dienen das abgelöste, in zierliche Stückchen geschnittene Schwanzfleisch, Markklößchen, Eierstich, Spargelspitzen usw.

Die Suppe muß, falls sie längere Zeit steht, immer wieder auf den Geschmack geprüft und abgeschmeckt werden.

45. **Windsoruppe.**

Zutaten: 2 Liter Bouillon, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 3 Tomaten oder 4 Eßlöffel Tomatenpurée, 2 Prisen Paprika, 3 Eßlöffel Madeira oder Cherry, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, glatt gekocht, mit Tomatenpurée und Paprika versehen, nochmals aufgekocht, mit Madeira oder Cherry abgeschmeckt.

46. **Krebsuppe.**

Zutaten: 6 Suppenkrebse, 60 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl,  $2\frac{1}{4}$  Liter Kalbfleischbrühe oder sonstige Bouillon, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 Eßlöffel Madeira, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel süßer Rahm.

Zubereitung: Die Krebse werden nach Vorschrift vorbereitet und gekocht, das Fleisch aus den Scheren gebrochen, die Schalen und der Bauch, aus welchem man die Eingeweide entfernt hat, gestoßen, in 10 Gramm Butter geschwitzt, mit der Kalbsbrühe  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden ausgekocht, die aus Butter

und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, nachdem man sie gut durchgeseiht hat und verkocht, die Suppe mit Cayennepfeffer und Wein abgeschmeckt, dabei auf Salz geprüft, mit Eigelb und Rahm abgerührt. Als Einlage dienen Krebsfleisch, Eierstich, Farceklößchen.

#### 47. Krebsuppe schnell zu bereiten.

Zutaten: 50 Gramm fertige Krebsbutter, 50 Gramm Mehl, 2 Liter Fleischbrühe, 4 Eßlöffel Madeira, 2 Prisen Paprika oder Cayennepfeffer, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel süßen Rahm.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Krebsbutter angeschwitzt, mit der Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, mit Wein und Pfeffer abgeschmeckt, mit Rahm und Eigelb abgerührt. Einlagen wie oben.

#### 48. Falsche Schildkrötensuppe (moc-turtle Suppe).

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  kleiner oder  $\frac{1}{4}$  größerer Kalbskopf, 1 Zwiebel, 1 Selleriekopf, 3 Gewürzkörner, 1 Nelke, 1 gelbe Rübe, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 4 Eßlöffel Madeira, 2 Prisen Cayennepfeffer,  $\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenfleisch,  $2\frac{3}{4}$  – 3 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Krebsbutter, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Kalbskopfhaut, die sauber vorbereitet ist, wird mit Grünem und Gewürz, dem Ochsenfleisch und den Knochen gekocht, bis sie weich ist, dann zwischen 2 flache Teller oder Bretter gelegt, vorher mit Rotwein besprengt und leicht gepreßt. Die Brühe wird durchgeseiht, die aus Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, glatt gekocht, die Suppe mit dem Wein, Cayennepfeffer und Krebsbutter abgeschmeckt. Die Kalbskopfhaut wird in kleine Dreiecke geschnitten als Einlage benutzt. Als solche dienen noch falsche Schildkröteneier und Farceklößchen (siehe da).

#### 49. Wildsuppe.

Zutaten: Wildknochen von Wildgeflügel oder Hasen, Reh u. dergl., 20 Gramm Speck, 1 Hand voll Grünes, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischertrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Rotwein, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Wildknochen aus entbeinten Geflügel- oder Bratenknochen vom Wild werden zerhackt, mit Zwiebel

und dem geschnittenen Grünzeug mit Speck angebraten, das Wasser, Gewürz und Salz hinzugegeben und  $1\frac{1}{2}$  Stunden gekocht, die Brühe durchgeseiht und die aus Palmona und Mehl hergestellte hellbraune Schwiße damit aufgefüllt, gut verkocht, mit Pfeffer, Fleischertrakt, Suppenwürze und Wein abgeschmeckt. Als Einlage Farceklößchen aus Wild- oder anderem Fleisch.

## Süße Suppen.

### 50. Schokoladensuppe 1.

Zutaten: 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 1 Liter Milch, 1 Liter Wasser, 100 Gramm Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, Zucker nach Geschmack.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Wasser aufgefüllt, Milch hinzugegeben und 5 Minuten gekocht. Die Schokolade wird gerieben oder vorher eingeweicht, verrührt, mit dem Kakao und Zucker noch einmal aufgekocht.

### 51. Schokoladensuppe 2.

Zutaten: 100 Gramm Schokolade, 40 Gramm Hafermehl, 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, 1 Teelöffel Kakao, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Hafermehl wird mit warmem Wasser angerührt, in das kochende Wasser gegeben, 5 Minuten gekocht, dann die Milch hinzu, ans Kochen gebracht und mit Schokolade, Kakao und Zucker aufgekocht.

### 52. Bieruppe.

Zutaten: 1 Liter Braunbier oder leichtes Lagerbier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 3 Eigelb, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in eine Kasserole gegeben und bis ans Kochen mit dem Schneebesen geschlagen. Die Eiweiß können mit 1 Eßlöffel feinem Staubzucker zu steifem Schnee geschlagen und beim Anrichten in kleinen Klößchen auf die heiße Suppe gesetzt werden.

### 53. Weinsuppe mit Sago.

Zutaten: 1 Flasche leichten Rotwein, 1 Liter Wasser, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel Zitronensäure, 6 Eßlöffel Perlsago, 80 Gramm Zucker.

Zubereitung: Zimt und Zitronenschale werden in dem Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, herausgenommen, der ausgequollene Sago, Zucker und Wein hinzugegeben, das Ganze erhitzt, mit Zucker und Säure abgeschmeckt, mit Zwieback oder Weißbrotschnitten serviert.

### 54. Apfelsuppe.

Zutaten: 7 mittelgroße, säuerliche Äpfel, 2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Hafermehl oder 4 Zwiebacke, 80 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale.

Zubereitung: Die Äpfel werden abgewaschen, von Blüte und Stiel befreit, in 1 Liter Wasser mit Zitronenschale gar gekocht, durch ein Sieb gerührt. Inzwischen wird das Hafermehl in warmem Wasser angerührt, im zweiten Liter Wasser 5 Minuten gekocht, mit der Apfelmasse, dem Zucker verbunden, einigemal aufgekocht, mit Zucker abgeschmeckt.

### 55. Heidelbeersuppe.

Zutaten: 1 Liter Heidelbeeren, 2 Liter Wasser, 60 Gramm Zucker, 4 Eßlöffel Hafermehl, 1 Stückchen Zitronenschale.

Zubereitung: Die frischen Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, in wenig Wasser geschmort, durchgeschlagen, mit 1 Liter Wasser der Rückstand nachgespült. In dem übrigen Wasser wurde das ungerührte Hafermehl 5 Minuten gekocht, das man nun mit dem Heidelbeersaft verbindet, mit Zucker einigemal zusammen aufkocht, mit Zucker und 2 Prisen Zimt abschmeckt. Verwendet man eingemachte Heidelbeeren, so kocht man in dem angegebenen Wasser das Hafermehl mit der Hälfte des Zuckers, gibt die Beeren hinzu, kocht alles noch einmal auf und schmeckt mit Zucker, nach Belieben auch mit Säure ab.

Anmerkung: Nach vorstehenden Vorschriften können von allen Obstarten Obstsuppen bereitet werden. Das Hafermehl dient dabei vorzüglich als Bindemittel; es hebt aber auch zugleich die Nährkraft der Obstsuppen, erzeugt lieblichen

Geschmack und schützt die Magenwände vor der zu starken Reizung durch Obstsäure. In manchen Gegenden, speziell in Süddeutschland, wo man Obstsuppen als Eingangsgericht ablehnt, darf man diese, etwas dicklicher zubereitet, an Stelle süßer Speisen, in kleineren Quanten geben.

## Gemüse.

Was die Gemüse für die Ernährung wert macht, sind in erster Reihe die in ihnen enthaltenen Salze, welche denen unseres Blutes gleichen, und die Abwechslung, welche sie in die Hauptmahlzeiten bringen. Mit Fett und Mehl verbunden, werden sie zum eigentlichen Nahrungsmittel und kann bei ihrer Zubereitung ebenfalls der Gewohnheit und dem jeweiligen Geschmacks Rechnung getragen werden.

Die gebräuchlichste Art, Gemüse zuzubereiten ist, daß man die meisten, zumal die Kohlarten, in Salzwasser gar kocht, mit einer Schwitze aus Fett, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe verbindet. Nach einer andern Art dämpft man sie kurz ein, macht sie mit der eigenen Brühe fertig oder verwendet solche, nachdem das Gemüse abgekocht ist, zum Auffüllen der Schwitze. Abgesehen davon, daß Gemüse mit Fleischbrühe zubereitet kräftiger schmecken, ist das Kochwasser von manchen Kohlarten wegen seines Gehaltes an Schwefelwasserstoff den Verdauungswegen nicht dienlich; jedenfalls gehört zum Vertragen derselben längere Gewöhnung.

Auch bei der Zubereitung von Gemüsen kommt uns der feine Butterersatz Palmin und Palmona sehr zu statten, und steht es frei, in das fertige Gemüse noch ein kleines Stückchen Kuhbutter zu geben.

Nachfolgende Rezepte sind immer für 6 Personen berechnet.

### 56. Wirsinggemüse.

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Wirsing, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmin oder Palmona, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Gemüse wird gepuzt, grob oder fein je nach Belieben geschnitten, gewaschen, in kochendes Salz-

wasser gegeben und gar gekocht, abgegossen, mit der aus Palmin oder Palmona und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, nach 10 Minuten damit geschmort, mit Salz und Pfeffer, nach Belieben mit Suppenwürze abgeschmeckt.

### 57. Bayrisch Kraut.

Zutaten: 2 mittelgroße feste Köpfe Weißkraut, 50 Gramm Palmona, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 2 Eßlöffel Essig, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Kraut wird gehobelt, in Salzwasser halb gar gekocht, mit Palmona, Bouillon und Essig weich gedämpft, das Mehl darüber gestreut, gewendet, nochmals aufgekocht, mit Extrakt, Salz, Pfeffer und Butter abgeschmeckt, mit Suppenwürze gewürzt.

### 58. Weißkohlgemüse.

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Weißkohl, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmin oder Palmona, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 2 Prisen Pfeffer, Suppenwürze, 1 Teelöffel Kümmel.

Zubereitung: Der Weißkohl wird gepuzt, grob oder feiner geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgegossen, mit einer aus Palmona oder Palmin, Mehl und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, Kümmel hinzugegeben und noch 10 Minuten geschmort, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt.

### 59. Brückkohlgemüse (Krauskohl).

Zutaten: 4 große Stauden Brückkohl, 4 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz, 40 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 30 Gramm Mehl, 2 Prisen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 1 kleine Zwiebel.

Zubereitung: Der Brückkohl wird von den Strunken gepuzt, dabei alles Harte fortgelassen, in reichlich Salzwasser im offenen Topf gar gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser übergossen, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen. Die feingewiegte oder geschnittene Zwiebel wird in der Palmona oder Palmin geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit der Bouillon aufgefüllt, mit dem Kohl

vermischt, noch 10 Minuten geschmort, dann mit Pfeffer, Salz, Fleischextrakt, mit Suppenwürze und einem kleinen Stückchen Süßrahmbutter abgeschmeckt.

### 60. Rosenkohlgemüse.

Zutaten: 3–4 Teller Rosenkohl, 4 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter gute Bouillon, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Der Rosenkohl wird gepuzt, in reichlichem Salzwasser in offenem Topf gar, aber nicht zu weich gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser begossen. Palmin wird heiß gemacht, die Butter darin gebräunt, das Mehl hineingestreut, gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, der Rosenkohl darin vorsichtig gewendet, noch 5 Minuten geschmort, mit Salz, Pfeffer, nach Belieben mit Fleischextrakt abgeschmeckt.

### 61. Kohlsprossen.

Zutaten: 4 Teller Kohlsprossen, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Kohlsprossen werden verlesen, in Salzwasser halbgar gekocht, gewiegt und in Butter und Bouillon weich gedämpft, mit der aus Palmin und Mehl hergestellten Schwitze vermischt, aufgeköcht und abgeschmeckt.

### 62. Spinat.

Zutaten: 6 Hände voll Spinat, soviel die Hand fassen kann, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 1 große Sardelle, 2 Prisen Pfeffer, 20 Gramm Mehl.

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, in Salzwasser überwallt, abgegossen, mit kaltem Wasser übergossen, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen, mit der aus Palmin, Butter, Mehl und Bouillon hergestellten Schwitze vermischt, noch 15 Minuten geschmort, dann mit der feingewiegten, in 1 Eßlöffel Wasser angerührten Sardelle, die vorher gut gewaschen und entgrätet wurde, abgeschmeckt.

### 63. Mangoldgemüse.

Dieses sind stattliche, den Runkelrüben ähnlich sehende Blätter, die in verschiedenen Gegenden, z. B. in Süddeutschland, in Feld und Gärten angebaut und als eines der feinsten Gemüse geschätzt werden. Man rechnet pro Person 2–3 Blätter. Das Grüne wird genau so zubereitet wie Spinat, die Strunken dagegen wie Spargel. Sie werden wie diese geschält resp. abgezogen, in zierliche schräge Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, mit einer Schwitze verbunden und das wie Spinat zubereitete und ebenso angerichtete grüne Mangoldgemüse damit garniert.

### 64. Rhabarbergemüse.

Dazu verwendet man die ganz jungen Blätter des Rhabarbers – alte Blätter enthalten Gift (Oxalsäure). – Sie bereitet man so zu wie Spinat, läßt die Sardelle fort, und rührt das Gemüse mit einigen Löffeln Rahm ab. Wünscht man das Gemüse säuerlich, so werden einige Blattrippen mit verwendet, die man sonst fortläßt.

### 65. Schmorkohl (Rotkohl).

Zutaten: 2 mittelgroße Köpfe Rotkohl, 3 Liter Wasser, 4 große Äpfel, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, 3 Eßlöffel Essig, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker, nach Belieben 3 Eßlöffel Rotwein, Fleischextrakt und Suppenwürze.

Zubereitung: Das Kraut wird von den äußeren harten Blättern befreit, gehobelt oder fein geschnitten, in Salzwasser halbgar gekocht, auf einen Durchschlag zum Ablaufen, dann in den Schmortopf gegeben, mit Essig besprengt und rasch gewendet, wodurch es eine schöne rote Farbe erhält. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, mit Palmin, Butter und Bouillon an das Kraut gegeben und alles weich geschmort, das Mehl darauf gestreut, umgewendet, nochmals aufgekocht, mit Zucker, Rotwein nach Belieben, mit Fleischextrakt und Suppenwürze abgeschmeckt.

### 66. Blumenkohlgemüse.

Zutaten: 2 mittlere, feste Köpfe Blumenkohl, 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 40 Gramm Palmona,

25 Gramm Mehl,  $\frac{3}{4}$  Liter Blumenkohlwasser, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 2 Eßlöffel Rahm.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird in Röschen zerlegt, diese von der dicksten Haut befreit, gewaschen, und in dem angegebenen Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht. Das Mehl wird in Palmona angeröstet, muß ganz hell bleiben, mit  $\frac{3}{4}$  Liter Blumenkohlwasser aufgefüllt, glatt gekocht, abgeschmeckt, mit dem Rahm und dem Blumenkohl verbunden, die Petersilie beim Anrichten darüber gestreut. Von dem übrigen Gemüse und Wasser kann Suppe bereitet werden.

### 67. Spargelgemüse.

Zutaten: 2–3 Pfund Spargel frisch oder 2 Pfund Büchenspargel,  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl,  $\frac{5}{8}$  Liter Spargelwasser, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der frische Spargel wird geschält, vorher gewaschen, in 3 Zentimeter lange Stücke gebrochen oder geschnitten, in Salzwasser gar gekocht. Butter und Palmona werden zerlassen, das Mehl darin gelb geröstet, mit  $\frac{5}{8}$  Liter Spargelwasser aufgefüllt, verkocht, abgeschmeckt, mit dem Spargel verbunden, die Petersilie beim Anrichten darüber gestreut. Verwendet man Büchenspargel, so stellt man die Sauce mit Wasser her, das man entsprechend salzt und läßt Spargel samt Wasser einmal darin aufziehen.

### 69. Blumenkohl mit holländischer Sauce.

Zutaten: 2 schöne weiße, mittelgroße Köpfe Blumenkohl, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 40 Gramm Butter oder Palmona oder von jedem die Hälfte, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Blumenkohlwasser, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Prise weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird nicht zerlegt, sondern nur die Strunken gekürzt, und um diese herum die Schalen von den untersten Rosen abgezogen, 2 Stunden vor dem Gebrauch in Wasser gelegt, welches mit einigen Löffeln Essig versehen wurde – wodurch sich eventuelle Schnecken aus dem Blumenkohl herausbegeben –, Butter und Palmona werden,

indem der Blumenkohlkopf gar gekocht und vorsichtig zum Ablaufen auf einen Teller gehoben ist, zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Blumenkohlwasser aufgefüllt, glatt gekocht, mit Pfeffer abgeschmeckt, die Sauce mit Eigelb und Rahm abgerührt. Der Blumenkohlkopf wird nun auf eine runde, erwärmte, halbtiefe Platte gehoben, die Sauce darüber gegossen, die Petersilie zierlich obenauf gestreut. Es werden gekochter oder roher Schinken oder auch feine Würstchen dazu gereicht.

### 69. Spargel mit Bechamel.

Zu diesem Zwecke wird der gewaschene, geschälte Spargel, der sehr zart sein muß, mit Faden umbunden und ganz gekocht. Auf halbtiefer länglicher Schüssel angerichtet, die nach voriger Nummer mit Spargelwasser zubereitete Sauce darüber gegeben, mit Petersilie bestreut.

### 70. Spargel mit Butter.

Der nach obigen Angaben gekochte Spargel wird auf einer länglichen Platte angerichtet, unter die Enden einige Pfeifen quer geschoben, daß sie höher wie die Spitzen zu liegen und nicht mit der Butter in Berührung kommen. Diese wird hellbraun gemacht und auf die Spitzen gegossen.

### 71. Bohnengemüse.

Zutaten: 2 Pfund zarte, grüne Bohnen, 3 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Hammel- oder andere Bouillon, 1 Sträußchen Bohnenkraut, 1 Prise Pfeffer, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgefädelt, gleichmäßig geschnitten, gewaschen, in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, mit der inzwischen hergestellten Schwitze vermischt, das fein gewiegte Bohnenkraut hinzugegeben und noch 10 Minuten geschmort, mit Pfeffer, eventuell Salz und Suppenwürze abgeschmeckt.

### 72. Kohlrabigemüse.

Zutaten: 10–12 ausgewachsene, aber zarte Kohlrabi, 2 Liter Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 30 Gramm

Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Petersilie, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die Kohlrabi werden geschält, dabei das Herzchen mit den zarten grünen Blättern beiseite gelegt, überkreuz durch, dann in dünne Scheiben geschnitten, mit den geschnittenen Blättern in Salzwasser gar gekocht, mit der fertigen Schwitze vermischt, noch nachgeschmort, mit Pfeffer, dem nötigen Salz und Petersilie abgeschmeckt.

### 73. Gemüse von frischen Erbsen (Schoten).

Zutaten: 3 tiefe Teller frisch ausgepölte Erbsen,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 40 Gramm Butter oder Palmona, 15 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Bouillonwürfel, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Teelöffel Zucker.

Zubereitung: In der Hälfte der Butter oder Palmona, Wasser, Salz und Zucker werden die Erbsen weich gedämpft, dann mit dem aus der übrigen Butter und Mehl hergestellten hellen Röstmehl, welches man mit der Erbsenbrühe auffüllen, aber auch so an die Erbsen geben kann, verrührt, nochmals durchgekocht, mit dem aufgelösten Bouillonwürfel oder Fleischextrakt und Petersilie abgeschmeckt.

### 74. Karotten mit Schoten.

Zutaten: 1 Teller voll Karotten, 2 Teller voll Schoten, sonst die Zutaten wie oben.

Zubereitung: Die Karotten werden geschabt, in zierliche Stifftchen geschnitten, diese für sich wie frische Erbsen fertig gedämpft, die beiden Gemüse zusammengegeben, nochmals aufgekocht und abgeschmeckt.

### 75. Gelbe Rüben (Möhren).

Zutaten: 4 gehäufte Teller gelbe Rüben,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Die gelben Rüben werden geschabt, abgespült, dann in Stifftchen geschnitten oder auf dem Rübenhobel gehobelt, mit kochendem Wasser, der Hälfte Palmona, dem Salz weich gedämpft, mit dem aus dem Mehl und Palmona

hergestellten Schwitzmehl verbunden, durchgekocht, mit Fleisch-extrakt, Suppenwürze, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt.

Ältere gelbe Rüben müssen ihres scharfen Geschmackes halber einigemal in leichtgesalzenem Wasser überwellt werden.

#### 76. Gelbe Rüben auf andere Art.

Dasselbe Quantum gelbe Rüben, aber kleine, werden geschabt, gewaschen, mit Palmona oder Palmin, Wasser, Zucker und Salz zum Kochen gebracht, dann langsam ziemlich weich geschmort, 1 Eßlöffel Mehl darauf gestreut, leicht gewendet, 2 Teller Kartoffelwürfel darauf gelegt, mit 1 Teelöffel Salz bestreut und zugedeckt gar gedämpft, mit Petersilie, Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt. Man kann auch, falls man keine kleinen Rüben hat, größere in lange, mäßig dicke Stücke schneiden.

#### 77. Kohlrüben.

2–3 mittlere, gelbe Kohlrüben werden wie Kohlrabi in Blättchen oder wie Möhren in Streifen geschnitten und genau so zubereitet wie letztere.

#### 78. Gurkengemüse.

Zutaten: 3 große Gurken, 30 Gramm Palmona oder Butter, 15 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in Hälften geschnitten, die vorhandenen Kerne ausgeschabt, dann die Gurken in kleine, fingerlange, 2 Zentimeter dicke Stücke geschnitten, die man in Salzwasser überwellen läßt, abtropft, in der aus Palmona und Mehl hergestellten, mit Bouillon aufgefüllten Schwitze gar geschmort, mit Pfeffer, Zucker und Säure, nach Belieben auch mit 1 Prise Muskat abgeschmeckt.

#### 79. Rübstielgemüse.

Dazu verwendet man die jungen Blätter von Runkel- oder Zuckerrüben, jedoch nur die Stiele, auch solche vom Mangold.

Zutaten: 5 Hände voll Stiele mit Blattrippen, 2 Liter

Wasser, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Das Grüne wird von den Stielen und Blattrippen gezupft, diese werden gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit der Schmitze vermischt, einmal durchgekocht und abgeschmeckt.

### 80. Sauerkohl.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Sauerkohl, 1 Apfel, 1 kleine Zwiebel, 100 Gramm Schweinefett,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz oder Schweinefleischbouillon, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Das Sauerkraut wird, wenn es sehr sauer ist, durch laues Wasser gezogen, ausgedrückt, mit der geschnittenen Zwiebel, dem geschälten, geschnittenen Apfel, Fett Salz und Wasser oder Fleischbrühe in einen Schmortopf getan, zum Kochen gebracht, dann langsam 2–3 Stunden gedämpft, wobei man acht gibt, daß das Kraut nicht zu trocken wird. Das Mehl wird darauf gestreut, das Kraut umgewendet und nochmals durchgekocht. Sauerkraut darf keine Brühe haben, aber auch nicht pappig sein. Es kann auch mit Speck zubereitet und Schweinefleisch (Salzfleisch, Salzbein, Dörrfleisch, das ist magerer geräucherter Speck, und fetter Schinken) darin gekocht werden. Man gibt es zu Schweinefleisch jeder Art, zu Rebhuhn, Reh, Hecht usw.

### 81. Linsengemüse.

Zutaten:  $1\frac{1}{4}$  Pfund verlesene Linsen, 100 Gramm Speck, 20 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 2 Zwiebeln,  $\frac{5}{8}$  Liter Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 4 Eßlöffel Essig, 3 Liter Wasser, Suppenwürze.

Zubereitung: Die Linsen werden, wenn sie gut verlesen und gewaschen, mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, ohne Salz, zum Feuer gebracht, 10 Minuten gekocht und abgegossen, mit frischem kochendem Wasser langsam gar gekocht (doch dürfen sie nicht zerfallen), auf einen Durchschlag gegeben. Der Speck wird, nachdem er und die Zwiebel würflich geschnitten wurden, ausgebraten, wenn die Speckwürfel anfangen gelb zu werden, die Zwiebel dazu und beides hellbraun gebraten, auf einen

Durchschlag gegossen, die Grieben warm gestellt. Aus Speckfett, Palmona und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, welche mit Wasser aufgefüllt, mit Salz versehen, mit Essig und Pfeffer recht pikant abgeschmeckt, mit den Linsen verbunden, einigemal aufgekocht und vor dem Anrichten nochmals mit Essig und Salz abgeschmeckt wird. Das Gericht wird auf halbtiefer Schüssel angerichtet, mit den Speck- und Zwiebelwürfeln bestreut. Man gibt Bratwurst, gekochte oder gebratene Rotwurst, auch frische Blutwurst dazu.

### 82. Bohnengemüse.

1 – 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Pfund weiße Bohnen werden verlesen, gewaschen, eine Nacht vor dem Gebrauch in kaltem Wasser eingeweicht, andern Tags mit reichlichem Wasser aufgesetzt, abgegossen, dann weich, aber nicht zerkocht und weiter zurecht gemacht wie Linsen. Man verwendet zu Bohnen auch gern Schinkenbrühe, läßt den Speck in der Schwitze oder mischt Speck und Zwiebeln später unter die Bohnen. Sauer werden sie nur nach Belieben und Gewohnheit gekocht; es passen zu dem Gemüse alle gekochten Räucherwaren.

### 83. Erbsenbrei (Erbsenpurrée).

Zutaten: 1 Pfund gelbe gehülste oder ungehülste Erbsen, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, Suppenwürze, Speck, Palmona nach Bedarf.

Zubereitung: Die Erbsen werden verlesen, eine Nacht vor dem Gebrauch eingeweicht, mit kaltem Wasser ohne Salz zum Feuer gebracht, langsam weichgekocht, durch einen Durchschlag getrieben, dann gesalzen und noch einigemal gut aufgekocht und abgeschmeckt. Der Erbsenbrei wird neben Sauerkraut zu Schweinefleisch, Salzbein und dergl. gegeben. Man begießt den Brei mit brauner Butter oder mit ausgebratenem Speck und Zwiebel. Reste von Erbsenbrei dienen zur Suppe.

## Saucen.

Zu den meisten Saucen macht sich gewöhnlich eine Grundsauce nötig, welcher man dann je nach Bedarf durch Hinzufügen der geeigneten Ingredienzien den entsprechenden Charakter gibt.

Zu einer Grundsauce gehört Fett oder Butter, Mehl und so viel Flüssigkeit, wie nötig ist, um die richtige Konsistenz (Dicke) herauszubekommen. Das Mindestmaß, was man für eine Person an Sauce aufstellen kann, ist ein kleiner Schöpfer, von welchen 6 auf  $\frac{1}{2}$  Liter gehen. Bei der Herstellung einer Sauce, die im bürgerlichen Haushalte oft teurere Nahrungsmittel wie Fleisch und dergl. ergänzen muß, kann an der Grundsauce nur insofern gespart werden, als man an Stelle der teuren Butter einen billigeren Ersatz für diese verwendet, und sind da tierischen Fetten die überaus appetitlichen und delikaten Pflanzenbutterarten Palmin und Palmona vorzuziehen, von welchen letztere, eine feine geschmeidige Butterart, bräunt und duftet wie die beste Kuhbutter. Was die übrigen Zutaten anbetrifft, sollen in dem nachfolgenden Saucenkapitel nur in der Hauptsache solche und soviel in Frage kommen, daß es keines Abnehmens mehr bedarf, um den gegebenen Verhältnissen gerecht zu werden. Frei soll es aber der Kochenden stehen, da und dort auch einmal verschwenderischer zu sein, aus welchem Grunde die zeitweiligen Vermerkungen bei den Rezepten zu beachten sind. Ist anzunehmen, daß das für 6 Personen angegebene Quantum Sauce nicht zureichend erscheint, so berechnet man sich die Grundsauce für 8 Personen, gibt aber von sonstigen Zutaten (außer Salz und Säuren), wenn sie teuer sind, nur wenig zu. Zur Herstellung von braunen Saucen eignen sich vorzüglich Saucenwürfel, von denen  $\frac{1}{4}$  und  $\frac{1}{2}$  genügt, um den Saucen einen feinen, würzigen Geschmack und eine ideale Farbe zu geben, die auch jedes andere Gewürz unnötig machen und sehr billig sind. Die Würfel werden immer zerrieben und in wenig Wasser verrührt, bevor man sie an Fleisch und Saucen gibt, sie entwickeln ihren Gehalt und Aroma erst während des Kochens und Bratens, deshalb sollen sie gleich mit kochen und braten. Wo zu Saucen keine Bouillon zur Hand ist, stellt man sich diese aus Bouillonwürfeln oder Fleischextrakt her, verwendet im ersten Falle aber kein oder nur wenig Salz.

#### 84. Grundsauce zur Bereitung von Saucen

für 6 Personen berechnet.

Zutaten: 30 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischartrakt, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze und ein kleines Stückchen Süßrahmbutter.

Zubereitung: Die Palmonabutter wird angebräunt oder auch nur zerlassen, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, unter ständigem Rühren nach und nach — damit es keine Klümpchen gibt — die Bouillon aufgefüllt, der aufgelöste Saucenwürfel hinzugefügt, die Sauce 5 Minuten gekocht, wodurch sie schön glatt wird, mit dem nötigen Salz, Fleischartrakt, nach Belieben mit Suppenwürze und ein wenig Butter abgeschmeckt.

#### 85. Butterauce für 6 Personen.

Zutaten: 40 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter gute Bouillon,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischartrakt, Suppenwürze nach Belieben, 1 abgestrichener Eßlöffel Mehl, Kartoffelmehl nach Bedarf, nach Belieben Saucenreste.

Zubereitung: Palmona und Butter werden gebräunt, das Mehl darin nur aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt, der Saucenwürfel hinzugegeben, 5 Minuten glatt gekocht, mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt. Wenn nötig mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

Anmerkung: Diese Sauce eignet sich als Grundsauce für feinere Saucen (Madeira-, Burgunder-, Champignonsaucen etc.), aber auch vorzüglich als Ersatz für Bratensauce, da, wo dieselbe ausgegangen ist und zu kleinen Fleischstücken, wie Schnitzel, Koteletten usw., bei deren Herstellen man dann immer den Bratenfond (Satz), von dem man das Fett vorsichtig abgießt, zur Butterauce gibt, wodurch diese im Geschmack den Charakter des Fleisches annimmt, welches zur Anwendung kommt.

#### 86. Senfsauce.

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 2 knappe Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Senf wird in der Säure verrührt, an die Grundsauce gegeben, alles einmal aufgekocht und nochmals gut abgeschmeckt.

Anmerkung: Da, wo man die Sauce süßsauerlich liebt (Mittel- und Norddeutschland), verkocht man 1 Teelöffel Zucker mit.

### 87. **Heringssauce.**

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 1 kleinen gewässerten Hering, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Der Hering wird 12 Stunden gewässert, von Haut und Gräten befreit, sehr fein gewiegt, mit der Säure und 1 Eßlöffel Wasser glatt gerührt, an die Grundsauce gegeben und einigemal aufgekocht. Die Gräten kann man in einigen Löffeln Wasser oder Bouillon auskochen, die Brühe, welche ein feines Aroma enthält, zur Sauce geben.

Anmerkung: Die Sauce kann durch Hinzugabe von Kapern verfeinert werden.

### 88. **Sardellenauce.**

Zutaten: 4 große Sardellen, 1 Teelöffel Zitronensäure, Grundsauce nach Nr. 84.

Zubereitung: Die Sardellen werden gewaschen, indem man sie einzeln auf die linke Hand legt und mit der rechten Wasser darüber spült und sie dabei abreibt, bis das blanke Fleisch sichtbar wird. Sie werden gut entgrätet, fein gewiegt, mit der Säure verrührt, an die Grundsauce gegeben, worin sie nur einige Minuten ziehen müssen. Die Gräten werden mit wenig Wasser oder Bouillon ausgekocht und die Brühe durch ein Sieb an die Sauce gegeben.

### 89. **Petersilienauce.**

3–4 Eßlöffel gewiegte Petersilie werden in 1 Eßlöffel Palmona oder Palmin geschwitzt, an die Grundsauce nach Nr. 84 gegeben, einmal aufgekocht und abgeschmeckt.

### 90. **Schnittlauchauce.**

Zwei Bündelchen Schnittlauch werden verlesen, gewaschen, fein geschnitten, in zwei Eßlöffel Palmin oder Palmona geschwitzt, an die fertige Grundsauce nach Nr. 84 gegeben, einmal aufgekocht, nach Belieben mit Säure abgeschmeckt.

### 91. Pilzsauce (billig).

2 Hände voll Gelbschwämmchen werden geputzt, gewaschen, fein geschnitten oder gewiegt, mit 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie zugleich in 2 Eßlöffeln Palmin oder Palmona 5 Minuten geschmort, in die fertige Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce recht kräftig mit Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt.

### 92. Steinpilzsauce.

1 Hand voll frische oder eine  $\frac{1}{4}$  Pfund-Büchse eingemachte Steinpilze. Die frischen Steinpilze werden geputzt, gewaschen, fein geschnitten, in Butter oder Palmona 5 Minuten gedünstet, an die Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce mit 1 Teelöffel gewiegter Petersilie, Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt. Verwendet man Konserven, so schneidet man die Pilze ebenfalls fein, schwenkt sie in heißer Butter oder Palmona einigemal um und gibt sie samt dem Fond an die Sauce, worin man sie aber nur erhitzt. Löhnen tut es sich, wenn man ein Weißkohlerz in Salzwasser weich kocht, dieses fein gewiegt zur Sauce gibt.

### 93. Kerbelsauce.

1 Hand voll verlesener Kerkel wird gewaschen, fein gewiegt, in 2 Eßlöffel Butter oder Palmona 5 Minuten gedünstet, in der fertigen Grundsauce noch 5 Minuten gekocht, die Sauce kräftig abgeschmeckt.

### 94. Sauerampfersauce.

1 Hand voll Sauerampfer wird verlesen, gewaschen, fein gewiegt, in 2 Eßlöffel Palmona oder Palmin 5 Minuten gedünstet, in die Grundsauce gegeben, 5 Minuten gekocht, die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm, Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt.

### 95. Zwiebelsauce.

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 3 mittelgroße, feste Zwiebeln, 1 Eßlöffel Essig, 1 Prise Pfeffer, 20 Gramm Palmin.  
Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält, einmal durch, dann die Hälfte in dünne Blättchen geschnitten. Diese werden

in Palmin weich geschmort, an die Grundsauce gegeben, einmal aufgeköcht, die Sauce nach Geschmack mit mehr oder weniger Essig und Suppenwürze abgeschmeckt.

Anmerkung: Die Zwiebeln können auch fein geschnitten oder gerieben werden, immer empfiehlt es sich aber, daß sie, bevor sie in die Grundsauce kommen, erst gedünstet werden.

#### 96. Kapernsauce.

4 Eßlöffel Kapern werden gewiegt, samt Sauce an die Grundsauce gegeben, worin man sie nur eine Weile ziehen läßt. Die Sauce wird kräftig, nach Geschmack auch noch mit Säure abgeschmeckt.

#### 97. Dillsauce.

Zutaten: 1 kleiner Büschel junger Dill, 1 kleine saure Gurke (Dillgurke), 1 Teelöffel guter Essig, Grundsauce nach Nr. 84, ein Eßlöffel Palmona.

Zubereitung: Der Dill wird verlesen, gewaschen, fein gewiegt, in 1 Eßlöffel Palmona gedünstet, mit der fein geschnittenen, vorher geschälten Gurke an die Grundsauce gegeben, einigemal aufgeköcht, nach Belieben mit Essig abgeschmeckt.

#### 98. Rosinensauce

(in Mittel- und Norddeutschland beliebt).

Zutaten: 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm große Rosinen, 1 Teelöffel Zitronensäure oder Essig, 1 kleines Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Grundsauce.

Zubereitung: Korinthen und Rosinen werden verlesen, in lauwarmem Wasser gewaschen, in kaltem Wasser mit Zitronenschale aufgesetzt, ausgequollen, mitsamt dem Wasser, aus welchem man erst die Zitronenschale nimmt, in die Grundsauce gegeben, einigemal aufgeköcht, die Sauce mit Zucker und Säure abgeschmeckt.

#### 99. Tomatensauce 1.

Zutaten: 40 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl,  $\frac{5}{8}$  Liter Bouillon oder Wasser, 50 Gramm Rauchs fleisch oder rohen

Schinken, 1 Zwiebel, 3 mittelgroße, reife Tomaten, 1 Messerspitze Fleischeztrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel werden fein geschnitten, in der Palmona gedünstet bis ein feines Aroma aufsteigt, dann das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, die abgewaschen, in Stücke gebrochenen Tomaten hinzugegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde alles gekocht, durch ein Sieb gerührt, nochmals aufgekocht, mit Fleischeztrakt, Suppenwürze, dem nötigen Salz und 2 Prisen Pfeffer gut abgeschmeckt.

### 100. Tomatensauce 2.

An die fertige Grundsaucen nach Nr. 84 gibt man 4–5 Eßlöffel Tomatenpurrée, läßt diese damit einmal aufkochen und schmeckt sie mit Zutaten wie in voriger Nummer ab.

### 101. Specksauce.

Zutaten: 100 Gramm Speck, 25 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 1 kleine Zwiebel, 1–2 Teelöffel Zitronensäure oder Essig, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der Speck wird in feine Würfel geschnitten, ausgebraten, die feingeschnittene Zwiebel dazugegeben und fertig, d. h. goldgelb gebraten, auf einen Durchschlag gegeben. Das Fett wird wieder erhitzt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, verkocht, mit Pfeffer, nach Belieben mit Säure abgeschmeckt, die Speck- und Zwiebelwürfel wieder hinzugeben. Die Sauce wird gern zu Bayrischen und Thüringer Mehlknödeln, zu sogen. Wickelklößen aus Nudelteig, aber auch zu Fleisch und Kartoffeln gegeben.

### 102. Meerrettichsauce.

Zutaten: 10 Gramm Mehl, 30 Gramm Palmona, 1 abgeriebenes, gewechtes, ausgedrücktes Weißbrot,  $\frac{1}{2}$  Staupe Meerrettich (mittlerer Dicke), 1 reichliches halbes Liter Bouillon.

Zubereitung: Das ausgedrückte Weißbrot wird zerrieben und in der Bouillon glatt gekocht. Das Mehl wird in der Palmona gelb geröstet, mit der Weißbrot-Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, mit dem fein geriebenen Meerrettich, welcher der Luft nicht ausgesetzt werden darf, da er sonst seine weiße

Farbe einbüßt, verbunden, einmal aufgekocht. Nach Belieben kann man die Schärfe der Sauce durch längeres Kochen oder durch Hinzufügen von einigen Löffeln Rahm oder Milch dämpfen und mit 1 Messerspitze Zucker abschmecken.

### 103. Weiße Sauce.

Zutaten: 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig, einige Prisen weißen Pfeffer, 1 Eigelb.

Zubereitung: Palmona wird zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Wasser und Milch aufgefüllt, Salz hinzugegeben, gut verkocht, mit Essig und Pfeffer, dem nötigen Salz abgeschmeckt, mit Rahm und Eigelb abgerührt. Man ißt die Sauce zu Mehlkloßen, Maccaroni, Nudeln, Späzen und Spätzeln.

### 104. Pikante Familiensauce (Sauce Espagnole).

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 1 Teelöffel Senf, 1 kleine Dillgurke, 1 Pfeffergurke, 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel Schnittlauch, 1 Teelöffel Petersilie, 1 kleine Sardelle, 1 Teelöffel Säure oder Essig, 1 Messerspitze Pfeffer.

Zubereitung: Alle Zutaten werden vorbereitet, fein gewiegt, in die Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce mit Säure, Senf und Pfeffer abgeschmeckt. Sie paßt zu Fleisch, Fischen und Kartoffeln.

### 105. Bechamelsauce (naturell).

Zutaten: 30 Gramm Palmona oder Butter und Palmin, 25 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Wasser und Milch, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Aus Palmona oder Butter und Palmin und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze bereitet, die mit Wasser und Milch aufgefüllt, mit Salz gut verkocht, mit Pfeffer abgeschmeckt und nach Belieben mit Eigelb abgerührt wird.

### 106. Blumenkohlsauce.

Zutaten und Zubereitung wie Bechamelsauce, nur verwendet man zum Auffüllen das Wasser, in welchem man den in kleine Röschen geteilten Blumenkohl kochte, gibt diesen dann selbst hinzu und rührt die Sauce mit 1 Eßlöffel Milch oder Rahm und Eigelb ab.

## 107. Spargelsauce.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer oder  $\frac{1}{4}$  Pfund Büchsenpargel, 30 Gramm Palmona oder Butter und Palmin,  $\frac{1}{2}$  Liter Spargelwasser, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Spargel wird gewaschen, geschält, in kleine (2 Zentimeter lange) Stückchen gebrochen, in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz weich gekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die mit  $\frac{1}{2}$  Liter Spargelwasser aufgefüllt, gut verkocht, mit Pfeffer abgeschmeckt und nach Belieben mit 1 Eßlöffel Rahm und Eigelb abgerührt wird. Der Spargel kann auch zu Salat und dergl. Verwendung finden.

## 108. Krebsauce.

Zutaten: 4 Suppenkrebse, 40 Gramm Palmona oder Butter,  $\frac{3}{4}$  Liter Kalbsbouillon oder Wasser, in welchem man Wurzelwerk kochte, 25 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Zitronensäure, 1 Eigelb.

Zubereitung: Die Krebse werden nach Vorschrift gekocht, das Fleisch aus den Schalen gebrochen, die Schalen zerstoßen, in Butter oder Palmona 10 Minuten gedünstet, die Kalbsbrühe oder Wasser hinzugegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, durchgeseiht und die Brühe erkaltet. Die Butter wird dann abgenommen, still gekocht, das Mehl darin gelb geschwitzt, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Krebswasser aufgefüllt, glatt gekocht, das gestoßene Krebsfleisch hinzugegeben, mit Pfeffer und Säure abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt. Bevor man auffüllt, kann auch in einem Teil der Brühe der von den Eingeweiden befreite Bauch zerstoßen und ausgekocht oder auch gleich mit den Schalen gekocht werden. Krebsauce paßt zu Geflügel, Pasteten und Fischen.

## 109. Krebsauce schnell zu bereiten.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfund-Büchse Krebsbutter,  $\frac{1}{2}$  Liter Kalbs- oder andere Bouillon,  $\frac{1}{2}$  Sardelle, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Zitronensäure.

Zubereitung: Die Krebsbutter wird in einer Kasserole erhitzt, unter Rühren mit Kalbsbrühe aufgefüllt, aufgekocht, mit Salz, Pfeffer, der fein zerstoßenen Sardelle abgeschmeckt.

110. **Hummerfauce.**

Zutaten: Hummerschalen, 2 Eßlöffel Hummerfleisch, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 1 kleine Sardelle,  $\frac{3}{4}$  Liter Fleischbrühe aus Bouillonwürfeln, 1 Eigelb, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Hummerschalen (Scheren, Beine etc.) werden zerstoßen, mit Bouillon  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden ausgekocht, die Brühe durchgeseiht und die aus Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, glatt gekocht, das fein gestoßene Hummerfleisch und die gut vorbereitete und fein gestoßene Sardelle hinzugegeben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt.

111. **Madeirafauce.**

Buttersauce nach Nr. 85 wird mit 1 Eßlöffel Weißwein, 4 Eßlöffel Madeira, 1 Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt.

112. **Burgundersauce.**

Zur Bereitung der Burgundersauce nimmt man zum Auffüllen des Buttermehles (siehe Buttersauce)  $\frac{3}{8}$  Liter Bouillon und  $\frac{1}{8}$  Liter Burgunderwein und schmeckt die Sauce mit einigen Tropfen Säure und einigen Löffeln Wein ab.

113. **Champignonsauce.**

Zutaten: 30 Gramm Butter, 25 Gramm Mehl,  $\frac{1}{8}$  Pfund-Büchse Champignons,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 2 Eßlöffel Madeira oder Cherrn, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Weißwein.

Zubereitung: Aus Butter und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit Bouillon auffüllt und 5 Minuten kocht. Die Champignons werden in feine Blättchen geschnitten, die man wiederum in Streifen und einmal durchschneidet, mit dem Fond in die Sauce gibt, darin erhitzt und die Sauce mit den Weinen und Pfeffer abschmeckt.

114. **Trüffelsauce.**

Die Trüffel einer kleinsten Büchse werden in sehr dünne Blättchen, dann in feine Stiften geschnitten, in die fertige Buttersauce Nr. 85 gegeben, samt Fond darin erhitzt, die Sauce mit 2 Eßlöffeln Madeira, 1 Eßlöffel Rot- oder Heidelbeerwein abgeschmeckt.

### 115. **Mayonnaïsesauce 1** für 6 Personen.

Zutaten: 1 rohes, 1 gekochtes Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter feinstes Olivenöl, 1 Teelöffel Estragonessig, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel feines Salz, 2 Messerspitzen Senf.

Zubereitung: Bei dieser Sauce kommt es sehr auf Sorgfalt und auf genaue Befolgung der Vorschriften an. Das gekochte Eigelb wird zerdrückt, durch ein Drahtsieb gerieben, das rohe Eigelb, die Hälfte des Salzes hinzugegeben und von links nach rechts glatt gerührt. Indem nun ununterbrochen nach einer Richtung gerührt wird, kommt das Del tropfenweise hinzu, bis es zu Ende ist und kann, nachdem bereits 20 Minuten gerührt wurde, der Senf, die Säure, das Salz nach und nach hinzugefügt werden. Die fertige Sauce muß wie sahnig gerührte Butter aussehen. Je nach Geschmack kann die Sauce mit Säure und feinem Essig, wie Estragonessig und Suppenwürze pikanter abgeschmeckt werden.

### 116. **Mayonnaïse 2.**

Zutaten wie in voriger Nummer, dazu noch 30 Gramm frische Butter.

Zubereitung: Die Butter wird zu einer geschmeidigen Sahne gerührt und löffelweise an die Sauce gegeben, wenn diese noch im ersten Stadium ist.

Anmerkung: Die fertige Mayonnaïse kann durch strammes Hinzurühren von 4 - 5 Eßlöffeln dicken Rahm verlängert werden.

### 117. **Estragonmayonnaïse.**

Mayonnaïse Nr. 1 wird mit Estragonessig pikant abgeschmeckt und 1 Eßlöffel gebrühte, sehr fein gewiegte Estragonblätter darunter gerührt.

### 118. **Kräutermayonnaïse**, auch grüne Mayonnaïse genannt.

Estragon, Petersilie, Kerbel, ganz wenig Schnittlauch werden abgebrüht, durch kaltes Wasser gezogen, abgetrocknet, sehr fein gewiegt - es müssen 2 gehäufte Eßlöffel werden - mit einer von obigen Mayonnaïsen vermischt.

### 119. Rote Mayonnaïsenauce.

3 Löffel Hummer- oder Krebsbutter werden angewärmt, geschmeidig gerührt, zur Mayonnaïse mit noch 1 Messerspitze Cayennepfeffer verwendet und die Sauce zu Hummer- oder Krebsmayonnaïse gebraucht.

### 120. Remouladenauce.

Zutaten: 1 rohes, 2 hartgekochte Eigelb  $\frac{1}{4}$  Liter feines Olivenöl, 1 Eßlöffel Estragon- oder anderen feinen Essig, 1 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel dicken Rahm, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel feines Salz.

Zubereitung: Die hartgekochten Eigelb werden zerdrückt und durch ein Drahtsieb gerieben, das rohe Eigelb und Salz hinzugegeben, 10 Minuten gerührt, dann unter ununterbrochenem Rühren das Del, nach 20 Minuten abwechselnd auch Senf und Säure, Salz und Pfeffer hinzugefügt und gerührt, bis das Del alles verbraucht ist. Die Sauce unterscheidet sich von Mayonnaïse dadurch, daß sie bedeutend pikanter abgeschmeckt, sehr verlängert und zu Salaten verwendet werden kann.

Man kann der Remouladenauce mäßig geriebene Zwiebel oder Schalotte, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, auch fein gewiegte Kapern und dergl. zufügen. Sie paßt zu jedem kalten Fisch und zu den meisten kalten Fleischarten. Man verwendet sie zum Anmachen von Kartoffelsalat, Heringsalat und Italienischem Salat. (Siehe da.)

## Fleischgerichte vom Rind

für je 6 Personen.

### 121. Ochsenfleisch als Beilage

zu Gemüsen oder als beliebtes süddeutsches Eingangsgericht bei größeren Essen.

Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Ochsen- oder Rindfleisch ohne Knochen, 3 Liter Wasser, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> abgestrichene Eßlöffel Salz, 2 Hand voll Suppengemüse, 1 Zwiebel, 1 kleine Tomate.

Zubereitung: Das Fleisch wird nach Vorschrift gewaschen, geklopft, in das kochende, gesalzene Wasser gelegt, nachdem es einigemal aufgeköcht hat, abgeschäumt, die in Scheiben geschnittene, auf der Herdplatte geröstete Zwiebel, sowie das andere Grünzeug hinzugegeben und in fest geschlossenem Topf 2–2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden ununterbrochen leise gekocht. Es wird mit der Schaufel herausgenommen, quer durch die Faser in dünne, gleichmäßige Scheiben geschnitten (tranchiert), auf warmer Platte angerichtet, zu Gemüsen oder als Eingangsgericht mit Gurken, Rettichen, saurem Eingemachten u. aufgetragen.

### 122. Jägerfleisch (sehr beliebt im Rheinland).

Zutaten: 2 Pfund mürber Kamm oder Brust, 1 Selleriekopf, 1 gelbe Rübe (Möhre), 1 Petersilienwurzel, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Teelöffel Suppenwürze, 1 Zwiebel, 1 Kohlrabi, 1 Stück Lauch (Porrée), 2 Rettiche, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird wie oben behandelt, mit dem Grünem, welches erst eine Stunde vor dem Garwerden ungeschnitten daran kommt, vorsichtig gekocht, recht gleichmäßig tranchiert auf halbtiefer Platte mit dem zierlich geschnittenen Gemüse angerichtet, die Bouillon durch ein Haarsieb gegossen, auf Salz geprüft, mit Suppenwürze gewürzt und über das Fleisch gegeben. Die Rettiche werden geschält, mit einem Rettichmesser geschnitten, die Schlangen obenauf gelegt.

### 123. Pökelbrust.

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Pökelbrust werden gut gewaschen, in ungesalzenes, kochendes Wasser gegeben, mit Grünem, welches man 1 Stunde vor dem Garsein daran tut, 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden

gekocht, mit Meerrettichsauce oder auch mit Gemüse (Bohnen, Kohl usw.) zu Tisch gegeben.

#### 124. Gurkenfleisch.

Zutaten: 2 Pfund gekochtes Rindfleisch, 2 Salz- resp. Dillgurken, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Liter gute Bouillon, 1 Messerspitze Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Aus Palmona, Mehl und Bouillon wird eine gelbe Schwitze hergestellt, die man 10 Minuten glatt kocht. Das Fleisch wird in Würfel oder kleine Scheibchen, die Gurken geschält und ebenso geschnitten, samt den Kapern in die Sauce gegeben, alles 10 Minuten ziehen lassen, mit Pfeffer, eventl. Salz und Suppenwürze abgeschmeckt.

#### 125. Tomatenfleisch.

Zutaten: 6 Tomaten, 1 Scheibchen Rauchfleisch oder magerer Speck, 1 Zwiebel, 2 Pfund gekochtes Rindfleisch, 40 Gramm Palmona,  $\frac{3}{4}$  Liter gute Bouillon, 30 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Rauchfleisch und Zwiebel werden geschnitten, in Palmona gedünstet, das Mehl hinzu getan und gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, die abgewaschen, gebrochenen Tomaten hinzugegeben, alles  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht, durch einen Durchschlag gerührt, das geschnittene Fleisch, Pfeffer, und wenn nötig noch Salz hineingegeben, aufgekocht, mit Suppenwürze abgeschmeckt.

#### 126. Pilzfleisch.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund gekochtes Rindfleisch, 2 Pfund Gelbschwämmchen (Pfefferlinge), 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl,  $\frac{3}{8}$  Liter Bouillon, 1 Messerspitze Pfeffer, Suppenwürze, 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Salz.

Die Gelbschwämmchen werden gepuzt, der Länge nach zweimal, wenn sie groß sind, quer durchschnitten, gewaschen, gut abgetropft. Die Palmona wird in breitem Schmortopf gebräunt, die Pilze hinzugegeben, 10 Minuten gedünstet, dann Mehl darauf gestreut, 2 Minuten weiter geschmort, mit dem geschnittenen Fleisch und der Bouillon verbunden, noch 5 Minuten gedünstet, mit Pfeffer, Suppenwürze und Petersilie abgeschmeckt.

### 127. Rosinenfleisch

(in Mittel- und Norddeutschland, auch in Bayern beliebt).

Zutaten: 2 Pfund gekochtes Ochsenfleisch, 120 Gramm Rosinen, 2 Teelöffel Zitronensäure, 1 dünne Zitronenscheibe ohne Kerne, Zucker nach Geschmack, 50 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl,  $\frac{3}{4}$  Liter Bouillon,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Zubereitung: Die Rosinen werden verlesen, gewaschen, mit dem angegebenen Wasser kalt angefeuchtet und ausgequollen, mit dem geschnittenen Fleisch in die aus Palmona, Mehl und Bouillon hergestellte Schwiße gegeben, einigemal mit der Zitronenschale aufgekocht, mit Säure, nach Geschmack mit Zucker abgeschmeckt.

### 128. Rinderbraten.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Ochsenfleisch (Mittelschwanzstück, Blume oder Kamm), 1 Liter Wasser, 1 abgestrichener Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Gewürzdosis oder 1 Saucenwürfel, 1 leicht geröstete Brotrinde, 1 Eßlöffel Mehl, 30 Gramm Palmin oder 40 Gramm Palmona, einige Tropfen Suppenwürze.

Das Fleisch wird gewaschen, gut geklopft, nach Belieben gespickt, mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, in die Bratpfanne, in welcher man das Palmin heiß werden ließ, gelegt, von allen Seiten angebraten, Wasser, Salz, Brot, das Gewürz oder der Saucenwürfel, welchen man vorher zerdrückt und in wenig Wasser verrührt, hinzugegeben und in gut heißem Bratofen unter öfterem Begießen  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden gebraten. Das Fleisch wird dann mit Schaufeln herausgenommen, die Sauce durchgeseiht, wenn nötig entfettet, mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl, welches man in etwas kaltem Wasser verrührt, sämig gemacht, mit Suppenwürze und Salz abgeschmeckt.

### 129. Schmorbraten.

Dazu nimmt man mehr ein rundliches Stück aus der Keule (Schwanzstück, Blume, Unterschwanzstück). Quantum und Zutaten wie bei Rinderbraten unter Hinzugabe einer Hand voll Gemüse, eventl. 1 Tomate. Das Fleisch wird, nachdem es gespickt, von allen Seiten in Palmin oder Palmona angebraten, mit den Zutaten unter 1–2maligem Wenden in

gut verschlossenem Schmortopf  $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden gedämpft, die Sauce durchgeseiht, sämig gemacht und abgeschmeckt.

### 130. Sauerbraten.

$2\frac{1}{2}$  Pfund Ochsen- oder Rindfleisch (vom Stück wie in voriger Nummer) werden 2 Tage vor dem Gebrauch gewaschen, geklopft, mit einer Mischung von Essig und Wasser, in welcher man 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Nelke und 3 Pfefferkörner aufkochte, kochend übergossen, einigemal gewendet, am Tage des Gebrauchs abgetupft, gespickt und weiter behandelt wie Schmorbraten. Nach Geschmack können einige Löffel Marinade während der Bratzeit hinzugefügt werden.

### 131. Beef à la mode. (Gesellschaftsbraten).

Darunter versteht man ebenfalls einen Schmorbraten, den man wie diesen vorbereitet, doch statt mit 1 Liter Wasser mit  $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$  Liter leichtem Rotwein schmort und zwar so, daß die erste Hälfte Wein gleich mit an das Fleisch kommt, und mit der anderen Hälfte die Sauce abgeschmeckt wird. Der Braten paßt für festliche Gelegenheiten. Er wird gleichmäßig tranchiert, wieder zusammengesetzt (gleich auf die Platte), mit einigen Löffeln extra dick gemachter Sauce übergossen, 2 Minuten in den heißen Bratofen gestellt, wodurch er glänzend wird, mit Maccaroni, Kastanien, feinen Gemüsen und dergl. umlegt, aufgetragen. Maccaroni, Kastanien, ausgestochene Kartoffelchen und Sauce nebenher gereicht.

### 132. Lendenbraten. (Gesellschaftsbraten).

Zutaten: 3 Pfund Lenden (rein), 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmona.

Die Lende wird leicht gewaschen, abgetupft, von Häuten und äußeren Sehnen befreit (die man gleich mit dem angegebenen Wasser aufsetzt und auskocht), leicht geklopft, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, mit der gebräunten Palmona übergossen, die Hälfte des Rahms daneben gegeben und 10 Minuten gebraten, dann die aus den Sehnen und Häuten gewonnene Bouillon, den Saucenwürfel hinzugegeben und noch  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden unter öfterem Begießen fertig gebraten. Die

Sauce durchgeseiht, mit Salz, Rahm, Fleischertrakt und Suppenwürze abgeschmeckt. Die Lende muß, bevor sie tranchiert wird,  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhen. Die Scheiben werden halbstiel gegeneinander zur ursprünglichen Form gelegt, mit einigen Löffeln Sauce übergossen, für Gesellschaftszwecke wie Beef à la mode umlegt und feine Salate nebenher gereicht.

### 133. Roastbeef (auch englischer Braten).

Zutaten:  $3\frac{1}{2}$  Pfund Roastbeef,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 100 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Salz, 1 Stückchen Butter.

Das Roastbeef wird gewaschen, abgetupft, die Knochen ausgelöst (was auch der Metzger besorgen kann), von Häuten und Sehnen befreit, leicht aber lange geklopft, mit Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in die Bratpfanne gelegt, mit heißem Palmin übergossen, in sehr heißem Ofen 10 Minuten unter 2maligem, sehr raschem Begießen mit dem Fett gebraten. Dann wird das Fleisch rasch mit 2 Schaufeln herausgenommen, das Fett bis auf den braunen Fond abgegossen, die Butter und das Fleisch wieder in die Pfanne gegeben und, nachdem es wieder anfängt zu braten, die aus den Knochen und Häuten gewonnene Bouillon und der aufgelöste Saucenwürfel hinzugegeben und unter öfterem Begießen noch 20–25 Minuten gebraten. Die Sauce wird fertig gemacht wie bei Lende, ebenso muß das Roastbeef mindestens 15 Minuten ruhen. Es muß innen rosa, nicht blutig aussehen. Der ausgeschwitzte Saft wird zur Sauce gegeben. Angerichtet und aufgetragen kann es werden wie Lende — es ist auch als Gesellschaftessen beliebt.

Anmerkung: Da nicht jeder einen guten Bratofen hat, in dem das Fleisch sofort brätet, kann dies auf offenem Herd im heißen Palmin 10 Minuten unter fortwährendem Wenden angebraten und dann wie oben weiter behandelt werden.

### 134. Rindskotelett (1 große Portion).

Das Rindskotelett wird von der äußeren Haut und der inneren Sehne befreit, die Rippe, falls sie zu lang ist, etwas gekürzt, das Fleisch geklopft, mit einigen Prisen Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in 30 Gramm heißem Palmin oder Palmona von beiden Seiten je 3 Minuten an-

gebraten, ein Stückchen Butter hinzugegeben und im Bratofen noch 8–10 Minuten nachgeschmort. Das Kotelett wird auf eine erwärmte Platte gelegt, der Bratenfond mit einigen Löffeln Wasser, 1 Prise Paprika oder Gulaschmehl und einigen Körnern Salz aufgekocht, mit einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, über das Fleisch gegeben und dieses nach Belieben mit Pfeffergurken, die man in Fächer schneidet, garniert.

### 135. Rumsteak.

Dieses bedeutet dasselbe wie Rindskotelett, nur daß man auch dicke Stücke Fleisch verwendet, die Rippen auslöst, das Fleisch dementsprechend länger schmort und dann schräg tranziert, nach Belieben mit feinen Gemüsen oder Gurken, Rettichen und dergl. garniert.

### 136. Entrecôte.

Ist ein Mittelrippenstück, welches man in Portionstücken, die man vom Fleischer (Metzger) geschnitten bekommt, wie Rindskoteletten zubereitet und nach Geschmack hübsch garniert.

### 137. Kaiserbraten.

Ein Mittelrippenstück wird vorbereitet, geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, in reichlich Butter oder Palmona von beiden Seiten rasch angebraten, in ein Beesteakpfännchen gelegt, verschiedenerlei Gemüse, wie gelbe Rüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Sellerie, die man zierlich geschnitten und jedes für sich in Palmona und einigen Löffeln Bouillon oder Wasser dünstete, daraufgelegt, der mit 3 Eßlöffeln Wasser aufgekochte Bratenfond hinzugefügt und im gut verschlossenen Pfännchen noch 15 Minuten gedünstet. Man beträufelt das Gericht mit Suppenwürze oder Worcestersauce, legt noch eine Rettichschlange obenauf und serviert es in der Pfanne.

### 138. Englisches Beefsteak.

Zu diesem verwendet man eine Scheibe 120 Gramm Lende (Lendenbeefsteak) oder ebensoviel Roastbeef. Das Fleisch wird von den Hautteilen befreit, leicht geklopft, mit einigen Prisen Salz und 2 Prisen Pfeffer bestreut, in 30 Gramm hellbraune Butter gelegt und auf guter Hitze auf jeder Seite 2–3 Mi-

nuten gebraten, herausgenommen, der Bratenfond mit 2 Löffeln Bouillon oder Wasser und einigen Körnern Salz aufgeköcht, dazu einige Tropfen Suppenwürze und über das Beessteak gegeben. Bereitet man mehrere, so brätet man sie in reichlich Palmin, in welches man ein kleines Stückchen Butter tut, fertig und reicht Buttersauce, zu welcher man den Bratenfond gibt, nebenher. Die Beessteaks garniert man nach Belieben.

Anmerkung: Bevor man den Bratenfond verwendet, gießt man vorsichtig das Fett ab, welches man immer mit Vorteil bei anderen Gelegenheiten verwenden kann.

### 139. Deutsche Beessteaks.

Zutaten: 2–2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Pfund schieres Ochsenfleisch, 2 Eßlöffel Salz, 4 Eßlöffel gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Zwiebel, 10 Gramm Butter, 100 Gramm Palmin.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine genommen, mit der fein geschnittenen, in etwas Palmin geschwitzten Zwiebel und den anderen Zutaten gut vermischt und abgeschmeckt. Es werden gleichmäßige Beessteaks geformt, die man in reichlich Palmin, dem man ein kleines Stück Butter zusetzt, auf beiden Seiten je 4–5 Minuten gebraten, mit gelb gerösteten Zwiebelringen und Buttersauce zu Tisch gegeben.

### 140. Beessteak à la tatar (1 Person).

<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Pfund zartes Ochsenfleisch wird von Sehnen befreit, fein gewiegt oder geschabt, mit 1 Teelöffel feinem Salz, 1 Prise Pfeffer vermischt, rund geformt, auf einen Teller gelegt und in der Mitte mit einer Vertiefung versehen. In diese wird ein frisches Eigelb gesetzt. Obenauf werden 4 gut gewaschene und entgrätete Sardellenraupen, in diese einige Kapern, an den äußeren Rand 2 Zwiebelhäufchen und 2 Gurkenfächer gelegt. Feines Tafelöl und Essig sowie Pfeffer, Salz und Suppenwürze werden nebenher serviert.

### 141. Rinderroulade.

Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Pfund dickes Rindfleisch, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 120 Gramm Speck, 4 Löffel geriebenes Schwarzbrot, 100 Gramm Palmin, 30 Gramm Butter.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zwiebel, Speckfäden und geriebenem Brot belegt, zusammengerollt, mit Fäden umwickelt, die Rouladen mit Mehl bestäubt, von allen Seiten in Palmin gut angebraten, in einen Schmortopf gelegt, Wasser und Salz hinzugegeben und in gut verschlossenem Topf  $1\frac{1}{2}$  – 2 Stunden geschmort. Die Rollen werden von den Fäden befreit, schräg tranchiert, in die durchgeseigte, wenn nötig sämig gemachte, mit Salz, Suppenwürze und nach Belieben einigen Löffeln Rotwein abgeschmeckte Sauce gegeben.

#### 142. Pickelsteiner-Fleisch.

2 Pfund Rindsleude oder Roastbeef mit Abfällen, 3 Eßlöffel Kümmel, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 3 Pfund Kartoffeln, 120 Gramm Rindermark,  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 3 Bouillonwürfel oder 1 Teelöffel Fleischextrakt und 1 Teelöffel Suppenwürze, 60 Gramm Palmona oder Butter, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, in Scheiben, diese geklopft und in Würfel geschnitten. Das Mark wird gewiegt, die rohen Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten. Auf die Böden gleichmäßig großer Kasserolen streut man Mark und schichtet darauf abwechselnd Fleisch und Kartoffeln, zwischen welches man Petersilie, Kümmel und Salz streut. Darauf wird die Bouillon in die Kasserolen verteilt, obenauf Mark gestreut, das Geschirr geschlossen und das Gericht  $\frac{3}{4}$  Stunden gedämpft, gestürzt zu Tisch gegeben. Stehen kleine Tischkasserolen zur Verfügung, dann wird das Gericht in diesen bereitet und darin zu Tisch gegeben.

#### 143. Gebratene Rindsleber.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Leber, 100 Gramm Palmin oder Palmona, 10 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Die Leber wird gewaschen, einen Moment in kochendes Wasser gehalten (was auch unterbleiben kann), gehäutet, in gleichmäßige, daumendicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in dem heißen Palmin auf beiden Seiten je 3 Minuten gebraten, worauf man eine Scheibe versucht. Wenn alle Stücke gebraten

sind, wird die Butter in die Pfanne gegeben, 1 Teelöffel Mehl darüber gestäubt und das ganze mit der Bouillon aufgekocht, mit Suppenwürze, Salz und Pfeffer abgeschmeckt, neben der Leber zu Tisch gegeben.

#### 144. Geschmorte Rindsleber.

Dieselben Zutaten unter Hinzugabe von 2 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel. Die Leber wird, nachdem sie kurz angebraten, in einen Schmortopf geschichtet, in welchem man die Zwiebelscheiben in der Butter andünstete, soviel Bouillon hinzugefügt, bis diese knapp über die Leber oder mit dieser gleich steht, und nachdem man auch den aufgelösten Saucenwürfel hineingegeben,  $\frac{1}{4}$  Stunde geschmort; die Sauce kann nach Belieben durchgeseiht, wenn nötig, sämig gemacht werden, wird abgeschmeckt und über der Leber angerichtet.

#### 145. Saure Leber.

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Leber, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel Zitronensäure, 50 Gramm Palmona, 30 Gramm Butter, 1 Liter Bouillon oder Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, einige Löffel Rotwein, 40 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel.

Zubereitung: Die Leber wird zubereitet wie oben, in ganz dünne, kleinere Scheibchen geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit 1 Eßlöffel Mehl bestäubt. Die Butter wird gebräunt, die geschnittenen Zwiebeln darin gedünstet, das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt, mit dem aufgelösten Saucenwürfel glatt gekocht, die Sauce mit dem nötigen Salz, Säure und Wein abgeschmeckt. Kurz vor dem Anrichten wird die Leber in Palmona 2 Minuten angebraten, in die fertige Sauce gegeben, der Bratenfond hinzu und alles noch einmal aufgekocht. Mit Macaroni, Nudeln oder Spätzeln zu Tisch gegeben. Bereitet man nur einen kleinen Teil Leber, so kann man diese anbraten, rasch noch ein wenig Mehl darüber stäuben, Bouillon und Säure hinzufügen und einigemal aufkochen.

**Leberklöße** (siehe unter Klöße).

#### 146. Gulasch.

Zutaten: 2 Pfund dickes Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 50 Gramm Palmin oder Palmona, 2 Messerspitzen Paprika

oder Gulaschmehl, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Wasser, einige Tropfen Suppenwürze,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, in Scheiben, diese geklopft und in Würfel geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmin in breiter Pfanne gut angebraten, zu den inzwischen in Butter geschwitzten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in den Schmortopf gegeben, das Wasser, Salz und Paprika, nach Belieben 1 Teelöffel Kümmel hinzugefügt und in gut verschlossenem Topf 2 Stunden geschmort; dabei ist einigemal nachzusehen, ob sich Zugießen nötig macht. Der Gulasch wird auf Salz geprüft, mit Suppenwürze und einer weiteren Prise Paprika abgeschmeckt.

#### 147. Lendengulasch.

Dieser wird vor- und zubereitet wie oben, nur benötigt Lenden- und Roastbeeffleisch nur höchstens 10 Minuten Schmorzeit.

#### 148. Rindszunge.

Eine frische Zunge wird vom Schlundkopf befreit, tüchtig gewaschen, dabei mit Salz abgerieben, damit das Schleimige besser entfernt wird. Sie wird wie Rindfleisch mit Salz und Suppengemüse weich gekocht, abgezogen, je nach Bedarf in Scheiben geschnitten, als Beilage zu Gemüse oder zu Ragouts verwendet (siehe da).

Pökelszunge wird ebenso vorbereitet, doch ohne Salz und länger gekocht, kann als Beilage zu Gemüsen, zu Ragouts und kalt als Aufschnitt verwendet werden.

#### 149. Zunge à la Polonaise.

Zu diesem Gericht bereitet man eine Buttersauce (siehe da), gibt in diese 100 Gramm ausgequollene Rosinen, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Zucker, 20 Gramm süße, abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln oder Pistazien, legt die in feine, recht schräg geschnittene, fertig gekochte Zunge hinein, läßt alles noch einigemal aufkochen und stellt das Gericht im Wasserbade warm.

#### 150. Ochsenmaulsalat.

Das Ochsenmaul wird gut gesäubert, mit Salz gar gekocht, kalt gestellt, dann in nette Stücke geschnitten, in mäßig sauern

Essig gelegt, vor dem Gebrauch mit feinem Del, Zwiebel und Pfeffer vermischt. Man bekommt den Salat zu kaufen, doch ist dieser meist ätzend sauer.

## Fleischgerichte vom Kalb

berechnet für 6 Personen.

### 151. Kalbsbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch aus der Keule, 50 Gramm Palmona,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 3 Eßlöffel saurer Rahm, einige Löffel geriebenes Weißbrot, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, leicht oder gar nicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, mit hellbrauner Palmona übergossen oder darin angebraten, Wasser und Saucenwürfel hinzugegeben, ebenso der Rahm und unter öfterem Begießen 1 $\frac{1}{2}$  Stunden gebraten. Während des Bratens wird das Fleisch mit geriebener Semmel bestreut, was aber auch nicht unbedingt nötig ist. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Salz, Suppenwürze und Fleischextrakt abgeschmeckt.

### 152. Kalbsnierenbraten.

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenstück, sonst die Zutaten und Zubereitung wie bei Kalbsbraten. Die Nieren werden der Länge nach auf das Fleisch geordnet, eingewickelt, der Braten umbunden.

### 153. Kalbskeule zu braten.

Die Größe der Kalbskeule wird durch die Zwecke bestimmt, denen sie dienen soll; es sind dies gewöhnlich größere Essen.

Man löst am besten den dicken Gelenkknochen aus und schneidet die äußeren Spitzen des Beinfleisches ab, wodurch die Keule eine rundlichere Form erhält. Man wiegt nun das Fleisch, rechnet für je 2 Personen 1 Pfund und für 10 Personen 1 Liter Sauce, rechnet per Liter  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum

Verdampfen hinzu und  $\frac{1}{4}$  Liter sauern Rahm extra. Die Keule wird gewaschen, abgetupft, lange, aber nicht zu derb geklopft, recht gleichmäßig mit feinen Speckfäden mit Hilfe einer Spicknadel gespickt, mit 1 Eßlöffel feinem Salz bestreut oder vor dem Spicken damit eingerieben, in die Pfanne gelegt, mit dem zur Sauce nötigen kochenden Wasser übergossen, dem Wasser entsprechend Salz daran getan, 120 Gramm halb Palmona, halb Butter hellbraun darüber gegeben und die Keule unter öfterem Begießen je nach der Größe — man rechnet pro Pfund 8—16 Minuten Bratzeit, d. h. wenn das Braten nicht unterbrochen wird — gebraten. Der Rahm kommt während der Bratzeit, ca. 1 Stunde vor dem Garsein an den Braten. Gewürz und Zwiebel verwendet man nach Belieben, gut macht sich  $\frac{1}{2}$ —1 Saucenwürfel, der der Sauce neben dem feinen, unaufdringlichen Geschmack zugleich eine zarte, braune Farbe gibt. Die Sauce wird fertig gemacht wie bei Kalbsbraten.

Man tranchiert die Keule nach dem Bein zu in dünne Scheiben und zwar so, daß man die Fasern immer schräg durchschneidet. Will man dem Braten die ursprüngliche Form wiedergeben, so legt man die abgeschnittenen Scheiben immer in der Richtung zurecht, in der sie wieder angelegt werden müssen. Die Keule wird dann auf eine große Platte gebracht, am besten darauf gleich zusammengesetzt, glasiert, mit feinen Gemüse- oder Salaten umlegt serviert.

#### 154. Marinierte Kalbskeule.

Die Keule wird vorbereitet wie oben, in eine Mischung von gutem Essig und Wasser, in welcher man 1 Gewürzdoßis und 1 Zwiebel einigemal aufkocht, 4—6 Tage vor dem Gebrauch gelegt, öfter gewendet, dann weiter behandelt wie oben.

#### 155. Kalbsfrikandeau.

Unter Frikandeau versteht man die einzelnen Teile, Muskelbündel (Kalbsnüsse genannt), aus denen die Keule besteht. Die Kalbsnüsse bilden das teuerste Fleisch vom Kalb, da sie weder Knochen noch Sehnen, überhaupt keinen Abfall haben, weshalb man daraus auch die besten Kalbschnitzel (Schnitzelfleisch) gewinnt. Man verwendet zum Braten die

größten Rüsse und zwar gewöhnlich auch nur für festliche Gelegenheiten. Man rechnet auf 3 Personen 600 Gramm Fleisch.

Die Frikandeaus werden fein gespickt – vorher leicht geklopft – je mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, mit reichlich brauner Butter und Palmona übergossen, mit dem zur Sauce nötigen Wasser und Rahm unter öfterem Begießen in 1– $1\frac{1}{4}$  Stunden fertig.

Die Sauce kann, nachdem sie durchgeseiht, sämig gemacht ist, gut abgeschmeckt, durch Hinzugabe von Champignons, die man in feine Scheibchen schneidet, in Butter dünstet, verfeinert werden. Der Braten wird sehr akkurat tranchiert, wieder zusammengesetzt, nach Belieben glasiert und garniert zu feinen Gemüsen und Salaten zu Tisch gegeben. Die Sauce wird nebenher gereicht.

### 156. Kalbsrücken.

Von diesem, der ebenfalls nur der feinen Küche oder Gesellschaftszwecken dient, rechnet man pro Person  $\frac{3}{4}$  Pfund. Man läßt ihn sich am besten vom Metzger zurechttrichten, weil nicht jeder Küche das nötige Handwerkszeug zur Verfügung steht.

Die unter dem Rücken liegenden Lendchen löst man aus, bratet sie extra mit, tranchiert sie schräg und unterlegt den ebenfalls tranchierten, wieder zusammengesetzten Rücken damit.

Dieser wird gehäutet, leicht geklopft, sehr gleichmäßig in Reihen gespickt, mit feinem Salz bestreut, mit reichlich  $\frac{1}{2}$  Butter,  $\frac{1}{2}$  Palmona, die man hellbraun machte, übergossen und mit Rahm und dem nötigen Wasser wie Frikandeaus fertig gebraten.

Den Rücken tranchiert man, indem man das Fleisch mit einem biegsamen Tranchiermesser längs des Rückgrates abschneidet, das Messer in den Schnitt legt und, zuerst eine kurze Wendung nach innen unter die Rückgratknochen machend, dabei schneidend, um dann mit einer Wendung nach rechts scharf die Rippen entlang nach unten zu fahren. Bei Rückenstücken, welche länger sind wie das Messer, muß man die Prozedur von zwei Seiten aus vornehmen, dabei die abgelösten Fleischteile so legen, daß man sie nicht so leicht verwechseln kann. Sie werden schräg tranchiert und wieder auf das Gerüst gesetzt. Der Braten wird glasiert, fein mit Lendenscheibchen und zarten, in Butter gedünsteten Gemüsen umlegt. Die Sauce

kann durch Hinzugabe von Champignons und einigen Löffeln Madeira verfeinert werden.

### 157. Gefüllte Kalbsbrust 1.

Zutaten: 4 Pfund Kalbsbrust,  $\frac{1}{4}$  Pfund schieres Schweine-,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch, 2 Weißbrote, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmin, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischertrakt, 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 2 Zwiebeln.

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird von den Rippenknochen befreit – die man am Ende loslöst und herausdreht, was auch der Metzger besorgt –, gut gewaschen, geklopft, das Bindegewebe zwischen der inneren und äußeren Fleischwand zerrissen, wodurch die nötige Oeffnung für die Füllung entsteht. Zu dieser werden die Weißbrote zerschnitten, in die Milch geweicht, mit einem Stückchen Palmin zu einem Kloß abgebacken, dieser mit dem gemahlten Schweine- und Kalbfleisch, der fein gewiegten, in Palmin geschwitzten Zwiebel, Pfeffer, Salz, Ei und den gewiegten Kapern gut vermischt, die Farce gut abgeschmeckt, in die Oeffnung gefüllt, das Fleisch in Form gebracht und auf der Rückseite mit weißem Faden, in welchen man keinen Knoten macht, mit langen Stichen zugenäht. Der Braten wird mit Salz und mit einigen Prisen Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit dem heißen Palmin, in welchem man die Butter bräunen ließ, übergossen und wie Kalbsbraten behandelt. Der Faden wird aus dem Braten gezogen, dieser sehr vorsichtig tranchiert, dabei ist zu beachten, daß das Messer immer so zwischen die Rückgratknochen trifft, wo diese durch Knorpel, welcher durch Kochen weich wird, verbunden sind.

### 158. Gefüllte Kalbsbrust 2.

Zu dieser wird eine Semmelfüllung bereitet: 5 Weißbrote werden in Bouillon eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 1 Eßlöffel Salz, 2 Eiern, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie, 4 Eßlöffel geriebener Semmel, 1 fein gewiegte, in Butter geschwitzter Zwiebel gut vermischt, die vorbereitete Brust damit gefüllt, gebraten wie oben.

Zu Kalbsbrust mit Fleischfüllung werden gern Nudeln, Macaroni, Brat- und Röstkartoffeln, auch Gemüse, zu solcher mit Semmelfüllung Kartoffelsalate und grüne Salate gegessen.

159. **Kalbfleisch-Frikassée.**

Eingemachtes Kalbfleisch (süddeutsche Benennung).

Zutaten: 3 $\frac{1}{2}$ –4 Pfund Kalbsbrust, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Palmin, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Kalbsbrühe, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Zitronensäure oder  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Salz, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Sardellen, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird gut gewaschen, in einen breiten Topf gelegt, mit kochendem Wasser übergossen, mit Salz, Zwiebeln und Sardellen, die man der Gräten halber in ein Mulläppchen bindet, gar gekocht, aus der Brühe genommen, in kleine Portionstücke geschnitten. Das Palmin läßt man heiß werden, gibt die Butter, dann das Mehl hinzu, wenn dieses sich kräuselt, füllt man mit der durchgeseihten Brühe unter flottem Rühren auf, kocht die Sauce noch eine Weile glatt, schmeckt sie mit Säure, Pfeffer oder Weißwein gut ab, gibt sie über das Fleisch, läßt alles 15–20 Minuten ziehen und schmeckt das Gericht nochmals ab. Nach Belieben kann man auch die Sauce mit Eigelb abrühren. Zu dem Gericht passen Eiernudeln, Maccaroni sowie Spätzeln.

160. **Kalbsrouladen.**

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund dickes Kalbfleisch, 100 Gramm Speck, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel leicht geröstetes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer und geriebenem Brot bestreut, mit Speckfäden und Zwiebeln belegt, gerollt, umbunden, in Mehl gewendet, in Palmona angebraten, in einen Schmortopf gegeben, Wasser und der Saucenwürfel hinzugefügt und  $\frac{3}{4}$  Stunden im gut verschlossenen Topfe geschmort. Die Rouladen werden dann abgewickelt, mit der fertig gemachten, mit Suppenwürze und Extrakt abgeschmeckten Sauce wieder verbunden und zusammen serviert. Zu diesem Gericht paßt Reisk Gemüse am besten, auch Nudeln, Maccaroni oder Spätzle.

**161. Kalbfleisch Curry.**

Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Currypulver, 2 Zwiebeln, 1 Liter Wasser, 20 Gramm Palmin, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen, leicht geklopft, in kleine Portionstücke geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl gewendet, in Palmona und Palmin angebraten, mit der geschnittenen Zwiebel, Wasser und Curry in einem gut verschlossenen Schmortopf <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Stunden geschmort, abgeschmeckt, mit der Sauce zusammen serviert. Zu diesem Gericht passen ebenfalls Reis, Nudeln, Maccaroni, Spätzeln gut.

**162. Pfefferfleisch.**

Zutaten und Zubereitung wie oben, nur statt Currypulver weißen Pfeffer, welchen man auf das geklopfte Fleisch streut.

**163. Kalbsgulasch.**

Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 3 Prisen Paprika, 2 Eßlöffel Salz, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Messerspitze Liebig, 50 Gramm Palmona, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Saucenwürfel.

Zubereitung: Wie Rindergulasch, doch nur 1 Stunde Schmorzeit.

**164. Kalbshaxe.**

Diese läßt man sich vom Metzger richten; es genügt 1 Haxe für 2 Personen, wenn Gemüse oder Salate nebenher gegeben werden. Die Haxe wird gewaschen, in Wasser mit Salz und Grünem gar gedämpft, nach Belieben mit 20 Gramm zerlassener Butter oder Palmona begossen und überbacken, zu Gemüse oder Salaten oder beiden gegeben.

**165. Kalbschnitzel.**

Zutaten: Man rechnet für 1 Schnitzel 125–150 Gramm schieres Kalbfleisch aus der Keule, einige Prisen Salz, 2 Prisen Pfeffer. Zum Pannieren verrührt man 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel feines Del, 1 Teelöffel Salz gut untereinander und reibt harte Semmel fein, reichlich Palmin und 1 Stückchen Butter.

Zubereitung: Die Schnitzel werden gleichmäßig geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, durch die Mischung gezogen, in geriebener Semmel oder leicht geröstetem Schwarzbrot gewendet, in reichlich Palmin, dem man, sobald es heiß ist, ein Stückchen Butter zusetzt, wodurch dies Buttergeschmack annimmt, auf beiden Seiten je 2 Minuten gebraten, in eine breite Pfanne gelegt und noch 8–10 Minuten im Bratofen nachgeschmort. Die Schnitzel werden auf eine erwärmte Platte gelegt, mit einem Petersilienzweig, einer Pfeffergurke, die man zu zwei Fächern herrichtet und einem Zitroneneckchen garniert. Zum Schnitzel gibt man Buttersauce (siehe da) und verwendet das Bratfett anderweitig.

So zubereitet wird die Hausfrau jederzeit mit ihrem Schnitzel Ehre einlegen. Ein einzelnes Schnitzel kann in Butter und Palmona gebraten, dann etwas Wasser, 1 Prise Salz, 1 kleine Messerspitze Fleisch-Extrakt hinzugegeben und noch 5–6 Minuten nachgeschmort, mit der Sauce aufgetragen werden.

#### 166. **Schnitzel** nach Art der Holsteiner.

Auf das nach obiger Art zubereitete Schnitzel wird ein schön geformtes Spiegelei gesetzt, welches man mit Sardellenraupen und Kapern belegt.

#### 167. **Kalbschnitzel naturell.**

Bei einem solchen wird die Panade fortgelassen, sonst genau so behandelt wie oben.

#### 168. **Farcierte Kalbschnitzel.**

Zu diesem wird das Fleisch fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer, sowie mit einem Eigelb gut vermischt, länglich geformt, auf beiden Seiten je 3 Minuten in Palmona und Butter gebraten und 5 Minuten beiseite nachgeschmort. Bei einer größeren Anzahl mit Buttersauce serviert.

#### 169. **Kalbssteaks.**

Unter diesem versteht man ein größeres Stück Schnitzelfleisch, welches man genau wie Schnitzel naturell zubereitet, nur etwas länger nachschmort.

170. **Gebratene Kalbsleber.**

Diese wird genau so zubereitet wie Rindsleber. Sie ist bedeutend zarter wie diese.

171. **Geschmorte Kalbsleber.**

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie bei geschmorter Rindsleber.

172. **Kalbskopf en tortue.** (6 Personen.)

(Kalbskopffragout.)

Zutaten: 1 großer halber Kalbskopf mit Haut und Zunge, 1 Saucenwürfel, 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Hand voll Suppengrün, 100 Gramm Schinken. Zur Sauce: 30 Gramm Butter, 20 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl, <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Liter Kalbskopfbrühe, 1 Glas Rotwein, 3 Löffel Madeira, 1 Teelöffel Fleischertrakt, einige Prisen Cayennepfeffer, 1 Zitronenscheibe ohne Kerne, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Den Kalbskopf bekommt man gewöhnlich gebrüht und die Haut abgelöst. Man läßt sich am besten auch die Augen auslösen, säubert alles gut, kocht Haut, Zunge, Schinken und das Kopffleisch wie Bouillonfleisch mit Salz, Grünem und Gewürz gar. Die Haut wird dann auf eine Emailleplatte gelegt, mit etwas feinem Salz bestreut, mit einigen Löffeln Rotwein begossen. Die Zunge wird von der Haut befreit, in etwas Brühe warm gehalten, das Fleisch von den Knochen gelöst.

Aus Palmona, Butter, Mehl wird eine hellbraune Schwitze hergestellt, die mit <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Liter Kalbsbouillon aufgefüllt, 10 Minuten gekocht, mit den Weinen, der Säure, dem Cayennepfeffer fertiggestellt und gut abgeschmeckt wird. Nun schneidet man die Kalbskopfhaut in zierliche Stücke, die Zunge in Scheibchen und gibt beides in die Sauce. Man läßt alles mit der Zitronenscheibe noch einigemal aufkochen, stellt das Gericht dann in ein Wasserbad und schmeckt es vor dem Anrichten nochmals ab. Es kann durch Champignons, Hirnstückchen, Farceklößchen, zu welchen man das Kalbfleisch verwenden kann, noch verfeinert werden. Das Gericht wird auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit Blätterteig-halbmonden umlegt.

173. **Kalbskoteletten.**

Zutaten: 6 gleichmäßig geschnittene Koteletten, 1 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Öl, geriebenes Brot oder Semmel zum Panieren.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, hübsch geformt, d. h. man löst das Fleisch von den langen Rippenenden, kürzt diese, macht ein Loch in das abgelöste, mit dem andern noch zusammenhängende Fleisch und steckt das Rippchen durch, wodurch das Kotelett eine rundliche Form erhält. Es wird mit Salz und Pfeffer bestreut, durch die Panade gezogen, im Geriebenen gewendet, auf beiden Seiten je drei Minuten in Palmin und Butter gebraten und noch 10 Minuten nachgeschmort, mit Butter Sauce serviert.

174. **Geschmorte Kalbskoteletten.**

Zutaten wie oben, außer Panade. Dazu noch Senf, Wasser, Suppenwürze und Fleischextrakt.

Die Koteletten werden, nachdem sie vorbereitet und in Mehl gewendet sind, rasch in Palmin angebraten, mit der Butter in den Schmortopf, dann 1 Liter kochendes Wasser, 1 Teelöffel Salz, Fleischextrakt und ein Stückchen Lorbeerblatt hinzugegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde geschmort. Sie werden dann herausgenommen, die Sauce durchgeseiht, mit dem in 1 Teelöffel Zitronensäure angerührten Senf und dem nötigen Salz abgeschmeckt, die Koteletten wieder hineingegeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann mit Suppenwürze gewürzt.

175. **Kalbshirn zu kochen.**

Das Hirn wird eine Stunde gewässert, mit 1 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht, abgegossen, 1 Liter kochendes Wasser, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Salz hinzufügt und 10 Minuten gar gezogen (d. h. am Kochen erhalten, ohne daß das Wasser wellt.) Es wird mit einem Schaumlöffel herausgenommen, mit einem spitzen Messer von den äußeren Häutchen befreit, dann beliebig verwendet.

176. **Kalbshirnschnitten.**

Das abgekühlte gehäutete Hirn wird in Scheibchen geschnitten, diese in geriebenem Milchbrot oder Zwieback gewendet und in hellbrauner Butter auf beiden Seiten leicht angebraten.

177. **Kalbsmilcher.** (Brieschen.)

Dasselbe hat seinen Sitz im Halse des Kalbes, ist etwas derber konstruiert, doch sonst von derselben Beschaffenheit wie Hirn. Es wird wie dieses zubereitet und verwendet.

178. **Kalbshirnpavesen.** (bayrisch.)

1 Hirn und 6 zarte Weißbrote genügen reichlich für 6 Personen. Weitere Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, 100 Gramm Palmona.

Zubereitung: Die Weißbrote werden abgerieben, aus jedem quer durch 4 Scheibchen geschnitten, die spitzen Endchen fortgelassen. Auf je zwei Teile, welche zusammenpassen müssen, streicht man fertiges Hirn klappt diese zusammen, wendet sie in angerührtem Eierkuchenteig, dann in dem Abgeriebenen und bäckt die Pavesen in reichlich Palmona schön goldgelb.

179. **Kalbshirnpudding.**

Zutaten: 3 altbackene Milchbrote, 4 Eßlöffel geriebenes Milchbrot, 3 Eier, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Sardelle, 1 Prise weißen Pfeffer, 20 Gramm Butter, nach Belieben 1 Eßlöffel feingeschnittene, in Butter gedünstete Champignons, 10 Gramm Palmona,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 1 kleines Kalbshirn.

Zubereitung: Die Milchbrote werden abgerieben, in Milch und Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt. Die Butter wird zu Sahne, Salz und Eigelb dazu und schaumig gerührt, dann die fein gesäuberte, sehr fein gewiegte Sardelle, das Weißbrot, das Geriebene gut untermischt, das nach Vorschrift gekochte, in Würfel geschnittene Hirn hinzugefügt, die Farce abgeschmeckt, der Schnee des Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine mit Palmona ausgestrichene, ausgestreute Puddingform gefüllt, die Form geschlossen und eine Stunde im Wasserbade gekocht. Gestürzt und heiß serviert.

180. **Hirnauflauf.**

Obige Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen, ausgestreuten Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunden im Bratofen gebacken, in der Form serviert.

## Fleischgerichte vom Hammel.

181. **Hammelfleisch mit Gurken.**

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Hammelfleisch (Keule, Blatt, auch Bratenreste) 3 Salz- resp. saure Gurken, (Dillgurken) 20 Gramm Palmin, 30 Gramm Palmona, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Hammelbouillon oder 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das wie anderes Bouillonfleisch, mit Salz und Suppengemüse gekochte Fleisch wird in Würfel, die geschälten Gurken in Scheibchen geschnitten. Aus Palmin, Palmona, Mehl und Hammelbrühe oder Wasser und Extrakt wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, welche mit dem aufgelösten Saucenwürfel, den Gurken gut verkocht, mit dem nötigen Salz abgeschmeckt, dann mit dem Fleisch unter Zutat von Suppenwürze verbunden wird. Das Gericht kann aus Fleisch- und Bratenresten hergestellt werden, zumal weniger Fleisch für das Saucenquantum auch genügt.

182. **Hammelfleisch mit Kartoffelstücken.**

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$  Pfund Hammelfleisch, 1 Hand voll Suppengemüse,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Kümmel, 3 Pfund Kartoffeln.

Zubereitung: Das Hammelfleisch wird gewaschen, geklopft, in  $2\frac{1}{2}$  Liter kochendes, gesalzenes Wasser gegeben, mit Suppengrün gar gekocht, herausgenommen, die Brühe durchgeseiht, die in Scheiben geschnittenen, rohen Kartoffeln mit dem verlesenen Kümmel gar, aber nicht zerkoht, nach Belieben 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie hinzugegeben. Das Fleisch kann in Stückchen geschnitten mit den Kartoffeln, aber auch nebenher gegeben werden.

183. **Irish Stew.**

Zutaten: 2 Pfund Hammelfleisch (mäßig fett), 2 kleine Weißkohlköpfe, 1 Eßlöffel Kümmel,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Pfund Kartoffeln, 2 Prisen Pfeffer, 30 Gramm Palmin, 5 Bouillonwürfel.

Zubereitung: Das Hammelfleisch (am besten von jungem Tier) wird gewaschen, gut geklopft, in Würfel geschnitten, mit 1 Eßlöffel Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmin 10–15 Minuten unter Wenden angebraten. Inzwischen wird der Weißkohl gepuzt, klein geschnitten, in gesalzenem Wasser 5–8 Minuten überweilt, abgegossen. Nun schichtet man Fleisch, Kraut und Kartoffeln, die man in Scheibchen oder Würfel schneidet, in Puddingformen oder Kasserollen oder auch in einen Schmortopf, gibt die aus Bouillonwürfeln und Wasser hergestellte Bouillon darüber und dämpft das Gericht 2 Stunden in gut verschlossenem Topf oder kocht es in den Puddingformen im Wasserbade  $2\frac{1}{2}$  Stunden.

Anmerkung: Hier wie überall richtet man sich mit dem Fleisch nach den gebotenen Verhältnissen, hält nur die anderen Bedingungen, die keine besonderen Opfer erfordern, und die Kochbedingungen ein.

184. **Hammelbraten.**

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund Hammelfleisch aus der Keule oder Blatt,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 geröstetes Brotrindchen,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischertrakt, wenn zur Hand, eine Tomate, 20 Gramm Palmona, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Von dem Fleisch löst man das Fett (verwendet dies lieber bei anderen Gelegenheiten) klopft es, bestreut es mit Salz und einigem Pfeffer, bestäubt es mit Mehl und bratet es in Palmona von allen Seiten an, gibt Wasser, Salz, Saucenwürfel, Brotrinde, Tomate und Zwiebel hinzu und bratet es unter öfterem Begießen 2– $2\frac{1}{2}$  Stunden. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Extrakt gekräftigt und auf Salz geprüft.

185. **Hammelkeule zu braten.**

Zutaten: 1 Hammelkeule, soviel Wasser als man Sauce wünscht,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 80 Gramm Palmona, 1 Gewürz-

dosis oder 1 Saucenwürfel, 1 Zwiebel, nach Belieben einige Kümmelkörner.

Zubereitung: Die Keule befreit man vom Fett, nachdem sie gewaschen, stutzt das Bein zurecht, löst das spitze Fleisch etwas los und schneidet es ab. Die Keule wird nun gut geklopft, nach Belieben auch gespickt, mit Salz bestreut, mit etwas Mehl bestäubt, in die Bratpfanne gelegt, mit der angebräunten Palmona übergossen, in gut heißem Ofen 15 Minuten unter Begießen mit Rahm und Palmonabutter gebraten, dann die anderen Zutaten hinzugegeben und unter öfterem Begießen bis zum Garsein, welches  $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden erfordern kann, gebraten. Die Sauce wird wie jede andere Bratensauce fertig gemacht.

### 186. Hammelkeule auf andere Art.

Die vorbereitete Keule wird mit Suppengrün und Salz wie Bouillonfleisch 1– $1\frac{1}{2}$  Stunden gekocht, dann abgetropft und wie oben weiterbehandelt, statt Wasser von der Fleischbrühe zum Braten verwendet. Die Keule bleibt auf diese Art auch recht saftig; die Brühe kann anders vorteilhaft verwendet werden.

### 187. Senfhammel.

Zutaten: 1 Hammelkeule, 4 Löffel guten Senf (Mostrich),  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Teelöffel Zitronensäure, 80 Gramm Palmona, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Eine Hammelkeule wird gut gewaschen, von der Fettdecke befreit, der Knochen herausgelöst, dann gut geklopft. Sie wird nun dick mit gutem Senf bestrichen und muß gut bedeckt 2 Tage stehen. Am Tage des Gebrauchs wird sie mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit gebräunter Palmona übergossen und fertig gebraten wie oben. Die Sauce wird mit Säure gewürzt.

### 188. Hammelkeule mariniert.

Die vorbereitete, geklopfte Keule wird in ein tiefes Gefäß gelegt, mit einer Essigmischung, in welcher man 1 Zwiebel, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, einige Gewürzkörner aufkochte, heiß übergossen und bis zum Tage des Gebrauchs 3mal gewendet.

Sie kann 2–3 Tage in der Marinade liegen. Nach Belieben kann man einige Löffel von dieser zum Braten verwenden.

### 189. Hammelrücken.

Zutaten: 1 Hammelrücken je nach Bedarf (pro Person  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Pfund),  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, Speck zum Spicken, 100 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, so viel Wasser als Sauce nötig (10 Personen 1 Liter) mit Zugabe zum Verdampfen, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischertrakt oder Suppenwürze.

Zubereitung: Der vorgerichtete Rücken wird von Häuten und Fettheilen befreit, leicht geklopft, mit feinen Speckfäden recht regelmäßig gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, mit hellbrauner Palmona übergossen, mit Rahm und dieser 20 Minuten unter öfterem Begießen gebraten, dann die anderen Zutaten hinzu und fertig gebraten. Wie Kalbsrücken tranchiert und angerichtet.

### 190. Falscher Rehrücken.

Der vorgerichtete Hammelrücken wird mariniert wie Keule, aber nicht so lange und wie in voriger Nummer behandelt. Er kann auch statt in Marinade in saure Milch gelegt werden.

### 191. Falsche Rehrouladen.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund vom Blatt abgelöstes Kotelettstück, 120 Gramm Speck, 2 Zwiebeln, 1 Teil Pfeffer, 3 Eßlöffel geröstetes geriebenes Schwarzbrot,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürze, 50 Gramm Palmin, 20 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser.

Zubereitung: Das abgelöste Fleisch vom Kotelettstück oder Blatt wird vom dicksten Fett befreit, in 6 gleichmäßige Scheiben geschnitten und 3 Tage in saure Milch gelegt. Am Tage des Gebrauchs werden die Stücke abgetupft, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit feingeschnittener Zwiebel, feinen Speckfäden belegt, mit Brot bestreut, gerollt, umbunden, in Mehl gewendet, in Palmin von allen Seiten angebraten, in einem Schmortopf, in welchem Palmona gebräunt wurde, geschichtet, der aufgelöste Saucenwürfel, Wasser,

das nötige Salz, Rahm oder Wein hinzugegeben und in verschlossenem Topf 1- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden geschmort. Die Rouladen werden abgewickelt, die Sauce sämig gemacht, mit Wein, Suppenwürze und dem nötigen Salz abgeschmeckt, die Rouladen, falls sie zu groß sind, einmal schräg durchschnitten, in die Sauce gegeben, mit dieser angerichtet.

### 192. Hammelrouladen.

Diese werden zubereitet wie in voriger Nummer, doch wird das Fleisch nicht mariniert.

### 193. Hammelkoteletten.

Zutaten: 6 Koteletten, 6 Prisen Pfeffer, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, vom äußeren Fett befreit, das Fleisch bis zur Rundung von den Rippen getrennt, an das runde Fleisch gelegt, die Rippe, wenn nötig, etwas gekürzt, die Koteletten mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in heißem Palmin, dem man etwas Butter zusetzt, auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten, noch 10 Minuten nachgeschmort, mit Buttersauce, in der man den braunen Bratenfond aufkochte, zu Tisch gebracht.

### 194. Geschmorte Hammelkoteletten.

Zutaten wie oben, dazu <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Liter Wasser, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Saucenwürfel, einige Tropfen Suppenwürfel, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Senf (3 Eßlöffel Rotwein) nach Belieben.

Zubereitung: Die angebratenen Koteletten werden in einen Schmortopf geschichtet, alle Zutaten außer Suppenwürze und Rotwein hinzugegeben, ebenso der mit Wasser aufgekochte Bratenfond, und <sup>3</sup>/<sub>4</sub> bis 1 Stunde geschmort, die Sauce, wenn nötig, sämig gemacht, mit Rotwein, Suppenwürze und Salz abgeschmeckt, mit den Koteletten zugleich angerichtet.

### 195. Marinierte Hammelkoteletten.

Die Koteletten werden, wie bei Hammelrouladen das Fleisch, 2 Tage in Essigmarinade oder in saure Milch gelegt,

am Tage des Gebrauchs wie geschmorte Hammelkoteletten fertiggestellt.

### 196. Hammelsteaks.

Zutaten: 6 Stücke Hammelfleisch aus der Keule à 120 Gramm, 2 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 100 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die gleichmäßig geschnittenen Fleischstücke, an welchen wenig oder gar kein Fett sein darf, werden geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in heißem Palmin, in dem man erst ein Stückchen Butter bräunte, schön gebraten und zwar auf jeder Seite unter zweimaligem Wenden 4 Minuten, dann in eine breite Pfanne gelegt, der mit einigen Löffeln Wasser aufgelöste Bratenfond hinzugegeben und 15–20 Minuten im Bratofen zugedeckt nachgeschmort, mit Buttersauce gereicht.

### 197. Hammelcurry.

Dieses wird zubereitet wie Kalbfleischcurry, nur kann die Sauce mit 1 Teelöffel Zitronensäure abgeschmeckt werden.

Man verwendet Fleisch aus der Keule, vom Blatt oder vom Kotelettstück ohne Fett.

### 198. Hammelgulasch.

Wird wie Gulasch aus Ochsenfleisch zubereitet, nur etwas mehr Kümmel verwendet.

### 199. Hammelbratenragout.

Übriggebliebener Hammelbraten wird in kleine, dreieckartige Scheibchen geschnitten. Man bereitet sich dann eine Buttersauce aus Palmin, Butter und Bouillon oder Wasser und Fleischextrakt, sowie  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel (siehe Buttersauce) gibt an diese 3 Eßlöffel Rot- oder Heidelbeerwein, läßt das Fleisch in der Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde dämpfen und schmeckt das Gericht mit Wein, ev. auch mit Zitronensäure und dem nötigen Salz ab.

Man richtet sich in Verhältnissen, wo es auf mehr oder weniger ankommt, mit der Sauce nach der Personenzahl, nicht mit dem Fleisch.  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Liter Sauce würde demnach für 6 Personen in Betracht kommen.

200. **Hammelnieren.**

Zutaten: 6 Hammelnieren, 1 Zwiebel,  $\frac{3}{4}$  Liter Butter-  
sauce, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Eßlöffel Rotwein,  
60 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Salz, 3 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Hammelnieren werden vom Fett be-  
freit, gut gewaschen, überbrüht, dann abgetrocknet, in feine  
Scheibchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit  
Mehl bestäubt, in der angebräunten Palmona 5 Minuten  
unter Wenden angebraten, mitsamt dem Bratenfond in die  
fertige Butter sauce gegeben, alles einmal aufgeköcht, mit Rot-  
wein und Säure abgeschmeckt.

201. **Hammelcarré.**

Zutaten: 4–5 Pfund Carré (d. i. Kotelettstück), sonst  
Zutaten und Zubereitung wie Hammelrücken.

202. **Gedämpftes Hammelnierenstück.**

Zutaten: 3–3 $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenstück, 2 Liter Wasser,  
2 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Kümmel, 1 Hand voll Suppen-  
gemüse, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Mehl, einige Prisen  
Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel.

Zubereitung: Nachdem die Rippen ausgelöst sind, be-  
freit man Fleisch und Nieren von dem größten Fett, wäscht  
das Fleisch, tupft es mit einem Fleischtuche ab, reibt es mit  
Pfeffer und Salz ein, rollt es zusammen, unbindet es, be-  
stäubt es mit Mehl und brätet es von allen Seiten in  
Palmona an. Danach wird es mit Grünzeug, Wasser, dem  
übrigen Salz, Kümmel und Saucenwürfel in einen Schmortopf  
gegeben und weich gedämpft. Von der Brühe macht man  
soviel als man Sauce braucht, sämig, schmeckt diese gut ab  
und richtet sie über dem tranchierten Fleisch oder daneben an.

Die übrige Brühe eignet sich vorzüglich zu Bohnen-  
gemüse oder Kartoffelschnitzen. Zu alten Hammelfleischgerichten  
passen neben Salz-, Pell-, Brat- und Röstkartoffeln Kartoffel-  
klöße, Schupfnudeln (Kartoffelnudeln), Kartoffelbrei und Reis.  
Von Gemüsen Bohnen und Kohlartern.

203. **Lammbraten.**

Zutaten: 1 Lammviertel (reicht für 8–10 Personen.)  
 $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{3}{8}$  Liter saurer Rahm,

50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Das Lammfleisch, welches 5–6 Tage alt sein muß, wird gut gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, abgetupft, geklopft, mit hellbrauner Butter begossen, mit Butter und Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde unter öfterem Begießen gebraten, dann mit Zitronensäure beträufelt, unter Zugießen von soviel Wasser, als man Sauce braucht, und unter öfterem Begießen noch 1 Stunde, zusammen zirka  $1\frac{1}{2}$  Stunden gebraten. Nach besonderer Liebhaberei wird der Sauce während des Bratens auch ein kleines Stückchen Knoblauch, Schalotten oder auch Estragon, Sauerampfer und dergl. beigefügt. Zu Lammbraten werden gern Zitronenachtel und Kräuterbutter gereicht.

#### 204. Lammkoteletten.

Die Lammkoteletten werden geklopft, geformt, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, durch heiße Butter und Olivenöl gezogen, mit Zitronensaft beträufelt, in reichlich Butter und Palmona auf beiden Seiten goldgelb gebraten, zu zarten grünen Bohnen, ebensolchen Erbsen und anderen feinen Gemüse gereicht.

#### 205. Ziegenlämmchen zu braten.

Nachdem das Lämmchen einige Tage abgehängt ist, wird es abgezogen, Kopf und Pfoten abgeschnitten (ausgeweidet wird es gewöhnlich nach dem Schlachten), tüchtig gewaschen, so daß kein Haar am Fleisch zurückbleibt. Die Läuflinge (nicht Hinterkeulchen) werden abgetrennt, die Rippen zur Hälfte abgehackt, damit der Braten wie ein Hase in die Pfanne gelegt werden kann. Nachdem die Häute entfernt sind, wird das Lämmchen wie ein Hase gespickt, was auch unterbleiben kann, mit Salz bestreut, mit reichlich Palmin und Palmona übergossen und  $1 - 1\frac{1}{4}$  Stunde unter Zugießen von soviel Wasser als man Sauce braucht und dem nötigen Salz gebraten. Man kann das Lämmchen auch während des Bratens mit Zitronensäure beträufeln; es darf nur goldgelbe Farbe annehmen.

**206. Ziegenlämmchen auf andere Art** (Sehr fein.)

Das vorbereitete frische Lämmchen wird geschickt entbeint, 24 Stunden in Essigmarinade gelegt, dann abgetrocknet, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, mit ganz feinen Speckfäden belegt, gerollt, umbunden, mit Mehl bestäubt, mit reichlich Palmin und Palmona übergossen, mit Rahm,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, dem nötigen Wasser und Salz unter Begießen gebraten.

Die Sauce wird sämig gemacht, mit Salz, Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze und dem nötigen Salz abgeschmeckt.

**207. Ziegenlamnbraten für Dorfverhältnisse.**

Das ausgeweidete, abgezogene, von Pfötchen und Kopf befreite, gut gewaschene Lämmchen wird mit Salz eingerieben, der Keulenteil abgehackt, in die Pfanne, zu der ein Deckel vorhanden sein muß — sonst tut es auch ein Blech — gelegt, der andere Teil zwischen die Hinterläufe geschoben, wodurch Platz gespart wird. Nun kommen auf das Lämmchen 2 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, den man zerkrümelt, 1 Brodrinde, eine Zwiebel und der sechste Teil von einer Pfund-Tafel Palmin oder Palmona, was noch besser ist, dann wird die Pfanne verschlossen, das Ganze zum Kochen gebracht und zum Bäcker getragen, von dem es zur Essenszeit geholt wird. Man kann dann zu Hause einen knappen Eßlöffel Kartoffelmehl in kaltem Wasser anrühren, dies in die Sauce geben und einmal damit aufkochen.

**208. Ziegenbraten.**

Denselben bereitet man genau wie Lämmchen vor und trägt ihn frühzeitig zum Bäcker. Wer Zeit und einen guten Herd hat, kann beide Braten so vorrichten, auf dem Herd zum Kochen bringen, dann im Bratofen fertig braten. Es muß dann aufgepaßt werden, damit er nicht zu braun wird vor der Zeit. Man deckt ihn sonst am besten zu. Ist eine Ziege geschlachtet und kann man das Fleisch nicht schnell genug verwenden, so taucht man ein größeres weißes sauberes Tuch in Essig, wickelt das Fleisch ein und verwahrt es im Keller in einer Backmulde hochstehend.

## Gerichte vom Schwein.

### 209. Geräucherten Schinken zu kochen.

Der Schinken wird gut gewaschen, die Schwarte etwas abgekratzt, der ganze Schinken auch noch mit Salz und Mehl abgerieben und nochmals gewaschen. Er wird abends in das zum Kochen bestimmte Wasser gelegt, am nächsten Tag zum Kochen gebracht, dann bei Seite  $3\frac{1}{2}$ –5 Stunden, je nach der Größe des Schinkens, gesotten, d. h. das Wasser darf nicht wellen. Nach Belieben gibt man auch Zwiebel und Suppenwürze daran.

### 210. Schweinsknöchel (Salzbein, Eisbein).

Diese läßt man sich in Portionstücke vom Metzger hacken, pußt sie gehörig ab, wäscht sie gut und kocht sie mit Zwiebel und Grünem, bis sich die Schwarte leicht zerdrücken läßt,  $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$  Stunden. Man rechnet auf jede Person  $\frac{1}{2}$  Pfund, gibt die Schweinsknöchel zu Sauerkraut, Meerrettichsauce und dergl.

### 211. Schweinebauch.

Dieser wird, wenn er gesalzen, wie Schweinsknöchel ohne, wenn frisch, mit Salz gekocht. Paßt zu Bohnen, Sauerkraut, Meerrettichsauce, gelben Rüben usw.

Anmerkung: Man kocht Schweinebauch nach Belieben auch mit Gewürz und Majoran. (Wellfleisch.)

### 212. Salzrippchen.

Ein gesalzenes Rippenstück wird gewaschen, in kochendes Wasser, Suppengrün und ein wenig Gewürz hinzugegeben und langsam gar gekocht. Man zerteilt das Fleisch vorsichtig in einzelne Ripppchen, gibt sie warm und kalt zu Tisch.

### 213. Saure Schweinsrippchen.

Zutaten: 1 frischer, mittelgroßer Schweinschinken, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 5 gestoßene Gewürzkörner, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter guter Weinessig,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 60 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter.

Zubereitung: Der frische Schinken wird bis auf eine durchsichtige Decke vom Fett befreit, der Beinknochen recht sauber gepuht, mit dem gestoßenen Gewürz eingerieben, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit der Essigmischung, in welcher man Zwiebel und Lorbeerblatt kochte, die man aber wieder erkalten läßt, übergossen und 5–6 Tage unter öfterem Wenden mariniert. Am Tage des Gebrauchs wird der Schinken mit dem Fleischtuch abgetupft, mit Salz bestreut, mit brauner Butter und Palmona übergossen, unter Begießen mit Butter und Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann unter Zugießen von Wasser und öfterem Begießen 3–3 $\frac{1}{2}$  Stunden, je nach der Größe des Schinkens, gebraten. Der Saucenwürfel kommt wie immer zu Anfang des Bratens und zwar mit dem Wasser zugleich hinzu. Von der Marinade verwendet man nach Belieben. Man kann den Schinken auch mit fein geriebenem Weißbrot bestreuen, nachdem er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten hat. Die Sauce wird sämig gemacht, gut abgeschmeckt.

#### 214. Schinken in Burgunder.

Zutaten: 1 frisch gekochter, geräucherter Schinken,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Burgunder,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Teelöffel Salz, 3–4 Trüffeln, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Prise Cayennepfeffer.

Zubereitung: Der Schinken wird bis auf eine strohhalm-dicke Lage vom Fett befreit, das Bein frei gemacht vom äußersten Fleisch. Nachdem der Schinken sehr gleichmäßig mit Trüffelstiftchen gespickt ist, wird er mit hellbrauner Butter übergossen und unter Zugießen von Wasser und Burgunderwein unter öfterem Begießen fertig gebraten wie in voriger Nummer. Die Sauce wird sämig gemacht, mit Salz und Burgunder, sowie mit 1 Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt.

#### 215. Schweinebraten.

Zutaten: Dazu nimmt man am besten Carréstück (Kotelettstück) 3–4 Pfund,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 20 Gramm Palmona, 1 Messerspitze Fleischextrakt, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Soll das Fleisch ausgelöst werden, was sehr vorteilhaft ist, so braucht man 4 Pfund ohne das Fett. Bis auf eine dünne Schicht wird dasselbe abgelöst, das Fleisch

geklopft, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in die Pfanne gelegt, mit 20 Gramm hellbrauner Palmona übergossen, Saucenwürfel und Wasser, sowie Zwiebel hinzugegeben und 1— $1\frac{1}{4}$  Stunden unter öfterem Begießen gebraten. Nach halbstündigem Braten ritzt man die Oberfläche des Bratens mit einem scharfen Messer gitterähnlich ein, wodurch sich diese weitet, und bestreut dann den Braten mit hellbraun geröstetem, geriebenem Schwarzbrot oder Semmel, was eine schöne, mürbe Kruste gibt. Die Sauce wird fertig gemacht wie andere Bratensaucen, wenn nötig, entfettet.

### 216. Schweinsrücken.

Derselbe wird, nachdem er zurecht gerichtet, gebraten wie Carré, er kann für festliche Zwecke mit Trüffelstiftchen gespickt werden. Dies geschieht, indem man mit einer geraden Spicknadel kleine Löcher sticht und das Trüffelstiftchen nachsteckt. Der Rücken wird tranchiert wie Kalbsrücken.

### 217. Kasseler Rippespeer.

Darunter versteht man das gesalzene, angeräucherte Kotelettstück vom Schwein. Es wird gut gewaschen, eventl. mit Mehl abgerieben, wodurch der schärfste Rauchgeschmack genommen wird, und ohne Salz, sonst aber wie frisches Kotelettstück (Carré) gebraten.

### 218. Schweinefleisch mit Birnen und Hefekloß.

Für Stadt und Land. Ein in verschiedenen Gegenden Mittel- und Norddeutschlands beliebtes Gericht.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund frischer halbfetter Schweinebauch oder ein Kammstück, 3 Pfund große Kochbirnen,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 35 Gramm Hefe, 1 Eßlöffel Salz, 1 Stückchen Zimt,  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 30 Gramm Palmona,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Birnen werden geschält, halbiert, von Stiel und Blüte befreit. Aus Mehl, Milch und Hefe, 1 reichlichen Teelöffel Salz wird ein fester Hefeteig gemacht, welcher etwas aufgehen muß. Das Schweinefleisch wird geklopft, mit 1 Teelöffel feinem Salz eingerieben, wenn Gelegenheit ist, mit Palmona angebraten. Um das Fleisch werden die Birnen verteilt und zwar so, daß noch ein Kranz um den länglich geformten, auf das Fleisch gelegten Kloß kommt.

Nun wird das ganz leicht gesalzene, kochende Wasser neben den Kloß zugegossen, dieser mit Palmona bestrichen, der Deckel auf die Pfanne gegeben und zum Bäcker getragen oder, wo Zeit und ein Herd zur Verfügung stehen,  $1\frac{1}{4}$  Stunden bei mäßiger Hitze im Bratofen gedämpft. Der Kloß wird herausgehoben, mit einem scharfen Messer zerlegt oder zerrissen.

### 219. Schweinskoteletten.

Zutaten: 6 gleichmäßig geschnittene magere Koteletten, 1 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 100 Gramm Palmin, Panade von Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Salz, einige Eßlöffel geriebenes Weiß- oder geröstetes Schwarzbrot.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, geformt, dabei die Rippenenden bloßgelegt und wenn nötig ein Stück abgehackt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, durch die Panade gezogen, in geriebenem Brote gewendet, auf beiden Seiten in reichlich Palmin goldgelb gebraten. Das Fett wird bis auf den braunen Bratenfond abgegossen, 2 Löffel Wasser daneben gegeben und noch einige Minuten nachgeschmort. Mit Buttersauce, zu welcher man den Bratenfond gibt, gereicht.

### 220. Geschmorte Schweinskoteletten.

Zutaten wie oben, dazu noch  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Zwiebel.

Zubereitung: Die vorbereiteten Koteletten werden nur mit Mehl bestäubt (nicht paniert), in reichlich Palmin rasch von beiden Seiten angebraten, mit dem aufgelösten Saucenwürfel, der geschnittenen Zwiebel, dem Wasser und Salz in einen Schmortopf gegeben,  $\frac{1}{2}$  Stunde geschmort, das Gericht mit Senf, den man in der Sauce verrührt, mit dem Fleischextrakt und Suppenwürze abgeschmeckt. Der Bratenfond wird zur Sauce gegeben, mit dieser einmal aufgekocht.

### 221. Schweinesteaks.

Zutaten und Zubereitung wie bei Schweinskoteletten, statt dieser 6 gleichmäßig geschnittene magere Fleischstücken aus der Keule je 100–120 Gramm.

**222. Bratklopse von Schweinefleisch.**

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund mageres Schweinefleisch,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pfeffer, 2 Eßlöffel kalte, geriebene Kartoffeln, 1 Zwiebel, nach Belieben 1 Prise Muskat, 100 Gramm Palmin. Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischmaschine genommen, die Zwiebel feingewiegt, in ein wenig Palmin geschwitz, dann aus allen Zutaten (außer Palmin) eine Farce gemischt, die man gut abschmeckt. Es werden runde Klopse geformt, die man in feingeriebenes Semmelmehl oder geröstetes Schwarzbrot taucht, in reichlich Palmin auf beiden Seiten je 3 Minuten bratet, mit Butter-sauce serviert.

Anmerkung: Man nimmt zu diesen Klopsen auch gern  $\frac{1}{2}$  Rind- und  $\frac{1}{2}$  Schweinefleisch oder statt Rindfleisch auch Fleischreste jeder Art.

**223. Frikandellen.**

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie im vorigen Rezept, nur formt man die Klopse mit zwei Holzformern länglich.

**224. Falscher Hase.**

Zutaten wie bei Klopsen. Aus der Farce, welcher man noch einige Löffel Kapern zusehen kann, formt man ein längliches Brot auf einem mit Mehl und geriebenem Schwarzbrot bestreuten Brett. Legt dieses vorsichtig in die Bratpfanne, in welcher man 20 Gramm Palmona hellbraun werden ließ, begießt den Braten mit weiteren 20 Gramm Palmona, tut  $\frac{1}{8}$  Liter sauern Rahm daneben und bratet ihn unter öfterem Begießen 10–15 Minuten, dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Salz hinzu und bratet ihn fertig. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Extrakt und Suppenwürze abgeschmeckt.

Anmerkung: Man läßt den Braten erst etwas abkühlen, bevor man ihn tranchiert.

**225. Bratwurst zu braten.**

Die Bratwürste werden in eine Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser übergossen – wodurch das Plazen verhütet wird – dann gut abgetrocknet und in Palmona zuerst

mäßig, dann etwas schärfer gebraten, dabei gewendet, was nie mit der Gabel geschehen darf. Sie werden mit einer Schaufel aus der Pfanne genommen, auf das Bratenfett wird ein Teil Mehl gestäubt, mit soviel Wasser aufgekocht, als man Sauce benötigt.

### 226. Schweinsülze.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch: Schweinsfuß, Schnauze, Kopf usw., 2 Salzgurken, 2 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Fleischertrakt, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und eine Hand voll Grünes, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gut geputzt, gewaschen, mit Wasser, Salz, Gewürz und Grünem gut weich gekocht, in kleine Stücke geschnitten. Aus der durchgeseihten, entfetteten, mit Säure und Extrakt abgeschmeckten Brühe wird Aspik bereitet (siehe da). Die Gurken werden geschält, ebenfalls fein geschnitten, mit dem Fleisch vermischt, alles in eine längliche Form gefüllt, mit dem gut geklärten Aspik übergossen, so daß das Fleisch lose darin liegt, und sobald die Sülze erstarrt ist, gestürzt.

Garnieren kann man die Sülze, indem man in die Form etwas Aspik gibt, den man erstarren läßt. Nun belegt man den Aspik mit beliebigen Figuren aus gekochtem Ei (weiß und gelb), Kapern, Pfeffergurken, abgespülten roten Rüben zc., tropft nochmals, aber sehr vorsichtig, Aspik darauf, läßt diesen wieder erstarren, damit die Garnitur festhält, gibt dann das Fleisch und den übrigen Aspik darauf und läßt die Sülze, wie oben bemerkt, gut erstarren.

### 227. Sauere Schweinsnieren.

Diese werden zubereitet wie Hammelnieren, gesäuert nach Liebhaberei.

### 228. Schweinsleber gebraten und geschmort.

Wird zubereitet wie Ochsenleber, nur erfordert sie weniger Brat- und Schmorzeit.

### 229. Sauere Schweinsleber.

Wird bereitet wie saure Leber von Rind und Kalb.

### 230. Gebackene Schweinszunge.

Die Zungen werden gut gesäubert, mit 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürz-, 5 Pfefferkörnern, Sellerie, Petersilienwurzel und dem nötigen Salz weich gedämpft, während des Dämpfens 1 Teelöffel Säure und  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein zugegossen; dann werden die Zungen abgezogen, der Länge nach in 3 Teile geschnitten, diese durch Panade (wie bei Kotelett) gezogen, in geriebener Semmel gewendet, in reichlich Butter und Palmona goldgelb gebacken. Zu jungen Gemüsen oder mit Sauce, die man sich aus der Dämpfbrühe durch Sämigmachen und Abschmecken mit Suppenwürze herstellt, gereicht.

## Wild.

### 231. Hasenbraten.

Zutaten: Ein junger fleischiger Hase, 120 Gramm Speck,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, 100 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, soviel Wasser als man Sauce braucht ( $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Liter.)

Zubereitung: Der Hase wird, nachdem er abgezogen und ausgeweidet, Pfoten und Kopf abgeschnitten sind, gut gewaschen, mit einem Fleischtuch abgetupft, Bauchlappen und die Rippen soweit abgehackt, wie zu einer guten Lage für den Braten nötig ist. Er wird nun sehr sorgfältig gehäutet, recht gleichmäßig mit Speckfäden durchzogen, mit Salz bestreut. Da die Keulen mehr Bratzeit erfordern als der Rücken, trennt man diese mittels eines starken Tranchier- oder Knochenmessers vom Rücken, legt sie mit den Beinen nach der leeren Pfanne zu in diese, begießt sie mit der Hälfte der angebräunten Palmona und bratet sie 10 Minuten vor. Der Rücken wird nun zwischen die Keulen geschoben, wodurch ziemlich viel Raum gespart wird, die ebenfalls gut gehäuteten und gespickten Borderläufchen neben den Rücken gelegt, wiederum mit Palmona begossen, der aufgelöste Saucenwürfel und der Rahm daneben gegeben und unter Begießen mit diesem 15 Minuten weiter und später unter Zugießen von

Wasser, mit dem auch zugleich das nötige Salz darankommt unter öfterem Begießen fertig gebraten, was  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde, je nach der Größe des Hasen, dauern kann. Die Sauce wird, wenn nötig, sämig gemacht.

Anmerkung: Den Hasenrücken teilt man je nach der Länge mit Hilfe einer Bratenschere oder Knochenmessers in vier, jede Keule schräg durch in zwei Teile, legt diese in die ursprüngliche Form und begießt den Hasen vor dem Anrichten mit einigen Löffeln Sauce. Kopf, Hals, Bauchlappen, Knochen, Herz, Magen usw. werden zu Hasenpfeffer, Wildragout, Wildsuppe und dergl. verwendet. (Siehe da.)

### 232. Kaninchenbraten. (Stallhasen.)

Das Kaninchen wird, wenn es abgezogen, ausgeweidet und wie der Hase vorgerichtet, gehäutet und wie dieser gespickt und gebraten, oder es kann auch erst 24 Stunden in leichte Essigmarinade gelegt und dann ebenso wie Hase gebraten, ebenso wie Hase zubereitet und während des Bratens auch einige Löffel von der Marinade hinzugefügt werden.

### 233. Zubereitung des Kaninchenbratens in Landverhältnissen.

Das ausgeweidete, von Kopf, Pfoten und Bauchlappen befreite Kaninchen wird gewaschen, von Haut befreit, mit Salz eingerieben, wenn es angängig ist, etwas gespickt, in die Pfanne gelegt.  $1\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser,  $\frac{1}{2}$  zerkrümelter, in warmem Wasser angerührter Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Schwarzbrottrinde,  $\frac{1}{4}$  Pfund geräucherter Speck hinzugegeben, die Pfanne oder der Schmortopf gut zugedeckt, um 8 Uhr morgens zum Bäcker getragen, von wo der Braten mittags zwischen 11–12 Uhr fertig in Empfang genommen werden kann. In  $\frac{1}{8}$  Liter kaltem Wasser wird dann ein Eßlöffel Weizenmehl oder ein gehäufter Kaffeelöffel Kartoffelmehl tüchtig verquirlt, in die Pfanne gegeben und alles nochmal aufgekocht. Wer den Kaninchenbraten gern säuerlich hat, gibt morgens noch 2 Löffel Essig daran, oder legt das vorgerichtete Kaninchen 2 Tage in leichten Essig.

### 234. Rehkeule zu braten.

Man rechnet pro Person  $\frac{1}{2}$  Pfund Keule wenn diese als Hauptgericht, entsprechend weniger wenn sie als Nebengang dient. Die Keule wird gewaschen, das Beinchen gut gesäubert, das an diesem haftende spitze Fleisch abgetrennt und abgeschnitten — da es doch meist trocken wird. Nachdem die Keule gleichmäßig leicht aber länger geklopft ist, wird sie recht dicht mit feinen Speckfäden gespickt, in die Pfanne gelegt, mit 100 Gramm halb Palmin, halb Butter begossen, mit einem Eßlöffel feinem Salz bestreut, 10–15 Minuten unter Begießen in Fett und Butter in gut heißem Ofen vorgebraten, dann  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm hinzugegeben und nachdem sie wiederum 15 Minuten unter Begießen mit diesem gebraten hat, ein Stückchen zerriebener Saucenwürfel und soviel Wasser hinzugefügt, wie man Sauce braucht und unter öfterem Begießen weiter fertig gebraten, was 1– $1\frac{1}{2}$  Stunde dauern kann (je nach der Größe). Die Sauce wird auf Salz geprüft, wenn nötig sämig gemacht.

Die Keule wird schräg nach dem Bein zu tranchiert, wieder in ursprüngliche Form gebracht, das Bein mit einer Papiermanschette umwickelt und die Sauce nebenher serviert.

### 235. Marinierte Rehkeule.

Die nach obiger Weise vorgerichtete gehäutete Keule wird 24 Stunden in leichte mit Zwiebel und Gewürz aufgekochte Essigmarinade oder in saure Milch gelegt und am Tage des Gebrauchs genau so zubereitet wie in voriger Nummer, nur steht es im Belieben, zur Sauce einige Löffel Marinade zu verwenden.

### 236. Rehrücken.

Bei Rehrücken rechnet man auf jede Person  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Pfund. Er wird, wenn er vorgerichtet, geklopft, gehäutet und sehr dicht und akkurat gespickt ist, mit feinem Salz bestreut und genau so gebraten wie Rehkeule.

### 237. Rehrouladen.

Zutaten: 2 Pfund Rehfleisch vom Blatt, auch Bauchlappen, 1 Eßlöffel Salz, 100 Gramm Speck, 2 Schalotten, 80 Gramm Palmona, einige Löffel zart angeröstetes Schwarz-

brot, fein gerieben, einige Prisen Pfeffer,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 2 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Suppenwürze.

Zubereitung: Das Rehfleisch wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, jede Scheibe mit einer Messerspitze feingewiegter Schalotte eingerieben, mit Speckfäden belegt, mit geriebenem Brot bestreut, zusammengerollt, umbunden, die Rouladen mit Mehl bestäubt, in reichlich Palmona von allen Seiten angebraten, mit der Bratbutter, dem Wasser und Saucenwürfel, dem nötigen Salz, der Hälfte des Weins im Schmortopf  $\frac{3}{4}$  Stunden geschmort, dann die Rouladen abgewickelt, einmal schräg durchgeschnitten in die sämig gemachte, mit dem übrigen Wein und Suppenwürze abgeschmeckte Sauce gegeben, mit dieser angerichtet.

### 238. Marinierte Rehrouladen.

Das zu Rehrouladen bestimmte, in Scheiben geschnittene Fleisch wird 24 Stunden vor dem Gebrauch in leichte Essigmarinade oder in saure Milch gelegt und weiter behandelt und fertiggestellt wie in voriger Nummer.

### 239. Wildschweinbraten.

Zu Wildschweinbraten verwendet man nur Rücken und Keule, am besten vom Frischling. Diese werden mit Salz eingerieben, mit einer Gewürzdosis, einer gelben Rübe  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden gedämpft, dann der Braten oben eingekerbt, mit einer Mischung von leicht geröstetem, geriebenem Schwarzbrot, einigen Prisen gestoßenen Nelken, einigen Prisen Pfeffer bestreut, einige Prisen Majoran oder Tymian an die Sauce gegeben und fertig gebraten.

Der Braten darf, bevor die durch Bestreuen entstandene Kruste nicht ganz fest ist, nicht begossen werden. Eine größere Wildschweinskeule kann auch, nachdem sie gut vorbereitet und tüchtig mit Wasser abgebürstet ist, in folgende Marinade gelegt werden:  $\frac{1}{4}$  Liter Weinessig, 1 Liter Weißwein, 10 Pfefferkörner, 1 gehäufte Eßlöffel Salz, 10 Wachholderbeeren, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 2 gelbe Rüben, 1 kleine Sellerie, 1 Petersilienwurzel werden zusammen  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, nachdem die Marinade abgekühlt ist, die Keule hin-

ingelegt. Zum Braten kann dann ein Schöpfer von dieser Marinade verwendet werden.

Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, sehr pikant, auch mit etwas Madeira abgeschmeckt.

## Beflügel.

### 240. Gänsebraten 1.

Eine sehr fette Gans wird, nachdem sie gerupft, ausgenommen, gestoppelt, Kopf und Hals abgehakt und gut gewaschen sowie von dem inneren Fett befreit ist, in die Bratpfanne gelegt, mit  $1\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser übergossen und  $\frac{3}{4}$  Stunden unter öfterem Begießen gedämpft, dann wird das Wasser, dem man beim Darangeben 1 Teelöffel Salz zugefügt hatte, abgegossen, die Gans mit einem Eßlöffel feinem Salz bestreut, auf die Brust gelegt und nachdem der Rücken gebräunt ist, wieder umgedreht. Unter Zugießen der Brühe, die man inzwischen entfettete, wird die Gans unter öfterem Begießen fertig gebraten. Nach Belieben gibt man an die Gans einen Stengel Beifuß oder einen Apfel und eine Zwiebel. Läßt man  $\frac{1}{4}$  zerriebenen Saucenwürfel mitbraten, bekommt die Sauce einen sehr feinen Geschmack und eine ideale Farbe.

### 241. Gänsebraten 2.

Eine mäßig fette, fleischige Gans (Bratgans) wird, nachdem sie vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit soviel Wasser als man Sauce braucht (zuzüglich  $\frac{1}{4}$  Liter zum Verdampfen) begossen, das nötige Salz,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, ev. Beifuß hinzugeben, und unter öfterem Begießen fertig gebraten.

### 242. Gänsebraten 3.

Ist die Gans mager, so wird sie, nachdem sie vorbereitet und mit Salz eingerieben ist, mit 60 Gramm hellbrauner Palmona oder Butter übergossen, 10–15 Minuten unter Begießen mit dieser gebraten, dann Wasser, Saucenwürfel und Beifuß dazugegeben und wie in voriger Nummer

fertig gebraten. Die Sauce sieht man durch, macht sie sämig und schmeckt sie mit Salz ab.

#### 243. Gänsebraten 4.

Für ländliche Verhältnisse und für solche, wo keine Zeit und kein Herd zur Verfügung stehen, verfährt man folgendermaßen:

Die vorbereitete Gans wird, nachdem sie mit Salz eingerieben ist, in eine tiefe Pfanne, zu der ein Deckel vorhanden ist, oder in einen länglichen Schmortopf gelegt. Dazu kommt 1 Zwiebel, 1 Apfel,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, 2 Liter kochendes Wasser, 1 Brotrinde. Die Pfanne wird geschlossen und frühzeitig zum Bäcker getragen. An die Sauce gibt man einen Eßlöffel Kartoffelmehl, das man in kaltem Wasser anrührt und mit der Sauce einmal aufkochen läßt.

#### 244. Entenbraten.

Die gut vorbereitete Ente wird mit 1 Eßlöffel Salz eingerieben, mit soviel kochendem Wasser begossen als man Sauce braucht, das nötige Salz und 1 kleines Stückchen Saucenwürfel, den man erst auflöst, hinzugegeben und unter öfterem Begießen in 1 –  $1\frac{1}{2}$  Stunden, je nach der Größe, in gut heißem Ofen gebraten. Die Sauce fertig gestellt wie bei Gänsebraten.

#### 245. Tauben. (6 Personen.)

Zutaten: 6 junge fleischige Tauben, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 100 Gramm Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser.

Zubereitung: Die Tauben werden gerupft, gesengt, ausgenommen, die Beinchen, nachdem man einen kleinen Einschnitt am Gelenk gemacht hat, abgeknickt, die Sehnen herausgezogen und abgeschnitten, gewaschen, je mit einigen Prisen Salz eingerieben, dressiert, d. h. die Flügel nach rückwärts umgebogen, die Beinchen zusammengebunden, so daß sie am Rumpf liegen. Sie werden neben einander in die Pfanne gelegt, mit hellbrauner Butter begossen, unter Begießen mit Butter 10 Minuten gebraten, dann der Rahm nebenher gegossen und unter öfterem Begießen weiter gebraten. Das kochende Wasser wird nach und nach hinzugegeben, die Sauce,

wenn nötig, mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Kartoffelmehl sämig gemacht, auf Salz geprüßt.

#### 246. Gefüllte Tauben.

$\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch wird sehr fein gewiegt, mit 1 abgeriebenen Weißbrot, das man eingeweicht und wieder gut ausgedrückt, oder in  $\frac{1}{16}$  Liter Milch zu einem Kloß abgebacken hat, 1 Teelöffel Salz, 1 Eigelb, 1 Prise Pfeffer, sehr gut vermischt, abgeschmeckt und die Farce in die Täubchen gefüllt, so daß die Füllung in Kropf und Bauch gleichmäßig verteilt ist.

Will man die Tauben entbeinen, so nimmt man sie nicht aus, damit die Bauchdecke ganz bleibt, schneidet das Rückgrat entlang auf und schiebt das Fleisch von den Knochen, wobei man die Kugelgelenke und Beingelenke am besten bemerkt, dort die Knochen abschneidet und die Knöchelchen herausnimmt. Der Hals wird nicht bis obenhin aufgeschnitten, sondern Schlund und Gurgel herausgezogen, das Brustbein frei gelegt und herausgenommen, die Haut den Rippen entlang abgetrennt und am unteren Ende vorsichtig abgeschnitten, das Berippe herausgehoben und den letzten Schnitt am Steiß recht vorsichtig getan. Das so ausgebeinte Täubchen wird vorsichtig gewaschen, regelrecht mit dem Innenteil nach oben ausgebreitet, jedes mit einigen Prisen Salz bestreut, mit Farce belegt, obenauf in die Mitte je eine in Butter gedünstete Leber, die Haut über die Fülle gezogen, zugenäht, umgewendet und in die natürliche Form gedrückt. Der Hals wird nach hinten gezogen, die Flügel, in denen man das äußerste Knöchelchen ließ, nach hinten gedrückt, das Ganze überhaupt so dressiert, als ob die Knochen noch darin seien. Der guten Form halber läßt man auch den ersten Beinknochen am Keulchen. Zu Pasteten entfernt man diesen jedoch ebenfalls. Tranchiert werden die Tauben, nachdem sie gebraten, wie in voriger Nummer mitten, und wenn sie weiter reichen sollen, noch einmal schräg quer durch.

Junge Hähne und Rebhühner, überhaupt alles kleine Besflügel kann man ebenso entbeinen.

#### 247. Hähnchen zu braten.

Junge Hähnchen werden, wenn sie mager, d. h. ohne Fett sind, und wie Tauben vorbereitet sind, dressiert, mit

2 dünnen Speckplatten umbunden und wie diese weiter behandelt, nur 20 Minuten länger gebraten.

#### 248. Wiener Backhähnel. (6 Personen.)

Zutaten: 3 junge Hähnel, 2 Eßlöffel Salz, 2 Zitronen, 100 Gramm Mehl, 2 Eier, 5–6 Eßlöffel feingeriebenes Semmelmehl, 3 Pfund Palmin, 1 Liter feines Öl (Oliven-, Senf-, Buchecker- oder Sesamöl.)

Zubereitung: 30 Minuten vor dem Anrichten werden die noch warmen Hähnel einen Moment in kochendes Wasser gehalten, schnell gerupft, gesengt, gestoppelt und ausgenommen, in zwei Hälften geteilt, nochmals überspült, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, in Mehl gewendet. Die Eier werden gut mit etwas Mehl und Öl verrührt, die Hähnel durchgezogen, mit Semmel bestreut, in der bereits zum Dampfen gebrachten Fettmischung langsam gebacken und zwar so, daß immer nur zwei zugleich hinein kommen, und die zuerst in das Fett gegebenen auch zuerst wieder herausgenommen werden. Nachdem die Hähnel abgetropft, eventuell mit Löschpapier entfettet sind, legt man sie im Kreise auf eine runde oder der Länge nach nebeneinander auf eine ovale Platte, garniert sie mit gefüllter Peterilie und Zitronenschale.

#### 249. Rebhuhn zu bereiten.

3 junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, Kopf und Pfoten abgeschnitten, gut abgestoppelt, gewaschen und mit einem Fleischtuch abgetupft. Nachdem sie innen und außen mit Salz eingerieben sind, werden sie dressiert, mit dünnen Speckplatten umbunden, mit 80 Gramm hellbrauner Palmona übergossen und unter Zugießen von  $\frac{1}{8}$  Liter saurem Rahm und soviel Wasser als man Sauce benötigt bei öfterem Be- gießen  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten.

#### 250. Altes Rebhuhn.

Solches wird, nachdem es vorbereitet, dressiert und mit Salz eingerieben ist, mit angebratenen Speckwürfeln gefüllt, dann von allen Seiten in reichlich Palmona angebraten, in einen Schmortopf gelegt, obenauf eine Scheibe Speck,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, die Bratbutter hinzugegeben und  $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden gedämpft.

### 251. Altes Rebhuhn in Sauerkraut.

2 $\frac{1}{2}$  Pfund Sauerkraut werden, falls das Kraut zu sauer ist, mit lauem Wasser begossen, ausgedrückt, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweinesfett, 1 geschälten, klein geschnittenen Apfel, 1 kleingeschnittenen Zwiebel zum Kochen gebracht, die vorbereiteten, halbierten, in Speck und Palmona angebratenen Rebhühner dazwischen gelegt und alles drei Stunden gedämpft, wenn nötig, etwas kochendes Wasser nachgegossen und das Kraut, sobald es weich ist, mit 1 Teelöffel Mehl bestäubt, gewendet und nochmals aufgekocht. Das Kraut darf keine Brühe haben, ohne trocken zu sein.

### 252. Schneehuhn.

Wird ebenso vor- und zubereitet wie junges Rebhuhn.

### 253. Fasanen zu braten.

Die Fasanen müssen gut abgehängt sein. Sie werden gerupft, gut gefengt, Hals samt Kopf sauber abgeschnitten, nachdem unterhalb des Schnabels Schlund und Burgel abgelöst und da, wo man den Hals abzuschneiden gedenkt, herausgezogen. (Siehe Geflügelausnehmen.)

Sollen Flügel und Hals mit Kopf zur Garnitur dienen, so werden diese trocken gut abgewischt. Der gut gefäuberte Fasan wird mit Salz eingerieben, mit dünnen Speckplatten umbunden, mit reichlich hellbrauner Butter (60 Gramm) oder Palmona begossen und unter Zugießen von  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder kochender Milch 30–40 Minuten gebraten.

Die Sauce wird wie üblich fertig gemacht, gut abgeschmeckt. Zum Anrichten schneidet man eine lange, 3–4 Zentimeter dicke Brotplatte zurecht, welche so lang, eher ein wenig länger wie der Fasan sein muß, und ebenso breit. Diese Platte bäckt man in Palmin und Palmona goldgelb, bestreicht die Porzellanplatte, auf welcher der Fasan angerichtet werden soll, die Mitte entlang mit einer Mischung von Eiweiß und Mehl, drückt die Brotplatte darauf und stellt sie warm, damit das Brot festsetzt. Auf diese Brotplatte (Sockel) wird der gut tranchierte, wieder zusammengesetzte, event. mit einigen Zahnstochern zusammengehaltene Fasan gesetzt, der an einen Garnierspieß aufgestückte Hals, an den man unten eine weiße Papierkrause befestigt, damit die Federn den Braten weniger berühren,

in natürlicher Form an den Fasan in den Sockel gesteckt. Die Flügel werden ausgespreizt, an den Seiten unter den Fasan geschoben, das Ganze mit gefüllter Petersilie umlegt, in die man abwechselnd Salatherzchen und Röschen aus Radieschen steckt. Auf jeder Seite können je 4 Zitronenachtel im richtigen Abstand liegen.

#### 254. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden vorbereitet wie Fasan. Da wo man sonst den Kopf mit Hals abschneidet, wird nur die Haut vorsichtig eingeritzt und über den Kopf gezogen, am Schnabel abgelöst. Die Augen werden ausgestochen, die Tierchen recht vorsichtig ausgenommen, die Galle von den Eingeweiden entfernt, auch der Magen beseitigt, Leber und Gedärme mit Inhalt beiseite gelegt. Die Schnepfen werden gut abgewischt, mit Salz eingerieben, der Schnabel durch die Brust bis in den Rücken gestochen, die Füße zurückgebogen und zusammengebunden. Nachdem man sie mit dünnen Speckplatten umbunden, werden sie mit reichlich Butter (20 Gramm pro Schnepfe) und Rahm 25 – 45 Minuten unter öfterem Begießen gebraten, die Speckscheiben abgenommen und nochmals einige Minuten überbraten, mit Schnepfenbrötchen umlegt, serviert.

#### 255. Schnepfenbrötchen.

Leber und Gedärm (mit Inhalt) der Schnepfen werden fein gehackt oder gewiegt. Vom Bratspeck wird ein Teil in sehr kleine Würfelchen geschnitten, besser gehackt, in eine Kasserole und die gehackten Eingeweide hinzugegeben und verrührt. Nachdem man noch eine Messerspitze feingewiegte Zitronenschale, ebensoviel fein gewiegte oder geriebene Schalotte, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel fein geriebene Semmel, einige Eßlöffel Rotwein, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel Salz daran gegeben hat, wird das Ganze gedämpft (8 – 10 Minuten), auf Weißbrotschnitten, die man in Palmona röstete, gestrichen, und die Schnepfen damit umlegt, auch apart serviert.

#### 256. Bekaffinen zu braten.

Diese gehören zur Gattung der Schnepfen, sind teilweise etwas kleiner wie diese und werden wie Schnepfen zubereitet.

### 257. Krammetsvögel zu braten.

Diese werden vorbereitet, der Magen entfernt, die Tierchen gut abgewischt, die Flügelchen zurückgebogen, die Beinchen mit einem Faden zusammengebunden, je mit einigen Prisen Salz eingerieben, nebeneinander in eine schmale Pfanne gelegt, mit reichlich hellbrauner Butter (10 Vögel 100 Gramm) übergossen, in dieser unter öfterem Uebergießen 15–20 Minuten gebraten. 5 Wachholdern zerdrückt man, kocht sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser einmal auf, gibt dies (durchgeseiht) und  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein zum Bratenfond, salzt nach Geschmack und läßt die Sauce aufkochen, gießt von dieser etwas über die Vögel und garniert sie mit gefüllter Petersilie.

### 258. Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn wird gerupft, mit kochendem Wasser überbrüht, nachdem er ausgenommen. In- und auswendig mit Salz eingerieben, wird er einige Tage in mäßig sauern Essig gelegt. Am Tage des Gebrauches wird er mit einem Fleischtuch abgetupft, dicht mit feinen Speckfäden gespickt, mit 100 Gramm Butter oder Palmona übergossen, unter Zugießen von 3 Löffeln sauern Rahm,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein und unter öfterem Begießen  $\frac{3}{4}$ – $1\frac{1}{2}$  Stunden gebraten oder gedämpft.

## Ragouts und ähnliche Gerichte.

Unter Ragouts versteht man mehr oder weniger große, gekochte oder gebratene, mit einer pikanten Sauce verbundene Fleischstücke von sämtlichen Schlachtieren, Wild, Geflügel und Fisch. Ohne teure Zutaten wie feine Weine, Champignons, Trüffeln und dergl. zubereitet, können Ragouts gut dem einfachen Tische als vorteilhaftes Fleischgericht dienen, wobei allerhand Fleischreste gut zur Geltung kommen, und, da die Sauce beim Ragout eine Hauptrolle spielt, kann man sich mit dieser nach der Personenzahl richten und am Fleisch sparen.

Feinere Ragouts dienen als Eingangs- und Zwischengerichte bei größeren Essen, auch als Herrenfrühstücke und dergl.

259. **Bratenragout.** (6 Personen.)

Zutaten: 2 Pfund Fleisch, Kalbs-, Hammel- oder Rinderbraten,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Bouillon aus Suppen-Bouillonwürfeln, 1 Teelöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Glas Rotwein, 1 Prise Paprika,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel einige Tropfen Suppenwürze, nach Belieben 1 Eßlöffel Champignons, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Palmonabutter wird gebräunt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Wasser oder Bouillon aufgefüllt, der aufgelöste Saucenwürfel dazu gegeben und glatt gekocht. Der Braten wird in dünne, dreieckige Scheibchen geschnitten, in der Sauce aufgekocht, diese mit dem nötigen Salz, nach Belieben mit Säure und Suppenwürze abgeschmeckt. Verwendet man Champignons, dann werden diese der Länge nach durchgeschnitten, mit samt dem Fond in dem Ragout einmal aufgekocht, das Gericht dann im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

260. **Zungenragout.**

Zutaten: 1 frisch gekochte Rindszunge oder 3 Kalbszungen,  $\frac{1}{2}$  Liter Zungenbrühe,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, 2 Prisen Cayennepfeffer, 1 Eßlöffel Madeira,  $\frac{1}{2}$  Kalbshirn, Farceklößchen nach Belieben,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt, 30 Gramm Butter oder Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Zunge wird gut gewaschen, dabei vom Schlund befreit, mit Salz abgerieben, wenn sie gepökelt ist ohne, wenn frisch, mit Salz und Grünem gar gekocht, abgezogen, in dünne Scheibchen geschnitten. Palmona oder Butter wird gebräunt, das Mehl darin hellbraun geröstet, mit Zungenbrühe aufgefüllt, nachdem die Sauce 10 Minuten gekocht hat, die Zunge hinzugegeben, aufgekocht, das Ragout mit Wein, Pfeffer und Säure abgeschmeckt, im Wasserbade warm gehalten und vor dem Anrichten nochmals auf den Geschmack geprüft. Verwendet man Gehirn, so wird dies nach Vorschrift gekocht (siehe da), gehäutet, in kleine Würfel geschnitten, in das fertige Ragout gegeben, ebenso die Farceklößchen.

Das Ragout wird auf halbtiefer Schüssel bergig angerichtet, mit Blätterteighalbmonden umlegt, obenauf ein Zitronenkörbchen gesetzt.

261. **Hahnenragout.**

Zutaten: 1 junger, fleischiger Hahn, 30 Gramm Butter oder Palmona,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, 2 Eßlöffel Madeira, 1 Kalbshirn, 3 Eßlöffel Champignons, 1 Messerspitze Fleischextrakt oder Suppenwürze, von  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbfleisch Farceklößchen (siehe da).

Zubereitung: Der Hahn wird vorbereitet, mit Salz eingerieben, mit hellbrauner Butter übergossen, dann Wasser hinzu und unter öfterem Begießen weich gedämpft, in kleine Portionstücke zerlegt.

Die Butter wird hellbraun gemacht, das Mehl darin dunkelgelb geröstet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssigkeit (die Sauce vom Braten, Bouillon aus Kopf, Magen und dergl. gewonnen) aufgefüllt, glatt gekocht, mit Weinen, Pfeffer und Säure abgeschmeckt, das Hahnfleisch hinein gegeben, das Ragout im Wasserbad heiß gehalten, nochmals vor dem Anrichten abgeschmeckt, das nach Vorschrift gekochte Hirn hinzu, die Farceklößchen und Champignons hinzugefügt und angerichtet wie Zungenragout.

262. **Hühnerfrikassee.**

Zutaten: 1 junges, fleischiges Huhn, 1 Hand voll Suppengrün, 2 Liter Wasser, 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 30 Gramm Butter oder Palmona, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Hühnerbouillon,  $\frac{1}{16}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Trinkglas) Weißwein, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen weißen Pfeffer.

Zubereitung: Das Huhn wird vorbereitet, mit Wasser, Grünem und Salz gar gekocht, in kleine Portionstücke zerlegt.

Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet (hellgelb), mit  $\frac{1}{2}$  Liter Hühnerbrühe aufgefüllt, glatt gekocht, mit Pfeffer und Wein und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, die Hühnerstücke in die Sauce gegeben, das Gericht im Wasserbade heiß gehalten, dann nochmals abgeschmeckt. Man kann auch älteres Huhn verwenden, dann muß dieses aber mit reichlichem Wasser so lange gekocht werden, bis es weich ist, was 3–4 Minuten dauern kann.

Das Ragout kann nach Belieben auch mit Krebs- oder Sardellenbutter abgeschmeckt, mit Hirnklößchen (siehe da) und gefüllten Krebsnasen und Schwänzen belegt, angerichtet werden.

263. **Taubenfrikassee.**

Zutaten: Dazu verwendet man entweder 4 große französische oder 5 gewöhnliche junge Tauben. Diese werden wie bei gebratenen jungen Tauben vorbereitet, mit Butter und 1 Liter Wasser weich gedämpft, in  $\frac{1}{4}$  geschnitten und das Frikassee wie Hühnerfrikassee mit denselben Zutaten zubereitet. Ältere Tauben dämpft man bis sie gar sind und verfährt wie oben.

264. **Taubenragout.**

Dasselbe wird genau so zubereitet wie Hahnenragout. 4–5 junge Tauben, sonst dieselben Zutaten wie da.

265. **Wildragout.**

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Bratenreste oder rohe Fleischstücke, welche zum Braten weniger Verwendung finden, 80 Gramm halbfetter geräucherter Speck, 20 Gramm Butter oder Palmin, 1 Zwiebel, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Brühe von Wildfleisch oder verdünnte Bratensauce, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Messerspitze Fleischartrakt oder Suppenwürze,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, 2 Eßlöffel Rotwein.

Zubereitung: Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten, dann die Butter darin gebräunt, die geschnittene Zwiebel hinzu und gelb gedünstet, dann das Mehl hinzu und dunkelgelb geröstet, mit der Wildbrühe oder der verdünnten Sauce aufgefüllt,  $\frac{1}{4}$  Stunde mit dem Saucenwürfel gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Säure abgeschmeckt, das in zierliche Scheiben geschnittene Fleisch und die Kapern hinzugegeben, ans Kochen gebracht, dann im Wasserbad heiß gestellt, mit Wein, dem nötigen Salz, und Suppenwürze abgeschmeckt.

Auf halbtiefer Schüssel wird das Ragout mit dreieckig geschnittenen, in Palmona oder Palmin und Butter gerösteten Semmelscheiben umlegt, angerichtet.

Verwendet man rohes Fleisch, so wird dasselbe von allen Häuten und Sehnen befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Speck und Butter angebraten, unter Zugießen von  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser weich gedämpft und verwendet wie Braten.

Man kann zu diesem Gericht verwenden: Reh-, Hirsch-, Hasen- und alles Wildgeflügel Fleisch.

266. **Wildhaschee.**

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Bratenreste von Wild, wie Hasen, Reh, Hirsch, Rebhuhn, Kaninchen usw., 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssigkeit (verdünnte Bratensauce oder Bouillon aus Suppen-Bouillonwürfeln),  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 30 Gramm Palmona oder Butter, 20 Gramm Mehl, nach Belieben 1 Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, die fein gewiegte Zwiebel darin geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit Bouillon oder verdünnter Sauce aufgefüllt, die Sauce mit dem aufgelösten Saucenwürfel gut verkocht, mit Extrakt, dem nötigen Salz, 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt, das gewiegte Fleisch hinzugegeben, einmal aufgekocht, im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

267. **Gänseklein.**

Zutaten: Ein Gänseklein (d. i. Kopf, Hals, Flügel, Herz und Magen), 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleine gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise weißen Pfeffer, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Das sehr sauber vorbereitete Gänseklein wird mit Grünem, Gewürz, Salz und dem angegebenen Wasser weichgekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit  $\frac{3}{4}$  Liter Gänsekleinbrühe auffüllt, gut verkocht, mit Pfeffer, Petersilie, nach Belieben mit einigen Tropfen Suppenwürze abschmeckt und mit dem in kleine Stücke geschnittenen Gänseklein verbindet.

268. **Hasenpfeffer.** (Hasenklein.)

Zutaten: 1 Hasenklein (d. i. Kopf, Hals, Magen, Herz, Bauchlappen), 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, Grünes, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einige Pfefferkerne, 1 Zwiebel, 50 Gramm Speck,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 30 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Rotwein, 1 kleines Stückchen Pfefferkuchen.

Zubereitung: Das gut gesäuberte Hasenklein wird in nette Stücke zerteilt, der Kopf gespalten, in kleingeschnittenem Speck, den man erst ziemlich ausbratet, mit der geschnittenen Zwiebel und dem Grünzeug, das man ebenfalls schneidet,

angebraten, das kochende Wasser und Salz hinzugefügt und gar gedämpft. Palmona wird angebräunt, das Mehl hineingestreut, dunkelgelb geröstet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter der Hasenkleinbrühe aufgefüllt, mit dem in ein wenig Brühe zerrührten Saucenwürfel, dem geriebenen Pfefferkuchen gut 10 Minuten gekocht, mit Rotwein abgeschmeckt, das Hasenklein in die Sauce gegeben und kurz vor dem Anrichten nochmals auf den Geschmack geprüft. Es steht frei, statt des Pfefferkuchens Säure anzuwenden.

## Pasteten.

Das Einreihen von Pasteten unter die in bürgerlichen Haushalten üblichen Fleischgerichte dünkt der bürgerlichen Hausfrau wohl meist zu extravakant oder zu schwierig und zeitraubend. Und doch ist sie mit dieser Meinung im Unrecht. Denn, wer überhaupt die Grundlage des Kochens erfaßt hat und inne geworden ist, worauf es dabei in der Hauptsache ankommt, wird bald merken, daß die Herstellung einer Pastete durchaus nicht schwer ist, daß man aber mit ihr, zumal bei besonderen Gelegenheiten, auch den einfachen Tisch reicher gestalten kann. Die Pasteten bestehen gewöhnlich meist aus einer feinen Fleischfarce, Fleisch oder Geflügelstücken, welche man unter Anwendung von mehr oder weniger feinen Zutaten wie Champignons, Trüffeln und dergl. abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform (Schüsselpastete) oder in eine mit Buttermehl ausgelegte Springform, wie man sie zum Tortenbacken verwendet, legt, und sie bei mäßiger Hitze im Bratofen bäckt, was schließlich auch beim Bäcker geschehen kann. Zu den vorgenannten Pastetenarten zählen auch diejenigen, bei welchen die Farce in mit Speckscheiben ausgelegte hohe Pastetenformen und in längliche mit Buttermehl ausgelegte Blechformen gedrückt, mit Speck oder Teig bedeckt, gebacken, dann gestürzt, und kalt gegessen werden — Gänseleberpastete, Farcepastete und dergl. — Eine kleine Sorte Pasteten sind diejenigen, welche man aus kleinen Teigförmchen herstellt, die man sich zurichtet

und bäckt, dann mit einer feinen Farce füllt, sowie die sog. Hohlpasteten, welche man fertigstellt und mit irgend welchem feinem Ragout oder Frikassee, oder mit sonst einer feinen Mischung füllt.

Während die großen, meist warmen Pasteten als Zwischengericht (z. B. vor dem Braten) bei größeren Essen (Diners) dienen, gibt man die kleineren mit Vorteil als Vorgericht (Entree) nach oder mit der Suppe. Da, wo es sich nur um einen, höchstens zwei Fleischgänge handelt, stellt eine Pastete einen ganz vorzüglichen Hauptgang dar, zu dem man alle Gemüse, Salate, Maccaroni und eine beliebige, schmackhafte Sauce geben kann. Eines der teuersten Nahrungsmittel, die Butter, kann ja auch hier wieder in der dankbarsten Weise durch die vorzüglichen Butterersatz Palmona und Palmin ersetzt werden.

#### 269. Pastetenteig zu einer mittelgroßen Pastete.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 125 Gramm Palmin, 3 Eßlöffel Wasser, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 Eigelb, wenn zur Hand 1 Teelöffel Rum.

Zubereitung: Das Palmin wird geschabt, in eine Schüssel, das Wasser, welches warm sein kann, Salz und Ei hinzugegeben und alles geschmeidig gerieben und zwar so, als ob man Butter zur Sahne rührt. Nun kann man das Mehl löffelweise darunterühren und sobald dies nicht mehr möglich ist, das übrige darunter kneten. Andernfalls gibt man das geschmeidige Palmin in Flocken auf das in einer flachen Schüssel befindliche Mehl, drückt dies in der Runde mit einem Kochlöffel nach der Mitte an und knetet dann auf diese Art schnell, bis es ein glatter Teig geworden ist. Da das Mehl verschieden ist, kann es vorkommen, daß der Teig zu trocken ist, dann gibt man noch einen Eßlöffel Wasser in die Mitte des Mehles, in das man, um das Herumfließen zu verhindern, eine Vertiefung macht. Der Teig muß mindestens 1 Stunde an kühlem Ort ruhen, wird dann auf einem mit Mehl eingeriebenen Kuchenbrett strohhalm dick ausgerollt. Die für die Pastete bestimmte Form wird nun darauf gestellt, 2 Rundungen – Boden und Deckel – ausgeschnitten, die aber 1 Zentimeter größer wie die Form sein müssen, da sich der Teig beim Backen zusammenzieht. Der

übrige Teig wird wieder zusammengeknetet, eine längliche Rolle daraus gewickelt, diese zu einem langen Streifen aufgerollt, auf welchem man die Breitseite der Form mit dieser markiert und mit Hilfe eines Lineals den Streifen ausschneidet. Nun legt man zuerst den Boden in die mit ein klein wenig Palmona oder Butter eingeriebene Form, drückt in der Runde den Streifen an der Seite fest und durch leichten Druck mit den Fingern am Teigboden an, und hält den Deckel zum Auflegen bereit. Aus den Teigresten schneidet man noch schmale Bänder zum Aufsetzen eines Randes auf den Tortendeckel und um den Schornstein. Zu diesem sticht man aus dem Deckel mit einem Ring oder kleinen Glas eine Rundung aus, bestreicht den Rand derselben mit Eiweiß, legt einen Streifen (1 Zentimeter breit) Teig darum und auf diesen eventuell noch einen. Die Öffnung dient dazu, den sich in der Pastete, die doch Feuchtigkeit enthält, entwickelnden Dampf durchzulassen, andernfalls sich der Deckel heben und die Seitenwände zu weich werden würden.

### 270. Einfache Farcepastete

berechnet für 6–8 Personen.

Zutaten: 1 Pfund feingewiegtes halbmageres Schweinefleisch, 1 Pfund feingewiegtes Kalbfleisch, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Eßlöffel feingewiegte Kapern,  $\frac{1}{4}$  Pfund in feine Streifen geschnittener gekochter oder roher Schinken, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 2 abgeriebene Weißbrote,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 Gramm Palmona oder Palmin,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel fein zerrieben, 4 Eier.

Zubereitung: Die abgeriebenen Weißbrote werden zerteilt in der Milch eingeweicht, Palmona oder Palmin hinzugegeben und zu einem geschmeidigen Kloß abgebacken. Dieser wird mit sämtlichen gut vorbereiteten Zutaten – die Zwiebel und Petersilie feingewiegt und geschwitzt – und den 4 Eigelb sehr gut vermischt, gut abgeschmeckt, der festgeschlagene Schnee der 4 Eiweiß unter die Farce gemischt, diese in die mit Teig ausgelegte (bei Pastetenteig angegeben) Form gestrichen, der Deckel aufgelegt, mit Rand belegt, mit Eigelb bepinselt, in guter Hitze 1– $1\frac{1}{4}$  Stunde gebacken. Nachdem die Pastete etwas abgekühlt ist, wird sie in der Runde vorsichtig vom

Rand mit Hilfe eines Tischmessers getrennt, der Rand geöffnet, abgenommen, die Pastete samt dem Blechboden, von dem man sie auch abheben kann, auf eine Pasteten- oder Tortenplatte geschoben, vorsichtig zerlegt, wobei sie nicht ihre Form einbüßen darf, mit Salatblättern, Herzchen und Radieschenblumen umlegt, aufgetragen. Es passen dazu Kapernsauce, Pilzsauce, Kräutersauce, feinere Sardellensauce, sowie feinere Gemüse wie Blumenkohl, Spargel, Spinat, Schwarzwurzel, Mangold, auch Schmorkohl, Sauerkraut, Salate aller Art und Kartoffeln oder Maccaroni.

### 271. Schinkenpastete.

Zutaten: Pastetenteig (siehe da), 1 Pfund feingewiegtes halbfettes Schweinefleisch, 1 Pfund ebensolches Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund gewiegten oder in feine Streifen geschnittenen Schinken,  $\frac{1}{4}$  Pfund halbfetten geräucherten Speck, 1 mittelgroße, feingewiegte, in Palmona geschnittene Zwiebel, 2 Teelöffel fein zerriebenen Majoran,  $\frac{1}{2}$  zerriebenen Saucenwürfel, einige Priesen Pfeffer, 2 abgeriebene Weißbrote,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 3 Eier, 50 Gramm Palmin oder Palmona.

Zubereitung: Aus allen wie oben gut zubereiteten Zutaten wird eine wohlgeschmeckende Farce bereitet (der Speck wird mit dem Fleisch durch die Fleischmaschine genommen oder gewiegt), die man in die mit Teig ausgelegte Form schichtweise mit dem Schinken, den man auf jede Lage Fleisch streut, drückt und weiter behandelt, wie bei Farcepastete.

### 272. Zungenpastete.

Zutaten wie bei Schinkenpastete, statt Schinken jedoch  $\frac{3}{4}$  Pfund gar, aber nicht zu weich gekochte Pökelszunge, die man in längliche Stückchen schneidet und auf jeder Lage Farce verteilt.

Verfeinern kann man diese wie die andern Pasteten durch einige Löffel fein geschnittene, in Butter angedünstete Champignons, auch Trüffeln. Im übrigen wird die Pastete wie oben gebacken und weiter behandelt.

### 273. Kalbfleischpastete.

Zutaten: 2 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund mageres Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund fetten, geräucherten Speck, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 3 Eier, 2 Weißbrote in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 50 Gramm Palmona zu einem geschmeidigen Kloß

abgebacken, 1 fein gewiegte, in Palmona oder Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Champignons, 60 Gramm Butter oder Palmona, 2 Eßlöffel Rot- oder Weißwein, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Fleischertrakt, 2 Prisen Muskat.

Zubereitung: 1 Pfund vom schieren Kalbfleisch schneidet man in gleichmäßige recht dünne Scheibchen, diese klopft man, bestreut sie je mit 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer, belegt sie mit 1–2 Speckfäden, 1 Messerspitze Zwiebeln, wickelt sie zu Rollen zusammen, umbindet sie, bestäubt sie mit Mehl, bratet sie in Butter und Palmona an, gibt Wein, Wasser und Extrakt hinzu und dünstet sie im verschlossenen Topf gar, aber nicht zu weich. Indem die Rouladen schmoren, bereitet man aus den übrigen Zutaten eine fein abgeschmeckte Farce, gibt die Hälfte davon in die mit Teig ausgelegte Form, drückt in gleichmäßigen Abständen die Kalbrollen in die Farce, die andere darauf und behandelt und bäckt die Pastete wie oben angegeben. Zur Sauce kann man 60 Gramm Butter bräunen, 1 Eßlöffel Mehl darin aufkochen, mit  $\frac{3}{8}$  Liter Bouillon auffüllen, mit der Rouladensauce und einigen Löffeln Rotwein aufkochen, mit Fleischertrakt, eventl. 1 Eßlöffel Trüffeln abschmecken, mit Macaroni, ausgestochenen Kartoffelchen, feinen Gemüsen, Salaten und dergl. zur Pastete reichen.

#### 274. Hirnpastete.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch, 1–2 Kalbshirn, 4 Eier, 1 Weißbrot, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel fein geschnittene Champignons, 2 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 kleine geriebene, in Butter geschwitzte Zwiebel,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Zubereitung: Kalbfleisch und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmona angebraten, dann dreimal durch die Fleischmaschine genommen. Das Weißbrot wird abgerieben, in  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und ca. 30 Gramm Butter oder Palmona zu einem Kloß abgebacken. Die Kapern werden fein gewiegt, die Champignons in feine längliche Streifen geschnitten, in ein wenig Butter gedünstet, die Zwiebel gerieben und ebenfalls in Butter oder Palmona gedünstet. Das Gehirn wird nach Vorschrift gekocht, die Häute entfernt, in Würfel geschnitten,

mit einigen Prisen feinem Salz bestreut und vorsichtig in Butter angebraten. Aus 2 Eiern wird ein Rührei hergestellt (siehe da). Aus dem Fleisch und den anderen Zutaten wird eine recht wohlschmeckende Farce bereitet, unter welche man das Rührei mischt. Diese Farce wird in drei Teilen in die mit Pastetenteig ausgelegte Form gelegt, die Hirnstücke immer darauf verteilt, so daß obenauf Farce kommt. Der Teigdeckel wird darauf gelegt, mit Rand und sonstigen Teigfiguren verziert, mit Eigelb bepinselt und 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunden in gut heißem Ofen gebacken.

Vor dem Anrichten gießt man von der jeweiligen Sauce in die Pastetenöffnung (5 Löffel), wodurch sie saftig und pikant wird.

Zu Hirnpastete passen Champignon-, Trüffel-, Madeira- und Burgundersaucen, aber ebensogut auch feine Gemüse und Salate.

### 275. Taubenpastete.

Zutaten: 3 fleischige, junge Tauben, 1 Pfund Kalbsfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund fettes Schweinefleisch, 2 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Eier, Rührei von 2 Eiern, 1 in  $\frac{1}{8}$  Liter Milch und 30 Gramm Butter oder Palmona abgebackenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Champignons, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, nach Belieben  $\frac{1}{2}$  Kalbsmilch.

Zubereitung: Die gut vorbereiteten Tauben werden entbeint, das Fleisch resp. jede Taube in 4 Teile geschnitten, diese mit feinem Salz bestreut, in Butter angebraten und ziemlich weich gedünstet. Kalb- und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, diese ebenfalls mit Salz und Pfeffer bestreut und in Palmona oder Butter angebraten, dreimal durch die Maschine genommen, mit dem abgebackenen Weißbrot, 2 rohen Eiern und den übrigen gut vorbereiteten Zutaten gut vermischt, das Rührei hinzugemischt, die Farce abwechselnd mit den Taubenstücken in die ausgelegte Form gepackt, den Deckel darauf gelegt und wie in voriger Nummer weiterbehandelt und gebacken.

Anmerkung: Zu dieser Pastete passen die in voriger Nummer angegebenen Saucen, Gemüse und dergl.

### 276. Hahnenpastete.

Zu dieser verwendet man statt Tauben 2 junge Hähnchen, welche man genau wie Tauben vor- und zubereitet. Die

Pastete wird fertiggestellt wie Taubenpastete. Will man sich die Mühe machen, so kann man das Geflügel entbeinen, füllen, in der ursprünglichen Form braten — doch nicht zu weich —, Tauben in Viertel, Hähnchen in Achtel teilen und diese zwischen die Farce verteilen.

### 277. Wildgeflügelpastete.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch, 2 junge, fleischige Rebhühner oder anderes Wildgeflügel,  $\frac{1}{2}$  Pfund halbfettes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund fetten, geräucherten Speck, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  zerriebener Saucenwürfel,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbs- oder Schweinsleber, 2 Eßlöffel Kapern, 2 geriebene Schalotten, 2 Prisen Majoran, 2 Eßlöffel fein gewiegten Estragon, 100 Gramm Butter oder Palmona, 3 Eßlöffel Rotwein, nach Belieben Champignons und Trüffeln, 2 rohe Eier, von 2 Eiern Rührei.

Zubereitung: Kalbfleisch und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, angebraten und mit der Hälfte des Speckes und der Leber dreimal durch die Fleischmaschine genommen, mit den gut vorbereiteten Zutaten zu einer feinen Farce vermischt und gut abgeschmeckt. Die Rebhühner werden vorbereitet, entbeint, mit der Farce gefüllt, in die ursprüngliche Form gebracht, mit Speck belegt und mit Butter und Wein ziemlich weich gedünstet. Die Hälfte der Farce wird in die mit Teig ausgelegte Form gefüllt, die halbierten, dann nochmals längs geteilten Rebhühner in der Runde darauf gelegt, wodurch sie beim Anschneiden der Pastete in gefälliger Weise zum Vorschein kommen, die zweite Hälfte der Farce darauf gedrückt, der Deckel darauf gelegt, nachdem man den Bratspeck darauf verteilt hatte und die Pastete weiter nach Vorschrift behandelt. Die Leber, von der man immer die Galle vorsichtig entfernt, legt man auf die Fülle, Magen, Herz und Leber verwendet man mit zur Farce.

Zu dieser Pastete passen alle die in vorigen Nummern angegebenen Saucen, Salate usw., aber auch sehr gut Sauerkraut, welches nur in Fett, einigen Löffeln Bouillon und Weißwein nach französischer Manier gedämpft wurde.

### 278. Pastete aus Krametsvögeln, Schnepfen oder Wachteln.

Zutaten: 10 Krametsvögel oder ebensoviel Wachteln oder 4–5 Schnepfen, 1 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Schweine-

fleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund geräucherten Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinsleber, 4 Wachholdern,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Saucenwürfel, 2 Eßlöffel in feine Stiften geschnittene Trüffeln, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Schalotten, 4 Eier, 1 in Rotwein und Palmona oder Butter geweichtes, abgebackenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Salz, 100 Gramm Butter oder Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird wie in voriger Nummer in Scheiben geschnitten, angebraten und mit der Hälfte des Speckes, der Leber dreimal durch die Maschine genommen, mit 2 rohen Eiern, dem Weißbrotkloß, den Trüffeln, Kapern, Salz und Gewürz vermischt. Die Eingeweide der Vögel werden — ohne den Magen — fein gewiegt, mit der geriebenen Schalotte, den fein gestoßenen Wachholdern in Butter gedünstet, mit einem Teil der Farce vermischt, die entbeinten Vögel damit gefüllt, die man in Butter und Speck 15 Minuten dünstet und so zwischen die Farce bringt, wie bei Rebhuhn-pastete. Fertigstellen und braten wie bei dieser.

Zur Sauce werden die Knöchelchen zerstoßen, in Butter mit  $\frac{1}{2}$  geriebenen Schalotte geschwitzt, ein gestrichener Eßlöffel Mehl hinzugerührt, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, die man sich aus Bouillonwürfel bereitet, aufgefüllt, 1 Zitronenscheibe darin aufgekocht, die Sauce mit Burgunderwein, Madeira und Paprika abgeschmeckt.

### 279. Wildfleischpastete.

Zutaten: 1 Pfund Hasen- oder anderes Wildfleisch, 1 Pfund mageres, 1 Pfund fettes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund fetter, geräucherter Speck, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  geriebener Saucenwürfel, 2 abgeriebene, in Rotwein und Butter abgebackene Weißbrote, 2 Schalotten,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbsleber, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Aus dem wie in voriger Nummer angebratenen, mit der Hälfte des Speckes dreimal durch die Maschine genommenen Fleisch und den übrigen Zutaten — den Gewürzen und abgebackenem Weißbrot — wird eine wohlchmeckende Farce bereitet, die man sehr sorgfältig abschmeckt. Das Wildfleisch wird in zierliche Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in reichlich Butter und Palmona sowie Speck angebraten, zwischen die in die vorbereitete, mit Teig ausgelegte Form gefüllte Farce verteilt, der Bratspeck darauf

gegeben, der Deckel aufgelegt und weiter behandelt wie in vorigen Nummern.

### 280. Wildpastete 2.

Zu dieser verwendet man dieselben Zutaten wie oben, doch statt frischen Fleisches Bratenreste, welche man mit durch die Maschine nimmt. Die Hälfte des geräucherten Speckes wird in Würfel geschnitten, mit 1 feingeschnittenen Zwiebel ausgebraten und so mit dem Fett unter die Farce gemischt, dann weiter behandelt wie in voriger Nummer. Die Pastete kann wie die vorhergehenden auch kalt gegessen werden, dann aber mit kalten Saucen, Remoulade, Espagnol usw. und Salaten.

### 281. Schweinsleberpasteten.

Zutaten: 1 Pfund Schweinsleber, 1 Pfund frischer, fetter Speck, 1 geriebene, in Butter geschwitzte Zwiebel, 1 Eßlöffel gewiegte Kapern, 1 Teelöffel Trüffelstiftchen, 2 Prisen Pfeffer, 1 gestrichener Eßlöffel feines Salz, 1 Messerspitze fein geriebener Majoran.

Zubereitung: Die Leber wird einen Moment in kochendes Wasser gehalten, mit der Hälfte des frischen Speckes zweimal durch die Fleischmaschine gemahlen, die Zwiebel dazu gegeben und durch ein Drahtsieb gestrichen, mit den anderen Zutaten gut vermischt, die Masse auf dem Feuer dick gerührt. Eine hohe Pastetenform wird mit dem übrigen, in dünne Scheibchen geschnittenen Speck ausgelegt, die Masse hineingedrückt, mit Speck bedeckt, die Form geschlossen, auf einen Emailteller gestellt und im Bratofen eine Stunde gebacken. Nachdem die Pastete etwas abgekühlt, drückt man sie mit einem Blechlöffel nieder, so daß das Fett darüber zu stehen kommt und läßt sie bedeckt erkalten. Die Pastete wird mit einem scharfen Blechlöffel in der Runde zu Eihälften abgestochen, die rund, mit dem abgerundeten Teil nach oben, bergig auf einer flachen, runden Platte aufgetürmt, mit buntem Aspik belegt und mit Salaten, Radieschenblumen umkränzt, mit Remouladensauce serviert werden.

### 282. Gänseleberpastete.

Zutaten: 1 große Gänseleber,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund fetten, frischen Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kalbs- oder

Schweineleber, 1 mäÙig gehäufter EÙlÙffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 EÙlÙffel Trüffelstiftchen.

Zubereitung: Die Gänseleber wird einige Stunden in Milch gelegt, abgetupft, gehäutet, in gleichmäÙige Scheiben geschnitten. Die Form wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, eine Scheibe zum Bedecken reserviert. Das übrige Fleisch, Speck und Leber werden viermal durch die Fleischmaschine genommen, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit Salz und den Zutaten gut vermischt und abgeschmeckt. Nun werden Fleischfarce und Gänseleber schichtweise in die ausgelegte Form gelegt, mit Speck bedeckt und weiter verfahren wie im vorigen Rezept.

### 283. Gänseleberpastete in Teig.

Zu diesem Zwecke wird eine längliche Blechform mit dünn ausgerolltem Blätter- oder Buttermteig ausgelegt, die Masse hinein, die Leber dazwischen geschichtet, eine Teigplatte oben aufgelegt, diese mit Eigelb bepinselt und  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde gebacken.

Die Pastete wird, nachdem sie abgekühlt, gestürzt und ganz kalt, in Scheibchen geschnitten, die auf runder Platte in der Runde, auf einer langen längs aufgelegt und wie oben garniert werden.

Schweinsleberpastete kann ebenfalls auf diese Art hergestellt werden.

### 284. Kleine Pastetchen.

Teigformen für Pastetchen.

Zu 8–10 Pastetchenformen genügt Blätterteig von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Palmona. (Siehe Blätterteig.)

Der Teig wird strohhalm dick ausgerollt, mit mittelgroÙem Blechring 16–20 Rundungen ausgestochen. Aus 10 dieser Rundungen sticht man mit einem kleineren Ringe kleinere Rundungen aus, wodurch man einen passenden Rand und einen Deckel erhält.

Die größeren Rundungen werden nun auf das Backblech gesetzt, der äußere Rand derselben sehr sorgfältig mit Eiweiß bestrichen, wobei verhütet werden muß, daß Ei an den Rand kommt, welches das Aufgehen des Teiges ver-

hüten würde. Nun setzt man auf jede Rundung einen Rand, bestreicht diesen vorsichtig mit Eigelb, bäckt die Förmchen in großer Hitze 4 Minuten, füllt rasch in jedes einen Eßlöffel Farce, deckt die etwas auseinandergezogenen, mit Eigelb bestrichenen Deckel darauf, drückt sie an und überbäckt die Pasteten noch 4–5 Minuten.

### 285. Fleischpastetchen.

Zutaten: 8–10 nach obiger Vorschrift hergestellte Pastetenförmchen. Zur Füllung:  $\frac{1}{2}$  Pfund Braten-, Geflügel- oder sonstige Fleischreste, 30 Gramm Butter, 1 Teelöffel Mehl, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Messerspitzen feingeriebene Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Sardelle, 2 Eßlöffel Sauce oder Bouillon, 1 Eigelb.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, die Zwiebel darin gedünstet, sodann das Mehl hineingestreut, mit Sauce oder Bouillon aufgekocht, das fein gewiegte Fleisch darin erhitzt, mit Salz, den feingewiegten Kapern, Pfeffer und der gewiegten Sardelle abgeschmeckt, wenn die Farce etwas abgekühlt ist, mit dem Eigelb gut verrührt.

Nachdem die Pastetenförmchen 4 Minuten in gut heißem Ofen überbacken sind, wird der hochgegangene Teig mit einem kleinen Quirl niedergedrückt, die Höhlung voll Fleischfarce gelegt, der Deckel darauf, etwas angedrückt, mit Eigelb bepinselt und noch 4–8 Minuten überbacken.

### 286. Schinkenpastetchen.

Zutaten zu 8–10 Pastetchen: 150 Gramm magerer, gekochter Schinken, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Messerspitzen geriebene Zwiebel, 2 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 1 Eßlöffel Sauce, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Eigelb.

Zubereitung: Schinken, den man fein schnitt oder wiegte, wird mit dem in der Butter angerösteten Weißbrot und Zwiebel, der Sauce und den übrigen Zutaten vermischt, erhitzt, und wenn abgekühlt, mit dem Eigelb verrührt, die Masse in die angebackenen Förmchen gefüllt und behandelt wie oben.

### 287. Zungenpastetchen.

Zu dieser wird statt Schinken Zunge verwendet, sonst Zutaten und Zubereitung wie in voriger Nummer.

288. **Hirnpastetchen.**

Zutaten: Pastetenteig zu 8–10 Pasteten, 1 großes Kalbshirn, 1 abgeriebenes Milchbrot, 1 Sardelle,  $\frac{1}{8}$  Liter Bouillon, 2 Eßlöffel Champignons, 1 geriebene Schalotte, 1 Prise Pfeffer, 2 Eier, 2 Messerspitzen Salz, 50 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Das nach Vorschrift gekochte, von der Haut befreite Hirn wird, wenn es abgekühlt ist, in Würfel geschnitten, in 20 Gramm Butter mit der Schalotte leicht angebraten. Die übrige Butter wird zu Rahm, das in Bouillon geweichte, leicht ausgedrückte Weißbrot, die feingewiegte, vorher gut gewaschene, ausgegrätete Sardelle, Pfeffer, die feingeschnittenen Champignons, dann die Eigelb dazu gerührt, der Schnee der zwei Eiweiß und die Hirnstücke samt der Bratbutter darunter gezogen, die Masse in die vorgebackenen Pastetenformen gefüllt, den Deckel aufgelegt, diesen mit Eigelb bepinselt und die Pastetchen noch 6–8 Minuten überbacken.

289. **Hummerpastetchen.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Büchse Hummer, Pastetenteig zu 8–10 Pastetchen, 3 Eßlöffel Krebsbutter, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{16}$  Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Champignons, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Madeira, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Krebsbutter (siehe da) wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet, mit Bouillon aufgefüllt, mit Wein, Säure, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, der feingeschnittene Hummer darin erhitzt, dann abgekühlt, mit dem Eigelb verrührt, in die angebackenen Pastetchenformen gefüllt, die Deckel darauf gegeben, angedrückt, mit Eigelb bepinselt und noch 5–6 Minuten überbacken.

Anmerkung: Nach Art vorstehender Angaben können Pastetchen aus Fischen, Krebsen, Pilzen und aus rohen Hackfleisch hergestellt werden.

290. **Vol au vent (Hohlpastete.)**

Zu dieser werden aus dem ausgerollten Blätterteig größere Formen ausgestochen, Deckel und Boden, die gleich groß sein müssen, legt man nebeneinander, bis man genügend

Pasteten hat. Dann sticht man weiter Formen, aus diesen Ringe aus, von welchen man mindestens drei Stück dem Boden recht akkurat aufsetzt. Man bestreicht zu diesem Zwecke mit einem winzigen Pinsel den Rand des Bodens mit Eiweiß, dann die Oberfläche des Ringes, worauf der zweite, dann der dritte zu sitzen kommt. Genau ist dabei zu beachten, daß kein Ei an die Schnittflächen des Teiges kommt, da dieser sonst nicht aufgehen und die Blätter ausbreiten kann.

Der oberste Rand wird mit Eigelb bestrichen, ebenso der Deckel. Beides wird dann in guter Hitze 8–10 Minuten gebacken und kurz vor dem Auftragen als Eingangsgericht, mit einem feinen Ragout oder Frikassée gefüllt und der Deckel darauf gelegt.

Anmerkung: Feine Hotels und Restaurants, welche die feinere Küche führen, lassen sich die Hohlpasteten, d. h. wenn sie keine eigene Konditoreiabteilung haben, meist in einer solchen herstellen, und erhitzen dieselben immer kurz vor dem Gebrauch.

### 291. Große Hohlpasteten.

Zu diesen schneidet man nach einer größeren Springform Boden und Deckel aus dem ausgerollten Blätterteig aus, ebenso den zum Belegen der Seitenwände nötigen Streifen. Die Form wird mit einer Speckschwarte oder mit einem Fett- resp. Butterpapier ausgerieben, der Boden hineingelegt, dessen äußerer Rand mit Ei bestrichen, woran dann der angefetzte Rand leicht gedrückt wird. Die Form wird nun mit einer Serviette und zerknülltem Seidenpapier ausgelegt, der Deckel daraufgesetzt mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze 10–15 Minuten gebacken. Mit einem scharfen Messer wird der Deckel dann abgeschnitten, der Blechrand, nachdem man sich überzeugt hat, daß er nirgends anhängt, abgenommen, der Inhalt herausgetan, die Hohlpastete vorsichtig in einen passenden Pastetenring gesetzt, oder mit einem selbstgefertigten, zierlich ausgefranzten weißen Papierrand umlegt und zum Gebrauch bereit gehalten. Als Inhalt dienen feine Geflügelragouts und Frikassées, wobei darauf zu achten ist, daß die Sauce nicht zu reichlich in Anwendung kommt.

## Allgemeines über Fische.

Im allgemeinen unterscheidet man in der Küche nur zwischen Seefischen und Flußfischen (Süßwasserfischen). Eine dritte Gruppe bilden die Wanderfische, welche ihren Namen den Wanderungen vom Meere in die Binnenwasser verdanken. Während der Seefisch im Meere heranwächst, sich dort fortpflanzt, und dies auf den Flußfisch in Bezug auf Flüsse, Teiche und Binnenseen zutrifft, treibt der Wanderfisch zur Laichzeit in die Flüsse, um dort dem Fortpflanzungsgeschäfte obzuliegen und nach kürzerer oder längerer Zeit wieder in die See zurückzukehren. Zu den wichtigsten Wanderfischen gehört der Lachs und Abarten desselben.

### Nährwert der Fische.

Trotz des bedeutend größeren Wassergehaltes ist das Fleisch der Fische in seiner chemischen Beschaffenheit, in seinem Nährwert dem der Schlachttiere und Jagdtiere ziemlich gleich. Dieser steigt mit dem Fettgehalt und der Trockenheit des Fischfleisches, weshalb Heringe, Aal etc. und Stockfische (d. i. getrocknete Schellfische und Dorsche) zu den nahrhaftesten Fischen zählen.

Daß sich Fischfleisch bisher nicht mehr als Ersatz für anderes Fleisch eingeführt hat, liegt wohl daran, daß der Preis für die billigeren Sorten ein noch zu hoher ist, abgesehen davon, daß trotz der nutzbringenden Einrichtungen in den Transportverhältnissen einwandfreie Fische — außer Salz- und Räucherwaren — nicht oft genug zu haben sind und daß die Mannigfaltigkeit der Bereitungsarten noch viel zu wenig bekannt ist.

Die bekanntesten billigeren Fische sind Schellfisch, Dorsch, auch Kabeljau genannt, Stockfisch, grüner, d. i. frischer, ungesalzener Hering usw. Feinere und deshalb auch entsprechend teurere Fische sind: Karpfen, Schleie, Forelle, Zander, Hecht, Aal, Lachs, Salm, Maifisch, Karausche, Seezunge, Rotzunge, Steinbutte, Turbot, Groppe, auch Kaulkopf oder Dickkopf genannt, Schmerle, Ellritze und Stichling, sowie vielerlei Abarten von den vorgenannten Fischen.

### Einkauf der Fische.

Da es beim Einkauf der Fische sehr auf Zeit- und Ortsverhältnisse ankommt, tut die Hausfrau und Kochbeflissene gut, wenn sie sich jeweils an Ort und Stelle auf dem Markt oder in einschlägigen Geschäften über das in dieser Beziehung Gebotene unterrichtet, was auch in Bezug auf die Preise, welche Schwankungen unterworfen sind, anzuraten ist.

Die Frische der bereits toten Fische (Seefische) erkennt man am ersten an den klaren Augen und an den roten Kiemen, die man, um genau sehen zu können, durch Hebung des Kiemenblattes weit auseinander spreizt.

Sind die Kiemen nicht schön rot, so ist gewöhnlich die Oberfläche des Fisches nicht mehr straff, was ein Zeichen von der beginnenden Zersetzung des Fleisches ist. Süßwasserfische kauft man immer lebendig; es empfiehlt sich, diese sich noch einige Zeit in recht frischem Wasser erholen zu lassen, bevor man sie schlachtet.

### Das Töten der Fische

geschieht am sichersten und schonungsvollsten, wenn der Fisch auf ein leichtes Tuch gelegt, dieses einfach darüber geschlagen und der Fisch mit dem Kopf über die Tischkante geschoben wird, worauf er durch einen sicheren Schlag betäubt und sofort mit einem scharfen Messer unterhalb der Kiemen das Rückgrat durchschnitten wird.

Am schwersten zu töten ist der Aal, da diesen in eine ruhige Lage zu bringen, kaum möglich ist. Ein etwas veraltetes, aber annehmbares Verfahren ist, wenn man in ein tiefes Gefäß (Steintopf) eine Mischung von Essig und Salz ( $\frac{1}{2}$  Liter Essig,  $\frac{1}{2}$  Pfund Salz) gibt, den Aal hineinlegt und den Topf bedeckt, was am besten mit einem schweren Teller geschieht. Nach einigen Minuten ist der Aal tot und zugleich blau.

### Vorbereitung der Fische.

Dazu gehören Schuppen, Ausnehmen, Waschen und Schneiden. Das Schuppen der Fische geschieht, indem man den Schwanz mit der linken Hand packt (ev. mit einem Tuch) und mit einem scharfen Messer in der Richtung vom Schwanz nach dem Kopfe die Schuppen abschabt, was teilweise nach

Art des Rasierens vor sich gehen muß (z. B. bei großen Fischen) dabei ist zu beachten, daß man sich an den Flossen, welche bei manchen Fischen sehr scharf sind, (z. B. Karausche) nicht verlegt.

Das Ausnehmen der Fische wird bewerkstelligt durch Ausschneiden des Bauches bis zur Afteröffnung, wonach der Inhalt vorsichtig herausgenommen, zuerst die Galle entfernt und die Innenhaut gut und sauber ausgeschält wird.

Will man Fische in Stücken kochen, so behalten diese eine schönere Form, wenn man den Fisch nicht ausschneidet, sondern unterhalb der Kiemen einen Querschnitt macht, die Eingeweide vorsichtig herauszieht, die Rücken- und Brustflossen abschneidet, den Fisch in 2–3 fingerdicke Stücke schneidet und aus diesen die Haut zc. herauspuzt.

Auch bei Alal lohnt es sich, wenn man das Ausschneiden des Bauches vermeidet beim Ausnehmen. Zu diesem Zwecke schneidet man Kopf und Schwanzspitze ab, macht oben einen kleinen Einschnitt, damit man zur Galle gelangen und diese entfernen kann. Dann schneidet man den Alal in kleinfingerlange Stücke und schiebt mit Hilfe eines runden Holzes oder Kochlöffelstiemes den Inhalt aus jedem Stück. Auf diese Art erhält man ansehnliche runde Stücke, welche man gut wäscht, mit Salz abreibt und bis zum Kochen nach Belieben mit Essig besprengt.

### Kochvorschriften für Fische.

Das Kochen der Fische weicht nicht wesentlich von einander ab. Fische, welche ganz gekocht werden, setzt man kalt an, bringt sie langsam zum Kochen, schiebt sie nach einmaligem Aufkochen beiseite und läßt sie noch einige Minuten ziehen. Fischstücke legt man dagegen in kochendes Wasser, läßt sie einigemal aufkochen und 10 Minuten an der Seite ziehen. Da Fische nur kurze Zeit im Kochwasser verweilen, salzt man dieses stärker und zwar für Schellfisch, Dorsch und Stockfisch mit  $2\frac{1}{2}$ –3 Eßlöffel per Liter, für Süßwasserfische mit 2 Eßlöffel. Zu verachten ist die Methode, die Fische, zumal Seefische und größere andere Fische einige Stunden vor dem Kochen oder Braten zu salzen auch nicht, dann ist aber das Kochwasser nur mit 1 Eßlöffel per Liter zu salzen.

Das Verwenden von Wurzelwerk (Sellerie, gelbe Rübe (Möhre), Peterilienwurzeln) als Zutat zum Kochwasser steht im Belieben, nur macht es sich dann nötig, daß dieses mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunde vorgekocht wird, was auch auf Gewürz, welches man sehr mäßig anwenden sollte, zutrifft.

Kleinere Fische wie Dickkopf, Schmerle, Ellritze und Stichling, die seltener zu haben sind, werden lebendig in klarem Wasser gut umspült, rasch auf einen Durchschlag und ebenso in das gesalzene, mit Wurzelwerk aufgekochte Wasser gegeben, sobald sie einmal aufgekocht sind, läßt man sie noch einige Minuten ziehen und serviert sie, mit Petersilie belegt, mit Öl und Essig und Weißbrot.

Blau werden die Fische gekocht, indem man sie sehr vorsichtig ausnimmt, abspült — dabei die schleimige Oberfläche schont, da diese das Blauwerden bewirkt — auf ein angefeuchtetes Brett oder flache Platte legt und mit kochendem Essig begießt. Blau werden gewöhnlich nur die feineren Fische gemacht, und unterbleibt dann das Schuppen.

### 292. Forelle mit Butter.

Man rechnet pro Person je 1 Forelle von 120 – 150 Gramm, 15 – 20 Gramm Butter, kleine ganze, oder ausgestochene Salzkartöffelchen nach Bedarf.

Soll die Forelle in geringelter Form auf den Tisch kommen, so schneidet man am After den Darm vorsichtig ab und zieht die Eingeweide oben heraus. Nachdem der Fisch gut gewaschen ist, durchzieht man Kopf und Schwanz mit einem weißen Faden und bindet diesen so zusammen, daß Schwanz und Kopf sich berühren und es aussieht, als ob der Fisch in den Schwanz beißt. Eine andere Form ist die Springform. Zu diesem Zwecke schneidet man den Bauch auf, nimmt den Fisch aus, wäscht ihn, spreizt die Bauchlappen auseinander, stellt den Fisch darauf, zieht durch das Maul einen Faden, führt diesen zügelartig zum Schwanz, bindet den Faden und zieht ihn dabei an, bis die Springform erreicht ist. In den verschiedenen Stellungen muß der Fisch gekocht werden, zu welchem Zwecke er nicht schwimmen darf im Kochwasser. Man setzt die Fische nebeneinander, steckt Holzstäbchen zwischen hinein, damit sie Halt haben, gibt heißes Wasser, in welchem das Salz schon aufgelöst

sein muß, dazu, bringt die Forellen zum Kochen, jedoch nicht zum Wellen, läßt sie 3–4 Minuten ziehen, hebt den Heber aus dem Kessel, nachdem man etwas Wasser ausgeschöpft und die Stäbchen entfernt hat, setzt die Forellen nebeneinander auf eine erwärmte Platte, schiebt jeder vorsichtig ein dünnes Scheibchen Zitrone in das Maul, garniert die Schüssel mit frischer, am besten gefüllter Petersilie und trägt sie mit hellbrauner oder nur zerlassener, nach Belieben auch mit zu Rahm gerührter Butter, kleinen Salzkartoffeln auf.

### 293. Hecht, Zander, Schleie, Karpfen, Barbe, Karausche

und ähnliche Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in heißes, nicht ganz kochendes Wasser, in welchem man das Salz per Liter 2 Eßlöffel aufgelöst hatte, gelegt, ins Kochen (nicht Wellen) gebracht und müssen beiseite noch 5–10 Minuten, je nach der Größe, ziehen.

Steht kein Fischkessel zur Verfügung, so legt man die Fische auf eine längliche Platte, stellt diese auf eine, in einen passenden Topf gebreite Serviette, mit welcher man später den Fisch herausheben kann. Sie werden stets auf warmer Platte mit Petersilie, ev. auch mit Zitronenachteln garniert, angerichtet, längliche Brötchen (Fischbrötchen) oder ausgestochene Salzkartoffelchen und zerlassene, nach Belieben auch hellbraune oder zu Sahne geriebene Butter hinzugegeben.

### 294. Hecht mit Kräuterbutter und Meerrettich.

Zutaten: 3 Pfund Hecht vom Stück oder 6 kleine Fische, 125 Gramm Süßrahmbutter oder Palmona und Süßrahmbutter, 1 Büschel Kräuter, wie Petersilie, Korb, Estragon, junge Sellerieblättchen, Boretsch u. s. w., 1 Teelöffel Zitronensäure,  $\frac{1}{2}$  Staudenfesten, weißen Meerrettich,  $\frac{1}{8}$  Liter süßer Rahm, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: In 2 Liter mit 4 Eßlöffel Salz gesalzenen Wassers wird klargeschnittenes Wurzelwerk und 1 kleine Zwiebel, 1 Nelke, 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner 10 Minuten gekocht, der gut vorbereitete Fisch hineingelegt, aufgeköcht, bei Seite gerückt und 5 Minuten an heißer Stelle im Kochwasser belassen, dann herausgehoben, auf eine erwärmte Platte gelegt.

Besalzene Süßrahmbutter oder Palmona und Butter wird zu Sahne, die feingewiegten Kräuter, Zitronensäure hinzugerührt, in Flocken auf den auf einzelnen Platten oder auch zusammengestellten Fisch zerteilt. Der Meerrettich wird gerieben, vorher gut geschabt, mit dem süßen Rahm, Zucker und Pfeffer vermischt, neben dem Hecht gereicht, nach Belieben ausgestochene Salzkartöffelchen dazugegeben.

Anmerkung: An Stelle des Hechtes können auch andere Fische Verwendung finden.

### 295. Grüne Fische.

Zutaten: 3 Pfund Hecht oder Zander, Schleihe, Aal, auch Karpfen, 1 kleine gelbe Rübe, 2 schöne Petersilienwurzeln, 1 kleiner weißer Selleriekopf, 1 Gewürzdosis, 1 Zitronenscheibe ohne Kerne, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Wasser, 60 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 1 kleine gewiegte Zwiebel, 1 Prise weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel süßen Rahm, 3 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Das Wurzelwerk wird gut zugeputzt, gewaschen, in feine Stiften geschnitten, in dem Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht; der Fisch wird, nachdem Leber mit Galle herausgezogen ist, in zwei fingerdicke Scheiben geschnitten und diese so ausgenommen, daß sie rund bleiben, (siehe Vorbereitung), in die Gemüsebrühe gelegt, langsam wieder ins Kochen gebracht, die Zitronenscheibe und die Hälfte der Butter hinzugegeben und 10 Minuten bei Seite ziehen lassen. Die Zwiebel wird feingewiegt, in der zweiten Hälfte der Butter angeröstet, das Mehl hinzugefügt und gelb geröstet, mit knapp <sup>3</sup>/<sub>4</sub> Liter Fischbouillon aufgefüllt und 10 Minuten gekocht, mit der feingewiegten, in etwas Butter geschwitzten Petersilie, dem Rahm, dem Pfeffer verührt, die Fischstücke vorsichtig in die Sauce gelegt, darin erhitzt, mit dieser angerichtet.

### 296. Aal blau.

Zutaten: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund mittelstarken grünen Aal, Wurzelwerk, wenig Gewürz, 1 Zwiebel, 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig, 5 Eßlöffel Kapern, feines Tafelöl und ebenfolcher Essig oder Remouladensauce (siehe da.)

Zubereitung: Der gut gewaschene, in Stücke geschnittene, nach Vorschrift mit einem runden Gegenstand ausgenommene und in Essig und Salz blaugemachte Mal wird in das mit Essig, Gewürz, Wurzelwerk und Zwiebel 5 Minuten gekochte Salzwasser gelegt, ans Kochen gebracht und 10–15 Minuten gar gezogen, auf einer erwärmten Schüssel mit Salatherzchen, Petersilie und Zitronenachteln angerichtet, mit Essig und Öl und feingewiegten Kapern warm oder mit Remouladensauce kalt serviert.

### 297. Karpfen in Paprikasauce.

Zutaten: 3 Pfund Karpfen, 2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig. Zur Sauce: 80 Gramm Palmona, 40 Gramm Süßrahmbutter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 feingeschnittene Zwiebeln,  $\frac{1}{8}$  Liter süßer Rahm,  $\frac{1}{4}$  Liter Fischwasser,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser aufgelöst, 1 Messerspitze feinen Paprika, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die gut vorbereiteten, ganzen oder in Stücke geschnittenen Karpfen werden in Salzwasser, welchem man den Essig zufügt, sorgfältig gargezogen. Palmona und die Hälfte der Süßrahmbutter wird gebräunt, die feingeschnittene Zwiebel darin gedämpft, 2 Eßlöffel Mehl hinzugegeben und gelbgeröstet, mit dem angegebenen Fischwasser und Bouillon aufgefüllt, gut verkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Rahm, in welchem man das Eigelb verquirlte, abgezogen, mit dem Paprika, dem Rest frischer Butter gut verrührt, die Sauce über den angerichteten Karpfen gegossen.

### 298. Gedämpfter Fisch.

Zu diesem Gericht paßt jede Sorte Fisch. Die Fische, 3–4 Pfund für 6 Personen, werden vorbereitet, nach dem Waschen etwas abgetrocknet, mit Salz und je 1 Prise Pfeffer eingerieben, 80 Gramm Palmona werden in einem irdenen Topf angebräunt, die Fischstücke nebeneinander hineingelegt, mit Zitronensaft beträufelt, 2 Löffel Wasser daneben gegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde in gut verschlossenem Topfe im Bratofen gedämpft.

Zur Verlängerung der Sauce werden noch 60 Gramm Butter oder Palmona gebräunt, 1 Teelöffel Mehl hineingestreut, aufgeköcht, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon aufgefüllt, mit 1 Eßlöffel

Tomatenpurrée, 1 Messerspitze Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, mit der Dämpfbrühe verbunden.

### 299. Frischen Lachs zu kochen.

Da der Lachs — am besten Rheinlachs, Salm — ein sehr großer Fisch ist, kauft man ihn meist in größeren Stücken. Man rechnet für 6 Personen 3 Pfund. Man läßt in 2 Liter Wasser 5 Eßlöffel Salz, 1 Gewürzdosis, Wurzelwerk und Zwiebel, sowie  $\frac{1}{3}$  Liter feinen Essig  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, legt den gut vorbereiteten Lachs, den man in 3 Scheiben schneiden kann, in den Sud, einmal aufkocht und 10 Minuten, je nach der Größe der Stücke, ziehen läßt. Die Stücke werden sehr vorsichtig aus der Brühe gehoben, auf erwärmter Platte mit Petersilie und Zitronenachteln umlegt, mit zerlassener oder brauner Butter aufgetragen.

Zu kaltem Lachs eignen sich feine Delfaucen.

### 300. Steinbutt zu kochen.

Der Steinbutt gehört zu dem Geschlecht der Schollen oder Seitenschwimmer; er ist einer der größten und geschätztesten unter den Plattfischen. Man kauft gewöhnlich einen Steinbutt in der Größe, zu welcher man ein Gefäß resp. Steinbuttkessel besitzt.

Der Fisch wird mit Salz eingerieben, am Bauche aufgeschlizt und ausgenommen, sehr sorgfältig gewaschen, abgetupft, die Flossen gestutzt, mit Zitrone tüchtig eingerieben, auf den Fischheber und dann in das vorgerichtete Kochwasser gelegt, in welchem man Wurzelwerk und Gewürz mit ein Stückchen Butter kochte, durchseihete und mit Weißwein versetzte, bringt den Fisch ans Kochen und läßt ihn dann beiseite 10–15 Minuten ziehen.

Man serviert ihn, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, zu hellbrauner Butter, holländischer Sauce, nach Belieben auch mit pikanten Saucen.

### 301. Schellfisch oder Dorsch mit Senfsauce.

(6 Personen.)

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch, 1 Gewürzdosis, 1 Zwiebel, 1 Peterfiliens-, 1 Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe (Möhre), nach

Belieben 1 Eßlöffel Essig, 2 Liter Wasser, 5 Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Senf, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Säure, 1 Eßlöffel Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe.

Zubereitung: Aus mittelgroßen Fischen zieht man unterhalb des Kopfes, wo man einen kleinen Einschnitt macht, die größten Eingeweide heraus, damit die Galle entfernt werden kann. Dann schneidet man sie in 2–3 fingerdicke Stücke – nach dem Schwanz zu breitere –, löst aus diesen alles unreine, wäscht sie gut, legt sie in das Wasser, welches man 10 Minuten leise mit Salz und Grünem kochen ließ, läßt sie einmal aufkochen und beiseite noch 10 Minuten ziehen. Zur Sauce wird die Butter und Palmona gebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fischbrühe aufgefüllt, gut verkocht, mit Senf, welchen man in der Säure und etwas Fischbrühe verrührt, abgeschmeckt. Man kann die Senfsauce auch durch Bouillonwürfel oder durch 1 Messerspitze Fleischextrakt kräftigen.

### 302. Schellfisch oder Dorsch mit Zwiebelsauce.

Zutaten: 3 Pfund nach obiger Vorschrift zubereiteter, gekochter Fisch. Zur Sauce: 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmin,  $\frac{1}{2}$  Liter Fischbrühe, 3 mittelgroße, feste Zwiebeln, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält, einmal durch-, dann in halbmondförmige Scheiben zerschnitten. Die Butter und Palmona werden gebräunt, die Zwiebeln darin gelb, dann das Mehl hinzu und angeröstet, mit Fischbrühe aufgefüllt, mit Fleischextrakt, Säure und Pfeffer abgeschmeckt.

### 303. Schellfisch oder Dorsch mit Kapernsauce.

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch oder Dorsch wie oben vorge richtet und gekocht. Zur Sauce: 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona,  $\frac{1}{4}$  Liter Fischbrühe,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 2 Eßlöffel grob gewiegte Kapern, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Säure.

Zubereitung: Butter und Palmona werden gebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit Wasser und Fischbrühe aufgefüllt, mit Fleischextrakt und 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt,

die grob gewiegten Kapern mit Saft, nach Belieben Säure darin erhitzt.

### 304. Stockfisch zu kochen.

Stockfisch ist an der Luft getrockneter Kabeljau, Dorsch, von lederartigem Aussehen. Er gilt als einer der eiweißhaltigsten, also nahrhaftesten Fische und wird in katholischen Gegenden als Fastenspeise sehr geschätzt. Man bekommt den Stockfisch meist schon gewässert, wo dies nicht der Fall ist, legt man den Fisch einige Stunden in frisches Wasser, klopft ihn dann tüchtig mit einem hölzernen Fleischklopfer, weicht ihn dann 24 Stunden in Wasser, welches man mit Pottasche (1 Teelöffel) versetzt, worauf man ihn in klares Wasser gibt, welches man während mehrtägigem Wässern öfter wechselt, in das man auch einige Zeit eine Holzkohle legen kann, die den unangenehmen Geruch an sich zieht.

Der Fisch, welchen man gewässert kauft, muß weiß – nicht gelb – aussehen. Man rechnet für 6 Personen 3 – 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch.

Die Stücke werden nochmals tüchtig gewaschen, von der inneren Haut und sonstigen Unreinigkeiten befreit und können, nachdem sie abgetupft wurden, einige Stunden vor dem Kochen mit Salz eingerieben werden. In 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Wasser, in welchem eine Gewürzdosis, 2 Hände voll Wurzelwerk, 5 Eßlöffel Salz 10 Minuten gekocht wurden, wird der Fisch gelegt, 2 Minuten leise gekocht und noch 10 Minuten beiseite gezogen.

### 305. Stockfisch mit Butter und Zwiebeln.

Zutaten: 3 – 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund nach obiger Art gekochter Stockfisch, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 3 mittelgroße feste Zwiebeln, 50 Gramm Palmin.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden längs durch, dann quer in dünne Scheibchen geschnitten, welche man in heißes Palmin legt, in breiter schwarzer Pfanne goldgelb und groß bratet.

Der frischgekochte Fisch wird aus den Gräten gelöst, in kleine Portionsstücke zerteilt, auf einer flachen, gut erwärmten Platte angerichtet, mit der hellbraun gemachten Butter und

Palmona, in welcher man die Säure verrührte, gleichmäßig begossen, die Zwiebel gleichmäßig darauf verteilt, mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

### 306. Stockfisch mit pikanter Butterauce.

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund nach obiger Art gekochter Stockfisch, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter Fischbrühe, 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, 1 Eßlöffel Zitronensäure oder guter Essig, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Würze, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Butter und Palmona werden hellbraun gemacht, die geriebene Zwiebel darin angeröstet, das Mehl ebenfalls, dann mit Fischbrühe aufgefüllt, gut durchgekocht, die Sauce mit Fleischextrakt, Säure, Würze und Pfeffer abgeschmeckt.

### 307. Stockfisch mit Estragonauce.

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Fischbrühe, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Bouillon oder Wasser und Fleischextrakt, 2 Eßlöffel feingewiegter Estragon, einige Tropfen Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer, Würze nach Belieben, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Palmona und Butter werden gebräunt, das Mehl hineingestreut, aufgekocht, mit Fischbrühe und Bouillon aufgefüllt, mit Estragon, Pfeffer und Säure abgeschmeckt.

### 308. Stockfisch mit Kräuterhering.

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 1 großer, gut gewässerter Hering, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Saft <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Zitrone, 1 Messerspitze Pfeffer, 3 Eßlöffel Wasser, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Teelöffel Fleischextrakt, 1 Teelöffel fein zerriebenen Majoran, 100 Gramm Palmona, 4 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Zwiebel und Petersilie werden feingewiegt, in der hellbraunen Palmona geröstet, die geriebene Semmel hinzugegeben und ebenfalls angeröstet. Der gewässerte Hering wird gut entgrätet, in kleine Würfel geschnitten, auf dem in kleine Stücke zerlegten Stockfisch, welchen man in ein bedeck-

bares Geschirr gegeben, samt Kräutern und Butter verteilt, Säure, Bouillon und Majoran daran gegeben und 10 Minuten unter öfterem Umschwenken gedämpft, auf halbtiefer Schüssel zu kleinen Salzkartöffelchen angerichtet.

### 309. Stockfisch mit Kräuterbutter.

(Stockfisch à la maître d'otel.)

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch, 125 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel feingewiegten Schnittlauch, 2 Prisen Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Eßlöffel feinen Essig oder Säure.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerieben, die feingewiegten Kräuter, Pfeffer, Muskat und Säure darunter gemischt. Das von Gräten gelöste Fischfleisch wird in nette Stücke zerlegt, die Butter darauf zerpfückt und darin erhitzt und gewendet, angerichtet, ausgestochene Kartöffelchen oder Maccaroni dazu gereicht.

### 310. Stockfisch in Zwiebelbechamel.

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 100 Gramm Palmona, 1 Zwiebel, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Fischwasser, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter dicker Rahm, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 1 Eigelb, 20 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel wird in Palmona geschwitz, das Mehl darin gekräuselt, mit Fischwasser und Rahm aufgefüllt, aufgekocht, mit Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Den frischgekochten, zerpfückten Fisch läßt man nun einige Minuten in der Sauce dünsten, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt ihn auf eine halbtiefe Schüssel und richtet die mit dem Eigelb abgerührte Sauce darüber an. Er kann ebenfalls mit Kartoffel oder Maccaroni gegessen werden.

### 311. Stockfisch mit Tomaten.

Zutaten: 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 6 mittelgroße, reife Tomaten, 100 Gramm Palmona, 100 Gramm feingewiegtes Rauchfleisch oder Schinken, auch gekochten mageren Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Palmona wird angebräunt, die feingeschnittene Zwiebel und das Rauchfleisch, Schinken oder Speck darin geröstet, die abgewaschenen, in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten hineingelegt, mit Salz bestreut und gar gebraten, alles auf den zerplückten, in eine Pfanne gelegten Stockfisch gegeben, Pfeffer darüber gestreut, gewendet und noch 10 Minuten zusammen gedünstet, mit Kartoffeln oder Maccaroni serviert.

### 312. Stockfisch als Pfannfisch (Pannfisch).

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund gekochter Schellfisch, frischer oder übriggebliebener, 2 Zwiebeln, 80 Gramm Palmona, 3 Pfund gekochte, abgekühlte, geschnittene Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Zu diesem Gericht können allerlei Fischreste Verwendung finden, die ohne Gräten und zerplückt sein müssen. Die feingeschnittene Zwiebel wird in der hellbraun gemachten Palmona angeröstet, dann die Kartoffeln und Salz dazu und vorgebraten, zuletzt der Fisch und alles unter Wenden nochmals durchgebraten, mit dem Pfeffer vermischt.

### 313. Gebackener Fisch ganz.

Zu diesen verwendet man kleine Schellfische, kleine Dorsche, Weißfische, frische Heringe (d. i. ungesalzen), auch gesalzene Heringe, welche man 24 Stunden wässerte. Man rechnet pro Person 1 Fisch, wenn sie sehr klein sind,  $1\frac{1}{2}$ –2 Stück.

Zutaten: Für 6 Personen 6–9 Fische, 1 Ei, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Milch, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Salz, 6–9 Prisen Pfeffer, 6 Eßlöffel geriebenes Weiß- oder geröstetes Schwarzbrot. Sehr reichlich Palmin.

Zubereitung: Die Fische werden sehr sauber geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, bei größeren der Kopf abgeschnitten, bei kleineren nur die Augen ausgelöst, der Fisch abgetrocknet, mit Salz eingerieben. 20 Minuten vor dem Anrichten wird er im Mehl gewendet, durch die aus Ei, Öl, Milch und Salz zusammengequirlte Pannade gezogen, im geriebenen Brot gewendet, in das heiße Palmin gelegt und auf beiden Seiten hellbraun gebraten, mit Petersilie garniert, zu Kartoffelsalat oder Kartoffeln und grünem Salat angerichtet.

### 314. Gebackener Schellfisch oder Dorsch.

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch oder Dorsch, mittelgroße Fische, sonst die Zutaten wie oben.

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet, aus den Bräten gelöst, dabei die Flossen abgeschnitten, in gleichmäßige Stücke geschnitten, diese werden trocken getupft und mit Salz bestreut, dann behandelt und gebacken wie kleine Fische.

### 315. Falsche Zanderfilets.

Zutaten und Zubereitung wie oben, nur werden die Schellfischstücke einige Stunden vor dem Braten mit je einem Teelöffel Zitronensäure angefeuchtet, wodurch der Schellfischgeschmack genommen wird.

### 316. Gebackene Zanderfilets.

Wie Schellfisch bereitet man Zander vor, doch ohne Säure und bäckt die Filets wie die vom Schellfisch.

### 317. Gebackene Seezunge oder Rotzunge.

Die Seezungen werden vorbereitet, mit Salz abgerieben, gut gewaschen, die Flossen gestutzt, abgetrocknet, in 4 gleiche Teile geteilt, diese mit Salz eingerieben und nicht zu rasch in reichlich Palmin, nachdem sie paniert wurden, gebacken. Kleine Schollen kann man ganz backen, größere auch aus den Bräten lösen. Sie werden mit Petersilie und Zitronenachteln garniert aufgetragen.

Anmerkung: Gebacken werden auch feinere Fische wie Karpfen, Schleie, Karausche, Barsch, Forelle, Aal, Stinte (d. i. eine kleine, feine Lachsart) u. s. w. Feinschmecker werden jedoch diesen Fischen gekocht mit Butter den Vorzug geben.

### 318. Gebackene Hechtstücke.

Mittelgroße Fische werden von oben aus ausgenommen, damit die Leber erst von der Galle befreit und der Fisch ohne Sorge quer in Stücke geschnitten werden kann, die man für diese Zwecke gern rund hat. Sie müssen zweifingerdick sein, werden innen gesäubert, dabei gut gewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, durch Panade gezogen in geriebener Semmel gewendet und in reichlich Palmin und

Butter auf beiden Seiten sehr rasch angebraten (nicht gar) dann nebeneinander in eine flache Bratpfanne gelegt, 1 kleine feingewiegte Zwiebel, 2 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel abgetropfte Kapern werden in Palmona und Butter geröstet, mit 4 Eßlöffel ebenfalls gerösteter Semmel vermischt, die Fischstücken mit der Mischung bedeckt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und 10–15 Minuten im Bratofen nachgebacken. Auf erwärmter Platte mit Zitronenachteln und Petersilie angerichtet.

### 319. Gebratener Hecht oder Zander.<sup>1</sup>

Zutaten: 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub>–3 Pfund Hecht oder Zander, 1 Eßlöffel Salz, 80 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Saucenwürfel, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Tomatenpuree, 1 Eßlöffel fein gestoßenen Zwieback oder Semmelmehl.

Zubereitung: Der ausgenommene gut vorbereitete Fisch wird abgetrocknet, mit Salz eingerieben, in die Bratpfanne gelegt, mit brauner Butter übergossen, mit Semmel- oder Zwiebackmehl bestreut, der geriebene, aufgelöste Saucenwürfel und Rahm daneben gegeben und unter öfterem Begießen, mit dem man erst nach 10 Minuten beginnt, unter Zugabe von Bouillon und Tomatenpuree, zusammen 20–25 Minuten gebraten. Der Fisch wird vorsichtig mit 2 Schaufeln auf die erwärmte Platte gehoben, in Portionsstücke geteilt, ohne die Form zu verletzen – man macht zu diesem Zweck je einen Einschnitt, schiebt eine Schere vorsichtig hinein und schneidet die Rückengräte durch, wonach das Durchschneiden des Fleisches mit dem Messer leicht ist. – Die Sauce wird durchgeseiht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit einer Messerspitze Kartoffelmehl, das man mit einem Eßlöffel Wasser anrührt, sämig gemacht, einige Löffel davon über den Fisch gegossen. Dieser wird mit Petersilie und Zitronenachteln umlegt, angerichtet.

### 320. Gefüllter, gebratener Hecht oder Zander mit Tomatenüberzug.

Zutaten wie oben, dazu noch 1 kleiner Fisch, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> abgeriebenes und geweichtes Weißbrot, 2 Eigelb, 1 Messerspitze geriebene Schalotte, 1 Teelöffel gewiegte Kapern, <sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund-Büchse Tomatenpuree, 1 Messerspitze Pfeffer, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet, am Bauche bis Handbreit vom Schwanze aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen, vom ausgeschnittenen Bauche aus das ganze Grätengerippe recht geschickt ausgelöst, — was am besten durch Abdrukken des Fleisches mit den Fingern geschieht — oben und unten mit einer Schere durchschnitten, der Fisch innen und außen mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz eingerieben. Das Fischfleisch vom kleineren Fisch, in welchem keine Gräte mehr sein darf, wird feingewiegt, zu der zu Sahne gerührten, mit Semmel, Zwiebel, Kapern, Eigelb und Gewürzen vermischten Butter gut vermischt, die Farce abgeschmeckt, in dem Fisch gleichmäßig verteilt, diesen zugenäht und zwar mit langen Stichen ohne Knoten, in die Pfanne gelegt, mit Butter übergossen, 10 Minuten gebraten, dann mit dem Tomatenpuree, welches man mit 2 Messerspitzen Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer verrührte, und das man heiß machte, überzogen und fertig gebraten. Daß dieser Fisch doppelt sorgfältig beim Herausnehmen zu behandeln ist, ist wohl selbstverständlich. Er wird fein mit Petersilie umlegt am Tisch zerlegt. Die Sauce wird durch einen Durchschlag gegeben, abgeschmeckt und nebenher gereicht. Bei ihr kann Rahm fortbleiben.

### 321. Gespickter, gefüllter Zander oder Hecht.

Vom Rücken des Fisches wird, nachdem er vorbereitet und das Gerippe ausgelöst ist, ein zweifingerbreiter Streifen Haut abgelöst. Die bloßgelegte Stelle wird mit feinen Speckfäden in je zwei Reihen gespickt, dann der Fisch wie in voriger Nummer, doch ohne Tomatenüberzug gebraten und angerichtet.

### 322. Fischragout für 6–8 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Hecht, Zander, auch zarter Schellfisch, 100 Gramm Butter oder  $\frac{1}{2}$  Palmona und  $\frac{1}{2}$  Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Kapern, 1 kleine Sardelle,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der mit Gewürz und Grünem gekochte Fisch wird in kleine Stücke zerlegt. Die Butter wird angebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt,

mit der feingewiegten Sardelle, die man sehr gut vorbereitete, den Kapern und Gewürzen aufgekocht, den Fisch hinzugegeben, das Gericht mit Säure und Maggiwürze abgeschmeckt, im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

Anmerkung: Das Gericht kann durch Champignons, Kalbsmilk und Fischklößchen verfeinert werden.

### 323. Fischklößchen.

Zutaten: 1 abgeriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 80 Gramm Butter, 1 geriebene Schalotte, 2 Prisen Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eier, 3 Eßlöffel geriebene Semmel,  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten, feingewiegten Fisch, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Weißbrot wird in der Milch und 40 Gramm Butter zu einem Kloß abgebacken, nachdem dieser etwas abgekühlt ist, werden Eier und Gewürze, dann der feingewiegte Fisch und die geriebene Semmel dazu gerührt, mit bemehlten flachen Löffeln Klößchen gedreht, die man in Salzwasser 10 Minuten gar ziehen läßt.

### 324. Fisch in Belee.

Der Fisch,  $1\frac{1}{2}$  Pfund, wird mit Gewürz und Grünem gekocht, entgrätet, das Fleisch zerpfückt, in ein Steingut- oder Porzellangefäß gelegt. In der Fischbrühe ( $1\frac{1}{2}$  Liter Fischbrühe) kocht man einen gut gesäuberten Kalbsfuß weich, seigt die Brühe durch, schmeckt sie mit Essig, Zitronensäure oder Weißwein ab, klärt sie und gießt sie über die Fischstücke. Kocht man den Fisch extra zu Fisch in Belee, dann salzt man das Wasser nur mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel pro Liter. Verwendet man Fischreste, so verwendet man nur halb Fischwasser und gießt so viel Wasser zu bis die Schärfe geregelt ist. Der Fisch kann auch in Stücke geschnitten oder ganz in Belee gelegt werden.

### 325. Fisch-Sülze.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund aus den Gräten gelöster Fisch, 2 Eßlöffel Kapern, 1 geschälte, fein geschnittene Gurke, 3 fein geschnittene, eingemachte Perlzwiebeln. Zum Aspik 1 Liter Fischbrühe, nur leicht gesalzen,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleisch-

extrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Eßlöffel Essig, 12 Blätter Gelatine, 1 Eiweiß, 1 abgewaschene Eischale.

Zubereitung: Die durchgeseigte Fischbrühe wird gut abgeschmeckt, mit Extrakt gekräftigt, die Gelatine hineingegeben, ebenso das Eiweiß und die zerdrückte Eierschale und auf guter Hitze bis ans Kochen mit dem Schneebeßen geschlagen, bei Seite ruhen lassen, dann klären (siehe Aspik.) Der geklärte Aspik wird mit Säure und Suppenwürze gewürzt, über den mit Burke und Perlwiebel gemischten Fisch gegossen, erkaltet gestürzt und mit Sauce (Remoulade, Mayonnaise) gereicht.

### 326. Fischmayonnaise.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Zander, Hecht oder sonst ein feinerer Fisch, den man sorgfältig mit Gewürz, Grünem und feinem Essig (1 Teelöffel auf 1 Liter Wasser) kocht, aus Haut und Gräten löst und sobald die Stücke vollständig erkaltet sind, mit einer pikant abgeschmeckten Mayonnaise-sauce vermischt, auf eine Glasschale bergig angerichtet, mit 1 Eßlöffel feingewiegter Kapern bestreut, mit Salatherzchen und Petersilie, aus welchem Krebschwänze herauschauen, umkränzt. Mit Weißbrotschnitten serviert.

### 327. Aalroulade.

Zutaten: 1 Aal 1 $\frac{1}{2}$  – 2 Pfund, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig, 1 Gewürzdozis, Wurzelwerk. Zur Füllung: 1 Eßlöffel Senf, 3 Eßlöffel Kapern, 1 Zwiebel, 3 Prisen Pfeffer. Zum Aspik: 1 Liter Aalbrühe,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Tropfen Suppenwürze, 12 Blatt Gelatine. Zur Garnitur: 1 hartgekochtes Ei, 1 Teelöffel Kapern, 2 Pfeffergurken.

Zubereitung: Der getötete Aal wird unterhalb der Kiemen mit einem Strick umbunden, an einen festen Haken oder an den Fenstergriff gebunden. Unterhalb des Kopfes wird in der Runde ein Einschnitt in die Haut gemacht, welche man 3 Zentimeter breit mit dem Messer löst. Auf ein mit Wasser besprengtes Tuch streut man Salz, faßt geschickt unter das Tuch und streicht mit diesem die Haut unter öfterem Ansetzen und Nachhelfen mit dem Messer bis zum Schwanz, den man abschneidet, ab. Nachdem man auch den Kopf ab-

geschnitten hat, schneidet man den Aal den Rücken entlang auf, nimmt ihn aus, wäscht ihn, trocknet ihn ab und löst vorsichtig die Gräten aus, reibt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz ein. Kapern und Zwiebel werden feingewiegt, mit Pfeffer und Senf vermischt, die Masse auf den Aal gestrichen, dieser fest zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden. Der sauber gewaschene Kopf, Haut und Schwanz werden in Wasser, Gewürz, Wurzelwerk und Essig 10 Minuten gekocht, die Brühe durchgeseiht und die Aalroulade, die man mit 2 Schaufeln in den Topf hebt – oder auf einen Mullappen legt und sie hinein und heraus damit hebt –, 10–15 Minuten am Kochen erhält und sie solange abseits vom Herd in dem Sud läßt, bis dieser ziemlich erkaltet ist. Nun wird die Brühe durch einen Mullappen geseiht und daraus ein fein abgeschmeckter Aspik bereitet, von welchem man einen Teil in eine runde, glatte Porzellanform gießt. Sobald dieser erstarrt ist, belegt man ihn mit hübschen Figuren aus Eiweiß, Eigelb, Gurken, welche Sachen man sich in Streifen zurechtschneidet, träufelt Aspik darauf und läßt dies nochmals erstarren. Nun schneidet man die Aalroulade mit einem sehr scharfen Tranchiermesser in fingerdicke Scheiben – nimmt dabei immer die Bindfadestücke fort – und legt die Stücke, die wie dünne geringelte Aale aussehen, auf den Aspik, so daß das erste Stück in die Mitte zu liegen kommt, gießt den übrigen Aspik darauf und läßt alles gut erstarren, worauf die Schüssel gestürzt werden kann. Sie wird mit Salatherzchen, Petersilie usw. garniert, mit Remouladen- oder Mayonnaïsesauce serviert.

### 328. Krebse zu kochen.

Da sich in toten Krebsen bald starke Gifte bilden, sollen stets nur lebende gekauft werden, die man sich noch einige Stunden in frischem Wasser erholen läßt. Sie werden am Bauch und unter dem Schwanz mit einem Stielbürstchen gebürstet, was man am besten bewerkstelligt, indem man sie mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben hinter den Scheeren packt, was ihnen das Kneifen vollständig unmöglich macht. Inzwischen läßt man Wasser pro Liter mit 1 Eßlöffel Salz und 1 Teelöffel Kümmel versehen, auf sehr guter Hitze zum Kochen kommen und legt sich zugleich einen Feuerhaken ins Feuer. Sobald das Wasser sprudelnd kocht und

der Haken glüht, schüttet man die Krebsse auf einen Durchschlag, dann rasch in das kochende Wasser, wohinein man sofort den glühenden Haken hält, damit es nicht aus dem Kochen kommt und die Tiere nicht leiden. Nachdem die Krebsse 5 Minuten leise gekocht haben, müssen sie noch 15 Minuten beiseite ziehen und werden dann beliebig verwendet.

Sollen Krebsse auf die Tafel kommen, so kocht man Tafelkrebse, die größer wie Suppenkrebse sind. Auf einen Spieß, wie man sie zum Garnieren hat, steckt man ein kurz geschnittenes Sträußchen Petersilie, dann spießt man zwei Krebsse auf, so daß einer über den anderen zu stehen kommt, steckt oben auf wieder ein Sträußchen und stellt den Spieß auf die Mitte einer runden, angewärmten Platte. Die übrigen Krebsse legt man abwechselnd mit Kopf und Schwanz nach außen, steckt ihnen abwechselnd ein Scheibchen Zitronenschale und ein Salatblättchen ins Maul, betropft die heißen Krebsse mit zerlassener Butter, wodurch sie schönen Glanz bekommen und trägt sie auf.

### 329. Hummer zu kochen.

Hummer ist ein Riesenkrebs, welcher entgegen der kleinen Flußkrebse in der See lebt. Wie bei den Krebsen empfiehlt es sich, den Hummer lebendig zu kaufen. Man legt ihn auf den Rücken, bürstet ihn ab, faßt ihn am Schwanz und steckt ihn mit dem Kopf zuerst in das sprudelnd kochende Wasser, wobei man dieselben Maßregeln verfolgt, wie bei Krebsen. Einen kleinen Hummer läßt man 15–20 Minuten, einen mittleren 30 Minuten, einen großen circa eine Stunde kochen. Man kann zum Hummerwasser auch 1 Petersiliensträußchen geben und den Kümmel fortlassen. Er bleibt noch 15 Minuten in der Brühe. Der Hummer wird mit Hummermesser oder Scheere gespalten, wieder zusammen gesetzt, nachdem man ihn mit einem Brett beschwert hatte und auskühlen ließ. Er wird mit Butter bestrichen, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, Essig und Öl oder Remouladensauce oder auch Mayonnaise dazu angerichtet.

### 330. Hummermayonnaise.

Frisches aus der Schale gebrochenes Hummerfleisch oder Büchsenhummer wird mit verdünntem Essig übergossen, nach

10 Minuten auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. Durch eine pikant abgeschmeckte, steife Mayonnaisensauce zieht man mit Hilfe einer Spicknadel die größeren Stücke, setzt sie bergartig auf eine halbtiefe Glasschale, ordnet die kleineren Stücke in die Lücken, gießt die übrige Sauce über den Berg, umlegt die Mayonnaise mit Salatherzchen und feinen Blättchen, setzt in gewissen Abständen Krebschwänze in das Grüne und auf den Berg.

### 331. Fischsalat.

Abgekühlte Fischstücke von allen Fischarten werden gut von Gräten und von den ärgsten Hautstücken befreit, in eine mäßig saure Essigmischung, welcher man etwas feingeschnittene Zwiebel, das nötige Salz und mäßig Öl beifügt, gegeben und darin gewendet, mit Pfeffer und dem nötigen Salz abgeschmeckt.

### 332. Heringsrouladen (Rollmöpse).

Große milchene Heringe werden 24 Stunden gewässert, der Kopf abgeschnitten, akkurat geteilt, von Gräten und sonstigem Inhalt befreit, abgetrocknet. Nun werden die Heringshälften mit einer Mischung von 2 Eßlöffel Senf, 2 Teelöffel Senfkörner, 3 Eßlöffel gewiegten Kapern, 2 gewiegten Zwiebeln bestrichen — reichlich für 12 Heringshälften — auf jede Hälfte ein Streifen Salz- oder Dillgurke gelegt, vom Schwanz aus zusammengerollt, mit Zahnstochern oder Hölzchen zusammengesteckt. Die Rouladen werden in einen Steintopf, dazwischen 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Teelöffel Senfkörner, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt gelegt und guter, aber verdünnter Essig darüber gegossen, so daß dieser darüber steht. Die Milch wird gesäubert und zu den Rouladen gelegt, der Topf gut zugebunden und sonst gut verschlossen.

Man kann die Heringe auch vorrichten wie Aalroulade, wodurch die Rollmöpse doppelt groß werden, was aber nicht immer vorteilhaft ist.

## Salate.

Wenn auch Salate an sich kein eigentliches Nahrungsmittel darstellen, so sind sie doch im Verein mit solchen gegessen von ziemlich hohem Wert für die Ernährung. Wie in den meisten Gemüsen, sind in den direkten Salatpflanzen Salze vorhanden, welche denen gleichen, die in unserem Blute enthalten sind. Neben der Frische, welche wohlthuend auf die Schleimhäute der Mundhöhle und des Schlundes wirkt, trägt der angenehme säuerliche Geschmack, der den Salaten eigen ist, zur lebhafteren Absonderung von Verdauungssäften bei, was der mit ihnen zusammen eingenommenen Nahrung sehr zugute kommt, da sie besser verdaut wird.

Eine Hauptbedingung beim Anmachen von Salaten ist, daß nur Essige erster Qualität und diese mäßig angewendet werden. Bei empfindlichen Magenverhältnissen wendet man überhaupt lieber frische Zitronensäure an, was aber eben da, wo es sich um größere Familien handelt, etwas zu kostspielig ist. Was auch für Del angewendet werden mag, soll dies immer frisch, nie ranzig sein. Eine weitere Bedingung ist, daß man die zugeputzten grünen Salate nicht im Wasser stehen läßt, sondern fertig gewaschen auf einem Durchschlag bereit hält, und daß die Salate immer erst kurz vor dem Anrichten durch die bereitstehende Marinade gezogen und sofort aufgetragen werden.

Je nach Geschmack wendet man bei grünen Salaten Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie und Gurkenkraut, Dill, auch Estragon an, ebenso an Stelle von Del sauren Rahm und ganz wenig oder gar keine Säure.

In nachfolgenden Rezepten sollen nur da, wo das eine oder andere allgemein üblich ist, angegeben werden.

### 333. Garten- oder Blattsalat.

Zur Zeit, wo der Salat billig ist, genügen für 6 Personen 3 größere Köpfe. Die äußeren harten Blätter werden abgelöst, von den halbharten Blättern verwendet man gewöhnlich die unteren Teile ohne Strunken. Die übrigen zarteren Blätter bricht man 1–2mal durch, die Herzchen schneidet man über Kreuz ein und zieht sie auseinander.

Der Salat wird einigemal gewaschen, auf einen Durchschlag zum Ablaufen gelegt, wo er gewöhnlich, falls er welk war, wieder schön aufgeht. In eine Porzellan- oder Steingutschüssel gibt man  $\frac{3}{8}$  Liter frisches Wasser,  $1\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz und soviel Essig oder Säure, daß eine angenehme Säure zu Stande kommt, welche mit dem Salzgeschmack harmonieren muß. Kurz vor dem Anrichten werden von dem bereitstehenden Del 2 Eßlöffel zu der Marinade gegeben, ebenso ein Teil der bereitstehenden, feingewiegten Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie) und nachdem man mit einem Holzbesteck die Marinade gut durcheinander gebracht hat, wird der dritte Teil oder die Hälfte des Salates durchgezogen, rasch ein Teil davon in die bereitstehende Salatschüssel gelegt und ein zweiter Teil zu dem in der Marinade befindlichen genommen, den man mit dem anderen wendet und ganz herausnimmt. Bevor man den letzten Teil anmacht, gibt man wieder 1 Eßlöffel Del und die übrigen Kräuter hinzu — von denen man noch ein wenig zum Ueberstreuen verwenden kann — schüttelt die Marinade nochmals gut durcheinander und wendet den Rest des Salates ordentlich darin. Auf diese Weise wird das Del gleichmäßig verteilt im Salat und bleibt auch wenig oder keine Marinade übrig, die man schließlich durchsiehen und für abends oder den nächsten Tag verwenden kann.

### 334. Lattichsalat.

Das sind kleine, blasse, breitblättrige Pflänzchen, dem Feldsalat ähnlich. Man verliedt diese gut, sucht die schlechten Blätter heraus und schneidet das braune Wurzelende ab, wäscht den Salat, da oft viel Mistbeetrete an ihm haften, sehr gut und bereitet ihn genau so wie im vorigen Rezept. Für 6 Personen genügen 3 Teller, auf denen man sie gewöhnlich auf dem Wochenmarkt zugemessen bekommt.

### 335. Feldsalat (Rapunsen).

Dieser wächst auf dem Felde wild, auf abgeernteten Feldern und wird auch da und in Gärten angebaut. Er wird ebenso verlesen wie Lattich, sehr gut resp. oft gewaschen und angemacht wie dieser.

### 336. Brunnenkresse.

Dies ist eine würzige, dunkelgrüne Salatpflanze, welche nur echt in warmen Quellen z. B. in Erfurt wächst, wo die 2—2 $\frac{1}{2}$  Meter breiten, langen Beete, die immer mit warmem Quellenwasser gespeist werden, in geschmackvoller Weise in einer schönen Ebene angelegt sind. Sobald die Kresse, die oft unter das Wasser gedrückt wird, 2—3 fingerlang über dieses hinausragt, ist sie schnittreif. Sie wird in kleinen, mit präparierten Ruten zusammengehaltenen Bündelchen zu Märkte gebracht und verschickt. Die Kressezweige werden von den stärksten Stielen und Würzelchen befreit, gewaschen und da der Salat ungemein würzig und kräftig schmeckt, nur mit Essig, Del und Salz angemacht.

In Gegenden, wo Brunnenkresse zu haben ist, verwendet man sie bei Bereitung von Spinat und Mangold. Sie schmeckt auch vorzüglich mit Kartoffelsalat vermischt.

### 337. Kressesalat 2.

Eine feine Kresse, welche mehr bekannt ist, wird in Gärten gezogen, sieht aus wie feinblättrige, zartgestielte Petersilie. Sie wird gut gewaschen, mit wenig feingeschnittener Zwiebel wie Kopfsalat zurechtgemacht.

### 338. Endivienalat.

Man hat glatte und krause Endivien. Am zartesten und am wenigsten bitter sind sie, wenn sie wenig oder kein Blattgrün haben, also gelblichweiß aussehen. Sie müssen zu diesem Zwecke, sobald sie eine gewisse Größe erreicht haben, durch das Zusammenbinden der äußeren Blätter über der Staude, vor Licht und Sonne, durch welche das Blattgrün entsteht, geschützt, und nach der Ernte hängend aufbewahrt werden.

Die Endivien werden von den schlechtesten Blättern befreit, einmal längs durch die Strunke in zwei Hälften geteilt, dies auf der Schnittfläche auf ein Holzbrett gelegt und quer in zarte Streifen geschnitten. Der Salat wird gewaschen, mit feingeschnittener Zwiebel wie Kopfsalat zurecht gemacht.

### 339. Rotkrautsalat.

Ein kleiner, fester Rotkohlkopf wird von den äußeren Blättern befreit, recht zart gehobelt, mit einem Eßlöffel Salz

ingerieben, mit einer gut abgeschmeckten Essigmischung, die man vor dem Del darüber gießt und einigen Prisen Pfeffer vermischt.

#### 340. Weißkrautsalat.

Ein kleiner Kopf Weißkohl wird beputzt, gefällig zerschnitten, gewaschen, in reichlich Salzwasser gar gekocht, in eine mit feingehackten Zwiebeln hergestellte Essigmischung gelegt, worin man das Kraut erkalten läßt. Vor dem Anrichten wird das nötige Del, event. noch Salz und Pfeffer hinzugegeben, gut vermischt und aufgetragen.

#### 341. Rosenkohlsalat.

Zwei Teller voll zarte Rosenkohlröschen werden beputzt, in reichlich Salzwasser in offenem Topf gar, doch nicht zu weich gekocht, mit kaltem Wasser besprengt und zurecht gemacht wie Krautsalat, doch ohne Zwiebel.

#### 342. Selleriesalat.

3—4 Köpfe (mittelgroß) Sellerie werden gut gewaschen, abgebürstet und von den dicksten Wurzeln befreit, in leicht gesalzenem Wasser mit der Schale langsam gar, doch nicht zu weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt. Sie werden dann geschält, in dünne Scheibchen geschnitten, in eine gut abgeschmeckte Essigmarinade gelegt, vor dem Anrichten mit 2 Eßlöffel Del, 2 Prisen Pfeffer und dem nötigen Salz vermischt, nach Belieben mit feingewiegter Petersilie bestreut.

#### 343. Gurkensalat.

Eine gut abgeschmeckte, in Salz etwas stärker bedachte Essigmarinade wird bereit gehalten.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten wird die Gurke, welche nicht bitter sein darf, von der Spitze nach der Stielseite zu geschält, gehobelt oder fein geschnitten, mit der Marinade, dem nötigen Del, event. auch Bohnen- resp. Gurkenkraut vermischt und aufgetragen.

Anders zubereiteter, mit vorherigem Einsalzen der Gurken, ist sehr schwer verdaulich. Der Gurkensalat wird auch mit saurem Rahm, ohne Del und mit ganz wenig Essig angemacht.

344. **Tomatensalat.**

3-4 mittlere, feste, aber reife Tomaten werden in dünne Scheibchen geschnitten, abwechselnd mit sehr dünn geschnittenen Zwiebelscheibchen in eine Porzellan- oder Glasschüssel geschichtet, mit Salz und Pfeffer bestreut, kurz vor dem Anrichten mit Essigmarinade und Del begossen und leicht gewendet, event. nachgesalzen.

345. **Bohnensalat.**

Zarte Schwert- oder Wachsbohnen werden abgefädelt, gebrochen oder geschnitten, in reichlich Salzwasser gar gekocht, mit kaltem Wasser besprengt, in eine gut abgeschmeckte, mit reichlich feingeschnittener Zwiebel versehene Essigmarinade gelegt, vor dem Anrichten mit Del, dem fehlenden Salz und feinem Pfeffer vermischt. Man kann Bohnen längere Zeit in Essigmarinade aufheben, doch müssen die Steinguttöpfe gut verbunden sein.

346. **Kartoffelsalat 1.**

Zu diesem verwendet man Salatkartoffeln oder, da diese gewöhnlich sehr teuer sind, solche, welche weniger leicht platzen und von mittlerer Größe sind. Die Kartoffeln werden gut gewaschen, mit Salz langsam gar, doch nicht zerkoht. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, werden sie geschält. Inzwischen hat man eine feingewiegte Zwiebel in die zum Anmachen des Salates bestimmte Schüssel getan,  $\frac{1}{2}$  Liter kochendes Wasser darüber gegossen, damit der Zwiebel die Schärfe genommen, der feinere Geschmack verbreitet wird, 1 Eßlöffel Salz und so viel Essig hinzugegeben, daß die Marinade ziemlich sauer schmeckt.

In diese werden nun die Kartoffeln in dünne Scheiben geschnitten und ab und zu mit einem breiten Schaumlöffel gewendet, das nötige Salz, event. noch Essig und zuletzt das Del hinzugefügt und sorgfältig gewendet.

347. **Kartoffelsalat 2.**

Zu diesem verwendet man halbmehlige Kartoffeln, schneidet sie recht warm in die Marinade, ohne Rücksicht darauf, daß sie zerfallen, und macht den Salat wie oben fertig. Diese

Art Salat, die auch sehr beliebt ist und gut schmeckt, darf keine lose Flüssigkeit enthalten, muß aber saftig sein.

### 348. Gemischter Salat.

Darunter versteht man eine Mischung von Kartoffelsalat und Kresse oder Endivienalat. Beide Salate werden für sich zurechtgemacht, dann gemischt. Man kann auch den Kartoffelsalat mit Endivien oder Brunnen- sowie anderer Kresse garnieren, was ebenso gut ist, als ob man ihn mischt.

### 349. Kartoffelsalat mit Speck.

3 Pfund Kartoffeln werden abgekocht, geschält, geschnitten, noch ganz warm mit Essig und Salz vermischt. 125 Gramm fetter Speck wird in kleine Würfel geschnitten, ausgebraten, eine geschnittene Zwiebel mit gelb gebraten und alles über die Kartoffeln gegeben und rasch vermischt. Man hält den Salat auf einem bedeckten Wassertopf stehend warm, wendet ihn vor dem Auftragen nochmals und streut Pfeffer darauf.

### 350. Kartoffelsalat mit Remouladensauce.

2 $\frac{1}{2}$  Pfund Salatkartoffeln werden gekocht, müssen kalt werden, werden dann fein geschnitten und mit pikant abgeschmeckter Remoulade vermischt. (Siehe da.)

### 351. Heringsalat.

Zutaten: 6 Heringe, 1 –  $\frac{3}{4}$  Pfund mageren Schweins- oder Kalbsbraten, 3 Äpfel, 2 Dillgurken, 2 Stücke Senfgurken, 1 kleiner Selleriekopf, 8 – 10 abgekochte, kalte Kartoffeln, Remouladensauce von 3 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Liter Del (siehe da), 1 Zwiebel.

Zubereitung: Die Heringe werden 12 Stunden gewässert, dann abgezogen, entgrätet, in kleine Würfel geschnitten, ebenso die andern Zutaten. Mit sämtlichen Zutaten wird die pikant abgeschmeckte, mit einigen Löffeln Rahm verlängerte Remouladensauce vermischt und muß der Salat mindestens zwei Stunden stehen, bevor er zu Tisch gegeben wird. Die Kartoffeln, welche ganz kalt und nicht mehlig sein dürfen, kann man auch erst  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten in den Salat geben, man schmeckt diesen vor dem Auftragen nochmals mit Essig ab und kann nach Belieben die Kartoffelmenge vergrößern.

352. **Italienischer Salat.**

Zutaten: 250 Gramm Kalbs- oder mageres Schweinefleisch, gekocht oder gedämpft, ohne braune Kruste, 100 Gramm mageren, gekochten Schinken, 100 Gramm harte Serdelawurst, 100 Gramm Sardellen, 1 feingeschnittene Zwiebel, 4 Senf- und 2–3 Pfeffergurken, 3 Äpfel, Remouladensauce von 2 Eiern,  $\frac{1}{4}$  Liter Del. (Siehe da.)

Zubereitung: Die Zutaten werden in feine Streifen geschnitten, die Sardellen vorher sehr gut gewaschen, dann alles mit der pikant abgeschmeckten Remouladensauce vermischt und vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt. Der Salat wird auf halbtiefer Glas- oder Porzellschale bergig angerichtet, mit Salatherzen umkränzt, mit Figuren aus gekochtem Eiweiß, Eigelb, Kapern und Gurken vorher belegt, mit Weißbröckchen oder Schnitten serviert.

353. **Eiersalat.**

Zutaten: 5 Eier, 4 hart gekocht, 1 roh, 2 Eßlöffel feines Del, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel feiner Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie oder Schnittlauch, 1 Teelöffel gewiegte Kapern.

Zubereitung: 1 hartgekochtes Eigelb wird gut zerdrückt, mit dem rohen und einem Teil des Salzes glatt gerührt, dann das Del unter Rühren hinzugegossen und die anderen Zutaten abwechselnd darunter gegeben, die Sauce gut abgeschmeckt. Die übrigen hartgekochten Eier werden der Länge nach in Achtel geschnitten, in die Sauce gelegt.

---

## Klöße.

354. **Fleischfarceklößchen** für 6 Personen zur Suppe usw.

Zutaten: 1 abgeriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{16}$  Liter Milch oder Bouillon, 20 Gramm Palmona, 125 Gramm Kalbfleisch, Geflügelfleisch oder Wildfleisch, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eßlöffel feingeriebene Semmel, 1 Teelöffel feingewiegte Zwiebel.

Zubereitung: Das Weißbrot wird in die Bouillon oder Milch gebrocht, nachdem es geweicht mit dieser und Palmona zu einem geschmeidigen Kloß abgebacken, das viermal durch die Maschine genommene oder sehr feingewiegte Fleisch und die anderen Zutaten hinzugefügt, alles gut vermischt, mit zwei flachen, bemehlten Kochlöffeln kleine Klößchen gedreht, die man 8–10 Minuten in Wasser oder Bouillon gar ziehen läßt, für Suppe als Einlage oder zu Ragouts und dergl. verwendet.

### 355. Markklößchen.

Zutaten: 100 Gramm Rindermark, 10 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Muskat, frisch geriebenes Weißbrot nach Bedarf, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Zubereitung: Das Rindermark wird gewässert, zerdrückt, angewärmt und mit der Butter, dem Salz und Ei geschmeidig gerührt. Dann wird soviel geriebene Semmel dazu gerührt, bis sich aus der Masse Klößchen drehen lassen wie in voriger Nummer. Die Markklößchen werden ebenfalls in 8–10 Minuten in Wasser oder Bouillon gar gezogen.

### 356. Falsche Schildkröteneier.

Zutaten: 3 hartgekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Weizenpuder, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Die Eigelb werden zerdrückt, durch ein Drahtsieb gerieben, mit den rohen Eigelben und den anderen Zutaten gut verrührt, aus der Masse winzig kleine Klößchen resp. Eier gedreht, die man in Wasser 5 Minuten gar ziehen läßt, als Einlage zu Mockturtlesuppe, Ochsenchwanzsuppe und Ragouts verwendet.

### 357. Leberklößchen als Einlage zu Suppen.

Zutaten: 1 abgeriebenes, in  $\frac{1}{16}$  Liter Bouillon und 20 Gramm Palmona abgebackenes Weißbrot,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kalbs- oder gute Ochsenleber, 1 Ei, 2 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Teelöffel feingewiegte, angedünstete Zwiebel, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel geschabten Speck.

Zubereitung: Die Leber wird aus den Häuten geschabt, feingewiegt, mit den Zutaten gut vermischt, mit Salz abgeschmeckt und kleine Klößchen aus der Masse gedreht, die man im Wasser oder gleich in der Suppe, am besten Kartoffelsuppe gar ziehen läßt.

### 358. Süddeutsche Leberknödel.

(Frankfurter Kochkunstausstellung.)

Zutaten: 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund Kalbs- oder Rindsleber, 5 abgeriebene, geweichte Weißbrote, 2 Eßlöffel feingewiegtes Rindermark oder fetten, geräucherten Speck, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, 2 kleine, feste Zwiebeln, gewiegt, gedünstet, 8 Eßlöffel frisch geriebene Semmel, 4 Eier, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Prise Muskat, 10 Gramm Palmona zur Zwiebel.

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet, alles Sehnhige ausgelöst, mit dem geweichten, ausgedrückten Weißbrot durch die Fleischmaschine genommen, mit allen Zutaten recht gut vermischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. In einem breiten Topfe läßt man das gesalzene Wasser zum Kochen kommen, taucht einen scharfen Blechlöffel hinein, sticht damit längliche Klöße ab, welche man neben einander in das kochende Wasser legt. Die Klöße dürfen nur ganz leise in offenem Topfe 8 bis 10 Minuten kochen, werden dann auf einen Durchschlag zum Ablaufen, und dann vorsichtig auf die erwärmte Platte gelegt, mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfeln, die nicht mit in den Zutaten berechnet sind, bestreut.

### 359. Feine Semmelklößchen als Einlage zu Suppen.

Zutaten: 1 abgeriebenes, geweichtes, ausgedrücktes Weißbrot, 30 Gramm Palmona oder Butter, 1 Ei, 4 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Teelöffel Weizenpulver oder Kartoffelmehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: Die Butter oder Palmona wird zu Sahne gerührt, alle Zutaten gut damit vermischt, die Masse mit Salz abgeschmeckt, kleine Klößchen daraus gedreht, die man in Mehl wälzt und in Wasser oder Bouillon gar zieht.

### 360. Semmelklöße.

Zutaten: 5 abgeriebene, geweichte, ausgedrückte Weißbrote, 10 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 4 Eier, 40 Gramm

Palmona, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 2 Prisen Muskat, 2 Eßlöffel Weizenpuder oder Kartoffelmehl.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne, die Eigelb dazu und schaumig gerührt, dann alle Zutaten gut verrührt, abgeschmeckt und apfelgroße Klöße daraus geformt, die man in Mehl wendet, nochmals zwischen bemehlten Händen rollt und 10 bis 12 Minuten in offenem Topfe leise gar kocht.

### 361. Schinkenknödel.

Zutaten: 300 Gramm magerer Schinken, 4 geweichte und gut ausgedrückte Weißbrote, 10 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel gewiegtes, geräuchertes Speckfett, 4 Eier, 1 Eßlöffel Weizenpuder oder Kartoffelmehl,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Zwiebel fein gewiegt und beides in Palmona gedünstet.

Zubereitung: Die geweichte Semmel wird durch die Fleischmaschine getrieben oder sonst gut verrührt. Der Schinken wird grob gewiegt, in Palmona angedünstet, ebenso Petersilie und Zwiebel, alles gut vermischt, die Masse mit Salz abgeschmeckt, Klöße daraus geformt oder wie Leberklöße abgestochen, wie diese vorsichtig gekocht.

### 362. Königsberger Klops.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund gehacktes Fleisch, halb Schwein, halb Rind, 1 Zwiebel gewiegt, in Palmona geschwitz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Sardelle, 1 Eßlöffel Salz, 2 gehäufte Eßlöffel geriebene, gekochte Kartoffeln oder 4 Eßlöffel frisch geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird eine Fleischfarce bereitet, die man gut mit Salz abschmeckt. Es werden apfelgroße Klöße daraus gedreht, die man in Mehl wendet und in einer Sardellen- oder Heringsauc (siehe da) garkocht.

### 363. Teigspäßen.

Zutaten: 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein halbflüssiger Teig angerührt, den man schlägt bis er Blasen wirft. Mit einem scharfkantigen Eßlöffel werden längliche, schmale Klößchen abgestochen, die man in Salzwasser gar zieht oder

auch in Sauerkraut, gelben Rüben und dergl. gar kocht, auch zum Kompott reicht.

### 364. Spätzle (Schwäbisches Gericht.)

Zutaten wie oben, nur kann man den Teig etwas flüssiger machen und eventl. einige Eßlöffel Reismehl darunter rühren.

Zubereitung: Ein kleines glattes Kuchenbrett oder sog. Spazebrett wird angefeuchtet, ein Schöpfer von dem Teig darauf gelegt, mit einem Tranchiermesser breit- und von der Seite, wo man abnehmen will, immer zurückgestrichen. In dünnen Fäden wird nun der Teig mit dem Tranchier- oder mit einem Spazemesser in das kochende Salzwasser geschabt und dabei öfter aufgerührt. Nachdem man 3 Löffel eingschabt hat, deckt man den Topf zu, damit das Wasser schneller zum Kochen kommt, läßt die Spätzle einigemal aufkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf einen Durchschlag und begießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen, legt sie in eine Pfanne, in welche man ein Stückchen Palmona oder Butter zergehen ließ und schwenkt sie um. Nachdem der ganze Teig verbraucht ist, wird das Wasser, von welchem man eine gute Suppe herstellen kann, verwahrt. Die Spätzeln werden mit Butter abgeschmelzt, mit in Butter oder Palmona gerösteten Brotkrumen bestreut angerichtet oder überbacken.

### 365. Thüringer Hefeklöße.

Zutaten: 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Ei, 30 Gramm frische Hefe, 20 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus den Zutaten bereitet man einen Hefeteig, den man gut aufgehen läßt, formt dann runde, größere Bälle daraus, die man auf ein bemehltes Blech setzt und nochmals aufgehen läßt. Sobald das Wasser kocht, werden die Klöße hineingelegt, doch muß, da sie sehr aufgehen, genügend Zwischenraum bleiben. Nachdem sie zwei Minuten gekocht haben, werden sie durch leichten Druck mit einem Kochlöffel umgewendet, müssen dann noch zirka 8 Minuten kochen, währenddessen man sie nochmals umwenden kann. Man reißt nun einen Kloß mit zwei spitzen Gabeln, die man Rücken an Rücken gegeneinander in die Mitte steckt, auseinander. Ist kein roher Teig mehr zu sehen, so müssen die

Klöße sehr rasch aus dem Topf genommen und aufgerissen werden, andernfalls fallen sie zusammen. Ihr Gelingen hängt also vom raschen Herausnehmen und Aufreißen ab, dabei ist aber zu beobachten, daß nur ein mäßiges Loch entstehen darf, in welches man je einen Löffel braune Butter oder Palmona gießt. Sie werden mit geschmortem Obst, verdünntem Zwetschenmus oder Marmelade, auch zu Sauerkraut und Fleisch gegessen.

### 366. Wickelklöße.

Es wird ein Nudelteig bereitet, der etwas weicher wie zu Nudeln sein darf. Er wird strohhalm dick ausgerollt, in handbreite und 10 Zentimeter lange Streifen geschnitten, die man mit zerlassener Palmona oder Butter bestreicht, mit ausgebratenen feinen Speckfäden belegt, zusammenrollt und mit einem Zahnstocher oder feinem Hölzchen zusammensteckt, 15 Minuten in Salzwasser kocht, zu weißer Sauce, Zwiebelsauce, Sauerkraut oder auch zu geschmortem Obst, ebenso zu Schmorfleisch gibt.

### 367. Gekochte Kartoffelklöße.

Zutaten: 3–4 Pfund Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Salz, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, Weißbrotwürfel von 2 Weißbrotten, 2 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden tags vorher gekocht, am Morgen geschält und gerieben, Kartoffelmehl und Salz werden lose darunter gemischt, die Milch kochend darüber gegossen, dabei tüchtig umgewendet, Eier und Mehl hinzugefügt und der Teig gut geknetet. In je eine Hand voll Teig steckt man 4 in Palmona geröstete Weißbrotwürfel, formt glatte, runde Bälle, hüllt sie unter Rollen in Mehl ein und kocht die Klöße in offenem Topfe 10 bis 15 Minuten. Regel ist dabei, daß das Wasser sich nur leise bewegt, nicht wellt, und daß nur so viel Klöße hineinkommen, als sich, ohne sich zu reiben, bewegen können, daß das Wasser sprudelnd kocht, wenn sie hineinkommen, und daß es gleich wieder zum Kochen kommt. Die Klöße können zu allen Braten, aber auch zu Obst gegeben werden. Frei steht es, in den Teig 1 Teelöffel feinen Majoran oder einige Prisen Muskat zu geben.

### 368. **Bayrische Kartoffelknödel.**

Zu vorigem Teig, bei dem man aber das Kartoffelmehl wegläßt und diesen nur zur Hälfte nimmt, mengt man, bevor man mit Milch überbrüht, 2 Pfund rohe, geschälte, in frisches Wasser geriebene, dann ausgepreßte und zerpfückte Kartoffeln, überbrüht den Teig, knetet ihn gut mit oder ohne Eier, die man selbstverständlich nach dem Ueberbrühen daran gibt, mengt die gerösteten Semmelwürfel darunter, formt Klöße mit nassen oder bemehlten Händen und kocht sie wie in voriger Nummer, aber 15 bis 20 Minuten, je nach der Größe. Sie schmecken zu allen Braten, besonders zu Schmor- und Gänsebraten.

### 369. **Echte Thüringer rohe Kartoffelklöße.**

Zutaten: 5–6 Pfund rohe, geschälte, in frisches Wasser geriebene Kartoffeln,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 30 Gramm Gries, 5 Eßlöffel feines Salz, geröstete Würfel von 3 Brötchen.

Zubereitung: Das Geriebene, von welchem man einigemal das rote Wasser vorsichtig ab- und frisches zugießt, wird in einen Presssack gegeben, nochmals frisches Wasser darüber gegossen, und in die Kartoffelpresse gebracht, die man einigemal anschraubt.  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Anrichten wird das Gepreßte aus dem Sack in eine Schüssel genommen, in welcher man die Klöße machen will, schnell aber gut auseinander gezupft, das abgesetzte Kartoffelmehl, über welches man noch einmal frisches Wasser goß, und nochmals setzen ließ, hinzugeben, locker unter den Rieb gerührt und alles mit der kochenden Milch, in welcher man den Gries einigemal aufkochte, überbrüht, dabei gut vermischt, Salz hinzugegeben, gut mit den Händen durchgemengt, dann größere Klöße geformt, zu welchem Zwecke man die Hände in frisches Wasser taucht. Die Semmelwürfel werden immer 4 in die Mitte gesteckt. Die Klöße müssen sehr vorsichtig gekocht werden. Ins sprudelnd kochende Wasser gelegt, läßt man sie zum Kochen kommen, rüttelt sodann den Topf und kocht sie unbedeckt noch 12–15 Minuten.

Anmerkung: Das Blauwerden der Klöße wird verhütet, indem in reichlich Wasser gerieben wird, da die Kartoffeln durch die Berührung mit der Luft erst rot, dann schwarz werden; weiter muß die Behandlung des Teiges nach dem

Pressen schnell vor sich gehen und kocht man sie am besten in ungesalzenem Wasser. Die Klöße sind ungemein beliebt in Thüringen, Württemberg und in manchen Gegenden Bayerns.

Locker werden sie durch Hinzugabe von einigen gekochten, kalt geriebenen Kartoffeln. Sie schmecken vorzüglich zu Rinderschmorbraten, Schweine-, Hammel- und Gänsebraten.

### 370. Briesklöße.

Zutaten: 400 Gramm Bries, 1 Liter Milch, 50 Gramm Palmona, 4 Eier, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Milch mit Palmona wird zum Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, Salz hinzugegeben, und unter Rühren und Wenden zu einem steifen Kloß abgebacken, der abkühlen muß. Unter tüchtigem Rühren werden die Eier hinzugefügt, mit einem Eßlöffel, den man immer wieder in das kochende Wasser taucht, längliche Klößchen abgestochen, die man 5 bis 8 Minuten in leichtgesalzenem Wasser kochen läßt, mit Zucker bestreut, zu Obst und Kompott serviert.

### 371. Apfelklöße.

Zutaten: 3 große Äpfel, 10 Gramm süße, 2 bittere Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, 20 Gramm Korinthen, 50 Gramm Zucker, 1 Messerspitze gestoßenen Zimt,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Palmona, 2 Eier, 100 Gramm Mehl, 5 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Die Äpfel werden in sehr feine Würfel geschnitten, mit 1 Eßlöffel Weißwein, dem Zitronenzucker, 1 Eßlöffel Zucker vermischt und  $\frac{1}{2}$  Stunde oder länger stehen lassen.

Die Palmona wird zur Sahne, Eigelb und Zucker dazugerührt, abwechselnd Milch, Mehl, geriebene Semmel, Korinthen, Äpfel dazugegeben, zuletzt den Schnee der Eier darunter gemischt. Mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel werden Klößchen abgestochen, welche in Salzwasser gekocht, mit in Butter gerösteter Semmel bestreut, mit Weinsauce serviert werden.

### 372. Apfelklöße (einfacher.)

$\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 30 Gramm Palmona werden zu einem Spazenteig angerührt,

mit einer Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Zucker und 4 großen geschälten, in kleine Würfelchen geschnittenen Äpfeln vermischt, mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel abgestochen, in leichtem Salzwasser 10 bis 15 Minuten leise gekocht mit brauner Palmona begossen, nach Belieben mit Kompott serviert.

### 373. Schwemmklößchen.

Zutaten: 50 Gramm Mehl, 25 Gramm Palmona, 2 Eier,  $\frac{1}{10}$  Liter Wasser, 1 Prise Salz. Für süße Suppen: 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zitronenschale an die fertige Masse.

Zubereitung: Wasser, Palmona, Salz wird aufgeköcht, das Mehl darin abgebacken, die Masse heiß mit 1 Ei, abgekühlt, mit dem andern tüchtig verrührt.

Mit zwei Teelöffeln werden längliche Klößchen gedreht, auf einen eingefetteten Teller gelegt, in kochendes Salzwasser gespült und 5 Minuten gekocht.

## Kartoffelgemüse.

Eines der gebräuchlichsten Nahrungsmittel, das fast unentbehrlich für den Mittagstisch ist, bildet die Kartoffel. Sie ist es, welche den meisten Fleischgerichten, Gemüsen, Saucen und dergl. zu ihrem Recht verhilft, denn ohne sie als Zuspense, würden jene Gerichte gar nicht munden. Wie eine versalzene oder sonst schlecht zubereitete Suppe die Lust zum Weiteressen nehmen und die Laune verderben kann, so tut dies ebenfalls eine schlecht gekochte Kartoffel, die gut zu kochen durchaus der größten Aufmerksamkeit bedarf. Jede Kochbeflissene weiß oder sollte wissen, daß Kartoffeln sehr verschieden in Wasser- und Mehlgehalt, sowie in der Faser sind und ist es nicht jedem vergönnt, die feinsten Speisekartoffeln in Anwendung zu bringen. Eine als gut verschrieene und erprobte Kartoffel wäscht man zweimal gut, setzt sie mit kaltem Wasser und pro Liter 1 Teelöffel Salz an, bringt sie zum Kochen und läßt sie beiseite langsam garkochen, gießt sie ab, läßt sie offen stehen, bis aller Dampf heraus ist und bedeckt sie wieder. Sehr mehligte Kartoffeln, welche gewöhn-

lich leicht platzen, setzt man ebenso, jedoch mit mehr Salz an, bringt sie zum Kochen, läßt sie aber beiseite nur so gar werden, daß man leicht mit einer spitzen Gabel durchstechen kann, gießt sie dann ab, läßt auf heißer Stelle den Dampf ziemlich entweichen, bedeckt sie wieder und läßt sie fest verschlossen auf heißer Stelle oder im Bratofen stehen, bis sie gar sind. Von wässrigen, seifigen Kartoffeln schält man am besten auf der Wölbung einen Streifen ab, kocht sie halb gar, läßt den Dampf entweichen, nachdem sie abgegossen sind, bedeckt sie 5 bis 8 Minuten fest, läßt dann nochmals den Dampf entweichen und setzt sie verschlossen in den Bratofen.

Dies Verfahren gilt auch für Salzkartoffeln, welche nie zerfallen oder zu halbem Brei gekocht auf den Tisch kommen sollten. Steht ein Kartoffeldampfstopf zur Verfügung, so kocht man am besten die Kartoffeln halb gar, gibt sie samt Wasser auf den Dämpfer, bedeckt diesen und läßt ihn an heißer Stelle stehen, bis die Kartoffeln gar sind, worauf man ihn zur Seite zieht.

#### 374. **Kartoffelbrei.** (Kartoffelpuree.)

Zutaten: 3 Pfund mehligte Kartoffeln, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Die rohen, in Hälften geschnittenen Kartoffeln wäscht man recht gut, setzt sie mit Salz und kaltem Wasser an, bringt sie langsam zum Kochen, und läßt sie ebenso gar kochen, doch nicht zerfallen. Sie werden nun ziemlich rein in eine saubere Schüssel abgegossen, gut mit einer Holzkeule gestampft und wenn keine Stücke mehr darin sind, nach und nach die kochende Milch hinzugegeben, ebenso noch 1 Teelöffel Salz und die Butter und tüchtig, wenn möglich mit einem Drahtschläger geschlagen. Was dabei noch an Flüssigkeit fehlt, nimmt man von dem Kartoffelwasser, welches man, wenn es Kartoffelteile enthält, mit eventuellen Breiresten zu Kartoffelsuppe verwendet.

Weniger mehligte Kartoffeln kann man, wenn sie abgegossen, durch einen Durchschlag oder durch die Fleischmaschine treiben und dann mit Milch und dem nötigen Salz tüchtig schlagen. Kartoffelbrei wird mit brauner Butter oder mit Speck und Zwiebel wie bei Erbsenbrei angerichtet.

**375. Bouillonkartoffeln.**

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln, 2 Liter Bouillon, 2 Liter Wasser, 20 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Würze, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, gut gewaschen, mit 2 Liter Wasser und Salz halb gar gekocht, dann abgegossen und in der Bouillon gezogen, mit Salz und den Zutaten abgeschmeckt. Verwendet man Hammelbouillon, so kann man 1 Teelöffel Kümmel mit kochen; ist die Bouillon fett, so läßt man Palmona fort.

**376. Peterfilienkartoffeln.**

Diese kann man auf zwei Arten kochen. Man kocht die Kartoffeln wie oben in Salzwasser halb gar, mit Palmona und wenig Bouillon dämpft man sie dann fertig und vermischt sie mit 2 Eßlöffeln frischer, fein gewiegter Petersilie. Oder man kocht die Kartoffeln in der Schale, schält und schneidet sie, vermischt sie mit einer aus 60 Gramm Palmona und 50 Gramm Mehl und 1 Liter Bouillon hergestellten Schwitze, schmeckt sie mit 3 Eßlöffel feingewiegter Petersilie, die man in etwas Butter rösten kann, ab.

**377. Rahmkartoffeln.**

Zutaten: 3 Pfund frisch gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 60 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, nach Belieben Säure.

Zubereitung: Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit Wasser auffüllt, mit reichlich Salz abschmeckt, mit Rahm verrührt und über die Kartoffeln gibt. Das Gericht muß kurz vor dem Essen nochmals abgeschmeckt werden. Man kann an Stelle von Rahm auch  $\frac{1}{2}$  Wasser,  $\frac{1}{2}$  Milch verwenden, ebenso nach Belieben Säure.

**378. Kartoffelpuffer 1.**

3 Pfund rohe, geschälte, geriebene Kartoffeln werden mit 1 Ei, 2 Eßlöffel Salz gut vermischt, in reichlich Palmin und Palmona kleine Kuchen auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Mit Preiselbeeren, Kompott oder Salaten serviert.

**379. Kartoffelpuffer 2.**

Zutaten: 3 Pfund rohe Kartoffeln, 2 Eßlöffel Salz, 3 abgeriebene, eingeweichte Brötchen, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 1 Ei.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält und gerieben, mit dem Salz, Ei, Petersilie und den ausgedrückten Brötchen gut vermischt, in reichlich Palmin und Palmona in Plätzchen auf beiden Seiten hellbraun gebacken, nach Belieben mit Kompott oder Salaten serviert.

**380. Saure Kartoffeln.**

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln in der Schale gekocht, 40 Gramm Palmona, 30 Gramm Speck, 40 Gramm Mehl, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel Sirup, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Würze, 2 Prisen Pfeffer, 1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Speck und Zwiebel werden gelb gebraten, vorher in feine Würfelchen geschnitten, das Mehl hinzugegeben, hellbraun geröstet, mit dem Wasser aufgefüllt, Salz hinzugegeben, gut verkocht, mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt, mit den geschälten, in dünne Scheibchen geschnittenen Kartoffeln vermischt, noch eine Weile zusammen gedämpft, dann nochmals auf Salz und Essig geprüft.

**381. Bechamelkartoffeln.**

Zutaten: 3 Pfund Kartoffeln in der Schale gekocht, 50 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 2 Zwiebeln, 70 Gramm Schinken oder Rauchfleisch, 40 Gramm Mehl, 1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Würze, 50 Gramm Parmesankäse, einige Eßlöffel sauern Rahm.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden fein geschnitten, in Palmin geröstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geschwitz, mit Wasser aufgefüllt, Salz hinzugegeben und  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, mit den übrigen Zutaten, dem geriebenen Käse abgeschmeckt. Die geschnittenen, warmen Kartoffeln werden in die Sauce gegeben und muß das Gericht mindestens 20 Minuten auf heißer Stelle ziehen, wird dann mit Salz, Würze und Butter abgeschmeckt.

**382. Tomatenkartoffeln.**

Zutaten wie oben, aber ohne Käse, dazu 5 reife Tomaten oder  $\frac{1}{2}$  Pfundbüchse Tomatenpuree.

Zubereitung: Schinken und Zwiebeln werden geschnitten, in Palmin gedünstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, dann die abgewaschenen Tomaten in Stücken beigefügt, durchschmort und mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und alles 20–30 Minuten gekocht, durch einen Durchschlag gestrichen, über die geschnittenen Kartoffeln gegeben,  $\frac{1}{2}$  Stunde zusammen gezogen, dann nochmals abgeschmeckt. Verwendet man Tomatenpuree, so kommt dies an die fertige Sauce.

**383. Bratkartoffeln.**

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund kleine Kartoffeln, eine Nacht vor dem Gebrauch gekocht, 50 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 2 Eßlöffel Del, 1 Eßlöffel feines Salz.

Zubereitung: Das Palmin wird heiß gemacht, Del und Butter hinzugegeben, wenn die Butter zu bräunen anfängt, die Kartoffeln hineingegeben und gleich gewendet, damit sich die Fettigkeit gleichmäßig an die Kartoffeln hängt. Sie werden mit Salz bestreut, unter öfterem Schütteln der Pfanne und Umwenden von allen Seiten goldgelb bis hellbraun gebraten. Man kann in der zweiten Hälfte der Bratzeit auch einen Teelöffel feinen Zucker über die Kartoffeln stäuben, wodurch sie noch schönere Farbe annehmen.

**384. Röstkartoffeln.**

$2$ – $2\frac{1}{2}$  Pfund mittelgroße, eine Nacht vor dem Gebrauch in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und gebraten wie oben.

**385. Rohe Kartoffeln schwimmend in Fett gebraten.**  
(Pommes-frites.)

Die Kartoffeln werden geschält, in  $\frac{1}{2}$  Zentimeter dicke Scheiben, dann in gleichmäßige Streifen geschnitten oder mit einem Kartoffelausstecher zu kleinen runden Bällchen ausgestochen, in kaltes Wasser gelegt. Eine Fettmischung von 3 Pfund Palmin und 1 Pfund Schweinefett oder 1 Liter frischem Del, welche man nach Gebrauch bis auf den letzten Rest weiter verwenden kann, wird so heiß gemacht, daß sie

zu dampfen anfängt. Die abgetropften, abgetrockneten Kartoffeln werden nun hineingegeben, wenn sie anfangen gar zu werden, herausgenommen, das Fett erst wieder zum Dampfen gebracht, die Kartoffeln darin hellbraun werden lassen, dann auf einem Durchschlag, auf warmer Stelle des Herdes abgetropft, in eine flache Pfanne gegeben, mit feinem Salz bestreut und unter öfterem Umschwenken oder Wenden offenstehend heiß gehalten. Es dürfen immer nur so viel Kartoffeln in das Fett kommen, daß sie schwimmen, andernfalls kühlt sich das Fett zu sehr ab, die Kartoffeln reiben sich und ehe es die rechte Hitze zum Bräunen erhält, sind sie weich, mit Fett durchzogen und zerfallen.

### 386. Gefüllte Kartoffeln.

Zutaten: 6 große Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Bratwurstfülle oder andere Fleischfarce, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Petersilie, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon.

Zubereitung: Große rohe Kartoffeln, am besten längliche, werden geschält, gewaschen, von jeder der dritte Teil oben weggeschnitten und beiseite gelegt. Die großen Hälften werden ausgebohrt, mit Fleischfarce gefüllt, der Deckel darauf gesetzt, nebeneinander in einen breiten flachen Topf gesetzt, mit Salz bestreut, die heiße Bouillon daneben gegeben und im verschlossenen Topf im Bratofen halb gar gedämpft. Dann werden die Kartoffeln mit der angebräunten Palmona begossen, mit feiner geriebener Semmel bestreut und offen im Bratofen überbacken, je mit einer Messerspitze fein gewiegter Petersilie belegt.

### 387. Gefüllte glasierte Kartoffeln.

Die wie oben halb gar gedämpften Kartoffeln werden mit einer eingedickten Braten- oder Buttersauce, welche man mit Tomatenpuree pikant machen kann, überzogen und fertig gebacken.

### 388. Kartoffelnudeln (Schupfnudeln).

Zutaten:  $2\frac{1}{2}$ –3 Pfund in der Schale gekochte, kalte Kartoffeln,  $\frac{1}{4}$  Pfund Kartoffelmehl,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, reichlich Palmin und Del.

Zubereitung: Die tags vorher gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit dem Salz und Kartoffelmehl vermischt, mit der kochenden Milch unter Rühren überbrüht, Mehl und Ei hinzugegeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Diesen dreht man zum Teil in dickere Rollen, schneidet diese gleichmäßig und rollt sie auf bemehltem Brett mit flacher Hand zu daumendicken und mittelfingerlangen Nudeln aus, bäckt diese ziemlich schwimmend in reichlich Palmin und Del. Nach einer anderen Art werden sie auch erst in Salzwasser einigemal überwellt, abgetropft und dann gebacken, was umständlicher ist.

### 389. Kartoffelcroquet.

Zu diesem wird derselbe Teig in gleichmäßig geformten und etwas platt gedrückten Küchelchen, die man in Semmelmehl wenden, groß und klein machen kann, wie Kartoffelnudeln gebacken.

### 390. Heringskartoffeln (Prinzeßkartoffeln).

Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffeln, 3 gewässerte Heringe, 2 Zwiebeln, 100 Gramm Palmona, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Prisen Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Die geschälten, noch warmen Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, abwechselnd mit den gewässerten, entgräteten, feingeschnittenen Heringen, der feingeschnittenen, angebratenen Zwiebel in eine Bratenpfanne oder in Auflaufformen geschichtet, die man erst gut mit Palmona ausstrich, Eier, Milch, Salz und Pfeffer werden gut verrührt, über die Kartoffeln gegossen, obenauf Palmona gepflückt, das ganze mit geriebener Semmel bestreut und  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Stunden in guter Hitze gebacken.

### 391. Schinkenkartoffeln.

Zu diesen verwendet man 150–200 Gramm Schinken, wozu sich Abfälle von solchem eignen, wiegt oder schneidet ihn und stellt das Gericht fertig wie Heringskartoffeln.

## Reisgerichte.

### 392. Reisgemüse (Wasserreis.)

Zutaten: 1 Pfund Reis, beste Sorte, 2 Liter Wasser, 1 mäÙig gehäufster EÙlöffel Salz, 30 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Der Reis wird verlesen, zweimal blanchiert (d. h. mit 1 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht und abgegossen), 1 Liter kochendes Wasser darauf gegeben, sobald der Reis trocken aussieht, den zweiten Liter Wasser, in dem man das Salz auflöste, hinzugetan und fertig ausgequollen, was am besten im Bratofen geschieht. Die Butter oder Palmona werden kurz vor dem Garwerden hinzugefügt, der Reis sehr vorsichtig gewendet. Er dient zu Ragouts, Frikassees, geschmorten Fleischen usw.

### 393. Reis im Rand.

Der nach obiger Vorschrift zubereitete Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene runde Blech- oder Emailleform gedrückt, worin er  $\frac{1}{2}$  Stunde an warmer Stelle stehen muß. Dann wird er auf eine runde, halbtiefe Platte gestürzt, mit Butterstückchen belegt, in der Mitte ein fertiges Ragout, Sühner- oder Kalbfleischfrikassee und dergl. angerichtet.

### 394. Bouillonreis.

Zutaten: 1 Pfund Reis beste Sorte, 2 Liter gute Bouillon, 30 Gramm Butter oder Palmona, nach Belieben feingewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, gut abgegossen, mit kräftiger Bouillon, die man in zwei Teilen daran gibt, ausgequollen, mit Butterstückchen belegt, mit feingewiegter Petersilie bestreut, angerichtet. PaÙt zu gekochtem und gebackenem Fleisch.

### 395. Milchreis (Reisbrei).

Zutaten: 1 Pfund guter Reis, 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, 20 Gramm Palmona oder Butter, 1 Teelöffel Salz, 160 Gramm Streuzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, 1 Liter kochendes Wasser, später Salz, Butter und 1 Liter kochende Milch hinzugegeben und fertig ausgequollen, mit Zucker und Zimt bestreut, serviert.

### 396. Tomatenreis.

Zutaten: 1 Pfund Reis, 1 Pfund reife mittelgroße Tomaten, 1 Liter Wasser, 1 Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmona, 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Zwiebel wird feingeschnitten, in der angebräunten Palmona geschwitz, die abgewaschen, in Scheiben geschnittenen Tomaten hineingelegt, mit Salz bestreut und weich gedünstet, durch einen Durchschlag getrieben, der Brei mit dem mit Wasser und Bouillon ausgequollenen Reis gemischt.

### 397. Apfelreis.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis,  $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Kochäpfel, 100 Gramm Korinthen, 125 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt,  $1\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 1 Messerspitze Salz, 150 Gramm Butter oder Palmona.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, von Stiel und Kernhaus befreit, in  $\frac{1}{16}$  geschnitten mit Zucker bestreut, wenn ihnen Säure fehlt, mit Weißwein oder Zitronensäure besprengt. Die Korinthen werden ausgequollen. Zwei Auflaufformen werden mit Palmona ausgestrichen, gut ausgequollener Reis hinein, dann Äpfel, Zucker und Korinthen und wiederum Reis darauf, bis die Form knapp voll ist. Obenauf legt man die Äpfelstücke im Kranz, bestreut sie mit Zucker, gibt Palmona in Stückchen darauf und bäckt den Reis  $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$  Stunden. Es können auch noch geriebene Mandeln mit verwendet, aber auch diese und Korinthen weggelassen werden.

### 398. Reis mit Pflaumen.

Wird zubereitet wie oben, nur statt Äpfel frische oder geschmorte, entsteinte Pflaumen verwenden.

### 399. Apfelreis und Pflaumenreis anderer Art.

Zu diesen quillt man den Reis mit Wasser und wenig Salz aus, dünstet die Äpfel mit Zucker und Zitronenschale

weich, mischt beides unter Hinzugabe von  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 30 Gramm Butter oder Palmona, 100 Gramm Zucker und 1 Messerspitze geriebener Zitronenschale untereinander, läßt es 20 Minuten ziehen und richtet den Reis mit Zucker und Zimt bestreut an. Mit den Pflaumen wird ebenso verfahren.

## Nudel- und Maccaronigerichte.

Daß Nudeln und Maccaroni viel zu wenig und meist nur als Zuspeise an Stelle von Kartoffeln zur Anwendung kommen, liegt wohl an der Unkenntnis in der mannigfachen Zubereitungsweise. Daß Maccaroni und Nudeln sehr leicht sättigen, beweist, daß sie ein gutes Nahrungsmittel darstellen, das tatsächlich auch wegen seines bedeutend höheren Stärke- mehlgehaltes und den bei der Fabrikation verwendeten Eiern weit über die Kartoffelnahrung zu stehen kommt. Wenn auch die fabrikmäßige Herstellung der Nudeln und Maccaroni im allgemeinen bereits eine hohe Stufe erreicht hat, steht es der Hausfrau immer noch frei, ihre Auswahl zu treffen.

Breite, sogenannte Hausmacher-Nudeln und Maccaroni sollten immer in reichlich Wasser gekocht werden, damit sie sich nicht reiben und drücken. Zu 1 Pfund Maccaroni rechnet man 3–4 Liter Wasser, mit 3–4 gestrichenen Eßlöffeln Salz versehen. Man gibt sie immer in kochendes Wasser, läßt sie langsam, je nach der Sorte 25–45 Minuten kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag, besprengt sie mit frischem Wasser, wodurch sie sich straffen und glatt werden, auch an Geschmack gewinnen. Warm gehalten sollen Maccaroni und Nudeln nicht im Kochwasser, sondern im Durchschlag, auf heißem Wasser stehend, werden.

### 400. Gebackene Maccaroni (6 Personen).

$\frac{3}{4}$  – 1 Pfund Maccaroni werden nach Vorschrift gekocht, gut abgetropft, 50 Gramm Palmona und 10 Gramm Butter, auch Palmin und Butter werden in breiter Pfanne heiß ge-

macht, die Maccaroni hineingegeben und goldgelb gebacken, mit Salaten gereicht.

#### 401. Maccaroni in Schinkenbechamel.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 50 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund gekochten Schinken, 50 Gramm Parmesan- oder Schweizerkäse, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die man mit Wasser und Milch auffüllt, mit Salz verkocht, mit Pfeffer und Suppenwürze abgeschmeckt. Nachdem die Sauce mit der Hälfte des geriebenen Käses gut vermischt ist, werden Schinken und Maccaroni mit derselben verbunden, nochmals abgeschmeckt, auf halbtiefer Schüssel mit Käse bestreut, angerichtet.

#### 402. Rahmnudeln.

Zutaten: 1 Pfund breite Hausmachernudeln, 40 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 40 Gramm Schweizerkäse, 1 gestrichener Eßlöffel Salz, 1 Eigelb.

Zubereitung: Palmona wird zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Wasser oder Milch und Rahm aufgefüllt, mit der Hälfte des geriebenen Käses vermischt, dem in 1 Eßlöffel Wasser aufgelösten Salz verrührt, mit Eigelb abgequirlt, mit den gekochten Nudeln vermischt, mit dem übrigen Käse bestreut, angerichtet.

#### 403. Maccaroni-Auflauf mit Schinken.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Maccaroni, 125 Gramm gekochten Schinken, 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch oder Bouillon, 3 Eier, 30 Gramm geriebener Parmesan- käse, 10 Gramm Palmona zum Ausstreichen der Form.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser gar gekocht, gut abgetropft, 30 Gramm Palmona werden zerlassen, das Mehl darin gelb geröstet, mit Bouillon oder Milch aufgefüllt, verkocht, mit Käse gut verrührt und wenn die Sauce abgekühlt ist, mit den Eiern gut verquirlt, mit den Maccaroni und dem feingeschnittenen Schinken gut vermischt, in die gefettete Auflaufform gefüllt,

mit Butterstückchen belegt, mit geriebener Semmel bestreut, im Bratofen  $1\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

#### 404. Maccaroni-Zungenauflauf.

Zutaten wie oben, statt Schinken nur Pökelszunge verwenden.

#### 405. Maccaroni mit Tomaten.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Maccaroni, 5 reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 50 Gramm Schinken, 50 Gramm Palmona oder Palmin und Butter, 10 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Bratensauce oder Bouillon.

Zubereitung: Palmona wird hellbraun gemacht, die feingeschnittene Zwiebel und der Schinken darin gedünstet, die abgewaschen, geschnittenen Tomaten hinzugegeben und gar gedämpft, das Mehl und die Bouillon mit durchgekocht, alles durch einen Durchschlag gestrichen, mit den abgekochten Maccaroni vermischt, eventl. mit gebratenen Tomatenscheiben umlegt angerichtet.

#### 406. Maccaroni mit Pilzen.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Gelbschwämmchen (Pfefferlinge), 40 Gramm Palmin, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 4 Eßlöffel Bouillon, 2 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Gelbschwämmchen werden gut geputzt, gewaschen, in zierliche Scheibchen geschnitten, in Palmona angebraten, Salz und Mehl darüber gestreut und 10 Minuten gedünstet, mit Bouillon und Pfeffer aufgekocht, abgeschmeckt, mit den abgekochten Maccaroni vermischt, mit Käse bestreut angerichtet.

#### 407. Maccaroni mit Nieren.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 4 Hammel- oder 3 Kalbsnieren, 1 kleine Zwiebel, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Die Nieren werden gut gewaschen abgetrocknet, in sehr dünne, kleine Scheibchen geschnitten, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in dem Palmin und Butter zugleich mit der feingeschnittenen Zwiebel angebraten, das Mehl darüber gestreut, aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt, mit Wein und Pfeffer abgeschmeckt und noch 5 Minuten gedünstet, mit den abgekochten Maccaroni vermischt.

#### 408. Maccaroni mit Leber.

Dieses Gericht wird genau so zubereitet wie Maccaroni mit Nieren, statt dieser  $\frac{3}{4}$  Pfund Kalbs- oder Rindsleber.

#### 409. Maccaroni mit Stockfisch.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Stockfisch, 1 kleine Zwiebel, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, 4 Eßlöffel Bouillon, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Eßlöffel Kräuterkäse.

Zubereitung: Palmin und Butter werden heiß gemacht, die fein geschnittene Zwiebel angeröstet, der fein zerpfückte, gekochte Fisch hinzugegeben, angebraten, mit den abgekochten Maccaroni, der Bouillon, Suppenwürze gut vermischt, mit Kräuterkäse bestreut, angerichtet.

#### 410. Maccaroni in Fleischhashee.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Maccaroni,  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Pfund gekochtes Fleisch (Reste), 50 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 1 Salzgurke,  $\frac{1}{4}$  Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Messerspitze Fleischertrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Zubereitung: Die fein gewiegte Zwiebel wird in Palmona geschwitz, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, mit Pfeffer, den gewiegten Kapern und Gurke, dem gewiegten Fleisch aufgekocht, mit Extrakt und Suppenwürze, dem nötigen Salz abgeschmeckt, mit den in kleinfingerlange Stücke gebrochenen, gekochten Maccaroni vermischt, mit Käse bestreut angerichtet.

#### 411. Maccaroni mit Sardellenbutter.

Zutaten: 1 Pfund Maccaroni, 50 Gramm Palmona, 40 Gramm frische Kuhbutter, 5 große Sardellen, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Sardellen werden gut gewaschen, entgrätet, gewiegt, dann mit einem Stückchen Palmona vermischt und durch ein Drahtsieb gestrichen. Palmona und Butter werden zu Sahne, die Sardellen, Pfeffer, Zitronensäure dazugerührt, die Butter löffelweise auf den gekochten, gut abgetropften Maccaroni verteilt, diese umgeschwenkt und warm serviert.

#### 412. Maccaroni mit Bratwurstauflauf.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Maccaroni, 3 Bratwürste,  $\frac{1}{2}$  Liter Bouillon, 1 Teelöffel Mehl, 3 Eier, 1 Prise Pfeffer, 30 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, 2 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Die Bratwürste werden durch heißes Wasser gezogen, in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser einige Minuten leise gekocht, dann abgetropft, vorsichtig abgezogen, in Palmona angebraten, dann in Scheibchen geschnitten und mit den gekochten Maccaroni in nur gefettete Auflaufform geschichtet. Auf den Braten-  
satz wird 1 Teelöffel Mehl gestreut, mit Bouillon aufgefüllt, aufgeköcht, etwas abgekühlt, auf Salz geprüft, mit den Eiern, dem Käse verrührt, auf die Maccaroni gegossen, mit Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bestreut, und  $\frac{3}{4}$  Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

#### 413. Maccaroni mit Sauerkraut.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Maccaroni,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Sauerkraut,  $\frac{1}{2}$  Pfund Dörrfleisch oder Salzfleisch, 30 Gramm Schweinefett, 30 Gramm Palmin,  $\frac{1}{2}$  Liter Brühe von Schweinefleisch oder Wasser.

Zubereitung: Das Sauerkraut wird mit dem in Scheiben geschnittenen Fleisch und Fett 2 Stunden in der Brühe gedämpft, mit den ziemlich gar gekochten Maccaroni in einen Schmortopf geschichtet und noch  $\frac{3}{4}$  Stunden gedämpft.

#### 414. Maccaronistrudel.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Maccaroni, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 60 Gramm Parmesankäse, 30 Gramm Palmona, 100 Gramm Schinken, 1 Teelöffel Salz, 20 Gramm Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm.

Zubereitung: Strudelteig nach dem Recepte Nr. 539. Die Maccaroni, am besten dünne, werden ungebroschen in

einen Fischkessel gelegt, auf dessen Heber man 3 weiße Bandstücke legte, die man lose über die Maccaroni bindet. Nun gießt man 2 Viter Salzwasser darauf (kochend) und kocht sie gar, hebt sie heraus und läßt sie abtropfen. Die Palmona wird zu Sahne, Salz und Eigelb getan, schaumig gerührt, der Rahm dazugemischt und der fest geschlagene Schnee der Eiweiß darunter gezogen. Die Masse wird auf den länglich ausgezogenen Strudelteig, der kein Loch haben darf, verteilt, die Maccaroni in gleichen Abständen darauf gelegt, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut und der Teig, indem man ihn mit dem Tischtuch, auf welchem er liegt, vor sich herrollt, zu einem Strudel gewickelt. Erscheint die Rolle zu stark, dann fängt man von der andern Seite zu rollen an und schneidet den Teig da, wo sich die Rollen begegnen, auseinander, legt sie schneckenartig in die gebutterte Pfanne, bestreicht sie mit Butter, läßt sie eine halbe Stunde backen, gibt den zweiten Teil Rahm darüber und bäckt sie fertig, mit Salaten serviert.

#### 415. **Behandlung des Strudelteiges.**

Man breitet ein Tischtuch aus, bestäubt es mit Mehl, legt den Teig in die Mitte, rollt mit dem Wellholz einigemal darüber hin und zieht ihn dann zu zweien mit bemehlten Händen so dünn aus, daß er durchsichtig ist. Man greift geschickt immer da unter den Teig, wo sich dunkle Stellen zeigen und zupft vor allen Dingen die Enden gut aus, da sich alle dicken Stellen im Strudel unschön ausnehmen. Das Wickeln des Strudels können nur zwei Personen besorgen oder eine in dieser Beziehung sehr gewandte.

## Eierspeisen.

#### 416. **Spiegeleier. Ochsenaugen.**

In einer breiten, blanken Pfanne läßt man Butter oder Palmona zergehen und heiß werden, schlägt frische Eier nebeneinander hinein, so daß die Eigelb, die ganz bleiben müssen, in genügender Entfernung von einander und immer mitten

auf dem dazugehörigen Eiweiß liegen. Auf mäßig heißer Stelle läßt man die Eier langsam gerinnen, bestreut jedes mit 1 Prise feinem Salz. Sobald das Eigelb zu gerinnen anfängt, schneidet man die Eier gleichmäßig aus, legt sie nebeneinander auf eine erwärmte Platte.

Verwendet man eine Spiegel-Ochsenaugenpfanne, so bestreicht man die Vertiefungen mit Butter oder Palmona, erhitzt die Pfanne, schlägt in jede Vertiefung ein Ei und verfährt wie oben angegeben.

#### 417. Rührei.

2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Kartoffelmehl werden gut verquirlt, in eine breite Pfanne, in welcher man 10 Gramm Palmona oder Butter zerlassen hat, gegossen, und so lange mit einem Kochlöffel scharf auf dem Boden der Pfanne vor- und rückwärts und einigemal umgerührt, bis das Ei anfängt flockig auszusehen. Noch bevor die Masse ganz gerinnt, geht man mit der Pfanne vom Heißen fort, rührt noch, bis sich keine lose Flüssigkeit mehr zeigt und gibt das Rührei auf eine bereitstehende, erwärmte Schüssel.

#### 418. Rührei mit Speck.

50 Gramm fetter, geräucherter Speck werden in Streifen oder in Würfel geschnitten, gelb gebraten, die Eiermasse darüber gegossen und wie oben fertiggestellt.

#### 419. Rührei mit Schinken.

$\frac{1}{8}$  Pfund roher oder gekochter Schinken wird fein geschnitten, in die fertige Eiermasse gerührt und weiter wie Rührei behandelt.

#### 420. Rührei mit Bücklingen.

2 Bücklinge werden fein ausgegrätet, vom Inhalt und Haut gereinigt, in kleine Stücke gepflückt, auf das in die Pfanne geschüttete Ei gestreut und fertig gemacht wie Rührei.

#### 421. Ei (pflaumenweich).

Die Eier werden in sprudelnd kochendes Wasser gelegt und von dem Moment, wo das Wasser wieder zu kochen

anfängt, gerechnet, knapp 2 Minuten gekocht,  $\frac{1}{2}$  Minute in frisches Wasser gelegt, abgetrocknet, mit Messer, Löffelchen, Eierbecher und Menage zu Tisch gegeben.

#### 422. Gefüllte Eier.

Zutaten zu 4 Eiern: 4 große, frische hart gekochte Eier, 1 Sardelle, 1 Teelöffel Kapern,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Senf, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen feines Del, einige Tropfen Zitronensäure, einige Tropfen Würze, 2 Messerspitzen feines Salz.

Zubereitung: Von den Eiern werden die Spitzen abgeschnitten, der Reihe nach beiseite gelegt, damit sie, da sie als Deckel bestimmt sind, sich wieder zu dem dazu gehörigen Ei finden. Aus diesen wird vorsichtig das Eigelb gebohrt, von dem unteren breiten Ende ein wenig abgeschnitten, damit das Ei steht. Aus 3 Eigelb, welche man zerhackt, und den übrigen Zutaten wird eine Farce gemischt, die man gut abschmeckt. In jedes Ei wird so viel gefüllt, daß der Deckel glatt aufzusitzen kommt. Aus dem übrigen Eigelb, dem Farcenrest, einigen Eßlöffeln Del, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Essig und 2 Eßlöffeln Rahm rührt man eine Remouladensauce, an die man Kräuter geben kann, und richtet sie über den Eiern an.

#### 423. Russische Eier.

Große, frische, hart gekochte Eier werden der Länge nach in zwei gleiche Hälften geteilt, von dem Eigelb die Hälfte ausgehöhlt, die Eihälften dick mit feinem Kaviar belegt, mit fein gehackter Zwiebel bestreut, mit Zitronenachteln garniert zu Tisch gegeben.

#### 424. Salzeier. Soleier.

Die Eier werden gewaschen, 10 Minuten vorsichtig im offenen Topf gekocht, abgekühlt und gleichmäßig angeklopft, in eine Mischung von 4 Eßlöffeln Salz zu 1 Liter Wasser 12–24 Stunden gelegt.

#### 425. Falleier oder verlorene Eier.

Den Boden eines breiten Gefäßes bestreicht man mit Butter oder Palmona, gibt handhoch Wasser, auf jedes Liter 1 Eßlöffel Salz, 1 Teelöffel Essig oder Zitronensäure hinein. Sobald das Wasser kocht, schlägt man große, frische Eier

nebeneinander hinein. Sowie das Eiweiß sichtbar wird, also zu gerinnen anfängt, schlägt man es mit einem Löffelstiel über das Eigelb, läßt die Eier 2–3 Minuten, je nachdem man sie hart oder weich wünscht, leise kochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser und legt sie auf eine erwärmte Platte.

#### 426. **Poschierte Eier.** (Bechameleier.)

Zu 4 Eiern werden 20 Gramm Butter zerlassen, 10 Gramm Mehl darin aufgekocht, mit  $\frac{3}{8}$  Liter Milch aufgefüllt, aufgekocht, mit Salz und einigen Tropfen Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt, mit 1 Eigelb abgerührt über den nach voriger Nummer fertiggestellten Falleiern angerichtet.

#### 427. **Eier-Belee.** (Eierstich.)

2 Eier, 4 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat werden in einem Töpfchen gut verquirlt, die Masse in ein zweites mit Butter ausgestrichenes gegossen, dieses in einen etwas größeren Topf, worin sich kochendes Wasser befindet, gestellt und das Wasser so lange am Kochen erhalten, bis die Masse durchweg geronnen ist, was man durch Fühlen mit dem Finger leicht feststellen kann. Schlägt das Wasser Wellen, so bekommt das Belee Löcher, deshalb muß das direkte Kochen verhütet werden.

#### 428. **Eierkuchen.**

Zutaten: 100 Gramm Mehl, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel kochendes Wasser, 1 Eßlöffel geschmolzene Palmona, 30 Gramm Palmona zum Backen.

Zubereitung: Die Zutaten werden gut zu einem glatten Teig verrührt, kurz vor dem Backen werden das kochende Wasser und die geschmolzene Palmona hinzugerührt und aus der Masse 3–4 Eierkuchen gebacken. Zu diesem Zwecke muß die Pfanne sehr sauber und glatt sein, man reibt sie am besten vor dem Backen mit einem Fettpapier und einigen Körnern Salz aus und macht sie, bevor man den Teig hineinbringt, erst gut heiß, wobei man die Butter zc. sich in der ganzen Pfanne verbreiten läßt. Ist die eingegossene Masse geronnen, so löst man den Rand von den Seiten los und schüttelt den Kuchen durch Hin- und Herschieben der Pfanne.

Wird das Rezept verdoppelt oder verdreifacht, so wird immer ein Ei abgerechnet.

#### 429. **Schinkeneierkuchen.** (Schinkenomelette.)

Auf jeden Eierkuchen wird, sobald die Masse in die Pfanne gegossen ist, 1–2 Eßlöffel fein geschnittener Schinken gestreut, der Kuchen, sobald er auf der Schinkenseite gebacken ist, einmal zusammengelegt, aufgetragen, mit der Schinkenseite nach außen.

#### 430. **Fleischomelette.**

Dasselbe Verfahren wie bei Schinkenomelette. Man kann dazu Braten- und Fleischreste verwenden.

#### 431. **Kräuteromelette.**

Die Eierkuchenmasse wird mit fein gewiegten Kräutern, wie Petersilie, Estragon und dergl. vermischt.

#### 432. **Eierkuchen mit Pflaumen.**

Auf die in die Pfanne gegossene Masse werden je 2 Eßlöffel entsteinte, geschnittene Pflaumen, welche recht steif sein müssen, gelegt, der Kuchen mit Zucker bestreut angerichtet.

#### 433. **Gefüllte Eierkuchen.**

Die fertigen Eierkuchen werden mit einer feinen Marmelade bestrichen und gerollt, oder es werden in die Mitte derselben 2 Löffel Kompott gelegt und übereinander geschlagen, mit Zucker bestreut.

#### 434. **Eierkuchen mit Spinat.**

Das fertige Spinatgemüse wird je 3 Löffel auf die Eierkuchen gelegt und diese übereinander geklappt.

#### 435. **Eierkuchen mit Pilzen.**

Dasselbe Verfahren wie oben; statt Spinat wird Pilzgemüse in die Eierkuchen gefüllt.

436. **Eierhaber.** (Eierpflanzel. Eier[schmarren.]  
(Schwäbisch.)

Zutaten zu einem Schmarren: 3 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 2 Messerspitzen Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 20 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Die Masse wird gut verquirlt, in die Pfanne gegossen, in der man die Hälfte der Butter heiß werden ließ. Nachdem der Kuchen auf der einen Seite schön goldgelb gebacken ist, gewendet und während er fertig bäckt, mit der Schaufel zerhackt, den Rest der Butter hinzugegeben und nochmals gewendet, mit Zucker und Zimt bestreut zu geschmortem Obst oder Kompott serviert.

437. **Schaumomelette.**

Zutaten: 3 Eier, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Messerspitze Zitronenzucker, 1 Teelöffel Weizenpuder oder Mondamin, 2 Messerspitzen Butter.

Zubereitung: Eigelb und Zucker, den man siebt, damit keine Körnchen darin sind, werden schaumig gerührt, der sehr fest geschlagene Schnee der Eiweiß darunter gezogen, die Masse in die erhitzte mit Butter ausgestrichene Pfanne, welche sehr blank sein muß, gegossen und auf mäßig heißer Stelle, indem man die Pfanne öfter dreht, die Masse gerinnen lassen. Man kann die Omelette  $\frac{1}{2}$  Minute in den Bratofen stellen. Sie muß sehr vorsichtig bei dem Herausnehmen behandelt werden.

438. **Omelette an confiture.**

Dieselbe Zubereitung wie oben. Jede Omelette wird mit 1 Eßlöffel feinem Kompott belegt; sie können auch auf beiden Seiten gebacken werden.

439. **Omelette aux fines herbes.**

Die fertige Masse wird mit fein gewiegten Kräutern vermischt, dann bleibt der Zucker fort.

440. **Kuniger Eierkuchen.**

Zutaten: 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel kochendes Wasser, 1 Eßlöffel geschmolzene Palmona, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz. Zum Ausbacken 2 Pfund Palmöl, 1 Pfund Schweinefett oder Del.

Zubereitung: In einem Topfe mit Schnabel werden die Zutaten gut gequirlt. Die Fettmischung wird sehr heiß gemacht, den Rand des Topfes entlang Eiermasse in das dampfend heiße Fett gegossen, bis zur Stelle, wo man angefangen hat. Es entsteht so ein großer Kringel, den man wendet, goldgelb werden läßt, vorsichtig heraushebt, mit Zucker und Zimt bestreut. Man bäckt so weiter, bis die Masse zu Ende ist.

#### 441. Eierschnee.

Um einen weißen, festen Schnee zu bekommen, müssen die Eier frisch und darf kein Eigelb im Eiweiß sein. Man läßt diese in eine trockene, glatte Schüssel schlüpfen, streut etwas feinen Staubzucker darüber und schlägt mit einem Schneebesen immer in einer Richtung, bis ein fester Schnee entstanden ist, der fest in der Schüssel haften bleibt, wenn man sie wendet.

## Süße Speisen.

#### 442. Briesflamrie.

Zutaten: 60 Gramm feiner Bries,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Ei.

Zubereitung: Die Zitronenschale wird in der Milch aufgekocht, herausgenommen, der Bries hineingestreut, unter ständigem Rühren 10 Minuten gekocht, vom heißen fortgenommen, Zucker und Eigelb darunter gerührt, der feste Schnee der Eiweiß darunter gerührt, in eine mit kaltem Wasser umgespülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Himbeerensaft, den man verdünnt, gereicht.

#### 443. Stärkeflamrie.

Zutaten: 60 Gramm Weizenpuder,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 30 Gramm Zucker, 1 kleines Stückchen Vanille, 1 Ei.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Vanille zum Kochen gebracht, der in  $\frac{1}{8}$  Liter kalter Milch eingerührte Puder hinzugegeben, unter Rühren 5 Minuten gekocht, ab-

gekühlt, Zucker und Eigelb hinzugerührt, der Schnee des Eiweiß darunter gezogen, in eine kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Himbeersauce wie oben serviert.

#### 444. Reis à la malte.

Zutaten: 125 Gramm Reis,  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, 90 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, mit  $\frac{3}{8}$  Liter Wasser, worin man das Salz auflöst, ausgequollen, dann Wein, Zitronensäure und Zucker vorsichtig darunter gemischt und auf heißer Stelle einziehen lassen. Sobald der Reis gut abgekühlt ist, wird er abwechselnd mit Weincrème löffelweise in eine Glasschale gefüllt, mit Zucker besiebt, eventl. mit feinen Früchten umlegt.

#### 445. Weincrème.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, 2 Eßlöffel Zitronensäure, 3 Eier, 120 Gramm Staubzucker, 6 Tafeln weiße Gelatine.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, dann Wein, in dem die Gelatine aufgelöst wurde, und die Säure hinzugegeben, in heißem Wasserbade dick, dann in kaltem Wasserbade kalt gerührt, der steife Schnee oder Eiweiß darunter gezogen.

#### 446. Mandelreis.

Zutaten: 125 Gramm Reis, 60 Gramm süße, 3 bittere Mandeln, 100 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Vanille, 1 Eßlöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Reis wird zweimal blanchiert, mit der Milch ausgequollen, die gebrühten, geriebenen Mandeln, Zitronenzucker und Vanillezucker darunter gemischt, den Reis in eine mit Butter ausgestrichene Form gedrückt, erkaltet gestürzt.

#### 447. Schokoladenspeise.

Zutaten: 1 Liter Milch, 100 Gramm Bries, 2 Eiweiß, 100 Gramm Schokolade, 1 Teelöffel Kakao, 80 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Messerspitze Zitronenschale.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, 5 Minuten gekocht, die geriebene Schoko-

lade, Kakao, Zucker und Vanillezucker darunter gerührt, einmal aufgekocht, in die heiße Masse der feste Schnee gerührt, in kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Vanillesauce serviert.

#### 448. Schokoladencreme.

Zutaten: 100 Gramm fein geriebene Schokolade, 30 Gramm Weizenpuder, 2 Eier, 1 Eßlöffel Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Milch wird zum Kochen gebracht, in einem Teil vorher Weizenpuder angerührt, zur kochenden Milch gegeben, einmal aufgekocht, dann Schokolade, Vanillezucker und Eigelb hinzugerührt, der feste Schnee der 2 Eiweiß darunter gezogen. Mit Vanille- oder Mandelsauce serviert.

#### 449. Kakaocrème.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 Gramm Kakao, 6 Blatt weiße Gelatine, 5 Eßlöffel kaltes Wasser, 70 Gramm Zucker, 20 Gramm Weizenpuder, 2 Eier, 2 Zentimeter Vanille.

Zubereitung: Die Gelatine wird mit Wasser aufgelöst, Kakao und Vanille sowie Zucker darin aufgekocht, die Hälfte der Milch dazugegeben, nochmals aufgekocht. In der anderen Hälfte der Milch werden die Eigelb und der Weizenpuder verquirlt, unter Rühren in die kochende Masse gegeben, ans Kochen gebracht, im kalten Wasserbade kalt gerührt, der feste Schnee der Eiweiß daruntergezogen, in kalt umspülte Form gefüllt, erkaltet gestürzt.

#### 450. Vanillecreme.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 4 Zentimeter Vanille, 120 Gramm Zucker, 8 Blatt weiße Gelatine, 6 Eier.

Zubereitung: Die Vanille wird in der Milch aufgekocht, muß abkühlen, worauf man die Vanille entfernen kann. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Vanillemilch hinzugegeben, die Masse in kochend heißem Wasserbade dick gerührt, dann die in wenig Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben und die Masse in kaltem Wasserbade kalt gerührt, noch bevor sie steif ist, der festgeschlagene Schnee der Eiweiß hinzugefügt.

451. **Zitronencrème.**

Zutaten: 250 Gramm Staubzucker, Saft von 2 Zitronen, die mit Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein, 6 Blatt weiße Gelatine, 20 Gramm Weizenpuder, 8 Eier.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, der Wein, Säure, die man durch ein Siebchen gießt, und der Puder dazugegeben und im heißen Wasserbade dick, dann im kalten Wasserbade kalt gerührt, die aufgelöste Gelatine hinzugegeben und ehe die Masse steif wird, der feste Schnee der Eiweiß hinzugerührt.

452. **Nußcrème.**

Zutaten: 125 Gramm geriebene Wall- oder Haselnüsse,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Weizenpuder, 4 Blatt Gelatine, 6 Eier, 125 Gramm Staubzucker.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Puder und Milch dazu und in heißem Wasserbade dick, dann die aufgelöste Gelatine hinzu und kalt gerührt, ehe die Masse steif wird, die Nüsse untermischt und der steife Schnee der Eier darunter gezogen.

453. **Mandelcrème.**

Zutaten: 100 Gramm süße Mandeln oder 125 Gramm Dr. Andreas Mandelmasse,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eier, 1 Eßlöffel Weizenpuder, 100 Gramm Staubzucker, 5 Blatt Gelatine.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, die in der Milch aufgelöste Mandelmasse und der Puder hinzu, in heißem Bad dick, die aufgelöste Gelatine hinzu und kalt gerührt, bevor die Masse steif wird, der feste Schnee der Eier darunter gezogen. Verwendet man Mandeln, so werden diese gebrüht, gemahlen und die Masse weiter behandelt wie bei Nußcrème.

Kommt es vor, daß die Masse im kalten Wasserbade bereits zu steif wurde, so daß man den Schnee nicht untermischen kann, so hält man die Schüssel noch einen Moment zurück in das warme Bad, wodurch sie wieder geschmeidig wird.

454. **Apfelcrème.**

Zutaten: 10 feine säuerliche Äpfel, 3 Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 80 Gramm Staubzucker, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die geschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel werden fein geschnitten, in Wasser weich gedämpft, der Wein hinzugegeben, aufgekocht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, der Apfelbrei hinzu und dicklich gerührt, dann der festgeschlagene Schnee der Eier darunter gezogen.

#### 455. Rote Brühe (Hamburger rote Brühe).

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Fruchtsaft hergestellt aus frischem Obst oder Himbeer- und Zitronensaft, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm Bries, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel Vanillezucker.

Zubereitung: Der Fruchtsaft, welcher sehr pikant sein muß, wird ans Kochen gebracht, der Bries hineingestreut, Zucker und Vanillezucker, soweit diese nicht für den Fruchtsaft verwendet wurden, hinzugefügt, 5 Minuten gekocht, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen, in kalt umspülte Formen gefüllt, erkaltet gestürzt, mit Vanille- oder Mandelsauce serviert.

#### 456. Apfelscharlotte.

Zutaten: 8 mittelgroße Äpfel,  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 125 Gramm trockenes, geriebenes Graubrot, 30 Gramm Mandeln, 30 Gramm Korinthen,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 80 Gramm Zucker.

Zubereitung: Die Korinthen werden verlesen und ausgequollen, die Mandeln gebrüht und gerieben, beides mit der Hälfte des Zuckers und dem Brote vermischt. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in  $\frac{1}{8}$  geschnitten, in Wasser, Wein und Zucker und Zitronenzucker weich gedämpft. Eine Auslaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit Brot ausgestreut, die Brotmischung abwechselnd mit den Äpfeln hineingegeben, mit Palmona und Butter beträufelt,  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, in der Form serviert.

#### 457. Sächsische Mehlspeise.

Zutaten: 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 4 Eßlöffel Kompott, 3 Eier.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Milch und der Hälfte der Butter zu einem Kloß abgebacken. Zucker und

Eigelb werden schaumig, dann Zitronenzucker und Klobz hinzugerührt, der Schnee der Eier unter die Masse gezogen.

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut, die Hälfte der Masse hineingefüllt, darauf das Kompott gelegt, dann die zweite Hälfte der Masse darauf, in gut heißem Ofen 30 – 40 Minuten gebacken.

#### 458. Biomalzcrème.

Zutaten: 30 Gramm Staubzucker, 3 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Weizenpuder, 1 Blatt weiße Gelatine, 1 Stückchen Vanille, 3 Eßlöffel Biomalz.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Biomalz, die Milch, in welcher man die Vanille aufkochte, abgekühlt, mit dem Weizenpuder dazugegeben, im heißen Wasserbade dick gerührt, die in einem Löffel Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben, in kaltem Wasserbade kalt gerührt, der Schnee der Eiweiß darunter gezogen.

### Puddings.

#### 459. Kabinettpudding (kalt).

Zutaten:  $\frac{1}{8}$  Liter Kirchwasser, 15 Gramm weiße und 15 Gramm rote Gelatine,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 125 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 60 Gramm Sultaninen, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 60 Gramm Makronen, 20 Pfg. Biskuit.

Zubereitung: Die Gelatine wird in dem Kirchwasser aufgelöst, die Sultaninen verlesen, gewaschen und ausgequollen, die Milch mit der Vanille aufgekocht und muß abkühlen. Zucker und Eigelb werden 25 Minuten schaumig gerührt, die abgekühlte Milch dazugegeben, in heißem Wasserbade dickgerührt, in kaltem Wasserbade kaltgerührt, bevor die Gelatine durch ein Haarsieb hinzugegeben wurde, der Schnee daruntergezogen. Eine Puddingform oder Schüssel wird kalt ausgespült, eine Schicht Crème hineingefüllt, dann abwechselnd Makronen- und Biskuitstückchen darauf verteilt, Korinthen dazwischen gestreut. Man fährt so fort, bis die Masse zu Ende ist, stellt den Pudding kalt, um ihn erkaltet zu stürzen.

460. **Roter Schaumpudding.**

Zutaten: 1 Liter Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 100 Gramm Weizenpuder oder Mondamin, 6 Eßlöffel Früchte, 1 Teelöffel Vanillezucker, Schnee von 5–6 Eiweiß.

Zubereitung: Aus einer Mischung Saft, auch einigen Tropfen Zitronensäure wird ein Fruchtsaft hergestellt, der im Geschmack sehr lieblich ist. Die größte Hälfte des Saftes bringt man zum Kochen, gibt die andere Hälfte, worin der Weizenpuder oder Mondamin aufgelöst wurde, unter ständigem Rühren hinzu, zuletzt der steife Schnee der Eiweiß. In eine mit Wasser unspülte Form legt man eine Garnitur von Früchten, gibt einen Teil der Masse darauf, schichtet dann abwechselnd Früchte und Masse hinein, bis sie aufgebraucht ist. Erkalte wird der Pudding gestürzt, mit Milch- oder Fruchtsaucen serviert.

461. **Plumpudding.**

Zutaten: 175 Gramm Mehl, 75 Gramm geriebenes Weißbrot, 175 Gramm zerlassenes Palmin, 150 Gramm Zucker, 125 Gramm Sultaninen, 125 Gramm Korinthen, 25 Gramm Zitronat, in feine Würfel geschnitten, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 4 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm gestoßene Nelken, 1 Prise Muskat, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Alle Zutaten werden tüchtig durchgearbeitet, in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und 7–8 Stunden im Wasserbade gekocht.

Der Pudding wird mit Wein- oder Punschsauce serviert, muß sehr heiß aufgetragen werden, womöglich brennend auf den Tisch kommen. (Mit feinem Rum begießen und anbrennen.)

Anmerkung: Je länger der Pudding gekocht wird, desto schöner wird er.

462. **Fadennudelpudding.**

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 40 Gramm Zucker, 70 Gramm Fadennudeln, 40 Gramm Palmona, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 12 süße, 4 bittere Mandeln, 4 Eier, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Nudeln werden leicht durchbrochen, in kochendem Wasser 3 Minuten übergewellt, auf einem Durchschlag ablaufen lassen.

•

Die Milch wird erhitzt, die Nudeln solange darin gerührt, bis sie sich vom Topfe ablösen. Die Butter wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazugerührt, mit dem Nudelbrei vermischt, zuletzt der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Eine Puddingform wird mit Butter ausgepinselt, ausgestreut, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

#### 463. Fadennudelauflauf.

Obige Masse gibt man in eine gut vorbereitete Auflaufform und bäckt sie bei mäßiger Hitze 30–40 Minuten. Wird mit Früchtsauce oder feinem Kompott serviert.

#### 464. Schwarzbrotpudding.

Zutaten: 80 Gramm Palmona, 80 Gramm Zucker, 4 Eier, 1 Prise gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Zitronenschale, 60 Gramm Korinthen, 125 Gramm trockenes, geriebenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Rum, 1 Messerspitze Salz, 30 Gramm geriebene Mandeln nach Belieben.

Zubereitung: Die Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt. Die Gewürze, der Rum und die ausgequollenen Korinthen werden nach und nach dazugegeben, mit dem Schwarzbrot gut vermischt, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Die Masse füllt man in eine gut ausgestreute Form und kocht sie im Wasserbade 1—1½ Stunden. Der Pudding wird beliebig mit Früchtsauce oder Kompott zu Tisch gegeben.

#### 465. Schwarzbrotauflauf.

Obige Masse wird in einer vorbereiteten Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

#### 466. Weißbrotpudding.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Weißbrote, 50 Gramm Palmona, 4 Eier, 90 Gramm Zucker, 40 Gramm ausgequollene Korinthen, 20 Gramm geriebene Mandeln, 1 mäßiger Teelöffel geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Salz.

Zubereitung: Das abgeriebene Weißbrot weicht man in die Milch. Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt, die geweichten, ausgedrückten Weißbrote, Gewürze, Mandeln, die ausgequollenen Korinthen,

der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. In eine ausgepinselte, gut ausgestreute Form wird die Masse gefüllt und 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunden im Wasserbade gekocht, mit Milch-, Frucht- oder Weinsaucen serviert.

#### 467. Weißbrotlauf.

Dieselbe Masse wie bei Weißbrotpudding, statt im Wasserbade zu kochen wird sie in einer Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

#### 468. Schwammpudding.

Zutaten: 80 Gramm Mehl, 70 Gramm Palmona,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 70 Gramm Zucker, 1 Messerspitze feines Salz, 4 Eier, 25 Gramm süße, 4 bittere Mandeln, 3 Priesen geriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Palmona und Milch werden aufgekocht, das Mehl hineingestreut und unter ständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Man läßt sie abkühlen, gibt unter andauerndem Rühren nach und nach die Eigelb, Zucker und die Gewürze hinzu, zieht den Schnee und die Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Palmona ausgepinselte, gut ausgestreute Form und läßt den Pudding 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde im Wasserbade kochen. Man gibt ihn mit Schaum-, Wein- oder Fruchtsauce zu Tisch.

#### 469. Griespudding.

Zutaten: Knapp  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 125 Gramm Gries, 50 Gramm Palmona, 2 Priesen Salz, 4 Eier, 80 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 4 bittere Mandeln, 5 Gramm Palmona zur Form.

Zubereitung: Mit der Hälfte der Palmona wird die Milch zum Kochen gebracht, der Gries hineingestreut und abgebacken, d. h. so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst, und noch warm mit einem Eigelb verrührt.

Die andere Hälfte der Palmona, Zucker und die übrigen Eigelb werden schaumig gerührt, der Grieskloß mit den anderen Zutaten damit verbunden, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen und in vorbereiteter Form 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde im Wasserbade gekocht. Mit Fruchtsauce serviert.

470. **Kabinettpudding** (warm).

Zutaten: 65 Gramm Zucker, 75 Gramm feines Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 60 Gramm Palmona, 5 Eier, 15 Gramm Zitronat, 15 Gramm Orangenschale, 15 Gramm bittere, 20 Gramm süße Mandeln, 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm Sultaninen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Mit der Milch und der Hälfte der Palmona wird das Mehl zu einem Kloß abgebacken. Die übrige Palmona wird mit dem Eigelb und Zucker schaumig gerührt, die anderen Zutaten und den Mehlkloß damit verbunden, der gut geschlagene steife Schnee daruntergezogen und in vorbereiteter Form 2– $2\frac{1}{4}$  Stunden im Wasserbade gekocht.

471. **Schokoladenpudding.**

Zutaten: 10 Gramm Kakao, 90 Gramm Schokolade,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Salz, 70 Gramm Palmona, 80 Gramm Mehl, 4 Eier, 70 Gramm Zucker.

Zubereitung: Die Milch wird mit der Hälfte der Palmona zum Kochen gebracht, Mehl, Salz, die geriebene Schokolade, Kakao hinzugegeben und zu einem Kloß abgebacken. Die übrige Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt, mit dem Kloß vermischt, den Schnee der Eiweiß daruntergezogen, in gut ausgestreuter Form 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

472. **Charlottrös.**

Man versteht darunter eine Crème, die in Biskuit erstarren muß. Eine Auflaufform legt man mit weißem Papier aus, belegt den Boden und die Seitenwände mit Löffelbiskuit oder Biskuitscheiben, füllt Zitronencrème hinein (siehe da), läßt sie erstarren, stürzt sie und garniert die Speise mit Schlagsahne und Gelee.

473. **Arme Ritter.**

12 Weißbrotschnitten oder 12 Zwiebäcke werden in ein flaches Gefäß gelegt, mit knapp  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, in der 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker verquirlt wurde, übergossen.  $\frac{3}{4}$  Stunde vor dem Backen übergießt man sie mit Eierkuchenteig (siehe da) von 2 Eiern und etwas dünnflüssiger wie zu Eierkuchen, wendet sie in feingeriebener Semmel und

bacht sie in reichlich Palmin und Palmona goldgelb. Mit Zucker und Zimt bestreut, werden die Arme Ritter mit Frucht- oder Milchsaucen oder Kompott zu Tisch gegeben.

474. **Kirschenpolster (Jockel)** echt süddeutsche Art.

Zutaten: 6 Brötchen, 2 Pfund Kirschen, 5 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Palmona, 1 Teelöffel Zimt, 75 Gramm geriebene Mandeln, 30 Gramm Gries, Milch zum Einweichen, 2 Prisen Salz.

Zubereitung: Die abgeriebenen Brötchen werden in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Die Palmona wird zu Sahne, Zucker und Eigelb dazu und schaumig gerührt, die ausgedrückten Brötchen und die gut gewaschenen, nach Belieben entsteinten Kirschen sowie die anderen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee der Eiweiß daruntergezogen. Eine Form wird mit Palmona ausgestrichen, ausgestreut, die Masse hineingefüllt, mit Palmonastückchen belegt und 1 Stunde bei guter Hitze gebacken.

## Süße Saucen.

475. **Banillesauce.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Stück Vanille, 20 Gramm Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Teelöffel Weizenpuder oder Mondamin, 1 Eigelb.

Zubereitung: Alle Zutaten werden in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen geschlagen, bis die Masse dicklich ist. (Nicht kochen.)

476. **Bittere Mandelsauce.**

Zutaten: 2 Eßlöffel Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eigelb, 2 Teelöffel Mondamin, 5 bittere, 5 süße Mandeln.

Zubereitung: Die Zutaten schlägt man in einem Topf auf dem Feuer mit einem Schneebesen, bis die Sauce dicklich ist. (Nicht kochen.)

477. **Chaudeausauce.**

Zutaten: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Zitronen- oder Apfelsinensaft, 40 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein.

Zubereitung: Die Zutaten werden in einem Gefäß bei lindem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie schaumig sind und aufstoßen, was aber nicht eher geschehen darf, bis sich die Sauce in Schaum verwandelt hat. Statt Weißwein kann auch Malaga, Sherry, Burgunder oder Madeira verwendet werden.

#### 478. Weinsauce.

Zutaten: 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker,  $\frac{3}{8}$  Liter Wein, 1 Prise gestoßenen Zimt, 1 Stückchen Vanille, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Weizenpuder.

Zubereitung: Mit den Gewürzen wird  $\frac{1}{4}$  Liter der Flüssigkeit erhitzt, das Kartoffelmehl, mit dem übrigen Wein verrührt und aufgekocht. Statt Wein kann man Fruchtsäfte verwenden, dann bleibt der Zucker weg.

#### 479. Caramelsauce.

Zutaten: 125 Gramm Zucker, 1 Liter Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Der Zucker wird zu Caramel gebrannt, mit der heißen Milch, der Zitronenschale aufgelöst,  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, abgekühlt, Eigelb, Zucker und Kartoffelmehl hinzugegeben und auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen.

#### 480. Biomalzauce.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eßlöffel Biomalz, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb, 1 Teelöffel Weizenpuder.

Zubereitung: Alle Zutaten werden bis ans Kochen geschlagen.

## Eise.

#### 481. Eismischung.

Man rechnet auf 6 Pfund Eis 2 Pfund Viehsalz. Das Eis wird auf eine Decke gelegt, mit einem spitzen Gegenstand, worauf man mit einem Holzhammer schlägt, in eigroße Stücke zerteilt, abwechselnd mit Viehsalz in die Eismaschine um die Büchse verteilt.

482. **Banilleeis.**

Man bereitet Vanillecrème nach Vorschrift, verwendet  $\frac{3}{8}$  Liter Milch oder Milch und Sahne, 1 Blatt Gelatine, 75 Gramm Zucker.

Die fertige Crème wird in die Eisbüchse gefüllt, die sehr sauber sein muß und 30 Minuten langsam gedreht.

483. **Schokoladeneis.**

Schokoladencrème wird bereitet (siehe da), in die Eisbüchse gefüllt und 30–40 Minuten gedreht.

484. **Ananaseis.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Ananas, 200 Gramm Zucker, 2 Eiweiß oder 4 Eßlöffel Schlagsahne, 2 Eßlöffel Zitronensaft,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser.

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und gerieben, mit Zucker in einem Napf fein verrieben, mit Schlagsahne oder Eiweiß, Zitronensaft und Wasser vermischt und in der Eismaschine durch 30 Minuten Drehen zum Gefrieren gebracht.

485. **Apfelgefrorenes.**

1 Pfund feines Apfelmus statt  $\frac{1}{2}$  Pfund Ananas, sonst ebenso wie Ananaseis.

486. **Fruchteis.**

1 Liter gut abgeschmeckter Fruchtsaft wird mit 2 Eiweiß in die Eisbüchse gefüllt, wie Ananas weiter behandelt.

## Delikateßbutter.

487. **Haushofmeisterbutter.**

100 Gramm Palmona, 100 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, mit einem gehäuften Teelöffel blanchierter, getrockneter, gewiegter Petersilie, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Messerspiße feinem Salz, 1 Prise Muskat vermischt, kalt gestellt.

**488. Sardellenbutter.**

5 gewaschene, entgrätete Sardellen werden mit 20 Gramm Palmona in einem Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen mit 150 Gramm zu Sahne gerührter Palmona und Butter vermischt, kalt gestellt.

**489. Krebsbutter.**

Aus 15 gekochten Krebsen wird das Fleisch herausgebrochen, die Leibe entfernt, die Augen ebenfalls und alle roten Schalen samt den Scheren zerstoßen. In einer Kasserolle werden 200 Gramm Palmona und Butter zerlassen, die Schalen solange darin geschwitzt, bis die Butter eine rote Farbe angenommen hat, dann  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser daraufgegeben, dies einige Minuten gekocht, durch ein feines Haarsieb gegossen, kalt gestellt, die Butter abgehoben und beliebig verwendet.

**490. Anchovisbutter.**

Wie Sardellenbutter, anstatt Sardellen aber Anchovis verwenden.

**491. Kräuterbutter.**

Wie Haushofmeisterbutter, nur mit verschiedenen Kräutern: Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Pimpernell, welche man vorher blanchiert, vermischt, mit Zitronensäure verrührt.

Sie wird auch Karigotebutter genannt. Sie paßt zu Hammel- und Lammfleisch.

**492. Käsebutter.**

50 Gramm Schweizer- und 50 Gramm Parmesankäse werden gerieben, mit 100 Gramm Palmona, 100 Gramm Butter, die zu Sahne gerührt wurden, und 1 Prise Pfeffer vermischt.

**493. Worcesterbutter.**

100 Gramm Palmona und 100 Gramm Butter werden zu Sahne und 1 Eßlöffel Worcestersauce dazugerührt.

**494. Senfbutter.**

Zutaten: 125 Gramm Palmona und Butter, 3 hartgekochte Eigelb, 2 Eßlöffel guten Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Die hartgekochten Eigelb werden durch ein Drahtsieb gestrichen, mit dem Senf, Salz und Pfeffer glatt gerührt, mit der zu Sahne gerührten Palmona und Butter vermischt.

## Gebäck.

### Hefeteig.

Die Vorbedingungen für das Gelingen des Hefeteiges sind, daß alle Zutaten warm sind, das Mehl gut trocken und die Hefe frisch ist, sowie daß er in einem warmen Raume zubereitet wird. Ein fertiges Gebäck, zumal solches aus Hefeteig und gerührte Kuchen, dürfen nicht der kalten Temperatur ausgesetzt werden nach dem Backen, sondern müssen im warmen Raum in der Nähe des Herdes erst vollständig abkühlen, andernfalls verwandelt sich der in dem Gebäck enthaltene Dampf durch rasche Abkühlung in Wasser, welches das Gebäck niederreißt, fest und klebrig macht.

### 495. Weißbrot.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 Gramm Palmona, 30 Gramm Hefe.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, von der Mitte aus ein Teig mit der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, angerührt, der gut geknetet wird und aufgehen muß. Dann wird er nochmals geknetet, kleine Brötchen daraus geformt, die aufgehen müssen. Sie werden mit Eigelb, welches man mit etwas Milch verrühren kann, bestrichen, in mäßiger Hitze 15–20 Minuten gebacken.

### 496. Teig zu Blechkuchen.

Zutaten: 1 Pfund gutes, trockenes Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 2 Eier, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Palmin, 50 Gramm Palmona, die abgeriebene Schale  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 40 Gramm Hefe, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe in der Milch aufgelöst, von der Mitte aus ein Brei – ein Hefestück – angerührt, welches aufgehen muß. Das Palmin wird geschabt, mit einem Löffel Milch, der Pal-

mona geschmeidig gerührt. Nachdem das Hefestück gut aufgegangen ist, werden Salz, Eier und Rum eingerührt, dann das übrige Mehl, der Zucker, Zitrone und die Pflanzenbutter eingeknetet, bis der Teig, auch ohne daß man noch Mehl zu Hilfe nimmt, nicht mehr klebt. Er wird auf einem mit Mehl bestäubten Backblech so groß ausgerollt, wie das Backblech ist, auf dieses gelegt, gleichmäßig zurecht gedrückt. Nachdem er nochmals aufgegangen, wird er mit einer spitzen Gabel eingestochen, damit er keine Blasen wirft, mit Palmona bestrichen, mit Zucker besiebt und in mäßiger Hitze 30–45 Minuten gebacken oder zum Bäcker getragen.

#### 497. Zimtkuchen.

Der nach obigen Vorschriften zubereitete ausgerollte Teig wird, nachdem er aufgegangen, eingestochen und mit Palmona bestrichen ist, mit einer Mischung von 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Zimt bestreut, nachdem er gebacken ist, mit Zucker besiebt.

#### 498. Streußelkuchen.

Zu diesem stellt man den Kuchen fertig wie Blechkuchen, sticht ihn, sobald er aufgegangen ist, mit einer Gabel ein, bestreicht ihn mit zerlassener Palmona.

150 Gramm Mehl, 80 Gramm Staubzucker mischt man untereinander, beträufelt diese Mischung mit 50 Gramm Palmona und 50 Gramm Butter, reibt alles unter Drehen der Hände leicht zwischen den Handflächen (an kühlem Ort), bis aus den größten Teilen Küchelchen geworden sind, verteilt den Sträußel gleichmäßig auf den Kuchen, bäckt diesen in mäßiger Hitze  $\frac{3}{4}$  Stunden, besiebt ihn dann mit Staubzucker.

#### 499. Obstkuchen.

Zu einfachen Obstkuchen verwendet man ebenfalls den Blechkuchenteig, rollt diesen dünn aus, versieht ihn mit einem Rand, läßt ihn aufgehen, sticht ihn mit einer spitzen Gabel ein, bestreut ihn mit geriebenem Zwieback oder feiner Semmel, nachdem man ihn mit zerlassener Butter oder Palmona bestrichen hatte, belegt ihn mit Obst wie: Zwetschen, Nefel, Kirschen, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Mirabellen, Weinbeeren, Rhabarber usw. Man rechnet für ein Blech, auf welches

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl in Anwendung kam, 4 Pfund Obst, bestreut die fertig belegten Kuchen gut mit Zucker vor und nochmals nach dem Backen. Bei Stachelbeeren und Rhabarber lohnt es sich, wenn man diese erst in einer Zuckermischung von 2 Eßlöffeln Wasser und 200 Gramm Zucker aufzieht, abgekühlt, mit 2 geschlagenen Eiern vermischt und auf dem Kuchen verteilt, diese dann nochmals mit Zucker besiebt.

#### 500. Guß auf Obstkuchen.

Zutaten: 125 Gramm Staubzucker, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, einige Prisen Zimt.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig, der Rahm gut mit durchgerührt, der feste Schnee der Eiweiß daruntergezogen und der dicht mit Obst belegte Kuchen mit der Masse überzogen, die Kuchen  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in guter Hitze gebacken.

#### 501. Zwiebelkuchen.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 80 Gramm Palmona, 2 Eier,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 40 Gramm Hefe, 6—8 feste Zwiebeln, 50 Gramm Palmin, 50 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, 2 Eigelb, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Aus den Zutaten bis zur Hefe wird ein geschmeidiger Hefeteig hergestellt, welchen man ausrollt, auf dem mit Fettpapier gut abgeriebenem Blech gleichmäßig durch Drücken verteilt, aufgehen läßt, mit der Gabel einsticht. Die Zwiebeln werden großwürflich oder in Blättchen geschnitten, in Palmona und Palmin ziemlich gar gedünstet, auf dem Kuchen verteilt. Eigelb und Rahm werden verrührt und ebenfalls gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt, mit zerlassener Butter beträufelt,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken.

Nach einer anderen Art brätet man 125 Gramm in feine Würfel geschnittenen Speck gelb und verteilt diesen auf den fertig vorbereiteten Kuchen.

#### 502. Kranzkuchen.

Zutaten: Teig wie Blechkuchen, 125 Gramm Korinthen, 125 Gramm Zucker, die feingewiegte Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, worunter nur das Aeußerste ohne jedes Weiße gemeint ist, 100 Gramm gebrühte, geriebene Mandeln, 1 Teelöffel feiner

Zimt, 1 Eßlöffel Vanillezucker, 50 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Teig wird dreieckig ausgerollt, wenn er aufgegangen, mit Palmona bestrichen. Die Korinthen werden verlesen, gewaschen, getrocknet, und mit den anderen Zutaten gut vermischt. Die Mischung wird auf den Teig verteilt, dieser dann nach der Spitze zu gerollt, in einen ovalen Kranz gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen,  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken, mit Zucker besiebt, mit Mandelstiften besteckt.

### 503. Einfacher Napfkuchen (Gugelhupf).

In den Blechkuchenteig werden 125 Gramm Korinthen, 50 Gramm Mandeln, welches man beides gut vorbereitet, geknetet, der Teig in eine mit Butter ausgestrichene, mit feiner Semmel oder Zwieback ausgestreute Form gelegt, gleichmäßig verteilt. Sobald er gut aufgegangen ist, wird er mit Butter bestrichen, in guter Hitze 1–1 $\frac{1}{4}$  Stunde gebacken, wobei man die Form, falls der Teig nicht auf beiden Seiten gleichmäßig aufgeht, einmal vorsichtig dreht. In der ersten halben Stunde der Backzeit darf sich der Kuchen nicht bräunen, da er sonst nicht genügend aufgeht, von da an kann aber die Hitze etwas gesteigert werden.

Wie schon in den Vorbemerkungen erwähnt, läßt man Kuchen im Warmen abkühlen und stürzt auch den Napfkuchen erst nach  $\frac{1}{4}$  Stunde, besiebt ihn mit Staubzucker.

### 504. Gerührter Napfkuchen 1.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 20 Gramm Backpulver,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 1 Eßlöffel Rum, 3 Eier, 3 Eigelb, 150 Gramm Palmin, 100 Gramm Butter, abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Gramm geriebene bittere Mandeln, 1 abgestrichenen Teelöffel Salz, 200 Gramm verlesene, gewaschene und wieder getrocknete Korinthen, 125 Gramm Zucker, 20 Gramm Hefe, 1 Prise Muskatblüte.

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, mit einem Teil desselben ein Hefestück angerührt, das man zum Aufgehen warm stellt. Das Palmin wird mit 2–3 Eßlöffeln Milch geschmeidig, Butter dazu und sahnig, dann die Eigelb und Zucker dazu und schaumig gerührt. Nachdem das Mehl

löffelweise, Rum und Gewürze, sowie das geschlagene Eiweiß und das Hefestück dazu gegeben sind, wird die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde tüchtig gerührt, zuletzt das Backpulver gut eingerührt und die Korinthen unter den Teig gezogen. Eine Form wird gut mit Palmona ausgestrichen, ausgestreut, der Teig hineingelegt, bei guter Hitze gebacken, wobei zu beachten ist, daß er nicht einseitig aufgeht, daß die Form vorsichtig gedreht und wenn er zu früh bräunt, ein Papier aufgelegt und Töpfe mit kaltem Wasser auf die Herdplatte über den Bratofen gestellt werden.

### 505. Gerührter Napfkuchen 2.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 10 Gramm Backpulver, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm gebrühte, fein geriebene süße, 5 bittere Mandeln, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 250 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Rum, 200 Gramm verlesene, gewaschene, wieder getrocknete Korinthen,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch.

Zubereitung: Palmona wird zu Sahne, Zucker und Eiweiß dazugegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde schaumig gerührt, dann die andern Zutaten abwechselnd hinzu, weiter 10 Minuten gerührt, die Korinthen und der festgeschlagene Schnee der Eiweiß untergerührt, die Masse in die gut vorbereitete Form gefüllt und gebacken wie in voriger Nummer.

### 506. Teekuchen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund feinstes, gesiebtes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Palmin,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 250 Gramm Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Korinthen, verlesen, gewaschen, getrocknet, 2 Eßlöffel Rum, abgeriebene Schale einer Zitrone, 6 Eier, 2 Messerspitzen Salz.

Zubereitung: Palmin wird mit 2 Eßlöffeln Milch geschmeidig, Butter dazu und sahnig gerührt, dann Zucker und die ganzen Eier gut hinzugerührt, abwechselnd das Mehl und die anderen Zutaten, zuletzt die Korinthen unter Rühren hinzugegeben, die Masse in eine längliche mit Butter ausgestrichene, mit Zwiebackmehl ausgestreute Form gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken.

### 507. Weihnachtsstollen.

Zutaten: 2 Pfund feines Mehl, 40 Gramm Hefe,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 250 Gramm Palmona und Butter, 1 Teelöffel Salz,

5 Eßlöffel Rum, 2 Eier, 300 Gramm Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Kardamom, 100 Gramm süße, 10 Stück bittere Mandeln, 250 Gramm Korinthen, 125 Gramm Sultaninen, 75 Gramm Zitronat, 50 Gramm Orangenschale, 2 Eßlöffel Vanillezucker.

**Vorbereitung:** Das Mehl, welches einen Tag vorher an warmem Ort stand, wird gesiebt, Korinthen werden abgewogen, nach Vorschrift gewaschen und getrocknet, ebenso die Sultaninen. Zitronat wird in äußerst feine Stifchen geschnitten, die Mandeln gebrüht, abgezogen, getrocknet und gerieben.

**Zubereitung:** Die Hefe wird in der Hälfte der Milch aufgelöst, mit  $\frac{1}{3}$  des Mehles ein Hefestück angerührt, welches aufgehen muß.

Sodann wird das übrige Mehl, Gewürz, Milch, Salz, Eier, Zucker, Rum mit dem Hefestück gut verknetet, worauf man das Palmin und die Butter in Stücken auf den Teig pflückt, gehörig einknetet, zuletzt Korinthen, Sultaninen, Zitronat und Orangenschale. Der Teig wird 20–30 Minuten auf dem Backbrett geknetet, bis er ganz glatt und elastisch ist, was 1– $1\frac{1}{2}$  Stunden dauern kann, wird nochmals geknetet, zu Stollen geformt, die wieder aufgehen müssen und in gleichmäßiger Hitze, die man zu regulieren hat,  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde gebacken. Noch heiß werden die Stollen mit zerlassener Palmona bestrichen, mit Staubzucker dick besiebt. Sie dürfen aus dem Ofen heraus nicht der kalten Luft ausgesetzt werden. Sie halten sich lange an kühlem, trockenem Ort.

**Anmerkung:** Palmin wird vor dem Gebrauch immer erst geschmeidig gerührt.

### 508. Mandelstollen.

Dieselben Zutaten wie oben außer Rosinen und Orangenschalen. Statt dessen 250 Gramm Mandeln, wobei 10 bittere. Dieselbe Zubereitung wie oben.

### 509. Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten: 125 Gramm Palmin, 125 Gramm Palmona, 150 Gramm brauner Syrup, 125 Gramm Zucker,  $2\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 60 Gramm geriebene Mandeln, 60 Gramm Zitronat, 1 Teelöffel Zimt, 10 Gramm Pottasche, 10 Gramm Hirschhornsalz, 2 Eßlöffel warmes Wasser, 2 gestoßene Nelken.

Zubereitung: Palmin, Palmona und Syrup werden zum Kochen gebracht und nach dem Abkühlen mit dem Mehl, den Gewürzen, der aufgelösten, durch ein Mullläppchen gegossenen Pottasche vermischt, tüchtig geknetet, 4 Tage warm gestellt, ausgerollt, ausgestochen oder geschnitten, vor oder nach dem Backen, was 10–15 Minuten dauert, garniert.

### 510. Honigkuchen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Pfund Honig, 60 Gramm geriebene süße Mandeln, 1 Eßlöffel Rum,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, 6 Gramm gestoßene Nelken, die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 20 Gramm gewiegtes Zitronat, 10 Gramm gewiegte Pomeranzenschale,  $\frac{1}{4}$  Pfund Palmona,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 3 Eier.

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Honig warm gestellt, damit er sich auflöst, die Pottasche wird mit dem Rum vermischt, verrührt.

Das Mehl wird gesiebt, der Honig in die Mitte gegeben und alle Zutaten  $\frac{3}{4}$  Stunden verarbeitet. Der Teig muß 3–4 Tage an einen warmen Ort stehen (zugedeckt). Er wird danach geknetet, ausgerollt, ausgestochen oder geschnitten, bei guter Hitze 10–15 Minuten gebacken. Die Stücke kann man vorher mit Mandelstiftchen garnieren, bevor man sie bäckt, aber auch nachdem mit Glasur überziehen, wenn sie erkaltet sind und nach Geschmack garnieren.

### Kaltteige, auch Buttermteig genannt.

#### 511. Blätterteig.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, 1 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 20 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Pfund Süßrahmbutter.

Zubereitung: Das Mehl, welches von der besten Sorte sein muß, wird gesiebt, von der Mitte aus, in die man das Salz und das Eigelb gibt, ein Teig angerührt, den man gut knetet, bis er glatt und ohne jedes Knötchen ist, worauf man ihn  $\frac{1}{2}$ –1 Stunde an kalter Stelle ruhen läßt. Die Butter, welche eine Platte sein muß, wird etwas geschmeidig und breit gedrückt, schön rechteckig geformt, in sehr kaltem Wasser gekühlt, bis sie ganz hart ist. Ein Backbrett wird gut mit Mehl eingerieben, alles lose Mehl aber beiseite geschoben, der Teig darauf gelegt, 20 Zentimeter breit und

25 Zentimeter lang ausgerollt, die abgetrocknete Butter darauf (in die Mitte) gelegt, der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, etwas angedrückt und vorsichtig zur früheren Größe ausgerollt, Rand auf Rand wie eine Serviette zusammengelegt und an einem kalten Ort oder auf Eis 15 Minuten zum Ruhen hingelegt. Zum zweitenmal wird er etwas größer ausgerollt, muß dann wieder  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhen, worauf man noch fünfmal dieselbe Prozedur vornimmt. Zum letztenmale wird der Teig gut messerrückendick ausgerollt, und beliebig verwendet. Dabei ist zu beachten, daß die Ränder immer scharf mit dem Messer oder mit einem Blechringe durchschnitten werden, damit sie sich schön blättern können. Auch beim Bestreichen mit Ei muß man sich hüten, daß keine Spur von diesem an die Schnittfläche kommt, da das gerinnende Ei die Blätter zusammenhält. Der Blätterteig kann auch aus Palmona, die man sich zurecht schneidet und formt, gemacht und nach Bedarf gesüßt werden.

#### 512. Maultaschen.

Mit einem großen Blechringe oder nach einem großen Glas schneidet man Rundungen aus dem ausgerollten Blätterteig aus, setzt auf die Mitte derselben je einen knappen Eßlöffel von einer Mischung aus geriebenen Äpfeln, Korinthen und Mandeln, oder auch feine Marmelade, bestreicht die Kante der einen Hälfte mit Eigelb, schlägt die andere Hälfte darüber, so daß Kante auf Kante zu liegen kommt, bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt die Maultaschen in guter Hitze 8–10 Minuten.

#### 513. Süße Liebesbriefe.

Man schneidet den ausgewellten Blätterteig in gleichmäßige Vierecke, legt auf die Mitte derselben eine Mischung von Mandeln, Korinthen und geriebenen Äpfeln, legt den Teig nach Art eines Kuverts zusammen, betupft die Ecken mit Ei, steckt auf den Verschuß und auf jede Ecke eine große Rosine oder halbe Mandel, bestreicht die Briefe mit Eigelb, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie in guter Hitze 8–10 Minuten.

### 514. **Äpfel im Schlafrock.**

Kleine, feine, gleichmäßig große Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgebohrt, die Höhlungen mit einer Mischung von Mandeln, Korinthen, Zimt und Zucker gefüllt, die Äpfel mit Zucker bestreut, auf gleichmäßige, den Äpfeln entsprechend große Blätterteigvierecke gesetzt. Nachdem die Ränder des Teiges mit Ei bestrichen sind — ohne die Schnittflächen zu berühren — wird der Teig über den Äpfeln zusammengeschlagen, obenauf eine kleine Teigrundung gesetzt, alles mit Eigelb bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und 15 Minuten bei guter Hitze gebacken.

### 515. **Crèmeschnittchen.**

Der ausgerollte Blätterteig wird mit Hilfe eines Lineals in gleichmäßige, 4 Zentimeter breite und 12 Zentimeter lange Streifen geschnitten, welche man vorsichtig auf ein Backblech setzt, die Hälfte davon mit Eigelb bepinselt und mit Hagelzucker bestreut, in guter Hitze 8–10 Minuten bäckt. Sobald die Schnitten abgekühlt sind, bestreicht man die ungezuckerten 2 Zentimeter dick mit einer Vanille-, Nuß- oder Zitronencreme, drückt die zweite bestrichene Hälfte leicht darauf, fährt mit einem Messer an der Creme entlang, damit sie glatt wird und bestäubt die Schnitten mit Vanillezucker.

### 516. **Obstörtchen.**

Aus dem ausgerollten Blätterteig sticht man mit einem mittelgroßen Blechringe Rundungen aus, versieht diese wie bei Fleischpastetchen mit einem Rand, bestreicht diesen mit Eigelb, bäckt die Örtchen in guter Hitze 3–6 Minuten, belegt sie mit eingemachten Früchten, besiebt sie mit Staubzucker.

### 517. **Erdbeertörtchen.**

$\frac{1}{4}$  Liter frischer, süßer Rahm, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel feinen Staubzucker schlägt man zu einem steifen Schlagrahm, häuft diesen turmartig auf die nach voriger Nummer aber kleinere, fertig gebackene, gut abgekühlte Blätterteigtörtchen, steckt dabei eine genügende Anzahl gewaschener und wieder getrockneter Walderdbeeren zwischen den Schlagrahm, drückt auch noch einige an den Seiten hinein und obenauf und be-

siebt sie mit Zucker. Die Törtchen können auch einen Augenblick überbacken werden.

### 518. Kaltteig, auch Mürbteig genannt, zu kleinem Gebäck und Obsttorten.

Zutaten: 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Palmona,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 200 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise feines Salz, 2 Eßlöffel fein geriebene süße, 2 bittere Mandeln.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine flache Schüssel gesiebt, in die Mitte eine Höhlung gemacht, in welche man Salz, Eigelb und Rum gibt. Die Palmona und andere Butter wird auf das Mehl gepflückt, die Mandeln darauf gestreut, mit einem Holzlöffel in der Runde das Mehl gegen die Mitte gedrückt, bis alles etwas zusammenhängt, dann mit kühler Hand der Teig durch Eindrücken der Ballen nach der Mitte, später durch Drücken mit beiden Händen rasch ein glatter, glänzender Teig geknetet, der einige Stunden an kühlem Ort ausruhen muß, nach Belieben zu kleinem Gebäck und feinen Torten verwendet wird.

Bei der Zubereitung dieses Teiges sollen alle Zutaten und auch der Ort, wo der Teig bereitet wird, kühl sein.

### 519. Mandelkränze.

Obiger Teig wird strohhalmdick ausgerollt, ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt und geriebenen Mandeln bestreut, in heißem Ofen rasch, 5–8 Minuten gebacken.

### 520. Geladene Schiffchen.

Zutaten: 175 Gramm Palmona und Butter, 175 Gramm Mehl, 3–4 Eigelb, 75 Gramm Weizenpuder, 100 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitrone, 1 Messerspitze feines Salz.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird nach Vorschrift ein Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß. Er wird ausgerollt, die Blechschiffchen damit ausgelegt.

Zutaten zur Füllung: 180 Gramm Zucker, 5 Eier, 140 Gramm geriebenes Brot, 50 Gramm Schokolade, 30 Gramm süße, 10 Gramm bittere Mandeln, 1 gestoßene

Nelke, 1 Messerspitze Zimt, 1 Gramm Kardamom, 1 Messerspitze Zitronenschale, 1 Eßlöffel Rum, 8 Gramm Backpulver.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, nach und nach Mandeln, geriebene Schokolade und die anderen Zutaten hinzugegeben, zuletzt der Schnee der Eiweiß. Die ausgelegten Schiffchen werden gefüllt, mit einem Deckel versehen und 10–20 Minuten gebacken. Mit Zuckerglasur bestrichen, nach Belieben mit buntem Zucker oder gewiegten Mandeln bestreut.

### 521. Käsestangen.

Zutaten: 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Salz, 50 Gramm geriebener Parmesankäse.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein Mürbeteig nach Vorschrift zubereitet, welchen man ausruhen läßt. Dann werden bleistiftgroße Stangen daraus gedreht, oder ausgerollt und nudelbreite Streifen daraus geschnitten, die man mit Eigelb bepinselt und bei kräftiger Hitze backt.

Der Teig kann auch mit kleinen Formen ausgestochen und als mürbes Käsegebäck gegeben werden.

### 522. Kümmelstangen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 75 Gramm Palmona, 30 Gramm Hefe aufgelöst in 3 Eßlöffel lauem Wasser, 1 Messerspitze Salz, 20 Gramm Kümmel, 1 Eigelb zum Bestreichen.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein Teig bereitet, der  $\frac{1}{4}$  Stunde geknetet werden muß. Es werden 12 Zentimeter lange Röllchen gedreht oder  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter breite Streifen geschnitten, diese mit Ei bepinselt, mit der bepinselten Seite leicht in Kümmel getaucht, bei guter Hitze zu goldgelber Farbe gebacken.

### 523. Nußstangen.

Zutaten: 125 Gramm Haselnußkerne, 125 Gramm Palmona und Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Eigelb, 150 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die Haselnußkerne werden abgewischt und gerieben. Aus Butter, Mehl, Zucker und den anderen Zutaten wird ein glatter Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß.

Aus dem Teig werden bleistiftgroße Stangen gedreht oder 12 Zentimeter lange und  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter breite Stangen geschnitten, die mit Eigelb bepinselt in gut heißem Ofen zu goldgelber Farbe gebacken werden, was 5–8 Minuten dauert.

#### 524. Windbeutel.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 40 Gramm Palmona und Butter, 4 Eier, 2 Prisen Salz, 1 Prise Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Wasser, Salz, Palmona und Butter werden in einem irdenen Topfe aufgeköcht, das Mehl darin abgebacken, d. h. unter ständigem Rühren auf dem Feuer die Masse sich vom Topfe lösen lassen und mit den Eiern, die in warmem Wasser angewärmt wurden, verrührt. Zucker und Zitronenschale kommen in die fertige Masse, die dann mit einem Teelöffel in kleinen Häufchen auf gefettete Bleche gesetzt werden.

Die Windbeutel werden in sehr heißem Ofen 30–40 Minuten gebacken, aufgeschnitten, mit Crème oder Schlagfahne gefüllt.

#### 525. Baumkonfekt.

Ein nach Vorschrift zubereiteter Kalt- oder Mürbeteig (siehe da) wird mit beliebigen Förmchen ausgestochen, in gut heißem Ofen 5–8 Minuten gebacken. Die Förmchen werden erkaltet nach Belieben mit Schokoladen- oder Zuckerguß überzogen, oder mit Eigelb bepinselt und mit Bunt- oder Kristallzucker bestreut, auch nur einfarbig oder bunt gespritzt.

### Schmalzgebäckenes.

#### 526. Spritzkuchen.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch wird mit 70 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Prisen Salz aufgeköcht, 200 Gramm Mehl darin abgebacken. In diese heiße Masse kommt ein Ei, nach und nach 3 Eier unter gutem Rühren hinzu. Der Teig wird in eine Spritze gefüllt, auf ein in heißes Fett getauchtes Pergamentpapier werden Ringel gespritzt, diese samt Papier in einer Fettmischung von 2 Pfund Palmin und 1 Pfund

Schweinefett, welche zum Dampfen gebracht wird, gelegt, nach kurzem das Papier, von dem sich die Ringel gelöst haben, herausgenommen und backt sie zu schöner goldgelber Farbe. Die Ringel werden mit Puderzucker bestreut oder in einen beliebigen Guß getaucht.

### 527. Korinthenschnitten.

Zutaten:  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 2 Eßlöffel gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eßlöffel Korinthen, 1 Prise Zitronenschale, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Kardamon, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung: Das Mehl wird in eine Schüssel getan, alle Zutaten von der Mitte aus dazu gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen, werden mit einem in heißes Fett getauchten Eßlöffel kleine Kugeln in dampfendes Fett gelegt, goldgelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Apfel-, aber auch anderen Obstsuppen gereicht, sie können auch zum Kaffee gegessen werden.

### 528. Räderkuchen.

Zutaten: 120 Gramm Palmona und Butter, 4 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne, 2 Teelöffel Hirschhornsalz,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Kardamon,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl.

Zubereitung: Aus den Zutaten wird ein glatter Teig bereitet, welcher ausgerollt, geschnitten, verschlungen, in heißem Fett zu schöner Farbe gebacken wird.

### 529. Gefüllte Pfannkuchen.

Zutaten: 1 Pfund Mehl, 40 Gramm Hefe, 130 Gramm Palmona und Butter,  $\frac{3}{16}$  Liter Milch, 2 Eier, 90 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Rum, 1 Teelöffel feines Salz.

Zubereitung: Es wird ein Hefeteig bereitet, der aufgehen muß. Auf einem Holzbrett werden Streifen ausgerollt, worauf die eine Seite entlang mit einem Blechringe oder Glas Rundungen angedeutet werden, die mit einem Häufchen Marmelade belegt, an dem Rande mit Eiweiß bepinselt werden. Nun klappt man die andere Seite darüber, sticht die markierten Kuchen aus, legt sie auf ein bemehltes Brett zum Aufgehen und backt sie dann in der bekannten dampfenden Fettmischung hellbraun. Sind die Pfannkuchen abgetropft, bestreut man sie mit Puderzucker.

## 530. Englische Schnitte.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{8}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 2 Eigelb und 2 ganze Eier.

Zubereitung: Alle Zutaten werden glatt verrührt und müssen in einem flachen Gefäße, das mit Palmona ausgestrichen ist, in heißem Wasserbade gerinnen. Man schneidet die feste Masse in gleichmäßige Streifen, 10 Zentimeter lang und 2 Zentimeter breit, ritzt jeden einigemal schräg ein und backt die Schnitten in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

## Kleines Gebäck (Konfekt).

## 531. Schokoladenkonfekt.

Zutaten: 4 Eiweiß, 125 Gramm Palmona und Butter, 250 Gramm Mandeln, 250 Gramm gesiebten Zucker, 300 Gramm gesiebtes Mehl, 250 Gramm geriebene Schokolade, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Mandeln, Mehl, Schokolade, der Eierschnee dazu gerührt, sodann der Teig auf dem Backbrett gut verknetet, ausgerollt, ausgestochen, auf ein mit Butterpapier abgeriebenes Blech gelegt, 8–10 Minuten gebacken, mit Eiweiß bepinselt oder mit Guß versehen.

## 532. Zuckernüsse.

Zutaten: 2 große Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund feinen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salmiakpulver, 1 Prise Pottasche, 1 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die Zutaten nach und nach dazu gerührt, der Teig gut verknetet, gleichmäßig, ziemlich dick ausgerollt, in gleichmäßige Streifen, dann in egale Stücke geschnitten, jedes Stück rund geformt, auf ein bemehltes Brett gesetzt, in mäßig heißem Ofen 10–15 Minuten gebacken.

## 533. Makronen.

Zutaten: 125 Gramm geriebene, süße Mandeln, 5 bittere, 125 Gramm Staubzucker, 3 Eiweiß, einige Tropfen Urrak.

Zubereitung: Mandeln, Zucker, 1 Eiweiß werden auf dem Herd warm gerührt, Arrak darauf geträufelt, der Schnee der übrigen Eiweiß daruntergezogen, kleine Häufchen auf ein gewachstes oder mit Butterpapier oder Speckschwarte abgeriebenes Blech gesetzt, in mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken und noch etwas nachgetrocknet.

Gut macht es sich auch, wenn man einen feinen Mürbeteig (siehe da) ganz dünn ausrollt, kleine runde Blättchen aussticht, diese auf das Blech und darauf die Makronenmasse setzt.

#### 534. Pfennigkuchen.

Zutaten: 2 Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, 1 Prise Kardamom.

Zubereitung: Die Eier werden in einem Napf mit dem feingesiebten Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde schaumig, nach einer Richtung geschlagen, dann wird das gesiebte Mehl und Kardamom gut unter die schaumigen Eier gerührt. Ein glattes Blech wird mit Speckschwarte abgerieben, mit einem Teelöffel walnußgroße Häufchen darauf gesetzt. Man läßt das Blech noch 5 Minuten außerhalb des Ofens stehen, damit sich auf der Oberfläche der Kuchen eine dünne Haut bildet; in gut heißem Ofen backt man die Kuchen 10 – 15 Minuten zu hellgelber Farbe.

#### 535. Anisplätzchen.

Statt Kardamom wird Anis verwendet, sonst genau wie Pfennigkuchen.

#### 536. Vanilleplätzchen.

Statt Kardamom nimmt man Vanille, sonst dieselbe Zubereitung wie bei Pfennigkuchen.

#### 537. Eiweiß-Gebäck.

Zutaten: 125 Gramm Palmona und Butter, 3 Eiweiß, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm süße Mandeln, 2 bittre, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 180 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne, Eiweiß, Zucker, Mandeln und Zitronenzucker dazu gerührt, das Mehl daruntergezogen, auf ein mit Speckschwarte abgeriebenes Blech durch

eine Teigspritze Ringe oder andere Figuren geformt, in guter Hitze 10–15 Minuten hellbraun gebacken.

### 538. **Baisers.** (Eiweißverwendung.)

Zutaten: 3 Eiweiß, 120 Gramm gesiebter Zucker, 1 Stückchen Wachs, 5 Gramm gesiebter Zucker.

Zubereitung: Die Eiweiße werden solange zu Schnee geschlagen, bis er käsig aussieht, dann wird der sehr feingesiebte Zucker (120 Gramm) mit dem Löffel dazu gerührt. Ein weißes Blech wird mit Wachs bestrichen, die Masse in länglichen Häufchen darauf gesetzt, mit Zucker besiebt, in ganz gelinder Hitze, ohne Unterhitze,  $\frac{1}{2}$  Stunde mehr getrocknet als gebacken. Man dreht das hochgestellte Blech alle 5 Minuten. Reguliert wird die Oberwärme durch Aufsetzen von Wassertöpfen.

Man kann die Schalen aushöhlen und mit Schlagsahne füllen.

### 539. **Schlagsahne.**

$\frac{1}{2}$  Liter ganz frischer, süßer Rahm und 30 Gramm gesiebter Staubzucker werden mit dem Schneebesen solange geschlagen, bis die Masse steif ist.

### 540. **Strudelteig.**

Zutaten: 300 Gramm gesiebtes Mehl, 2 Eier, 35 Gramm Palmona, 1 Messerspitze feines Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter lauwarme Milch oder Wasser.

Zubereitung: Von der Mitte aus wird ein Teig angerührt, welcher so lange leicht geknetet wird, bis er Blasen wirft. Er wird mit lauem Wasser bestrichen, mit einer erwärmten Schüssel bedeckt und muß  $\frac{3}{4}$  Stunde ruhen. Auf einem weißen Tuch oder glattem Brett wird der Teig mit dem Nudelholz ausgerollt, mit den bemehlten Händen vorsichtig ausgezogen, daß er dünn wie Papier ist, aber nicht zerreißt.

### 541. **Milchstrudel.**

Zutaten: 125 Gramm Palmona, 6 Eier, 35 Gramm Zucker, 30 Gramm Korinthen.

Zubereitung: Palmona wird zu Sahne, Eigelb und Zucker dazu gerührt, der Schnee der Eiweiße daruntergezogen. Der ausgerollte, nach Vorschrift zubereitete Strudelteig wird mit

der Füllung bestrichen, mit den ausgequollenen Korinthen bestreut, vorsichtig zusammengerollt, in die mit Palmona ausgestrichene Form schneckenförmig gelegt, mit süßer Sahne dick bestrichen, etwas kochende Milch nebenhergegossen, gebacken,  $\frac{3}{4}$  Stunden bei guter Hitze. Mit Milch- oder Rahmsauce serviert.

#### 542. Apfelstrudel.

Zutaten: Das angegebene Quantum Strudelteig, 4 große Äpfel, 50 Gramm Korinthen, ausgequollen, 20 Gramm gewiegte Mandeln, 5 Eßlöffel geriebene, in Palmona geröstete Semmel,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt, 30 Gramm Zucker, 80 Gramm Palmona.

Zubereitung: Die Äpfel werden fein geschnitten, mit Zucker, Mandeln, Zimt und Korinthen vermischt.

Der ausgerollte Strudelteig wird mit geschmolzener Palmona bestrichen, mit der Semmel bestreut, die Apfelmasse darauf verteilt. Der Teig wird vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine mit Palmona ausgestrichene Form gelegt, mit Palmona und Sahne bestrichen, klein wenig kochende Milch daneben gegossen,  $\frac{3}{4}$  Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

#### 543. Schokoladenstrudel.

Zutaten: 125 Gramm Zucker, 6 Eier, 180 Gramm geriebene Schokolade, 70 Gramm Mandeln.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Mandeln und Schokolade hinzugegeben, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen, auf den Strudelteig, nach Vorschrift zubereitet, gestrichen, vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine Pfanne oder Form gelegt, mit Sahne bestrichen,  $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken, mit geriebener Schokolade und Zucker besiebt, heiß serviert.

#### 544. Zitronatstrudel.

Zutaten: 200 Gramm fein gehacktes oder gewiegtes Zitronat, 200 Gramm gewiegte Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebene Zitronenschale, 250 Gramm feinen Zucker, der Saft von 2 Zitronen und 1 Apfelsine.

Zubereitung: Alle Zutaten werden gut vermischt, müssen 1 –  $1\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Sie werden auf den Strudelteig (siehe

da) verteilt, dieser gerollt, auf einem mit Palmona bestrichenen Blech lang, oder in eine ebenfalls mit Palmona gebutterte Form schneckenförmig gelegt, mit Butter bepinselt, mit Zucker bestreut gebacken. ( $\frac{3}{4}$  Stunde.) Nach Belieben warm oder kalt serviert.

#### 545. Schinkenstrudel.

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter fetter Rahm,  $\frac{1}{4}$  Pfund gekochter, magerer Schinken, 3 Eier, Strudelteig nach Vorschrift, Palmona.

Zubereitung: Eigelb und Rahm werden verquirlt oder verrührt, der Schnee der Eier daruntergezogen, die Mischung auf den Strudelteig gestrichen, der fein gewiegte Schinken darauf gestreut, der Teig vorsichtig zusammengerollt, schneckenförmig in eine mit Palmona ausgestrichene Form gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und unter Hinzugießen von einigen Löffeln heißer Milch oder Sahne  $\frac{3}{4}$  – 1 Stunde gebacken.

#### 546. Dampfknudeln.

Zutaten: 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 Eier, 100 Gramm Butter, 25 Gramm Hefe, 50 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Vanillemilch, 30 Gramm Palmona.

Zubereitung: Aus dem vierten Teile des Mehles und der Hälfte der Milch, in welcher die Hefe aufgelöst wurde, wird ein Hefestück bereitet. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier, das übrige Mehl hinzugegeben, zuletzt das Hefestück.

Der Teig wird geschlagen, muß eine Weile gehen, dann werden runde Bälle geformt, welche in einer dick mit Palmona ausgestrichenen Pfanne aufgehen müssen, in gut heißem Ofen gebacken werden. Haben sie sich etwas gebräunt, gießt man die warme Vanillemilch darüber, welche ganz einziehen muß.

## Torten.

#### 547. Pflaumentorte.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Palmona und Butter, 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 1 Messerspitze feines Salz, 1 Teelöffel Rum, 1 Pfund Silberpflaumen.

Zubereitung: Es wird ein Mürbeteig bereitet, der ausruhen muß. Er wird ausgerollt, in eine ausgestreute Tortenform gelegt, mit einem Rand versehen und halbgar gebacken.

Die vorher ausgequollenen Silberpflaumen werden entsteint, gleichmäßig geschnitten, der Teig damit belegt, mit einer Mischung von 3–4 Eßlöffeln Rahm, 1 Eigelb, 1 Messerspitze Zimt, 1 Teelöffel Zucker übergossen und 5 Minuten in gut heißem Ofen überbacken.

#### 548. Apfeltorte.

Man verwendet dazu denselben Mürbeteig, wie zur Pflaumentorte, das Quantum Teig reicht für zwei mittlere Tortenböden mit Rand. 3 große Äpfel werden in dünne Teile zerlegt, diese mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Wein vermischt und müssen 1 Stunde stehen. Dann wird der Boden 10 Minuten gebacken, die Äpfel sehr akkurat darauf verteilt, 3 Eßlöffel Sahne, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Zimt verquirlt, die Torte damit beträufelt und fertig gebacken. (5 Minuten.)

Es können auch nach Belieben Korinthen, welche man vorher ausquillt, und einige geriebene Mandeln dazwischen gestreut werden.

#### 549. Rhabarbertorte.

Zutaten: 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Palmona, 65 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Rum.

Zubereitung: Aus diesen Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, welcher ausruhen muß; dann wird die große Hälfte nach einem ziemlich großen Tortenboden ausgerollt, mit einem Rand versehen und goldgelb überbacken. Von  $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Rhabarber hergestelltes Kompott wird auf dem Boden verteilt, nachdem es mit 2 Eigelb vermischt wurde. Aus dem übrigen Teig wird ein Bitter auf die Torte gelegt, dieses mit Eigelb bepinselt und die Torte 10–15 Minuten überbacken.

#### 550. Rhabarbertorte mit Makronauflage.

Die Torte wird wie oben fertig gestellt, jedoch ohne Bitter. 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit 200 Gramm feinem Zucker, 200 Gramm feingeriebenen Mandeln vermischt, ein dichtes Bitter auf die Torte gespritzt und goldgelb überbacken.

551. **Auflegetorte.**

Zutaten: 315 Gramm Palmona und Butter, 315 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 5 Eier, 8 Gramm Backpulver, 3 Prisen Salz.

Zubereitung: Die Palmona und Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazugegeben und alles  $\frac{1}{2}$  Stunde schaumig gerührt. Dann kommt löffelweise das gesiebte Mehl und Backpulver hinzu, zuletzt der Schnee.

In gut vorbereiteter Form wird die Torte in 3 Böden gebacken, von denen 2 mit feiner Marmelade bestrichen werden. Auf den obersten Boden wird ein Guß gestrichen und die Torte nach Belieben mit Früchten belegt und gespritzt.

Es ist gut, wenn man diese Torte einige Tage vor dem Gebrauche bäckt, damit sie durchziehen kann.

552. **Biskuittorte.**

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 8 Eier, 90 Gramm Kartoffelmehl, 90 Gramm Weizenmehl, 10 Gramm Backpulver, 1 Teelöffel Zitronenzucker, 1 Prise Vanillesamen.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig ( $\frac{3}{4}$  Stunde) gerührt, dann kommt nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl hinzu, ebenso die Gewürze, zuletzt der Schnee der Eiweiße daruntergezogen. Die Masse wird in eine gut ausgestreute Tortenform gefüllt, bei guter Hitze 30–40 Minuten gebacken.

553. **Brottorte.**

Zutaten: 180 Gramm Zucker, 6 Eier, 50 Gramm geriebene Schokolade, 25 Gramm süße, 10 Gramm bittere Mandeln, 2 Gramm Zimt, 1 Nelke, 1 Gramm Kardamom, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 3 Eßlöffel Rum, 8 Gramm Backpulver, 140 Gramm geriebenes Brot.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden 40 Minuten schaumig gerührt, nach und nach die geriebenen Mandeln, Schokolade und alle übrigen Zutaten, zuletzt der Schnee hinzugegeben.

Zwei Böden werden 15–20 Minuten gebacken.

554. **Schneetorte.**

Diese Torte bildet eine gute Restverwendung von Eiweiß, bei Gelegenheit, wo man das Eigelb anders verwendet.

Zutaten: 10 Eiweiß, 170 Gramm zerlassene, lauwarme Palmona und Butter, 300 Gramm Staubzucker, 10 Gramm Kartoffelmehl, 90 Gramm Weizenpuder, 1 Messerspitze feines Salz, 80 Gramm Vanillezucker.

Zubereitung: Die Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, dieser mit den Zutaten vorsichtig gemischt. Die Masse wird in eine mit Palmona ausgepinselte, gut ausgestreute Form gefüllt, bei mäßiger Hitze 25–35 Minuten gebacken.

#### 555. Marmortorte.

Aus vorstehender Schneetortenmasse bereitet man sich drei Teile vor, gibt in den ersten einen Eßlöffel Biomalz, in den zweiten 1 Eßlöffel Schokolade und 1 Teelöffel Kakao, während der dritte Teil weiß bleibt. Nun gibt man in die ausgestreute Tortenform abwechselnd löffelweise die Masse und bäckt sie wie Schneetorte 25–35 Minuten bei mäßiger Hitze.

#### 556. Vinzer Torte.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 200 Gramm Palmona und Butter, 3 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 90 Gramm abgezogene, geriebene, süße und 4 bittere Mandeln, 1 Eßlöffel Zitronenzucker.

Zur Füllung:  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, 10 Eßlöffel Zitronensaft, 10 Eßlöffel Apfelsinensaft, 300 Gramm Zucker, 30 Gramm gestoßener Zwieback.

Zum Kandieren: 65 Gramm Zucker, 1 Apfelsine, 2 Tropfen Speisefarbe.

Zubereitung: Aus den ersten Zutaten wird ein glatter Teig bereitet, welcher ausruhen und kalt stehen muß. Dann werden zwei Böden ausgerollt und  $\frac{1}{3}$  des Teiges zurückgelegt.

Die zur Füllung bestimmten Zutaten werden  $\frac{3}{4}$  Stunde gerührt. Ist der erste Boden in vorbereiteter Form überbacken, wird die Hälfte der Füllung darauf gelegt, der zweite Boden darauf gedeckt, wieder überbacken, die zweite Hälfte der Füllung darauf gelegt und diese mit einem Bitter und einem Rand versehen, welches aus dem zurückgelegten Teig hergestellt wird. Die Bitter werden mit Ei bepinselt, die

Torte 20 Minuten schön gelb gebacken, mit kandierten Apfelsinenstückchen belegt, nach Belieben gespritzt.

#### 557. Makrontorte.

Mürbeteig:  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, 60 Gramm Palmona und Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Rum, 1 Eßlöffel kaltes Wasser.

Der Mürbeteig wird schnell geknetet und muß ausruhen, dann nach einem Tortenboden ausgerollt und hellbraun gebacken.

#### 558. Makronenmasse.

Zutaten zur Makrontortenfüllung: 1 Pfund süße, 20 bittere Mandeln, 375 Gramm Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone, 7 Eiweiß.

Zubereitung: Die gebrühten, abgezogenen Mandeln werden zweimal durch die Maschine getrieben, mit dem Zucker, der Zitrone, 1 Eiweiß auf dem Feuer lauwarm gerührt, dann wird die Masse abgekühlt, mit dem Schnee der übrigen Eiweiß vermischt.

Nun wird auf dem gebackenen Boden eine Schicht von dieser Masse gestrichen, überbacken, die übrige Masse mit der Teigspritze als Bitter auf die Torte gespritzt und nochmals bei mäßiger Hitze 20–25 Minuten hellbraun gebacken.

Ist die Torte erkaltet, belegt man sie mit hellem und dunklem Gelee und spritzt sie weiß. Man kann auch 1 Pfund Mandelmasse verwenden.

#### 559. Nusstorte.

Zutaten: 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 100 Gramm Mehl, 8 Gramm Backpulver, 100 Gramm Wallnüsse.

Zubereitung: Zucker und Eigelb werden eine gute halbe Stunde schaumig gerührt, die geriebenen Nüsse hinzugegeben, auch das mit dem Backpulver vermischte, gesiebte Mehl, zuletzt den Schnee. Die Torte wird in drei Böden, jeder 8–10 Minuten in guter Hitze gebacken. Zwischen die Böden kommt Nußcrème (siehe da).

#### 560. Wiener Bandtorte 1.

Zutaten: 250 Gramm gesiebter Zucker, 5 Eigelb, 2 ganze Eier, die abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 125 Gramm

geseibtes Mehl, 125 Gramm Kartoffelmehl, 250 Gramm Palmona und Butter, Johannisbeergelee, Aprikosenmarmelade usw. oder 6 gute, geschälte, geriebene Äpfel, 60 Gramm geseibter Zucker, 20 Gramm Palmona, 3 Eigelb.

Zubereitung: Die Palmona-Butter wird mit Zucker und Eigelb  $\frac{1}{2}$  Stunde nach einer Seite hin schaumig, sodann nach und nach das Mehl hinzugerührt, der steife Schnee der Eier durchgezogen, die Masse in drei gleichen Böden gebacken.

Abgekühlt werden diese mit feinem Gelee und Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt, mit Frucht- oder Zuckerglasur überzogen, garniert. Die Äpfel mit dem Zucker werden dicklich eingekocht, etwas abgekühlt, Butter und Eigelb darunter gerührt und die Masse statt Marmelade oder Gelee auf die Böden gestrichen.

### 561. Wiener Bandtorte 2.

Zutaten: 250 Gramm Palmona, 250 Gramm Zucker, 8 Eier, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone auf Zucker abgerieben, 250 Gramm feines, geseibtes Mehl, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Palmona wird zerlassen, mit Zucker und Eigelb schaumig, mit Mehl und Schnee solange gerührt, bis die Masse Blasen wirft. Eine Springsform wird mit zerlassener Butter ausgepinselt, an der Seite ausgestreut, der Boden mit weißem Papier belegt. Zwei Messerrückendick wird nun die Masse hineingefüllt, gebacken und so lange fortgefahren, d. h. immer wieder Masse auf die gebackenen Böden gegeben, bis diese zu Ende ist.

Die Torte wird abgekühlt gestürzt, mit Frucht- oder Zuckerglasur überzogen, mit Früchten garniert oder gespritzt.

### 562. Zuckerguß für Torten und Gebäck.

125 Gramm geseibter Puderzucker, 3 Eßlöffel Rosen- oder kaltes Wasser, 1 Eiweiß werden von der Mitte aus schaumig gerührt, die Torte oder das Gebäck damit bestrichen.

### 563. Spritzglasur.

40 Gramm geseibter Puderzucker,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Eiweiß, einige Tropfen Wasser werden von der Mitte aus schaumig gerührt, in ein enges Tütchen gefüllt, dasselbe über der Masse geschlossen, an der Spitze eine winzige Oeffnung gemacht

und durch den Druck der 2 Daumen das Spritzen ausgeführt. Der Blasur kann beliebig ein Tropfen Speisefarbe beigemischt werden. Zu den Tüten wird am besten nicht zu starkes Pergamentpapier verwendet, welches ein leichtes Einreißen verhütet.

#### 564. Schokoladenguß.

Zutaten: 75 Gramm Puderzucker, 50 Gramm Schokolade, 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung: Die Zutaten werden in einer Kasserole auf dem Feuer unter ständigem Rühren gekocht, bis sie Faden ziehen, dann rasch über das Gebäck oder die Torte gezogen.

## Eierpunsch und Bowlen.

#### 565. Eierpunsch.

Zutaten: 3 ganze Eier,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein, 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 100 Gramm Zucker,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Zitronenzucker, 4 Eßlöffel Rum.

Zubereitung: Außer dem Rum wird alles auf dem Feuer schaumig geschlagen, bis es aufsteigt, was aber erst geschehen darf, wenn sich die Masse in Schaum verwandelt hat.

In heißem Wasserbade stehend wird der Rum hinzugegeben, in Gläsern serviert.

#### Apfelsinenbowle.

Man reibt auf Zucker eine große Apfelsine ab, gibt 1 Flasche leichten Weißwein auf diesen und läßt ihn einige Stunden stehen. 6 mittlere Apfelsinen werden sauber geschält, in zierliche Scheiben zerteilt, die Kerne entfernt, mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker überstreut und weitere 4 Flaschen Wein darüber gegossen. Die Bowle wird auf Eis gestellt und können noch vor dem Auftragen ein paar Flaschen Selters- oder Sodawasser, oder 1 Flasche deutscher Champagner zugesetzt werden.

#### Ananasbowle.

Eine frische, geschälte Ananas wird in feine Scheiben zerschnitten, die mit Zucker bestreut 10–12 Stunden stehen müssen. 3–6 Flaschen Weißwein, je nach der Zahl der Gäste,

werden darüber gegossen, auf Eis gestellt, nach Belieben gesüßt (per Flasche zirka 175 Gramm Zucker).

Champagner nach Belieben verwendet.

### **Erdbeerbowle.**

$\frac{1}{2}$  Liter frische Erdbeeren werden, nachdem sie sauber abgespült, gut eingezuckert, etwas stehen gelassen; 3 – 4 Flaschen Wein (Mosel) darüber gegossen, ein paar Stunden ziehen lassen, nach Geschmack gezuckert, auf Eis gestellt.

### **Simbeerbowle.**

Wie Erdbeerbowle, nur Himbeeren verwenden.

### **Mai-Bowle.**

Ein Büschel frischen gewaschenen Waldmeister ohne Blüten begießt man mit 2 Flaschen Weißwein, läßt ihn 20 – 30 Minuten stehen, nimmt ihn heraus, süßt die Bowle nach Geschmack und serviert sie sofort. Die Bowle muß sehr kühl aufbewahrt werden.

## **Vegetarische Küche**

### **mit 36 Rezepten und 21 Speisezetteln.**

Wer annimmt, daß durch einfache Ausschaltung des Fleisches aus der Kost und alles dessen, was mit diesem zusammenhängt, der vegetarischen Küche in der rechten Weise Rechnung getragen wird, befindet sich in einem großen Irrtum. Dieser Irrtum wird sehr oft durch einen auffallend raschen Kräfteverfall und die Abnahme der Widerstandsfähigkeit gegen Witterungsverhältnisse und innere Eindrücke bei zu raschem Umschwung in der Lebensweise schwer gebüßt. Zur Folge haben dann solche Unzuträglichkeiten, daß der davon Betroffene von einem Extrem in das andere verfällt, nicht bedenkend, daß die Macht der Gewohnheit die stärkste Kraft ist, welcher der Mensch in physischer und geistiger Beziehung unterworfen ist, welche im vorliegenden Falle zu bekämpfen es durchaus nicht nur der Energie, sondern eines geschickten Ueberganges zur vegetarischen Lebensweise bedarf. Der Uebergang geschieht am leichtesten, wenn Fleisch immer seltener genossen wird, an dessen Stelle aber gleich dem Fleisch im

Nährwert annähernd gleiche Gerichte, welche in der Zubereitung und im Außern diesem ähnlich sind, gesetzt und auch die gewohnten Gewürze nicht mit einemmal aus den Gerichten verbannt werden. So lange noch zeitweiliger Heißhunger nach Fleischnahrung eintritt, erfüllt die vegetarische Nahrung ihren Zweck noch nicht und sollte, wenn auch nur im beschränkten Maße, diesem Bedürfnis entsprochen werden.

Das Fleisch, als das energievollste Nahrungsmittel, ist eben nicht so leicht zu ersetzen, sei es auch nur, daß der diesem innewohnende Extraktivstoff von den Geschmacksnerven vermischt wird. Ein Ersatz für diesen kann geschaffen werden durch die Bratkruste, welche sich durch Rösten, Braten und Backen eiweiß- und stärkemehlhaltiger Nahrungsmittel in Fett entwickelt, abgesehen davon, daß diese Art, den Gerichten Fett einzuverleiben, die gerade der Vegetarier mehr benötigt, die rationellste ist; widersteht doch schon Butter, das feinste, aber auch teuerste Fett, in eiklem Zustande in geringen Mengen. Solche beim Braten, Backen und Kochen bei der Herstellung einer abwechslungsreichen vegetarischen Kost allein zu verwenden, verbietet schon die Vernunft, umsomehr, als in den reinen appetitlichen Pflanzenfetten Palmin und Palmona ein vollständiger Ersatz für die beste Butter geboten wird.

Bei genauer Ueberlegung müßte eigentlich der Vegetarier, welcher, sei es aus Ueberzeugung oder aus anderen Gründen, jede tierische Nahrung meidet, zu der Ansicht neigen, daß die Verwendung des Palmins, dessen Herkunft pietätvollere Gedanken auslöst, wie die der Kuhbutter, bei der Zubereitung der vegetarischen Kost bedeutend zweckentsprechender ist, als wie diese. Auch hier sind es die Geschmacksnerven, welche wie bei der Aufnahme des Extraktivstoffes des Fleisches, ihr Recht fordern und kann dieses dadurch gewährt werden, daß an die mit Palmin und Palmona zubereiteten fertigen Gerichte ein kleines Stück Süßrahmbutter gegeben wird. Auch darf die vegetarische Küche, sobald sie sich nicht in Extremen bewegt, sich ruhig feiner Pflanzenwürzen, wie Suppenwürze und feinerer trockener Gewürze, wie sie ein seit längerer Zeit im Handel befindlicher Saucenwürfel in gediegener Zusammenstellung enthält, bedienen.

Nachfolgende Rezeptserie und die Aufstellung von Speisezetteln für 3 Wochen sollen ein Beispiel geben, wie ein vege-

tarischer Tisch gehandhabt werden sollte. In Erwägung ist dabei zu ziehen, daß die im Gemüsekapitel aufgeführten Gemüse, je nach Belieben mit der eigenen Kochbrühe (außer Brünkohl und Spinat) und mit reichlicheren Fettquanten hergestellt werden. Zur Zubereitung von Salaten sollte nur der beste Essig oder, was für die Gesundheit viel zuträglicher ist, frische Zitronensäure verwendet werden, die Magen und Darm in bedeutender Weise in ihrem Verdauungsgeschäfte unterstützt und die Geschmacksnerven belebt, während häufiger Genuß von Essig die roten Blutkörperchen, die Träger der wertvollsten Blutstoffe, vernichtet.

## Vegetarische Suppen.

### 566. Geröstete Gerstensuppe.

Zutaten für 6 Personen: 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 kleine gelbe Rübe, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Teelöffel Petersilie, 6 gehäufte Eßlöffel Perlgraupen, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Butter, 6 kleine Kartöffelchen, 1 Teelöffel Petersilie.

Zubereitung: Die Gerste resp. Gräupchen werden in Palmin angeröstet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser aufgestellt,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde ausgequollen, wobei zu beachten ist, daß sie nicht anbrennen.

Das Grüne wird mit Wasser und Salz weich gekocht, herausgenommen und zierlich geschnitten. In Palmona wird das Mehl angeröstet, mit der Gemüsebrühe aufgefüllt, aufgekocht, zu den Graupen gegeben, mit diesen und den fein geschnittenen Gemüsen nochmals aufgekocht, mit Salz, Petersilie und frischer Butter abgeschmeckt, die fertig gekochten Salzkartöffelchen in die Suppe gelegt.

### 567. Geröstete Griesuppe.

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel grober Gries, 30 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Mehl, Gemüse wie oben, 1 Teelöffel frische Butter, 1 Ei, 6 Eßlöffel Schwemmklößchen, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Der Gries und Mehl werden in der Palmona angeröstet, mit dem Gemüjewasser aufgefüllt, 15—20 Minuten gekocht, abgekühlt, mit einem Ei abgerührt, die Suppe mit Salz, 1 Prise Muskat und Butter abgeschmeckt,

das fein geschnittene Gemüse und die Schwemmklobfchen in die fertige Suppe gegeben.

### 568. Reissuppe.

Zutaten: 6 gehäufte Eßlöffel Reis, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 10 Gramm Mehl, 10 Gramm Butter, 1 kleine Sellerieknolle, 1 kleine Petersilienwurzel, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel fein gewiegte, geschwitzte Petersilie,

Zubereitung: Die Zwiebel wird geschält, auf der heißen Platte hellbraun angeröstet, mit Salz und Grünzeug in dem Wasser gekocht, bis es gar ist, die Brühe durchgeseiht. Der Reis wurde mit kaltem Wasser angesetzt, abgegossen, in einem Teil der Gemüsebrühe ausgequollen, mit der restlichen Brühe wird das in Palmona angeröstete Mehl aufgefüllt, mit dem Reis und den fein geschnittenen Gemüsen, aus welchen man die Zwiebel fortläßt, einigemal aufgekocht, mit Petersilie und Butter abgeschmeckt.

### 569. Flädlesuppe.

Zutaten: 2 Liter Wasser, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz, 1 geröstete Brotrinde, 1 Stück Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, 1 Prise Muskat, 1 Eigelb, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Butter, 1 geröstete Zwiebel.

Zubereitung: Grünes, Brotrinde, geröstete Zwiebel werden in dem Wasser mit Salz gekocht, durchgeseiht, mit einem Teil der aus Palmona und Mehl hergestellten Schwitze aufgefüllt, aufgekocht, mit der übrigen Brühe, dem fein geschnittenen Gemüse verbunden, mit Butter und Muskat abgeschmeckt.

Aus 2 Eiern, Milch, Mehl und Salz werden 2–3 Eierkuchen gebacken, welche man nudelartig schneidet und in die Suppe legt.

### 570. Geriebene Nudelteigsuppe.

Zutaten: 2 Liter Wasser, 20 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, Nudelteig von 1 Ei, Gemüse wie oben, 1 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Gemüse wird mit Salz gar gekocht, die Brühe durchgeseiht, damit die aus Palmin und Mehl her-

gesiebte gelbe Schwitze aufgefüllt. Der Nudelteig wird gerieben, in der Suppe 10 Minuten gekocht, diese mit Petersilie und Butter abgeschmeckt, das fein geschnittene Gemüse hineingegeben.

#### 571. Suppe von selbstgemachten Nudeln.

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie oben, nur wird der Teig ausgerollt und in Nudeln geschnitten.

#### 572. Wurzelsuppe.

Zutaten:  $2\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz, 1 Selleriekopf, 2 gelbe Rüben, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Lauch, 1 Petersilienwurzel, 1 kleine Tomate, 30 Gramm Palmona, 10 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl, 10 Gramm Palmin.

Zubereitung: Das Wurzelwerk wird gepuht, gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, ebenso die Zwiebel, in Palmin angebraten, die Tomate, Salz und Wasser hinzugegeben und alles sehr weich gekocht, durch ein grobes Drahtsieb gestrichen. Aus Palmona und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschwitze bereitet, die mit der Brühe aufgefüllt, gut durchgekocht wird. Die Suppe wird mit Butter abgeschmeckt.

#### 573. Kartoffelsuppe.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffeln, 1 Hand voll Grünes,  $2\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Petersilie.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält, geschnitten, mit Wasser, Salz und Grünzeug weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit der aus Palmona und Mehl hergestellten Schwitze, welche man mit etwas Suppe auffüllte, verbunden, gut durchgekocht, mit Butter und Petersilie abgeschmeckt.

#### 574. Kerbelsuppe.

Zutaten: 2 Liter Wasser, 30 Gramm Palmin, 20 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz, 2–4 Eßlöffel Rahm, 2 Eigelb, 1 Weißbrot geweicht, 1 Hand voll frischer Korb.

Zubereitung: Aus Palmin und Mehl wird eine gelbe Mehlschwitze hergestellt, welche mit Wasser aufgefüllt, gesalzen, mit dem geweichten Weißbrot glatt gekocht wird. Der frische

Kerbel wird verlesen, gewaschen, fein gewiegt, in der Butter geschwitzt, in der Suppe einmal aufgeköcht, diese mit Eigelb und Rahm abgerührt.

#### 575. Tomatensuppe.

Zutaten: 5 mittelgroße Tomaten, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Mehl, 10 Gramm Butter, 1 Zwiebel,  $2\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 1 handvoll Grünzeug, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die Zwiebel wird geschnitten, in der Palmonabutter angeröstet, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, mit der Hälfte des Wassers aufgefüllt, die abgewaschenen, zerschnittenen Tomaten, die Hälfte des Salzes dazu und  $\frac{3}{4}$  Stunde gekocht, mit der Brühe, in welcher das Gemüse gekocht wurde, verbunden, noch einmal aufgeköcht, mit Butter abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt. Als Einlage nach Belieben Schwemmkloßchen.

#### 576. Brünkernsuppe.

Zutaten: 10 gehäufte Eßlöffel selbstgemahlener Brünkern, 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter,  $2\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 4 Eßlöffel Rahm, 2 Eigelb, 1 Weißbrot,

Zubereitung: Der Brünkern wird in der Palmona angeröstet, mit Wasser nach und nach aufgefüllt,  $1-1\frac{1}{2}$  Stunden unter öfterem Rühren gekocht, dabei das Weißbrot mit verkocht, alles durch ein halbfeines Drahtsieb gestrichen, gefalzen, nochmals aufgeköcht, mit Butter abgeschmeckt, mit Rahm und Eigelb abgerührt. Semmelkloßchen als Einlage, auch Schwemmkloße.

577. Blumenkohlsuppe und Spargelsuppe siehe dort.

#### 578. Haferflockensuppe.

Zutaten: 2 Liter Wasser, 1 Stück Sellerie, 1 gelbe Rübe, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßlöffel Salz, 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter, 8 Eßlöffel Haferflocken.

Zubereitung: Das Grüne wird fein geschnitten, in Palmona angebraten, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und etwas Salz weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit den inzwischen fertig gekochten Haferflocken verbunden, nochmals zusammen aufgeköcht, die Suppe mit Butter abgeschmeckt.

**579. Reisflockensuppe.**

Zutaten und Zubereitung wie oben, nur statt Hafer Reisflocken.

580. **Erbfen-, Bohnen-, Linsensuppe** siehe da.

**581. Rahmsuppe.**

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 2 geweichte, vorher abgeriebene Weißbrote, 20 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse.

Zubereitung: Das Mehl wird in der Palmona angeröstet, mit Wasser aufgefüllt, Salz, Milch und Weißbrot dazu und glatt gekocht, mit Rahm, Butter und Käse abgerührt.

**582. Frühlingsuppe.**

Zutaten: 1 Liter Gemüse aller Sorten, zierlich geschnitten, 4 Eßlöffel Sago, 20 Gramm Palmona, 10 Gramm Mehl, 10 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Petersilie, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Gemüse werden in der Hälfte des Wassers, welches kochend sein muß, mit Salz gar gekocht. Das Mehl wird in Palmona gelb geröstet, mit dem übrigen Wasser aufgefüllt, der Sago darin gar gekocht, das Gemüse hinzugegeben, nochmals zusammen aufgekocht, mit Butter und Petersilie abgeschmeckt.

**Vegetarische Fleischspeisen.****583. Vegetarischer Hase.**

Zutaten: 125 Gramm selbstgemahlener Brünkern,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 100 Gramm Haferflocken,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm grober Bries,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 altbackene, selbstgeriebene Weißbrote, 1 gewiegte, in Palmonabutter geschwitzte Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, fein gerieben, 4 Eier, 2 Eßlöffel geröstetes, fein geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Brünkern wird im Wasser aufgekocht und muß 1— $1\frac{1}{2}$  Stunde im kochenden Wasserbade, oder im Wasser stehend, im Bratofen quellen.

Haferflocken werden in Milch  $\frac{1}{2}$  Stunde, Bries  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, die Breie zusammengegeben, Zwiebel, Salz und Gewürz dazu, gut vermengt, zuletzt mit den Eiern und geriebenem Weißbrot gut durchgearbeitet, ein schmales Brot geformt, das man mit geriebenem Brot einhüllt, in die Pfanne, in die angebräunte Palmona legt, mit der anderen Hälfte übergießt, unter Begießen von Palmona und einigen Löffeln Buttersauce  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Stunde im Bratofen brät, vorsichtig aus der Pfanne nimmt, erst etwas abkühlen läßt bevor es tranchiert wird. Mit Buttersauce, Salat und Bratkartoffeln, auch mit Gemüse gereicht.

#### 584. Vegetarische Schnitzel.

Aus obiger Masse werden Schnitzel geformt, die man in fein geriebener Semmel, welche man mit einigen Eßlöffeln Meuromatmehl vermischt, paniert, in reichlich Palmin, in welchem man 1 Teelöffel Butter bräunt, auf beiden Seiten hellbraun gebraten, mit Buttersauce und Salat serviert.

#### 585. Vegetarische Beefsteaks.

Zutaten: 2 Weißbrote, 4 Eier, 120 Gramm Reisflocken,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 150 Gramm selbstgemahlener Brünkern,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Zwiebel fein gewiegt und geschwitzt, 2 Eßlöffel geriebene kalte Kartoffeln, 1 altbackenes geriebenes Weißbrot,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Saucenwürfel, 1 Teelöffel geriebene Petersilie, 30 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Der Brünkern wird im Wasser unter öfterem Aufrühren gekocht, dann 1 –  $1\frac{1}{2}$  Stunde ausgequollen, die Reisflocken in Milch  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, die Breie zusammengegeben, abgekühlt, dann mit Kartoffeln, Salz, Ei und den übrigen Zutaten gut vermischt, längliche Beefsteaks daraus geformt, die man in geriebener, mit Meuromatmehl vermischter Semmel wendet, in reichlich Palmin und einem Stückchen Butter schön hellbraun bäckt, mit gerösteten Zwiebelringeln belegt, mit je einem Zitronensechzehntel anrichtet.

#### 586. Hafergrüzwürstchen.

Zutaten: 300 Gramm Hafergrüße, 1 Liter Wasser, 2 abgeriebene Semmeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 Gramm Palmona, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Petersilie,  $\frac{1}{2}$  geriebenen Saucenwürfel,

4 Eier, 2 altbackene, geriebene Weißbrote, 2 abgestrichene Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Die Hafergrütze wird mit Wasser zu einer steifen Masse gedämpft, die zwei abgeriebenen Semmeln werden in Milch gebrockt, mit Palmona zu einem Kloß abgebacken, alles zu einem Teig verarbeitet, den man gut abschmeckt. Es werden mit der Hand oder mit zwei Holzformern Würstchen daraus geformt, die man in leicht geröstetem, geriebenen Schwarzbrot wendet, in reichlich Palmin, in dem man ein kleines Stückchen Butter bräunte, gebraten, mit Salaten, Gemüse und Butter Sauce serviert.

### 587. Linsenschnitten.

Zutaten: 300 Gramm Linsen, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmona, 1 abgebackenes, 1 geriebenes Weißbrot, 1 geriebene, in Palmona geschwitzte Zwiebel, 1 Teelöffel fein zerriebenen Majoran, 3 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Weizenpuder oder Kartoffelmehl.

Zubereitung: Die Linsen, beste Sorte, werden gewaschen, eine Nacht vor dem Gebrauch eingeweicht, dann kalt angelegt, sehr weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und trocken gedünstet. Wenn der Brei abgekühlt ist, wird er mit dem in  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 50 Gramm Palmona abgebackenen, dem geriebenen Weißbrot und den anderen Zutaten vermischt und gut durchgearbeitet. Es werden dann längliche Schnitten geformt, die man in zart geröstetem, fein geriebenem Schwarzbrot wendet, in Palmin und Butter oder in Palmona zu schöner Farbe bäckt.

### 588. Bohnenschnitten.

Dieselben Zutaten wie bei Linsenschnitten, nur statt Linsen 300 Gramm Bohnen.

### 589. Erbsenschnitten.

Zutaten und Zubereitung wie in vorigen Nummern unter Verwendung von 300 Gramm Erbsen. Den Teigen kann man nach Belieben noch andere Kräuter, wie Schnittlauch, Kerbel und Petersilie zusetzen.

## 590. Reisschnitten.

Zutaten: 300 Gramm Reis, unpolierten Paddyreis, 1 Liter Wasser, 3 Eier, 4 Tomaten, 4 Eßlöffel Weizenpuder, 1 Zwiebel, 1 altbackenes, geriebenes Weißbrot, 1 Eßlöffel Salz, 50 Gramm Palmona.

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, ans Kochen gebracht, abgegossen, mit dem Wasser gut ausgequollen. Die Tomaten werden abgewischt, in der Palmona, in welcher man zuerst die fein geschnittene Zwiebel röstete, gedünstet und durch ein Sieb gestrichen, mit dem Reis und Salz vermischt und diesen abkühlen lassen, dann mit den Eiern und den anderen Zutaten gut vermischt, Schnitten geformt, diese in fein geriebener Semmel gewendet, in Palmona und Butter gebacken, mit Tomatensauce oder Salaten serviert.

## 591. Maccaronifisch.

Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Maccaroni,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 3 Eßlöffel Rahm, 60 Gramm geriebener Parmesankäse, 1 kleine Zwiebel, 2 abgeriebene, dann geriebene Weißbrote, 3 Eier, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht, abgegossen, gut zerhackt und in der Milch zu einem dicken Brei eingekocht, der aber noch die Maccaroni erkennen läßt. Sobald dieser etwas abgekühlt ist, wird er mit den anderen Zutaten gut vermischt, abgeschmeckt. Blätterteig aus  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl wird dünn ausgerollt, eine längliche Form oder eine große Fischform damit ausgelegt, die Masse eingefüllt, der Teig darum geschlagen oder von diesem ein Deckel darauf gelegt und  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde gebacken, auf ein Backblech gestürzt, mit geriebenem Parmesankäse und dem abgeriebenen Weißbrot bestreut und nochmals in guter Hitze überbacken und zu Salaten gereicht.

## 592. Gefüllter Kohl.

Zutaten: 1 mittelgroßer Kohlkopf, Weißkohl oder Wirsing, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 Gramm fein gemahlener Brünkern,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 60 Gramm Reisklocken, 60 Gramm Haferklocken, 1 abgebackenes Weißbrot, 1 altbackenes, frisch geriebenes Weißbrot, 3 Eier, 50 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Liter

Milch, 1 fein gewiegte, in Palmin geschwitzte Zwiebel, 1 Teelöffel Petersilie,  $\frac{1}{2}$  zerriebener Saucenwürfel, einige Prisen zerriebener Majoran, Buttersauce, 1 Eßlöffel Kapern.

Zubereitung: Der Krautkopf wird zerlegt, bei den großen Blättern die dicksten Strunken etwas abgeschnitten, doch dabei darauf geachtet, daß die Blätter nicht beschädigt werden, diese und die kleineren Blätter mit Herzen werden für sich in Salzwasser 10 Minuten gekocht, auf ein Sieb gegeben, abgekühlt. Grünkern wird für sich ausgequollen, Hafer- und Reisflocken zusammen gekocht und alles zu einer wohlschmeckenden Farce vermischt. In eine Schüssel wird eine alte Serviette oder ein Beletuch gebreitet, darauf in der Runde große Blätter mit dem Stiel nach oben gelegt und so, daß sie unten aufeinander zu liegen, dann noch einige größere Blattstücken auf diese zu liegen kommen. Nun wird die Farce abwechselnd mit dem Kraut auf die Blätter gelegt, die Serviette u. in der Runde zusammengenommen, diese zurecht gezupft, daß der Krautkopf rund wird, dicht oberhalb dieses mit einem Band verbunden, der Kopf in Salzwasser, in dem man 1 Zwiebel, eventl. auch etwas Grünzeug mit kochen läßt,  $1\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, dann ausgebunden, auf einen Teller gestürzt, in eine passende Kasserolle mit zwei Schaufeln gehoben, Buttersauce hinzugegeben und noch  $\frac{1}{2}$  Stunde geschmort, auf eine erwärmte Platte gehoben, mit scharfem Messer tranchiert, ohne die Form zu verletzen, mit Pilzsauce und Salaten serviert.

Aus den Zutaten können auch, wenn genügend größere Blätter vorhanden sind, zwei kleinere Kohlköpfe hergestellt werden, die nicht so lange Koch- und Schmorzeit gebrauchen.

### 593. Krautwickel.

Dazu verwendet man alle größeren Blätter, wiegt das Uebrige, mischt es unter die Farce, legt sich die Blätter zurecht, von der Masse je einige Löffel darauf, wickelt sie zusammen, befestigt das Ende der Blätter mit einigen Zahnstochern oder spitzen Hölzchen, legt die Wickel in eine Pfanne, wozu ein Deckel vorhanden ist, nebeneinander, begießt sie mit hellbrauner Palmona, gibt die Buttersauce daneben und schmort sie  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Stunde. Das Kraut muß 10 – 15 Minuten in Salzwasser, wie bei Kohlkopf überwellt sein.

**594. Reispasteten.**

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Pfund bester Reis gut ausgequollen, 2 reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßlöffel Parmesankäse, 1 gehäufte Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel fein geriebene Semmel, 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter, 8–10 Blätterteigpastetchen (siehe da), 1 Eigelb, 1 Ei.

Zubereitung: Die Zwiebel wird in Palmona angebraten, die abgewischten, zerschnittenen Tomaten, die man mit Salz bestreut, darin gar gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Reis, dem Salz, der Hälfte des geriebenen Käses, dem Ei vermischt, gut abgeschmeckt, die Masse in die vorgebackenen Förmchen gefüllt, mit zerlassener Butter beträufelt, mit geriebenem Weißbrot und Käse bestreut und nochmals überbacken. Die Pastetchen bleiben ohne Deckel.

**595. Pilzpasteten.**

Zutaten: 8–10 Blätterteigpasteten, 1 Pfund Gelschwämmchen, 1 Eßlöffel Petersilie, 50 Gramm Palmona, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, 1 Ei, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 2 Eßlöffel fein geriebene, in Butter geröstete Semmel.

Zubereitung: Die Pilze werden gepuzt, gewaschen, in zierliche Scheibchen, diese noch einmal durchgeschnitten, in der hellbraunen Palmona angebraten, Salz dazu gegeben und 10 Minuten gedünstet, das Mehl darübergestreut, aufgekocht, abgekühlt, mit der in Butter geschwitzten Petersilie und dem Ei vermischt, in die vorgebackenen Förmchen gefüllt, mit geriebenem Brötchen und Käse bestreut,  $\frac{1}{4}$  Stunde überbacken.

**596. Kräuterpasteten.**

Zutaten: 2 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel Schnittlauch, 2 Eßlöffel gewiegte Kapern, 2 Eßlöffel junge Sellerieblätter, 3 hartgekochte Eier, 50 Gramm Butter, 1 Teelöffel Salz, 3 Eßlöffel geriebene, in Butter geröstete Semmel, 8–10 Blätterteigpasteten, 4 Eßlöffel Parmesankäse.

Zubereitung: Die Kräuter werden fein gewiegt und angeröstet, mit den grob gehackten Eiern, Salz und Semmel vermischt, in die fertigen Teigpasteten gefüllt, mit dem geriebenen Käse bestreut.

**Vegetarische Saucen.****597. Butterauce.**

Zutaten: 30 Gramm Palmona, 20 Gramm Butter,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, worin Grünes mit Salz gekocht wurde, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Stückchen zerriebener Saucenwürfel.

Zubereitung: Butter und Palmona werden gebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit Gemüsebrühe aufgefüllt, der in wenig Wasser aufgelöste Saucenwürfel hinzugegeben, 10 Minuten gekocht, mit Salz und 1 Teelöffel Süßrahmbutter abgeschmeckt.

**598. Pilzauce.**

Zu dieser werden eine Hand voll Steinpilze oder Gelbschwämmchen gepuzt, gewaschen, gewiegt, in 20 Gramm Butter 5 Minuten gedünstet, in obiger Butterauce noch 5 Minuten gekocht, mit 1 Teelöffel geschwitzter Petersilie abgeschmeckt.

**599. Kapernauce.**

Die Butterauce wird mit 2 Eßlöffeln gewiegter Kapern abgeschmeckt, nach Belieben mit Säure gewürzt.

**600. Tomatensauce.**

3 Tomaten werden mit 1 kleinen geschnittenen Zwiebel in 20 Gramm Palmona weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, in der Butterauce einigemal aufgekocht.

**601. Kräuterauce.**

1 Eßlöffel Petersilie, 1 Eßlöffel Schnittlauch, 1 Eßlöffel Sellerieblättchen, 1 Prise Majoran, 1 Teelöffel Kerbel werden gewiegt, in 20 Gramm Palmona oder Butter geröstet, in der Butterauce einmal aufgekocht.

**602. Gurkensauce.**

2 Salzgurken (Dillgurken) werden geschält, gewiegt, in der Butterauce einigemal aufgekocht, mit Salz und einigen Tropfen Zitronensäure abgeschmeckt.

**603. Zwiebelsauce.**

2 Zwiebeln werden geschnitten, in 20 Gramm Palmona gelb geschwitz, in der Butterauce aufgekocht, nach Belieben mit Zitronensäure abgeschmeckt.

### Vegetarische Menus für 3 Wochen.

- Sonntag:** Brünkernsuppe mit Schwemmklobchen, Pilzpastetchen, Beefsteaks mit Rosenkohlgemüse, grünem Salat, Buttersauce und Röstkartoffeln, Schokoladenpudding und Vanillesauce.
- Montag:** Geröstete Griesuppe, Eierkuchen mit Spinat, Salat und Bratkartoffeln, Obst.
- Dienstag:** Flädlesuppe, Schnitzel mit Salat, Bratkartoffeln und Buttersauce, Stärkeflamri mit Himbeersauce.
- Mittwoch:** Erbsuppe, Krautwickel, Pilzsauce, Röstkartoffeln und Salat, Kompott.
- Donnerstag:** Kartoffelsuppe, Reisschnitten, Tomatensauce, Salat, Gemüse, Gebäck.
- Freitag:** Kerbelsuppe, Linsenschnitten, Wirsinggemüse, Salat, Obst.
- Samstag:** Reisflockensuppe, gebackene Maccaroni mit Sauerkraut, Kompott.
- Sonntag:** Tomatensuppe, Reispastetchen, Hasen mit Pilzsauce, Salat, Blumenkohl mit Butter, ausgestochene Kartoffelchen, Fadennudelpudding mit Fruchtsauce.
- Montag:** Reissuppe, Hafergrützwürstchen mit Brünkohl und Salat, Obst.
- Dienstag:** Blumenkohlsuppe, Kartoffelnudeln, Schmor-kohl, Käsekuchen.
- Mittwoch:** Geröstete Gerstensuppe, gefüllten Kohl mit Röstkartoffeln und Kapernsauce, Griesflamrie mit Fruchtsauce.
- Donnerstag:** Haferflockensuppe, Bohnenschnitten, Bayrisch Kraut, Bratkartoffeln, Korinthenschnitten.
- Freitag:** Rahmsuppe, Kartoffelpuffer mit Salat, Schmarren mit Kompott.
- Samstag:** Nudelsuppe, Kartoffelklöße mit Sauerkraut, Kuchen.
- Sonntag:** Frühlingsuppe, Kräuterpastetchen, Schnitzel mit Spargel, Gemüse und Salat, Windbeutel mit Schlagrahm.

- Montag: Eiergerstensuppe, gelbe Rüben mit Bratkartoffeln und Salat, Obst.
- Dienstag: Linsensuppe, Beefsteak mit Mangold, Salat und Buttersauce, Bratkartoffeln, Kompott.
- Mittwoch: Kartoffelsuppe, Spätzle, Tomatensauce, Rosenkohlgemüse, Salat, Kartoffelpuffer mit Preiselbeeren.
- Donnerstag: Wurzelsuppe, Reisschnitten mit geschmorten Tomaten, Bratkartoffeln, Griesauflauf mit Kompott.
- Freitag: Spargelsuppe, Spinat mit Ei, Dampfnudeln mit geschmortem Obst.
- Samstag: Rahmsuppe, Linsengemüse mit Salat, Apfelklöße mit Mandelsauce.

## Krankenküche.

Wenn schon das Kochen für Gesunde großer Aufmerksamkeit, Sorgfalt und Reinlichkeit bedarf, so werden diese Eigenschaften zum absoluten Erfordernis für diejenigen, welche für die Nahrung kranker Menschen zu sorgen haben, bildet doch die diätetische Ernährung den wichtigsten Teil in der Krankenbehandlung.

Wohl ist es Sache des behandelnden Arztes, die Wahl der Nahrung dem Krankheitsfall entsprechend zu bestimmen, doch wird ihm seine Aufgabe ungemein erleichtert, wenn seinen Anordnungen mit Verständnis begegnet wird, hängen doch nicht selten seine übrigen Maßnahmen den Kranken gegenüber von der Herstellung und Darbietung der Krankenkost ab.

An dieser Stelle können und sollen nur in großen Zügen kurze Winke zu Gunsten der diätetischen Ernährung gegeben werden, auf die hin sich Interessentinnen wenigstens ein Bild machen und ihre Kenntnisse für vorkommende Fälle bereichern können.

Die erste Bedingung bei der Krankenpflege ist Reinlichkeit an und um den Kranken, die auch, da Wasser und Luft

nichts kosten, in den bedürftigsten Verhältnissen gepflegt werden kann.

Beim Lüften der Zimmer, worin Kranke liegen, muß dafür Sorge getragen werden, daß diese kein Zug trifft, oder daß sie während des Lüftens gut bedeckt werden.

Der Staub im Krankenzimmer sollte nur auf feuchtem Wege oder so entfernt werden, daß er nicht aufwirbeln und die Luftwege der Kranken, zumal die der Lungenkranken, belästigen kann.

Die gereizte Stimmung der Kranken, unter der zumeist Magen- und Darmkranke, die oft überempfindlich sind, leiden, sollte von Seiten der Pflegerinnen nie als Schikane aufgefaßt, sondern in gleich freundlicher Weise ertragen werden.

Das Auftragen des Essens geschehe stets in peinlich sauberen, nicht defekten, dem Quantum der Mahlzeit entsprechend großen Geschirren.

Die Portionen sollen klein und noch ein zweifingerbreiter Rand von der Schüssel, Tasse, Teller usw. frei, das Essen nicht zu heiß, sondern gut warm sein.

Geschirre, zumal Tassen, Gläser und Bestecke, welche mit ansteckenden Krankheiten behaftete Kranke gebrauchen, sollten unauffällig, ohne daß der Kranke dies wahrnimmt, besonders in Verwahrung genommen und gereinigt werden.

Kranke sollen nie, zumal wenn ihnen eine bestimmte Diät vorgeschrieben ist, gefragt werden, was sie essen wollen, sondern es soll gegeben werden, was sie essen dürfen.

Unter kleinen Neben Speisen, Leckereien, Obst usw. soll der Kranke, wenn sie ihm erlaubt sind, dagegen wählen dürfen, wobei zu bedenken ist, daß sich Kranke über jede Aufmerksamkeit, ob diese das Essen oder andere Angelegenheiten betrifft, freuen.

Die Unterhaltung mit Kranken soll sich am allerwenigsten um die Schwere seiner Leiden und um den Werdegang seiner Mahlzeiten drehen.

Zu den kompliziertesten Krankheiten zählen Magen- und Darmerkrankungen, weshalb sich auch die Ernährung ganz nach dem Krankheitsbild zu richten hat.

Daß kranke Menschen der Ruhe bedürfen, ist selbstverständlich.

## Getränke für Magenleidende und Fiebernde.

### 604. Limonaden.

Klares, frisches Wasser, je  $\frac{1}{4}$  Liter, versetzt man mit je 1 großen Eßlöffel Fruchtsaft, wie Himbeer-, Erdbeer-, Brombeer-, Heidelbeersaft und läßt den Kranken nur in kleinen Portionen trinken.

### 605. Eiweißwasser. (Nach Prof. Jaworski.)

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser wird abgekocht und kaltgestellt. 1 frisches Hühnereiweiß wird gequirkt, in das Wasser gerührt, nachdem es 1 Stunde gestanden hat, vom Bodensatz abgegossen, mit 3 Teelöffeln Zucker, eventl. auch mit einigen Tropfen Apfelsinen- oder Zitronensaft verrührt.

### 606. Reiskwasser. (Nach Prof. Jaworski.)

Getränke bei Typhus, Magen- und Darmentzündungen, Geschwüren.

60 Gramm vom besten Reis verliert und wäscht man, gießt 1 Liter kochendes Wasser darüber, läßt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt stehen und gibt es zum Trinken. Das Reiskwasser muß jeden Tag frisch zubereitet werden.

### 607. Brotwasser.

Zum Stillen des Durstes bei Reizzuständen, wo weder Wasser noch Limonade gegeben werden dürfen. (Magen- und Darmgeschwüren.)

25 Gramm leicht geröstete, hellbraun gebackene Brotrinde stellt man mit  $\frac{1}{2}$  Liter frischem Wasser zum Feuer, läßt es einmal aufkochen, dann 1 Stunde ziehen, gießt es durch Mull oder ein feines Haarsieb. Zucker nach Bedarf.

### 608. Mandelmilch 1.

30 Gramm süße Mandeln werden gebrüht, abgezogen, gerieben, mit  $\frac{3}{8}$  Liter kochendem Wasser überbrüht. Nachdem sie 2 Stunden an warmer Stelle gezogen haben, werden sie auf einen Mullappen gegossen und gut ausgepreßt, mit Zucker gesüßt.

Die Mandeln können auch mit Milch überbrüht werden.

**609. Mandelmilch 2.**

Zur raschen Herstellung von Mandelmilch eignen sich vorzüglich Dr. Andraes Mandeltabletten (in den Apotheken erhältlich), welche man nur in Wasser aufzulösen braucht.

Die Mandelmilch wirkt nährend, erfrischend und beruhigend.

**610. Korinthengetränk.**

Ein nährendes, erfrischendes, sehr wohlchmeckendes Getränk bei Fieberzuständen, wo wenig feste Nahrung aufgenommen wird.

100 Gramm Korinthen werden verlesen, gewaschen, in  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser ausgequollen. In  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser kocht man 30 Gramm, 2 Eßlöffel Hafermehl, welches man mit warmem Wasser anrührt, 10 Minuten, gibt das Korinthenwasser hinzu und süßt es nach Bedarf.

**611. Apfelgetränk.**

4 feine Äpfel werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit, zerschnitten, in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser weichgekocht, durchgepreßt, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Hafergetränk vermischt.

Aus der Abkochung von Hafermehl mit Wasser und Obststäben wie Himbeer, Erdbeer, Weinbeer, Kirschen usw. können sehr schmackhafte Getränke für Fiebernde, zumal Lungenkranke bereitet werden.

**612. Karamelgetränk**

(zur Milchdiät, wo reine Milch nicht vertragen wird).

In  $\frac{3}{4}$  Liter Milch kocht man 2 Eßlöffel angerührtes Hafermehl 10 Minuten. 2 Eßlöffel Zucker läßt man mit 1 Eßlöffel Wasser in einer blanken Kasserolle kochen und hellbraun werden, gießt die Milch unter Rühren zu, läßt sie aufkochen, und gibt sie kalt oder warm.

**613. Vorzüglicher Kakao**

für Gesunde, Rekonvaleszenten, Kinder, stillende Mütter und Kranke, die Milch nicht vertragen oder ablehnen, besonders für Lungenkranke. (Ueberernährung.)

In 1 Liter Milch kocht man 3 Eßlöffel Hafermehl, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel besten Kakao, 10 Minuten.

## Krankensuppen.

Dazu eignen sich alle Schleimsuppen, die man mit oder ohne Bouillon kocht.

### 614. Krankbouillon.

2 Pfund mageres Ochsenfleisch wird gewaschen, geklopft, in 4 Stücke geschnitten, mit 3 Litern Wasser, 2 Eßlöffeln Salz, kalt angesetzt, zum Kochen gebracht und in gut verschlossenem Topf langsam 3 Stunden gekocht, gut durchgeseiht. Sache des Arztes ist es zu bestimmen, ob Suppengemüse mitgekocht werden dürfen. Ist dies der Fall, so darf auch zur Anregung und Verfeinerung des Geschmacks die Maggiwürze (Dr. Begele) mäßig angewendet werden.

### 615. Haferschleimsuppe.

In 1 Liter Wasser kocht man 4 Eßlöffel Hafersfloeken 20 Minuten leise, streicht die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals mit 1 Teelöffel aufgelöstem Salz und 10 Gramm frische Butter auf, zieht sie nach Bedarf mit 1 Eigelb ab.

### 616. Gerstenschleimsuppe.

4 Eßlöffel Gerstengraupen kocht man in 1 Liter Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde und behandelt sie wie oben.

### 617. Tapiokasuppe.

4 Eßlöffel Tapioka kocht man in 1 Liter Wasser oder Krankbouillon 20–25 Minuten, streicht die Suppe durch ein Sieb, kocht sie, wenn sie mit Wasser zubereitet, mit 1 Teelöffel aufgelöstem Salz auf, gibt 10 Gramm Butter hinzu und rührt sie mit 1 Eigelb ab.

### 618. Brünkernertrakttsuppe.

4 Eßlöffel von feinem präpariertem Brünkernmehl werden in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser angerührt, in  $\frac{5}{8}$  Liter kochendes Wasser oder Bouillon gegossen, 10 Minuten leise unter öfterem Rühren gekocht.

Ebenso verfährt man mit präpariertem Hafer-, Gersten- und Reismehl.

**619. Weizenpudersuppe.**

In  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser werden 4 Eßlöffel Weizenpuder angerührt, in  $\frac{3}{4}$  Liter kochendem Wasser oder Milch 10 Minuten gekocht.

**620. Kindersuppe.**

4 Eßlöffel Hafermehl rührt man in  $\frac{1}{4}$  Liter warmem Wasser an, kocht es in  $\frac{3}{4}$  Liter Milch 10–15 Minuten und süßt nach Geschmack. Das Mehl kann auch mit Vorteil in Bouillon gekocht werden.

Die Suppe wird da sehr gut vertragen, wo sich im Darm und Magen leicht Gase bilden.

**Fische für Magen- und Darmkranke.**

Wo Fische Magenkranken gestattet sind, kommen am besten Süßwasserfische (siehe da) und kleinere Seefische in Anwendung und werden diese nur gekocht, mit frischer Butter genossen. Als Gewürz nur Grünes und Salz zum Kochen verwendet.

**Fleischspeisen für Magenkranke.**

Wo dieses genossen werden darf, kommen (nach Prof. Fußmaul) Roastbeef, Lendenbraten, Rehbraten, Hasenbraten, Kalbsbraten, Kalbsmilcher und Hirn, Beefsteak, Schnitzel, Hühnchen, Täubchen in Betracht.

An Fetten können zum Braten neben frischer Butter Rahm und Palmin mäßig zur Anwendung kommen.

**Kartoffeln.**

Diese bekommen Magenkranke nur als Kartoffelbrei und Salzkartoffeln, sie wechseln mit Maccaroni und Nudeln ab.

**Gemüse.**

Bei diesen schalten Kohlsorten aus. Die Erlaubten werden in fein zerkleinertem Zustand, meist in Breiform gereicht.

**Nierenkranke.**

Diese sollen weiße Fische, zarte Gemüse, wenig, aber dicke Suppen, zarte Mehlspeisen genießen, doch dürfen bei der Zubereitung der Gerichte ganz wenig Salz und gar keine

Gewürze verwendet, auch müssen die Getränke, bei denen am besten Milch in Frage kommt, sehr eingeschränkt werden. (1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter in 24 Stunden.)

### **Lungenkranke** (Tuberkulose.)

Die Ernährung solcher Kranken erfordert bei guter Verdauung kaum Aenderung in der Lebensweise, doch muß der Appetit der Kranken durch reichliche Abwechslung, durch geschicktes Würzen und durch Einschaltung pikanter Speisen, recht rege erhalten werden.

Die Leiden Lungenkranker können nur gebessert und das Leben verlängert werden durch reichlichen Genuß von frischer Luft, reichlicher und kräftiger Kost und körperliche und geistige Ruhe. Da es bei Lungenkranken darauf ankommt, daß sie an Gewicht zunehmen, also körperlich ansetzen, darf ihren Gerichten reichlich Fett einverleibt werden und sind da feine, reine Pflanzenfette, wie Palmin und Palmona allen tierischen Fetten vorzuziehen.

### **Zuckerkrank** (Diabetiker.)

Bei diesen gestaltet sich die Ernährung am schwierigsten, da alle stärkemehlhaltigen Nahrungsmittel, wie Brot, Kartoffeln ausgeschaltet werden müssen und auch kein Zucker angewendet werden darf, bis auf ein nach Grammen zugemessenes Stückchen Brot oder Semmel. Die Kost der Zuckerkranken muß also zusammengestellt werden aus Fleisch, Eiern, Milch, Fett und Gemüse, von denen aber auch nur solche gewählt werden dürfen, welche wenig Stärkemehl enthalten.

## Das Einmachen.

Dieses wird zur Zeit in Angriff genommen, wenn Früchte und Gemüse frisch vom Baum und Feld auf den Markt kommen. Das Halten des Eingemachten hängt in der Hauptsache davon ab, daß die Früchte frisch und unbeschädigt sind, daß die allerpeinlichste Sauberkeit an Händen, Geschirren, Gläsern und dergl. beim Einmachen beobachtet und genügend Zucker, sowie der beste Essig verwendet und die Gläser zc. gut verschlossen und an trockenem, der frischen Luft zugänglichen Orten aufbewahrt werden. Zu beobachten ist noch, daß zur Zeit des Einmachens sich keine Fett- und andere Dünste bemerkbar machen, daß Kochtöpfe und Löffel, die man vor dem Einkochen nochmals auskocht, nicht mit Fett in Berührung kommen, und daß die größeren Früchte mit einem weichen, sehr sauberen Tuche abgewischt werden.

### 621. Zwetschenmus zu kochen.

Zutaten: 1 Korb Zwetschen, 10 grüne Wallnüsse, 5 Gramm gestoßene Nelken, 10 Gramm feinen ganzen Zimt.

Zubereitung: Die Zwetschen werden gewaschen, ausgesteint, in den sauberen Messing- oder Kupferkessel gebracht und unter ununterbrochenem Rühren mit einem Musrührer gekocht, bis das Mus so steif ist, daß es am Löffel haften bleibt. Erst nach vierstündigem Kochen kommen Gewürz und Nüsse an das Mus. Es wird in trockene, mit Rum umspülte Steintöpfe gefüllt, mit einem durch Rum gezogenen, nach dem Topfe geschnittenen Pergamentpapier belegt, die Töpfe nach dem Erkalten gut mit solchem zugebunden.

Will man das Mus gern ohne Schale haben, so werden die gekochten Zwetschen durch ein größeres, dafür bestimmtes Sieb gestrichen.

### 622. Obstmarmeladen.

Dazu kann man alle Obstarten verwenden, am besten solche, welche zum Einmachen nicht ansehnlich genug sind oder kleine Schäden haben.

Man rechnet auf 1 Pfund Früchte  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker. Die Früchte werden, wenn sie klein sind, gewaschen, größere wie Pflaumen, Mirabellen, Aprikosen, abgewischt.

Man läßt die Früchte mit wenig Wasser, per Pfund 2 Eßlöffel weich kochen, streicht sie durch ein Fruchtsieb. Der Zucker wird in wenig Wasser geläutert und gekocht, bis er sich schwer vom Löffel löst, die Fruchtmasse hineingegeben und bis zur Marmeladendicke unter ständigem Rühren eingekocht, wie Zwetschenmus, aber in kleinere Steinbüchsen und Gläser gefüllt, mit Rumpapier belegt und gut zugebunden.

### Fruchtgelee.

#### 623. Apfel- und Quittengelee.

Nicht ganz ausgereifte Äpfel, Falläpfel, werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit, zerschnitten, mit soviel Wasser aufgesetzt, daß es über den Früchten zu stehen kommt, langsam ins Kochen gebracht, wenn die Früchte weich — nicht breiig — sind, auf ein ausgespanntes Beleetuch oder in einen Beleebeutel gegossen und rein abtropfen lassen. Der Saft wird gemessen, auf  $\frac{1}{2}$  Liter 1 Pfund Zucker nach Belieben 1 Teelöffel Zitronensäure gerechnet. Nachdem der Zucker im Saft aufgelöst ist, wird dieser unter Rühren gekocht bis man Widerstand bemerkt. Man gibt auf einen Porzellanteller eine kleine Probe, geliert diese, so ist das Gelee gut. Man füllt es in angewärmte Gläser, belegt es mit einem Rumpapier und bindet die Gläser gut zu. Wünscht man Vanillegeschmack, so läßt man diese nur im letzten Moment vielleicht 10 Minuten mitkochen und nimmt sie heraus. Aus dem Rückstand bereitet man Marmelade.

#### 624. Johannisbeergelee.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, mit einer sauberen Gabel abgebeert. Man rechnet auf 5 Pfund Johannisbeeren  $3\frac{1}{2}$  Pfund Hutzucker. In einem Messingkessel gibt man so viel Wasser, daß der Boden bedeckt ist, legt die Johannisbeeren hinein, bringt sie unter Schütteln ans Kochen und läßt sie zum Platzen kommen. An den Beinen eines umgestürzten Schemels spannt man das Beleetuch aus, stellt eine Schüssel darunter, worin der zerschlagene Zucker liegt, gießt

die Beeren auf das Tuch, läßt sie rein ablaufen. Der Saft wird zurück in den Kessel getan, darf aber, da es reiner Fruchtstsaft ist, nur 2 Minuten leise kochen, worauf man die Probe macht. Das Gelee wird, nachdem es durch Stehen geklärt und die Schaumdecke abgenommen ist, in erwärmte Gläser gefüllt, wenn es erkaltet, mit Kumpapier belegt und verbunden. Den Rückstand verwendet man zu Obstsuppen, süßen Speisen und dergl.

#### 625. Himbeergelee.

Himbeeren, zu denen man einen Teil Johannisbeeren nehmen kann, werden erhitzt, gut ausgepreßt, der Saft unter Hinzugabe desselben Quantums Zucker behandelt wie Johannisbeersaft.

#### 626. Himbeersaft.

Die Himbeeren werden, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, erhitzt, ausgepreßt, auf 1 Liter Saft 1 Pfund Zucker gerechnet. Dieser wird mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert, der Fruchtstsaft hinzugegeben und 25–30 Minuten unter Abschäumen gekocht, in saubere Flaschen gefüllt, gut verkorkt und versiegelt.

Johannisbeersaft wird ebenso zubereitet.

#### 627. Kirchsafft.

Dazu verwendet man Sauerkirschen. Sie werden entsteint, ein Teil der inneren Kerne mit wenig Wasser aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, das Kirschfleisch in dem Wasser weich gekocht, ausgepreßt, auf 1 Liter Saft 1 Pfund Zucker berechnet, unter Abschäumen  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und weiter behandelt wie Himbeersaft.

#### 628. Heidelbeeren ohne Zucker.

Frisch gepflückte Heidelbeeren werden verlesen, in weit-halfige Flaschen gefüllt, diese in einen den Flaschen angemessenen Topf nebeneinander auf eine Heuschicht gestellt, solches noch zwischen die Flaschen gegeben, kaltes Wasser in den Topf gefüllt und  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde vom Kochen an gerechnet gekocht. Da die Beeren einkochen, füllt man nach dem Erkalten eine Flasche mit der anderen auf, verkorkt und ver-

siegelt diese. Die Beeren werden vor dem Gebrauch beliebig gezuckert. Nach einer anderen Art kocht man die Beeren mit Zucker per Pfund  $\frac{1}{2}$  Pfund durch und füllt sie in die Flaschen.

### 629. Preiselbeeren.

Man rechnet auf 8 Pfund Beeren, von welchen man die besten kauft,  $3\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Die Beeren werden verlesen. Dies geschieht, indem man einen Tisch mit einem Tuch belegt und umlegt. Die Beeren gibt man darauf, hebt den Tisch auf der einen Seite, wodurch sie nach der anderen rollen und die Blätterchen zum größten Teil unterwegs am Tuch hängen lassen. Sie werden dann sorgfältig gewaschen und abgetropft. Man kocht einen kleinen Teil der Beeren mit einem Teil des Zuckers auf und kocht den Vorrat Beeren in Abteilungen und unter Zugabe von Zucker durch, nimmt sie immer mit dem Schaumlöffel heraus. Den Saft kocht man 20 Minuten, gießt ihn über die Beeren, wendet sie und füllt sie in Gläser oder Steintöpfe, belegt sie mit Rumpapier und verbindet sie gut.

Sind Preiselbeeren sehr eingedickt, so vermischt man sie vor dem Gebrauch mit Zuckerwasser.

### 630. Preiselbeeren mit Birnen.

Auf 2 Pfund Preiselbeeren rechnet man 1 Pfund Birnen, die nicht zu mehlig sein dürfen. Diese werden geschält, von Blüte, Stiel und Kernen befreit, in Achtel geschnitten, nachdem die Beeren alle durchgekocht sind, in dem Saft gekocht und unter diese gemischt, fertig gestellt wie in voriger Nummer.

### 631. Tutti-Frutti.

Dazu verwendet man Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und schwarze Kirschen zu gleichen Teilen. Auf 1 Pfund Beeren rechnet man  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, auf 4 Pfund 2 Prisen Salizyl. Die Kirschen werden entsteint, die anderen Beeren ebenfalls vorbereitet. Der Zucker wird in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert, zuerst die Kirschen darin weich gekocht, dann die Johannisbeeren zum Aufplatzen gebracht, dann die Erdbeeren und zuletzt die Himbeeren einigemal aufgezoogen. Der Saft wird nun ziemlich dick eingekocht, die Früchte hineingegeben, damit sie sich wieder füllen und noch warm in Gläser gefüllt, mit Rumpapier bedeckt, gut zugebunden.

## 632. Erdbeeren.

Man rechnet auf 1 Pfund Früchte  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Priße Salicyl. Der Zucker wird pro Pfund in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert, die frischgepflückten Früchte werden in kleinen Abteilungen darin aufgekocht, mit dem Schaumlöffel zum Abfließen auf flache Teller gelegt, dann in bereitstehende Gläser gefüllt, so daß diese reichlich zur Hälfte gefüllt sind. Der abgelaufene Saft wird wieder zurück zum Zuckersaft gegeben, ziemlich dick eingekocht, in ein Porzellangefäß zum Erkalten gegeben, auf die Erdbeeren gegossen, die bis oben an gefüllt sein müssen. Nachdem die Gläser 24 Stunden gestanden haben, werden sie mit Harzverschluß versehen.

## 633. Himbeeren.

Daselbe Verhältnis wie bei Erdbeeren. Die Himbeeren werden roh in Gläser gefüllt, der Zucker in je  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert, heiß auf die Beeren gegeben, die damit bedeckt sein müssen, weiter behandelt wie Erdbeeren.

## 634. Ganze Johannisbeeren.

Auf 1 Pfund Früchte kommen  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, 1 kleines Stückchen Zimt, 1 Priße Salicyl. Große schöne Trauben werden vorsichtig mit einer Gabel entstielt, damit sie ganz bleiben. Der Zucker wird pro Pfund in  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser geläutert und heiß über die Beeren gegossen, welche man bis zum nächsten Tage stehen läßt. Sie werden dann in Gläser gefüllt, der Saft mit Zimt und Salicyl so eingekocht, daß er schwer vom Löffel läuft, über die Beeren gegossen und weiter behandelt wie Erdbeeren.

## 635. Kirschen in Dunst.

Es werden Glaskirschen dazu verwendet, die man entsteint und auf jedes Pfund 250 Gramm Zucker, 1 Zentimeter ganzen Zimt, 1 Priße Salicyl rechnet.

Die Kirschen werden in weithalsige Gläser gefüllt, der Zucker dazwischen gestreut, der Zimt mit dazwischen geschüttelt, die Gläser mit Pergament verbunden und im Wasserbad so lange gekocht, bis der Saft über den Kirschen zu stehen kommt. Auf diese Art können auch andere Kirschsorten behandelt werden.

**636. Herzkirschen.**

Auf 1 Pfund Kirschen rechnet man 200 Gramm Zucker, welcher pro Pfund mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und  $\frac{1}{8}$  Liter feinstem Weinessig geläutert wird. Die Kirschen werden entsteint, in dem Zucker in Abteilungen weich gekocht, in Gläser gefüllt, der Rest ziemlich dick eingekocht über die Kirschen gegeben, diese noch 20–25 Minuten, nachdem sie mit Pergament verschlossen wurden, im Wasserbade gekocht. Als Würze kann man Zimt und Vanille benutzen.

**637. Weiße Birnen mit Essig.**

Auf 1 Pfund Birnen rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{8}$  Liter Essig, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Stückchen Zimt, 1 Stückchen Ingwer. Die Birnen werden schnell und vorsichtig geschält, in Hälften geschnitten, Blüten, Stiele und Kerne entfernt, in dem in Essig geläuterten Zucker weich gekocht, in Gläser gefüllt, der Saft dick eingekocht, über die Birnen gegossen, die Töpfe mit Pergamentpapier verschlossen.

**638. Rote Birnen.**

1 Liter Preiselbeersaft wird zu 1 Pfund geläuterten Zucker gegeben, 2 Pfund geschälte, halbierte Birnen darin weich gekocht, diese in Töpfe oder Gläser gefüllt, der Saft mit 1 Stück Zimt eingekocht, auf die Birnen gegeben und behandelt wie oben.

**639. Reineklauden.**

Zu 1 Pfund Reineklauden, welche gut reif sein müssen, aber nicht beschädigt sein dürfen, gehört 1 Pfund Zucker.

Die Früchte werden abgewischt, mit einer dünnen Stricknadel an mehreren Stellen durchstochen, in kleinen Abteilungen, so daß sie nur nebeneinander zu liegen kommen, in dem geläuterten Zucker unter einmaligem, vorsichtigem Wenden zum Kochen gebracht, herausgenommen, zum Ablaufen auf flache Teller gelegt und so den Vorrat weiter behandelt. Nachdem sie kalt geworden, legt man sie in Gläser, gibt den Saft darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an kühlem Ort stehen, kocht den Saft ein, gibt etwas Arrak dazu und gießt ihn über die Früchte, die man gut verbunden an kühlem Ort aufbewahrt.

#### 640. Pflaumen ohne Schale in Essig.

Zu 4 Pfund Pflaumen verwendet man 1 Liter Essig, 650 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken. Die Pflaumen werden überbrüht; dann vorsichtig die Schale abgezogen, in Steintöpfe oder Gläser gelegt. Essig, Gewürz und Zucker werden aufgekocht, wenn er erkaltet ist, über die Früchte gegeben, so daß er mit diesen gleich steht. Die Gläser oder Töpfe werden in ein Gefäß mit kaltem Wasser gestellt, zum Kochen gebracht, vom Kochen an gerechnet eine Stunde gekocht, nachdem das Wasser erkaltet ist, herausgenommen, die Gläser verschlossen. Nach 8 Tagen wird der Essig etwas eingekocht; erkaltet auf die Früchte gegeben, diese zusammenschüttelt oder mit einem silbernen Löffelstiel niedergedrückt, die Gefäße gut verbunden.

#### 541. Essigzwetschen.

Zu 5 Pfund Zwetschen, schöne gleichmäßig große Früchte mit Stielen, rechnet man 2 Pfund Zucker, 12 Gramm ganzen Zimt, 5 Gramm Nelken, 1 Liter guten Essig.

Die Zwetschen werden abgerieben, mit einer Nadel eingestochen, in Abteilungen in dem mit Zucker und Gewürzen gekochten Essig am Siedepunkt gelassen, bis die eine oder andere zu platzen anfängt. Man legt sie auf Porzellanplatten bis alle gekocht sind, gibt sie, sobald sie abgekühlt sind, in Gläser und bedeckt diese leicht. Der Saft muß einkochen, wird erkaltet über die Früchte gegeben. Nach einigen Tagen wird er nochmals eingekocht, wieder erkaltet in die Gläser gegossen, so daß er über den Früchten steht und weiter behandelt wie oben.

#### 642. Mirabellen.

Diese werden vor- und zubereitet wie Reineklauden, aber auch als Dunstfrüchte wie Kirschen mit und ohne Zucker eingemacht.

#### 643. Rumtopf.

Diesen fängt man an mit Ananaserdbeeren und rechnet immer Zucker zu gleichen Teilen. Die Früchte werden in einen großen Steintopf gelegt, der Stückenzucker und so viel

feinen Rum darauf gegeben, daß dieser über den Früchten steht. Es kommen weiter dazu Himbeeren, Zwetschen, Reineklauden, Mirabellen, Kirschen usw., je nachdem die Früchte auf dem Markt erscheinen. Man wählt selbstverständlich die schönsten Exemplare. Der Topf wird, nachdem er gefüllt ist, zugebunden und bei Bedarf die Früchte am besten mit einem silbernen Löffel herausgenommen.

#### 644. Gemüse in Blechbüchsen.

Alle Gemüse, welche man zu kaufen bekommt, wie Erbsen, Bohnen, Spargel usw. werden gut vorbereitet, gewaschen, in kochendem Wasser einmal übergewellt, in die peinlich sauberen Blechbüchsen bis zu einem dreifingerbreiten Rande gefüllt, abgekochtes Wasser darauf gegeben, die Büchsen zugelötet, was der Spengler besorgt, in kochendes Wasser gelegt und vorerst beobachtet, ob sich an den Lötstellen Bläschen zeigen, Ist dies nicht der Fall, so sind die Büchsen luftdicht verschlossen und werden je nach Art des Gemüses 20–35 Minuten gekocht, dann abgekühlt und die Büchsen abgetrocknet.

#### 645. Salzgurken (Dauergurken.)

Einmachgurken, welche weder faulig noch beschädigt sein dürfen, werden 24 Stunden in frischem Wasser eingeweicht, dann mit einer halbweichen Bürste abgebürstet, abgespült, abwechselnd mit Kirschblättern, Weinblättern, Estragon und etwas Dill in Fässer (Wein- oder Essigfässer) geschichtet, mit Wasser, welches man per Liter mit 3 Eßlöffeln Salz salzte, kochte und abkühlte, begossen, so daß das Wasser darüber zu stehen kommt. Die Fässer werden leicht mit einem Tuch bedeckt, 3 Tage in die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt. Das Tuch wird ausgewaschen, alles Kamige abgenommen, frische Weinblätter darauf gelegt, auf diese ein Tuch, auf das man Salz streut, gebreitet, ein runder Deckel darauf gelegt, den man mit sehr sauberen Steinen beschwert. Die Fässer in trockenem, luftigem Keller verwahrt. Bildet sich obenauf Kam, so muß die Oberfläche gesäubert, das Tuch und Stein gewaschen werden. In größeren Betrieben werden die Fässer bis obenauf gefüllt und fest geschlossen.

**646. Dillgurken, auch Saure Gurken genannt.**

Zu diesen wird das Wasser schwächer, per Liter 2 Eßlöffel gesalzen und reichlicher Dill, nach Belieben auch per Liter Wasser 4 Eßlöffel Essig verwendet; sonst die Vor- und Zubereitung wie oben.

**647. Dillgurken schnell zu bereiten.**

Die Gurken, am besten kleinere, werden vorbereitet wie oben, mit den angegebenen Zutaten, eventl. auch 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern in Steintöpfe geschichtet, mit einer Mischung von 2 Eßlöffeln Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter Essig auf 1 Liter Wasser, welches man kocht, heiß übergossen, mit einem Tuch, Deckel und Stein belegt und im Warmen stehen lassen.

**648. Pfeffergurken.**

Kleine grüne Gurken werden gewaschen, abgetrocknet, mit 20 Gramm per Pfund eingesalzen, nach 24stündigem Stehen abgetrocknet, mit leichtem Essig übergossen, nach zwei Tagen in Gläser oder Steintöpfe geschichtet, dazwischen Estragon, per Pfund 1 Teelöffel schwarze und 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner, sowie 1 Stückchen Lorbeerblatt, Pfefferkraut, auch etwas Dill gelegt. Man belegt die Gurken mit einem in Essig getauchten Tuch, einem sauberen Stück Schiefer, über das man ein Stäbchen stämmt, begießt sie mit abgekochtem Weinessig.

**649. Essiggurken.**

Dieselben Zutaten, jedoch nur einige Pfefferkörner, sonst wie oben. Macht man die Gurken in Gläsern ein, so werden diese bis obenauf gefüllt und gut zugebunden, was mit den Töpfen auch geschehen kann.

**650. Senfgurken.**

Große Samengurken werden geschält, der Länge nach halbiert, die Kerne mit einem scharfen Blech oder silbernen Löffel ausgekratzt, die Gurken in gefällige längliche Stücke geschnitten, mit 2 Eßlöffeln Salz per Pfund gesalzen, durcheinander gemischt und bis zum nächsten Tag stehen gelassen. Nachdem die Gurken abgetrocknet sind, übergießt man sie

mit abgekochtem Bieressig, den man am andern Tage nochmals aufkocht und warm darübergießt. Die Gurken werden nun mit Meerrettichwürfeln, Perlzwiebeln, reichlich Senfkörnern, Schalotten, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern in Gläser- oder Steintöpfe geschichtet, mit leichtem Weinessig, den man per Liter mit 10 Gramm Salz und 1 Prise Zucker aufkocht und abkühlt, übergossen, die Gurken mit Stäbchen, die man kreuzweise darüber stämmt, niedergehalten, die Gläser gut verbunden. Schneller werden die Gurken genießbar, wenn man sie mit kochendem Essig übergießt oder sie einmal darin aufwellen läßt.

#### 651. Tomaten in Essig.

4 Pfund mittelgroße, nicht zu reife Tomaten werden abgewischt, mit einer feinen Nadel eingestochen, in einen Steintopf gelegt, 4 Eßlöffel Salz darüber gestreut. Nach 24 Stunden werden sie abgewischt, mit Zwiebelscheiben, Rettichscheiben und Gewürz in einen Steintopf gelegt, mit gutem Weinessig, den man mit 1 Eßlöffel Salz aufkocht, übergossen, die Töpfe gut verbunden.

#### 652. Tomatenpuree.

Die Tomaten werden abgewischt, gebrochen, weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, das Puree noch durch Kochen eingedickt, in Gläser gefüllt, gut verbunden.

#### 653. Harzverschluß.

1 Pfund gereinigtes Harz und  $\frac{1}{4}$  Pfund Hammel- oder Rindertalg wird zusammen aufgekocht, abgekühlt verwendet. Es gibt 12–15 Flaschenverschlüsse.

## Menus

für festliche Gelegenheiten in bürgerlichen Verhältnissen.

Kräftige Bouillon mit Faller  
Ochsenfleisch mit Beilagen  
Stangenspargel in Butter und  
Schinken

Kalbskeule, garniert  
Gemüse und Salate  
Käsestangen

Kabinettpudding, Torte  
Apfel, Nüsse

\* \*

Bouillon in Tassen  
Fleischpastetchen

Forelle in Butter und aus-  
gestochenen Kartoffelchen  
Blumenkohl in holländischer  
Sauce und Zunge

Lende, garniert, mit Gemüsen  
und Salaten, Pommes=frites  
Hirnpudding mit Champignon-  
sauce

Käse und Butter  
Charlottros-Torte  
Obst, Nüsse

\* \*

Krebsuppe mit Einlagen  
Russische Eier  
Befüllte Tauben mit Spargel  
und Salaten

Beef à la mode mit Maccaroni  
Kastanien, Pommes=frites  
Rahmstrudel mit Salat  
Nußcrème-Gebäck  
Obst

\* \*

Königinssuppe mit Einlagen  
Befüllter Hecht mit Tomaten-  
überzug und ausgestochene  
Kartoffelchen

Beflügelpastete  
mit Champignonsauce

Rehkeule mit Sauerkohl  
Kastanien, Pommes=frites  
Omelettes aux confitures

Butter, Käse  
Schaumpudding  
Vanilleeis, Obst

\* \*

Windsorsuppe

Hummermayonnaise  
Weißbrotschnitten

Hahnenragout mit Maccaroni  
Hammelrücken, garniert mit  
Gemüsen u. Salaten, Kompott  
Käsestangen  
Linger Torte

\* \*

Mockturtle-Suppe

Zanderfilet mit ausgestochenen  
Kartoffelchen  
Weißbrotschnitten

Schinken in Burgunder mit  
Maccaroni

Entenbraten mit Schmorkohl  
Pommes=frites

Apfel in Schlafrock  
Vanillecrème, Früchte  
Nüsse, Apfel

\* \*

# Register.

Rezept Nr.	Seite	Rezept Nr.	Seite
<b>Vorwort</b> . . . . .	3	30 Krautsuppe . . . . .	20
<b>Belehrende Plauderei</b> . . . . .	7	31 Brotsuppe . . . . .	21
<b>Suppen</b> . . . . .	13	32 Gebrannte Mehlsuppe . . . . .	21
Bouillon zu kochen . . . . .	13	33 Sauerampfersuppe . . . . .	21
1 Reissuppe . . . . .	14	34 Semmelspanade . . . . .	21
2 Sagosuppe . . . . .	15	35 Hafermehlsuppe . . . . .	22
3 Tapiokasuppe . . . . .	15	36 Tomatensuppe . . . . .	22
4 Fadennudelsuppe . . . . .	15	37 Spinatsuppe . . . . .	22
5 Hausmachernudelsuppe . . . . .	15	38 Suppe Julienne . . . . .	22
6 Bouillon mit Teigwaren- einlagen . . . . .	15	39 Blumenkohlsuppe . . . . .	22
7 Macaronisuppe . . . . .	16	40 Spargelsuppe . . . . .	23
8 Graupensuppe — Gersten- suppe . . . . .	16	41 Kraftsuppe . . . . .	23
9 Flädlesuppe . . . . .	16	42 Pilzsuppe . . . . .	23
10 Suppe aus selbstgemachten Nudeln . . . . .	16	43 Königinnsuppe (à la reine) . . . . .	23
11 Eiergerstensuppe . . . . .	16	44 Ochsenschwanzsuppe . . . . .	24
12 Tapioka — Julienneuppe . . . . .	17	45 Windsorjsuppe . . . . .	24
13 Griesuppe . . . . .	17	46 Krebsuppe . . . . .	24
14 Einlaufsuppe . . . . .	17	47 Krebsuppe schnell zu be- reiten . . . . .	25
15 Schmalzerbsensuppe . . . . .	17	48 Falsche Schildkröten- suppe (Mokarturle-Suppe) . . . . .	25
16 Bouillon mit Napoleons- hüten . . . . .	17	49 Wildsuppe . . . . .	25
17 Bouillon mit Fellei . . . . .	17		
18 Frühlingssuppe (à la jardinière) . . . . .	18	<b>Süße Suppen.</b>	
19 Reissfloekensuppe . . . . .	18	50 Schokoladensuppe 1. . . . .	26
20 Haferfloekensuppe . . . . .	18	51 Schokoladensuppe 2. . . . .	26
21 Russischer Bortsch . . . . .	18	52 Bieruppe . . . . .	26
		53 Weinsuppe mit Sago . . . . .	27
<b>Sämige Suppen.</b>		54 Pfefferuppe . . . . .	27
22 Kartoffelsuppe 1. . . . .	19	55 Heidelbeeruppe . . . . .	27
23 Kartoffelsuppe 2. . . . .	19		
24 Erbsensuppe . . . . .	19	<b>Gemüse.</b>	
25 Linsensuppe . . . . .	19	56 Mirsinggemüse . . . . .	28
26 Bohnensuppe . . . . .	20	57 Bayrisch Kraut . . . . .	29
27 Brünkernsuppe . . . . .	20	58 Weißkohlgemüse . . . . .	29
28 Geröstete Griesuppe . . . . .	20	59 Brünkohlgemüse (Kraus- kohl) . . . . .	29
29 Kartoffelpanadesuppe . . . . .	20	60 Rosenkohlgemüse . . . . .	30

Rezept Nr.	Seite
61 Kohlsprossen . . . . .	30
62 Spinat . . . . .	30
63 Mangoldgemüse . . . . .	31
64 Rhabarbergemüse . . . . .	31
65 Schmorkohl (Rotkohl) . . . . .	31
66 Blumenkohlgemüse . . . . .	31
67 Spargelgemüse . . . . .	32
68 Blumenkohl mit holländ. Sauce . . . . .	32
69 Spargel mit Bechamel . . . . .	33
70 Spargel mit Butter . . . . .	33
71 Bohngemüse . . . . .	33
72 Kohlrabigemüse . . . . .	33
73 Gemüse von frischen Erbsen (Schoten) . . . . .	34
74 Karotten mit Schoten . . . . .	34
75 Gelbe Rüben (Möhren) . . . . .	34
76 Gelbe Rüben auf andere Art . . . . .	35
77 Kohlrüben . . . . .	35
78 Gurkengemüse . . . . .	35
79 Riebstielgemüse . . . . .	35
80 Sauerkohl . . . . .	36
81 Linsengemüse . . . . .	36
82 Bohngemüse . . . . .	37
83 Erbsenbrei (Erbsenpuree) . . . . .	37

### Saucen.

84 Grundsauc . . . . .	39
85 Buttersauc . . . . .	39
86 Senfsauc . . . . .	39
87 Heringsauc . . . . .	40
88 Sardellenauc . . . . .	40
89 Petersilienauc . . . . .	40
90 Schnittlauchauc . . . . .	40
91 Pilzsauc (billig) . . . . .	41
92 Steinpilzsauc . . . . .	41
93 Kerbelsauc . . . . .	41
94 Sauerampferauc . . . . .	41
95 Zwiebelsauc . . . . .	41
96 Kapernsauc . . . . .	42
97 Dillsauc . . . . .	42
98 Rosinensauc . . . . .	42
99 Tomatensauc 1. . . . .	42
100 Tomatensauc 2. . . . .	43
101 Specksauc . . . . .	43
102 Meerrettichsauc . . . . .	43

Rezept Nr.	Seite
103 Weiße Sauc . . . . .	44
104 Pikante Familiensauc (Sauc Espagnole) . . . . .	44
105 Bechamelsauc (naturell) . . . . .	44
106 Blumenkohlsauc . . . . .	44
107 Spargelsauc . . . . .	45
108 Krebsauc . . . . .	45
109 Krebsauc schnell zu be- reiten . . . . .	45
110 Hummersauc . . . . .	46
111 Madeirasauc . . . . .	46
112 Burgundersauc . . . . .	46
113 Champignonsauc . . . . .	46
114 Trüffelsauc . . . . .	46
115 Mayonnaisesauc 1. für 6 Personen . . . . .	47
116 Mayonnaise 2. . . . .	47
117 Estragonmayonnaise . . . . .	47
118 Kräutermayonnaise . . . . .	47
119 Rote Mayonnaise . . . . .	48
120 Remouladensauc . . . . .	48

### Fleischgerichte vom Rind.

121 Ochsenfleisch als Beilage . . . . .	49
122 Jägerfleisch . . . . .	49
123 Pökelfrust . . . . .	49
124 Gurkenfleisch . . . . .	50
125 Tomatenfleisch . . . . .	50
126 Pilzfleisch . . . . .	50
127 Rosinensfleisch . . . . .	51
128 Rinderbraten . . . . .	51
129 Schmorbraten . . . . .	51
130 Sauerbraten . . . . .	52
131 Beef à la mode . . . . .	52
132 Lendenbraten (Gesell- schaftsbraten) . . . . .	52
133 Roastbeef . . . . .	53
134 Rindskotelett . . . . .	53
135 Rumpsteak . . . . .	54
136 Entrecôte . . . . .	54
137 Kaiserbraten . . . . .	54
138 Engl. Beefsteak . . . . .	54
139 Deutsche Beefsteaks . . . . .	55
140 Beefsteak à la tatare . . . . .	55
141 Rinderroulade . . . . .	55
142 Pickelsteiner Fleisch . . . . .	56
143 Gebratene Rindsleber . . . . .	56

Rezept Nr.	Seite
144 Geschmorte Rindsleber	57
145 Saure Leber	57
Leberklöße (siehe unter Klöße)	140
146 Gulasch	57
147 Lendengulasch	58
148 Rindszunge	58
149 Zunge à la Polonaise	58
150 Ochsenmaulsalat	58

### Fleischgerichte vom Kalb.

151 Kalbsbraten	59
152 Kalbsnierenbraten	59
153 Kalbskeule zu braten	59
154 Marinierte Kalbskeule	60
155 Kalbsfrikandeau	60
156 Kalbsrücken	61
157 Gefüllte Kalbsbrust 1.	62
158 Gefüllte Kalbsbrust 2.	62
159 Kalbfleisch-Frikassée	63
160 Kalbsrouladen	63
161 Kalbfleisch Curry	64
162 Pfefferfleisch	64
163 Kalbsgulasch	64
164 Kalbshare	64
165 Kalbschnitzel	64
166 Schnitzel nach Art der Holsteiner	65
167 Kalbschnitzel (naturell)	65
168 Farcierte Kalbschnitzel	65
169 Kalbssteaks	65
170 Gebratene Kalbsleber	66
171 Geschmorte Kalbsleber	66
172 Kalbskopf en tortue	66
173 Kalbskoteletten	67
174 Geschm. Kalbskoteletten	67
175 Kalbshirn zu kochen	67
176 Kalbshirnschnitten	68
177 Kalbsmilcher (Brieschen)	68
178 Kalbshirnpavesen	68
179 Kalbshirnpudding	68
180 Hirnauflauf	69

### Fleischgerichte vom Hammel.

181 Hammelfleisch mit Gurken	69
182 Hammelfleisch mit Kar- toffelstückchen	69

Rezept Nr.	Seite
183 Irish-Stew	70
184 Hammelbraten	70
185 Hammelkeule zu braten	70
186 Hammelkeule auf andere Art	71
187 Senfhammel	71
188 Hammelkeule, mariniert	71
189 Hammelrücken	72
190 Falscher Reh Rücken	72
191 Falsche Rehrouladen	72
192 Hammelrouladen	73
193 Hammelkoteletten	73
194 Geschmorte Hammel- koteletten	73
195 Marinierte Hammel- koteletten	73
196 Hammelsteaks	74
197 Hammelcurry	74
198 Hammelgulasch	74
199 Hammelbratenragout	74
200 Hammelnieren	75
201 Hammelcarré	75
202 Gedämpftes Hammel- nierenstück	75
203 Lammbraten	75
204 Lammkoteletten	76
205 Ziegenlämmchen zu braten	76
206 Ziegenlämmchen auf andere Art	77
207 Ziegenlammbraten für Dorfverhältnisse	77
208 Ziegenbraten	77

### Fleischgerichte vom Schwein.

209 Geräucherten Schinken zu kochen	78
210 Schweinsknöchel	78
211 Schweinebauch	78
212 Salzrippchen	78
213 Saure Schweinskeule	78
214 Schinken in Burgunder	79
215 Schweinebraten	79
216 Schweinsrücken	80
217 Kasseler Rippespeer	80
218 Schweinefleisch mit Birnen und Hefekloß	80
219 Schweinskoteletten	81

Rezept Nr.		Seite
220	Geschmorte Schweins- koteletten . . . . .	81
221	Schweinsteaks . . . . .	81
222	Bratklopse von Schweine- fleisch . . . . .	82
223	Frikandellen . . . . .	82
224	Falscher Hase . . . . .	82
225	Bratwurst zu braten . . . . .	82
226	Schweinesülze . . . . .	83
227	Sauere Schweinenieren . . . . .	83
228	Schweinsleber, gebraten und geschmort . . . . .	83
229	Sauere Schweinsleber . . . . .	83
230	Gebackene Schweins- zunge . . . . .	84

**Wild.**

231	Hasenbraten . . . . .	84
232	Kaninchenbraten . . . . .	85
233	Kaninchenbraten in Land- verhältnissen . . . . .	85
234	Rehkeule zu braten . . . . .	86
235	Marinierte Rehkeule . . . . .	86
236	Rehrücken . . . . .	86
237	Rehrouladen . . . . .	86
238	Marinierte Rehrouladen . . . . .	87
239	Wildschweinbraten . . . . .	87

**Geflügel.**

240	Gänsebraten 1. . . . .	88
241	Gänsebraten 2. . . . .	88
242	Gänsebraten 3. . . . .	88
243	Gänsebraten 4. . . . .	89
244	Entenbraten . . . . .	89
245	Tauben . . . . .	89
246	Gefüllte Tauben . . . . .	90
247	Hähnchen zu braten . . . . .	90
248	Wiener Bachhähnel . . . . .	91
249	Rebhuhn zu braten . . . . .	91
250	Altes Rebhuhn . . . . .	91
251	Altes Rebhuhn mit Sauer- kraut . . . . .	92
252	Schneehuhn . . . . .	92
253	Fasanen zu braten . . . . .	92
254	Schnepfen zu braten . . . . .	93
255	Schnepfenbrötchen . . . . .	93
256	Bekassinen zu braten . . . . .	93

Rezept Nr.		Seite
257	Krametsvögel zu braten . . . . .	94
258	Auerhahn zu braten . . . . .	94

**Ragouts.**

259	Bratenragout . . . . .	95
260	Zungenragout . . . . .	95
261	Hahnenragout . . . . .	96
262	Hühnerfrikassee . . . . .	96
263	Taubenfrikassee . . . . .	97
264	Taubenragout . . . . .	97
265	Wildragout . . . . .	97
266	Wildhaschee . . . . .	98
267	Gänseklein . . . . .	98
268	Hasenpfeffer (Hasenklein) . . . . .	98

**Pasteten.**

269	Pastetenteig . . . . .	100
270	Einfache Farcepastete . . . . .	101
271	Schinkenpastete . . . . .	102
272	Zungenpastete . . . . .	102
273	Kalbtfleischpastete . . . . .	102
274	Hirnpastete . . . . .	103
275	Taubenpastete . . . . .	104
276	Hahnenpastete . . . . .	104
277	Wildgeflügelpastete . . . . .	105
278	Pastete aus Kramets- vögel, Schnepfen oder Wachteln . . . . .	105
279	Wildfleischpastete . . . . .	106
280	Wildpastete 2. . . . .	107
281	Schweinsleberpastete . . . . .	107
282	Gänseleberpastete . . . . .	107
283	Gänseleberpastete in Teig . . . . .	108
284	Kleine Pastetchen . . . . .	108
285	Fleischpastetchen . . . . .	109
286	Schinkenpastetchen . . . . .	109
287	Zungenpastetchen . . . . .	109
288	Hirnpastetchen . . . . .	110
289	Hummerpastetchen . . . . .	110
290	Volant vent (Hohlpastete) . . . . .	110
291	Große Hohlpastete . . . . .	111

**Allgemeines über Fische.**

Nährwert, Einkauf, das Töten der Fische, Vorbe- reitung der Fische . . . . .	112
--	-----

Rezept Nr.		Seite
<b>Kochvorschriften für Fische.</b>		
292	Forelle mit Butter	115
293	Hecht, Zander, Schleie, Karpfen, Barbe, Karp- rausche zu kochen	116
294	Hecht mit Kräuterbutter und Meerrettich	116
295	Grüne Fische	117
296	Mal blau	117
297	Karpfen in Paprikasauce	118
298	Bedämpfter Fisch	118
299	Frischen Lachs zu kochen	119
300	Steinbutt zu kochen	119
301	Schellfisch mit Senfsauce	119
302	Schellfisch mit Zwiebelsauce	120
303	Schellfisch mit Kapernsauce	120
304	Stockfisch zu kochen	121
305	Stockfisch mit Butter und Zwiebeln	121
306	Stockfisch mit pikanter Buttersauce	122
307	Stockfisch mit Estragon- sauce	122
308	Stockfisch mit Kräuter- hering	122
309	Stockfisch mit Kräuter- butter	123
310	Stockfisch in Zwiebel- beschamel	123
311	Stockfisch mit Tomaten	123
312	Stockfisch als Pfannfisch	124
313	Gebackener Fisch, ganz	124
314	Gebackener Schellfisch	125
315	Falsche Zanderfilets	125
316	Gebackene Zanderfilets	125
317	Gebackene Seegunge	125
318	Gebackene Hechtstücken	125
319	Gebratener Hecht oder Zander	126
320	Gefüllt.gebratener Zander oder Hecht mit Tomaten- überzug	126
321	Gespickter gefüllt Zander	127
322	Fischragout	127
323	Fischklößchen	128
324	Fisch in Gelee	128
325	Fisch-Sülze	128
326	Fischmayonnaise	129

Rezept Nr.		Seite
327	Malroulade	129
328	Krebse zu kochen	130
329	Hummer zu kochen	131
330	Hummermayonnaise	131
331	Fischsalat	132
332	Heringsrouladen (Roll- möpfe)	132

**Salate.**

333	Garten- oder Blattsalat	133
334	Lattichsalat	134
335	Feldsalat	134
336	Brunnenkresse	135
337	Kressesalat 2.	135
338	Endiviensalat	135
339	Rotkrautsalat	135
340	Weißkrautsalat	136
341	Rosenkohlsalat	136
342	Selleriesalat	136
343	Burkensalat	136
344	Tomatensalat	137
345	Bohnenalat	137
346	Kartoffelsalat 1.	137
347	Kartoffelsalat 2.	137
348	Gemischter Salat	138
349	Kartoffelsalat mit Speck	138
350	Kartoffelsalat mit Re- mouladensauce	138
351	Heringsalat	138
352	Italienischer Salat	139
353	Eiersalat	139

**Klöße.**

354	Fleischfarceklößchen	139
355	Markklößchen	140
356	Falsche Schildkröteneier	140
357	Leberklößchen (als Ein- lage)	140
358	Süddeutsche Leberknödel	141
359	Feine Semmelklößchen	141
360	Semmelklöße	141
361	Schinkenknödel	142
362	Königsberger Klops	142
363	Teigspatzen	142
364	Spätzle	143
365	Thüringer Hefenklöße	143

Rezept Nr.		Seite
366	Wickelklöße . . . . .	144
367	Gekochte Kartoffelklöße . . . . .	144
368	Bayrische Kartoffelknödel . . . . .	145
369	Echte Thüringer rohe Kartoffelklöße . . . . .	145
370	Grießklöße . . . . .	146
371	Apfelklöße . . . . .	146
372	Apfelklöße (einfacher) . . . . .	146
373	Schwemmklößchen . . . . .	147

### Kartoffelgemüse.

374	Kartoffelbrei (Puree) . . . . .	148
375	Bouillonkartoffeln . . . . .	149
376	Petersilienkartoffeln . . . . .	149
377	Rahmkartoffeln . . . . .	149
378	Kartoffelpuffer 1. . . . .	149
379	Kartoffelpuffer 2. . . . .	150
380	Saure Kartoffeln . . . . .	150
381	Bechamelkartoffeln . . . . .	150
382	Tomatenkartoffeln . . . . .	151
383	Bratkartoffeln . . . . .	151
384	Röstkartoffeln . . . . .	151
385	Pommes frites . . . . .	151
386	Gefüllte Kartoffeln . . . . .	152
387	Gefüllte glasierte Kartoffeln . . . . .	152
388	Kartoffelnudeln (Schupfnudeln) . . . . .	152
389	Kartoffelcroquet . . . . .	153
390	Heringskartoffeln . . . . .	153
391	Schinkenkartoffeln . . . . .	153

### Reisgerichte.

392	Reisgemüse (Wasserreis) . . . . .	154
393	Reis im Rand . . . . .	154
394	Bouillonreis . . . . .	154
395	Milchreis (Reisbrei) . . . . .	154
396	Tomatenreis . . . . .	155
397	Apfelreis . . . . .	155
398	Reis und Pflaumen . . . . .	155
399	Apfelreis mit Pflaumenreis anderer Art . . . . .	155

Rezept Nr.		Seite
<b>Rudel- und Maccaroni-gerichte.</b>		
400	Gebackene Maccaroni . . . . .	156
401	Maccaroni in Schinkenbechamel . . . . .	157
402	Rahmnudeln . . . . .	157
403	Maccaroni-Auflauf mit Schinken . . . . .	157
404	Maccaroni-Zungenauflauf . . . . .	158
405	Maccaroni mit Tomaten . . . . .	158
406	Maccaroni mit Pilzen . . . . .	158
407	Maccaroni mit Nieren . . . . .	158
408	Maccaroni mit Leber . . . . .	159
409	Maccaroni mit Stockfisch . . . . .	159
410	Maccaroni in Fleischhaschee . . . . .	159
411	Maccaroni mit Sardellenbutter . . . . .	159
412	Maccaroni-Bratwurstauf- lauf . . . . .	160
413	Maccaroni mit Sauerkraut . . . . .	160
414	Maccaronistrudel . . . . .	160
415	Behandlung des Strudelteiges . . . . .	161

### Eier Speisen.

416	Spiegeleier (Ochsenaugen) . . . . .	161
417	Rührei . . . . .	162
418	Rührei mit Speck . . . . .	162
419	Rührei mit Schinken . . . . .	162
420	Rührei mit Bücklingen . . . . .	162
421	Ei (pflaumenweich) . . . . .	162
422	Gefüllte Eier . . . . .	163
423	Russische Eier . . . . .	163
424	Salzeier (Soleier) . . . . .	163
425	Falleier oder verlorene Eier . . . . .	163
426	Poschierte Eier . . . . .	164
427	Eier-Belee (Eierstich) . . . . .	164
428	Eierkuchen . . . . .	164
429	Schinkeneierkuchen . . . . .	165
430	Fleischomelette . . . . .	165
431	Kräuteromelette . . . . .	165
432	Eierkuchen mit Pflaumen . . . . .	165
433	Gefüllte Eierkuchen . . . . .	165

Rezept Nr.		Seite
434	Eierkuchen mit Spinat	165
435	Eierkuchen mit Pilzen	165
436	Eierhaber (Eierschmarren)	166
437	Schaumomelette	166
438	Omelettes aux confitures	166
439	Omelettes aux fines herbes	166
440	Runitzer Eierkuchen	166
441	Eierschnee	167

### Süße Speisen.

442	Griesflamrie	167
443	Stärkeflamrie	167
444	Reis à la malte	168
445	Wein crème	168
446	Mandelreis	168
447	Schokoladenspeise	168
448	Schokoladencreme	169
449	Kakaocrème	169
450	Vanillecrème	169
451	Zitronencreme	170
452	Nußcreme	170
453	Mandelcreme	170
454	Apfelcreme	170
455	Rote Grütze	171
456	Apfelscharlotte	171
457	Sächsische Mehlspeise	171
458	Biomalzcreme	172

### Puddings.

459	Kabinettpudding (kalt)	172
460	Roter Schaumpudding	173
461	Plumpudding	173
462	Fadennudelpudding	173
463	Fadennudelauflauf	174
464	Schwarzbrotpudding	174
465	Schwarzbrotauflauf	174
466	Weißbrotpudding	174
467	Weißbrotauflauf	175
468	Schwammpudding	175
469	Griespudding	175
470	Kabinettpudding (warm)	176
471	Schokoladenpudding	176
472	Charlottés	176
473	Arme Ritter	176
474	Kirschenpolster (Jockel)	177

Rezept Nr.		Seite
<b>Süße Saucen.</b>		
475	Vanillesauce	177
476	Bitter Mandelsauce	177
477	Chaudeausauce	177
478	Weinsauce	178
479	Caramelsauce	178
480	Biomalzsauce	178

### Eise.

481	Eismischung	178
482	Vanilleeis	179
483	Schokoladeneis	179
484	Ananaseis	179
485	Apfelgefrorenes	179
486	Fruchtis	179

### Delikateßbutter.

487	Haushofmeisterbutter	179
488	Sardellenbutter	180
489	Krebsbutter	180
490	Anchovisbutter	180
491	Kräuterbutter	180
492	Käsebutter	180
493	Worcesterbutter	180
494	Senfbutter	180

### Gebäck.

	Hefeteig	181
495	Weißbrot	181
496	Teig zu Blechkuchen	181
497	Zimtkuchen	182
498	Streußelkuchen	182
499	Obstkuchen	182
500	Buß auf Obstkuchen	183
501	Zwiebelkuchen	183
502	Kranzkuchen	183
503	Einfacher Napfkuchen (Bügelhupf)	184
504	Berührter Napfkuchen 1.	184
505	Berührter Napfkuchen 2.	185
506	Teekuchen	185
507	Weihnachtsstollen	185
508	Mandelstollen	186
509	Brauner Weihnachts- kuchen	186
510	Honigkuchen	187

Rezept  
Nr. Seite

**Kaltteig, auch Buttermteig  
genannt.**

511	Blätterteig . . . . .	187
512	Maultaschen . . . . .	188
513	Süße Liebesbriefe . . . . .	188
514	Apfel im Schlafrock . . . . .	189
515	Crèmeschnittchen . . . . .	189
516	Obsttörtchen . . . . .	189
517	Erdbeertörtchen . . . . .	189
518	Kaltteig, auch Mürbeteig genannt . . . . .	190
519	Mandelkränze . . . . .	190
520	Geladene Schiffchen . . . . .	190
521	Käsestangen . . . . .	191
522	Kümmelstangen . . . . .	191
523	Rußstangen . . . . .	191
524	Windbeutel . . . . .	192
525	Baumkonfekt . . . . .	192

**Schmalzgebakenes.**

526	Spritzkuchen . . . . .	192
527	Korinthenstücken . . . . .	193
528	Räderkuchen . . . . .	193
529	Befüllte Pfannkuchen . . . . .	193
530	Englische Schnitte . . . . .	194

**Kleines Gebäck (Konfekt).**

531	Schokoladenkonfekt . . . . .	194
532	Zuckernüsse . . . . .	194
533	Makronen . . . . .	194
534	Pfennigkuchen . . . . .	195
535	Anisplätzchen . . . . .	195
536	Vanilleplätzchen . . . . .	195
537	Eiweiß-Gebäck . . . . .	195
538	Baisers . . . . .	196
539	Schlagrahne . . . . .	196

**Strudel.**

540	Strudelteig . . . . .	196
541	Milchstrudel . . . . .	196
542	Apfelstrudel . . . . .	197
543	Schokoladenstrudel . . . . .	197
544	Zitronatstrudel . . . . .	197
545	Schinkenstrudel . . . . .	198
546	Dampfnudeln . . . . .	198

Rezept  
Nr.

**Torten.**

547	Pflaumentorte . . . . .	198
548	Apfeltorte . . . . .	199
549	Rhabarbertorte . . . . .	199
550	Rhabarbertorte mit Ma- kronenaufgabe . . . . .	199
551	Aufsetortorte . . . . .	200
552	Biskuittorte . . . . .	200
553	Brottorte . . . . .	200
554	Schneetorte . . . . .	200
555	Marmortorte . . . . .	201
556	Linzertorte . . . . .	201
557	Makronentorte . . . . .	202
558	Makronenmasse . . . . .	202
559	Rußtorte . . . . .	202
560	Wiener Bandtorte 1. . . . .	202
561	Wiener Bandtorte 2. . . . .	203
562	Zuckerguß . . . . .	203
563	Spritzglatur . . . . .	203
564	Schokoladenguß . . . . .	204

**565 Eierpunsch und  
Bowlen . . . . . 204**

**Vegetarische Küche  
mit 36 Rezepten und 21  
Speisezetteln . . . . . 205**

**Vegetarische Suppen.**

566	Beröftete Gerstensuppe . . . . .	207
567	Beröftete Griesuppe . . . . .	207
568	Reisuppe . . . . .	208
569	Flädlesuppe . . . . .	208
570	Beriebene Nudelsteigsuppe . . . . .	208
571	Suppe von selbstgemachten Nudeln . . . . .	209
572	Wurzelsuppe . . . . .	209
573	Kartoffelsuppe . . . . .	209
574	Kerbelsuppe . . . . .	209
575	Tomatensuppe . . . . .	210
576	Brünkernsuppe . . . . .	210
577	Blumenkohl- u. Spargel- suppe siehe da . . . . .	210
578	Haferflockensuppe . . . . .	210
279	Reisflockensuppe . . . . .	211

Rezept Nr.		Seite
580	Erbsen-, Bohnen-, Linsen- suppe siehe da . . . . .	211
581	Rahmsuppe . . . . .	211
582	Frühlingsuppe . . . . .	211

**Vegetarische Fleischspeisen.**

583	Vegetarischer Hase . . . . .	211
584	Vegetarische Schnitzel . . . . .	212
585	Vegetarische Beefsteaks . . . . .	212
586	Hafersgrütwürstchen . . . . .	212
587	Linsenschnitten . . . . .	213
588	Bohnenschnitten . . . . .	213
589	ErbSENSchnitten . . . . .	213
590	Reischnitten . . . . .	214
591	Maccaronifisch . . . . .	214
592	Gefüllter Kohl . . . . .	214
593	Krautwickel . . . . .	215
594	Reispasteten . . . . .	216
595	Pilzpasteten . . . . .	216
596	Kräuterpasteten . . . . .	216

**Vegetarische Saucen.**

597	Buttersauce . . . . .	217
598	Pilzsauce . . . . .	217
599	Kapernsauce . . . . .	217
600	Tomatensauce . . . . .	217
601	Kräutersauce . . . . .	217
602	Gurkensauce . . . . .	217
603	Zwiebelsauce . . . . .	217

21	Vegetarische Menus für 3 Wochen . . . . .	218
----	--	-----

**Krankenküche. 219**

**Getränke**

für Magenleidende und Fiebernde . . . . .		221
604	Limonaden . . . . .	221
605	Eiweißwasser . . . . .	221
606	Reiswasser . . . . .	221
607	Brotwasser . . . . .	221
608	Mandelmilch 1. . . . .	221
609	Mandelmilch 2. . . . .	222
610	Korinthenwasser . . . . .	222

Rezept Nr.		Seite
611	Apfelgetränk . . . . .	222
612	Karamelgetränk . . . . .	222
613	Borzüglicher Kakao für Gesunde, Rekonvales- zenten, stillende Mütter und Kranke . . . . .	222

**Krankensuppen.**

614	Krankenbouillon . . . . .	223
615	Haferschleimsuppe . . . . .	223
616	Gerstenschleimsuppe . . . . .	223
617	Tapiokasuppe . . . . .	223
618	Grünkernertrakttsuppen . . . . .	223
619	Weizenpudersuppe . . . . .	224
620	Kindersuppe . . . . .	224

**Fische für Magen-  
und Darmkranke . . . . . 224**

**Fleischspeisen für  
Magenkranke . . . . . 224**

**Kartoffeln . . . . . 224**

**Gemüse . . . . . 224**

**Nierenkranke . . . . . 224**

**Lungenkranke (Tuber-  
kulose) . . . . . 225**

**Zuckerkrankhe (Dia-  
betiker) . . . . . 225**

**Das Einmachen.**

621	Zwetschenmus zu kochen . . . . .	226
622	Obstmarmeladen . . . . .	226
623	Apfel- und Quittengelee . . . . .	227
624	Johannisbeergelee . . . . .	227
625	Himbeergelee . . . . .	228
626	Himbeerjaft . . . . .	228
627	Kirschjaft . . . . .	228
628	Heidelbeeren ohne Zucker . . . . .	228

Rezept Nr.		Seite	Rezept Nr.		Seite
629	Preißelbeeren . . . . .	229	644	Gemüse in Blechbüchsen . . . . .	233
630	Preißelbeeren mit Birnen . . . . .	229	645	Salzgurken, Dauergurken . . . . .	233
631	Tutti-Frutti . . . . .	229	646	Dillgurken . . . . .	234
632	Erdbeeren . . . . .	230	647	Dillgurken schnell zu be- reiten . . . . .	234
633	Himbeeren . . . . .	230	648	Pfeffergurken . . . . .	234
634	Ganze Johannisbeeren . . . . .	230	649	Essiggurken . . . . .	234
635	Kirschen in Dunst . . . . .	230	650	Senfgurken . . . . .	234
636	Herzkirschen . . . . .	231	651	Tomaten in Essig . . . . .	235
637	Weißer Birnen in Essig . . . . .	231	652	Tomatenpuree . . . . .	235
638	Rote Birnen . . . . .	231	653	Sarzverschuß . . . . .	235
639	Reineclauden . . . . .	231			
640	Pflaumen ohne Schale in Essig . . . . .	232		<b>6 Menus für festliche Gelegenheiten . . . . .</b>	<b>236</b>
641	Essigzwetschen . . . . .	232			
642	Mirabellen . . . . .	232			
643	Rumtopf . . . . .	232			

08 U 9E 1765  
48. - agb.





