Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch der Haushaltungs- und Kochschule des Bad. Frauenvereins, Abt. 1.

Wundt, Emma

Karlsruhe, 1913

urn:nbn:de:bsz:31-56151

Visual Library

Kochbuch

der

Haushaltungs- u. Kochschule

des

Bad. Frauenvereins Abt. I.

Karlsruhe Herrenstraße 39

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ilse Dewerth-Karlsruhe
Kaiserstr. 94 / B

Kochbuch

der

Haushaltungs- und Kochschule des Bad. Frauenvereins, Abt. I

Herrenstraße 39

mit einem

Anhang für Haushaltungskunde

bearbeitet

von

E. Wundt, Vorsteherin
A. Rothmund, M. Künzler, M. Knausenberger
Haushaltungslehrerinnen

Zweite Auflage

Karlsruhe
Druck der G. Braunschen Hofbuchdruckerei
1913

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

aK

115 E 3803

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

Nachdruck verboten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

Vorwort zur zweiten Auflage.

Erfahrung bleibt des Lebens Meisterin.

Vorliegendes Buch entstand aus dem Bedürfnis heraus, unseren Schülerinnen das zeitraubende und oft auch anstrengende Diktieren der Kochregeln und der Haushaltungskunde zu ersparen.

Die freudige Aufnahme, welche das Buch allerseits gefunden hat und die vielen dringenden Bitten, die darum an uns ergingen, veranlaßten uns, von unserem Vorhaben, das Buch nur an Schülerinnen abzugeben, abzustehen und es dem allgemeinen Verkauf auszusetzen.

Das Buch wurde vor seiner zweiten Auflage bedeutend erweitert und enthält eine reiche Sammlung von Kochregeln, wie man sie in einfachen und herrschaftlichen Küchen zur Herstellung der Mahlzeiten bedarf. Außer dem Backwerk sind alle Kochregeln für 6 Personen berechnet, es ist dies die Menge, die wir in unseren Schulküchen von je 2 Schülerinnen zubereiten lassen. Selbstverständlich muß aber jede Hausfrau das Mengeverhältnis dem Appetit ihrer Familienangehörigen anpassen, es herrscht hierin ein gewaltiger Unterschied.

Die Kochregeln sind alle gut erprobt und ein Mißlingen derselben ist bei geschicktem, pünktlichem Arbeiten fast ausgeschlossen.

Möge auch die zweite Auflage freundliche Aufnahme finden und allen, die sie benützen, zum Segen gereichen.

Karlsruhe 1913.

Emma Wundt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nahrungsmittelkunde.

Die Ernährung.

Die Ernährung hat die Aufgabe, die verbrauchten Stoffe fortwährend zu ersetzen. Die Nahrung muß sich aus den Stoffen zusammensetzen, aus denen unser Körper besteht, nämlich: Eiweiß, Fett, Kohlehydraten, Wasser und Salze. Die Zusammensetzung von Nährstoffen bilden Nahrungsmittel, die Vereinigung von solchen heißt Speise, ein Gemisch von Speisen gibt eine Mahlzeit. Die Nährstoffe teilt man in zwei Gruppen, in stickstoffhaltige die Eiweißstoffe, und stickstofflose die Kohlehydrate und Fette. Außer diesen kommen in der Nahrung noch eine Reihe von Stoffen in Betracht, die zwar keinen Nährwert besitzen, trotzdem sie für uns wichtig sind, da sie appetitanregend wirken und uns die Nahrung angenehm machen. Es sind die Genußmittel.

Als Nährstoffe bezeichnen wir:

Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Wasser und Salze.

Unser wichtigster Nährstoff ist das Eiweiß.

Eiweiß bildet nächst dem Wasser den Hauptbestandteil der Körpermasse und dient zur Blut- und Muskelbildung. Es wird daher als Blut- oder Gewebebildner, oder Baustoff bezeichnet. Eiweiß kommt in fester und flüssiger Form vor, ist durchscheinend, geruch- und geschmacklos und zersetzt sich sehr leicht. Wir genießen das Eiweiß hauptsächlich in Fleisch, Fisch, Milch, Eiern, Hülsenfrüchten, weshalb diese Nahrungsmittel als wichtig und wertvoll gelten.

Ein anderer wichtiger Nährstoff ist das Fett. Dieses dient weniger zur Bildung der Gewebe, als mehr zur Erzeugung der Körperwärme. Der eingeatmete Sauerstoff der Luft verbindet sich mit dem Fett, dadurch entsteht eine Art flammenlose Verbrennung. Jede Verbrennung erzeugt Wärme, so auch hier, es entsteht die Körperwärme. Außerdem wird das Fett in Kraft umgesetzt, daher auch Menschen, welche stark körperlich arbeiten, eine fettere Kost haben müssen und auch ertragen können, als solche, bei denen geistige Arbeit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

vorherrschend ist. Das Fett ist in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln enthalten, hauptsächlich genießen wir es in Butter, Fett und Öl, fettem Fleisch usw. (Fettgenuß im Winter.)

Wir kommen zu den Kohlehydraten.

Zu diesen gehören Zucker und Stärkemehl. Diese erzeugen im menschlichen Körper, ähnlich wie Fett, Wärme. Bei reichlicher Zufuhr von Stärkemehl verbraucht der Körper weniger Fett und Eiweiß und setzt daher Fett an. Aus diesem Grunde sollten starke Personen wenig stärkemehlhaltige Speisen genießen. Fleisch enthält wenig Stärkemehl, um so mehr dagegen die pflanzlichen Nahrungsmittel, wie Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreide, Obst.

Der Nährstoff, welcher den Hauptbestandteil des Körpers und der Nahrungsmittel bildet, ist das Wasser. Durch Lunge, Haut und Nieren scheiden wir täglich Wasser und darin schädliche Stoffe aus. Der Wasserverlust muß durch Aufnahme frischer Flüssigkeit gedeckt werden, und zwar durch reines Wasser oder in sonstigen Getränken, sowie in allen Nahrungs- und Genußmitteln.

Ein erwachsener Mensch braucht als normales Maß täglich 2 Liter Flüssigkeit. Übermäßiges Trinken wirkt auf Herz und Nieren sehr schädlich.

Ebenso wichtig sind für uns die Nährsalze.

Diese dienen zum Aufbau der Knochen und anderer Körperteile. Sie werden dem Körper durch die verschiedenen Nahrungs- und Genußmittel zugeführt. Um den Körper gesund und leistungsfähig zu erhalten, müssen die eben besprochenen Nährstoffe mindestens in gleicher Menge aufgenommen werden wie die, welche der Körper verbraucht hat.

(Ein Erwachsener braucht täglich durchschnittlich 50 g Fett, 100 g Eiweiß, 400—500 g Kohlehydrate.)

Konstitution, Klima, Lebensweise usf. sind natürlich maßgebend. Allzugroße Ängstlichkeit ist nicht notwendig, denn es findet ein steter Ausgleich zwischen den Speisen statt, nur muß die Hausfrau jederzeit darauf bedacht sein, die Speisen so zusammenzustellen, daß alle Nährstoffe in richtigem Verhältnis darin enthalten sind. Da die Nährstoffe in den Nahrungsmitteln in verschiedener Menge enthalten sind, so muß die Hausfrau auch damit vertraut sein, welche Nahrungsmittel im Verhältnis zu ihrem Preise den größten Nährwert enthalten. Z. B. stehen die billigen Hülsenfrüchte in ihrem Gehalt an Eiweiß dem teuren Fleisch nicht nach, ebenso hat magerer Käse doppelt soviel und Seefisch gar dreimal soviel Eiweißgehalt als Fleisch.

Endlich ist es bei der Ernährung noch von Bedeutung, die Speisen so zuzubereiten, daß sie schmackhaft und leicht verdaulich werden und ihnen bei der Zubereitung möglichst alle Nährstoffe erhalten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bleiben. Auch muß stets für Abwechslung gesorgt werden. Ebenso trägt zur Bekömmlichkeit die Art und Weise bei, wie die Mahlzeiten angerichtet werden. Hier gilt der Spruch: Man ißt nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit den Augen.

Das Wasser.

Eine wichtige Rolle im Haushalt spielt das Wasser. Obgleich kein eigentliches Nahrungsmittel, ist dasselbe für Menschen, Tiere und Pflanzen gleich unentbehrlich. Wir verwenden dasselbe zum Kochen der Speisen, als Getränke, zum Reinigen der Geschirre und Hausgeräte und zum Waschen. Die Hausfrau muß daher vor allem seine Beschaffenheit, Behandlung und Verwendung kennen. Man unterscheidet hartes und weiches Wasser. Hart nennt man dasselbe, wenn es Kalk oder sonstige mineralische Bestandteile enthält. Kalkhaltiges Wasser ist seiner Kohlensäure wegen ein gutes, erfrischendes Trinkwasser. Zum Kochen und Waschen ist dasselbe nicht sehr geeignet. Verschiedene Nahrungsmittel, besonders Hülsenfrüchte, werden in hartem Wasser nicht leicht weich, weil der Kalk sich auf dieselben niederschlägt und dadurch das Weichwerden verhindert.

Andere mineralische Bestandteile, welche das Wasser enthalten kann, sind: Schwefel, Stahl, Eisen, Glaubersalz u. a. Diese Wasser finden Verwendung zu Heilzwecken als Bad- und Trinkkuren. Mineralwasser mit großem natürlichem Kohlensäuregehalt sind erfrischende Tafelgetränke. Sie kommen unter dem Namen „Säuerlinge" in den Handel. Die Eigenschaft des Wassers, fremde Stoffe leicht aufzulösen, muß uns vorsichtig beim Genusse desselben machen, namentlich bei sehr großer Hitze und beim Herrschen epidemischer Krankheiten, wie Typhus u. dgl.

Beim Kochen von hartem Wasser setzt sich der Kalk auf den Boden und an die Wände der Kochtöpfe und bildet mit der Zeit eine harte Kruste, den sogenannten Kesselstein.

Weiches Wasser ist Regen-, Schnee- und Flußwasser. Die beiden ersten, weil sie ohne Beimischung aus der Luft auf die Erde hernieder kommen; Flußwasser, weil dasselbe in seinem Laufe den Kalk absetzt. Weiches Wasser ist das beste Koch- und Reinigungswasser. Man erkennt es daran, daß die Hülsenfrüchte schnell weich werden und die Seife beim Waschen stark schäumt. Beim Waschen mit hartem Wasser dagegen verbindet sich die Seife mit dem Kalke zu einem unlöslichen Gerinsel und geht somit für ihren Zweck, den Schmutz zu lösen, verloren. Man versucht deshalb das Wasser auf verschiedene Arten weich zu machen; durch Abkochen, Zusatz von etwas Borax oder Soda. Auch das Überbrühen von Buchenholzasche, wo-

durch deren laugenhafte Bestandteile in das Wasser übergehen, macht dieses weich.

Wir verwenden das Wasser kalt, warm und heiß. Mit kaltem Wasser werden die Nahrungsmittel gewaschen; getrocknete Nahrungsmittel darin eingeweicht, damit sie aufquellen. Da aber Wasser, wie oben gesagt, verschiedene Stoffe leicht löst, so muß das Waschen der Nahrungsmittel rasch geschehen und eingeweichte mit dem Einweichwasser aufgestellt werden, ausgenommen jene, welche laugenhafte Bestandteile enthalten, wie Bohnen und Linsen.

Warmes Wasser braucht man zum Nachfüllen eingekochter Speisen, zum Einweichen der weißen, zum Waschen der Wollwäsche und zu verschiedenen Reinigungszwecken.

Heißes Wasser dient zum Kochen der Nahrungsmittel, zur Behandlung der weißen Wäsche und zum Reinigen der Haus- und Küchengeräte. Das Wasser kocht bei 80 Grad R. oder 100 Grad C. Dabei verwandelt es sich in Dampf, 1 l Wasser gibt 1700 l Dampf. Diese Ausdehnung weist darauf hin, daß die Töpfe nie bis zum Rande gefüllt werden dürfen. Durch das Kochen und Verdampfen vermindert sich die Flüssigkeit mancher Speisen und mit dem Dampf entweichen wertvolle Nähr- und Geschmackstoffe, weshalb die Kochtöpfe meistens zugedeckt sein sollen. Offen bleiben dieselben nur, wenn die Flüssigkeit einkochen, oder der allzu strenge Geschmack gewisser Speisen gemildert werden soll. Hat das Wasser den Siedegrad erreicht, so ist eine stärkere Erhitzung unnötig; denn sie erfordert nur mehr Brennmaterial und vermehrt die Dampfentwicklung. Bei 0 Grad gefriert das Wasser und wird zu Eis. Beim Gefrieren dehnt sich das Wasser ebenfalls aus, befindet es sich in Gefäßen, so können diese auseinander gesprengt werden.

Eis findet im Haushalt vielfache Verwendung. Es dient zur Herstellung erfrischender Speisen, ferner im Sommer zum Kühlen und Frischerhalten mancher Nahrungsmittel und ist ein wichtiges Hilfsmittel in der Krankenpflege.

Die Milch.

Die Milch ist unser vollkommenstes und wichtigstes Nahrungsmittel, da sie alle dem Körper nötigen Nährstoffe, nämlich Wasser, Fett, Eiweiß oder Käsestoff, Milchzucker und Salze in richtiger Zusammensetzung enthält. Sie dient Kindern in den ersten Lebensjahren als vollständig ausreichende Nahrung und auch Kranke können ihr Leben längere Zeit damit erhalten.

Bei uns wird meistens Kuh-, selten Ziegenmilch verwendet, da letztere einen sehr herben Geschmack und Geruch hat. Bewohner anderer Länder genießen Pferde-, Esel-, Kamel- oder Renntiermilch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Man unterscheidet Voll- und Magermilch. Vollmilch nennt man die Milch, wie sie uns das Tier liefert. Sie enthält 88 Prozent Wasser, 5 Prozent Milchzucker, 4 Prozent Eiweiß- oder Käsestoff, 4 Prozent Fett und Salze.

Der Milchzucker bewirkt den süßen Geschmack der Milch, beim Sauerwerden derselben verwandelt sich dieser Zucker durch Gärung in Säure.

Das Fett oder der Rahm dient zur Bereitung von Butter.

Der Eiweiß- oder Käsestoff zu Käse.

Die Salze tragen zur Knochenbildung bei.

Kennzeichen guter Vollmilch sind gelblich-weiße Farbe, ein guter, milder Geschmack und Geruch, auch darf sich bei längerem Stehen kein Bodensatz bilden. Ein Tropfen auf den Fingernagel gegeben, soll die gewölbte Gestalt nicht verlieren und im Wasser untersinken, nicht zerfließen.

Bei längerem Stehen sammelt sich das Fett an der Oberfläche der Milch und kann als Rahm abgenommen werden; es bleibt die Magermilch zurück. Diese ist trotz des geringeren Fettgehaltes ein nahrhaftes und billiges Nahrungsmittel. Magermilch hat eine bläulich-weiße Farbe; leider dient sie häufig als Fälschungsmittel der Vollmilch und wird ihre Farbe durch Zusätze von Gips, Kalk, Schwerspat u. dgl. zu verbessern gesucht, was sich aber an dem Bodensatz erkennen läßt.

Zur Aufbewahrung der Milch verwendet man Töpfe aus Glas, Porzellan, Email und Steingut. Die Milchtöpfe müssen peinlich sauber gehalten werden, mit heißem Wasser ausgespült und mit kaltem nachgeschwenkt werden.

Da sich in den Poren der Glasur mit der Zeit Milchreste ansammeln, so müssen die Töpfe von Zeit zu Zeit ausgekocht oder an der Sonne oder im Backofen ausgebäht werden, um alle Gärungserreger zu vernichten. Man nennt dieses Verfahren das „Süßmachen" der Töpfe.

Da die Milch leicht sauer wird, bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf. Im Sommer stellt man sie in den Keller oder in kaltes Wasser, das öfters erneuert werden muß.

Läßt man Milch einige Stunden ruhig stehen, so bildet sich an der Oberfläche eine Fettschicht, die bei fettreicher Milch zu beträchtlicher Dicke anwächst. Dieselbe besteht aus vielen kleinen Fettkügelchen und heißt Rahm, dann auch Sahne, Obers, Niddel oder Schwand.

Bleibt frische, unabgekochte Milch längere Zeit stehen, so wird sie, wie dies schon oben erwähnt, sauer und der Käse- oder Eiweißstoff gerinnt. Sauer gewordene Milch nennt man Sauer- oder Dickmilch oder gestandene Milch. Sauermilch ist ihres frischen Geschmackes

wegen sehr beliebt, namentlich im Sommer. Mit Brot und Kartoffeln genossen, bildet sie eine ebenso nahrhafte als wohlschmeckende und billige Speise. Aus dem süßen, sowie dem sauren Rahm wird die Butter gewonnen, deren Rückstand, die Buttermilch, ein erfrischendes und nahrhaftes Getränke abgibt.

Will man die Milch längere Zeit süß erhalten, so kocht man sie ab. Man verwendet einen eigens zu diesem Zweck bestimmten Topf, am besten eine Messingpfanne. Vor dem Abkochen empfiehlt es sich, den Topf mit kaltem Wasser auszuschwenken, um das Anbrennen zu verhüten. Um dem Überlaufen vorzubeugen, kann man sich der sog. Milchhüter bedienen.

Nach dem Kochen läßt man die Milch in offenem Topfe erkalten und stellt sie, nachdem dies geschehen, zugedeckt an einen kühlen Ort. Während des Kochens oder solange die Milch noch heiß ist, soll sie nicht zugedeckt werden, da mit dem Dampf Bestandteile entweichen, die für die Milch von Nachteil sein können.

Die Fette.

Ebenso wie der Körper die Eiweißstoffe zu seinem Aufbau braucht, so bedarf er eines weiteren Nährstoffes, des Fettes, zur Erzeugung der Körperwärme und der Kraft. Das Fett hüllt die edeln Organe des Körpers ein und schützt dieselben auf diese Weise vor Druck. In mäßiger Menge verwendet, trägt es zum Wohlgeschmack und zur Verdaulichkeit der Speisen bei. Die Fette sind reich an Kohlen- und Wasserstoff, arm an Sauerstoff und leichter als Wasser. Sie durchdringen Papier und Stoffe und können nur durch ätherische Stoffe (Benzin, Terpentin u. dgl.) aufgelöst werden. Durchschnittlich braucht ein erwachsener Mensch täglich 50—60 g Fett; der Bedarf richtet sich nach Klima und Jahreszeit, nach Körperbeschaffenheit und Beschäftigung. Im Winter oder kalten Klima gibt unser Körper nach außen mehr Wärme ab und muß daher auch größere Mengen erzeugen, weshalb uns im Winter fettreichere Speisen besser zusagen als im Sommer. Die Beschäftigung hat auf den Verbrauch von Fett insofern Einfluß, als körperlich streng arbeitende Menschen mehr Fett brauchen, als solche mit vorwiegend geistiger Beschäftigung, da bei ersteren der Verbrennungsprozeß rascher vor sich geht und somit mehr Fett aufgezehrt wird.

Wir entnehmen die Fette teils dem Tier-, teils dem Pflanzenreich. Tierische Fette sind Butter, Schweine-, Rinds- oder Nierenfett, Hammel- und Gänsefett. Auch das Fett einiger Fische kommt als Tran zur Verwendung. In der Margarine haben wir ein aus Tierfett hergestelltes Kunstprodukt. Dem Pflanzenreich entstammen

alle Öle, sowie die Kokosnußbutter. Das Fett findet sich bei den Tieren, z. B. beim Schwein, in größerer Menge unter der Haut als Speck und als Umhüllung der Eingeweide als Nieren- und Darmfett. Das Nierenfett des Schweines heißt Schmer, dasjenige des Rindes Nierenfett und jenes des Hammels Talg. Talg wird ausgekocht auch Unschlitt genannt, und zur Herstellung von Kerzen und Seife verwendet. Das wohlschmeckendste, leichtverdaulichste, aber auch teuerste Fett ist die Butter, diese wird aus der Milch gewonnen. Steht die Milch einige Stunden, so sammelt sich an ihrer Oberfläche eine dicke Fettschicht, der Rahm. Von süßer Milch wird ihr derselbe mittels Zentrifugen entzogen, von Sauermilch wird er nur abgehoben. Durch Stoßen, Rühren oder Schlagen ballen sich die Fettkügelchen zusammen, die im Wasser ausgeknetet und geformt die Butter ergeben. Butter aus süßem Rahm hergestellt, heißt „Süßrahm- oder Tafelbutter", solche aus saurem Rahm „Land- oder Kochbutter". Die zurückbleibende Flüssigkeit bei der Buttergewinnung ist die Buttermilch, ein erfrischendes Getränke. Gute Butter hat einen angenehmen, nußähnlichen, feinen Geschmack. Die Schnittfläche soll weder streifig, noch fleckig sein, noch darf Buttermilch austreten, auch soll beim Auskochen nicht viel Bodensatz zurückbleiben. Frische Butter läßt sich 6—8 Tage frisch erhalten, für einige Wochen kann man sie durch Einsalzen und für längere Zeit durch Auskochen haltbar machen. Frische Butter wird auf Brot gestrichen, oder zu Kartoffeln und Käse genossen; ihre Hauptverwendung erhält sie bei der Zubereitung der verschiedensten Speisen und Backwerke. Butter, welche durch Bildung von Fettsäuren ranzig geworden ist, kann durch Auskneten in frischem Wasser verbessert werden. Eingesalzen wird die Butter mit 3—5 Prozent Salz; sie wird wie frische Butter verwendet. Durch Auskochen wird die Butter von den übrigen Milchbestandteilen vollständig befreit. Man stellt die zerkleinerte Butter in einem eisernen Topf auf gelindes Feuer und kocht sie solange aus, bis das Fett goldklar ist. Alsdann schäumt man sie ab und gibt sie in einen erwärmten Steintopf. Während des Erkaltens muß das Fett öfters umgerührt werden, damit es sich recht dicht aufeinandersetzt und keine Luftzwischenräume entstehen, da diese die Haltbarkeit beeinträchtigen. Der Topf wird zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der Rückstand der ausgelassenen Butter kann zum Braten von Kartoffeln verwendet werden.

Der beste Ersatz für das teuere Butterfett ist eine Mischung von Butter-, Schweine- und Nierenfett. Gutes Schweinefett soll schön weiß sein und einen angenehmen Geruch haben, Nierenfett ist gelblichweiß und etwas fester als Schweinefett. Zum Auslassen wird das Fett gewässert, um alle Blutteilchen herauszuziehen, hierauf in kleine gleichmäßige Würfel geschnitten und nochmals kurze Zeit in frisches

Wasser gelegt. Alsdann wird es in einem eisernen Topfe, unter Zugabe von etwas Milch, Wasser, Zwiebel und Salz langsam gekocht, bis es klar wird und die rückständigen Teilchen, Grieben genannt, sich bräunen. Die Grieben können zum Braten von Kartoffeln verwendet werden. Das ausgelassene Fett wird weiter behandelt, wie das ausgelassene Butterfett. Schweinefett kocht schneller aus, als Nierenfett, weshalb man diese Fette zweckmäßiger jedes für sich ausläßt und beim Einfüllen mischt. Ein weiteres tierisches Fett ist das billige Wurstfett, das sich auf der Kochbrühe der Würste absetzt und frisch verwendet, wohlschmeckend ist. Es hält sich seines großen Wassergehaltes wegen nur kurz, kann aber durch Auskochen haltbarer gemacht werden. Als Ersatz für Butter gilt die Margarine, die aus Rindstalg unter Zusatz von Milch und Rahm hergestellt wird. Damit Margarine nicht als Butter verkauft wird, da sie ein Kunstprodukt ist, muß ihr bei der Herstellung nach gesetzlicher Bestimmung Sesamöl beigefügt werden, damit sie jederzeit von Butter wohl unterschieden werden kann.

Pflanzliche Fette sind die Öle und die Kokosnußbutter. Das Fett der Pflanzen ist bei den meisten derselben in den Samen enthalten und wird durch Auspressen derselben gewonnen. Nur die Frucht des Ölbaums, die Olive, wird vollständig ausgepreßt. Wir unterscheiden an einheimischen Ölen: Mohn-, Reps-, Nuß- und Buchenkern-, Sonnenblumen- und Leinsamenöl. Ausländische Ölsorten sind: Oliven-, Sesam-, Erdnuß- und Palmöl.

Die Öle werden durch Auspressen gewonnen; der Rückstand ist der Ölkuchen. Dieser ist ein beliebtes Viehmastfutter. Das Öl wird bei der Zubereitung des Salates, in manchen Gegenden als Backfett und in der Industrie verwendet. Gutes Öl soll goldklar und von feinem Geruch und Geschmack sein. Da es leicht einen Bodensatz bekommt, muß es in aufrechtstehenden, gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden. Das feinste Öl ist das Olivenöl, von welchem drei Pressungen in den Handel kommen. Die erste und feinste ist das Jungfernöl, die zweite das Provenceröl, auch noch ein feines Speiseöl. Die letzte Pressung gibt das Baumöl, welches gering ist und als Maschinenöl Verwendung findet. Des teueren Preises wegen findet das Olivenöl nur in der feinen Küche Verwendung. Sehr gute Speiseöle sind das Nuß-, Mohn-, Reps- und Buchenöl. Leinöl spielt bei der Farbenbereitung und zur Erhaltung der Böden eine Rolle. In der neueren Zeit wird die Kokosnußbutter unter dem Namen Palmin häufig verwendet. Sie wird aus der Frucht der Kokospalme gewonnen und ist im Gegensatz zu den anderen Pflanzenfetten nicht flüssig, sondern fest. Um den Geschmack zu verbessern, ist es zweckmäßig, dieselbe vor dem Gebrauche auszukochen. Alle Fette außer Butter müssen bei der Verwendung zum Braten oder Backen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

der verschiedenen Nahrungsmittel gut heiß sein, doch dürfen sie nicht verbrennen, denn dadurch wird der Geschmack der Speisen beeinflußt. Auch sollen die Fette nur mäßig verwendet werden, da zuviel Fett die Speisen schwer verdaulich macht.

Das Ei.

Ein seines Wohlgeschmackes, seines Nährwertes und seiner vielfältigen Verwendbarkeit wegen sehr geschätztes Nahrungsmittel ist das Ei. Die bei uns hauptsächlich in Betracht kommenden Eier sind die des Huhns, der Ente und der Gans; erstere sind zarter und wohlschmeckender, letztere bedeutend größer, fetter und haben einen gelberen Dotter. Als Speise für sich sind sie aber weniger geeignet, weshalb sie auch nur zur Zubereitung von Klößen und Nudeln benützt werden. Kiebitz- und Möveneier können auch genossen werden, kommen aber nicht für den täglichen Gebrauch, sondern als Delikatesse in Betracht. Außerdem sind die Eier oder Rogen einiger Fische, wie Hausen und Stör unter dem Namen „Kaviar" bekannt.

Das Hühnerei, welches durchschnittlich 50—60 g wiegt, enthält 6 g Eiweiß, 6,5 g Fett, 32 g Wasser und 0,3 g Salze, der Rest entfällt auf die Schale. Diese besteht hauptsächlich aus Kalk und ist mit unzähligen feinen Poren versehen. Das Eiweiß ist eine schleimige, durchsichtige Masse, welche durch ein sehr feines, mit bloßem Auge nicht sichtbares Netz aneinanderhängt und die Flüssigkeit in sich einschließt, welche erst durch das Zerreißen oder Zerschlagen dieses Netzes heraustritt. Das Eigelb oder der Eidotter enthält in größerer Menge Fett, ebenso Eiweiß, außerdem Schwefel, Eisen, Phosphor und andere Salze. Der Eidotter ist gleich dem Eiweiß von einem feinen Häutchen umschlossen, weshalb beide gut geteilt werden können.

Man verwendet die Eier zu selbständigen Gerichten oder als Zutat zu anderen Speisen, ferner als Bindemittel zu Klößen aller Art. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß dient als Lockerungsmittel vieler Gerichte. Auch zum Klären von Sulzen und als Klebemittel findet dasselbe Verwendung. Als alleiniges Gericht unterscheidet man zwei Zubereitungsarten, das Kochen und das Backen. Zum Kochen der Eier nehme man nur reines Wasser, da durch die Poren der Schale die Flüssigkeit eindringt und die Eier jeden fremden Geschmack annehmen. Dasselbe ist auch beim Färben der Ostereier der Fall, weshalb nur giftfreie Farben verwendet werden dürfen. Rohe Eier mit Zucker, Wein, Kognak oder Fleischbrühe verrührt, geben eine nahrhafte Krankenspeise. Frische Eier sind ganz voll, dehnt sich beim Kochen der Inhalt aus, so zerplatzt die Schale. Um dem vorzubeugen, erwärmt man sie vorher in warmem Wasser. Im Winter können die Eier leicht gefrieren; um sie aufzutauen, legt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man sie in kaltes Wasser. Den Eierschnee verwendet man, um feine Speisen und Backwerk locker zu machen. Man gewinnt ihn, indem man Dotter und Eiweiß trennt und letzteres in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder einer Gabel schlägt. Der Zweck des Schlagens ist, die feinen Häutchen des Eiweißes zu zerreißen und die einzelnen Zellchen mit Luft zu füllen. In Zugluft wird das Steifwerden des Eiweißes am schnellsten bewirkt, da in diesem Fall die sich bildenden Bläschen die Luft sehr rasch einschließen.

Die Eier sind selbstverständlich um so wohlschmeckender, je frischer sie sind. Man muß deshalb die Unterscheidungsmerkmale frischer und älterer Eier kennen. Frisch ist ein Ei, wenn es gegen das Licht gehalten, durchscheinend ist. Auch darf ein frisches Ei beim Schütteln nicht schwappeln, weil ein solches noch vollständig voll ist. Bei älteren Eiern ist die darin enthaltene Flüssigkeit durch die Poren der Schale verdunstet, infolgedessen ein leerer Raum entsteht und so das Schwappeln der Eier verursacht wird. Bekanntlich sind die Eier im Frühjahr und Sommer bedeutend billiger als im Winter, und deshalb sollte man sich in ersteren Jahreszeiten den Wintervorrat einlegen; denn die Eier können längere Zeit frisch erhalten werden, wenn sie zweckmäßig aufbewahrt werden. Es kommt vor allem darauf an, sie von der Luft abzuschließen, da diese die Ursache der Zersetzung des Eiweißes ist, indem sie durch die Poren der Schale eindringt.

Man legt zu diesem Zweck die Eier in Kalkwasser oder Wasserglas (Frühjahrseier), Spreu, Kleie oder Holzasche, getrocknetes Salz (Septembereier).

Bewahrt man kleinere Vorräte auf Eierständern auf, muß man sie ab und zu umwenden, da der schwere Dotter das Eiweiß durchbricht, sich an der Schale festsetzt und somit die Zersetzung bewirkt. Man kann den Inhalt der Eier auch durch Bestreichen der Schale mit Öl, Paraffin oder ähnlichen Stoffen von der Luft abschließen, doch ist dieses Verfahren deshalb weniger empfehlenswert, weil die Eier den Geruch dieser Stoffe leicht annehmen.

Das Getreide.

Die Samenkörner unserer Getreidearten sind die bedeutendsten Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich. Sie besitzen sehr viel Stärkemehl und Eiweiß und können auf die vielseitigste Art im Haushalt verwendet werden. Die wichtigsten unserer einheimischen Getreidearten sind: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Korn, Dinkel oder Spelz, dessen unreife Körner als Grünkern in den Handel kommen, Einkorn, Mais oder Welschkorn. Von den südlichen Ländern bekommen wir den Reis. Das Getreidekorn enthält

durchschnittlich 60 Prozent Stärkemehl, 10 Prozent Eiweiß, wenig Fett und Wasser. Es besteht aus der harten, unverdaulichen Schale, der darunter liegenden, eiweißreichen Kleberschicht, dem stärkemehlhaltigen Mehlkorn und dem fetthaltigen Keim. Durch das Mahlen werden die Körner verdaulicher gemacht, indem dabei die äußere harte Schale entfernt und die übrigen Bestandteile zerkleinert werden. Da der Eiweißstoff unmittelbar unter der Schale sitzt, so geht mit den Schalen viel Nährstoff verloren. Sie liefern daher als Kleie ein wertvolles Viehfutter.

Verwendet kann von der Getreidepflanze alles werden. Beim Mähen der Frucht werden die Halme in geringer Entfernung vom Erdboden abgeschnitten, die zurückbleibenden Wurzeln und Stoppeln werden umgeackert und dienen als Dung für das nachfolgende Gewächs. Die Körner werden durch das Dreschen vom Halm entfernt. Der getrocknete Halm oder das Stroh dient zu Häcksel zerkleinert als Viehfutter, ferner zum Streuen in Ställen und zum Füllen von Strohsäcken. Auch findet es zum Anfeuern, Verpacken zerbrechlicher Gegenstände, zu Flechtereien mannigfaltigster Art, hierzu namentlich Roggenstroh, und da es ein schlechter Wärmeleiter ist, als Schutzmittel gegen Hitze und Kälte Verwendung. Beim Dreschen sondert sich die äußere Schale des Korns als Spreu ab, diese, namentlich die Hirsespreu, findet vielfache Verwendung im Haushalt, z. B. zum Füllen von Betten für Kranke und Kinder und zum Aufbewahren von Eiern.

Die Samenkörner finden im Haushalt ganz, geschrotet als Grütze, Grieß und als Mehl Verwendung. Die gröberen Mahlerzeugnisse sind nahrhafter als die feinen, weil sie noch reicher an Kleberstoffen sind. Sie werden meist zu Suppeneinlagen, Gemüsen, Brei und Aufläufen benützt. Man verwendet Gerste, Grünkern, Hafer und Hirse.

Gerste wird durch Abrunden vorbereitet und kommt als Roll- und Perlgerste in den Handel. Es gibt grobe, mittlere, feine und gequetschte Gerste. Als Grünkern werden die halbreifen, gedörrten Körner des Dinkels oder Spelzes, der besonders im Bauland einen wichtigen Handelsartikel bildet, verwendet. Grünkern kommt ganz, gequetscht und als Mehl in den Handel. Als Grütze bezeichnet man die grobgeschroteten Körner des Hafers. Diese ist ihres großen Nährwertes und ihrer leichten Verdaulichkeit wegen sehr geschätzt und wird als Suppe, Schleim und Brei verwendet. Hirse wird meistens nur zu Brei benützt und kommt als feine Körnchen in den Handel. Ein feineres Mahlerzeugnis ist der Grieß. Derselbe wird aus Weizen, Gerste und Mais hergestellt. Grober Grieß ist, wie überhaupt alle groberen Mahlerzeugnisse, nahrhafter und ausgiebiger als feiner.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das feinste Mahlerzeugnis ist das Mehl. Man stellt solches aus allen Getreidearten her. Es gibt weißes und schwarzes Mehl. Das feine weiße Mehl wird von Weizen, Dinkel und Mais gewonnen und zerfällt wieder in verschiedene Sorten. Das Schwarzmehl ist aus Roggen oder Korn hergestellt. Gutes Mehl soll eine gelblichweiße, nicht graue Farbe, einen kräftigen Geruch und süßlichen Geschmack haben. Wenn man dasselbe mit dem Finger zerdrückt, soll es sich zusammenballen. Zerstäubt es oder bildet es feste Klumpen, so ist es mit irgend einem Fremdkörper verfälscht. Auch darf gutes Mehl keinen muffigen Geruch haben. Am besten läßt sich die Güte des Mehles beim Gebrauch beurteilen. Gutes Mehl gibt einen glatten, zähen, gewölbten Teig und ist ausgiebig. Teig aus schlechtem Mehl dagegen wird kurz und fließt auseinander. Beim Einkauf der Mahlerzeugnisse ist es zweckmäßig, die besseren Sorten zu wählen, da diese am ausgiebigsten im Gebrauch sind.

Aus Mehl werden die verschiedensten Speisen zubereitet. Das wichtigste Nahrungsmittel ist das Brot. Solches wird gebacken aus Weizen-, Dinkel-, Roggen- und Maismehl. Das Weißmehl findet ferner die vielseitigste Verwendung in der Küche zu Mehlschwitzen, Bäckereien jeder Art, Sämigmachen von Beigüssen und Suppen. Eine feine Art von Mehl ist das aus Mais hergestellte Mondamin, das für ganz feines Backwerk Verwendung findet.

Die groben und feinen Mahlerzeugnisse bewahre man ebenso wie die ganzen Körner in Säckchen hängend an einem luftigen und trockenen Orte auf, um sie vor Ungeziefer und Feuchtigkeit zu bewahren. Kleine Mehlmengen bewahrt man in Holz-, Steinzeug- oder Porzellangefäßen auf. Größere Mehlvorräte verwahrt man in einem Mehlkasten, an dem mit Gaze oder Draht überzogene Luftlöcher angebracht sind. Dieses Mehl muß von Zeit zu Zeit umgeschaufelt werden, um die Zersetzung und das Bilden von Mehlwürmern zu verhüten.

Die Kartoffel.

Eines der weitverbreitetsten Nahrungsmittel ist die Kartoffel. Obgleich sie noch nicht so sehr lange bei uns heimisch ist, hat sie sich doch zu einem Volksnahrungsmittel herausgebildet. Die ursprüngliche Heimat der Kartoffel sind Peru und Chile, zwei Länder an der Südwestküste Südamerikas, an der Küste des großen Ozeans. Als die Spanier im Anfange des 16. Jahrhunderts unter Karl V. diese Länder entdeckten und in Besitz nahmen, brachten sie die in Europa bisher unbekannte Pflanze mit, doch fand sie nicht viel Verbreitung. Am Ende des 16. Jahrhunderts brachte der englische Seefahrer Admiral Drake die Kartoffel nach England, doch auch da waren die

Vorurteile gegen die neue Frucht noch groß. In Deutschland fand die Kartoffel erst viel später, etwa um die Mitte des 18. Jahrhunderts, Eingang. Besonders verdient um ihre Verbreitung machten sich der König von Preußen, Friedrich der Große und in Baden der Markgraf und spätere Großherzog Karl Friedrich der Gesegnete. Die Pflanze wurde als Seltenheit in botanischen Gärten gepflanzt und ihre Blüte erschien auf fürstlichen Tafeln als Zierpflanze. Erst Teuerungen und Mißernten brachten das Volk zur Einsicht und allmählich fand die Knolle solchen Anklang, daß wir sie heute nicht mehr entbehren könnten.

Die Kartoffelpflanze gehört zu den giftigen Nachtschattengewächsen; sie gedeiht in jedem Boden und bei jeder Witterung, selbstverständlich auf Kosten der Schmackhaftigkeit und Ausgiebigkeit ihrer Knollen. Eßbar sind von der Kartoffelpflanze die unterirdischen Knollen, welche aber keine Wurzeln, sondern Verdickungen der unterirdischen Stengel sind. Giftig sind im Herbst die Beeren der Pflanze und im Frühjahr die Keime der Knolle, welche daher vor dem Gebrauch zu entfernen sind. Das Kartoffelkraut ist als Viehfutter nicht verwendbar, es wird zwar in futterarmen Gegenden gekocht verfüttert, meistens aber unmittelbar nach der Ernte verbrannt und die Asche als Dung verwendet.

An Nährstoffen enthält die Kartoffel durchschnittlich 20 % Stärkemehl, 1—2 % Eiweiß, 1 % Salz, der Hauptbestandteil ist Wasser. Aus dieser Zusammensetzung geht hervor, daß zur Kartoffel eine eiweiß- und fettreiche Zukost oder Zubereitung mit diesen Stoffen nötig ist, da die Kartoffel an diesen Stoffen arm ist.

Es werden überaus viele Sorten von Kartoffeln angebaut, Man unterscheidet sie der Farbe, Form, Größe, Schalenbeschaffenheit, Reifezeit und dem Stärkemehlgehalt nach. Der Farbe nach unterscheidet man weiße, gelbe, rote und bläuliche, der Form nach runde und lange Kartoffeln. Der Größe nach haben wir große, mittlere und kleine, der Schalenbeschaffenheit nach rauhe und glatte Kartoffeln. Die rauhschaligen gelten für mehliger als die glattschaligen. Der Reifezeit nach gibt es Früh- und Spätkartoffeln. Die Frühkartoffeln eignen sich weniger zum Wintervorrat, weil sie reich an Wasser sind. In sandigem Boden und bei günstiger Witterung entwickelt sich die Kartoffel am besten, während Lehmboden und Nässe auf die Entwicklung des Stärkemehls ungünstig einwirken. Sie wird dann schliffig und speckig.

Die Verwendung der Kartoffel ist eine äußerst vielseitige. Nicht nur im Haushalt als Speise, auch als Viehfutter und in der Industrie zur Herstellung von Stärke, Stärkemehl, Kartoffelsago und Branntwein wird sie benützt. Wir können sie zubereiten als

Suppe, Schalen-, Salz-, geröstete und gedämpfte Kartoffeln, als Gemüse, Klöße, Salat, Schupfnudeln, Brei und andere Gerichte. Zu Kartoffelspeisen, bei welchen die Kartoffeln ihre Form behalten sollen, wie z. B. Salat und Rahmkartoffeln, nimmt man die weniger mehligen Sorten, weil sie nicht so leicht zerfallen. Zu Gemüsen oder solchen Gerichten, bei welchen es weniger auf die Erhaltung der schönen Form ankommt, sind mehligere Sorten vorzuziehen. Als Brei sind Kartoffeln am leichtesten, als Salat am schwersten verdaulich. Zum Kochen wähle man Kartoffeln von der gleichen Größe und Sorte, damit sie gleichmäßig weich werden. Sie müssen sauber gewaschen und wenn sie geschält werden, muß dies dünn geschehen, da das wenige Eiweiß, welches die Kartoffel enthält, unmittelbar unter der Schale liegt. Rohe Kartoffeln schäle man kurz vor dem Gebrauch und lege sie bis dahin ins Wasser, denn an der Luft färben sie sich braun. Man stellt die Kartoffeln zum Kochen immer mit kaltem Wasser auf, weil dadurch das Stärkemehl sowohl ausgiebiger als auch leichter verdaulich wird. Das Kochen soll möglichst rasch erfolgen. Kurz vor dem Weichwerden schüttet man das Wasser ab und läßt die Kartoffeln an der Seite des Herdes bei halbgeöffnetem Topfe gar dämpfen. Sie werden dadurch viel mehliger, denn die Feuchtigkeit, die sie noch enthalten, entweicht als Dampf. Gekochte Kartoffeln dürfen nicht lange bis zum Gebrauch stehen, denn sie verlieren dadurch ihren Wohlgeschmack und werden schwerverdaulich. Im Frühjahr legt man die Kartoffeln vor dem Gebrauch eine Zeitlang ins Wasser, wodurch sie wieder schmackhafter werden. Man kann ihren Wohlgeschmack auch dadurch verbessern, daß man der Länge nach ringsum einen Streifen Schale abschält, wodurch das Wasser, welches man um diese Zeit besser heiß zugibt, leichter eindringen und das Stärkemehl besser aufquellen kann.

Als Futter der Haustiere, namentlich der Schweine, wird die Kartoffel sehr viel benützt, denn sie befördert den Fettansatz.

Der Wintervorrat sollte erst Ende Oktober oder Anfang November nach einer vorgenommenen Kochprobe eingelegt werden. Gute Kartoffeln müssen vollkommen reif, an Größe und Farbe je nach der Sorte möglichst gleichmäßig sein. Narben und Keimstellen sollen sie nicht haben, weil dadurch beim Gebrauch viel Abfall entsteht. Sie dürfen sich nicht weich und schwammig anfühlen und innen keine Flecken haben. Schneidet man eine Kartoffel quer durch, so muß die Schnittfläche beim Aneinanderreiben schaumig werden.

Aufbewahrt wird der Wintervorrat in luftigen, trockenen, kühlen und nicht zu hellen Kellern; an manchen Orten in eigens dazu hergerichteten Erdlöchern, den sogenannten Mieten. Diese werden

2—4 m lang, 1—2 m breit, 1 m tief angelegt, die obere Kante muß des Luftzufuhrs wegen offen bleiben und wird erst bei eintretendem Frost mit Stroh oder Erde zugedeckt. Die Keller, in welchen Kartoffeln überwintert werden, müssen trocken und luftig sein, da letztere ihres Wassergehaltes wegen leicht faulen. Am besten bewahrt man sie in Kisten mit etwas erhöhtem Lattenboden, nach Sorten gelagert, auf. Die Keller sollen dunkel und kühl sein, um das Keimen der Kartoffeln so lange als möglich zu verzögern. Will oder muß man ausgewachsene Kartoffeln verwenden, so bricht man die Keime aus und schneidet die Keimstellen aus, denn diese Stellen enthalten das den Nachtschattengewächsen eigene Gift, das Solanin, das auf den menschlichen Organismus gesundheitsschädlich wirkt. Die Keime dürfen erst kurz vor dem Gebrauch der Kartoffel entfernt werden, da sich an diesen Stellen Flecken bilden und die Kartoffel fault. Ist die Temperatur im Keller eine sehr niedere, so erfrieren die Kartoffeln leicht, sie müssen daher gut vor Frost durch Zudecken mit Stroh, Tüchern und dergl. geschützt werden. Die Poren ziehen sich durch Frost zusammen, der Zucker kann nicht veratmen und die Kartoffel bekommt den eigentümlich widerlich süßen Geschmack. Sie kann wieder einigermaßen brauchbar gemacht werden, indem man sie in einen warmen Raum bringt und hier einige Zeit liegen läßt. Doch ist sie als menschliche Nahrung nicht genießbar; man verfüttert sie gekocht den Tieren. In nassen Jahrgängen, in welchen die Kartoffeln leicht faulen, kann dieses etwas verhütet werden, indem man zwischen die Kartoffeln lagenweise eine Handvoll Holzasche oder schwarzen Kalk streut.

Das Fleisch.

Nächst der Milch ist unser wertvollstes, tierisches Nahrungsmittel das Fleisch, denn es enthält alle Stoffe, welche wir zur Erhaltung unseres Körpers bedürfen. Außerdem bringt es reiche Abwechslung in unsere Mahlzeiten, denn es kann auf die verschiedenste Weise zubereitet werden. Es bietet uns, schon in kleinen Mengen genossen, viele Nährstoffe und ist leicht verdaulich. Da es aber ein teueres Nahrungsmittel ist, so muß eine sparsame Hausfrau darauf bedacht sein, die Nährstoffe bei der Zubereitung möglichst zu erhalten. In der Küche verwenden wir das Fleisch der Wirbeltiere und das einiger wirbelloser Tiere. Wirbeltiere, die uns ihr Fleisch liefern, sind: die Säugetiere, die Vögel, die Fische, Reptilien und Amphibien. Von den Säugetieren verwenden wir hauptsächlich das Fleisch der Schlachttiere und des Wildes. Von den Vögeln das zahme und wilde Geflügel. Fische liefern uns das Meer, die Flüsse und Seen. Von

den Reptilien genießen wir die Schildkröte, von den Amphibien den Frosch. Von den wirbellosen Tieren dienen uns zur Speise Krebs, Hummer, Auster und Schnecke.

Wenn man von Fleisch spricht, so denkt man hauptsächlich an die aus Muskelfasern bestehenden Teile der Schlachttiere, welche durch Bindegewebe zu Muskeln verbunden sind. In das Muskelgewebe eingelagert sind Knochen, Fett, Knorpeln und Sehnen. Die Muskelfasern enthalten den Fleischsaft. Außerdem ist das Fleisch von Adern und Nerven durchzogen. Das in den Adern enthaltene Blut verleiht dem Fleisch die rote Farbe.

Die Bestandteile des Fleisches kommen in ihrer Zusammensetzung den Stoffen des menschlichen Körpers am nächsten. Dasselbe besteht aus Wasser, Fett, Eiweiß, Leim und Extraktstoffen, Salzen und Fleischmilchzucker, und zwar besteht es aus 70 Prozent Wasser, 16—23 Prozent Eiweißstoffen, mageres Fleisch 1—4 Prozent, fettes 10—43 Prozent Fett. Das Eiweiß befindet sich im Fleischsaft, im Blut und in den Muskelfasern. Daß das Fleisch Wasser enthält, können wir daraus entnehmen, daß, wenn wir es anfassen, sich dasselbe weich anfühlt. Das Fett befindet sich unter der Haut, in der Nierengegend, an den Gedärmen, in den Muskeln und Knochen. Das Bindegewebe in den Muskeln verwandelt sich beim Kochen in Leim. Die Extraktstoffe, das sind die flüchtigen- oder Geschmacksstoffe, gehen beim Kochen in die Fleischbrühe über. Die Salze dienen hauptsächlich zur Knochenbildung. Sämtliche Fleischarten besitzen die gleichen Stoffe, die Verschiedenheit besteht nur in der Menge der einzelnen Nährstoffe. Aus dieser Zusammensetzung geht hervor, daß der Nährwert des Fleisches ein sehr bedeutender ist. Der Nährwert des Fleisches hängt ab von den Arten, dem Geschlecht, der Ernährung und Lebensweise, dem Alter der Tiere, sowie bei den einzelnen Fleischstücken von der Körperstelle, an welcher sie liegen.

Die Güte des Fleisches wird von den verschiedenen Arten der Tiere beeinflußt. Bei den Schlachttieren gilt das des Ochsen als das nahrhafteste. Hammelfleisch kommt ihm an Nährwert am nächsten. Kalbfleisch und Fleisch von jungem Geflügel, auch Froschschenkel, haben zarte Fasern; der hellen Farbe wegen auch weißes Fleisch genannt. Diese letztgenannten Fleischarten sind reich an Leimstoff und Wasser, arm an Fett. Reich an Fett sind dagegen Schweinefleisch, das Fleisch gemästeter Gänse und Enten, das Fleisch einiger Fischarten, wie Salm, Aal und Hering. Durch einen eigenartigen Geschmack zeichnen sich Hammelfleisch, Wildbret und wildes Geflügel aus. Vom Wild ist noch zu erwähnen, daß es im allgemeinen fettarmeres Fleisch mit dichtem Gewebe hat, weshalb man es vor dem Gebrauch gut abhängen lassen muß. Reich an Eiweiß sind Stock-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

fisch und Hering. Auch das Geschlecht der Tiere bedingt die Güte des Fleisches. Das Fleisch weiblicher Tiere ist im allgemeinen zarter, aber weniger schmackhaft als das männlicher, welches kräftiger und nahrhafter ist. Eine Ausnahme machen Schwein und Gans. Besonders kräftig ist das Fleisch der Tiere, welche nicht zur Zucht verwendet werden, wie Ochsen- und Hammelfleisch und das Fleisch des Kapauns und Poularde. Von großem Einfluß auf Beschaffenheit und Geschmack des Fleisches ist die Fütterung und Lebensweise des Tieres. Bei reichlicher Ernährung und geringer Verwendung zur Arbeit, noch mehr bei träger Ruhe lagert sich viel Fett ab und der Fleischsaft wird vermehrt. Wir sehen dies an gemästeten Schweinen und gestopften Gänsen. Fettes, besonders durchwachsenes Fleisch ist magerem vorzuziehen, denn es bleibt bei der Zubereitung saftig und mürbe, mageres dagegen ist zähe und trocken. Was den Einfluß des Alters auf die Güte des Fleisches betrifft, so wissen wir, daß das Fleisch junger Tiere leichter verdaulich, das der älteren nahrhafter und kräftiger, aber weniger leicht verdaulich ist. Das Fleisch zu junger Tiere, namentlich der Kälber, schmeckt widerlich und ist unvorteilhaft. Alte, schlechtgenährte Tiere liefern trockenes, zähes Fleisch. Man kann von der Beschaffenheit auf die Verdaulichkeit schließen. Fleisch mit zarten Muskelfasern und lockerem Bindegewebe ist leicht verdaulich und eignet sich daher auch gut als Krankenkost. Rohes Fleisch ist eigentlich leichter verdaulich, als gekochtes, doch widersteht es unserem Geschmack und ist schwer zu kauen. Auch muß man beim Genuß rohen, namentlich rohen Schweinefleisches, sehr vorsichtig sein, denn dieses enthält vielmals Finnen oder Trichinen. Sehr fettes Fleisch ist schwer verdaulich, wird aber von Personen, die in kalten Gegenden wohnen und solchen, die körperlich schwer arbeiten müssen, gerne genossen, denn Fett erzeugt Körperwärme und Kraft. Gutes Fleisch hat eine frischrote Farbe, weißes, kerniges Fett und einen angenehmen, frischen Geruch. Fingereindrücke dürfen nicht haften bleiben. Verdorbenes Fleisch erkennt man an dem üblen Geruch, es fühlt sich schmierig an, Fingereindrücke bleiben haften, das Fleisch und die Sehnen schillern in allen Farben. Das Fleisch alter Tiere hat starke Muskelfasern, eine dunkle Farbe, gelbes, öliges Fett und starke Sehnen.

Über die Verwendung im Haushalt hätten wir zu sagen, daß wir das Fleisch frisch, gesalzen und geräuchert verwenden. Es dient zu selbständigen Gerichten, als Zutat zu anderen Speisen, sowie zur Herstellung von Würsten. In der Industrie wird es außerdem zur Bereitung der mannigfaltigsten Fleischpräparate, wie Fleischextrakt, Fleischpuro, Somatose u. a. m. gebraucht. So wie wir das Fleisch gleich nach dem Schlachten vom Tier bekommen, kann es mit wenig Ausnahmen nicht sofort zum Genuß verwendet werden. Es muß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zuerst eine Verwandlung durchmachen, die wir Abhängen nennen. Durch das Schlachten gerinnt das Eiweiß und das Fleisch wird starr und zähe. Kocht man das Fleisch in diesem Zustand, so wird es hart. Das Eiweiß wird aber durch die nach 12—18 Stunden eintretende Zersetzung wieder gelöst. Dadurch werden die Muskelfasern mürbe und schmackhaft. Deshalb hängt man das Fleisch nach dem Schlachten mindestens 24—36 Std. ab. Eine Ausnahme hiervon macht Schweinefleisch, welches sofort nach dem Schlachten gekocht, als Wellfleisch genossen werden kann. Auch kleines Geflügel kann sofort nach dem Töten gebraten werden, muß aber noch warm in die Pfanne kommen. Fische sind am besten unmittelbar nach dem Töten, ebenso die Schalentiere.

In der heißen Jahreszeit schreitet die Zersetzung rascher vorwärts als im Winter, und man muß daher alle Vorbeugungsmittel anwenden, diese möglichst aufzuhalten. Einige Tage kann man das Fleisch hängend an luftigem, kühlem Orte aufbewahren, es muß aber vor Fliegen geschützt werden. Dann kann es auch durch Einwickeln in ein Essigtuch oder Einlegen in Essig, Buttermilch oder Sauermilch, für mehrere Tage wenigstens, haltbar gemacht werden. Ebenso durch Anbraten oder Aufbewahrung auf Eis. Um das Fleisch für längere Zeit haltbar zu machen, muß dem Eintreten des Fäulnisstadiums mit großer Vorsicht entgegengearbeitet werden. Das kann nur durch vollkommenen Luftabschluß, Wasserentziehung oder Durchdringen mit fäulnishemmenden Stoffen geschehen. Am einfachsten ist es, das Fleisch durch Wasserentziehung haltbar zu machen; dieses Verfahren wird bei fettarmen Fischen, wie Kabeljau, angewendet. In Graubünden und Südamerika wird auch Rindfleisch an der Luft getrocknet. Auch durch Einsalzen wird das Fleisch haltbar zu machen gesucht. Die Lake muß immer das Fleisch vollständig bedecken, damit Luftabschluß erzielt wird. Eingesalzen wird das Fleisch der Schlachttiere, besonders das Rind- und Schweinefleisch, viele Fische wie Heringe, Sardellen u. a. Außerdem wird die Haltbarkeit des Fleisches durch Räuchern bewirkt, dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen und ihm mit dem Rauch fäulnishemmende Stoffe zugeführt. Büchsenfleisch stellt man durch Kochen des Fleisches unter Luftabschluß her. Auch durch Bestreichen mit Fett, Eiweiß kann Luftabschluß hergestellt werden.

Die Eingeweide.

Unter Eingeweiden versteht man die im Innern des Tieres liegenden Weichteile, welche wir zu unserer Nahrung benutzen. — Es gehören dazu: Hirn, Zunge, Brieschen, Lunge, Herz, Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Bestandteile der Eingeweide sind im allgemeinen die gleichen wie die des Muskelfleisches. Sie besitzen einen eigenartigen, mehr oder weniger stark hervortretenden Geschmack. Die Eingeweide des Kalbes werden, weil sie zarte Fasern haben, denen des Rindes, Schweines und Hammels vorgezogen. — Der Preis richtet sich nach dem jeweiligen Preise des Fleisches und ist daher steten Schwankungen unterworfen.

Das Hirn bildet den Inhalt der Schädelhöhle. Es ist eine weiche, fette, weißliche Masse, die mit vielen zarten, blutreichen Häutchen umgeben ist. Da es sehr leicht verdaulich ist, eignet es sich besonders als Krankenkost.

Die Zunge liegt in der Mundhöhle, ihr Fleisch ist zart und schmackhaft. Am besten sind die Zungen der ausgewachsenen, gemästeten Tiere, wie die des Ochsen und Schweines.

Eine Drüse, welche nur bei jungen Kälbern oder Lämmern vorkommt, ist das Brieschen, auch Milch oder Milken genannt. Dieses ist das zarteste, wohlschmeckendste, aber auch teuerste Eingeweide und wird, da es außerordentlich leicht verdaulich ist, vorzugsweise in der Krankenküche verwendet. Doch kommt es auch in der feineren Küche gedämpft, als Frikassee usw. in Anwendung.

Die Lunge besteht aus 2 Hauptlappen, deren jeder wieder in kleinere zerfällt. Sie ist eine weiche, schwammige Masse. Zubereitet wird sie als Ragout oder Haschee und ist ein gutes, billiges Gericht.

Zwischen den beiden Lungenflügeln liegt das Herz. Dieses ist ein dicker, quergestreifter, blutreicher Muskel. Es kann auf die verschiedenste Art zubereitet werden und ist ein nahr- und schmackhaftes Gericht.

In der Bauchhöhle befinden sich Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

Als Speise benützt man nur den Magen der Wiederkäuer, des Schweins und des Geflügels. Der Magen der Wiederkäuer zerfällt in 4 Teile, den Pansen-, Netz-, Blätter- und Labmagen. Der Netz- und Blättermagen gibt die sog. Sülz, auch Kuttelflecke oder Kaldaunen genannt.

Die Leber ist eine große, mehrere Pfund wiegende Drüse, von weicher Beschaffenheit und sehr blutreich.

Am geschätztesten, weil sehr zart, ist die Kalbs- und Schweineleber, doch kommt auch die Rindsleber zur Verwendung. Leber kann auf die verschiedensten Arten zubereitet werden und spielt bei der Herstellung von Wurst, eine bedeutende Rolle.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Milz liegt auf der linken Bauchseite und ist ein blutreicher, zungenförmiger dünner Lappen von bläulichroter Farbe. Sie wird in der Fleischbrühe mitgekocht, als Milzsuppe und Milzwurst zubereitet.

Die Nieren liegen im Fett eingehüllt zu beiden Seiten der Lendenwirbel. Sie sind braunrote, bohnenförmige Drüsen und haben die Aufgabe, das im Blut überflüssige Wasser und damit verbrauchte Stoffe abzusondern. Sie bestehen aus einem festen, eiweißreichen Fleisch. Am geschätztesten als Speise sind Kalbs-, Schweine- und Hammelsnieren.

Das Netz ist eine mit Fett durchzogene Haut, welche die Gedärme zusammenhält. Es wird zum Zusammenhalten gehackter Fleischspeisen, wie Hackbraten gebraucht.

Die Gedärme nehmen den größten Teil der Bauchhöhle ein und finden als Wursthüllen Verwendung.

Das Gekröse ist eine krause fleischige Haut, welche zum Festhalten der Gedärme dient. Sie kommt an manchen Orten unter dem Namen Inster in den Handel. Man kann es nur von dem Kalb und Lamm genießen.

Die Fische.

Früher wurde das Fleisch der Fische, besonders das der Seefische, sehr wenig verwendet. In neuerer Zeit, da die Fleischpreise immer höher werden, gewinnen dieselben an Bedeutung. Man unterscheidet Süßwasser- oder Flußfische und Meer- oder Seefische. Manche wechseln zur Laichzeit ihren Aufenthaltsort und werden als Wanderfische bezeichnet. Die Süßwasserfische sind meistens teurer als die Meerfische. Durch die heutigen guten Verkehrsmittel ist Gelegenheit geboten, die Fischschätze des Meeres auch den Binnenländern zuzuführen. In vielen Städten werden eigene Fischmärkte abgehalten, um auch für den einfachen Tisch dieses wertvolle Nahrungsmittel zu mäßigem Preise erwerben zu können.

Die Fische gehören zu den Wirbeltieren, sie haben ein knöchernes oder knorpeliges Skelett und rotes, kaltes Blut und atmen stets durch Kiemen. Gewöhnlich sind die Fische mit Schuppen bedeckt, seltener mit Knochenschildern, Stacheln, Körnern oder nur mit einer nackten, schleimigen Haut. Die meisten legen eine große Menge kleiner Eier, welche Rogen oder Laich heißen. Ihre Bewegungswerkzeuge sind Flossen. Zur Auf- und Abwärtsbewegung im Wasser dient vielen Fischen eine häutige, meist zweiteilige, mit Luft gefüllte Blase, die Schwimmblase, welche in der Mitte des Körpers gelagert, entweder mit dem Maul in Verbindung steht, oder auch ohne alle

Verbindung mit außen ist. Nur wenige Fische können längere Zeit auch auf dem Lande verleben.

Zu den wichtigsten Süßwasserfischen gehören: Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachs, Wels.

Der gemeine oder Flußaal hat einen langgestreckten, schlangenartigen Körper und eine dicke, schlüpfrige Haut. Die Farbe ist schmutziggrün, auf dem Bauche gelblich. Der Aal lebt in allen europäischen Flüssen, mit Ausnahme der sich in das Schwarze Meer ergießenden. Er geht zur Laichzeit aus den Flüssen in das Meer. Die jungen Aale kehren dann in die Flüsse zurück und steigen in die kleinsten Bäche und Quellen hinauf. Der Aal, der ein äußerst zähes Leben hat, vermag längere Zeit auf dem Lande zu verweilen. Er kommt frisch und geräuchert auf den Markt, sein Fleisch ist sehr fett.

Zu den Barschen gehört der gemeine Flußbarsch, der Zander, auch Hechtbarsch oder Schiel genannt und der Rotbarsch.

Der gemeine Flußbarsch ist ein Raubfisch der süßen Gewässer. Er ist mit ziemlich großen, harten Schuppen bedeckt. Die Färbung ist grünlichgelb mit dunkeln Querstreifen, die Flossen sind rötlich. Sein weißes Fleisch ist schmackhaft, aber von vielen Gräten durchzogen.

Der Zander ist langgestreckt, hechtartig und auf dem graugefärbten Rücken befinden sich schwarze Querbinden, Seiten und Bauch sind weißlich. Die Schuppen sind klein. Er ist einer der schmackhaftesten Süßwasserfische Mitteleuropas und wird häufig auch in gefrorenem Zustande auf den Markt gebracht.

Der Rotbarsch hat seinen Namen von der schönen hellroten Farbe seiner Schuppen.

Der Hecht ist ein sehr gefräßiger Raubfisch, mit einem langgestreckten, walzenförmigen Körper, einem flachgedrückten Kopf und großen, spitzen Zähnen in den Kiefern und am Gaumen. Er ist mit kleinen Schuppen bedeckt; die Färbung ist im allgemeinen grau oder schwärzlichgrün, unten weißlich. Der Hecht lebt in allen süßen Gewässern und hat ein sehr schmackhaftes Fleisch, das von vielen feinen, gegabelten Gräten durchzogen ist. Das Fleisch alter Hechte ist hart, am schmackhaftesten sind solche im Gewicht von 1½—3 Pfd. Die Hechtleber gilt als Leckerbissen.

Zu den Karpfen gehören eine große Anzahl der in den Seen, Teichen und Flüssen lebenden Fischarten. Die wichtigsten größeren Arten davon sind: der gemeine Teich- oder Flußkarpfen, die Schleie und die Barbe; die kleineren Arten sind: die Weißfische, Rotaugen und Gründlinge. Von den ausländischen karpfenartigen Fischen ist das aus China stammende Goldfischchen als Zierde in Gartenteichen erwähnenswert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der gemeine Fluß- oder Teichkarpfen hat einen hohen, gebogenen Rücken und ist mit großen Schuppen bedeckt. Es gibt auch sog. Spiegelkarpfen oder Karpfenkönige mit einer oder mehreren Reihen sehr farbig schillernder großer Schuppen. Oben ist er bläulich olivgrün, an den Seiten und am Bauch gelblich. Der Karpfen ist der Hauptteichfisch. Der Geschmack des Fleisches wird sehr von dem Orte, wo er lebt, beeinflußt. Das Fleisch der Karpfen aus stehenden, schlammigen Gewässern schmeckt moderig.

Eine Abart, die wenig oder gar keine Schuppen hat, ist die Schleie, die auch Leder- oder Schleikarpfen heißt.

Das Fleisch der Barbe ist ihrer vielen Gräten wegen wenig geschätzt.

Der Weißfisch ist ein kleiner karpfenartiger Fisch, er hat ein weißes, schmackhaftes Fleisch, wird aber seiner vielen Gräten wegen meistens nur gebacken gegessen.

Das Rotauge, auch Kretzer genannt, hat weniger Gräten als der Weißfisch und kommt nur gebacken auf den Tisch. Er hat seinen Namen von den roten Augen.

Der Gründling ist ein kleiner Fisch, der auf dem Grunde der Flüsse lebt.

Der Lachs ist ursprünglich ein Meerfisch, der zur Laichzeit aus der Ost- und Nordsee in die Flüsse aufsteigt, Wasserfälle, Wehren und ähnliche Hindernisse überspringt und so bis in kleine Bäche gelangt. Sein rotes Fleisch, besonders das vom Rheinlachs, ist sehr geschätzt. Er findet sich noch in der Elbe, Weser und Weichsel und deren Nebenflüsse. Im Stromgebiet der Donau fehlt er ganz. Sein ziemlich fettes Fleisch kommt frisch und geräuchert in den Handel. In die Familie der Lachse gehören ferner die Forelle, der Felchen und die Äsche.

Die Forelle ist unser geschätztester Süßwasserfisch, der auch die höchsten Preise erzielt. Man unterscheidet die Lachsforellen, die Bach- und Regenbogenforellen. Die Lachs- oder Maiforelle wird ziemlich groß und schwer und lebt in der Nord- und Ostsee und in Gebirgsseen, aber auch in Flüssen und im Bodensee. Ihr Fleisch ist weniger fett, wie das des Lachses. Die Bachforelle ist je nach dem Standort oder Bachgrund verschiedentlich gefärbt. Sie ist am Rücken olivgrün, an den Seiten gelblich oder grau und hier mit zahlreichen, roten Pünktchen geziert. Sie liebt vor allem kaltes, klares schnellfließendes Quell- und Bachwasser, lebt daher vorzugsweise in kalten Gebirgsbächen. Sie nährt sich hauptsächlich von Fliegen, die sie geschickt, durch Emporschnellen aus dem Wasser, fängt, Eine Abart ist die Regenbogenforelle. Am schmackhaftesten sind die kleinen Fische im Gewichte von 150—200 g.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Im Bodensee lebt der Felchen, bei welchem man Blau- und Silberfelchen unterscheidet. Ersterer ist geschätzter und hat ein etwas trockenes, aber äußerst schmackhaftes Fleisch. Gesalzen und geräuchert kommt er unter dem Namen Gangfisch in den Handel.

Ein dem Felchen ähnlicher Fisch ist die Äsche, die silberglänzende Schuppen hat. Sie lebt in den Flüssen und Seen Deutschlands und hat ein der Forelle ähnlich schmeckendes, sehr geschätztes Fleisch.

Im Bodensee und in den großen Flüssen Deutschlands findet sich der gemeine Wels, der größte europäische Flußfisch. Er hat keine Schuppen, ist oben dunkelgrün und unten weißlich und an dem weiten Rachen stehen vier lange nach rückwärts hängende Bartfäden. Das Fleisch junger Welse ist schmackhaft, im Alter wird es zähe und ungenießbar.

Zu den Seefischen gehören die Familien der Schellfische, der Plattfische oder Seitenschwimmer, der Makrelen, der Heringe und der Hausen.

Der Schellfisch ist der Hauptfisch der deutschen Nordseefischerei und einer der schmackhaftesten Seefische. Das Fleisch ist blendend weiß und teilt sich leicht in Schichten. Durch die Eisenbahnen wird er weithin verschickt und ist ein wichtiges Volksnahrungsmittel. Ihm ähnlich, nur viel größer ist der Kabeljau, der auch ein sehr schmackhaftes Fleisch hat. Kabeljau kommt getrocknet als Stockfisch, eingesalzen als Laberdan, eingesalzen und getrocknet als Klippfisch in den Handel. Seine Vermehrung ist ungeheuer, da der Rogen eines einzigen solchen Fisches mehrere Millionen Eier enthält.

Als Seitenschwimmer oder Plattfische bezeichnet man die sonderbare Fischart, deren Körper seitlich plattgedrückt und deren Kopf so verschoben ist, daß die Augen nebeneinander auf der einen Seite stehen. Die obere oder Außenseite ist etwas gewölbt und dunkel gefärbt, die untere Seite hingegen flach und weiß. Rücken und Bauch liegen aber nicht oben und unten, wie es sonst bei den Fischen der Fall ist, sondern rechts und links. Diese Fische schwimmen daher an der flachen und breiten Unterseite und man nennt sie deshalb auch Seitenschwimmer. Hierher gehören: der Steinbutt, die Seezunge, die Rotzunge, die Scholle, der Flunder und der Heilbutt. Das Fleisch der See- und Rotzunge und des Steinbutt sind sehr geschätzt, das der Scholle, des Flunder und des Heilbutt gehören zu den weniger begehrten.

Die Makrele, ein schön gefärbter Fisch, ist mit winzig kleinen Schuppen bedeckt. Sie wird an den Küsten von Holland, England und Frankreich in großen Mengen gefangen; ihr Fleisch geht jedoch sehr schnell in Fäulnis über. Sie kommt frisch und eingesalzen in den Handel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eine außerordentlich wichtige Rolle als Handelsfisch spielt der Hering und seine verschiedenen Arten, wie Sprotte, Sardelle und Sardine.

Der Hering hat einen zusammengedrückten Körper, große Schuppen und ist oben stahlgrau, unten silberweiß. Der Hering bewohnt in ungeheuren Mengen die Tiefen der Nord- und Ostsee. Zur Laichzeit kommt er in dichten Scharen an die Oberfläche des Meeres und zieht nach den Küsten und seichten Meeresstellen zwischen Norwegen, England und Frankreich und an die holländische Küste. Die stundenlangen Fischzüge sind so dicht, daß die Fische mit Gefäßen geschöpft werden können. Nach der Laichzeit verschwindet er spurlos, indem er in der Tiefe an den früheren Aufenthaltsort zurückkehrt. Kein Fisch kann in so großen Mengen gefangen werden, wie der Hering. Die besten sind die holländischen, geringer sind die andern Sorten. Er kommt frisch, gesalzen, geräuchert und mariniert in den Handel. Die zarten, jungen, in den Monaten Juni und Juli gefangenen Heringe heißen Matjesheringe, die vor der Laichzeit gefangenen, Vollheringe.

Die gleichen Aufenthaltsorte und Lebensweise hat die Sprotte, welche zu uns meist gesalzen und geräuchert kommt und ihres schmackhaften Fleisches wegen sehr beliebt ist.

Einige kleine Abarten des Herings sind die bis 11 cm langen Sardinen und Sardellen, welche im Mittelländischen Meer leben. Die Sardine kommt meistens in luftdicht verschlossenen Büchsen in Öl aufbewahrt in den Handel, während die Sardellen ohne Kopf eingesalzen und in Fässern verpackt verschickt werden. Etwas größer als die gewöhnliche Sardelle ist der Anchovis oder die Anchovis-Sardelle, die ebenfalls eingesalzen oder in Öl eingelegt zum Versand kommt.

Meerfische, die auch zur Laichzeit in die Flüsse steigen, wo sie gefangen werden, sind der Hausen und der Stör,

Der Hausen hat einen langgestreckten, fünfseitigen Körper, welcher nur an den Kanten mit einfachen Reihen von schmelzartigen Knochenschildern bedeckt ist. Die Farbe ist auf dem Rücken bläulich grau, unten milchweiß. Er lebt im schwarzen und kaspischen Meer und steigt in die hier sich ergießenden Ströme. Am bedeutendsten ist sein Fang in der Wolga. Sein Fleisch ist schmackhaft, von größerer Wichtigkeit sind aber die Eier des Fisches, die als Kaviar zubereitet werden. Außerdem wird aus seiner großen Schwimmblase der Fischleim oder die Hausenblase gewonnen, ein in heißem Wasser leicht löslicher Leim.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein dem Hausen ganz ähnlicher Fisch ist der Stör, der in der Elbe, Weser und Donau lebt und dessen Verwendung die gleiche wie die des Hausen ist.

Außer den Fischen liefert uns das Wasser noch Krebse und Austern, die zu den Luxusspeisen zählen.

Der Flußkrebs ist von einer harten, im Leben schwarzgrünen Schale bedeckt, welche gesotten hellrot wird. Er lebt in Flüssen, Bächen, Gräben und Teichen und ist seines feinen Fleisches wegen sehr gesucht.

Dem Flußkrebs ähnlich, nur viel größer, ist der im Meer an der Küste lebende Hummer, dessen Schale marmoriert ist. Der größte, schmackhafteste, aber scherenlose Krebs des Mittelländischen Meeres ist die Languste.

Von eßbaren Muscheln kommen hauptsächlich die Auster und die eßbare Mießmuschel in Betracht.

Die Auster hat eine rundliche, von schuppigen Blättern wellenförmig bedeckte, außen bräunlichgraue, innen weißliche Muschel. Das Tier ist mit der unteren, etwas tieferen Schale verwachsen. Die Auster kommt an allen Meeresküsten Europas vor und ist an Felsen in großer Anzahl festgewachsen. Sie ist außerordentlich fruchtbar und vermehrt sich an geschützten Orten leicht und rasch. Sie wird in sogenannten Austernparks, das sind eingedämmte Seewasserbassins gezüchtet und jährlich in großen Mengen lebendig in Fässer verpackt und verschickt, in welchem Zustand sie gegessen wird. Die Schalen müssen bei lebenden Tieren fest geschlossen sein, abgestorben haben sie klaffende Schalen und sind nicht mehr genießbar.

Das Fischfleisch kommt in seiner Zusammensetzung dem Fleisch der andern Wirbeltiere ziemlich gleich. Er enthält Wasser, Eiweiß, Fett, Salze, Geschmackstoffe und Leim. Das Mengeverhältnis ist bei den einzelnen Arten verschieden, Lachs, Aal und Hering sind sehr fett, Schellfisch und Kabeljau arm an Fett; bei der Speisezusammenstellung ist dies zu berücksichtigen. An Eiweißstoffen sind dagegen die Fische sehr reich.

Im allgemeinen, mit Ausnahme der fetten Arten, sind die Fische leicht verdaulich, eignen sich daher auch als Krankenkost. Die Güte der Fische hängt von der Art, der Größe und der Frische ab. Das Fleisch von Fischen mittlerer Größe ist durchschnittlich das beste, das zu junger ist nicht so wohlschmeckend, das alter zähe und trocken.

Man verwendet die Fische frisch, gesalzen, getrocknet, geräuchert und mariniert. Geräuchert können nur fette Fischarten werden, das Fleisch der fettarmen wird leicht trocken. Beim Einkauf ist Vorsicht und genaue Beachtung der Kennzeichen frischer und verdorbener Fische nötig. Lebende Fische sollen munter sein und nicht auf der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seite schwimmen. Tot einzukaufende Fische müssen stets festes Fleisch, frischrote Kiemen und keine tiefliegenden, trüben Augen haben. Gesalzene Fische müssen weißliches, kein gelbliches traniges Fleisch haben. Geräucherte Fische sollen goldbraun, glatt und fett sein, sie dürfen nicht trocken und beschlagen sein und nicht muffig riechen. Krebse und Hummer müssen eine dunkle Farbe und einen eingezogenen Schwanz haben; bei toten Tieren ist er gestreckt und diese sind des Fischgiftes wegen zum Genusse nicht brauchbar. Lebende Fische bewahrt man in Fischkästen in fließendem Wasser auf und tötet sie unmittelbar vor dem Gebrauch.

Tote Meerfische legt man am besten auf Eis. Gesalzene und marinierte Fische sollen von dem Salz oder der Flüssigkeit vollständig bedeckt sein. Getrocknete und geräucherte Fische müssen an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt werden, da sie durch Feuchtigkeit schmierig werden.

Das Wild.

In den Büchern unserer alten Naturforscher wird erzählt, daß seit undenkbaren Zeiten in den Wäldern Deutschlands wilde Tiere lebten, doch sind jene nicht das Wild, das heute in Deutschlands Wäldern und Gebirgen vorkommt. Es waren große Tiere, die wohl den Elen- und Renntieren ähnlich sahen, oder deren Stammeltern waren, die aber, nachdem sie nach dem hohen Norden zurückgedrängt wurden, verschwunden sind. Aber gerade den alten Deutschen war die Jagd eine Haupt- und Lieblingsbeschäftigung. Ein jeder durfte sich diesem Geschäfte hingeben nach Belieben, doch wurde mit zunehmender Kultur der Wildbann oder das Jagdgesetz eingeführt. Karl der Große z. B. schenkte manchen Klöstern Jagdberechtigung, damit deren Bewohner Wildbret zur Labung der Kranken, und Leder zum Einbinden ihrer Bücher, sowie zur Herstellung von Kleidungsstücken hatten. Aus den deutschen Wäldern verschwanden nach und nach infolge der wachsenden Kultur und Bevölkerung die wilden Tiere, namentlich die Bären, vollständig. Von Jahr zu Jahr wurden die Jagdgesetze strenger, um den Wildbestand zu schonen und zu vermehren. Das Recht zu jagen, kann man nur durch Lösung eines Jagdpasses und durch Pachten eines Jagdreviers erstehen. In jedem Lande bestimmt das Gesetz Anfang und Ende der Jagdzeit.

Das Wild zerfällt in zwei Hauptgruppen: in Haar- und Federwild. Vom Haarwild, das nach seinem Fell so benannt wird, wird nicht nur das Fleisch, sondern alle äußeren Teile verwendet. Die Haare dienen verschiedenen Zwecken, z. B. zur Hut-, Teppich- und Tuchfabrikation; das Leder verwendet man zu Hand-

schuhen und Sattlerarbeiten. Die jährlich wechselnden Geweihe und die starken Knochen, z. B. des Renntieres, werden zu Drechslerarbeiten verwendet und das Fett ist zu Apothekerzwecken sehr geschätzt. Der Jäger weidet das Tier gewöhnlich nach dem Erlegen aus und sägt Geweihe oder Hörner ab. Von den inneren Teilen verbraucht man Leber, Herz und Lunge, die noch lebenswarm zubereitet eine Lieblingsspeise der Jäger sind.

Aus der Familie der Wiederkäuer wird das Elchwild, das Rot- oder Edelwild, das Damwild, das Reh und die Gemse geschossen; von den Dickhäutern kommt das Wildschwein und von den Nagetieren der Hase, das wilde Kaninchen in Betracht.

Das Elchwild ist die größte Hirschart in Europa. Es lebt in den Sumpf- und Moorwaldungen des östlichen Europa und kommt bei uns nur ganz selten zur Verwendung. Die Farbe des Tieres ist rötlichbraun, im Winter grau. Sein großes, schaufelförmiges Geweih hat am Außenrande zahlreiche Zacken.

Das dem Elentiere an Größe zunächst kommende Wild ist das Rot- oder Edelwild. Der Hirsch wird 3—4 Zentner schwer, er hat einen schönen, schlanken Wuchs und eine edle, stolze Haltung. Im Sommer ist die Farbe rötlichbraun, im Winter graubraun mit weißlichem Unterleibe. Der Hirsch wechselt alljährlich im Februar sein Geweih. Nach den Geweihenden bezeichnet man das männliche Tier als Hirschkalb, Spießer, Gabler, Sechsender, Achtender usw. Das junge weibliche Tier heißt während der ersten 6 Monate Kalb, bis zum 2. oder 3. Jahre Schmaltier, später Alttier. Der Hirsch lebt rudelweise in den waldreichen Gegenden Europas und nährt sich von Gras, jungen Blättern und Feldfrüchten. Das Fleisch der jungen Tiere ist zart und saftig, das der alten zähe und trocken. Die Stücke, die sich am besten als Braten eignen, sind der Rücken oder Ziemer, die Schlegel, die Vorderkeule, auch Blatt oder Bug genannt; die übrigen Stücke verwendet man zu Ragout. Bei uns in Baden darf männliches Rotwild vom 1. Juni bis 1. Februar und weibliches vom 1. Oktober bis 1. Februar geschossen werden.

Das Damwild ist kleiner als das Rotwild. Im Sommer ist es hellbraun mit kleinen, weißen Flecken auf dem Rücken, mit dunkeln Streifen an den Seiten und weißlichen Längsstrichen. Im Winter ist es dunkelbraun und hat mattere Flecken, Läufe und Bauch sind weiß. Der Hirsch wirft das Geweih im Mai und Juni ab, welches bis September wieder wächst. Das Fleisch des Damwildes ist zarter und meist auch etwas fetter als das Hirschfleisch. Das Damwild wird zu derselben Zeit wie das Edelwird gejagt, ebenso ist die Verwendung die nämliche.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das beliebteste und von den wilden Wiederkäuern wohl auch bekannteste Wild ist das Reh. Das Rehwild ist kleiner als das Damwild, im Sommer an Hals, Rücken und Seiten braunrot, an den Läufen braungelb und am Unterleibe etwas heller gefärbt. Im Herbst und Winter verändert sich die Farbe in schwarzbraun und an den Seiten wird sie grau. Das männliche Tier wird Rehbock, ganz jung Bockkalb, das weibliche Ricke, jung Rehkalb und später Schmalreh genannt. Das Alter des männlichen Tiers erkennt man an der Entwicklung des Geweihs. Das Reh lebt familienweise in Wäldern und Laubgehölzen und ist in seiner Nahrung sehr wählerisch. Die Knospen junger Bäume sind seine liebste Nahrung. Um das Bedürfnis der Tiere nach Salz zu befriedigen, werden in Wilddistrikten sog. Salzlecken angelegt. In Baden werden Rehböcke vom 1. April bis 1. Februar geschossen, weibliches Rehwild vom 1. Oktober bis 1. Februar, doch nur in beschränktem Maße. Das Rehfleisch ist äußerst wohlschmeckend und wenn es von jungen Tieren stammt, sehr zart, daher zur Krankenkost sehr geeignet. Als besonderer Leckerbissen gilt die Leber.

Weniger in Betracht kommt bei uns die Gemse. Sie hat eine ziegenartige Gestalt. Ihr Fell hat im Sommer eine rötlichbraune, im Winter eine schwarzbraune, nach unten hellere Farbe. Die Hörner sind von der Stirne senkrecht aufsteigend, oben hackenartig nach hinten gebogen, an der Wurzel sind sie geringelt. Die Gemse bewohnt das Hochgebirge. Sie lebt in kleinen Rudeln und nährt sich von Alpensträuchern. Das männliche Tier, der Gemsbock, darf vom 25. Juli bis 30. November geschossen werden, das weibliche, die Gemskitze niemals. Das Gemsfleisch steht an Güte und Wohlgeschmack dem Rehfleisch bedeutend nach.

Von den Vielhufern kommt das Wildschwein, auch Schwarzwild bezeichnet, in Betracht. Dieses wird in Deutschlands Wäldern immer seltener, der Odenwald und Spessart sind noch reich daran. Es ist ein gedrungen gebautes, starkes Tier, mit schwarzbraunen, am Rücken längeren, Borsten bedeckt. Das Wildschwein hält sich in feuchten, sumpfigen Wäldern auf und nährt sich von Wurzeln, Pilzen, Waldfrüchten u. dgl. Das junge Tier heißt Frischling. Das ausgewachsene, männliche Tier wird Keuler genannt, das weibliche Bache. Das Fleisch des Wildschweins hat einen sehr ausgeprägten Geschmack. Das Fleisch der Frischlinge ist zart und kann ohne längere Vorbereitung zubereitet werden, während das der älteren Tiere gebeizt werden muß, um wohlschmeckend und zart zu werden. Schwarzwild ist in den Wintermonaten am besten.

Das allgemein bekannteste und am meisten verwendete Wild ist der Hase. Er gehört zu den Nagetieren. Man unterscheidet Feld-

und Waldhasen. Der Hase hat einen schlanken Körper, einen dichten, weichen Pelz, der oben braungelb, unten weißlich ist. Sein Kopf ist gestreckt und da seine Augenlider sehr kurz sind, schläft er mit offenen Augen. Der Hase ist in Mittel- und Südeuropa in Feld und Wald verbreitet, bis hinauf ins Gebirge. Er nährt sich von Kräutern, Blättern, jungem Klee, Wurzeln und den verschiedenen Feldfrüchten. Die Jagdzeit ist in Baden vom 24. August bis 1. Februar anberaumt. Beim Einkauf hat man darauf zu achten, nur junge Tiere zu erhalten. Man erkennt sie daran, daß sich die Ohren, Löffel genannt, leicht schlitzen lassen. Die Haut zwischen den Löffeln läßt sich leicht hochheben, während sie beim alten Tiere festsitzt. Ferner achte man darauf, daß der Rücken recht voll ist und das Tier nicht zu zerschossen, womöglich nur am Kopf verwundet ist, da sonst das Fleisch zu sehr Not leidet. Am zweckmäßigsten kauft man das Tier im Fell.

Dem Hasen nahe verwandt ist das wilde Kaninchen. Es unterscheidet sich vom Hasen dadurch, daß die Löffel kürzer als der Kopf sind. Das Kaninchenfleisch bedarf einer pikanten Zubereitungsart, da es weichlich und süßlich schmeckt. In neuerer Zeit werden vielfach Kaninchen gezüchtet, ihr Fleisch ist sehr schmackhaft, ähnlich dem Kalbfleisch.

Die zweite Gruppe des Wildes ist das Federwild. Dasselbe ist bezüglich seines Nährwertes dem Haarwild gleich. Das Fleisch der wilden Vögel unterscheidet sich von jenem der zahmen in gleicher Weise, wie das Fleisch des Wildbrets von jenem der Schlachttiere. Es ist sehr reich an Eiweiß und Extraktivstoffen, dagegen arm an Fett. Die Muskelfasern des wilden Geflügels sind dicht und fest, so daß sie in frischgeschlachtetem Zustande hart und zähe sind, weshalb sie einer längeren Abhängungszeit bedürfen, um mürbe zu werden. Die Zeit des Abhängens richtet sich nach Witterung und der Art des Tieres. Beim Einkauf des wilden Geflügels achte man besonders auf das Aussehen des Steißes, der, wenn der Vogel schon längere Zeit geschossen und nicht mehr ganz frisch ist, grünlich aussieht. Von der Beschaffenheit des Fleisches überzeugt man sich durch Zurückblasen der Federn. Es muß gesund und frisch aussehen und das Tier muß eine volle, fleischige Brust haben. Reißt man jungem Federwild eine Feder aus, so ist der Kiel weich und mit Blut gefüllt. Bis zum Gebrauch bleibt es im Federkleide hängen. Gerupftes Geflügel darf nicht gewaschen werden. Von den verschiedenen Geflügelordnungen kommen in Betracht:

Von den Hühnervögeln: Rebhuhn, Wachtel, Haselhuhn, Schneehuhn, Auerhuhn, Birkhuhn, Fasan.

Von den Sumpfvögeln: Schnepfe, Bekassine.

Von den Schwimmvögeln: Wildente.

Von den Singvögeln: Krammetsvögel.

Das Reb- oder Feldhuhn ist ein Standvogel, der sich an dem Ort aufhält, wo er geboren wurde. Die Farbe seines Gefieders ist oben hellbraun mit dunklen Flecken, unten heller, fast weißlich. Sein Schwanz ist rostrot, der Schnabel grau, die Füße des jungen Tieres gelb, der älteren grau. Das Rebhuhn lebt gesellig und eine zusammengehörige Familie wird als Kette bezeichnet. Wie sein Name sagt, hält es sich vorzugsweise auf Feldern auf und nährt sich von Insekten, Weizen, Gerste, Erbsen, Hirse. Die Feldhuhnjagd dauert vom 24. August bis 1. Dezember. Das ganz junge Tier gibt den zartesten und besten Braten, sein Fleisch ist leicht verdaulich.

Die Wachtel ist kleiner als das Rebhuhn und ist der einzige Zugvogel unter den Hühnern und wird leider bei ihrem Durchfluge durch die südlichen Länder Europas häufig verfolgt. Man fängt sie bei uns sowohl ihres schmackhaften Fleisches, als auch ihres angenehmen Schlages wegen.

Andere Hühner sind das weiße, bis an die Krallen dicht befiederte Schneehuhn der Alpen und das, einem großen Rebhuhn ähnliche Haselhuhn, deren beider Fleisch von jungen Tieren sehr schmackhaft ist.

Der größte einheimische Hühnervogel ist der Auerhahn, ein scheuer Standvogel der höheren Gebirgswälder, der von Beeren, Knospen und Fichtensprossen lebt. Er wird 10—12 Pfund schwer. Sein Schnabel ist stark und gebogen, wie der eines Raubvogels, der Schwanz fächerförmig abgerundet. Das Gefieder ist braunschwarz, an Kopf und Brust grün schillernd, an den Seiten weiß. Um die Augen ist ein scharlachroter, warziger, nackter Hautfleck. Die bedeutend kleineren Hennen sind rostfarben, mit schwarzen und weißen Flecken. Die Jagd auf den Auerhahn kann nur im Frühjahr, während der sog. Balzzeit, unternommen werden, Auerhennen dürfen bei uns nicht geschossen werden. Nur der junge Vogel liefert einen schmackhaften Braten.

Der Birkhahn, auch Schild- oder Spielhahn, zeichnet sich durch seine zierlich gebogenen Schwanzfedern aus. Sein Fleisch ist ähnlich dem des Auerhahn.

Ein schönes Geflügel ist der gewöhnliche Fasan, der von Griechenland nach Europa verpflanzt wurde und hier seines außerordentlich schmackhaften Fleisches wegen sehr geschätzt ist. In Mittel- und Südeuropa lebt er teils wild, doch erhält er auch an vielen Orten in sog. Fasanerien sorgfältige Abwartung. Der Fasan hat die Größe des Haushahns, ist aber schlanker und länger als dieser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und bedeutend fleischiger, hat 60—70 cm lange, nach abwärts gebogene Schwanzfedern und um die Augen herum nackte Hautstellen. Das Gefieder des Hahns ist rostbraun mit Goldschimmer und an Kopf und Hals dunkelgrün, das der Henne dunkelbraun und grau. Die Jagdzeit des Fasans ist vom 24. August bis 1. Februar. Der junge Vogel hat ein sehr schmackhaftes Fleisch, doch muß er in den Federn mindestens 8 Tage abhängen.

Von den Sumpfvögeln verwendet man die Schnepfe und deren Abart, die Bekassine. Die Waldschnepfe ist ein bekannter, seines schmackhaften Fleisches wegen sehr beliebter Zugvogel. Er bewohnt vorzugsweise das nördliche Europa und wird bei uns nur während des sog. Striches, der im März beginnt und etwa 4 Wochen dauert, sowie im Herbst geschossen. Die Waldschnepfe hat die Größe eines Rebhuhns, ihr Gefieder ist braun, mit gelblichen und dunklen Querbändern. Ihr Schnabel ist lang und dünn. Eine kleinere, noch schmackhaftere Schnepfenart ist die Moosschnepfe oder Bekassine, deren Schnabel länger ist. Zu den Sumpfvögeln gehört auch der Kibitz, dessen olivgrüne, braungefleckte Eier ihres Wohlgeschmackes wegen aufgesucht werden. Aus der Gruppe der Schwimmvögel kommt für den Haushalt nur die Wildente in Betracht, deren es eine große Menge Abarten gibt. Das junge Tier hat ein schmackhaftes Fleisch, während das der älteren Tiere zähe und tranig schmeckt. Sie hat ein buntes, schön schillerndes Gefieder und bewohnt stehende Gewässer der nördlichen Erdhälfte.

Auch von den Singvögeln fallen jährlich viele Hunderte den Jägern zum Opfer. Hauptsächlich sind es die Drosselarten, die der Küche durch ihr schmackhaftes Fleisch dienen müssen. Unter diesen wieder ist es besonders die Wacholderdrossel oder der Krammetsvogel. Dieser hält sich im Sommer in den nördlichen Birkenwäldern Europas auf, wo er sich von Insekten und dergl. nährt. Im Winter besucht er wärmere Gegenden und nährt sich von verschiedenen Beeren, namentlich von denen des Wacholders, wodurch das Fleisch einen aromatisch angenehmen Geschmack erhält.

Auch der Lerche, einem unserer beliebtesten und ersten Frühlingsboten wird, so klein und unscheinbar sie ist, ihres schmackhaften Fleisches wegen, namentlich in den südlichen Ländern, eifrig nachgestellt, doch sollte es vermieden werden, diese auf den Tisch zu bringen.

Die einzelnen Bestandteile des Fleisches vom Wild sind dieselben, wie diejenigen des Fleisches der andern Tiere. Sie unterscheiden sich nur durch die verschiedene Verteilung. Wildfleisch hat fast

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gar kein Fett und ist wasserarm, dagegen hat es einen sehr hohen Prozentsatz Eiweiß, 25—28 %. Außerdem enthält es 4 % Extaktivstoffe. Es ist ziemlich feinfaserig, aber zäher im Bindegewebe, als das Fleisch unserer Schlachttiere. Die Unterschiede im Fleische des Wildes und der Schlachttiere sind hauptsächlich durch die verschiedenen Lebensweisen bedingt. Die Haustiere, welche nur wenig Bewegung haben, häufig sogar gemästet werden, setzen natürlich leichter Fett an, als das Wild, das in Feld und Wald umherstreifend, flüchtigen Fußes seine Nahrung suchen muß. Durch die Bewegung ist der Verbrauch der Nährstoffe, d. h. ihre Umsetzung in Kraft, eine bedeutend größere. Da aber das Wildfleisch zäher als das der Schlachttiere ist, muß es vor dem Genuß mürbe gemacht werden, damit es leichter verdaulich wird. Dies wird, wie bei gewöhnlichem Fleisch, durch Abhängen erzielt; doch braucht es infolge seiner dichten, nicht durch Fett gelockerten Muskelfasern dazu längere Zeit als das Fleisch der Schlachttiere. Am zweckmäßigsten wird es im Fell oder Federkleid, nachdem es ausgenommen ist, abgehängt. Es wird eigentlich erst recht zart, wenn es einen gewissen Zersetzungsgrad, den sog. hautgoût angenommen hat, doch darf dieser Zustand nicht zu stark sein, da das Fleisch sonst gesundheitsschädlich werden kann. Das Fleisch des Wildes hat einen kräftigen, eigenartigen Geschmack, der hauptsächlich durch die Nahrung hervorgerufen wird. Es ist, richtig behandelt, leicht verdaulich. Wild kann, wie das Fleisch der Schlachttiere, auf verschiedene Arten zubereitet werden. Es darf vor der Zubereitung nur im äußersten Notfalle gewaschen werden, am besten gar nicht. Von der Zubereitung hängt zum großen Teil der Wohlgeschmack ab. Die richtige Zubereitung macht das Wild zu einer der besten Speisen des Luxus- und Krankentisches. An Fett darf nicht gespart werden, am besten eignen sich Speck, Butter und Rahm dazu.

Auch die Aufbewahrung des Wildes verlangt besondere Kenntnis und Sorgfalt. Das Wild wird meistens, nachdem es erlegt ist, ausgenommen. Die Art der Erlegung bringt es mit sich, daß es sich nicht so gut ausblutet als die Schlachttiere. Der Blutgehalt verursacht aber eine raschere Zersetzung. Man hängt es im Fell, oder in den Federn bis zum Gebrauch auf. Zerschossenes, sehr blutiges, wie der Jäger sagt, schweißiges Wild, sollte bald verbraucht werden. Es ist gut, die Schußwunde mit pulverisierter Holzkohle zu bestreuen. Wassergeflügel darf nicht zu lange aufbewahrt werden, da es leicht einen tranigen Geschmack annimmt.

Da das Wild erheblich teurer ist, als das Fleisch der Schlachttiere, so gilt es mehr als Leckerbissen, sein Preis entspricht nicht immer seinem eigentlichen Nährgehalt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Gemüse.

Durch ihre Veredlung aus wildwachsenden Pflanzen sind uns die grünen Gemüse ein außerordentlich angenehmes, wenn auch nicht gerade nahrhaftes Nahrungsmittel geworden. Der Nährwert der Gemüse ist im allgemeinen ein sehr geringer. Ihr Hauptbestandteil, etwa 90 %, ist Wasser. Aus diesem Grunde fallen die Blattgemüse beim Kochen auch sehr zusammen. In geringer Menge enthalten sie Eiweiß, Fett, Stärkemehl, Zucker, mineralische Salze, Säuren und flüchtige Öle. Diese verleihen ihnen den eigentümlichen Geschmack. Die Säuren befördern die Verdauung, die Salze sind zur Blut- und Knochenbildung wertvoll und die Gemüse dürfen daher in unserm Speisezettel nicht fehlen. Außerdem sind uns die Gemüse unentbehrlich, weil sie reiche Abwechslung in unsere Mahlzeiten bringen.

Man teilt sie in 3 Gruppen ein:

Wurzel-, Blatt- und Hülsengemüse. Es werden verwendet je nach der Art: die Wurzeln, Wurzelschößlinge oder Sprossen, Knollen und Zwiebeln; von den Blattgemüsen: Blattstiele, Blätter, Knospen, Blüten; von den Hülsengemüsen: die ganze Frucht.

Zu den Wurzelgemüsen werden gezählt alle Rüben, das sind: die Gelbrüben, die weiße und diese veredelt die Teltowerrübe, ferner die rote Rübe, auch rote Rahne oder Beete genannt. Sodann die verschiedenen Spielarten der Rettiche, z. B. weiße, rote, graue, violette und schwarze, teilweise als Monatsrettich oder Radieschen bezeichnet. Ferner gehören zu den Wurzelgemüsen auch der Meerrettich, die Schwarzwurzel, Selleriewurzel, die unter der Erde fleischig verdickten Stengel der Unter-, Erd- oder Bodenkohlrabe, die über der Erde ebenfalls zu einem Knollen verdickten Stengel der Ober- oder Apfelkohlrabe und die zu Knollen verdickten Blätter der verschiedenen Zwiebelsorten.

Als Wurzelschößlinge werden die fleischigen Wurzeltriebe vom Spargel und Hopfen bezeichnet. Vom Rhabarber und dem Mangold finden die Blattstiele, von der Artischocke die unentwickelten Blütenböden Verwendung.

Von den Blattgemüsen unterscheidet man solche, deren offene, und solche, deren zu Köpfen geschlossene Blätter wir benützen. Zu den ersteren gehören alle Spinatarten, z. B. Gartenspinat, Melde, Mangold, die verschiedenen Kohlarten, wie Winter- oder Krauskohl, einige Salate, z. B. Feld- oder Ackersalat, vielfach unter dem Namen Sonnenwirbel, Winter- oder Nüßlesalat bekannt, ferner Endivien- und Lattichsalat, Brunnen- und Gartenkresse, Löwenzahn, Sauerampfer, Zichorienblätter und andere. Außerdem zählen hierzu ver-

schiedene Gewürzpflänzchen wie: Petersilie, Kerbel, Borretsch, Bohnenkraut, Estragon, Pimpinelle, Majoran, Dill.

Zu den zu Köpfen geschlossenen Blattgemüsen rechnet man Weißkraut, Rotkraut, Wirsing, Kopfsalat.

Als genießbare Knospe kommt der Rosenkohl in Betracht.

Blumenkohl ist die unentwickelte Blüte mit dem fleischig verdickten Stengel der Pflanze.

Hülsengemüse sind die Zucker- und Brockelerbsen, die grünen Bohnen in ihren verschiedenen Spielarten, von denen die Samen mit und ohne Hülse genossen werden.

Von Gurken, Melonen, Kürbissen und Tomaten werden im Haushalt die ganzen Früchte verwendet.

Vor der Zubereitung müssen alle holzigen, faulen und bitterschmeckenden Teile sorgfältig entfernt werden. Bei den Wurzelgemüsen die Schalen, bei den Blattgemüsen die äußeren, schlechten Blätter und bei den Hülsengemüsen die unverdaulichen Hülsen. Sodann werden die Gemüse rasch gewaschen; da manche Gemüse, wie Schwarzwurzeln, Meerettich und weiße Rüben sich nach dem Putzen an der Luft dunkel färben, so legt man Schwarzwurzeln und weiße Rüben nach dem Putzen in Wasser, dem man ein Essigteiglein zugibt. Meerettich wird mit Mehl überstreut, oder mit Milch übergossen. Die Wurzelgemüse werden geschabt oder geschält und in Stäbchen oder Scheibchen geschnitten. Blattgemüse werden vom Strunk und den großen Rippen befreit und je nach der Art zerteilt.

Blattgemüse wird in kochendem Salzwasser abgekocht. Das Abwellwasser muß gut gesalzen und sprudelnd sein beim Zugeben der Gemüse, damit dieselben nicht ausgelaugt werden. Alles Gemüse muß bei geöffnetem Topfe abgekocht werden, damit mit dem Dampfe alle blähenden Stoffe entweichen und die grüne Farbe erhalten bleibt. Alles abgebrühte Gemüse wird mit kaltem Wasser abgeschreckt, um das Verdampfen einzuschränken. Das Abkochwasser feiner Gemüse, wie Blumenkohl, Spargeln u. a., findet zu Beigüssen und Suppen Verwendung.

Die Zubereitung der Gemüse kann eine verschiedene sein. Die feinste, aber auch teuerste Art ist das Dämpfen der rohen Gemüse in Butter, welche Zubereitungsart hauptsächlich bei ganz jungen Gemüsen und wenn sie für Kranke bestimmt sind, angewendet wird. Abgewellte, fein zerteilte Gemüse gibt man in eine Mehlschwitze, weil sich auf diese Weise das Mehl am besten mit dem Gemüse verbindet. Grob zerteilte Gemüse werden gewöhnlich in einem Butterbeiguß weichgedämpft, um ihnen die Nährstoffe zu erhalten. Da alle Gemüse sehr fettarm sind, so genießt man sie stets in Verbindung mit fett- und eiweißreichen Nahrungsmitteln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim Einkauf der Gemüse ist darauf zu achten, daß sie frisch, nicht welk, faulig oder aufgeschossen sind. Die zu Köpfen geschlossenen Blattgemüse sollen sich fest und schwer anfühlen, die Blüten des Blumenkohls noch unentwickelt und schön weiß sein und die Wurzelgemüse sich leicht zerbrechen lassen. Die zur Aufbewahrung bestimmten Gemüse kauft man am wohlfeilsten zur Zeit der Ernte ein, da hier das Angebot am lebhaftesten und der Preis infolgedessen am niedersten ist.

Die Aufbewahrung der Gemüse für den Winter ist verschiedenartig. Der Keller soll nicht zu warm, trocken und luftig sein. Weiß-, Gelb- und Rotrüben und Bodenkohlraben schüttet man in Haufen auf; Sellerie, Meerrettich, Schwarzwurzeln, Lauch, Petersilie schlägt man in sandige Erde ein. Weißkraut, Rotkraut, Wirsing und Blumenkohl werden auf Lattengestellen ausgebreitet. Zwiebeln hängt man zu Zöpfen geflochten an trockenen, luftigen Orten auf. Große Vorräte an Gemüsen, namentlich die Rübenarten, werden auch häufig in Erdgruben eingelegt. Ferner werden Bohnen, Weißkraut und Weißrüben als sog. Wintergemüse mit Salz eingemacht; ebenso legt man Gurken in Salz oder Essig ein.

Auch durch Trocknen werden die Gemüse für den Winter haltbar gemacht, welches Verfahren meistens bei Bohnen und den verschiedenen Suppengewürzen Anwendung findet.

Das Trocknen muß im abgekühlten Backofen oder auf Dörrapparaten vor sich gehen, da die Sonne Geschmack und Farbe beeinträchtigt. Solche getrocknete Gemüse werden in Säckchen hängend aufbewahrt. Außerdem wird frisches Gemüse durch Sterilisieren für den Tisch im Winter haltbar gemacht, auf welche Art es dem Geschmack der frischen Gemüse wenig nachsteht, da ihm alle Geschmackstoffe erhalten bleiben. Durch Einwirken der Siedehitze werden die vorhandenen Gärungs- und Fäulniserreger vernichtet und durch Luftabschluß das Hinzutreten neuer verhindert.

Die Pilze.

Den Gemüsen ähnliche Nahrungsmittel sind die eßbaren Pilze oder Schwämme, welche in vielen Gegenden Deutschlands und auch anderen europäischen Ländern genossen werden.

Die meisten Pilze haben eine ähnliche Zusammensetzung wie die frischen Gemüse. Doch sind sie reicher an Eiweiß, aber nicht leicht verdaulich, da sie viele für die Ernährung nicht verwendbaren Stoffe enthalten und daher im menschlichen Darm nur unvollkommen ausgenützt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Pilze, wie sie in der Natur vorkommen, werden unterschieden in eßbare und giftige. Die wichtigsten und bekanntesten Speiseschwämme sind, aus der Gruppe der Hut- oder Blätterpilze: Champignon, Kaiserling, Pfifferling oder Eierschwamm, der echte Reizker. Von den Röhrenpilzen: der Steinpilz. Von den Schlauchpilzen die Trüffel und die Morchel. Von den übrigen eßbaren Pilzen seien noch erwähnt: der krause Ziegenbart und der rote Hirschschwamm. Der Champignon, welcher auf Wiesen, Feldern, in Gärten und Wäldern Deutschlands häufig vorkommt, auch in eigens dazu hergerichteten Kulturen gezogen wird, ist durch seinen feinen Geschmack berühmt und beliebt. Am besten sind die jungen Champignons, welche wie weiße Kugeln aus der Erde hervorkommen und ganz genießbar sind, weil ihre weißen oder blaßrötlichen Lamellen noch von einer Haut überspannt sind. Bei den älteren Champignons zerreißt diese Haut und läßt die nunmehr braun gewordenen Lamellen sichtbar werden, die vor der Zubereitung entfernt werden müssen. Sie werden von Juni bis Oktober gesammelt und zur Bereitung von Suppe und Gemüse, als Würze von Beigüssen, Frikassees und dergl. verwendet. An Fäden gereiht und an der Luft getrocknet, oder auf verschiedene Weise eingemacht, lassen sie sich für den Winter aufbewahren.

Der Kaiserling kommt in Laub- und Nadelwäldern Süd- und Mitteldeutschlands vor. Sein Hut ist breit, halbkugelig, pomeranzenrot; der Stiel und die Lamellen gelb. Er findet sich vom Juni bis Oktober.

Der Pfifferling oder Eierschwamm ist dottergelb, sein verschieden großer Hut ist in der Mitte etwas vertieft, am Rande geschweift, oder kraus, der Stiel nach unten verdünnt. Er findet sich von Juni bis August in Nadelwäldern und unter Birken und wird häufig auf den Märkten verkauft.

Der echte Reizker findet sich im Herbst in trockenen, lichten Nadelwäldern. Sein Hut ist in der Mitte etwas eingedrückt, ziegel- oder orangenrot, mit abwechselnd helleren oder dunkleren kreisförmigen Streifen.

Zu den beliebtesten Speiseschwämmen gehört der Stein- oder Herrenpilz. Sein Hut wird ziemlich breit, ist halbkugelig kahl, heller oder dunkler kastanienbraun, die an der Unterseite des Hutes befindlichen Röhren, welche voneinander und von der Hutseite leicht trennbar sind, sind gelb, später grünlich; sie müssen vor der Zubereitung der Pilze entfernt werden. Der Stiel ist fingerhoch, ziemlich dick, weißlichgrau und besonders bei jungen Pilzen stark knollig. Das Fleisch ist schneeweiß und hat einen angenehmen Geruch und feinen Geschmack. Der Steinpilz wird frisch als ein beliebtes Gemüse zubereitet und frisch getrocknet und eingemacht, als Zusatz zu

Beigüssen, Ragouts u. dergl. benützt. Er findet sich in Laubwäldern vom Juni bis Oktober und kommt besonders nach Regen in ziemlich großer Menge vor.

Die Königin der Pilze ist die echte Trüffel, welche vorzüglich in Frankreich und Italien, seltener in Deutschland, ohne deutliche Wurzel im Waldboden unter Bäumen, namentlich Eichen, wächst und von abgerichteten Hunden oder Schweinen aufgesucht wird. Die reife Trüffel hat eine rauhe, schwärzlich graue, bisweilen aber auch weißlich gefärbte Oberfläche. Das Innere ist ein dunkles, weißmarmoriertes Gewebe. Am gesuchtesten sind die durch ein besonders feines Aroma ausgezeichneten Perigordtrüffeln, deren Oberfläche schwarz und mit Höckern besetzt ist. Die deutsche schwarze Trüffel ist klein und weniger aromatisch. Die Trüffeln sind wegen ihres feinen Geschmackes und Geruches von jeher hochgeschätzt in der Luxusküche. Sie werden frisch, getrocknet oder eingemacht verwendet, als Würze von Pasteten, feinen Füllen und Beigüssen.

Die Morchel besitzt einen eiförmigen, gelbbraunen, mit tief ausgehöhlten Feldern versehenen Hut, welcher auf einem dicken, weißen, walzenförmigen Stiel angewachsen ist. Sie findet sich von Ende April bis Juni in ganz Deutschland auf sandigem Boden in Gärten und Wäldern und kommt sowohl frisch als getrocknet zum Verkauf. Sie wird entweder für sich allein zubereitet oder als Zutat zu Suppen und Beigüssen benützt.

Auch die übrigen eßbaren Pilze, wie Ziegenbart und Hirschschwamm kommen in den Nadelwäldern vor und können als schmackhaftes Gericht allein oder als Zutat verwendet werden.

In frischem Zustande haben alle Pilze einen ziemlich hohen Wassergehalt; daher das bedeutende Schwinden der Pilze beim Trocknen. Der eigentümliche, angenehme Duft wird durch riechende flüchtige Stoffe erzeugt. Beim Einsammeln der eßbaren Pilze ist zu beachten:

Die geeigneten Jahreszeiten sind Frühjahr, Spätsommer und Herbst; am häufigsten sind sie nach warmem Regen zu finden, und zwar auf Wiesen, in Nadelhölzern mit etwas Moosboden. Sie dürfen nicht ausgerissen werden, sondern man schneide sie an ihrem untern Teile ab, damit der im Boden oft dicht neben dem Stiel schon angelegte Nachwuchs erhalten bleibt. Man vermeide Schwämme, welche von Insekten angefressen sind und sammle nur junge Pilze, da sie in älterem Zustande gesundheitsschädlich werden können. Ebenso dürfen sie nur frisch verwendet werden, denn sie gehen sehr rasch in Fäulnis über. Bei der Verwendung der Pilze hat man sich vor der Verwechslung der eßbaren mit giftigen Pilzen zu

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schützen. Es gibt verschiedene Kennzeichen, an denen man bei der Zubereitung die giftigen Pilze erkennen kann; doch ist das einzig richtige, sich eine genaue Kenntnis der eßbaren und giftigen Pilze anzueignen, da es nur auf diese Weise möglich ist, sich unbesorgt dem Genusse dieses wohlschmeckenden Nahrungsmittels hinzugeben.

Die Hülsenfrüchte.

Ein geschätztes Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich sind die Hülsenfrüchte. Sie vereinigen den Vorzug der Billigkeit mit der Nahrhaftigkeit. Man bezeichnet als Hülsenfrüchte die trockenen, reifen Samen von Erbsen, Bohnen und Linsen. Sie enthalten wichtige Nährstoffe wie Eiweiß und Stärke in so bedeutender Menge, daß sie tierische Nahrungsmittel beinahe ersetzen; sie heißen daher auch das „Fleisch der Pflanzenwelt".

Die Hülsenfrüchte sind Schmetterlingsblütler. Diese haben ihren Namen durch ihre Ähnlichkeit mit einem sitzenden Schmetterling. Die Frucht bildet eine Hülse ohne Scheidewand und trägt an der oberen Naht die Samen. Sie wird irrtümlicherweise oft als Schote bezeichnet, die in der Mitte eine Scheidewand hat, an welcher die Samen sitzen.

Bohnen und Erbsen zerfallen der Anpflanzung nach in verschiedene Arten. Bei Bohnen unterscheidet man Busch-, Zwerg- oder Stangenbohnen.

An Sorten kennen wir weiße, bunte und gefleckte, ferner die Puff-, Pferde- oder Dickbohnen, welch letztere namentlich in Norddeutschland angepflanzt wird. Die Erbsen zerfallen in Zucker- und Brockelerbsen. Von Linsen sind Hellerlinsen die bevorzugtesten.

Der Nährwert der Hülsenfrüchte ist ein bedeutender; sie enthalten etwa 50 % Stärke, 25 % Eiweiß; sie sind dem Brot an Stärkemehl, dem Fleisch an Eiweiß gleich.

Ihre Unterschätzung kommt daher, weil sie infolge der zellstoffreichen und laugenhaften Bestandteile den Magen belästigen. Doch kann durch zweckmäßige Vor- und Zubereitung viel zu ihrer Verdaulichkeit beigetragen werden.

Im Haushalt kommen die Hülsenfrüchte ganz, geschält, gespalten und gemahlen zur Verwendung. Es werden Suppen, Gemüse, Brei und Salat daraus hergestellt. Das Mehl derselben eignet sich nicht zur Brotbereitung, denn dieses wird zu fest und infolgedessen schwer verdaulich. Das Erbsmehl wird in der Industrie unter Zusatz von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gewürzen und Fett zu Erbswurst verarbeitet, die sich gut bewährt, namentlich bei Massenverköstigung und bei einfachen Kochverhältnissen, so z. B. beim Militär. Die Erbswurst hat neben dem Vorzug großer Haltbarkeit denjenigen, daß sie sofort gebrauchsfertig ist.

Da den Hülsenfrüchten durch das Trocknen große Mengen Wassers entzogen wurde, müssen sie vor dem Kochen über Nacht in kaltes, weiches Wasser eingeweicht werden, nachdem sie verlesen und gewaschen sind. Geschälte Hülsenfrüchte werden mit dem Einweichwasser, ungeschälte mit frischem, weichen Wasser beigestellt. Bei ersteren sind lösliche Nährstoffe in dem Einweichwasser enthalten, weshalb es nicht weggeschüttet wird; das erste Kochwasser der ungeschälten Hülsenfrüchte dagegen der laugenhaften, blähenden Stoffe wegen abgegossen und durch heißes Wasser ersetzt werden muß. Kaltes Wasser darf nie zugegeben werden, weil dadurch das im Aufquellen befindliche Stärkemehl kleisterig würde. Weich muß das Wasser stets sein, weil der im Wasser enthaltene Kalk mit dem Hülsenfruchteiweiß in eine unslösliche Verbindung übergeht und das Weichwerden derselben verhindert. Zum Reinigen von Flaschen und Gläsern, sowie zum Waschen schwarzer Strümpfe und Stoffe eignen sich Einweich- und Kochwasser vorzüglich. Salz fügt man erst kurz vor dem Anrichten zu, da dieses den Hitzegrad erhöht und dadurch das schnellere Gerinnen des Eiweißstoffes bewirkt. Bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten leistet die Kochkiste gute Dienste, denn hier kann das Stärkemehl langsam und vollkommen aufquellen. Da die Schale der Hülsenfrüchte schwer verdaulich ist, so sucht man bei ungeschälten Körnern durch Durchtreiben derselben die Schale zurückzuhalten. Den Fettmangel sucht man durch Zugabe einer Mehlschwitze, bei welcher das Mehl zugleich als Bindemittel dient, zu heben, oder man kann fetten Speck oder Wurst mitkochen. Aus dem gleichen Grund genießt man Hülsenfrüchte gewöhnlich zu fettreichen Speisen.

Beim Einkauf von Hülsenfrüchten achte man auf gleichmäßig große, frische, nicht wurmstichige, runzelige und schimmelige Körner; ebenso dürfen sie keinen stickigen Geruch haben. Alte Hülsenfrüchte kochen sich nur sehr langsam oder gar nicht weich. Vor dem Einlegen eines größeren Vorrates versäume man nicht, zuvor eine Kochprobe zu machen, um zu sehen, ob sich dieselben gut weich kochen.

Am häufigsten werden die gelben Erbsen verwendet, weil sie ebenso schmackhaft, doch billiger als die grünen sind. Von Bohnen werden die kleinen, weißen, dünnschaligen bevorzugt. Hülsenfrüchte bewahrt man am zweckmäßigsten in Säckchen hängend, an einem trockenen, luftigen Ort auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Obst.

Die fleischigen Früchte, welche man unter dem Namen Obst vereinigt, gleichen sich darin, daß sie sehr saftreich sind und im Vergleich zu ihrem großen Wassergehalt nur wenig feste Stoffe enthalten. Zum Obst gehören die Früchte verschiedener Bäume, Sträucher und Kräuter. Der Beschaffenheit nach unterscheidet man 4 Gruppen: Beeren-, Kern-, Stein- und Schalenobst. Zum Beerenobst zählen die Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren und Stachelbeeren, ferner die Bananen und Feigen. Als Kernobst bezeichnet man: Äpfel, Birnen, Quitten, Apfelsinen, Zitronen und Mispeln. Die bekanntesten Steinfrüchte sind: Kirschen, die verschiedenen Spielarten der Pflaumen, Zwetschgen, ferner Aprikosen, Pfirsiche, Datteln und Oliven. Schalenobst sind: Nüsse, Haselnuß, Para- und Kokosnuß, Mandeln, Kastanien, Pistazien oder grüne Mandeln.

Da das frische Obst etwa 80—90 % Wasser, wenig Stärkemehl, Eiweiß, Zucker, Salze und Säure, die Schalenfrüchte noch etwas Fett enthalten, so ist sein Nährwert sehr gering. Dagegen ist es ein ausgezeichnetes Genußmittel. Die Säuren, z. B. Apfel-, Zitronen-, Wein-, Klee- und Gerbsäure wirken günstig auf die Verdauung und geben dem Obst den angenehmen erfrischenden Geschmack. Der Zuckergehalt ist sehr verschieden; Äpfel, Birnen, Quitten und Kastanien sind etwas reicher an Stärkemehl, Mandeln, Nüsse, Oliven dagegen reicher an Fett. Das Aroma des Obstes wird durch ätherische Öle hervorgerufen und entwickelt sich in den meisten Früchten erst während der Reife.

Das Beerenobst hat in seinem Innern eine gallertartige Masse, in der sich die Samenkernchen befinden.

Das Kernobst hat ein saftiges Fruchtfleisch, in dessen Innern Samenkerne in einem pergamentartigen Gehäuse liegen.

Das Steinobst besteht ebenfalls aus saftigem Fruchtfleisch, in der Mitte liegt eingebettet in steinharter Schale der Samenkern.

Das Schalenobst hat unter der fleischigen, unverwendbaren, äußern Hülle eine holzige, harte Schale, in welcher die eigentliche Frucht liegt.

Der Wohlgeschmack des Obstes hängt von dem Mengeverhältnis von Zucker und Säure, ferner von Klima, Witterung und Bodenbeschaffenheit ab.

Obst ist im allgemeinen leicht verdaulich. Alles Obst, mit Ausnahme von Quitten kann roh gegessen werden, doch sollten Schalen und Kerne ihrer schweren Verdaulichkeit wegen entfernt werden. Gekocht ist es leichter verdaulich, weil das Zellengewebe gelockert ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Verwendung des Obstes ist äußerst vielseitig; es wird frisch, als Mus, Marmelade, Gelee, Saft, Dunst- und Dürrobst verwendet. Außerdem wird aus Obst Wein, Essig, Likör und Branntwein bereitet. Beim Einkauf des Obstes wähle man nur reife, gesunde und fehlerfreie Ware. Reifes Kernobst erkennt man an den dunklen Kernen, Steinobst daran, daß sich das Fleisch gut vom Steine löst.

Frisches Beeren- und Steinobst hält sich, ausgenommen die Weintrauben, gewöhnlich nur einige Tage, da es sehr rasch fault; Kern- und Schalenobst dagegen eignet sich zum Aufbewahren für längere Zeit.

Zu diesem Zweck muß das Kernobst vollständig trocken und fehlerfrei, doch nicht ganz ausgereift sein, weil es während des Liegens nachreift. Man bewahrt es in einer frostfreien, kühlen, luftigen Kammer oder in gutem Keller auf Hurden liegend, ohne sich gegenseitig zu berühren, auf.

Um vollständigen Luftabschluß zu erzielen, wird jedes einzelne Stück in Papier eingewickelt. Auf diese Weise aufbewahrt, hält sich das Obst sehr gut. Etwaige angefaulte Früchte müssen rechtzeitig entfernt werden, ehe die anderen angesteckt werden. Das Schalenobst hält sich, gut abgetrocknet, in Säcken den ganzen Winter über.

Eine sehr verbreitete Art, das Obst auf längere Zeit haltbar zu machen und um im Winter eine so überaus angenehme Abwechslung im Speisezettel zu bekommen, ist das Einmachen, das auf verschiedene Arten vorgenommen wird. Geschälte und entkernte Früchte werden als Mus oder Marmelade mit Zucker eingekocht, der gallertartig eingekochte Saft als Gelee und der gekocht oder roh in Flaschen gefüllte Saft als Fruchtsaft bezeichnet. Die Haltbarkeit wird durch Zugabe von Zucker oder Essig bewirkt, ferner durch die Hitze beim Kochen, welche die Fäulniserreger tötet und durch vollständigen Luftabschluß, der das Eindringen neuer Gärungskeime verhindert. In der neueren Zeit wird auf diese Weise das unübertreffliche Dunstobst eingelegt, dessen Herstellung beim Einmachen näher besprochen wird. Dem Dürrobst wird durch das Dörrverfahren das Wasser entzogen und es ist daher sehr haltbar und außerdem auch nahrhafter geworden. Es eignen sich hierzu am besten Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, auch Kirschen und Heidelbeeren.

Gutes Dürrobst soll sich weder zu weich noch zu hart anfühlen, auch darf es keinen weißlichen Überzug haben. Das sauber gewaschene Dürrobst wird etwa 10—12 Stunden vor Gebrauch eingeweicht, damit es wieder seine volle Form annimmt. Alsdann wird es mit dem Einweichwasser, das lösliche Bestandteile, wie Zucker, Salze, Säure u. dergl. enthält, aufgestellt und langsam weichgekocht, damit es

schön ganz bleibt. Hierfür eignet sich besonders gut die Kochkiste. Aufbewahrt wird das Dürrobst in Säckchen hängend an luftigen, trockenen Orten. Feuchtgewordene Früchte müssen im abgekühlten Backofen nachgetrocknet werden, da sie sonst schimmelig und voller Milben werden.

Die Kerne der Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, sowie die bitteren Mandeln enthalten einen bitteren Stoff, das sog. Amygdalin, das der Gesundheit schädlich werden kann.

Die Hefe und andere Lockerungsmittel.

Mehl mit Wasser oder Milch vermengt, gibt einen Teig. Würde dieser gebacken, so entstünde eine feste, geschmacklose, schwer verdauliche Masse. Jedes Backwerk soll aber gut zu kauen und von lockerer Beschaffenheit sein, daß es leicht verdaut werden kann, deshalb müssen die Teige gelockert werden. Auf die einfachste Art geschieht dies durch Sieben des Mehles, welches dadurch von Luft durchsetzt wird. Beim Backen dehnt sich die erwärmte Luft aus und treibt somit die Masse auseinander.

Dem gleichen Zweck dienen Rühren und Schlagen des Teiges, sowie in stärkerem Maße das Hinzufügen des Eierschnees. Beim Blätterteig wird die Lockerung durch das Einwellen der Butter bewirkt. Durch das wiederholte Zusammenschlagen und Auswellen des Teiges entstehen zahlreiche einzelne Lagen, zwischen denen sich das Fett befindet. Beim Backen kann der Dampf durch den großen Fettgehalt nicht entweichen, sammelt sich zwischen den einzelnen Teigschichten, hebt diese in die Höhe und lockert auf diese Weise den Teig.

Ferner wendet man besondere Lockerungsmittel an, wie Hirschhornsalz, Pottasche, Natron, Sauerteig und Hefe.

Die vorgenannten Salze verflüchtigen sich in der Hitze und treiben dadurch das Gebäck in die Höhe.

Sauerteig ist gewöhnlicher Teig, in welchem durch starke Einwirkung von Wärme und Hefe der Teig in vollständige Gärung übergegangen ist.

Das gebräuchlichste Lockerungsmittel ist die Hefe. Man unterscheidet Bier-, Preß- oder Kunsthefe. Die Preßhefe hat ihrer Haltbarkeit und Zuverlässigkeit halber die Bierhefe ziemlich verdrängt. Sie muß stets frisch und von guter Beschaffenheit sein; ihre Farbe sei gelblichweiß, der Geruch angenehm, nicht sauer und die Beschaffenheit feuchtbrüchig, nicht schmierig. In Wasser oder Milch muß sie sich leicht verrühren lassen. Da die Hefe aus unzähligen, kleinen Lebewesen, Pilze genannt, besteht, braucht sie zu ihrem Wachstum

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wärme und Feuchtigkeit. Große Hitze tötet die Hefepilze, bei Kälte können sie nicht gedeihen. Deshalb müssen alle Zutaten zu einem Hefeteig leicht erwärmt sein und derselbe in einem warmen Raum gearbeitet werden.

Die Gewinnung der Hefe geschieht meist in Verbindung mit einer Kornbranntweinbrennerei. Vielfach wird auch Gerste und Mais verarbeitet. Die Gerste wird gemälzt, d. h. durch Anfeuchten und Liegen in der Wärme zum Keimen gebracht. Dadurch entsteht im Gerstenkorn die Diastase, ein Ferment, welches das Stärkemehl der Körner in Dextrin und dann in Zucker umwandelt. Nach etwa 10 Tagen ist diese Umwandlung vollzogen, die nunmehr zuckerhaltigen Körner werden zerquetscht und mit Wasser unter stetem Umrühren ausgekocht. Dies nennt man das „Maischen". Die gewonnene Flüssigkeit wird abgelassen, die zurückbleibende Masse als sog. Schlempe dem Vieh verfüttert. Erstere kommt, nachdem sie auf 20° R abgekühlt ist, in große Gärbottiche, wo ihr schon fertige Hefe zugesetzt wird und muß nun unter Einwirkung des Sauerstoffes der Luft gären, da die Hefepilze unter den dazu nötigen Lebensbedingungen, Zucker in Kohlensäure und Alkohol zersetzen und sich dabei ins Ungeheure vermehren. In etwa 10 Stunden vermehrt sie sich um das 12fache. Nach dieser Zeit wird die Hefe mittels Zentrifugen aus der Flüssigkeit geschieden, abgelassen, gereinigt und zwischen Eisenplatten, welche mit Tüchern umspannt sind, unter sehr starkem Druck gepreßt. Auf diese Weise vollständig trocken, wird sie durch Maschinen geformt, in 1 Pfund schwere Stücke, sog. Riegel, geschnitten, gestempelt, verpackt und versandt. Häufig wird der Hefe, um sie billiger verkaufen zu können, Kartoffelmehl zugesetzt. Hefe ohne Kartoffelmehl kommt unter dem Namen „Blitzhefe" in den Handel. Solche Preßhefe hält sich an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt, 4 bis 6 Tage. Aus der alkoholhaltigen Flüssigkeit, aus welcher die Hefe geschieden ist, wird durch Destillation Sprit gewonnen.

Das Salz.

Es gibt auf unserer Erde wohl kaum einen zweiten Körper, der so allgemein verbreitet ist, wie das Kochsalz. Dieses ist Nahrungs- und Genußmittel zugleich und zwar das einzige außer dem Wasser, das uns das Mineralreich liefert. Man unterscheidet See- oder Meersalz, Quell- und Steinsalz. Das Seesalz findet sich im Meere in unermeßlichen Mengen vor. Die Bewohner der Meeresküsten kamen schon frühe darauf, nach ihren gemachten Erfahrungen, das Meerwasser an flachen Ufern in abgeschlossene Bassins zu leiten zum Zweck der Salzgewinnung. Diese Art hat sich bis jetzt immer mehr

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

vervollkommnet, in südlich gelegenen Ländern wird noch die Sonnenwärme zur Wasserverdunstung ausgenutzt. Es werden am Strande Teiche gegraben und im Frühjahr das Meerwasser hineingepumpt. Von da aus wird die schon etwas verstärkte Sole nach den sog. Salzbeeten, das sind flache Behälter mit sehr großer Ausdehnung, geleitet. Hier geht die Verdunstung sehr stark vor sich und das Salz scheidet sich in Kristallen aus. In heißen Sommern bei großer Hitze und bewegter Luft können die Salzbeete dreimal gefüllt werden, das eine reiche Ernte abgibt. Diese ziemlich mühelose Salzgewinnung liefert sehr große Erträge. Frankreich, Spanien und Portugal sind namentlich reich an solchen sog. Salzgärten. Wie im Süden durch die Hitze bei der Salzgewinnung gearbeitet wird, das bewirkt in den nördlichen Ländern die Kälte. Die Meerwellen, die auf den Eisschollen gefrieren, setzen hier ihr Salz ab, das die Bewohner jener Länder abkratzen.

Für uns kommt hauptsächlich die Salzgewinnung aus den natürlichen Salzquellen in Betracht. Diese sind entstanden und entstehen immerfort durch Auslaugen unterirdischer Salzlager. Durch den Erdboden sickernde oder künstlich hineingeleitete Gewässer lösen dies Steinsalz in der Tiefe der Erde. Häufig sind diese Solen gesättigt, d. h. so reich an Salz, daß sie keines mehr aufzulösen vermögen. Eine solch gesättigte Sole hat 23—27 % wie z. B. die von Dürrheim bei uns in Baden. Hat die Sole weniger als 16 %, so wird sie, um das Ausscheiden des Salzes zu beschleunigen, gradiert. Dies geschieht in Gradierwerken. Hier läuft die Sole über hohe Wände von Dornenreisig, wobei viel Wasser verdunstet, namentlich bei bewegter Luft. Die verstärkte Sole tropft im Wasserschiff zusammen, an dem Reisig setzt sich der sog. Dornenstein an, das sind mineralische Bestandteile, die sich noch in der Sole befinden. Dieser wird von Zeit zu Zeit abgelöst und zu Pulver gemahlen als Düngemittel verwendet. Hat die Sole den genügenden Salzgehalt erreicht, so wird sie nach den Siedehäusern gepumpt. Hier wird sie in flachen, eisernen Pfannen solange erhitzt, bis das Auskristallisieren des Salzes beginnt. Die am Boden angesammelten Salzkristalle werden nun zum Trocknen herausgeschaufelt, während die Restbestandteile, Pfannenstein und Mutterlauge zurückbleiben, die anderweitig verwendet werden.

Die Herstellung des Siedesalzes ist das kostspieligere Verfahren der Salzgewinnung, 100 kg Salz kommen auf etwa 2,5 Mark ohne die Salzsteuer, die dem Deutschen Reiche jährlich etwa 40 Millionen Mark einträgt. Doch wird nur das Speisesalz besteuert, während das für industrielle und landwirtschaftliche Zwecke gebrauchte Salz steuerfrei ist. Finden sich große Salzlager in der Erde, so begegnen wir einem der ältesten Verfahren der Salzgewinnung, das ist der

bergmännische Abbau in Salzbergwerken. Große Salzlager finden sich in Sachsen und in Wieliczka in den Karpathen. Ist das Bergsalz rein, so wird es gehauen, wie es die Salzlager liefern, ist es mit andern mineralischen Bestandteilen vermengt, so werden im Innern der Berge künstliche Seen und Sinkwerke angelegt, wodurch eine an Salz reiche Sole erzielt wird.

Das Kochsalz dient im Haushalt als wertvolles Gewürz, die meisten Speisen ohne Salz wären für uns ungenießbar. Es ist uns aber auch unentbehrlich, weil es die Verdauungsorgane zur Absonderung der Verdauungssäfte anregt. Menschen und Tiere brauchen unbedingt Salz zu ihrem Wohlbefinden. Je mehr Pflanzenkost wir zu uns nehmen, umso größer ist unser Bedarf an Salz, da in den Blutsalzen, also auch in der Fleischnahrung ein gewisser Salzgehalt ist, während die Pflanzen salzarm sind. Auch vielen Tieren ist der Genuß von Salz Lebensbedingung. Eine ausgedehnte Verwendung findet das Kochsalz beim Frischerhalten der verschiedensten Nahrungsmittel, namentlich von Fleisch, Fischen, Butter, Käse, Gemüsen und noch vielen andern. Der fäulnishemmenden Wirkung des Salzes ist es teilweise zu verdanken, daß die Binnenländer an dem Fischreichtum des Meeres teilnehmen können. Je besser das Salz ist, um so schmackhafter und haltbarer sind die damit konservierten Nahrungsmittel.

Außerdem wird das Salz neuerdings in großen Mengen zu Kältemischungen in industriellen Betrieben verwendet, ferner spielt der Salzkonsum bei der Soda- und Seifenfabrikation eine große Rolle. Wir sehen daraus, wie mächtig das unscheinbare Salzkörnchen in die Lebensweise des Menschen, ja in das ganze Kulturleben der Völker hineingreift, so daß wir es niemals entbehren könnten. Gutes Kochsalz sei trocken und schön weiß, es darf keine Beimischung und keinen bitteren Geschmack haben. Aufbewahrt muß das Salz an trockenen Orten werden, da es die Eigenschaft hat, die Feuchtigkeit an sich zu ziehen. Man bewahrt es deshalb in Steingut, Holz- oder Porzellangefäßen auf, niemals in solchen von Metall.

Die Gewürze.

Die Organe des menschlichen Körpers brauchen zur Ausübung ihrer Tätigkeit die Anregung durch die Nerven. Die Speisen üben einen mechanischen Reiz auf die nervenreichen Schleimhäute der Mundhöhle und des ganzen Verdauungskanals aus und regen dadurch die reichere Absonderung der Verdauungssäfte an. Außer den Nahrungsmitteln wirken die Genußmittel nervenreizend. Zu diesen gehören auch die Gewürze. Da diese die Nährstoffe nur in ganz ge-

ringen Mengen enthalten, so kann man von Nährwert bei ihnen nicht reden; sie haben aber großen Wert für unsern Körper, weil sie reich an Geschmackstoffen sind und die Speisen, denen sie beigegeben werden, wohlschmeckender und in gewissem Sinne auch verdaulicher machen. Doch sollten sie nur in kleinen Mengen beigegeben werden. Im Übermaß verwendet, bringen sie leicht eine Überreizung hervor, der naturgemäß eine Erschlaffung folgen muß. Kinder sollten unbedingt keine scharfgewürzten Speisen genießen, ebensowenig Kranke und Genesende; denn alle Gewürze erhitzen das Blut. Den eigentümlichen Geschmack verleiht ihnen das ätherische Öl, das sie enthalten, den Nervenreiz übt die Schärfe aus, die zugleich die Verdauungstätigkeit hemmt oder fördert, weshalb man sie auch als medizinische Mittel anwendet.

Die Gewürze sind in in- und ausländische eingeteilt. Sie wachsen teils wild, teils werden sie angebaut, so ist besonders in Mitteldeutschland der Anbau und Handel mit Gewürzpflanzen bedeutend. Der Gebrauch unserer einheimischen Gewürze ist dem der fremden vorzuziehen, weil wir sie meistens frisch verbrauchen, in welchem Zustand sie der Gesundheit zuträglicher sind. Die Extraktstoffe der ausländischen Gewürze werden unter Einwirkung der tropischen Sonne kräftiger entwickelt und ihre Wirkung ist daher eine stärkere.

Die Gewürze, mit Ausnahme des Salzes, erhalten wir aus dem Pflanzenreich. Alle Teile der Gewürzpflanzen können verwendet werden, die Wurzeln, Zwiebeln, Knollen, Stengel, Blätter, Blüten, Früchte und Samen. Von den einheimischen Gewürzen verwenden wir die Wurzeln von Petersilie, Sellerie und Gelbrüben und zwar teils als Würze von Fleischbrühe, Braten, teils als selbständige Gerichte. Die Zwiebel der gewöhnlichen Zwiebel, des Lauchs und Knoblauchs sind Beigaben zu Suppen, Salaten, Beigüssen, Braten und Beizen. Von Schnittlauch, Lauch, Petersilie, Bohnenkraut, Thymian, Estragon, Pimpernelle, Salbei, Majoran, Dill und Fenchel werden Stengel und Blätter verwendet. Diese Pflanzen heißen zusammengefaßt „Blattgewürze". Sie dienen in frischem und getrocknetem Zustand als Würze von Suppen, Salaten, Beigüssen, Braten, Farcen, Frikassees, Ragouts und Würsten; ferner werden sie zum Beizen verschiedener Fleisch- und Fischsorten gebraucht.

Waldmeister gibt mit Zucker und Wein angesetzt ein angenehm duftendes Getränk.

Früchte werden von der Tomatenstaude und dem Wacholderstrauch verwendet. Die Tomate, auch Liebesapfel genannt, verleiht Fleischbrühen und Braten sehr feinen Geschmack. Sie wird als Beiguß und Salat, sowie gefüllt und gedämpft zubereitet. In Salzwasser eingelegt oder als Mark eingekocht, ist sie den ganzen Winter

über haltbar. Die Früchte des Wacholderstrauchs werden frisch und getrocknet verwendet. Sie dienen als Gewürz zu Speisen, beim Einmachen von Gemüsen, Pöckeln und Räuchern des Fleisches, ferner zur Bereitung von Mus, Saft und Likör.

Die Engelwurz oder Angelika ist die scharf aromatisch schmekkende Wurzel der teils wild wachsenden, teils in Gärten und auf Feldern angebauten Pflanze. Sie dient zur Herstellung von Likörs und wird in der Medizin verwendet. Die jungen Stengel werden kandiert in der Feinbäckerei zur Verzierung von Torten verwendet.

Von Anis, Fenchel, Senf, Kümmel und Koriander findet der Samen Verwendung. Anis ist der aromatisch riechende, süßlich schmeckende Samen einer aus dem Orient stammenden, bei uns längst heimischen Pflanze und wird gebraucht zu Backwerk, in der Likörfabrikation und zu Heilzwecken. Fenchel wird ebenfalls außer zu Backwaren und Likören als Heilmittel, besonders in der Kinderpflege verwendet.

Koriandersamen dient meistens als Würze von Wurst und eingemachten roten Rüben; Kümmel, der Same des gemeinen oder Feldkümmels, ist eine Speisewürze, wird auch in der Käse- und Likörfabrikation, zu Bäckereien und zur Herstellung des Kümmelöles verwendet.

Die Senfkörner kommen ganz oder gemahlen in den Handel. Aus dem Senfmehl wird der Speisesenf oder Mostrich bereitet, der mäßig genossen, die Verdauung befördert. Äußerlich ist der Gebrauch des Senfpapiers, der Umschläge, der Bäder und des Senfspiritus bekannt. Beinahe alle unsere einheimischen Gewürzpflanzen können als Heilmittel angewandt werden, was schon seit den ältesten Zeiten bekannt ist.

Die wichtigsten und gebräuchlichsten ausländischen Gewürze sind Ingwer, Zimt, Lorbeer, Nelken, Safran, Pfeffer, Vanille, Piment, Kardamom, Kapern, Sternanis, Muskatblüte und Muskatnuß.

Der Ingwer kommt aus Südasien, Amerika und den westindischen Inseln und ist die Knolle der Pflanze. Sie wächst an der Wurzel der Pflanze, ist wie Klauen oder Zehen geformt und hat daher den Namen Ingwerklaue oder -Zehe. Er kommt ungeschält als schwarzer oder geschält als weißer Ingwer in den Handel. Guter Ingwer darf nicht wurmstichig sein; dieser wird gefälscht, indem er mit einer Mischung von Kreide und Lehm überstrichen wird, um ihm das frische Aussehen zu geben. In der Küche dient der Ingwer als Speisegewürz, doch wird er bei uns seltener gebraucht, mehr in England. Außerdem kommt er zur Verwendung in der Lebkuchenbäckerei, Konditorei und Likörfabrikation.

Kandiert soll er ein magenstärkendes Heilmittel sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Zimt oder Kaneel ist die innere Rinde des Zimtbaumes, der in besonderen Gärten in Ostasien, namentlich auf der Insel Ceylon, die uns den feinsten Zimt liefert, angebaut wird.

Es gibt verschiedene Sorten Zimt, seine Güte bestimmt jeweils seine Heimat. (Tellichery-, Cayenne-, Bourbon- und amerikanischer Zimt.) Guter Zimt besteht aus langen, dünnblättrigen, ineinandergeschachtelten Röhrchen von heller Farbe und angenehm würzigem Geruch und Geschmack. Die gewöhnlichen Sorten sind dunkelbraun. Mehr als die Rinde des echten Zimtbaumes kommt Kassienzimt in den Handel, der weit geringer, aber auch viel billiger als ersterer ist.

Der Gebrauch des Zimts ist uralt; er wird schon in der Bibel erwähnt. Im Mittelalter kostete 1 Lot Zimt 10 Mark.

Der Zimt dient zum Kochen, Backen, bei der Zubereitung von Mehl- und Eierspeisen, zum Würzen vieler Getränke, in der Likörfabrikation, sowie als Heilmittel in Form von Öl und Tinktur.

Ein sehr bekanntes Gewürz, das Lorbeerblatt, ist das getrocknete Blatt des in südlichen Ländern heimischen, bei uns in Gewächshäusern gezogenen edlen Lorbeerbaumes. Dasselbe soll gelblich aussehen, ganzrandig und ohne Stiel sein. Es wird als Zutat zu vielen Beigüssen und Beizen verwendet, doch stets in ganz kleinen Mengen.

Die Nelken sind die noch unentfalteten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes, der auf den Molukken heimisch ist. Die Nelken müssen glatt und braun sein und beim Zerkauen neben einer beißenden Schärfe einen starken Gewürzgeschmack haben. Auch darf das Köpfchen nicht fehlen. Sie werden als kräftiges Gewürz wie der Zimt verbraucht, außerdem zu Beizen, Beigüssen usw.

Der Safran kommt aus Spanien, Frankreich, der Türkei, der feinste aus Niederösterreich (Meissau), wo er aber nur in geringen Mengen angebaut wird. In Gebrauch kommen die Narben und Fäden der Griffel. Er wirkt stark erregend, in größeren Mengen veranlaßt sein Genuß Blutandrang nach dem Kopf. Seit den ältesten Zeiten ist er als Arznei- und Farbmittel, sowie als Gewürz bekannt.

Der Pfeffer ist die Frucht des Pfefferstrauchs, dessen Vaterland die Küste Malabar, die sog. Pfefferküste ist, wo er wild wächst und am besten gedeiht. Doch kommt auch Pfeffer aus Amerika in den Handel, der schärfer ist als der indische. Wir unterscheiden schwarzen und weißen Pfeffer. Ersterer, der schärfere, besteht aus den unreifen, letzterer aus den reifen Beeren der Pflanze. Im Haushalt verbraucht man meist weißen Pfeffer, während schwarzer vorzugsweise bei der Wurstbereitung benutzt wird. Hierher gehört noch der spanische Pfef-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

fer, Paprika genannt. Dieser ist sehr scharf und soll nur in ganz geringen Mengen verwendet werden. Dieses Gewürz ist vollständig von dem eigentlichen Pfeffer verschieden, er stammt von der Beißbeere, einer Zierpflanze ab, die ursprünglich in Südamerika heimisch war, jetzt aber in allen wärmeren Ländern verbreitet ist und bei uns als Zierpflanze vorkommt. Zur Verwendung kommen die anfänglich grünen, in reifem Zustande glänzend roten, schotenförmigen Früchte, die bei längerem Liegen braun werden. Als Cayennepfeffer kommt ein Pulver in den Handel, das aus einem Gebäck von spanischem Pfeffer und Mehl hergestellt wird.

Der Piment, auch englisches Gewürz, Nelkenpfeffer, Neue Würze, Allspice genannt, kommt von der Insel Jamaika und ist bei uns erst seit der Entdeckung Amerikas bekannt. Die Körner sind von schwarzbrauner Farbe, aber nicht so runzelig wie die Pfefferkörner. Sie duften nach einem Gemisch von Zimt, Pfeffer und Nelken und dienen als Würze an Speisen und Backwaren.

Ein geschätztes und feines Gewürz ist die schotenförmige Frucht der in Mexiko wachsenden Vanillestaude, ein Orchideengewächs. Diese wird in nicht ganz reifem Zustande, wenn sie noch gelb ist, geerntet und getrocknet, wodurch sie auf den dritten Teil ihrer ursprünglichen Größe einschrumpft und die glänzend braune Farbe erhält. Der in der Schote enthaltene Geschmackstoff ist das Vanillin. Dieses wird in neuerer Zeit künstlich hergestellt und zwar aus dem das junge Holz der Fichten und Tannen überziehenden Bastmantel. 10 gr künstlich erzeugtes Vanillin leistet so viel wie 500 gr Vanille, die echte Vanille ist aber immer vorzuziehen. Die feinste Vanille ist die Bourbonvanille, die von der Bourbon- oder Réunoninsel herkommt. Bei uns ist die Vanille erst seit Anfang des 16. Jahrhunderts bekannt und stand früher sehr hoch im Preise. Die beste Sorte hat lange, dünne Schoten, während die der geringeren kurz und dick sind. Die Vanille dient als Würze zu Beigüssen, süßen Speisen und Tee. Doch sollte sie nur mäßig angewandt werden, weil sie das Blut erregende und erhitzende Eigenschaften besitzt.

Kardamom ist die Samenkapsel eines auf Malabar heimischen, auch im übrigen Ostindien angepflanzten Strauches, die einen feinen Duft hat. Man verwendet die darin enthaltenen Samenkörner ihres scharfen Geschmackes wegen in der Kuchenbäckerei nur in ganz geringen Dosen. Die Körner müssen reif und voll sein, was man aus ihrer Schwere erkennen kann; ferner müssen sie blaß und fest verschlossen sein. In Ostpreußen wird Kardamom noch viel verwendet.

Von dem Muskatbaum, dessen Heimat Hinterindien und die Molukken (Gewürzinseln) ist, verwenden wir die Früchte und Samenhüllen; letztere fälschlicherweise Blüten genannt, kommen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

unter dem Namen „Macis“ in den Handel. Da der Baum das ganze Jahr hindurch zugleich Blüten und Früchte trägt, so setzt sich die Ernte auch das ganze Jahr hindurch fort, und das Erträgnis und der Handel damit sind bedeutend. Die Blüte wird vor dem Trocknen in Salzwasser getaucht, damit sie weich bleibt. Sie muß voll sein und dient zur Öl- und Balsambereitung. Gute Muskatnüsse müssen hart, schwer und dicht, außen glatt und von grauer Farbe, innen bräunlich geädert sein. Die graue Farbe erhalten sie daher, daß man sie in Kalkmilch legt, um ihre Keimkraft zu zerstören. Die Muskatnuß enthält 34 % Fett, die sog. Muskatbutter. Durchsticht man sie mit einer heißen Nadel, so schwitzt ein gelbliches Öl aus. Die wurmstichigen und runzeligen Früchte sind schlecht. Man verwendet Blüte und Nuß, namentlich letztere als Gewürz an Suppen, Beigüssen, Gemüsen und Backwerk.

Kapern sind die eingemachten Knospen des in Nordafrika und Südeuropa wachsenden Kapernstrauchs. Die kleinsten Kapern sind die besten. Sie werden vielfach gefälscht, indem die Blumenknospen der Sumpfdotterblumen und die Samenkapseln der Kapuzinerkresse eingemacht und als Kapern verkauft werden. Die Kapern geben den Beigüssen und Fleischfüllen, welchen man sie zugibt, einen guten Geschmack.

Sternanis ist die Frucht eines in China, Japan und auf den Philippinen heimischen Baumes, riecht und schmeckt feiner als unser einheimischer Anis. Jede Frucht besteht aus einer Anzahl, meist 8, nachenförmigen Früchtchen, die zu einer sternförmigen Rosette vereinigt sind. Er wird selten als Küchengewürz, häufig zur Herstellung feiner Liköre verwendet.

Außer den vorgenannten Gewürzen dienen uns zu denselben Zwecken die eßbaren Pilze, die Beigüsse, Pasteten und Suppen schmackhaft machen. Zu den verschiedensten Backwerken, süßen Speisen, Beigüssen und Kompotts verwendet man Mandeln, Saft und frische, sowie getrocknete und verzuckerte Schale der Zitrone und Orange, ebenso Rosinen, Korinthen und Sultaninen.

Alle Gewürze sollten, soweit es möglich ist, nur in ganzem Zustand gekauft werden. Sie kommen auch vielfach gemahlen in den Handel, sind aber häufig verfälscht durch Beimischung von fremden Stoffen, wie Ziegelmehl, Staub, gemahlene Schalen, Abfall usw. Auch die ganzen Gewürze werden manchmal verfälscht und zwar durch Entziehung ihrer flüchtigen Öle; man kaufe deshalb diese nur bei zuverlässigen Händlern.

Bei der Aufbewahrung ist zu beachten, daß soviel als möglich das Aroma erhalten bleibt. Getrocknete Kräuter hänge man in Säckchen auf, die übrigen Gewürze müssen in luftdicht verschlossenen

Gläsern oder Blechbüchsen aufbewahrt werden. Aus demselben Grunde sollen die feineren Gewürze zu solchen Speisen, welche in offenen Töpfen gekocht werden, erst dann zugegeben werden, wenn die Speisen beinahe fertig sind.

Kaffee, Tee und Kakao.

Zur Anregung unseres ganzen Nervensystems bedienen wir uns der sog. Genußmittel, welche belebend auf uns einwirken. In erster Linie stehen hier Kaffee, Tee und Kakao.

Die beiden ersten haben keinen Nährwert, wenn sie nicht mit Milch und Zucker genossen werden, Kakao dagegen enthält Stärkemehl, Eiweiß und Fett und ist daher ziemlich nahrhaft.

Die eigentliche Heimat des Kaffeebaumes, der in die Familie der Chinabaumgewächse gehört, ist Abessinien. Von hier wurde er zuerst nach Arabien verpflanzt, kam durch die Holländer nach Java und wird jetzt im größten Teil der Tropen angepflanzt. Der wild wachsende Kaffeebaum erreicht eine Höhe von 4—11 m; der in Kultur befindliche wird bis auf 2 m verschnitten, wodurch er zum Strauch wird und weit mehr Früchte trägt. Die immergrüne Kaffeepflanze trägt Blüten und Früchte zu gleicher Zeit. Die rote Frucht gleicht einer Kirsche, enthält aber statt eines Kerns, wie diese, zwei mit ihren flachen Seiten aneinander liegende Kerne oder Samen, die mit einer papierartigen Hülse umgeben sind. Die in mehreren Ernten das Jahr hindurch gesammelten Früchte erfahren je nach den Kulturländern eine verschiedene Behandlung, wovon die Farbe der Kaffeebohnen abhängt. Die Güte des Kaffees ist abhängig von dem Klima und der Behandlungsweise während der Ernte. Je nach der Länge der Einwirkung der Sonne, in welcher die Kaffeebohnen getrocknet werden, zeigen sie eine gelbe, braune oder grüne Farbe. Der feinste Kaffee ist der aus Arabien stammende Mokkakaffee, der aber nur in sehr geringen Mengen ausgeführt wird und bei uns selten echt zu haben ist. Im Wohlgeschmack wird er von keiner anderen Kaffeesorte erreicht und steht auch am höchsten im Preise. An Güte ihm ähnlich ist der Bourbonkaffee von der Insel Réunion, der aber auch nur selten zu uns kommt. Nächst den afrikanischen Sorten sind die geschätztesten die holländischen von Java, ferner der indische Ceylonkaffee. Amerika beschickt den Kaffeemarkt ebenfalls mit sehr vielen Sorten, worunter der brasilianische bis jetzt der geringste war, während die Produkte der westindischen Inseln vorzügliche sind. Doch zählen auch die Kaffeesorten aus Brasilien infolge verbesserter Kultur neuerdings zu den besseren. Im Gegensatz zu den ohne Kultur wachsenden Sorten, die als Native bezeichnet

werden, führen die sorgfältig kultivierten Sorten den Namen Plantagenkaffee. Mitunter entwickelt sich in der Kaffeefrucht nur ein einziger Samen, der eine runde Form erhält und in der Größe zurückbleibt. In jeder Sorte finden sich mehr und weniger reichlich solche Früchte, namentlich im Ceylon- und Javakaffee. Sie werden sorgfältig ausgelesen und unter dem Namen „Perlkaffee" als teuerste Sorte verkauft.

Nährwert enthält der Kaffee durchaus keinen, seine Beliebtheit verdankt er seiner nervenanregenden Wirkung. Diese kommt von dem ihm eigentümlichen Bestandteil, dem Coffeïn, ein in langen, seidenglänzenden Nadeln kristallisierender Stoff von bitterlichem Geschmack.

Ferner enthält der Kaffee Wasser, Eiweiß, Gerbsäure, Fett und Zucker und ätherisches Öl. In mäßiger Menge, namentlich mit Zusatz von Milch und Zucker genossen ist er unschädlich; als starker Aufguß dagegen kann der Gesundheit großer Schaden zugefügt werden.

Ehe der Kaffee gebrauchsfertig ist, muß er gebrannt oder geröstet werden, denn erst durch die Einwirkung der Hitze entwickeln sich die aromatischen Stoffe. Vor dem Rösten müssen die Bohnen gewaschen und getrocknet werden; der Kaffee darf nicht dunkler als kastanienbraun geröstet werden, da er sonst bitter schmeckt. Bei der Bereitung des Kaffeegetränkes sollen die Bohnen ziemlich fein gemahlen sein, damit sich die Geschmacksstoffe vollständig auflösen; das Wasser dazu soll weich und kochend heiß sein. Die Zubereitungsarten sind sehr verschieden, doch ist Kaffee, in besonderen Maschinen zubereitet, am schmackhaftesten, weil ihm auf diese Weise die Geschmacksstoffe erhalten bleiben.

Beim Einkauf von Kaffee achte man auf harte, volle, in Form und Farbe gleichmäßige Bohnen. Häufig kommt bei den billigen Sorten sog. Havariekaffee in den Handel, das sind Bohnen, welche beim Versand auf dem Schiff Not gelitten haben und salzig schmecken. Grüner Kaffee wird auch gefärbt. Am besten ist immer eine Röstprobe. Gemahlenen Kaffee einzukaufen empfiehlt sich nicht, da er sehr häufig Fälschungen unterliegt.

Ungebrannten Kaffee bewahrt man in Säckchen hängend trocken und luftig, gebrannten in gut verschlossenen Blechbüchsen auf. Da das Aroma sich leicht verflüchtigt, so halte man keinen großen Vorrat von letzterem.

Der Tee des Handels, aus welchem das aromatische, beliebte Getränk hergestellt wird, besteht aus den eigentümlich zubereiteten Blättern der Teepflanze, welche zu der Familie der Kamelien gehört. Sie wird seit den ältesten Zeiten in Asien angepflanzt und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird hauptsächlich in China und Japan mit großer Sorgfalt kultiviert. Die Teepflanze ist ein immergrüner Strauch, welcher im wilden Zustand 1—2,50 m und noch höher wird, als Kulturstrauch aber durch Beschneiden niedriger gehalten wird, damit er um so mehr Seitenzweige treibt, dick und buschig wird und reichlich Blätter gibt. Diese sind länglich, lederartig und glänzend. Der Teestrauch treibt im Jahr 3—4mal neue Blätter, welche ebenso oft gepflückt werden. Die erste Ernte liefert den besten, die letzte Ernte den geringsten Tee. Im Handel werden zwei Hauptsorten des Tees, grüner und schwarzer unterschieden, deren Verschiedenheit durch die Zubereitung der geernteten Blätter erzeugt wird. Bei der Zubereitung des grünen Tees werden die frischgepflückten Blätter in eiserner Pfanne auf offenem Feuer unter Umrühren geröstet. Hierauf kommen sie auf Tische, wo sie mit den Händen geknetet und gerollt werden. Dadurch verlieren sie ihren Saft und nehmen die gerollte und gedrehte Form an. Sie werden nun auf Matten getrocknet, alsdann nochmals geröstet und um alle fremden Bestandteile zu entfernen, gesiebt. Die Blätter haben nun eine mattgrüne Farbe.

Die Bereitung des schwarzen Tees unterscheidet sich von jener des grünen vorzüglich dadurch, daß die geernteten Blätter, ehe sie geröstet werden, auf Matten ausgebreitet und durchgewühlt werden, bis sie welk geworden sind. Darnach werden sie auf Haufen geschichtet, in denen sie sich erhitzen und gären. Durch diese Bereitungsart werden die Blätter schwarz.

Der in den Handel kommende Tee stammt meist aus China, woher er auf dem Seeweg über England und Hamburg in den europäischen Handel gelangt und heißt kurzweg Chinesischer Tee; ein kleiner Teil wird auf beschwerlichem Landweg durch Karawanen über Rußland zu uns gebracht. Dieser heißt Karawanen- oder Russischer Tee und wird höher geschätzt, ist aber auch viel teurer als der erste, welcher durch die Seereise trotz sorgfältiger Verpackung an Aroma verliert.

Von den zwei Hauptsorten, dem grünen und dem schwarzen Tee, gibt es eine große Anzahl Untersorten, welche sich nach ihrer Herkunft, Erntezeit, Farbe, Geruch, Geschmack, Größe der Blätter und sogar nach dem Eigentümer der Plantagen unterscheiden und im Preise zwischen 2—18 Mark das Pfund schwanken.

Von grünen Tees sind die bekanntesten im Handel: Imperial oder Kaisertee und Gunpowder und Tonkay. Der schwarze Tee wird dem grünen vorgezogen und sind hier die beliebtesten Sorten: Pecco und Souchong, oder eine Mischung aus beiden; doch gibt es noch eine große Anzahl anderer Sorten. Bei der Auswahl des Tees ist darauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu achten, daß die Blätter dicht gerollt und ganz sind und daß er keine Stiele enthält. Zerbrochene Teeblätter, sog. Teestaub, werden billiger verkauft; wenn sie rein und von guter Qualität sind, ist gegen ihren Gebrauch nichts einzuwenden.

Nährwert hat der Tee ebensowenig wie der Kaffee, auch hier schätzen wir lediglich die anregende Wirkung. Er enthält Gerbsäure, Eiweiß, Fett, ätherische Öle und Wasser. Sein wichtigster Bestandteil ist das Teïn, das die nervenreizende Wirkung hat. Auch aus dem Tee wird mit kochendem Wasser ein Aufguß hergestellt. In kurzer Zeit, 5 Minuten, gehen die aromatischen Bestandteile in das Wasser über; bleibt der Aufguß zu lange an den Blättern stehen, so wird zu viel von der in den Blättern enthaltenen Gerbsäure aufgelöst und der Tee wird bitter. Je feiner die Teesorte ist, um so weniger reich ist sie an dem erregenden Teïn.

Aufbewahrt muß der Tee in Blech-, Porzellan- oder Glasdosen werden, geschützt gegen Luft und Licht und an einem trockenen Orte. Um die Verflüchtung der feinen Geschmacksstoffe möglichst zu verhindern, sollen die Teebüchsen nur eine enge Öffnung und sehr guten Verschluß besitzen.

Ein an Nährwert die beiden vorstehenden Genußmittel übersteigendes ist der Kakao und die aus demselben hergestellte Schokolade. Kakao und Schokolade wirken viel weniger erregend wie Tee und Kaffee. Durch Wohlgeschmack und ihre mäßig erregende Wirkung rechnen wir sie zu den Genußmitteln, durch ihren Gehalt an Eiweiß, Fett und Stärkemehl zu den Nahrungsmitteln. Die erregende Wirkung kommt von dem Theobromin, ein dem Koffeïn ähnlichen Stoffe her. Der Kakao und die aus demselben hergestellte Schokolade wird aus dem Samen des Kakaobaumes gewonnen. Dieser erreicht eine Höhe von 6—12 m, ähnlich einer Palme und trägt rötlich gelbe, gurkenähnliche Früchte, in deren weichem Fruchtfleisch die mandelförmigen Samen, 30—40 an der Zahl, eingebettet liegen. Er wächst im tropischen Amerika, auf einigen afrikanischen und asiatischen Inseln

Zur Gewinnung der Kakaobohnen wird das Fruchtfleisch entfernt, die Samen auf Haufen aufgeschüttet oder in die Erde eingegraben, 3—4 Tage einer Gärung überlassen und zuletzt an der Sonne getrocknet.

Das Eingraben der Bohnen in die Erde ist das bevorzugtere Verfahren, die Bohnen bekommen eine dunklere Farbe und verlieren ihren bitteren Geschmack. Man nennt die letztere Art das „Rotten" des Kakaos und der gerottene Kakao wird im Handel höher geschätzt. Gute Kakaobohnen sollen ganz, nicht zerbröckelt, trocken,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

nicht zu dunkel und nicht schimmelig und moderig sein. Die Verarbeitung der Bohnen zu Kakaomasse geschieht in Fabriken. Die Bohnen werden leicht angeröstet und von den dünnen Schalen befreit. Alsdann werden sie zerdrückt und zwischen erwärmten Mühlsteinen zu einem flüssigen Brei gemahlen.

Die weiche Beschaffenheit der Masse rührt von dem großen Gehalt an Kakaobutter her, die bei sehr geringer Wärme schon schmilzt. Diese reine Kakaomasse ist eine feste, braunrote Masse, die im Bruche marmoriert aussieht und kommt als Kakao in den Handel. Durch Pressen wird der reinen Masse die Butter entzogen, die in der Medizin Verwendung findet, so daß der Rest ein trockenes Pulver bildet und als entöltes Kakaopulver bezeichnet wird. Durch Vermischen der reinen Kakaomasse mit Zucker und verschiedenen Gewürzen wird die Schokolade hergestellt. Diese kommt in zahlreichen Sorten vor, deren Güte von der Reinheit der Kakaomasse, des Zuckers und der übrigen Zutaten abhängt. Gute Schokolade muß einen glatten Bruch haben und nicht mehlartig schmecken, beim Kochen keinen kleisterigen Satz hinterlassen. Werden Kakao und Schokolade beim Kochen dick, so sind sie mit Mehl oder Stärkemehl untermischt. Durch solche Zusätze wird der feine Geschmack sehr beeinträchtigt. Kakao ist als Nährgetränk sehr geschätzt, namentlich mit Zusatz von Milch oder Hafermehl. Außerdem wird er in der Küche zur Herstellung der verschiedensten süßen Speisen verwendet.

Zur Aufbewahrung wähle man kühle und trockene Orte.

Der Reis.

Außer den einheimischen Getreidearten wird im Haushalt und in der Industrie auch eine ausländische viel verwendet, das ist der Reis. Derselbe kann als eine der wichtigsten Getreidearten betrachtet werden, weil er für die Völker, die ihn anbauen, ein Hauptbestandteil ihrer Nahrung bildet. Über 750 Millionen Menschen, namentlich in Asien, dient er als Hauptnahrungsmittel. Auch in Europa gewinnt er immer mehr an Bedeutung.

Der Reis gehört, wie die einheimischen Getreidearten zu den Gräsern. Die Reispflanze ist ein einjähriges Gewächs mit 1—1½ m hohem, hohlem Halm, 30—35 cm langen Blättern mit gestreifter, den Halm umfassender Blattscheide, der Blütenstand bildet eine aufrechtstehende Rispe, die sich später neigt. Die Frucht ist ein abgestumpftes Korn, das mit dem Blütenspelz verwachsen ist und den kleinen Keim enthält.

Die eigentliche Heimat des Reises ist unbekannt, er wurde seit der ältesten Zeit in China, Indien und auf den Sundainseln ange-

baut. Später wurde der Reisbau auch in Ägypten, Arabien, Spanien und Italien und zuletzt in Amerika eingeführt. In nördlichen Ländern kann er nicht gepflanzt werden, weil er zum Gedeihen große Wärme und Feuchtigkeit braucht. Man unterscheidet zwei Arten, den Berg- und Sumpfreis. Ersterer kommt, obwohl er sehr wohlschmeckend ist, als Handelsartikel weniger in Betracht, weil sein Anbau nicht sehr ergiebig ist. Er gedeiht nur in einigen Gegenden Asiens. Der Versuch, ihn in Europa einzuführen, weil sein Anbau nicht so gesundheitsschädlich ist wie der des Sumpfreises, da er nicht so viel Feuchtigkeit braucht, ist gescheitert. Von um so größerer Bedeutung ist der Anbau des Sumpfreises, der den 40—100fachen, oft sogar noch größeren Ertrag liefert. Als Sumpfpflanze verlangt der Reis, wie schon der Name sagt, viel Feuchtigkeit. Das Feld, am besten eine Flußniederung oder Sumpfland wird durch niedere Dämme in große Beete eingeteilt. Diese werden gepflügt, geeggt und in Abständen von 40 cm Saatstufen von 5 cm Tiefe gezogen. In diese Felder werden die vorher aufgequellten Reiskörner gesät, zugedeckt und etwa 30—40 cm hoch mit Wasser überrieselt. Zeigen sich Keimspitzen, so wird das Wasser abgelassen, bis die jungen Pflänzchen zwei Blätter getrieben haben. Währenddem wird das Unkraut und die zu dicht stehenden Pflanzen ausgejätet. Ist dies geschehen, so wird das Feld wieder überflutet und das Wasser mit der wachsenden Pflanze steigen gelassen. Ist die Frucht reif, so wird entweder das Wasser 3—4 Tage vor der Ernte abgelassen und die Frucht mit der Sichel geerntet, oder die Leute fahren auf Kähnen über die überfluteten Felder und schneiden den Reis unterhalb der Rispe mit Sicheln oder Messern ab. Nach der Ernte wird die Frucht gedroschen; früher wurden die Körner am Gewinnungsort in Stampfmühlen geschält. Seit man aber herausgefunden hat, daß ungeschälter Reis den Transport besser verträgt und auch der Zollsatz ein niederer ist, wird jetzt der meiste Reis ungeschält nach Europa befördert. Er wird dann in den Hafenstädten auf Maschinen enthülst und poliert. Um ihm eine schöne weiße Farbe zu verleihen, wird er alsdann noch mit Indigolösung gebläut. Echter Indigo ist ein blauer Farbstoff, der aus verschiedenen, teils aus-, teils inländischen Pflanzen hergestellt wird. Da der Reis eben sehr viel Feuchtigkeit und Wärme braucht zum Gedeihen, so ist sein Anbau gesundheitsschädlich, denn das stehende Wasser im Verein mit der Wärme erzeugt Fieber und ansteckende Krankheiten. In Italien und Südfrankreich ist sein Anbau in der Nähe menschlicher Wohnungen verboten.

Von allen Getreidearten enthält der Reis am wenigsten Eiweißstoffe; dagegen ist er am reichsten an Stärkemehl. Reis enthält 7 %

Eiweiß, 75—80 % Stärkemehl, fast gar kein Fett, 5 % Wasser, wenig Salze und Zucker. Die Eiweißstoffe liegen vorzugsweise in den äußeren Schichten, deshalb geht beim Schälen ein beträchtlicher Teil derselben mit der Kleie verloren. Sein Nährwärt ist nicht sehr groß, doch ist er wohlschmeckend, leichtverdaulich und bildet mit fett- und eiweißreicher Zukost ein nahrhaftes, ausreichendes Nahrungsmittel.

Man unterscheidet den Reis je nach Form, Farbe und Güte. Seinen Namen hat er von dem Lande, in welchem er angebaut wird. So kommt in den Handel Carolina-, Java-, Mailänder-, Bengal- und Madrasreis. Der beste, aber auch teuerste Reis ist der Carolinareis aus dem Staate Südkarolina in Nordamerika. Dessen Korn ist schmal, länglich, mattweiß, durchscheinend, hart und glatt, das Pfund kostet 40—50 Pfg. Ihm an Güte nicht viel nachstehend ist der italienische sog. Mailänder Reis, dessen Korn abgestumpft und klar ist (28—35 Pfg.). Ebenfalls eine gute Sorte ist der Javareis, der lange, geriefte Körner hat und im Preis dem italienischen gleichkommt. Geringere Sorten sind die indischen Reise aus Bengal und Madras, deren Körner breit, groß und gerieft sind. Häufig kommt auch Bruchreis in den Handel, der aus den ungleichen, gebrochenen Körnern aller Sorten besteht und wesentlich billiger als die vorgenannten ist. Er eignet sich vorzüglich zu Speisen, bei welchen es auf die Erhaltung des ganzen Kornes nicht ankommt. Im allgemeinen sind die besten Sorten die vorteilhaftesten, da sie besser ausgeben und wohlschmeckender sind.

Der Reis wird im Haushalt und in der Industrie verwendet. Er kommt ganzkörnig, gequetscht als Flocken oder gemahlen als Mehl in den Handel. Ganzkörnig wird derselbe zu Suppe, Gemüse, Brei, Puddings, Klößen, Aufläufen gebraucht. Aus den Flocken werden Suppen zubereitet. In der Industrie wird aus Reis Mehl, Stärke, Puder und unter Zusatz von Palmsaft Arrak hergestellt. Das Reismehl verwendet man zu feinem Backwerk, die Stärke zum Steifen von Wäschegegenständen, Puder zur Heilung wunder Hautstellen, namentlich in der Kleinkinderpflege. Reiskleie ist reich an Kleber und gibt ein gutes Viehfutter. Aus dem Reisstroh werden die verschiedenartigsten Flechtwerke hergestellt, wie Hüte, Matten, Körbe u. a. Das Reiswasser dient als Schlichte für feine Gewerbe, wie Schleier und Spitzen. Reismehl mit Wasser gekocht gibt festen Kitt.

Vor der Zubereitung müssen die Körner sauber gewaschen werden, um sie von Schmutz und Staub zu befreien. Da der Reis Gerbsäure enthält, wird er vor der Zubereitung einigemal gebrüht oder mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, das man bis ans Kochen kommen läßt und abgießt. Je nach der Verwendung kocht man ihn mit Wasser, Fleischbrühe oder Milch langsam weich, am schönsten und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gleichmäßigsten weich wird der Reis in der Kochkiste. Während des Kochens muß das Umrühren vermieden werden, weil dadurch die Körner zerfallen, das Stärkemehl frei wird, sich zu Boden setzt und anhängt. Um das Anbrennen zu verhindern, rüttelt man den Topf von Zeit zu Zeit. Da der Reis sehr wenig Fett enthält, gibt man demselben bei der Zubereitung Fett zu und genießt ihn zu fetten Speisen.

Beim Einkauf des Reises muß man besonders darauf achten, daß die Körner gleichmäßig und ganz sind. Er soll sauber sein, einen guten Geruch und süßlichen Geschmack haben.

Der Reis wird gleich unseren einheimischen Getreidekörnern in Säckchen hängend an luftigen, trockenen Orten aufbewahrt.

Der Sago.

Der Sago ist ein stärkemehlhaltiges Nahrungsmittel, das wir aus dem Pflanzenreich erhalten, doch bedarf er erst einer besonderen Zubereitung, ehe er auf den Handelsmarkt kommt. Es gibt drei verschiedene Arten von Sago: der ostindische echte Sago, der amerikanische Sago oder Tapioka und der unechte Sago, auch Kartoffel- oder deutscher Sago genannt. Die Heimat des echten Sagos ist Südasien und die Molukken. Er ist das im Stammarke mehrerer Palmenarten sich befindende Stärkemehl, welches, nachdem es herausgeschabt und durch Wässern gereinigt wurde, noch feucht durch ein grobes Sieb gedrückt und dadurch gekörnt wird. Die Körnchen werden auf einem Blech erhitzt, bis sie sich zusammenballen und hart geworden sind und in einem um seine Achse sich drehenden Faß geglättet. Dadurch werden sie klein und rund und es entsteht der sog. Perlsago, welcher als der feinste gilt. Manche Sagosorten haben eine gebliche oder bräunlichrote Farbe, welche durch starkes Erhitzen oder auch durch farbige Zusätze entsteht.

Der westindische Sago oder Tapioka wird hauptsächlich in Brasilien und auf den westindischen Inseln aus dem Stärkemehl der Knollen der Kassavapflanze gewonnen. Die Knollen werden gerieben und in feuchtem Zustande auf erhitzten, eisernen Platten unter fleißigem Umrühren getrocknet. Der Tapioka bildet nicht wie der echte Sago regelmäßige Perlen, sondern ungleiche kleine flockenartige Stückchen, kommt auch gemahlen in den Handel. Bedeutend häufiger, als der echte Sago und der Tapioka, wird bei uns der aus Kartoffelmehl hergestellte unechte oder deutsche Sago in den Handel gebracht und im Haushalt verwendet. Da der Nährwert ziemlich gleich ist, der einheimische Sago im Preis aber bedeutend geringer ist, so kann er den echten Sago sehr gut ersetzen, wenn er auch diesem

im Geschmack an Güte nachsteht. Er wird auf ähnliche Weise wie dieser hergestellt und unterscheidet sich gewöhnlich durch seine reinere Farbe, gleichmäßigere Körnung und besonders dadurch, daß er viel rascher weich kocht, als der echte. Guter Sago muß geruchlos, in kaltem Wasser unauflöslich sein, in heißem Wasser dagegen aufquellen und darf beim Kochen seine Form nicht verlieren. Geringe Sorten zerfließen beim Kochen in einen Kleister, gut bereitete behalten ihre Form und bilden durchsichtige Gallertkügelchen. Echten Sago stellt man mit kaltem Wasser bei und kocht ihn 1—2 Std., dagegen darf der deutsche Sago nur in kochende Flüssigkeit gegeben werden und ¼—½ Std. kochen, da er sonst zerfließt. Im Geldwerte steht der Tapioka am höchsten, der Kartoffelsago ist am billigsten, während der Perlsago in der Mitte der beiden steht. Da der Hauptbestandteil aller Sagosorten Stärkemehl ist und sie wenig andere wichtige Nährstoffe enthalten, so ist das bei der Zubereitung zu berücksichtigen. Man fügt deshalb Eiweiß und Fett bei Suppen in Gestalt von Ei und Rahm, in anderen aus Sago hergestellten Speisen ebenfalls durch Eier und Butter bei.

Da der Sago leicht feucht und infolgedessen schimmelig und muffig wird, so muß er an trockenen Orten in Säckchen hängend aufbewahrt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

„Drei Dinge den Meister machen sollen:
Wissen, Können und Wollen."

Gut Kochen ist eine Kunst, die man sich nur durch Erfahrung, durch Nachdenken und kluge Vereinigung von Theorie und Praxis anzueignen vermag.

Alle Vorgänge der Küche müssen mit größter Aufmerksamkeit beobachtet werden. Die bestzubereitete Speise kann durch Unachtsamkeit noch im letzten Augenblick verderben. Ferner ist auch zu berücksichtigen, daß man sparsam wirtschaftet. Sparsamkeit ist die Grundbedingung bei der Führung eines guten Haushaltes. Sparsamkeit in der Küche besteht darin, aus den verschiedenen angewendeten Bestandteilen den möglichsten Nutzen und Nährwert herauszuziehen, alles weise zu verwerten, nichts wegzuwerfen oder durch Unachtsamkeit umkommen zu lassen. In der Küche muß stets mit der größten Reinlichkeit gearbeitet werden, ein Blick in eine unordentliche Küche kann genügen um für lange Zeit den Appetit zu verderben, ganz abgesehen davon, daß die Gesundheit der Familienmitglieder zum großen Teil von einer reinlichen Küche abhängt. Mit der Reinlichkeit Hand in Hand geht die Ordnung, ohne Ordnungssinn ist an keine Reinlichkeit zu denken, beide Eigenschaften ergänzen sich und gehören zusammen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1. Suppen.

1. Fleischbrühe.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 4—5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe.

Wollen wir eine Fleischbrühe kochen, müssen wir uns erst klar sein, worauf wir den größten Wert legen, ob auf eine recht kräftige Brühe oder ob wir nebst einer guten Brühe noch ein saftiges Stückchen Kochfleisch auftragen wollen. Darnach richtet sich auch der Einkauf des zu verwendenden Stückes. Gute Brühen liefern das Wadenstück, sowie auch das Schwanzstück, dieselben enthalten wenig Fett, sind aber darum auch nach dem Kochen trocken. (Siehe Kochen des Ochsenfleisches.) Das gewaschene Fleisch wird nebst den gewaschenen, möglichst klein gehackten Knochen, einem Stückchen Milz und der vorgeschriebenen Menge kaltem Wasser beigestellt und damit alle Säfte gut herausziehen können, möglichst langsam zum Kochen gebracht. Sobald das Wasser anfängt Bläschen zu ziehen, würzt man mit Salz, auf der Herdplatte gebräunten Zwiebelscheiben, Petersilie, Lauch, Sellerie, Gelbrübenscheiben, letztere werden vorher geputzt, gewaschen und die Suppengewürze mit einer Schnur zusammengebunden oder in einer Kapsel zusammengehalten. Ferner kommen in die Brühe, die man nach Belieben abschäumen kann, Gemüsestrunke von Blumenkohl, Weißkraut oder Wirsing, Tomaten oder getrocknete Tomatenschalen, Erbsenschoten, Spargelschalen und auch Pilze, wie Champignons, Steinpilze, Eierschwämmchen und dergl. Der Topf wird nach dem Würzen gut zugedeckt, damit mit dem Dampf keine aromatischen Stoffe entweichen können (dieselben verleihen nämlich der Brühe gerade ihren Wert), und zum Kochen 3—4 Stunden auf die Seite des Herdes gezogen. Die Brühe soll stets langsam fortkochen, darf nicht strudeln, sonst bleibt sie nicht klar. Während des Kochens darf auch kein heißes oder kaltes Wasser nachgefüllt werden. Beim Gebrauch wird die Fleischbrühe durch ein Sieb, oder wenn sie recht klar sein soll, durch eine Serviette gegossen. Soll die Brühe eine dunklere Farbe erhalten, bräunt man

½ Teel. Zucker in einem Pfännchen, löscht mit kaltem Wasser ab und gibt nach dem Aufkochen von der gebrannten Zuckerlösung etwas zur Fleischbrühe. Soll die Brühe 1—2 Tage aufbewahrt werden und hat man keinen Eisschrank zur Verfügung, dann füllt man sie, nachdem man sie in kaltem Wasser möglichst schnell zum Erkalten gebracht hat, in reine Flaschen, verschließt diese mit einem Wattekork und verwahrt sie in einem möglichst kühlen Raum. Die so aufbewahrte Brühe wird bei Gebrauch nebst einem Eiweiß in einen gut glasierten Topf gegeben, auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen, der Topf alsdann auf die Seite des Herdes gezogen und nach etwa 10 Minuten die Brühe durch eine Serviette filtriert. Das ausgekochte Fleisch ist wenig schmackhaft und kann nur zu Frikandellen und dergl. verwendet werden.

2. Kraftbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Gelbrübe, ½ Sellerieswurzel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Eiweiß, 3 l Fleischbrühe, wenn nötig, noch etwas Salz.

Diese Doppelfleischbrühe, in Herrschafts- und erstklassigen Hotelküchen unter dem französischen Namen Consommé bekannt, ist ziemlich kostspielig. Das Fleisch, am besten Wadenstück, wird fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben und nebst den vorgerichteten Zutaten, wie Gelbrüben-, Zwiebel- und Sellerieschreiben und Petersilie, mit ½ l kaltem Wasser und dem verquirlten Eiweiß in einem gut glasierten Topf auf die heiße Herdplatte gestellt. Von Zeit zu Zeit rührt man den Fleischbrei leicht um. Nach etwa 20 Minuten gießt man die klare, heiße Fleischbrühe dazu, bringt den Topfinhalt zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes 1 Stunde ziehen. Kurz vor Gebrauch seiht man die Brühe durch eine gebrühte Serviette ab und bringt sie mit Klößchen oder einer sonstigen Einlage zu Tisch. Soll die Brühe besonders kräftig werden, so kocht man ½ oder 1 ganzes gehacktes Huhn mit.

3. Kalbfleischbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Kalbsfuß, 3 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zwiebel.

Dieselbe wird meistens für Krankensuppen gekocht und darf deshalb nur wenig gewürzt werden. Bei der Herstellung wird das Fleisch, und zwar Hals oder Brust gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und nebst dem aufgeschnittenen Kalbsfuß mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Sobald der Topfinhalt anfängt zu sieden, gibt man die Gewürze zu und läßt die Brühe auf der Seite des Herdes langsam 2 Std. kochen. Kurz vor dem Gebrauch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gießt man die Brühe durch eine gebrühte Serviette und serviert sie mit irgend einer Einlage.

4. Knochenbrühe.

Die Knochen, welche man von Braten übrig behalten, werden zerkleinert und mit dem Rückstand des Bratenbeigusses und Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Sodann gibt man auf 1 l Brühe ½ Eßl. Salz zu, würzt mit auf der Herdplatte gebräunter Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gemüsestrunk usw. und läßt die Brühe langsam 2—3 Std. kochen. Selbstverständlich können die Knochen auch frisch, das heißt ungebraten verwendet werden. Die Brühe bleibt in diesem Fall viel heller. Man verwendet Knochenbrühe in Ermangelung von Fleischbrühe zu Suppen und Beigüssen und kann sie noch kräftiger herstellen durch Zugabe von einem Stückchen Rindsleber oder Milz.

5. Grünsbrühe.

Gelbrüben, Lauch, Petersilie, Sellerie, Gemüsestrunk, Eierschwämme werden geputzt, gewaschen und nebst einer gebräunten Zwiebel in 4 l kochendes Wasser gegeben. Man läßt die Brühe mit 2 Eßl. Salz versehen, 2 Stunden kochen und verwendet sie zum Auffüllen von Hafergrütz-, Grieß-, Brotsuppe usw. Nach Belieben kann man die Grünszutaten auch klein schneiden, in 30 g Butter dämpfen und hierauf mit heißem Wasser auffüllen und mit Salz würzen.

6. Fleischbrühe mit Ei.

Zut.: 6 Eigelb, 1½ l kräftige, klare Fleischbrühe.

Fleischbrühe mit Ei abgerührt, wird meistens in Tassen aufgetragen. Man gibt je ein frisches Eigelb in dieselben und übergießt sie mit klarer, heißer Fleischbrühe. Das Eigelb darf dabei nicht verlaufen. Sollten die Eier nicht mehr tadellos frisch sein, dann empfiehlt es sich, die Eigelb erst zu verquirlen und beim Zugießen von heißer Fleischbrühe durch tüchtiges Rühren vor dem Gerinnen zu bewahren. Die Fleischbrühe wird mit geröstetem Brot aufgetragen.

7. Biskuitsuppe.

Zut.: 75 g Butter, 75 g Mehl, 3 Eier, 3 Eßl. Milch, 1 Kaffeel. Salz, 1 Prise Muskat, 2½ l Fleischbrühe.

Unter die schaumige Butter mengt man abwechselnd Mehl, Milch, Eigelb und Gewürze und rührt die Masse gut schaumig. Man mengt sodann den steifen Schnee der Eiweiß darunter, füllt den Teig in eine nicht zu große, gestrichene Kapsel- oder Papierform und bäckt

ihn in mäßig heißem Ofen goldgelb. Nach dem Erkalten schneidet man die Biskuitmasse in gleichmäßige, 1 cm große Würfel und gibt diese in kräftige, klare Fleischbrühe. Wird wenig Suppe gegessen, so reicht das Rezept von 2 Eiern. (Backzeit: 30—40 Min.)

8. Buchstabensuppe.

Zut.: 80 g Buchstaben oder Sternchen, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die klare Fleischbrühe wird zum Kochen gebracht, die Buchstaben oder Sternchen, die überall käuflich sind, eingerührt und 20—25 Minuten gekocht. Soll die Brühe schön klar bleiben, dann gibt man die Sternchen erst in kochendes Salzwasser und erst wenn sie weich sind, mit einem Schaumlöffel in die kochende Fleischbrühe.

9. Eiergerstensuppe.

Zut.: $1^1/_2$ Eier, 150 g Mehl, 4 Tropfen Essig, 2—$2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. feingeschnittenen Schnittlauch.

Mit Eier, Mehl und Essig wird auf dem Wellbrett ein fester Nudelteig gearbeitet, welcher auf dem Reibeisen von oben nach unten fein gerieben wird. Die dadurch erhaltene Eiergerste läßt man gut trocknen und rührt sie ¼ Std. vor Gebrauch in die kochende Fleischbrühe. Beim Anrichten überstreut man sie mit Schnittlauch.

10. Eierkäse für Suppen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eigelb, $^1/_6$ l Milch oder kalte Fleischbrühe, $^1/_2$ Teel. Salz, Muskat.

Die Eier werden mit den Zutaten verrührt und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt. Diese stellt man, mit einem Papier bedeckt, in heißes Wasser und läßt den Käse auf der Seite des Herdes ¾ Std. langsam kochen. Das Wasserbad darf nicht strudeln, sondern nur kleine Bläschen ziehen. Sodann läßt man die Masse erkalten, stürzt sie beim Anrichten auf eine reine Platte und schneidet 2 cm lange und 1 cm breite Streifen davon. Man verwendet den Käse als Einlage für Grünkern- und Tomatensuppe.

11. Geflügel-Käse für Suppen.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Hühnerfleischreste, $1^1/_2$ Eier oder 1 großes Ei, $^1/_2$ Teel. Salz, $1^1/_2$ Eßl. süßen Rahm, Prise Pfeffer, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die losgelösten Hühnerfleischreste werden fein gestoßen oder einigemal durch die Maschine getrieben, mit Rahm, Eier, Salz und Pfeffer gemengt, in bestrichene kleine Geleeförmchen gefüllt und im Wasserbad 25 Minuten gekocht. Nach dem Stürzen schneidet man Blättchen davon und serviert sie mit klarer Fleischbrühe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

12. Sauerrahmkäse für Suppen.

Zut.: 3 Eier, $^1/_4$ l saurer Rahm, 1 Teel. Salz, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Eier, Rahm und Gewürz werden zusammen verquirlt, in eine, mit wenig Butter bestrichene Auflaufform gefüllt und im Wasserbad oder im Backofen etwa 30 Minuten aufgezogen. Alsdann schneidet man viereckige Stückchen daraus und gibt sie mit heißer Fleischbrühe oder mit Grünkernsuppe zu Tisch.

13. Flädchensuppe.

Zut.: 80 g Mehl, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 großes Ei, Speckschwarte, 2—$2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Mit Mehl, Milch, Salz und Ei bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig. Eine erhitzte Backpfanne wird mit Speckschwarte bestrichen und soviel Teig hineingegeben, als an der Pfanne haften bleibt. — In Ermangelung von Schwarte verwendet man Fett oder Butter. — Die Flädchen werden auf beiden Seiten goldgelb gebacken und zum Erkalten auf ein Brett gelegt. Man schneidet sie dann in feine Streifen und gibt sie in kochender, klarer Fleischbrühe zu Tisch. Nach Belieben streut man fein geschnittenen Schnittlauch darüber.

14. Fleischbrühe mit pochierten Eiern.

Zut.: 6 Eier. — Zum Pochieren: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig. — 2 l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 121 zubereiteten Eier werden in die Teller oder Suppenterrine gelegt, kochende, klare Fleischbrühe darüber gegossen und die Suppe mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

15. Französische Suppe.

Zut.: $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. geputzte Gemüschen, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Zu derselben verwendet man Erbsen, Gelbrüben, Kohlraben, Weißkraut, Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, überhaupt Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet. Die Erbsen werden ausgebrockelt, der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt und die übrigen geputzten Gemüse in ½ cm breite und 3—4 cm lange Streifchen geschnitten, und zwar mit dem Bundmesser. Die so vorbereiteten Gemüse gibt man in 1—1½ l kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe, und zwar die härteren zuerst und kocht sie vorsichtig weich. Die gekochten Gemüschen gibt man dann in klare Fleischbrühe, oder man füllt die in Fleischbrühe gekochten Gemüschen mit der nötigen Flüssigkeit auf. Nach Belieben kann man die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

16. Französische Suppe ohne Fleischbrühe.

Zut.: $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. geputzte Gemüschen, 40 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe.

Man dämpft die vorbereiteten Gemüschen in der Butter, löscht mit Knochenbrühe ab und läßt das Gemüse weich kochen. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und gibt die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

17. Julienne-Suppe.

Zut.: 45 g Julienne, $^1/_4$ l Wasser, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Julienne, welche nicht zu alt sein darf, wird gewaschen und zum Einweichen mit Wasser in eine Schüssel gegeben. Bei der Zubereitung stellt man die Julienne mit dem Einweichwasser auf das Feuer, gibt nach und nach die heiße Fleischbrühe zu, und läßt die Suppe langsam 2 Std. kochen.

18. Goldwürfelsuppe.

Zut.: $2^1/_2$ Brötchen, 2 Eier, 1 Teel. Salz, $^1/_{10}$ l Milch, 40 g Butter, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Trockene Brötchen werden in 1 cm große Würfel geschnitten und mit den Eiern, welche man mit Milch und Salz verquirlt, begossen. Gut zugedeckt, läßt man die Brötchen 1 Std. stehen, wobei man sie zweimal leicht umschüttelt. In einer Pfannkuchenpfanne bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Brötchen hinein, wendet sie leicht um und bäckt sie in heißem Backofen goldgelb. Backzeit 20 Min. Beim Anrichten gibt man die gebackenen Würfel in gute, klare Fleischbrühe. (Gibt etwa 90 Würfel.)

19. Grießsuppe.

Zut.: 3 l Fleischbrühe, 90 g Grieß, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die durchgeseihte Fleischbrühe wird wieder zum Kochen gebracht, der Weizengrieß eingerührt und mindestens 1 Std. gekocht. Verlängert man die Kochzeit auf 3 Std., erhält man eine ausgezeichnete Suppe, welche beim Anrichten mit Schnittlauch bestreut wird. Ist die Fleischbrühe nicht sehr kräftig oder verwendet man Knochenbrühe, dann muß die Suppe beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt werden.

20. Englische Grießsuppe.

Zut.: 3 l Hammelbrühe, 80 g Grieß, 80 g gekochte Hammelfleischreste.

In die kochende Brühe, welche man beim Kochen von Hammelfleisch erhält, rührt man Grieß ein und läßt die Suppe mindestens

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

2 Std. kochen. ¼ Std. vor dem Auftragen gibt man das, in ¾ cm große Würfel geschnittene Fleisch (Reste) zu und streut nach Belieben einen Teel. Schnittlauch darüber.

21. Hirnschnittensuppe.

Zut.: ½ Kalbshirn, 20 g Butter, ½ Ei, ½ Eßl. Weckmehl, 1 Teel. in 10 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, 1 Prise Muskat, 2—2½ l Fleischbrühe, Englisches Kapselbrot.

Das gewässerte Hirn wird 1—2 Min. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und durch ein Sieb getrieben. Zu der schaumig gerührten Butter gibt man Hirn, Ei, Weckmehl und Gewürz und mengt die Masse gut durch. Von einem kleinen Kapselbrot schneidet man dünne Scheiben und sticht aus diesen mit einer Ringform 2—3 cm lange und 1—2 cm breite, ovale Blättchen. Diese bestreicht man ½ cm dick mit der Hirnmasse und bäckt die Schnitten in mittelheißem Ofen hellgelb. Backzeit 6—8 Min. Beim Auftragen legt man die Schnittchen in heiße, klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 30.)

22. Hirnwürfelsuppe.

Zut.: ⅛ Pfd. Kalbshirn, 10 g Butter, 1 Teel. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 25 g Mehl, schwach ¼ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, 3 Eier, 2½ l Fleischbrühe.

In Butter dünstet man Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt das gehäutete, blanchierte und fein verwiegte Hirn zu, dämpft es 5 Min. mit, streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 15 Min. mit der Fleischbrühe ab. Man läßt dies ¼ Std. kochen und gibt die Gewürze zu. Die Eier werden gut verquirlt und die Hirnmasse löffelweise darunter gerührt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im Wasserbad ¾ Std. aufgezogen. Das Wasser darf nur Bläschen ziehen. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in 1 cm große Würfel und gibt sie in klare Fleischbrühe. (50—60 Würfel.)

23. Käseblättchen für Suppen.

Zut.: 60 g Mehl, 40 g Butter, 30 g geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz, Prise Paprika.

Die Butter wird unter das Mehl geschnitten, der geriebene Käse und Gewürze dazu gemengt und die Masse leicht zusammengearbeitet. Hierauf wellt man den ausgeruhten Teig messerrückendick aus, sticht mit einer Ringform längliche Blättchen ab, setzt diese auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie in guter Hitze hellgelb. Man gibt die Schnitten als Zugabe zu Grünkern-, oder sonst einer gebundenen Suppe, oder mit klarer Fleischbrühe zu Tisch. Beim Backen muß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man etwas vorsichtig sein, da sie, wenn sie dunkelgelb werden, einen bittern Geschmack bekommen. (Etwa 45 Blättchen.)

24. Käseschnittensuppe.

Zut.: 3 Eier, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 35 g Mehl, 75 g Parmesankäse, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man die verrührten Eigelb, Mehl, Gewürz und geriebenen Parmesankäse, füllt den Teig in eine Papierkapsel von 18 cm Länge, 18 cm Breite und bäckt den Teig in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Nach dem Erkalten schneidet man 2—3 cm breite Würfel und gibt sie in die heiße Fleischbrühe. (Gibt 60 Würfel.)

25. Leberwürfelsuppe.

Zut.: 80 g geschabte Leber, 2 Brötchen, $^1/_8$ l Milch, 2 Eier, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, 1 Teel. Zwiebel, 40 g Butter, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und fein geschabt. Die Brötchen werden abgerieben, in der Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Leber gut verrührt. Sodann treibt man dies durch ein feines Sieb. Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd Eigelb und Lebermasse, würzt und mengt den steifen Eierschnee darunter. Eine viereckige Form wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut, die Masse eingefüllt und in heißem Ofen hellbraun gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in 1 cm große Würfel und gibt diese mit klarer, kräftiger Fleischbrühe zu Tisch. (Gibt 90—100 Würfel.)

26. Gebackene Mehlerbsensuppe.

Zut.: $^1/_{16}$ l oder 64 g Wasser, 25 g Butter, Prise Salz, 50 g Mehl, 2 Eier, Backfett, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

In das kochende Wasser, dem man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man das Mehl ein und läßt es 10 Min. kochen; der Teig soll sich vom Topfe lösen. Nach dem Erkalten rührt man die Eier ein und treibt die Masse durch ein mit erbsengroßen Löchern versehenes Sieb in heißes Fett. Hier werden die Erbsen goldgelb gebacken und bis zum Gebrauch in den heißen Wärmofen gestellt. Beim Anrichten gibt man die gebackenen Erbsen in klare, kräftige Fleischbrühe.

27. Nudelsuppe.

Zut.: 1 großes Ei, 80—100 g Mehl, 5—6 Tropfen Essig, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Von Mehl, Ei und Essig bereitet man einen zarten Nudelteig, rollt den Teig so dünn als möglich aus und schneidet ihn, sobald er

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

trocken ist, in fadenförmige Streifchen. Diese läßt man gut aufgelockert auf einem reinen Tuche trocknen. Während dieser Zeit bringt man die Fleischbrühe zum Kochen, streut die Nudelstreifen hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln 10—15 Min. kochen. Beim Auftragen streut man den Schnittlauch darüber. Hat man Gäste zu Tisch, empfiehlt es sich, um eine klare Suppe zu bekommen, die Nudelstreifen, bevor man sie in die kochende Fleischbrühe gibt, in Salzwasser abzukochen.

28. Klare Reissuppe.

Zut.: 90 g Reis, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Der gewaschene Reis wird zweimal mit kochendem Wasser begossen und sodann mit einem Teil der klaren Fleischbrühe in gut glasiertem Topfe zum Kochen gebracht. Sobald die Brühe etwas eingekocht ist, gibt man vorsichtig den Rest der Fleischbrühe zu. Man hüte sich, in dem Reis zu rühren, da die Körner leicht zerfallen. Beim Anrichten streut man feingeschnittenen Schnittlauch darüber. Nach Belieben kann man den Reis auch in Wasser weich kochen und der klaren, heißen Fleischbrühe beim Anrichten zugeben.

29. Gestürzten Reis mit Fleischbrühe.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Karolinareis, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 20 g Butter, 1 Eßl. Käse, $2^1/_2$ l klare Fleischbrühe. — Zum Überstreuen: 30 g geriebenen Käse.

Der gewaschene, zweimal gebrühte Reis wird mit dem $^1/_2$ l Fleischbrühe, Butter und Salz vorsichtig, am besten im Backofen oder in der Kochkiste weich gekocht. Sodann wird eine Cremeform mit Butter bestrichen, der Reis, unter welchen man 1 Eßl. geriebenen Käse leicht gemengt hat, fest eingefüllt und $^1/_2$ Std. gut zugedeckt in heißes Wasser gestellt. Beim Anrichten wird der Reis auf eine heiße Platte gestürzt, mit geriebenem Käse bestreut und mit einer Terrine heißer, klarer Fleischbrühe aufgetragen. Nach Belieben kann man den Reis auch für jede einzelne Person in kleine Sulzförmchen einfüllen. In diesem Fall stürzt man den Reis auf die Suppenteller und gibt heiße Fleischbrühe darüber. Den Käse serviert man dann in besonderen Plättchen dazu.

30. Sagosuppe.

Zut.: 100 g Sago, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Schnittlauch.

Der Sago wird gewaschen, in kochende Fleischbrühe eingerührt und so lange gekocht, bis die Körner ein glasiges Aussehen haben. Nach Belieben rührt man die Suppe mit Eigelb und Rahm ab. Ver-

wendet man echten Sago, muß man mindestens 2 Std. Kochzeit rechnen.

31. Tapiokasuppe.

Tapiokasuppe wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Sagosuppe.

32. Kraftbrühe mit Sardellenbrötchen.

Zut.: 3 trockene Brötchen, 75 g Butter, 8 Sardellen, $2^1/_2$ l Kraftbrühe.

Trockene Brötchen werden in gleichmäßige, feine Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und mit feingeschnittenen Sardellenstreifchen belegt. 6 Min. vor Gebrauch stellt man sie auf einem Blech in den heißen Backofen und serviert sie, wenn sie lichtgelb geröstet sind, mit recht kräftiger Fleischbrühe. (Stückzahl: 35—40.)

33. Waffelschnittensuppe.

Zut.: 50 g Butter, 2 Eier, 60 g Mehl, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 3 Eßl. Milch, 5 g Hefe, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd das erwärmte Mehl und die erwärmten Eigelb, Salz, Muskat, die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt diese Masse in eine bestrichene Blech- oder Papierkapsel von 20 cm Länge und 8 cm Breite, läßt den Teig ungefähr 20 Min. gehen, um ihn dann in mittlerer Hitze 30 Min. zu backen. Nach dem Stürzen schneidet man den goldgelb gebackenen Stollen in etwa 2 cm große Würfel und gibt diese beim Auftragen in klare, heiße Fleischbrühe. (Gibt 70 Würfel.)

34. Wienersuppe.

Zut.: 50 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, Prise Muskat, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^3/_4$ Pfd. gekochte heiß durchgetriebene Kartoffeln, 5 Eßl. Weckmehl, Backfett, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Gewürz, sowie die gekochten, heiß durch ein Sieb getriebenen und wieder erkalteten Kartoffeln zugegeben und nachdem der Teig ½ Std. geruht hat, davon haselnußgroße Kugeln geformt. Diese werden kurz vor Gebrauch in Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett 3 Min. gebacken. Beim Auftragen gibt man sie in die klare, heiße Fleischbrühe. (Gibt etwa 100 Klößchen.)

35. Butterklößchensuppe.

Zut.: 80 g Butter, 2 Eier, 40 g Weckmehl, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 1 Teel. gewiegte Petersilie, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Unter die schaumige Butter rührt man die Eier, Salz, Muskat, gewiegte Petersilie und Weckmehl, formt mit den nassen Händen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

kleine Klößchen im Durchmesser von 1½ cm, läßt diese auf einer nassen Platte 1 Std. ruhen und kocht sie 10 Min. vor Gebrauch in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe vorsichtig gar. Beim Anrichten gibt man sie in heiße Fleischbrühe. (Stückzahl: 28—30.)

36. Butterklößchensuppe (Andere Art).

Die Butterklößchen, Nr. 35, werden nach dem Kochen in Eiweiß und Weckmehl umgewendet, schwimmend in heißem Fett gebacken und vor dem Servieren in die heiße Fleischbrühe gegeben.

37. Grießklößchensuppe.

Zut.: ¼ l Milch, 30 g Butter, 1 Teel. Salz, 65 g Grieß, 1 Ei, 2½ l Fleischbrühe.

In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein, kocht ihn so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem diese etwas erkaltet ist, schlägt man das verquirlte Ei darunter. Nun formt man mit 2 naßgemachten Teelöffeln gleichmäßige Klöße, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt auf der Seite des Herdes 8—10 Min. ziehen. Beim Anrichten gibt man sie in klare, kräftige Fleischbrühe. (Stückzahl: 42.)

38. Grießklößchensuppe (Andere Art).

Zut.: ⅛ l Milch, 20 g Butter, 1 Teel. Salz, 60 g Grieß, 1½ Eier, Backfett, 2½ l Fleischbrühe.

In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein, läßt ihn dick kochen und mengt nach dem Erkalten die verrührten Eier darunter. Mit Hilfe eines Teelöffels sticht man kleine Klößchen ab und bäckt sie schwimmend in heißem Fett zu goldgelber Farbe. Beim Anrichten gibt man sie in gute, klare Fleischbrühe. (Backzeit: 5 Min. Stückzahl: 70.)

39. Grüne Klößchensuppe.

Zut.: ⅙ l Milch, 30 g Butter, 1 Teel. Salz, 80 g Grieß, 2 Eier, 1 Teller Spinat (gewiegt, 1 Eßl. voll), 2 l Abkochwasser, 1 Eßl. Salz, 2½ l Fleischbrühe.

Der Spinat wird gewaschen, in kochendem Salzwasser weich gekocht, abgeschreckt, fest ausgedrückt und fein verwiegt. In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, läßt man den Grieß einlaufen, kocht ihn solange, bis er sich vom Topfe löst und mengt nach dem Erkalten die Eier und zuletzt den Spinat darunter. Mit einem Teelöffel legt man kleine Klößchen in kochendes Salzwasser, läßt diese 8—10 Min. langsam kochen und gibt sie mit klarer Fleischbrühe zu Tisch. Hat man eine große Menge Suppe

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

zu kochen, dann kann man der Fleischbrühe weiße, grüne und gebackene Grießklößchen zugeben. (Stückzahl: 50.)

40. Gebrühte Klößchensuppe.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 30 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 großes Ei, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Man gibt in das kochende Wasser Butter, Salz und sobald das Wasser wieder strudelt, unter Rühren das gesiebte Mehl und kocht den Teig, bis er sich vom Topfe löst (10 Min.). Sobald er kalt geworden ist, mengt man das große, gut verquirlte Ei darunter, legt mit 2 Teel. haselnußgroße Kügelchen in heißes Fett und bäckt sie goldgelb. Man entfettet die Kugeln auf Brotscheiben und gibt sie beim Anrichten in kräftige, klare Fleischbrühe. (Gibt etwa 70 Kügelchen.)

41. Hirnklößchensuppe.

Zut.: $^1/_2$ Kalbshirn, $1^1/_2$ Brötchen, 1 Teel. feingewiegte Zwiebel u. Petersilie, $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Muskat, 40 g Butter, 2 Eier, 40 g Weckmehl, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Das Kalbshirn wird gewässert, gehäutet und fein verwiegt. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, gibt die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen zu, läßt sie 10 Min. dämpfen, würzt mit Salz, Muskat und dämpft zuletzt das Hirn noch 5 Min. mit. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man die Eier und Weckmehl darunter, formt mit Teelöffel Klößchen davon, kocht sie vorsichtig in kochendem Salzwasser 8—10 Min. und gibt sie beim Anrichten in die klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 40.)

42. Käseklößchensuppe.

Zut.: 3 Eier, 60 g Butter, 45 g Mehl, $1^1/_2$ Eigelb, 90 g Parmesankäse, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, $1^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Eier werden hartgekocht, die Eigelb vorsichtig herausgelöst und fein zerdrückt. Nun rührt man die Butter schaumig, gibt die gekochten, sowie die rohen Eigelb, das Mehl, Parmesankäse, Petersilie, Salz, Pfeffer zu und formt mit 2 Teel. längliche Klößchen, die man 5 Min. in kochender Fleischbrühe aufziehen läßt. Das Eiweiß wird hübsch geschnitten und nebst den fertigen Klößchen in die heiße Fleischbrühe oder in eine braune Suppe gegeben. (Stückzahl: 40.)

43. Leberklößchensuppe.

Zut.: 150 g Leber, 20 g Butter, 60 g Butter, $1^1/_2$ Eier, 30 g weiße Brotkrumen, 1 Teel. Salz, Pfeffer, 2—$2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Kalbsleber wird gehäutet, in 1 cm große Würfel geschnitten, in 20 g Butter leicht angedämpft und sofort durch ein feines Sieb

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

getrieben. Die Butter rührt man schaumig, mengt die Leber, Eier, Brotkrumen, Salz und Pfeffer darunter. Nachdem ein Probekloß gemacht wurde, formt man gleichmäßige Klößchen und gibt sie in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe. Man läßt sie 15 Min. ziehen und gibt sie mit klarer, kräftiger Fleischbrühe zu Tisch. (24—26 Klößchen.)

44. Markklößchensupp

Zut.: 40 g Butter, 40 g Mark, 2 Eier, 40 g Weckmehl, 1 Teel. Salz, 1 Teel. in 10 g Butter gedämpfte Zwiebel u. Petersilie, Prise Pfeffer, Muskat, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Rindsmark wird mit einigen Tropfen kaltem Wasser so lange geknetet, bis die Masse schön weiß ist. Nachdem gibt man Butter zu, rührt dies schaumig und mengt dann nach und nach Eier, Weckmehl und Gewürze darunter. Nachdem man einen Probekloß gemacht hat, formt man schöne runde Klößchen (im Durchmesser von $1^1/_2$ cm), welche man 8 Min. in kochendem Salzwasser kocht. Sodann gibt man sie in klare, gute Fleischbrühe oder Grünkernsuppe. Nach Belieben kann man auch die Butter weglassen, man verwendet in diesem Fall das doppelte Quantum Mark. (35 Klößchen.)

45. Profitklößchensuppe.

Zut.: 75 g Wasser, 15 g Butter, 1 Teel. Salz, 45 g Mehl, 2 Eier, $2—2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Das Wasser wird mit Butter und Salz zum Sieden gebracht, das Mehl sofort eingerührt und der Teig gekocht, bis er sich vom Topfe löst. Vom Herd genommen, rührt man nach dem Erkalten die Eier darunter, füllt die Masse in den mit glatter, feiner Tülle versehenen Spritzsack und spritzt auf ein vorbereitetes Blech erbsengroße Klößchen. Diese bäckt man in mittlerer Hitze zu lichtgelber Farbe und gibt sie kurz vor dem Auftragen in die heiße, klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 100.)

46. Reisklößchensuppe.

Zut.: 90 g Reis, $^1/_3$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 30 g Butter, wenig Muskat, 2 Eier, 2 Eßl. ger. Käse, $2—2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Der gewaschene, blanchierte Reis wird mit Butter und Salz und dem $^1/_3$ l Fleischbrühe zum Kochen gebracht und hierauf im Backofen gar gekocht. (Kochzeit etwa 1 Std.) Sodann gibt man die Eier und den geriebenen Käse vorsichtig darunter und formt mit Hilfe von 2 Teel. längliche Klöße. Diese werden kurz vor Gebrauch 8 Min. in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser in geschlossenem Topfe gekocht. Beim Anrichten gibt man sie in klare, heiße Fleischbrühe und bestreut diese mit feingeschnittenem Schnittlauch. (24—28 Klößchen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

47. Schinkenklößchensuppe.

Zut.: 50 g Butter, 80 g Schinken, Prise Salz, 2 Eier, 70 g weiße, verwiegte Brotkrumen, 2—2½ l Fleischbrühe.

Unter die schaumig gerührte Butter mengt man den gekochten, feinverwiegten Schinken, Salz, Eier und Brot, formt mit 2 Teel. kleine Klößchen, welche man in geschlossenem Topfe 10 Min. kocht. Vor dem Auftragen gibt man sie in gute, heiße Fleischbrühe (Stückzahl: 40.)

48. Schwammklößchensuppe.

Zut.: 50 g Butter, 1 Ei, 50 g Mehl, ½ Teel. Salz, 2½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Mehl, Ei, Gewürz, rührt den Teig gut schaumig und legt mit einem Teelöffel schwammartige Teigstückchen in kochende Fleischbrühe oder Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topf 8—10 Min. langsam kochen. Sodann gibt man die Schwämmchen, etwa 36 an der Zahl, in klare, kräftige Fleischbrühe und streut etwas Schnittlauch darüber. Von größter Wichtigkeit ist, daß der Teig bis zum Einlegen nicht stehen bleibt, da die Schwämmchen sonst leicht speckig werden.

49. Weckklößchensuppe.

Zut.: 1½ trockene Brötchen, 1/12 l Fleischbrühe, 30 g Butter, 1½ Eier, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 2½ l Fleischbrühe.

Die in feine Scheiben geschnittenen Brötchen werden mit kochender Fleischbrühe angefeuchtet. Unter die schaumige Butter rührt man abwechselnd Brötchen, Eier und Gewürz. Von dieser Masse legt man mit einem Teelöffel kleine Klößchen in kochendes Salzwasser, läßt sie 8 Min. langsam kochen und gibt sie beim Anrichten in kräftige, klare Fleischbrühe. (Gibt 30 Klößchen.)

50. Gerstensuppe.

Zut.: 100 g Perlgerste, 10 g Butter, ¼ l Wasser, 2—2½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Milch, 1 Ei, 1 Eßl. Rahm.

Die Gerste wird gewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Butter oder Fleischbrühe, am besten in einem irdenen Topfe beigestellt. Man läßt sie langsam 3—4 Std. kochen und gießt von Zeit zu Zeit etwas heiße Fleischbrühe nach. ¼ Std. vor dem Anrichten rührt man das Mehl, welches man mit etwas kaltem Wasser oder Milch angerührt hat, ein und läßt die Suppe nochmals gut durchkochen. Vor dem Anrichten wird sie mit Eigelb und Rahm abgerührt und mit Schnittlauch bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

51. Hühnersuppe.

Zut.: $^1/_2$ altes Huhn, 4—5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns, 1 Zwiebel, 100 g Gerste. — Zum Abrühren: 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das ausgenommene, ausgewaschene Huhn wird mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht, mit Salz, Suppengrüns und Zwiebel gewürzt und im Zeitraum von 3—4 Std. auf der Seite des Herdes in geschlossenem Topfe gekocht. Unterdessen kocht man, am besten in einem irdenen Topfe, die Gerste unter öfterem Auffüllen mit Hühnerbrühe langsam weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Sobald das Huhn weich ist, löst man das Fleisch los, schneidet einen Teil des Brustfleisches in 2 cm lange, ½ cm breite Streifchen, stößt die Hälfte des Hühnerfleisches im Mörser fein, rührt letzteres nebst der notwendigen Menge Hühnerbrühe zu der Gerste, rührt die Suppe mit Eigelb und Rahm ab und gibt beim Auftragen die Hühnerstreifchen zu. Den Rest des Hühnerfleisches verwendet man zu einer Resteverwertung, oder am Tage darauf zu einer Königinsuppe. Kocht man die Brühe für ein Krankes, so verwendet man zum Kochen des Huhnes weniger Wasser, damit die Brühe kräftiger wird und vermeidet auch die Zugabe von Gewürzen. Man kann die Suppe auch mit Reis herstellen.

52. Grünkernsuppe.

Zut.: 180 g Grünkern, 40 g Butter, $3^1/_2$ l Fleisch- oder gesalzene Knochenbrühe, $^1/_4$ Brötchen, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, $1^1/_2$ Brötchen.

Die Grünkern, welche nicht über ein Jahr alt sein dürfen, werden gemahlen, in der heißen Butter gelb geröstet, mit Brühe abgelöscht, ¼ in Scheiben geschnittenes Brötchen zugegeben und unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 3—4 Std. gekocht. Hierauf wird die Suppe durch ein feines Sieb gestrichen, so viel heiße Flüssigkeit zugegeben, daß man 2—2½ l Suppe hat und nochmals gut durchgekocht. Vor dem Auftragen gibt man Eigelb und Rahm zu und serviert die Suppe mit gebähten Weckschnitten. Sehr gut schmecken auch Markklößchen oder Eierkäse darin. Wenn Fleischbrühe zur Suppe verwendet wird, kann man aus Sparsamkeitsrücksichten das Rösten in Butter unterlassen. Die Grünkern werden in diesem Fall mit kalter Brühe, am besten in einem irdenen Topfe, beigestellt.

53. Hafergrützsuppe.

Zut.: 90 g Hafergrütze, 40 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Hafergrütze wird in heißer Butter gelb geröstet, mit der Brühe abgelöscht und von Zeit zu Zeit aufgefüllt. Man läßt die Grütze 1 Std. kochen und rührt sie beim Anrichten mit Ei und Rahm

ab. Beim Auftragen gibt man feingeschnittenen Schnittlauch zu. Das Rösten in Butter fällt weg, wenn man die Suppe mit Fleischbrühe zubereitet. Man stellt die Grütze in diesem Fall mit kalter Fleischbrühe bei und läßt sie 1 Std. unter öfterem Zugießen der notwendigen Fleischbrühe kochen. Je nach der Güte der Fleischbrühe gibt man beim Anrichten Ei und Rahm zu.

54. Haferschleimsuppe.

Zut: $^1/_4$ Pfd. Hafergrütze oder -Flocken, $3^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Ei.

Die Hafergrütze- oder die Flocken werden in einem Teil der Fleischbrühe, am besten in einem irdenen Topfe, beigestellt und möglichst langsam unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 2—3 Std. gekocht. Hierauf treibt man die Grütze durch ein feines Sieb, gießt die durchgetriebene Masse wieder in den Topf zurück und füllt mit der notwendigen Menge Fleischbrühe auf. Die Suppe wird nochmals 5—10 Min. gekocht und beim Anrichten mit Ei abgerührt.

55. Reissuppe.

Zut.: 100 g Reis, 20 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Mehl, 4 Eßl. Milch. Zum Abrühren: 1 Ei, 1 Eßl. Rahm.

Der Reis, am besten Karolinareis, wird gewaschen, zweimal mit kochendem Wasser gebrüht und mit dem vierten Teil der vorgeschriebenen Brühe und der Butter in einem gut glasierten Topfe beigestellt und zum Kochen gebracht. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und läßt den Reis damit weich kochen. (1—$1^1/_2$ Std.) 10 Min. vor dem Anrichten rührt man ein Mehlteiglein ein, welches man aus Mehl und Milch hergestellt hat und rührt die Suppe beim Anrichten mit Ei und Rahm ab. Nach Belieben kann man 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch darüber streuen.

56. Reisschleimsuppe.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Reis, 20 g Butter, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb.

Für Schleimsuppe kann man gut den billigeren Bruchreis verwenden. Derselbe wird zweimal gebrüht, mit einem Drittel der Fleischbrühe und der Butter in gut glasiertem Topfe langsam zum Kochen gebracht und unter öfterem Auffüllen mit heißer Flüssigkeit langsam weichgekocht. Sodann treibt man den Reis durch ein feines Sieb, gibt die noch vorhandene Brühe zu und rührt den Schleim nach dem Aufkochen mit Eigelb ab. Eine recht schleimige Suppe stellt man in kurzer Zeit aus Reisflocken her.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

57. Blumenkohlsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Fleischbrühe oder heißes Blumenkohlwasser, 1 kleiner Blumenkohl, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm.

In der kochenden Butter dünstet man das Mehl auf der Seite des Herdes lichtgelb, löscht mit einem Teil der Brühe ab und läßt die Suppe unter öfterem Auffüllen 1 Std. kochen. Während dieser Zeit wird der Blumenkohl geputzt, in kleine Röschen geteilt, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht. Beim Anrichten gibt man den Blumenkohl zur Suppe und rührt letztere noch mit Ei und Rahm ab.

58. Bratwürstchensuppe.

Zut.: 4 Brötchen, 20 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, 2 Bratwürstchen, 1 Eßl. Milch, 20 g Fett, 1 Eigelb.

Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten, im Backofen gelb geröstet und mit der Butter und der nötigen Fleischbrühe weichgekocht. Sodann durch ein Sieb getrieben, aufgefüllt, bis man $2^1/_2$ l Suppe hat, und aufgekocht. Kurz vor dem Auftragen rührt man die Suppe mit Ei ab, gibt die gebratenen, von der Haut befreiten und in $^1/_2$ cm dicke Rädchen geschnittenen Bratwürstchen zu.

59. Brotsuppe.

Zut.: 125 g Brot, 20 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, Schnittlauch.

Dazu verwendet man am besten Schwarzbrot. Dasselbe wird in feine Scheibchen geschnitten, im Backofen gelb geröstet und mit $^3/_4$ l Brühe und Butter beigestellt. Sobald das Brot gut weich ist, treibt man es durch ein feines Sieb, füllt mit Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe auf und läßt die Suppe nochmals gut durchkochen. Beim Anrichten rührt man sie mit Eigelb und Rahm ab und streut Schnittlauch darüber.

60. Brockelerbsensuppe.

Zut.: 1 Pfd. Erbsen, 40 g Butter, 70 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe.

Die Erbsen werden ausgebrockelt, die Hülsen mit wenig Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Mit Mehl und Butter bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, welcher man die durchgetriebenen Hülsen und nach dem Auffüllen mit der heißen Fleischbrühe die ausgebrockelten Erbsen zugibt. Letztere werden in der Suppe weichgekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

61. Buttermilchsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Buttermilch, 1 Eßl. Salz, $1^1/_2$ Brötchen.

In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu, läßt es auf der Seite des Herdes gut durchdämpfen und löscht mit der Buttermilch ab. Nachdem man noch mit Salz gewürzt hat, kocht man die Suppe 1 Std. und serviert sie mit gebähten Weckschnitten.

62. Buttermehlsuppe mit Hühnerlebern.

Zut.: 50 g Butter, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l Fleisch- oder gesalzene Knochenbrühe, Geflügellebern usw. von 2 Tieren, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Abrühren: 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm. — 1 Brötchen.

Diese Suppe bereitet man zu, wenn man Herz, Leber und Magen von Geflügel nicht anders verwerten kann. Magen, Hals und Flügel werden nach dem Putzen mit den etwa vorhandenen Bratenknochen mit Wasser beigestellt, mit Suppengrüns und Zwiebeln gewürzt und weichgekocht. Die Leber, sowie das Herz werden fein gewiegt, in heißer Butter gedämpft, mit Mehl bestreut und letzteres, nachdem es lichtgelb geworden ist, mit der Kochbrühe aufgefüllt und durchgekocht. Nun löst man das Fleisch von Flügel und Hals los, schneidet es nebst dem Magen in feine Streifchen, gibt sie in die Suppe und rührt letztere beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab. Man serviert die Suppe mit gebähten Weckschnitten.

63. Einlaufsuppe.

Zut.: 50 g Mehl, $^1/_{16}$ l Wasser, 2 Eier, 1 Teel. Salz, $2^1/_2$ l Fleisch- oder gesalzene Knochenbrühe, Schnittlauch.

Das Mehl wird mit dem Wasser glatt verrührt und zuletzt die Eier und Salz zugegeben. ¼ Std. vor dem Gebrauch läßt man den erhaltenen Teig in die kochende Brühe einlaufen und 10 Min. kochen. Beim Anrichten gibt man der Suppe den feingeschnittenen Schnittlauch zu.

64. Falsche Eiergerstensuppe.

Zut.: 2 Eier, 2 l Grünsbrühe, 40 g Butter, 100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Schnittlauch.

Die Eier werden mit der Grünsbrühe verquirlt. In Butter dünstet man das Mehl hellgelb, löscht mit Eierbrühe ab und füllt nach und nach damit auf. Man salzt die Suppe und läßt sie 1 Std. kochen. Beim Anrichten streut man feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

65. Gebrannte Eiergerstensuppe.

Zut.: 40 g Fett, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l Grünsbrühe, 2 Eier, 1 Eßl. Salz.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl hellbraun, löscht mit Grünsbrühe, welche man mit Eiern und Salz vorher verquirlt hat, ab und läßt die Suppe 1—1½ Std. gut durchkochen.

66. Gewiegte Fleischsuppe.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Zwiebel, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Petersilie, 100 g Fleischreste, 50 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe.

Die Butter läßt man heiß werden, dämpft darin fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt die fein verwiegten Fleischreste zu und läßt diese 10 Min. mitdämpfen. Alsdann streut man das Mehl darüber, löscht nach weiteren 10 Min. mit Grünsbrühe ab, füllt mit der nötigen heißen Brühe auf und läßt sie ¾—1 Std. kochen. Man rührt die Suppe mit Ei und Rahm ab und serviert sie mit gebähten Weckschnitten.

67. Geröstete Brotsuppe.

Zut.: 120 g Brot- oder Weckmehl, 50 g Fett oder Butter, $2^1/_2$ l Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1 Bündchen Schnittlauch.

Brot- oder Weckmehl wird in heißer Butter oder Fett gelb geröstet, mit heißer Grünsbrühe abgelöscht und aufgefüllt und die Suppe ½ Std. gekocht. Beim Anrichten rührt man sie mit Rahm und Eigelb ab und streut feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

68. Flockensuppe.

Zut.: 2 Eier, 10 g Mehl, $^1/_2$ Teel. Salz, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man Eigelb und Mehl, gibt die steife Masse in die kochende Fleischbrühe, läßt diese, gut zugedeckt auf der Seite des Herdes 10 Min. kochen und zerreißt beim Anrichten den Kloß mit einer Gabel in kleine Flocken.

69. Hirnsuppe.

Zut: 1 kleines Hirn, 50 g Butter, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 100 g Mehl, 2—$2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Das Kalbshirn wird gewaschen, gehäutet und blanchiert, d. h. mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, abgeschüttet und fein gewiegt. In der zerlassenen Butter dämpft man fein gewiegte Zwiebel und Petersilie, gibt Mehl zu, dämpft dieses noch 15 Min. mit, löscht mit Fleischbrühe ab, füllt mit so viel heißer Flüssigkeit

auf, daß man 2—2½ l Suppe erhält, welche man 1 Std. durchkochen läßt. Vor dem Anrichten gibt man das Hirn zu, rührt die Suppe mit Eigelb und Rahm ab und serviert sie mit gebähten Weckschnitten.

70. Kalbsfuß-Suppe.

Zut.: ½ gekochter Kalbsfuß, 40 g Butter, 100 g Mehl, 2½ l Brühe, 1/16 l Wein, Prise Paprika, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das losgelöste Kalbsfußfleisch, resp. die fleischige Haut, welche man als Rückbestand bei der Fleischgeleebereitung erhält, wird in schmale, 2 cm lange Streifchen geschnitten, nebst Wein und Paprika in eine Schüssel gegeben und zugedeckt. In Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit gesalzener Knochen- oder Grünsbrühe ab, und gibt nach ½ Std. Kochzeit die Streifchen samt der Marinade zu. Man läßt die Suppe nochmals ½ Std. kochen und rührt sie beim Anrichten mit Ei und Rahm ab.

71. Königinsuppe.

Zut.: ½ altes Huhn, 50 g Butter, 100 g Mehl, 3—3½ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 4 Eßl. Wein. — Zum Abrühren: 1—2 Eigelb, 2—3 Eßl. süßen Rahm.

Ein vorgerichtetes altes, halbes Huhn wird zweimal mit kochendem Wasser überbrüht und hierauf ¼ Std. in kaltes Wasser gelegt, damit es schön weiß wird. In einem gut glasierten Topf dämpft man in kochender Butter das Mehl hellgelb, löscht mit heißer Fleischbrühe ab, würzt mit den angegebenen Gewürzen, gibt das Huhn zu und kocht dasselbe je nach dem Alter 2—3 Std. Alsdann nimmt man es nebst den Gewürzen heraus, löst das Fleisch los, wiegt oder stößt es in einem Mörser fein und gibt es der durchgeseihten Suppe bei. Nach 10 Min. Kochen wird die Suppe mit Wein gewürzt, mit Eigelb und Rahm abgerührt und nach Belieben mit kleinen Geflügelklößchen oder Eierkäse aufgetragen.

72. Falsche Königinsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 100 g Mehl, 2½ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, ⅛ l Weißwein, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1½ trockene Brötchen.

Man dämpft auf der Seite des Herdes das Mehl in der Butter lichtgelb, löscht mit der Brühe ab, füllt auf und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Sodann gibt man den Wein, wenn nötig Salz bei und rührt die Suppe mit Eigelb und Rahm ab. Beim Anrichten gibt man Eierkäse zu oder serviert die Suppe mit gebähten Weckschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

73. Krebssuppe.

Zut.: 12 Krebse. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Suppe: 60 g Butter, 70 g Kartoffelmehl. — Zum Anrühren des Mehles: $^1/_4$ l kalte Fleischbrühe. — 2 l Fleischbrühe, 2 Eigelb.

Die lebenden Suppenkrebse werden gebürstet und in stark kochendes Salzwasser, dem man etwas Kümmel zugegeben hat, geworfen. Damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, hält man einen glühenden Feuerhaken hinein. Nun zieht man den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt die Krebse ½ Std. ziehen. Sodann werden die Schalen aufgebrochen, das Fleisch vorsichtig herausgelöst und, nachdem aus letzterem der Darm herausgezogen ist, bis zum Gebrauch kalt gestellt. Die zurückbleibenden Schalen werden mit Butter im Mörser so fein als möglich gestoßen. Diese Masse läßt man in einer Kasserolle auf der Seite des Herdes so lange ziehen, bis sich die Butter klar abscheidet. Während dieser Zeit rührt man Kartoffelmehl mit kalter Fleischbrühe glatt, rührt dies unter die Krebsbutter, füllt mit 1½—2 l Fleischbrühe auf und läßt die Suppe vorsichtig ¼ Std. kochen. Sodann läßt man die Suppe durch ein Sieb laufen, bringt sie wieder zum Kochen, rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab und gibt das in Würfel geschnittene Krebsfleisch zu.

74. Leberreissuppe.

Zut.: 80 g geschabte Leber, 20 g Butter, 1 Ei, 1 trockenes Brötchen, $^1/_{16}$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, 1 Teel. Mehl, 1 Eßl. Weckmehl, 2 l Fleischbrühe.

Das trockene Brötchen wird abgerieben und in kalte Milch gelegt. Die Leber schabt man mit einem Löffel möglichst fein aus der Haut heraus und gibt sie nebst dem ausgedrückten, verzupften Brötchen unter die schaumige Butter. Ferner mengt man das Ei, Gewürz, Mehl und Weckmehl darunter und drückt den erhaltenen Teig mit Hilfe eines Kochlöffels durch ein umgestürztes Reibeisen in die kochende Fleischbrühe. Die dabei herabfallenden Leberstückchen, welche die Form von gekochtem Reis haben, brauchen 5 Min. zum Garkochen. Soll die Suppe sehr klar sein, dann drückt man den Leberreis in kochendes Salzwasser und gibt ihn erst beim Anrichten in die Fleischbrühe.

75. Morchelsuppe.

Zut.: 250 g Morcheln, 50 g Butter, 1 Teel. verwiegte Zwiebel, 100 g Mehl, 2$^1/_2$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Wein.

Die Morcheln werden geputzt, gewaschen und zwei Drittel der Menge fein verwiegt. In einer Kasserolle läßt man 50 g Butter heiß werden, dämpft darin Zwiebeln und Morcheln etwa 20—25 Min.,

streut das Mehl darüber, löscht mit der Brühe ab und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Die zurückbehaltenen, geputzten Morcheln werden je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten, mit wenig Brühe und Wein weich gekocht, und beim Auftragen der mit Ei und Rahm abgerührten Suppe beigegeben.

76. Panadensuppe.

Zut.: 2 tr. Brötchen, 40 g Butter, 2 Eier, $^1/_8$ l Milch oder Wasser, 2 l Fleisch- oder gesalzene Grünsbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Die in ¾ cm große Würfel geschnittenen Brötchen werden der erhitzten Butter zugegeben, unter stetem Rühren goldgelb geröstet und mit den mit Wasser oder Milch verquirlten Eiern abgelöscht. Alsdann läßt man die Brötchen auf der Seite des Herdes etwa 15 Min. langsam dämpfen, füllt mit der Brühe auf, läßt die Suppe ¼ Std. kochen und bestreut sie beim Anrichten mit fein geschnittenem Schnittlauch.

77. Rahmsuppe.

Zut.: $1^1/_2$ trockene Brötchen, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 2 l Wasser, $^1/_4$ l Milch, $^1/_5$ l saurer Rahm, 1 Eigelb.

Die Brötchen werden fein geschnitten und mit kaltem Wasser, Salz und Milch aufgestellt und ½ Std. gekocht. Sodann verrührt man das Brot gut oder treibt die Suppe durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab.

78. Riebelesuppe.

Zut.: 140 g Mehl, $1^1/_2$ kleine Eier, Prise Salz, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Unter das in einer breiten Schüssel befindliche Mehl gibt man die verquirlten Eier und Salz, und zwar nach und nach und reibt inzwischen die Zutaten mit den reinen Händen. Die so erhaltenen, mehligen kleinen Teigklümpchen läßt man in die kochende Fleischbrühe einlaufen, 5 Min. kochen und bestreut die Suppe beim Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch.

79. Spargelsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l Fleisch- oder Spargelbrühe, $^3/_4$ Pfd. Spargeln, 1 Eigelb.

Mit Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit Fleischbrühe oder Spargelbrühe, welche man vielleicht vom Tag zuvor übrig hatte, ab und läßt die Suppe aufkochen. Sodann

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

werden die geschälten, in 3 cm lange Stückchen geschnittenen Suppenspargeln zugegeben und weich gekocht. Das holzige Ende läßt man weg. Beim Anrichten rührt man die Suppe mit Eigelb ab und bringt sie mit gebähten Weckschnitten zu Tisch. Will man die Suppe recht fein zubereiten, gibt man nur Spargelköpfchen zu, während man den übrigen Spargel weich kocht und der Suppe durchgetrieben zugibt.

80. Tomatensuppe.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Pfd. Tomaten oder $^1/_3$ l Tomatenmark, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l heiße gesalzene Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Reife Tomaten werden gewaschen, von Blume und Stiel befreit und in 4—5 Teile geteilt. In heißer Butter dämpft man in Scheiben geschnittene Zwiebelchen, gibt nach 5 Min. die Tomaten zu und streut nach ¼ Std. das Mehl darüber. Hierauf füllt man mit der nötigen Flüssigkeit auf, läßt die Suppe 1 Std. kochen, treibt sie durch ein feines Sieb und läßt sie nochmals aufkochen. Beim Anrichten rührt man sie mit Eigelb und Rahm ab und serviert sie mit gebähten Weckschnitten. Im Winter, wenn man keine frischen Tomaten zur Verfügung hat, bereitet man die Suppe mit Tomatenmark. In diesem Fall dämpft man in Butter das Mehl, löscht mit Tomatenmark ab, füllt mit der nötigen Flüssigkeit auf und läßt die Suppe gut durchkochen.

81. Tomatenreissuppe.

Zut.: 40 g Butter, 40 g Reis, 60 g Mehl, 6 Eßl. Tomatenmark, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Der gewaschene, zwischen einem Tuch getrocknete Reis wird mit dem Mehl in heißer Butter lichtgelb geröstet, mit Tomatenmark und heißer Brühe abgelöscht, aufgefüllt, wenn nötig noch gesalzen und nach einer Stunde Kochzeit beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt.

82. Viktoriasuppe.

Zut.: 40 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 80 g fein verwiegten Schinken, 100 g Mehl, 2—$2^1/_2$ l gesalzene Grüns-, Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, $1^1/_2$ Brötchen.

In heißer Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, Schinken, streut Mehl darüber und läßt dies etwa 10 Min. dämpfen. Nun löscht man mit Knochen- oder Fleischbrühe ab, füllt mit der nötigen heißen Fleischbrühe auf und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten rührt man sie mit Eigelb und Rahm ab und gibt sie mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

83. Geröstete Grießsuppe.

Zut.: 40 g Fett oder Butter, 100 g Grieß, 2—2½ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Schnittlauch.

In heißem Fett oder Butter röstet man den Grieß goldgelb, löscht mit heißer Knochen- oder Grünsbrühe ab und läßt die Suppe 1 Std. durchkochen. Beim Anrichten rührt man sie mit Eigelb und Rahm ab und bestreut sie mit Schnittlauch.

84. Lebersuppe.

Zut.: 40 g Butter oder Fett, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 100 g Leber, 80 g Mehl, 2½ l Flüssigkeit, wenn nötig Salz. — Für Weckschnitten 1½ trockene Brötchen. — Zum Abrühren: 1 Ei.

Man dämpft in dem heißen Fett die feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die feinverwiegte Leber und nach 10 Min. Dämpfen das Mehl zu und läßt auch dieses nochmals 10 Min. dämpfen. Hierauf löscht man mit heißer Flüssigkeit, wie Grüns- oder Knochenbrühe, ab, würzt mit Salz und läßt die Suppe ½ Std. durchkochen. Man serviert sie nach dem Abrühren mit gebähten Weckschnitten.

85. Milzsuppe.

Dieselbe wird wie Lebersuppe zubereitet, nur muß die Milz statt gewiegt aus der Haut geschabt werden.

86. Gebrannte Mehlsuppe.

Zut.: 80 g Fett, 160 g Mehl, 1 kleine feingeschnittene Zwiebel, 3½ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1½ trockene Brötchen.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, gibt die feingeschnittene Zwiebel zu und löscht nach weiteren 5 Min. mit der Brühe ab. Nach dem Glattrühren füllt man mit der zurückbehaltenen Flüssigkeit auf und läßt die Suppe mindestens 3—4 Std. langsam kochen. Die Suppe soll zuletzt ein glänzendes Aussehen haben. Beim Anrichten kann man nach Belieben 1 Eßl. Rahm zugeben. Die Suppe wird mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

87. Ochsenschwanzsuppe.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenschwanz, 30 g Fett, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, ¼ Sellerieknollen, 3 Zweigchen Petersilie, 1 Lauchstengel, 2 Tomaten, ½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, ⅕ l Rotwein. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 200 g Mehl. — Zum Durchkochen: 4 l Fleischbrühe, 5 Eßl. Madeira.

Der abgezogene Ochsenschwanz wird mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und abgegossen. Man hackt den Schwanz

in den Gelenken ein, gibt ihn mit den angegebenen, vorgerichteten Kräutern, und wenn man ihn sehr fein herstellen will, mit Schinkenabfällen in das heiße Fett und läßt ihn darin etwa 20 Min. dämpfen. Nun gibt man gute Fleischbrühe zu, kocht diese vollständig ein, gießt Rotwein nach und läßt den Schwanz mit diesem gar dämpfen. Sodann nimmt man die Schwanzstücke vorsichtig auf ein Brett, beschwert sie, bis sie gut erkaltet sind, beint sie aus und schneidet das Fleisch in ¾ cm breite und 2 cm lange Streifen. Etwa 5—6 Std. zuvor bräunt man in dem heißen Fett das Mehl kastanienbraun, löscht mit recht kräftiger Fleischbrühe ab und kocht die Suppe unter öfterem Zugießen von heißer Fleischbrühe möglichst lange. Kurz vor dem Gebrauch treibt man sie durch ein Sieb, füllt wenn nötig noch mit Fleischbrühe auf, man muß 2 l fertige Suppe haben, gibt die Schwanzstückchen zu, läßt die Suppe nochmals aufkochen und würzt beim Anrichten mit Rotwein und Madeira.

88. Portugiesische Suppe.

Zut.: Zur Brühe: 20 g Fett, 40 g roher Schinken, 40 g Kalbfleisch, 1 kleine Zwiebel, 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark oder 6 Tomaten. — Gewürze: ½ Sellerieknollen, 4 Eßl. Wein, Prise Paprika. — 1½ Brötchen.

Schinken und Kalbfleisch werden in kleine Würfel geschnitten und nebst der mehrmals durchschnittenen Zwiebel in dem heißen Fett braun angebraten. Hierauf gibt man das Wasser zu und läßt die Brühe mindestens 3 Std. kochen. Inzwischen bräunt man in heißem Fett das Mehl kastanienbraun, löscht mit der vorgekochten Brühe ab, würzt mit Tomaten und kocht die abgelöschte Mehlschwitze 4 Std. Von Zeit zu Zeit füllt man mit der gekochten Brühe auf. Ein Sellerieknollen wird gewaschen, geschält, in ½ cm große Würfel geschnitten, mit ½ l kochendem Wasser und 1 Teel. Salz beigestellt und weich gekocht. ½ Std. vor dem Gebrauch wird die Suppe durch ein Sieb getrieben und mit so viel heißer Brühe aufgefüllt, daß man ungefähr 2½ l Suppe erhält. Nun läßt man die Suppe nochmals aufkochen, gibt die Gewürze und Selleriewürfel zu und serviert die Suppe beim Auftragen mit gebähten Weckschnitten. Je länger die Suppe kocht, je besser schmeckt sie.

89. Falsche Schildkrötensuppe.

Zut.: ½ Kalbskopf. — Zum Sud: 6 l Wasser, Suppengrüns, 1 kleine mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Essig, 1 Zitronenscheibchen, 3 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 100 g Schinken, 100 g Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 200 g Mehl, 4 l gesalzene Grüns- oder Kalbskopfbrühe. — Zum Marinieren: ⅛ l Rotwein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika. — Zum Würzen: 2 Eßl. Madeira.

Am Tag vor Gebrauch wird der entbeinte, gewässerte Kalbskopf gerollt, mit Schnur umbunden, in den kochenden, aus Wasser und

den angegebenen Gewürzen hergestellten Sud gegeben und langsam gekocht, bis er so weich ist, daß man mit einem Strohhalm einstechen kann. (3 Std.) Sodann breitet man ihn auseinander, entfernt die weiße Gaumenhaut und preßt den Kalbskopf zwischen zwei nassen Brettern einige Stunden. Am Tage der Zubereitung röstet man in dem heißen Fett den in Streifen geschnittenen Schinken und das ebenso vorbereitete Kalbfleisch nebst Zwiebel und Suppengrüns braun an, streut das Mehl darüber, läßt dies unter stetem Rühren kastanienbraun werden, löscht mit der Kalbskopfbrühe ab und läßt die Suppe 3—4 Std. kochen. (Von Zeit zu Zeit muß dabei Flüssigkeit nachgegossen werden.) Unterdessen schneidet man den Kalbskopf in sehr feine Streifen und mariniert ihn einige Stunden in Rotwein, Salz und Paprika. ½ Std. vor Gebrauch seiht man die Suppe durch ein feines Sieb, gibt die Kalbskopfstreifen mit der Marinade zu, läßt sie nochmals aufkochen und würzt vor dem Anrichten mit Madeira. Man gibt die Suppe mit sogenannten Schildkröteneiern zu Tisch.

90. Falsche Schildkröteneier (Suppeneinlage).

Zut.: 4 Eier, ½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 10 g Käse.

3 Eier werden hart gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt und nach dem Erkalten das Eigelb herausgelöst. Dieses treibt man durch ein feines Sieb, gibt ein rohes Eigelb, den geriebenen Parmesankäse, sowie das Gewürz zu und rollt mit der nassen Hand erbsengroße Kugeln. 5 Minuten vor dem Gebrauch kocht man sie in kochender Fleischbrühe, bis sie an die Oberfläche kommen und gibt sie in die falsche Schildkrötensuppe. (Gibt 60 Eier.)

91. Wildsuppe.

Zut.: Reste von Reh-, Hasen- oder Hirschbraten. — Zum Anbraten der Knochen: 30 g Fett, 1 Zwiebel, 4 l Brühe, 2 Eßl. Salz, Prise Paprika. — Zur braunen Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, Brühe, 6—8 Eßl. Wein. — 1½ trockene Brötchen.

Die Wildfleischreste werden von den Knochen gelöst, in ½ cm breite und 2 cm lange Streifen geschnitten und zurückgestellt. Die Knochen werden zerkleinert, mit Zwiebeln in Fett angebraten, mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und mit Salz und Paprika 3—4 Std. gekocht. Man bereitet von Fett und Mehl eine braune Mehlschwitze, löscht mit der Wildbrühe ab und läßt dies ebenfalls 3—4 Std. kochen. Von Zeit zu Zeit füllt man mit der Wildbrühe auf. Nun treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt so viel Flüssigkeit zu, daß man 2½ l fertige Suppe erhält, läßt sie nochmals aufkochen, gibt kurz vor dem Anrichten den Rotwein oder Madeira und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

die Fleischstreifen zu. Man serviert die Suppe mit gebähten Weckschnitten.

92. Windsor-Suppe.

Zut.: Zur Brühe: 20 g Fett, 50 g roher Schinken (Abfälle), 50 g Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 4 l frischgekochte, wenig gesalzene Fleischbrühe. — Zur Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, 3 Eßl. Tomatenmark, Prise Paprika, 1/2 Pfd. Steinpilze oder Eierschwämmchen, 4 Eßl. Madeira.

Schinken, Kalbfleisch und Zwiebel schneidet man in kleine Würfel, gibt alles in eine möglichst dicke Bratkasserolle, in welcher das Fett erhitzt wurde und läßt die Zutaten langsam, unter öfterem Wenden, bräunen. Sobald die Zwiebel die gewünschte Farbe hat, löscht man mit der Fleischbrühe ab, würzt mit dem Suppengrüns und kocht die Brühe mindestens 3 Std. Gleichzeitig wird auch das Mehl gebräunt, mit der kochenden Brühe abgelöscht und der Beiguß 6—8 Std. gekocht. Selbstverständlich muß man öfters mit Brühe auffüllen. Die Suppe bekommt durch das lange Kochen ein glänzendes Aussehen. Eine Stunde vor dem Auftragen wird der Beiguß vollständig aufgefüllt, durch ein Sieb gegossen, wieder in den Topf gegeben, und zum Kochen gebracht. Alsdann wird das an der Oberfläche sich abscheidende Fett abgeschöpft, die geputzten, in kleine Stückchen geteilten Pilze zugegeben, weich gekocht und die Suppe kurz vor dem Auftragen mit Madeira gewürzt.

93. Bohnensuppe.

Zut.: 300 g Bohnen, 1 l Einweichwasser, 1 Messerspitze doppelkohlensaures Natron, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, 2 l Auffüllwasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, 1 1/2 trockene Brötchen, 20 g Butter.

Die am Tag zuvor verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Bohnen werden mit frischem, weichem Wasser aufgestellt, bis vor das Kochen gebracht und abgeschüttet. Hierauf gibt man heißes Wasser, welchem man vorher etwas Natron zugegeben hat, zu und kocht die Bohnen auf der Seite des Herdes weich. Mit Fett, Mehl und der nötigen Knochen- oder Grünsbrühe bereitet man einen weißen Beiguß und läßt diesen gut durchkochen. Die weich gekochten Bohnen werden nun durch ein Sieb getrieben, dem Beiguß zugegeben und mit so viel Knochenbrühe oder heißem Wasser aufgefüllt, daß man etwa 2 1/2 l Suppe erhält. Nun würzt man mit Salz und läßt die Suppe noch 1/4 Std. kochen. Beim Auftragen gibt man in Butter geröstete Weckwürfel zu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

94. Gelbe Erbsensuppe.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Erbsen, 1 l Einweichwasser, Prise doppelkohlensaures Natron, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, $^1/_2$ Zwiebel, 2 l Auffüllwasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, $1^1/_2$ trockene Brötchen, 20 g Butter.

Die gewaschenen, verlesenen Erbsen werden in das mit Natron weich gemachte Wasser gegeben und 12—24 Std. darin eingeweicht. Sodann bringt man sie am besten in einem irdenen Topf zum Kochen und läßt sie langsam weich werden. (2 Std.) Unterdessen bereitet man mit Fett, Mehl, Zwiebel eine gelbe Mehlschwitze, gibt die weich gekochten, durchgetriebenen Erbsen und so viel heißes Wasser oder Grünsbrühe zu, daß man $2^1/_2$ l fertige Suppe erhält. Diese wird mit dem nötigen Salz gewürzt, nochmals gut durchgekocht und mit in Butter gerösteten Weckwürfeln zu Tisch gegeben.

95. Grüne Erbsensuppe.

Wird auf die gleiche Weise bereitet wie die von gelben getrockneten Erbsen. (Grüne getrocknete Erbsen sind im Preise höher als gelbe.)

96. Erbsensuppe mit Schweinsohr.

Zut.: 300 g Erbsen, 1 l Einweichwasser, Prise doppelkohlensaures Natron — 100 g Schweinsohr oder Schnauze (Rüssel), 2 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, Prise Salz.

Die am Tag zuvor verlesenen, gewaschenen, eingeweichten Erbsen werden mit dem Einweichwasser beigestellt und zum Weichwerden in die Kochkiste gestellt. Unterdessen wird auch das etwa 2 Wochen in der Salzlake gelegene Schweinsohr oder die Schnauze mit dem Wasser, der Zwiebel und der Gelbrübe beigestellt, weich gekocht ($^3/_4$ Std.) und in $^3/_4$ cm breite und 2—3 cm lange Streifchen geschnitten. Hierauf treibt man die Erbsen durch ein Sieb, füllt mit der Kochbrühe des Schweinsohres auf, gibt dieses hinein und läßt die Suppe nochmals etwa 10 Min. kochen.

97. Linsensuppe.

Zut.: 300 g Linsen, Wasser, doppelkohlensaures Natron, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, 2 l Wasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, 1 Teel. Zwiebel, $1^1/_2$ Brötchen, 20 g Butter.

Die ausgelesenen, am Abend zuvor gewaschenen, eingeweichten Linsen werden mit frischem, weichem Wasser aufgestellt und sobald das Wasser kocht, wieder abgegossen. Nun gibt man 1 l heißes, weiches Wasser zu und läßt die Linsen auf der Seite des Herdes langsam weich kochen, wozu man 2—3 Std. rechnet. Mit Fett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel bereitet man eine braune Mehlschwitze, gibt die durchgetriebenen Linsen, Salz und so viel heißes

Wasser oder Grünsbrühe zu, daß man etwa 2—2½ l fertige Suppe erhält. Nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat, serviert man sie mit in Butter gerösteten Weckwürfeln.

98. Bauernsuppe.

Zut.: ½ Pfd. Weißkraut, ¾ Pfd. Kartoffeln, 2½ l Wasser, 1 Eßl. Salz, ½ Pfd. Dürrfleisch.

Das geputzte, in Handfläche große Stücke geteilte Kraut wird nach dem Waschen mit dem kochenden, gesalzenem Wasser beigestellt und nach ½ Std. die in 2 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zugegeben. Man läßt die Gemüse gut weich werden, schneidet während dieser Zeit das Dürrfleisch in 2 cm große Würfel. 10 Min. vor Gebrauch gibt man die Speckwürfel in die heiße Backpfanne, läßt sie unter Wenden braun ausbraten und schmälzt damit die gut verrührte Suppe. Die Suppe ist sehr dick und sättigend, worauf man beim Zusammenstellen der nachfolgenden Gerichte achten muß.

99. Gelbrübensuppe.

Zut.: 50 g Butter, ¾ Pfd. Gelbrüben, 50 g Reis, 2½ l Brühe, wenn nötig Salz, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Die geputzten, gewaschenen Gelbrüben werden in feine Blättchen geschnitten, in Fett 20—25 Min. gedämpft, mit ¾ l Brühe begossen und die Gelbrüben darin weich gekocht. Unterdessen wird der Reis gewaschen, zweimal gebrüht und ebenfalls mit ½ l Brühe weich gekocht. Nun treibt man die Gelbrüben durch ein Sieb, gibt den Reis und die übrige Flüssigkeit bei und rührt die Suppe nach dem Aufkochen mit Ei und Rahm ab.

100. Grüne Suppe.

Dazu verwendet man Lauch, Petersilie und Selleriebläter. Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 105.)

101. Italienische Reissuppe.

Zut.: 40 g Butter, ½ Zwiebel, ½ Lauchstengel, etwas Sellerie und Petersilie, einige Weißkrautblätter, 60 g Reis, 4 Eßl. Tomatenmark, 2½ l gesalzene Knochenbrühe, 1 Eigelb, 20 g geriebenen Käse.

Die gewaschenen, feingewiegten Gemüse, Zwiebel und Kräuter dünstet man in heißer Butter lichtgelb, gibt den gewaschenen Reis und nach 5 Min. Rösten das Tomatenmark und zuletzt die gesalzene Knochenbrühe zu, kocht die Suppe im Zeitraum von 1 Std. gar, rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab und streut beim Servieren den geriebenen Käse darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

102. Kaisersuppe.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Selleriekopf, 1 Lauchstengel, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, ein Sträußchen Petersilie und Kerbel, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, 4—5 große Kartoffeln. — Für die Einlage: 6 Spargelspitzchen, wenig Blumenkohl, 2 Eßl. Erbsen.

In der heißen Butter dämpft man die geputzten, gewaschenen, feinverwiegten Suppenkräuter, wie Sellerie, Lauch, Gelbrübe, Petersilie, Kerbel und Zwiebel ungefähr 10 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 10 Min. mit der Hälfte der Brühe ab. Sodann gibt man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu, läßt die Suppe ungefähr 1 Std. kochen und treibt sie durch ein feines Sieb. Nachdem man den Rest der Brühe zugegeben hat, bringt man die Suppe wieder zum Kochen und gibt beim Anrichten die in Salzwasser weich gekochten Spargelspitzchen, Blumenkohlröschen und Erbsen zu.

103. Kartoffelsuppe.

Zut.: 40 g Butter oder Bratenfett, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, wenig Sellerie, ein kleines Sträußchen Petersilie, $1^1/_2$ Pfd. Kartoffeln, 2—$2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm. — $1^1/_2$ Brötchen, 20 g Butter.

Kartoffeln, Gelbrüben werden gewaschen, geschält oder geschabt und in Blättchen geschnitten. In dem heißen Fett dämpft man in Scheiben geschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gewaschenen Kartoffeln, sowie die geputzten Gewürze und wenn nötig Salz zu, und dämpft alles zusammen 15 Min. Hierauf gießt man 1 l heiße Flüssigkeit zu, kocht die Kartoffeln weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Nachdem man noch den Rest der zurückbehaltenen Flüssigkeit der Suppe beigegeben hat, bringt man sie wieder zum Kochen und rührt sie nach 10 Min. mit Eigelb und Rahm ab. Beim Auftragen gibt man geröstete Weckwürfel zu.

104. Geriebene Kartoffelsuppe.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 40 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel u. Petersilie, 60 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm. — $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Reste von Salz- oder Schalenkartoffeln werden durch die Mandel- oder Fleischmaschine getrieben. In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt nach 5 Min. die Kartoffeln zu, streut Mehl darüber und läßt die Kartoffeln 10 bis 15 Min. dämpfen. Nun füllt man mit der Knochen- oder Grünsbrühe auf, würzt mit Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten rührt man mit Ei und Rahm ab und serviert gebähte Weckschnitten dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

105. Kerbelsuppe.

Zut.: 40 g Butter, 3 Eßl. fein verwiegten Kerbel, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe. — Zum Abrühren: 1 Eigelb und 1 Eßl. Rahm. — $1^1/_2$ Brötchen für gebähte Weckschnitten.

In der heißen Butter dämpft man den Kerbel 5 Min., streut das Mehl darüber, dämpft dies ¼ Std. mit, löscht mit heißer Brühe ab, würzt mit Salz, füllt auf und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Vor dem Anrichten rührt man mit Eigelb und Rahm ab. Man gibt die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

106. Lauchsuppe.

Ein dicker, gebleichter Lauchstengel wird der Länge nach durchschnitten, gut gewaschen und in feine Streifen geschnitten. Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 105.)

107. Petersiliensuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 105.)

108. Salatsuppe.

Zut.: 2 Köpfchen Salat, 1 Sträußchen Suppengrüns, 40 g Butter, 2 Kartoffeln, 50 g Reis, $2^1/_2$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eigelb, 3—4 Eßl. Rahm. — $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, blanchiert und nebst dem geputzten, gewaschenen Suppengrüns und den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 10 Min. gedämpft, der Reis nebst der Brühe zugegeben und die Suppe 1 Std. gekocht. Alsdann wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, nochmals aufgekocht, mit Eigelb und Rahm abgerührt und mit gebähten Weckschnitten serviert.

109. Sellerie suppe.

Zut.: 50 g Butter, 1 kleiner Sellerieknollen, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Flüssigkeit, 2 Eßl. Salz, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, $1^1/_2$ Brötchen.

Der Sellerieknollen wird gewaschen, geschabt und in ¾ cm große Würfel geschnitten. Hierauf läßt man die Butter heiß werden, dämpft die Selleriewürfel 10 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 15 Min. Dämpfzeit mit Flüssigkeit ab. Nun würzt man mit dem nötigen Salz und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Beim Anrichten wird sie mit Ei und Rahm abgerührt und mit gebähten Weckschnitten serviert.

110. Spinatsuppe.

Wird zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 105.)

111. Wurzelsuppe.

Zut.: $^1/_2$ Selleriewurzel, 2 große Gelbrüben, 2 Petersilienwurzeln, 8 Schwarzwurzeln, 40 g Butter, 80 g Mehl, 2—2$^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 1$^1/_2$ trockene Brötchen.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt und in ¾ cm große Würfel geschnitten. In heißer Butter dämpft man die so vorgerichteten Gemüse 10 Min., streut Mehl darüber, löscht nach 10 Min. Dämpfzeit mit wenig heißem Wasser ab und füllt mit 2—2½ l heißer, gesalzener Knochenbrühe auf. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb und Rahm abgerührt und mit gebähten Weckschnitten serviert.

112. Gebähte Weckschnitten.

Trockene Milchbrötchen werden in möglichst feine Scheibchen geschnitten, auf ein Backblech gelegt und in mäßig heißem Ofen auf beiden Seiten goldgelb geröstet. Will man die Schnittchen feiner herstellen, dann werden die Scheibchen vor dem Rösten mit kleinen Butterstückchen belegt. Die Schnittchen werden beim Anrichten auf eine kleine Porzellanplatte gelegt und zur Suppe gereicht.

113. Geröstete Weckwürfel.

Zut.: 20 g Butter, 1$^1/_2$ trockene Brötchen.

Das Brot wird in 1 cm große Würfel geschnitten und in der heißen Butter im Backofen unter öfterem Wenden goldbraun geröstet. Die Würfel sollen beim Rösten womöglich nicht übereinander liegen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

2. Eier- und Vorspeisen.

114. Weich gekochte Eier.

Dazu können nur tadellos frische Eier verwendet werden, auf keinen Fall dürfen sie schwabbeln. Um das Platzen zu verhüten, ist es notwendig, daß man die gut gewaschenen Eier einige Minuten in lauwarmes Wasser legt. Durch die Wärme wird der Inhalt der Eier ausgedehnt; man kann dabei beobachten, wie ein Teil des Inhaltes durch die Poren der Schale austritt. So vorbereitet, gibt man die Eier in klares, kochendes Wasser, um sie nach 3 Min., hübsch angerichtet, zu servieren.

115. Wachsweich gekochte Eier.

Dieselben haben die gleiche Zubereitung wie Nr. 114, nur wird die Kochzeit um 2 Min. verlängert.

116. Hart gekochte Eier.

Die nach Nr. 114 vorgerichteten Eier werden ebenfalls in heißes Wasser gegeben und 10 Min. gekocht. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie, damit sie sich leichter schälen lassen, in kaltes Wasser.

117. Soleier.

Als Soleier bezeichnet man hartgekochte Eier, welche man 24 Std. in eine gekochte, erkaltete Salzlösung legt. Damit das Salz besser eindringen kann, löst man die Schalen durch leichtes Klopfen. Die Salzlösung besteht aus 2 l Wasser und 4 Eßl. Salz. Soleier schmecken gut mit grünem Salat.

118. Rühreier (für eine Person).

2—3 Eier werden mit einer Prise Salz und nach Belieben wenig Pfeffer und Muskat tüchtig verquirlt. Alsdann bringt man auf nicht zu heißer Herdplatte etwa 20 g Butter in einer kleinen, irdenen Kasserolle zum Kochen; gibt die Eier zu und stößt mit einem Schäufelchen die sich am Boden ansetzende Eiermasse solange ab, bis die Eier recht flockig, aber ja nicht fest sind. Will man für 8—10 Personen Rühreier backen, empfiehlt es sich, die dazu notwendigen Eier nebst Gewürz und Butter gut verquirlt in eine große Kasserolle zu geben. Diese stellt man in ein niederes Gefäß mit heißem Wasser (Wasserbad) und rührt von Zeit zu Zeit in den Eiern. Dadurch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wird die ganze Eiermasse gleichmäßig durchwärmt und kann im letzten Augenblick auf der heißen Herdplatte flockig gerührt werden. Niemals dürfen Rühreier lange stehen bleiben.

119. Rühreier mit Schinken (für eine Person).

Zut.: 2 Eier, Prise Salz, 40 g gekochter Schinken, 20 g Butter.

Der Schinken wird in 1 cm große Würfel geschnitten, mit den Eiern und dem Salz vermischt und das Gericht wie Nr. 118 zubereitet.

120. Spiegeleier.

In einer Omelette- oder noch besser in einer sogenannten Eierpfanne, welche für jedes Ei eine Vertiefung besitzt, wird für je ein Ei 10 g Butter erhitzt und die frischen Eier recht vorsichtig aufgeschlagen und hineingesetzt. Nun würzt man mit Salz, wobei man darauf achtet, daß dasselbe nicht auf das Eigelb fällt und dieses zum Auslaufen bringt und backt die Eier auf nicht zu starker Hitze, bis das Eiweiß fest ist. Man kann auch die Eierpfanne nach dem Einsetzen der Eier mit einem Deckel versehen und die Eier im Backofen fertig backen. Will man die Eier möglichst hübsch auftragen, sticht man sie mit einem Pastetenring glatt aus.

121. Pochierte Eier.

Zut.: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig, 6 Eier.

In einem Kochtopf läßt man Wasser mit Salz und Essig zum Kochen kommen. Die möglichst frischen Eier werden eins nach dem andern vorsichtig in einen Schöpflöffel aufgeschlagen, ebenso vorsichtig in das kochende Wasser gegeben, welches, gut zugedeckt, gleichmäßig kochen, ja nicht strudeln darf. Man rechnet zum Garwerden 3 Min. Hierauf nimmt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie bis zu weiterem Gebrauch in wenig gesalzenes, kaltes Wasser. Vor der Verwendung werden die Eier mit dem Messer schön zugestutzt und je nach Bedarf wieder in heißem Wasser erhitzt. Das Eigelb soll noch vollständig weich sein.

122. Juseier.

Zut.: 6—8 frische Eier. — Zum Pochieren: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, $^1/_3$ l Jus.

Die Eier werden nach Nr. 121 pochiert, in kleine Porzellan- oder irdene Schüsselchen gegeben, mit sehr kräftiger brauner Jus übergossen und als Vorspeise serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

123. Saure Eier.

Zut.: 12 Eier. — Zum Pochieren: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 100 g Mehl, 1½ l Fleischbrühe, ½ Zwiebel, 2 Nelken, 3 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 Zitronenscheibe, Prise Salz, 2 Eßl. Rotwein oder Madeira.

Mit Fett, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen braunen Beiguß, würzt mit Nelken besteckter Zwiebel, Suppengrüns, Lorbeerblatt, Zitrone und Salz und läßt den Beiguß 2—3 Std. kochen. Vor dem Gebrauch treibt man den Beiguß durch ein Sieb, läßt ihn nochmals aufkochen, würzt mit Wein oder Madeira, und gießt ihn hierauf über die pochierten Eier (Siehe Nr. 121), welche man in eine runde Schüssel angerichtet hat. Nach Belieben kann man die Platte mit Blätterteighalbmonden garnieren.

124. Gefüllte Eier.

Zut.: 9 Eier, 50 g Schinken, 2 rohe Eigelb, 1 Sardelle, 1 Messerspitze Senf, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. verwiegte Kräuter, 1 Eßl. Olivenöl, 1 Eßl. Essig. — Zum Aufziehen: 40 g Butter.

Die gewaschenen Eier werden, wenn sie ganz frisch sind, mit lauwarmem Wasser beigestellt, damit sie nicht platzen, zum Kochen gebracht und 8 Min. gekocht. Sind die Eier hart, so läßt man sie in kaltem Wasser erkalten, schält sie und halbiert sie der Länge nach. Das Eigelb wird vorsichtig herausgelöst, durch ein feines Sieb getrieben und mit dem verwiegten Schinken, den rohen Eigelb, den Gewürzen und dem Öl gut verarbeitet. Mit dieser Masse füllt man die Eihälften kuppelartig, setzt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, belegt sie mit Butterstückchen und stellt sie ¼ Std. vor Gebrauch in den mäßig heißen Backofen. Als Vorspeise verwendet, rechnet man für 6 Personen 9 Eier, als Abendessen jedoch 12 Eier. Die gefüllten Eier können auch kalt gegeben werden.

125. Gefüllte Eier in weißem Beiguß.

Zut.: 6 Eier, 50 g mageren Schinken, 50 g Butter. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Milch, ¼ l Rahm, 30 g geriebenen Käse, ½ Eßl. Salz.

Die hartgekochten Eier werden geschält, halbiert und die Eigelb herausgelöst. Diese werden durch ein Sieb getrieben und nebst dem fein gewiegten Schinken, wenig Pfeffer, Salz unter die schaumige Butter gemengt. Die Masse muß so fest sein, daß man 12 Kugeln davon formen kann. Diese setzt man an Stelle der herausgelösten Eigelb in die Eiweißhälften. Den unterdessen aus Butter, Mehl und süßem Rahm hergestellten Bechamel, der gut durchgekocht sein soll, würzt man mit Käse und Salz, gibt ihn kochend in die heiße

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Platte und setzt die Eier rasch hinein. Das Gericht muß möglichst rasch serviert werden, damit die Butter in den gefüllten Eidotter nicht schmelzen kann.

126. Eier in Becher.

Zut.: 6 Eier, 60 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_3$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 10 g Käse, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Abrühren: 20 g Butter. — Zum Bestreuen: 10 g Käse.

6 kleine Portionenauflaufförmchen in Steingut oder feuerfestem Porzellan werden mit Butter bestrichen und in jedes Förmchen ein rohes, frisches Ei geschlagen. Mit Butter, Mehl, Salz, Milch und Rahm wird ein dickflüssiger Bechamelbeiguß bereitet, den man mindestens 1 Std. gut durchkochen läßt. Sodann rührt man ein Stückchen Butter und die Hälfte des geriebenen Käses darunter, verteilt den Beiguß über die 6 Eier, streut Käse darüber und stellt die Förmchen auf einem mit Salz oder Sand bestreuten Blech in den gut heißen Ofen, wo sie etwa 15—20 Min. zum Garwerden brauchen. Will man die Speise sparsamer zubereiten, dann unterläßt man das Abrühren mit Butter und Käse.

127. Eier mit Champignons.

Zut.: 60 g Champignons, 50 g Butter, 3 Eßl. Jus, Prise Salz, 6 frische Eier. Zum Bechamel: 60 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_8$ l Rahm, 1 Teel. Salz, 20 g geriebenen Käse, 2 Eier.

Die geputzten Champignons werden in kochende Butter gegeben und darin auf der Seite des Herdes, nach Zugabe von Jus und Salz weichgedämpft.

Alsdann füllt man sie in 6 kleine Auflaufförmchen, läßt je ein frisches Ei darauf gleiten und bedeckt diese mit dem erkalteten Bechamelbeiguß, unter den man noch geriebenen Käse, Eigelb und den Schnee der Eiweiße gezogen hat. Die Förmchen werden auf einem mit Salz bestreuten Blech in den sehr heißen Ofen gestellt und sobald sich der Deckel gebräunt hat (10 Min.), serviert.

128. Eier nach Florentiner Art.

Zut.: 6 Eier, 1 Teller Spinatblätter. — Zum Abdämpfen: 15 g Butter. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, $^1/_2$ l süßen Rahm, 1 kleiner Eßl. Salz, 50 g geriebenen Käse. — Zum Abrühren: 50 g Butter. — Zum Bestreuen: 10 g Käse.

Werden die Eier als Vorspeise verwendet, so rechnet man für eine Portion 1 Ei, als Frühstück oder Abendessen jedoch 2 Eier. Die Spinatblätter werden geputzt, gewaschen und in Salzwasser 3 Min. gekocht, abgeschreckt und in der heißen Butter vorsichtig 5 Min. gedünstet. Inzwischen bereitet man von Butter, Mehl, Salz und süßem Rahm einen Bechamelbeiguß, läßt diesen gut durchkochen und würzt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mit dem geriebenen Käse. Eine mit Butter bestrichene Gratin- oder Auflaufform wird mit den Spinatblättern ausgelegt und mit der zweiten Menge Käse bestreut. Darüber schlägt man vorsichtig 6 Eier, gießt den Bechamelbeiguß, den man zuvor mit der Butter abgerührt hat, darüber. ¼ Std. vor dem Auftragen stellt man die Eier in den gut heißen Ofen; sind sie oben gebräunt, so müssen sie sofort serviert werden.

129. Eier auf italienische Art.

Zut.: 12 Eier, 6 Sardellen, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, ½ l sauren Rahm.

Die Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt, geschält, in Hälften geteilt. Sodann setzt man die Eierhälften in eine feuerfeste Platte oder Gratinform, belegt sie kreuz und quer mit Sardellenstreifen, streut die in Butter gedünstete Zwiebel und Petersilie darauf und stellt die Platte nach der Zugabe des dicken, saueren Rahms in den heißen Backofen. Hier läßt man die Eier so lange stehen, bis sie einmal aufgekocht haben und bringt sie sofort zu Tisch.

130. Eier mit Hering.

Zut.: 12 Eier, 1 Hering, 1 große Zwiebel, ½ Teel. Senf, Prise Pfeffer, 3 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 3—4 Eßl. sauren Rahm.

Frische, hartgekochte Eier werden geschält, halbiert und auf eine Porzellanplatte gesetzt. Der gewässerte Hering, man kann auch Sardellen verwenden, wird geputzt, mit der Zwiebel fein verwiegt und mit den andern angegebenen Zutaten zu einem dicken Beiguß gerührt. Diesen gibt man über die Eier und garniert mit Petersilie.

131. Eierkotelettes.

Zut.: 12 hartgekochte Eier, etwa 180 g Schinken, ½ Pfd. feingeschnittene Zwiebel, 50 g Butter, ½ Teel. Salz. — Zur Herstellung des Bechamelbeigusses: 70 g Butter, 70 g Mehl, ¾ l Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Panieren: 1—2 Eier, Weckmehl, 3 Makkaronistengel. — Zum Backen: 80—100 g Butter oder Fett. — Zum Abrühren des Beigusses: 30 g Butter, ¼ l Rahm.

Hartgekochte Eier werden geschält, das Eiweiß losgelöst und in ½ cm große Würfel geschnitten. Das Eigelb wird mit der gleichen Menge Schinken fein verwiegt. In einem gut glasierten Topf läßt man die Butter zergehen, gibt die gebrühten, in einem Tuch abgetrockneten Zwiebeln hinzu und läßt sie 15—20 Min. dünsten; doch dürfen sie nicht gelb werden. Nun gibt man einen dick eingekochten Bechamelbeiguß darunter, würzt mit Salz, Pfeffer und läßt die Speise auf der Seite des Herdes ½ Std. dünsten. Die Hälfte des Beigusses wird nun mit dem Schinken, Eigelb und Eiweiß gut vermengt. Nach

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Erkalten formt man Kotelettes, steckt einen Stiel von Makkaroni ein und paniert mit Ei und Weckmehl. Kurz vor Gebrauch werden die Kotelettes in heißer Butter im Zeitraum von 6—8 Min. gebacken. Die zweite Hälfte des Beigusses treibt man durch ein feines Sieb, rührt ihn mit Butter und Rahm ab, läßt ihn einmal aufkochen und serviert ihn zu den Kotelettes. (Stückzahl 12.)

132. Eier nach Königinnenart.

Zut.: 6 Eier. — Zum Püree: $^1/_2$ Pfd. Kalbsbraten oder ebensoviel Hühnerfleischreste, 2 Eßl. Wein. — Zum Beiguß 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, 1 Trüffel, 2 Eßl. Bratenjus.

Frische Eier werden pochiert und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Den Kalbsbraten oder das Hühnerfleisch treibt man zweimal durch die Fleischhackmaschine. Mit Butter, Mehl, Salz und der angegebenen Fleischbrühe bereitet man einen Butterbeiguß, welchen man gut durchkochen läßt. Nun teilt man den Beiguß in 2 Teile, gibt der ersteren Hälfte das Fleisch nebst Wein zu, während man der zweiten Hälfte Zitronensaft zugibt und mit Eigelb und Rahm abrührt. In Muscheln oder kleine Gratinförmchen füllt man das Fleischpüree ein, gibt die erhitzten, pochierten Eier darauf, bedeckt letztere mit dem abgerührten Butterbeiguß und garniert die Speise vor dem Auftragen mit Trüffelscheiben und Bratenjus.

133. Eier nach Lothringer Art.

Zut.: 6 Eier, 125 g Dürrfleisch, 75 g Schweizerkäse, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Möglichst mageres Dürrfleisch wird in 8 cm lange, 4 cm breite, messerrückendicke Scheibchen geschnitten, ebenso der Schweizerkäse. Die Speckscheibchen werden eine Minute in kochendem Wasser blanchiert und nach dem Abtropfen in einer Omelettpfanne ohne Fett leicht angeröstet. Eine niedere Auflaufform oder feuerfeste Platte wird leicht mit Butter bestrichen, mit den Speckscheibchen und darüber den Käsescheiben ausgelegt und vorsichtig 6 frische Eier darüber geschlagen. Um die Eigelb gibt man den Rahm und zieht die Speise kurz vor dem Gebrauch 15 Min. in gut heißem Backofen auf. Nach Belieben kann man die Speise in Portionenplättchen verteilen, aus denen sie auch unmittelbar gegessen werden können.

134. Eier auf Mailänder Art.

Zut.: 9 Eier, 50 g Butter, 1 Eßl. fein gewiegte Zwiebel, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l sauren Rahm, 30 g Parmesankäse, 1 kleiner Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Brotcroutons, 50 g Butter.

Die hartgekochten Eier werden nach dem Erkalten geschält und queriüber in 3 Teile geschnitten. In die kochende Butter gibt man

die Zwiebeln und sobald sie gelb sind, das Mehl, läßt letzteres auf der Seite des Herdes ebenfalls gelb werden, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Sodann würzt man mit Käse, Salz, Pfeffer, zieht den sauren Rahm darunter, gibt die Eier vorsichtig hinein und wenn sie erhitzt sind, füllt man sie in eine heiße Schüssel. Nach Belieben garniert man mit in Butter gerösteten Brotcroutons.

135. Eier nach Metternich.

Zut.: 400 g Kalbfleisch, 5—6 Eßl. süßen Rahm, 1 Teel. Salz, 6 Eier. — Zum Bearnaisebeiguß: 80 g Butter, 3 Eigelb, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zum Backen: 50 g Butter.

Das Kalbfleisch wird 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Salz und Rahm gut vermengt. Sodann formt man auf einem naß gemachten Porzellanteller, mit naß gemachten Händen Küchlein von 1½ cm Dicke und 6 cm Durchmesser, und läßt sie gut zugedeckt auf Eis 1—2 Std. ruhen. 6 frische Eier werden pochiert und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Kurz vor Gebrauch bereitet man einen Bearnaisebeiguß von Eigelb, Butter und Gewürz. 10 Min. vor dem Auftragen werden die Kalbfleischküchlein in heißer Butter unter Begießen 8 Min. gebraten, die in heißem Wasser wieder erhitzten Eier darauf gegeben und das Ganze mit Bearnaisebeiguß begossen.

136. Eier in Muscheln.

Zut.: 90 g Lachs, 2 Trüffeln, 15 g Butter, 3 Eßl. Fleischbrühe, 8 Eier, 3 Eigelb, 3 Eßl. Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Butter.

Der Lachs und die Trüffeln werden in gleichmäßige, ½ cm große Würfel geschnitten und in heißer Butter ungefähr 5 Min. gedämpft. Alsdann gibt man die Fleischbrühe zu, deckt das Töpfchen zu und läßt beides noch weitere 5 Min. dämpfen. Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer und Milch werden gut verquirlt und in einem gut glasierten, am besten irdenen Topf, in welchem man die Butter erhitzt hat, wie Rührreier zubereitet. Sobald die Speise flockig wird, mengt man Trüffel und Lachs darunter, verteilt das Ganze in 6 erhitzte Muscheln und serviert es rasch als Vorspeise.

137. Eier nach Simon.

Zut.: 9 Eier. — Zur Fülle: 60 g Butter, 1 Teel. Kräuter, 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 4 Eßl. Bechamelbeiguß. — Zum Bechamel: 70 g Butter, 70 g Mehl, ¾ l Rahm oder Milch, 1 Eßl. Salz, 40 g Schweizerkäse, 40 g Parmesankäse. — Zum Bestreuen: 40 g Käse. — Zum Tomatenbeiguß: ¼ l Tomatenmark, 40 g Schinken.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Bechamelbeiguß bereitet, welchen man 1 Std. gut durchkochen läßt. Unterdessen kocht man die

Eier hart, halbiert sie nach dem Erkalten und löst das Eigelb heraus. Die Hälfte der letzteren vermengt man mit der angegebenen Menge Butter, Salz, Paprika, den feinverwiegten Kräutern (Estragon, Pimpinelle, Kerbel, Boretsch) und gibt zuletzt 4 Eßl. gut durchgekochten Bechamelbeiguß darunter. Sobald die Masse erkaltet ist, füllt man sie kuppelartig in die ausgehöhlten Eier. Alsdann wird der Bechamelbeiguß in 2 Teile geteilt. Zu der ersten Hälfte gibt man den Käse, rührt ihn glatt und verteilt ihn auf 6 kleine Gratinplättchen. Darauf setzt man nun je 3 der gefüllten Eierhälften, streut Schweizerkäse darüber und stellt die Speise auf Salz in den heißen Backofen, bis sich dieselbe leicht bräunt. (10 Min.) Den zweiten Teil des Bechamelbeigusses verrührt man mit dem Tomatenmark, läßt ihn nochmals aufkochen und würzt mit dem in kleine Würfel geschnittenen Schinken. Vor dem Auftragen gießt man denselben über die Eier. Die Speise kann auch auf einer großen Platte aufgezogen werden.

138. Eier mit Zunge.

Zut.: 20 g Butter. — Zum Ausstreuen: 100 g Zunge, 50 g sterilis. Champignons, 6 Eier, 6 Zungenscheibchen, 1 Eßl. Jus, 4 Eßl. Tomatenpüree.

6 kleine Auflaufförmchen streicht man dick mit frischer Butter und bestreut Boden und Wände mit den feinverwiegten Champignons und Zunge. (Reste.) Hierauf gibt man in jedes Förmchen ein frisches Ei (es darf nicht auseinanderlaufen) und stellt erstere im Wasserbad 8—10 Min. in den heißen Backofen. Die Eier dürfen nicht hart, sondern nur mit einem leicht gestockten Überzug versehen sein. Während des Aufziehens erhitzt man Jus und Tomatenpüree, gibt die markgroß ausgestochenen Zungenscheiben hinein und legt diese nebst dem Beiguß gleichmäßig über die Eier.

139. Französisches Omelette. (Für 1 Person.)

Zut.: 2—3 Eier, 1 Eßl. Milch, 1 Prise Salz, 20 g Butter.

Die Eier werden mit dem Salz und der Milch tüchtig verquirlt und die Eiermasse in eine Backpfanne gegeben, in welcher man die Butter erhitzt hat. Man läßt die Masse auf der heißen Herdplatte 3 Min. backen, stellt sie dann in den heißen Backofen, wo sich das Omelette im Zeitraum von weiteren 3—4 Min. goldgelb bräunen soll. Man schlägt es zusammen und serviert es so schnell als möglich.

140. Aufgezogenes Eieromelette.

Zut.: 6 Eier, 30 g Mehl, 6 Eßl. Milch, 1 Teel. Salz, 20 g Butter.

Das Mehl wird mit Milch und den Eigelb schaumig gerührt, mit Salz gewürzt und der sehr steife Eierschnee darunter gezogen. In

zwei Pfannkuchenpfannen erhitzt man die Butter, gibt die Eiermasse hinein, läßt sie auf der heißen Herdplatte 3 Min. anziehen und stellt sie zum Fertigbacken 3—5 Min. in den heißen Backofen. Man legt die fertigen Eierkuchen einmal zusammen und serviert sie zu Spargeln und dgl.

141. Aufgezogenes Tomatenomelette. (Für 1 Person.)

Zut.: 2 Eier, 1/2 Teel. Salz, 10 g Mehl, 1 Eßl. Tomatenmark, 1/2 Teel. feingeriebene Zwiebel, Prise Pfeffer, 10 g Butter.

Feingeriebene Zwiebel, Tomatenmark, Mehl, Salz, Pfeffer und Eigelb werden gut verquirlt, der steife Eierschnee darunter gezogen und die Eiermasse in die Pfanne gegeben, in welcher man vorher die Butter erhitzt hat. Man läßt sie auf der heißen Herdplatte 2 Min. anziehen, stellt die Pfanne 3—5 Min. in den heißen Backofen, schlägt das Omelette beim Anrichten übereinander und bringt es sofort zu Tisch.

142. Omelette mit gedämpften Eierschwämmchen. (Für 1 Person.)

Zut.: 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 10 g Butter, 2—3 Eßl. gedämpfte Eierschwämmchen

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Nr. 146, nur verwendet man an Stelle von Nieren gedämpfte Eierschwämmchen.

143. Käseomelette. (Für 1 Person.)

Zut.: 35 g in Würfel geschnittenen Emmentalerkäse, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter.

Wird wie Nr. 139 zubereitet.

144. Lyoner Omelette. (Für 1 Person.)

Zut.: 20 g Butter, 1/2 Teel. Zwiebel, 2 Eier, Prise Salz, Prise Pfeffer, 1/2 Teel. geriebenen Parmesankäse, 1 Messerspitze fein gehackte Petersilie.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel goldgelb, gibt die gut verquirlten Eier, welche man mit Salz, Pfeffer, Parmesankäse und Petersilie gewürzt hat, dazu und bäckt die Eiermasse wie ein französisches Omelette.

145. Omelette nach Nauheim.

Zut.: 120 g Mehl, 4 Eier, 1/6 l Milch, 1/2 Teel. Salz. — Zur Farce: 1/4 Pfd. Hühnerfleischreste. — Zum Butterbeiguß: 30 g Butter, 40 g Mehl, 1/3 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Zitronensaft, 2 Eßl. Rahm.

Von Mehl, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen Pfannkuchenteig, von welchem man dünne Kuchen bäckt. In der heißen

Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit der Fleischbrühe ab, kocht den Beiguß gut durch, gibt die fein verwiegten Hühnerfleischreste nebst Gewürz und dem Rahm zu, läßt es einmal aufkochen, füllt damit die Pfannkuchen, schneidet sie in verschobene Rechtecke und serviert sie mit oder ohne Salat.

146. Omelette mit sauren Nieren. (Für 1 Person.)

Zut.: 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter, 2—3 Eßl. saure Nieren, siehe Nr. 553. (Hergestellt von 60 g Nieren.)

In einer Omelettepfanne läßt man die Butter heiß werden, gibt die mit Milch und Salz verquirlten Eier hinein, läßt das Omelette auf der Herdplatte auf der unteren Seite etwa 2 Min. backen und stellt die Pfanne etwa 3—4 Min. in den heißen Backofen. Das Omelette soll goldbraun backen. Nun schlägt man das Omelette dreifach zusammen, stürzt es so auf eine heiße Platte, daß die äußeren Kanten nach unten zu liegen kommen. Die vorher zubereiteten sauren Nieren kommen der Länge nach in die Mitte des Omelettes, in welches man vorher mit einem Messer eine Öffnung geschnitten und aufgedrückt hat.

147. Schinkenomelette. (Für 1 Person.)

Zut.: 40 g gekochter Schinken, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter.

Der Schinken wird in ½ cm große Würfel geschnitten und nebst Milch und Salz unter die verquirlten Eier gegeben. In einer Omelettepfanne läßt man Butter heiß werden, gibt die Eier hinein, läßt das Omelette auf der heißen Herdplatte etwa 3 Min. backen und stellt es nun zum Fertigwerden noch weitere 3—5 Min. in den heißen Backofen. Beim Anrichten wird das Omelette von beiden Seiten zusammengeschlagen, auf eine heiße Platte gestürzt und sofort serviert.

148. Spargelomelette.

Zut.: 12 Eier, 6 Eßl. Milch, 2 Teel. Salz, 6—8 Eßl. Spargelköpfchen. — Zum Backen: 60 g Butter.

Die Eier werden mit der Milch und dem Salz gut verquirlt, die gekochten Spargelköpfchen zugegeben und die Masse in zwei gleiche Hälften geteilt. Sodann läßt man in der Omelettepfanne die Hälfte der Butter heiß werden, gibt die eine Hälfte der Eiermasse hinein und läßt den Teig auf der heißen Herdplatte etwa 2 Min. stehen, stellt ihn hierauf 3—5 Min. in den heißen Backofen und bringt das von beiden Seiten übereinander gelegte Omelette sofort zu Tisch. Die zweite Hälfte wird nun auf die gleiche Weise gebacken und nachserviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

149. Spinatomelette.

Zut.: 150 g Spinat, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 60 g Butter, 1/2 Zwiebel, 9 Eier, 1 Teel. Salz.

Der Spinat wird geputzt, gewaschen, in kochendem Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet, abgeschreckt und etwas zerschnitten. In einer Omelettepfanne dämpft man in heißer Butter die feingeschnittene Zwiebel, gibt den gut abgetropften Spinat zu und läßt ihn ebenfalls 10 Min. dämpfen. Die Eier werden gut verquirlt über den Spinat gegossen und das Ganze vorsichtig auf beiden Seiten gebacken. Vor dem Auftragen stellt man das Omelette noch 2 Min. in den gut heißen Backofen und stürzt es auf eine heiße, lange Platte.

150. Brieschenauflauf.

Zut.: 1 Brieschen. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 kleinen Eßl. Salz. — 60 g Butter, 3 Eier, Prise Salz.

Das 2 Stunden gewässerte Brieschen wird blanchiert, gehäutet und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Sodann wird es im Mörser fein gestoßen, nebst dem Eigelb und Salz unter die schaumig gerührte Butter gegeben und zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Man füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform oder in kleine Porzellanförmchen und läßt sie in heißem Backofen etwa 10 Minuten aufziehen. Eine große Form braucht 15—20 Min.

151. Hirnauflauf.

Zut.: 1 Hirn. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Rahm oder rahmige Milch, 1 Teel. Salz, 3 Eier.

Das Hirn wird gewässert, in warmem Wasser gehäutet, blanchiert, d. h. man stellt es mit kaltem Wasser bei, läßt es bis zum Kochen kommen und schüttet es sodann ab. Sollte das Hirn noch nicht schön hell sein, so wird dieses Verfahren wiederholt. Hierauf treibt man es durch ein feines Sieb. In die kochende Butter gibt man das Mehl, dünstet es auf schwacher Hitze 25—30 Min., löscht mit dem Rahm ab und läßt den Bechamelbeiguß 3/4—1 Std. kochen. Auf der Seite des Herdes rührt man nun das vorbereitete Hirn und die 3 Eigelb gut darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee der Eiweiß und füllt sie in mit Butter bestrichene kleine Förmchen, oder in eine große Form. Zum Aufziehen rechnet man 20—25 Min. Der Auflauf braucht gute Hitze und wird sofort serviert.

152. Käseauflauf.

Zut.: 1/4 l saurer Schlagrahm (ohne Zucker), 4 Eier, 20 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1/2 Teel. Zucker, 100 g Schweizerkäse.

Unter den steifgeschlagenen Rahm gibt man die Butter, den in 1/2 cm große Würfel geschnittenen Käse, Salz, Zucker, Paprika,

Eigelb, schlägt die Masse auf der Seite des Herdes zu einer dicklichen Creme und nachdem diese wieder kalt geworden, zieht man den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in 6 kleine Porzellanauflaufförmchen und läßt sie im heißen Backofen 10 Min. aufziehen. Sie müssen sofort serviert werden.

153. Schinkenauflauf.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. mageren Schinken, 20 g Butter. — Zum Bechamelbeiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, $^4/_{10}$ l süßen Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz. — 2 Eßl. Madeira, 1 Messerspitze Paprika, einige Tropfen Maggi, 3 Eier.

Der Schinken wird mit 20 g Butter fein gestoßen oder 3mal durch die Maschine getrieben. Von Butter, Mehl und süßem Rahm bereitet man einen Bechamelbeiguß, läßt ihn ½ Std. durchkochen, würzt mit den angegebenen Zutaten und mengt zuletzt Schinken, Eigelb und den steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in gut gestrichene kleine Gratinförmchen oder in eine Auflaufform und läßt sie in heißem Ofen 20 Minuten aufziehen. Eine große Form braucht 10—15 Min. länger.

154. Spinatauflauf.

Zut.: 150 g geputzten Spinat, Abkochwasser, Salz. — Zum Dämpfen: 20 g Butter. —Zum Bechamelbeiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, $^1/_3$ l süßen Rahm oder rahmige Milch, 1 kleinen Eßl. Salz, 1 Prise Muskat. — 4 Eier.

Der Spinat wird gewaschen, in das kochende Salzwasser gegeben, in offenem Topfe 5 Minuten gekocht, abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Nun läßt man die Butter heiß werden und dämpft darin den Spinat auf der Seite des Herdes, damit er trocken wird. Während dieser Zeit bereitet man von Butter, Mehl, Rahm und Gewürz einen Bechamelbeiguß und mengt nach ½ Std. Kochzeit den Spinat, die Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Hierauf füllt man die Masse in 7—8 kleine bestrichene Auflaufförmchen oder auch in eine große Form und läßt den Auflauf in heißem Ofen 15 Min. aufziehen. In einer großen Form braucht die Masse 10 Minuten länger zum Garwerden.

155. Brieschen in Muscheln.

Zut.: 1 Brieschen, 1 Hirn, 40 g Butter, 1 Teel. Salz. — Zum Dämpfen: 60 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 4 Sardellen, 60 g geriebenen Käse, 40 g Weckmehl, 24 Champignons. — Zum Belegen: 2 Eßl. Weckmehl, 30 g Butterwürfel.

Das gut gewässerte Hirn und Brieschen werden gehäutet, blanchiert und in dreimarkgroße Scheiben geschnitten. In einem gut glasierten Töpfchen erhitzt man Butter, dämpft darin unter vorsichtigem Umwenden Brieschen und Hirn etwa 10 Min. In der zweiten angegebenen Buttermenge dämpft man die feingeschnittene Zwiebel lichtgelb, gibt die geputzten, fein verwiegten Sardellen, den gerie-

benen Käse und Weckmehl zu und dämpft alles zusammen etwa 10 Minuten. Die Muscheln werden mit Butter bestrichen, das Brieschen nebst Hirn, unter welche man die klein geteilten Champignons gezogen hat, eingefüllt, die zweite Farce darüber gestrichen und nachdem man noch etwas Weckmehl und Butterstückchen darauf gelegt hat, im Backofen etwa 15 Min. aufgezogen. (Gibt 6 Muscheln.)

156. Hummer in Muscheln.

Zut.: Eine Büchse Kronenhummer. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^3/_4$—1 l Milch, 1 Eßl. Salz, 50 g geriebenen Parmesankäse. — Zum Abrühren: 50 g Butter. — Zum Spritzen der Muscheln: Kartoffelmasse siehe Nr. 731.

Dazu verwendet man Reste von frisch gekochtem Hummer oder man kauft eine Büchse Kronenhummer, aus der man nach dem Öffnen 6 schöne Hummerstücke heraussucht. Der Rest des Büchseninhaltes wird in 1 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl, Salz und Milch bereitet man einen Bechamelbeiguß, der mindestens 1 Std. gut durchkochen soll. Alsdann teilt man den Beiguß in zwei Hälften, gibt unter die erste Hälfte die Hummerwürfel und unter die zweite Hälfte 50 g geriebenen Parmesankäse und 50 g frische Butter. In 6 gebutterte Muscheln spritzt man mit Kartoffelmasse Bordüren, verteilt die Hummerbechamel in die Muscheln, legt die Hummerscheiben darauf, bedeckt dieselben mit dem zweiten abgerührten Beiguß und zieht die Muscheln in heißem Backofen etwa 25 Min. auf.

157. Fleischmuscheln.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 5 Eßl. Wein oder Madeira, 1 Teel. Salz, einige Tropfen Maggi, $^3/_4$ Pfd. Kalbsbraten oder Zunge, auch Schinken, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zum Bestreuen: 50 g Käse, 10 g Weckmehl.

Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen gelben Butterbeiguß, der nach einstündigem Durchkochen mit Wein oder Madeira, Salz, Maggi gewürzt wird. Die vorhandenen Fleischreste werden in $^3/_4$ cm große Würfel geschnitten, unter den Beiguß gezogen und das Ragout in Muscheln gefüllt. Darüber gibt man den Rahm, geriebenen Käse und Weckmehl und stellt die Muscheln etwa 15 Min. in den gut heißen Backofen.

158. Muschelragout.

Zut.: 1 gekochte Kalbszunge (siehe Nr. 535), 1 Brieschen, 2 Eßl. sterilisierte oder $^1/_2$ Pfd. frische Champignons. — Zum Dämpfen: 30 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 30 g geriebenen Parmesankäse.

Das gewässerte, blanchierte Brieschen dämpft man nebst den in kleine Stückchen geschnittenen Champignons, Salz und Zitronensaft

etwa 15 Min. und schneidet hierauf das Brieschen und die weichgekochte, abgezogene Zunge in 1 cm große Würfel. Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterbeiguß, gibt diesem, nachdem er 1 Std. gekocht hat, Brieschen, Zunge, Champignons, Madeira, Zitronensaft, Pfeffer und nach Bedarf noch Salz zu, rührt das Ragout mit Eigelb ab und füllt es in 8—9 mit Butter bestrichene Muscheln. Diese werden mit Käse bestreut und auf einem mit Salz bestreuten Blech in sehr heißem Backofen 10 Min. aufgezogen.

159. Käsemuscheln.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Käse, 6 Eier, 10 g Mehl, 2 Eßl. dicker, saurer Rahm, 1 Teel. Salz, Prise Paprika oder Pfeffer.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man die Eigelb, den geriebenen Parmesankäse, Salz, Paprika, Mehl, Rahm und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt diese Masse in die mit Butter bestrichenen Muscheln, stellt sie auf ein mit Salz bestreutes Blech und zieht sie in gut heißem Ofen so lange auf, bis sie sich oben wenig färben. Man rechnet dazu etwa 15 Min. Die Muscheln müssen sofort serviert werden. In Ermangelung von Muscheln kann man die Masse auch in kleinen Auflaufförmchen aufziehen. (Gibt 14 Muscheln.)

160. Blätterteigpastetchen.

Zut.: Zum Blätterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Wasser, 1 Ei, Prise Salz, 1/2 Pfd. Butter. — Zum Füllen: Ein feines Ragout siehe Nr. 169—175.

Von Mehl, Wasser, Ei, Salz und Butter bereitet man nach Nr. 1100 einen Blätterteig, welcher dreimal 2 Touren erhalten muß. Nach dem Ruhen wellt man ihn fingerdick aus, sticht mit einer glatten Ringform im Durchmesser von etwa 6 cm Blättchen aus, setzt sie auf ein nasses Blech und drückt mit einer glatten Ringform im Durchmesser von 3 cm etwa 1/2 cm tief ein. Kurz vor dem Backen bestreicht man die Oberfläche der Pastetchen leicht mit verrührtem Eigelb, wobei man zu beachten hat, daß kein Eigelb abläuft, da sonst die Pastetchen nicht aufgehen oder einseitig werden. Nun bäckt man die Pastetchen in guter Hitze etwa 20—25 Min. Die ersten 15 Min. darf der Backofen nicht geöffnet werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, löst man mit einem spitzen Messer vorsichtig die Deckelchen los höhlt die Pastetchen vorsichtig aus und füllt sie vor dem Auftragen mit einem feinen Ragout. Die Pastetchen müssen schön blättrig und mindestens 6 cm hoch sein. Hat man am Tage des Gebrauchs wenig Zeit zur Verfügung, dann bäckt man sie am Tag zuvor und stellt sie vor dem Einfüllen ein paar Minuten in den heißen Backofen. Je nach dem Ragout, womit sie gefüllt werden, erhalten sie den Namen. (Stückzahl: 12.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

161. Brieschen-Pastetchen.

Zut.: Zum Teig: 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb. — Zur Fülle: 40 g Butter, 40 g Mehl, 1/4 l Fleischbrühe, 1/3 l Milch oder süßen Rahm, 1/2 Teel. Salz, 1 Eßl. Wein, 1 Eßl. Madeira, Prise Paprika, einige Tropfen Maggi, 1/2 Brieschen, 40 g Schinken, 1/2 Eigelb. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zur Würze: 2 Eßl. Madeira.

Auf dem Wellbrett werden die Zutaten des Teiges zusammengearbeitet und sodann, wie ein Blätterteig (siehe Nr. 1100) 4—5mal ausgewellt. Nach halbstündigem Ruhen belegt man damit, etwa messerrückendick-ausgewellt, bestrichene Pfitzaufförmchen, verteilt die vorher verfertigte Fülle hinein und legt Teigdeckelchen darüber, die mit Eiweiß an den unteren Teig befestigt werden. In der Mitte des Deckelchens wird vor dem Auflegen eine kirschgroße Öffnung ausgestochen, damit der Dampf entweichen kann. Die Deckelchen werden nach Belieben mit Teigstreifen garniert, die Pastetchen mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze etwa 40—45 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, wird in die kleine Öffnung etwas Madeira gegossen. Zur Fülle wird in der zerlassenen Butter das Mehl lichtgelb gedämpft, mit Fleischbrühe und Milch abgelöscht und der Beiguß gut durchgekocht (1 Std.). Während dieser Zeit wird das gewässerte Brieschen blanchiert, in 1 cm große Würfel geschnitten und nebst dem, in kleine Würfel geteilten Schinken und den angegebenen Gewürzen dem Beiguß zugegeben. Das Brieschen läßt man etwa 10 Min. mitdämpfen, rührt den Beiguß mit Eigelb und Rahm ab und verwendet die Fülle nach Vorschrift. Die Pastetchen können auch mit Hirn oder Reste von Geflügel hergestellt werden. (Stückzahl: 12.)

162. Brioche-Pastetchen (mit Krabbenragout).

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1/20 l Milch, 15 g Hefe, 180 g Butter, 3 Eier, 1 Teel. Salz. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zum Ragout: 40 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Messerspitze Paprika, 160 g Krabben, 200 g Champignons, 3 Eßl. Madeira.

Mit einem Viertel des Mehles und der mit Milch aufgelösten Hefe bereitet man einen kleinen Vorteig. Alsdann wird die Butter schaumig gerührt, Eier, Mehl, nebst Salz nach und nach zugegeben und zuletzt der gut gegangene Vorteig darunter geknetet. Der Teig wird sodann geschlagen bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Man läßt ihn möglichst langsam, am besten über Nacht in einem kühlen Raum gehen. Einige Stunden vor Gebrauch formt man den Teig zu kleinen, runden Brötchen im Durchmesser von 4—5 cm, setzt sie auf ein bestrichenes, bestreutes Blech, läßt sie 1 Std. backen. Kurz vor Gebrauch schneidet man kleine Deckelchen ab, höhlt die Pastetchen aus, füllt sie mit einem vorher verfertigten Ragout,

nach dem sie dann auch die bestimmte Bezeichnung erhalten, setzt das Deckelchen darauf und serviert sie sofort.

163. Eierpastetchen.

Zut.: 6 Eier, 200 g Schinken, 50 g geriebener Schweizerkäse, 20 g Butter. — Zum Tomatenbeiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 bis 3 Eßl. Wein.

Kleine, mit Butter bestrichene Tassen werden mit geriebenem Käse bestreut und mit der Hälfte des, in kleine Würfel geschnittenen Schinkens belegt. Alsdann schlägt man vorsichtig in jede Tasse ein frisches Ei, gibt den Rest der Schinkenwürfel und zuletzt den geriebenen Käse darauf, stellt die Tassen in kochendes Wasserbad und läßt sie darin zugedeckt 15—20 Minuten kochen. Vor dem Gebrauch werden die Pastetchen auf eine heiße Platte gestürzt und mit dem gleichzeitig zubereiteten Tomatenbeiguß übergossen.

164. Geschlossene Pastetchen.

Zut.: Zum Blätterteig: 160 g Mehl, 160 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{12}$ l Wasser, Prise Salz. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zur Fülle: 1 Hirn, 30 g Butter, 30 g Mehl, $^3/_8$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1 Eßl. Madeira, 2 Eßl. Wein, 1 Eigelb.

Ein nach Nr. 1100 hergestellter Blätterteig wird zu zwei gleichgroßen Teigplatten, von welchen die erste $^1/_4$, die zweite $^1/_2$ cm dick sein soll, ausgewellt. Alsdann werden auf der dünnen Platte mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm Pastetchen markiert, in die Mitte eines jeden derselben 1 Eßl. Fülle gesetzt und der Rand des Küchleins mit Wasser bestrichen. Sodann legt man die dickere Teigplatte darüber, sticht mit dem, in Wasser getauchten Ausstecher die Pastetchen aus und setzt sie auf ein nasses Blech. Alsdann drückt man mit einem möglichst abgerundeten Ring (3 cm Durchmesser) die obere Teigplatte auf die untere, um dadurch dem Pastetchen eine hutartige Form zu geben. Man bestreicht das erhöhte Mittelstück mit Eigelb und bäckt die Pastetchen in guter Hitze 12—15 Minuten.

Fülle: Das gewässerte, gehäutete, blanchierte Hirn wird in 2 cm große Würfel geschnitten und in den (1 Std.) gekochten, gewürzten Bechamelbeiguß gegeben. Man läßt es darin nur 5 Minuten dämpfen, rührt vorsichtig das verquirlte Eigelb darunter und verwendet die Fülle nach Vorschrift.

165. Käsepastetchen.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl usw. — Zur Fülle: 200 g geriebenen Käse, $^1/_2$ Eßl. Mehl, Prise Salz, 2 Eier, $^1/_4$ l sauren Rahm. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Pfitzaufförmchn werden dünn mit Blätterteig nach Nr. 1100 ausgelegt und gleich ein rundes Teigplättchen für den Deckel gerichtet. Mit dem geriebenen Käse, unter den man die Eier, den Rahm, das

Mehl und Salz zieht, bereitet man die Fülle, welche man in die ausgelegten Förmchen verteilt. Nachdem wird vorsichtig das Teigdeckelchen darauf gegeben, der Rand etwas angedrückt, mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 6.)

166. Kleine Makkaronipastetchen.

Zut.: Zum Butterteig: 200 g Mehl, 120 g Butter, Prise Salz, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zur Fülle: 150 g Schinken, 150 g Makkaroni. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Teel. Salz. — Zum Aufziehen: $^1/_3$ l Rahm, 40 g Parmesankäse, 50 g Butter.

Kleine, mit Butter bestrichene Pfitzaufförmchen belegt man 3 cm hoch mit dem, nach Nr. 1097 hergestellten Butterteig, füllt sie mit Backbohnen und bäckt die Schüsselchen in mittlerer Hitze 15—20 Min. Die Makkaroni werden in 1 cm lange Stückchen gebrochen, in Salzwasser weich gekocht (20—25 Min.) und abgeschüttet. Sodann läßt man Butter heiß werden, gibt die Makkaroni, den gewiegten Schinken, Salz, Rahm und geriebenen Parmesankäse zu, läßt alles zusammen 10 Min. unter vorsichtigem Umwenden dämpfen, füllt dies in die gebackenen, von den Bohnen befreiten Schüsselchen und zieht sie vor dem Auftragen noch 6 Min. im heißen Backofen auf. Sie müssen sofort serviert werden.

167. Römische Pastetchen.

Zut.: Zum Teig: 20 g Mehl, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm, Prise Salz, 1 Teel. Öl, 1 großes Ei, Backfett.

Von den Zutaten wird kurz vor dem Gebrauch ein Teiglein angerührt, und zwar in einer möglichst engen, tiefen Tasse. In einem Schmelzpfännchen läßt man reichlich Fett heiß werden, erhitzt darin eine Becherform nicht zu stark, taucht sie vorsichtig bis zum Rand in den Teig und bäckt den daran haftenden Teig schwimmend in heißem Fett goldbraun. Die abgeklopften Becher werden bis zum Gebrauch heiß gestellt und kurz vor dem Auftragen mit einem feinen Ragout von Brieschen, Zunge oder Bratenreste gefüllt. Man kann sie auch mit Gemüschen füllen und als Garnitur bei garnierten Braten verwenden.

168. Gefüllte Schiffchen.

Zut.: Zum Teig: 200 g Mehl, 120 g Butter, Prise Salz, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Backbohnen. — Zur Fülle: 1 Hirn, 50 g Butter, 70 g Mehl, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Madeira, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, nach Belieben einige Champignons. — Zum Bestreuen: 10 g geriebenen Käse.

Den nach Nr. 1097 hergestellten Butterteig wellt man nach halbstündiger Ruhezeit stark messerrückendick aus, belegt damit bestrichene

Schifförmchen, verziert den Rand mit kleinen Zäckchen, bestreut die Schiffchen mit Mehl und füllt sie mit Backbohnen. Nachdem werden sie in mittlerer Hitze ½ Std. gebacken, die Bohnen vorsichtig herausgeholt und die Schiffchen bis zum Gebrauch heiß gestellt. Das Hirn wird 1 Std. gewässert, gehäutet, blanchiert und in 2 cm große Stückchen geteilt. Mit Butter, Mehl, Fleischbrühe und den Gewürzen bereitet man einen weißen Butterbeiguß, kocht diesen 1 Std. durch, gibt die Hirnstückchen nebst Wein und Madeira zu und dämpft sie im Zeitraum von 10 Min. weich. 10 Min. vor dem Auftragen rührt man die dickflüssige Fülle mit Eigelb und Rahm ab, füllt damit die Schiffchen, bestreut sie mit Käse und stellt sie noch einige Minuten in den heißen Backofen. Statt Hirn kann man auch Brieschen verwenden.

169. Einfaches Ragout zum Füllen von kleinen Pastetchen u. dergl.

Zut.: 60 g Bratenreste, 60 g Schinken oder Zunge. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eßl. Wein oder Madeira, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Man verwendet dazu Bratenreste von Geflügel, Kalbfleisch oder Zunge, Schinken und dergl. Das Fleisch wird in ¾ cm große, gleichmäßige Würfelchen geschnitten und in den gut durchgekochten Butterbeiguß, siehe Nr. 332, gegeben. Beim Anrichten wird das Ragout mit Madeira gewürzt und mit Eigelb und Rahm abgerührt. Sind die Bratenreste derart, daß man sie nicht mehr gut zuschneiden kann, dann werden sie verwiegt und dem Beiguß zugegeben.

170. Feines Ragout zum Füllen von Pastetchen u. dergl.

Zut.: Ein Brieschen. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Madeira oder 5 Eßl. Weißwein, 3 Eßl. Champignons, 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das Brieschen wird gewässert, gehäutet und in 2 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen Butterbeiguß, der mindestens ½ Std. dämpfen und nach dem Ablöschen 1 Std. durchkochen soll. 20 Min. vor Gebrauch gibt man die Brieschenwürfel in den Beiguß, läßt sie darin weich dämpfen, würzt mit Wein oder Madeira und rührt das Ragout vorsichtig mit Eigelb und Rahm ab. Gibt man Champignons zu, werden diese je nach der Größe halbiert, oder in 4 Teile geschnitten und mit dem Brieschen dem Beiguß zugegeben. Kann das Ragout nicht sofort eingefüllt werden, so wird es bis zum Gebrauch im Wasserbad heiß erhalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

171. Gänseleber-Ragout zum Füllen von kleinen Pastetchen, Schiffchen u. dergl.

Zut.: 1/2 Pfd. Gänseleber, 1 Trüffel, dünne Speckscheiben, — Zum Dämpfen: 1/6 l Madeira, 1/5 l Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie, 1/8 l Bratenjus. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 50 g Mehl, 1/4 l Tomatenmark, 1/2 l Fleischbrühe, 1/2 Eßl. Salz, 50 g Schinken, 30 g Trüffel, 2 Eßl. Madeira, die Dämpfbrühe.

Die nach Nr. 665 vorgedämpfte Gänseleber wird vorsichtig in 3/4 cm große Würfel geschnitten und nebst dem würflig geschnittenen Schinken, der Trüffel und der Dämpfbrühe in den gut durchgekochten, braunen Beiguß gegeben. Kurz vor dem Auftragen füllt man das, im Wasserbad heiß erhaltene Ragout in die vorher verfertigten Pastetchen oder Schiffchen.

172. Hirnragout zum Füllen von Pastetchen u. dergl.

wird auf dieselbe Weise zubereitet wie in Nr. 170 angegeben.

173. Krabbenragout für Pastetchen.

Zut.: 40 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Messerspitze Paprika, 160 g Krabben, 200 g Champignons, 2 bis 3 Eßl. Madeira.

Mit Butter, Mehl, Milch und Salz bereitet man einen Bechamelbeiguß, dem man nach dem Durchkochen (1 Std.) die Krabbenkörper und die sterilisierten, oder vorgedämpften, frischen Champignons zugibt. Kurz vor dem Einfüllen in die Pastetchen werden die angegebenen Gewürze dazu gemengt.

174. Krebsragout zum Füllen von Pastetchen, Schiffchen u. dergl.

Zut.: 18 gekochte Krebse, 125 g Champignons, 60 g Butter, 60 g Mehl, 3/4 l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Paprika, einige Tropfen Maggi, 1 Teel. Zitronensaft.

Die vorsichtig weichgekochten, großen Krebse werden ausgebrochen und das Fleisch, nebst den sterilisierten, in Butter gedämpften Champignons in 1 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl, Milch oder süßem Rahm bereitet man einen gut durchzukochenden Bechamelbeiguß, unter welchen, kurz vor dem Einfüllen in die Pastetchen die Krebs- und Champignonswürfel, nebst dem angegebenen Gewürz gezogen werden. Vor dem Auftragen garniert man jedes der Pastetchen mit einem kleinen, gut erhitzten Champignon und etwas Krebsfleisch, das zu diesem Zweck zurückbehalten wurde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

175. Tabaksrollen.

Zut.: Zum Blätterteig: 100 g Mehl, 100 g Butter, 1/2 Ei, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zur Fülle: 3/4 Pfd. Hirn, 100 g Ochsenmark, 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz, 2 Eßl. Zitronensaft. — Zum Dämpfen: 10 g Butter, 1 kleine Schalotte, 4 Eßl. Kochwasser, 3 Eßl. Champignonsbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1/4 l Schlagrahm, 100 g Schinken, 70 g Champignons, 1 Teel. Zitronensaft.

Der nach Nr. 1100 bereitete Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt, mit dem Backrädchen in 3 cm breite, 30 cm lange Streifen geschnitten und von der Spitze aus spiralförmig um die dazu bestimmten Schillerlockenformen gerollt. Sodann legt man die Formen auf ein nasses Blech, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt sie in guter Hitze hellbraun (20 Min.). Kurz vor dem Auftragen werden die Rollen mit folgender Farce gefüllt:

Das Kalbshirn wird gewässert gehäutet, und nebst dem gewässerten Ochsenmark mit Wasser, Salz und Zitronensaft beigestellt und 15 Min. gekocht. In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt das abgeschüttete Hirn und Ochsenmark nebst Salz, Pfeffer, Muskat, Koch- und Champignonsbrühe zu und läßt das Hirn 20 Min. dämpfen. Nachdem treibt man das Ganze durch ein feines Sieb, gibt den Schlagrahm und Zitronensaft zu, läßt es unter Rühren aufkochen und mengt den, in 1/2 cm große Würfel geschnittenen Schinken und die sterilisierten Champignonswürfel darunter.

176. Käserollen.

Zut.: Zum Blätterteig: 100 g Mehl, 100 g Butter, 1/4 Ei, Prise Salz, 4—5 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: 30 g Butter, 2 Eigelb, 65 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, Prise Salz, Prise Paprika, Schnee von 1 1/2 Eiweiß. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Der nach Nr. 1100 hergestellte Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und mit dem Messer in 12 viereckige Stücke geteilt, die eine Länge von 10 cm und eine Breite von 8 cm haben müssen. An den Rand der einen Teigkante setzt man fingerbreit und fingerlang von der Käsemasse, bestreicht den Rand der übrigen 3 Seiten mit Eiweiß, rollt den Teig leicht zusammen und setzt ihn so auf ein mit Wasser abgeschwenktes Blech, daß die Rollen sich nicht öffnen können. Kurz bevor das Gebäck in den heißen Ofen kommt, wird es mit verrührtem Eigelb bestrichen und etwa 15—20 Min. gebacken.

Zur Käsemasse wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb, Käse und Gewürz nach und nach darunter gemengt und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gezogen. (12 Rollen.)

177. Lachsrollen.

Zut.: Zum Blätterteig: 100 g Mehl, 100 g Butter, 1/4 Ei, Prise Salz, 4—5 Eßl. Wasser, 30 g Lachs. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 178. Statt Sardellen verwendet man eine Scheibe Lachs, die man zu einem Röllchen zusammen gerollt hat. (12 Rollen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

178. Sardellenrollen.

Zut.: Zum Teig: 100 g Mehl, 100 g Butter, 1/4 Ei, Prise Salz, 5 Eßl. Wasser, 12 Sardellen, 1 Eigelb.

Der nach Nr. 1100 hergestellte Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und in 8 cm breite und 10 cm lange Streifen geschnitten, in welche je eine geputzte Sardelle gelegt wird. Hiernach rollt man den Teig um die Sardelle, legt sie so auf ein naßgemachtes Blech, daß die Stengel beim Backen nicht aufplatzen können. Kurz vor dem Backen bestreicht man sie mit verrührtem Eigelb, bäckt sie in gutheißem Ofen etwa 15 Min. und gibt sie als Vorspeise zu Tische.

179. Gedämpftes Hirn mit Champignons.

Zut.: 2 große Kalbshirne, 1/2 l Rotwein, 1 Eßl. Salz, 15 Schalotten, Prise Zucker, 1/2 Pfd. Champignons, 70 g Butter, 1/2 Teel. Stärkemehl, 1 Teel. gew. Petersilie.

Große, gutgewässerte Kalbsgehirne werden gehäutet und in 1½ cm dicke Scheiben geschnitten. Hierauf legt man sie mit Wein und Salz in eine niedere Kasserolle und dämpft sie auf der Seite des Herdes (5 Min.). Die geschälten Schalotten werden in heißer Butter und Prise Zucker braun geröstet und nebst den gedämpften, in Scheiben geschnittenen Champignons zu den Hirnscheiben gegeben und alles zusammen nochmals 8 Minuten gedämpft. Hernach rührt man in den Beiguß das mit Wein angerührte Stärkemehl, läßt dieses durchkochen und streut nach dem Anrichten etwas feingewiegte Petersilie darüber.

180. Hirn nach Jägerart.

Zut.: 1 großes Hirn, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Panieren: Mehl, Ei, Weckmehl. — Zum Backen: 40—50 g Butter. — Zum Bechamel: 40 g Butter, 40 g Mehl, 1/2 l Milch oder süßen Rahm, 1 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Käse, einige Tropfen Maggi, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz. — 1 Pfd. Steinpilze, 6 Eßl. Rahm, 20 g geriebenen Käse, 20 g Butterwürfel.

Das Hirn wird in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet, in 6 Stücke zerteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißer Butter goldbraun gebacken. (Backzeit 8 Min.) Von Butter, Mehl und süßem Rahm bereitet man einen Bechamelbeiguß, würzt mit Madeira, Käse, Zitronensaft und dem nötigen Salz und läßt ihn ½ Std. durchkochen. Die Steinpilze werden sorgfältig geputzt, nicht zu klein zerteilt und in dem Beiguß weich gedämpft (etwa 20 Min.). Eine Gratinform oder 6 kleine Plättchen werden mit Butter bestrichen, die Steinpilze samt dem mit Maggi gewürztem Beiguß darauf verteilt und das gebackene Hirn hineingesetzt. Darüber gießt man dicken Rahm, streut geriebenen Käse und Butterstückchen darüber und stellt die Speise 20 Min. vor dem Auftragen in den heißen Backofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

181. Kalbshirnschnitten.

Zut.: 2 Kalbshirn, 30 g Butter, 1 Eßl. Wurzeln, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Dämpf- u. Fleischbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm. — Zu den Croutons: $^1/_2$ englisches Kapselbrot, 60 g Butter.

Das Hirn wird sorgfältig gehäutet, zum Wässern 1—2 Std. in kaltes Wasser gelegt (das man nach Belieben 1—2 mal wechselt) und blanchiert. Sodann läßt man in einem gut glasierten Topf Butter heiß werden, dämpft darin die klein geschnittene Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Petersiliewurzel glasig, löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Wein und Salz und dämpft darin das Hirn 15—20 Min. Unterdessen dämpft man in Butter Mehl gelblich, löscht ab, füllt mit der Dämpfbrühe auf und läßt den Beiguß durchkochen. Die aus Kapselbrot geschnittenen, 1 cm dicken Brotscheiben werden in Butter auf beiden Seiten braun gebacken, auf die Platte gelegt, das Hirn darauf angerichtet und mit dem, mit Ei und Rahm abgerührtem Beiguß begossen.

182. Gebratene Hühnerlebern.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Leber, $^1/_2$ Teel. Pastetengewürz, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 60 g Speck, 40 g Butter, 50 g Käse, 20 g Butterwürfel, Prise Salz.

Die Lebern werden von der Galle befreit und je nach der Größe in zwei Teile geschnitten, mit Pastetengewürz, Petersilie bestreut und nebst den dünnen, 2 cm großen Speckscheibchen, welche man ebenfalls mit Petersilie und Pastetengewürz bestreut hat, an eine Spicknadel gesteckt. Sodann legt man die so gespießten Lebern in eine, mit Butter bestrichene Pfanne, bestreut sie mit Käse, legt Butterwürfel darauf und bäckt sie 15—20 Min. in gut heißem Ofen. Man serviert die Lebern als Vorspeise und zwar werden die Spicknadeln nach dem Backen mit Staniol umwickelt oder die gebackenen Leberchen auf Silberspieße gestreift.

183. Gebratene Hammelsnieren.

Werden wie in Nr. 182 zubereitet.

184. Krüstchen mit Nieren.

Zut.: Ein englisches Kapselbrot u. Backfett. — $^1/_2$ Pfd. Kalbsnieren, 20 g Butter, 40 g roher Schinken, 1 Teel. Zwiebel, Petersilie, $^1/_8$ l Rotwein, 1 Teel. verwiegte Champignons, 1 Teel. verwiegte Trüffel. — Zum Beiguß: 40 g Fett, 60 g Mehl, 3 Eßl. Tomatenmark, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Madeira, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Aus einem engl. Kapselbrot richtet man 6 Stück 7 cm lange, 5 cm breite und 3 cm hohe Brotwürfel. In jedem derselben schneidet man vom Rand aus 1 cm einwärts einen Deckel ein, den man aber erst nach dem Backen vorsichtig herauslöst. Das Backen erfolgt schwimmend in heißem Fett, etwa 5—8 Min. Man höhlt die Krüstchen noch etwas aus und stellt sie bis zum Gebrauch heiß. Von Fett,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mehl, Tomatenmark, Fleischbrühe bereitet man einen braunen Beiguß, den man recht gut durchkochen läßt. In der heißen Butter dämpft man den, in ½ cm große Würfel geschnittenen Schinken, sowie die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die gehäutete Kalbsniere zu, dämpft sie 15 Minuten und löscht mit dem Rotwein ab. In dem dabei erhaltenen Beiguß wird die Niere auf der Seite des Herdes in geschlossenem Topfe ½ Std. gedämpft. Nachdem wird die Niere, in ¾ cm dicke Würfel geschnitten, nebst dem Beiguß, Salz und dem Madeira unter den braunen Beiguß gemischt. Vor dem Auftragen werden die Krüstchen damit gefüllt.

185. Nestle mit Nieren.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, Backfett, Prise Salz. — Zum Füllen: 1½ Pfd. Kalbsnieren, 40 g Butter, 1 Schalotte, 25 g Braunmehl, ⅛ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Madeira, Prise Pfeffer.

Möglichst große Kartoffeln werden gewaschen, geschält, abgetrocknet und in lange, strohhalmdünne Streifchen geschnitten. Diese werden wie in Nr. 835 gebacken, mit feinem Salz überstreut und warm gestellt. Man bereitet nach Nr. 553 saure Nieren, achte dabei darauf, daß der Beiguß dickflüssig wird und gibt kurz vor dem Auftragen 2 Eßl. Nieren in jedes Nestchen. An Stelle von Nieren kann man auch Leber verwenden. (8—9 Nestchen.)

186. Sülz mit Tomaten.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 50 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 60 g in Würfel geschnittenen Schinken, 1 Eßl. Mehl, ¼ l Fleischbrühe, 5 Eßl. Tomatenmark, ¾ Eßl. Salz, Prise Paprika, 3 Eßl. Wein, 2 Eßl. Madeira.

Die vom Metzger weichgekochte Sülz wird mit Salz abgerieben, damit etwa vorhandene schleimige Stoffe entfernt werden. Sodann sauber gewaschen, geschwenkt und in feine, 4 cm lange Streifchen geschnitten. In heißer Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel hellgelb, gibt den in 1 cm große Würfel geschnittenen Schinken und die Sülzstreifen zu und läßt sie zusammen ½ Std. dämpfen. Alsdann streut man Mehl darüber, würzt mit Tomatenmark, Salz, Paprika, Wein, rührt den Beiguß mit Fleischbrühe glatt und läßt die Speise nochmals ¼ Std. dämpfen. Vor dem Anrichten würzt man mit Madeira und serviert die Sülz als Gang für sich oder mit Reisgemüse.

187. Ardennenkartoffeln.

Zut.: 6 Kartoffeln, 2 Eigelb, 75 g Butter, 150 g Schinken, 45 g Champignons, 40 g geriebenen Parmesankäse, ½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat, ½ Teel. gewiegte Petersilie, ½ Teel. gewiegten Kerbel. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Parmesankäse.

Die möglichst großen, gewaschenen Kartoffeln werden auf ein Backblech gelegt und im Backofen weich gebraten. Alsdann werden

die Kartoffeln der Länge nach in 2 Teile geteilt und ausgehöhlt. Das Ausgehöhlte wird mit einer Gabel zerdrückt; dann die Kartoffelmasse, Eigelb, Butter, magerer, in kleine Würfel geschnittener Schinken, gehackte Champignons, geriebener Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskat, verwiegte Petersilie und Kerbel gut vermengt. Hierauf füllt man die Kartoffelhälften mit dieser Farce, streut Parmesankäse darauf und bäckt sie noch 20 Min. in dem heißen Backofen.

188. Gefüllte Kartoffeln.

Zut.: 12 große Kartoffeln, 1/2 Pfd. Bratenreste, 60 g Schinken. — Zum Dämpfen der Fülle, 20 g Butter, 1/2 Zwiebel, 3 Zweigchen Petersilie, 1/2 Teel. Salz, 1 Sardelle, Prise Pfeffer, Muskat, 1/8 l Rahm oder Bratenbeiguß. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1/4 l Fleischbrühe.

Große Kartoffeln werden gewaschen, geschält, nochmals gewaschen und mit dem Buntmesser schön gleichmäßig geschnitten. Alsdann schneidet man einen Deckel ab und bohrt mit dem Kartoffelbohrer die Kartoffeln aus. Nun stellt man sie mit kaltem Salzwasser auf, läßt sie bis zum Kochen kommen, schüttet das Wasser ab und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf werden die Kartoffeln mit folgender Fleischfülle gefüllt. In Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt fein verwiegten Kalbsbraten oder Geflügelreste und Schinken zu, löscht nach einiger Zeit mit etwas Bratenbeiguß ab, würzt mit Salz, Pfeffer, fein verwiegter Sardelle, Wein und etwas Madeira. In einer Bratpfanne oder feuerfesten Platte läßt man Butter heiß werden, setzt die Kartoffeln, welche man gefüllt und mit den abgeschnittenen Deckelchen zugedeckt hat, nebeneinander hinein, gibt etwas Fleischbrühe zu und dämpft die Kartoffeln 3/4 Std. im Bratofen. Man gibt die gefüllten Kartoffeln als Vorspeise oder als Gemüsebeilage.

189. Gefüllte Kohlraben.

Zut.: 18 Kohlraben. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 30 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel u. Petersilie, 1/4 Pfd. Bratenreste, 1/4 Pfd. Schinken, 1/8 l Bratenjus, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Madeira, 80 g Butter, 1/4 l Fleischbrühe.

Die Kohlrabenblätter werden entfernt, die Kohlraben geschält, unten wenig glatt und oben ein kleiner Deckel abgeschnitten. Sodann höhlt man das Innere mit einem Kartoffelbohrer aus, gibt Kohlraben nebst Deckel in das kochende Salzwasser und läßt sie darin halb weich kochen, wozu man etwa 20 Min. rechnet. Sodann füllt man sie wie gefüllte Kartoffeln und bereitet sie auch weiter zu wie in Nr. 188 angegeben ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

190. Gefüllte Tomaten.

Zut.: 10 große Tomaten, 30 g Butter oder 2 Eßl. Öl, 1 Teel. Salz, eine Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 25 g Butter, 25 g Mehl, 1/3 l süßen Rahm, 1/2 Teel. Salz, 4 Eßl. Champignons, 50 g Zunge, 1 Essiggurke, 1 Prise Piment, 1 Eßl. Weckmehl, 2 Eßl. geriebenen Käse, 20 g Butterwürfel.

Die Tomaten werden halbiert, die Kerne, sowie der Saft durch vorsichtiges Pressen daraus entfernt. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, setzt die mit Salz und Pfeffer ausgeriebenen Tomaten nebeneinander hinein, und zwar so, daß die Öffnung nach oben schaut. Nun läßt man sie im Backofen 5—6 Min. dämpfen. Zur Fülle bereitet man von Butter, Mehl, Salz und Rahm einen Bechamelbeiguß, der mindestens 1/2 Std. gut durchdämpfen soll. Champignons, Zunge und Essiggurke werden in 1/2 cm große Würfel geschnitten und nebst Piment unter den Bechamel gegeben. Von dieser Fülle setzt man in jede Tomate, je nach der Größe der letzteren, 1—2 Eßl. erhöht ein, streut wenig Weckmehl und geriebenen Käse, sowie Butterstückchen darauf und läßt die Tomaten im Backofen noch recht gut heiß werden.

191. Gefüllte Tomaten mit Champignons.

Zut.: 12 Tomaten. — Zum Füllen: 1/2 Pfd. Champignons, 10 Schalotten, 60 g Butter, 1 Teel. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 30 g gewiegte Weißbrotkrumen, 1 Eßl. Olivenöl.

Mittelgroße, reife, aber nicht weiche Tomaten werden abgerieben, ein Deckelchen abgeschnitten und die Kerne mit einem Löffel vorsichtig herausgeschabt. Die Schalotten werden fein verwiegt, in der Butter in gut glasiertem Topf gelb gedämpft, die klein geschnittenen Champignons, die feinverwiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, die gewiegten Weißbrotkrumen und der Saft, welchen man aus den Tomaten herausgeschabt hat, zugegeben. Damit füllt man die Tomaten, legt das Deckelchen darauf und setzt sie dicht nebeneinander in eine Auflaufform oder feuerfeste Platte. Nachdem man noch Olivenöl darauf geträufelt hat, kommen sie in den heißen Backofen und brauchen hier 1/2 Stunde zum Garwerden.

192. Gefüllte Tomaten mit Fleisch.

Zut.: 12 Tomaten. — Zur Fülle: 40 g Butter, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 200 g Bratenreste, 1/8 l Fleischbrühe, 1 Eßl. Tomatensaft, 1 Eßl. Bratenbeiguß, Prise Paprika, 1/2 Teel. Salz, 1 Eßl. geriebenen Käse, 1 Eßl. Madeira, 1 Ei. — Zum Belegen: 20 g Butterstückchen, 1 Eßl. geriebenen Käse.

Feste, gleichmäßig geformte Tomaten werden abgerieben, vorsichtig kleine Deckelchen abgeschnitten und die Tomaten mit einem Löffel ausgehöhlt. Alsdann kocht man sie im Salzwasser einmal auf und setzt sie nach dem Abtropfen in eine Auflaufform, oder in feuer-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

feste Plättchen, in welchen sie auch serviert werden. Die Bratenreste werden fein verwiegt, in die heiße Butter gegeben, in welcher man bereits Zwiebel und Petersilie gelb gedämpft hat und das Fleisch ebenfalls 5 Minuten darin abgerührt. Hierauf würzt man mit den angegebenen Zutaten, gibt das Ei zu und füllt die Farce in die ausgehöhlten Tomaten, streut Käse und Butter darauf und stellt das Gericht 25 Minuten vor Gebrauch in den gutheißen Backofen. Man serviert die Tomaten als Vorspeise, oder mit Salat als Abendessen.

193. Gefüllte Tomaten mit Käsemasse.

Zut.: 12 Tomaten. — Zur Fülle: 20 g Butter, 20 g Mehl, 4 Eier, 40 g geriebener Parmesankäse, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die Tomaten dürfen dazu nicht zu weich und nicht zu reif sein. Sie werden halbiert, die Kerne herausgeschabt, 1 Min. in kochendes Salzwasser gegeben und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen wird die Butter schaumig gerührt, das Mehl und die Eigelb zugegeben und nochmals 10 Min. gerührt. Hierauf mengt man den Schnee der Eier nebst dem Käse darunter. Die Tomaten werden nun nebeneinander in eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Platte gegeben, mit der Käsemasse gefüllt und im Backofen etwa 15 Min. bei guter Hitze gebacken. Man kann geröstetes Brot dazu servieren.

194. Tomaten mit Mayonnaise.

Zut.: 12 Tomaten, 1 großer Sellerieknollen, etwa 250 g wiegend, 1 Kopf Salat. — Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, $^1/_8$ l Öl, Gewürze siehe Nr. 380.

Gut reife Tomaten von gleicher Größe werden mit einem Tuch abgerieben, quer durchschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und auf eine Platte gelegt. Den weichgekochten Sellerieknollen schneidet man nach dem Schälen in ½ cm große Würfel und legt diese, in die ausgehöhlten Tomaten. Eine runde Porzellan- oder Glasplatte wird mit den geputzten, gewaschenen Salatblättern ausgelegt, die Tomaten hübsch daraufgesetzt und letztere, mit der vorher verfertigten Mayonnaise bedeckt. Nach Belieben kann man auch die Mayonnaise mittels Spritzsack darauf richten. Die Speise schmeckt gut zu kaltem Braten.

195. Hirnmayonnaise.

Zut.: 1 großes Hirn, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ l Wasser. — Zur Mayonnaise: $^1/_4$ Öl, 2 Eigelb, Prise Salz, Saft $^1/_4$ Zitrone, Messerspitze Senf, Paprika, einige Tropfen Maggi. — Zur Garnitur: Kopfsalat, 2 Eier, 6 Gurken.

Das Hirn wird gewässert, gehäutet, blanchiert, mit kaltem Wasser und Salz beigestellt, 5 Min. gekocht und zum Erkalten auf eine Platte gelegt. Alsdann bereitet man mit obigen Zutaten eine Mayonnaise. 6 Muscheln oder eine Glasschale werden mit gelben, gewasche-

nen Salatblättchen ausgelegt, das Hirn darauf verteilt und mit der Mayonnaise bedeckt. Die fertige Speise garniert man mit Salatherzchen, in Fächer geschnittenen Gurken und hartgekochten Eiern.

196. Hummermayonnaise.

Zut.: Eine kleine Büchse Hummer, Mayonnaise von 1/3 l Öl, 2 Eigelb, Prise Salz, Messerspitze Senf, Saft 1/3 Zitrone, Messerspitze Paprika, einige Tropfen Maggi. — Zum Garnieren: 1 Kopf Salat, 2 hartgekochte Eier.

Dazu verwendet man am besten Büchsenhummer oder auch Reste von frischem, gekochtem Hummer. In eine Glasschale, oder wenn man es für ein kaltes Büffet richtet, kleine Glasplättchen, oder Muscheln gibt man einige Blättchen sauber geputzten, gewaschenen Kopfsalat, legt die vorgerichteten Hummerstückchen darauf und bedeckt dieselben mit einer festen Mayonnaise. Die Oberfläche garniert man mit Salatherzchen und zurückgebliebenen Hummerscheren, sowie hart gekochtem, hübsch geschnittenem Ei. Die Hummermayonnaise muß bis zum Gebrauch auf Eis, gut zugedeckt, aufbewahrt werden.

197. Schinkencroutons.

Zut.: Ein englisches Kapselbrot, 12 Schinkenscheiben, je 25 g wiegend, 100 g Butter, 100 g Parmesankäse, 6 Eier, Prise Salz. — Zum Backen: 100 g Butter.

Von englischem Kapselbrot werden 7½ cm lange, 5 cm breite und ¾ cm dicke Scheiben geschnitten, welche in zerlassene Butter getaucht und in geriebenem Parmesankäse umgewendet werden. Nun legt man zwischen 2 Brotscheiben eine schöne Scheibe Schinken und drückt beides fest zusammen. In einer Omelettepfanne läßt man Butter heiß werden, bäckt darin die Croutons auf beiden Seiten rasch goldbraun und setzt beim Anrichten oben darauf ein Spiegelei. Die Croutons dürfen nicht fett sein und müssen so rasch als möglich serviert werden. Auf eine Person rechnet man 2 Croutons, auf welche man 1 Spiegelei legt.

198. Welshrabbits.

Zut.: Ein englisches Kapselbrot, 135 g Butter, 180 g Chester Käse, Prise Salz, Prise Paprika, 1 Messerspitze englisches Senfmehl.

Von Kapselbrot schneidet man 12 Brotscheiben (¾ cm dick, 8 cm lang und 5½ cm breit), welche aber keine Kruste haben dürfen. Sodann wird die Butter schaumig gerührt, der gewiegte Chester und die Gewürze zugegeben und die dadurch erhaltene Masse auf die Brotscheiben aufgestrichen. Kurz vor Gebrauch legt man sie in eine Omelettepfanne, stellt sie in den heißen Backofen und läßt sie 5 Min. aufziehen. Die Welshrabbits müssen sofort aufgetragen werden, da sie durch Stehen trocken werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

199. Austern.

5 Dutzend Austern, 2 Zitronen.

Die festgeschlossenen Austern werden vorsichtig geöffnet und zwar in der Weise, daß man die Auster in der linken Hand hält und mit der rechten Hand ein starkes Küchenmesser, oder wenn man im Besitz eines „Brechers" ist, letztern in die Muschel stößt und diese aufbricht. Dabei ist besonders darauf zu achten, daß das Muschelwasser nicht herausläuft. Die geöffneten Austern werden auf den, mit Servietten belegten Platten angerichtet und mit Zitronenschnitzen garniert. Beim Essen werden die Bärte entfernt, die Austern mit Zitronensaft beträufelt und mit dem Austerwasser rasch geschlürft.

200. Austern überbacken.

Zut.: 4 Dutzend Austern, 1 Zitrone, 150 g Butter, 100 g geriebenen Käse, Weckmehl, Prise Salz.

Von den aus den Muscheln gelösten Austern entfernt man die Bärte, reinigt möglichst rasch die untern Schalen, setzt die Austern wieder hinein und beträufelt sie mit einigen Tropfen Zitronensaft. Sodann streut man wenig Pfeffer, Parmesankäse und etwas Weckmehl — unter das eine Prise Salz gemischt wird — darüber, stellt die Muscheln auf ein mit Salz belegtes Blech und überbäckt die Austern in einem sehr heißen Ofen. Die Austern sollen dabei nur heiß werden.

201. Sardellen.

Zut.: 180 g Sardellen, 4 hartgekochte Eier, Petersilie.

Möglichst große, etwa 10 Min. in reichlich Wasser gewässerte Sardellen werden dem Rücken entlang vorsichtig geteilt, die Gräten und das Eingeweide herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun werden die Sardellenfilets so in eine niedere Glasschale gelegt, daß die wie Silber glänzende Seite nach oben schaut und zwar kann man ein Gitter einsetzen, dessen Kreuzungen mit gerollten Sardellenfilets ausgeschmückt werden. Zuletzt setzt man von den hartgekochten Eiern, die in ½ cm dicke Rädchen zu schneiden sind, einen Kranz um die Sardellen und garniert sie mit Petersilie.

202. Ölsardinen.

Zut.: 15 Sardinen, 10 Brötchen, 150 g Butter.

Die Sardinen werden vorsichtig aus der Büchse herausgenommen, in eine Glasschale geschichtet und mit der schön geformten Butter und den Brötchen serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

203. Russische Platte.

Eine willkommene Abwechslung bei Abendessen oder kalten Büffets bietet der Hausfrau die Zusammenstellung der verschiedenen kalten Delikatessen in Gestalt einer russischen Platte. Man kann dazu eine große, runde Glas-, Porzellan- oder feine Metallplatte verwenden, noch hübscher läßt sich die Sache in einem sog. Kabarett, d. i. eine mit abgeteilten Glasschalen versehene, runde oder längliche Platte, herrichten. In die Mitte der Platte setzt man einen etwas erhöhten Buttersockel, den man mit Ölsardinen oder frischgekochten Krebsen umstellt oder, wenn eine Glasschale die Mitte bildet, so füllt man diese erhöht mit Hummer-, Fisch- oder Geflügelmayonnaise. Um diesen Sockel herum legt man abwechslungsreich, die Farben berücksichtigend, die verschiedenen Delikatessen, als: Schinken in schöne Tüten gelegt und mit Fleischgelee gefüllt, Ölsardinen sauber vorgerichtet, Gänseleberwurst hübsch geordnet, Kaviarschnittchen, Toastbrötchen mit rohem geschabtem Fleisch und Sardellenstreifchen belegt, gefüllte, zierlich garnierte Eierhälften, geräucherte Lachsscheibchen ebenfalls zu Tüten gerollt und mit Fleischgelee gefüllt oder pünktlich auf Weißbrotscheibchen gelegt und mit wenig Mayonnaise gespritzt. Je nach der Kostbarkeit der Platte kann man auch frisch abgekochten Hummer, Austern, Krabben oder Kiebitzeier dazu verwenden, die Anordnung kann sich den jeweiligen Verhältnissen anpassen. Die Platte wird nun mit Fleischgelee, krauser Petersilie oder feiner Kresse, Oliven, Radieschen als Röschen zugeschnitten und in der Mitte mit einem silbernen Spieß hübsch garniert. Man gibt in Glasschalen geordnete Zitronenschnitze, Mayonnaise-, Remoulade- oder Tartarbeiguß dazu.

---

3. Appetit- und Teebrötchen.
(Würzbissen.)

204. Appetitbrötchen.

Stollenbrot wird pünktlich in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, nach Belieben über Kohlenglut lichtgelb geröstet und mit Butter bestrichen. Darauf legt man nun feingeschnittene Scheiben von Lachs, Schinken, Zunge, feine Wurst oder Braten und dergl. Von hartgekochtem Eiweiß und Essiggurken schneidet man kleine Blumen, Kränzchen, Bäumchen und dergl. und garniert damit die mit Schinken, Zunge, feiner Wurst oder Braten belegten Brötchen. Trüffel- und Gansleberbrötchen werden ungarniert zwischen die anderen Brötchen geschichtet.

205. Brabanterbrötchen.

Zut.: 2 Eigelb, ¼ l Öl, 60 g fein verwiegten Schinken, 1 Teel. Essig, 60 g fein verwiegte Sardellen, 1 Teel. Senf. — Brot.

Mit Eigelb und Öl bereitet man eine kleine Mayonnaise, zieht den feinverwiegten Schinken, ebenso die geputzten, verwiegten Sardellen und die Gewürze darunter und streicht die Masse dick auf Weißbrotscheiben.

206. Eierbrötchen.

Frische Eier werden hart gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. ½ cm dicke Scheiben von Stollenbrot werden mit Butter bestrichen, mit Ei und Sardellenstreifchen belegt und garniert, und zwar kann man die kleinen Abfälle von Eiweiß und Eigelb fein verwiegen und zwischen die in Gitterform aufgelegten Sardellenstreifchen füllen.

207. Frühlingsbrötchen.

½ cm dicke Scheiben von Stollenbrot, sog. Sardellenbrot, werden mit Butter bestrichen, mit verlesenem, gewaschenem Kresse, unter den man nach Belieben noch Radieschen schneiden kann, belegt, mit wenig Salz bestreut und die Brötchen zu Bier gereicht.

208. Kaviarbrötchen.

Die ½ cm dick geschnittenen Brotscheiben werden auf Kohlenglut leicht geröstet, mit Butter dünn bestrichen, mit gutem Kaviar

belegt und mit einem Zitronenstern garniert. Wird der Kaviar in einer Kristallschale serviert, so stellt man mit den gerösteten Brotscheiben zugleich eine kleine Schale mit feingeschnittenen, in frischem Wasser ausgewaschenen, in reinem Tuch getrockneten Zwiebeln dazu.

209. Falscher Kaviar.

Zut.: 1 Hering, 1/2 Zwiebel, 1 Ei, 1 Teel. Senf, 1 Eßl. Weinessig, Prise Pfeffer, 1 Eßl. feines Öl. — Brot.

Der gewässerte, geputzte Hering wird mit der Zwiebel, dem hartgekochten Ei auf einem Brettchen möglichst fein verwiegt und mit den Gewürzen in einer Schüssel gut gemengt. Damit bestreicht man in Scheiben geschnittenes Stollenbrot, welches man über Kohlenglut lichtgelb geröstet hat.

210. Käsebrötchen.

Zut.: 3 weiße Käse, 3 Sardellen, 60 g verwiegten Schinken, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebeln, 1/8 l Rahm, 1 Eßl. Salz, Prise Paprika, 1/2 Teel. Kümmel, 1/4 Pfd. Butter, Brötchen.

Der Käse wird durch ein feines Sieb getrieben und nebst den feinverwiegten Sardellen, Schinken und Zwiebeln und den anderen Zutaten unter die schaumige Butter gemengt. Weißbrot, englisches Kapsel- oder Stollenbrot wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, mit der Käsemasse 1 cm dick bestrichen und die Brötchen zu Tee serviert.

211. Lachsbrötchen.

Zut.: 60 g Lachs, 30 g Butter — Brot. Zur Mayonnaise: 1 Eigelb, 1/10 l Öl, Prise Salz, 2 Tropfen Maggi, wenig Senf, einige Tropfen Zitronensaft.

Die feingeschnittenen Lachsscheiben werden auf 1/2 cm dicke, geröstete Brotscheibchen (englisches Stollenbrot) gelegt und die Kanten scharf abgeschnitten. Mit den angegebenen Zutaten wird eine Mayonnaise gerührt, diese in einen kleinen Spritzsack mit Sterntülle eingefüllt und damit die Brötchen hübsch gespritzt.

212. Feine Mayonnaisebrötchen.

Zut.: 100 g Geflügelreste, 1/2 Essiggurke. — Zur Mayonnaise: 1 Eigelb, 1/5 l Olivenöl, Prise Salz, einige Tropfen Maggi, 1/2 Messerspitze Senf, 1/2 Teel. Zitronensaft. — Brot.

Das von Haut und Sehnen befreite Geflügelfleisch wird in 1/2 cm breite, 2 cm lange Streifchen geschnitten und nebst der in möglichst kleine Würfel geschnittenen Gurke unter die Mayonnaise gezogen. Die erhaltene Masse streicht man 1 cm dick auf Sardellenbrotscheiben und serviert die Brötchen zu Tee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

213. Mosaikbrötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 100 g Schinken, 100 g Zunge, 75 g Emmentaler, 50 g Sardellen, 2 Essiggurken, 1 Ei, 1/2 Eßl. Kapern, 1 Kaffeel. Senf, Prise Pfeffer, Prise Salz. — Brot.

Zunge, Schinken, Emmentaler, Essiggurken, hartgekochtes Eiweiß werden in 1/2 cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten. Das hartgekochte Eigelb, welches man durch ein Sieb gestrichen hat, wird mit der schaumig gerührten Butter, den feingewiegten Kapern und Sardellen, Senf, Salz und Pfeffer gut vermengt und die vorher gerichteten Würfel vorsichtig darunter gezogen. Ein etwa 40—50 cm langer Brotstollen wird in zwei Hälften geteilt, die weiße Krume vorsichtig herausgebohrt und die Mosaikfülle mit Hilfe eines Kochlöffels so fest als möglich eingefüllt. Dabei muß man darauf achten, daß sich keine Lücken bilden und außerdem die Brothülle nicht platzt. Vor dem Aufschneiden muß das Brot mindestens 6 Std. auf Eis ruhen. Die Brötchen werden 3/4 cm dick geschnitten. (Die Masse gibt ungefähr 30—32 Stück.)

214. Pumpernickelbrötchen.

Der Pumpernickel wird so fein als möglich geschnitten, mit Butter bestrichen und mit feingeschnittenem Emmentalerkäse belegt. Mit einiger Geschicklichkeit kann man sich hübsche Brötchen herstellen, indem man aus dem Käse hübsche Formen schneidet, diese auf das bestrichene Brötchen gibt und die übrige leere Fläche wieder mit Pumpernickel ausfüllt. Oder man belegt den bestrichenen Pumpernickel mit Käse- und Pumpernickelquadraten in Form von Domino.

215. Sardellenbrötchen.

Die nach Nr. 407 hergestellte Sardellenbutter wird auf die leichtgerösteten Brötchen dick aufgestrichen und die glattgestrichene Oberfläche mit einem spitzen Messer leicht eingekerbt. Man kann die Brötchen auch ungeröstet bestreichen.

216. Sandwichs.

Englisches Kapselbrot wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, von welchen man die Kruste vorsichtig entfernt; sodann bestreicht man sie mit Butter, belegt sie mit Schinken-, Zunge- oder Kalbsbratenscheiben, oder bestreicht sie mit Mett- oder Leberwurst, klappt eine zweite, mit Butter bestrichene Scheibe darauf und gibt die Brötchen zu Tee, Bier oder dergl. Hat man Schinkenreste, wovon man keine schönen Scheiben schneiden kann, empfiehlt es sich, denselben zu verwiegen, unter die schaumig gerührte Butter zu geben und damit die Brötchen zu bestreichen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

217. Wurstbrötchen zu Tee.

Zut.: 1/4 Pfd. feine Leberwurst, 65 g Butter, 65 g fein verwiegte Sardellen, Sardellenbrot oder englisches Kapselbrot.

Die Sardellen werden geputzt, fein verwiegt und nebst der Leberwurst unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Nun bestreicht man damit die von Sardellen- oder englischem Kapselbrot geschnittenen Scheiben und serviert sie zu Tee.

218. Wildbretpaste.

Zut.: 1/4 Pfd. Wildfleischreste, 65 g Butter, 1 Messerspitze Pastetengewürz, 1 Teel. Salz.

Bratenreste von Wildbret oder Wildgeflügel, wie Hase, Reh, Fasan u. dgl. werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und nebst dem Pastetengewürz und Salz unter die schaumige Butter gerührt. Die so erhaltene Paste streicht man ½ cm dick auf die Brötchen und kerbt die Oberfläche mit einem spitzen Messer leicht ein. Hat man für die Paste nicht sofort Verwendung, dann drückt man sie in ein kleines Gefäß und gießt, um Luftabschluß zu erzielen, ausgekochte, flüssige, aber nicht heiße Butter darauf. Beim Gebrauch (die Paste hält sich so verschlossen längere Zeit) wird die Butterschichte abgehoben und die Paste wie oben angegeben verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

4. Fische, Krebse u. dgl.

Allgemeine Zubereitungsregeln.

Um ein gutes Fischgericht zu erhalten, muß man beim Einkauf darauf achten, daß die Fische möglichst frisch sind.

Flußfische kauft man am besten lebend ein.

Seefische müssen festes Fleisch, rote Kiemen und möglichst klare Augen haben; sie dürfen sich nicht schmierig anfühlen.

Lebende Fische werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet. Sodann werden sie geschuppt, und zwar am besten auf einem nassen Brett vom Schwanze aus, darauf auf der Bauchseite nicht zu weit aufgeschnitten, die Blase, die Eingeweide und alle schwarzen Häutchen vorsichtig herausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Hierauf werden die Fische in reichlichem, oft zu erneuerndem Wasser ausgewaschen und zum Salzen auf eine Platte gelegt. Werden die Fische ganz, also mit dem Kopfe serviert, dann müssen die Augen und Kiemen vorsichtig entfernt werden. Nur Forellen und Felchen machen hiervon eine Ausnahme.

Man unterscheidet bei Fluß- und Seefischen verschiedene Zubereitungsarten, die gebräuchlichsten davon sind:

1. **Kochen**, 2. **Dämpfen** und 3. **Backen**.

1. Beim Kochen hat man folgendes zu beachten:

Flußfische werden stets in einem vorher gekochten Fischsud, welcher aus Wasser, Salz, Essig, Wein, Zitrone, Pfefferkörnern, Petersiliensträußchen und einer mit Nelken besteckten Zwiebel besteht, zubereitet.

Seefische dagegen werden meistens nur mit Salzwasser gekocht, dem man höchstens etwas Milch zugibt, damit das Fischfleisch schön weiß wird.

Außerdem hat man darauf zu achten, daß man ganze Fische stets mit kalter, Fischstücke nur mit heißer Flüssigkeit beistellt. Letztere soll stets in reicher Menge vorhanden sein.

Richtig kochen, das heißt strudeln, dürfen die Fische nicht; auch soll der Topf, sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, offen bleiben, da sonst der Fisch leicht hart und trocken wird. Man läßt deshalb das Wasser nur bis zum Kochen kommen, schiebt den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch, je nach der Größe, 20—30 Min. ziehen. Sobald die Flossen sich leicht herausziehen

lassen und auf der Haut sich kleine Bläschen zeigen, welche durch das Loslösen der Haut entstehen, ist der Fisch gut und soll sobald als möglich serviert werden.

Zum Kochen verwendet man am besten einen Fischkessel, auf dessen Einsatz man die Fische leicht herausnehmen kann. In Ermangelung eines solchen kann man sich auch sehr gut mit einer alten Serviette helfen, welche man in einen großen Topf einlegt, und deren äußere Kanten man außen am Topfe befestigt. Beim Anrichten löst man die Schnur, hebt den Fisch auf der Serviette wie auf dem Einsatz heraus, bespritzt den Fisch mit wenig kaltem Wasser und legt ihn aufrecht auf eine Platte.

2. Eine etwas teurere Zubereitungsart ist das Dämpfen. Hierbei wird der Fisch nur mit ganz wenig Flüssigkeit wie Butter, Wein, Rahm und dergl. beigestellt und im Backofen oder in zugedecktem Topfe unter öfterem Begießen gar gemacht.

3. Beim Backen werden die Fische entweder ganz oder in Stücke geschnitten oder vom Gerippe gelöst, in Mehl, Eiweiß und Weckmehl umgewendet und in möglichst heißem Fett schwimmend goldgelb gebacken. Hierauf werden sie herausgenommen, zum Entfetten auf Brot oder Papier gelegt und so rasch als möglich serviert.

219. Schellfisch oder Kabeljau, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, $^1/_6$ l Milch.

Der geputzte, ausgewaschene Fisch wird mit Wasser, Salz und Milch beigestellt und zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch noch 20 Min. ziehen. Sodann wird der Fisch vorsichtig angerichtet, mit ausgezackten Zitronenscheibchen und Petersilie verziert und mit heißer Butter oder einem Beiguß zu Tisch gebracht.

220. Schellfisch oder Kabeljau, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Sardellen, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 2 Eßl. Zitronensaft, 80 g Butter, $^1/_8$ l saurer Rahm, 3 bis 4 Eßl. Wein.

Der vorbereitete Fisch wird mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. Während man die Gewürze gut einziehen läßt, putzt man die Sardellen und wiegt sie nebst Zwiebel und Petersilie recht fein. In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, dämpft darin Zwiebel, Petersilie, Sardellen etwa 5 Min., gibt den Fisch zu und dreht ihn gleich in der Butter um. Nun stellt man die Pfanne in den gut heißen Bratofen, gießt nach 10 Min. Rahm und Wein darüber und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen weitere

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15 Min. dämpfen. Nach Belieben kann man Sardellen und Wein weglassen.

221. Kabeljau auf holländische Art.

Zut: 3 Pfd. Kabeljau, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 5 Schalotten, ½ l Weißwein, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, 2 Eßl. verwiegte Champignons, 1 Eßl. Zitronensaft, 25 g Weckmehl, 6 Zitronenscheiben.

In einer mit Butter bestrichenen Bratpfanne werden die feinverwiegten Schalotten leicht glasig gedämpft, der vorgerichtete, in Portionenstücke geteilte, mit Salz und Pfeffer gewürzte Fisch hineingelegt. Hierauf gießt man den Wein darüber, streut die gehackte Petersilie und nach Belieben feingewiegte Champignons und etwas Zitronensaft darauf, deckt ihn zu und läßt ihn 15 Min. dämpfen. Alsdann wird das Weckmehl in den Weinbeiguß eingerührt und nochmals 5 Min. mitgedämpft. Beim Anrichten wird der Beiguß über den Fisch gegossen und derselbe mit Zitronenscheiben garniert.

222. Schellfisch oder Kabeljau, gedämpft nach Badener Art.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½—2 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. gewiegte Petersilie, 65 g Butter, 4 Eßl. saurer Rahm, 20 g geriebener Parmesankäse, 1 Eßl. Weckbrosamen.

Dazu verwendet man am besten einen recht großen Fisch, von dem man nach dem Schuppen mit einem scharfen Messer die Haut loslöst. Sodann schneidet man in der Mitte des Rückens mit einem Messer ein, und zwar scharf dem Gerippe entlang und löst die beiden Filets vorsichtig los. Diese werden je in 3—4 Teile geschnitten, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und zum Durchziehen auf eine Platte gelegt. Eine Bratpfanne oder noch besser feuerfeste Platte, sogenannte Gratinform, wird mit Butter bestrichen; die Fischstücke werden sodann hineingelegt, mit Petersilie, Käse, Rahm, Weckbrosamen und Butterstückchen belegt und in heißem Backofen 20 Min. gedämpft. Dazu serviert man ausgestochene, gekochte Kartoffeln. Um das etwa am Gerippe noch anhaftende Fleisch verwerten zu können, oder Brühe zu einem Beiguß oder zu Suppe zu erhalten, gibt man das Gerippe in kochendes Wasser und läßt es auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen. Das Fleisch wird dann losgelöst und zur Herstellung von Fischsalat, Muscheln u. dgl. verwendet.

223. Schellfischfrikassee.

Zut.: 3 Pfd. Fisch. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 6 Pfefferkörner, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Fischsud, 4 Eßl. Tomatenmark, 1 Prise Pfeffer.

Einen großen Schellfisch befreit man von Haut und Gräten und schneidet die losgelösten Filets in 7—8 Stücke; die Gräten und der

Kopf werden mit den angegebenen Zutaten ½ Std. gekocht. Während dieser Zeit läßt man die Butter zergehen, dämpft darin das Mehl gelb, gibt die Fischbrühe nach und nach zu und würzt nach dem Glattrühren mit Tomaten und Pfeffer. Sobald der Beiguß ½ Std. gekocht hat, gibt man die Fischstücke hinein und läßt sie darin 15 bis 20 Min. dämpfen.

224. Schellfisch oder Kabeljau, gebacken.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Wasser oder Milch, 8 Eßl. Weckmehl, Backfett.

Dazu verwendet man kleine Schellfische, sogenannte Bratschellfische, oder man löst von einem großen, gehäuteten Fisch das Fleisch los. Die Fische werden nach dem Vorrichten mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach 1 Std. zuerst in Mehl, dann in Ei und Weckmehl umgewendet und in reichlich heißem Fett knusperig gebacken. Gebackene Fische sollen so schnell als möglich aufgetragen werden. (Backzeit: 8—10 Min.)

225. Schellfisch oder Kabeljau nach Norderneyer Art.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eier, 6 Eßl. Mehl, 100 g Fett oder Butter.

Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird wie bei Nr. 222 in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt. Sodann werden die Fischstücke erst in Mehl, dann in den verquirlten Eiern umgewendet und in einer Pfannkuchenpfanne in heißem Fett oder Butter 6—8 Min. gebacken. Die Fischstücke sollen eine goldgelbe Farbe haben und werden mit Mayonnaise, Kartoffel-, grünem oder gemischtem Salat serviert.

226. Schellfisch oder Kabeljau, gefüllt.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, 80 g Butter, 2 Sardellen, 1 Eßl. Weckmehl. — Zur Fülle: ½ Pfd. feingewiegtes Kalbfleisch, ½ Brötchen, 1 Ei, 1 Teel. Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Der geputzte Fisch wird mit Salz und Pfeffer ausgerieben und mit folgender Farce gefüllt: ½ trockenes Brötchen wird eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und nebst feingewiegter, gedämpfter Zwiebel und Petersilie dem Fleisch beigegeben. Nun wird der Fleischteig mit Ei, Salz und Pfeffer vermengt, in den Fisch gefüllt und dieser gut zugenäht. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, dämpft darin die geputzten, feingewiegten Sardellen, legt den gesalzenen Fisch hinein und streut Mehl, Weckmehl und Butterstückchen darauf. Man läßt den Fisch im Bratofen unter fleißigem Be-

gießen ½ Std. braten und serviert einen Remouladenbeiguß oder falsche Mayonnaise dazu.

227. Schellfisch oder Kabeljau, gespickt.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 50 g Spickspeck, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 80 g Butter, 1 Eßl. Petersilie, 4 Eßl. saurer Rahm, 5 Eßl. Wein.

Der geputzte Schellfisch wird auf einer Seite gehäutet, mit feinen Speckstreifchen vorsichtig gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, legt den Fisch so hinein, daß die gespickte Seite oben liegt, stellt ihn in den heißen Backofen, woselbst er nach 15 Min. mit Petersilie bestreut, mit Rahm und Wein begossen und noch weitere 15 Min. gedämpft wird.

228. Schellfisch oder Kabeljau mit Kräutern.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Begießen: 1 Eßl. feines Salz, 1 Prise Pfeffer, 6 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig (nicht scharf), 3 Eßl. fein verwiegte Kräuter.

Der vorsichtig abgekochte Fisch wird auf einer erwärmten Platte angerichtet und mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, verwiegten Kräutern, wie Estragon, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Schalotte, Basilikum begossen und mit Salzkartoffeln serviert.

229. Karbonatenfisch.

Wird auf dieselbe Art zubereitet wie Schellfisch.

230. Merlans, gedämpft.

Zut.: 2—2½ Pfd. Fische, 1½ Eßl. Salz, Muskat, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Weckbrosamen, 80 g Butter, 2 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. Wein.

Von den geputzten Fischen werden die Flossen abgeschnitten, die Fische gesalzen und auf eine Platte gelegt. Sodann werden sie abgetrocknet, quer über den Körper mit Einschnitten versehen. In eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder Gratinform gibt man feinverwiegte, in Butter gedämpfte Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Dill, Pimpinelle, Basilikum, Thymian, Kerbel, legt die Fische darauf, bestreut sie mit Pfeffer, Muskat, Weckbrosamen, legt Butterstückchen darauf und gießt den Wein zu. So vorgerichtet stellt man den Fisch in den gut heißen Bratofen, woselbst sich die Speise oben bräunen muß. Sobald der Fisch aus dem Ofen kommt, wird er mit Zitronensaft beträufelt und sofort serviert. (Dämpfzeit: ½ Std.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

231. Merlans, gebacken.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 4 Eßl. Mehl, Backfett, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zitrone.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und auf beiden Seiten mit queren, nicht zu tiefen Einschnitten versehen und mit Salz eingerieben. Nach 1 Std. trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl um und bäckt sie in heißem Fett hellbraun. Beim Anrichten werden sie mit gebackener Petersilie und mit Zitronenscheibchen garniert. (Backzeit: 7—8 Min.)

232. Makrelen, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Milch.

Die ausgenommenen, gewaschenen Fische werden in siedendes Salzwasser gegeben und zum Durchziehen 20 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Man muß beim Kochen sehr achtsam sein, daß sie nicht zu weich werden, da die Makrelen sehr weiches Fleisch haben. Man richtet sie dann auf eine heiße Platte an und serviert sie mit zerlassener- oder Sardellenbutter.

233. Makrelen mit Wein gedämpft.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Fisch, 80 g Butter, 1 Eßl. Mehl. $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, (Cayenne), 1 Prise Muskatblüte, $^1/_4$ l Wein, 1 Teel. Senf.

In der zerlassenen Butter dämpft man das Mehl hellgelb, gibt den Wein, das Gewürz und nach dem Glattrühren die Fische zu und läßt letztere in gut geschlossenem Topfe 20 Min. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten würzt man den Beiguß mit Senf.

234. Makrelen mit kleinen Zwiebeln.

Zut.: 6 Makrelen, 2—3 Dutzend kleine Zwiebelchen, 85 g Butter, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, $^1/_8$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Wein.

Die geschälten Zwiebelchen werden in heißer Butter, welcher man den Zucker beigegeben hat, gebräunt, mit der Fleischbrühe abgelöscht und leicht gedämpft. Während dieser Zeit werden die geputzten, gesalzenen Makrelen in heiße Butter gegeben, 5 Min. gedämpft, mit dem Wein gewürzt, und nachdem dieser zur Hälfte eingekocht ist, die gedämpften Zwiebelchen zugegeben. Man läßt das Fischgericht noch 15 Min. dämpfen, gibt die Fische nebst Beiguß auf die flache Schüssel, garniert mit den Zwiebelchen und serviert sie mit Kartoffeln.

235. Makrelen, gebacken.

Werden wie Nr. 224 zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

236. Stockfisch, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Stockfisch, 5 l Wasser, $^1/_4$ l Milch, 2 Eßl. feines Salz, 80 g Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel.

Der gutgewässerte, geputzte Stockfisch (Mittelstück) wird mit kaltem Wasser und Milch beigestellt und langsam bis zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch 20 Min. ziehen. Um den unangenehmen Geruch zu beseitigen, gibt man in den Sud einige glühende Holzkohlen, läßt sie an die Oberfläche kommen und holt sie dann mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Nun nimmt man den Fisch heraus, löst die Blättchen los, streut das feine Salz darüber und gießt nochmals etwas Fischsud darauf, damit das Salz besser einziehen kann. Währenddessen dämpft man in der heißen Butter feingeschnittene Zwiebel goldgelb und überschmälzt damit die wieder abgegossenen Stockfischblättchen. An Stelle von Zwiebeln kann man auch Lauch nehmen.

237. Stockfisch in Rahmbeiguß.

Zut.: Zum Kochen, 3 Pfd. Fisch, 5 l Wasser, $^1/_4$ l Milch. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 1 Teel. feinverwiegte Zwiebeln, 1 Eßl. Salz, Muskat, $^1/_4$ l süßer Rahm, 1—2 Eigelb.

In der heißen Butter dünstet man die Zwiebeln gelblich, gibt den Rahm, sowie den nach Nr. 236 vorgekochten Stockfisch und das Gewürz zu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 15 Min. dämpfen. Beim Anrichten wird der Stockfisch mit einem Schaumlöffel auf die erwärmte Schüssel gelegt und der mit dem Eigelb abgerührte Beiguß darüber gegossen.

238. Stockfischragout.

Zut.: 2 Pfd. Stockfisch. — Zum Abkochen 3 l Wasser. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 1 große Zwiebel, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Tomatenmark, $^1/_{10}$ Knoblauch, einige Tropfen Maggi, 1 Teel. Petersilie.

Der gewässerte Stockfisch wird geputzt, mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht und zum Garwerden 20 Min. auf die Seite des Herdes gestellt, wo er nur kleine Bläschen ziehen darf. In einem gut glasierten Topf dämpft man in der heißen Butter die länglich geschnittene Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu und löscht nach 10 Min. Dämpfzeit mit heißem Wasser ab. Nun würzt man mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, gibt den in kleine Blättchen geteilten Stockfisch zu und läßt ihn auf der Seite des Herdes noch gut heiß werden, aber nicht mehr kochen. Beim Anrichten gibt man einige Tropfen Maggi zu und streut feingehackte Petersilie darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

239. Stockfischauflauf.

Zut.: Zum Kochen: 3 Pfd. Fisch, 5 l Wasser, $^1/_4$ l Milch, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Rahm oder Milch, 1 Eßl. Salz. — Zum Aufziehen: 40 g Butter, 2 Eßl. feinverwiegte Zwiebeln, 2 Eßl. geriebener Käse.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl auf der Seite des Herdes langsam 20 Min., löscht mit Rahm oder Milch ab, würzt mit Salz und kocht den Beiguß gut durch. Während dieser Zeit wird der weichgekochte Stockfisch — man kann auch Reste verwenden — in kleine Blättchen geteilt, sowie die vorgerichtete Zwiebel in heißer Butter gelblich gedämpft. In eine mit Butter bestrichene Auflaufform gibt man eine dünne Schichte dick eingekochten Rahmbeiguß, legt Stockfischblättchen und gedämpfte Zwiebel darauf, streut Käse darüber und bedeckt dies mit Rahmbeiguß. Nun folgen wieder Fischblättchen usw., bis alle Zutaten eingefüllt sind. Die letzte Lage muß Rahmbeiguß sein. Man belegt die Speise mit Butterstückchen, schiebt sie in den heißen Backofen und zieht sie 20—30 Min. auf.

240. Seehecht — Seelachs gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig.

Der vorgerichtete Fisch kommt mit dem Wasser, Salz und Essig im Fischkessel auf das Feuer und wird zum Kochen gebracht. Alsdann zieht man den Kessel auf die Seite des Herdes, läßt den Fisch 20—25 Min. ziehen und serviert ihn nach dem Anrichten mit einem würzigen Beiguß.

241. Seehecht — Seelachs, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Suppengewürze, 1 Prise Pfeffer, 65 g Butter, 60 g Mehl, $1^1/_4$ l Wasser, 4 Eßl. süßer oder saurer Rahm.

Der geputzte Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, 5 Min. in gesalzenes, lauwarmes Wasser gelegt und abgetrocknet. Feinverwiegte Suppengewürze, wie Petersilie, Sellerie, Lauch, Gelbrübe, Zwiebel werden mit $1^1/_4$ l kochendem Wasser beigestellt, $^1/_2$ Std. gekocht und durch ein Sieb gegossen. Während dieser Zeit dämpft man in der heißen Butter das Mehl, rührt die Mehlschwitze mit $^3/_4$ l Kräuterwasser glatt, würzt mit Salz, Pfeffer und gibt die Fischscheiben zu. Man läßt sie solange darin ziehen, bis sich das Fleisch von den Gräten löst und rührt den Beiguß vor dem Anrichten mit Rahm ab. (Dämpfzeit $^1/_2$ Std.)

242. Seehecht — Seelachs, gebacken.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 2 Eßl. Zitronensaft, 1 Messerspitze Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckbrosamen, Backfett.

Der Fisch wird geputzt, gewaschen, in 3—4 cm breite Scheiben geschnitten und mit Salz und Zitronensaft eingerieben. Nach einer

Stunde trocknet man den Fisch ab, streut Pfeffer darüber, wendet ihn in Mehl, Ei und Weckmehl um und bäckt ihn in heißem Fett schwimmend goldbraun. (Backzeit: 8 Min.)

243. Seeaal, gekocht.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Fisch, 6 Eßl. Essig, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Petersiliensträußchen, Zitronenscheiben.

Der geputzte Fisch wird mit dem kochenden Essig übergossen, nach 3 Min. in den lauwarmen Fischsud gegeben und zum Kochen gebracht. Man läßt ihn auf der Seite des Herdes 15—20 Min. ziehen. In der sparsamen Küche werden für den Beiguß in 40 g Butter 60 g Mehl für den Beiguß gelb gedämpft, dies mit der Fischbrühe aufgefüllt und nach dem Durchkochen mit 1 Ei abgerührt. Besser schmeckt ein Kapern- oder Petersilienbeiguß dazu.

244. Seeaal, gebraten.

Zut.: Zum Kochen: $2^1/_2$ Pfd. Fisch, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner. — Zum Braten: 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckbrosamen, 6 Eßl. Fett.

Der Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, in den kochenden Fischsud gegeben und etwa 15 Min. auf der Seite des Herdes vorsichtig gekocht. Sodann nimmt man die Schnitten heraus und paniert sie nach dem Erkalten mit dem mit Milch verquirlten Ei und Weckmehl. Hierauf werden die Scheiben in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Man gibt einen Beiguß oder Salat dazu.

245. Goldbarsch — Seebarsch, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch. — Zum Einreiben: $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 3 Eßl. Mehl, $^1/_4$ l Weißwein, $^1/_6$ Wasser oder Fleischbrühe, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel, 1 Eßl. Kräuter, 1 Sardelle, 1 Teel. Kapern, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

In einer ziemlich breiten Bratpfanne läßt man die Butter kochend werden, gibt die vorgerichteten Fische zu, wendet sie um und läßt sie auf nicht zu heißer Platte 10 Min. zugedeckt dämpfen. Hierauf streut man das Mehl, Zwiebel und Kräuter (Estragon, Petersilie, Thymian, Basilikum usw.), sowie 1 verwiegte Sardelle und 1 Teel. Kapern darauf, gibt Fleischbrühe und Wein zu und läßt den Fisch weitere 15 Minuten dämpfen. Nun richtet man den Fisch an und rührt den Beiguß mit Ei und Rahm ab.

246. Goldbarsch — Seebarsch, gebacken.

Wird auf dieselbe Weise zubreitet wie Nr. 224.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

247. Knurrhahn — Petermännchen, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Von den geputzten Fischen werden die Flossen abgeschnitten, erstere mit kaltem Salzwasser beigestellt, zum Kochen gebracht und zum Durchziehen 15 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Sodann werden die Fische angerichtet und am besten mit brauner oder schwarzer Butter serviert.

248. Gedämpfter Knurrhahn.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 40 g Fett, 60 g Mehl, 1 l ungesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, 1½ Eßl. Salz, ⅛ l Rotwein, 20 g Butter, ¼ Pfd. Zwiebel, ½ Teel. Maggi, Saft von ½ Zitrone.

Die Fische werden sauber geputzt, Flossen, Kiemen und Augen entfernt und sauber gewaschen. In 40 g Fett oder Butter bräunt man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleisch- oder Knochenbrühe ab, würzt mit Salz und läßt den Beiguß etwa 2 Std. kochen. Hierauf gibt man den Rotwein, Maggi, Zitronensaft und die in feine Streifchen geschnittenen und in heißer Butter gelb gedämpften Zwiebeln zu, setzt die Fische nebeneinander hinein und läßt sie in geschlossener Bratpfanne 30 Min. dämpfen.

249. Knurrhahn — Petermännchen, gebacken.

Zut.: 2½ Pfund Fisch, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch oder Wasser, Weckmehl, Backfett.

Werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 224.

250. Frischer oder grüner Hering, gekocht.

Zut.: 2½ Pfd. Hering, 4 Eßl. Essig, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Die geputzten Heringe, bei welchen man die Flossen abgeschnitten hat, werden gut gesalzen und mit Essig begossen. Sodann gibt man sie sofort in das kochende Salzwasser, läßt sie 12 Min ziehen, richtet sie an und serviert einen Sardellenbeiguß dazu.

251. Frischer oder grüner Hering, gebraten.

Zut.: 2½ Pfd. Hering, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßl. Zitronensaft, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckbrosamen, 6 Eßl. Fett oder 80 g Butter.

Die Heringe werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, worauf man die Flossen abschneidet und die Fische mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt 1 Std. liegen läßt. Sodann werden sie abgetrocknet, in Mehl, mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten oder

schwimmend in heißem Fett gebacken. Dazu serviert man gemischten Salat oder Sauerkraut.

252. Gesalzener Hering, gekocht.

Zut.: 6 Heringe 1 Eßl. Essig, 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz.

Die gesalzenen, 24 Std. gewässerten Heringe, am besten Milchner, werden geputzt, gut ausgewaschen, mit Essig besprengt und nach etwa 10 Min. mit kaltem Wasser und Salz beigestellt und langsam gekocht. Man serviert sie mit Petersilienbeiguß oder Radieschen. (Kochzeit: 15 Min.)

253. Matjesheringe.

Zut.: 9 Heringe, 3 Zwiebeln, 1 Büschel Rebblätter.

Die Heringe werden geputzt, ausgenommen, das Rückgrat vom Innern des Fischkörpers vorsichtig herausgelöst, wobei die Fische vollständig ganz bleiben müssen. Eine Platte wird mit Rebblättern belegt, die Heringe darauf angerichtet, mit Zwiebeln garniert und mit grünen Bohnen, oder als Gang für sich aufgetragen.

254. Gesalzener Hering, mariniert.

Zut.: 6 Heringe (Milchner), 1 Zwiebel, $^1/_2$ Zitrone, 6 Nelken, 5—6 Pfefferkörner, $^1/_2$ Lorbeerblatt. — Zur Marinade: $^1/_2$ l Essig (nicht scharf), $^1/_4$ l Milch.

Die 12—24 Std. gewässerten, sorgfältig geputzten Heringe legt man mit den oben angegebenen Gewürzen — Zwiebel und Zitrone werden in Ringe geschnitten — in einen Steinzeugtopf und gießt den gekochten, erkalteten Essig, der aber nicht sehr scharf sein darf, darüber. Die zurückbehaltene Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben, mit der gekochten, kalten Milch verrührt und ebenfalls über die Heringe gegossen. In dieser Marinade läßt man sie 8—10 Tage liegen.

255. Rollmops.

Zut.: 6 Heringe, $^1/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Essig (nicht scharf), 1 großer Eßl. Senf, $^1/_2$ Zitrone, $^1/_2$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 3 Essiggurken, beides in $^3/_4$ cm große Würfel geschnitten.

Dazu verwendet man am besten Milchner. Die 12—24 Std. gewässerten Heringe werden sauber geputzt, von den Gräten gründlich befreit, in 2 Hälften geteilt und gewaschen. Alsdann bestreicht man die innere Hälfte mit Senf, streut feingeschnittene Zwiebel darauf, rollt sie fest zusammen und steckt sie mit einem zugespitzten Holzstäbchen fest. Nun setzt man sie mit den angegebenen Gewürzen in einen Steinzeugtopf. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb getrie-

ben, mit Milch und Essig, wenn nötig mit Wasser glatt verrührt und über die Rollmöpse gegeben. Die Marinade soll darübergehen. Zum Marinieren rechnet man 5—6 Tage.

256. Heringskartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Heringe, $^1/_8$ l saurer Rahm, $^1/_8$ l Milch, 60 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Weckmehl, Butterstückchen.

Die Heringe werden sauber geputzt, in kleine Würfel geschnitten, und damit sie zärter werden, einige Zeit in Milch gelegt. Während dieser Zeit werden die gewaschenen Kartoffeln in der Schale weich gekocht, geschält und in messerrückendicke Blättchen geschnitten. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und auf folgende Weise eingefüllt: Auf eine fingerdicke Lage eingefüllter Kartoffelblättchen streut man wenig Salz, feingeschnittene, in reichlich Butter gedämpfte Zwiebel und Heringswürfel und gibt 2 Eßl. sauren Rahm darüber. Nun kommen wieder Kartoffelblättchen, Salz, Zwiebel usw., bis alles eingefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Oben darauf streut man wenig Weckmehl, legt Butterstückchen darauf und stellt die Speise 1 Std. in den gut heißen Backofen.

257. Heringskartoffeln anderer Art.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 2 Heringe, 2 Eier, $^1/_3$ l Rahm, 1 Teel. Salz, 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, in dünne Blättchen geteilt und mit dem gewässerten, in kleine Würfel geschnittenen Hering in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Auflaufform geschichtet. Zwischen die einzelnen Lagen gießt man den mit den Eiern verquirlten Rahm und Salz, belegt den Auflauf mit Weckmehl und Butterstückchen und zieht ihn in heißem Backofen ¾—1 Std. auf.

258. Steinbutt, Seezungen, Rotzungen, Scholle, Flunder, Heilbutt.

Alle diese Fische gehören zu den Plattfischen und haben ein sehr feines Fleisch; am besten schmecken die mittelgroßen Fische.

Beim Zurichten wird der Schwanz einen Augenblick in kochendes Wasser gesteckt, mit einem spitzen Messer die Haut am Schwanze etwas losgelöst und mit Hilfe eines trockenen Tuches rasch dem Kopfe zu abgezogen. Diese Arbeit muß schnell und vorsichtig geschehen, damit kein Fleisch an der Haut haften bleibt. Unterhalb des Kopfes wird auf beiden Seiten ein Einschnitt gemacht, das Eingeweide herausgenommen und der Kopf schräg abgeschnitten; die Flossen werden mit einer Schere gestutzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

259. Rot- oder Seezunge, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig oder Wein.

Dazu läßt man sich eine ziemlich große, dicke Seezunge geben. Diese wird, wie in Nr. 258 beschrieben, abgezogen und gut ausgewaschen. Nun stellt man den Fisch mit dem Wasser und Gewürz auf, bringt ihn rasch zum Kochen und schiebt den Fischkessel auf die Seite des Herdes, wo man den Fisch etwa 10 Min. ziehen läßt. Wenn das Fleisch sich von den Gräten löst, wird der Fisch angerichtet, garniert und mit einem feinen Fischbeiguß oder Mayonnaise serviert.

260. Rot- oder Seezungen, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Seezungen, 80 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. feingewiegte Kräuter, 4 Champignons, 4 Eßl. geriebene Weißbrotkrumen, 4 Eßl. Wein, 1 Sardelle.

Der vorgerichtete Fisch wird ½ Std. vor der Zubereitung mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und auf eine Platte gelegt. Eine nicht zu große Emaillebratpfanne oder noch besser eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, der Fisch hineingelegt und mit feinverwiegtem Estragon, Petersilie, Schalotten, Champignons und Sardellen bestreut. Darüber legt man verwiegtes Weißbrot und einige Butterstückchen, gießt den Wein zu und läßt den Fisch in guter Hitze ½ Std. dämpfen. Nach Belieben kann man das Fleisch auch von den Gräten lösen und nur die Filets dämpfen.

261. Gedämpfte Rot- oder Seezungenrollen.

Zut.: 3 Pfd. Seezungen, 6 Eßl. Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft, 60 g Butter, 1 kleine verwiegte Schalotte, 2 Eßl. geriebenen Käse, 5 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Wein, 1 Eßl. gewiegtes Weißbrot.

Die abgezogenen Seezungen werden mit einem scharfen Messer vom Gerippe gelöst und die dadurch erhaltenen Filets ½ Std. in Milch gelegt. Sodann werden sie herausgenommen, mit Salz und Zitronensaft eingerieben und von der Spitze an fest zusammengerollt. Eine Auflaufform oder feuerfeste Platte wird dick mit Butter bestrichen und die Fischrollen hineingelegt. Darüber gibt man Schalotten, Käse, Rahm, Wein, von der Kruste befreites, verwiegtes Weißbrot, legt einige Butterstückchen darauf und läßt das Fischgericht in gut heißem Ofen 25—30 Min. dämpfen. Zur Verfeinerung kann man an Stelle von Schalotten feinverwiegte Champignons und etwas Madeira verwenden.

262. Rot- oder Seezungenfrikassee.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 80 g Butter, 4 Eßl. Mehl, ¼ l Fischsud, 1 Eßl. Zitronensaft, Prise Pfeffer, Muskatblüte, 4—5 Eßl. Wein, 1 Teel. Sardellen- oder Krebsbutter.

Der Fisch wird abgezogen, von den Gräten losgelöst und in 4 cm breite und 6 cm lange Streifen geschnitten, die man mit Salz

bestreut und nach 1 Std. zur weiteren Zubereitung abtrocknet. In einem gut glasierten Topfe läßt man die Hälfte der Butter zergehen, dämpft die Fischstücke darin halb weich, gibt den von dem Rest der Butter und dem Mehl und Fischsud hergestellten Butterbeiguß zu, würzt mit Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und sobald der Fisch gar ist, mit Wein und Sardellen- oder Krebsbutter. Beim Anrichten garniert man mit Klößchen aus Fisch- oder Kalbfleisch. (Dämpfzeit: 20—25 Min.)

263. Gebackene Rot- oder Seezungen.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $^1/_4$ l kalte Milch, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, Backfett oder Olivenöl.

Die Fische werden geputzt, abgezogen, die Filet abgeschnitten und letztere in 5 cm lange Stücke geteilt. Nun werden sie 1 Std. in gesalzene Milch gelegt, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben, in Mehl und hierauf in verrührtem Ei umgewendet und kurz vor Gebrauch 5 Min. in sehr heißem Fett oder Öl gebacken. Die Fische werden auf Brotscheiben entfettet, leicht übersalzen und mit Mayonnaise oder grünem Salat zu Tisch gebracht.

264. Seezungen nach Colbert.

Zut.: 6 Seezungen etwa 3 Pfd. wiegend, $^1/_4$ l Milch. Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, Weckmehl, Backfett. Zur Kräuterbutter: $^1/_4$ Pfd. Butter, 10 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. feinverwiegte Kräuter, wie: Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle, 1 Schalotte.

Die nach Nr. 258 vorgerichteten Seezungen werden der Mitte entlang, nach beiden Seiten etwa 1 cm breit vom Gerippe gelöst, damit später die Kräuterbutter, welche darüber gespritzt wird, besser einziehen kann. Hierauf legt man sie in kalte Milch, trocknet sie nach 1 Std. ab und paniert sie, kurz vor dem Gebrauch mit Mehl, verrührtem Ei und Weckmehl. Die Seezungen werden in sehr heißem Fett etwa 8—10 Min. gebacken, auf heißer Platte angerichtet und mit der in einem Spritzsack gefüllten Kräuterbutter garniert. Sie müssen sofort aufgetragen werden.

265. Rot- oder Seezungen, gebacken (deutsche Art).

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Die abgezogenen Zungen werden in schräge, breite Stücke geschnitten und gut gesalzen, in Mehl, dann in mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schwimmend goldbraun gebacken. Eine Mayonnaise oder gemischter Salat schmeckt sehr gut dazu. (Backzeit: 8—10 Min.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

266. Ragout von Rot- oder Seezungen.

Zut.: 3 Pfd. Seezungen. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Butterbeiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ Pfd. Champignons, Saft einer halben Zitrone, 3 Eigelb.

Die Seezungen, man kann aber auch Rotzungen verwenden, werden geputzt, gehäutet und die Filet, wie in Nr. 261, abgelöst. Alsdann kocht man sie mit dem Wasser und Salz vorsichtig gar (¼ Std.) und legt sie bis zum Weiterarbeiten 1 Std. in heiße Fleisch- oder Fischbrühe. Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, den man mindestens ½ Std. gut durchkochen läßt, gibt die Champignons und Zitronensaft zu, läßt erstere darin weichdämpfen und rührt den Beiguß mit Eigelb ab. Die Fischfilet legt man in die erhitzte Schüssel, worin das Gericht serviert wird und gießt den Beiguß darüber.

267. Schollen und Flundern

werden auf dieselben Arten zubereitet wie die Seezungen. Diese Fische sind billiger wie die Seezungen und schmecken, wenn sie pünktlich zubreitet werden, sehr gut.

268. Steinbutt, gekocht.

Zut.: 3—4 Pfd. Fisch, 5 l Wasser, 4 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Essig, $^1/_2$ l Wein, $^1/_2$ Zitrone, 5 Pfefferkörner, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Butter.

Der Steinbutt ist der beste, aber auch der teuerste der Plattfische. Er ist sehr groß, so daß man zum Kochen eines besonderen großen, breiten Fischkessels bedarf; in Ermangelung eines solchen kann man auch eine breite Emaillebratpfanne verwenden, welche man mit einer alten Serviette auslegt. Auf der braunen Seite schneidet man dicht unter dem Kopf soweit ein, daß man den Fisch gut ausnehmen und auswaschen kann. Sodann reibt man ihn, um den unangenehmen Schleim zu entfernen, tüchtig mit Salz ab, stutzt die Flossen und beträufelt den Fisch, nachdem man ihn nochmals tüchtig gewaschen hat, mit Zitronensaft. Auf der braunen Seite schneidet man, um das Platzen zu verhüten, quer über den breitesten Teil des Fisches ein und legt den Fisch so in den Kocher, daß die weiße Haut nach oben schaut. Nach Belieben kann man die weiße Haut einigemal mit einer Gabel einstechen. Darüber gießt man einen guten Fischsud, bedeckt den Fisch mit einem Butterpapier und bringt ihn langsam zum Kochen, worauf man den Kessel zurückzieht und den Fisch auf der Seite des Herdes, je nach der Größe, ¾ Std. in offenem Topfe ziehen läßt. Es ist ratsam, den Fisch mit einem Porzellanteller zu beschweren, da bei einem schwimmenden Fisch durch die Bewegung leicht die Haut platzt. Beim Anrichten muß man sehr sorgfältig verfahren, damit der Fisch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schön ganz bleibt und mit der weißen Seite nach oben auf die große Platte kommt. Garniert wird er mit Petersilie und Zitronenscheiben, serviert mit holländischem Beiguß oder zerlassener Butter.

269. Steinbutt, gebraten.

Zut.: 3 Pd. Fisch, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, 2 Eier, 80 g geriebenes Weißbrot, $^1/_4$ Pfd. Butter.

Da man höchst selten den Fisch ganz zubereitet, weil er meistens zu groß ist, kann man einen Teil backen oder auch dämpfen. Zum Backen eignet sich am besten das Schwanzstück, in welches man einige schmale Einschnitte macht und es 1—2 Std. gesalzen liegen läßt. Die Eier werden verrührt, der Fisch darin umgewendet, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in gut heißer Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten.

270. Steinbutt, gratiniert.

Zut.: 2$^1/_2$ Pfd. Steinbutt, 1 Eßl. feingeschnittene Champignons. Zum Rahmbeiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^1/_2$ l Rahm oder rahmige Milch, 1 Teel. Salz. Zum Belegen: 20 g geriebenes Weißbrot, 20 g Butter.

Reste von gekochtem Steinbutt können gratiniert werden. Zu diesem Zweck wird der Fisch von Haut und Gräten befreit, in hübsche Portionsstücke geteilt und in eine Gratinform gelegt. Darüber streut man feingeschnittene, in Butter gedämpfte Champignons und gießt einen Rahmbeiguß darüber. Hierauf bestreut man den Fisch mit geriebenem Weißbrot und legt Butterstückchen darauf. Nun stellt man die Platte in den gut heißen Bratofen, woselbst die Speise sich im Zeitraum von 20—25 Min. lichtbraun färben muß.

271. Heilbutt.

Heilbutt wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Steinbutt. Derselbe ist bedeutend billiger im Preis, schmeckt aber leicht trocken.

272. Rochen, gekocht, mit schwarzer Butter.

Zut.: 3 Pfd. Fisch. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Essig, $^1/_6$ l Weißwein, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Petersiliensträußchen, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 3 Nelken. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 1 Eßl. Petersilie, 1 Schalotte, $^1/_4$ l Fischsud.

Der Fisch wird ausgenommen, von Kopf und Schwanz befreit, mit Salz tüchtig abgebürstet und in klarem Wasser gewaschen. Nun gibt man den Fisch in den kalten Fischsud, bringt ihn zum Kochen, schöpft den Schaum ab und läßt ihn auf der Seite des Herdes 15—20 Min. ziehen. Vor dem Anrichten zieht man dem Fisch die schwarze Haut ab und legt ihn auf eine Platte. In der heißen Butter röstet man die Petersilie und die in Scheiben geschnittene Schalotte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

braun, löscht mit Fischsud ab und gibt diesen Beiguß über den angerichteten Fisch.

Süßwasser-Fische.

Der billigste Süßwasserfisch ist wohl der Weißfisch. Er ist aber sehr grätenreich, so daß es sich empfiehlt, denselben nur gebacken zu essen. Zur gleichen Familie gehören noch der Kreßling, die Rotaugen, die Alben, die Rotflosse, die Grundeln, der Barsch. Auch diese schmecken am besten gebacken; nur die Grundeln und die Alben geben gedämpft eine feine Fischspeise. Bei all diesen kleinen Fischen rechnet man beim Backen nicht $^1/_2$, sondern nur $^1/_3$ Pfd. für die Person.

273. Weißfische, gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 80 g Butter, 1 Eßl. Petersilie.

In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, gibt fein gewiegte Petersilie, sowie die geputzten, 1 Std. vorher gesalzenen, abgetrockneten Grundeln zu, wendet sie nach 2 Min. um und läßt sie in zugedeckter Pfanne auf nicht zu heißem Herd 10 Min. dämpfen.

274. Weißfische, gebacken.

Zut.: 2 Pfd. Fisch $1^1/_2$ Eßl. Salz, 4 Eßl. Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Die geputzten, gesalzenen Fische werden in Mehl, dann in mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett 8 Min. gebacken. Man serviert gemischten Salat dazu.

275. Gebackene Weißfische nach Colbert.

Zut.: 6 Weißfische, $^1/_8$ l Milch, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 großes Ei, $^1/_2$ Teel. Öl — Backfett. Zur Kräuterbutter: $^1/_4$ Pfd. Butter, 10 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. feingewiegte Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinell, 1 Schalotte.

Etwa 300 g schwere Weißfische werden nach dem Töten dem Rücken entlang mit einem scharfen Messer aufgeschnitten und das Rückgrat samt den übrigen Gräten herausgelöst. Alsdann werden die Fische von dieser Öffnung aus von den Eingeweiden befreit und nachdem man noch die Augen und Flossen entfernt hat, gewaschen und bis zum Gebrauch in die Milch gelegt. 10 Minuten vor dem Auftragen wendet man die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fische in Mehl, hierauf in dem mit Öl verrührtem Eigelb und zuletzt in Weckmehl um und bäckt sie in sehr heißem Fett etwa 6—8 Min. Alsdann wird der auf Brotscheiben entfettete Fisch auf dem geöffneten

Rücken mit Kräuterbutter (siehe Nr. 405) gespritzt und möglichst rasch serviert.

276. Karpfen.

Allgemeines.

Das Fleisch des Karpfen schmeckt am besten von Oktober bis März. Der beste Karpfen ist der Flußkarpfen und hiervon wieder der Spiegelkarpfen. Die Teichkarpfen haben öfters einen dumpfen Beigeschmack, welchen man etwas entfernen kann, wenn man den Fisch mit Salz abreibt, ihn einige Stunden in Essig legt und vor der Zubereitung wieder abspült. Um beim Töten so rasch als möglich zu verfahren, gibt man dem Fisch mit dem Fleischklopfer einen starken Schlag auf den Kopf.

277. Karpfen, blau gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1/4 l Weißwein, 1/4 l Essig (zum Begießen), 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 2 Zitronenscheiben.

Zum Kochen eignet sich am besten der Spiegelkarpfen, welcher ungeschuppt sorgfältig geputzt, ausgenommen werden muß, damit der ihm anhaftende Schleim, welcher das Blauwerden verursacht, nicht entfernt wird. Nun legt man den Fisch auf eine Platte, gießt heißen Essig darüber, gibt ihn sofort in den vorgekochten, lauwarmen Fischsud, läßt ihn bis zum Kochen kommen und auf der Seite des Herdes in offenem Kessel, je nach der Größe 15—20 Minuten ziehen. Hierauf richtet man den Karpfen an und serviert ihn mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter. Am Fischkessel darf nie gerüttelt werden, da sonst der blaue Überzug abfällt.

278. Karpfen mit saurem Rahm.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 80 g Butter, Petersilie, Kerbel, Estragon, 1/2 Schalotte, 1 Eßl. Salz, 1/4 l saurer Rahm, 4 Eßl. Bratenbeiguß.

Der geputzte Karpfen wird der Länge nach durchschnitten und dabei das Rückgrat herausgelöst. In der heißen Butter dämpft man fein verwiegte Kräuter, gibt die gesalzenen Karpfenfilets hinein, begießt sie mit dickem, saurem Rahm und etwas Bratenbeiguß und läßt sie in heißem Bratofen etwa 20 Min. dämpfen.

279. Karpfen, gespickt.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 1 Eßl. Salz, 3 Sardellen, Prise Pfeffer, 40 g Speck, 100 g Butter.

Ein großer, vorgerichteter Karpfen wird durch einen möglichst kleinen Einschnitt ausgenommen und mit Sardellen- und Speck-

streifen abwechslungsweise auf einer Seite gespickt, gesalzen und gepfeffert. Nach ½ Std. legt man den Fisch in eine, mit zugeschnittenen Hölzchen belegte Pfanne, gießt kochend heiße Butter darüber und läßt ihn unter fleißigem Begießen 30 Min. langsam braten. Man serviert einen holländischen Beiguß dazu.

280. Die Schleie.

Die Schleie gehört zur Familie der Karpfen, und kann das ganze Jahr hindurch außer Mai, Juni, Juli gegessen werden. Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Karpfen.

281. Barbe, blau gekocht.

Diese hat dieselbe Zubereitungsart wie Karpfen.

282. Barbe, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Barben, 1 ½ Eßl. Salz, 60 g Butter, ⅓ l Wein, 1 Eßl. verwiegte Kräuter. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 20 g Mehl.

Die geschuppten, ausgenommenen Barben gibt man mit der Butter, Wein und den feinen Kräutern, wie Estragon, Basilikum, Petersilie, Thymian und Zwiebel in eine Bratpfanne und läßt sie gut zugedeckt auf nicht zu heißem Herd 20 Min. dämpfen. Alsdann dünstet man in 30 g Butter 1 Eßl. Mehl hellgelb, löscht mit der durchgesiebten Fischbrühe ab, läßt den Beiguß gut aufkochen und serviert ihn zu dem schön angerichteten, garnierten Fisch.

283. Barbe, gebacken.

Zut.: 2 ½ Pfd. Barben, 1 ½ Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Die geputzten Fische schneidet man in 3—4 fingerbreite Stücke, läßt sie ½ Std. gesalzen liegen, paniert sie mit Mehl, mit Milch verquirltem Ei und Weckmehl und bäckt sie schwimmend in heißem Fett oder Öl schön hellbraun. (Backzeit: 8 Min.)

284. Hecht oder Zander

Allgemeines.

Dieselben sind am besten in der Zeit von September bis Ende Januar und zwar in der Größe von 3—5 Pfd. Größere Fische haben trockenes Fleisch. Die Leber des Hechtes gilt als Delikatesse.

285. Hecht oder Zander, blau gekocht.

Zut.: 1 Fisch (3 Pfd.), 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, Nelke, ⅙ l Essig, Petersilie, Zitronenscheibe.

Der vorgerichtete Fisch wird mit Hilfe einer Nadel gekrümmt, das heißt Kopf und Schwanz werden mit einem Bindfaden zusam-

mengeheftet. Sodann bringt man das Wasser mit den Gewürzen zum Kochen, übergießt den Fisch mit heißem Essig und gibt ihn in den kochenden Fischsud. Will man ihn recht fein zubereiten, so kann man letzterem noch 50 g Butter und ¼ l Wein zugeben. Nun schiebt man den Fischkessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch ½ Std. ziehen. Beim Anrichten garniert man den Hecht mit Salzkartoffeln, Petersilie und Zitronenscheibchen und steckt dem Fisch die mitgekochte Leber mit einem Petersiliensträußchen ins Maul. Man serviert zerlassene Butter oder auch rohen Meerrettich dazu.

286. Hecht oder Zander, gespickt bezw. gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 50 g Speck, 65 g Butter, ⅕ l Wein, 3 Eßl. Bratenjus, ½ Zwiebelchen, Petersilie, 3—4 Pfefferkörner.

Der vorbereitete Fisch wird mit fein geschnittenen Speckstreifchen den ganzen Rücken entlang und bis zur Hälfte des Bauches herunter vorsichtig gespickt und mit Salz eingerieben. Sobald das Salz etwas eingedrungen ist, stellt man den Fisch mit zerlassener Butter, Weißwein, Bratenjus, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörner in den heißen Backofen, woselbst man ihn unter fleißigem Begießen etwa ½ Std. dämpfen läßt. Beim Anrichten legt man den Fisch sorgfältig auf eine Platte, garniert ihn mit ausgestochenen, gekochten Kartoffeln, Petersilie und Zitronenscheiben.

287. Hecht oder Zander, gefüllt.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, ⅕ l Wein, ⅕ l Fleischbrühe. — Weckfülle: 1 Brötchen, 1 Ei, 20 g Butter, Zwiebel und Petersilie, Prise Salz, Pfeffer, Muskat, 3 Eßl. Bratenjus, 20 g Butter.

Der Fisch wird geschuppt, möglichst kurz aufgeschnitten oder vom Maul aus mit einem Häkchen ausgenommen, ausgewaschen und gesalzen. Während man das Salz einziehen läßt, richtet man eine zarte Weckfülle oder Fischfarce, füllt diese in den Fisch und näht ihn zu. Eine feuerfeste Platte oder eine Bratpfanne wird dick mit Butter bestrichen, der Fisch hineingesetzt, Wein und Fleischbrühe zugegeben und der Fisch im Backofen unter fleißigem Begießen gedämpft. 5 Min. bevor man den Fisch anrichtet, gibt man dem Beiguß 3 Eßl. Bratenjus und ein Stückchen Butter zu. Der Fisch wird auf einer Platte angerichtet, garniert und der Beiguß dazu serviert.

Weckfülle: Das Brötchen wird abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. In einem Stückchen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Brot zu und läßt es so lange dünsten, bis sich die Fülle vom Topfe löst. Nun gibt man sie in eine Schüssel, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und mengt 1 Ei darunter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

288. Fischfarce.

Ein kleiner Fisch wird gehäutet, von den Gräten befreit, fein verwiegt und durch ein Sieb getrieben. Dazu gibt man ebensoviel Butter, als man Fischfleisch hat, ein eingeweichtes, ausgedrücktes, verzupftes Brötchen, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Rahm und mengt 1 Ei darunter.

289. Hecht mit Parmesankäse.

Zut.: 3 Pfd. Hecht, 1 1/2 Eßl. Salz, 80 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, 1/4 l saurer Rahm, 6 Eßl. geriebener Parmesankäse, 2 Eßl. Weckbrosamen.

Der Hecht wird der Länge nach geteilt und dabei das Rückgrat herausgelöst. Die dadurch erhaltenen Fischfilets werden mit Salz bestreut und in heißer Butter und feingeschnittener Zwiebel 5 Min. gedünstet. In der zurückbleibenden Butter dämpft man 2 Eßl. Mehl hellgelb, löscht mit saurem Rahm ab und läßt den Beiguß aufkochen. Inzwischen werden die gedämpften Fischstücke in geriebenem Parmesankäse umgewendet, auf eine feuerfeste Platte gelegt, hierauf der Beiguß darüber gegossen, mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse bestreut und mit Butterstückchen belegt. Nun stellt man die Platte in den Backofen und läßt den Fisch noch ungefähr 10—15 Min. aufziehen. Dieses Gericht kann auch von Fischresten bereitet werden.

290. Aufgezogene Hechtschnitten.

Zut.: Ein Hecht, etwa 3—4 Pfd. wiegend, Fischsud siehe Nr. 285. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 1 große, fein geschnittene Zwiebel, 60 g Mehl, 1/2 l Fischsud, 1/2 l dicken, sauren Rahm, 50 g Parmesankäse, 1 Teel. Salz.

Der Hecht, in Ermangelung desselben auch Zander oder Schellfisch, wird geputzt, ausgenommen, gewaschen und wie in Nr. 285 gekocht. Sobald er erkaltet ist, wird er gehäutet, das Fleisch vorsichtig vom Gerippe gelöst und in 5—6 cm breite Portionenstücke geteilt. Währenddessen gibt man in die kochende Butter die feingeschnittene Zwiebel und nach 3 Min. das Mehl, dämpft beides zusammen auf der Seite des Herdes zu lichtgelber Farbe und kocht den Beiguß, nachdem man ihn mit dem Fischsud abgelöscht hat, 3/4—1 Std. Nun dreht man die leichtgesalzenen Fischstücke in Parmesankäse um, legt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, gießt den mit wenig Salz gewürzten und mit Rahm abgerührten Beiguß darüber, streut Käse darauf und läßt das Fischgericht im Backofen in guter Hitze ungefähr 1/2 Std. backen. Die obere Schichte muß sich leicht gebräunt haben.

291. Maifisch (Alse), gekocht.

Der Maifisch wird wie Hecht behandelt. (Nr. 285.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

292. Maifisch, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 1/2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Öl, 1/2 Zwiebel, 1 Teel. fein verwiegte Petersilie, 80 g Butter, 4 Eßl. Wein.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten leicht eingekerbt und mit Salz eingerieben. Nun legt man sie 1 Std. in eine Marinade von Öl, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie. In einer Bratpfanne läßt man Butter zergehen, gibt die Fische samt den Kräutern und etwas Wein hinein und läßt sie 1½ Std. dämpfen.

293. Aal.

Allgemeines.

Der Aal, welchen man womöglich lebend einkaufen soll, wird mit einem Tuch fest angefaßt und der Kopf mehrmals auf einen Stein geschlagen. Alsdann zieht man durch den Kopf einen Fleischhaken, schneidet 1 cm unter dem Kopf ringsum ein und löst die Haut etwas los. Sodann befestigt man den Fleischhaken an der Herdstange, faßt die losgelöste Haut mit einem Tuch und zieht sie mit einem raschen Griff über den ganzen Fisch herunter. Hierauf wird der Fisch vorsichtig ausgenommen; die Flossen nebst dem Schwanz werden entfernt und der Fisch in fingerlange Stücke geschnitten. Nach Belieben kann man die zweite Haut ebenfalls loslösen. Der Aal wird dadurch, da er an Fettgehalt verliert, etwas leichter verdaulich. Der Flußaal ist dem Seeaal vorzuziehen. Am besten schmeckt das Fleisch von März bis August. Aalblut hat giftige Eigenschaften, darum muß man beim Vorrichten etwas vorsichtig sein.

294. Aal, blau gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, etwas Zitrone, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Salbeiblätter, Thymian, Estragon, 4—5 Pfefferkörner. — Zum Übergießen: 1/4 l Essig.

In den kochenden, gewürzten Fischsud gibt man den, in fingerlange Stücke geschnittenen, mit Salz abgeriebenen und mit heißem Essig übergossenen Aal, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes 25—30 Min. ziehen. Dann legt man den Aal auf eine erwärmte Platte, garniert ihn mit Zitronenscheibchen und Petersilie und serviert ihn mit Essig und Öl, oder mit einem holländischen- oder Kapernbeiguß.

295. Aal in Salbei.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 1 Eßl. Salz, 12—14 Salbeiblätter, 80 g Butter, 1 Zitrone.

Die gut vorgerichteten Aalstücke werden mit gewaschenen, breiten Salbeiblättern umwickelt und mit einem weißen Baumwollfaden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

umbunden. In einer kleinen Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, brät darin die Aalstücke unter fleißigem Begießen auf dem Herd etwa 30 Min. Sodann schneidet man den Faden auf, nimmt die Blätter weg, legt den Aal auf eine Platte und begießt ihn noch mit etwas heißer Butter. Hübsch garniert wird er mit kleinen, gekochten Salzkartoffeln zu Tisch gebracht.

296. Gedämpfter, gerollter Aal.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 80 g Butter, 1/4 l Weißwein, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, 6 Eßl. Tomatenmark.

Der Aal wird abgezogen, der Kopf nebst Schwanz abgeschnitten und der Fisch vom Hals mit einem Häkchen ausgenommen. Man achtet darauf, daß die Galle zuerst entfernt wird, um ein Zerdrücken zu verhüten. Nun wird der Aal gewaschen, vom Schwanzende aus fest zusammengerollt und mit einem zugeschnittenen Holzstäbchen festgesteckt. Eine Auflaufform wird mit der Butter bestrichen, der Aal mit Salz, Weißwein und Zitronensaft hineingelegt, mit einem Butterpapier bedeckt und im Backofen 30 Min. gedämpft. Inzwischen dämpft man in der heißen Butter das Mehl während 30 Min. lichtgelb, gibt das Tomatenmark zu und läßt den Beiguß dämpfen. Hierauf gibt man die Brühe, welche beim Dämpfen des Fisches sich gebildet hat, dem Tomatenbeiguß zu und läßt ihn kurz aufkochen. Beim Auftragen wird der Fisch auf eine Platte gelegt, nach Belieben mit gebackener Petersilie und mit Fischkartoffeln garniert und mit dem Beiguß serviert. Selbstverständlich wird das Holzstäbchen vorher entfernt. Bekommt man keinen großen Fisch, so werden 2 Aale wie ein langer Aal behandelt, also übereinander gerollt.

297. Aal in Rotwein gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 60 g Butter, 30 Schalottchen, 30 g gebräuntes Mehl, 1/2 l Rotwein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1/2 l Fleischbrühe.

In der heißen Butter dämpft man die geschälten, in Ringe geschnittenen Schalottchen lichtgelb, streut das gebräunte Mehl darüber und löscht nach 5 Min. mit dem Rotwein und Fleischbrühe ab. Den dadurch erhaltenen Beiguß läßt man mit dem Salz und Paprika 1/2 Std. gut zugedeckt auf der Seite des Herdes kochen. Während dieser Zeit wird der Aal abgezogen und in 10 cm lange Stücke geschnitten. Nachdem der Beiguß die vorgeschriebene Zeit gekocht hat, gibt man die Aalstücke zu und läßt sie langsam auf der Seite des Herdes 25 Min. dämpfen. Beim Anrichten legt man den Fisch auf die heiße Platte, garniert mit den Zwiebelchen und serviert den Beiguß dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

298. Aal im Ofen gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingeschnittene Petersilie, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eßl. Olivenöl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Butter.

Der abgezogene, ausgenommene Aal wird in 10 cm lange Stücke geschnitten und in einer Schüssel mit Öl, Zwiebel, Petersilie, Zitronensaft, Salz, Pfeffer gut zugedeckt 1 Std. mariniert. Sodann läßt man die Butter heiß werden, gibt den Aal samt der Marinade zu und läßt den Fisch mit einem Butterpapier bedeckt ½ Std. im Backofen in mittlerer Hitze braten. Der Aal wird hübsch angerichtet und mit dem entstandenen Beiguß und Kartoffeln serviert.

299. Aal auf dem Rost gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Aal. — Zum Marinieren: 2 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: ¼ l Weißwein, 1 Zwiebel, 1 kleine Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie. — Zum Panieren: 3 Eßl. Olivenöl, 2 Eier, 6 Eßl. Weckmehl.

Der abgezogene, ausgenommene Aal wird in 10 cm lange Stücke geteilt und der Länge nach in der Mitte durchschnitten, und zwar so, daß man ihn gut auseinanderbreiten kann, aber daß die Stücke noch aneinander haften. Nun streut man Salz darüber, träufelt Zitronensaft darauf und läßt den Aal 2 Std. in der Marinade liegen. Der Wein wird mit der geschälten Zwiebel, geputzten Gelbrüben und Petersiliensträußchen zum Kochen gebracht, die Aalstücke samt der Marinade zugegeben und 10 Min gedämpft. Wieder herausgenommen, wird er zwischen 2 Brettchen gelegt und leicht beschwert. Vor dem Backen werden die Fischstücke mit Öl bestrichen und mit Ei und Weckmehl paniert. Sodann bäckt man den Fisch auf dem Rost bei schwacher Glut 10 Min. Man serviert eine Mayonnaise oder einen Remouladenbeiguß dazu.

300. Aal, gebacken.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Backen: 1 Teel. Salz, 2 Eier, 80 g Weckmehl, Backfett.

Von einem großen, gehäuteten Aal schneidet man stark fingerdicke Stücke, gibt sie in kochendes Salzwasser, läßt sie einmal aufkochen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nach dem Erkalten werden sie gesalzen, hierauf in verrührtem Ei, dann in Weckmehl umgewendet und in heißer Butter oder Backfett schnell braun gebacken. Man gibt grünen Salat oder Remouladenbeiguß dazu. (Backzeit: 5 Min.)

301. Forellen.

Allgemeines.

Man unterscheidet Bach-, Lachs-, Rot- und Goldforellen; am feinsten schmecken die Bachforellen. Alle Forellen sind in den Mo-

naten Mai, Juni und Juli am schmackhaftesten. Sie eignen sich sehr gut als Krankenspeise. Die Forelle soll lebend eingekauft und erst bei der Zubereitung getötet werden. Bis zu diesem Zeitpunkt muß sie in fließendem Wasser aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung wird sie durch einen raschen Schlag auf den Kopf getötet und vorsichtig im Wasser ausgenommen, damit der Schleim, welcher das Blauwerden des Fisches bewirkt, nicht weggewischt wird.

302. Forelle, blau.

Zut.: 6 Forellen, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, Sträußchen Petersilie, $^1/_8$ l Wein, Zitronenscheibchen, 5—6 Pfefferkörner, $^1/_2$ Lorbeerblatt. — Zum Begießen: $^1/_6$ l Weinessig.

Die getöteten und ausgewaschenen Forellen werden mit Essig übergossen und hierauf samt dem Essig in den siedenden Fischsud gegeben. Man läßt sie hierin 10—15 Min. auf der Seite des Herdes vorsichtig ziehen, nimmt sie sodann heraus, bespritzt sie mit kaltem Wasser und serviert sie so schnell als möglich. Als Zugabe gibt man schaumig gerührte, oder zerlassene Butter.

303. Forelle, gebraten.

Zut.: 6 Forellen, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_2$ Zitrone, 3 Eßl. Mehl, 85 g Butter.

Hierzu werden die vorgerichteten Forellen wieder leicht eingekerbt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Nach etwa 15 Min. werden sie in Mehl umgewendet und etwa 10 Min. in heißer Butter gebraten. Beim Anrichten gibt man noch etwas frische Butter zu und gießt diese recht heiß über die angerichteten Forellen.

304. Forelle, gebacken.

Zut.: 6 Forellen, $^1/_2$ Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, Eier, Weckmehl, Backfett.

Dazu wählt man kleine Forellen, welche nach dem Ausnehmen auf beiden Seiten einigemal mit einer Kerbe etwa von der Dicke eines Messerrückens versehen werden. Sodann werden sie gesalzen, in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett möglichst rasch gebacken. Beim Anrichten werden sie mit gebackener Petersilie und Zitronenscheibchen belegt. Remouladenbeiguß oder Mayonnaise schmeckt sehr gut dazu. (Backzeit: 8—10 Min.)

305. Felchen oder Äsche.

Dieselben gehören zu den feinsten Fischen, schmecken am besten im Hochsommer und werden ebenso wie Forellen zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

306. Felchen, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Felchen, 1 1/2 Eßl. Salz, 100 g Butter, 1 Eßl. Petersilie, 1 Zitrone.

Die bis zur Zubereitung tunlichst kaltgestellten Felchen werden nach dem Schuppen gewaschen und mit Salz gewürzt. In einer möglichst dicken Bratpfanne bringt man die Butter zum Kochen, gibt die feingewiegte Petersilie und Felchen zu, wendet letztere sofort in der heißen Butter um und dämpft sie gut zugedeckt etwa 15 Minuten. Beim Anrichten werden die Fische mit Petersilie und Zitrone garniert. (Schon beim Fang werden die Felchen ausgenommen.)

307. Lachs oder Salm.

Allgemeines.

Am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, dann folgt der Weserlachs, schließlich Elb- und Oderlachs. Der Fisch hat ein rötliches Fleisch und schmeckt am besten in den Monaten Januar, Februar, März, April und kann bis August gegessen werden. Der Lachs, der ein Gewicht von 12—30 Pfund haben kann, wird höchst selten ganz gekocht, sondern in Stücke von 3—4 Pfd. geteilt. Die Mittelstücke sind auch hier die besten.

308. Lachs, gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Lachs, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1/4 l Weißwein, 1 Glas Essig, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Stückchen Zitrone, 4 Pfefferkörner, 1/2 Zwiebel, 1/2 Gelbrübe.

Das Lachsstück wird vorsichtig geschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen und gesalzen. Während dieser Zeit kocht man mit den angegebenen Zutaten einen Fischsud, den man nach 1 Std. Kochzeit durch ein Sieb gießt. Sodann bringt man ihn wieder zum Kochen, legt den Lachs auf einem Einsatz ein und läßt ihn, nachdem man den Fischsud wieder zum Kochen gebracht hat, vorsichtig auf der Seite des Herdes 30 Min. ziehen. Schwanzstücke brauchen etwas längere Kochzeit. Nach Belieben kann man den Lachs auch nur im Salzwasser kochen. Man serviert den Lachs mit holländischem, oder Remouladenbeiguß oder mit zerlassener, oder schaumig gerührter Butter.

309. Stint.

Allgemeines.

Der Stint gehört zur Gattung der Lachse und ist ein wohlschmeckender, kleiner Fisch von 12—20 cm Länge, welcher von Mai bis November auf den Markt gebracht wird. Er wird meistens als Garnitur für größere Fischplatten verwendet. Als selbständiges Gericht wird er gebacken, kann aber auch gekocht zubereitet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

310. Stint, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Die Fische werden durch die Kiemen ausgenommen, wenn möglich nicht gewaschen, sondern nur mit einem weichen Tuche abgewischt. Sodann gibt man sie in das kochende Salzwasser; nach Belieben kann man auch einen Fischsud verwenden. Man läßt sie auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen und serviert sie mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter.

311. Stint, gebacken.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Weckmehl, Petersilie, Backfett.

Die vorsichtig gereinigten Fische werden gesalzen, nach 1 Std. in Mehl, mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett gebacken. Beim Auftragen werden sie mit Zitronenscheibchen und Petersilie garniert. (Backzeit: 8 Min.)

312. Fischklößchen.

Zut.: 150 g Fischfleisch (ohne Gräten und dergl.), 3 Eigelb, 2 Eßl. dicken, süßen Rahm, Salz, $^1/_{20}$ l Wasser, 20 g Butter, 30 g Kartoffelmehl.

Man kann dazu Hecht, Zander, Schellfisch und dergl. Fische verwenden. Das gehäutete, entgrätete Fischfleisch wird im Mörser so fein als möglich gestoßen, oder 4mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die angegebene Menge Wasser bringt man zum Kochen, gibt sofort die Butter und das, mit wenig Wasser angerührte Mehl zu und kocht das Teigchen etwa 3 Min. Nach dem Erkalten wird es mit dem Eigelb, Rahm und Gewürz unter die Fischmasse gestoßen und alles zusammen mindesten 20 Minuten gearbeitet. Mit naßgemachten Teelöffeln, die nach jedem Gebrauch wieder ins Wasser getaucht werden müssen, formt man kleine Klößchen, die man in kochendem Salzwasser etwa 8 Min. mehr ziehen als kochen läßt. Man verwendet die Klößchen zu Ragout oder Suppe und kann sie nach Belieben durch Zugabe einer mitgestoßenen ½ Trüffel noch verfeinern.

313. Muscheln.

Allgemeines.

Am häufigsten Verwendung finden die Mies- oder Mießmuscheln, welche aber nur im Herbst und Winter gesammelt und versandt werden dürfen. Vor der Zubereitung müssen alle Muscheln 5—6 Std. in mehrmals zu wechselndes Wasser gelegt werden. Beim Putzen muß man sehr darauf achten, daß aller Schleim oder Schmutz

mit Messer oder Bürste entfernt wird. Sollte eine Muschel sich öffnen, dann kann dieselbe nicht mehr gebraucht werden.

314. Muscheln, gekocht.

Zut.: 70 Muscheln, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 1 Zwiebel.

Die Muscheln werden gründlich geputzt und nach dem Wässern mit dem kochenden Salzwasser, dem man zur Würze die Zwiebel beigegeben hat, beigestellt. Sobald die Muscheln sich öffnen, werden sie herausgenommen und mit einem braunen, scharf gewürzten Beiguß serviert.

315. Ragout von Muscheln.

Zut.: 70 Muscheln, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Zwiebel. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Muschelwasser, $^1/_8$ l Weißwein, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft.

Die gut gereinigten Muscheln gibt man in das kochende Wasser, welchem man das Salz und die Zwiebeln zugegeben hat und läßt sie so lange darin liegen, bis die Schalen sich öffnen. Sodann nimmt man sie heraus und löst die Muscheln aus den Schalen. In der heißen Butter röstet man das Mehl braun, löscht mit Muschelwasser ab, würzt mit Wein, Zitrone und Pfeffer und läßt den Beiguß 20 Min. durchkochen. Hierauf mengt man die ausgelösten Muscheln samt der abgetropften Brühe darunter und läßt sie noch etwa 10 Min. darin dämpfen. Nach Belieben kann man noch mit Champignons würzen.

316. Fischpudding.

Zut.: Ein Fisch, etwa $2^1/_2$ — 3 Pfd. wiegend, $^1/_4$ Pfd. Butter, 2 trockene Brötchen, $^1/_8$ l Milch, 4 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. geriebene Zwiebel.

Am besten verwendet man dazu Hecht oder Zander, man kann aber auch Schellfisch oder Kabeljau verwenden, in letzterem Fall gibt man dem Pudding etwas Zitronensaft zu. Der Fisch wird geputzt, gehäutet und auf einem Brettchen fein geschabt. Man bedarf $1^1/_2$ Pfund geschabtes Fischfleisch. Dieses gibt man unter die schaumig gerührte Butter, der man ferner die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, glatt verzupften Brötchen beigemengt hat. Gewürzt wird der Pudding mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, die man nach Belieben auch weglassen kann, gibt die Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine bestrichene Puddingform und kocht sie im Wasserbad 1 Std. Von den zurückbleibenden Gräten, Kopf und dergl. kocht man einen Fischsud und verwendet ihn zur Herstellung des dazu notwendigen holländischen Beigusses.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

317. Schwedische Fischspeise.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Fisch oder 1 1/2 Pfd. Fischblättchen. — Zum Beiguß: 75 g Butter, 75 g Mehl, 1/2 l Milch oder Rahm, 1/2 l Fischsud, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Käse, 4 große Eier. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Mit der angegebenen Menge Butter, Mehl, Rahm und Fischsud bereitet man einen weißen Bechamelbeiguß, der 1/2 Std. gut durchkochen muß. Während dieser Zeit wird der vorher gekochte Fisch, wie Schellfisch, Kabeljau, Hecht oder Zander gehäutet, das Fleisch in kleinen Blättchen in der Größe eines 3 Markstückes losgelöst und dem Beiguß zugegeben. Diesen nimmt man von der Herdplatte weg, läßt ihn wenig erkalten, gibt die Gewürze zu, rührt mit Eigelb ab und mengt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und läßt sie im Backofen 30—40 Min. in mittlerer Hitze aufziehen.

318. Fischauflauf (Resteverwertung).

Zut.: 3 Pfd. Schellfisch, 3 trockene Brötchen, 1/8 l Milch, 1/4 Pfd. geräucherten Speck, 100 g Sardellen, 65 g geriebenen Käse, 4 Eier, 1/3 l sauren Rahm, 1 Eßl. Kapern, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel und Petersilie und 1 Teel. Salz. — Zum Belegen: 1 Eßl. Käse, 20 g Butterwürfel.

Fischreste, oder der nach Nr. 219 abgekochte Schellfisch, man kann auch Kabeljau, Hecht, Zander oder dgl. verwenden, wird gehäutet, entgrätet und in kleine Blättchen geteilt. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Der Speck wird fein geschabt, die Sardellen geputzt und verwiegt. Nun vermengt man die Fischblättchen möglichst leicht mit den vorgerichteten Brötchen, Speck, Sardellen, Käse, Eigelb, Rahm, Zwiebel, Petersilie, Kapern, Salz und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt, mit Käse bestreut, mit Butterwürfel belegt und in gut heißem Backofen etwa 3/4 Std. aufgezogen.

319. Makkaronauflauf mit Fisch (Resteverwertung).

Zut.: 300 g Makkaroni. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — 600 g Fischreste. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Milch, oder Rahm, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft, 50 g geriebenen Käse, 1/8 l dicken, sauren Rahm.

Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Mit Butter, Mehl und Milch oder Rahm und nach Belieben auch Fischsud bereitet man einen Beiguß nach Nr. 333 und kocht diesen gut durch. Während dieser Zeit werden die Fischreste gehäutet, vom Gerippe gelöst und in kleine Stückchen geteilt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, eine fingerdicke Lage Makkaroni eingelegt, darüber eine Lage Fischblättchen gebreitet und von dem Bechamelbeiguß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

darüber gegossen. Nachdem man noch geriebenen Käse darauf gestreut hat, kommen wieder Makkaroni in die Form, Fisch usw. Die letzte Lage muß Käse sein. Dieser wird mit dem Rahm begossen und der Auflauf in heißem Ofen ¾—1 Std. aufgezogen. Nach Belieben serviert man einen Tomatenbeiguß dazu.

320. Schellfisch mit Sauerkraut (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. Sauerkraut, 40 g Fett, 1 Zwiebel, 1 ½ Pfd. Fischreste, ⅛ l Rahm, 25 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Fischreste von Schellfisch oder Kabeljau werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Blättchen geteilt. Gut weichgekochtes Sauerkraut wird mit den Fischblättchen lagenweise in eine gut gestrichene, mit Weckmehl bestreute Form eingelegt, dazwischen gibt man sauren Rahm. Die letzte Lage muß Sauerkraut sein. Oben darauf legt man Weckmehl und Butterstückchen und läßt den Auflauf ¾ Std. in gut heißem Ofen aufziehen.

321. Eingehüllte Fischspeise (Resteverwertung).

Zut.: 1 ½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 20 g Butter, 1 Ei, 2 Eßl. Mehl, 1 ½ Pfd. Fischreste, ¼ l holländischen Beiguß, ⅛ l saurer Rahm. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Für die Form: Butter und 1 Eßl. Weckmehl.

Mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Salz, Ei, Butter und Mehl bereitet man einen zarten Schupfnudelteig, welchen man fingerdick auswellt. Damit legt man eine bestrichene Auflaufform gut aus, gibt die entgräteten Fischreste und dann sauren Rahm und Beiguß darüber und bedeckt das Ganze wieder mit einem Kartoffelteigdeckel. Letzterer wird hübsch mit Kartoffelteig gespritzt, oder in Ermangelung eines Dressiersacks mit dem Messer verziert und mit Eigelb bestrichen. Man läßt den Auflauf im Backofen ¾—1 Std. aufziehen.

322. Fischklöße (Resteverwertung).

2 Pfund gekochtes Fischfleisch, 1 Teelöffel Salz, Prise Pfeffer, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßlöffel geriebenen Käse. — Zum Umhüllen: 4 Eßlöffel Weckmehl. — Zum Backen: Fett.

Das von den Gräten und der Haut befreite Fischfleisch wird mit den abgeriebenen, in Wasser erweichten, ausgedrückten Brötchen 2—3mal durch die Fleischmaschine getrieben, mit den angegebenen Zutaten gut vermengt und mit Hilfe von 2 Eßlöffeln längliche Klöße geformt. Man umhüllt diese mit Weckmehl, bäckt sie, wenn möglich schwimmend in heißem Fett goldgelb und gibt sie mit Sauerkraut oder einem Salat zu Tisch (etwa 28 Klöße).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

323. Fisch-Schnitten (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. entgrätete Fischreste, 50 g Butter, 100 g Mehl, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. geriebenen Käse, 1 Teel. Salz, 2 Eier. — Zum Backen: Weckmehl, Fett.

Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe oder Fischsud bereitet man einen Butterbeiguß, der nach dem Durchkochen sehr dick sein soll. Dazu gibt man die, in kleine Stückchen geteilten Fischreste, würzt mit Salz und Käse und zieht zuletzt die verrührten Eier darunter. Ein Email- oder Porzellanbrettchen wird dick mit Weckmehl bestreut, die Fischmasse 3 cm dick darauf gestrichen und die Oberfläche ebenfalls wieder mit Weckmehl bestreut. So vorbereitet, läßt man die Masse erkalten. Kurz vor dem Gebrauch schneidet man sie in 4 cm breite und 8 cm lange Schnitten und bäckt sie in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten schön goldbraun. Oder man setzt die vorbereiteten Schnitten auf ein Blech, beträufelt sie mit zerlassener Butter und bäckt sie im Backofen in guter Hitze goldgelb. (In Fett gebacken 6—8 Min., im Backofen ¾—1 Std.)

324. Fischmuscheln (Resteverwertung).

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Fischreste, 60 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_2$ l Fischsud oder Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. geriebener Käse, 2 Eigelb, 4 Eßl. Rahm, 1 Eßl. geriebenes Weißbrot.

In etwa 40 g Butter dünstet man das Mehl hellgelb, löscht mit Fischsud, Fleischbrühe oder Milch ab und läßt den Beiguß ½ Std. kochen. Inzwischen werden die entgräteten Fischreste in kleine Blättchen geteilt, dem Beiguß, nebst den angegebenen Gewürzen beigemengt und zuletzt mit Eigelb und Rahm vorsichtig abgerührt. In die mit Butter bestrichenen Muscheln füllt man die Fischmasse ein, belegt sie mit fein verwiegtem Weißbrot und Butterstückchen und läßt die Muscheln im Backofen 20 Minuten aufziehen.

325. Fischsalat (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. Fischreste, $^1/_2$ Eßl. Salz, 4 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig, 1 Teel. feingeriebene Zwiebel.

Die von Haut und Gräten befreiten Fischstücke werden in kleine Blättchen zerlegt, mit den Salatgewürzen gut gemengt und zum Durchziehen 3—4 Std. kalt gestellt. Will man den Salat recht fein zubereiten, dann mengt man an Stelle von Öl 2—3 Eßl. Mayonnaise darunter.

326. Froschschenkel, gebacken.

Zut.: 50—60 Froschschenkel, 1 Eßl. Salz, 2 Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Die geputzten, gewaschenen, ineinander geschlungenen, mit Salz bestreuten Froschschenkel werden in Eiweiß und Weckmehl umgewen-

det und in reichlich heißem Fett in einer Omelettepfanne schwimmend gebacken. Sodann entfettet man sie auf Brotscheiben und gibt sie mit Salat zu Tisch.

327. Froschschenkel in Höschen.

Zut.: 50—60 Froschschenkel, 1 Eßl. Salz, Ausbackteig (siehe Nr. 1104), Backfett.

Die vorgerichteten, gesalzenen Froschschenkel werden in den Ausbackteig getaucht und sofort schwimmend in Fett 6 Min. gebacken. Nach dem Entfetten werden sie sofort mit Salat aufgetragen.

328. Krebse.

In den Handel kommen kleine und große Tiere. Letztere unter dem Namen Edelkrebse bekannt, werden sehr geschätzt und auch hauptsächlich gekocht serviert, während man die kleinen Steinkrebse zur Herstellung von Suppen, zu Garnituren und dergl. verwendet. Der Krebs schmeckt am besten in den Monaten Mai bis September und kann man sich diese Zeit gut dem Gedächtnis einprägen, wenn man sich die Monate ohne „r" merkt. Die Krebse werden am besten in Brennesseln versendet und können auch darin aufbewahrt werden. Beim Putzen achte man darauf, daß man die Tiere nicht quält. Sie werden mit der linken Hand am Rücken gefaßt und mit der rechten mit Hilfe einer weichen Bürste am Unterkörper in frischem Wasser gereinigt. Zur gleichen Familie gehört auch der Hummer, der aber bedeutend größer ist. Beim Einkauf von Krebsen und Hummern achte man darauf, daß man nur lebende Ware erhält.

329. Krebse, gekocht.

Zut.: 30 Edelkrebse, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wein, 6 Pfefferkörner, 1 Teel. Kümmel, 1 Sträußchen Petersilie, 50 g Butter.

Das Wasser wird erhitzt, die Gewürze zugegeben und sobald das Wasser strudelt, ein rotglühender Schürhaken eingesteckt. Zu gleicher Zeit kommen die, in frischem Wasser gebürsteten Edelkrebse hinein, wobei man darauf achtet, daß das Wasser nicht aus dem Strudeln kommt. Wenn nötig, wird ein zweiter glühender Haken eingesteckt. Man deckt den Topf zu, kocht die Krebse etwa 10 Min., zieht den Topf auf die Seite des Herdes und läßt die Krebse noch 10 Min. ziehen. Man richtet sie auf einer, mit einer Serviette belegten Platte an und garniert mit Petersilie. Hübscher ist die Krebsplatte, wenn die gut heißen Tiere auf einem gebackenen Kartoffelsockel angerichtet und mit Zitronenkörbchen, Spießen und dgl. garniert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

330. Hummer oder Languste, gekocht.

Zut.: 2 Hummern. — Zum Sud: 5 l Wasser, 5 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Garnitur: Petersilie, 1 Zitrone, 10—12 Krebsscheren.

Die im Wasser gereinigten Hummern werden in den strudelnden Sud gelegt und, damit die Tiere sofort getötet werden, ein glühender Feuerhaken in das Wasser gesteckt. Nach dem Aufkochen zieht man den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt die Hummern 30 Min. ziehen. Alsdann nimmt man sie heraus, schneidet die Schwänze und Scheren auf der oberen Seite mit einer Geflügelschere auf, löst das Fleisch vorsichtig los, damit man beim Servieren das Hummerfleisch gut herausholen kann. Die Hummern werden nun gegeneinanderschauend auf eine heiße Platte gesetzt, mit Petersilie, Krebsscheren und Zitronen garniert und mit Schaumbutter serviert. Langusten, welche keine Scheren besitzen, werden auf dieselbe Weise zubereitet. (Hummern kalt zu servieren, siehe Nr. 722).

---

5. Beigüsse.

331. Beigüsse.

Man unterscheidet der Farbe nach dreierlei Grundbeigüsse: weiße, gelbe und braune. Zur Herstellung eines weißen Beigusses verwendet man meistens Butter. Diese bringt man zum Kochen, gibt Mehl zu, dämpft dies je nach der Menge auf der Seite des Herdes 25—30 Min.; meistens gibt man sodann etwas feingeschnittene Zwiebel zu und läßt diese glasig werden. Zum Ablöschen verwendet man heiße Flüssigkeit (Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe, Fischsud usw.). Ist der Beiguß genügend verdünnt, so muß er 1—1½ Std. gut kochen, damit er den Mehlgeschmack verliert.

Für gelbe oder braune Beigüsse benützt man stets Butter-, Schweine- oder Mischfett, nie frische Butter; denn die, in derselben noch enthaltene Buttermilch bräunt rascher als das Mehl und dadurch würde der Beiguß keine gleichmäßige Farbe erhalten. Will man fein geschnittene Zwiebeln mitdämpfen, so gibt man diese erst zu, wenn das Mehl beinahe die gewünschte Farbe hat und dämpft sie mit, bis sie glasig sind. Nach dem Ablöschen und Verdünnen müssen gelbe und braune Beigüsse tüchtig kochen. Je länger sie durchkochen, desto besser werden sie. Nach etwa 3—4 Stunden Kochzeit scheidet sich das überflüssige Fett aus und kann leicht abgeschöpft werden. In

Herrschafts- oder Hotelküchen wird der braune Beiguß, auch Espagnole genannt, meistens für 1—2 Wochen vorgekocht. Nach dem Durchkochen werden die Beigüsse je nach ihrem Zweck gewürzt.

332. Weißer Butterbeiguß.

Zut.: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l kräftige Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1—2 Eigelb, 1 Eßl. Rahm.

In einem gut glasierten Topf läßt man Butter heiß werden, gibt das Mehl hinein und dämpft es auf der Seite des Herdes mindestens ½ Std., es darf aber ja nicht gelb werden. Alsdann löscht man mit kräftiger Fleischbrühe ab, gibt Salz zu und kocht den Beiguß 1 Std. Beim Anrichten rührt man ihn vorsichtig mit Eigelb und Rahm ab.

333. Bechamelbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 1 Eßl. Salz.

In heißer Butter dünstet man in einer gut glasierten Kasserolle das Mehl auf der Seite des Herdes etwa ½ Std.; das Mehl darf dabei nicht gelb werden. Sodann löscht man mit Milch ab, rührt den Beiguß glatt, füllt mit dem süßen Rahm auf, würzt mit Salz und läßt den Beiguß 1 Std. gut durchkochen. Diesen Beiguß verwendet man zur Herstellung der mannigfachsten Speisen und wird in den nachfolgenden Rezepten immer wieder darauf zurückgewiesen.

334. Weißer Fischbeiguß.

Wird wie in Nr. 332 hergestellt, nur verwendet man an Stelle von Fleischbrühe, Fischsud und würzt mit 1 Eßl. Zitronensaft.

335. Gurkenbeiguß.

Zut.: 40 g Fett, 80 g Mehl, 1 Zwiebel, $^5/_4$ l Knochenbrühe, 50 g Essiggurken, 1 Teel. Salz, 4 Eßl. saurer Rahm.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl hellbraun, gibt die feingeschnittene Zwiebel zu, dämpft sie mit, bis sie die Farbe des Mehles hat und löscht mit der Knochenbrühe oder Fleischbrühe ab. Hat der Beiguß 2 Std. gekocht, so würzt man mit Salz und den kleingeschnittenen Essiggurken, läßt ihn noch 1—2 Std. kochen und rührt vor dem Anrichten den Rahm darunter.

336. Heringsbeiguß.

Zut.: 1 Hering, 1 Zwiebel, 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, Saft einer Zitrone.

Der gut gewässerte Hering wird geputzt und mit der Zwiebel fein verwiegt. In einer Kasserolle dämpft man in Butter das Mehl

hellgelb, gibt das Gewiegte zu und löscht nach 10 Min. Dämpfzeit mit der Fleischbrühe ab. Nun würzt man mit Zitronensaft, kocht den Beiguß 1 Std. und serviert ihn zu Fisch oder gekochtem Ochsenfleisch.

337. Kapernbeiguß.

Zut.: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1—2 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Kapern, 3—4 Eßl. Wein.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in Nr. 332, nur gibt man vor dem Anrichten Kapern und Wein zu.

338. Kräuterbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. fein gewiegte Estragonblätter, 1 Teel. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackte Kerbel, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, $^1/_8$ l Bratenjus. — Zum Abrühren: 2 Eigelb.

Mit Butter, Mehl, Milch und Rahm bereitet man einen nach Nr. 333 hergestellten Bechamelbeiguß, läßt ihn 1 Std. gut durchkochen, würzt mit den fein verwiegten Kräutern, Salz, Zitronensaft, Bratenjus, rührt ihn beim Anrichten mit Eigelb ab und serviert ihn zu Braten, Fisch oder auch gekochtem Ochsenfleisch. Man kann statt Milch auch Fleischbrühe verwenden.

339. Meerrettich.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 50 g Butter, 50 g Mehl, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Zucker.

Die Merrettichstangen sollen beim Abschaben schön weiß, nicht holzig und fleckig sein und sind am vorteilhaftesten, wenn sie dick und außen möglichst glatt sind. Sie werden bei der Zubereitung gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen am offenen Fenster, oder in der Nähe des Herdes gerieben, wobei man darauf achtet, daß man die Stange stets gerade hält, da sonst der Meerrettich faserig wird. Kann der Meerrettich nach dem Reiben nicht sofort zubereitet werden, bedeckt man ihn, um das Schwarzfärben zu verhindern, mit Milch oder einem Teil des Mehles. Bei der Zubereitung bringt man in einem gut glasierten, am besten in einem irdenen Topfe die Butter zum Kochen, dämpft darin den Meerrettich 5—8 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 5 Min. mit den angegebenen Flüssigkeiten ab. Man würzt mit Salz, gibt Zucker zu und läßt den Meerrettich in gut verschlossenem Topfe, je nach der Schärfe ½—1 Std. kochen. Nach Belieben kann man zum Sämigmachen an Stelle des Mehles rohe oder gekochte, geriebene Kartoffeln, oder auch geriebene, weiße Brotkrumen verwenden. Oder, man bereitet

mit Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch und Salz einen weißen Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen den Meerrettich zugibt.

340. Meerrettich mit Äpfel.

Zut.: 2 kleine Stangen Meerrettich, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 3 Äpfel, $^1/_3$ l saurer Rahm.

Der Meerrettich wird geputzt, geschabt, gerieben und sofort mit dem Rahm bedeckt. Inzwischen werden die Äpfel im Backofen weichgebraten und durch ein Haarsieb gestrichen. Nach dem Erkalten wird der Meerrettich mit den Äpfeln, Salz und Zucker gemischt und als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch oder gekochtem Fische gereicht.

341. Meerrettich mit Ei.

Zut.: 1 Stange Meerrettich, $^1/_6$ l süßen Rahm, 1 Eßl. Öl, 2 Eßl. Essig, 2 hartgekochte Eier, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Den geputzten, geriebenen Meerrettich mengt man mit Rahm, gibt die gekochten, durch ein Sieb getriebenen und mit Öl glatt verrührten Eigelb, sowie Salz, Essig und das feinverwiegte Eiweiß darunter und verwendet den Beiguß als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch.

342. Petersilienbeiguß, einfacher.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Zwiebelchen, 1 Eßl. gewiegte Petersilie, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe oder Fischsud.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Mehl zu, löscht, sobald es gelb geworden ist, mit der Flüssigkeit ab und läßt den Beiguß ½ Std. durchkochen.

343. Petersilienbeiguß mit Ei.

Zut.: 4 Eigelb, 1 Eßl. Mehl, 60 g Butter, 2 Eßl. Wasser, 2 Eßl. feinverwiegte Petersilie, $^3/_4$ l Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit wenig kaltem Wasser glatt angerührt, die Butterstückchen, Eigelb, Petersilie, sowie die Flüssigkeit zugegeben und die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen, bis sie anfängt zu kochen. Der Beiguß muß sofort serviert werden.

344. Morchelbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^1/_2$ Pfd. Morcheln, 1 Eßl. gewiegte Petersilie, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz.

In einer gut glasierten Kasserolle dämpft man in heißer Butter das Mehl zu lichtgelber Farbe, gibt die geputzten, gewaschenen, feinverwiegten Morcheln nebst der Petersilie zu, löscht nach 10 Min. mit Fleischbrühe ab, würzt mit Zitronensaft und Salz und serviert den Beiguß nach 1 Std. Kochzeit zu Ochsenfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

345. Sardellenbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 75 g Mehl, 4 Sardellen, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Ei, 1 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Wein.

In der kochenden Butter dünstet man das Mehl auf der Seite des Herdes 20 Min., es darf aber nicht gelb werden, löscht mit der Fleischbrühe ab und würzt mit den geputzten, verwiegten Sardellen. Nachdem der Beiguß 1 Std. gekocht hat, rührt man ihn mit Ei und Rahm ab und würzt mit Wein.

346. Sauerampferbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 3 Eßl. verwiegten Sauerampfer, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz.

Der Sauerampfer wird von den Stielen befreit, gewaschen, fein gewiegt, in heißer Butter 10 Min. gedämpft, mit Mehl bestäubt und nachdem letzteres ebenfalls ¼ Std. gedämpft hat, mit Fleischbrühe abgelöscht und der Beiguß 1 Std. durchgekocht. Man würzt mit Salz und serviert den Beiguß zu gekochtem Ochsenfleisch.

347. Selleriebeiguß.

Zut.: 1 großer oder 2 kleine Sellerieknollen, 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Bratenbeiguß, 1 Teel. Salz.

Die Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in ½ cm große Würfel geschnitten, in heißer Butter auf der Seite des Herdes ½ Std. gedämpft, das Mehl zugegeben und sobald letzteres lichtgelb geworden ist, mit Fleischbrühe abgelöscht. Man kocht den Beiguß ¾ Std., würzt beim Anrichten mit Bratenbeiguß und Salz und serviert ihn zu Ochsenfleisch.

348. Weißer Senfbeiguß.

Zut.: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Senf. — Zum Abrühren: 20 g Butter.

Unter den nach Nr. 332 hergestellten, gut durchgekochten Beiguß rührt man statt Eigelb und Rahm Senf und die frische Butter.

349. Weißer Senfbeiguß mit gehackten Eiern.

Zut.: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Senf, 1 Teel. Salz, 2 hartgekochte Eier, 20 g Butter.

Unter den nach Nr. 332 hergestellten Butterbeiguß zieht man kurz vor dem Anrichten Senf, frische Butter und die, in ½ cm große Würfel geschnittenen, hartgekochten Eier. Man serviert den Beiguß als Zugabe zu Ochsenfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

350. Schnittlauchbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 75 g Mehl, 5 Bündchen Schnittlauch, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l dicken sauren Rahm, 1 Teel. Salz.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, gibt den feingeschnittenen Schnittlauch zu, dämpft ihn 10 Min. und löscht mit Fleischbrühe ab. Nun gibt man Rahm und Salz zu, und läßt den Beiguß ¾—1 Std. kochen. Schmeckt gut als Beilage zu Ochsenfleisch.

351. Speckbeiguß.

Zut.: 50 g Speck, 60 g Mehl, 2 Eßl. Weinessig, 1 Zwiebel, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz.

Der in ½ cm große Würfel geschnittene Speck wird in einer Kasserolle leicht ausgebraten, die Würfel dürfen aber nicht gelb werden. Sodann gibt man das Mehl zu und dämpft letzteres auf der Seite des Herdes zu lichtgelber Farbe. Man löscht mit dem Weinessig ab, würzt mit Salz und einer geschabten Zwiebel, füllt mit kräftiger Fleischbrühe auf und kocht den Beiguß 1 Std. Speckbeiguß schmeckt gut zu Ochsenfleisch.

352. Tomatenbeiguß.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Pfd. Tomaten, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Zucker, 2—3 Eßl. Wein.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt die gewaschenen, in Stücke gebrochenen Tomaten zu und dämpft sie etwa ¼ Std. Nun streut man das Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt die übrigen Zutaten zu und läßt den Beiguß 1 Std. kochen. Hierauf wird er durch ein feines Sieb getrieben und nochmals aufgekocht. Verwendet man Tomatenmark, dann fällt das Durchtreiben weg.

353. Weißer Zwiebelbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 70 g Mehl, 1 Teel. Salz, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb.

In einem gut glasierten Topf dünstet man in heißer Butter die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu und läßt es auf der Seite des Herdes möglichst langsam dämpfen. Man löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und läßt den Beiguß 1 Std. durchkochen. Beim Anrichten wird der Beiguß mit Eigelb abgerührt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

354. Feiner weißer Zwiebelbeiguß.

Zut.: 70 g Butter, 70 g Mehl, 1 l süßen Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz, 1/2 Pfd. Zwiebeln, 50 g Butter.

Mit Butter, Mehl, Salz und Rahm oder Milch bereitet man einen glatten Bechamelbeiguß, den man 1 Std. gut durchkochen läßt. In einem gut glasierten Topf bringt man die zweite Menge Butter zum Kochen, gibt die feingeschnittenen, gebrühten und in einem Tuch abgetrockneten Zwiebeln hinein und läßt sie 20 Min. darin dünsten, doch dürfen sie nicht gelb werden. Hierauf kommen sie unter den Bechamelbeiguß, den man nochmals 1/2 Std. auf der Seite des Herdes dämpfen läßt. Der Beiguß, den man gern zu Hammelskotelettes oder Entre-cotes serviert, muß gut dick sein und eine weiße Farbe besitzen.

Abgeschlagene Beigüsse.

355. Bearnaisebeiguß.

Zut.: 1 Eßl. Kräuter, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz, 6 Eigelb, 160 g 1 cm große Butterwürfel.

Feine Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Dill usw. werden fein verwiegt und mit dem Essig in zugedecktem Topfe 10 Min. gedämpft. Dann gibt man das Wasser, Salz und die Eigelb zu, stellt den Topf auf kochendes Wasser und schlägt den Beiguß unter steter Zugabe der Butter so lange, bis er anfängt dick zu werden. Sollte der Beiguß gerinnen, gibt man unter Schlagen 1—2 Eßl. kaltes Wasser zu. Der Beiguß muß sofort serviert werden.

356. Bismarckbeiguß.

Zut.: 1 Eßl. Kräuter, 1 Teel. Kapern, 1 Sardelle, 1 Schalotte, 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Wasser, 1/4 l Tomatenmark, 4 Eßl. süßen Rahm, 5 Eigelb, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 50 g in Würfel geschnittene Butter.

Kräuter wie Estragon, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Boretsch, Pimpinell und dgl. werden geputzt, gewaschen und nebst den Kapern, der geputzten Sardelle, Schalotte fein verwiegt. In einem kleinen, gut glasierten Töpfchen dämpft man die Kräuter mit Essig und Wasser 10 Min., gibt das Tomatenmark, Rahm, Eigelb, Salz und Pfeffer zu und schlägt den Beiguß auf dem Feuer unter steter Zugabe der Butter. Sobald der Beiguß anfängt zu kochen, wird er sofort angerichtet und zu Tisch gebracht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

357. Holländischer Beiguß.

Zut.: 1 1/2 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Wasser, 1 Teel. Essig, 1 Teel. Zitronensaft, 5 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 90 g Butter, 1/2 l Fischsud oder Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit etwas Wasser angerührt. Hierauf gibt man Essig, Zitronensaft, Eigelb, Salz, Pfeffer und Fleischbrühe oder Fischsud zu. Die Butter richtet man in kleine Stückchen, gibt die Flüssigkeit in eine Messingpfanne, schlägt sie mit dem Schneebesen auf dem Feuer und gibt während des Schlagens die Butterstückchen zu. Wenn der Beiguß einmal aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer weg und bringt ihn so rasch als möglich zu Tisch.

358. Maltabeiguß.

Zut.: 3 Eßl. Wasser, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Weinessig, 5 Eigelb, 250 g Butter, 1/10 l Wasser, 1 Teel. Salz, der Saft von 2 und die abgeriebene Schale 1/4 Blutorange.

Wasser, Pfeffer und Essig werden zur Hälfte eingekocht. Hierauf gibt man Salz, Wasser und die Eigelb zu und schlägt den Beiguß auf kochendem Wasser, oder vorsichtig auf nicht zu heißer Herdplatte unter steter Zugabe der Butterwürfel, bis der Beiguß anfängt zu steigen. Nun kommt noch rasch Orangenschale und Saft zu, um ihn sofort zu Stangenspargeln zu servieren.

359. Mousselinebeiguß.

Unter den nach Nr. 357 hergestellten holländischen Beiguß schlägt man beim Anrichten 4 Eßl. ungesüßten Schlagrahm.

360. Geschlagener Rahmbeiguß.

Zut.: 5 große Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Essig, 1 kleiner Teel. Senf, 1/4 l süßer Rahm, 80 g Butter.

Alle Zutaten, außer den kleinen Butterstückchen, werden gut gemischt, in einer Messingpfanne auf kochendes Wasser gegeben und unter Zugabe der Butterstückchen geschlagen, bis der Beiguß das Aussehen eines dicken Butterbeigusses hat. Sollte er gerinnen, gibt man unter Schlagen einige Tropfen kaltes Wasser zu.

361. Geschlagener Senfbeiguß.

Zut.: 60 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eigelb, 2 Eßl. Senf, 1/2 l Fleischbrühe, etwas Weißwein, 1 Teel. Salz, Pfeffer.

Mehl, Eigelb, Senf, Gewürze und die Butterstückchen werden mit der kalten Flüssigkeit angerührt. Kurz vor Gebrauch schlägt man den Beiguß, auf dem Feuer bis er zum kochen kommt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

362. Geschlagener Tomatenbeiguß.

Zut.: $^1/_3$ l Tomatenmark, 30 g Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 6 Eigelb, 120 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Tomatenmark und Mehl werden mit kalter Fleischbrühe verrührt, Eigelb und Salz zugegeben und alles in einer Messingpfanne auf dem Feuer unter Zugabe der Butterstückchen geschlagen, bis der Beiguß anfängt zu kochen. Sodann wird er sofort angerichtet und zu Ochsenfleisch oder auch Fisch gereicht. In letzterem Fall kann man statt Fleischbrühe auch Fischsud verwenden.

Warme, braune Beigüsse.

363. Brauner Beiguß.

Zut.: 60 g Fett, 120 g Mehl, 1 $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Zwiebel, 4 Nelken, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 1 Sträußchen Petersilie, etwas Sellerie, 1 Zitronenscheibe, $^1/_8$ l Wein.

In einer gußeisernen Bratkasserolle bräunt man in dem heißen Fett das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt die vorgerichteten Gewürze zu und kocht den Beiguß auf der Seite des Herdes mindestens 4—5 Std. Der Beiguß muß, wenn er fertig ist, ein glänzendes Aussehen haben. Man läßt ihn durch ein Sieb laufen und würzt ihn mit Wein. Dieser Beiguß bildet den Grund zu vielen anderen Beigüssen, und wird deshalb als Grundbeiguß bezeichnet. In Hotels und Herrschaftsküchen, wo Köche arbeiten, wird dieser Beiguß stets auf Vorrat gekocht und zwar so dick, daß man ihn schneiden kann.

364. Vorratsbeiguß (braun). (Espagnole.)

Zut.: 80 g Fett, 120 g Mehl, 1 $^1/_2$ l kräftige Fleischbrühe, $^1/_2$ l Jus, 60 g Schinkenabfälle, 60 g Kalbfleisch, 1 Petersilienwurzel, ein Stückchen Lauch, Sellerie, Gelbrübe, Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Nelke, $^1/_2$ Lorbeerblatt, $^1/_4$ l Rotwein. — Zum Rösten der Gewürze: 40 g Fett.

In heißem Fett röstet man das Mehl kastanienbraun und löscht mit $^1/_4$ l Fleischbrühe ab. In eine zweite, eiserne Kasserolle gibt man Fett, Schinkenabfälle, würflig geschnittenes Kalbfleisch, Zwiebelscheiben, in Würfel geschnittene Sellerie, Petersilienwurzel, Gelbrübe und Lauch und läßt alles zusammen auf der Seite des Herdes unter öfterem Umrühren braun anrösten. Alsdann gibt man das gebräunte Mehl dazu, füllt mit der übrigen Fleischbrühe und dem Bratenjus auf, gibt die Gewürze und den Wein zu und kocht den Beiguß auf der Seite des Herdes 5—6 Std. Nachdem gießt man ihn auf ein feines Sieb, läßt ihn ablaufen und verwendet den Beiguß nach Vorschrift zu Ragout, Beigüssen u. dgl. Will man ihn 8—14 Tage aufbewahren, muß er so dick eingekocht werden, daß man ihn schneiden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

365. Bordelaisebeiguß.

Zut.: 7—8 kleine Schalottenzwiebeln, 6 zerdrückte Pfefferkörner, 20 g Butter, $^1/_4$ l Rotwein, $^3/_4$ l braunen Beiguß, 50 g Ochsenmark.

Die feingeschnittenen Schalotten werden mit den zerdrückten Pfefferkörnern in der heißen Butter 5 Min. gedämpft, der Rotwein zugegossen und dies zusammen solange gekocht, bis man noch $^1/_8$ l Flüssigkeit hat. Alsdann gibt man den nach Nr. 364 hergestellten, glänzend gekochten, braunen Beiguß dazu und läßt ihn aufkochen. Das gut gewässerte Ochsenmark wird in kochendem Salzwasser 15 Min. gekocht, mit einem heißen Messer in ½ cm dicke Scheibchen geschnitten und dem Beiguß beigegeben.

366. Madeirabeiguß.

Zut.: 50 g Fett, 100 g Mehl, 1 Zwiebel, 1 $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, $^1/_8$ l Wein, $^1/_8$ l Madeira.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl braun, löscht mit guter Fleisch- oder Schinkenbrühe ab, würzt mit Wein, Salz, Zwiebel und läßt den Beiguß mindestens 3—4 Std. kochen, er muß dabei ein glänzendes, dickflüssiges Aussehen erhalten. Kurz vor dem Gebrauch gießt man ihn durch ein Sieb, bringt ihn wieder zum Kochen und gibt vor dem Auftragen den Madeira zu. Bei starkem Kochen kann es vorkommen, daß man zum Nachfüllen etwas mehr Fleischbrühe gebraucht.

367. Feiner Madeirabeiguß.

Zut.: 50 g Fett oder Butter, 2 Zwiebeln, 1 Gelbrübe, $^1/_2$ Petersilienwurzel, 1 Stückchen gelben Lauch, $^1/_4$ Sellerieknollen, Abfälle von Kalbfleisch und Schinken, 1 Teel. Salz, 2 l Fleischbrühe, 4 Pfefferkörner. — Zur Mehlschwitze: 50 g Fett, 100 g Mehl. — Zum Würzen: $^1/_8$ l Wein, $^1/_6$ l Madeira.

Gelbrübe, Sellerie, Lauch, Petersilie werden geputzt, gewaschen und mit der Zwiebel, dem Fleisch und Schinkenabfällen in 1½ cm große Würfel geschnitten. Diese röstet man in der erhitzten Butter braun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt Salz und Pfefferkörner zu und kocht die Gewürze gut aus. In der zweiten Menge Fett bräunt man das Mehl, löscht mit der gekochten Brühe ab und kocht den Beiguß unter öfterem Auffüllen mit der aufgestellten Brühe 4 Std. Wenn nötig, treibt man ihn vor dem Gebrauch durch ein feines Sieb, schöpft das ausgekochte Fett, das sich oben als klare Schichte absetzt, ab und würzt mit Wein und Madeira. Man serviert den Beiguß, der nicht dünnflüssig sein darf, zu gekochtem Schinken, Zunge u. dgl.

368. Brauner Sardellenbeiguß.

Zut.: 50 g Fett, 100 g Mehl, $^5/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, $^1/_4$ Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 5 Sardellen, 3 Eßl. Wein.

Das Mehl wird braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit den angegebenen Zutaten gewürzt und der Beiguß mindestens 3—4

Std. gekocht. Unterdessen werden die Sardellen geputzt, fein gewiegt und kurz vor dem Gebrauch dem durchgesiebten und wieder zum Kochen gebrachten Beiguß zugegeben. Man verwendet den Beiguß, der dickflüssig sein soll, als Beilage zu Ochsenfleisch.

369. Brauner Senfbeiguß.

Zut.: 50 g Fett, 100 g Mehl, $^5/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, $^1/_4$ Lorbeerblatt, 2 Eßl. Tomatenmark, 1 Eßl. Senf, 2 Eßl. Wein.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, löscht mit der Fleischbrühe ab, gibt die Gewürze, außer Senf und Wein, zu und läßt den Beiguß 3 Std. kochen. Kurz vor Gebrauch entfernt man Zwiebel und Lorbeerblatt und würzt mit Senf und Wein.

370. Brauner Zwiebelbeiguß.

Zut.: 50 g Fett, 100 g Mehl, 1 $^1/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Essig, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 2 Zwiebeln, 20 g Butter, 4 Eßl. Wein.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleisch-, Grüns- oder Knochenbrühe ab, würzt mit Salz, Essig, Lorbeerblatt, Petersilie und Pfeffer und läßt den Beiguß 3—4 Std. kochen. Sodann werden die Zwiebeln in $^1/_2$ cm breite, 3 cm lange Streifchen geschnitten, in der heißen Butter gedämpft und nebst dem Wein, dem durchgesiebten Beiguß zugegeben. Will man den Beiguß sparsamer herstellen, dann gibt man dem braun gerösteten Mehl die Zwiebel zu und löscht ab, wenn die Zwiebel sich gelb gefärbt hat.

371. Jus.

Unter Jus versteht man einen klaren Bratenfond, welcher ohne Rahm und Mehl hergestellt und vom Fettgehalt befreit wurde. In Hotel- und Herrschaftsküchen wird täglich Jus zubereitet, während man im kleinen Haushalt dieselbe höchstens bei festlichen Gelegenheiten extra kocht. Man verwendet dazu die Knochen und Fleischabfälle, welche beim Zurichten größerer Braten entstehen. Ein gußeiserner Topf wird mit Fett ausgestrichen, die klein verhackten Knochen, Schinken- und Fleischabfälle, nebst Gelbrübe hineingegeben und dies auf der Seite des Herdes unter öfterem Umrühren braun angebraten, wozu man gut 1 Std. rechnen kann. Sobald sich unten am Boden eine Kruste angesetzt hat, gießt man soviel Fleischbrühe zu, daß letztere handbreit über den Zutaten steht, würzt mit Salz und Pfefferkörner und läßt die Jus mindestens 6—8 Std. gut durchkochen. Hierauf gießt man alles auf ein Sieb, läßt den erhaltenen Beiguß erkalten, schöpft die festgewordene Fettschichte ab und verwendet die gelee-artige Jus, die man nach Belieben mit Eiweiß klären kann, zu Garnituren von kaltem Braten oder zum Glasieren und dgl.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

372. Glace.

Dieselbe wird nur in Herrschaftsküchen verwendet, ist käuflich zu bekommen, kann aber auch sehr gut selbst hergestellt werden und zwar wird Jus oder eine sehr kräftige Kraftbrühe, welcher man zum Kochen Huhn und dergl. zugegeben hat, so fest eingekocht, daß man die Masse schneiden kann. Glace wird zur Herstellung von feinen Beigüssen für Geflügel- und Bratenglasuren und zur Verfeinerung von verschiedenen Speisen gebraucht.

Kalte Beigüsse.

373. Beiguß nach Cumberland.

Zut.: 4 Eßl. Johannisbeergelee, $^1/_{10}$ l Madeira, 1 Eßl. feingeschnittene Schalotten, $^1/_2$ Eßl. Apfelsinenschalenstreifchen, $^1/_2$ Eßl. Zitronenschalenstreifchen, den Saft 1 Apfelsine, den Saft $^1/_2$ Zitrone, 1 Teel. englischer Senf, $^1/_2$ Teel. Cayenne, $^1/_2$ Teel. feinen Ingwer, Prise Salz.

Zitronen- sowie Apfelsinenschalen werden so fein als möglich von der Frucht gelöst, damit die weiße, bittere Haut nicht den Wohlgeschmack beeinträchtigt. Die losgelösten Schalen selbst werden in 2 cm lange und 2 mm breite Streifen geschnitten und nebst den feingeschnittenen Schalotten in kochendem Wasser blanchiert. Nun werden alle Gewürze in einer gut glasierten Schüssel gemengt und zuletzt das steife Johannisbeergelee so leicht als möglich darunter gezogen. Man serviert den Beiguß zu kaltem, oder warmem Schinken, oder zu kaltem Wildbraten.

374. Kalter Heringsbeiguß.

Zut.: 1 Hering, 3 gekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 Apfel, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Öl, 1 Eßl. Essig.

Die gekochten Eigelb treibt man mit der Milch des Herings durch ein feines Sieb, rührt sie mit den rohen 2 Eigelb, dem geputzten, fein gewiegten Hering, dem auf einem Reibeisen geriebenen, geschälten Apfel und der geriebenen Zwiebel glatt zusammen. Dazu rührt man, wie zu einer Mayonnaise nach und nach Essig und Öl und serviert den Beiguß zu Ochsenfleisch. Da man für das gekochte Eiweiß wenig Verwendung in der Küche hat, werden die Eier nicht ganz gekocht, sondern die rohen Eigelb in ein kleines Schüsselchen gegeben, dieses ins Wasserbad gestellt und darin die Eigelb hart gekocht.

375. Kalter Kräuterbeiguß.

Zut.: $^1/_3$ l Öl, $^1/_{10}$ l Weinessig, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zucker, eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Kerbelkraut, etwas Estragon, ein Bündchen Schnittlauch, 6 Schalotten, 1 Teel. Kapern, 3—4 Gurken, 1 Teel. Senf, 2 hartgekochte Eier.

Die Kräuter, Gurken, Kapern und Schalotten werden fein verwiegt. Sodann gibt man in eine Schüssel Salz, Pfeffer, Senf, Zuk-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ker, rührt dies mit dem Essig glatt, gibt das Olivenöl zu und mengt zuletzt die Kräuter und die gehackten Eier darunter. Man serviert den Beiguß zu kaltem Braten oder Ochsenfleisch.

376. Kressebeiguß.

Zut.: 3 Eier, 1 Eßl. Senf, 4 Eßl. Öl, 2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zucker, 130 g Kresse. (Für 10 Pfg.)

Aus den hartgekochten Eiern wird das Eigelb herausgelöst, mit Senf und Öl möglichst glatt verrührt und Essig, Salz, Zwiebel und Zucker zugegeben. Kurz vor dem Gebrauch zieht man unter den Beiguß die möglichst fein verwiegte Kresse und das, in kleine Würfel geschnittene Eiweiß. Wird zu gekochtem Ochsenfleisch gegeben.

377. Roher Meerrettich.

Zut.: 1 Stange Meerrettich, 80 g frische, weiße Brotkrumen, $^3/_8$ l Milch, 1 Teel. Senfmehl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, 10 g Zucker, $^1/_3$ l ungesüßten Schlagrahm.

Der Meerrettich wird gewaschen, geschabt, unter öfterem Drehen der Stange gerieben und zugedeckt, damit er nicht schwarz wird. Die Brotkrumen übergießt man mit der Milch, läßt sie ½ Std. weichen, zerdrückt sie sodann mit dem Kartoffeldrücker, oder treibt sie durch ein Sieb und rührt sie unter den Meerrettich. Das Senfmehl wird mit dem Essig angerührt und nebst Salz und Zucker dem Meerrettich zugegeben. Zuletzt vermengt man die Masse mit dem Schlagrahm und serviert den Meerrettich zu Ochsenfleisch oder gekochtem Fisch.

378. Kalter Sauerampferbeiguß.

Zut.: 150 g Sauerampfer, 3 Eier, 1 Teel. feingeschnittener Schnittlauch, 1 Teel. Salz, $^1/_8$ l Rahm.

Der Sauerampfer wird geputzt, gewaschen und fein verwiegt. Aus den hartgekochten Eiern löst man das Eigelb, zerdrückt es möglichst fein, verrührt es mit Salz, Rahm, feingeschnittenem Schnittlauch und Sauerampfer und zieht zuletzt das verwiegte Eiweiß leicht darunter. Schmeckt gut zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten.

379. Kalter Senfbeiguß.

Zut.: 6 Eßl. Senf, 2 hartgekochte Eigelb, 8 Eßl. Johannisbeergelee.

Die hartgekochten Eigelb werden in einer Porzellanschüssel glatt verrührt, der Senf darunter gemengt und zuletzt vorsichtig das steife Johannisbeergelee darunter gezogen. Man serviert den Beiguß zu kaltem Braten oder Wildbraten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Öl- und Sulzbeigüsse.

380. Mayonnaise (Ölbeguß).

Zut.: 2 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1/2 Eßl. Zitronensaft, 1/3 l Olivenöl, 1 Prise Pfeffer, Messerspitze Senf, einige Tropfen Maggi.

Die Eigelb werden mit Salz und Zitronensaft am besten in einer Glas- oder Porzellanschüssel 5 Min. gerührt. Hierauf wird das Öl fadenförmig, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen zugegeben. Sobald die Mayonnaise butterartig wird und man hat noch nicht alles Öl zugegeben, verdünnt man mit einigen Tropfen Wasser. Ist die vorgeschriebene Menge Öl eingerührt, würzt man mit den angegebenen Zutaten und stellt die Mayonnaise bis zum Gebrauch in einen kühlen Raum. Sollte sie während des Rührens gerinnen, gibt man in eine frische Schüssel ein Eigelb und gibt nach und nach unter Rühren die geronnene Masse zu. Durch Zugabe von 3—4 Eßl. ungesüßtem Schlagrahm wird die Mayonnaise luftiger und auch leichter verdaulich.

381. Mayonnaise, falsche.

Zut.: 1/4 l kochendes Wasser, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb, 1/4 l Öl, 1 Teel. Kapern, 1 Teel. Kräuter, 1 Sardelle, 1/2 Teel. Senf, Paprika.

In das kochende Wasser rührt man das, mit wenig Flüssigkeit glatt gerührte Mehl ein und läßt es 1/4 Std. kochen. Sodann gibt man, wenn der Mehlteig gut erkaltet ist, langsam das Eigelb, das Öl, sowie Salz, Essig und Zitronensaft zu, würzt außerdem noch mit Senf, Paprika, feinverwiegten Kapern, Sardellen, Kräutern, wie Estragon, Kerbel, Basilikum, Petersilie und Schalotte. Der Beguß schmeckt, wenn er pünktlich zubereitet ist, sehr gut und ist leichter verdaulich wie die echte Mayonnaise.

382. Remouladenbeguß.

Unter die Mayonnaise Nr. 380 gibt man 1 Eßl. feingewiegte Kräuter, wie Estragon, Thymian, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie. Will man den Beguß ganz fein herstellen, dann mengt man vor dem Anrichten 2 Eßl. Schlagrahm darunter, selbstverständlich ohne Zucker.

383. Tartarbeguß.

Zut.: Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, 1/3 l Olivenöl, Gewürze nach Nr. 380. — Zum Würzen: 1 Teel. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackten Kerbel, 1 Teel. Estragon, 3 Schalotten, 1 Teel. Kapern, 3 Gurken, 3 Sardellen.

Unter die nach Nr. 380 hergestellte Mayonnaise zieht man die geputzten, gewaschenen, möglichst feinverwiegten Kräuter und serviert den Beguß zu kaltem Braten, gekochtem Ochsenfleisch u. dgl.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

384. Brauner Sulzbeiguß, zum Glasieren von kaltem Geflügel.

Zut.: $^1/_2$ l brauner Beiguß, 3 Eßl. Madeira, $^1/_2$ l festes Fleischgelee.

Ein nach Nr. 364 hergestellter brauner Beiguß wird nach dem Erkalten entfettet, das heißt, man hebt die Fettschichte ab, bringt den Beiguß wieder zum Kochen, würzt mit Madeira und treibt ihn, nachdem man ihn glänzend gekocht hat, durch ein feines Sieb. Sobald der Beiguß lauwarm geworden ist, rührt man das, in heißem Wasser flüssig gewordene Fleischgelee darunter und glasiert damit Geflügel oder Braten.

385. Weißer Sulzbeiguß, zum Glasieren von kaltem Geflügel u. dergl.

Zut.: Zum Butterbeiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l helle, kräftige Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ l kräftiges Fleischgelee.

Ein nach Nr. 332 hergestellter, weißer Butterbeiguß, den man aber auf der Seite des Herdes mindestens 1½ Std. gut durchkocht, treibt man durch ein feines Sieb und rührt sobald er lauwarm ist, das, in heißem Wasser flüssig gewordene Fleischgelee darunter. Nun wird der Beiguß auf Eis, oder in kaltem Wasser solange gerührt, bis er anfängt steif zu werden. Man überzieht damit kaltes Geflügel, Braten, Fisch u. dgl.

386. Gelber Sulzbeiguß, zum Glasieren von kaltem Geflügel u. dergl.

Zut.: Mayonnaise von $^1/_4$ l Olivenöl, $^3/_{10}$ l Fleischgelee.

Unter eine nach Nr. 380 hergestellte Mayonnaise zieht man vorsichtig, das in heißem Wasser wieder flüssig gewordene, aber ja nicht warme Fleischgelee und läßt den Beiguß solange stehen, bis er anfängt zu stocken. Nun taucht man rasch die gut abgepinselten Fisch-, Fleisch- oder Geflügelstücke hinein, legt sie auf eine kalte Platte, garniert nach Belieben mit Trüffeln und läßt sie auf Eis steif werden. Um während des Arbeitens ein zu rasches Steifwerden des Beigusses zu verhüten, ist es gut, die Schüssel während des Gebrauches in warmes Wasser zu stellen.

Warme, süße Beigüsse.

387. Aprikosenbeiguß.

Zut.: $^5/_4$ Pfd. Aprikosen, 5—6 Aprikosenkerne, $^3/_4$ l Wasser, 150 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Aprikosen werden nach dem Waschen entsteint und mit Zucker, Wasser und den Kernen beigestellt und weichgekocht. Man

treibt die Früchte durch ein feines Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, rührt das angerührte Mehl ein und läßt den Beiguß aufkochen.

388. Aprikosenbeiguß (von getrockneten Früchten).

Zut.: 100 g getrocknete Aprikosen. — Zum Einweichen: $^1/_4$ l Wasser, 80 g Zucker. — Zum Kochen: $^2/_3$ l Wasser, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Die gewaschenen Früchte werden mit Wasser eingeweicht, nach 12 Std. mit dem Einweich- und Kochwasser und Zucker beigestellt und weichgekocht. Alsdann treibt man die Früchte durch ein feines Sieb, rührt, sobald der Beiguß wieder kocht, das angerührte Mehl ein und läßt den Beiguß nochmals aufkochen.

389. Arrakbeiguß.

Zut.: $^3/_4$ l Milch, 2 Eigelb, $^1/_2$ verrührtes Ei, 60 g Zucker, 3 Eßl. Arrak, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Arrak, das mit Milch angerührte Stärkemehl und die Milch zugegeben und der Beiguß in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes geschlagen, bis er in die Höhe steigt.

390. Karamelbeiguß.

Zut.: Zum Karamel: 40 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser. — Zum Beiguß: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $^3/_4$ l Milch.

In einem kleinen Schmelzpfännchen läßt man den Zucker auf dem Herd braun werden, löscht mit Wasser ab und kocht den Zucker so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Unterdessen rührt man die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das angerührte Stärkemehl, Milch und den gebräunten Zucker zu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Der Beiguß soll sofort serviert werden. Kann das nicht geschehen, gibt man ihn in eine heiße Schüssel, welche man, gut zugedeckt auf heißes Wasser stellt.

391. Fruchtbeiguß.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Himbeeren, $^1/_2$ Pfd. Johannisbeeren, $^3/_4$ l Wasser, 200 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die abgestreiften, gewaschenen Beeren werden mit dem Wasser weich gekocht, durch ein feines Sieb getrieben, mit dem Zucker zum Kochen gebracht und das, mit wenig kaltem Wasser angerührte Stärkemehl zugegeben. Nach 3 Min. Kochzeit wird der Beiguß angerichtet und zu Pudding u dgl. serviert. Man kann den Beiguß

auch von eingemachten Früchten herstellen; selbstverständlich muß an der Zuckerzugabe abgebrochen werden.

392. Hägenmarkbeiguß.

Zut: 4 Eßl. Hägenmark, $^1/_3$ l Wasser, $^1/_4$ l Wein, 1 Teel. Stärkemehl.

Das Hägenmark wird mit dem Wasser glatt verrührt, zum Kochen gebracht, das angerührte Stärkemehl zugegeben und nach 2 Min. Kochzeit mit dem Wein aufgefüllt. Der Beiguß darf nun nur noch bis zum Kochen kommen.

393. Rotweinbeiguß mit Sultaninen.

Zut.: $^1/_3$ l Wasser, 90 g Zucker, $^1/_2$ Stange Zimt, 60 g Sultaninen, $^1/_4$ l Rotwein.

Das Wasser wird mit dem Zucker gekocht, Zimt, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, sowie der Rotwein zugegeben und der Beiguß bis vor das Kochen gebracht. Beim Auftragen nimmt man den Zimtstengel heraus und serviert den Beiguß zu Pudding, Auflauf u. dgl.

394. Schokoladebeiguß.

Zut: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 80 g Schokolade, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_2$ l Milch, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Schokolade wird mit dem Wasser auf der Seite des Herdes langsam erweicht und nebst der Milch und dem, mit wenig Flüssigkeit angerührten Stärkemehl, den mit Zucker schaumig gerührten Eiern zugegeben. Die erhaltene Masse wird auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen und der Beiguß sofort zu Tisch gebracht.

395. Schokoladebeiguß, andere Art.

Zut.: 200 g Schokolade, $^1/_2$ l Wasser, 25 g, mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eßl. Rahm, 20 g Butter.

Die Schokolade wird gerieben und nebst dem Zucker und dem Wasser glatt gerührt. In einer Messingpfanne bringt man den Beiguß zum Kochen, läßt ihn auf der Seite des Herdes langsam 30 Min. ziehen und zieht beim Anrichten den Rahm und die Butter darunter. Schmeckt gut zu Pudding oder Dampfnudeln u. dgl.

396. Vanillebeiguß.

Zut.: $^3/_4$ l Milch, $^1/_2$ Stange aufgeschnittene Vanille, 2 Eigelb, $^1/_2$ Ei, 60 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl.

Die Milch und die mehrmals zerschnittene Vanilleschote wird in einer Messingpfanne aufs Feuer gestellt, unter öfterem Schlagen

zum Kochen gebracht und die Schote entfernt. Zucker, Eigelb und ganzes Ei rührt man schaumig, gibt die durchgesiebte Milch, das mit Milch angerührte Kartoffelmehl zu und schlägt den Beiguß, bis er anfängt zu kochen.

397. Waldmeisterbeiguß.

Zut.: 1 Bündel Waldmeister, $^2/_3$ l Weißwein, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 160 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Der Waldmeister wird verlesen, von den etwa vorhandenen Wurzeln und schlechten Blättern befreit, rasch durch Wasser gezogen und nebst dem Wein ½ Std. in eine gut verschlossene Porzellanschüssel gegeben. Sodann rührt man die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das angerührte Stärkemehl, sowie den abgegossenen Wein dazu und schlägt den Beiguß in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er anfängt zu kochen.

398. Geschlagener Weinbeiguß.

Zut.: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 160 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $^1/_2$ l Wein.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier gibt man das, mit Wein angerührte Stärkemehl, sowie den Wein und schlägt den Beiguß auf dem Feuer mit dem Schneebesen, bis derselbe einmal aufgekocht hat. Ein längeres Kochen würde den Beiguß zum Gerinnen bringen.

Verschiedene Butterarten.

399. Zerlassene Butter.

Zut: $^1/_4$ Pfd. Butter.

Die frische Butter wird vorsichtig auf der Seite des Herdes ausgekocht, der Schaum abgenommen und die heiße Butter gleich serviert.

400. Fischbutter.

Zut.: 125 g Butter, $^1/_4$ l Fischsud.

In einer Messingpfanne läßt man Butter flüssig werden, gibt die Fischbrühe zu, schlägt die Flüssigkeit, bis sie anfängt zu kochen, und serviert sie zu gekochtem Fisch.

401. Schaumbutter.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_{10}$ l Wasser, 2 g Salz, einige Tropfen Zitronensaft, 2 Eßl. dicken, ungesüßten Schlagrahm.

Eine kleine, irdene oder Porzellanschüssel wird durch kochendes Wasser gezogen und gut abgetrocknet. Darin knetet man die frische

Butter, bis sie sich zart und schmiegsam anfühlt. Nun umwickelt man die Schüssel mit einem, durch heißes Wasser gezogenem Tuch und gibt langsam unter beständigem Rühren mit einem starken Schneebesen das kalte Wasser, Salz und Zitronensaft zu. Zuletzt mengt man den Schlagrahm darunter, füllt die Schaumbutter in einen Spritzsack mit Sterntülle und spritzt sie in eine Glasschale. Eignet sich zu gekochtem Fisch.

402. Braune Butter.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter.

Man gibt dieselbe in ein Schmelzpfännchen, läßt sie so heiß werden, bis sie keine Blasen wirft, und richtet sie an. Nach Belieben kann man der Butter einen Teelöffel gehackte Kräuter und etwas Zitronensaft zugeben.

403. Schwarze Butter.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teel. feingewiegte Petersilie.

Man läßt die Butter in einem Schmelzpfännchen so lange kochen, bis sie anfängt leicht zu rauchen. Sodann zieht man das Schmelzpfännchen rasch vom Feuer weg, gibt schnell und vorsichtig Essig und gehackte Petersilie zu, läßt die Butter einmal aufkochen und würzt mit dem nötigen Salz und Pfeffer.

404. Haushofmeisterbutter.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 2 Eßl. Senf, 2 Eßl. feinverwiegte Petersilie, 10 g Salz, Prise Pfeffer, 12 Tropfen Zitronensaft.

Unter die schaumig gerührte Butter mengt man die angegebenen Zutaten, läßt die Butter auf Eis steif werden und spritzt sie mit der Butterspritze auf eine Glasschale. In Ermanglung einer Spritze gibt man der Butter mit dem Messer eine schöne Form.

405. Kräuterbutter.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 10 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinell, 1 Schalotte.

Die Kräuter werden fein verwiegt, die Schalotte gerieben und nebst den anderen Gewürzen unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Nun läßt man sie auf Eis steif werden, füllt sie in einen Spritzsack, der mit einer Sterntülle versehen ist, und spritzt die Butter in eine hübsche Glasschale. Die Kräuterbutter verwendet man als Zugabe zu gebackenem Fisch, Beefsteak, Entre côtes u. dgl.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

406. Anchovisbutter.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1 Teel. Anchovispaste.

Die Butter wird schaumig gerührt und die Anchovispaste gut darunter gemengt. Die dadurch erhaltene, rötliche Butter wird auf kleine ½ cm dicke Weißbrotscheibchen gestrichen und zur Verzierung mit dem Messerrücken leicht eingekerbt.

407. Sardellenbutter.

Zut.: 125 g Butter, 5—6 Sardellen, 1 Teel. Zitronensaft.

Die geputzten Sardellen werden möglichst fein verwiegt, durch ein feines Sieb getrieben und nebst dem Zitronensaft unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Sobald die Butter wieder etwas steif geworden ist, wird sie hübsch geformt.

408. Krebsbutter.

Zut.: 20 Krebse, 200 g Butter, 3/4 l Wasser.

Die nach Nr. 329 gekochten, erkalteten kleinen Krebse werden ausgebrochen, d. h. das Fleisch der Schwänze und Scheren wird herausgelöst, die Eingeweide entfernt und der Körper samt den Scheren und Füßen in einem Mörser, mit der frischen Butter so fein als möglich gestoßen. Alsdann gibt man den erhaltenen Brei in einen gut glasierten Topf, läßt ihn auf der Seite des Herdes so lange dämpfen, bis sich die Butter klar abscheidet; doch darf letztere nicht braun werden. Nun gibt man das Wasser zu, bringt dieses zum Kochen und gießt es nach 15 Min. über eine gebrühte Serviette in eine Schüssel. Sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, setzt sich die Butter oben als feste Schichte ab und wird nun mit einem Löffel abgenommen. Die zurückbleibende Brühe verwendet man zu Suppen oder Beigüssen, während man das Krebsfleisch zu Brötchen, Mayonnaisen u. dgl. verwendet. Die Krebsbutter wird zuletzt vorsichtig ausgekocht und bis zum Gebrauch in ein kleines Töpfchen gefüllt.

---

6. Fette.

409. Butter auszukochen.

Diese Arbeit wird am besten im Mai vorgenommen, weil in dieser Zeit die Butter fettreicher ist. Man läßt die Butter in einer großen Schüssel vollständig zergehen und stellt sie dann zum Erstarren in einen kalten Raum. Am anderen Tag gibt man die feste

Butterschichte in eine gußeiserne Pfanne und läßt die Butter langsam, auf der Seite des Herdes kochen, bis sie vollständig klar ist und der Bodensatz sich braun gefärbt hat. Nun gießt man das Fett durch ein feines Sieb in einen Steinzeugtopf, den man vorher in eine Schüssel mit kaltem Wasser gestellt hat und rührt das Fett von Zeit zu Zeit bis es anfängt zu erstarren. (Die zurückbleibende Buttermilch verwendet man zu Pfannkuchenteig u. dgl.)

410. Schweinefett auszulassen.

Das Fett, am besten der sogenannte Schmer, wird zum Ausziehen des Blutes einige Stunden in kaltes Wasser gelegt; sodann schneidet man es in kleine, gleichmäßige Würfel. Noch besser ist es, wenn man das Fett durch die Fleischhackmaschine treibt. Man gibt es sodann in eine gußeiserne Bratpfanne, gibt auf 10 Pfund Fett 1 l kaltes Wasser, ¼ l Milch, 1 geschälte Zwiebel und 1 Eßl. Salz zu, und läßt das Fett auf der Seite des Herdes möglichst langsam auskochen (3—4 Std.). Sobald die Zwiebel anfängt braun zu werden, und das Fett klar erscheint, seiht man es durch ein feines Sieb in einen erwärmten Steinzeugtopf, den man zur Vorsicht in kaltes Wasser gestellt hat. Von Zeit zu Zeit rührt man das Fett um, bis es anfängt steif zu werden. Die Grieben läßt man so lange stehen, bis sie vollständig goldbraun sind, nimmt sie dann heraus und preßt sie in einem besonderen Topf gut aus. Die Grieben kann man zum Braten von Kartoffeln verwenden.

411. Nierenfett.

Dasselbe wird auf dieselbe Weise ausgelassen wie Schweinefett. Beim Einkauf achte man darauf, daß man kein sogenanntes Darmfett erhält.

412. Mischfett.

Um in einem sparsamen Haushalt die etwas kostspielige Butter zu ersetzen, verwendet man eine Mischung von $^1/_3$ Nierenfett, $^1/_3$ Schweinefett und $^1/_3$ ausgelassener Butter. Alle drei Fettsorten müssen in flüssigem Zustand gemischt werden oder, man mischt nur Schweine- und Nierenfett und verwendet dieses hauptsächlich zum Backen.

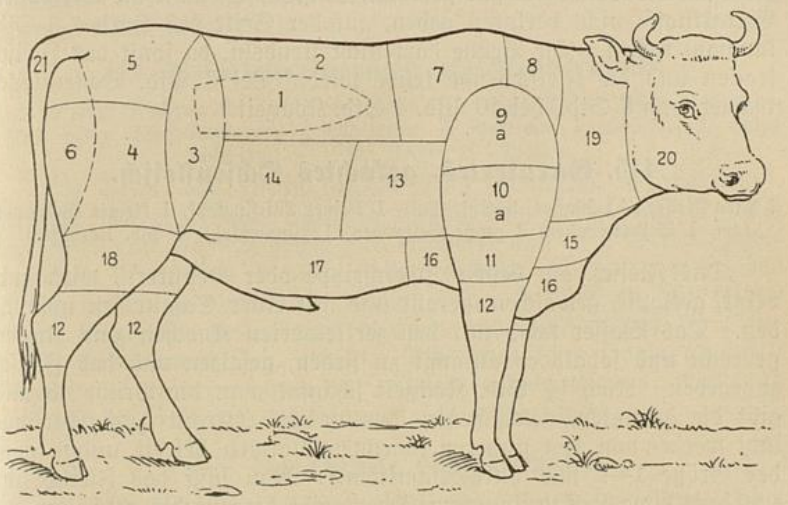
413. Backfett haltbar zu machen.

Braunes Backfett wird wieder brauchbar gemacht, wenn man es sofort nach Gebrauch in kaltes Wasser gießt, den andern Tag die erstarrte Fettschichte vorsichtig abnimmt, vom Bodensatz befreit und mit etwas frischer Milch, einer geschälten Zwiebel und einer geschälten Kartoffel nochmals auskocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

7. Ochsenfleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte nummeriert.

1. Lenden, Lummel oder Filet. 2. Schoß oder Roastbeef. 3. Schwanzfedervorschlag. 4. Schwanzfeder. 5. Obere Schale oder Ganzspitze. 6. Bauernlummel oder Gänzle. 7. Hochrippe. 8. Kurzrippe. 9. Bugblatt. 10. Dicker Bug. a. abgedeckte Leiter, liegt unter Nr. 9 und 10. 11. Sehniger Bug. 12. Waden. 13. Zwerchrippe. 14. Dicker Lappen oder Bletz. 15. Brustspitze. 16. Brustkern, bildet die Fortsetzung von der Brustspitze. 17. Bauchlappen oder dünner Bletz. 18. Hinterer Schenkel. 19. Hals. 20. Kopf. 21. Schwanz.

414. Ochsenfleisch, gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, eine auf der Herdplatte gebräunte, durchgeschnittene Zwiebel, Gemüsestrunk, Gelbrübe, Tomate. Im Winter 4 Erbsenschoten, wenig Spargelschale.

Zu Suppenfleisch eignet sich am besten Hoch-, Kurz- oder Zwerchrippe, Brustkern, Bug oder Schwanzfeder. Letzteres ist am vorteilhaftesten, weil es eine kräftige Brühe gibt und nicht mit Knochen durchzogen ist. Doch schmeckt es etwas trocken. Die Knochen, am besten solche vom Gelenk, die sogenannten Rosenknochen oder Eisbeine, werden zerkleinert, gewaschen und damit alle Nährstoffe herausgezogen werden, mit kaltem Wasser beigestellt. Sobald die Brühe

heiß ist, gibt man die Würze zu, welche man zusammengebunden, oder in einer Kapsel untergebracht hat und bringt die Brühe zum Kochen. Während dieser Zeit wird das Fleisch geklopft, gewaschen und sobald man die Brühe mit Salz gewürzt hat, ebenfalls zugegeben. Nun soll die Brühe bei gut geschlossenem Topfe, damit die wertvollen Extraktstoffe nicht verloren gehen, auf der Seite des Herdes 2 Std. langsam kochen. Die Brühe darf nicht strudeln, da sonst das Fleisch trocken und die Fleischbrühe trübe wird. Bei 6 Pfd. Ochsenfleisch rechnet man 3 Std., bei 10 Pfd. 4 Std. Kochzeit.

415. Garniertes, gekochtes Ochsenfleisch.

2 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 kleiner Wirsingkopf, 1 kleiner Weißkrautkopf, 1 Sellerieknollen, 3 große Gelbrüben, 1 Blumenkohl, 1 Pfd. Kartoffeln.

Das Fleisch, am besten Zwerchrippe oder Brustkern, wird entbeint, geklopft, gewaschen, gerollt und mit einer Schnur fest umbunden. Das Wasser wird mit den zerkleinerten Knochen zum Kochen gebracht und sobald es anfängt zu sieden, gesalzen und das Fleisch zugegeben. Nach ¼ Std. Kochzeit schäumt man die Brühe ab und gibt die geputzten, gewaschenen Gemüse zu. (Kraut- und Wirsingkopf werden von den äußeren, schlechten Blättern befreit und je nach der Größe 1—2 mal durchgeschnitten.) Man läßt das Fleisch gut zugedeckt etwa 2 Std. langsam sieden, gibt hierauf die geschälten, in möglichst große Würfel geschnittenen Kartoffeln, sowie den Blumenkohl zu und kocht alles weich. Sodann nimmt man das Fleisch heraus, befreit es von der Schnur und schneidet es in schöne Scheiben. Diese setzt man in die Mitte einer großen, heißen Platte und garniert sie mit den Gemüsen, die man zu diesem Zwecke, je nach der Art zerkleinert hat. (In kleinerem Haushalt kann man die Gemüse, in einer Kapsel eingeschlossen, mitkochen.)

416. Gesalzenes, gekochtes Ochsenfleisch (Pökelfleisch).

Zut.: 6 Pfd. Ochsenfleisch. — Zum Einsalzen: 1 ¼ l Wasser, ¾ Pfd. Salz, 30 g Kandiszucker, 15 g Salpeter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe, 10 zerdrückte Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren, 1 Teel. zerdrückter Koriander. — Zum Kochen: 6 l Wasser, 1 Zwiebel.

Ochsenfleisch, am besten nicht zu fetter Brustkern, wird entbeint, geklopft, gewaschen, tüchtig mit Salz, wenig Salpeter eingerieben und wenn das Fleischstück dünn ist, zusammengerollt und mit einem Bindfaden gebunden. Unterdessen hat man mit Wasser, Salz, Zucker eine Lake gekocht und diese erkaltet über das Fleisch gegossen. Man gibt die Gewürze zu und beizt das Fleisch im Sommer etwa 14, im Winter 18—20 Tage. Bedeckt die Lake das Fleisch nicht vollständig, dann muß es täglich gewendet werden. Bei der Zubereitung stellt

man das Fleisch mit heißem Wasser und einer Zwiebel bei, läßt es im Zeitraum von etwa 3 Std. langsam auf der Seite des Herdes weich kochen und serviert, wenn man es heiß aufträgt, Brockelerbsen oder ein anderes grünes Gemüse dazu. Erkaltet, wird es fein aufgeschnitten und mit Kartoffelsalat zu Tisch gegeben. (Die angegebene Menge reicht für 12 Personen.)

417. Gesalzene, geräucherte Rinderbrust.

Zut.: 5 Pfd. Rinderbrust, 15 g Salpeter, 1/2 Pfd. Salz, Prise Pfeffer, 8 Gewürznelken, einige Wacholderbeeren, 5 Schalotten, 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Majoran. — Zum Kochen: 6 l Wasser.

Die Brust, von einem jungen Rind stammend, wird entbeint, geklopft, mit Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, mit den Gewürzen in eine Schüssel gelegt, gut beschwert und 3—4 Wochen, unter täglichem Umwenden in den Keller gestellt. Nachdem wird das Fleisch vorsichtig geräuchert. Beim Gebrauch wird es mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und langsam auf der Seite des Herdes etwa 4 Std. gekocht. Die Brust kann warm oder kalt serviert und außerdem auch nur gesalzen gekocht werden; man muß nur vorsichtig sein, daß die Kochzeit nicht gekürzt wird.

418. Gedämpfte Rinderbrust.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Rinderbrust, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Gemüsestrunk, Sellerie, Petersilie, 30 g Schinken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3/4 l Fleischbrühe, 1/8 l dicken, sauren Rahm.

Eine Rinderbrust von einem jungen Tier wird ausgebeint, tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert, gerollt und mit einer Schnur fest umbunden. Nun legt man das Fleisch in eine nicht zu große, gut schließende Bratkasserolle, gibt die geputzten, gewaschenen Gewürze nebst geschnittenem Schinken und Fleischbrühe zu, schließt den Topf gut und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen und Drehen 3 Std. dämpfen. Hierauf schöpft man das überflüssige Fett ab, gibt den Braten in den heißen Backofen, woselbst man ihn unter öfterem Begießen mit dem Bratenjus im Zeitraum von 20 Min. glasiert. Hierauf gibt man Rahm und 1/8 l heiße Fleischbrühe zu, nimmt den Braten sofort heraus und stellt ihn, mit einem Butterpapier bedeckt gut warm. Der Beiguß wird gut aufgekocht und durchgeseiht. Man serviert grüne Gemüse wie Wirsing usw. dazu.

419. Gedämpfte Rinderbrust, andere Art.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Rinderbrust, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Gemüsestrunk, Sellerie, Petersilie, 30 g Schinken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3/4 l Fleischbrühe, 60 g im Backofen gebräuntes Mehl, 2/3 l Fleischbrühe, 3 Eßl. Rahm, 3 Eßl. Wein.

Die Zubereitung ist bis zum Glasieren dieselbe, wie die vorhergehende, nur gibt man jetzt dem Bratenjus das Braunmehl zu, löscht

nach einiger Zeit mit der heißen Fleischbrühe ab, würzt mit Rahm und Wein und läßt den Beiguß, nachdem man das Fleisch wieder zugegeben hat, noch 20 Min. dämpfen. Beim Anrichten wird das Fleisch geschnitten, der Beiguß durchgeseiht und mit Kartoffelklößen, Spätzle u. dgl. serviert.

420. Gedämpfter Ochsenschoß.

Zut.: 2—2 $^1/_2$ Pfd. Ochsenschoß, 100 g Spickspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_8$ l Rahm.

Gut abgehängter Ochsenschoß wird entbeint, tüchtig abgerieben, geklopft, gesalzen und gepfeffert. Eine eiserne Bratpfanne wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, das Fleisch darauf gegeben und der Topf gut zugedeckt. Nun verschließt man den Deckel mit Zeitungspapier und Kleister luftdicht und läßt das Fleisch auf der Seite des Herdes 1½—2 Std. dämpfen. Nach Belieben kann man auch junge Gemüse beigeben. Zu diesem Zweck werden dieselben geputzt, gewaschen, neben das Fleisch in den Topf gesetzt, mit wenig Salz bestreut und mit Butterstückchen belegt. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel weg, entfettet den Beiguß und macht ihn mit saurem Rahm sämig.

421. Gedämpfter Ochsenschoß, mit braunem Beiguß.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenschoß, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 40 g Fett, 4 Eßl. Braunmehl, $^3/_4$ l heiße Flüssigkeit, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, $^1/_3$ Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie, 4 Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, 1 Teel. Essig, 3—4 Eßl. Wein.

Ein Mittelstück von gut abgehängtem Ochsenschoß wird abgerieben, tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun gibt man das Fleisch in das gut heiße Fett, brät es auf beiden Seiten braun an, gibt das, im Backofen geröstete Mehl zu und löscht nach 5 Min. mit heißer Fleisch- oder Knochenbrühe ab. Sobald der Beiguß glatt ist, gibt man sämtliche Gewürze, außer Wein zu und dämpft das Fleisch in geschlossener Bratpfanne oder im Backofen 1½—2 Std. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Wein gewürzt.

422. Rindsbraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Brotrinde, $^1/_2$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, $^1/_8$ l sauren Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Gut abgehängtes Ochsenfleisch und zwar Schwanzfeder, oder Vorschlag, oder Obere-Schale wird geklopft, gut abgerieben, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett mit den Bratenzutaten auf allen Seiten braun angebraten. Sodann stellt man das Fleisch in

den heißen Backofen, gibt, sobald die Zwiebel braun ist, wenig Fleischbrühe zu und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen und wenn nötig unter Zugabe von Fleischbrühe ungefähr 2 Std. Man hat darauf zu achten, daß die Hitze nicht zu stark auf das Fleisch einwirkt, da es sonst leicht trocken wird. ¼ Std. vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, Fleischbrühe, Rahm oder angerührtes Stärkemehl zugegeben, der Beiguß nach Entfernung der Zwiebel und Gelbrübe samt Brot durchgetrieben und aufgekocht. (Größere Fleischstücke brauchen längere Bratezeit, z. B. 6 Pfd. 3 Std., 10 Pfd. 4 Std.)

423. Schmorbraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 40 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 50 g Braunmehl, ¾ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, wenig Zitrone, 1 Eßl. Essig, 3 Eßl. Rahm, 4—5 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man Ochsenfleisch und zwar Schwanzstück (Nr. 3—4 oder 5), das tüchtig geklopft wird. Mit einem spitzen Messer werden schmale Einschnitte gestochen und schmale, halbfingerlange Speckteile hineingeschoben. In einer gußeisernen Bratpfanne erhitzt man Fett, gibt das Fleisch, nebst Zwiebel und Gelbrübe zu und brät es auf allen Seiten braun an. Alsdann röstet man das zugegebene Mehl auf der Seite zu brauner Farbe, löscht mit der Brühe ab, würzt mit den angegebenen Zutaten und dämpft das Fleisch im Backofen, oder in geschlossenem Topfe auf der Herdplatte etwa 2—3 Std. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß durchgeseiht und mit Wein gewürzt.

424. Sauerbraten.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch. — Zur Beize: ¼ l Essig, ⅓ l Wasser, 1 Teel. Salz, 1 kleine Zwiebel, 3 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe, 5 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe. — Zum Braten: 40 g Speck, 50 g Fett, 1 kleinen Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Braunmehl, 2 Eßl. Beize, 4 Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, ¾ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Wein.

Das Ochsenfleisch vom Schwanzstück (Nr. 3—4 oder 5) wird geklopft, gewaschen, mit etwas Salz eingerieben und in eine Essigbeize gelegt. Noch besser wird das Fleisch, wenn man es in Sauermilch beizt. Beizzeit rechnet man im Winter 4 Tage, im Sommer 3 Tage. Größere Fleischstücke müssen entsprechend länger in der Beize liegen. Vor der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, mit Speckstreifen durchzogen, gesalzen und gepfeffert. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt das Fleisch, nebst Zwiebel und Gelbrübe hinein und läßt es auf allen Seiten scharf anbraten. Sodann gibt man das gebräunte Mehl zu. In Ermanglung von solchem verwendet man Weißmehl, welches man in diesem Fall braun werden läßt, löscht mit der Beize,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Tomaten und Fleischbrühe ab und läßt das Fleisch im Bratofen unter öfterem Wenden 1½—2 Std. braten. Größere Fleischstücke brauchen entsprechend längere Bratzeit. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Rahm und Wein gewürzt.

425. Rindfleischragout.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch, (Schwanzfeder) 60 g Fett, 100 g Mehl, $^4/_5$ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, eine, mit Nelken bestecke Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Essig, 9 Essiggurken, 2 Eßl. Wein.

Diese Zubereitungsart wird angewendet, wenn Reste von gekochtem Ochsenfleisch verwertet werden sollen. In heißem Fett bräunt man Mehl kastanienbraun, löscht mit Brühe ab und würzt den Beiguß mit den angegebenen Zutaten. Nach 2—3 Std. Kochzeit läßt man den Beiguß durch ein Sieb laufen, schneidet das Fleisch in Portionenscheiben und gibt sie, nebst den, in ¼ cm dicke Rädchen geschnittenen Gurken in den Beiguß. Das Ragout wird nun 10 Min. gekocht, mit dem Wein gewürzt und mit einer Mehlspeise, wie Nudeln u. dgl. aufgetragen.

426. Roastbeef.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm, oder 1 Eßl. Stärkemehl.

Ein gut abgehängtes Mittelstück von Rind- oder Ochsenschoß wird mit reinem Tuche abgerieben, die Knochen herausgeschnitten, sowie bei größeren Braten die obere Haut gelöst. Bei kleineren Braten kann man den Knochen auch mitbraten, muß aber 10 Min. längere Bratezeit rechnen; das Fleisch läßt sich mit Knochen versehen, nicht so gut aufschneiden. Man klopft das Fleisch, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und brät es in dem heißen Fett mit Zwiebel und Gelbrübe unter fleißigem Begießen ungefähr 30—40 Min. Größere Braten brauchen 15—20 Min. längere Bratzeit. Roastbeef darf nicht zu sehr durchgebraten werden; es soll beim Aufschneiden innen rosa sein. Der Beiguß wird vor dem Anrichten entfettet, Fleischbrühe zugegeben, mit saurem Rahm, oder etwas angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht und nach Geschmack mit 2 Eßl. Wein gewürzt. Der Backofen soll während des Bratens eine Spalte weit offen bleiben, damit der entstehende Dampf abziehen kann. (Siehe Nr. 427.)

427. Lendenbraten.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 50 g Speck, 100 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Vor der Zubereitung muß der Lenden, auch Filet oder Lummel genannt, gut abgehängt sein, da er sonst nicht mürbe wird. Man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

prüft das Mürbesein des Fleisches, indem man mit Daumen und Zeigefinger die oben liegenden Fleischfasern fest zusammenpreßt. Zerreißen dieselben durch den entstandenen Druck, ist das Fleisch zart. Liefert der Metzger einen ganzen Lenden zur Zubereitung, muß man erst die Knochen und das Fett loslösen. Der obere Teil des Lenden, der sogen. Kopf, sowie die Lendenspitze werden weggeschnitten. Ersterer wird gebeizt und zu Sauerbraten verwendet, während man die Spitze als Pilaff oder Gulasch zubereitet. Beim Entfetten achte man darauf, daß an der Seite des Lenden etwas Fett stehen bleibt, die Sehnen dagegen, welche hier entlang laufen, müssen, um ein Zusammenziehen des Bratens zu vermeiden, losgelöst werden. Die auf der oberen Seite des Lendens befindliche Haut wird mit einem scharfen Messer vorsichtig weggeschnitten. Man hält dabei das Messer ziemlich wagrecht und drückt die losgelöste Haut gegen das Fleisch. Nun spickt man den Lenden mit den feingeschnittenen Speckstreifen. Letztere müssen den Fleischfasern entlang laufen. In der, nicht zu großen Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt den, mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lenden, nebst der Zwiebel und Gelbrübe hinein, wendet das Fleisch im Fett um und läßt es auf starkem Feuer auf beiden Seiten braun anbraten. Hierauf stellt man die Pfanne in den heißen Backofen und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen, je nach der Dicke oder der Ofenhitze, 40—50 Min. Sollte während dieser Zeit das Fett zu heiß werden, dann gibt man etwas frisches Fett dazu, oder zieht die Bratpfanne kurze Zeit aus dem Ofen. Auf keinen Fall darf man Flüssigkeit zugeben, da dadurch Dampf entsteht, wodurch die Fleischfasern zusammengezogen werden. Aus demselben Grunde empfiehlt es sich auch, die Backofentüre eine Spalte offen zu lassen, damit der Dampf abziehen kann. Wenn der Braten fertig ist, nimmt man ihn aus der Bratpfanne, belegt ihn mit einem Butterpapier und stellt ihn heiß. Sodann wird der Bratenansatz, welcher sich an der Seite der Bratpfanne angesetzt hat, losgekratzt, unter den entfetteten Bratenbeiguß gegeben und letzterer mit dem Rahm und der Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Nach Belieben kann man noch mit Wein würzen.

428. Gefüllter Lenden.

Zut.: Ein Lenden etwa 5 Pfd. wiegend, $^3/_4$ Pfd. Schweinefleisch, 2 trockene Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Trüffel, 10 Pistazien. — Zum Einreiben 15 g Salz. — Zum Braten: 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Ein gut abgehängter Lenden wird von Fett und Knochen befreit und vorsichtig gehäutet. Dann schneidet man ihn auf der Seite auf und höhlt ihn etwas aus. Das dabei erhaltene Fleisch treibt man mit dem Schweinefleisch durch die Hackmaschine und gibt Eier, einge-

weichte, ausgedrückte, verzupfte Brötchen, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zu. Beim Füllen zieht man den Lenden auseinander, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, streicht die Hälfte der Fülle hinein, legt auf diese einige Pistazien und Trüffelstückchen, streicht die übrige Fülle darauf und näht den Lenden wieder gut zu. Sodann wird er mit feingeschnittenen Speckstreifen gleichmäßig gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett, nebst Bratengewürz angebraten. Alsdann wird er weiter zubereitet wie der Lendenbraten. (Siehe Nr. 427.)

429. Lendenbraten (getrüffelt).

Zut.: 4 Pfd. Lenden, 3 Trüffel, $^1/_8$ l Madeira, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Speckscheiben. — Zum Braten: 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: $^1/_8$ l saueren Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, Madeira.

Der nach Nr. 427 vorgerichtete Lenden wird mit den, in Keile geschnittenen Trüffeln gespickt und zwar so, daß man, mit einem spitzen Messer schmale Einschnitte in das Fleisch sticht, in welche die Keile hineingeschoben werden. Das Fleisch wird in ein enges Gefäß gelegt, der Madeira darüber gegossen und der Lenden gut zugedeckt 24 Std. darin gebeizt; während dieser Zeit soll das Fleisch 2—3 mal gewendet werden. Eine Stunde vor der Zubereitung wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einer Bratpfanne wird das Fett erhitzt, die Bratengewürze, nebst dem gesalzenen, gepfefferten und mit dünnen Speckscheiben bedeckten Lenden hinein gegeben, und dieser genau nach Vorschrift (s. Nr. 427) gebraten. Sodann wird das Fett abgeschöpft, der Rahm zugegeben und sobald der letztere sich gebräunt hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit dem losgeschabten Bratenansatz aufgekocht, durchgeseiht und mit dem Beizmadeira gewürzt.

Der Lenden wird aufgeschnitten, gut angerichtet und mit einem jungen Gemüschen angeboten.

430. Garnierter Lenden.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 50 g Speck, 100 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein. — Zur Gemüsegarnitur: 1 kleiner Blumenkohl, $^1/_2$ Pfd. Karotten, 150 g Erbsen, $^1/_2$ Pfd. Bohnen, 6 Krautwickel, $^3/_4$ Pfd. Kastanien, $^1/_2$ Pfd. Spargeln, 100 g Schalotten, Kartoffel-Croquettes von $^1/_3$ Pfd. Kartoffeln, Kartoffelbögen von 30 g Kartoffeln, 2 Artischocken, oder 2 Sellerieböden, $^3/_4$ Pfd. Steinpilze.

Garnierter Lenden eignet sich sehr gut als Festbraten und ist auch in einfach eingerichteten Küchen leicht herzustellen. Hauptsache dabei ist stets, daß beim Anrichten möglichst flink gearbeitet und die Platte gut heiß ist, damit die Gemüse nicht kalt werden.

Der gebratene Lenden (Nr. 427) wird in feine Scheiben geschnitten und in die Mitte der Platte gesetzt, welche man beliebig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mit Brot- oder Kartoffelsockel versehen kann. Alsdann werden die, in Butter gedämpften Gemüschen, — Blumenkohl und Spargeln werden nur im Salzwasser abgekocht und mit heißer Butter abgeschmälzt — nebst den glasierten Kastanien, Kartoffelcroquettes usw. in guter Farbenzusammenstellung darum garniert und die Platte, nebst dem Beiguß aufgetragen. In reich eingerichtetem Haushalt kann man auch noch mit Bratenspieß, die man mit Zitronenkörbchen versieht, garnieren.

431. Entre côtes.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel.

Zu Entre côtes bedarf man des Mittelstückes von sehr gut abgehängtem Ochsenschoß. Das Fleisch wird geklopft, die Rückenhaut, sowie die Knochen herausgelöst, das anhaftende Fett darf aber nicht weggeschnitten werden. Sodann schneidet man quer über das Fleisch sechs, 4 cm dicke Scheiben, klopft sie nochmals, aber nur leicht und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Fett heiß werden und bratet die Entre côtes auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen etwa 10 Min. Nach etwa 5 Min. Bratezeit kann man länglich geschnittene Zwiebeln zugeben und diese beim Anrichten auf die Fleischstücke legen. Man serviert die Entre côtes mit gebackenen Kartoffeln, Salat, Kräuterbutter, bernaisebordelaisebeiguß u. dgl.

432. Entre côtes auf dem Rost gebraten.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Butter, $^1/_{16}$ l Öl.

Die gut vorgerichteten Entre côtes (siehe Nr. 431) werden mit der zerlassenen Butter und dem Öl beträufelt und 2—3 Std. zugedeckt in einen kühlen Raum gestellt. Etwa 10 Min. vor Gebrauch wird der heiße Rost mit dem abgetropften Fett bestrichen, die gewürzten Fleischstücke darauf gelegt, nach 5 Min. Bratezeit gewendet und nach weiteren 5 Min. angerichtet. Nach Belieben kann man von den Knochen und den abgeschnittenen Sehnen einen Bratenbeiguß herstellen, der mit Rahm sämig gemacht und mit Wein gewürzt wird.

433. Ungarischer Rostbraten.

Zut.: 3 Pfd. abgehängtes Ochsenschoß, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett. — Zum Beiguß: 60 g Fett, 60 g Mehl, $^5/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 6 Eßl. Tomatenmark, 6 Eßl. Wein, 1 Prise Paprika, 1 große Zwiebel.

Aus dem Mittelstück eines gut abgehängten Ochsenschoß schneidet man 6 fingerdicke Scheiben, klopft sie gut und bratet sie, nachdem sie

mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in heißem Fett auf beiden Seiten braun. (Bratezeit 8—10 Min.) Mit Fett, Mehl und der nötigen Fleischbrühe hat man schon einige Stunden vorher einen braunen Beiguß hergestellt, der mit den angegebenen Gewürzen mindestens 2—3 Std. gut durchgekocht sein muß.

Dieser Beiguß wird nun durch ein Sieb gegossen, in Scheiben geschnittene, und in Butter gelbgeröstete Zwiebeln und das gebratene Fleisch zugegeben und noch etwa 25 Min. mitgedämpft.

Beim Anrichten werden die Zwiebelscheibchen auf das Fleisch gelegt und letzteres mit Makkaroni, Nudeln, Reis oder dergl. aufgetragen.

434. Rumpsteaks.

Werden auf dieselbe Weise zubereitet wie die Entre côtes; man verwendet dazu das Endstück des Schoßes, welches an das Schwanzstück anstößt und öfters auch unter dem Namen Hüftstück verkauft wird. Bei Rumpsteaks hat man ebenfalls die Haut, samt den Sehnen und die seitlich abzweigenden Sehnen zu durchschneiden, da sich sonst beim Braten das Fleisch zusammenzieht.

435. Beefsteaks.

Zut.: 2 Pfd. Lenden (ohne Knochen), 10 g Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 20 g Butter.

Vom Mittelstück eines gut abgehängten Lendens schneidet man quer über das Fleisch fingerdicke Scheiben, befreit diese von Haut und Fett und klopft sie leicht. Kurz vor der Zubereitung bestreut man die Beefsteaks mit Salz und Pfeffer und brät sie sodann in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten braun. (Bratezeit: 5 Min.) Beim Anrichten gibt man nach Belieben in Butter gedämpfte Zwiebelringe darüber. Die Beefsteaks sollen innen noch rosa sein.

436. Beafsteaks auf dem Rost gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Lenden (ohne Zutaten), $^1/_{16}$ l Öl, 40 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Von einem gut abgehängten Lenden werden 6 fingerdicke Scheiben abgeschnitten, gehäutet, geklopft und zwar so, daß die Lendenscheiben dabei eine runde Form erhalten. Hierauf legt man sie in eine Schüssel, gibt die, mit Öl verrührte, zerlassene Butter darüber und läßt das Fleisch gut zugedeckt 2—3 Std. stehen. Kurz vor dem Gebrauch würzt man sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf dem Rost unter Umwenden etwa 10 Min. Die Beefsteaks werden angerichtet, mit Kräuterbutter belegt, oder mit gebackenen Kartoffeln und Salat gereicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

437. Beefsteaks nach Nelson.

Zut.: 6 Beefsteaks, 50 g Butter, 1/2 Pfd. Zwiebeln, 1 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1/8 l Bratenbeiguß, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Die Kartoffeln werden geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Sodann erhitzt man in einer eisernen Bratpfanne Butter, legt die Hälfte der in Ringe geschnittenen Zwiebeln, sowie die Hälfte der Kartoffeln hinein und streut wenig Salz darauf. Sodann folgen die nach Nr. 435 gerichteten Beefsteaks, bedeckt diese mit Zwiebelringen und Kartoffeln, gießt den Bratenbeiguß zu und läßt das Gericht gut zugedeckt, auf der Seite des Herdes, oder im Backofen ungefähr 1 Std. unter öfterem Rütteln des Topfes dämpfen.

438. Beefsteaks nach Tartarenart.

Zut.: 1 1/2 Pfd. geschabtes Ochsenfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 6 Eigelb, 12 Gurken, 1 Zwiebel, 6 Sardellen, 1 Teel. Kapern, 2 Eßl. Mixed Pickles.

Mageres Ochsenfleisch und zwar Schwanzfeder oder obere Schale wird geschabt, mit Salz und Pfeffer gut durchgeknetet und zu 6 runden Beefsteaks geformt. Diese legt man je eins auf kleine Portionenplättchen, gibt in die Mitte des Fleischküchleins ein frisches, rohes Eigelb und garniert außen herum mit den vorgerichteten Sardellen, Gurken, feingeschnittenen Zwiebeln usw. und serviert das Gericht als Frühstück.

439. Rindsrouladen.

Zut.: 2 1/2 Pfd. gut abgehängtes Ochsenfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Zwiebel, 40 g Speck. — Zum Braten: 3 Eßl. Fett, 1 Zwiebel. — Zum Umwenden der Rouladen: 1 Eßl. Mehl. — 1/8 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Ochsenfleisch vom Schwanzstück (Fleischtabelle Nr. 3—4 oder 5) wird geklopft, in handgroße Stücke geschnitten, nochmals geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Petersilie, Zwiebel und Speck werden fein gewiegt und auf jedes Fleischstück 1 Kaffeel. dieser Fülle gestrichen. Nun rollt man diese Fleischstücke so zusammen, daß man 5—6 cm dicke Rouladen erhält und bindet sie mit Schnur fest. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt Zwiebel, sowie die, in Mehl umgewendeten Rouladen hinein und läßt sie auf starkem Feuer rasch Farbe nehmen. Hierauf stellt man sie in den heißen Backofen, läßt sie hier unter fleißigem Begießen 3/4 Std. braten und gießt 1/8 l sauren Rahm darüber. Nachdem die Rouladen noch 1/4 Std. gedämpft haben, wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Die Fleischstücke werden von den Schnüren befreit und nebst dem Beiguß angerichtet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

440. Gulasch.

Zut.: Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch zusammen 2 1/2 Pfd., 40 g Fett, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel, 3—4 Eßl. braunes Mehl, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, Messerspitze Paprika, 1 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Wein.

Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch werden gewaschen, geklopft und in 4 cm große Würfel geschnitten. Nun läßt man Fett heiß werden, dämpft darin feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Fleisch zu und bratet es auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf streut man braunes Mehl darüber, löscht nach 10 Min. mit heißer Fleischbrühe ab, würzt mit Salz, Paprika, Essig und läßt das Fleisch zugedeckt 1 Std. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten gibt man Wein zu.

441. Lendengulasch.

Zut.: 2 Pfd. Lenden, oder gut abgehängter Ochsenschoß, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1 Eßl. Zwiebel, 2 Eßl. Wein, 1 Eßl. braunes Mehl oder 2 Eßl. braunen Beiguß, 1/6 l Fleischbrühe, 2 Eßl. Madeira.

Das abgeriebene Fleisch wird geklopft, in 2 cm große Würfel geschnitten und nebst feingeschnittener Zwiebel, Salz und Paprika in heißem Fett auf starkem Feuer etwa 5 Min. gebraten. Sodann gibt man das Mehl oder den Beiguß, sowie den Wein und Fleischbrühe zu, läßt das Gulasch kurz aufkochen, würzt mit Madeira und bringt das Gulasch sofort zu Tisch.

442. Pilaff.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, 65 g mageren, geräucherten Speck, 40 g Butter, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Schalotte, 1 Teel. Petersilie, 1/4 Pfd. Reis, 1/2 l Fleischbrühe, 3 Eßl. Tomatenmark, 1/8 l Jus, 30 g geriebenen Käse, 1 Messerspitze Paprika, 20 g frische Butter.

Zu diesem Gericht bedarf man eines sehr zarten, gut abgehängten Fleisches und zwar am besten Lenden vom Ochsen oder Schwein, oder auch Nierenstück vom Kalb oder Hammel. Das Fleisch wird in bohnengroße Würfel geschnitten, wobei man alle Sehnen entfernt, ebenso wird auch der Speck in kleine Würfel geteilt. Hierauf dämpft man in der heißen Butter die feingeschnittene Zwiebel und Schalotten gelblich, gibt die Speckwürfel dazu und wenn diese ausgebraten sind, die Petersilie und das Fleisch. Nachdem man noch Salz zugefügt hat, bratet man es auf hellem Feuer so lange, bis es nicht mehr blutig ist, gibt den gewaschenen, abgetropften Reis und die Fleischbrühe zu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes langsam 30—35 Min. kochen. 10 Min. vor Gebrauch rührt man vorsichtig Tomatenmark, Jus, Käse, Paprika und zuletzt die frische Butter darunter, richtet den Pilaff auf heißer Platte an und serviert ihn als Frühstück.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

443. Hackbraten.

Zut.: 1/2 Pfd. Ochsen-, 1/2 Pfd. Schweine- und 1/2 Pfd. Kalbfleisch mit Zugabe, 3 Brötchen, 2 große Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Belegen: 30 g Speckspeckstreifen. — Zum Braten: 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l dicken, sauren Rahm, 1/8 l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Das Fleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, die Gewürze, die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, sowie Eier darunter gemengt und das Fleisch auf dem Fleischbrett zu einem Stollen geformt. Diesen wendet man in Weckmehl um, belegt ihn mit Speckstreifen und bratet ihn in dem heißen Fett, nebst Bratenzutaten im Bratofen 3/4 Std. Hierauf bestreicht man den Fleischstollen mit saurem Rahm, gibt die heiße Fleischbrühe zu und läßt ihn nochmals 1/4 Std. braten. Vor dem Auftragen wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Wein gewürzt. Nach Belieben kann man den Braten in ein Schweinenetz füllen. In diesem Fall läßt man Weckmehl und Speckspeck weg.

444. Gedämpfte Fleischklöße.

Zut.: Ochsenfleisch, Schweine- und Kalbfleisch mit Knochen zusammen 2 Pfd., 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 4 trockene Brötchen, 4 Eier. — Zum Braten: 50 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l sauren Rahm.

Das gewaschene Fleisch wird durch die Maschine getrieben und nebst den Gewürzen, den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen und den Eiern zu einem Teig verarbeitet. Dieser wird in 12 Teile geteilt und mit der naßgemachten Hand runde Klöße geformt. In einer Bratpfanne läßt man Butter oder Fett heiß werden, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die Fleischbrühe, sowie die Klöße hinein und läßt sie in gut heißem Ofen, unter fleißigem Begießen 3/4 Std. dämpfen. Nun gießt man den Rahm darüber, läßt die Klöße nochmals 15 Min. dämpfen, füllt den Beiguß mit heißer Fleischbrühe auf und serviert die Klöße zu Rahmkartoffeln oder dergl.

445. Gedämpfte Fleischküchlein.

Zut.: 1/2 Pfd. Ochsenfleisch, 1/2 Pfd. Kalbfleisch, 1/2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Eier, 180 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, 6 Eßl. Rahm, 1/8 l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit Eiern, Kartoffeln und dem Gewürz gut vermengt. Von dieser Fleischmasse formt man gleichmäßige, runde Küchlein, die keine Risse haben dürfen und bratet sie in heißem Fett auf beiden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seiten braun an. Sodann gibt man Fleischbrühe, Rahm und Wein zu, und dämpft die Küchlein im heißen Backofen gar. (Dämpfzeit ½ Std.)

446. Deutsche Beefsteaks.

Zut.: 2 ½ Pfd. Fleisch, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 30 g Butter.

Werden nach Nr. 1606 zubereitet. (Stückzahl: 12.)

447. Rindfleischkloß.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch, 40 g Nierenfett, 2 Brötchen, 2 Eier, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel. — Zum Abkochen: 4 l Grüns- oder Fleischbrühe, 3 Eßl. Salz.

Das durch die Fleischhackmaschine getriebene Ochsenfleisch und Nierenfett wird mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten verzupften Brötchen, Eiern, Zwiebeln und Gewürz tüchtig geknetet. Der dadurch erhaltene Fleischteig wird nun zu einem großen Kloß geformt, in eine gebrühte Serviette gelegt und diese oben zusammengebunden. Hierauf hängt man den Kloß in die kochende Grüns- oder Fleischbrühe, befestigt die Schnur an den Henkeln des Topfes, damit der Kloß nicht den Boden berührt, und kocht ihn 1—1¼ Std. Man gibt ihn am besten mit einem Kapern-, Schnittlauch- oder Zwiebelbeiguß und Salzkartoffeln zu Tisch.

448. Königsberger Klops.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Ochsenfleisch, 2 Sardellen, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, Prise Paprika, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 2 feingewiegte Sardellen, 2 Eßl. Essig, 4 Eßl. Wein, 1 Eßl. Kapern, 1 Teel. Zucker.

Schweine- und Ochsenfleisch, ersteres vom Schlegel, letzteres vom Schwanzstück, werden nebst den geputzten Sardellen durch die Fleischmaschine getrieben und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat, gedämpfter Zwiebel und Petersilie verarbeitet und mit den naßgemachten Händen 15—18 Klöße davon geformt. Mit Butter, Mehl und der nötigen Fleischbrühe bereitet man einen gelben Butterbeiguß, würzt mit den angegebenen Gewürzen und läßt den Beiguß ½ Std. gut durchkochen. Sodann gibt man die Klöße hinein, läßt sie in geschlossenem Topfe ¾ Std. dämpfen, entfernt Zwiebel und Nelken und gibt die Klöße mit einer Kartoffelspeise zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

449. Pichelsteiner.

Zut.: 2 Pfd. Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch, 20 g Ochsenmark, 3 Pfd. Kartoffeln, 125 g Gelbrüben, 1/2 Sellerieknollen, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. verwiegte Petersilie, 1 l Fleisch- oder Knochenbrühe, 20 g Butterwürfel.

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und in 5 cm große Würfel geschnitten. In eine gut verschließbare Kasserolle gibt man das zerkleinerte Ochsenmark, eine Lage Fleischwürfel, Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und 1/2 cm große Selleriewürfel. Sodann folgt eine Lage Kartoffelwürfel und Gelbrübenscheiben, welchen man wieder Fleisch, Gewürz usw. folgen läßt. Nun wird die Fleischbrühe zugegossen, und nachdem man die letzte Lage mit Butterstückchen belegt hat, der Topf gut verschlossen. Mit Mehl und Wasser bereitet man einen Kleister, bestreicht damit Papierstreifen, welche man um den Rand des Deckels klebt, damit kein Dampf entweichen kann. Man läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 3 Std. dämpfen. (In reich eingerichteten Küchen empfiehlt es sich, eine Pichelsteinerbüchse anzuschaffen.)

450. Spanisch-Fricco.

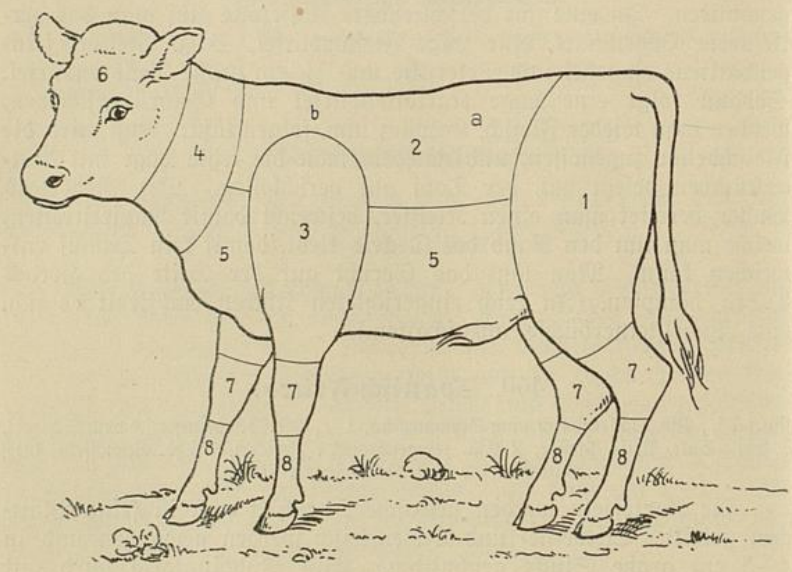
Zut.: 1 1/4 Pfd. Ochsenfleisch vom Schwanzstück, 1 1/4 Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel, 3 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 3 Pfd. Kartoffeln, 50 g Butterwürfel, 1/3 l dicker, saurer Rahm.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in feine Blättchen geteilt. Schweine- und Ochsenfleisch werden gewaschen und in 4—5 cm große Stücke geschnitten. Eine Puddingform wird mit Butter bestrichen und auf folgende Weise eingefüllt: Eine Lage Kartoffelblättchen, eine Lage Fleischstücke, Salz, Pfeffer, fein verwiegte Zwiebeln und Butterstückchen, dann wieder Kartoffeln, Fleisch, Gewürz usw. bis die Form voll ist. Auf die letzte Lage gibt man 1/3 l sauren Rahm, schließt die Form und läßt das Gericht im Wasserbad 3—4 Std. kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

8. Kalbfleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Schlegel. 2. Rücken, a. Nierenstück, b. Kotelettestück. 3. Bug. 4. Hals mit Briesle. 5. Brust. 6. Kopf. 7. Haxen. 8. Fuß.

451. Kalbsbraten.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebelchen, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ trockenes Brötchen, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_5$ l Rahm.

Gut abgehängtes, nicht zu junges Kalbfleisch, am besten vom Schlegel oder Bug, wird mit einem reinen Tuch abgerieben, tüchtig geklopft, gesalzen und gepfeffert. Sodann wird das Fett erhitzt, die geteilte Zwiebel, Gelbrübe und Brotscheiben und nach 5 Min. das Fleisch zugegeben und sofort im heißen Fett umgewendet. Man läßt das Fleisch auf allen Seiten braun anbraten; sollte während dieser Zeit das Fett zu heiß werden, löscht man mit wenig Brühe oder Wasser ab und stellt den Braten in den heißen Bratofen. Hier wird das Fleisch unter fleißigem Begießen $^5/_4$ Std. gebraten. Kurz vor dem Gebrauch wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz der

Pfanne losgelöst, die noch vorhandene Fleischbrühe und Rahm zugegeben und nach dem Durchkochen durch ein Sieb getrieben. Muß man sparsam wirtschaften, wird der Beiguß mit 1 Teel. angerührtem Stärkemehl sämig gemacht. Größere Fleischstücke bedürfen einer längeren Bratezeit: z. B. 10 Pfd. 2½ Std.

452. Kalbsschlegel (ganz gebraten).

Zut.: Ein Schlegel, etwa 20 Pfd. wiegend, 8 Eßl. Salz, 1 Teel. Pfeffer, 1 ½ Pfd. Fett, 4 Zwiebeln, 4 Gelbrüben, 2 l Fleischbrühe, 1 l Rahm.

Von einem gut abgehängten Kalbsschlegel schneidet man am ersten Gelenk die Sehnen los und häutet das Fleisch. Sodann wird der Schlegel nach Belieben gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und im heißen Fett, nebst Bratengewürz braun angebraten. Hierauf stellt man die Pfanne in den gut heißen Bratofen und brät den Schlegel unter häufigem Begießen 3 Std. Wird der Schlegel ganz serviert, wird er nun glasiert (siehe Nr. 520), tranchiert, wieder zusammengesetzt, auf eine heiße Platte gesetzt und mit einer Manschette versehen. Der Bratenbeiguß wird nach dem Glasieren mit Rahm sämig gemacht, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht.

453. Polnischer Kalbsbraten.

Zut.: 2 ½ Pfd. Kalbfleisch, 40 g Speck, 2 Gurken, 2 Sardellen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ⅙ l Fleischbrühe, ⅛ l sauren Rahm, 4 Eßl. Wein.

Das Fleisch und zwar vom Schlegel oder Bug wird mit einem reinen Tuche abgerieben, geklopft, gehäutet und abwechslungsweise mit feinen Speck-, Sardellen- und Gurkenstreifen gespickt. Nun wird das Fleisch gesalzen, gepfeffert, zusammengerollt und mit einer Schnur umbunden. In einer Bratpfanne läßt man das Fett, nebst der zweimal durchschnittenen Zwiebel und der Gelbrübe heiß werden, dreht den Braten darin um und läßt ihn auf allen Seiten braun anbraten. Hierauf stellt man den Braten in den heißen Bratofen und läßt ihn unter öfterem Begießen 1½ Std. braten. Wenn nötig, das heißt, wenn das Fett zu heiß werden sollte und zu rauchen anfängt, gibt man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zu. 15 Min. vor dem Garsein gießt man den sauren Rahm darüber und würzt mit Wein. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet und, nachdem man den abgekratzten Bratenansatz mit der noch vorhandenen Fleischbrühe aufgekocht hat, durchgeseiht. Der Braten wird in Scheiben geschnitten und mit Gemüse oder Makkaroni, gebackenen Kartoffeln, usw. serviert. Größere Fleischstücke brauchen dementsprechend längere Bratezeit.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

454. Kalbsnierenbraten.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 trockenes Brötchen, 1/4 l Fleischbrühe, 1/4 l sauren Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Das Kalbfleisch und zwar das Nierenstück einschließlich der Niere wird gut abgerieben, gesalzen und gepfeffert und so gewickelt und mit einer Schnur umbunden, daß die Niere gut im Fleisch steckt und nirgends herausschaut. Man läßt in einer Bratpfanne Fett heiß werden, gibt die durchschnittene Zwiebel, Gelbrübenscheiben und nach 3 Min. das Fleisch, nebst dem 2 mal durchschnittenen Brötchen zu, bratet das Fleisch auf allen Seiten braun und läßt es unter öfterem Begießen in sehr heißem Ofen 2 Std. braten. Sollte das Fett während dieser Zeit zu heiß werden, gibt man von Zeit zu Zeit wenig heiße Fleischbrühe zu. Nach 1½ Std. Bratezeit gibt man den Rahm zu, entfettet beim Anrichten den Beiguß, treibt ihn durch ein Sieb und rührt, wenn nötig, noch wenig angerührtes Stärkemehl ein. Selbstverständlich muß in diesem Fall der Beiguß noch 5 Min. durchgekocht werden. Größere Braten bedürfen längerer Bratezeit, z. B. 8 Pfd. 2½—3 Std. Beim Aufschneiden wird das Fleisch vorsichtig durchschnitten und weil sehr fett, so heiß als möglich serviert.

455. Westfälischer Kalbsnierenbraten.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 1/4 Pfd. Schweinefleisch, 1/4 Pfd. Schinkenscheiben, 8 Weißkraut- oder Wirsingblätter, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eiweiß. — 1 Schweinenetz. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, Petersilienwurzel, 1 Selleriewurzel, 1 Gelbrübe, 2 Eßl. Tomatenmark, 1/8 l Weißwein, 3—4 Eßl. Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Dazu bedarf man eines gut abgehängten Kalbsnierenstückes, aus welchem man die Niere, sowie das obere, dicke Fleischstück herausschneidet. Das weggeschnittene Kalbfleisch, etwa ½ Pfd., wird, nebst dem Schweinefleisch und dem, von der Niere gewonnenen Fett 4 mal durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, Eigelb und Ei gut vermengt. Kleine Kraut- oder Wirsingblätter kocht man nach dem Waschen in kochendem Salzwasser 2 Min. und läßt sie auf einem Brett gut abtropfen. Das Kalbfleisch wird gut abgerieben, gesalzen, auf dem Fleischbrett ausgebreitet und die Füllseite mit Eigelb bestrichen. Nun legt man 2—3 Blätter darauf, streicht ¾ cm dick Fleischfarce darüber, welche man wieder mit Blättern bedeckt. Sodann streicht man wieder mit Eiweiß, breitet die Schinkenscheiben über das Eingelegte, läßt Fleischfarce folgen, um zuletzt die, in zwei Teile geschnittene Kalbsniere so darauf zu legen, daß die ganze Bratenbreite davon durchzogen wird. Nachdem man über diese den Rest der Farce gestrichen hat, wird das Fleisch gerollt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und mit einer Schnur fest gebunden. Um das Fleisch saftig zu erhalten, wickelt man es jetzt in ein Schweinenetz. Außerdem empfiehlt es sich, auf 2 Seiten je einen kleinen Kochlöffel zu binden; der Braten behält eine bessere Form.

In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt die geputzten, geschnittenen Bratenzutaten und zuletzt das Fleisch hinein, und läßt es unter fleißigem Begießen 2 Std. braten. Unterdessen bereitet man mit den Knochen, Knorpeln und sonstigen Abfällen, Tomatenmark, Salz, Wein, Rahm und Fleischbrühe einen Bratenbeiguß, den man gut durchkochen läßt. Sobald der Braten fertig ist, nimmt man ihn aus der Pfanne, schüttet das Fett ab und gießt den vorgekochten Beiguß in die Bratenpfanne. Hierauf wird der Bratenansatz losgekratzt, der Beiguß aufgekocht und durchgeseiht. Beim Anrichten werden die Kochlöffel und Schnüre entfernt, der Braten vorsichtig aufgeschnitten und mit einem Gemüse wie Rosenkohl, Blumenkohl usw. serviert.

456. Kalbsfrikandeau, gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 50 g Spickspeck, 15 g Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Man verwende dazu die einzelnen Muskeln, die sogenannten Frikandeaus eines gut abgehängten Kalbschlegels. Das Fleisch, und zwar jedes größere Frikandeau besonders, wird vorsichtig gehäutet, mit feinen Speckstreifen durchzogen, wobei man darauf achtet, daß die Fleischfasern aufgefaßt werden. Kurz vor dem Braten wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut und, nebst den angegebenen Zutaten in heißem Fett auf starkem Feuer braun angebraten. Sodann stellt man die Bratenpfanne in den heißen Ofen, woselbst das Fleisch unter fleißigem Begießen 30 Min. gebraten wird. Man gießt sauren Rahm darüber und läßt das Fleisch noch weitere 10 bis 15 Min. darin dämpfen. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit etwas Wein gewürzt und das Fleisch mit Zitronenschnitzen garniert, zu Nudeln, Blumenkohl und dergl. serviert.

457. Kalbsrücken.

Zut.: 6 Pfd. Kalbsrücken, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 120 g Speck, 150 g Fett, 2 Zwiebeln, 2 Gelbrüben, $^1/_3$ l dicken, sauren Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Der Kalbsrücken, in welchem sich die Niere befinden soll, wird abgerieben, vorsichtig gehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und in reichlich heißem Fett mit Zwiebel und Gelbrübenscheiben im Backofen unter fleißem Begießen 1½ Stunde gebraten. Alsdann bedeckt man den Rücken mit saurem Rahm, läßt diesen ebenfalls braun werden und beendet den Beiguß

wie Nr. 451. Beim Anrichten wird die Niere herausgelöst, das Fleisch mit scharfen Schnitt von beiden Seiten des Rückens losgeschnitten und die losgelösten, filetartigen Bratenstücke in Scheiben geteilt und wieder auf den Rücken gesetzt. Bei festlichen Gelegenheiten setzt man den, so vorbereiteten Rücken auf einen ausgebackenen Brotsockel, garniert mit Gemüschen und der, in Scheiben geschnittenen Niere, sowie mit Zitronenkörbchen, Spieße und dergl.

458. Kalbsroulade.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust. — Zur Fülle: $^1/_2$ Pfd. verwiegtes Schweinefleisch, 1 Brötchen, 1 Ei, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Eßl. fein verwiegte, in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 verwiegte Sardellen, 2 Eßl. sauren Rahm. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Weißbrot, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm, 2 Eßl. Wein.

Die entbeinte, abgeriebene Kalbsbrust wird gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und die innere Fläche mit Eiweiß bestrichen. Nun füllt man die Fleischfülle ein, näht die Roulade der Länge nach gut zu und bratet das Fleisch nach dem Salzen in heißem Fett, welchem man die Bratenzutaten zugegeben hat, auf allen Seiten schön braun an. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Fleischbrühe zu und läß die Roulade unter fleißigem Begießen 1 Std. braten. ¼ Std. vor dem Garsein gießt man den sauren Rahm darüber. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, die Gelbrübe, sowie die Zwiebel herausgenommen und der Beiguß, samt dem Brot durch ein Sieb getrieben, aufgekocht und mit Wein gewürzt.

459. Gefüllte Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 2 trockene Brötchen, 2 Eier, $^1/_8$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. fein verwiegte Petersilie und Zwiebel, 20 g Butter. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm.

Die Kalbbrust wird gut abgerieben, durch vorsichtiges Herauslösen von Knochen und Knorpeln befreit und zwischen der ganzen Brust entlang eine Öffnung zum Füllen gerichtet, welche man mit Salz und Pfeffer ausreibt. Sodann werden die trockenen Brötchen in 1 cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten, mit Salz bestreut, mit der kochenden Milch begossen und gut zugedeckt. Nach ½ Std. gibt man möglichst vorsichtig, damit die Würfel ganz bleiben, die verquirlten Eier, Gewürz, sowie in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie darunter, füllt die Masse in die Kalbsbrust und näht sie gut zu. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt Gelbrübe, Zwiebel und die, mit Salz und Pfeffer eingeriebene Brust hinein und brät sie auf allen Seiten braun an. Sodann stellt man sie in den Backofen, gibt, wenn nötig, von Zeit zu Zeit wenig Fleisch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

brühe zu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen $^5/_4$ Std. braten. Man muß sehr darauf achten, daß die Hitze nicht zu stark auf die Brust wirkt, da diese leicht berstet. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet und mit angerührtem Mehl oder Rahm sämig gemacht. Als Gemüsezugabe eignen sich Gelbrüben, Schwarzwurzeln, Kohlraben und dergl.

460. Gedämpfte Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, $^1/_3$ l Milch, 50 g Fett.

Die möglichst fette Kalbsbrust wird nach dem Waschen in handflächegroße Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl umgewendet und in heißem Fett auf starkem Feuer auf beiden Seiten braun gebraten. Wenn das Fleisch bald die gewünschte Farbe hat, gibt man die Zwiebelscheiben und, wenn auch diese gebräunt sind die Milch zu, schließt die Pfanne mit dem Deckel und dämpft das Fleisch im Zeitraum von etwa 2 Stunden weich. Man serviert die Brust mit gebackenen Kartoffeln, Gelbrübengemüse oder dergl.

461. Gespickte Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Spicken: 30 g Speck. — Zum Dämpfen: 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3 Eßl. Fett oder Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 3 Nelken, 1 kleine Gelbrübe, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, $^1/_4$ l Fleisch- oder Kochbrühe. — Zum Beiguß: 1 Eßl. Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Wein.

Die Kalbsbrust, welche nicht zu dünn sein darf, wird ausgebeint, geklopft, gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und ungefähr 10 bis 15 Min. gekocht. Sodann wird sie zwischen zwei Brettchen gelegt und beschwert bis sie vollständig erkaltet ist. Auf der oberen Seite zieht man alsdann feine Speckstreifen ein, legt die gespickte, gesalzene Brust in eine Bratpfanne, in welcher man das Fett erhitzt hat, würzt mit den angegebenen Zutaten, gibt die vorgeschriebene Menge Koch- oder Fleischbrühe zu und dämpft die Brust im Backofen, unter fleißigem Begießen etwa 1 Stunde. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man das Mehl zu, rührt es nach kurzem Dämpfen mit Fleischbrühe glatt, würzt mit Wein und gibt die Brust mit Nudeln, Reis und dergl. zu Tisch.

462. Gebackene Kalbsbrust.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Kalbsbrust. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Backen: 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3 Eiweiß, Weckmehl, Backfett. — 1 Zitrone.

Die Kalbsbrust wird gewaschen, entbeint und in die kochende Brühe gegeben, welche man vorher mit Salz, Suppengrüns, Gelb-

rübe und Zwiebel gewürzt hat. Nach etwa ¾ Std., sobald das Fleisch fast weich ist, wird es herausgenommen, in handflächengroße, 1½ cm dicke Scheiben geschnitten und kalt gestellt. Kurz vor Gebrauch wird es mit Zitronensaft beträufelt, gesalzen und gepfeffert und mit Eiweiß und Weckmehl paniert. In einer Backpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die Kalbsbrustscheiben hinein und läßt sie auf beiden Seiten goldbraun backen. Backzeit 8 Min. Beim Anrichten belegt man sie mit Zitronenschnitzen und serviert Salat, oder auch ein Gemüse wie Gelbrüben, Kohlraben und dergl. dazu.

463. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust oder auch Bug, 2 l kochendes Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 kleine Zwiebel, mit 2 Nelken besteckt, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, 3—4 Eßl. Wein, 1 Teel. Essig. — Zum Butterbeiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Kochbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Die Kalbsbrust wird gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen und mit kochendem Wasser, dem man vorher zur Würze Salz, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Wein und Essig zugegeben hat, beigestellt und weich gekocht. (1 Std.) Unterdessen bereitet man von den angegebenen Zutaten einen weißen Butterbeiguß und läßt diesen mindestens ½ Std. kochen. Hierauf nimmt man die weichgekochte Kalbsbrust auf ein Fleischbrett, schneidet sie in handflächengroße Stücke, gibt sie dem Butterbeiguß bei und rührt das Gericht vor dem Anrichten mit Eigelb und Rahm ab.

464. Eingemachtes Kalbfleisch, andere Art.

Zut.: 2 Pfd. Kalbfleisch. — Zum Dämpfen: 40 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ½ l Fleischbrühe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zitronenscheibe, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, ¼ Lorbeerblatt 2—3 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Dämpf- und Fleischbrühe. — Zum Abrühren: 2 Eigelb, 4 Eßl. Rahm, 4 Eßl. Wein.

Kalbfleisch von der Brust wird in handflächengroße Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser übergossen, damit es schön weiß wird. In einem gut glasierten Topfe läßt man die Butter heiß werden, gibt das Fleisch nebst dem Salz und Pfeffer zu, dämpft es ¼ Std., gießt die Fleischbrühe darüber, würzt mit den angegebenen Zutaten und läßt das Fleisch weich dämpfen. (1 Std.). Von Butter, Mehl und der Dämpf- und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, läßt diesen 1 Std. kochen, würzt mit Wein und rührt ihn mit Eigelb und Rahm ab. Sodann gibt man das Fleisch zu und bringt es im Beiguß bis vor das Kochen. Nach Belieben kann man zu eingemachtem Kalbfleisch auch Bug oder Schlegel verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

465. Braunes Kalbfleisch.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, 80 g Fett, 80 g Braunmehl, 1 Eßl. Essig, 1 1/4 l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, 1/2 Lorbeerblatt, 4 Eßl. Wein.

Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug wird abgerieben, tüchtig geklopft, in handflächengroße und 2 cm dicke Scheiben geschnitten, möglichst rasch in heißem Fett braun angebraten und auf eine Platte gelegt. In dem zurückgebliebenen Fett röstet man das Braunmehl noch etwa 5 Min., löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und Pfeffer, etwas Zitrone, Essig, mit Nelken besteckter Zwiebel und Lorbeerblatt, gibt das Fleisch zu und läßt es im Beiguß 1 Std. dämpfen. Vor dem Anrichten nimmt man das Gewürz heraus und gibt dem Beiguß etwas Wein oder Madeira zu. Man serviert Nudeln, Spätzle oder Klöße dazu.

466. Kalbskopf-Ragout (en tortue).

Zut.: 1/2 Kalbskopf (2 3/4 Pfd. ohne Knochen). — Zum Kochen: 5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig, 3 Nelken, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibchen, 1 Sträußchen Suppengrüns. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 200 g Mehl, 2 1/2 l Kalbskopfbrühe, 1/4 l Tomatenmark, 2 Eßl. Madeira. — Zum Marinieren: 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1/5 l Rotwein. — Zur Garnitur: Blätterteighalbmonde von 50 g Mehl, 10 Stück Essiggurken, 2 hartgekochte Eier. — Zum Backen des Hirns: 1 Eiweiß, Weckmehl, Prise Salz, 50 g Butter.

Am Tage vor dem Gebrauch wird der entbeinte, gewässerte Kalbskopf gerollt, mit Schnur umbunden, in den kochenden, aus Wasser und den angegebenen Gewürzen hergestellten Sud gegeben und langsam gekocht, bis er so weich ist, daß man mit einem Strohhalm einstechen kann. (3 Std.). Sodann breitet man ihn auseinander, entfernt die weiße Gaumenhaut und preßt den Kalbskopf zwischen zwei nassen Brettern einige Stunden. Von Fett, Mehl und der Kalbskopfbrühe bereitet man einen braunen Beiguß, der mindestens 4 bis 5 Std. gut durchkochen soll. Der Kalbskopf wird in verschobene Rechtecke geschnitten, in einer Schüssel mit Salz, Rotwein und Paprika 1 Std. mariniert und, nebst der aufgeschnittenen Zunge in den durchgeseihten Beiguß gegeben. Man läßt das Ragout nochmals aufkochen und würzt beim Anrichten mit Madeira. Man richtet das Gericht auf eine runde Platte an, nach Belieben auch in einen Kranz von gekochtem Reis und garniert mit den erhitzten, ausgezackten Ohren, Fächern von Essiggurken, in 4 Teile geschnittenen, gekochten Eiern, dem gebackenen Hirn und Blätterteighalbmonden.

467. Gebackener Kalbskopf.

Zut.: 1/2 Kalbskopf. — Zum Kochen: 5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig, Nelke, Gelbrübe, Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibchen, 1 Sträußchen Suppengrüns. — Zum Würzen: 1 Eßl. feingewiegte Petersilie, Saft einer halben Zitrone, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Backen: 2 Eier, Weckmehl, Fett.

Der nach Nr. 466 vorgerichtete, gekochte Kalbskopf wird in handflächengroße, gleichmäßige Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, ge-

wiegter Petersilie und Zitronensaft gewürzt, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. (Backzeit: 6—8 Min.).

468. Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1—2 Eier, Weckmehl, 60 g Fett, 30 g Butter.

Von einem gut abgehängten Kalbsrücken läßt man 6 Kalbskotelettes heraushacken, schneidet dem Knochen entlang die Haut auf, drückt und zieht diese bis zur Hälfte des Stieles herunter. Alle Sehnen, Häute, sowie der breite, angewachsene Rückenknochen werden entfernt und die Kotelettes auf dem Hackbrett mit dem Hackmesser geklopft, wobei man ihnen eine runde Form gibt. Kurz vor dem Gebrauch werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührtem Ei und hierauf in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken; man rechnet dazu 8—10 Min. Nun wird das Fett abgeschüttet, die frische Butter zugegeben und nach 2 Min. die Kotelettes angerichtet. Will man die Platte besonders hübsch richten, dann streift man an die Kotelettstielchen weiße Papiermanschettchen und garniert mit Zitronenschnitzen.

469. Kalbskotelettes, unpaniert.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 20 g Butter.

Die nach Nr. 468 vorbereiteten Kotelettes werden gehäckelt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Alsdann wird das Fett erhitzt, die Kotelettes hineingegeben, sofort darin umgewendet und unter Begießen 8 Minuten auf nicht zu starker Hitze gebraten. Kurz vor dem Anrichten gibt man die frische Butter zu und garniert die Kotelettes beim Anrichten mit Zitronenscheiben.

470. Kalbskotelettes nach Murillo.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 40 g Käse, 20 g Weckkrumen, $^1/_4$ l Rahm. — Zum Champignonspüree: 1 Pfd. Champignons, 60 g Butter, 1 Teel. Zitronensaft, 2 Eßl. Rahm.

Die Kalbskotelettes werden von Haut und Knorpeln befreit, das Fleisch vom Stiel zur Hälfte losgestreift, gut geklopft und rund geformt. Sodann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, gibt sie in das heiße Fett und bratet sie auf einer Seite braun an. Auf die ungebratene Seite streicht man das vorher bereitete Champignonspüree, streut Käse und Weckkrumen darüber und bratet die Kotelettes unter öfterem Begießen im Backofen 20 Min. Nachdem gießt man sauren Rahm darauf und läßt die Kotelettes weitere 10 Min. dämpfen. Zum Champignonspüree werden die Champignons sauber geputzt,

fein verwiegt und in der zerlassenen Butter 25 Min. gedämpft. Sodann stößt man die Champignons nach Zugabe von 1 Teel. Zitronensaft und 2 Eßl. Rahm so fein als möglich und streicht sie zuletzt durch ein feines Sieb.

471. Kotelettes nach Nelson.

Zut.: 2 ½—3 Pfd. Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Fett. — Zur Fleischfülle: 200 g Schweinefleisch ohne Knochen, 1 Ei, 1 Brötchen, ½ Eßl. Zwiebel, ½ Eßl. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Belegen: 2 Eßl. Käse, ⅛ l Rahm, ⅛ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man 6 vorgerichtete Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgroße Stücke davon, klopft sie und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heißem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Farce darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, feingeschnittener gedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt. Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und läßt die Kotelettes im Backofen unter Begießen braten. Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und läßt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen Beiguß serviert. (Bratezeit: 1 Std.)

472. Gedämpfte Kräuterkotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, etwa 3 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 4 Eßl. verwiegte Kräuter, ⅛ l dicken, sauren Rahm, ¼ l Fleischbrühe.

Die Kalbskotelettes werden gut hergerichtet, d. h. der kleine Rippenknochen wird zur Hälfte vom Fleisch befreit, das dicke Ende desselben etwas abgehackt, damit die Kotelettes flach in der Pfanne aufliegen. Nun werden die Sehnen und Häutchen vorsichtig abgelöst und die Kotelettes so geklopft, daß sie eine runde Form erhalten. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, dreht die gesalzenen, gepfefferten Kotelettes in dem Fett um und legt sie nebeneinander in dieselbe. Oben darauf streut man die Kräuter, wie Estragon, Boretsch, Pimpinell, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, stellt die Pfanne in den heißen Backofen, woselbst das Fleisch unter öfterem Begießen eine braune Farbe bekommen soll. Nach ½ Std. gießt man den Rahm darüber, gibt Fleischbrühe zu, schließt die Pfanne und läßt die Kotelettes nochmals 20 Min. in guter Hitze dämpfen. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet und die Kotelettes mit Salat oder einem Gemüse wie Schwarzwurzeln u. dgl. serviert.

473. Überbackene Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 10 g Mehl, 50 g Fett. — Zur Fülle: 1/2 Brieschen, 1/4 l Fleischbrühe, 45 g Champignons, Petersilie, Gelbrübe, 1/2 Zwiebel. — Zum Beguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, 1/4 l Kochbrühe, 1/4 l Rahm, 1 Teel. Zitronensaft. — Zum Belegen: 2 Eßl. Käse, 20 g Butter.

Die Kalbskotelettes werden nach Vorschrift gut vorgerichtet, d. h. vom Stielknochen das Fleisch gelöst, zur Hälfte abgestreift, alle Häutchen und Sehnen entfernt und die Kotelettes rund gehackt. Nun werden sie leicht gesalzen, gepfeffert, in Mehl umgewendet und in heißem Fett 6—8 Min. vorsichtig gebraten. Eine feuerfeste Platte wird leicht mit Butter bestrichen, die Kotelettes hübsch darauf angerichtet und in die Mitte eines jeden Kotelettes die vorgerichtete Farce gestrichen, mit geriebenem Käse und Butterstückchen belegt und in heißem Ofen etwa 30 Min. überbacken. Damit die Kotelettes von unten nicht trocken werden, stellt man die Platte in ein Gefäß mit wenig kochendem Wasser. Zur Farce wird das Brieschen 1 Std. gewässert, hierauf mit Fleischbrühe, Salz, Champignons, Suppengrüns, Gelbrübe, Zwiebel vorsichtig weich gekocht (15 Min.) und in 1 cm große Würfel geschnitten. In Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit süßem Rahm und der Kochbrühe ab, gibt die Brieschenwürfel, die klein geschnittenen Champignons und Zitronensaft zu und füllt die Farce auf die Kotelettes. Nach dem Überbacken wird die Platte gut abgerieben und die Kotelettes am besten mit grünem Salat aufgetragen.

474. Wiener Schnitzel.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, etwa 2 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eiweiß oder 1 Ei, Weckmehl, Backfett, 30 g frische Butter.

Von einem gut abgehängten Kalbsschlegel schneidet man fingerdicke und handbreite Stücke. Diese werden gehäutet, geklopft, gehackt und kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut. Alsdann wendet man sie in verrührtem Ei und Weckmehl um und bratet sie unter fleißigem Begießen in Fett schön braun. (Bratezeit 10 Min.) Sobald sie fertig sind, gießt man das Fett ab, gibt etwas frische Butter zu und läßt diese noch gut einziehen. Nach Belieben belegt man die Schnitzel beim Anrichten mit Zitronenscheiben.

475. Kalbsschnitzel, unpaniert.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Mehl, 65 g Fett oder Butter, 2 Eßl. Rahm, 1/8 l Fleischbrühe.

Die Schnitzel werden von Haut und Sehnen befreit, vorsichtig geklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl leicht umgewendet und in heißem Fett unter fleißigem Begießen im Zeitraum von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

8 Min. auf beiden Seiten braun gebraten. Die Schnitzel werden angerichtet, mit Butterpapier bedeckt und heiß gestellt. Das zurückbleibende Fett wird zur Hälfte abgeschüttet, der Rahm zugegeben und, nachdem dieser gebräunt ist, mit Fleischbrühe aufgekocht. Nach dem Entfetten wird der Beiguß über die angerichteten Schnitzel gegossen.

476. Gespickte Kalbsschnitzel.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch oder 6 Schnitzel, 50 g Spickspeck, $^3/_4$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 25 g Mehl, $^1/_4$ l Rahm, 6 Eßl. Fleischbrühe, 60 g Fett.

Aus einem Kalbsschlegel schneidet man quer über die Fleischfasern 1½—2 cm dicke, handgroße Scheiben, entfernt alle hautigen und sehnigen Teile und klopft sie tüchtig. Nun zieht man dünne Speckfäden durch, würzt mit Salz und Pfeffer und wendet die Schnitzel in Mehl um. In einer Omelettepfanne läßt man Fett heiß werden, legt die Schnitzel hinein und läßt sie unter Begießen auf beiden Seiten braun braten. (5 Min.) Hierauf wird das Fett abgegossen, das Fleisch mit saurem Rahm bestrichen, wenig Fleischbrühe zugegossen und in geschlossener Pfanne auf der Seite des Herdes 20 Min. gedämpft.

477. Käseschnitzel.

Zut.: 2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Ei, 20 g Butter, 90 g Parmesankäse. — Zum Ausbackteig: $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Wein, $^1/_{10}$ l Olivenöl, Prise Salz, 2 Eiweiß. — Backfett.

Aus einem abgehängten Kalbsschlegel schneidet man 6 möglichst dünne Schnitzel, welche nach dem Häuten und Klopfen mit Salz und Pfeffer eingerieben werden. Sodann wird das Ei mit der zerlassenen Butter verrührt, die Schnitzel erst in dem Ei, dann in dem geriebenen Parmesankäse umgewendet und zuletzt in den nach Nr. 1104 hergestellten Ausbackteig getaucht und schwimmend in heißem Fett ungefähr 10 Min. gebacken. Man serviert die Schnitzel sofort, am besten mit Salat.

478. Schnitzel auf Holsteiner Art.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 30 g Mehl, 80 g Fett, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 6 Eier, 40 g Butter. — Zur Garnitur: 24 ausgestochene Kartöffelchen, 12 in Fächer geschnittene, kleine Essiggurken, Rotrüben, 3—4 Sardellen.

Große Kalbsschnitzel werden vorsichtig gehäutet, von den Knorpeln und Sehnen befreit, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl leicht umgewendet und in heißem Fett oder Butter auf beiden Seiten unter stetem Begießen mit dem heißen Fett lichtbraun gebraten, wozu man etwa 8 Min. rechnet. Sodann nimmt man die Schnitzel heraus, gibt in die Pfanne Fleischbrühe, kocht den Beiguß

kurz auf und gibt ihn über die hübsch angerichteten Schnitzel. Auf jedes derselben setzt man ein gebackenes Spiegelei und garniert die Platte mit ausgestochenen, gekochten Kartoffeln, geputzten, gerollten Sardellen, Essiggurken und Rotrüben.

479. Schnitzel nach Mailänder Art.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 15 g Mehl, 50 g Butter oder Fett, $^1/_4$ l Rahm, 5 Eßl. Bratenbeiguß, 65 g Zunge, $^1/_4$ Pfd. Sülz, 180 g Makkaroni, 1 l Abkochwasser, 1 kleinen Eßl. Salz, 6 Eßl. Rahm, 4 Eßl. Tomatenmark, 20 g Butter, 180 g Reis, $^2/_3$ l Fleischbrühe, 20 g Butter, 20 g Käse, 4 Eßl. Tomatenmark, 1 Teel. Salz.

Die Kalbsschnitzel werden von Haut und Sehnen befreit, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgewendet. Die Zunge und die weichgekochte, nochmals gewaschene Sülz schneidet man in ½ cm breite, fingerlange Streifchen. In einer Backpfanne erhitzt man Fett, bratet darin die Schnitzel auf beiden Seiten im Zeitraum von 8 Min. braun, gibt sauren Rahm, Bratenbeiguß, Zunge und Sülzstreifchen zu und läßt die Schnitzel auf der Seite des Herdes zugedeckt 10 Min. dämpfen. Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stücke gebrochen, im Salzwasser weichgekocht (30 Min.) und nach dem Abschütten mit Butter, Rahm, Tomatenmark im heißen Backofen 15 Min. aufgezogen. Ebenso wird der gebrühte Reis mit Fleischbrühe und Butter weichgekocht (Backofen oder Kochkiste) und wenn er gar ist, der Käse und Tomatenmark mit einer Gabel vorsichtig darunter gerührt. Beim Anrichten legt man die Schnitzel zuerst auf die heiße Platte und garniert außen herum in je zwei Lagen Makkaroni und Reis. Die Sülz- und Zungenstreifchen werden nebst dem Bratenbeiguß über die Schnitzel gegossen.

480. Paprikaschnitzel.

Zut.: 6 große Kalbsschnitzel, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_8$ l Fleischbrühe, — Zum Dämpfen: 6 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 40 g Butter, $^1/_2$ l Rahm, Saft 1 Zitrone, 1 Messerspitze Paprika.

Gut gehäutete, geklopfte Kalbsschnitzel werden nach dem Salzen und Pfeffern in heißem Fett braun angebraten, etwas Fleischbrühe und Zitronensaft zugegeben und in geschlossener Pfanne ½ Std. gedämpft. Während dieser Zeit dämpft man in heißer Butter die Zwiebeln gelblich, löscht mit saurem Rahm ab, dämpft die Zwiebeln weich und treibt das Ganze durch ein Sieb. Nun gibt man die Dämpfbrühe des Fleisches und Paprika zu, füllt das Zwiebelmus auf die Schnitzel und läßt diese nochmals 5 Min. dämpfen, bevor man sie anrichtet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

481. Schnitzel nach Pariser Art. (Für 1 Person.)

Zut.: 1 Kalbsschnitzel, Prise Pfeffer, Prise Salz, wenig Mehl, 40 g Fett oder Butter. — Zum Omelette: 2 große Eier, 1 Eßl. Milch, 15 g Butter.

Ein kleines Kalbsschnitzel wird gehäutet, geklopft, gesalzen und gepfeffert. Sodann läßt man Butter oder Fett heiß werden, bratet darin das in Mehl umgewendete Schnitzel unter stetem Begießen mit dem heißen Fett goldgelb und läßt es zugedeckt noch 5 Min. dämpfen. Während dieser Zeit werden die Eier mit der Milch gut verquirlt und ein französisches Omelette davon gebacken. (Siehe Nr. 139.) Wenn dieses fertig ist, gibt man das Schnitzel in die Mitte, wickelt es in das Omelette ein und bringt es so schnell wie möglich zu Tisch.

482. Züricher Kalbfleischrollen.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 6 Schinkenscheiben je 30 g wiegend, 3 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 2 hartgekochte Eier, 1 Eßl. Mehl, 40 g Fett, $^1/_8$ l Rahm, 3 Eßl. Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Schöne, mürbe Kalbsschnitzel werden gehäutet, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf belegt man jedes mit einer Scheibe Schinken und bestreicht es messerrückendick mit in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie. Die Eier werden der Länge nach in drei Teile geschnitten, auf jedes Schnitzel ein Stück Ei gelegt, zusammengerollt und zugebunden. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die in Mehl umgewendeten Rollen hinein und bratet sie unter fleißigem Begießen $^3/_4$ Std. $^1/_4$ Std. vor dem Anrichten entfettet man den Beiguß und gibt einige Eßlöffel sauren Rahm und Wein zu. Beim Anrichten werden die Rollen so in der Mitte durchgeschnitten, daß der Inhalt sich schön schichtenweise präsentiert.

483. Kalbfleischvögel.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 1 kl. Eßl. Salz, $^1/_4$ Pfd. Schinken, 60 g Sardellen, $^1/_8$ l Rahm, 15 g Weißbrotkrumen. — Zum Braten: 40 g Fett, 1 Zwiebel, 20 g Mehl, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Kalbfleisch und zwar vom Schlegel oder Bug wird in handgroße Scheiben geschnitten und geklopft. Den Schinken und die geputzten Sardellen verwiegt man fein, gibt den Rahm und das geriebene Weißbrot zu, bestreicht damit die Schnitzel, wickelt sie zusammen, so daß man fingerlange Rollen erhält, die man mit einem Hölzchen fest steckt. Hierauf läßt man Fett heiß werden, bratet das Fleisch nebst reichlich Zwiebel braun, streut das Mehl darüber, löscht mit Rahm ab und dämpft die Kalbfleischvögel in geschlossenem Topf 20—25 Min. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, durch ein Sieb getrieben und die Kalbfleischvögel hübsch angerichtet und zu Salat oder einem Gemüse serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

484. Geschnitzeltes Kalbfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Kalbfleisch, 80 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Kalbfleisch vom Schlegel wird geklopft, gehäutet und in dünne, 2 Mark große Stücke geschnitzelt. In einer Bratkasserolle erhitzt man die Butter, gibt die feingeschnittene Zwiebel, das Kalbfleisch und Gewürz zu und dämpft es, bis das Fleisch eine weiße Farbe hat. Hierauf streut man das Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe ab und dünstet das Fleisch noch etwa 15 Min.

485. Kalbfleischklößchen für Ragout u. dgl.

Zut.: 150 g Kalbfleisch (ohne Knochen und Sehnen), 150 g rohes Kalbsnierenfett, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat.

Kalbfleisch vom Schlegel treibt man mit dem gehäuteten Kalbsnierenfett 3 mal durch die Fleischmaschine, gibt die Gewürze zu, mengt den Fleischteig tüchtig durch und formt mit der naßgemachten Hand kleine Kugeln im Durchmesser von $1^1/_2$ cm. 15 Min. vor Gebrauch gibt man sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie auf der Seite des Herdes mehr ziehen als kochen. (Stückzahl 14.)

486. Feinere Kalbfleischklößchen.

Zut.: 125 g Kalbfleisch (ohne Knochen), 65 g Kalbsnierenfett, $^1/_{20}$ l Wasser, 30 g Kartoffelmehl, 10 g Butter, $^1/_2$ Ei und 1 Eigelb, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat.

Das mit 1 Teel. Wasser angerührte Kartoffelmehl gibt man in das kochende Wasser, kocht das Teiglein dick und glatt, streicht es auf einen Teller und gibt oben darauf ein wenig Butter, damit sich keine Kruste bildet. Nun treibt man das Fleisch, Nierenfett und Gewürz 3 mal durch die Fleischmaschine, mengt den Mehlteig und die Eier gut darunter, formt kleine Klößchen, die man 15 Min. in kochender Fleischbrühe ziehen läßt. Man kann diesen Teig auch in einen Spritzsack, der mit großer, glatter Tülle versehen ist, füllen und die Klößchen in eine mit Wasser ausgeschwenkte Kasserolle spritzen. Vor dem Anrichten übergießt man die so vorgerichteten Klöße mit kochender Fleischbrühe, läßt sie 15 Min. ziehen und verwendet sie zu Ragout, das man zum Füllen von Vol-au-vent u. dgl. zubereitet hat. (Stückzahl: 12.)

487. Kalbshaxen.

Zut.: 2 Pfd. Kalbshaxen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Als Haxen bezeichnet man den Teil zwischen Fuß und Schlegel, der vor der Zubereitung einmal durchgesägt werden muß. Die er-

haltenen Stücke, welche recht fleischig sein müssen, werden gesalzen, gepfeffert und in einer gußeisernen Backpfanne in heißem Fett, nebst Zwiebel und Gelbrübe braun angebraten. Alsdann löscht man mit Fleischbrühe ab, und bratet die Haxen in geschlossener Pfanne in gut heißem Backofen unter fleißigem Begießen etwa ¾—1 Std. Haxen müssen gut weich und knusperig sein und können zum Abendessen mit Salat gereicht werden.

488. Gebackene Kalbsfüße.

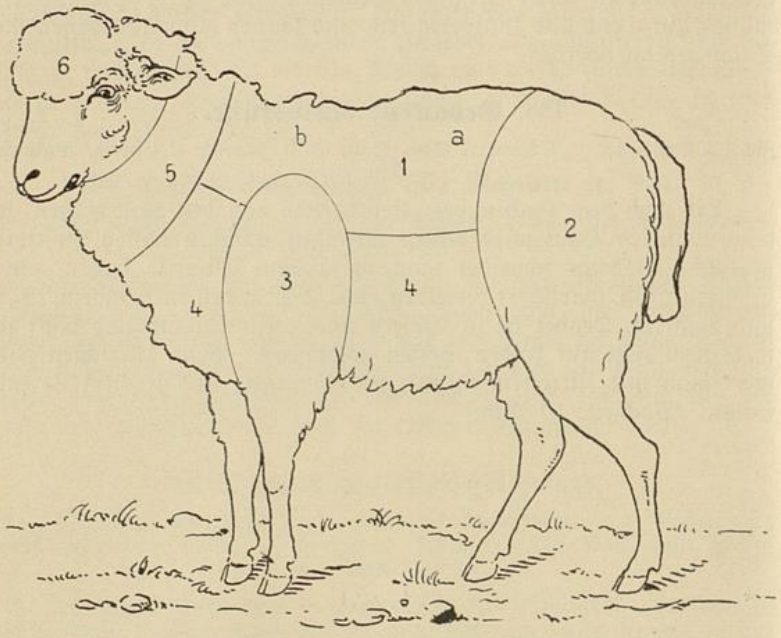
Zut.: 3 Kalbsfüße, $^1/_8$ l Wein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 2 Eiweiß, Weckmehl, Fett.

Die nach dem Kochen des Fleischgelees von den Kalbsfüßen gelöste, fleischige Haut wird einige Stunden zwischen nassen Brettern gepreßt. Sodann schneidet man verschobene Vierecke davon, etwa 5—6 cm groß, mariniert dieselben etwa 2 Stunden in Rotwein, Salz und Paprika, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun. Beim Anrichten garniert man mit Zitronenschnitzen und Petersilie und serviert sie mit Salat. (Backzeit: 10 Min.)

---

9. Hammelfleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte nummeriert.

1. Hammelsrücken: a. eigentliches Rückenstück, b. Kotelettestück. 2. Schlegel. 3. Bug. 4. Brust. 5. Hals. 6. Kopf.

489. Gekochtes Hammelfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch, 5 l Wasser, Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 3 Eßl. Salz.

Zum Kochen eignen sich am besten Hals, Brust und Bug. Bei Hals und Brust müssen vor der Zubereitung die Knochen etwas eingehackt werden, damit sich diese Stücke beim Anrichten leichter teilen lassen. In das kalte Wasser gibt man die zerkleinerten Knochen, in die heiße Brühe das Suppengrüns und in die kochende das Salz und das Fleisch. Man läßt es auf der Seite des Herdes langsam 1½ Std. kochen. Beim Anrichten streut man über das aufgeschnittene Fleisch eine Prise Salz und gießt etwas Brühe darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

490. Hammelbraten.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, Gelbrübe, 1/2 Brötchen, 1/4 l Fleischbrühe, 1 Teel. Kartoffelmehl.

Das Fleisch, am besten Schlegel oder Bug, wird gewaschen, geklopft, gesalzen und gepfeffert und in heißem Fett mit den Bratenzutaten auf beiden Seiten braun angebraten. Sodann gibt man wenig Fleischbrühe zu, stellt den Braten in den heißen Backofen und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen, wenn nötig unter Zugießen von heißer Flüssigkeit, 1½—2 Std. braten. 10 Min. vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab, rührt ein wenig angerührtes Mehl ein, kocht den Beiguß mit der notwendigen Brühe auf und treibt ihn durch ein Sieb. Nach Belieben kann man dem Beiguß statt Mehl sauren Rahm zugeben. Bei der Zubereitung eines ganzen Hammelschlegels treten einige Änderungen ein. Der Schlegel wird gewaschen, geklopft, ein Teil der dicken Fettschichte losgeschnitten und an der oberen Seite einigemal leicht eingekerbt, damit das noch anhaftende Fett besser austreten kann. Nach Belieben kann man auch den Knochen herauslösen. Alsdann wird das Fleisch gesalzen, gepfeffert und mit einer Tasse kaltem Wasser, Zwiebel, Gelbrübe und Brotrinde in den heißen Backofen gestellt. Der Schlegel braucht eine gute Hitze und muß fleißig begossen werden. ¼ Std. vor dem Tranchieren schöpft man das Fett ab, gibt ein halbes, trockenes, in Scheiben geschnittenes Brötchen zum Aufsaugen des Fettes zu und macht den Beiguß fertig. (Bratezeit eines Schlegels: 3 Std.)

491. Falscher Rehbraten.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch vom Schlegel oder Bug. — Zur Beize: 1/4 l Essig, 1/3 l Wasser, eine Scheibe Zitrone, einige zerdrückte Wacholderbeeren, 6 Pfefferkörner, 1/2 Zwiebel. — Zum Braten: 50 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/8 l saurer Rahm, 1/8 l Fleischbrühe.

Das gut abgehängte Hammelfleisch wird gehäutet, geklopft und mit den Beizzutaten in eine Schüssel gelegt. Nach Belieben kann man die Schüssel vorher mit Tannenzweigen auslegen. Man läßt das Fleisch in der Beize unter täglichem Wenden 4—5 Tage liegen. Bei der Zubereitung wird es nach dem Abtrocknen mit feingeschnittenen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett, nebst der Zwiebel und Gelbrübe auf beiden Seiten braun angebraten. Sodann stellt man die Bratenpfanne in den heißen Backofen und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen ungefähr 1½ Std. Kurz vor dem Gebrauch streicht man den sauren Rahm darüber und, nachdem derselbe sich ebenfalls braun gefärbt hat, wird das Fleisch herausgenommen, die Fleischbrühe zugegeben und der Beiguß nach Vorschrift fertig gemacht. Bei größeren Fleisch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

stücken rechnet man 1—2 Tage länger zum Beizen, wie man auch längere Bratezeit gebraucht. Sehr verfeinert wird der Braten, wenn man zur Beize Wein verwendet.

492. Hammelbraten in Senf gebeizt.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 40 g Speck, 4 Eßl. Senf. — Zum Braten: 70 g Fett, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein.

Man verwendet dazu ein Stück Hammelfleisch vom Schlegel. Dasselbe wird gehäutet, geklopft, mit fein geschnittenen Speckstreifchen gleichmäßig gespickt, mit Senf vollständig bestrichen, in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Nach 3—4 Tagen gibt man das Fleisch, nebst Bratenzutaten in das heiße Fett, bestreut es mit Salz und Pfeffer und bratet es bei guter Hitze, unter öfterem Begießen 1½ Stunden. Kurz vor Gebrauch gießt man den Rahm über den Braten. Beim Anrichten kocht man den Beiguß mit Fleischbrühe auf, würzt mit Wein und seiht ihn durch. (Bei 10 Pfd. Fleisch rechnet man 3 Std. Bratezeit.)

493. Gefüllter Hammelbug.

Zut.: Ein Hammelbug etwa 4 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer. — Zur Fülle: $^1/_4$ Pfd. mageres Schweinefleisch, $^1/_8$ Pfd. Kalbfleisch, $^1/_4$ Pfd. frischer Bauchspeck, 1 kleines Ei, 1 Kaffeel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. feingewiegte Petersilie und Zwiebel. — Zum Braten: 2—3 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Ein nicht zu fetter Hammelbug wird gewaschen, geklopft, gehäutet und der Knochen vorsichtig heraus gelöst. Schweinefleisch, Kalbfleisch und frischer Bauchspeck werden 2 mal durch die Hackmaschine getrieben und hierauf mit den Gewürzen und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie und dem Ei gemengt. Diese Fülle streicht man in die Öffnung, welche bei dem Herauslösen des Knochens entstanden ist. Nun näht man die beiden Füllöffnungen fest zu, wickelt den Braten und umbindet ihn mit einer Schnur. Das Fett wird nebst Zwiebel und Gelbrübe erhitzt, das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hineingelegt und auf starkem Feuer braun angebraten. Sobald die Zwiebel anfängt, braun zu werden, gießt man einige Eßl. Fleischbrühe zu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen im Bratofen 2 Std. braten. Von Zeit zu Zeit gibt man, um das Verbrennen des Fettes zu verhüten, wenig Fleischbrühe zu. Kurz vor dem Gebrauch schöpft man das Bratenfett ab, übergießt das Fleisch mit saurem Rahm und löst mit einer Backschaufel den an der Seite anhaftenden Bratenansatz los. Nach dem nochmaligen Aufkochen und Entfernen der Zwiebel und Gelbrübe treibt man den Beiguß durch ein feines Sieb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

494. Hammelrücken.

Zut.: 6 Pfd. Fleisch, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 2 Gelbrüben, 1/2 Brötchen, 1/3 l Fleischbrühe, 1/4 l dicken, sauren Rahm.

Der gut abgehängte Hammelrücken wird vorsichtig gehäutet, die Niere mit dem Fett herausgeschnitten, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst der im Fett steckenden Niere mit heißem Fett, Zwiebel und Gelbrübenscheiben in den heißen Backofen gestellt, wo der Rücken unter fleißigem Begießen 1½ Std. braten soll. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz losgekratzt und nebst der Fleischbrühe und dem sauren Rahm gut aufgekocht und durchgeseiht. Das Tranchieren geschieht wie in Nr. 457.

495. Das Braten auf dem Rost.

Das Braten auf dem Rost findet meistens in Hotel- oder Herrschaftsküchen Anwendung, wo man einen eigens dafür eingerichteten Rost besitzt. In den letzten Jahren werden von der Firma Junker & Ruh, Karlsruhe, auch kleinere Gasherde, mit Bratrösten, versehen in den Handel gebracht, und ist die Anschaffung eines solchen sehr zu empfehlen, da das Braten auf dem Rost viel schmackhaftere Braten liefert und außerdem bei richtiger Handhabung auch sparsamer ist. Hat man keinen Rost zur Verfügung, so hilft man sich, indem man über das offene Holzkohlenfeuer einen Drahtrost legt, wie sie in jedem Haushaltungsgeschäft erhältlich sind. Man muß dabei darauf achten, daß die Flamme ja nicht das Fleisch berührt. Auf dem Rost werden meistens kleinere Fleischstücke gebraten, wie Beefsteaks, Entre côtes, Hammelkotelettes u. dgl. Diese müssen vor allen Dingen von gut abgehängtem Fleisch geschnitten sein. Die Fleischstücke werden vor dem Braten von allen Sehnen und hautigen Teilen gut befreit und dann tüchtig geklopft, wobei man ihnen eine gute Form gibt. Bevor sie auf den heißen Rost kommen, werden sie gesalzen, gepfeffert und mit zerlassener Butter bestrichen. Nun läßt man sie auf der einen Seite braun braten, wendet sie um und läßt sie auch hier Farbe nehmen. Solange das Fleisch sich weich und elastisch anfühlt, ist es im Innern noch sehr blutig. Auf keinen Fall darf das Fleisch bei dieser Zubereitungsart vollständig durchgebraten werden, da es dadurch trocken und zähe wird. Man rechnet für ein Entre côtes je nach der Größe 10—12 Min., für einen Braten von etwa 2 Pfund 45—50 Min.

496. Hammelkotelettes, auf dem Rost gebraten.

Zut.: 6 Hammelkotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Bestreichen: 30 g Butter.

Von den 2 cm dicken, nicht zu fetten, gut abgehängten Hammelkotelettes hackt man den starken Rückenknochen los und schabt von

der Rippe das Fleisch etwa 2 fingerbreit ab. Nun klopft man die Kotelettes mit dem Fleischhammer mürb und breit, gibt aber acht, daß das Fleisch nicht zerfetzt wird. Kurz vor Gebrauch werden die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Rost unter Wenden und Bestreichen mit Butter auf beiden Seiten 7—8 Min. gebacken. Die Hammelkotelettes müssen sofort aufgetragen werden und sollen im Innern eine rosa Farbe haben. Werden sie als Gang für sich, also ohne Gemüse, gegeben, gibt man vor dem Auftragen ein kleines Stückchen Kräuter- oder Sardellenbutter darauf oder serviert einen Zwiebelbeiguß dazu.

497. Gedämpfte Hammelkotelettes.

Zut.: 3 Pfd. Hammelkotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Madeira.

Die gut abgehängten Hammelkotelettes werden vorgerichtet, das heißt, der dicke Rippenknochen wird etwas abgeschlagen; das Fett kann man bei dieser Zubereitungsart im Fleisch stecken lassen, nur Sehnen und Haut werden entfernt. Sie werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, in der heißen Butter in einer gußeisernen Pfanne auf beiden Seiten braun angebraten, mit feingeschnittener Zwiebel und Mehl bestreut und nach 10 Min. Dämpfzeit mit Fleischbrühe abgelöscht. In gut verschlossenem Topf dämpft man die Kotelettes im Zeitraum von 30 Min. Beim Anrichten würzt man den Beiguß mit Madeira und serviert die Kotelettes zu Bohnen, Erbsen u. dgl.

498. Hammelfleisch nach Pariser Art.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch und zwar von der Brust oder Bug, 50 g Fett oder Butter, wenig Knoblauch, $^1/_2$ Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, $^1/_8$ l Tomatenmark, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Bratenbeiguß, 1 Eßl. Essig, 1 l Fleischbrühe, $^3/_4$ Pfd. Gelbrüben, 1 $^1/_2$ Pfd. ausgestochene Kartoffeln, $^1/_4$ l Erbsen, 2 Eßl. Salz.

In der heißen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch hellgelb, gibt das in handflächengroße Stücke geschnittene Fleisch zu und läßt es einige Zeit dämpfen. Sodann streut man das Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe ab und würzt mit Wein, Bratenbeiguß, Salz und Essig. Nachdem man das Tomatenmark zugegeben hat, läßt man das Gericht in verschlossenem Topfe dämpfen. Ist das Fleisch halb weich, gibt man die hübsch zugeschnittenen Gelbrüben und die ausgestochenen Kartoffeln zu. Die Erbsen werden extra in Butter gedämpft und wenig Salz, Muskat und Zucker zugegeben. Das Hammelfleisch wird erhöht auf eine Platte angerichtet, der Beiguß darüber gegossen, die Gelbrüben und Kartoffeln außen herum gelegt und die Erbsen darüber gestreut. Sind die Gelbrüben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schon älter, so ist es ratsam, dieselben ½ Std. vor den Kartoffeln zuzugeben. (Dämpfzeit: 2—3 Std.)

499. Irish-stew. (Irische Hammelspeise.)

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, Prise Pfeffer, 80 g feingeschnittene Gelbrüben, 1 Eßl. feingeschnittene Petersilie, ¾ Pfd. geputztes, gewaschenes Kraut, 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe.

Das Hammelfleisch und zwar am besten Brust oder Bug wird gewaschen, geklopft und in handflächengroße Stücke geschnitten. Ebenso werden die geschälten Kartoffeln in 3—4 cm große Würfel geteilt. Ein kleiner Weißkrautkopf oder Bohnen werden geputzt und gewaschen. In eine gut schließende Kasserolle gibt man eine Lage Fleisch, Gewürz, Gelbrübe, Weißkrautblättchen oder Bohnen, eine Lage Kartoffeln und das nötige Salz, wieder Fleisch, Gemüse und Kartoffeln. Dazu gibt man heiße Fleischbrühe oder Wasser, schließt den Topf möglichst dicht und läßt das Gericht 2½—3 Std. dämpfen, wobei man die Kasserolle öfters schüttelt, damit die Kartoffeln nicht anbrennen können.

---

10. Geißlein.

500. Geißlein, gebraten.

Zut.: 1 Geißlein, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 125 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ¼ l sauren Rahm, ¼ l Fleischbrühe.

2—3 Wochen alte, mit Milch aufgezogene Ziegen, auch Geißlein genannt, geben leicht verdauliche Braten, welche im Frühjahr, da man arm an Wildbret und Geflügel ist, etwas Abwechslung in unsere Speisezettel bringen. Man achte beim Einkauf darauf, daß die Geißlein nicht mager sind; solche die 6—8 Pfd. wiegen, sind die besten. Sie werden meistens ganz verkauft. Man verwendet den Kopf, Hals, die beiden Vorderfüße, sowie Herz und Leber zu Ragout. Der Rücken, an welchem man Bauchlappen und Hinterfüße stehen läßt, wird wenig gehäutet, gesalzen, mit Pfeffer eingerieben und die Bauchlappen nach innen gedrückt, wobei man die Rippen leicht einknickt. Nun umschnürt man den Braten mit einem Bindfaden, gibt ihn nebst Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett und bratet ihn unter fleißigem Begießen etwa 30 Min. Alsdann gibt man den dicken, sauren Rahm darüber und bratet das Fleisch weitere 15—20 Min. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Das Geißlein wird beim Anrich-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

ten wie ein Hase tranchiert und mit einem Gemüse oder grünem Salat serviert.

501. Geißleragout.

Zut.: Herz, Leber, Hals, Vorderfüße. Zur Beize: $^1/_8$ l Weinessig, $^1/_8$ l Wasser, oder Wein, $^1/_2$ Eßl. Salz, 2 Pfefferkörner, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, eine Zitronenscheibe, 1 Gelbrübe, $1^1/_2$ Lorbeerblatt. Zum Braten: 40 g Fett, 40 g Braunmehl, $^1/_8$ l Beize, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Der Kopf wird aufgehackt, das Hirn und die Zunge herausgeholt und ersteres dem fertigen Ragout, das wie Hasenpfeffer hergestellt wird, beigegeben. Reicht für etwa 3—4 Personen. Nach Belieben kann man das Ragout mit Kalbfleisch verlängern.

---

11. Kaninchen.

502. Kaninchen.

Infolge des steten Steigens der Fleischpreise wird in den letzten Jahren mit Recht auf die größere Verwendung der Kaninchen hingewiesen. Das Fleisch der Kaninchen ist recht zart und dadurch leicht verdaulich. Die Zubereitung ist ähnlich wie die des Hasen; der Rücken und die Hinterfüße werden gebraten, während das Vorderteil zu Ragout verwendet wird. Das Vorrichten und Abziehen erfolgt wie in Nr. 617 beschrieben. Beim Einkauf sei man vorsichtig, kaufe nur in reellen Geschäften ein, welche die richtigen Sorten züchten resp. halten.

503. Kaninchenbraten.

Zut.: 1 Kaninchen, 60 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: $^1/_4$ Pfd. Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Ein fleischiges, fettes Kaninchen, von welchem man Kopf, Hals Vorderfüße,' sowie Bauchlappen weggeschnitten hat (letzteres verwendet man zu Ragout), wird gehäutet, mit gesalzenen Speckstreifchen gespickt und nach Belieben 24 Std. in Sauer- oder Buttermilch gelegt. Sodann läßt man das Fett heiß werden, gibt Zwiebel, Gelbrübe und das mit Salz und Pfeffer bestreute Kaninchen hinein, brät es auf starkem Feuer braun an und stellt es in den heißen Backofen. Je nach der Größe wird es unter fleißigem Begießen ½—¾ Std. gebraten. 10 Min. vor Gebrauch wird das Fleisch mit dem Rahm begossen, welcher sich rasch bräunen soll. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Sieb

gegossen. Das Kaninchen wird wie ein Hase tranchiert und mit Salat, Rosenkohl oder Blumenkohl serviert.

504. Kaninchenragout (mit weißem Beiguß).

Zut.: 1 Kaninchen, 40 g Butter, $^1/_2$ Zitrone, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Nelke, 1 Eßl. Mehl, 1 $^1/_2$ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 4 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 100 g Mehl, 1—1 $^1/_4$ l Dämpfbrühe, 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das abgezogene, gehäutete Kaninchen wird in Portionenstücke geteilt, blanchiert und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einem gut glasierten Topf erhitzt man Butter, dämpft darin die gesalzenen Kaninchenstücke 15 Min., streut 1 Eßl. Mehl darüber, gibt heiße Grünsbrühe, Weißwein, ein Sträußchen Petersilie zu und läßt das Fleisch etwa 1 Std. in geschlossenem Topfe dämpfen. Unterdessen bereitet man mit Butter, Mehl und der Dämpfbrühe einen dicken, weißen Butterbeiguß, kocht ihn gut durch und gibt 10 Min. vor dem Gebrauch die Fleischstücke und die übrige Dämpfbrühe zu. Beim Anrichten kann man das Gericht, das man zu Nudeln serviert, mit Ei und Rahm abrühren.

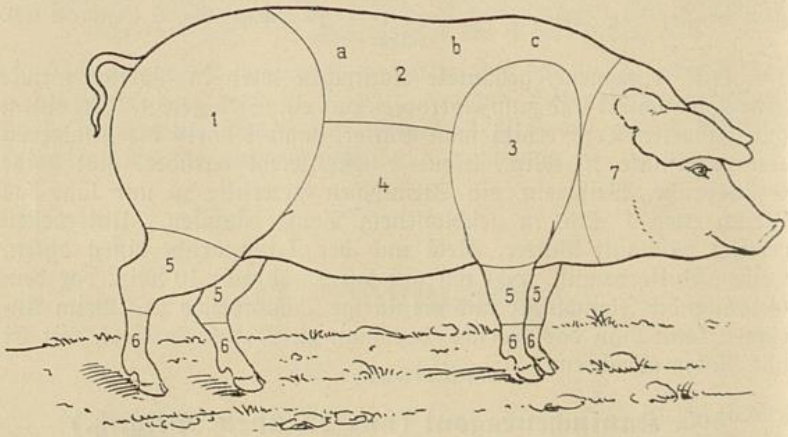
505. Kaninchenragout (mit braunem Beiguß.)

Wird wie Hasenragout, siehe Nr. 620, zubereitet.

---

12. Schweinefleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Schlegel. 2. Karee: a. Schoßstück mit Lenden, b. Kotelettestück, c. Hals. 3. Bug oder Schäufele. 4. Bauchlappen. 5. Haxen. 6. Fuß. 7. Kopf.

506. Grünes, gekochtes Schweinefleisch.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe.

Dazu eignet sich am besten Bauchlappen und zwar muß dieser gut durchwachsen sein. Das Fleisch wird gewaschen, mit kaltem Wasser und den Gewürzen beigestellt und langsam 1 Std. gekocht. Es schmeckt sehr gut mit Sauerkraut oder weißen Rüben. Das Fleisch kann auch in Sauerkraut gekocht werden, man muß aber dann ½ Std. längere Kochzeit rechnen.

507. Schweinebraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Brotrinde, ¼ l Fleischbrühe, 1 Teel. Stärkemehl.

Zu Schweinebraten eignet sich am besten Halsstück, Schlegel oder Bug. Das gewaschene Fleisch wird geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In heißem Fett, dem man Zwiebel, Gelbrübe und Brotrinde zugegeben hat, läßt man das Fleisch auf beiden Sei-

ten braun anbraten, stellt es in den heißen Backofen, gibt, wenn nötig, nach dem Begießen von Zeit zu Zeit wenig Fleischbrühe zu und läßt das Fleisch je nach der Größe des Stückes 1—1½ Std. braten. (6 Pfd. = 2 Std., 10 Pfd. = 2½—3 Std.) Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz abgekratzt, wenig Fleischbrühe und 1 Teel. angerührtes Stärkemehl zugegeben, die Gelbrübe herausgenommen und nachdem der Beiguß nochmals aufgekocht hat, durchgeseiht. Hat man einen fetten Schlegel oder Bug zu braten, so stellt man diesen anstatt mit Fett, mit heißem Wasser bei. Der Backofen muß in diesem Falle sehr heiß sein.

508. Schweineschlegel (ganz gebraten).

Zut.: Schlegel 12—15 Pfd. wiegend, 3—4 Eßl. Salz, 3 Prisen Pfeffer, 1 l Wasser, 2 Zwiebeln, 2—3 Gelbrüben, 50 g Weckmehl, 20 g Butter. — Zum Beiguß: ½ l Rahm, ⅔ l Fleischbrühe.

Ein nicht zu fetter Schweineschlegel wird geklopft, gewaschen, die Haut vorsichtig abgelöst und wenn der Bratofen oder die Bratpfanne zu kurz sein sollte, der Knochen am 1. Gelenk eingehackt. Hierauf wird der Schlegel mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit den Gewürzen und dem Wasser in die Bratpfanne gelegt, in den heißen Bratofen gestellt und unter fleißigem Beigießen 2½ Std. gebraten. Sodann wird der Schlegel auf der breiten Oberseite mit Weckmehl bestreut, mit Butterstückchen belegt und die aufgestreute Kruste bei starker Ofenhitze etwa 15 Minuten überbacken. Während man den Schlegel aufschneidet, wird der Beiguß bereitet und zwar wird das vorhandene Fett in der Bratpfanne abgegossen und der Rahm hineingegeben. Nachdem dieser eine braune Farbe angenommen hat, wird mit der Fleischbrühe abgelöscht, der Bratenansatz der Pfanne losgeschabt und der Beiguß nach dem Aufkochen durch ein Sieb gegossen. Der Schlegel wird nach dem Aufschneiden wieder zusammengesetzt, mit einer Papiermanschette versehen und mit Rotkraut, oder einem ähnlichen Gemüse aufgetragen. Das Fleisch reicht für etwa 30 Personen.

509. Saurer Schweinebraten.

Zut.: 2½ Pfd. Schweinefleisch, Schlegel oder Bug. — Zur Beize: ¼ l Essig, ⅓ l Wasser, 1 Teel. Salz, 1 kleine Zwiebel, 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 1 kleine Gelbrübe, wenig Zitrone. — Zum Braten: 40 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. braunes Mehl, ¾ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 2 Eßl. sauren Rahm, 3—4 Eßl. Wein.

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, in eine kleine Schüssel gegeben und mit der Essigbeize, welche man aus Wasser, Essig und den Gewürzen hergestellt hat, übergossen. Man läßt das Fleisch im Sommer 3—4 Tage, im Winter 4—5 Tage in der Beize liegen.

Man wendet das Fleisch täglich. Bei der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, und in heißem Fett auf beiden Seiten rasch braun angebraten. Hierauf streut man das Braunmehl darüber, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Braten unter fleißigem Begießen 1¼ Std. braten. Sodann wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Rahm und Wein gewürzt. Als Zugabe gibt man Spätzle, Nudeln, Klöße usw. Größere Fleischstücke brauchen dementsprechend längere Bratezeit.

510. Schweineragout.

Zut.: 2 ½ Pfd. Fleisch, 60 g Fett, 100 g Mehl, 1 ½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 1 Teel. Essig, 4 Eßl. Wein, 3 Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark.

In dem heißen Fett bräunt man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt die Gewürze zu, läßt den Beiguß gut durchkochen. Während dieser Zeit wird das Schweinefleisch und zwar ein Stück vom Schlegel oder Bug gewaschen, geklopft und in 6—7 cm große und 1½ cm dicke Scheiben geschnitten. Sodann gibt man das Fleisch in den Beiguß, läßt es darin 1 Std. langsam dämpfen, nimmt beim Anrichten Zwiebel, Lorbeerblatt und Tomatenhülle heraus, gibt den Wein zu und serviert das Ragout mit Kartoffel-, Weckklößen oder Hefenkloß.

511. Schweinepfeffer.

Zut.: 2 ½ Pfd. Schweinefleisch. — Zur Beize: ⅒ l Essig, ¼ l Wein, ½ l Wasser, Zitronenscheiben, 1 mit 4 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: ⅒ l Blut, 30 g Braunmehl.

Das Fleisch, welches man vom Hals oder Bug nimmt, wird geklopft, gewaschen, in dicke handflächegroße Stücke geschnitten und 24 Std. in die Beize gelegt. Bei der Zubereitung kocht man es in der Beize weich (1 Std.), rührt das mit Blut angerührte Mehl in den Sud ein und läßt es nochmals 20 Min. weiter dämpfen. Als Zugabe gibt man Kartoffelklöße und dergl.

512. Schweinecarree.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, Brotrinde, ⅛ l sauren Rahm, ¼ l Fleischbrühe.

Schweinecarree wird wie Schweinebraten zubereitet. Man verwendet dazu Rücken- oder Carreestück und gibt ¼ Std. vor dem Anrichten sauren Rahm darüber. Da dieses Stück viele Knochen hat, muß es, damit es besser zu tranchieren ist, vor dem Braten mit dem Hackmesser eingehackt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

513. Kasseler Rippenspeer.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, 3 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren, $^1/_2$ Apfel, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Gesalzenes, schwach geräuchertes Schweinefleisch und zwar sogenanntes Kotelett- oder Carreestück wird etwa 1 Std. eingeweicht. Alsdann legt man es mit der Speckseite in die Bratpfanne und läßt es braun anbraten. Hierauf gibt man das Wasser, Zwiebel, Gelbrübe, Pfefferkörner, zerdrückte Wacholderbeeren und den halben, in Scheiben geschnittenen Apfel zu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen im Backofen 1—1¼ Std. braten. ¼ Std. vor dem Anrichten übergießt man den Braten mit saurem Rahm, entfettet den Beiguß, kocht ihn mit Fleischbrühe auf und seiht ihn durch. Man serviert das Fleisch mit Sauerkraut, Rotkraut usw.

514. Gefüllte Schweinsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, $^1/_8$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Prise Pfeffer, Prise Muskat. — Zum Braten: $^1/_4$ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Brotrinde. — Zum Beiguß: 15 g Braunmehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

In eine möglichst magere Schweinsbrust schneidet man eine Öffnung zum Füllen, reibt sie mit Salz und Pfeffer aus, füllt die nach Nr. 459 hergestellte Fülle ein und näht die Brust zu. In eine möglichst kleine Bratpfanne gibt man heißes Wasser, die gesalzene, mit Pfeffer bestreute Brust und läßt das Wasser im heißen Backofen oder auf der Herdplatte vollständig einkochen, wobei das Fett zum Braten aus der Brust heraustreten soll. Man bratet die Brust, nachdem man die Bratenzutaten zugegeben hat, unter fleißigem Begießen im Bratofen 1¼ Std. Größere Stücke bedürfen selbstverständlich längerer Bratezeit. Der Beiguß wird nach dem Entfetten mit Braunmehl und Fleisch- oder Knochenbrühe wie jeder andere Braten fertig gemacht.

515. Zunge oder Fleisch einzusalzen.

Zut.: 10 Pfd. Fleisch, $^5/_4$ l Wasser, 1 Pfd. Salz, 30 g Kandiszucker, 15 g Salpeter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe, 10 zerdrückte Pfefferkörner, 1 Teel. zerdrückter Koriander, 10 Wacholderbeeren.

Das Fleisch, bei Schweinefleisch Bug, Bauchstück oder Hals- oder Kotelettstück, oder Ochsenzungen, auch Ochsenfleisch und zwar das sog. Gänsle, auch Bauernlummel genannt, werden rasch gewaschen und mit dem Knoblauchzehen und Salpeter eingerieben, in einen Steintopf gelegt und mit der erkalteten, durchgeseihten Lake übergossen. Die Lake erhält man durch das Zusammenkochen von Wasser, Zucker, Salz und den angegebenen Gewürzen. Das Fleisch muß täg-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

lich gewendet werden. Eine Ochsenzunge braucht 3—4 Wochen zum Salzen, während man Schweinefleisch und Ochsenfleisch schon nach 14 Tagen kochen kann.

516. Schweinefleisch einzusalzen, andere Art.

Zut.: 10 Pfd. Fleisch, 1 Pfd. Salz, 100 g Zucker, 10 g Salpeter, 20 Wacholderbeeren, 1 Knoblauchstückchen, 1 große Zwiebel.

Hierzu eignet sich am besten Bug, Bauchstück, Hals- oder Kotelettstück. Das Fleisch wird gewaschen, geklopft und mit der Hälfte des Salzes, sowie der feingeschnittenen Zwiebel und den gestoßenen Wacholderbeeren gut eingerieben. Das Wasser läßt man mit dem übrigen Salz, Zucker und Salpeter zum Kochen kommen und gießt die Lake erkaltet über das in eine Schüssel oder eichenen Ständer gelegte Fleisch. Sodann deckt man es gut zu und läßt es 8—10 Tage stehen. Das Fleisch soll täglich gewendet oder wenigstens mit der Lake übergossen werden. Salzt man 20—30 Pfd. Fleisch ein, so braucht man im Verhältnis nicht so viel Lake.

517. Gesalzenes, gekochtes Schweinefleisch.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Fleisch, 3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Teel. Salz.

Das gesalzene Fleisch und zwar am besten vom Kotelettstück wird mit kaltem Wasser und den Gewürzen beigestellt und langsam weich gekocht, wozu man ungefähr $^5/_4$ Std. rechnet. Beim Aufschneiden wird den Rippen entlang geschnitten und das Fleisch mit Sauerkraut oder sauren Rüben zu Tisch gebracht. Das Fleisch kann auch kalt unter dem Namen Schweinerippchen serviert werden.

518. Dürrfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Dürrfleisch, 2—3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 2 Eßl. Weckmehl.

Beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch nicht zu schwach geräuchert und gut durchwachsen ist. Es wird bei der Zubereitung im Wasser gebürstet, einige Stunden eingeweicht, mit kaltem Wasser (Einweichwasser) und dem Gewürz beigestellt und je nach der Dicke des Fleischstückes in geschlossenem Topfe 1½—2 Std. gekocht, das heißt, das Fleisch darf nicht strudeln, sonst wird es trocken. 10 Min. vor dem Anrichten nimmt man es in eine Omelettepfanne, zieht die Schwarte ab und streut an diese Stelle Weckmehl. Nun stellt man die Pfanne noch etwa 6—8 Min. in den heißen Backofen und serviert das Fleisch nach dem Aufschneiden zu Linsen, weißen Rüben, Sauerkraut und dergl. Die Kochbrühe verwendet man zu Hülsenfrüchten oder braunen Mehlschwitzen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

519. Gekochter Schinken.

Der Schinken wird gewaschen und am Abend zuvor mit kaltem Wasser eingeweicht. Am Tage der Zubereitung wird er mit dem Einweichwasser beigestellt, langsam zum Kochen gebracht und auf der Seite des Herdes 4—5 Std. gekocht, das heißt, er darf nur Bläschen ziehen. Will man den Schinken kalt aufschneiden, so läßt man ihn im Sud erkalten. Hat man einen Backofen zur Verfügung, so kann man den Schinken in Brotteig wickeln und im Backofen backen. Wird er warm serviert, löst man vorsichtig Schwarte und etwas von der Fettschicht ab, fängt an der oberen, gewölbten Seite an zu schneiden. Die Scheiben legt man, bis man mit Schneiden fertig ist, vorsichtig auf eine heiße Platte und setzt sie wieder gut zusammen. Der Knochen wird mit einer Papiermanschette umgeben.

520. Schinken in Burgunder.

Zut.: Ein Rollschinken, etwa 5 Pfd. wiegend. — Zum Kochen: 6 l Wasser. — Zum Dämpfen: 1 l Burgunder, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Gelbrübe, 1 Petersilien-sträußchen. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 90 g Mehl, $^1/_4$ l Tomatenmark, 2 $^1/_4$ l Schinkenbrühe, 1 Teel. Salz.

Der Schinken wird mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und vorsichtig 1 Std. gekocht und zwar soll das Wasser stets nur kleine Bläschen ziehen. Sodann wird der Schinken herausgenommen, die Schwarte vorsichtig abgezogen und der Schinken nebst Burgunder oder einem sonstigen starken Rotwein nebst Zwiebel, geputzten Selleriestückchen, Petersiliensträußchen in eine nicht zu große gußeiserne Bratpfanne gegeben. Diese stellt man in den heißen Backofen und dämpft den Schinken unter öfterem Begießen 1 Std. (Ist der Schinken größer, muß dementsprechend längere Koch- und Dämpfzeit gerechnet werden.) 10 Min. vor dem Auftragen wird der Schinken glasiert und zwar geschieht dies in gut heißem Ofen durch fortwährendes Begießen mit dem eingedämpften Bratenfond. Der Schinken, der nun ein braunglasiges Aussehen haben soll, wird herausgenommen, heißgestellt und dem Bratenfond der fertig gekochte, braune Beiguß zugegeben. Nach dem Aufkochen treibt man ihn durch ein Sieb, tranchiert den Schinken so, daß man oben eine Garnitur mit Spieß und Zitronenkörbchen anbringen kann. Als Gemüsebeigabe eignet sich Rosenkohl und dergl. Der braune Beiguß wird aus Fett, Mehl hergestellt, mit Tomatenmark und Schinkenbrühe aufgefüllt und soll vor der Zugabe zum Bratenfond mindestens 3—4 Std. kochen.

521. Gebackene Schinkenscheiben.

Zut.: 300 g Schinkenscheiben, 1 Ei, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Mehl, 100 g Butter oder Fett. — Zum Belegen: 50 g Butter, 1 Teel. Schnittlauch.

Nicht zu fette, gekochte Schinkenscheiben werden in mit Rahm und Mehl verrührtes Ei getaucht und in heißer Butter in einer

Omelettepfanne schön gelb gebacken. Der Schnittlauch wird möglichst fein geschnitten, unter die schaumige Butter gegeben und über die angerichteten Schinkenscheiben gelegt. Man kann Kopfsalat dazu servieren. (Backzeit: 6—8 Min.)

522. Schinkenschniten.

Zut.: 3 Brötchen, $^1/_8$ l Milch, 2 Eier, 1 Teel. Salz. — Zur Farce: 250 g Schinken, 3 Eier, 45 g Weckmehl, 1 Teel. Salz. — Zum Backen: Weckmehl, Fett.

Die frischen Brötchen werden nach dem Entfernen der Endstücke in 18 Scheiben geteilt, welche man kurz vor dem Backen in den mit Milch und Salz verquirlten Eiern gut durchweicht. Aus der Milch herausgenommen, bestreicht man sie auf beiden Seiten ½ cm dick mit Schinkenfarce, umhüllt sie mit Weckmehl und bäckt sie in einer Omelettepfanne in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten etwa 5—8 Min. Zur Farce wird der Schinken, der aus kleinen Resten bestehen darf, fein gewiegt, mit den Eiern, Salz und Weckmehl gut vermengt. Die Schinkenschnittchen werden mit Salat, oder auch zu einem Gemüse, wie Blumenkohl u. dergl. aufgetragen.

523. Gespickte Schweinslenden.

Zut.: 2—3 Schweinslenden, 2 Pfd. wiegend, 50 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 70 g Fett, 20 g Mehl, 1 Zwiebel, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Die Schweinslendchen werden gehäutet, auf der Oberseite mit feinen Speckstreifen durchzogen und mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreut. Sodann gibt man sie mit Zwiebel in das heiße Fett, läßt sie in geschlossener Pfanne in heißem Backofen 25 Min. dämpfen, gibt Rahm und Wein zu, bringt sie nach weiterem 10 Min. dämpfen nebst Beiguß zu Tisch. Sollte der Beiguß etwas fett sein, wird er vor dem Anrichten entfettet. Man serviert am besten Salat dazu.

524. Schweinekotelettes.

Zut.: 2½ Pfd. Schweinscarree, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1—2 Eier, Weckmehl, Fett, 20 g Butter.

Schweinscarree, von welchem man die obere, dicke Fettschicht bis auf 1 cm entfernt hat, teilt man den Rippen entlang in Kotelettes, klopft dieselben gut und bestreut sie kurz vor dem Backen mit Salz und Pfeffer. Die Eier, oder auch nur Eiweiß, werden gut verrührt, die Kotelettes darin umgewendet und nachdem man sie noch mit Weckmehl paniert hat, in heißem Fett 5 Min. gebacken. Hierauf legt man sie in eine mit wenig Butter bestrichene, gußeiserne Bratpfanne, deckt sie gut zu, läßt sie in wenig heißem Backofen noch etwa 10—15 Min. dünsten und serviert sie zu Sauer- oder Rotkraut und dergl.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

525. Gedämpfte Schweinekotelettes.

Zut.: 6 Schweinekotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett oder Butter. — Zum Dämpfen: 1 große Zwiebel, 30 g Butter, 6 Eßl. Rahm, $^1/_3$ l Braten- oder braunen Beiguß.

Die Schweinekotelettes werden abgerieben, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißer Butter oder Fett auf beiden Seiten unter stetem Schütteln der Pfanne 8 Min. gebraten. Während dieser Zeit dämpft man in Butter die in $^1/_3$ cm breite Streifchen geschnittene Zwiebel goldgelb, gibt den Rahm und nach 10 Min. den Bratenbeiguß und die Kotelettes zu und läßt sie nochmals weitere 10 Min. dämpfen. In Ermangelung von Bratenbeiguß kann man auch einen gut durchgekochten, braunen Beiguß verwenden, den man gut würzt. Man serviert die Kotelettes mit Reisgemüse oder dgl.

526. Schweineschnitzel.

Zut.: 6 Schweineschnitzel, etwa 2 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eiweiß oder 1 Ei, Weckmehl, Fett, 30 g Butter.

Diese werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Wienerschnitzel. (Siehe Nr. 474.)

527. Schweinefleischrouladen.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch (Schlegel), 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 12 große Salbeiblätter, Saft einer Zitrone, 2 Eßl. Mehl, 40 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Wein.

Das Schweinefleisch wird in handgroße, 1 cm dicke Scheiben geschnitten, geklopft, mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzt, gerollt und mit Salbeiblättern umbunden. Bevor man sie in das heiße Fett gibt, welches man mit den Bratenzutaten versehen hat, wendet man die Rouladen in Mehl um und bratet sie auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf stellt man sie in den heißen Backofen, gibt von Zeit zu Zeit die heiße Fleischbrühe zu und läßt sie unter fleißigem Begießen ¾ Std. braten. Nun gibt man sauren Rahm darüber, entfettet nach ¼ Std. den Beiguß und würzt nach dem Durchsieben mit Wein. Vor dem Auftragen werden die Schnüre gelöst und die Salbeiblätter entfernt. Man serviert Rot- und Bayrischkraut oder Bohnen dazu.

528. Schweinefleischwürstchen.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch ohne Knochen, 2 Brötchen, 2 Eier, 20 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Panieren: 50 g Weckmehl. — Zum Backen: 60 g Fett.

Das Schweinefleisch vom Bug oder Schlegel wird nebst den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Fleisch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

maschine getrieben und mit den in Butter gedämpften, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt. Von dem erhaltenen Fleischteig formt man 12 Würstchen, etwa 10 cm lang, wälzt sie in Weckmehl und bäckt sie in einer Omelettepfanne in heißem Fett etwa 10 Min. Man serviert sie mit Gelbrüben, Wirsing, Kraut usw.

529. Schweinefleisch auf Elsässer Art.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, 1 ½ Eßl. Salz, 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Zwiebel, ½ l Wasser, 2—3 Eßl. Essig.

Die Kartoffeln werden geschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch am besten vom Bug oder Hals mit einer dicken Fettschichte versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Topf oder in Ermangelung eines solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln außen herum. Man stellt das Gefäß in den heißen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum von 1½—2 Std. gar werden läßt. Von Zeit zu Zeit übergießt man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein, muß man etwas mehr Wasser zugießen.

530. Jägerfleisch.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2½ Liter Wasser, 2 Pfd. Dürrfleisch, 1 Pfd. Kartoffeln.

Das Kraut wird fein gehobelt, gesalzen und etwa 24 Stunden gut beschwert. Sodann mit dem Wasser und dem Dürrfleisch beigestellt und ungefähr 2 Stunden gekocht. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, gibt dafür die geschälten, in 3—4 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und kocht diese im Kraut weich. Währenddessen schneidet man das Fleisch in gleichmäßige Scheiben, röstet sie in einer Pfannkuchenpfanne auf beiden Seiten leicht an und gibt das dabei austretende Fett über das Gemüse. Beim Anrichten des Gerichtes legt man das Fleisch in Kranzform um das Gemüse.

---

13. Eingeweide.

(Siehe Seite 22.)

531. Gekochte frische Ochsenzunge.

Zut.: Eine Ochsenzunge, etwa 4 Pfd. wiegend, 5 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 6 Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, ½ Zitrone.

Die Zunge, welche durch ihre glatte Haut erkennen läßt, daß sie von einem jungen Tiere stammt, wird mit dem Wasser und den Ge-

würzen beigestellt, langsam zum Siedepunkt gebracht und bei diesem Kochgrad, je nach der Größe der Zunge 3—4 Std. gekocht. Kommt das Wasser zum Strudeln, dann verliert die Zunge an Wohlgeschmack; sie würde trocken schmecken.

Kurz vor dem Gebrauch zieht man mit Hilfe eines reinen Tuches die Haut ab, schneidet die Zunge in dünne Scheiben und schichtet sie auf die heiße Platte.

532. Gekochte, gesalzene Ochsenzunge.

Zut.: 1 Ochsenzunge (etwa 4 Pfd. wiegend), 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig, $^1/_8$ l Wein, 1 Zwiebel mit 3 Nelken besteckt, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrüns, 5 Pfefferkörner, 1 Gelbrübe.

Die gut durchgesalzene Zunge wird in den kochenden Sud gegeben, den man aus Wasser und den angegebenen Gewürzen hergestellt hat und auf der Seite des Herdes 4—5 Stunden gekocht. Größere Zungen bedürfen längerer Kochzeit. Sobald sich auf der Haut Bläschen zeigen, ist die Zunge weich. Man zieht der Zunge die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, gibt wenig Sud darüber und serviert sie zu Blumenkohl, Schwarzwurzeln u. dgl. Gemüsen. Wird die Zunge kalt serviert, so wird sie nach dem Kochen abgezogen, zwischen zwei Brettchen gelegt, mit Gewichtsteinen 24 Stunden beschwert und beim Gebrauch aufgeschnitten. Die schön ausgelegten Scheiben werden mit Fleischgelee garniert. Ist die Zunge sehr scharf gesalzen, so unterläßt man beim Kochen das Salzen der Brühe.

533. Geräucherte, gekochte Zunge.

Zut.: 1 geräucherte Zunge, 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns.

Die Ochsenzunge wird in kaltem Wasser abgebürstet, zum Einweichen einige Stunden in Wasser gelegt, mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, gewürzt und je nach der Größe 4—5 Std. gekocht. Sodann wird die Zunge herausgenommen, abgezogen und zu Rotkraut u. dgl. Gemüse serviert.

534. Gedämpfte Ochsenzunge.

Zut.: Zum Kochen: 1 Zunge (etwa 4 Pfd. wiegend), 5 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt, $^1/_2$ Lorbeerblatt, $^1/_4$ Zitrone. — Zum Spicken: 50 g Speck. — Zum Dämpfen: 40 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 50 g Braunmehl, $^5/_4$ l Fleisch- oder Zungenbrühe, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Madeira.

Eine frische Ochsenzunge wird mit Wasser, Salz und Gewürze langsam halb weichgekocht (1½ Std.) und dann die Haut abgezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hierauf zieht man der Länge nach 3 Reihen feine Speckstreifchen ein, bratet die Zunge in heißem Fett mit Gelbrübe und Zwiebelscheiben braun an, gibt das Mehl in die Pfanne und rührt dieses, nach etwa 10 Min. mit der Brühe glatt, deckt die Pfanne zu und stellt die Zunge ungefähr 2 Std. in den Backofen. Beim Anrichten wird der Beiguß durch ein Sieb getrieben, mit Madeira gewürzt und Nudeln oder dergl. als Zuspeise gegeben.

535. Gekochte Kalbszunge.

Zut.: 2 Kalbszungen, $1^1/_2$ l Wasser, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 4 Pfefferkörner, 2 Nelken, in einer kleinen Zwiebel steckend, 1 Sträußchen Suppengrüns, $^1/_4$ Zitrone.

Die blanchierten Kalbszungen werden mit den angegebenen Zutaten beigestellt und langsam — sie dürfen ja nicht strudeln — weichgekocht (1 Std.). Kurz vor dem Gebrauch zieht man die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, richtet sie im Kranz auf einer heißen Platte an und serviert sie mit Madeira- oder dergl. Beiguß.

536. Gebackene Kalbszunge.

Zut.: 2—3 Kalbszungen. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel. — Zum Backen: 1—2 Eier, Weckmehl, Butter oder Fett.

Die gewässerten Kalbszungen werden mit Wasser, Salz, Suppengrüns und Zwiebel beigestellt, weichgekocht (1 Std.) und abgezogen. Kurz vor dem Gebrauch werden sie der Länge nach je nach der Größe 1—2 mal durchschnitten, in Eiweiß und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett oder Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Die Zungen schmecken gut zu Erbsen, Blumenkohl oder Kopfsalat.

537. Zungenragout.

Zut.: 1 gekochte Ochsenzunge. — Zum Beiguß: 70 g Fett, 120 g Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark, $1^1/_2$ l Zungen- oder Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 5 Pfefferkörner, 4 Nelken, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zitronenscheibe, 3 Eßl. Essig, $^1/_4$ l Rotwein.

In heißem Fett bräunt man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Tomatenmark und Zungenbrühe ab, würzt mit Salz, Pfefferkörnern, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Lorbeerblatt, Sträußchen Suppengrüns, Zitronenscheibe, Essig und kocht den Beiguß mindestens 4 Std. Alsdann läßt man ihn durch ein Sieb laufen, würzt mit Wein, gibt die abgezogene, mit einem scharfen Messer in schöne Scheiben geschnittene Zunge zu und serviert das Ragout mit Nudeln, Reis oder Klößen. Zur Verfeinerung des Ragouts kann man Madeira oder Champignons sowie Blätterteighalbmonde zugeben. Beim Einkauf achte man darauf, daß die Haut möglichst glatt ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

538. Gespickte, gedämpfte Brieschen.

Zut.: 3 Brieschen, 75 g Spickspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 70 g Butter, 1 kleine Gelbrübe, 4—5 Champignons, $^1/_4$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 4—5 Eßl. Wein.

Die Kalbsbrieschen werden eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, sodann mit kaltem Wasser aufgesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Alsdann zieht man sie durch kaltes Wasser, löst auf einem Brett alle sehnigen und knorpligen Teile los und spickt sie auf der oberen Seite mit feingeschnittenen Speckstreifen. In einer Bratpfanne läßt man Butter oder Fett heiß werden, gibt die gespickten, mit wenig Salz bestreuten Brieschen, sowie Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben die geputzten Champignons zu und läßt sie auf beiden Seiten anbraten. Sodann gießt man Fleischbrühe zu, läßt diese auf hell brennendem Feuer wieder einkochen, wobei man Sorge zu tragen hat, daß die Brieschen nicht anbrennen. Nun gießt man Wein und nochmals etwas Fleischbrühe zu, bedeckt die Brieschen mit Butterpapier und läßt sie in nicht zu heißem Backofen unter fleißigem Begießen ½ Std. dämpfen. Sollte während des Bratens der Beiguß einkochen, so gießt man wenig Fleischbrühe nach. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, über die Brieschen angerichtet und letztere mit jungen Gemüschen garniert. Man kann die Brieschen statt mit Fleischbrühe auch mit saurem Rahm dämpfen.

539. Gebackenes Brieschen.

Zut.: 2—3 Brieschen, 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns. — Zum Backen: Prise Salz, 1—2 Eier, Weckmehl, Fett oder Butter.

Die 2 Std. gewässerten Brieschen werden mit Wasser, Salz und Suppengrüns beigestellt und weichgekocht. Alsdann werden sie gehäutet, gesalzen, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett 6—8 Min. gebacken. Man gibt sie zu grünem Salat oder Erbsen.

540. Brieschen-Pudding.

Zut.: 2 große Brieschen. — Zum Kochen: 1 l Wasser, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wein, 1 Sträußchen Petersilie, wenig Zitrone. — 1 Pfd. Kalbfleisch, leicht gebraten, 4 trockene Brötchen, $^1/_6$ l Milch, 100 g Butter, 6 Eier, 1 Teel. Petersilie, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel, 1 Eßl. Champignons. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 100 g Mehl, $1^1/_2$ l Brühe, $^1/_8$ l Rotwein.

Große Brieschen werden 1 Std. gewässert, blanchiert, vorsichtig weichgekocht und alle hautigen und knorpligen Teile entfernt. Man schneidet es in hübsche Scheiben und stößt den Abfall und die weniger hübschen Stücke mit dem weiß gebratenen Kalbfleisch möglichst fein. In Ermanglung eines Mörsers läßt man Kalbfleisch sowie Brieschenabfälle durch die Hackmaschine laufen. Das in Scheiben geschnittene Brieschen wird zugedeckt auf die Seite gestellt. Die Brötchen werden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, mit kochender Milch übergossen und zugedeckt. Nun wird die Butter schaumig gerührt, die ausgedrückten, verzupften Brötchen, das Fleisch, Salz, Pfeffer, in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, die Eigelb und der steife Eierschnee darunter gemengt, in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform gefüllt und im Wasserbad 1¼ Std. gekocht. Mit Butter oder Fett und Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, löscht mit Brieschenbrühe ab, kocht den Beiguß gut durch, würzt mit Rotwein, Champignons und gibt kurz vor dem Gebrauch die Brieschenscheiben hinein. Der Pudding wird gestürzt und mit dem Beiguß serviert. Zu empfehlen ist, das Mehl schon am Tag vorher zu bräunen, damit der Beiguß mindestens 4 Std. Zeit zum Kochen hat.

541. Gebackenes Hirn.

Zut.: 3 Hirn, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eier, Weckmehl, 100 g Butter oder Fett.

Das mehrere Stunden gewässerte Hirn wird gehäutet, mit kaltem Wasser und 1 Teel. Salz zum Kochen gebracht und nochmals 10 Min. in kaltes Wasser gelegt. Kurz vor dem Gebrauch bestreut man es mit Salz und Pfeffer, wendet es in verrührtem Ei und Weckmehl um und bäckt es in heißem Fett oder Butter auf beiden Seiten schön goldbraun. (Backzeit: 8—10 Min.)

542. Hirnschnitten.

Zut.: 1 Hirn, 40 g Weckmehl, 2 Eigelb, 1 Ei, 10 g Butter, 1 Teel. verwiegte Petersilie und Zwiebel, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Salz, 5 Brötchen, Backfett.

Das Hirn wird in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und fein verwiegt. Dazu gibt man Salz, Pfeffer, Muskat, in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das ganze Ei, die Eigelb, Weckmehl, sauren Rahm und mengt dies gut durch. Von den frischen Milchbrötchen schneidet man 20 etwa ¾ cm dicke Schnitten, streicht die Hirnmasse darauf und bäckt sie schwimmend in heißem Fett und zwar so, daß die unbestrichene Seite zuerst gebacken wird. (Backzeit: 5 Min.)

543. Gedämpfte Herzen.

Zut.: 2 Herzen, $^1/_8$ l Wasser, 4 Eßl. Essig, 50 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm, 2 Eßl. Wein.

Die Kalbsherzen werden von den Röhren und allen Sehnen befreit und mit dem mit Wasser verdünnten Essig übergossen. Man läßt die Herzen 12 Std. darin liegen, spickt sie dann mit feingeschnittenen Speckstreifen und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. In einer kleinen Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, bratet die Herzen nebst Zwiebel und Gelbrübe auf allen Seiten braun an und stellt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sie in den heißen Bratofen. Sobald die Zwiebel braun ist, löscht man mit Fleischbrühe ab und läßt die Herzen unter fleißigem Begießen 1 Std. dämpfen. Sodann gießt man den sauren Rahm darüber, läßt diesen ebenfalls bräunen, entfettet den Beiguß und treibt ihn durch ein Sieb. Die Herzen werden aufgeschnitten und nebst dem mit Wein gewürzten Beiguß zu Schupfnudeln, Rahmkartoffeln u. dgl. serviert.

544. Gefüllte Herzen.

Zut.: 2 Herzen. — Zum Übergießen: $^1/_4$ l Essig, $^1/_4$ l Wasser. — Zur Fülle: $1^1/_2$ Brötchen, 1 großes Ei, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Spicken: 40 g Speck. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Die Herzen werden über Nacht in mit Wasser verdünntem Essig gelegt. Am Tage der Zubereitung schneidet man die Röhren heraus, füllt die Herzen mit nachfolgender Fülle, näht sie zu, spickt sie mit feinen Speckstreifen, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie wie in vorhergehender Nr. (543) angegeben. Fülle: Das Fleisch, welches an den herausgeschnittenen Röhren haftet, wird losgelöst, möglichst fein gewiegt und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Eiern gut vermengt.

545. Gedämpfte Leber.

Zut.: 2 Pfd. Leber, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 40 g Spickfett, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l Bratenbeiguß, $^1/_6$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Die Kalbsleber wird einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und mit feingeschnittenen Speckstreifen gleichmäßig gespickt. In dem heißen Fett, dem man Bratenzutaten zugegeben hat, bratet man die Leber braun an, löscht mit wenig Fleischbrühe oder Bratenbeiguß ab und läßt die Leber gut zugedeckt ½ Std. dämpfen. Nun gießt man den sauren Rahm darüber, würzt mit Salz, Pfeffer, Wein und läßt die Leber nochmals 10 Minuten dämpfen. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Wein gewürzt, durchgeseiht und am besten mit Salat zu Tisch gegeben.

546. Gebackene Leber.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Kalbsleber, 4 Eßl. Mehl, Backfett, 1 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Die Leber, am besten Kalbsleber (da Rindsleber beim Backen leicht trocken wird), legt man ¼ Std. in lauwarmes Wasser, häutet sie und schneidet sie in ¾ cm dicke Scheiben. Verwendet man Rindsleber, dann legt man die so vorgerichteten Scheiben ½ Std. in kalte

Milch. Kurz vor dem Auftragen wendet man die Scheiben in Mehl um, gibt sie in heiße Butter oder Fett und bäckt sie unter Begießen und Wenden etwa 6—8 Min. Sodann werden sie auf einer heißen Platte angerichtet, mit feinem Salz bestreut und der zurückbleibende Bratenansatz, nachdem man ihn mit etwas Fleischbrühe aufgekocht hat, darüber gegossen. Nach Belieben kann man die Leberscheiben vor dem Umwenden in Mehl, in verrührtes Ei tauchen und sie ferner mit feinen Zwiebelstreifen braten. Die Leber wird mit Zitronenscheiben garniert.

547. Geröstete Leber.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsleber, 80 g Fett, 1 große Zwiebel, 20 g Braunmehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^3/_4$ Eßl. Salz.

Die Kalbsleber wird ¼ Std. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und blättrig geschnitten. Alsdann läßt man Butter oder Fett heiß werden, gibt die fein geschnittene Zwiebel und sobald sie gelb ist die Leber zu, röstet sie auf offener Flamme unter stetem Wenden etwa 5 Min., gießt das Fett ab, streut Braunmehl darüber und rührt dieses mit wenig Fleischbrühe zu einem kleinen Beiguß. Sobald dieser aufgekocht hat, würzt man mit Salz und bringt die Leber sofort zu Tisch.

548. Saure Leber.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Leber. — Zum Dämpfen: 50 g Butter oder Bratenfett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 3 Eßl. Braunmehl, $^1/_2$ l Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Eßl. Estragonessig, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz.

Die Leber, am besten Kalbsleber, weil diese am zartesten ist, wird ¼ Std. in lauwarmes Wasser gelegt, sorgfältig gehäutet und in feine Scheiben geschnitten in der Größe eines 3 Markstückes. In dem Fett dämpft man die Zwiebel hellgelb, gibt die Leber zu, und dämpft sie unter stetem Umwenden, bis sie nicht mehr blutig aussieht. Nun streut man das Braunmehl darüber, läßt dieses 5 Min. mitdämpfen, löscht mit der Flüssigkeit ab, und gibt die Gewürze zu. Man läßt die Leber auf der Seite des Herdes 5—10 Min. dämpfen.

549. Leberklöße.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Leber, 50 g Lunge, 1 Eßl. Salz, Prise Majoran, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, $2^1/_2$ trockene Brötchen, 40 g Weckmehl, 40 g unausgelassenes Nierenfett. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und mit der Lunge fein verwiegt oder geschabt. Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und nebst Eiern, Salz,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pfeffer, Muskat, Majoran, Zwiebel und Petersilie und Weckmehl unter die Leber gemengt. Von dieser Masse legt man mit einem Eßl. einen Probekloß in kochendes Salzwasser und mengt, wenn dieser nicht halten sollte, nochmals Weckmehl darunter. Sodann formt man längliche Klöße und läßt diese zugedeckt in kochendem Salzwasser etwa 10 Min. vorsichtig ziehen. Beim Anrichten überschmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl. Durch Zugabe von fein verwiegtem Nierenfett werden die Klöße zarter. (Gibt 30 Klöße.)

550. Leberpudding.

Zut.: 1½ Pfd. Kalbsleber, 1½ trockene Brötchen, 3 große Eier, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, ¼ Pfd. roh gewiegtes Nierenfett oder Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ⅓ Pfd. am Tage zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln.

Die Leber wird fein geschabt und nebst den abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen in eine Schüssel gegeben. Das Nierenfett wird fein verwiegt (verwendet man Butter, wird letztere schaumig gerührt) und unter die Leber gemischt; ferner mengt man Eigelb, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, geriebene Kartoffeln und zuletzt den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Form und kocht den Pudding im Wasserbad 2 Std. Verwendet man Butter, braucht der Pudding nur 1¼—1½ Std. zu kochen. Man serviert einen braunen oder weißen Beiguß dazu.

551. Leberkartoffeln.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 2 Eßl. Fett, 1 Eßl. Salz, 2 Leberwürste, 2 Eier, 5—6 Eßl. Milch oder Rahm.

Gekochte, geschälte Kartoffeln schneidet man in 1 Zentimeter große Würfel. In einer Bratpfanne erhitzt man das Fett, gibt die Kartoffeln nebst Salz hinein, brät sie unter vorsichtigem Umwenden etwa 5 Minuten, mengt die gehäuteten, in Scheiben geschnittenen Leberwürste darunter und bratet die Kartoffeln noch weitere 5 Min. Kurz vor dem Anrichten gießt man die mit Milch oder Rahm verquirlten Eier darüber.

552. Leberreis.

Zut.: 1 Pfd. Leber, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — 1 Pfd. Leber, 40 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 40 g Braunmehl, ½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. geriebenen Käse, 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

Der gewaschene Reis wird in das kochende Salzwasser gegeben, 25 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. Inzwischen dämpft man in dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gehäutete, in kleine, feine Blättchen geschnitzelte Leber und nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit das Mehl zu und löscht mit heißer

Brühe ab. Nach dem Würzen mit Wein, Essig, Salz, Pfeffer füllt man in eine vorgerichtete Auflaufform eine 2 cm hohe Lage Reis, bedeckt diese mit der Leber, läßt wieder Reis folgen usw. bis aller Reis eingefüllt ist. Auf die letzte Lage kommt geriebener Käse, das Weckmehl und Butterstückchen. Der Auflauf wird ¾ Std. in gut heißen Ofen gestellt und nach Belieben mit grünem Salat oder als Gang allein serviert.

553. Saure Nieren.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsnieren, 40 g Butter, ½ Zwiebel, 50 g Mehl oder Braunmehl, ⅕ l Fleischbrühe, 15 g Salz, 2 Eßl. Essig, 5—6 Eßl. Wein, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Rahm.

Die Nieren werden von Fett befreit, abgerieben und quer in messerrückendicke, etwa 1 Mark große Scheiben geschnitten. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel hellgelb, gibt die Nieren zu und dämpft sie mit bis sie nicht mehr blutig sind. Alsdann streut man das Mehl, am besten Braunmehl, darüber, löscht nach 5 Min. mit der Fleischbrühe ab, läßt die Nieren in geschlossenem Topfe 8—10 Min. dämpfen und würzt vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Wein und rührt den Rahm darunter.

554. Nierenschnitten.

Zut.: 1 Pfd. Nieren, 30 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 20 g Butter, 1 Ei, 2 Eßl. Weckmehl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 6 Brötchen, Backfett.

Die Nieren werden gehäutet, fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, und Muskat, fein gewiegter in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie gewürzt und Ei und Weckmehl zugegeben. Von frischen Brötchen schneidet man 30 etwa ¾ cm dicke Schnitten, streicht die Nierenmasse 1 cm dick auf und bäckt sie schwimmend in heißem Fett und zwar so, daß die unbestrichene Seite zuerst gebacken wird. (Backzeit: 10 Min.)

555. Geröstete Sülz.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 125 g Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. gehackte Petersilie.

Die weichgekochte, mit Salz abgeriebene Sülz wird in frischem Wasser gut gereinigt und in halbfingerlange Streifchen geschnitten. In einer großen Omelettepfanne erhitzt man die Butter, gibt die Streifchen nebst Salz und Pfeffer hinein und röstet sie auf starkem Feuer unter stetem Umwenden gelblich. Alsdann gibt man die feingeschnittene Zwiebel zu, dämpft dieselbe mit, bis sie ebenfalls gelb ist, würzt mit Zitronensaft und richtet die Sülz auf heißer Platte an. Vor dem Auftragen bestreut man sie nach Belieben mit feingewiegter Petersilie.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

556. Saure Sülz.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 40 g Bratenfett, $^1/_2$ feingeschnittene Zwiebel, 50 g Mehl, 3—4 Eßl. Tomatenmark oder Bratenbeiguß, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2—3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Essig.

Die vom Metzger weichgekochte Sülz, an manchem Ort Kutteln genannt, wird tüchtig gewaschen, wenn schleimig, mit Salz abgerieben und in möglichst feine Streifchen geschnitten. Nun gibt man sie in das heiße Fett, in welchem man die Zwiebel gelb gedämpft hat, läßt sie 15 Min. mitdämpfen, streut Mehl darüber und nach weiteren 10 Min. löscht man mit dem Tomatenmark oder Bratenbeiguß und Fleischbrühe ab, läßt sie ½ Std. dämpfen und würzt die Sülz mit Salz, Essig und Wein. Man serviert sie als Gericht für sich oder mit Kartoffeln. Auch Reis schmeckt gut dazu.

557. Kalbsgekröse, gedämpft.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Kalbsgekröse, 40 g Butter, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Brühe, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz.

Das vom Metzger weichgekochte Gekröse wird mehrmals durchgewaschen und fein geschnitten. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, und wenn man das Gericht kräftiger herstellen will, 40 g würflig geschnittenen Schinken und ebensoviel Speck gelblich, gibt das Gekröse zu und läßt es 15 Min. unter Wenden dämpfen. Hierauf streut man das Mehl darüber, und nachdem dieses 10 Min. mitgedämpft hat, gibt man Fleischbrühe und Gewürz zu und läßt das Gekröse nochmals ½ Std. dämpfen.

558. Kalbsgekröse, geröstet.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsgekröse, 2 Eßl. Salatöl, 1 Eßl. Salz, 20 g Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingewiegte Petersilie.

Das gut weichgekochte Gekröse wird in 2—3 cm große Stücke geschnitten und in dem heißen Öl auf starkem Feuer in einer Pfannkuchenpfanne unter Wenden 15 bis 20 Min. geröstet. Inzwischen dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in der heißen Butter gelblich, gibt sie nebst dem Salz zu dem Gekröse, welches sehr heiß serviert werden muß.

559. Lungenragout.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Kalbslunge, 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns. — Zum Beiguß: 40 g Fett, 60 Mehl, $^3/_4$ l Lungenbrühe, 2 Eßl. Wein.

Kalbslunge wird gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem man Suppengrüns zugegeben hat, 2 Std. gekocht. Die Lunge wird hierauf in 1 cm große Würfel geschnitten. Von Fett, Mehl und der nötigen Lungenbrühe bereitet man einen hellen Beiguß, den man gut

durchkochen läßt und mit Wein würzt. Man gibt sodann die Lungenwürfel zu und läßt das Ragout noch einmal aufkochen. Schmackhafter wird dasselbe, wenn man mit Bratenbeiguß würzt.

560. Gebackenes Euter.

Zut.: 1 Pfd. Euter. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Nelke. — Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, 1—2 Eier, Weckmehl, Fett.

Das gut gewässerte Euter wird mit heißem Wasser und den Gewürzen beigestellt und weichgekocht. Sodann legt man es in kaltes Wasser, trocknet es ab, schneidet es in fingerdicke Scheiben, welche in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett oder Butter im Zeitraum von 6—8 Min. gebacken werden. Die gebackenen Eutersscheiben werden mit grünem Salat serviert. Das Euter wird meistens vom Metzger gekocht geliefert.

561. Blut- oder Leberwürste zu braten.

Zut.: 10—12 Würste, 80 g Fett.

Die Würste werden etwa 10 Min. in heißem, nicht kochendem Wasser erhitzt und abgetrocknet. In einer möglichst dicken Bratpfanne wird das Fett erwärmt (es darf nicht rauchen), die heißen Würste hineingegeben und auf der Seite des Herdes vorsichtig 8—10 Min. gebraten. Nach Belieben kann man eine in Ringe geschnittene Zwiebel mitbraten.

562. Bratwürstchen.

Zut.: 1 $^1/_4$ Pfd. Schweinefleisch, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch (ohne Knochen), 2 Eier, $^1/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. geriebene Zwiebel, wenig zerdrückten Koriander, 1 $^1/_2$ m Darm. — Zum Braten: $^1/_8$ l Milch, Fett.

Schweine- und Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug werden gewaschen, zweimal durch die Fleischmaschine getrieben und mit den angegebenen Zutaten so lange geknetet, bis der Teig eine weiße Farbe bekommt. Ein gut gereinigter Darm wird auf ein Wursthörnchen gezogen, das Ende zugeknöpft und der Fleischteig durch das Hörnchen eingefüllt. Man bindet die Würstchen ab, sticht mit einer Nadel die Luftbläschen auf, damit die Würstchen nicht platzen und legt sie in heißes Wasser, bis sie sich fest anfühlen. Die Würste dürfen nicht kochen, da sie sonst trocken werden. Sodann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, legt sie kurze Zeit in lauwarme Milch und brät sie in nicht zu heißem Fett unter Wenden auf beiden Seiten 8—10 Min. Nach Belieben kann man eine in Ringe geschnittene Zwiebel mitbraten. Gibt 12 Bratwürstchen, je 90 g wiegend.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

563. Kartoffelwürstchen.

Zut.: 1 Pfd. Salzfleisch, 1 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, $^1/_2$ Zwiebel, 20 g Fett. — Zum Füllen: 1 $^1/_2$ m Därme. — Zum Braten: Fett.

Mageres Salzfleisch wird in ½ cm große Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel in heißem Fett 10 Min. gedämpft. Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden durchgetrieben und mit dem Fleisch und dem Gewürz gut gemengt. Nun wäscht man den möglichst weiten Darm gut durch, legt ihn ½ Std. in warmes Wasser und füllt den Teig mit Hilfe eines Wursthörnchens ein. Man bindet die Würstchen in gewünschter Länge ab, legt sie einige Minuten in heißes Wasser, trocknet sie ab und bratet sie wie Bratwürstchen etwa 8—10 Min. (12 Würstchen.)

564. Geräucherte Frankfurter Bratwürstchen.

Zut.: 10 Würstchen, 3 l Wasser.

Das Wasser wird zum Kochen gebracht, sodann auf die Seite des Herdes gezogen und die Würstchen 15 Min. vor Gebrauch darin erhitzt. Die Würstchen dürfen nicht kochen und sind fertig, wenn sie sich fest anfühlen und beim Druck etwas knarren.

565. Milzwurst.

Zut.: Eine große Milz, 1 Brieschen, 2 Brötchen, $^1/_2$ Pfd. gehacktes Schweinefleisch (ohne Knochen,) $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, 1 Kalbsnetz. — Zum Braten: 50 g Fett, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die Milz wird ausgeschabt, sofort gewendet und auf einer Seite der Länge nach aufgeschnitten. Das Innere der Milz wird in einer Schüssel mit dem gehackten Fleisch, den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Eiern sowie dem blanchierten in 2 cm große Würfel geschnittenen Brieschen vorsichtig gemengt. Nun packt man die Fülle in ein Kalbsnetz, steckt dieses in das Innere der ausgeschabten Milz und näht letztere zu. Man brät sie wie einen Braten in heißem Fett unter fleißigem Begießen ¾ Std., entfettet den Beiguß, gibt die Fleischbrühe zu und kocht ihn gut auf.

14. Fleischgerichte und Resteverwertung.

566. Ochsenfleisch nach Hausfrauenart.

Zut.: 1 ½ Pfd. Fleischreste, 20 g Bratenfett. — Zum Zwiebelbeiguß: 30 g Fett, 40 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm, wenn nötig Salz. — Zum Dämpfen: 20 g Butter, 2 in Streifen geschnittene Zwiebeln, 3 Eßl. Käse.

Kaltes, gekochtes oder gebratenes Ochsenfleisch wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und in eine mit Fett ausgestrichene Bratpfanne oder Gratinform gelegt. Darüber gibt man einen Zwiebelbeiguß (siehe Nr. 370), streut geriebenen Parmesankäse darauf und stellt das Fleisch zum Aufziehen je nach der Backofenhitze ½—¾ Std. in den heißen Backofen. Das Gericht schmeckt sehr gut zu Gemüse, Kartoffeln oder Salat.

567. Gebackenes Ochsenfleisch.

Zut.: 1 ½ Pfd. gekochtes Ochsenfleisch, 1 Teel. Salz, 1—2 Eier, Weckmehl, Fett.

Gekochtes Ochsenfleisch wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Salz bestreut, in verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und kurz vor dem Gebrauch in heißem Fett in der Omelettepfanne 6—8 Min. gebacken. Das Fleisch darf nun nicht mehr stehen, sondern wird sofort mit Salat serviert.

568. Gebackenes Ochsenfleisch mit Zwiebeln.

Zut.: 1 ½ Pfd. mageres, gekochtes Ochsenfleisch, ½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Butter oder Fett, 12 Zwiebelringchen.

Mageres Ochsenfleisch, welches beim Kochen der Fleischbrühe zurückbleibt, kann man schmackhafter machen, wenn man es in ½ cm dicke Scheiben schneidet und 8 Min. vor Gebrauch in heißem Fett oder Butter auf beiden Seiten braun anbratet. Des besseren Geschmackes wegen bratet man auch gleich die Zwiebelringelchen mit und serviert das Fleisch mit grünem Salat.

569. Gebackenes Ochsenfleisch in Pfannkuchenteig.

Zut.: 1 Pfd. gekochtes Fleisch, 1 Teel. Salz. — Zum Teig: ¼ Pfd. Mehl, $^1/_{10}$—⅛ l Milch, 1—2 Eier, 1 Teel, Salz. — Zum Backen: Fett.

Reste von gekochtem Ochsenfleisch werden in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, in Pfannkuchenteig, siehe Nr. 900 umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Kopfsalat schmeckt sehr gut dazu.

570. Käsefleisch.

Zut.: 1 $^1/_4$—1 $^1/_2$ Pfd. Fleischreste, 20 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, 25 g Parmesankäse, $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_5$ l dicken sauren Rahm.

Reste von gekochtem Ochsenfleisch werden in Portionenscheiben geschnitten und in eine mit Butter oder Bratenfett bestrichene Bratpfanne oder feuerfeste Platte gelegt. Darüber legt man eine in Ringe geschnittene Zwiebel, Salz, geriebenen Parmesankäse, gießt den Rahm darauf und stellt das Fleisch etwa ¾—1 Std. in den heißen Backofen. Sobald die Zwiebel sich bräunt und sich oben eine gelbe Kruste bildet, ist die Speise fertig. Man serviert am besten Salat dazu.

571. Frikandellen.

Zut.: 1 $^1/_4$ Pfd. Fleischreste, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 2 Eßl. sauren Rahm oder Wein. — Zum Backen: Fett.

Fleischreste jeder Art werden fein verwiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben und mit den abgeriebenen eingeweichten Brötchen und in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und den Eiern zusammengearbeitet und 12—15 Klöße geformt, welche man auf einem mit Weckmehl bestreuten Brett zu runden, fingerdicken Küchlein drückt. Diese werden auf der einen Seite mit dem Messer leicht eingekerbt und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken, wozu man 8 Min. rechnet. Sind nicht genügend Bratenreste vorhanden, kann man auch etwas frisches Hackfleisch dazu verwenden. Ferner kann man bei magerem Fleisch auch etwas Speck mithacken. Frikandellen schmecken am besten zu Salat.

572. Kaiserkotelettes.

Zut.: 1 Pfd. gekochte oder gebratene Fleischreste, 30 g Speck, 2 Sardellen, 1 Teel. Kapern, 2 Eier, 2 trockene Brötchen, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 6 Eßl. Rahm, 2 Eiweiß, Weckmehl, 3 Makkaronistengel, Backfett.

Die Fleischreste werden mit dem Speck, den geputzten Sardellen und Kapern fein verwiegt, oder durch die Maschine getrieben und nebst den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, Eiern, gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Rahm zu einem Teig verarbeitet. Aus diesem formt man 12—14 Küchlein, welchen man die Form und Größe von Kalbskotelettes gibt und in welche man an Stelle des Knochens ein 8 cm langes Stückchen Makkaroni steckt. Kurz vor dem Backen werden die Kaiserkotelettes in Eiweiß und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett ungefähr 8 Min. gebacken. Man gibt beim Auftragen Salat oder auch Gemüse dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

573. Falsche Morcheln.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Fleischreste, 3 Brötchen, 3 Eier, 3 Eßl. Rahm, 1 Eßl. feingeschnittene, in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel, Petersilie und 1 Teel. Salz. — Zum Hefeteig: 60 g Mehl, 1 Eßl. Milch, 10 g Butter, 1/2 Ei, Prise Salz, 5 g Hefe, Backfett.

Die Fleischreste werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Salz, Eiern, Rahm, Gewürz zu einem Frikandellenteig verarbeitet. Von diesem formt man gleichmäßige Hüte in der Form von großen Morcheln und drückt an der breiten Seite eine Vertiefung ein, damit man nach dem Backen den Strunk einstecken kann. Den Strunk bereitet man aus einem gut gegangenen Hefeteig, den man aus den angegebenen Zutaten hergestellt hat und zwar rollt man auf dem bestäubten Wellbrett fingerlange, unten 1½ cm dicke und oben spitz auslaufende Stengelchen. Erst wird der Strunk schwimmend in heißem Fett gebacken, sodann die Hüte und zuletzt der Strunk in die Vertiefung eingedrückt. Man serviert die Morcheln als Zugabe zu Gemüse. (Gibt 18 Morcheln.)

574. Fleischcroquettes von Resten.

Zut.: 1 Pfd. Braten, 25 g Champignons, 1 Teel. Salz, 50 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel, 1/8 l Wein, 3/8 l braunen dicken Beiguß, 1 Eßl. Käse, 4 Eigelb. — Zum Panieren: 1 Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Bratenreste werden von Haut und Sehnen befreit und in ¾ cm große Würfel geschnitten. Diese gibt man in die heiße Butter, in welcher man vorher feingeschnittene Zwiebel und Champignons gedämpft hat, löscht mit dem Wein ab, und läßt letzteren vollständig einkochen. Nun gibt man den vorher bereiteten braunen Beiguß zu und kocht beides zusammen etwa 20 Min. Sodann nimmt man die Masse vom Feuer weg, rührt sobald sie etwas erkaltet ist, die Eigelb darunter und streicht die Masse 1 cm dick auf eine flache Platte. Nach dem vollständigen Erkalten schneidet man 7 cm lange und 4 cm breite Streifen davon, wendet diese in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie in reichlich heißem Fett 6—8 Min. Man serviert grünen Salat oder auch Gemüse, wie Karotten, Erbsen usw. dazu. (Stückzahl: 14—16.)

575. Kartoffelküchlein mit Fleisch.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1/2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in Butter gedämpfte, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, 2 trockene Brötchen, 120 g Mehl, Backfett.

Man verwendet dazu Fleischreste, welche zu anderer Verwertung zu unansehnlich sind, und zwar werden die gekochten, geschälten Kar-

toffeln mit dem von allen Knorpeln befreiten Fleisch und dem abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen durch die Fleischhackmaschine getrieben. Alsdann gibt man die anderen Zutaten darunter, mengt den Teig und formt mit den mehlbestäubten Händen Küchlein, die fingerdick und 6—7 cm breit sind. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebraten (6—8 Min.) und mit Salat oder einem Gemüse aufgetragen. (Stückzahl: 24.)

576. Fleischsalat.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Ochsenfleisch (Reste), 4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 1 Teel. Senf.

Fleischreste, die aber nicht fett sein sollen, werden in 1 cm große Würfel geschnitten und unter den von den Gewürzen hergestellten Salatbeiguß gezogen. Der Salat soll einige Stunden vor dem Gebrauch angemacht werden, damit die Gewürze gut einziehen können. Will man den Salat feiner herstellen, dann kann man etwas sauren Rahm und 2 gekochte, gehackte Eigelb zugeben, oder man zieht unter den Salat 2—3 Eßl. Mayonnaise.

577. Triester Kruspeln.

Zut.: Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_8$ l Tomatenmark, $^1/_8$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Madeira, $^1/_2$ Pfd. Kalbsbraten oder Reste von Geflügel, $^1/_4$ Pfd. Reis, $^1/_3$ l Fleischbrühe. — Für die Pfannkuchen: $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Milch, 1 Teel. Salz, 2 Eier. — Zum Backen: 2 Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Das Mehl wird in der Butter auf der Seite des Herdes lichtgelb gedämpft, mit dem Tomatenmark und Milch abgelöscht und der Beiguß nach Zugabe des Salzes gut durchgekocht. Während dieser Zeit wird das Fleisch möglichst fein verwiegt und zuletzt nebst dem Madeira dem Beiguß zugegeben. Der Reis wird blanchiert, mit der Fleischbrühe beigestellt und gargekocht. Die Körner müssen schön ganz und gut trocken sein. Sodann bereitet man von Mehl, Salz, Milch und Eiern einen Teig, von dem man 8 dünne Pfannkuchen im Durchmesser von 16 cm bäckt. Nun gibt man den Reis unter den Beiguß und formt von der Masse 8 Rollen in der Länge von 10 cm. Nach dem Erkalten werden diese in die mit Eiweiß bestrichenen Pfannkuchen so eingewickelt, daß man 10 cm lange, dicke Rollen erhält, aus denen der Inhalt nicht heraustreten kann. Kurz vor Gebrauch wendet man sie in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend in heißem Fett etwa 6—8 Min. Man serviert die Kruspeln mit Salat.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

578. Gefüllte oder farcierte Pfannkuchen.

Zut.: Zum Pfannkuchenteig: 200 g Mehl, schwach $^1/_2$ l Milch, 1 Teel. Salz, 2 Eier, Speckschwarte. — Zur Fülle: $^1/_2$ Pfd. verwiegte Fleischreste, 50 g Schinken, 1 Eßl. Käse, 2 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, 40 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_3$ l Fleischbrühe. — Zum Panieren: 3 Eiweiß, 100 g Weckmehl, Backfett.

Mit Mehl, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen glatten Pfannkuchenteig, von welchem man 8 große, dünne Kuchen bäckt. Von Butter, Mehl und der Fleischbrühe kocht man einen dicken Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen (½ Std.) das feinverwiegte Fleisch, Schinken, sowie das Gewürz zugibt. Die dadurch erhaltene Fülle läßt man erkalten. Die Pfannkuchen werden auf ein Brett gelegt, mit der Fülle messerrückendick bestrichen, fest zusammengerollt, und jeder Kuchen in drei Teile geteilt, welche wie verschobene Rechtecke aussehen. 20 Min. vor Gebrauch wendet man die gefüllten Pfannkuchen in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie in reichlich heißem Fett etwa 8 Min. Man legt sie zum Entfetten auf Brotscheiben und serviert sie mit grünem Salat, Gemüsen wie Erbsen, Gelbrüben und dergl. (24 Stück.)

579. Italienische Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Kalbsbraten, 1 Sardelle, 1 Teel. Champignons oder Kapern, $^1/_2$ Kalbshirn, 3—4 Eßl. Bratenbeiguß oder Madeira. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Fleischbrühe. — Zum Pfannkuchenteig: 100 g Mehl, $^1/_5$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Ei, Speckschwarte. — Zum Aufziehen: 80 g geriebenen Käse, $^1/_4$ l sauren Rahm.

Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen dicken Butterbeiguß, der mindestens 1 Std. kochen soll. Während dieser Zeit schneidet man den Kalbsbraten in ½ cm dicke Würfel, ebenso ein blanchiertes Hirn und gibt es nebst den geputzten, fein verwiegten Sardellen, Kapern oder Champignons, Bratenbeiguß oder Madeira dem Beiguß bei. Von Mehl, Milch und Ei rührt man einen Pfannkuchenteig an und bäckt davon 3 Kuchen goldgelb. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, die Pfannkuchen je zur Hälfte hineingelegt mit Eiweiß bestrichen, die Farce eingefüllt und die außenliegenden Hälften der Kuchen oben darüber geschlagen. Man streut geriebenen Käse darauf, gießt reichlich sauren Rahm darüber und bedeckt diesen wieder mit Käse. Nun stellt man die Platte auf einem mit Salz bestreutem Blech in den gut heißen Backofen und läßt die Speise ¾ Std. backen.

580. Fleisch-Pfannkuchen.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Fleischreste, $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ l Milch, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, Backfett.

Gekochte oder gebratene Fleischreste werden in feine Würfel geschnitten und unter den mit Mehl, Milch, Eiern und Salz her-

gestellten Pfannkuchenteig gerührt. Nun bäckt man knusprige Pfannkuchen davon, welche man am besten mit grünem Salat serviert.

581. Küchenpastetchen.

Zut.: Halbblätterteig von $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_{12}$ l Wasser, 1 Ei, Prise Salz. — 1 Pfd. Bratenreste. — Zum Butterbeiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Wein, 1 Eßl. geriebenen Parmesankäse, 1 Teel. Zitronensaft. — 1 Eigelb oder Backfett.

Der nach Nr. 1101 hergestellte Halbblätterteig wird messerrückendick ausgewellt, mit einer Ringform von 12 cm Durchmesser runde Küchlein ausgestochen, welche am Rand entlang ½ cm breit mit Eiweiß bestrichen werden. In jedes derselben setzt man einen halben Eßlöffel Fleischfülle, wie sie nachstehend beschrieben ist, klappt die Teigstückchen so zusammen, daß man gut geformte Halbmonde erhält, welche man auf ein Blech setzt und nach dem Bestreichen mit Eigelb in guter Hitze etwa 25 Min. bäckt oder man gibt sie in heißes Fett und bäckt sie schwimmend darin goldgelb. Fleischfülle dazu: Mit Butter, Mehl und der nötigen Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen, die in ½ cm große Würfel geschnittenen Bratenreste und nach Belieben Schinken oder Zunge zugibt. Nun würzt man mit Wein, Käse, Salz, Zitrone und stellt die Fülle bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. (Gibt 25 Pastetchen.)

582. Gefüllte Äpfel.

Zut.: 6 große Äpfel (2 Pfd. wiegend), 300 g fettes Schweinefleisch, 30 g gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 1 Ei. — Zum Braten: 50 g Fett oder Butter.

Große Äpfel, am besten Kalvill, werden abgerieben, an der Blumenseite ein Deckel abgeschnitten und die Äpfel innen vorsichtig ausgehöhlt. Das Fleisch wird mit den Kartoffeln und Zwiebeln durch die Hackmaschine getrieben, mit den Gewürzen und dem Ei gut vermengt, in die Äpfel gefüllt und letztere zum Braten in eine mit Butter oder Fett bestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gesetzt. Die Äpfel werden mit den Deckelchen versehen, mit Butter bestrichen und im heißen Backofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett ½ Std. gebraten. Die Äpfel schmecken sehr gut zu Sauerkraut, Rotkraut und dergl. Gemüsen.

583. Gefüllte Brötchen.

Zut.: 9 Brötchen, $1^1/_4$ Pfd. Fleischreste, 2 Sardellen, 1 Teel. feingewiegte Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Pfeffer, Muskat, 40 g Butter, 6 Eßl. Bratenbeiguß, 3 Eßl. Wein, 2 Eier, — Zum Ausstreichen: 30 g Butter. — Zum Backen: 50 g Butter oder Fett.

Von frischen Milchbrötchen schneidet man vorsichtig oben ein Deckelchen ab und höhlt das Brötchen mit Hilfe eines Löffelstiels gut

aus. Gebratene oder gekochte Fleischreste werden mit den Sardellen und der Zwiebel verwiegt, von etwa 4 Brötchen die Brotkrumen eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und dem Fleisch zugegeben. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und rührt den Fleischteig in 40 g heißer Butter auf dem Feuer ab, gibt Bratenbeiguß und Wein zu, und läßt die Masse erkalten. Während dieser Zeit streicht man die ausgehöhlten Brötchen innen und außen mit zerlassener Butter, und füllt die Fleischfarce, nachdem man noch die Eier darunter gemengt hat, in die Brötchen ein. In einer Bratpfanne läßt man nochmals etwa 50 g Butter heiß werden, setzt die mit den Brotdeckelchen gedeckten Brötchen hinein und läßt sie im Backofen ¾—1 Std. backen. Man serviert am besten Salat dazu.

584. Makkaroni-Pastete.

Zut.: 100 g Makkaroni, Speckscheiben, etwa 120 g wiegend, 30 g Zunge oder Schinken, ¾ Pfd. Fleisch- oder Wildbretreste, 60 g Butter, 3 Brötchen, ⅛ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eier.

Die Makkaroni werden in kochendem Salzwasser weichgekocht. Eine Auflaufform oder feuerfeste, tiefe Schüssel belegt man mit den dünngeschnittenen Speckscheiben, setzt in die Mitte als Garnitur eine ausgestochene Schinken- oder Zungenplatte und legt nun die Makkaroni so in die Schüssel, in der Mitte beginnend, daß die Streifen dicht nebeneinander lagern und die Schüssel das Aussehen eines Bienenkorbes hat. Übrige Wildbret- oder Bratenreste werden fein gewiegt und mit der schaumig gerührten Butter, den in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, dem Gewürz und Eigelb zu einem zarten Teil verarbeitet, unter den man den steifen Eierschnee zieht. Die Farce wird in die ausgelegte Schüssel gefüllt, mit Makkaroni bedeckt, mit Butterstückchen belegt und im Wasserbad im Backofen 1 Std. gebacken. Beim Gebrauch wird die Pastete gestürzt und mit einem weißen Butterbeiguß oder Salat serviert.

585. Haschee.

Zut.: 1 Pfd. Fleischreste, 40 g Butter, 60 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, 3 Eßl. Rahm, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Essig, Prise Pfeffer, 5 Eßl. Wein.

Zu Haschee verwendet man stets kleine Fleischreste, die zu anderen Fleischresteverwertungen nicht mehr taugen. Das Fleisch wird von den Knochen losgelöst, gewiegt (ja nicht durch die Maschine getrieben) und in einem gut durchgekochten weißen Butterbeiguß gegeben, den man mit Wein und nach Bedarf mit etwas Salz würzt. Nach Belieben kann man das Fleisch auch in einen braunen Beiguß geben. Das Haschee muß dickflüssig sein und wird zu einem Kartoffelgericht serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

586. Schweinsfußsalat.

Zut.: 3 Schweinsfüße, zusammen 1 Pfd. wiegend, 1 Eßl. feingeschnittene Schalotten, 2 Eßl. Schnittlauch, Prise Pfeffer, 1 Teel. Kapern, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl.

Die Schweinsfüße, welche man vom Fleischgeleekochen übrig hat, werden nach dem Pressen in Streifchen geschnitten und mit den angegebenen Zutaten zu einem Salat gemengt.

587. Sülzsalat (Kutteln).

Zut.: 1½ Pfd. weichgekochte Sülz, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ½ feingeriebene Zwiebel, 4 Eßl. Öl und je nach der Schärfe des Essigs 3—4 Eßl.

Mit den angegebenen Salatzutaten bereitet man einen Beiguß, gibt die feingeschnittene, weichgekochte Sülz zu, mengt den Salat tüchtig und läßt ihn vor dem Auftragen 4—6 Std. gut durchziehen. Zur Verbesserung kann man 3—4 Eßl. Mayonnaise darunter ziehen.

588. Ochsenmaulsalat.

Zut.: 1½ Pfd. Ochsenmaul. — Zum Kochen: 2½ l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns, 1 Zwiebel, ½ Lorbeerblatt. — Zum Beiguß: 5 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ½ Zwiebel.

Das in lauwarmem Wasser gut gereinigte Maul wird in heißes Salzwasser gegeben, dem man zur Würze Zwiebel, Suppengrüns und ½ Lorbeerblatt zugegeben hat und auf der Seite des Herdes langsam weichgekocht. (3—4 Std.) Sobald sich die Knochen herausziehen lassen, entbeint man das Maul und schneidet es nach dem Erkalten in markgroße Scheiben. Nun mengt man den Salat mit dem Weinessig, läßt diesen 1—2 Tage oder auch länger gut einziehen und mengt erst kurz vor dem Auftragen den Salat mit Öl, Pfeffer, Salz und geriebener Zwiebel.

589. Krautpudding.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 2 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zur Fleischfülle: ¾ Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz. — Zum Einlegen: 50 g Butter, ½ Eßl. Salz.

Von dem Krautkopf löst man die großen Blätter vorsichtig ab, schneidet von den dicken Rippen das äußere Teil los, ohne die Blätter zu verletzen und wäscht dieselben. In kochendem Salzwasser wellt man sie einige Minuten ab und legt sie zum Abtrocknen auf ein Wellbrett. Das übrige Kraut wird ebenfalls geputzt, gewaschen, weichgekocht, abgeschüttet, abgeschreckt und fein verwiegt. Eine Puddingform wird gut mit Butter bestrichen, mit den halbweichen Krautblättern belegt und eine Lage Kraut eingefüllt. Auf diese gibt man etwas

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Salz, Butterstückchen, dann eine Lage Fleischfülle, wieder Kraut und so fort, bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Kraut sein. Zur Fülle wird das Schweinefleisch, Bug oder Schlegel, durch die Fleischmaschine getrieben und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Ei gut vermengt. Der Pudding wird 1½ Std. im Wasserbad gekocht. Man serviert den Krautpudding mit einem Butterbeiguß, den man mit dem beim Stürzen des Puddings ablaufenden Saft verdünnt und mit Eigelb und Rahm abrührt oder man gibt einen holländischen Beiguß dazu.

590. Makkaronipudding.

Zut.: ½ Pfd. Makkaroni, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 100 g Schinken, 40 g Parmesankäse, ⅛ l sauren Rahm, 2—3 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel.

Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen und in kochendem Salzwasser weißgekocht. (25—30 Min.) Sodann mengt man den feingewiegten Schinken, geriebenen Käse, gedämpfte Zwiebel, Rahm und Eier darunter, füllt die Makkaroni in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1 Std. Nach dem Stürzen wird er mit einem Tomatenbeiguß oder grünem Salat serviert.

591. Fleischpudding.

Zut.: ¾ Pfd. gekochte oder gebratene Fleischreste, 40 g Spickspeck, 2 Eier, 2 Brötchen, ½ Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 3 Eßl. Bratenbeiguß oder Wein, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Das Fleisch nebst Speck wird fein verwiegt. Sodann gibt man in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, die eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Eigelb, Bratenbeiguß, Gewürz und den steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Man serviert den Pudding mit Kohlraben, Gelbrüben und dergl. Gemüse.

592. Feiner Fleischpudding von Fleischresten.

Zut.: 1 Pfd. Kalbsbraten, 2 Brötchen, ⅛ l Milch, 4 Eier, ¼ Pfd. Butter, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel, Prise Pfeffer.

Die Fleischreste werden fein gewiegt und nebst den abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, der feingeschnittenen, gedämpften Zwiebel und Eigelb zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Man würzt mit Salz, Pfeffer, wenig Muskat, zieht den steifen Eierschnee unter die Masse und füllt sie sofort in die vorbereitete Puddingform. Nun kocht man den Pudding im Wasserbad 1 Std. und serviert nach dem Stürzen einen Madeirabeiguß dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

593. Gefüllter Krautkopf.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 2 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zur Fleischfülle: ½ Pfd. Schweinefleisch ohne Knochen, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Teel. Salz. — Zum Belegen: 40 g Butterwürfel. — Zum Braten: 40 g Fett, ¾ l Fleischbrühe.

Man verwendet dazu die gleichen Zutaten wie zu Krautpudding Nr. 589. In eine möglichst tiefe, gut abgerundete Schüssel legt man überkreuz 8 Schnüre, die aber in der Mitte zusammengeknüpft sind. Darauf legt man die leicht vorgekochten Krautblätter, streicht abwechselnd Fleischfarce und gekochtes, gehacktes Kraut darüber und bedeckt die letzte Lage mit einem Krautblatt. Nun knüpft man die Schnüre in der Mitte oben zusammen, damit der Krautkopf nicht aufplatzen kann. In einer runden eisernen Bratpfanne erhitzt man Fett, setzt den Krautkopf, die Öffnung nach unten hinein, belegt ihn mit Butterstückchen und brät ihn auf dem Feuer braun an. Man gießt sodann etwas Fleisch- oder Knochenbrühe zu und läßt den Krautkopf im Backofen unter fleißigem Begießen 1—1¼ Std. dämpfen. Wenn nötig, gibt man noch Fleischbrühe zu. Beim Auftragen serviert man den Krautkopf mit Butterbeiguß und Salzkartoffeln.

594. Krautköpfchen.

Zut.: 1 Weißkrautkopf, etwa 2 Pfd. wiegend, 4 l Abkochwasser, 4 Eßl. Salz. — Zur Fülle: ½ Pfd. Schweinefleisch ohne Knochen, 20 g Butter, 1 Eßl. fein gewiegte Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1½ Brötchen, 1½ Eier. — Zum Dämpfen: 30 g Butter, 1 Eßl. Fett, ½ l Fleisch- oder Krautbrühe.

Von einem Weißkrautkopf löst man vorsichtig die äußeren, großen Blätter ab (so daß man etwa 12 Blätter erhält), kocht diese 3 Min. in kochendem Salzwasser und legt sie zum Abkühlen auf ein Brett. Das übrige Kraut wird zerteilt, gewaschen, in dem Abkochwasser weichgekocht, bis man die Rippen zwischen den Fingern zerdrücken kann, abgeschüttet, abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Unter das durch die Fleischmaschine getriebene Fleisch gibt man die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Ei, Gewürz und das verwiegte Kraut. Die sechs größten Blätter legt man so auf das Fleischbrett, daß sie wie Schüsselchen aussehen, streicht 1 Eßlöffel Fleischfarce darauf, breitet je den vierten Teil der zurückbehaltenen Blätter darüber, dann folgt wieder Farce mit dem zweiten Viertel der Blätter und so fort, bis sämtliche Farce eingefüllt und die Blätter verwendet sind. Nun wickelt man das äußere Blatt fest zusammen und setzt die erhaltenen Krautköpfchen so in die mit heißem Fett und Butter versehene Pfanne, daß die zusammengewickelte Seite nach unten zu liegen kommt. Man bratet die Krautköpfchen auf starkem Feuer an,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

stellt sie in den Bratofen, gibt sobald sie oben gleichfalls braun sind, die Fleischbrühe oder das Krautwasser zu und läßt sie in gut heißem Ofen etwa ¾ Std. braten. Die Krautköpfchen werden mit dem entstehenden Beiguß, der wie Bratenbeiguß aussehen muß, serviert. Als Zugabe gibt man Salzkartoffeln.

595. Krautwickel.

Zut.: 1 großer oder 2 kleinere Weißkrautköpfe, 4 l Abkochwasser, 4 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 1 Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Dämpfen: 40 g Butter, ⅓ l Fleischbrühe.

Nachdem man den Krautkopf von den äußeren schlechten Blättern befreit hat, löst man die großen Krautblätter vorsichtig los, schneidet die dicken Rippen etwas ab und kocht die Blätter in strudelndem Salzwasser 2—3 Min. Die kleinen Blätter werden weichgekocht und fein gehackt oder verwiegt. Die großen Blätter werden aus dem Salzwasser genommen und zum Erkalten einzeln auf ein Nudelbrett gelegt. Das Schweinefleisch wird gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben, mit den abgeriebenen, in Wasser eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, den Eiern, dem Gewürz und dem gehackten Kraut gut vermengt. Von dieser Masse gibt man auf ½ großes oder 1 kleines Krautblatt 1 Eßl. voll, wickelt das Blatt zusammen und schneidet die Enden gleichmäßig ab. Den Abfall wickelt man mit der Fülle in das nächste Blatt. Sodann legt man die Wickel in eine mit reichlich Butter bestrichene Bratpfanne, belegt sie mit Butterstückchen, übergießt sie mit Fleischbrühe und dämpft sie in gut heißem Ofen ¾—1 Std. bis sie schön braun sind. (Gibt etwa 25 Stück.)

596. Maultaschen.

Zut.: Zum Nudelteig: 3 Eier, 240 g Mehl, einige Tropfen Essig. — Zur Fülle: ⅛—½ Pfd. Fleischreste, etwa ⅓ l Spinatgemüse, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Teel. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 40 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Von Eiern, Mehl und Essig bereitet man einen Nudelteig, den man zu vier großen Kuchen auswellt. Sodann bereitet man eine Fülle von übrig gebliebenem Spinat, welchem man die verwiegten Fleischreste, die eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Ei, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer zugegeben hat. Von dieser Fülle setzt man in gleichmäßiger Entfernung 8—9 Häufchen auf die Kuchen, streicht letztere um die Häufchen herum mit Eiweiß, legt einen zweiten Kuchen darauf und drückt ihn mit einem Kochlöffel fest an. Dann teilt man die Kuchen mit einem Rädchen, und zwar so,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

daß sich die Fülle in der Mitte einer jeden Maultasche befindet. Hierauf kocht man dieselben in Salzwasser zugedeckt etwa 10 Min. und überschmälzt sie beim Anrichten mit in Butter geröstetem Weckmehl. Man kann die Maultaschen auch schwimmend in heißem Fett backen. (Stückzahl: 18.)

597. Schinkennudeln.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Nudeln, 3 l Abkochwasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_2$ Pfd. Schinken, 3 Eßl. geriebenen Käse, $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, 30 g Butterstückchen, 2 Eßl. Weckmehl.

Die gut trockenen Nudeln werden in Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Sodann legt man in eine vorbereitete Auflaufform eine fingerdicke Lage Nudeln, belegt diese mit feinverwiegtem Schinken, geriebenem Käse, Rahm und Salz und bedeckt die Einlagen wieder mit Nudeln. Nun folgt wieder Schinken, Käse, Rahm und Salz usw., bis man die vorgeschriebene Menge eingelegt hat. Die letzte Lage müssen Nudeln sein. Nachdem man die Form noch mit Weckmehl und Butterstückchen belegt hat, stellt man sie in den gut heißen Ofen und läßt den Auflauf ¾ Std. aufziehen. Will man den Auflauf besonders kräftig herstellen, rührt man unter den Rahm drei Eier. In letzterem Falle kann man den Auflauf gestürzt zu Tisch bringen. Man serviert die Speise mit grünem Salat oder Tomatenbeiguß.

598. Schinkenmakkaroni.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Makkaroni, 3 l Abkochwasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_2$ Pfd. Schinken, 3 Eßl. geriebenen Käse, $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, 30 g Butterstückchen, 2 Eßl. Weckmehl.

Werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Schinkennudeln Nr. 597.

599. Schinkenblumenkohl.

Zut.: 2 Blumenkohlköpfe, etwa $1^1/_2$ Pfd. wiegend, Salzwasser. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^3/_4$ l Milch oder Rahm, 1 Eßl. Salz, 100 g kleingeschnittenen Schinken, 3 Eigelb, 2 Eßl. Parmesankäse, 1 Eßl. weiße Weckkrumen, 20 g Butterwürfel.

Die Blumenkohlköpfe werden geputzt, gewaschen, in Salzwasser gelegt und nach ½ Std. in Salzwasser, dem man etwas Milch beigegeben hat, fast weichgekocht. Unterdessen bereitet man von Butter, Mehl, Milch oder Rahm und Salz einen Bechamelbeiguß, den man gut durchkochen läßt. Eine Auflaufform, eine feuerfeste Platte oder Muscheln werden mit Butter bestrichen, die Blumenkohlröschen darüber gebreitet und mit dem Beiguß, unter welchen man Eigelb und kleingeschnittenen Schinken gemengt hat, bedeckt. Darüber streut

man geriebenen Parmesankäse, Weckkrumen, legt Butterstückchen darauf und läßt die Speise bei mäßiger Hitze ¾ Std. aufziehen.

600. Schinkenreis.

Zut.: ¾ Pfd. Reis, 3 l Abkochwasser, 3 Eßl. Salz, ½ Pfd. Schinken, ¼ l Rahm, 3 Eßl. geriebenen Käse, ½ Teel. Salz, 30 g Butterwürfel, 2 Eßl. Weckmehl.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Schinkennudeln. Siehe Nr. 597.

601. Schinkenkartoffeln.

Zut.: 2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, ½ Pfd. Schinken, 1 Eßl. Salz, 40 g Käse, ¼ l sauren Rahm, 2 Eßl. Weckmehl, 40 g Butterwürfel.

Die gekochten Kartoffeln werden noch heiß geschält, in feine Blättchen geschnitten und nebst dem feingewiegten Schinken lagenweise in eine vorbereitete Auflaufform gelegt, wobei man zwischen Kartoffeln und Schinken immer etwas Käse, Salz und Rahm gibt. Der Auflauf wird mit Weckmehl und Butterstückchen belegt und in heißem Ofen ¾—1 Std. aufgezogen. Man gibt die Speise mit grünem Salat zu Tisch.

602. Krautauflauf.

Zut.: Ein Krautkopf, etwa 2 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 40 g Butter, 1 Eßl. gewiegte Zwiebel. — Zur Fleischfarce: ¾ Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. Salz. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Das Kraut wird von den äußeren, grünen Blättern befreit. Alsdann löst man die nachfolgenden Blätter vorsichtig ab, schneidet von der dicken Rippe etwas weg und kocht die Blätter 3 Min. in kochendem Salzwasser. Nun nimmt man sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Wellbrett. Das übrige Kraut wird nun ebenfalls geputzt, gewaschen und im Salzwasser weichgekocht. In der heißen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das etwas verschnittene Kraut zu und läßt es 5 Min. mitdämpfen. Sodann gibt man die aus den angegebenen Zutaten bereitete Fleischfarce darunter, würzt mit Salz und gibt diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Krautblättern ausgelegte Auflaufform. Oben darauf legt man ein Krautblatt, wenig Weckmehl und Butterstückchen und stellt den Auflauf 1 Std. in den gut heißen Backofen. Man gibt einen Butter- oder holländischen Beiguß dazu.

603. Fleischauflauf.

Zut.: 4 trockene Brötchen, ½ l Milch, 20 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Muskat, 4 Eier, 30 g Speck, 1 Eßl. Zwiebel, Petersilie, 1 Pfd. Fleisch, 2 Sardellen, 1 Teel. Kapern, 4 Eßl. Rahm. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Die Brötchen schneidet man in dünne Scheiben, würzt mit Salz, Muskat, legt die Butter darauf, gießt die kochende Milch darüber

und läßt sie gut zugedeckt 1 Std. stehen. Unterdessen schneidet man den Speck in ½ cm große Würfel, bratet ihn in einer Backpfanne gelblich, gibt die feingewiegte Zwiebel und Petersilie und nach 5 Min. das feingewiegte Fleisch, Sardellen und Kapern zu und dämpft die Masse zusammen 5—10 Min. Nun rührt man unter die Brötchen die Eier, füllt die Hälfte der Brotmasse in eine vorbereitete Auflaufform, gibt die mit Rahm abgerührte Fleischmasse darauf und deckt die zweite Brotmenge darüber. Die Form wird mit Weckmehl bestreut, mit Butterwürfeln belegt und in gut heißem Backofen 1 Std. aufgezogen. Man serviert das Gericht mit Salat oder Gemüse, oder allein als Vorspeise.

604. Nelsonfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen derselben: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — 1 Pfd. Fleischreste, 1 Eßl. Salz, $^1/_3$ l Bratenbeiguß, $^1/_4$ l Rahm, 40 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Kartoffeln werden gewaschen, weichgekocht, geschält und in feine Blättchen geschnitten. Eine Auflaufform wird bestrichen, mit Weckmehl bestreut und mit einer Lage Kartoffelblättchen ausgelegt; dann folgen in kleine, feine Scheiben geschnittene Fleischreste, etwas Salz, übergießt dies mit saurem Rahm und Braten- oder Zwiebelbeiguß, legt wieder Kartoffelblättchen darauf, Fleischreste usw. bis die Form gefüllt ist. Oben darauf legt man wenig Weckmehl und Butterstückchen und stellt den Auflauf etwa 1 Std. in den gut heißen Backofen.

---

15. Wild.

Siehe Seite 30.

605. Das Reh.

Rehfleisch liefert uns einen der feinsten Wildbraten. Das Fleisch ist ungemein zart und saftig und braucht bei der Zubereitung kürzere Bratezeit wie sonstige Wildbraten. Das Reh soll 8—10 Tage in der Decke (Fell) abgehängt werden; das Beizen in Essig ist vollständig zu verwerfen, da es dadurch seinen feinen Geschmack verliert. Beim Einkauf achte man darauf, daß der Rücken oder der Schlegel von einem 1—2jährigen Tiere stammt und recht fest im Fleische ist.

606. Rehschlegel, gebraten. (Für 8—10 Personen.)

Zut.: Ein Rehschlegel, etwa 8 Pfd. wiegend, 1/4 Pfd. Speck, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/2 Pfd. Fett oder Butter, 2 Zwiebeln, 1 Gelbrübe, 1/2 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Der gut abgehängte, von einem jungen Tiere stammende Rehschlegel wird abgerieben und geklopft. Sodann löst man den Schlußknochen los, häutet den Schlegel recht vorsichtig, ohne in das Fleisch zu schneiden, bricht das Gelenk durch und stutzt nach dem Lösen des auslaufenden Fleisches den Röhrenknochen zur halben Höhe. Nun werden die Speckfäden eingezogen, wobei man die einzelnen Fleischmuskeln für sich behandelt und das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer Bratpfanne läßt man reichlich Fett oder Butter heiß werden, gibt die Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben noch Speckscheiben und zuletzt das Fleisch hinein, dreht es sofort in dem heißen Fett um und bratet es unter fleißigem Begießen mit dem heißen Fett je nach der Größe des Schlegels 1—1½ Std. (Man rechnet durchschnittlich für 1 Pfd. Reh 10—12 Min. Bratezeit; bei Schlegel über 6 Pfd. 15 Min.) Der Beiguß wird beim Anrichten entfettet, mit Rahm oder einem gut durchgekochten braunen Beiguß sämig gemacht, mit Wein oder Madeira gewürzt und durchgeseiht. Der Schlegel wird gut tranchiert, auf eine heiße Platte gesetzt und über den Röhrenknochen eine Papiermanschette gestreift. Wird der Beiguß mit Rahm fertig gemacht, serviert man zum Reh ein Gemüse wie Rosenkohl und Kastanienbeilage, während bei einem Zusatz von brauner Mehlschwitze Nudeln und Klöße geeigneter sind. Rehbug kann auf dieselbe Weise zubereitet werden, doch muß die Bratezeit abgekürzt werden, da sonst das Fleisch zu sehr zusammenschrumpft und hart wird.

607. Rehrücken.

Zut.: 4—5 Pfd. Rehrücken, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Spickspeck, 150 g Fett, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Der gut abgehängte Rehrücken wird durch Abhacken der noch etwa vorhandenen Rippen und Hals zurechtgestutzt, vorsichtig gehäutet und dabei die am Rücken entlang laufenden Sehnen durchschnitten, damit das Fleisch sich nicht zusammenzieht. Sodann zieht man quer durch die Fleischfasern in guter Reihenfolge feingeschnittene Speckstreifen und bestreut den Rücken mit Salz und Pfeffer. In einer Bratpfanne läßt man reichlich Fett heiß werden, gibt in 4 Teile geschnittene Zwiebeln und Gelbrübenscheiben, sowie den Rehrücken zu, begießt ihn sofort mit reichlich heißem Fett und läßt ihn unter fleißigem Begießen im Bratofen etwa ¾ Std. braten. Sodann gibt man reichlich sauren Rahm zu, entfettet nach 10 Min. den Beiguß, versäumt nicht den Bratenansatz loszukratzen und mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

der Fleischbrühe aufzukochen. Beim Tranchieren löst man mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Gerippe los, schneidet es in ½ cm dicke Scheiben und setzt es wieder in seine frühere Lage auf den Rücken. Man kann den Rücken mit Madeirabeiguß und Nudeln u. dgl. oder mit verschiedenen Gemüsen garniert zu Tisch bringen. Ein ganzer Rehrücken, der ungefähr 7—8 Pfd. wiegen kann, braucht selbstverständlich mehr Zutaten.

608. Rehrücken nach Hubertus.

Zut.: 5—6 Pfd. Rehrücken, 60 g Spickspeck, 2 Eßl. Salz. — Zum Braten: 150 g Fett, ⅓ l Rahm, ¼ l Fleischbrühe. — Zum Bechamelbeiguß: 30 g Butter, 50 g Mehl, ¼ l Milch oder süßen Rahm, ½ Teel. Salz. — ½ Pfd. Gänseleber, ⅛ l Fleischbrühe, 1/16 l Madeira, Prise Salz, — 1½ Pfd. Kastanien, ½ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, — 3 große Trüffel, 3 Eßl. Madeira, — 6 Tomaten, — 1 Zitrone.

Der abgehängte, gespickte Rehrücken wird, wie in Nr. 607 angegeben, gebraten. Während dieser Zeit dämpfe man die von der Galle befreite und in Butterpapier eingewickelte Gänseleber mit der sehr kräftigen Fleischbrühe, Madeira und einigen Trüffelabfällen in geschlossenem Topfe weich (½ Std.), schneidet ½ cm dicke und markgroße Scheiben daraus, die bis zum Weitergebrauch wieder in die Dämpfbrühe gelegt und im Wasserbad heiß erhalten werden. Inzwischen hat man auch die von beiden Schalen befreiten Kastanien mit der Fleischbrühe weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit dem vorher verfertigten Bechamelbeiguß (siehe Nr. 333), sowie mit den feingestoßenen Trüffeln und Gänseleberabfällen, der Dämpfbrühe der Leber auf dem Herd vermengt und unter Rühren bis zum Kochen gebracht. Halbierte Tomaten werden ausgehöhlt, eine Minute in kochendes Wasser gehalten, mit der Kastanienmasse gefüllt (Spritzsack verwenden) und zum Aufziehen in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gesetzt und 15 Min. vor dem Auftragen des Rehrückens in den gut heißen Backofen gestellt. Sterilisierte Trüffel schneidet man in pfenniggroße Blättchen, legt sie in den heißen Madeira und bringt sie zum Kochen. Sind diese Garnituren alle vorgerichtet und der Braten gar, wird er nach Vorschrift tranchiert und auf eine heiße Platte gesetzt. Alsdann legt man in die Mitte des Bratens schuppenartig je ein Blättchen Gänseleber, Trüffelscheibchen, Gänseleber usw., bis man die ganze Rückenlänge belegt hat. Auf beiden Seiten der Scheibchen, etwa 1 cm davon entfernt, werden gezackte Streifen von Kastanienmasse gespritzt, während man mit dem Rest der letztern die Außenkanten des Bratens garniert. Die im Backofen aufgezogenen Tomaten werden nebst Zitronenscheibchen um den Braten gruppiert und letzterer mit dem Bratenbeiguß serviert; damit der Braten nebst den Garnituren nicht kalt wird, hat das Anrichten sehr rasch vor sich zu gehen.

609. Rehkotelettes, unpaniert.

Zut.: 10—12 Rehkotelettes, 50 g feine Speckstreifen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 20 g Mehl, 80 g Butter oder Fett.

Die Rehkotelettes werden wie in Nr. 610 vom Rücken herausgeschnitten und zwar gut fingerdick. Das Fleisch der einzelnen Rippen wird zur Hälfte abgeschabt, die Kotelettes leicht geklopft und mit möglichst feinen Speckfäden durchzogen. Einige Minuten vor dem Auftragen salzt und pfeffert man sie, wendet sie auf beiden Seiten leicht in Mehl um, bratet sie in der heißen Butter etwa 6 Min. und bringt sie mit Papiermanschettchen versehen, mit einem Madeirabeiguß oder auch mit einem feinen Gemüschen zu Tisch. Die abgehackten Knochen und sonstigen Abfälle des Rückens werden in ersterem Fall zur Herstellung des Beigusses verwendet. Dieselben werden fein gehackt, mit Zwiebel, Gelbrübe, Salz und Pfeffer in heißem Fett scharf angebraten, etwas Braunmehl oder fertiger brauner Beiguß nebst Fleischbrühe zugegeben und eine Stunde gut durchgekocht. Alsdann läßt man ihn durch ein Sieb laufen, entfettet ihn und gibt vor dem Auftragen etwas Rotwein und nach Belieben dicken, sauren Rahm zu.

610. Rehkotelettes, paniert.

Zut.: 10—12 Kotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eier, 40 g Butter, Paniermehl, Backfett oder Butter.

Mit Hilfe eines scharfen Hackbeils wird der Rücken in der Mitte geteilt und hierauf möglichst dicke Kotelettes abgehackt. Diese werden nun gut zugerichtet, vorsichtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, welches man mit der zerlassenen, ja nicht heißen Butter verquirlt hat und dann in Paniermehl umgewendet und in heißer Butter unter Begießen und Wenden 6 Min. gebraten. Beim Anrichten werden die Kotelettes mit Manschettchen versehen, hübsch angerichtet und am besten mit Trüffel- oder Champignonspüree serviert.

611. Rehkotelettes auf dem Rost.

Werden wie Hammelkotelettes zubereitet. Siehe Nr. 496.

612. Rehragout.

Zut.: 3 Pfd. Rehfleisch, $^1/_4$ l Weinessig, $^1/_4$ l Wasser oder Wein, 1 Eßl. Salz, 4 Pfefferkörner, 1 Zwiebel mit 4 Nelken besteckt, 80 g Fett oder Butter, 60 g Braunmehl, $^1/_{12}$ l Beize, 1 $^1/_2$ l Flüssigkeit, $^1/_8$ l Rot- oder Weißwein.

Zu Ragout verwendet man Hals, Brust, Bauchlappen, Bug, also Fleischteile die nicht gebraten werden können. Diese werden wenn nötig gewaschen, sonst nur mit einem Tuch abgerieben, in

Portionenstücke geteilt, in eine Schüssel gelegt und mit Wasser, Wein, Essig und Gewürzen versehen. Nach 3—4 Tagen (bei älteren Tieren 2 Tage längerer Beizzeit) wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. In einer Bratpfanne läßt man das Fett gut heiß werden, legt die Rehstücke hinein und läßt sie auf starkem Feuer scharf anbraten. Alsdann streut man das Braunmehl darüber, löscht nach weiteren 10 Min. mit Beize und Fleischbrühe ab, deckt den Topf zu und dämpft das Fleisch langsam weich. Man rechnet dazu bei jungen Tieren 1 Std., bei älteren 2—3 Std. Vor dem Anrichten schöpft man das an der Oberfläche stehende Fett ab, würzt mit Wein und bringt das Ragout mit einer Mehlspeise zu Tisch.

613. Rehleberklöße.

Zut.: 1 1/4 Pfd. Rehleber, 100 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Majoran, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, 2 1/2 trockene Brötchen, 40 g Weckmehl. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Werden auf dieselbe Weise bereitet, wie in Nr. 549 angegeben; nur wird an Stelle des Nierenfettes der feingewiegte Speck verwendet.

614. Hirschbraten.

Zut.: Schlegel oder Bug, etwa 4 1/2 Pfd. wiegend, 50 g Speck, 4 Eßl. Senf, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Das Hirschfleisch und zwar am besten Schlegel oder Bug wird geklopft, gehäutet, mit feinen Speckstreifen durchzogen und mit Senf bestrichen. Man läßt das Fleisch in kühlem Raum 3—4 Tage stehen, bestreut es vor der Zubereitung mit Salz und Pfeffer und gibt es nebst Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett. Hier läßt man es auf starker Hitze braun anbraten, stellt die Pfanne in den Ofen und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen je nach dem Alter des Tieres 1½—2 Std. Sollte das Fett während des Bratens zu heiß werden, löscht man mit wenig Fleischbrühe ab. 15 Min. vor dem Anrichten wird das Fleisch mit dem sauren Rahm bestrichen und der Beiguß vor dem Gebrauch entfettet, durch ein Sieb gegossen und mit Wein gewürzt. Das Hirschfleisch kann auch ohne Senfbeize gebraten werden. In letzterem Fall wird das Fleisch gut abgehängt, gespickt und gebraten wie oben beschrieben. Man serviert den Braten mit Rosen- oder Blumenkohl oder einem sonstigen Gemüse.

615. Hirschrücken.

Zut.: 4 Pfd. Hirschrücken, 50 g Spickspeck, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1/2 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Der gut abgehängte Hirschrücken wird gehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt, in ein mit Essig getränktes Tuch gewickelt und

1—2 Tage in kaltem Raum aufbewahrt. Bei der Zubereitung reibt man das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, gibt es nebst den Bratengewürzen in das heiße Fett und läßt es scharf anbraten. Sodann gibt man wenig Fleischbrühe zu, stellt das Fleisch in den heißen Bratofen und läßt es unter fleißigem Begießen 1 Std. braten. 20 Min. vor dem Garsein bestreicht man den Rücken mit saurem Rahm. Der Beiguß wird beim Anrichten gut entfettet und durchgeseiht. Beim Tranchieren löst man das Fleisch vom Rückgrat los, schneidet es in fingerbreite Scheiben und setzt es wieder zusammen. Zu einem Festessen wird der Rücken auf einen Sockel gesetzt, mit Petersilie und Gemüsen garniert, oder letztere besonders dazu serviert.

616. Hirschkotelettes.

Zut.: 3—4 Pfd. Hirschrücken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Butter, 2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Der Rücken wird der Länge nach in der Mitte geteilt und die Kotelettes abgeschnitten. Man richtet diese wie die Rehkotelettes, siehe Nr. 610 und reibt sie kurz vor der Zubereitung mit Salz und Pfeffer ein. Alsdann werden die Kotelettes in den mit der zerlassenen Butter verquirlten Eiern und dann in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett unter Begießen etwa 8 Min. gebacken, oder man brät die Kotelettes auf dem Rost (Nr. 496). Von den abgehackten Knochen bereitet man mit Hilfe von Fett, Zwiebeln, Tomatenmark einen Beiguß, den man nach dem Entfetten nebst grünen Bohnen oder sonst einem Gemüse zu den Kotelettes serviert.

617. Das Vorrichten des Hasen.

Der Hase wird von Anfang September bis Mitte Februar auf den Markt gebracht und man achte beim Einkauf darauf, daß er möglichst jung und gut genährt ist. Junge Hasen, die nicht über ein Jahr alt sind, haben kleine, weiße, spitze Zähne, während diejenigen der alten ein gelbes Aussehen haben. Die Ohren junger Tiere lassen sich der Länge nach leicht einreißen, das Fell hat bei 4 Monaten alten Hasen ein weißes Fleckchen auf der Stirne und außerdem ist die Haut zwischen den Ohren nicht fest angewachsen, sondern läßt sich mit der Hand hin und her schieben. Am besten schmecken die Waldhasen; da die Feldhasen ihre Nahrung sehr oft in Zuckerrüben suchen, schmeckt deren Fleisch fader. Ist man gezwungen, den Hasen selbst abzuziehen, dann lasse man ihn nach dem Schießen mindestens 5—6 Tage im Fell hängen, damit das Fleisch zarter wird. Alsdann hängt man ihn an den beiden Hinterfüßen auf und zwar muß die Bauch-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

seite dem Arbeitenden zuschauen. Von dem Schwanz aus ritzt man mit einem sehr scharfen Messer die Haut der Hinterläufe bis zum Gelenk auf, schneidet das Fell um beide Gelenke ab und löst nun mit der Hand anfänglich das Fell vorsichtig vom Fleisch los und zieht dasselbe über den ganzen Hasen, ohne es zu zerreißen. Bei den Vorderläufen angelangt, müssen letztere an den Gelenken durchschnitten werden und man kann nun mit Leichtigkeit die Haut über den Kopf ziehen. An letzterem muß das Fell ebenfalls losgeschnitten werden. Die Bauchseite wird jetzt vorsichtig aufgeschnitten, das Blut in eine Schüssel aufgefangen, und die Eingeweide, aus welchen man die Leber und das Herz heraussucht, entfernt. Die Nieren, nebst dem Fett bleiben im Hasen. Jetzt wird der Hase vom Nagel genommen, das Schlußbein in der Mitte leicht eingehackt und der Ausgang des Darmes entfernt. Kopf, Bauchlappen und die Vorderläufe werden gleich losgeschnitten, nebst der Leber, von welcher man die Galle entfernt hat und dem Herz für das Ragout in die Beize gelegt. Rücken oder Ziemer und die Hinterläufe bleiben beisammen, d. h. wenn der Hase ganz serviert wird. Das abgezogene Fell wird, wenn man es nicht sogleich verkauft, mit Stroh oder Heu ausgestopft und zum Austrocknen in einen luftigen Raum gehängt. Das aufgefangene Blut verwendet man zum Bratenbeiguß oder zum Ragout.

618. Hase, gebraten.

Zut.: 1 Hase, 80 g Speck, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 250 g Butter oder 200 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Der Hase wird vorsichtig gehäutet und mit feingeschnittenem Speck so gespickt, daß die Fleischfasern den Rücken entlang in 4 Reihen aufgefaßt werden. Die Läufe werden ebenfalls so gespickt. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt den gesalzenen, mit Pfeffer bestreuten Hasen nebst Gewürzen hinein, dreht ihn sofort in dem heißen Fett um und stellt ihn so in den Backofen, daß die Läufe die stärkere Hitze auffangen, da der Ziemer rascher gar ist. Man bratet den Hasen unter fleißigem Begießen 30 Min., legt den dicken, sauren Rahm darauf und bereitet nach weiteren 15 Min. Bratezeit durch Abschöpfen des Fettes und Zugießen der Fleischbrühe den Bratenbeiguß. Beim Anrichten löst man mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Rücken los, schneidet es in fingerbreite Scheiben und setzt es wieder auf den Rücken; die Läufe werden je 1 Mal geteilt. Hat man keine Gäste, so kann man den Rücken auch quer über in 4—5 Teile durchhacken und beim Anrichten wieder zusammensetzen. Man serviert Rosenkohl, Sauerkraut, Kastanien oder ein sonstiges Gemüse dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

619. Hase, gebraten, mit braunem Beiguß.

Zut.: 1 Hase, 80 g Speck, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 250 g Butter oder 200 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 60 g Braunmehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm, $^1/_8$ l Rotwein und das Blut.

Diese Zubereitungsart wendet man an, wenn der Hase nicht mehr jung ist; ein ganz altes, zähes Tier legt man 2 Tage in Sauermilch oder in eine Essigbeize. Der Hase wird gehäutet, gespickt, gesalzen, mit Pfeffer bestreut, in dem heißen Fett mit Gelbrübe, Zwiebel rasch angebraten und in dem heißen Backofen unter fleißigem Begießen ½ Std. gebraten. Sodann gibt man das Braunmehl zu, röstet dieses 5—10 Min., löscht mit Fleischbrühe, Hasenblut oder Wein und Rahm ab und bratet den Hasen in dem Beiguß je nach dem Alter noch weitere 50—60 Min. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Wein oder noch besser Madeira gewürzt und der Hase, gut tranchiert, mit Nudeln, Spätzle u. dgl. serviert.

620. Hasenragout.

Zut.: 3 Pfd. Hasenklein. — Zur Beize: $^1/_2$ l mit Wasser oder Wein verdünnten Essig, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Scheibe Zitrone. — Zur Zubereitung: 80 g Fett, 60 g Braunmehl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_4$ l Beize, $^3/_4$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Rahm, 4 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man die weniger wertvollen Teile des Hasen, wie Hals, Bauchlappen, Läufe, Herz, Leber, Kopf. Diese Stücke werden in handflächengroße Teile geschnitten und nebst den Beizzutaten in eine Schüssel gelegt. Nach 3—4 Tagen wird das Fleisch aus der Beize genommen, gut abgetrocknet und in dem heißen Fett auf starkem Feuer rasch braun angebraten. Ist die Pfanne etwas klein, nimmt man das Fleisch am besten heraus, röstet in dem zurückbleibenden Fett das Mehl braun, oder gibt ohne Fett gebräuntes Mehl zu, löscht mit Beize und Fleisch- oder Knochenbrühe ab, würzt mit den angegebenen Gewürzen und läßt das Ragout auf der Seite des Herdes oder in der Kochkiste, je nach dem Alter des Tieres, 2—3 Std. dämpfen. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, Rahm und Wein zugegeben und das Ragout mit Klößen, Nudeln u. dgl. serviert.

621. Das Wildschwein

gehört zum Schwarzwild, wird vorzugsweise in den Wintermonaten November und Dezember geschossen und liefert einjährig als sogenannter Frischling einen zarten, beliebten Braten. Die zweijährigen Tiere — die Überläufer — können ebenfalls noch frisch gebraten werden, während man die dreijährigen Bachen (weiblich) und Keiler (das männliche Tier) vor der Zubereitung einige Tage in eine Essigbeize legt, der man zur Würze Wacholderbeeren beigibt. Zum

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Braten wird der Rücken, Schlegel und Bug verwendet, der Kopf dagegen wird meistens gefüllt.

622. Wildschweinschlegel, gedämpft. (Für 15—18 Personen.)

Zut.: Ein Schlegel, etwa 10—12 Pfd. wiegend. Zur Beize: 2 l Wein, 1/2 l Weinessig, 1 Gelbrübe, 8 Pfefferkörner, 1 mit Nelken besteckte, durchschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Stückchen Selleriewurzel. — Zum Dämpfen: Beize, 1 l Fleischbrühe, 8 Wacholderbeeren, 1/4 l Bratenjus, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 3 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Fett, 120 g Mehl, 1 l Fleisch- und Dämpfbrühe.

Der Schlegel eines Überläufers wird im Wasser gebürstet, damit der Brandgeruch, welcher beim Abbrennen der Haare zurückbleibt, etwas gemildert wird. Nach Belieben kann man auch die Haut loslösen. Alsdann schneidet man den Schlußknochen vorsichtig heraus, hackt den Röhrenknochen zur Hälfte ab, legt den Schlegel in ein tiefes Gefäß und gießt kochenden Wein, am besten Rotwein darüber, dem man zur Würze Gelbrüben, Zwiebeln, Essig, Nelken, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Sellerie, Petersilie zugegeben hat. Nach 6 Tagen wird der Schlegel herausgenommen, mit einem Bindfaden fest gewickelt, in eine gut schließende Bratkasserolle gegeben und mit der durchgesiebten Beize, Fleischbrühe, Wacholderbeeren, Zwiebel, Gelbrübe, Salz und Bratenjus langsam weichgedämpft. Unterdessen bereitet man, wenn man nicht solchen vorrätig hat, einen braunen Beiguß, den man mit der Dämpfbrühe auffüllt und durchkocht. Wenn der Schlegel weich ist, gibt man den durchgekochten, durchgeseihten Beiguß darüber, stellt den Schlegel in den heißen Backofen und glasiert das Fleisch, bis sich eine glänzende Bratschichte gebildet hat. Das Fleisch wird beim Anrichten in Scheiben geschnitten, hübsch auf eine Platte geschichtet, mit Bratenbeiguß begossen und von letzterem noch eine Schale zu dem Fleisch serviert. Als Zugabe gibt man Nudeln, Kartoffelklöße oder Kastanien. (Dämpfzeit: 3—4 Stunden.)

623. Wildschweinrücken, gebraten. (Für 12 Personen.)

Zut.: Ein Rücken von etwa 8—10 Pfd., 80 g Spickspeck, 3 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 200 g Fett, 2 Zwiebeln, 8 Wacholderbeeren, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rotwein, 1/2 l Fleischbrühe, 1 Teel. Stärkemehl.

Der Rücken eines Frischlings wird geklopft, von der Schwarte vorsichtig befreit, wenn mager mit Speckstreifen gespickt, gesalzen, gepfeffert und in heißem Fett mit Zwiebel, Gelbrübe, zerdrückten Wacholderbeeren im Backofen unter fleißigem Begießen und öfterem Zugießen von wenig Fleischbrühe und Rotwein 1½—2 Std. gebraten. Die Ofenhitze darf nicht zu stark sein. ¼ Std. vor dem Anrichten wird der Braten mit dem eingekochten Bratenbeiguß unter stetem Begießen in starker Hitze glasiert, herausgenommen und heiß gestellt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der zurückbleibende Bratenjus wird mit Fleischbrühe und etwas angerührtem Stärkemehl aufgekocht und zu dem Braten gegossen. Man serviert einen Cumberland- oder einen kalten Senfbeguß dazu. Rücken von Überläufern werden 2—3 Tage in eine Weinmarinade gelegt.

624. Wildschweinkotelettes.

Zut.: 4 Pfd. Wildschweinrücken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Backfett.

Zu Kotelettes sollte man nur das Fleisch der Frischlinge verwenden. Die Kotelettes werden aus dem Rücken geschnitten, gut zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert und in heißem Fett auf beiden Seiten im Zeitraum von 10—12 Min. gebacken. Man serviert sie mit einem Madeira- oder Cumberlandbeguß. Nach Belieben kann man die Kotelettes vor dem Backen noch panieren.

625. Schlegel oder Bug von Frischlingen

werden wie in Nr. 623 gebraten.

---

16. Haus- und Wildgeflügel.

626. Das Vorrichten des Geflügels.

Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß man junges Geflügel erhält, was man fast bei allen Arten am Brustbein erkennen kann. Man drückt zu diesem Zweck den Zeigefinger der rechten Hand unter das Brustbein und sucht es durch Drücken mit dem Daumen leicht zu biegen. Kann dies geschehen, ist also das Brustbeinende noch knorplig, dann ist dies ein sicheres Zeichen, daß das Geflügel jung ist. Bei Hahnen dürfen die Sporen nicht ausgebildet sein. Weitere Kennzeichen findet man jeweils bei den Rezepten der zuzubereitenden Geflügelsorten. Das Geflügel soll sofort nach dem Töten vorsichtig gerupft werden, wobei man darauf achtet, daß man nicht zu viel Federchen auf einmal herausreißt, da dadurch leicht die Haut verletzt wird. Ältere Tiere, die sich sehr schwer rupfen lassen, welche man ja auch nicht mehr zum Braten verwendet, werden in heißes, aber nicht kochendes Wasser getaucht und hierauf gerupft. Sodann wird das Geflügel geköpft, die Halshaut auf der Rückenseite aufgeschnitten und die Gurgel und der Kropf losgelöst und abge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

schnitten. Mit dem Zeigefinger der rechten Hand fährt man in die Halsöffnung, löst das Eingeweide, welches in der Brusthöhle befestigt ist, vorsichtig ab. Jetzt legt man das Geflügel auf den Rücken, schneidet über den Bürzel quer eine Öffnung von etwa 6 cm und holt nun mit dem Zeige- und Mittelfinger die Gedärme nebst Herz, Leber und Magen heraus, achtet darauf, daß man die Gallenblase an der Leber nicht zerreißt. Der Magen wird durch Aufschneiden seines Inhaltes entleert; an der Leber entfernt man die Galle und schneidet die Füße 1 cm unter dem ersten Gelenk ab. So vorgerichtet, läßt man das Geflügel je nach der Art, ohne es zu waschen (weil dadurch die Zersetzung begünstigt wird), nach Vorschrift 2—3 Tage in einem möglichst kühlen Raume hängen. Am Tage der Zubereitung werden die noch am Geflügel haftenden Flaumfedern abgebrannt. Man gibt dazu auf einen kleinen alten Teller wenig Spiritus, zündet ihn an und hält das Geflügel an Flügel und Beinchen ausgebreitet darüber. Statt Spiritus kann man auch Papierfeuer oder Gasflammen verwenden. Um einzelnen, wertvollen Teilen des Stückes ein vorteilhafteres Aussehen zu geben und um ferner besser tranchieren zu können, wird das Geflügel dressiert. Hierzu legt man das Huhn auf den Rücken und näht die untere Öffnung nach dem Würzen am Bürzel zu. Nun stellt man die Schlegelchen senkrecht in die Höhe sticht in der Mitte des zweiten Gelenkes in den rechten Schenkel ein, führt die Nadel durch den ganzen Körper und kommt an derselben Stelle des linken Schlegels wieder heraus. Jetzt wird das Geflügel gewendet und die auslaufende Hals- und Brusthaut über den Rücken gezogen. Die ausgebreiteten Flügel werden mit ihren äußeren Gelenken der Mitte zu eingebogen und über den Rücken gelegt. Alsdann holt man wieder die noch eingefädelte Dressiernadel, sticht in der Mitte des Flügels zwischen dem zweiten und dritten Gelenk durch, heftet die Halshaut an den Rücken und fährt auch hier wieder durch den zweiten Flügel, wendet das Tier und bindet nun den Anfang der Schnur mit dem Ende fest zusammen. Hierauf richtet man sich wieder Schnur in die Dressiernadel, sticht oberhalb des Bürzels durch den ganzen Geflügelkörper, fährt 1 cm vom vorigen Ausgang entfernt wieder ein und kommt selbstverständlich 1 cm vom ersten Eingang wieder heraus. Durch die dabei entstehende Bindfadenschlinge werden die Enden des Schlegels gezogen, die Schnur fest gebunden, wodurch nun die Schlegel fest an den Körper gepreßt werden und eine hübsche Form bekommen. Auf diese Weise wird alles Geflügel mit Ausnahme von Gans und Ente dressiert. Um das zarte Brustfleisch vor dem Austrocknen zu schützen und es außerdem etwas saftiger zu erhalten, wird dasselbe mit einer Speckscheibe belegt. Man bezeichnet diese Arbeit als bardieren. Man zieht zu diesem Zweck ein dünnes, scharfes Messer durch heißes Was-

ser, schneidet eine möglichst breite, dünne Speckscheibe ab, die man so über die Brust breitet, daß dieselbe vollständig damit bedeckt ist. Um das Abfallen der Speckscheibe zu verhüten, bindet man sie mit einer Schnur am Geflügel fest.

627. Das Tranchieren des Geflügels.

Dasselbe erfordert schon etwas Geschicklichkeit; jedenfalls ist es gut, wenn man sich für scharfe Werkzeuge sorgt. Man legt das Geflügel auf den Rücken und zwar so, daß die Schlegelendchen dem Arbeitenden zuschauen. Nun hält man den einen Schlegel durch Einstechen mit der Gabel fest, fährt mit dem Messer um den ganzen Schlegel herum, schneidet die Haut und das Fleisch mit scharfem Schnitt vom Körper los und kann man nun mit Leichtigkeit den Schlegel durch Gegensichdrücken losziehen. Das zweite Schlegelchen wird auf dieselbe Weise abgeschnitten. Sind die Schlegel sehr groß, wie bei Gans, Puter u. dgl., so teilt man sie in zwei Teile. Die Flügel werden gleichfalls im Gelenk losgeschnitten, wobei man sie durch Zuschneiden von einem kreisrunden Stück Brustfleisch zu vergrößern sucht. Jetzt legt man den Körper auf die Seite, trennt mit der Geflügelschere oder dem Messer den Rücken von der Brust, teilt letztere je nach der Größe in zwei oder mehrere Teile und setzt das Geflügel beim Anrichten wieder zusammen. Des hübscheren Aussehens wegen kann man dazu einen Brot- oder Reissockel verwenden. Kleineres Geflügel wird nur in der Mitte geteilt; etwas größeres in vier Teile geschnitten.

628. Das Huhn oder der Hahn.

Zu den am meisten verwendeten Geflügelarten gehört das Huhn oder männlich der Hahn. Das Fleisch ist bei guter Fütterung zart und leicht verdaulich und wird aus diesem Grunde auch viel in der Krankenküche verwendet. Junge Hühner und Hahnen werden gebraten, 1—2jährige gedünstet oder zu Frikassee verwendet und noch ältere Tiere können nur zur Herstellung von kräftigen Suppen, Brühen und Farcen dienen. Das Alter erkennt man an dem Brustbein und an den Sporen (siehe Nr. 626). Ist das Brustbein beim Anfühlen splitterig, so ist das ein verdächtiges Zeichen. Bei älteren Hahnen und Hühnern werden nämlich sehr oft die Brustknochen etwas weichgeklopft. Ferner achte man beim Einkauf darauf, daß die Brust sich fest und fleischig anfühlt. Am billigsten sind Hühner und Hahnen in den Monaten September bis Januar.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

629. Junge Hähnchen, gebraten.

Zut.: 2 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 20 g Butter, 2 Zweigchen Petersilie. — Zum Braten: 2 Scheiben Speck (100 g), 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 626 vorgerichteten Hahnen werden ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer ausgerieben und, wenn man sonst keine Verwendung dafür hat, Herz und Leber mit der gewaschenen Petersilie und Butter in den Tierkörper gesteckt. Alsdann werden die Hahnen zugenäht, dressiert, mit dünn geschnittenen Speckscheiben umbunden und in heißem Fett nebst Zwiebel und Gelbrübenscheiben rasch angebraten. Hierauf stellt man die nicht zu große Bratkasserolle in den heißen Backofen und bratet das Geflügel unter fleißigem Begießen im Zeitraum von 45—50 Min. Ganz junges Geflügel ist schon in 30 Min. gar. 10 Min. vor dem Anrichten wird die Speckscheibe entfernt, der entfettete Beiguß mit dem losgekratzten Bratenansatz und der zugegossenen heißen Fleischbrühe gut durchgekocht und abgeseiht. Man serviert zu den schön tranchierten Hahnen (siehe Nr. 627) Kompott und Salat.

630. Gebratene, gefüllte Hahnen.

Zut.: 2 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 2 Brötchen, $^1/_8$ l Milch, 2 Eier, 20 g Butter, 1 Teel. feingewiegte Schalotten, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 1 Teel. Salz. — Zum Braten: 2 Scheiben Speck (100 g), 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

In das vorgerichtete, ausgewaschene Geflügel gibt man folgende Fülle, näht sie zu, dressiert sie, umbindet sie mit Speckscheiben und bratet und behandelt sie weiter wie in Nr. 629 angegeben. Gefüllte Hahnen sind sättigender, geben also besser aus, doch ist das Fleisch nicht so saftig, da ein Teil des Geflügelsaftes in die Fülle übergeht. Fülle dazu: In heißer Butter dünstet man Zwiebel und Petersilie glasig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen zu, rührt alles zu einem Kloß ab und verarbeitet letzteren in einer Schüssel mit dem feingewiegten Magen, Herz, Leber, Salz, Pfeffer und den verquirlten Eiern.

631. Gedämpftes Geflügel.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_2$ Selleriewurzel, 2 Petersiliewurzeln, $^1/_8$ l Weißwein, $^1/_3$ l Fleischbrühe. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Dämpf- und Fleischbrühe.

Dämpfen kann man Hahnen, Hühner, Poularden usw. und zwar verwendet man dazu ältere Tiere, die sich nicht mehr zum Braten eignen. In einem gut glasierten Topfe erhitzt man Butter, dämpft darin die in 1 cm große Würfel geschnittene Zwiebel, Gelbrübe, Sel-

lerie- und Petersiliewurzeln, gibt das gut vorgerichtete, dressierte, mit Salz und Pfeffer bestreute Geflügel hinein, läßt es auf der Seite des Herdes auf allen Seiten andämpfen, gießt den Weißwein und Fleischbrühe dazu, deckt ein Butterpapier darauf und läßt das Geflügel in geschlossenem Topfe möglichst langsam unter öfterem Drehen weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter des Geflügels 1½ bis 2 Std. rechnet. Unterdessen bereitet man mit Butter, Mehl und der Dämpfbrühe einen weißen Butterbeiguß, kocht diesen gut durch, tranchiert das Geflügel und gießt beim Anrichten den Beiguß darüber.

632. Gedämpfte Hühner mit Zwiebelchen.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Speckscheiben, je 50 g wiegend. — Zum Dämpfen des Geflügels: 60 g Butter, ⅓ l Fleischbrühe. — 40 kleine Schalotten. — Zum Dämpfen der Schalotten: 50 g Butter, ½ Eßl. Zucker.

Die abgehängten, vorgerichteten Hühner (siehe Nr. 626) werden mit Salz und Pfeffer ausgerieben, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter oder Fett rasch braun angebraten. Alsdann löscht man mit heißer Fleischbrühe ab, deckt die Bratkasserolle zu, dämpft die Hühner auf der Seite des Herdes je nach der Größe 30 Min. Gleichgroße Zwiebeln im Durchmesser von 2 cm werden geschält und in heißer Butter oder Fett, in welche man den Zucker gegeben hat, solange gedämpft, bis sie an allen Seiten eine braune Farbe haben. Man gibt nun die Hühner und nach 5 Min. die Brühe zu und dämpft die Hühner in geschlossenem Topfe noch weitere 30 Min. Beim Gebrauch wird das Geflügel tranchiert, auf eine Platte gesetzt und mit den Zwiebeln garniert. Nach Belieben kann man gekochten Reis dazu servieren.

633. Hühner nach Marengo.

Zut.: 2 Hühner, ¼ Pfd. Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Braunmehl, 4 Eßl. Tomatenmark, 6 kleine Zwiebelchen, ½ l Fleischbrühe, ⅛ l Madeira, Saft einer Zitrone.

Junge, abgehängte Hühner werden vorgerichtet (nach Nr. 626) und nach dem Auswaschen in 6—8 Teile geschnitten. Sodann läßt man in einer eisernen Bratpfanne die Butter heiß werden, legt die mit Salz und Pfeffer bestreuten Geflügelstücke hinein und läßt sie auf der heißen Herdplatte auf beiden Seiten lichtgelb braten. Nun nimmt man sie heraus und stellt sie mit Butterpapier zugedeckt in den heißen Wärmeofen. In das zurückbleibende Fett gibt man das Mehl, löscht nach einigen Minuten mit kräftiger Fleischbrühe ab, würzt mit Tomaten, fein geschnittenen Zwiebelstreifchen, Zitronensaft und Madeira, gibt die Geflügelstücke hinein und läßt

sie im Beiguß gar dämpfen. Je nach dem Alter der Hühner rechnet man ¾—1½ Std. Man gibt die Hühner als Zwischengericht bei einem größeren Essen.

634. Paprikahühner.

Zut.: 2 Hühner, 1½ Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 60 g Mehl, ¾ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Paprika, ⅛ l Rahm.

Die gewaschenen Hühner werden roh nach Vorschrift (Nr. 627) tranchiert und gesalzen. In einer Kasserolle erhitzt man die Butter, dämpft darin die Zwiebeln glasig, gibt die Geflügelstücke zu und streut, sobald sie auf beiden Seiten gelb angebraten sind, das Mehl darüber. Nachdem auch dieses eine gelbe Farbe angenommen hat, löscht man mit Fleischbrühe ab, gibt den Zitronensaft zu und läßt das Geflügel im Beiguß weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter der Hühner 40—50 Min. rechnet. Ist das Geflügel weich (im Notfall muß man es noch weiter dämpfen), würzt man mit Paprika, gibt den Rahm zu und serviert das Geflügel, nachdem es noch 5 Min. gedämpft hat, zu Nudeln oder Reis.

635. Backhähnchen.

Zut.: 4 Hähnchen, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ⅒ l Milch, 50 g Mehl, 100 g Fett. — Zum Panieren: 50 g Mehl, 2 Eier, 100 g Weckmehl, Backfett.

Möglichst junge Hähnchen werden gerupft, gesengt und der Kopf nebst Hals, sowie die Füße abgeschnitten. Sodann legt man das Hähnchen auf die Brust, schneidet den ganzen Rücken entlang in der Mitte auf, zieht die beiden Schnittkanten auseinander und nimmt die Tiere vorsichtig aus. Alsdann schneidet man auch die Brustseite auf und zwar so, daß man zwei Hälften erhält. Diese werden gewaschen, an den Gelenken vorsichtig die Sehnen durchschnitten und die Flügel- und die Schlegelspitzen in die Haut, welche man zu diesem Zweck leicht aufgeritzt hat, leicht eingesteckt. Sodann klopft man die Geflügelhälften mit dem Hackmesser breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Milch und Mehl leicht um und bratet sie in heißem Fett auf starkem Feuer, damit sie keinen Saft abgeben, ungefähr 8—10 Min. Sodann legt man die Hähnchen zwischen zwei Brettchen, beschwert sie gut und läßt sie 1 Std. liegen. Kurz vor dem Gebrauch wird das Geflügel nochmals in Mehl, dem verrührten Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett 5 Min. gebacken. Man garniert mit frischer oder gebackener Petersilie und serviert Salat oder Mayonnaise dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

636. Hühnerfrikassee (von jungen Tieren).

Zut.: 2 Hühner, 1 Speckscheibe, etwa 80 g wiegend, ½ Zitrone, 1 Eßl. Salz, 30 g Butter, 1 Gelbrübe, 1 Stückchen Sellerie, ½ Zwiebel, 3 Pfefferkörner, 1½ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 100 g Butter, 120 g Mehl, 1½ l Fleisch- und Dämpfbrühe, 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Dazu kann man nur junge Tiere verwenden. Das gerupfte, ausgenommene Geflügel wird 2 Tage nach dem Töten gesengt, ausgewaschen, dressiert, die Brust mit Zitronensaft eingerieben und mit einer Speckscheibe umbunden. In einem Topfe läßt man Butter heiß werden, gibt die Hühner nebst Brühe und Gewürz zu und läßt sie in gut geschlossenem Topfe weichdämpfen. (30 Min.) Während dieser Zeit bereitet man mit Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der Brühe, welche beim Dämpfen zurückbleibt ab, und gibt nach dem Durchkochen die unterdessen zerlegten Hühner dazu. Der Beiguß wird beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt und nach Belieben mit Blätterteighalbmonden garniert. Das Frikassee kann in einen Reisring gefüllt, oder mit Nudelgemüse serviert werden. Will man das Frikassee besonders fein herstellen, so dämpft man eine handvoll geputzte Champignons mit und gibt beim Anrichten die vorher hierzu bereiteten Kalbfleischklößchen (nach Nr. 486) dazu.

637. Hühnerfrikassee.

Zut.: 2 Hühner. — Zum Kochen: 4 l Wasser, 20 g Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 3 Pfefferkörner, wenig Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, ½ mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 120 g Mehl, 1½ l Kochbrühe, 2 Eigelb, 3 Eßl. Rahm.

Möglichst fleischige, ja nicht alte Hühner werden getötet, gerupft, ausgenommen und unausgewaschen 2 Tage in einen kühlen Raum gehängt. Vor der Zubereitung wird das Geflügel über brennendem Spiritus gesengt und hierauf ausgewaschen. In einem gut glasierten Topfe bringt man das Wasser zum Kochen, gibt die Gewürze und nach 10 Min. die Hühner zu und kocht sie je nach dem Alter 1½—2 Std. Ist der Brustknochen nicht mehr knorpelig, empfiehlt es sich, das Huhn 1 Std. vor dem Kochen mit doppeltkohlensaurem Natron auszureiben. Während des Kochens bereitet man mit Butter, Mehl und Kochbrühe einen weißen Butterbeiguß, den man gut durchkochen läßt. ¼ Std. vor dem Gebrauch werden die Hühner aus der Brühe genommen, schön tranchiert, wobei man erst die beiden Schenkelchen, dann die Flügel nebst Brustfleisch und zuletzt das Gerippe zerlegt. Die erhaltenen Geflügelstückchen werden dem Beiguß zugegeben, nochmals 10 Min. mitgedämpft, das Frikassee beim Anrichten mit Ei und Rahm abgerührt und nach Belieben mit Wein gewürzt. Als weitere Würze kann man der Speise Champignons zugeben. Ganz alte Tiere brauchen 4—5 Std. Kochzeit.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

638. Das Ausbeinen eines Huhnes oder einer Taube.

Ein fleischiges Huhn wird gerupft, gesengt und so auf ein Fleischbrett gelegt, daß der Rücken dem Arbeitenden zuschaut. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer in der Mitte des Rückens entlang, löst von dieser Öffnung aus auf den beiden Seiten das Fleisch vom Knochengerüste los, wobei man sehr sorgfältig zu Werk geht, damit alles Fleisch an der Haut haften bleibt. Kommt man zum Flügelknochen, wird dieses bis zum Flügelgelenk abgeschabt, die Gelenkbänder durchschnitten und der letzte Teil des Flügels abgestreift. Sodann löst man auch gleich das Brustspringbein heraus und kann nun mit Leichtigkeit das Brustfleisch vom Brustknochen trennen. Der letzte Teil des Entbeinens bildet das Herausnehmen der Knochen aus den Schlegeln. Hier drückt man zuerst das Gelenk durch seitliche Drehung aus seiner Schüssel, schneidet die Gelenkbänder ab und streift das Fleisch mit Hilfe des Messers auch hier von den Knöchelchen. Am sorgfältigsten muß an der Bauchstelle gearbeitet werden, weil hier das Huhn sehr wenig fleischig ist. Auf dieselbe Weise wird auch eine Taube entbeint.

639. Galantine von Huhn.

Zut.: Ein Huhn. — Fleischfülle: $^1/_{10}$ l Wasser, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser (zum Anrühren), 10 g Butter, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat. — Zum Belegen: 50 g gekochten Schinken oder Zunge, 60 g Spickspeck, 3—4 geschälte, länglich geschnittene Pistazien, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. — Zum Kochen: $2^1/_2$ l Wasser, $2^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wein, 1 Zitronenscheibe, 1 Petersiliensträußchen, eine mit Nelken besteckte Zwiebel.

Ein fleischiges, ausgebeintes Huhn legt man mit der Hautseite nach unten flach ausgebreitet auf ein Fleischbrett. Die Innenseite bestreicht man fingerdick mit einer feinen Fleischfülle. Sodann schneidet man gekochten Schinken oder Zunge, sowie den Spickspeck in ¾ cm dicke, möglichst lange Streifen und legt von diesen abwechslungsweise 3—4 Streifen über die aufgestrichene Fleischfülle. Dazwischen streut man länglich geschnittene Pistazien und wenn man die Galantine recht fein bereiten will, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. Nun legt man wieder Fleischfülle und Streifen darauf und arbeitet so fort, bis die vorgeschriebene Fleischfülle verbraucht ist. Oben darauf legt man eine möglichst dünne Speckscheibe, schlägt die Haut darüber zusammen und näht das Huhn zu. Eine alte Serviette wird gebrüht, das Huhn fest hineingewickelt und unten und oben mit einer Schnur gebunden, daß das Huhn das Aussehen einer Wurst erhält. Um das Platzen des Huhnes zu verhindern, empfiehlt es sich, die Geflügelwurst 2—3 mal leicht zu umbinden. So vorbereitet, gibt man die Galantine nebst dem ausgenommenen Knochengerüst in einen gut

glasierten Topf, gießt so viel kaltes Wasser zu, bis das Huhn vollständig damit bedeckt ist, und würzt mit Salz, Wein, Zitronenscheibe, Petersilienſträußchen und Zwiebel. Vom Zeitpunkt des Kochens an rechnet man zum Garwerden je nach dem Alter des Huhnes 1 bis 1¼ Std. Nach dem Erkalten nimmt man das Huhn aus dem Sud und preßt es leicht zwischen zwei Brettchen und zwar so, daß die Bruſtſeite dem Arbeitenden zuſchaut. Wird die Galantine warm ſerviert, nimmt man ſie nach dem Garwerden aus dem Sud, ſchneidet ſie in gleichmäßige Scheiben und ſerviert ſie mit geſchlagenem Rahm-, Holländiſchem- oder Bismarckbeiguß. Kalte Galantine kann man mit Mayonnaiſe, grünem, gemiſchtem oder italieniſchem Salat auftragen. Vom übrig gebliebenen Sud kann man Gelee zur Garnitur bereiten. Man kocht in dieſem Fall 1—2 aufgeſchnittene Kalbsfüße mit oder ſteift den Sud durch Zugabe von Gelatine. Zu ¾ l eingekochter Flüſſigkeit rechnet man 15 Blatt eingeweichte Gelatine.

640. Fleischfülle zur Galantine.

Zut.: $^1/_{10}$ l Waſſer, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Waſſer zum Anrühren, 10 g Butter, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleiſch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Priſe Pfeffer, wenig Muskat.

In das kochende Waſſer rührt man das mit 3 Eßl. kaltem Waſſer angerührte Reis- oder Kartoffelmehl ein und kocht dies zu einem feſten Brei. Nachdem der Brei 5 Min. gekocht hat, ſtreicht man ihn auf einen Teller und beſtreicht die Oberfläche mit der Butter, damit ſich keine Kruſte bildet. Hierauf ſtößt man in einem Mörſer Kalbfleiſch und Kalbsnierenfett, gibt den Mehlteig zu und ſtößt alles gut durch. Unter dieſe Maſſe gibt man das Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat, miſcht alles gut und ſtreicht die Fülle zuletzt noch durch ein feines Haarſieb. In Ermanglung eines Mörſers läßt man den Fleiſchteig ſamt dem Mehlteig 4—5 mal durch die Fleiſchmaſchine laufen; von größter Wichtigkeit iſt, daß die Fülle möglichſt fein geſtoßen wird.

641. Huhn mit Reisfülle.

Zut.: 2 Hühner. — Zur Fülle: 30 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 150 g Reis, $^3/_4$ l Fleiſchbrühe, 3 Eßl. Tomatenmark, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 30 g geriebenen Käſe, Priſe Pfeffer. — Zum Braten: 120 g Fett, 1 Zwiebel, $^1/_2$ Gelbrübe, $^3/_4$ l Fleiſchbrühe.

Fleiſchige Hühner werden wie in Nr. 638 ausgebeint, wobei man aber die Flügel und das unterſte Glied der Schenkelknochen im Geflügel ſtecken läßt. Alsdann legt man die Hühner flach auseinander auf ein Brettchen, gibt $^2/_3$ der vorher verfertigten Reisfülle hinein, näht ſie gut zu und gibt ihnen beim Dreſſieren wieder die alte Form. Alsdann kommen die Hühner nebſt Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett und werden vorſichtig unter fleißigem Begießen und wenn

nötig unter Zugießen von heißer Fleischbrühe 1—1¼ Std. gebraten. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit wenig Fleischbrühe aufgefüllt und aufgekocht. Die Hühner werden tranchiert, wobei man Flügel und Schenkelchen vorsichtig loslöst und den Geflügelkörper querüber in fingerbreite Tranchen schneidet. So vorbereitet, legt man die Hühner auf eine heiße Platte und setzt den übrigen zurückgestellten Reis außen herum. Der Bratenbeiguß wird dazu serviert. Reisfülle: In der heißen Butter dünstet man die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt den gewaschenen, gut abgetropften Reis zu, läßt ihn 10 Min. mitdämpfen und füllt mit der Fleischbrühe auf. Wenn der Reis gut aufgekocht hat, stellt man ihn am besten in den Backofen oder auf die Seite des Herdes, wo er in 1 Std. weich wird. Hierauf gibt man Salz, Pfeffer, Tomatenmark und geriebenen Käse zu und rührt den Reis leicht durch.

642. Kapaun oder Poularde.

Mit diesem Namen bezeichnet man junge Hahnen oder mit Poularden junge Hühner, die durch Beschneiden der Fortpflanzungsorgane nicht mehr zur Zucht verwendet werden können. Durch besondere Zucht und gute Fütterung wird das Fleisch sehr zart und saftig. Die wertvollsten Poularden liefert Frankreich; doch ist in den letzten Jahren auch in Deutschland die Zucht sehr vorgeschritten und es ist zu erwarten, daß im Laufe der Zeit wir ebenso gute Ware aus dem eigenen Lande erhalten.

643. Poularde oder Kapaun, gebraten.

Zut.: Eine große Poularde, (4 Pfd. wiegend), 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g Speckscheiben. — Zum Braten: 150 g Fett oder Butter, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe.

Die Poularde oder der Kapaun wird nach dem Abhängen ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, zugenäht, dressiert und die Brust pünktlich in die Speckscheibe gehüllt. Beim Braten, das wie bei jedem anderen Geflügel erfolgt, hat man darauf zu achten, daß die Brust nicht zu starker Hitze ausgesetzt ist. Man bratet darum die Poularde nicht ganz auf dem Rücken, sondern in der zweiten Hälfte auf der Brust liegend. Die Bratezeit beträgt 1—1¼ Std. Das Tranchieren geschieht nach Vorschrift Nr. 627 und die schön zusammengesetzte Poularde wird mit Salat und Kompott aufgetragen. Der Beiguß wird wie in Nr. 629 fertiggemacht.

644. Poularde, gefüllt und gebraten.

Wird wie in Nr. 630 zubereitet; nur wird die Fülle verdoppelt und die Bratezeit um ½ Std. verlängert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

645. Poularde, mit Trüffeln gefüllt.

Zut.: Eine große Poularde, 1—1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 7—8 große, eingemachte Trüffeln, 100 g Speckscheiben. — Zur Fülle: 180 g frischer, grüner Speck, 180 g gehacktes, mageres Schweinefleisch (Schlegel), 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Pastetengewürz. — Zum Braten: 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1/4 l Fleischbrühe.

Eine fleischige Poularde wird ausgenommen, ausgewaschen und auf der Brustseite die Haut vom Halse aus mit der Hand vorsichtig losgelöst. Hier hinein schiebt man je nach der Größe der Poularde dünn geschnittene Trüffelscheiben, etwa 15—20 Stück. Den Rest der Trüffeln schneidet man in 1/2 cm große Würfel. Speck und Schweinefleisch treibt man 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine, würzt mit den Trüffelwürfeln, Trüffelsaft, Salz, Pastetengewürz und füllt die Farce in die Halshaut. Damit diese beim Braten nicht platzt, füllt man sie nicht zu stark, sondern gibt den Rest der Farce in den Geflügelkörper. Hierauf wird die Poularde zugenäht, dressiert und weiter behandelt wie gebratene Poularde. (Siehe Nr. 643.)

646. Puter oder Pute.

Dieses Geflügel kommt auch unter dem Namen Welschhahn oder -Huhn oder auch Indian auf den Markt und bildet während den Monaten September bis März ein sehr beliebter Braten. Tiere bis zu 1 Jahr sind am schmackhaftesten; vom 2. und 3. Jahre ab wird das Fleisch zähe und trocken. Das Alter erkennt man am besten an den Füßen; die der jungen Puter haben hellgraue oder hellgraublaue Farbe und eine weiche schuppenartige Haut. Ist die Farbe der Füße dagegen eine rötliche, so kann man sicher sein, daß man einen alten Puter vor sich hat. Von größter Wichtigkeit ist das Abhängen; junge Tiere läßt man 5—6, ältere 8—10 Tage gerupft, ausgenommen aber nicht ausgewaschen hängen.

647. Puter, gebraten. (Für 8 Personen.)

Zut.: Ein Puter, etwa 6 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Speckscheibe, 100 g wiegend. — Zum Braten: 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1/4 l Fleischbrühe.

Dazu kann man nur ganz junge Tiere verwenden, die nach dem Ausnehmen und Abhängen wie jedes andere Geflügel ausgewaschen, gesalzen, gepfeffert und dressiert werden. In einer nicht zu großen, gußeisernen Bratpfanne, einem sog. Gansbrater erhitzt man das Fett, gibt den mit einer Speckscheibe umbundenen Puter hinein und läßt ihn in gut heißem Ofen unter sehr fleißigem Begießen 1 1/2—2 Std. braten. Kurz vor dem Tranchieren nimmt man ihn aus der Pfanne, stellt ihn mit einem Butterpapier bedeckt heiß, gießt in den zurückbleibenden Bratenansatz die heiße Fleischbrühe und macht den Beiguß wie jeden andern Geflügelbratenbeiguß durch Abkratzen des

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bratenansatzes, Aufkochen, Entfetten und Durchseihen fertig. Man tranchiert den Puter, wie in Nr. 627 angegeben.

648. Puter, gefüllt. (Für 10—12 Personen.)

Zut.: Ein Puter, 150 g Speckscheiben, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 1 1/2 Brötchen, 1/8 l Milch, 40 g Butter, 1 Eßl. feingewiegte Schalotten, 1 Eßl. feingewiegte Petersilie, 1 1/2 Eier, 1 Teel. Salz, die Puterleber, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 3/4 l Wasser, 120 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel.

Die nachfolgende Zubereitungsart wendet man bei einem gemästeten Puter an. Derselbe wird nach dem Abhängen ausgewaschen, die Kropfhaut vorsichtig ein wenig vom Fleisch losgelöst und damit die Fülle nicht in den Körper rutschen kann, die Halsöffnung mit einem Stückchen des losgehackten Halses zugesteckt. In heißer Butter dünstet man feingeschnittene Schalotten und Petersilie glasig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen zu und dämpft 5 2, bis sie sich in einem Kloße vom Topfe lösen. Nun nimmt man die Fülle vom Feuer weg, mengt die fein geschabte Leber, sowie die Eier, Salz, Pfeffer und nach Belieben kleine Trüffelscheibchen darunter. Die so vorbereitete Farce füllt man in die Halshaut ein, läßt soviel Raum, daß die Fülle beim Aufgehen die Halshaut nicht sprengen kann und dressiert das Geflügel nach dem Zunähen und Aus- und Abreiben mit Salz nach Vorschrift Nr. 626 Die Brustseite wird mit dünn geschnittener Speckscheibe umbunden (bardiert) und der Puter in einer großen, gut verschlossenen, gußeisernen Bratpfanne mit dem heißen Wasser in den Backofen gestellt. Nach 3/4 Std. gießt man das Wasser ab, gibt das heiße Fett oder die Butter und eine große Zwiebel dazu und bratet den Puter unter fleißigem Begießen je nach seiner Größe noch 1—2 Std. Beim Anrichten wird der Puter aus der Bratpfanne genommen, in Butterpapier gewickelt, heiß gestellt und der Bratenansatz mit der abgegossenen Brühe aufgekocht, entfettet und durchgeseiht.

649. Puter mit Trüffeln gefüllt.

Wird wie Poularde Nr. 645 zubereitet.

650. Puter als Galantine.

Wird wie in Nr. 639 zubereitet; selbstverständlich muß die Fülle je nach der Größe des Puters 3 oder 4 mal vergrößert und die Kochzeit dementsprechend verlängert werden.

651. Tauben, gebraten.

Zut.: 6 Tauben, 150 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l Fleischbrühe.

Die Tauben, welche ein knorpeliges Brustbein und eine fleischige Brust haben sollen, werden nach dem Töten sofort gerupft, vom Hals

aus vorsichtig ausgenommen und 24 Stunden in einen kühlen Raum gehängt. Kurz vor der Zubereitung werden sie gesengt, in reinem Wasser ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressiert und die Brust mit einer dünnen Speckseite umbunden. Sodann gibt man sie nebst Zwiebel in das heiße Fett und bratet sie unter fleißigem Begießen ½ Std. Beim Anrichten entfettet man den Beiguß, gibt wenig Fleischbrühe zu und läßt ihn nach dem Aufkochen durch ein Sieb laufen. Die Täubchen selbst werden halbiert, auf eine heiße Platte gesetzt und mit Petersilie garniert.

652. Gefüllte Täubchen.

Zut.: 6 Tauben, 150 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Füllen: 3 Brötchen, 3 Eier, ½ Eßl. Salz, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Prise Pfeffer. — Zum Braten: ¼ Pfd. Fett, 1 Zwiebel, ⅛ l Fleischbrühe.

Junge Täubchen werden sofort nach dem Töten gerupft, ausgenommen und 1—2 Tage abgehängt. Bei der Zubereitung werden sie gesengt, ausgewaschen und mit dem Zeigefinger die Haut von der Brust bis zu den Flügeln gelöst. Für 1 Täubchen wird mit einem halben Brötchen, das man eingeweicht, ausgedrückt und verzupft hat, ½ Ei, Salz, Pfeffer und Muskat, dem verwiegten Magen und Herz eine Fülle bereitet, damit die Brusthaut gefüllt, das Täubchen zugenäht und dressiert. Man bratet die Täubchen, nachdem man die Brust nach Belieben mit Speckscheiben umhüllt hat, in mittelheißem Ofen etwa ½ Std. Der Beiguß wird entfettet, durch ein Sieb gegossen und die Täubchen beim Anrichten in Hälften geteilt. Alte Tauben, welche man an dem harten Brustbein erkennt, können nicht gebraten werden.

653. Galantine von Taube.

Zut.: 3 große Tauben, — 50 g gekochten Schinken oder Zunge, 60 g Spickspeck, 5—6 geschälte, länglich geschnittene Pistazien, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. — Zur Fleischfülle: ⅒ l Wasser, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser (Zum Anrühren), 10 g Butter, ½ Pfd. Kalbfleisch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat. — Zum Kochen: 2½ l Wasser, 2½ Eßl. Salz, ⅛ l Wein, 1 Zitronenscheibe, 1 Petersilensträußchen, eine mit Nelken besteckte Zwiebel.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Nr. 639, die Kochzeit beträgt aber nur 30—40 Min.

654. Taubenragout.

Zut.: 4 Tauben, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 80 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ½ l brauner Beiguß (Nr. 364) ⅛ l Jus, ⅛ l Rotwein.

Die vorgerichteten, dressierten, mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Tauben werden in heißer Butter mit Zwiebel und Gelbrübe

braun angebraten, wozu man etwa 15 Min. rechnet und sodann mit dem am Tag zuvor gekochten, braunen Beiguß abgelöscht und aufgefüllt. Nun würzt man mit Jus und Rotwein und dämpft darin die Tauben im Backofen etwa 15—20 Min. Sodann wird der Beiguß durchgetrieben, entfettet, mit weichgedämpften Champignons aufgekocht und über die tranchierten, hübsch angerichteten Tauben gegossen. Man serviert am besten Reis dazu.

655. Gebackene Tauben.

Dieselben werden wie Backhähnchen Nr. 635 zubereitet.

656. Ente.

Die Ente wird vorzugsweise in den Wintermonaten zubereitet; sie soll nicht älter wie ein Jahr und nicht allzu fett sein. In letzterem Fall ist sie leicht mit einem tranigen Geruch behaftet. Die Kennzeichen junger Tiere sind dieselben wie bei der Gans.

657. Ente, gebraten.

Zut.: 2 Enten, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Zwei junge Enten werden nach zweitägigem Abhängen ausgewaschen, gesalzen und nachdem man in das Innere ein nußgroßes Stückchen Butter gelegt hat, zugenäht und dressiert. (Nr. 626.) In einer ovalen Bratpfanne erhitzt man das Fett, gibt die Enten nebst Zwiebel hinein, stellt sie in den heißen Backofen und bratet sie unter fleißigem Begießen je nach der Größe 45—60 Min. Der Beiguß wird nach dem Loslösen des Bratenansatzes mit der zugegossenen Fleischbrühe gut aufgekocht, entfettet und zu den tranchierten Enten serviert. Man gibt Kopfsalat dazu.

658. Ente, gefüllt.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei der Gans; selbstverständlich bedarf man für eine Ente nur die Hälfte der Fülle. Junge gefüllte Enten bedürfen 1 Std., große Tiere 1½ Std. Bratezeit.

659. Das Vorrichten der Gans.

Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß man junge Tiere erhält und zwar bezeichnet man sie als jung von ¾ bis 1 Jahr. Man achte besonders darauf, daß die Brust sich fleischig und fest anfühlt; junge Gänse haben hellgelbe oder hellrote Schnäbel und Füße. Die Spannhaut der Füße muß sich leicht einreißen lassen; die Krallen sollen möglichst spitz sein. In Süddeutschland sind die sog. Straß-

burger Gänse die empfehlenswertesten; ihr Fleisch ist zart und wohlschmeckend. Die Zeit der größten Verwendung in der Küche liegt zwischen dem 15. November und dem 15. Januar. Doch werden den ganzen Sommer junge Gänse auf den Markt gebracht, welche aber in den Mastanstalten schon im Januar ausgebrütet werden. Diese Gänse sind immer etwas höher im Preis und natürlich nicht so fleischig. Bei den in den Wintermonaten in den Handel gebrachten Gänsen unterscheidet man Brat- und Fettgänse; letztere werden extra gestopft, wobei sich die Leber unnormal vergrößert und sich im Körper ein großer Fettansatz bildet. Fettgänse liefern einen weniger guten Braten, finden aber wegen ihrer größeren Fettabgabe große Verwendung. Die Gänse werden sofort nach dem Schlachten gerupft, Kopf, Hals, Füße und Flügel abgehackt und zwar letztere etwa 4 cm vom Rumpf entfernt. Nun löst man mit dem Zeigefinger von der Halsöffnung aus die Eingeweide vorsichtig von der Brusthöhle, damit beim Herausnehmen von Herz, Leber u. dgl. die Gallenblase und Gedärme nicht zerrissen werden. Hierauf schneidet man vom Ausgang des Darmes bis zum Anfang des Brustbeines die Haut auf, zieht die Schnittkanten kräftig auseinander und sucht nun die Eingeweide nebst der Leber vorsichtig aus dem Gansköper herauszubringen. Die Leber wird sofort von den Eingeweiden gelöst, die Galle vorsichtig entfernt und die Leber bis zum Gebrauch auf Eis oder in Milch gelegt. Das Fett, welches um die Gedärme lagert, wird abgelöst, gewässert und ausgelassen, wobei man aber das Darmfett für sich behandelt, weil es leicht einen Geruch besitzt. Herz und der ausgelöste Magen werden nebst den Flügeln und dem Hals zu Gänseklein verwendet. Die ausgenommene Gans hängt man nun mindestens 1—2 Tage in einen kühlen Raum; man kann sie auch ausgefrieren lassen. Vor der Zubereitung wird sie abgeflammt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, gefüllt oder ungefüllt zugenäht und so dressiert, daß die Schlegelchen, sowie die Brust gut herausgedrückt werden. Das Gänsefett wird wie Schweinefett (Nr. 410) ausgelassen.

660. Gänsebraten von jungen Tieren.

Zut.: Eine Gans, 80 g Fett, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel. — Zum Bestreichen: 3 Eßl. Bier. — Zum Beiguß: $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 659 vorgerichtete, abgehängte Gans wird gesengt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressiert. In einer nicht zu großen Bratpfanne, am besten in einem Gansbrater wird das Fett erhitzt, die Gans nebst Zwiebel hineingelegt und unter fleißigem Begießen ¾—1 Std. gebraten. Um die Gans recht knusperig zu machen, wird sie ¼ Std. vor dem Tranchieren mit Bier bestrichen und noch weitere 10 Min. gebraten. Beim Anrichten wird

das Geflügel aus dem Bratengefäß genommen und bis zum Tranchieren in ein Butterpapier gewickelt und heiß gestellt. Nun entfettet man den Beiguß, gießt zum Rückstand die Fleischbrühe, löst mit einer Bratschaufel den Bratenansatz an den Seitenwänden des Gefäßes los und kocht den Beiguß etwa 3 Min. auf. Die Gans selbst wird nun möglichst schnell tranchiert, wozu schon etwas Geschicklichkeit nötig ist, und am besten mit Salat serviert.

661. Gänsebraten von älteren Tieren.

Zut.: Eine Gans, etwa 7—8 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, $^1/_2$ l Wasser.

Die gut gemästete Gans wird nach dem Ausnehmen und der Entfernung des sogenannten Gänsekleins 3—4 Tage abgehängt, am Tage des Bratens gesengt, ausgewaschen mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressiert. Nun legt man sie mit Zwiebel in die Bratpfanne, gießt das heiße Wasser darüber, schließt die Pfanne und läßt die Gans solange auf dem Herde dämpfen, bis das Wasser alles verdampft und ein Teil des Gänsefettes ausgetreten ist. Hierauf stellt man die Pfanne ohne Deckel in den heißen Backofen und läßt den Braten unter fleißigem Begießen, je nach dem Alter und der Größe des Tieres 2—3 Std. braten. Ist die Gans sehr fett, so wird von Zeit zu Zeit etwas klares Fett abgeschöpft (letzteres eignet sich sehr gut zur Zubereitung von Winterkohl u. dgl. und darf nicht zum ausgekochten Gänseschmer kommen). Das Fertigbraten der Gans ist wie bei jungen Tieren; man bestreiche sie ebenfalls mit Bier.

662. Gans, gebraten, mit Kartoffeln gefüllt.

Zut.: Eine Gans, etwa 7 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, $^3/_4$ l Wasser. — Zum Füllen: Herz, Leber, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 1 Eßl. feingeschnittene Petersilie, 60 g Butter, 2 Pfd. rohe Kartoffeln, 1 Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, in 1½—2 cm große Würfel geschnitten oder mit dem Kartoffelbohrer rund ausgestochen. Sodann gibt man sie 5—10 Min. in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und schüttet sie auf ein Sieb. Nun dünstet man in der heißen Butter die Zwiebel und Petersilie, gibt die fein gehackte Leber und das Herz zu und mengt nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit die Kartoffeln nebst Salz darunter. Nach Belieben kann man noch mit etwas Beiguß würzen. Die Fülle kommt in die gut vorbereitete Gans, welche man zunäht, dressiert und nach Nr. 661 fertig zubereitet. Beim Anrichten wird die Fülle auf eine Platte angerichtet und zum gut tranchierten Gänsebraten serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

663. Gans, gebraten, mit Kastanien gefüllt.

Zut.: Eine Gans, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, $^1/_2$ l Fleischbrühe. — Zur Fülle: 3 Pfd. Kastanien, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter, 1 Zwiebel, $^1/_2$ l Wasser, 1 Teel. Zucker.

Die Kastanien werden von der braunen Schale befreit, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt und hierauf die zweite Schale abgelöst. In einem gut glasierten Topfe dämpft man in heißer Butter Zwiebel und Zucker gelblich, gibt die Kastanien, Fleischbrühe und Salz zu und läßt sie etwa 20—25 Min. dämpfen. Alsdann füllt man sie in die vorbereitete Gans und beendet sie weiter wie in Nr. 661 angegeben.

664. Gans, gebraten, mit Äpfeln gefüllt.

Zut.: Eine Gans, etwa 7 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, $^1/_2$ l Wasser, 2 Eßl. Bier. — Zum Füllen: 2 Pfd. Äpfel.

Das Füllen und Braten geschieht auf dieselbe Weise wie bei Nr. 662. Mürbe Äpfel werden geschält und je nach der Größe in 6—8 Schnitze geteilt, wobei man das Kerngehäuse entfernt. Beim Servieren werden die Äpfel besonders angerichtet.

665. Gedämpfte, gespickte Gänseleber.

Zut.: Eine Gansleber, etwa $^3/_4$ Pfd. wiegend, 2 Trüffeln, dünne Speckscheiben. — Zum Dämpfen: $^1/_4$ l Madeira, $^1/_3$ l Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie, $^1/_5$ l sehr kräftige Bratenjus.

Die vorsichtig von der Galle befreite, feste Gänseleber wird einige Stunden in Milch gelegt, herausgenommen, abgetrocknet und gehäutet. Mit einem möglichst schmalen, spitzen Messer sticht man etwa 2 cm tief schräg ein und schiebt sofort in die Öffnung ein keilartig zugespitztes Trüffelscheibchen. Man wird etwa 20—25 Trüffelscheiben gebrauchen. Von festem Spickspeck schneidet man so dünn als möglich Scheiben ab, in welche man die Leber vollständig einpackt. Mit zugespitzten Hölzchen wird der Speck zusammengehalten. In einen nicht zu weiten, gut glasiertem Topf gibt man die gut vorgerichteten Gewürze, den Madeira, Kalbfleischbrühe, legt die Leber auf die Gewürze, damit sie nicht auf dem Boden aufliegt und achte ferner darauf, daß die Flüssigkeit vollständig über die Leber geht. Man dämpft nun die Leber in geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes etwa $^3/_4$ Std.; sie darf aber keiner starken Hitze ausgesetzt werden. Die vorhandene Brühe darf nur kleine Bläschen ziehen. Sodann nimmt man die Leber heraus, löst den Speck los, wickelt sie in ein Butterpapier und stellt sie warm. Der zurückbleibende Beiguß wird entfettet und mit dem zugegebenen, sehr kräftigen Bratenjus zu einem kräftigen Beiguß eingekocht. 5 Min. vor Gebrauch legt man

die Leber, ohne sie kochen zu lassen, in den Beiguß und serviert letzteren extra zu der in Scheiben geschnittenen Leber. Als Zugabe gibt man Kastanien, Sauerkraut u. dgl.

666. Gänseklein mit weißem Beiguß.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Gänseklein (von 2 Gänsen), 2 l Wasser, 1 1/2 Eßl. Salz, ein Sträußchen Petersilie, 1/2 Zwiebelchen, 2 Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, 3/4 l Kochbrühe, 3 Eßl. Wein.

Zum Gänseklein rechnet man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz, den abgezogenen Magen, welches man alles nach dem Vorrichten je nach der Größe in 2—3 Teile schneidet. Zum Vorrichten rechnet man das Brühen des Kopfes und der Füße; von letzteren wird die Haut abgelöst. Am Kopf sticht man die Augen aus. Das Gänseklein wird nach dem Waschen in die kochende Brühe gegeben, welche man vorher mit den angegebenen Zutaten gewürzt hat, und weichgekocht. (1½—2 Std.) Unterdessen bereitet man mit Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der Brühe, in welcher man das Gänseklein gekocht hat, ab und gibt letzteres 15 Min. vor dem Gebrauch in den sämigen Butterbeiguß. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Wein. Man gibt Reisgemüse dazu.

667. Gänseklein mit braunem Beiguß.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Gänseklein, (von 2 Gänsen), 2 l Wasser, 1 1/2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1/2 Zwiebel, 2 Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt, 1/2 Gelbrübe, 2 Nelken, 5 Eßl. Essig, das Blut der Gans. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 100 g Mehl, 1 l Kochbrühe, 3 Eßl. Blut, 4 Eßl. Wein.

Mit braunem Beiguß bereitet man das Gänseklein, wenn man beim Schlachten der Gans das Blut auffangen konnte. Dasselbe wird bis zum Gebrauch mit der angegebenen Menge Essig aufbewahrt. Das Gänseklein selbst wird wie Nr. 666 zubereitet, nur läßt man an Stelle der weißen Mehlschwitze eine braune treten, welcher man nach dem Ablöschen das mit Essig vermischte Blut zugibt. Man serviert das Gänseklein mit Kartoffelklößchen u. dgl.

668. Geflügelreste

kann man zu Ragout, zum Füllen von kleinen Blätterteig-, Römischen- oder Küchenpastetchen verwenden. Außerdem dienen sie zur Herstellung von Mayonnaisebrötchen, zu Geflügelkroquettes oder man legt sie in Fleischgelee.

669. Geflügelkroquettes.

Werden wie Fleischkroquettes Nr. 574 zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

670. Wildgeflügel.

Siehe Seite 33.

Im Gegensatz zum Hausgeflügel läßt man Fasanen u. dgl. in den Federn und unausgenommen abhängen. Das Vor- und Zurichten wird auf die gleiche Weise vorgenommen wie beim Hausgeflügel. Besondere Sorgfalt hat man beim Braten zu verwenden. Eine alte Küchenregel sagt: „Vogel der scharrt, brat ihn, daß es knarrt", also möglichst schnell „dagegen Vogel der schwimmt, durch langsames Braten gewinnt".

671. Rebhuhn oder Feldhuhn.

Das Rebhuhn, welches von Ende August bis Ende Oktober am besten schmeckt, ist wegen seines feinen Geschmackes und seiner leichten Verdaulichkeit besonders beliebt. Beim Einkauf muß man recht vorsichtig sein, daß man keine alten Tiere erhält. Sobald das Tier ein Jahr alt ist, kann es nicht mehr gut gebraten werden; sein Fleisch wird zähe und trocken. Junge Tiere erkennt man an den hellgelben Füßen; mit dem Alter werden diese grau-weiß. Ferner haben alte Tiere rot umränderte Augen, weiße, helle Schnäbel, außerdem abgerundete Schwungfedern. Ihres zarten Fleisches wegen gehen die Rebhühner rasch in Zersetzung über. Man achte darum darauf, daß die Haut eine frische Farbe und keinen grünen Schimmer hat. Um einjährige Hühner noch braten zu können, werden sie 3—4 Std. vor dem Gebrauch mit doppeltkohlensaurem Natron eingerieben, welches man selbstverständlich vor dem Braten wieder entfernt, oder man legt sie 24 Stunden in Butter- oder Sauermilch.

672. Rebhühner, gebraten.

Zut.: 6 Rebhühner, 6 Scheiben Speck, 1 ½ Eßl. Salz, Petersilie, 6 Rebblätter, 5—6 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe.

Junge Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, gesengt, rasch ausgewaschen, gesalzen und nachdem man 2 Zweigchen Petersilie in den Geflügelkörper gesteckt hat, zugenäht und dressiert. Sodann wird die Brust mit einer dicken Speckscheibe und der Rücken mit einem Rebblatt belegt, welche man mit einer Schnur festbindet. Sodann gibt man das Geflügel nebst Zwiebel in das heiße Fett, läßt es schön braun werden und unter fleißigem Begießen im Bratofen 20—25 Min. braten. Beim Anrichten wird die losgelöste Speckscheibe in kleine Dreiecke geschnitten und das angerichtete Geflügel damit belegt. Man garniert mit Brunnenkresse oder Petersilie und Zitronenscheiben und serviert Sauer- oder Rotkraut oder einen Salat dazu. Jährige Rebhühner, welche man mit doppeltkohlensaurem Natron behandelt, brauchen 1 Std. Bratezeit.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

673. Gefülltes, gebratenes Rebhuhn.

Zut.: 3 Rebhühner, 3 Speckscheiben, 1 Eßl. Salz, 3 Rebblätter, 4 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, $^1/_5$ l Fleischbrühe. — Zur Fülle: 100 g geräuchertes, mageres Dürrfleisch, 30 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Schalotten, 100 g würflig geschnittenen Schinken, 1 Eßl. fein verwiegte Petersilie, 180 g fein gewiegte Weißbrotkrumen, 2 Eier, 1 Eigelb, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die ausgenommenen, vorgerichteten Rebhühner werden mit nachfolgender Fülle versehen, zugenäht und gebraten wie in Nr. 672. Fülle: Das feinverwiegte Dürrfleisch wird in der heißen Butter nebst Zwiebel glasig gedämpft, der in ½ cm große Würfel geschnittene Schinken, nebst Petersilie und nach weiteren 10 Min. das Weißbrot zugegeben. Man läßt die Farce auf der Seite des Herdes 10 Min. dämpfen und gibt dann Eier, Eigelb, Salz und Pfeffer zu.

674. Gedämpfte Rebhühner.

Zut.: 3 Rebhühner, 40 g Spickspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Auslegen: 150 g Speckscheiben, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Dämpfen: $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l Wein, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 6 Pfefferkörner, $^1/_8$ l Bratenjus, 4 Eßl. braune Mehlschwitze.

Zum Dämpfen verwendet man meistens ältere Tiere, welche man nicht braten kann. Sie werden wie in Nr. 626 vorgerichtet, die Brust mit feinen Speckstreifchen durchzogen und die dressierten, gesalzenen Rebhühner in einer mit Speck ausgelegten Bratpfanne mit Zwiebel, Gelbrübe braun angebraten. Hierauf gießt man die Fleischbrühe zu, würzt mit Wein, Lorbeerblatt, Petersilie, Pfefferkörner, Bratenjus, schließt den Topf und dämpft die Rebhühner im Zeitraum von 1¼—1½ Std. weich. ¼ Std. vor dem Gebrauch rührt man unter den Beiguß die braune Mehlschwitze, treibt ihn beim Anrichten durch ein Sieb und gießt den Beiguß beim Auftragen über die tranchierten Rebhühner.

675. Fasan, gebraten.

Zut.: 2 Fasanen, 2 Speckscheiben, je 80 g wiegend, 2 Eßl. Salz, 60 g Fett oder Butter, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die Fasanen, deren Alter man am Brustbein und an den Sporen der Füße erkennt, werden vor der Zubereitung in den Federn gut abgehängt, und zwar so lange, bis der Rücken anfängt grün zu werden. Am vorteilhaftesten sind die Hahnen, trotzdem sie etwas höher im Preise sind. Soll der Fasan im Federschmuck aufgetragen werden, schneidet man vor dem Rupfen den Kopf samt dem Hals, die Flügel und den Schwanzschmuck ab. Sodann wird das Geflügel vorsichtig gerupft, ausgenommen, geflammt und mit einem Tuch gut ausgerieben. Wenn möglich vermeidet man das Waschen des Wildgeflügels, weil dadurch viel Aroma verloren geht. Man reibt sie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

innen und außen mit Salz und wenig Pfeffer ein, dressiert sie und umbindet die Brust mit einer breiten Speckscheibe. In einer nicht zu großen Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, dreht die beiden Fasanen darin um und stellt sie mit der Zwiebel in den heißen Bratofen; die Tiere müssen auf dem Rücken liegen. Man brät sie unter sehr fleißigem Begießen in gut heißem Ofen 1—1¼ Std. Sodann wird das Geflügel herausgenommen, mit einem Butterpapier bedeckt und heiß gestellt. Der Beiguß wird entfettet, mit der Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Beim Anrichten legt man auf eine große Platte einen zugeschnittenen, in heißem Fett ausgebackenen Brotsockel, befestigt an demselben den mit Draht versehenen Federschmuck und zwar vorn den Kopf, auf beiden Seiten die Flügel und hinten den Schwanz. In die Mitte legt man den tranchierten Fasan mit der Brustseite nach oben. Nach Belieben kann man den Fasan mit Leberschnitten garnieren. Serviert wird er mit Salat oder auch neuem Sauerkraut u. dgl.

676. Leberschnitten für Wildgeflügel.

Zut.: Herz, Leber von 4 Tieren, ½ Schalotte, 2 Zweigchen Petersilie, 30 g Speck, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Parmesankäse, 1 Eßl. Weckmehl, 1 Eigelb. — Zum Dämpfen: 30 g Butter. — Zum Rösten der Brotschnitten: 40 g Butter. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. Weckmehl.

Dazu verwendet man die Leber und das Herz des Wildgeflügels. Sollte eine der Lebern etwa zerschossen sein, verlängert man die Masse mit etwas Kalbsleber. Die sorgfältig gereinigten Eingeweide werden mit dem Speck, Schalotte und Petersilie fein gewiegt, die Weckbrosamen, Salz und Pfeffer zugegeben und in der heißen Butter oder in dem Bratenfett des zubereiteten Wildgeflügels auf starkem Feuer 5 Min. abgedämpft. Alsdann nimmt man die Farce vom Feuer weg, rührt den Käse und das Eigelb darunter und streicht die Masse ¾ cm dick auf die vorgerichteten Brotschnitten. Dieselben werden aus englischem Kapselbrot ½ cm dick und 5 cm lang geschnitten und in heißer Butter auf einer Seite hell geröstet. Die bestrichenen Schnitten, etwa 15 an der Zahl, werden mit wenig Parmesankäse bestreut und auf einem bestrichenen Blech in gut heißem Backofen 10—15 Min. gebacken. Leberschnitten bereitet man zu Fasanen, Rebhühnern, Birkhühnern, Haselhühnern und Wildenten.

677. Das Haselhuhn

wird im Frühjahr und Herbst auf den Markt gebracht und hat ein dem Fasan ähnliches Fleisch. Seine Zubereitung ist dieselbe wie die der Rebhühner. Zu beachten hat man nur, daß sie möglichst frisch verwendet werden; durch langes Abhängen verlieren sie an Wert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

678. Birkhuhn, gebraten.

Zut.: 2 Birkhühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Speckscheiben 100 g wiegend, 100 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l Jus.

Die Birkhühner werden nach dem Rupfen und Ausnehmen mit einem Tuch ausgerieben, gesalzen, gepfeffert, dressiert, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter nebst Zwiebel 40—45 Min. gebraten. Alsdann gibt man die Fleischbrühe und Jus zu und bratet das Geflügel noch weitere 10 Min. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und zum tranchierten Geflügel serviert. Man bringt das Geflügel mit grünem Salat zu Tisch. Ältere Tiere werden vor dem Braten 3 Tage in ungekochte, kalte Milch gelegt.

679. Perlhuhn, gebraten.

Wird wie Huhn oder Poularde Nr. 643 gebraten.

680. Perlhuhn, gedämpft.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Speckscheiben. — Zum Dämpfen: 100 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/2 l Fleischbrühe, 1/4 l dicken, sauren Rahm. — Zur Mehlschwitze: 20 g Fett, 30 g Mehl, 1 Eßl. Zitronensaft, 1/4 l Fleischbrühe.

Zum Dämpfen verwendet man recht fleischige Perlhühner, die nach dem Vorrichten mit einer Speckscheibe umwickelt werden. In heißer Butter bratet man die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Hühner nebst Zwiebel und Gelbrübe braun an, gibt die kräftige Fleischbrühe und den Rahm zu und dämpft die Hühner in geschlossenem Topfe bis sie weich sind. Der Beiguß wird mit der vorher zubereiteten, braunen Mehlschwitze sämig gemacht, beim Anrichten durch ein Sieb getrieben und mit Zitronensaft gewürzt.

681. Schneehuhn.

Das Schneehuhn wird in den Monaten Januar bis Mai zubereitet. Das Fleisch hat einen etwas bitteren Geschmack, der durch Einlegen des Geflügels in Milch etwas gemildert werden kann. Ältere Tiere reibt man vor der Zubereitung mit doppeltkohlensaurem Natron ein, läßt sie 4 Std. darin liegen und entfernt letzteres durch Abwaschen mit kalter Milch. Die Zubereitungsregeln sind dieselben wie bei Rebhühnern.

682. Die Schnepfe.

Die Schnepfe und eine kleinere Abart, die Bekassinen, liefern bei richtiger Zubereitung die feinsten Wildgeflügelbraten und werden darum von Feinschmeckern sehr geschätzt. Ihre Zubereitungszeit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

fällt in das Frühjahr und in den Herbst; jedoch sind Spätherbstschnepfen vorzuziehen, da durch die weniger gute Ernährung die Tiere im Frühjahr etwas mager geworden sind. Die Schnepfe wird wie alles Wildgeflügel gut abgehängt, gerupft; der Kopf wird sogar abgezogen, weil er mit serviert wird. Die Augen werden mit einem spitzen Messer herausgeholt. Man löst zu diesem Zweck mit dem Messer, um das Auge fahrend, das Häutchen los, fährt mit der Spitze ein und zieht das Auge heraus. Alsdann wird die Schnepfe ausgenommen und nach der Entfernung des Magens und des Kropfes die Eingeweide zur Herstellung der bekannten Schnepfendreckbrötchen verwendet. Nach dem Ausnehmen wird das Geflügel mit einem reinen Tuch ausgerieben, der Schnabel ebenfalls gut gereinigt und das Innere des Körpers mit Salz eingerieben. Nun wird der Kopf über den Rücken gebogen, der lange Schnabel durch die beiden Schlegelchen und den Rumpf gestochen und zuletzt die Füßchen mit den Krallen kreuzweise übereinander gelegt. Besondere Aufmerksamkeit muß man der Zubereitung zuwenden und gilt hier das alte Wort: „Die Schnepfe darf nur durch die Küche fliegen."

683. Schnepfe, gebraten.

Zut.: 3 Schnepfen, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 4 Speckscheiben, je 50 g wiegend. — Zum Braten: 180 g Butter oder Fett, 1 Schalotte, $^1/_5$ l Fleischbrühe, welcher man einige Eßl. Jus zugegeben hat.

Junge Schnepfen oder Bekassinen werden nach dem Vorrichten (siehe Nr. 682) mit Speck gut umwickelt, in der heißen Butter umgewendet und nach Zugabe der Zwiebelscheibchen im heißen Backofen unter fleißigem Begießen 15—20 Min. (Bekassinen nur 12 bis 15 Min.) gebraten. Der Beiguß wird nach der Entfernung der Schnepfen mit der zugegossenen Fleischbrühe und Jus aufgekocht, entfettet und durchgeseiht. Die heißgestellten Schnepfen werden tranchiert (das Fleisch soll noch eine rosa Farbe zeigen), der losgelöste Speck in gleichmäßige Stückchen geschnitten und damit die Schnepfen, die man auf einen ausgebackenen Brotsockel gesetzt hat, belegt. Die Platte wird mit den losgeschnittenen Köpfen, den Schnepfenbrötchen (Nr. 685), mit Brunnenkresse und Zitronenschnitzen garniert. Man serviert einen grünen Salat dazu. Am besten werden die Schnepfen, wenn sie am Spieß gebraten werden; sie müssen aber in diesem Fall ganz in Speck gehüllt sein und fleißig begossen werden. (Bratezeit 15—20 Min.)

684. Schnepfe, gedämpft.

Zut.: 3 Schnepfen, 3 Speckscheiben, je 50 g wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 125 g Butter, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_{10}$ l Wein, 1 Zwiebel, 2 Zitronenscheiben, $^1/_4$ l fertigen, braunen Beiguß.

Da nicht nur junge Tiere, sondern auch alte geschossen werden, die man aber nicht braten kann, sucht man diese durch Dämpfen

brauchbar zu machen. Die Schnepfen werden wie in Nr. 682 vorgerichtet, gesalzen und gepfeffert, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter rasch angebraten. Alsdann gibt man Fleischbrühe, Wein, Zwiebeln und Zitronenscheiben zu, schließt den Topf und dünstet die Schnepfen gar, wozu man je nach dem Alter 40—45 Min. rechnet. Sodann mengt man unter den entfetteten Beiguß den gut durchgekochten braunen, tranchiert die Schnepfen, gießt den Beiguß darüber und garniert die Schüssel mit den vorher verfertigten Brötchen.

685. Schnepfenbrötchen.

Zut.: Die Eingeweide von 3 Schnepfen, Speck. — Zum Dämpfen: 20 g Butter, 1 Schalotte, 1 Brötchen, 1/2 Teel. Petersilie, 1/2 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1/2 Teel. Zitronensaft, wenig Muskat, 1 Ei, 1/2 kleines Kapselbrot. — Zum Backen der Brötchen: 60 g Butter.

Die Gedärme werden mit dem Herz, Leber und der gleichen Menge Spickspeck möglichst fein gewiegt und zuletzt durch ein Sieb getrieben. In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Schalotte glasig, gibt das eingeweichte, ausgedrückte, verzupfte Brötchen nebst feingeschnittener Petersilie zu, rührt dies auf dem Feuer zu einem Kloß ab und gibt die Masse zu den Eingeweiden. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat, rührt das Ei darunter und streicht die Masse 3/4 cm hoch auf dickgeschnittene Brotscheiben. Diese werden kurz vor Gebrauch in heißer Butter ausgebacken, oder man setzt sie in eine mit reichlich Butter bestrichene Pfanne und bäckt sie im Backofen gar.

686. Wildenten, gedämpft.

Zut.: 2 Wildenten, 2 Speckscheiben, je 80 g wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 120 g Fett oder Butter, 1/2 Lorbeerblatt, 4 Zitronenscheiben, 6—8 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel, 1/2 l Fleischbrühe, 1/4 l dicken, sauren Rahm, 4—5 Eßl. Rotwein.

Die Zeit der Zubereitung liegt zwischen Januar und Ende Februar. Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß die Tiere möglichst frisch sind; sie dürfen im Gegensatz zu anderem Wildgeflügel keine grün gefärbte Haut besitzen. Je nach der Gegend, in welcher sie geschossen werden, besitzen sie einen unangenehmen Geruch; es empfiehlt sich darum, die Schwanzfedern ein wenig auseinander zu drükken, um die frei gewordene Hautstelle mit dem Finger zu reiben. Wer mit feinem Geruchssinn ausgestattet ist, kann dabei gleich die guten Tiere erkennen. Bei der Zubereitung werden die Enten gerupft, gesengt, Füße, Kopf und die halben Flügel abgeschnitten, ausgenommen und wenn die Tiere nicht zu sehr zerschossen sind, nur mit einem Tuch ausgerieben. Alsdann reibt man das Geflügel innen mit Salz und ein wenig Pfeffer ein, steckt in den Körper Wacholderbeeren, Zitronenscheiben und dressiert die Tiere. Hierauf wird die Brust mit

der Speckscheibe bedeckt und diese mit einer Schnur festgebunden. So vorbereitet, gibt man die mit Salz bestreuten Enten nebst Zwiebel, Wacholderbeeren und Zitronenscheibe in das heiße Fett, deckt die Bratpfanne zu und läßt die Enten unter öfterem Wenden auf allen Seiten braun anbraten. Sobald die Zwiebel sich gebräunt hat, gibt man Fleischbrühe und sauren Rahm zu (welche Arbeit man nach Bedarf noch 1—2 mal wiederholen muß) und läßt die Enten weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter 1—1½ Std. rechnet. 15 Min. vor dem Gebrauch nimmt man den Deckel weg, damit das Geflügel etwas knusperig wird, entfettet den Beiguß und würzt ihn nach dem Durchseihen mit Wein. Zu Wildenten serviert man Sauerkraut, Kastanien u. dgl. Gemüse.

687. Krickenten, gebraten.

Zut.: 3—4 Krickenten, 200 g Speckscheiben, 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ¼ l Fleischbrühe, ½ Teel. Zitronensaft.

Die Krickente ist eine kleine Wildentenart, welche die Größe einer Taube, aber viel mehr Fleisch besitzt. Die Kennzeichen beim Einkauf sind dieselben wie bei der Wildente. Die Krickenten werden wie alles andere Geflügel vorgerichtet, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, mit Speckscheiben umbunden und in heißem Fett nebst Zwiebel im Backofen je nach dem Alter 40—50 Min. gebraten. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe, Zitronensaft oder noch besser mit Bratenjus aufgekocht, durchgeseiht und die Enten mit Sauerkraut oder auch Salat serviert.

688. Alte Wild- oder Krickenten

kann man 2—3 Tage in Milch marinieren; das Fleisch wird dadurch zarter und außerdem verliert sich der tranige Geschmack.

Jagdzeit des Wildes in Baden.

Hase	September—Februar.
Reh, Hirsch und Damwild, Rehböcke	Oktober—Januar.
Auer- und Birkhähne (Hennen dürfen nicht geschossen werden)	Juni—August.
Fasan (Hahn)	September—Januar.
Fasan (Henne)	September—Dezember.
Haselhühner und Wachteln	September—Januar.
Rebhühner	September—Dezember.
Wildenten	November—Januar.
Schneehühner	Dezember—Januar.
Schnepfen	Anfang März—Ende April.

17. Kalte und warme Platten.

689. Kalte Zwischengerichte

oder fachmännisch ausgedrückt, kalte Platten, sind im Haushalt sehr beliebt. Man kann dieselben teilweise schon am Tage zuvor, oder wenigstens einige Stunden vorher bereiten und sichert sich dadurch bei größeren Essen ein ruhigeres Arbeiten. Außerdem wird eine umsichtige Hausfrau manche Reste von warmen Braten, Geflügel, Fische oder dergl. wieder für einen neuen Gang verwerten. Kalte Platten sollen immer geschmackvoll angerichtet und garniert werden; doch übertreibe man letzteres nicht, da dadurch leicht das Aussehen der Speisen beim Bedienen Not leidet. Im einfachen Haushalt verwendet man zur Garnitur gefüllte Petersilie, Röschen aus Rotrüben, Kartoffeln oder Rettichchen hergestellt; solche aus Kartoffeln müssen nach dem Schneiden 1 Min. in kochendes Wasser gelegt werden, um das Schwarzwerden zu verhüten. Zur Garnitur eignen sich ferner in Fächer geschnittene Essiggurken, gekochte, kalte Eier, Oliven, Krebsscheren, Trüffeln, Sardellen, Krabbenkörper, Zitronen, Apfelsinen, Kräuterbutter, Johannisbeergelee in kleine Kästchen gefüllt, eingelegte Sulzförmchen, kleine Garniermuscheln, gefüllt mit Mayonnaise, Croutons aus Fleischgelee, auch Wolfszähne genannt, Brunnenkresse usw. Für wertvolle Platten, z. B. Hummer, Rheinlachs und dergl. verwendet man Sockel aus Reis, Kartoffeln, Brot oder auch aus Fett, doch fallen letztere mehr in das Bereich der Köche.

690. Brotsockel.

Den Brotsockel schneidet man aus einem einen Tag alten, englischen Kapselbrot und bäckt ihn schwimmend in heißem Fett goldgelb. Diesen Sockel verwendet man zum Servieren von warmem oder kaltem, kleinem Geflügel. Gebraucht man den Sockel nur für kalte Speisen, dann kann man auch Schwarzbrot, das man in einer Kapselform bäckt und zwei Tage alt werden läßt, verwenden. Der Sockel wird ebenfalls hübsch zugeschnitten, mit Staniol umwickelt und kann nach dem Gebrauch zu Brotsuppen u. dgl. verwendet werden. Damit der Sockel auf der Platte nicht rutschen kann, bestreicht man ihn vorher mit Mehlkleister.

691. Fettsockel.

Man bereitet diesen am besten aus ausgekochtem, weißem Hammelfett, unter welches man wenig Schweinefett gemengt hat. Das Fett wird in flüssigem Zustande in die gewünschte Form gegossen und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

das Äußere nach dem Erstarren mit schaumig gerührtem Fett bespritzt.

692. Reissockel.

Zut.: 1 Pfd. Reis, 1 $^1/_2$ l Wasser, 25—30 Blatt Gelatine.

Der Reis wird gewaschen, zweimal blanchiert, mit der vorgeschriebenen Menge Wasser und der 1 Std. vorher eingeweichten Gelatine in gut glasiertem Topfe beigestellt und vorsichtig auf der Seite des Herdes weichgekocht. Nachdem füllt man ihn in eine Kapsel aus Pergamentpapier, deckt ihn zu, damit er sich nicht verfärbt und schneidet ihn nach dem Erkalten in die gewünschte Form. Die Kanten werden dabei meistens ausgezackt. Eignet sich für kalte Geflügelplatten, Hummer u. dgl.

693. Kartoffelsockel.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 4—6 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, 1—2 Eier.

Kartoffelsockel werden zu warmen Speisen, wie Rehrücken, Zunge, Lenden u. dgl. gebraucht. Die Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gekocht, abgeschüttet, nach dem Durchdämpfen durch ein Sieb geschlagen, sodann auf einem Wellbrett mit Mehl, Salz, Ei zu einem Teig zusammengearbeitet und zu einem Sockel geformt. Man setzt diesen auf ein bebuttertes Blech, streicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn zu goldgelber Farbe. Der Sockel wird beim Gebrauch mit Hilfe von Mehlkleister auf der Platte befestigt. Sollten die Kartoffeln recht feucht sein, dann muß die Mehlmenge vergrößert werden.

694. Sulz oder Fleischgelee.

Zut.: 3 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, einige Kalbsknochen, $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch (Wadenstück), 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Würze: $^1/_8$ l Weinessig, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 mit 3 Nelken besteckte Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 1 kleine Rotrübe, $^1/_4$ l Weißwein, 2 Eßl. Madeira, einige Tropfen Maggi. — Zum Klären: 3 Eiweiß.

Die Kalbsfüße und der Schweinsfuß werden entbeint, mit den kleingehackten Kalbsknochen und dem zerschnittenen Ochsenfleisch gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Alsdann nimmt man den Schaum weg, würzt mit den angegebenen Zutaten und kocht die Brühe in geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes 4—5 Std. Hierauf seiht man sie ab, gibt den Wein zu und stellt sie kalt. Nach einigen Stunden, am besten am andern Tage, wird die feste Fettschichte sorgfältig entfernt und die Sulz mit Madeira und Maggi gewürzt. Sodann wird die Sulz in einem gut glasierten Topf geklärt. Dies geschieht in der Weise, daß man auf 1 l Sulz 1 Eiweiß zugibt, und zwar verrührt man das Eiweiß zuvor,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mischt dasselbe unter die zerlassene Sulz und erhitzt diese unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis zum Kochen. Man läßt die Sulz auf der Seite des Herdes in geschlossenem Topfe etwa 5—10 Min. langsam kochen, bis sich das Eiweiß zu Flocken zusammenballt und die Sulz ganz klar wird. Über die Beine eines umgestürzten Stuhles bindet man die 4 Ecken einer reinen Serviette oder eines Passiertuches, gießt die Sulz durch in eine Porzellan- oder Glasschüssel und wiederholt dies, wenn die Flüssigkeit nicht ganz klar sein sollte. Die Sulz wird nun bis zum Gebrauch kaltgestellt. Die fleischige Haut der Füße preßt man zwischen zwei nassen Brettchen und bäckt sie, oder verwendet sie zu Suppe, oder für Schwartenmagen.

695. Gelee aus Gelatine zubereitet.

Zut.: 1 ½ l Wasser, ½ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 1 Eßl. Estragonessig, 1 Teel. Maggi, 20 Blatt Gelatine. — Zum Würzen: ⅛ l Wein. — Zum Klären: 1—2 Eiweiß.

Wasser, Salz, Petersilie, mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfefferkörner, Zitronenscheibe, Essig und Maggi werden mit der eingeweichten Gelatine ½ Std. gekocht und durch ein Sieb gegossen. Alsdann gibt man der abgekühlten Brühe den Wein und die mit wenig Wasser verquirlten Eiweiß zu, färbt nach Belieben das Gelee rot oder gelblich und schlägt die Flüssigkeit in einem gut glasierten Topf mit dem Schneebesen, bis sie anfängt zu kochen. Sobald sie kocht, stellt man sie einige Minuten auf die Seite des Herdes, bis das Eiweiß zu Flocken gerinnt, um sie dann durch ein Tuch zu gießen. Das so erhaltene Gelee verwendet man zur Garnitur von kalten Fleisch- oder Fischplatten.

696. Gelee mit Zunge und Gemüschen.

Zut.: 1 l Gelee, 100 g Zunge, 100 g Schinken, 1 Büchse Erbsen und Gelbrüben.

Eine große, sowie mehrere kleine Geleeförmchen werden mit Gelee ausgegossen, mit den zugerichteten Gemüschen ausgelegt und in die Mitte eines jeden Förmchens eine runde Scheibe Zunge gegeben. Wenn die Garnitur etwas fest geworden ist, gibt man wieder Gelee darauf und füllt nun abwechslungsweise Schinkenstreifen, Zungenwürfel und Gelee ein, bis die Formen gefüllt sind. Nachdem sie auf Eis steif geworden sind, werden sie auf einen runden Reissockel gestürzt; die große Form kommt in die Mitte, während man die kleinen Förmchen außen herumsetzt. Zwischen die kleinen Förmchen legt man 1—2 Eßl. Gemüsesalat, unter welchen man etwas Gelee geschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

697. Gänseleber in Gelee.

Zut.: Eine Gänseleber, etwa $^1/_2$ Pfd. wiegend, 2 Trüffeln, dünne Speckscheiben. — Zum Dämpfen: $^1/_4$ l Madeira, $^1/_3$ l weiße Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie. — Zum Begießen: $^1/_4$ l Fleischgelee. — Zum Einlegen: 1 $^1/_2$ l Fleischgelee. — Zur Garnitur: 1 Trüffel, hartgekochtes Eiweiß, 1 Essiggurke.

Die nach Nr. 665 weichgedünstete, vom Speck befreite Leber wird kaltgestellt. Sodann zieht man ein Messer durch heißes Wasser, schneidet damit die Leber in ¾ cm dicke Scheiben, legt diese auf eine Platte und übergießt sie mit dem in heißem Wasser flüssig gewordenen Fleischgelee. Eine Geleeform wird in kleingeschlagenes Eis eingepackt, mit flüssigem, aber ja nicht warmem Gelee ausgestrichen und eine hübsch zugeschnittene Garnitur aus Trüffeln, gekochtem Eiweiß und Gurken eingesetzt. Sobald die Garnitur etwas fest geworden ist, gießt man vorsichtig flüssiges Gelee hinein und wenn dieses anfängt zu stocken, legt man nicht zu dicht aufeinander Gänseleberschnitten ein; letztere bedeckt man mit Gelee und arbeitet so weiter, bis die Form gefüllt ist. Nun läßt man das Gelee erstarren und nimmt es aus dem Eis. Ist man beim Einlegen nicht pünktlich oder wird das Gelee zu warm oder zu kalt verwendet, dann kann das Gelee trübe werden oder beim Stürzen auseinanderfallen. Beim Gebrauch wird die Form einige Sekunden in heißes Wasser getaucht, vorsichtig auf eine kalte Platte gestürzt und der Rand mit Wolfszähnen aus Gelee, gehacktem Gelee, Petersilie, Krebsschwänzen und Kartoffelröschen oder dgl. garniert. Besonders schön wird die Platte, wenn man das Gelee auf einen Reissockel anrichtet.

698. Geflügel oder Fleisch in Gelee.

Man verwendet dazu Reste von gebratenem Geflügel, wie Huhn, Hahn, Fasan, Galantine oder Kalbsbraten, Schinken u. dgl. Das Geflügel oder das Fleisch wird vorsichtig von den Knochen gelöst, in hübsche, nicht zu kleine Stücke geteilt und genau in die Form geschichtet wie in Nr. 697 angegeben.

699. Aal in Gelee.

Zut.: 2 Pfd. Aal, $^1/_6$ l Essig, $^1/_2$ l Wein, Schalotte, $^1/_2$ Lorbeerblatt, Zitronenscheibe, 4 Pfefferkörner, 2 Eßl. Salz, Petersilie, Thymian. — Zum Gelee: 2 Kalbsfüße, 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wein, Sträußchen Suppenkräuter. — Zum Klären: 3 Eiweiß.

Zwei gebrühte, aufgeschnittene Kalbsfüße und die Aalhaut werden gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und sobald dieses heiß ist, die Gewürze zugegeben. Nach 4—5 Std. Kochzeit wird die eingekochte Brühe durch ein Sieb gegossen und in einer gut glasierten Schüssel

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zum Erkalten in einen kühlen Raum gestellt. Der abgezogene Aal, von dem man die Flossen und den Schwanz abgeschnitten hat, wird in 5—6 cm lange Stücke geschnitten, mit warmem Essig begossen und in ungesalzenem, kochendem Wasser einmal aufgekocht. Hierauf gibt man ihn in einen Kochtopf, übergießt ihn mit so viel Essig, der mit Wein verdünnt ist, daß die Fischstücke ganz damit bedeckt sind, legt zur Würze Schalotte, Lorbeerblatt, Zitronenscheibe, Salz, Pfefferkörner, Petersilie, Thymian zu und kocht den Aal vorsichtig ¼ Std. Sodann werden die Aalstücke herausgenommen, die zurückgebliebene Brühe durchgeseiht und ebenfalls kaltgestellt. Nach einigen Stunden werden auf beiden Brühen die erstarrten Fettschichten vorsichtig entfernt — es darf kein Fetteilchen zurückbleiben — die beiden Massen gemengt und in einen gut glasierten Topf gegeben. Die Eiweiß werden mit einigen Tropfen kalten Wassers gut verrührt, dem flüssig gewordenen Gelee zugegeben und das Ganze so lange auf offenem Feuer geschlagen, bis die Brühe anfängt zu kochen. Nun läßt man sie auf der offenen Seite des Herdes noch 10—15 Min. stehen, damit die Flüssigkeit sich schön klärt, gießt sie über eine an den vier Ecken befestigte Serviette (gestürzter Stuhl) und läßt sie langsam ablaufen. In eine Geleeform gibt man etwas von der abgelaufenen Brühe, belegt die Form mit zugeschnittener Garnitur von Eiern, Gurken, Trüffelblättchen, legt, nachdem das Gelee ein wenig steif geworden ist, die Aalstücke hinein und füllt mit der Brühe auf. Man läßt die Form ruhig stehen, bis das Gelee kalt und steif geworden ist. Kurz vor dem Auftragen taucht man die Form eine Sekunde in heißes Wasser, stürzt das Gelee auf eine Platte und garniert mit Petersilie.

700. Forellen in Gelee.

Zut.: 6 kleine Forellen, 1½—2 l Fleischgelee. — Zur Garnitur: Trüffeln, hartgekochtes Eiweiß, Essiggurken, Krebsscheren.

Die Forellen werden nach dem Töten vorsichtig im Wasser ausgenommen, gekrümmt und im Sud (siehe Nr. 302) blau gekocht, in dem sie auch erkalten sollen. Unterdessen stellt man eine kräftige, klare Fleischsulz in heißes Wasser, bis sie dickflüssig ist, und füllt davon eine ½ cm dicke Schichte in eine auf Eis stehende Geleeform. Aus Eiweiß, Gurken und Trüffeln schneidet man eine hübsche Garnitur, legt diese in die Form und wenn das Gelee anfängt fest zu werden, wodurch die Garnitur festgehalten wird, kommt eine 2 cm Schichte flüssiges Gelee darüber. Hierauf schichtet man die gut abgetropften Forellen hübsch in die Form und zwar so, daß die Bauchseiten nach oben schauen und füllt nun mit so viel Gelee auf, daß die Forellen vollständig damit bedeckt sind. Die Form bleibt einige Stunden auf dem Eis stehen und das Gelee wird erst kurz vor dem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gebrauch auf eine kalte Platte gestürzt. Vor dem Auftragen garniert man mit Geleecroutons, Petersilie, Kartoffelröschen, Krebsscheren und serviert eine Mayonnaise dazu. Auf diese Weise kann man auch Hecht, Zander, Karpfen u. dgl. sulzen.

701. Schleie, Karpfen oder Hecht in Gelee.

Werden wie in Nr. 700 eingelegt.

702. Wurstplatte.

Zut.: 5/4 Pfd. Aufschnitt, Petersilie, 8 Essiggurken, 2 Tomaten, 2 Eier.

Beim Einkauf der Wurst ist darauf zu achten, daß die Scheiben gleichmäßig geschnitten werden und von jeder Art eine bestimmte Menge genommen wird. Beim Zurichten wird die Haut vorsichtig abgezogen und die Scheiben derart quer auf die Platte geordnet, daß die größeren in die Mitte und die kleineren neben diese in guter Farbenzusammenstellung kommen. Zuletzt garniert man mit in Fächer geschnittenen Gurken, Petersilie oder mit Tomatenpilze. Zu letzteren werden zwei hartgekochte Eier geschält, die Spitzen etwa 1 cm breit abgeschnitten und auf die Platte gesetzt. Auf die Eier wird ½ Tomate gestülpt, die zu diesem Zweck etwas ausgehöhlt wird.

703. Kalte Fleischplatte.

Zut.: 1 Gänsebrüstchen, 1 gebratenes Hähnchen, 180 g roher oder gekochter Schinken, 100 g geräucherter Lachs, 150 g Zunge, 1/2 l Fleischgelee, Petersilie oder Kresse, 10 Radieschen oder Kartoffelröschen.

Kalte Fleischplatten sollen geschmackvoll angerichtet und garniert werden. In die Mitte der Platte setzt man etwas hoch aufgeschichtet die vorsichtig zerteilten Geflügelstücke, dann schön sortenweise außen herum die anderen Fleischarten. Die Schinken- und Lachsscheiben rollt man zu Düten und füllt sie mit klein gehacktem Fleischgelee. Die geräucherte Gänsebrust und die kalte Zunge wird in schöne Scheiben geschnitten und schuppenartig aufgelegt. Alsdann garniert man die Platte mit krausser Petersilie oder Kresse, in die man Kartoffel- oder Rettichröschen verteilt. Sehr hübsch sehen auch Wolfszähne aus sehr klarer Fleischgelee geschnitten, auf den Rand der Platte gelegt, aus, oder der ganze Rand fingerbreit mit feingehacktem Fleischgelee und außen herum mit Petersilie oder Kresse und Röschen belegt. Man kann auch Gurkenfächer zum Garnieren verwenden.

704. Glasiertes, kaltes Geflügel.

Zut.: 2 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 Zwiebel, 1/2 Gelbrübe, 1/2 Selleriewurzel, 1/8 l Weißwein, 1/3 l Fleischbrühe. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, 3/4 l Dämpfbrühe, 1/2 l festes Fleischgelee, 1 Trüffel.

Das nach Nr. 631 ohne Mehlbeiguß zubereitete junge Geflügel wird aus dem Sud genommen und kaltgestellt. Mit der Dämpf-

brühe bereitet man einen nach Nr. 385 hergestellten weißen Sulzbeiguß, überzieht damit die pünktlich tranchierten Geflügelstücke, garniert nach Belieben mit ausgestochenen Trüffelscheibchen und setzt das Geflügel nach dem Erstarren der Glasur auf eine mit einem Sockel versehene Platte, die man mit Fleischgelee u. dgl. garniert. Nach Belieben kann man das Geflügel nach dem Tranchieren wieder zusammensetzen und ganz mit der Glasur überziehen.

705. Glasiertes, kaltes Geflügel anderer Art.

Das nach Nr. 631 gedämpfte, erkaltete Geflügel oder Reste von gebratenem Geflügel überzieht man mit einem nach Nr. 386 hergestellten gelben Sulzbeiguß.

706. Gesulzter Schweinskopf.

Zut.: Ein Schweinskopf, 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Weinessig, 1 Zwiebel, ein Sträußchen Suppengrüns.

Ein geputzter, entbeinter, gewässerter Schweinskopf wird mit dem Wasser und den Gewürzen beigestellt und weichgekocht. Alsdann wird der Kopf in 5—6 cm breite Stücke geschnitten und beschwert. Von dem erkalteten, steif gewordenen Sud hebt man vorsichtig das Fett ab, klärt ihn nach Belieben mit einem Eiweiß, schichtet die Schweinskopfstücke in eine tiefe Platte und gießt die Sulz darüber. Nach dem Erstarren wird die Platte mit Petersilie und Essiggurken garniert und nach Belieben mit Kartoffelsalat serviert.

707. Gesulzte Hummermayonnaise.

Zut.: 3 Eigelb, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, $^1/_4$ l Olivenöl, 1 Teel. Essig, 1 Messerspitze Senf, Prise Pfeffer, einige Tropfen Maggi, $^1/_3$ l Fleischgelee, 1 kleine Büchse Kronenhummer. — Zur Garnitur: hartgekochtes Eiweiß, Essiggurken.

Mit Eigelb, Essig, Zitronensaft, Salz und feinem Öl bereitet man eine feste Mayonnaise, unter welche man Senf, Pfeffer, Maggi und vorsichtig das leicht flüssig gemachte Fleischgelee rührt. Man bringt die Mayonnaise auf Eis zum Stocken, mengt die Hummerstückchen darunter und füllt die Masse in die mit Öl bestrichene, mit Gurken und hartgekochtem Eiweiß ausgelegte Form, stellt die Mayonnaise auf Eis und stürzt sie beim Gebrauch. Man serviert die Hummermayonnaise als Vorspeise, oder bei einem größeren Abendessen als Zwischengang.

708. Schwartenmagen.

Zut.: 1 Pfd. gesalzenes, nicht zu fettes Schweinefleisch, 1 gesalzene Schweinszunge, 1 gesalzenes Schweinsohr, 1 Kalbsfuß, $^3/_4$ Pfd. Schweineschwarte. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner. — Zur Fülle: $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, $^5/_8$ l Kochbrühe, 1 Schweinemagen.

Schweinefleisch, Zunge, Ohr, der entbeinte Kalbsfuß und Schweineschwarte, werden mit dem Kalbsfußknochen, Wasser und Ge-

würz beigestellt und weichgekocht. (1¼—1½ Std.) Sodann wird alles noch warm in ¾ cm breite und 4 cm lange Stücke geschnitten, gut gewürzt und mit der zugegossenen Brühe vermengt. Der Schweinemagen wird tüchtig gereinigt und die Masse eingefüllt, doch so, daß etwas Luftraum bleibt, da sonst der Magen beim Kochen platzt. Die Öffnung wird mit einer Schnur gut zugebunden und der gefüllte Magen in der schon vorhandenen Brühe 1—1¼ Std. langsam gekocht. Sobald er etwas erkaltet ist, wird er zwischen zwei Brettchen gelegt und etwas beschwert. Am anderen Tag wird er aufgeschnitten und serviert, oder man schichtet den aufgeschnittenen Magen in eine tiefe Platte und gießt den geklärten Sud darüber. Selbstverständlich muß derselbe geleeartig sein.

709. Streichleberwurst.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch (Bauchlappen oder Brust). Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ½ Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Pfd. Schweineleber, 1 Messerspitze Majoran, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, ein wenig Muskat, ¼ l Kochbrühe.

Das Schweinefleisch wird mit dem Wasser, Salz und sonstigem Gewürz beigestellt und halb weichgekocht, wozu etwa ¾ Std. nötig sind. Sobald das Fleisch wieder kalt geworden ist, treibt man es durch die Fleischhackmaschine und mischt es mit der geschabten oder fein gewiegten Schweineleber, der Kochbrühe und den angegebenen Gewürzen. Eine Porzellan- oder Crêmeschüssel wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im Wasserbad gut zugedeckt etwa 2 Std gekocht. Beim Gebrauch wird die Wurst auf Brotscheiben gestrichen, oder mit einem durch kochendes Wasser gezogenen Messer geschnitten.

710. Schüsselfleisch.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 45 g Sardellen, 3 Schalotten, 2 Eßl. Kapern, 1 Kalbsfuß, ⅛ l Weißwein.

Das Fleisch, beide Arten vom Schlegel und nicht fett, schneidet man in fingerdicke, fingerlange Stücke, bestreut sie mit Salz und schichtet sie lagenweise mit den gewaschenen, verwiegten Sardellen, feingeschnittenen Schalotten und Kapern in eine Schüssel, welche nicht zu weit sein darf und zu welcher man einen gut schließenden Deckel besitzt. (Gut eignen sich dazu Gänseleberterrinen.) Nun gießt man den Wein darüber, legt den entbeinten, gewaschenen Kalbsfuß darauf, schließt mit dem Deckel und damit kein Saft und kein Dampf entweichen kann, wird ein mit Mehlkleister bestrichenes Papier über den Deckel gezogen. So vorbereitet kommt die Schüssel im Wasserbad in den Backofen und wird in mittlerer Hitze ungefähr 2 Std. gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nach dem Erkalten wird die Schüssel eine Sekunde in kochendes Wasser getaucht, der Inhalt gestürzt, in Scheiben geschnitten, angerichtet und die Platte mit Fleischgelee hübsch garniert.

711. Kalte Fleischpastete.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, $^1/_8$ l Wasser, — 2 Schweins- oder Kalbslenden, oder $^5/_4$ Pfd. Wildbret, wie Reh oder Haas. — Zum Beizen: $^1/_8$ l Wein, $^1/_8$ l Essig, 1 Schalotte, 2 Nelken, 1 Scheibe Zitrone. — Zum Spicken: 30 g Spickspeck. — Zum Braten: $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, $^1/_{16}$ l Fleischbrühe. — Zur Farce: 180 g Schweinefleisch (Kotelettenstück), 125 g Kalbfleisch vom Schlegel, 125 g Kalbsleber, 180 g fetten, grünen Speck, 2 Schalotten, Sträußchen Petersilie, 2 Eßl. Bratenbeiguß, 1 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Salz, einige Tropfen Maggi, 3 Trüffel, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 40 g Butter. — Zum Auslegen: 2 Scheiben Spickspeck, 1 Eßl. Weckmehl.

Die gehäuteten Lenden oder auch Wildbret werden 1 Tag gebeizt, bei der Zubereitung der Pastete abgetrocknet, gespickt, gewürzt und in heißem Fett etwa ¼ Std. leicht gebraten. Das Fleisch zur Farce und die sonstigen Zutaten treibt man dreimal durch die Fleischhackmaschine. In heißer Butter dämpft man ferner die feingeschnittenen Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt das durchgetriebene Fleisch zu, dämpft die Farce leicht ab (5 Min.) und mengt die vorgeschriebenen Gewürze darunter. Der nach Nr. 1102 hergestellte Pastetenteig wird ½ cm dick ausgewellt, damit eine 25 cm lang gestellte Pastetenform, welche man auf ein Backblech gestellt und mit Butter bestrichen hat, ausgelegt. Darüber kommt eine Scheibe Spickspeck, bestreut diese mit wenig Weckmehl und füllt die Hälfte der Farce ein. Alsdann kommen die Lenden oder das Wildbret und zuletzt die zweite Hälfte der Farce darauf und beendigt die Pastete, wie die nach Nr. 715 beschriebene Gänsleberpastete. Sie wird auch wie diese nach dem Erkalten mit Gelee gefüllt, beim Gebrauch in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, schön angerichtet und nach Belieben mit Gelee gespritzt.

712. Schweinsleberpastete.

Zut.: 1 Pfd. Schweinsleber, 200 g Schweinefleisch, 300 g frischer, grüner Speck, 60 g roher Schinken, 60 g fein verwiegte Sardellen, 1 Teel. Majoran, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_8$ l Rotwein, 3 Eßl. Madeira, Speck zum Auslegen der Form.

Leber, Schweinefleisch, roher Schinken und Speck treibt man dreimal durch die Hackmaschine und mengt das Gewürz darunter. Eine englische Teestollenform legt man mit dünn geschnittenen Spickspeckscheiben aus, füllt die Masse ein, legt darüber wieder Spickspeck und stellt die Form im Wasserbad in den heißen Backofen. Man läßt die Pastete 1½ Std. kochen und in der Form erkalten. Beim Gebrauch wird die Pastete gestürzt, der Speck entfernt (kann ausgelassen oder zum Braten verwendet werden) und mit Hilfe eines

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

in heißes Wasser getauchten Messers in Scheiben geschnitten. Diese setzt man auf eine Platte und garniert mit Gelee.

713. Schweinsleberpastete anderer Art.

Zut.: 1 Pfd. Schweinsleber, 200 g Schweinefleisch, 300 g Schweineschmer, 60 g roher Schinken, 60 g fein verwiegte Sardellen, 1 Teel. Majoran, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/8 l Rotwein, 3 Eßl. Madeira.

Das Schweineschmer wird in 3/4 cm große Würfel geschnitten und in einem gußeisernen Topf vorsichtig ausgelassen. Sodann gießt man das Fett durch ein Sieb, gießt es ohne Grieben wieder in den Topf zurück und kocht es nebst dem zugegebenen Rotwein, dem zweimal durch die Fleischmaschine getriebenen Schweinefleisch und rohen Schinken 3/4 Std. Während dieser Zeit wird die Leber, nebst den geputzten Sardellen ebenfalls zweimal durch die Maschine getrieben und mit den Gewürzen in die kochende Farce gegeben. Man zieht den Topf auf die Seite des Herdes und rührt den Fleischteig bis die Leber nicht mehr blutig ist und die Masse sich heller färbt. Nun würzt man mit Madeira und nach Belieben mit Trüffelstückchen, füllt die Masse in eine ausgeschwenkte Form und läßt sie erkalten. Beim Gebrauch sticht man mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel Klöße ab, oder man schneidet die Pastete in Scheiben und garniert mit Fleischgelee.

714. Kalte oder warme Schinkenpastete.

Zut.: Blätterteig von 150 g Mehl. — Zur Fülle: 200 g Kalbfleisch, 100 g Schweinefleisch, 1/2 Pfd. frischer, grüner Speck, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Eßl. Salz, 1/2 Teel. Pastetengewürz, 180 g Schinkenscheiben. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Von 150 g Mehl und den nötigen Zutaten bereitet man einen Blätterteig, der dreimal zwei Touren erhält. (Siehe Nr. 1100.) Sodann wird ein Drittel des Teiges 22 cm lang, 14 cm breit und 1/4 cm dick ausgewellt und die Teigplatte auf ein naß gemachtes Blech gelegt. Schweinefleisch, Kalbfleisch, beides vom Schlegel oder Bug wird nach dem Waschen nebst dem frischen, grünen Speck dreimal durch die Hackmaschine getrieben und mit den Eiern, Salz und Pastetengewürz tüchtig gemengt. Von diesem Fleischteig streicht man eine 1/2 cm dicke Schichte auf die ausgewellte Teigplatte, läßt aber auf allen vier Seiten einen 2 cm breiten Rand frei. Auf den aufgestrichenen Fleischteig legt man gekochte, saftige Schinkenscheiben, streicht wieder Fleischteig darauf, welcher wiederum mit Schinkenscheiben belegt wird. So arbeitet man weiter, bis Schinken und Fleischteig aufgebraucht sind. Die letzte Lage muß Fleischteig sein. Der zurückbehaltene Blätterteig wird 1/4 cm dick ausgewellt und über die

Pastete gebreitet; den Teigrand des Bodens hat man vorher mit Eiweiß bestrichen. Nun schneidet man den überflüssigen Teig ab, wellt diesen wieder messerrückendick aus, rädelt 1½ cm breite Streifen davon, mit welchen man die Pastete hübsch garniert. Ebenso belegt man den Rand der Pastete mit einem 2 cm breiten Teigstreifen, vergesse aber nicht vor dem Auflegen mit Eiweiß zu streichen. So vorgerichtet, kommt die mit verrührtem Eigelb bestrichene Pastete in den heißen Bratofen, woselbst man sie ungefähr ¾—1 Std. knusprig backen läßt. Man probiert das Garsein, indem man mit einer Spicknadel in die Pastete einsticht; wenn dieselbe nach dem Herausziehen sich heiß anfühlt, ist die Pastete fertig. Man kann die Pastete warm oder kalt servieren. Hat man einen Pastetenpfetzer zur Verfügung, wird der Rand der ungebackenen Pastete mit demselben garniert.

715. Gänseleberpastete.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, ⅛ l Wasser. — Zur Farce: ½ Pfd. Schweinefleisch (ohne Knochen), 300 g frischer, grüner Speck, 20 g Salz, 1 Teel. Pastetengewürz, — eine Gänseleber, 3 Trüffeln, 4 Eßl. Madeira. — Zum Ausgießen: Fleischgelee.

Das Mehl wird auf das Wellbrett genommen, die Butter darunter geschnitten, Salz, Wasser und Eigelb zugegeben und der Teig glatt zusammengearbeitet. Man stellt ihn bis zum weiteren Gebrauch kalt. Eine weiße Gänseleber ohne Flecken, etwa 250 g wiegend, wird über Nacht in kalte Milch gelegt. Bei der Zubereitung wird sie vorsichtig gehäutet und mit den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln gespickt. Zu diesem Zweck sticht man mit einem breiten Messer in die Leber ein und schiebt dem Messer entlang die Trüffelscheiben ein. Sodann gibt man Madeira darüber und läßt die Leber darin 1 Std. marinieren. Unterdessen bereitet man die Farce mit dem Speck und Schweinefleisch, welches man zusammen viermal durch die Hackmaschine laufen läßt. Diese Masse würzt man mit Salz Pastetengewürz und dem Saft, der bei dem Sterilisieren der Trüffeln gewonnen wird. Eine gerippte Pastetenform von 18 cm Länge wird mit Butter bestrichen, auf ein Backblech gesetzt und mit dem ½ cm dick ausgewellten Teig belegt. Auf den Teigboden streicht man die Hälfte der Farce, unter welche man vorher noch Madeira gießt, legt die Leber darauf und füllt oben darüber den Rest der Farce. Der übriggebliebene Teig wird ebenfalls ½ cm dick ausgewellt und in der Breite und Länge der Form eine Teigplatte ausgeschnitten, aus welcher zwei runde Öffnungen im Durchmesser von 2 cm herausgestochen werden. (Aus diesen soll beim Backen der Dampf entweichen; nach dem Erkalten füllt man hier das Fleischgelee ein.) Nun legt man die Platte über die eingefüllte Pastete, streicht den Rand ringsherum

1 cm breit mit Eiweiß, schlägt den hervorstehenden Teig der Wände darüber, garniert mit Teigstreifen von 1½ cm Breite und sucht letztere durch Pfetzen mit dem Pastetenpfetzer mit dem darunter befindlichen Teig zu verbinden. Zuletzt wird die Oberfläche der Pastete mit verrührtem Eigelb bestrichen und in guter Hitze ungefähr 1¼—1½ Std. gebacken. Sobald die aus der Öffnung herauskochende Flüssigkeit klar ist, kann man annehmen, daß die Pastete gar ist. Man läßt sie erkalten, gießt das am Stocken befindliche Fleischgelee ein und setzt die Röschen, welche man ebenfalls von Teig hergestellt und gebacken hat, darauf. So läßt man die Pastete 2 Tage stehen und schneidet beim Gebrauch 1 cm dicke Scheiben davon, welche man mit Fleischgelee garnieren kann.

716. Hasenpastete, warm.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 1/8 l Wasser, 1 Eigelb, 120 g Butter. — 1 Hase. — Zum Braten: 150 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Schalotten, 1 Teel. Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Farce: 500 g Hasenfleisch, 125 g mageres Schweinefleisch, 1 Pfd. frischer, grüner Speck, 2 ganze Eier, 20 g Salz, 10 g Pastetengewürz, 1/10 l Kognak oder Madeira.

Von einem fleischigen, abgehängten Hasen wird mit einem scharfen Messer das Fleisch des Rückens mit scharfem Schnitt losgelöst, die beiden Schlegelchen entbeint und das erhaltene Fleisch von Haut und Sehnen vorsichtig befreit. In heißer Butter dämpft man Schalotten und Petersilie, gibt die mit Salz und Pfeffer bestreuten, in je 2—3 Teile geschnittenen Rückenfilet und die entbeinten Schlegelchen hinein und überbrät sie auf starkem Feuer 6—8 Min. Während die Fleischstücke erkalten, wird vom zurückgebliebenen Hasen alles Fleisch vorsichtig losgeschnitten und weggeschabt, gehäutet und nebst dem Speck und Schweinefleisch viermal durch die Maschine getrieben. Unter die so erhaltene Masse mengt man die Eier, Salz, Pastetengewürz und Madeira. Mit dem nach Nr. 1102 bereiteten Pastetenteig wird die bestrichene Pastetenform ausgelegt, eine fingerdicke Schichte Farce eingestrichen, die überbratenen Wildstücke nebst Trüffelscheiben hineingelegt und letztere wieder mit einer Schichte Farce bedeckt. So arbeitet man weiter, bis man sämtliches Material verwendet hat; die letzte Lage muß Farce sein. Oben darauf kommt wie in Nr. 715 Deckel und Verzierung und nun wird die Pastete in mittlerer Hitze etwa 1¼ gebacken. Wenn sich das Fett klar ausscheidet, oder eine eingesteckte Dressiernadel beim Herausziehen sich heiß anfühlt, ist die Pastete fertig. Sie wird mit scharfem Messer tranchiert und mit einem Madeirabeiguß, zu dessen Herstellung man die Wildknochen verwendet, serviert. Auf dieselbe Weise werden alle Wildpasteten zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

717. Taubenpastete, warm.

Zut.: Zum Teig 300 g Mehl, 120 g Butter, 1 Eigelb, schwach $^1/_8$ l Wasser, Teel. Salz, — 4 Tauben, $^5/_4$ Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel, 300 g Speck, 80 g Kalbsleber, Taubenlebern, 1 Teel. Pastetengewürz, 30 g Trüffel nebst 1 Eßl. Trüffelbrühe, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Madeira. — Zum Braten der Tauben: 40 g Fett, 1 Teel. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel. Zum Beiguß: $^1/_3$ l Fleischbrühe. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Die Tauben werden ausgebeint (siehe Nr. 638) und mit den dreimal durch die Fleischhackmaschine getriebenen Zutaten der Fülle, welche man mit den angegebenen Gewürzen gut gemengt hat, gefüllt und zugenäht. In jede Taube gibt man schwach 1½ Eßl. Fülle — nicht mehr, da sie sonst platzen —. Alsdann werden die Tauben mit den Taubenknochen, einer Zwiebel, Gelbrübe in das heiße Fett gegeben und in heißem Backofen etwa 25 Min. gebraten. Hernach nimmt man die Tauben heraus und bereitet mit den zurückgebliebenen Knochen einen kräftigen Bratenbeiguß, der vor dem Gebrauch durchseiht und mit Madeira gewürzt wird. Eine Torten- oder Timbalform in der Größe von 22 cm Durchmesser wird mit dem Pastetenteig (Nr. 1102) $^1/_3$ cm dick ausgelegt und darauf eine dünne Schichte Fleischfarce gestrichen. Die Tauben schneidet man in 1 cm dicke Scheiben, legt einen Teil in die ausgestrichene Form, gibt wieder Fleischfülle darauf und vergißt dabei nicht auch die Seitenwände mit Farce zu bestreichen. Nun kommen wieder Taubenscheiben und Farce hinein und sofort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Der oben, 1 cm überstehende Teig der Wandung wird über die Fülle gelegt, mit Eiweiß bestrichen und der rund ausgewellte Deckel darauf gegeben. Nachdem markiert man in der Mitte durch leichtes Eindrücken eines Ringes eine Öffnung, garniert die Oberfläche der Pastete mit Teigblätter oder Streifen und bestreicht sie mit verrührtem Eigelb. Die Pastete soll zuerst in sehr guter Hitze und nach einer halben Stunde in mäßiger Hitze ausgebacken werden. (Backzeit 1½ Std.) Vor dem Auftragen wird die Pastete aus der Form auf eine heiße mit Tortenpapier belegte Platte gesetzt, die markierte Öffnung vorsichtig aufgemacht und einige Eßl. Bratenbeiguß hineingefüllt. Die Pastete wird mit dem Beiguß als Zwischengang gereicht.

718. Gänseleberterrine.

Zut.: Eine Gänseleber, 250 g wiegend, $^1/_4$ l Milch, 3 Trüffeln. — Zur Farce: $^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch (ohne Knochen), 300 g frischer, grüner Speck, 25 g Salz, 1 Teel. Pastetengewürz, 4 Eßl. Madeira. — Zum Auslegen: $^1/_2$ Pfd. Spickspeck.

Zur Gänseleberterrine ist eine weiße, fleckenlose Leber einer Fettgans notwendig, von welcher vorsichtig die Galle gelöst wird. Die Leber wird vor der Zubereitung der Terrine 12—24 Std. in

frische Milch gelegt, sodann vorsichtig gehäutet und in ¾ cm dicke Scheiben geschnitten. Die Trüffeln werden in möglichst dünne, keilförmige Stückchen geteilt und damit die Leberscheiben gespickt, wozu man die Leberscheiben mit schmalen Einschnitten versieht. Die so vorgerichteten Scheiben werden mit Madeira begossen und bleiben 1 Std. zugedeckt stehen. Während dieser Zeit werden das Schweinefleisch und der Speck 3—4 mal durch die Fleischmaschine getrieben und nebst den Gewürzen und dem Trüffelsaft tüchtig vermengt. Eine gut schließende Terrine wird mit dünn geschnittenen Speckscheiben ausgelegt, der Boden fingerdick mit Farce, unter die man den Madeira, womit die Leberscheiben mariniert wurden, gemengt hat, bedeckt und schuppenartig Leberscheiben darüber geschichtet. Nun folgt eine 2 cm dicke Farceschichte und wieder Leberscheiben. Darüber streicht man Farce, legt Speckscheiben darauf, deckt den Deckel darüber und stellt die Terrine im Wasserbad etwa 1½ Std. in den heißen Backofen. Sobald eine eingesteckte Spicknadel sich beim Herausziehen heiß anfühlt und die herauskochende Flüssigkeit klar erscheint, kann man annehmen, daß die Terrine gar ist. Man läßt sie nun erkalten und sticht beim Gebrauch, mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel Klöße ab, die man bergartig auf eine Platte schichtet und mit gehacktem Fleischgelee garniert. Soll die Terrine erst nach Tagen oder Wochen Verwendung finden, wird sie mit zerlassenem, ja nicht heißem Schweine- oder Gänsefett begossen, welches man beim Gebrauch mit einem Messer entfernt.

719. Hackbraten (kalt).

Zut.: ½ Pfd. Schweine-, ½ Pfd. Ochsen-, ½ Pfd. Kalbfleisch, 3 Brötchen, 2 große Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 hart gekochte Eier, 10 Essiggurken. — Zum Belegen: 30 g Spickspeck. — Zum Braten: 50 g Fett, 1 Zwiebel, ⅛ l dicken, sauren Rahm.

Der Fleischteig wird wie zu warmem Hackbraten zubereitet. (Nr. 443.) Sodann teilt man ihn in zwei Teile, formt die eine Hälfte auf dem Fleischbrett zu einem langen, dünnen Stollen, belegt diesen mit den hartgekochten, geschälten Eiern und den Gurken. Nun gibt man die zweite Hälfte des Fleischteiges darüber, drückt den Stollen fest zusammen, umhüllt ihn mit Weckmehl und belegt ihn mit Speckstreifen. In der Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, setzt den Braten nebst Bratenzutaten hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen ¾ Std. braten. Hierauf streicht man den Rahm darüber, nimmt den Braten nach weiteren 15 Min. Bratezeit heraus, schneidet ihn vor Gebrauch in 1 cm dicke Scheiben und garniert die Platte mit Fleischgelee, Gurken, hartgekochten Eiern usw.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

720. Kalbsroulade.

Zut.: 3 Pfd. Kalbsbrust, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 1/2 Pfd. Schweinefleisch, 1 Brötchen, 1/8 l Milch, 1 Ei, 2 Sardellen, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Einlegen: 30 g Speckstreifen, 50 g Zunge oder Schinken, 4 Gurken. — Zum Sud: 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, Petersiliensträußchen, 1 Zwiebel, mit 4 Nelken besteckt, 1/2 Lorbeerblatt, 1/4 Zitrone, 6 Pfefferkörner, 1/8 l Wein, 4 Eßl. Essig.

Die Kalbsbrust wird ausgebeint, von allen Knorpeln befreit, gewaschen und abgetrocknet. Das Schweinefleisch läßt man mit dem in Milch eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und den angegebenen Zutaten 3—4 mal durch die Hackmaschine laufen. Man streicht die Hälfte der Fleischfarce auf die gesalzene, innere Fläche der Kalbsbrust. Speck- und Zungenstreifen, 3/4 cm dick und möglichst lang, werden mit den zweimal der Länge nach durchschnittenen Gurken abwechslungsweise auf die aufgestrichene Fülle gelegt und die zurückbehaltene Hälfte der Fülle darüber gestrichen. Darauf rollt man die Brust zusammen, näht sie gut zu und bindet sie in ein Tuch. Mit Wasser, den ausgebeinten Knochen, Salz, Zitrone usw. kocht man einen Sud, dem man nach dem Aufkochen die Roulade zugibt. Man kocht sie darin 1 1/2 Std., läßt sie im Sud erkalten und schneidet sie kurz vor Gebrauch in gleichmäßige Scheiben. Diese setzt man auf eine Platte, garniert mit Gurken, Fleischgelee usw. und serviert Mayonnaise oder Salat dazu.

721. Falscher Salm.

Zut.: 4 Pfd. Kalbfleisch, 1 1/2 Eßl. Salz, 3 g Salpeter. — Zur Beize: 1/2 l Wein, 1/3 l Essig, 1/3 l Wasser, 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone, eine mit 6 Nelken besteckte Zwiebel, 1/2 Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie, Estragon, 6 Pfefferkörner. — Zum Bestreichen: 4 Sardellen, 1 Eßl. Kapern, 1 Eßl. Petersilie, 1/10 l Olivenöl.

Dazu verwendet man den unteren Teil des Kalbsschlegels, beint ihn aus, häutet ihn, formt ihn länglich und bindet ihn in der Form eines Salms. Sodann reibt man ihn mit Salpeter und Salz ein, legt ihn in eine längliche Schüssel, gibt reichlich Wein, Essig, Lorbeerblatt, Estragon, Petersilie, Zitronenscheiben und Pfefferkörner zu und läßt das Fleisch zugedeckt 4—5 Tage stehen; doch muß es täglich gewendet werden. Bei der Zubereitung wird das Fleisch mit der Beize beigestellt, 1 Std. vorsichtig gekocht und zum Erkalten in der Beize zur Seite gestellt. Nun schneidet man es in 1/2 cm dicke Scheiben, setzt es wieder gut zusammen und bestreicht es mit folgender Fülle: Petersilie, Sardellen und Kapern werden fein verwiegt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Olivenöl glatt verrührt. Das vom Fleisch ablaufende Öl gibt man von Zeit zu Zeit wieder frisch darüber. Beim Anrichten legt man die Salmscheiben auf eine Platte und serviert Salat oder Mayonnaise dazu, oder man überzieht die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Fleischscheiben mit einem gesulzten Beiguß und garniert mit zugeschnittenen Trüffeln.

722. Kalte Hummerplatte.

Zut.: 2 Hummer. — Zum Sud: 5 l Wasser, 5 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Garnitur: 1 Fett- oder Reissockel, 14 Oliven, 3 hartgekochte Eier, 6—8 Eßl. dicke Mayonnaise, Fleischgelee, Petersilie, Kartoffel- oder Rettichröschen, Zitrone.

Die Hummer werden in Wasser gebürstet, in den strudelnden Sud gelegt und damit sie schön rot und rasch getötet werden, ein glühender Schürhaken eingesteckt. Man läßt die Hummer einmal aufkochen, stellt den Kessel 30 Min. auf die Seite des Herdes (das Wasser soll nur kleine Bläschen ziehen) und läßt die Hummer im Sud erkalten. Von Reis kocht man einen großen Sockel (Nr. 692), schneidet diesen nach dem Erkalten hübsch zu und setzt ihn auf eine große Porzellan- oder Nickelplatte. Die Hummerschwänze werden mit Hilfe einer großen Schere auf der unteren Seite aufgeschnitten und das Fleisch vorsichtig herausgezogen; ebenso wird aus den Scheren auf der unteren Seite das Fleisch herausgelöst. Die nun so vorgerichteten, ganzen Hummer setzt man auf den Sockel, und zwar so, daß sie mit dem Kopfe gegeneinander schauen, bestreicht die Körper mit Olivenöl und setzt das zugeschnittene Hummerfleisch schuppenartig darauf. Man garniert die Platte mit hartgekochten, aufgeschnittenen Eiern, Oliven, die man aushöhlt und mit Mayonnaise füllt, kleinen Garniermuscheln mit Mayonnaise, Röschen, Petersilie, Zitronenkörbchen am Spieß u. dgl. mehr. Die Platte wird am besten mit Mayonnaise serviert. Die auf der Platte zurückbleibenden Hummerkörper verwendet man am Tage darauf zur Herstellung von Hummersuppe, die auf dieselbe Weise wie Krebssuppe hergestellt wird. Auch kann man von den Abfällen Hummer- oder Krebsbutter herstellen.

723. Lachs mit Mayonnaise.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Lachs, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig. — Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, $^1/_3$ l Olivenöl, 1 Teel. Essig, $^1/_2$ Teel. Senf, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Maggi.

Den wie in Nr. 308 gekochten und im Fischsud erkalteten Lachs legt man vorsichtig auf eine Platte, garniert ihn mit hartgekochten, hübsch geschnittenen Eiern, Essiggurken, Salatherzchen und Kapern und spritzt das Fischstück mit Mayonnaise. Nach Belieben kann man den Fisch noch mit gekochten Krebsen schmücken. Oder man überzieht den erkalteten Lachs mit Kräuterbutter, garniert ihn mit Eiern usw. und serviert eine Mayonnaise dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

724. Fischmayonnaise.

Zut.: 1 Pfd. Fischreste, Mayonnaise von 2 Eigelb, $^1/_3$ l Öl (siehe Nr. 380).

Reste von gekochtem Hecht, Zander, Schellfisch u. dgl. werden vorsichtig vom Gerippe gelöst, gehäutet und in kleine Blättchen geteilt. Mit Eigelb und Öl bereitet man nach Nr. 380 eine Mayonnaise, würzt diese mit Salz, Pfeffer, Senf, Maggi, Zitronensaft und Estragonessig und zieht die Fischblättchen vorsichtig darunter. Die so erhaltene Fischmayonnaise füllt man in Muscheln oder in eine Glasschale, garniert mit etwas zurückbehaltener Mayonnaise, welche man mit Hilfe eines Spritzsackes aufträgt. Sind Krebse vorhanden, so werden diese ebenfalls zum Ausschmücken verwendet.

725. Gesulzte Fischmayonnaise.

Unter vorhergehende Fischmayonnaise zieht man $^1/_3$ l Fleischgelee, welches man in heißem Wasser wieder etwas flüssig gemacht hat. Man füllt die mit Fleischgelee versehene Mayonnaise in eine mit Wasser ausgeschwenkte oder mit Öl bestrichene Form, läßt sie auf Eis steif werden, stürzt sie vor Gebrauch auf eine kalte Platte und garniert vor dem Auftragen mit Geleecroutons, Petersilie, Fächergurken und Röschen.

726. Karpfen, bemoost.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 2 Eßl. Salz, 100 g Butter, $^1/_6$ l Wein, 1 Prise Pfeffer, Gewürznelken, Petersilie. — Zum Begießen: 2 Zwiebelchen, 4 hartgekochte Eigelb, 2 Teel. Senf, $^1/_4$ l Olivenöl, 1 Prise Zucker, 1 große Messerspitze Salz, 3 Eßl. Estragonessig, 1 Prise Pfeffer.

Der ausgenommene, mit Salz abgeriebene Fisch wird in zerlassener Butter, welcher man den Wein und die Gewürze zugegeben hat, ½ Std. unter fleißigem Begießen gedämpft. Während man den Fisch in diesem Beiguß erkalten läßt, bereitet man aus geriebenen Zwiebeln, hartgekochten, zerdrückten Eigelb, Senf, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Estragonessig eine Art Remoulade-beiguß. Mit diesem überzieht man den schön angerichteten Karpfen und garniert ihn mit hartgekochten Eiern, Gurken und nach Belieben mit Krebsscheren.

727. Kalte Seezungenplatte.

Zut.: 4 Pfd. Seezungen. — Zur Farce: Fischfleisch, von den Gräten gelöst, 60 g Krebsbutter, 30 g Kartoffelmehl, $^1/_{10}$ l Wasser, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1 Zitrone. — Zum Dämpfen: 60 g Butter, 4—5 Champignons, $^1/_2$ l alter Wein. — Zum Überziehen: Einen gelben Sulzbeiguß (Nr. 386). — Einen Reissockel, eingelegte Sulzförmchen, Krebsscheren, Oliven, Röschen Petersilie usw.

Die Seezungen werden wie in Nr. 258 abgezogen, die Filet mit scharfem Schnitt vom Gerippe gelöst, schön zugeschnitten und bis

zum Gebrauch in Milch gelegt. 2 weniger hübsche Filet, das Abgeschabte der Gräten sowie die Abfälle der zugeschnittenen Filet werden im Mörser fein gestoßen. In einem kleinen Pfännchen bringt man das Wasser zum Kochen, gibt das angerührte Mehlteiglein hinein, kocht es 10 Min., gibt es auf einen Teller und streicht etwas Butter darüber, damit sich keine Kruste bildet. Nach dem Erkalten mengt man den Teig nebst der Krebsbutter und dem Salz unter die Fischmasse, welche man nochmals etwa 10 Min. stößt. Alsdann legt man die Fischfilet so auf eine Platte, daß die glatten Seiten dem Arbeitenden zuschauen, beträufelt sie mit Zitronensaft, streicht die Fischfarce darauf, klappt die Fischstücke zusammen und zwar so, daß Kopf- und Endstück aufeinanderliegen. In einem gut glasierten, niederen Topf läßt man die Butter zergehen, gibt die Fleischstücke nebst Champignons und Wein hinein, bedeckt sie mit einem Butterpapier und läßt sie gut zugedeckt 25 Min. dämpfen. In dem Dämpfbeiguß müssen die Fischfilet erkalten. Unterdessen bereitet man einen Sulzbeiguß nach Nr. 386, überzieht damit die erkalteten, gut abgetropften Fischstücke, garniert dieselben mit ausgestochenen Trüffelstückchen und läßt sie erstarren. Der nach Nr. 692 hergestellte Reissockel wird zugeschnitten, eine Nickel- oder Porzellanplatte damit belegt, die Fischstücke hübsch darauf geschichtet und die Platte mit eingelegten Sulzförmchen, Krebsscheren, Oliven, Röschen, Petersilie und gehacktem Fleischgelee garniert.

728. Gesulzte Ente.

Zut.: 1 Ente, 1 Kalbsfuß, $2^1/_2$—3 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 4 Nelken, 1 Sträußchen, Petersilie, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 1 Gelbrübe, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 4 Eßl. Estragonessig, $^1/_8$ l Wein.

Die gerupfte, abgehängte Ente wird ausgenommen, abgeflammt, ausgewaschen und roh in Portionenstücke geschnitten. So vorbereitet, legt man die Ente nebst dem entbeinten Kalbsfuß in einen gut glasierten Topf, gießt das heiße Wasser darüber, würzt mit den angegebenen Zutaten und läßt die Ente je nach dem Alter $1^1/_2$—2 Std. langsam kochen. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Die Entenstücke werden unterdessen zum Erkalten in einen kühlen Raum gebracht. Sobald die Brühe fest geworden ist, wird sie entfettet (wie bei Nr. 694), geklärt und nach dem Filtrieren über die in eine Schüssel gerichteten Entenstücke gegossen. Nach Belieben kann man auch eine Cremeschüssel nehmen, die man vor dem Einfüllen mit Gurken, Eiern, Trüffeln u. dgl. auslegt.

729. Käseplatte.

Nach größeren Essen mit etwa 4—5 Gängen serviert man nach dem Abtragen des Desserts eine Käseplatte, die man mit einiger

Geschicklichkeit sehr hübsch aufbauen kann. Man verwendet dazu Süßrahmbutter, 1 Pumpernickel, 12 kleine Brezeln und verschiedene feine Käsesorten, wie Edamer, Emmentaler, Camembert, Roquefort, Fromage de Brie usw., und zwar von jeder Sorte etwa 60 g; zum Garnieren Radieschen, Petersilie, Käsestangen oder Brötchen u. dgl. mehr. Mit der Käseplatte zugleich stellt man einen Teller mit geschnittenen Weißbrotscheiben auf. Von der Butter formt man für die Mitte der Platte einen viereckigen oder runden Sockel. Um diesen herum setzt man in bunter Abwechslung in Farbe und Form den nicht zu klein geschnittenen Käse, schneidet aus dem Pumpernickel Bogen, bestreicht diese mit Butter, drückt nun zwei Stücke gegeneinander und stellt diese um den Buttersockel in Form einer Krone. Käse und Pumpernickelstücke werden mit schaumiger Butter mit Hilfe einer kleinen Butterspritze graziös garniert.

730. Bordüren

gebraucht man für feine Ragoutschüsseln und können dieselben aus Kartoffeln, Reis oder Nudeln hergestellt werden.

731. Kartoffelbordüre.

Zut.: 1 Pfd. Kartoffeln, 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet, trocken gedämpft und heiß durch eine Presse gedrückt. Alsdann gibt man sie nebst Eigelb, Salz und Mehl zu der schaumig gerührten Butter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit weiter Sterntülle und spritzt auf eine tiefe Porzellanplatte eine hübsche Bordüre. Diese wird mit Eigelb bestrichen, auf ein Blech mit Salz gestellt und in heißem Ofen goldgelb gebacken. (20 Min.) Beim Gebrauch füllt man das Ragout hinein. Diese Masse kann man auch zur Garnitur von Fischmuscheln u. dgl. verwenden.

732. Vol-au-vent.

Zut.: Zum Blätterteig: 120 g Butter, 120 g Mehl, $^1/_2$ Ei, Prise Salz, 5 Eßl. Wasser. — Zum Streichen: Eigelb.

Zu dem so sehr beliebten Vol-au-vent braucht man einen Blätterteig, dem man 3 mal 2 Touren gegeben hat. Der fertige Teig wird in 2 Stücke geteilt und zwar so, daß das Stück für den Boden $^1/_3$, der Rest für den Deckel $^2/_3$ des Gewichts beträgt. Das kleinere Stück wellt man $^1/_3$ cm dick aus, sticht eine runde Platte in der Größe eines Desserttellers ab und legt sie auf ein naßgemachtes Backblech. Den zweiten Teig wellt man ebenfalls zu einer stark

messerrückendicken runden Platte aus, die aber im Durchmesser 6—7 cm breiter sein muß als der Boden. Ist man so weit, dann richtet man einen Papiersack in der Größe von 35 cm im Quadrat, füllt ihn mit 1 cm breiten Papierstreifen, drückt ihn oben zusammen und setzt ihn so auf den Boden, daß letzterer ringsherum 1½ cm breit herausschaut. Diesen freien Rand bestreicht man leicht mit verrührtem Eiweiß, legt den Teigdeckel vorsichtig über den Papiersack und drückt die äußere Kante fest auf den bestrichenen Boden. Alsdann wird der Rand gleichmäßig zugeschnitten, wieder mit Eiweiß bestrichen, ein 2 cm breiter Teigstreifen darauf gesetzt und die Pastete mit Teigstreifen und -Blättchen verziert. Kurz vor dem Backen zeichnet man mit dem Messer leicht um die Pastete fahrend einen Deckel ab, wobei man darauf achtet, daß man die Teigschichte nicht durchschneidet, da dieselbe sonst beim Backen abrutscht. Man bestreicht die Pastete mit Eigelb und bäckt sie in heißem Ofen etwa 30—40 Min. Man darf auch hier, wie beim Backen von allem Blätterteig, den Ofen erst nach 10—15 Min. öffnen. Ist die Pastete fertig, löst man den vorgezeichneten Deckel ab, zieht vorsichtig die Papierstreifen und -Sack heraus und füllt beim Anrichten den Vol-au-vent mit einem feinen Ragout von Hühnern, Kalbfleisch, Brieschen, Hirn u. dgl. (Siehe Nr. 636 — 637 — 464.)

733. Feines Ragout für Vol-au-vent.

Zut.: 1 Huhn, 1 Brieschen, 80 g Champignons. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Zitronensaft. — 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Madeira.

Das nach Nr. 626 vorgerichtete Huhn wird in 5—6 Teile geschnitten und damit es schön weiß wird, mit kochendem Wasser überbrüht und abgeschüttet. Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, würzt mit Wein und Zitronensaft, gibt die Hühnerstücke zu und läßt sie 35—40 Min. dämpfen. Das gewässerte Brieschen wird blanchiert, gehäutet, in 4—5 cm große Würfel geschnitten und nebst den geputzten, gewaschenen Champignons dem Beiguß zugegeben und ebenfalls mitgedämpft. Kurz vor dem Gebrauch rührt man den Beiguß mit Eigelb und Rahm ab, würzt mit Madeira und gibt vor dem Einfüllen die nach Nr. 486 verfertigten Kalbfleischklößchen zu.

734. Taubenpastete.

Zut.: 3 Tauben, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ¼ Pfd. Butter, 300 g Champignons, — Zum Teig: 110 g Butter, 3 Eier, 20 g Mehl, 1/16 l Milch, 1 Teel. Salz.

Die gerupften, ausgenommenen, abgehängten Tauben werden nach Nr. 626 dressiert, gesalzen und mit den feingeschnittenen Cham-

pignons in heißer Butter 15 Min. gebraten. Sodann teilt man sie in 4 Teile, legt sie mit den Champignons in eine bestrichene Auflaufform und bedeckt sie mit nachfolgendem Teig. In die kochende Milch rührt man das Mehl, kocht das Teiglein glatt und läßt es etwas erkalten. Alsdann wird die Butter schaumig gerührt, das Eigelb, Mehlteiglein und Salz darunter gemengt und zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Nachdem man den Teig über die Tauben gegossen hat, stellt man die Auflaufform im Wasserbad in den Backofen, wo sich die Pastete oben braun färben soll. Sollte das Wasserbad einkochen, so muß es durch kochendes Wasser ersetzt werden. Diese Pastete kann auch von anderem kleinen Geflügel hergestellt werden. (Backzeit ¾—1 Std.)

735. Zungenragout mit Spiegeleiern. (Warme Platte für Abendessen.)

Zut.: 50 g Butter, 70 g Mehl, ¼ l Tomatenmark, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 5 Eßl. Wein, 5 Eßl. Madeira, ¾ Pfd. gekochte Zunge, 1 engl. Kapselbrot (40 Pf.), 100 g Butter, 6—8 frische Eier.

Mit Butter und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit Tomatenmark ab, füllt mit Fleischbrühe auf, würzt mit Wein und läßt den Beiguß gut durchkochen. Währenddessen richtet man aus Kapselbrot 6—8 runde Brotscheiben im Durchmesser von 6—7 cm und außerdem 6 wolfzähnartige, große Brotcroutons, welche in Butter ausgebacken werden. Die runden Brotscheiben belegt man mit einer rund zugeschnittenen Scheibe Zunge, den Rest davon gibt man hübsch geschnitten mit dem Madeira in den Tomatenbeiguß. In eine runde, erhitzte Platte gibt man etwas Tomatenbeiguß, stellt die Croutons in der Mitte zu einem Gehäuse zusammen, in welches man das Zungenragout einfüllt. Außen um die Platte kommen die je mit einem Spiegelei belegten runden Brotcroutons. Die Herstellung der Platte erfordert, da alles gut heiß sein soll, etwas Gewandtheit.

736. Schinkenpudding.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 80 g Mehl, ¼ l Fleischbrühe, ½ Pfd. magerer Schinken, ½ Pfd. Schweizerkäse, 6 Eier.

Die Butter wird in einem gut glasiertem Topf zum Kochen gebracht, das Mehl auf der Seite des Herdes lichtgelb gedämpft, mit der Fleischbrühe abgelöscht und nach dem Durchkochen der magere, feinverwiegte Schinken zugegeben. Sobald die Masse erkaltet ist, mengt man die Eigelb, den geriebenen Käse und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Puddingform und kocht den Pudding 2½ Std. im Wasserbad. Man serviert einen Madeirabeiguß dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

18. Gemüse.

Siehe Seite 36.

737. Artischocken, gekocht.

Zut.: 3 Artischocken, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, Saft einer halben Zitrone. — Holländischer Beiguß (siehe Nr. 357) oder heiße Butter.

Die Artischocken werden zum größten Teil aus Südfrankreich bezogen, da deren Kultur bei uns nicht sehr ersprießlich ist. Ihres hohen Preises wegen (ein Stück kostet 60—70 Pf.), werden die Artischocken bei uns mehr als Delikatesse auf den Tisch gebracht, während sie in ihrer Heimat ein beliebtes Gemüse bilden. Sie werden vom August bis Ende Februar auf dem Markt verkauft und man hat beim Einkauf darauf zu achten, daß die Artischockenblätter mehr rund als spitz sind. Bei der Zubereitung entfernt man vorsichtig, ohne den Boden zu verletzen, die untern, grünen, harten Blätter und schneidet von den übrigen die Spitzen etwa 2—3 cm breit ab. Sodann bindet man sie mit Bindfaden kreuz und quer leicht zusammen, gibt sie in kochendes, mit Zitronensaft gewürztes Salzwasser und läßt sie so lange kochen, bis sich die innern Blätter leicht herausziehen lassen. Beim Anrichten legt man die Artischocken auf ein Sieb löst die Bindfäden und entfernt mit einem Löffel die innern Blätter, sowie die in der Mitte befindlichen Staubfäden. Nun werden sie möglichst schnell auf eine heiße Platte gesetzt und zwar so, daß die Artischockenböden nach oben gerichtet sind. Man serviert sie mit einem holländischen Beiguß, oder mit klarer oder brauner Butter. Bei großen Artischocken tut man gut, sie vor dem Kochen in der Mitte zu teilen; man kann in diesem Falle leichter die Staubfäden entfernen.

738. Artischocken, gedämpft.

Zut.: 4 Artischocken. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_2$ Zitrone. — Zum Füllen: 60 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Schalotten, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, $^1/_2$ Büchse oder $^3/_4$ Pfd. frische Champignons, 30 g geriebenen Parmesankäse, $^1/_2$ l Jus, $^1/_8$ l Weißwein, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. braunen Beiguß. — Zum Ausstreichen: 30 g Butter.

Möglichst zarte Artischocken, welche im Innern noch keine Staubfäden angesetzt haben, werden wie in Nr. 737 vorgerichtet, etwa 15 Min. in kochendem Salzwasser blanchiert, herausgenommen und von den inneren Blättern befreit. Sodann setzt man sie in eine niedere, gut schließende Bratkasserolle, welche man vorher mit Butter bestrichen hat und füllt die Artischocken mit folgender Masse: In heißer Butter dünstet man die feingewiegte Schalotte und Petersilie glasig, gibt die klein geschnittenen Champignons, nebst Parmesankäse, Salz und Pfeffer zu. Über die so vorgerichteten Artischocken gießt man den Wein, Jus, legt ein mit kleinen Öffnungen versehenes

Papier darüber, schließt den Topf und dünstet die Artischocken vorsichtig auf der Seite des Herdes weich. Wenn nötig, muß man von Zeit zu Zeit noch etwas Jus nachgießen. Dämpfzeit etwa 2 Std. Beim Anrichten gibt man dem Fond 2 Eßl. eingekochten, braunen Beiguß zu, läßt ihn nochmals aufkochen und gibt ihn beim Anrichten über die Artischocken.

739. Artischockenböden zu richten.

Dazu verwendet man große Artischocken, von welchen man die Blätter vorsichtig abschneidet und die Staubfäden herausschabt. Damit die Böden sich nicht dunkel färben, reibt man sie gleich mit einer durchgeschnittenen Zitrone ab und legt sie bis zur Weiterverarbeitung in mit Essig gesäuertes oder mit Milch versehenem Wasser. Sodann blanchiert man die Böden 15 Min. in kochendem, mit Zitronensaft gesäuertem Wasser, setzt sie in eine mit Butter bestrichene, niedere, am besten irdene Bratpfanne und verteilt die vorher gerichtete Farce darauf.

740. Gefüllte Artischockenböden.

Zut.: 6 Artischockenböden, 1 Zitrone, 1 l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 60 g Butter, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 80 g Champignons, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Jus, 4 Eßl. Wein, 15 g Weißbrotkrumen. — Zum Aufziehen: 50 g Butter. — Zum Bestreuen: 30 g geriebenen Käse.

Große Artischocken werden geputzt, das heißt, es werden alle Blätter entfernt, die Böden vorsichtig herausgeschnitten und letztere nach dem Abreiben mit Zitronensaft in Milchwasser gelegt, bis man alles Gemüse geputzt hat. Alsdann blanchiert man die Böden in kochendem Salzwasser mit einem Zusatz von Zitronensaft 10 Min., legt sie mit einem Schaumlöffel in helle, heiße Fleischbrühe und kocht sie darin weich. Unterdessen wird die feingeschnittene Zwiebel in der heißen Butter glasig gedünstet, die fein gewiegten Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer und nach 10 Min. Jus, Wein, die fein gewiegten Weißbrotkrumen darunter gemengt und etwas eingekocht. Die weichgekochten Artischockenböden setzt man in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, füllt die gekochte, nach Belieben durch ein Sieb geschlagene Farce kuppelartig auf die Böden, bestreut sie mit geriebenem Käse, belegt sie mit Butterstückchen und läßt sie im Backofen 15—20 Min. aufziehen. Die so zubereiteten Artischocken verwendet man als Garnitur zu Fleischplatten.

741. Falsche Artischockenböden

kann man aus Selleriewurzeln herstellen. Die Zubereitung ist dieselbe wie in Nr. 740. Aus einer großen Selleriewurzel kann man mit einiger Geschicklichkeit 4—5 Böden schneiden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

742. Blumenkohl.

Zut.: Ein Blumenkohl, 2 Pfd. wiegend, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, 1/8 l Milch. — Zum Beiguß: 70 g Butter, 90 g Mehl, 1 l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 kleiner Eßl. Salz, 1—2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Der Blumenkohl soll fest und schön weiß sein und darf nicht blühen. Beim Putzen werden alle grünen Blätter, sowie ein Teil des Strunks weggeschnitten und die Blume zum Herausziehen etwa vorhandener Raupen in stark gesalzenes Wasser gelegt. Hierauf gibt man den Blumenkohl in das kochende Salzwasser, dem man wenig Milch, und wenn man den Blumenkohl besonders zart haben will, ein Stückchen Butter zugibt und kocht das Gemüse langsam weich (30—40 Min.). Unterdessen bereitet man mit der Butter und den nötigen Zutaten einen weißen Butterbeiguß, den man nach dem Durchkochen mit Eigelb und Rahm abrührt. Beim Anrichten legt man den Blumenkohl auf eine Platte, gibt einen Teil des Beigusses darüber und serviert den Rest desselben extra dazu. Nach Belieben kann man auch einen holländischen Beiguß dazu servieren.

Oder:

Der Blumenkohl wird, wie oben angegeben, gekocht, auf eine Platte gelegt, mit 2 Eßl. geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse bestreut und mit 60 g heißer Butter überschmälzt. An Stelle von Käse kann man auch Weckmehl verwenden.

743. Gebackener Blumenkohl.

Zut.: Ein Blumenkohl, etwa 2 Pfd. wiegend. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1/8 l Milch, — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, 3/4 l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 Teel. Salz, 2 Eigelb, 4 Eßl. Rahm, 3 Eßl. Parmesankäse, 30 g Butter.

Der Blumenkohl wird sauber geputzt, gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem man etwas Milch zugegeben hat, vorsichtig weichgekocht (30—40 Min.). Inzwischen bereitet man mit Butter, Mehl und Blumenkohlwasser einen dicken Butterbeiguß, würzt mit Salz und etwas Pfeffer und läßt ihn 1/2 Std. durchkochen. Hierauf setzt man den abgekochten, abgekühlten Blumenkohl auf eine feuerfeste Platte oder in eine Auflaufform, übergießt ihn mit dem Beiguß, welchen man mit Eigelb und Rahm abgerührt hat, streut geriebenen Käse und etwas feines Weckmehl darauf, belegt ihn mit Butterstückchen und bäckt ihn 40 Min. in heißem Backofen.

744. Polnischer Blumenkohl.

Zut.: 1 großer oder 2 kleine Blumenkohl, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Bestreuen: 50 g Käse, 1 Eßl. feingewiegte Petersilie, 60 g Butter, 2 Eßl. gewiegte Weißbrotkrumen, Saft einer halben Zitrone.

Der nach Nr. 742 abgekochte Blumenkohl wird auf einer heißen Platte angerichtet, mit geriebenem Käse und Petersilie bestreut, mit

in heißer Butter gerösteten Brotkrumen überschmälzt und mit Zitronensaft beträufelt.

745. Blumenkohl in Ausbackteig.

Zut.: 1 Blumenkohl, 2 l Wasser, $1^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Ausbackteig: 125 g Mehl, 1 Prise Salz, $^1/_5$ l Wein, $^1/_{10}$ l Olivenöl, 2 Eiweiß, Backfett.

Der geputzte, in einzelne Röschen geteilte Blumenkohl, wird in Salzwasser halbweich gekocht, abgeschreckt, in Ausbackteig (siehe Nr. 1104) umgewendet und schwimmend in heißem Fett goldgelb gebacken. Man verwendet den Blumenkohl als Garnitur zu Braten.

746. Spargeln.

Zut.: 3 Pfd. Spargeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz.

Beim Einkauf von Spargeln muß man recht vorsichtig sein, damit man nur frisch gestochenes Gemüse erhält. Durch das Liegen werden die Spargeln leicht bitter. Sie sollen weiße, dicke Köpfchen haben, nicht zu dick, noch weniger aber dünn sein. Vor der Zubereitung werden die Spargeln gewaschen, pünktlich vom Köpfchen aus geschält, vom holzigen Ende befreit, und wenn man keinen Spargelkocher hat, am besten in Portionenbüschel mit Baumwollefaden zweimal gebunden. Eine Stunde vor dem Auftragen gibt man sie in das kochende Salzwasser und läßt sie darin vorsichtig weichkochen. Will man sie sehr fein zubereiten, gibt man dem Abkochwasser ein Stückchen Butter zu. Beim Anrichten nimmt man sie vorsichtig aus dem Topfe, legt sie auf die heiße Platte, wobei alle Köpfchen nach einer Richtung zu liegen kommen und serviert sie mit heißer, geklärter Butter, mit Essig und Öl, oder mit einem weißen, holländischen oder Musselinbeguß. Für eine reich eingerichtete Küche empfiehlt sich die Anschaffung eines Spargelkochers, auf dessen Einsatz sich die gekochten Spargeln leicht herausheben und anrichten lassen. Ist man gezwungen, die eingekauften Spargeln 1—2 Tage aufzubewahren, werden sie in feuchten Sand eingegraben, oder in Ermangelung von solchem in ein nasses Tuch gewickelt.

747. Getrocknete Spargelschalen.

Die Spargelschalen werden nachmittags in dem abgekühlten, offenen Backofen gut getrocknet und in einem Säckchen hängend in luftigem, kühlem Raume aufbewahrt. Man verwendet die Schalen im Winter als Zugabe zu Fleisch-, Knochen- und Grünsbrühe.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

748. Gebackene Spargeln.

Zut.: 3 Pfd. Spargeln. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^1/_2$ l Spargelbrühe, 3 Eigelb, 3 Eßl. Rahm. — Zum Bestreuen: 50 g geriebenen Käse, 20 g Weißbrotkrumen, 40 g Butterstückchen.

Zarte Spargeln werden vorsichtig geputzt, in Salzwasser weichgekocht, auf eine feuerfeste Platte gelegt und mit einem gut durchgekochten, mit Eigelb und Rahm abgerührten Butterbeiguß bedeckt. Darüber streut man den geriebenen Käse, deckt mit wenig Weißbrotkrumen, legt Butterstückchen darauf und stellt die Platte auf Salz zum Aufziehen etwa 30 Min. in den heißen Backofen. Man serviert die Spargeln mit Pastetchen.

749. Spargelgemüse.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Spargeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe oder Spargelwasser, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm.

Dazu verwendet man die weniger schönen, etwa krummen oder dünnen Spargeln, welche man nach dem Putzen in halbfingerlange Stückchen schneidet, in das kochende Salzwasser gibt und weichkocht. Zum Beiguß dämpft man in gut glasiertem Topfe das Mehl zu lichtgelber Farbe, löscht mit der Brühe ab, läßt den Beiguß gut durchkochen und gibt 10 Min. vor dem Auftragen die weichgekochten Spargeln zu. Beim Anrichten rührt man das Gemüse mit Eigelb und Rahm ab.

750. Schwarzwurzeln.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz.

Beim Einkauf achte man darauf, daß die im Innern der Bündel steckenden Schwarzwurzeln ebenfalls lang und nicht holzig sind. Die einjährigen Schwarzwurzeln schmecken feiner als die großen zweijährigen, dagegen sind letztere ausgiebiger und leichter und rascher zu putzen. Die Schwarzwurzeln werden in mehrmals zu wechselndem Wasser gewaschen, wenn nötig gebürstet. Mit 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Essig und dem nötigen Wasser rührt man ein Teigchen an und gibt dieses in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Nun schabt man die Schwarzwurzeln stückweise, schneidet sie in ½ fingerlange Streifchen, welche je nach der Dicke 1—2 mal der Länge nach geteilt werden, und legt sie, um das Schwarzwerden zu verhüten, bis zum Kochen in das Essigwasser. In einer gut glasierten Kasserolle dämpft man in der kochenden Butter das Mehl hellgelb, löscht mit der Brühe ab und gibt nach dem Aufkochen die rasch abgeschwenkten Schwarzwurzeln zu. Von Oktober bis Januar rechnet man 2—3 Std., von dieser Zeit an 3—4 Std. zum Garwerden. Ist man gezwungen, die

Schwarzwurzeln rascher zuzubereiten, gibt man sie aus dem Essigwasser in 4 l kochendes Salzwasser, läßt sie darin weich werden, gießt sie ab und gibt sie jetzt erst in den Butterbeiguß. Bei dieser Zubereitungsart verliert das Gemüse aber bedeutend an Nährwert. Nach Belieben kann man die Schwarzwurzeln beim Anrichten mit Ei und Rahm abrühren.

751. Schwarzwurzeln, gekocht, feinere Zubereitungsart.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 125 g Butter, 80 g geriebenen Parmesankäse.

Einjährige Schwarzwurzeln werden nach dem pünktlichen Putzen je nach der Länge in zwei oder drei Teile geschnitten, in Salzwasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Sodann läßt man in einer ziemlich breiten Kasserolle Butter heiß werden, gibt die Schwarzwurzeln vorsichtig hinein, streut Parmesankäse darüber, schüttelt das Gemüse gut durch und richtet es nach 5 Min. auf eine heiße Platte an.

752. Aufgezogene Schwarzwurzeln.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Schwarzwurzeln. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, $^1/_2$ Eßl. Salz, 40 g Parmesankäse. — Zum Bestreuen: 60 g geriebenen Käse, 1 Eßl. weiße Brotkrumen, 30 g Butter.

Die Schwarzwurzeln werden geputzt, in Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet und in eine bebutterte Auflaufform geschichtet. Sodann gießt man den unterdessen bereiteten Bechamelbeiguß, den man noch mit dem geriebenen Parmesankäse abgerührt hat, darüber, streut eine dicke Lage Parmesankäse darauf, belegt mit weißen Brotkrumen und Butterstückchen und stellt die Form zum Aufziehen ½ Std. in den gut heißen Backofen. Man gibt die Schwarzwurzeln mit gebrühten Kugeln als selbständiges Gericht oder zu Kotelettes u. dgl. zu Tisch.

753. Brockelerbsen.

Zut.: 6 l Erbsenschoten, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, Prise Pfeffer, $^1/_2$ Eßl. Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Grüne, volle Erbsenschoten, am vorteilhaftesten Schnabelerbsen, werden ausgebrockelt, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Hierauf läßt man Butter kochend werden, gibt die Erbsen nebst Salz und Zucker hinein, läßt sie gut zugedeckt auf der Seite des Herdes unter öfterem Schütteln weich, aber nicht runzelig werden, streut nach Belieben wenig Mehl darüber, gibt Fleischbrühe zu und läßt sie noch weitere 5 Min. dämpfen. Beim Anrichten streut man gewiegte Petersilie darauf. Harte Erbsen, also reifere Früchte kocht

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man vor dem Dämpfen in kochendem Salzwasser etwa 15—20 Min. Die zurückbleibenden Schoten der Erbsen werden verlesen und im abgekühlten Backofen getrocknet. Man verwahrt sie bis zum Gebrauch hängend in Säckchen, oder man bereitet eine Suppe davon. (Siehe Nr. 60.)

754. Zuckererbsen.

Zut.: 2 Pfd. Zuckererbsen, 60 g Butter, 1/2 Eßl. Salz, Prise Zucker, Prise Pfeffer, 1/8 l Fleischbrühe.

Zarte Zuckererbsen werden abgezogen, gegipfelt, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nachdem gibt man sie in heiße Butter, gibt Salz, Zucker, Pfeffer und wenig Fleischbrühe zu und läßt sie vorsichtig in gut geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes weichdämpfen.

755. Kohlrabengemüse.

Zut.: 9—10 Kohlraben, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, 3/4 l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 Teel. Salz. — Für das grüne Gemüse: 20 g Butter, 20 g Mehl, 1—2 Eßl. Fleischbrühe.

Die Kohlraben, welche nicht holzig sein dürfen, werden von den Blättern befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht. (40—50 Min.) Sodann werden sie geschält, wobei man sie von allen holzigen Teilen befreit und in messerrückendicke Scheibchen teilt. Mit Butter, Mehl und der vorgeschriebenen Flüssigkeit bereitet man einen weißen Butterbeiguß, läßt ihn gut durchkochen und gibt 10 Min. vor dem Gebrauch die Kohlrabenscheibchen zu. Von den abgeschnittenen, grünen Blättern sucht man die zarten heraus, streift die Stiele ab und kocht die Blätter nach dem Waschen in kochendem Salzwasser weich. Sodann wird das Gemüse abgeschüttet, abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. In heißer Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt Mehl und die verwiegten Blätter und nach 5 Min. wenig Fleischbrühe zu und läßt es aufkochen. Beim Anrichten garniert man das grüne Gemüse als Kranz um die Kohlrabenblättchen.

756. Grüne Bohnen.

Zut.: 3 Pfd. Bohnen. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 60 g Butter oder Fett, 1 kleine Zwiebel.

Junge, zarte Bohnen und zwar Stangenbohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und je nach ihrem Alter 25—40 Min. gekocht. Alsdann gießt man sie auf ein Sieb, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und gibt sie nach dem Abtropfen in die erhitzte Butter, in welcher man die

fein geschnittene Zwiebel gelb gedämpft hat. Man läßt sie unter öfterem Umschütteln 5—10 Min. dämpfen und achtet dabei darauf, daß sie nicht zerfallen. Beim Anrichten streut man nach Belieben fein gewiegte Petersilie darüber.

757. Grüne Bohnen, andere Zubereitungsart.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Bohnen, 50 g Butter, 60 g Mehl, 1/2 l Fleisch- oder Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel.

Die geputzten, gewaschenen Bohnen werden in halbfingerlange Stücke gebrochen oder fein geschnitzelt. Mit Butter oder Fett, Mehl, fein geschnittener Zwiebel und der nötigen Fleischbrühe bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt Salz, Pfeffer und die Bohnen zu und kocht diese darin weich; doch dürfen sie nicht zerfallen. (Kochzeit: 1—1½ Std.) Nach Belieben kann man etwas Bohnenkraut mitkochen, das man beim Anrichten wieder entfernt.

758. Eingemachte grüne Bohnen.

Zut: 1 1/2—2 Pfd. Salzbohnen, 3 l Abkochwasser, 1 Messerspitze Natron, 40 g Bratenfett oder Butter, 1/2 Zwiebelchen, 1/10 l Fleischbrühe. — Zur Garnitur an Stelle der Kartoffeln: 1/2 Pfd. weiße Bohnen, 1 l Kochwasser, 25 g Butter, 1 Teel. Salz.

In das mit Natron weichgemachte lauwarme, ja nicht heiße Wasser gibt man die Bohnen und kocht sie auf der Seite des Herdes langsam weich. (2 Std.) Hierauf gießt man sie auf ein Sieb und gibt sie nach dem Abtropfen in das heiße Fett, in welchem man die feingeschnittene Zwiebel gelb gedämpft hat. Gut zugedeckt läßt man die Bohnen nebst der zugegebenen Fleischbrühe unter öfterem Schütteln 10 Min. dämpfen. Beim Anrichten garniert man die grünen Bohnen mit weichgekochten, weißen Bohnen. Letztere werden in diesem Fall am Abend zuvor eingeweicht, mit frischem, weichem Wasser beigestellt und sobald dieses kocht wieder abgeschüttet. Nun gibt man den Bohnen heißes Wasser und Butter zu und läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichkochen. Kurz vor dem Gebrauch würzt man mit Salz. Die weißen Bohnen dürfen nicht zerfallen und nicht brühig sein.

759. Gedörrte Bohnen.

Zut.: 1/4 Pfd. gedörrte Bohnen, 2 l Einweichwasser. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 40 g Butter, 1 Teel. fein geschnittene Zwiebel.

Die Bohnen werden 12—24 Stunden in kaltes, weiches Wasser gelegt, sodann in kochendes Salzwasser gegeben, weich gekocht und auf ein Sieb gegossen. In Butter oder Fett dämpft man die Zwiebel gelblich, gibt die abgetropften Bohnen zu und dämpft sie unter öfterem Schütteln etwa 10 Min.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

760. Junge Gelbrüben oder Karotten.

Zut.: 2 1/2 Pfd. junge Karotten, 50 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1/2 Teel. Zucker, 1 Teel. Mehl, 1/10 l Fleischbrühe, 1 Teel. fein geschnittene Petersilie.

Die Karotten werden geschabt oder in ein Tuch gegeben, mit einer großen Hand voll Salz bestreut und so lange gerieben, bis die Karotten von der Haut befreit sind. In einem gut glasierten Topf erhitzt man die Butter, gibt die gewaschenen Gelbrüben nebst Salz und Zucker zu, gießt nach 10 Min. die Fleischbrühe darüber und dämpft das Gemüse in geschlossenem Topf weich. (1/2 Std.) 10 Min. vor Gebrauch streut man das Mehl und beim Anrichten die Petersilie darüber.

761. Gelbrübengemüse (Zubereitung für den Winter).

Zut.: 2 1/2 Pfd. Gelbrüben oder Karotten, 40 g Butter oder Bratenfett, 60 g Mehl, 1/2 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, 3/4 l Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Teel. feingeschnittene Petersilie.

Gelbrüben, am besten Karotten, werden gewaschen, geschält oder geschabt und in halbfingerlange, 1/2 cm dicke gleichmäßige Streifen geschnitten. Mit Butter oder Bratenfett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel und Fleischbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, läßt diesen gut durchkochen, gibt die Gelbrüben nebst Salz und Zucker zu und läßt sie 2—3 Std. langsam dämpfen. Vor dem Anrichten streut man feingeschnittene Petersilie darüber. Hat man wenig Zeit zur Zubereitung, kocht man zuerst die Gelbrüben in kochendem Salzwasser weich und gibt sie dann in den Beiguß. Bei letzterer Zubereitungsart gehen aber viele Nährstoffe verloren.

762. Weiße Rüben.

Zut.: 3 Pfd. Rüben. — Zum Kochen: 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 3/4 Pfd. Kartoffeln. — Zum Dämpfen: 50 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Salz.

Die weißen Rüben werden geschält, gewaschen, in 3 cm große Würfel geschnitten und in kochendes Salzwasser gegeben. Sobald sie halb weich sind, gibt man die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und läßt beide Gemüse zusammen weichkochen. In Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Zucker dunkelgelb, gibt die durchgetriebenen Rüben nebst Salz zu und läßt sie 1/4 Std. dämpfen. Die Rüben können auch wie Schwarzwurzeln zubereitet werden. Man serviert sie zu gekochtem, gesalzenem oder auch grünem Schweinefleisch oder Hammelfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

763. Teltower Rüben.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Rüben, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, 80 g Butter, 45 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1/4 l Fleischbrühe.

Die Rübchen, welche sehr langweilig zu putzen sind, werden am besten am Tage zuvor geputzt und damit sie nicht schwarz werden, in Wasser gelegt, in welches man ein Teiglein von Mehl, Essig und Wasser eingerührt hat. Bei der Zubereitung gibt man sie in kochendes Salzwasser, kocht sie darin nicht ganz weich und gießt sie auf ein Sieb. In einem möglichst breiten, gut glasierten Topf dünstet man in Butter den Zucker braun, löscht mit der Fleischbrühe ab, läßt diese etwas einkochen, gibt die Rübchen zu und läßt sie unter vorsichtigem Schütteln auf allen Seiten braun glasieren. Nach Belieben kann man vor dem Anrichten etwas Jus zugeben. Da in Süddeutschland wenig Teltower Rübchen auf den Markt gebracht werden und sie darum ziemlich kostspielig sind, achte man beim Einkauf darauf, daß man keine unechten bekommt; die echten Teltower Rübchen sind lang und spitz, während die unechten kurz und von gedrungener Form sind.

764. Kerbelrübchen.

Werden wie Teltower Rübchen (Nr. 763) zubereitet.

765. Rettichgemüse.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Rettich, 50 g Butter, 70 g Mehl, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz.

Zu Gemüse verwendet man große, zarte Rettich, die nach dem Schälen in halbfingerlange und 3/4 cm dicke Stäbchen geschnitten werden. Mit Butter, Mehl, Fleischbrühe und Salz wird ein weißer Butterbeiguß zubereitet, in welchem die Rettichstäbchen weichgekocht werden und wozu etwa 1 Std. Kochzeit notwendig ist.

766. Gedämpfte Rettich.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Rettich, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1/10 l Fleischbrühe.

Fingerlange, dünne Mairettiche werden geschabt, wenn erforderlich gespalten und nebst Salz in die kochende Butter gegeben, in welcher sie unter öfterem Rütteln der Kasserolle und nach Zugabe der Fleischbrühe weichgedünstet werden. (Dämpfzeit 1 Std.)

767. Wirsing.

Zut.: 1 großer oder 2 kleine Wirsingköpfe, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, 3/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe, 1 Teel. Salz, wenig Muskat.

Die Wirsingköpfe werden von den äußeren, schlechten Blättern, sowie von dem Strunk und den starken Rippen befreit, sauber ge-

waschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topfe weichgekocht. Sobald sich die Rippen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, wird das Gemüse auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und nach Belieben fein geschnitten oder fein gehackt. In einem gut glasierten Topfe läßt man Butter kochend werden, dämpft darin das Mehl und gibt soviel heiße Fleischbrühe oder Abkochwasser zu, daß man einen dicken Beiguß erhält, den man etwa ½ Std. gut kochen läßt. Nun gibt man das gerichtete Gemüse zu, würzt mit Salz und nach Belieben mit Muskat und läßt es nochmals 15 Min. kochen.

768. Rosenkohl.

Zut.: 2—2½ Pfd. Rosenkohl, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Brühe, wenn nötig, Salz.

Die Köpfchen sollen beim Rosenkohl fest geschlossen sein. Beim Putzen befreit man sie wenn nötig von den äußeren Blättchen, schneidet, um ein gleichmäßiges Weichwerden zu erzielen, in den Strunk kreuzweise ein, wäscht das Gemüse rasch und kocht es in reichlich Salzwasser in offenem Topfe weich. (25—30 Min.) Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man einen hellen Beiguß, läßt ihn gut durchkochen, gibt den abgeschütteten, leicht abgeschreckten Rosenkohl hinein und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes noch etwa 10 Min. dämpfen. Die Röschen müssen schön ganz bleiben.

769. Rosenkohl, andere Zubereitungsart.

Zut.: 2½ Pfd. Rosenkohl, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 kleine, feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Salz.

Der nach Nr. 768 nicht zu weichgekochte Rosenkohl wird abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Hierauf läßt man die Butter heiß werden, gibt die feingeschnittene Zwiebel nebst dem Rosenkohl und Salz zu und dämpft das Gemüse unter fleißigem Umschütteln noch etwa 10 Min.

770. Kastanien, gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Kastanien, 50 g Butter, 1 Eßl. Zucker, ¾ l Fleischbrühe, 10 g Salz.

Am schönsten sind die italienischen Kastanien, welche unter dem Namen Maronen in den Handel kommen. Die Kastanien werden geschält, eine Minute in kochendes Wasser getaucht, von der zweiten Schale befreit und in kaltes Wasser gelegt. In einem irdenen oder sonstigen gut glasierten Topfe läßt man die Butter heiß werden, gibt den Zucker und sobald derselbe braun ist, die Kastanien nebst Fleischbrühe zu und läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichdämpfen, wozu man ungefähr 1½—2 Std. rechnet. Wenn nötig,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gibt man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zu. Die Kastanien, welche nicht zerfallen dürfen, werden an Stelle von Kartoffeln als Zugabe zu Rosenkohl, Rot- oder Sauerkraut serviert.

771. Kastanienbrei.

Zut.: 3 Pfd. Kastanien, 1 $^1/_2$ l Fleischbrühe, 60 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_4$ l süßen Rahm oder Milch.

Die geschälten Kastanien werden mit der Fleischbrühe weichgekocht und sofort durch ein feines Sieb geschlagen. Hierauf gibt man sie mit dem Rahm, Salz und Butter wieder in die Kasserolle zurück, rührt den Brei auf heißer Herdplatte glatt und richtet ihn an.

772. Glasierte Kastanien.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Kastanien, 30 g Butter, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Eßl. Zucker, Bratenjus.

In einer möglichst flachen und breiten Kasserolle wird in heißer Butter Zucker gelb geröstet, die geschälten Kastanien (siehe Nr. 770) nebst dem Bratenjus zugegeben und weichgedämpft. Die Kastanien dürfen dabei nur nebeneinanderliegen und sollen, wenn sie weich sind, ein braunglänzendes Aussehen haben. Man verwendet die glasierten Kastanien meistens für garnierten Braten.

773. Spinat.

Zut.: 2 Pfd. Spinat, 6 l Abkochwasser, 6 Eßl. Salz, 40 g Butter, 3—4 Eßl. Mehl, $^3/_4$ l Milch oder Fleischbrühe, 1 Teel. Salz.

Der Spinat wird geputzt, mehrmals rasch gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topfe so lange gekocht, bis man die Rippen zwischen den Fingern zerdrücken kann. Hierauf wird der Spinat abgeschüttet, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und so fein als möglich verwiegt. Mit Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit Fleischbrühe oder Milch ab, läßt den Beiguß ½ Std. kochen und gibt hierauf den Spinat nebst dem nötigen Salz zu. Soll der Spinat seine schöne grüne Farbe behalten, so darf er jetzt nur noch bis zum Kochen kommen.

774. Spinat, andere Zubereitungsart.

Zut.: 2 Pfd. Spinat, 1 $^1/_2$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 50 g Butter, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, Kochbrühe.

Der geputzte Spinat wird in das kochende, gesalzene Wasser eingedrückt und darin weichgedämpft. Sobald er weich ist, wird er auf ein Sieb gegeben und nach dem Abtropfen so fein als möglich verwiegt. In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel glasig, gibt das Gemüse und nach 5 Min. dämpfen das Mehl zu,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

füllt mit der abgelaufenen Kochbrühe auf und kocht das Gemüse noch etwa 5 Min. auf der Seite des Herdes. Bei dieser Zubereitungsart behält das Gemüse mehr seine wertvollen Bestandteile.

775. Feiner Spinatpudding.

Zut.: 6 Teller Spinat, 75 g Butter, 1/2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1/2 Eßl. feingeschnittene Petersilie, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat, 2 1/2 trockene Brötchen, 5 Eier.

Der Spinat wird geputzt, gewaschen, ungekocht fein verwiegt und in der heißen Butter nebst den Gewürzen 10 Min. gedämpft. Unterdessen werden die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen verzupft, zum Spinat gegeben und 5 Min. mitgedämpft. Sodann rührt man vorsichtig Eigelb und den steifen Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in die gut vorbereitete Puddingform und läßt sie im Wasserbade 1 Std. kochen. Beim Auftragen serviert man einen Butter- oder holländischen Beiguß dazu.

776. Kleine Spinat-Timbal zum Garnieren.

Obige Masse (Nr. 775) füllt man in kleine Timbalförmchen und kocht sie im Wasserbad 15 Min. Vor Gebrauch werden sie schnell gestürzt.

777. Spinatauflauf mit Reis (Resteverwertung).

Zut.: 1 Pfd. übriges Spinatgemüse, 200 g Reis, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 2 Eier, 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Der Reis wird gewaschen, in kochendem Salzwasser 25 Min. gekocht, auf ein Sieb gegossen und zum Abdämpfen einige Minuten in den heißen Backofen gestellt. Unter das übrige Gemüse mengt man Eigelb und den steifen Eierschnee. In eine vorbereitete Auflaufform gibt man eine Lage Reis, darauf eine Lage Spinat und wieder Reis bis beide Gemüse eingefüllt sind. Die oberste Lage muß Spinat sein. Darüber streut man Weckmehl, legt Butterstückchen darauf und zieht den Auflauf im Backofen 1 Std. auf.

778. Mangold.

Wird wie Spinat zubereitet. (Siehe Nr. 773.)

779. Rhabarberblätter-Gemüse.

Wird wie Spinat zubereitet. (Siehe Nr. 773.)

780. Winterkohl.

Wird wie Spinat zubereitet. (Siehe Nr. 773.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

781. Mangoldstiele.

Zut.: 2 Pfd. Mangoldstiele, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Abkochwasser oder Fleischbrühe.

Die leicht abgezogenen Mangoldstiele, deren Blätter man wie Spinat zubereitet hat, werden in halbfingerlange Stückchen geschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und abgeschreckt. Unterdessen hat man die mit Butter und Mehl hergestellte Mehlschwitze abgelöscht und gut durchgekocht. 10 Min. vor Gebrauch werden die Stiele dem Beiguß zugegeben, nochmals aufgekocht und nach Belieben mit etwas Rahm abgerührt.

782. Eingemachte Mangoldstiele.

Zut.: 2 Pfd. Stiele, 3 l Wasser, 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm.

Die eingemachten Mangoldstiele werden in ungesalzenes, kochendes Wasser gegeben, weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Sodann bereitet man mit Butter, Mehl und Fleisch- oder Grünsbrühe einen weißen Butterbeiguß, gibt diesem nach dem Durchkochen die Stiele zu und rührt das Gemüse beim Anrichten mit Rahm oder nach Belieben mit Eigelb ab.

783. Eingemachte Mangoldstiele, anderer Art.

Zut.: 2 Pfd. Stiele, 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen weißen Butterbeiguß, gibt die 2—3 Std. gewässerten Mangoldstiele zu und läßt sie im Beiguß weichkochen, wozu man je nach der Härte des Gemüses 1½—2 Std. rechnet. Das Gemüse wird beim Anrichten mit Ei oder Rahm abgerührt.

784. Weißkraut.

Zut.: 1 großer Weißkrautkopf, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleisch- oder Gemüsebrühe, 1 Teel. Salz.

Der Krautkopf wird von den äußeren, schlechten Blättern, dem Strunk und den starken Rippen befreit, sauber gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topfe weichgekocht. Sodann wird das Kraut abgeschüttet, leicht abgeschreckt und nach Belieben fein gehackt oder nur grob zerschnitten. Mit Butter, Mehl, heißer Fleischbrühe oder Abkochwasser bereitet man einen Butterbeiguß, läßt ihn gut durchkochen, würzt mit Salz, wenig Pfeffer, gibt das Kraut zu und läßt das Gemüse noch 15 Min. dämpfen.

785. Kümmelkraut.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Weißkraut (Nr. 784); nur gibt man dem Gemüse einen Eßlöffel Kümmel zu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

786. Gedämpftes Weißkraut.

Zut.: 2 kleine Krautköpfe. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 60 g Butter oder Fett, 1 Eßl. Zwiebel, $^1/_2$ l kräftige Fleischbrühe, $^1/_2$ Teel. Salz.

Nicht zu große, feste, gelbe Weißkrautköpfe werden geputzt, dabei alle grünen Blätter, der Strunk, sowie die starken Rippen etwas herausgeschnitten und die Krautköpfe je nach der Größe in 8—10 Teile geschnitten, wobei man darauf achtet, daß das Gemüse nicht auseinander fällt. Sodann wird es rasch gewaschen, in kochendem Salzwasser etwa 5—6 Min. abgekocht, abgeschreckt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einer möglichst breiten Kasserolle erhitzt man die Butter oder das Fett, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel gelblich, setzt das Gemüse dicht nebeneinander hinein, gibt die Fleischbrühe und wenn man Jus zur Verfügung hat, auch solchen bei, deckt die Kasserolle gut zu und dünstet das Gemüse auf der Seite des Herdes gut weich, wozu man je nach der Härte des Gemüses 1—2 Std. rechnet. Beim Anrichten wird das Gemüse vorsichtig auf eine Platte gesetzt und zu einem Braten serviert.

787. Rotkraut.

Zut.: 3 Pfd. gehobeltes Rotkraut, 1 $^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, $^1/_{16}$ l nicht zu scharfen Essig, 60 g Schweine- oder Gänsefett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Zucker, 1 Apfel, $^1/_4$—$^1/_3$ l heißes Wasser, $^1/_3$ Glas Wein.

Der Krautkopf, welcher nach dem Entfernen der äußeren schlechten Blätter, sowie dem Strunk etwa 3 Pfd. wiegen soll, wird gehobelt oder fein geschnitten und mit Salz und Essig gewürzt. Zugedeckt und gut beschwert läßt man das Gemüse 12—24 Std. stehen. In einem irdenen oder gut glasierten Emailtopf erhitzt man Schweine- oder Gänsefett, dämpft darin Zwiebel und Zucker gelblich, gibt das Kraut, den in feine Scheiben geschnittenen Apfel und heißes Wasser zu und dämpft das Kraut 3—4 Std. 1 Std. vor Gebrauch streut man nach Belieben 1 Eßl. Mehl darüber. Beim Anrichten würzt man mit Wein.

788. Bayrisch-Kraut

wird wie Rotkraut zubereitet. (Nr. 787.)

789. Sauerkraut.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Sauerkraut, 1 $^1/_2$ l Wasser, 1 Apfel, 70 g Fett, 2 Eßl. feinverwiegte Zwiebeln, $^1/_8$ l Wein.

Das Sauerkraut wird mit 2 Gabeln locker in einen gut glasierten Topf gelegt. Dazwischen gibt man geschälte, dünn geschnittene Äpfelschnitze, gießt das Wasser zu und bedeckt das Kraut, um die

Luft etwas abzuhalten, mit einem weißen Papier. Man läßt das Gemüse langsam auf der Seite des Herdes in fest geschlossenem Topf 3 Std. kochen. Sodann dämpft man in dem heißen Fett und zwar am besten Gänsefett, die feingeschnittenen Zwiebeln, bis sie ein glasiges Aussehen haben, gibt sie dem Kraut zu und läßt dieses nochmals eine Stunde gut zugedeckt kochen. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Wein. Nach Belieben kann man dem Sauerkraut eine halbe Stunde vor dem Garsein 1 Eßl. Mehl oder eine roh geriebene Kartoffel zugeben.

790. Sauerkraut mit Champagner.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Sauerkraut, 1 1/2 l Wasser, 1 Apfel, 70 g Gänsefett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 kleine Flasche Champagner.

Das nach Nr. 789 zubereitete Sauerkraut wird kurz vor dem Auftragen mit dem Champagner begossen und sofort angerichtet. Nach der Zugabe des Champagners darf das Kraut nicht mehr aufkochen.

791. Gedämpftes Weißkraut mit Dürrfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Weißkraut. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 1 1/2 Pfd. Dürrfleisch, 1 Eßl. feingewiegte Zwiebel, 1 Teel. gewiegte Petersilie, 1 Teel. Salz, 1/4 l Rahm.

Ein großer Weißkrautkopf wird geputzt, alle schlechten Blätter, der Strunk und die starken Rippen entfernt, die Blätter gewaschen, in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der Speck wird in feine Scheiben geschnitten und die Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt. Nun belegt man eine Bratpfanne oder Auflaufform mit den Speckscheiben, legt Krautblätter darauf, würzt mit Salz, Pfeffer, läßt wieder Speck folgen usw., bis alle Zutaten eingelegt sind. Nun gibt man Fleischbrühe oder sauren Rahm darüber, stellt das Gericht in den heißen Backofen und läßt es 2 Std. dämpfen. Man serviert Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei dazu.

792. Gestürztes Weißkraut.

Zut.: 3 Pfd. Kraut. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Einlegen: 1/4 Pfd. gewiegten Schinken, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. gewiegte Petersilie und Zwiebel, 1/4 l Rahm. — Zum Belegen: 2 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Das Kraut wird geputzt, wobei man alle harten Blätter, den Strunk sowie die Rippen entfernt. Sodann wird das Gemüse gewaschen, in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgekocht, abgeschüttet und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Eine Auflauf- oder glatte

Cremeform wird mit Butter bestrichen und mit Krautblätter ausgelegt. Alsdann gibt man feingewiegten Schinken, Rahm, Zwiebeln und Petersilie, eine Lage Krautblätter, wenig Salz und Pfeffer darauf, wieder Schinken usw., bis man alle Zutaten eingelegt hat. Nun streut man Weckmehl und Butterstückchen darauf, stellt die Form in den heißen Backofen und läßt das Gericht 1½ Std. backen. (Besteht die Form aus Ton, so muß sie auf Salz oder Sand gestellt werden.) Man serviert Kartoffeln und einen weißen Butterbeiguß dazu.

793. Krautkotelettes.

Zut.: 12 große Krautblätter. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 4 Brötchen, ¼ l Milch, 4 Eier, ¾ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. feingewiegte Zwiebel und Petersilie, 100 g Schinken, 60 g Butter, ¼ l Rahm. — Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, Fett.

Von einem großen Krautkopf werden die großen Blätter losgelöst, von der starken Rippe etwas losgeschnitten, die Blätter in kochendem Salzwasser etwa 3 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Die trockenen Brötchen werden abgerieben, in der Milch eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und nebst dem Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Eier, Rahm und dem gehackten Schinken unter die schaumige Butter gemengt. Die erhaltene Masse füllt man in die ausgebreiteten Krautblätter, schlägt diese über der Fülle zusammen und achtet darauf, daß die Fülle nirgends durchbrechen kann. Kurz vor dem Gebrauch dreht man die Kotelettes in Mehl um und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten braun. Nach Belieben kann man den Schinken weglassen. Die Kotelettes werden mit Kartoffeln und einem weißen Butterbeiguß zu Tisch gegeben.

794. Gedämpfter Endivien.

Zut.: 6 Köpfe Endivien. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 50 g Butter, ¼ l Bratenjus.

Gut gebleichter Endivien wird geputzt, gewaschen, in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchiert und abgeschreckt. Ein gut glasierter, niederer Topf wird dick mit Butter bestrichen, der Endivien hineingelegt und Jus darüber gegossen. Oben darauf legt man zum Luftabschluß ein weißes Papier, welches für den Dampfabzug in der Mitte eine kleine Öffnung hat. So läßt man das Gemüse gut zudeckt 1½—2 Std. dämpfen. Wenn nötig, gibt man von Zeit zu Zeit wieder Jus zu. Dieses Gemüse kann man bei einem größeren Essen als Gang für sich servieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

795. Lauchgemüse.

Zut.: 5 Lauchstengel, 2 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Flüssigkeit, 3 Eßl. Rahm.

Von dicken gebleichten Lauchstengel schneidet man die grünen, lose abstehenden Blätter ab und teilt den Stengel nach Entfernung der Wurzel in fingerdicke und halbfingerlange Stückchen. Diese werden in kochendem Salzwasser 5 Min. blanchiert, auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Mit Butter, Mehl und Fleisch- oder Knochenbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, in welchem die Lauchstückchen vorsichtig weichgedämpft werden. Beim Anrichten rührt man das Gemüse mit Rahm ab. Nach Belieben kann man die Lauchstengel auch roh dem Beiguß zugeben; die Kochzeit verlängert sich in diesem Fall um ½ Std.

796. Gedämpfter Lauch.

Zut.: 20 Lauchstengel, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, 60 g Butter, $^1/_4$ l Bratenjus.

Die gut gebleichten Lauchstengel werden von den grünen Teilen und den Wurzeln befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und nach 3 Min. Kochzeit vorsichtig auf eine Platte gelegt. In eine Bratpfanne gibt man Butter und wenn diese heiß ist, die Lauchstengel, sowie Bratenjus, deckt das Gemüse mit einem weißen, mit kleinen Öffnungen versehenen Papier zu und läßt es auf der Seite des Herdes langsam 1 Std. dämpfen. Beim Anrichten legt man die Stengel vorsichtig auf die heiße Platte und serviert den Lauch als Gemüsegang allein, oder zu gekochtem, gedämpftem oder gebratenem Ochsenfleisch.

797. Selleriegemüse.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Sellerie. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Rahm.

Die geputzten, geschälten Sellerieknollen schneidet man in messerrückendicke Blättchen und gibt sie in den mit den angegebenen Zutaten hergestellten weißen Butterbeiguß. Der Sellerie braucht zum Garkochen, je nach der Jahreszeit, ¾—1 Std. Kurz vor dem Auftragen rührt man den Rahm darunter und gibt das Gemüse zu Rindsbraten oder dergl. Braten.

798. Gedämpfter Selleriestengel.

Wird wie gedämpfter Endivien (Nr. 794) zubereitet. Zu beachten ist nur, daß die Selleriestengel gut gebleicht sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

799. Aufgezogener Sellerie.

Zut.: 6 Sellerieknollen, $^3/_4$ l Wasser, $^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, 1 l Milch, $^3/_4$ Eßl. Salz, 30 g geriebenen Käse. — Zum Belegen: 20 g Käse, 20 g Butterstückchen.

Mittelgroße Sellerieknollen werden nach dem Waschen geschält, in $^1/_3$ cm dicke Scheiben geschnitten und mit kaltem Wasser und Salz weichgekocht. (Etwa ¾ Std.) Schon vorher hat man in der kochenden Butter das Mehl gedämpft, mit Milch abgelöscht, gesalzen und gut durchgekocht. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, bedeckt den Boden mit einer dünnen Lage Bechamelbeiguß, den man zuvor mit dem geriebenen Käse würzt, legt eine Lage Sellerieblättchen hinein, bedeckt diese mit Beiguß, breitet den Rest der Sellerieblättchen darüber und füllt den Beiguß darauf. Die eingefüllte Form bestreut man mit geriebenem Käse und Butterstückchen und stellt den Sellerie 1 Std. zum Aufziehen in den gut heißen Backofen. Diese Speise eignet sich gut für vegetarische Küche und wird mit Kartoffelkroquettes u. dgl. aufgetragen.

800. Gebackener Sellerie.

Zut.: 6 mittelgroße Sellerieknollen. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Backen: 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, Fett.

Die gewaschenen Sellerieknollen werden nach dem Schälen in ¾ cm dicke Scheiben geschnitten, dem kochenden Wasser und Salz zugegeben und vorsichtig nicht zu weich gekocht. (30 Min.) Alsdann gießt man die Scheiben auf ein Sieb (die Brühe verwendet man für eine Suppe) und bestreut die Scheiben kurz vor dem Backen mit Salz, wendet sie in Mehl und Ei um und bäckt sie auf beiden Seiten goldgelb. Nach Belieben kann man sie auch in Paniermehl umwenden. Als Zuspeise gibt man Mayonnaise oder auch grünen Salat.

801. Glasierte Zwiebeln.

Zut.: 1 Pfd. gleichmäßige, möglichst kleine Zwiebeln, Abkochwasser, 70 g Butter, 1 Eßl. Staubzucker, 4—5 Eßl. Jus oder kräftige Fleischbrühe.

Die Zwiebeln, welche man nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufstellt, werden sobald das Wasser kocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. In einem möglichst flachen Topf läßt man Butter heiß werden, gibt die Zwiebeln hinein und überbrät sie unter öfterem Schwingen gelb. Sodann streut man Staubzucker darüber und wenn letzterer ebenfalls braun geworden, gießt man das überflüssige Fett ab und gibt Jus oder Fleischbrühe und wenn nötig Salz zu. In diesem Beiguß dämpft man die Zwiebelchen, welche nicht übereinander liegen sollen, vorsichtig weich. Beim Anrichten garniert man sie um den Braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

802. Gefüllte Zwiebeln.

Zut.: 15 große Zwiebeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 3 Brötchen, 3 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Petersilie, 40 g Käse. — Zum Braten: 50—60 g Butter, $^1/_4$ l Rahm.

Große Zwiebeln werden geschält, ein Deckelchen abgeschnitten und mit dem Kartoffelbohrer vorsichtig ausgehöhlt. Sodann gibt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie halbweich kochen und füllt sie mit folgender Farce. Trockene Brötchen werden abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat, gedämpfter Petersilie und Käse vermengt. Die eingefüllten Zwiebeln setzt man in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, setzt die Deckelchen darauf, beträufelt sie mit Butter und gibt zuletzt den sauren Rahm darüber. So vorbereitet, stellt man sie in den gut heißen Backofen, woselbst sie während 40—50 Min. bräunlich werden sollen. Man serviert sie zu Reisgemüse oder Kartoffelbrei und Tomatenbeiguß.

803. Zwiebelgemüse.

Zut.: 40 g Butter, 1 $^1/_2$ Pfd. Zwiebeln, 4 trockene Brötchen, 3 Eier, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 2 schwache Eßl. Salz, Prise Muskat.

In der heißen Butter dämpft man die fein geschnittenen Zwiebeln gelb, gibt die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen zu und dämpft sie kurze Zeit mit. Sodann rührt man die verquirlten Eier, Salz, Muskat und Fleischbrühe darunter und läßt das Gemüse im Backofen ¾ Std. aufziehen. Man serviert es als Beilage zu Ochsenfleisch oder kann es unaufgezogen als Fülle für Geflügel verwenden.

804. Die Zubereitung von sterilisierten Gemüsen.

Die Gläser oder Büchsen werden geöffnet und wenn man einen Sterilisierapparat zur Verfügung hat, in letzterem mit so viel Wasser auf das Feuer gestellt, daß die Gläser ¾ im Wasser stehen. Sobald die Gemüse heiß sind, schüttet man die Salzlösung ab und gibt die abgelaufenen Gemüse in heiße Butter, in welcher man sie vorsichtig 10 Min. auf dem Feuer schüttelt. Ist man gezwungen sparsam zu kochen, dann streut man über die Gemüse 1 Eßl. Mehl, oder bei ganz sparsamen Wirtschaften gibt man die Gemüse in einen weißen oder gelben Butterbeiguß. Selbstverständlich verlieren bei letzterer Zubereitungsart die Gemüse an Wohlgeschmack. Bei Mangel eines Sterilisierapparates werden die Gläser mit Tüchern umwickelt und in einem Topfe mit Wasser erhitzt. Gekaufte Konserven werden öfters der Sicherheit wegen vor der Zubereitung einmal in kochendem Wasser aufgekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

805. Linsengemüse.

Zut.: 1 Pfd. Linsen, 1 l Einweichwasser, doppeltkohlensaures Natron. — Zum Kochen: 1 l heißes Wasser, Prise Natron. — Zur Mehlschwitze: 50 g Fett, 60 g Mehl, ½ Zwiebelchen, ½ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Essig, 10 g Salz.

Am Tage vor der Zubereitung werden die Linsen verlesen, gewaschen und in weiches Wasser eingeweicht. Am andern Morgen stellt man die Hülsenfrüchte mit frischem, weichem Wasser bei, läßt sie einmal aufkochen, schüttet das erste Kochwasser ab, gießt heißes Wasser nach, bis die Linsen gut damit bedeckt sind (1 l) und läßt sie langsam weich kochen (2—3 Std.). In dem heißen Fett röstet man das Mehl hellbraun, gibt die feingeschnittene Zwiebel zu, läßt sie mitdämpfen, bis sie die Farbe des Mehles hat, löscht mit Grüns- oder Knochenbrühe ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Man würzt mit Salz, gibt die Linsen zu, kocht sie noch ½ Std. und gibt vor dem Anrichten den Essig zu.

806. Weißes Bohnengemüse.

Zut.: 1 Pfd. Bohnen, Einweichwasser, Kochwasser, Natron, 50 g Fett, 40 g Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, ¾ l Brühe.

Die am Tage zuvor verlesenen Bohnen werden mit soviel weichem Wasser begossen, daß das Wasser dreifingerbreit darübersteht. Am Kochtag wird das Einweichwasser abgeschüttet, die Bohnen mit weichem Wasser beigestellt, zum Sieden gebracht und damit sie leichter verdaulich sind, nochmals abgegossen. Nun gießt man kochendes Wasser darüber und läßt die Bohnen weich werden. Sind es keine alten Früchte und hat man das Einweichen nicht vergessen, kann man 2—2½ Std. Kochzeit rechnen. Unterdessen bereitet man auf der Seite des Herdes mit Fett, Mehl und Zwiebel eine weiße Mehlschwitze, löscht sie mit dem Bohnenwasser ab, läßt den Beiguß gut durchkochen, mengt ihn nebst Salz vorsichtig unter die Bohnen und läßt das Gericht noch etwa 10 Min. kochen. Werden die Bohnen als Zugabe zu eingemachten grünen Bohnen gebraucht, wird das Fett nicht in Form einer Mehlschwitze zugegeben, sondern man rührt unter die fertiggekochten Bohnen, die mit etwas weniger Wasser weichgekocht werden, ungefähr 40—50 g frische Butter und das nötige Salz.

807. Erbsenbrei.

Zut.: 1 Pfd. Erbsen, 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 40 g Fett, 60 g Mehl, 1 Eßl. Zwiebel.

Die verlesenen, gewaschenen Erbsen werden mit dem Wasser 12 Std. vor dem Kochen eingeweicht, mit dem Einweichwasser beigestellt und weichgekocht. Mit Fett, Mehl und fein geschnittener Zwiebel bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt die verrührten oder durch ein Sieb getriebenen Erbsen nebst Salz zu und läßt den Brei noch-

mals aufkochen. Feiner schmeckt der Brei (doch gibt er nicht so aus), wenn man unter die weichgekochten, durchgetriebenen Erbsen ein Stückchen frische Butter rührt. Der fertige Brei soll nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein.

808. Gedämpfte Eierschwämmchen.

Zut.: 3 Pfd. Eierschwämmchen, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 20 g Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Madeira.

Beim Einkauf von Eierschwämmchen, auch Pfifferlinge oder Rehlinge genannt, achte man darauf, daß die Pilze möglichst fest und nicht madig sind. Selbst giftfreie Pilze können durch längeres Liegen gefährlich werden, darum soll man ein Pilzgericht nicht aufwärmen. Bei der Zubereitung werden die Pilze abgeschabt, wobei man auch die unter dem Hut befindlichen Lamellen entfernt, und gewaschen. In einem gut glasierten Topfe läßt man Butter kochend werden, gibt die Pilze zu und läßt sie gut zugedeckt unter öfterem Schütteln des Topfes langsam auf der Seite des Herdes etwa 30 Min. bis 1 Std. dämpfen. Nachdem streut man das Mehl darüber, gibt Fleischbrühe, Salz und nach Belieben Zitronensaft zu und läßt die Pilze nochmals 5 Min. dämpfen. Beim Anrichten würzt man mit Wein oder Madeira und serviert die Pilze als Gericht für sich oder als Bratenzugabe.

809. Steinpilze, gedämpft.

Zut: 2 Pfd. Steinpilze, 70 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, $^1/_6$ l Fleischbrühe, Prise Pfeffer, 1 Teel. gewiegte Petersilie.

Beim Einkauf von Steinpilzen achte man darauf, daß sie sich fest anfühlen, nicht schmierig und beim Durchbrechen nicht madig sind; auch zu große Pilze sind nicht vorteilhaft. Sie werden geputzt, dabei der Hut leicht abgeschabt, die grünen, weichen und sandigen Teile entfernt, in gleichmäßige Stückchen geschnitten (kleine bleiben ganz), gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einem irdenen oder kupfernen Topf bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Steinpilze nebst der geschälten Zwiebel hinein und läßt sie zugedeckt unter öfterem Schütteln etwa 20 Min. dämpfen. Alsdann streut man das Mehl darüber, gibt Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie zu und serviert die Pilze nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit zu Braten. Selbstverständlich wird beim Auftragen die Zwiebel entfernt. Übrig gebliebenes Gemüse soll, weil es sich sehr rasch zersetzt, nicht aufbewahrt werden. Sterilisierte Steinpilze brauchen einige Minuten kürzere Dämpfzeit.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

810. Champignons, gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Champignons, 80 g Butter, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Petersilie.

Möglichst gleich große, fest geschlossene Champignons werden geputzt, der sandige Strunk, sowie alle schlechten Teile abgeschnitten, gewaschen und sofort in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser gelegt. (1 l Wasser, 1—2 Eßl. Zitronensaft.) In einem kupfernen oder irdenen Topfe bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Champignons (große werden etwas zerkleinert) nebst Salz und Zitronensaft zu, dämpft sie weich, streut Petersilie darüber und richtet sie auf heißer Platte an.

811. Gebackene Petersilie.

Zum Garnieren von Fisch u. dgl.

Von gefüllter Petersilie schneidet man die starken Stiele ab, wäscht die Petersilie und legt sie zum Abtrocknen in ein reines Tuch. Kurz vor Gebrauch gibt man sie in reichlich heißes Fett und bäckt sie schwimmend recht rösch. Die Petersilie muß ein dunkelgrünes Aussehen haben.

Zeittabelle für Gemüse.

Spargeln	Ende April—Ende Juni.
Gelbrüben	Frisch von Anfang Mai an.
Erbsen	Ende Mai—Ende August.
Kohlraben	Ende Mai—November.
Bohnen	Juni—Ende September.
Kopfsalat	April—November.
Kresse	März—Juni.
Endivien	August—Januar.
Ackersalat	November—Mai.
Kerbel und Sauerampfer	Mai—Oktober.
Gurken	Ende Juni—September.
Rotrüben	August—April.
Blumenkohl (einheimischer)	August—Oktober.
Blumenkohl (ausländischer)	Das ganze Jahr.
Mangold	August—Oktober.
Weißrüben	Oktober—Januar.
Weißkraut	Oktober—Mai.
Rotkraut	Oktober—Mai.
Wirsing	Juli—April.
Spinat	Das ganze Jahr.
Rosenkohl und Winterkohl	Wenn der erste Frost vorüber ist bis April.
Schwarzwurzeln	November—Mai.
Kastanien, frisch	Oktober—Ende Dezember.
Meerrettich	September—April (in den Monaten mit „r").

---

19. Kartoffeln.

Siehe Seite 16.

812. Schalenkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Um gute Schalenkartoffeln auf den Tisch zu bringen, ist es notwendig, daß man eine mehlige Sorte wie z. B. Schneeflocken zur Verfügung hat. Gleichmäßige, nicht zu große Kartoffeln werden in kaltem Wasser abgebürstet, nachgewaschen, in einem Topf mit der angegebenen Menge Wasser und Salz aufs Feuer gestellt, möglichst schnell zum Sieden gebracht und gekocht, bis sie aufspringen. Sodann schüttet man das Wasser ab und stellt den Topf geöffnet 5 Min. auf die heiße Herdplatte. Beim Anrichten werden die Kartoffeln, welche nicht aufgeplatzt sind, mit der Hand leicht aufgedrückt. Neue Kartoffeln werden gewaschen, auf ein Backblech gelegt und im heißen Backofen weichgebraten. Man rechnet etwa 1 Std. Koch- oder Bratezeit. Um im Mai und Juni Kartoffeln in der Schale zu kochen, ist es notwendig, daß dieselben 6—12 Std. in kaltes Wasser gelegt werden, damit der verdunstete Wassergehalt sich wieder ersetzt und die Kartoffeln eine glatte Schale bekommen. Vor dem Kochen schneidet man an jeder Kartoffel einen fingerbreiten Ring Schale los.

813. Salzkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält, in 4—5 cm große Würfel geschnitten (kleine Kartoffeln läßt man ganz), mit kaltem Wasser und Salz beigestellt, gut zugedeckt und rasch zum Kochen gebracht. Etwa 5 Min., bevor sie ganz weich sind, schüttet man sie ab und stellt sie zum Abdämpfen in halboffenem Topfe auf die Seite des Herdes, damit sie vollständig gar werden. Vor dem Anrichten schüttelt man die Kartoffeln gut durch, damit sie mehlig werden.

814. Kartoffelschnitze.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, $^3/_4$ l Wasser, 40 g Butter oder Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel.

Große, lange Kartoffeln werden geschält und je nach der Größe in 4—8 Schnitze geteilt. Sodann werden sie mit Wasser und Salz beigestellt, möglichst schnell zum Kochen gebracht und weichgekocht. Hierauf gießt man $^1/_3$ der Flüssigkeit ab, richtet die Kartoffeln in

die erwärmte Schüssel an und überschmälzt sie mit den in Butter gerösteten Zwiebeln.

815. Bratkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Braten: 60 g Fett.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält, in 4 cm große Würfel geschnitten, mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht und abgeschüttet. In einer eisernen Bratpfanne erhitzt man das Fett, bratet die Kartoffeln darin im Backofen unter vorsichtigem Wenden bis sie goldbraune Krüstchen haben und innen recht mehlig sind.

816. Geröstete Kartoffeln.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 80 g Fett, 1 Eßl. Salz.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in messerrückendicke Blättchen geschnitten. In einer möglichst breiten Omelettepfanne erhitzt man das Fett, gibt nach Belieben fein geschnittene Zwiebeln, die Kartoffelblättchen nebst Salz zu und bratet dieselben unter öfterem, vorsichtigem Umwenden zu goldgelber Farbe.

817. Gebackene Kartoffeln (pommes frites).

Zut.: 3 Pfd. Kartoffelstäbchen, $^1/_2$ Eßl. Salz, Backfett.

Aus großen, geschälten Kartoffeln schneidet man halbfingerlange, ¾ cm dicke, gleichmäßige Stäbchen, welche man nach dem Waschen in reinem Tuche abtrocknet. Nun bäckt man sie in heißem Fett in kleinen Portionen schön gelb, läßt sie gut abtropfen, streut feines Salz darüber und bringt sie sofort zu Tisch. Hat man eine große Menge zu backen, dann bäckt man die Kartoffeln halbweich und gibt sie noch kurz vor dem Servieren einige Minuten in das gut heiße Fett. Von den Abfallkartoffeln bereitet man Brei oder Suppe. (Backzeit: 10 Min.)

818. Französische Bratkartoffeln.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 80 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Kleine Kartoffeln im Durchmesser eines Dreimarkstückes werden geschält, gewaschen und gut abgetrocknet. In einem gußeisernen Topf, zu welchem man einen gut schließenden Deckel besitzt, läßt man die Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein (sie dürfen nicht hoch übereinander liegen), deckt den Topf zu und röstet die Kartoffeln unter öfterem Schütteln auf der heißen Herdplatte, bis sie auf allen Seiten eine goldgelbe Farbe besitzen. (30—40 Min.) Beim Anrichten werden sie mit feinem Salz bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

819. Rahmkartoffeln.

Zut.: 3 Pf. Kartoffeln, $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 75 g Mehl, $^1/_6$ l Milch, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, $^1/_8$ l Rahm, 1 Teel. Petersilie.

Nicht zu mehlige Kartoffeln, am besten die sogenannten „Mäusle", werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit Wasser und Salz vorsichtig nicht ganz weichgekocht, abgeschüttet und in den weißen Butterbeiguß gegeben. Letzterer wird aus Butter, Mehl, Milch, Fleischbrühe und Salz zubereitet und gut durchgekocht. Kurz vor dem Auftragen zieht man den Rahm und feingeschnittene Petersilie darunter. Die Kartoffelblättchen müssen schön ganz bleiben.

820. Petersilienkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. feingeschnittene Petersilie, $^1/_2$ l Rahm oder Milch.

Große Kartoffeln werden geschält und in 2½ cm große Würfel geschnitten. In einer nicht zu kleinen Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln zu und läßt sie auf der Herdplatte 5 Min. dämpfen. Nun gibt man Petersilie und Rahm zu, stellt Kartoffeln in den Backofen, woselbst sie unter öfterem vorsichtigen Schütteln 30—40 Min. dämpfen müssen. Die Kartoffeln dürfen nicht zu trocken sein; im Notfall kann noch etwas Rahm zugegeben werden. Bei alten Kartoffeln muß man ¼ l Flüssigkeit mehr rechnen.

821. Berchtesgadener Kartoffeln.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Kartoffeln, $1^1/_2$ l Milch oder süßen Rahm, 1 Eßl. Salz, 40 g Butter, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel, 50 g Mehl.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in 2 cm große Würfel geschnitten, mit der Milch oder Rahm und Salz beigestellt und weichgekocht. In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu, dämpft dieses ¼ Std. mit, löscht mit der Flüssigkeit, in welcher man die Kartoffeln weichgekocht hat, ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Nun gibt man die Kartoffelwürfel zu und gießt, wenn die Kartoffeln sehr mehlig sind, noch heiße Milch nach.

822. Niedernauer Kartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: 1 l Wasser. — 40 g Butter, 2 Eier, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_2$ l Milch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Die Kartoffeln werden gewaschen, in der Schale gekocht, geschält und in 2—3 cm große Würfel geschnitten. Eine breite Bratpfanne wird mit Butter bestrichen, die Kartoffeln eingeschichtet und die mit

Rahm, Milch, Salz und Pfeffer verquirlten Eier darüber gegossen. Die Bratpfanne kommt in den heißen Bratofen, woselbst man die Kartoffeln etwa 20—25 Min. dämpfen läßt. Die Kartoffeln dürfen nicht zu hoch übereinander in der Pfanne liegen. Man gibt sie zu gekochtem Ochsenfleisch.

823. Saure Kartoffelblättchen.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 75 g Mehl, $^3/_4$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig, $^1/_2$ Zwiebel, 2 Nelken, $^1/_2$ Lorbeerblatt.

Das Mehl wird in dem heißen Fett hellbraun geröstet, mit Brühe abgelöscht und aufgefüllt und nach Zugabe der angegebenen Gewürze zum mindesten 1 Std. durchgekocht. Während dieser Zeit werden die Kartoffeln geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz beigestellt und halbweich gekocht. Sodann werden sie abgeschüttet, auf der heißen Herdplatte 5 Min. durchgedämpft und nach Entfernung von Zwiebel, Lorbeerblatt und Zitrone dem braunen Beiguß zugegeben.

824. Kartoffelbrei.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Kartoffeln, $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, $^1/_2$ l Milch, 50 g Butter, 1 Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, mit Wasser und Salz weichgekocht, abgeschüttet und zum Abdämpfen 10 Min. auf die heiße Herdplatte gestellt. Sodann läßt man Milch mit Butter und Salz heiß werden, gibt die heiß durchgetriebenen Kartoffeln zu und schlägt den Brei auf der Herdplatte mit dem Schneebesen, bis er schön weiß und schaumig ist. Sind die Kartoffeln nicht sehr mehlig, muß man etwas Milch weglassen.

825. Kartoffelklöße.

Zut.: 2 Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte Kartoffeln, 2 trockene Brötchen, 20 g Butter, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, 3—4 Eßl. Mehl. — Zum Abkochen der Klöße: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Die Kartoffeln werden auf das Wellbrett gerieben und mit den in ½ cm große Würfel geschnittenen, in Butter im Backofen gerösteten Brotwürfeln und den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeitet. Die Zugabe des Mehles richtet sich nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln; so braucht man im Oktober mehr Mehl wie im Februar und März. Es ist darum notwendig, daß man stets einen Probekloß macht. Hält dieser, dreht man mit der mehlbestäubten Hand 12—15 Klöße, legt diese 10 Min. vor Gebrauch in das strudelnde Salzwasser und

läßt sie in geschlossenem Topfe langsam kochen. Beim Anrichten legt man die Klöße mit dem Schaumlöffel auf eine heiße Platte und schmälzt sie mit in Butter gerösteten Weckkrumen. Man serviert sie zu Sauerbraten oder einem Ragout.

826. Eingehüllte Kartoffelklöße.

Zut.: 1½ Pfd. geriebene Kartoffeln, ¾ Eßl. Salz, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel u. Petersilie, 1½ große Eier, 1½ trockene Brötchen, 30 g Butter. — Zum Nudelteig: 2 große Eier, etwa 160—180 g Mehl, 3 Tropfen Essig. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben und mit den ½ cm großen, in Butter gerösteten Weckwürfeln gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Eier und Salz gut verarbeitet. Sodann bereitet man mit Mehl, Eiern und Essig einen Nudelteig, den man dünn auswellt und in etwa 12 cm große Quadrate schneidet. In jedes Quadrat setzt man 1 Eßl. Kartoffelfülle, faßt die 4 Ecken des Nudelteiges, drückt sie fest zusammen und gibt die so vorbereiteten Klöße in kochendes Salzwasser. Nach 15 Min. Kochzeit setzt man sie mit einem Schaumlöffel auf die heiße Platte und schmälzt sie mit den in Butter gerösteten Weckkrumen. (Stückzahl: 15.)

827. Aufgezogene Kartoffelklöße.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat. — Zum Aufziehen: 1 Eßl. Fett, ⅛ l Wasser, 1 Teel. Salz.

In eine gutschließende, gußeiserne Bratpfanne im Durchmesser von etwa 28 cm gibt man die vorgeschriebene Menge Fett, Wasser und Salz, setzt die mit den angegebenen Zutaten hergestellten Kartoffelklöße (Nr. 825) hinein, verschließt den Topf gut und läßt die Klöße so lange auf der Seite des Herdes stehen, bis sie eine braune Kruste angesetzt haben, wozu man ungefähr 25—30 Min. rechnet. (Gibt 12 große Klöße.)

828. Kartoffelkroquettes.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 2 Eigelb, 60 g Mehl, 2 Eiweiß, 1 Eßl. Wasser, Weckmehl, Backfett.

Die am Abend zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben, mit Salz, Eigelb und Mehl gemengt und walnußgroße Kugeln (Durchmesser 3 cm) davon geformt. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in verrührtem Eiweiß und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett goldbraun gebacken. Man verwendet die Kroquettes meistens als Garnituren von Fleisch- oder Gemüseplatten. (Stückzahl: 42.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

829. Kartoffelkroquettes (feine).

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, $^1/_8$ l Milch, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. geriebenen Käse, 4 Eigelb, Backfett.

Mehlige Kartoffeln werden gewaschen, in der Schale weichgekocht, geschält und heiß durchgetrieben. Milch, Butter und Salz werden zum Kochen gebracht, die Kartoffeln zugegeben und 10 Min. auf dem Feuer abgerührt. Nachdem die Masse etwas erkaltet ist, mengt man Eigelb und Käse darunter, formt walnußgroße Kugeln daraus und bäckt diese schwimmend in heißem Fett etwa 6—8 Min. (Stückzahl: 40.)

830. Kartoffel-Spritzgebackenes.

Zut.: 2 Pfd. gekochte, geschälte Kartoffeln, $^1/_8$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 40 g Butter, 2 Eier. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Es können dazu Reste von Salzkartoffeln verwendet werden, die man durch die Fleischmaschine treibt. In die kochende Milch gibt man die Butter, das Salz und die Kartoffeln, rührt die Masse zu einem Kloß ab, der sich vom Topfe lösen muß. Sobald er wieder erkaltet ist, werden die Eier darunter gemengt, der Teig in einen, mit Sterntülle versehenen Spritzsack gefüllt und auf ein gefettetes Blech Ringe — S — oder sonstige Formen gespritzt, welche nach dem Streichen mit Eigelb in guter Hitze etwa 30 Min. gebacken werden. Die Kartoffelringchen werden als Beigabe zu Gemüse gereicht.

831. Schupfnudeln.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 2 Eier, 100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, Muskat, Backfett.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden so heiß als möglich durch ein Sieb getrieben und mit den Zutaten auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Von dem dadurch erhaltenen Teig rollt man 9 cm lange, fingerdicke Schupfnudeln, welche kurz vor Gebrauch in heißem Fett 6—8 Min. gebacken werden. Die Schupfnudeln werden auf Brotscheiben entfettet und möglichst rasch aufgetragen. Zu Schupfnudeln darf man nur recht mehlige Kartoffeln verwenden, da man sonst mehr Mehl gebraucht und letzteres die Güte der Schupfnudeln beeinträchtigt. Will man die Schupfnudeln sparsamer zubereiten, gibt man sie in kochendes Salzwasser, und nachdem sie einmal aufgekocht haben, zum Erkalten auf eine Platte. Hierauf werden sie in heißem Fett goldbraun gebacken, oder nach 5 Min. Kochzeit mit in Butter gerösteten Weckkrumen abgeschmälzt. (Gibt 66—68 Schupfnudeln.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

832. Kartoffelspätzle.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wasser, 3 Eier. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Am Tage zuvor müssen die Kartoffeln gekocht, geschält und gerieben werden, damit sie etwas austrocknen. Die Zubereitung ist dieselbe, wie in Nr. 898 angegeben ist.

833. Schaumkartoffeln.

Zut.: 6 große Kartoffeln, etwa 2 Pfd. wiegend. — Zum Füllen: 1 Pfd. Kartoffelmasse, 90 g Butter, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 2 Eigelb, 3 Eßl. ungesüßten Schlagrahm.

Längliche Kartoffeln werden im Wasser gebürstet, geschwenkt, trockengerieben und auf einem Blech im Backofen weichgebraten. Sodann schneidet man einen Deckel ab, nimmt das Innere heraus, und treibt dasselbe noch heiß durch ein Sieb. Unter die durchgetriebenen Kartoffeln gibt man die zerlassene Butter, Eigelb, Schlagrahm und Salz. Diese Masse füllt man in die ausgehöhlten Kartoffeln, spritzt sie mit dem Rest des in einen Spritzsack gefüllten Kartoffelteiges und stellt sie noch 15 Min. in den gut heißen Ofen.

834. Kartoffeleckchen.

Zut.: 1 Pfd. gekochte, geschälte Kartoffeln, 1 Eßl. geriebenen Parmesankäse, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat, 40 g erbsengroße Butterstückchen, 2 Eier. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. geriebenen Parmesankäse.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln (auch Reste von übriggebliebenen Salzkartoffeln), treibt man durch die Mandelmühle und verarbeitet sie mit den angegebenen Zutaten auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig. Dieser wird mit Hilfe von wenig Mehl 1 cm dick ausgewellt und verschobene Rechtecke davon geschnitten, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt. ½ Std. vor Gebrauch bestreicht man die Kartoffeleckchen mit verrührtem Eigelb, streut wenig geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse darauf und bäckt sie in guter Hitze etwa 25 Min. Man serviert sie als Zugabe zu Gemüse, wie Rosenkohl u. dgl.

835. Kartoffelnestchen.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, Prise Salz, Backfett.

Möglichst große, lange Kartoffeln werden gewaschen, geschält, abgetrocknet und in strohhalmdünne, möglichst lange Streifen geschnitten. Diese werden kreuz und quer in den heißen Nestchenlöffel gelegt, wobei man darauf achtet, daß die Enden oben aus dem Löffel herausstehen. Nun wird der Löffel geschlossen und die Nestchen in recht

heißem Fett, das den Löffel ganz bedeckt, goldbraun gebacken. Man kann sie mit Gemüschen gefüllt zum Garnieren einer Fleischplatte verwenden, oder mit saurer Leber, Nieren u. dgl. füllen und als Vorspeise, oder Abendessen geben.

836. Kartoffelbögen.

Zut.: 30 g Mehl, 30 g am Tag zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 30 g Butter, Prise Salz.

Die Butter wird möglichst fein unter das Mehl, Salz und die Kartoffeln geschnitten und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Nachdem er in der Kälte wenigstens ½ Std. geruht hat, wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 1½ cm breite und 10 cm lange Streifen davon und legt diese über eine bestrichene, umgestürzte Zwiebackform oder sonst ein gewölbtes Blech. Hierauf verziert man sie mit ausgestochenen Teigblättchen, bestreicht die Bögen mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze goldgelb (etwa 20 Min.). Man verwendet die Kartoffelbögen zum Garnieren von Gemüseplatten. (Stückzahl: 10—12.)

837. Kartoffelauflauf.

Zut.: 2½ Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — ⅓ l Milch, 90 g Butter, 4 Eier, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet, und heiß durch ein Sieb getrieben. In die Milch gibt man Butter, Salz, die Kartoffeln und schlägt den Brei mit dem Schneebesen möglichst schaumig. Nachdem er etwas abgekühlt ist, gibt man die Eigelb, Muskat, sowie den steifen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in eine gut gerichtete Form, bestreut sie mit Weckmehl und Butterstückchen und läßt den Auflauf in nicht zu heißem Ofen 1 Std. aufziehen.

838. Kartoffelpudding.

Zut.: 400 g geriebene Kartoffeln, 80 g Butter, 4 trockene Brötchen, 1 kleiner Eßl. Salz, wenig Muskat, 4 Eier.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben und mit der schaumig gerührten Butter, den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Salz, Muskat und Eigelb gut vermengt. Sodann fügt man den steifen Schnee der Eiweiß zu, füllt den Teig in die vorgerichtete Puddingform und kocht ihn nach Vorschrift im Wasserbad 1½ Std. Beim Gebrauch wird der Pudding gestürzt und zu Kalbsbraten oder Roastbeef serviert. Wird er ohne Fleisch zu Tisch gegeben, gibt man einen Butter- oder Tomatenbeiguß dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

839. Kartoffelauflauf mit Schinken.

Zut.: 3 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, 40 g Butter, 3 Eier, 2 Eßl. Mehl, 3 Eßl. Rahm, 1 Eßl. Salz, Prise Muskat, 1/4 Pfd. verwiegten Schinken. — Zum Streichen: 40 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd das Mehl und Eigelb und mengt Rahm, Gewürz, Kartoffelmasse und den steifen Eierschnee darunter. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit etwas Schinken bestreut. Man füllt 1/3 der Kartoffelmasse ein, streut Schinken darüber, gibt Kartoffelmasse darauf, dann wieder Schinken und auf diesen den Rest der Masse. Darüber streut man Weckmehl und Butterwürfel und stellt den Auflauf 1 Std. in den heißen Backofen.

---

20. Salat.

840. Ackersalat (Feldsalat, Sonnenwirbele).

Zut.: 2 Teller Ackersalat, 1/2 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 Teel. feinverwiegte Salatkräuter oder Zwiebel.

Der Ackersalat wird geputzt, wobei man alle schlechten Blättchen, sowie die noch etwa vorhandenen Wurzeln abschneidet, gewaschen und 1/2 Std. in lauwarmes Wasser gelegt, damit er zarter wird. Hierauf wird er in einem reinen Tuch oder Salatkorb tüchtig geschüttelt, damit alles Wasser entfernt wird und kurz vor dem Gebrauch mit den Zutaten gemengt.

841. Endiviensalat.

Zut.: 2—3 Stöcke Endivien, 1/2 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Estragonessig, 4 Eßl. Öl, 1 Teel. feingeriebene Zwiebel oder Knoblauch.

Gut gebleichter Endivien wird geputzt, die dicken Rippen etwas abgeschleift und die gerollten Blätter feingeschnitten. Sodann wird er gut gewaschen und damit er den bitteren Beigeschmack etwas verliert, eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt. Kurz vor dem Gebrauch wird er mit Hilfe eines Salatkorbes oder einer alten Serviette von dem anhaftenden Wasser befreit, tüchtig ausgeschüttelt und mit den Salatzutaten, welche man vorher in eine Schüssel gegeben hat, leicht gemengt. Verwendet man Knoblauch als Würze, wird die Schüssel nur mit dem aufgeschnittenen Knoblauch ausgerieben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

842. Kopfsalat.

Zut.: 2—3 Salatköpfe, 1/2 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. feinverwiegte Kräuter, wie Estragon, Pimpinell, Borretsch usw., 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl.

Die Salatköpfe, welche möglichst fest und gelb sein sollen, werden auseinander gelöst und von den größeren Blättern die dicken Blattrippen entfernt. Sodann wird der Salat in mehreremal zu wechselndem Wasser gewaschen, wobei man darauf achtet, daß der Wasserstrahl nicht auf den Salat fällt und zum Abtropfen auf ein Salatsieb gelegt. Kurz vor dem Gebrauch wird der Salat in einem Salatkorb oder in einer Serviette leicht geschwungen, damit alles Wasser gut herauskommt und in den Salatbeiguß gegeben, der aus Salz, Pfeffer, den verwiegten Gewürzkräutern, Essig und Öl hergestellt wurde. Der Salat wird leicht gemengt und sofort serviert.

843. Kopfsalat mit Eierzugabe.

Zut.: 3 Köpfe Salat, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3 hartgekochte Eier, 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die hartgekochten Eier werden aus der Schale gelöst, das Eigelb glatt zerdrückt, oder durch ein Sieb gestrichen und mit den Salatzutaten gut vermengt. Das Eiweiß wird grob verwiegt und nebst dem nach Nr. 842 vorgerichteten Kopfsalat möglichst leicht mit dem Beiguß gemengt. Nach Belieben kann man den angerichteten Salat mit hartgekochten Eiern garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.

844. Kressesalat.

Zut.: 2 Suppenteller Kresse, 1/2 Teel. Salz, 1/2 Teel. geriebene Zwiebel, 3—4 Eßl. Estragonessig, 4 Eßl. Öl.

Die Kresse, welche schön grün und nicht zu langstielig sein darf, wird verlesen, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Mit Salz, Zwiebel, Essig und Öl bereitet man den Salatbeiguß, zieht kurz vor dem Gebrauch die Kresse und nach Belieben fein geschnittene Radieschen darunter und bringt den Salat sofort zu Tisch. Man kann dem Salatbeiguß auch ein gekochtes, glatt gerührtes Eigelb und 4 Eßl. sauren Rahm zugeben; das Öl bleibt in diesem Falle weg.

845. Rettichsalat.

Zut.: 18 mittelgroße Rettiche, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 geriebene halbe Zwiebel oder wenig Schnittlauch.

Am besten schmecken dazu die sogenannten Mairettiche, welche nach dem Waschen dünn geschält und fein geschnitten oder gehobelt werden. Sodann werden sie gesalzen und nach einer Stunde, nach

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Abgießen der gezogenen Brühe, mit dem Essig, Öl, Pfeffer und geriebenen Zwiebeln gut gemengt. Den feingeschnittenen Schnittlauch streut man nach dem Anrichten darüber. Nach Belieben kann man unter den Salat auch eine geschälte gehobelte Gurke geben.

846. Geriebener Rettichsalat.

2 Pfd. Rettich, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Rahm oder 3 Eßl. Öl.

Dazu werden große Rettiche verwendet, die nach dem Putzen, auf dem Reibeisen fein zu reiben sind. Sodann werden die Gewürze darunter gemengt und der Salat als Beilage zu kaltem Braten oder gekochtem Ochsenfleisch gereicht.

847. Gurkensalat.

Zut.: 2 Gurken, etwa 2—2½ Pfd. wiegend, 1 Teel. Salz, 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, Prise Pfeffer, wenig Senf. — Oder: 2 Gurken, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Senf, 3—4 Eßl. Essig, 6 Eßl. Rahm.

Dazu eignen sich am besten die sogenannten Schlangengurken, die sich fest anfühlen und in der Farbe schön grün sind. Die Gurken werden geschält, wobei man die Spitze abschneidet und probiert ob die Frucht nicht bitter ist; sodann dünn gehobelt oder geschnitten, das Salz sowie die anderen Zutaten zugegeben und gut gemengt. Nun soll der Salat sofort angerichtet werden. Manche Hausfrauen salzen die Gurken einige Zeit vor dem Mengen, gießen dann die gezogene Brühe ab und geben beim Anrichten die Gewürze zu. Der Gurkensalat ist aber bei dieser Zubereitung schwerer verdaulich.

848. Selleriesalat.

Zut.: 4 Sellerieknollen, 1½ Pfd. wiegend. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1½ Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl.

Möglichst glatte Sellerieknollen werden im Wasser gebürstet, nachgeschwenkt und mit Wasser und Salz weichgekocht (1—2 Std.), sodann geschält, in kleine, dünne Scheibchen geschnitten und mit den Salatzutaten vorsichtig gemengt. Der Salat soll 1—2 Std. vor dem Gebrauch angerichtet werden, damit die Gewürze und das Öl gut einziehen können.

849. Selleriesalat anderer Art.

Zut.: 4 Sellerieknollen, ¼ l Wasser, 1 Teel. Salz, 3—4 Eßl. Essig.

Die gewaschenen Sellerieknollen werden abgeschabt, in feine Blättchen geschnitten und mit den obigen Zutaten in gut glasiertem Topfe langsam auf der Seite des Herdes oder in der Kochkiste weich-

gedämpft. Sodann wird der Salat ohne Zugabe von Öl angerichtet und kalt serviert. Bei dieser Zubereitungsart bleiben dem Sellerie die wertvollen Bestandteile besser erhalten.

850. Grüner Bohnensalat.

Zut.: 3 Pfd. Bohnen. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 3—4 Eßl. Estragonessig, 4 Eßl. Öl.

Die von den Fäden und Spitzen befreiten Bohnen werden geschnitzelt und in kochendem Salzwasser nicht zu weich gekocht. Sodann werden sie abgeschüttet, abgeschreckt und unter den Beiguß gegeben, den man von den angegebenen Zutaten hergestellt hat. Der Salat wird tüchtig gemengt und nachdem er 1—2 Std. gut durchgezogen hat, angerichtet.

851. Weißer Bohnensalat.

Zut.: 1 Pfd. weiße Bohnen, 3 l Wasser, 1 Messerspitze Natron. — Zum Salatbeiguß: 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl.

Die am Abend zuvor gewaschenen, eingeweichten Bohnen werden mit frischem, kaltem Wasser, dem man zuvor das Natron zugegeben hat, beigestellt und weich gekocht. (2 Std.) Alsdann gießt man sie auf ein Sieb und mengt sie, wenn sie anfangen kalt zu werden, mit dem vorher verfertigten Salatbeiguß. Bohnensalat darf nicht trocken schmecken und soll einige Stunden vor dem Gebrauch angemengt werden. Die Bohnen sollen ganz sein.

852. Gelbrübensalat.

Zut.: 2 Pfd. Gelbrüben. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel.

Lange, dünne Gelbrüben werden gewaschen, wenn nötig gebürstet und mit Wasser und Salz langsam weichgekocht. Je nach der Jahreszeit rechnet man 1—2 Std. Kochzeit. Sobald die Gelbrüben weich sind, werden sie abgeschüttet, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Darüber gibt man die angegebenen Salatzutaten und sucht letztere durch Schütteln vorsichtig darunter zu mengen. Die Blättchen müssen dabei schön ganz bleiben.

853. Blumenkohlsalat.

Zut.: 2 Pfd. geputzter Blumenkohl (2 mittelgroße Köpfe). — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Milch und wenn man den Salat besonders fein herstellen will, 40 g Butter. — Salatbeiguß: 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl.

Der Blumenkohl wird sauber geputzt, d. h. er wird von allen grünen Blättern befreit und der Strunk weggeschnitten. Man gibt den geputzten Blumenkohl in das kochende Salzwasser, kocht ihn nicht

zu weich, nimmt ihn heraus und zieht ihn sofort durch kaltes Wasser. Sodann werden die einzelnen Röschen vorsichtig abgelöst und wieder in Blumenkohlform auf eine Salatschale zusammengesetzt. Darüber gießt man den vorher bereiteten Salatbeiguß, der etwas einziehen soll, bevor man den Salat serviert.

854. Blumenkohlsalat anderer Art.

Zut.: 2 Blumenkohl, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 2 hartgekochte Eier, 4 Eßl. Öl, 1 Teel. Senf, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 4 Eßl. Weinessig.

Der Blumenkohl wird geputzt, die Röschen losgelöst und in kochendem Salzwasser, dem man zum Weißbleiben des Blumenkohles etwas Milch zugeben kann, etwa 30 Minuten gekocht. Sodann gibt man die Röschen vorsichtig in eine Salatschale und übergießt diese mit nachfolgendem Beiguß. Die hartgekochten Eigelb werden mit dem Öl glatt verrührt und die Gewürze und zuletzt der Weinessig zugegeben. Das hartgekochte Eiweiß kann man fein verwiegt als Kranz um den Salat geben. Oder: man trennt das Eigelb von dem Eiweiß, gibt es in ein kleines Porzellan- oder irdenes Gefäß und kocht es im Wasserbad auf dem Herd 15 Min. Der Blumenkohlsalat kann auch nur mit Essig, Salz und Pfeffer untermischt und nach dem Anrichten mit Mayonnaise überspritzt werden.

855. Spargelsalat.

Zut.: 2 Pfd. Spargeln, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: $^1/_2$ Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Öl.

Die Spargeln werden pünktlich geputzt, die zarten Teile in halbfingerlange Stückchen geschnitten und vorsichtig in einem kleinen Sieb oder Spargelkocher in kochendem Salzwasser etwa 30 Min. gekocht. Sodann richtet man einen Salatbeiguß aus Salz, Pfeffer, Weinessig und Öl, zieht nach dem Durchrühren die Spargeln vorsichtig darunter und richtet den Salat an. Nach Belieben kann man auch 2 Eßl. Mayonnaise darüber spritzen.

856. Kartoffelsalat.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Salat: 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^3/_8$ l heiße Fleischbrühe, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 4—5 Eßl. Weinessig, 5 Eßl. Öl.

Lange, nicht zu mehlige Kartoffeln (am geeignetsten sind die sogenannten Wurstkartoffeln) werden gewaschen und mit Wasser und Salz nicht zu weich gekocht. Sodann werden die Kartoffeln geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, die heiße Fleischbrühe, sowie Essig und Öl zu und sucht den Salat durch Schütteln tüchtig zu mengen. Der Salat soll

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gut saftig sein und muß etwas warm serviert werden. Will man ihn feiner herstellen, so mengt man beim Anrichten 2—3 Eßl. Mayonnaise darunter.

857. Geriebener Kartoffelsalat.

Zut.: 2 Pfd. gekochte Kartoffeln, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^3/_4$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 5 Eßl. Essig, 5 Eßl. Öl, 1 Teel. geriebene Zwiebel.

Übrig gebliebene, gekochte Kartoffeln werden durch die Mandelmaschine getrieben, mit der heißen Fleischbrühe begossen und mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl gemengt. Den fertigen Salat füllt man in die Salatschüssel, streicht ihn mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt und kerbt ihn leicht ein. Oder: man behält einen kleinen Teil Salat zurück, färbt diesen mit Rotrübensaft leicht rosa und garniert mit Hilfe eines Spritzsackes die glatt gestrichene Oberfläche mit kleinen Sternchen.

858. Tomatensalat.

Zut.: 2 Pfd. Tomaten, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebeln.

Länglich, geformte, feste Tomaten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in feine Scheiben geschnitten und aus diesen vorsichtig die Kerne entfernt. Hierauf zieht man den gut gemengten Salatbeiguß darunter und serviert den Salat zu kaltem Braten, oder als Beilage zu Ochsenfleisch. Oder: man verwendet ihn zur Garnitur von anderen Salaten, wie Sellerie und Blumenkohl und spritzt eine Mayonnaise darüber.

859. Krautsalat.

Zut.: 1 Krautkopf (etwa 3 Pfd. wiegend), 1 Eßl. Salz, 4—5 Eßl. Essig, Prise Pfeffer, 80 g Speck, 1 Eßl. Zwiebel.

Von einem festen Weiß- oder Rotkrautkopf werden die äußeren, schlechten, sowie harten Blätter entfernt, Strunk und starke Rippen weggeschnitten und das Kraut fein gehobelt. Hierauf bestreut man das Kraut mit Salz, gibt den Essig darüber, beschwert es mit einem schweren Stein oder Gewicht und läßt es mehrere Stunden oder über Nacht stehen. Kurz vor dem Gebrauch wird der Speck in ½ cm große Würfel geschnitten, in einer Bratpfanne gut ausgebraten und nebst dem ausgetretenen Fett und dem heißen Essig über das geschnittene Kraut gegeben. Nun wird der Salat gut gemengt, angerichtet und kalt oder warm serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

860. Eiersalat.

Zut.: 6 Eier, 4 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig (nicht scharf), 2 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Senf, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, Prise Zucker, 2 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die hartgekochten Eier werden geschält und das Eiweiß vom Eigelb getrennt. Die Eigelb treibt man durch ein Haarsieb. Sodann rührt man sie mit Öl glatt, würzt mit Zitronensaft, Senf, der geriebenen Zwiebel, den feinverwiegten Kräutern, Essig und etwas Wein und gibt zuletzt das feinverwiegte Eiweiß zu.

861. Eiersalat anderer Art.

Zut.: 5 Eier, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 1/2 Teel. Senf, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Öl, 4 Eßl. Essig.

Die hartgekochten Eier werden aus der Schale gelöst, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, schuppenartig in eine Glas- oder Porzellanschale geschichtet und mit dem, aus den angegebenen Zutaten hergestellten Salatbeiguß begossen. Die Eier läßt man dann 2 Std. durchziehen, übergießt sie währenddessen mit dem abgelaufenen Beiguß und serviert sie zu gekochtem Ochsenfleisch.

862. Gemüsesalat.

Zut.: Blumenkohl, Brockelerbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie, Kartoffeln, Rotrüben, Spargeln, Abkochwasser, Salz, Pfeffer, Essig, Öl — Mayonnaise.

Junge Gemüschen, wie sie die Jahreszeit bietet, werden jedes nach seiner Art geputzt, gewaschen, in kochendem Salzwasser weichgekocht und abgeschreckt. Hierauf werden die Gemüschen gerichtet und zwar Blumenkohl in kleine Röschen geteilt, Spargeln in 5 cm lange Stückchen geschnitten, ebenso die Bohnen; Sellerie, Gelbrüben, Rotrüben und Kartoffeln schneidet man in Scheiben und sticht diese gleichmäßig aus. Nun werden die verschiedenen Gemüschen je nach der Art vorsichtig mit Essig, Öl und Pfeffer gemengt und in Feldern in eine Glasschale eingesetzt. Man achte darauf, daß die Farben gut zusammen harmonieren und legt die Blättchen wie Kartoffeln, Sellerie, Rotrüben und Gelbrüben schuppenartig übereinander. Das Ganze garniert man mit Mayonnaise und serviert den Salat zu kaltem Fleisch. Nach Belieben kann man diesen Salat mit etwas Geschicklichkeit auch um kalten Braten setzen; man bedarf dazu aber großer Platten.

863. Italienischer Salat.

Zut.: 1 Pfd. Kartoffeln, 1/2 Pfd. Äpfel, 1/4 Pfd. Rotrübensalat, 60 g Essiggurken, 1/2 geriebene Zwiebel, 1/2 Pfd. Kalbsbraten, 2 Heringe, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Essig, Prise Zucker, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l süßer oder saurer Rahm, 5 Eßl. Mayonnaise. — Garnitur: Eier, Gurken, Kapern, Sardellen, Rotrüben.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln, geschälte Äpfel, Rotrüben, Essiggurken, Kalbsbraten, sowie die gewässerten, geputzten Heringe

werden in ¾ cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten und nebst der geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, Fleischbrühe und Rahm gut gemengt. Hierauf bereitet man eine Mayonnaise, zieht diese unter den gemengten Salat und läßt denselben einige Stunden durchziehen. Sodann füllt man ihn in eine nicht zu hohe Porzellan- oder Glasschale und garniert den Salat mit den hartgekochten Eiern, Gurken usw. Mit einiger Geschicklichkeit kann man Wappen, Stern oder dgl. auf den Salat auslegen. An Stelle des Kalbsbratens kann man auch Schinken, Zunge oder Lenden verwenden.

864. Russischer Salat.

Zut.: 65 g Schinken, 65 g Kalbsbraten oder Geflügelreste, 65 g Zunge, 65 g Hummer, 65 g Sardellen, 65 g Trüffeln, 65 g Champignons, 65 g Essiggurken, 65 g Kapern, je 65 g gekochte Gemüse, wie Bohnen, Erbsen, Karotten, weiße Rüben und Kartoffeln. — Zur Mayonnaise: 3 Eigelb, ⅝ l Olivenöl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Senf, einige Tropfen Maggi.

Alle Zutaten werden in 1 cm große Würfel geschnitten, vorsichtig mit etwas Weinessig gemengt und unter die vorher gerichtete Mayonnaise gezogen. Man füllt den Salat in Muscheln oder in eine Kristallschale, überzieht ihn mit etwas zurückbehaltener Mayonnaise und garniert ihn je nach dem Gebrauch mit Oliven, Krebsen, hartgekochten Eiern, Sulz u. dgl. und serviert den Salat als Vorspeise oder kalten Zwischengang oder zu kaltem Braten u. dgl. (Gibt 12 Muscheln.)

865. Bunter Salat.

Zut.: 250 g Rotrüben, 250 g Kartoffeln, 250 g Sellerie, 250 g Gurken, 2 Eier, 4 Eßl. Estragonessig, 1 Teel. Senf, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 4 Eßl. Öl, 2 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Rotrüben, Kartoffeln und Sellerie werden gewaschen, weichgekocht, geschält und nebst den Essiggurken in markgroße, dünne Blättchen geschnitten und verrührt ihn mit Essig, Salz, Öl, Senf, Zucker, Rahm, mengt die vorgerichteten Zutaten vorsichtig mit dem verwiegten Eiweiß darunter und serviert den Salat zu kaltem Braten oder als Beilage zu Ochsenfleisch.

866. Rotrübensalat.

Siehe Nr. 1515.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

21. Kompott.

Siehe Seite 43.

867. Äpfelkompott.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, 1/2 l Wasser, 1/8 l Wein, 100 g Zucker, 1 Stückchen Zimt oder Zitrone.

Die Äpfel werden gewaschen, die Blume und der Stiel weggeschnitten und die Frucht je nach der Größe in 6—8 Schnitze geteilt. Sodann gibt man das Obst nebst Wasser, Wein, Zucker und Zimt in eine Messingpfanne und läßt es langsam weichkochen, wozu man je nach der Sorte 30—50 Min. rechnet. Sobald die Äpfel weich sind, werden sie nach dem Entfernen des Zimtes durch ein Sieb getrieben und das Kompott angerichtet.

Oder:

Die Äpfel werden geschält und geteilt, wobei man Blume, sowie Kernhaus und Stiel entfernt. Sodann werden die Äpfel mit dem Wasser, Wein, Zucker und Zimt beigestellt, weichgekocht und glatt verrührt oder durch ein Sieb getrieben. Je nach der Sorte muß man mehr oder weniger Wasser und Zucker verwenden. Nach Belieben kann man das angerichtete Äpfelkompott dick mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Feuerhaken abbrennen.

868. Halbierte, gedämpfte Äpfel.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, 1 1/4 l Wasser, 1/8 l Wein, 250 g Zucker, Zitrone, 40 g Korinthen, 30 g blättrig geschnittene Mandeln.

Möglichst mürbe Äpfel, wie Reinetten, Calville, Gravensteiner usw., welche nicht zu groß sein dürfen, werden vorsichtig geschält, halbiert und das Kernhaus mit einem Kartoffelbohrer vorsichtig entfernt. Nun reibt man die Früchte mit einer aufgeschnittenen Zitrone ab, damit sie schön weiß bleiben und legt sie bis zum Kochen in reines Wasser. In einem gut glasierten Topfe bringt man das Wasser, nebst Wein, Zucker und Gewürz zum Kochen, legt einen Teil der Äpfel nebeneinander hinein und dämpft sie unter vorsichtigem Umwenden weich. Wenn sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen, nimmt man sie heraus und türmt sie auf eine Kompottschale. Oben darüber streut man gewaschene, gebrühte Korinthen, blättrig geschnittene Mandeln und gießt den eingekochten Saft als Glasur darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

869. Pfirsich- oder Aprikosenkompott.

Zut.: 3 Pfd. Früchte, $^3/_4$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. Zucker.

Die Früchte werden in kochendes Wasser getaucht, geschält, halbiert und entsteint. Nun läßt man den Zucker mit dem Wasser zur kleinen Perle kochen, gibt eine kleine Menge der Früchte nebst 4—6 geschälten Pfirsichkernen hinein und läßt sie, sobald sie anfangen zu kochen, auf der Seite des Herdes 2—3 Min. ziehen. Sodann nimmt man die Früchte mit einem Löffel vorsichtig heraus, setzt sie in eine Kompottschale, kocht die zweite Menge usw., bis alles Obst fertig ist. Zuletzt wird der Saft eingekocht und über die eingelegten Früchte gegossen.

870. Birnenkompott.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. Birnen, 1 l Wasser, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die Birnen werden dünn geschält, die Blüte, sowie die obere Hälfte des Stieles entfernt und die Frucht je nach der Größe in zwei oder mehrere Teile geschnitten. Die Stiele werden leicht abgeschabt und die Birnen mit den angegebenen Zutaten in offenem Topfe möglichst langsam eingekocht, wozu man 2—3 Std. rechnet. Die Birnen sollen sich dabei rötlich färben und dürfen nicht zerfallen. Nach Belieben kann man etwas Kirsch- oder Preißelbeersaft zugeben, oder die Birnen mit dem Bundmesser schälen, damit sie ein hübscheres Aussehen bekommen.

871. Dürrobst.

Zut.: 1 Pfd. Obst, 1 $^1/_4$ l Wasser, 3 Eßl. Zucker, $^1/_2$ Stange Zimt oder 1 Stückchen Zitrone, $^1/_2$ Gläschen Wein.

Das Obst wird gewaschen und 12 Std. vor dem Kochen in Wasser eingeweicht. Bei der Zubereitung stellt man die Früchte mit dem Einweichwasser, Zimt und Zucker auf den Herd und läßt sie möglichst langsam weichkochen. Beim Anrichten würzt man nach Belieben mit Wein. Kocht man das Obst in der Kochkiste, was sehr zu empfehlen ist, verwendet man zum Einweichen ¼ l Wasser weniger.

872. Erdbeerkompott.

Zut.: 2 Pfd. Erdbeeren, $^1/_4$ l Wasser, 300 g Zucker.

Garten- oder Walderdbeeren werden verlesen, etwa vorhandene Stiele durch vorsichtiges Abdrehen entfernt, die Früchte rasch gewaschen und in die Kompottschale geschichtet. Zucker und Wasser werden bis zum Faden gekocht und springend heiß über die Erdbeeren gegossen. Nach dem Erkalten kann das Kompott serviert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

873. Himbeerkompott.

Dasselbe wird wie Erdbeerkompott (Nr. 872) zubereitet.

874. Gelbrübenkompott.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Karotten, 3/4 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser, 2 Zitronen.

Gelbrüben und zwar am besten Karotten werden geschabt oder geschält, in Scheiben geschnitten und in Wasser weichgekocht, wozu man je nach der Jahreszeit ½—1 Std. rechnet. Sodann schüttet man das Wasser ab und treibt die Gelbrüben durch ein Sieb. Während dieser Zeit kocht man den Zucker zur kleinen Perle, gibt die leicht abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen, sowie die Gelbrüben zu und kocht das Kompott ½ Std. Schmeckt sehr gut zu Weckschnitten u. dgl.

875. Heidelbeerkompott.

Zut.: 3 Pfd. Heidelbeeren, 1/10 l Wasser, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die sauber verlesenen Heidelbeeren werden rasch gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt beigestellt und langsam weichgekocht, wozu man etwa 10 Min. rechnet. Sie werden angerichtet und kalt serviert. Nach Belieben kann man die Kompottschale vor dem Einfüllen des Obstes mit Zwieback auslegen, damit letztere die Brühe aufsaugen.

876. Johannisbeerkompott.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Johannisbeeren, 1/2 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser.

Großfrüchtige Johannisbeeren werden mit einer silbernen Gabel von den Stielen abgestreift, rasch gewaschen und in den zur kleinen Perle gekochten Zucker gegeben. Hierauf läßt man das Obst 10 Min. darin ziehen, gießt den Saft ab, kocht ihn ein und gibt ihn zuletzt über die angerichteten Johannisbeeren.

877. Kirschenkompott.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Kirschen, 1/4 l Wasser, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Möglichst feste Kirschen werden entstielt, rasch gewaschen und mit dem Wasser, Zucker und Zimt beigestellt und langsam weichgekocht, wozu man je nach der Sorte 20—25 Min. rechnet. Die Kirschen dürfen nicht zerfallen.

Oder:

Der Zucker wird mit dem Wasser zur kleinen Perle gekocht, die entstielten, gewaschenen Kirschen dazu gegeben, tüchtig darin umgeschwenkt und auf der Seite des Herdes noch langsam weichgedünstet.

Bei dieser Zubereitungsart kann man nach Belieben etwas mehr Zucker verwenden.

878. Mirabellenkompott.

Zut.: 2 Pfd. Mirabellen, $^1/_3$ l Wasser, 200 g Zucker.

Die Mirabellen, welche nicht überreif sein dürfen, werden entstielt und mit einer Nadel einigemal gestupft. Sodann wird der Zucker mit dem Wasser unter Abschäumen gekocht, bis die Flüssigkeit beim Abtropfen kleine Perlen bildet. Hierauf gibt man das rasch gewaschene Obst zu und läßt die Früchte auf der Seite des Herdes weichkochen. (25 Min.) Man nimmt die Mirabellen mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft noch ein wenig einkochen und gießt ihn über die eingefüllten Früchte.

879. Orangenkompott.

Zut.: 10—12 Orangen, 200 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Die Orangen, welche eine hellgelbe Farbe und glatte Schale besitzen sollen, werden sorgfältig geschält; es darf keine weiße Haut daran haften bleiben. Sodann schneidet man sie quer in messerrükkendicke Scheiben und legt diese nach Entfernung der Kerne in eine Kompottschale. Man gießt den zur kleinen Perle gekochten Zucker darüber und läßt diesen 3—4 Std. einziehen. Je nach der Säure der Frucht verwendet man mehr oder weniger Zucker.

880. Reineclaudenkompott.

Zut.: 2 Pfd. Früchte, $^1/_3$ l Wasser, 350 g Zucker.

Die Reineclauden dürfen dazu nicht weich sein und werden nach dem Waschen ½ Min. auf einem Sieb liegend in kochendes Wasser getaucht. Hierauf gibt man sie in den zur kleinen Perle gekochten Zucker, läßt sie darin möglichst langsam weichkochen, gibt sie in eine Kompottschale und übergießt sie mit dem eingekochten Saft.

881. Rhabarberkompott.

Zut.: 2 Pfd. Rhabarber, $^1/_8$ l Wasser, 300 g Zucker, Zitronenschale.

Der Rhabarber wird geschält und in 3—4 cm lange Stückchen geschnitten. Der Zucker wird mit dem Wasser und der Zitronenschale zum Faden gekocht, die Rhabarberstückchen zugegeben, auf der Seite der Herdplatte vorsichtig weichgekocht und mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale gelegt. Nun kocht man den Saft noch etwas ein und gießt ihn über die Rhabarberstückchen. Dieselben müssen gut

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

weich sein, dürfen aber beim Kochen nicht zerfallen. Nach Belieben kann man auch etwas Wein zugeben.

882. Stachelbeerkompott.

Zut.: 2 Pfd. Stachelbeeren, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Dazu eignen sich am besten die ausgewachsenen, aber noch unreifen Früchte. Man schneidet von denselben Stiel und Blume weg, stellt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, bringt sie zum Kochen und gießt sie auf ein Sieb. Unterdessen kocht man Zucker und Wasser zum Faden, gibt die Stachelbeeren hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes etwa 20 Min. mehr ziehen als kochen. Die Früchte dürfen nicht verfallen.

883. Zwetschgenkompott.

Zut.: 3 Pfd. Zwetschgen, $^1/_8$ l Wasser, 200 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die gewaschenen, gut reifen Zwetschgen werden entsteint und mit den angegebenen Zutaten in einer Messingpfanne langsam und vorsichtig weichgekocht. (15—20 Min.) Beim Anrichten nimmt man den Zimt aus dem Kompott und serviert letzteres kalt.

---

22. Mehl-, Milch- und Süßspeisen.

884. Nudeln als Gemüse.

Zut.: 5 große Eier, 400 g Mehl, einige Tropfen Essig, Abkochwasser, Salz. — Zum Abschmälzen: 40 g Butter.

Das Mehl wird bergartig auf ein Nudelbrett gesiebt und die Eier, sowie Essig in die Mitte hineingerührt. Sodann wird der Teig mit der mehlbestäubten Hand solange geknetet, bis sich beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigen. Hierauf teilt man den Teig in 4—5 Teile; einen Teil läßt man auf dem Brett liegen, während man die übrigen Teilchen zwischen zwei Teller legt, damit sie bis zum weiteren Gebrauche von der Luft nicht ausgetrocknet werden. Der auf dem Wellbrett befindliche Teig wird rund geknetet und hierauf mit dem Wellholz ausgewellt, wobei man darauf zu achten hat, daß der Kuchen schön rund wird und keine Löcher bekommt. Letzteres vermeidet man, wenn man den Kuchen stets von der Mitte aus wellt, das Wellholz ruhig auf dem Kuchen rollen läßt und ja nicht stößt. Damit der Teig nicht anhaftet, stäubt man von Zeit zu Zeit wenig Mehl unter den Kuchen; dabei darf er aber nicht gewendet werden, da

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man sonst zum Auswellen mehr Mehl bedarf und die Nudeln nicht schön gelb werden. Wenn nun der Kuchen so dünn ist, daß man eine darunter liegende Zeitung gut lesen kann, legt man ihn zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Unterdessen werden die anderen Teigstücke auch ausgewellt. Nachdem die Kuchen fast trocken sind, schneidet man sie in der Mitte durch, legt sie so aufeinander, daß an beiden Enden die Schnittflächen sind, rollt sie zusammen und schneidet sie in halbfingerbreite Streifen, die man aufgelockert nochmals gut trocknen läßt. Vor Gebrauch gibt man sie in strudelndes Salzwasser, kocht sie weich (10 Min.), schüttet sie auf ein Sieb und gibt sie nach dem Abtropfen auf eine heiße Platte. In heißer Butter bäckt man eine Hand voll fadenförmig geschnittene, ungekochte Nudeln und schmälzt damit das Nudelgemüse.

885. Nudelauflauf.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. abgekochte Nudeln, 30 g Käse, 3 Eier, $^1/_4$ l Rahm, 1 Teel. Salz.

Dazu verwendet man übrige Nudeln, welche man mit kochendem Wasser übergießt und nach 10 Min. wieder abschüttet. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, eine Lage Nudeln eingelegt. Die Eier, Salz und der Rahm werden gut verquirlt, darüber gegossen und der Auflauf im Backofen 1 Stunde gebacken. Man serviert grünen Salat dazu.

886. Makkaroni.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Makkaroni. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Aufziehen: 50 g Butter, $^1/_8$ l Rahm, 40 g Käse.

Möglichst feinröhrige Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weichgekocht (30 Min.), abgeschüttet und mit kochendem Wasser abgeschwenkt. Nun läßt man Butter heiß werden, gibt die abgetropften Makkaroni zu, gießt den Rahm darüber und stellt sie 10 Min. in den heißen Backofen. Beim Auftragen serviert man geriebenen Käse dazu.

887. Makkaroni mit Tomaten.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Makkaroni, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 50 g Butter, $^1/_4$ l Tomatenmark, 40 g geriebenen Käse.

Dünne Makkaroni bricht man in halbfingerlange Stückchen, gibt sie in das strudelnde Salzwasser und läßt sie unter Schütteln mit einer Gabel ungefähr 25—30 Min. kochen. In einer Kasserolle läßt man Butter zergehen, gibt die weichgekochten, abgeschütteten Makkaroni, sowie das Tomatenmark zu und dämpft das Gericht gut zugedeckt noch 10 Min. Beim Anrichten streut man geriebenen Parme-

san- oder Schweizerkäse darüber, oder serviert ihn auf einem Plättchen angerichtet, dazu.

888. Spaghetti.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Spaghetti, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 50 g Butter, 5 Eßl. Tomatenmark, Prise Paprika, 50 g Parmesan- oder Schweizerkäse.

Spaghetti ist eine sehr feine Makkaronisorte; beim Einkauf achte man darauf, daß sie nicht hohl sind. Bei der Zubereitung werden sie in kochendes Salzwasser gegeben und nicht zu weich gekocht. Sodann läßt man Butter heiß werden, gibt dazu das Tomatenmark, Paprika und die abgeschütteten, abgetropften Spaghetti und dämpft sie unter vorsichtigem Umschütteln noch etwa 10 Min.; auf keinen Fall dürfen sie zerfallen. Beim Anrichten werden sie auf eine heiße Platte gegeben und da Käse nicht jedermanns Geschmack ist, letzterer gerieben besonders auf einem Tellerchen serviert.

889. Reisgemüse, indische Zubereitungsart.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 4—5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 30 g Butter, 40 g geriebenen Käse.

Der Reis wird gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und unter starkem Strudeln 25 Min. gekocht. Hierauf schüttet man den Reis zum Ablaufen auf ein Sieb, stellt letzteres, sobald kein Wasser mehr abläuft, in den heißen Backofen, woselbst man den Reis im Zeitraum von 10 Min. etwas abtrocknen läßt. Beim Anrichten überschmälzt man ihn mit 20—30 g heißer Butter und serviert geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse dazu. Die Körner bleiben bei dieser Zubereitungsart schön ganz.

890. Reisgemüse, andere Zubereitungsart.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $1^3/_4$ l klare Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 20 g Butter. — Zum Bestreuen: Käse.

Karolina- oder Javareis wird gewaschen, zweimal mit kochendem Wasser gebrüht und nach dem Abgießen mit der klaren Fleischbrühe, Salz und Butter in gut glasiertem Topf beigestellt und auf dem Herd oder im Backofen ohne umzurühren vorsichtig weichgekocht (etwa 1 Std.). Am schönsten wird der Reis, wenn er nach 5 Min. Vorkochzeit im Kochschrank oder in der Kochkiste gargekocht wird. Beim Anrichten wird er nach Belieben mit heißer Butter überschmälzt und mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse serviert.

891. Reiskranz.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $1^1/_2$ l klare Fleischbrühe, 20 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz, 60 g Käse.

Der gewaschene, gebrühte Reis wird mit der Fleischbrühe, Salz und der Butter wie in Nr. 890 gekocht und wenn er weich ist, mit

der Hälfte des geriebenen Käses vermengt. Eine Kranzform wird dick mit Butter bestrichen, der Reis mit einem Löffel fest eingedrückt und die Form zum Festwerden des Gemüses etwa 20 Min. in heißes Wasser gestellt. Beim Gebrauch wird der Kranz auf eine heiße Platte gestürzt und in die Mitte ein Ragout gefüllt. Den Rest des Käses serviert man zum Reis.

892. Risotto.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 50 g Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Paprika. — Zum Durchrühren: 50 g Butter, 30 g Käse, 1 Messerspitze Safran.

Karolinareis wird gewaschen und zwischen einem reinen Tuche abgetrocknet. In der kochenden Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel glasig, gibt den Reis zu und dünstet diesen 10 Min. Alsdann gießt man die helle Fleischbrühe darüber und kocht den Reis gut zugedeckt auf der Seite des Herdes weich (1 Std.). Beim Anrichten rührt man unter den möglichst kernigen Reis Butter, Käse, Paprika und nach Belieben eine Messerspitze Safran.

893. Reisbrei.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Reis, $1^1/_2$ l Milch, Prise Salz, Zucker und Zimt.

Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Nach Abgießen des Blanchierwassers gibt man die Milch und Salz zu und kocht den Reis auf der Seite des Herdes, oder noch besser in der Kochkiste oder in dem Kochschrank gar. Nach etwa 1 Std., wenn die Körner schön weich sind, wird er angerichtet und mit Zucker und Zimt serviert.

894. Gebrannter Reisbrei.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Reis, $1^1/_2$ l Milch, Prise Salz, 120 g Zucker.

Der fertig gekochte Reisbrei wird auf dieselbe Weise abgebrannt wie Grießbrei.

895. Reisgemüse mit Steinpilzen.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 40 g Butter, 1 Tellerchen Pilze, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 50 g geriebenen Käse.

In heißer Butter dämpft man die geputzten, gewaschenen Pilze, welche man je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten hat, etwa 5 Min., dünstet den gewaschenen, gut abgetropften Reis 10 Min. mit, löscht mit klarer Fleischbrühe ab und kocht den Reis in gut geschlossenem Topfe vorsichtig gar (1 Std.). Sodann zieht man mit einer silbernen Gabel vorsichtig Käse und nußgroß frische Butter

darunter und bringt das Gemüse sofort zu Tisch. Statt Steinpilze kann man auch Champignons oder Eierschwämmchen verwenden.

896. Reisklöße.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $^3/_4$—1 l Milch, 1 Teel. Salz, 30 g Butter, 3 Eßl. Zucker, 2 Eier. — Zum Umwenden: 3 Eiweiß, 80 g Weckmehl, Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, Messerspitze Zimt.

Der gewaschene Reis wird zweimal gebrüht und mit Milch, Butter und Salz vorsichtig weich und recht dickgekocht. Alsdann gibt man die verquirlten Eier und Zucker darunter und formt noch heiß mit 2 Eßl. gleichmäßige Klöße davon. Nach dem Erkalten wendet man die Klöße in dem mit etwas Milch verquirlten Eiweiß und Weckmehl um, und bäckt sie in reichlich heißem Fett schön braun. Man entfettet sie auf Brotscheiben und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimt. (Stückzahl: 25—28.)

897. Reisberg.

Zut.: 200 g Reis, $^4/_5$ l Milch, 20 g Butter, 80 g Zucker, 1 $^1/_2$ Pfd. Äpfel, 80—100 g Zucker, $^1/_8$ l Wein, Wasser, $^1/_4$ Zitrone. — Zur Merinkenmasse: 4 Eiweiß, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Karolina- oder Javareis wird gewaschen, zweimal gebrüht und mit der Milch und Butter vorsichtig am besten in der Kochkiste oder -Schrank weichgekocht. Während dieser Zeit werden die Äpfel geschält, in dünne Scheibchen geschnitten und mit Zucker, Wasser, Wein und Zitrone oder Zimt weichgekocht. Die Scheibchen dürfen dabei nicht zerfallen und sollen ein glasiges Aussehen haben. Will man die Speise recht fein herstellen, dann verwendet man zum Kochen der Äpfel etwas Arrak und ein Stückchen Butter. Sobald Äpfel und Reis gar sind, wird letzterer mit Zucker gesüßt und davon auf eine flache, runde Platte eine fingerdicke Lage gestrichen. Darauf kommt eine Lage Äpfel, wieder Reis usw. bis die Platte genügend gefüllt ist. Der Reisberg muß sich nach oben zuspitzen. Alsdann schlägt man vom Eiweiß einen steifen Schnee, zieht den Zucker leicht darunter und bestreicht damit den Reisberg und zwar soll der Schnee nicht glatt, sondern mit kleinen Erhöhungen und Spitzen aufgetürmt werden. Nun kommt die Platte auf ein mit Salz oder Sand bestreuten Backblech in den heißen Ofen, wo sich die Merinkenmasse lichtgelb färben soll. Man kann den Reisberg vor dem Backen mit keilartig geschnittenen, geschälten Mandeln spicken. An Stelle der Äpfel kann man auch Apfelsinenkompott, eingekochte Pfirsiche, Aprikosen oder ausgesteinte Mirabellen verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

898. Spätzle.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 3—4 Eier. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Das Mehl wird mit Salz, Wasser und Eiern zu einem glatten Teig angerührt und dieser so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn eine Zeit lang ruhen, nimmt einen Teil des Teiges auf ein naß gemachtes Brettchen, schabt mit einem breiten Messer dünne, lange Spätzle in kochendes Salzwasser und läßt sie so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in klarem, kochendem Salzwasser ab und bringt die gut abgeschmälzten Spätzle sofort zu Tisch. Wenn die Spätzle mit der Maschine eingelegt werden, darf man den Teig nicht schlagen und nicht ruhen lassen. Außerdem muß der Trichter der Maschine nur 2 cm hoch über dem kochenden Wasser liegen, da sonst die Spätzle zu kurz werden.

899. Spätzle, gebraten.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Wasser, 3 Eier. — Zum Braten: 50 g Fett, 2 Eier.

Die nach Nr. 898 hergestellten Spätzle werden, sobald sie beim Kochen an die Oberfläche kommen, herausgenommen, durch kaltes Wasser gezogen und zum Abtrocknen auf ein Brett gut auseinander gelegt. In einer Bratpfanne ist das Fett zu erhitzen, gibt die Spätzle hinein und brät sie unter Umwenden schön goldbraun. Kurz vor Gebrauch werden die mit wenig Salz gequirlten Eier darüber gegossen und ebenfalls und zwar leicht überbacken. Bei sparsamen Wirtschaften läßt man die Eier weg. Die Spätzle schmecken am besten mit Salat.

900. Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^2/_3$ l Milch, 1 Teel. Salz, 4—5 Eier, Backfett.

Von Mehl, Salz, Milch und Eigelb bereitet man einen glatten Teig, unter den man kurz vor dem Backen den steifen Schnee der Eiweiß mengt. In einer Stielpfanne läßt man nußgroß Butter oder Fett heiß werden, gibt soviel Teig hinein als an der Pfanne haften bleibt und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Auf diese Weise wird der ganze Teig gebacken und die Pfannkuchen sofort serviert.

901. Gefüllte, süße Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^2/_3$ l Milch, 1 Teel. Salz, 4—5 Eier, Backfett. — Zum Füllen: $^3/_4$ Pfd. Marmelade.

Die fertigen Pfannkuchen (Nr. 900) werden sofort nach dem Backen mit Marmelade bestrichen, leicht zusammengerollt, mit feinem

Zucker bestreut und nach Belieben mit einem glühenden Haken oder Schäufelchen gebrannt.

902. Aufgezogene Pfannkuchen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, schwach 3/4 l Milch, 3 Eier, 1 Teel. Salz, 60 g Fett. — Zum Bestreuen: 75 g Sultaninen, 75 g Korinthen. — Zum Aufziehen: 3/4 l Milch, 80 g Zucker, 50 g Butter, 1 Teel. Zimt.

Mit Mehl, Milch, Eiern und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, von dem man dünne Pfannkuchen bäckt. Diese bestreut man mit gewaschenen, gebrühten Sultaninen und Korinthen, rollt sie zusammen, setzt sie in eine Auflaufform oder in einen niederen eisernen Topf, bringt die Milch mit Zucker, Zimt und Butter zum Kochen und stellt die Pfannkuchen nach dem Übergießen mit der heißen Flüssigkeit in den Backofen. Nach 3/4 Std. werden sie mit einem Fruchtbeiguß oder Obst aufgetragen.

903. Panierte Apfelpfannkuchen.

Zut.: 100 g Mehl, 1/4 l Milch, 1 Ei, Prise Salz, Speckschwarte. — Fülle: 1 Pfd. Äpfel, 1/8 l Wasser, 1/8 l Wein, 1 Eßl. Arrak, 50 g Zucker, wenig Zitrone. — Zum Bestreuen: 30 g blättrig geschnittene Mandeln, 30 g Korinthen, 30 g Zucker, Prise Zimt. — Zum Backen: 3—4 Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Von Mehl, Milch, Ei und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, von dem man 9—10 kleine, dünne Kuchen im Durchmesser von etwa 15 cm bäckt. Die geschälten, in feine Scheibchen geschnittenen Äpfel werden mit Wasser, Wein, Zucker, Arrak und Zitrone weich und glasig gekocht. Sodann legt man auf die Mitte eines jeden Kuchens 2 Eßl. voll von der Fülle, streut nach Belieben Mandeln, Korinthen, Zucker und Zimt darauf und rollt sie zusammen. Kurz vor dem Auftragen wendet man die Rollen in Eiweiß und Weckmehl um, bäckt sie schwimmend in heißem Fett 5 Min. und bestreut sie mit feinem Zucker.

904. Kirschpfannkuchen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, schwach 1/2 l Milch, 4 Eier, 1 Eßl. Zucker, Prise Salz, 2 Pfd. Kirschen, Backfett. — Zum Bestreuen: Feinen Zucker.

Mit Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz rührt man einen glatten Pfannkuchenteig, welchem man die abgezupften, gewaschenen, abgetropften Kirschen zugibt. In einer gußeisernen, runden Bratpfanne läßt man 1 Eßl. Fett oder Butter heiß werden, gibt einen Schöpflöffel Teig hinein und bäckt den Kuchen auf nicht zu heißer Herdplatte unter vorsichtigem Wenden knusperig. Die fertig gebackenen Pfannkuchen werden vor dem Auftragen mit feinem Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

905. Eierhaber (Kratzete).

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Mehl, 4 Eier, $^1/_3$—$^1/_2$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 60 g Fett.

Mit Mehl, Salz und Milch rührt man einen glatten Teig an, rührt die Eigelb darunter und vermengt den Teig kurz vor dem Backen mit dem steifen Schnee der Eiweiß. In einer eisernen Pfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt soviel Teig zu, daß derselbe den Boden der Pfanne 1—1½ cm hoch bedeckt und läßt die Masse backen, bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Sodann zerteilt man die Masse etwas mit der Backschaufel, stürzt sie, läßt sie wieder anbacken und zerkleinert sie während des Backens immer mehr. Die einzelnen Teile sollen etwa 2—3 cm groß und von allen Seiten goldgelb gebacken sein. (Backzeit: 20 Min.)

906. Feiner Eierhaber (Kaiserschmarren).

Zut.: 400 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, 8 Eier, 1 Eßl. Salz. — Zum Backen: 200 g Butter oder Fett.

Diese Speise wird hauptsächlich im Gebirge viel zubereitet. Der Kaiserschmarren schmeckt sehr gut für sich, kann aber auch mit Salat oder Obst aufgetragen werden. Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen feinen Pfannkuchenteig, unter den man zuletzt den steifen Eierschnee zieht. In einer nicht zu dünnen Backpfanne läßt man Butter heiß werden, gibt einen Teil des Teiges hinein, bäckt einen dicken Pfannkuchen davon, den man, wenn er halb gar ist, mit einer Backschaufel klein zerstößt. Alsdann läßt man den Eierhaber noch etwa 3 Min. nachbacken und bringt ihn sofort zu Tisch.

907. Weckschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, $^1/_5$—$^1/_4$ l Milch, 1 Teel. Salz, 3 Eier, 4 Brötchen, kochendes Wasser oder $^1/_3$ l Wein, 60 g Zucker, 150 g Fett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Trockene Brötchen reibt man leicht ab, schneidet sie in 1 cm dicke Scheiben (20), taucht diese in heißes Wasser oder in gezuckerten heißen Wein und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Von Mehl, Milch, Eigelb, Salz und dem Eierschnee bereitet man einen dicken Pfannkuchenteig, wendet die Schnitten darin um und bäckt sie in reichlich heißem Fett 5—8 Min. schön goldgelb. Serviert man Obst dazu, werden sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

908. Weck-Schmarren.

Zut.: 12 Brötchen, $^3/_4$ l Milch, 3—4 Eier, 1 Eßl. Salz oder 2 Eßl. Zucker. — Zum Backen: 2 Eßl. Fett.

Trockene Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten, mit der kochenden Milch überbrüht und zugedeckt 1—2 Std. beschwert.

Sodann zerstößt man die Brötchen mit einem Kartoffeldrücker und gibt Salz oder Zucker und die verrührten Eier zu. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Fett heiß werden und bäckt darin die Brotmasse unter öfterem Wenden recht goldbraun. Der Schmarren wird mit Obst oder Salat serviert.

909. Weinschnitten.

Zut.: 5—6 Brötchen, $^1/_4$ l Wein, 2 Eßl. Zucker, 1 Stückchen Zimt, $^1/_2$ Gläschen Wasser, 4—5 Eier, 3—4 Eßl. Milch, 4—5 Eßl. Fett. — Zum Umwenden: Zucker und Zimt.

Die frischen Brötchen werden nach dem Abschneiden der beiden Endstückchen in $^3/_4$ cm dicke Scheiben geschnitten. Der Wein wird mit Zucker, Zimt und Wasser bis vor das Kochen gebracht und zur weitern Verwendung in eine Schüssel gegossen. Kurz vor dem Backen taucht man die Schnitten in den heißen Wein und legt sie zum Abtropfen auf eine Porzellanplatte. Die Eier werden mit Milch gut verquirlt, die getränkten Schnitten darin umgewendet und sofort in die mit heißem Fett versehene Backpfanne gegeben. Unter öfterem Wenden werden die Schnitten etwa 6—8 Min. gebacken, in Zucker und Zimt umgewendet und sofort serviert. Besser schmecken die Schnitten, wenn man sie in heißer Butter bäckt.

910. Weckklöße.

Zut.: 10 trockene Brötchen, 5 Eier, 20 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Muskat, 2 Eßl. Weckmehl. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Brötchen werden abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und verzupft. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt die Brötchen zu, dämpft sie, bis sich die Masse zu einem Kloß zusammenballt, und gibt sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Hierauf mengt man die Gewürze, die Eier, sowie das Weckmehl darunter und kocht einen Probekloß. Sollte dieser nicht halten, so mengt man nach Bedarf Weckmehl unter die Masse. Man formt nun mit Eßlöffel längliche Klöße, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe 8 Min. ziehen. Beim Anrichten überschmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl. (Stückzahl: 30.)

911. Weckklöße, andere Art.

Zut.: 30 g Butter, 10 trockene Brötchen, $^3/_4$ l Milch, 1 Eßl. Salz. 1 Prise Muskat, 1 Eßl. fein verwiegte, in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 3 Eier. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, die Eier, sowie das Gewürz und beendet die Klöße wie oben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

912. Serviettenkloß.

Zut.: 6 trockene Brötchen, 60 g Butter oder Schinkenfett, 180 g Mehl, $^1/_3$ l Milch, 3 Eier, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. verwiegte Petersilie. — Zum Streichen der Serviette: 20 g Butter. — 4 l Abkochwasser und 4 Eßl. Salz. — Zum Schmälzen: 40 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Brötchen werden in ½ cm große Würfel geschnitten und in Butter oder ausgebratenem Schinkenfett hellgelb geröstet. Von Mehl, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen glatten Teig, würzt mit Muskat und Petersilie, mengt die Weckwürfel darunter und läßt die Masse zugedeckt 1 Std. stehen. Sodann bestreicht man eine Serviette mit Butter, gibt den Kloßteig darauf, bindet die Serviette nicht zu fest darüber zusammen und hängt den Kloß in stark kochendes Salzwasser. Man läßt ihn 1 Std. langsam kochen, stürzt ihn auf eine heiße Platte und schmälzt mit in Butter geröstetem Weckmehl ab.

913. Serviettenkloß, feinere Art.

Zut.: 8 Brötchen, $^1/_2$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 6 Eier. — Zum Streichen der Serviette: 40 g Butter. — Zum Kochen: 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz.

Trockene Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und die Milch, welche man mit den Eiern und dem Salz verquirlt hat, darüber gegossen. So läßt man das Brot zugedeckt 2 Std. stehen, wobei man es 2—3 mal mit einem Eßl. leicht umwendet. Eine ältere Serviette wird in der Mitte etwa 40 cm im Quadrat mit Butter bestrichen, die Brötchenmasse darauf gegeben, die Serviette gut zugebunden, und in einen Topf mit kochendem Wasser gehängt, wo der Kloß gut geschlossen 1½ Std. kochen soll. Beim Gebrauch wird er auf eine heiße Platte gestürzt und ganz zu Ragout oder mit gekochtem Obst serviert.

914. Grießbrei.

Zut.: $1^1/_2$ l Milch, 150 g Grieß, Prise Salz, Zucker und Zimt.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, rührt den feinen Weizengrieß ein und läßt ihn ungefähr 10—12 Min. kochen. Beim Anrichten serviert man Zucker und Zimt dazu.

915. Abgebrannter Grießbrei.

Zut.: $1^1/_2$ l Milch, 150 g Grieß, Prise Salz, 120 g Zucker.

Der nach Nr. 914 hergestellte Grießbrei wird zur Hälfte in eine heiße Schüssel angerichtet, mit der Hälfte des Zuckers dick bestreut und letzterer mit einem glühenden Schürhaken abgebrannt. Darauf

gießt man den Rest des Grießbreies, streut wieder Zucker darauf und brennt mit dem glühenden Haken ein Sternmuster darauf.

916. Gekochte Grießklöße.

Zut.: 1 l Milch, 1 Eßl. Salz, 300 g Grieß, 1½ Brötchen, 30 g Butter, Muskat, 4 Eier. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 40 g Butter, 1 Eßl. Weckbrosamen.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, rührt den Grieß ein und kocht ihn zu einem dicken Brei. Sobald er sich vom Topfe löst, nimmt man ihn vom Herd weg, rührt ein Ei darunter und läßt ihn erkalten. Währenddem wird das in ¼ cm große Würfel geschnittene Brötchen der heißen Butter zugegeben, im Backofen gelb geröstet und nebst den Eiern und dem Muskat unter die Grießmasse gemengt. Nun formt man mit den mehlbestäubten Händen runde Klöße, welche keine Sprünge haben dürfen, gibt sie in strudelndes Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe langsam 10 Min. mehr ziehen als kochen. Beim Anrichten schmälzt man sie mit in Butter gerösteten Weckbrosamen. (Gibt 15 Klöße.)

917. Grießklöße, ausgestochen.

Zut.: 1 l Milch, ½ Pfd. Grieß, 1 Teel. Salz, 2—3 Eier, 40 g Butter, 1 Eßl. Weckbrosamen.

Die Milch wird mit dem Salz zum Kochen gebracht, der Grieß eingerührt und dick gekocht (20 Min.) Sodann zieht man den Brei vom Feuer weg, rührt die verquirlten Eier darunter, läßt den Brei auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen und sticht nun mit dem, in heiße Butter getauchten Eßlöffel längliche Klöße ab, die man nebeneinander auf eine heiße Platte setzt. Das jedesmalige Eintauchen des Löffels in heiße Butter darf nicht vergessen werden, da sonst die Klöße zusammenlaufen. Zuletzt werden die fertigen Klöße mit in Butter gerösteten Weckbrosamen überschmälzt und mit Salat oder Obst serviert.

918. Grießschnitten.

Zut.: 1 l Milch, 20 g Butter, Prise Salz, ½ Pfd. Grieß, 2—3 Eigelb. — Zum Panieren: 2—3 Eiweiß, 80 g Weckmehl. Backfett oder 40—50 g Butter. 2 Eßl. Zucker, wenig feinen Zimt.

In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein und läßt ihn so lange kochen, bis er sich vom Topfe löst, wozu man ungefähr 10 Min. rechnet. Sodann nimmt man ihn vom Herd weg, rührt möglichst schnell die verquirlten Eigelb darunter und gibt den Grießteig auf ein mit kaltem Wasser abgeschwenktes Brett. Mit Hilfe eines öfters in Wasser ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

tauchten Wellholzes, wellt man die Masse 1½ cm dick möglichst glatt auseinander und läßt sie erkalten. Sodann schneidet man Rechtecke davon in der Größe von 6 auf 4 cm, dreht diese in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend schön goldbraun. Oder: man setzt die panierten Schnitten auf ein Blech, legt kleine Butterwürfel darauf und bäckt sie in heißem Ofen goldgelb. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darauf und serviert die Schnitten mit Obst. (Gibt 25—30 Schnitten.)

919. Grünkern-Küchlein.

Zut.: ½ Pfd. Grünkern, 1 l Wasser (oder Fleischbrühe), 1 Eßl. Salz, 1 Teel. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel, 1 Ei. — Zum Backen: Weckmehl, Fett.

Die Grünkern werden gemahlen, mit Fleischbrühe oder Wasser und Salz weich- und dickgekocht. Sodann gibt man die gedämpften Zwiebel und das Ei zu und formt, wenn die Masse etwas kalt geworden ist, kleine Küchlein davon. Kurz vor dem Backen werden sie in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. Am besten schmeckt Salat dazu. (15 Küchlein.)

920. Hefekloß.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 40 g Butter, ⅓ l Milch, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, 15—20 g Hefe. — Zum Abschmälzen: 40 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Mit diesen Zutaten wird ein derber Hefeteig bereitet, welcher tüchtig geschlagen, mit Mehl bestäubt und zum Gehen etwa 2 Std. an die Wärme gestellt wird. Ein erwärmtes Wellbrett wird mit Mehl bestäubt, der Teig darauf gegeben und ein großer Kloß geformt. Nun wird eine erwärmte Serviette mit Mehl bestäubt, der Kloß hineingelegt, und nachdem er nochmals 25 Min. gegangen ist, so auf einen Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser gesetzt, daß der Kloß das Wasser nur wenig berührt. Man deckt den Deckel darauf, bindet die 4 Ecken der Serviette über dem Deckel zusammen und läßt den Kloß ¾ Std. auf der Seite des Herdes langsam kochen. Beim Anrichten wird der Kloß auf der geöffneten Serviette auf den Tisch gelegt, mit 2 Gabeln 5—6 cm große Kloßwürfel losgerissen und diese auf einer heißen Platte angerichtet. In heißer Butter röstet man das Weckmehl gelb und schmälzt damit den Hefekloß. Man gibt ihn zu saurem Schweinebraten, Schweineragout usw.

921. Fastnachtsküchle.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15—20 g Hefe, ¼ l Milch, 60—80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, 1 Teel. Zimt.

Mit diesen Zutaten bereitet man nach dem Gehen des vorher hergestellten Vorteiges den vollständigen Teig (siehe Nr. 1092) und

stellt diesen zum Gehen an einen zugfreien Ort. Ein erwärmtes Wellbrett wird mit Mehl bestäubt, der gegangene Teig zwei fingerdick leicht ausgewellt, mit einem in Mehl getauchten Glas Küchlein ausgestochen, welche man nochmals 20—25 Min. gehen läßt. In einer Backpfanne läßt man ungefähr 1½ Pfd. Fett heiß werden, gibt, sobald sich an einem eingesteckten Kochlöffel kleine Bläschen bilden, die Küchlein nach und nach hinein und läßt sie unter Schütteln der Pfanne langsam goldbraun backen. (Backzeit etwa 8 Min.) Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, zum Entfetten auf Brotscheiben gelegt und noch heiß in Zucker und Zimt gewendet. (Gibt etwa 24 Küchlein.)

922. Ausgezogene Fastnachtsküchle.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15—20 g Hefe, ¼ l Milch, 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei, Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, 1 Teel. Zimt.

Der Teig wird auf dieselbe Weise zubereitet wie in Nr. 921. Nach dem Gehen wird er auf dem Wellbrett fingerdick ausgewellt und mit dem Backrädchen verschobene Rechtecke geschnitten, welche eine Länge von 6 und eine Breite von 4 cm haben. Man läßt die so vorbereiteten Küchlein nochmals ½ Std. gehen, zieht sie vor dem Einlegen in heißes Fett in der Mitte dünn aus und bäckt sie schwimmend schön goldgelb. Nach dem Backen werden sie noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut. (Stückzahl: 20—22.)

923. Berliner Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, ⅙ l Milch, 4 Eier, 1 Teel. Salz, 30 g Hefe, 3 Eßl. Marmelade, Backfett.

In dem erwärmten, gesiebten Mehl, unter welches man einige Stunden vorher die Butter geschnitten hat, bereitet man mit einem Teil der Milch und der aufgelösten Hefe einen Vorteig, und nachdem dieser gegangen, mit den andern Zutaten den vollständigen Teig, der tüchtig geknetet und geschlagen werden muß. Sobald er Blasen wirft, läßt man ihn mit einem Tuch bedeckt an der Wärme 2—3 Std. gehen. Alsdann wellt man ihn auf dem erwärmten Wellbrett fingerdick aus, sticht mit einem Weinglas Küchlein aus, die man am Rand mit Eiweiß bestreicht. In die Mitte der Küchlein setzt man ½ Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade, legt ein ungefülltes Küchlein darauf, drückt die Enden fest zusammen und bäckt sie nach nochmaligem Gehen von 20 Min. schwimmend in heißem Fett goldgelb. Nach dem Backen wendet man die Pfannkuchen sofort in Zucker und Zimt um. Backzeit: 6—8 Min. (Stückzahl: 18—20.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

924. Hefeschupfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 100 g Kartoffeln, 60 g Butter, 1 Teel. Salz, 50 g Zucker, 1 Ei, $^1/_6$ l Milch, 20 g Hefe, Backfett. — 80 g Zucker, Zimt.

Das gesiebte Mehl wird mit der kleinen geschnittenen Butter erwärmt, die anderen Zutaten in der vorgeschriebenen Reihenfolge zugegeben und der Teig in der Nähe des Herdes tüchtig geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Man läßt ihn mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch bedeckt etwa 2 Std. gehen. Sodann rollt man auf dem erwärmten, bestäubten Wellbrett fingerlange und 2 cm dicke Rollen davon und bäckt diese, nachdem sie nochmals 15 Min. gegangen sind, schwimmend in heißem Fett goldbraun. (Backzeit: 6—8 Min.) Nun werden sie auf Brotscheiben entfettet, mit Zucker und Zimt bestreut und mit Kompott serviert. (Gibt 48 Stück.)

925. Hefepfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^3/_8$ l Milch, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zucker, 15 g Hefe, Backfett.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl rührt man die lauwarme Milch, Eier, Salz, Zucker und zuletzt die aufgelöste Hefe, schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst, streut wenig Mehl darüber und läßt ihn gut zugedeckt in der Nähe des Herdes etwa 1 Std. gehen. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man 4—5 Eßl. Fett heiß werden, setzt mit einem Schöpflöffel kleine Kuchen im Durchmesser von 6—7 cm hinein und läßt diese auf beiden Seiten schön goldbraun backen, wozu man 10 Min. rechnet. Serviert man Kompott dazu, werden die Hefepfannkuchen mit feinem Zucker bestreut. (Gibt 15 Stück.)

926. Ballbäuschen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 40 g Zucker, Prise Salz, 80 g Butterwürfel, 25 g Hefe, $^1/_3$ l Milch, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 80 g Korinthen. — Zum Backen: Fett. — Zum Umwenden: Zucker und Zimt.

Das Mehl wird mit den angegebenen, erwärmten Zutaten zu einem Hefeteig gearbeitet, den man in der Wärme etwa Std. gehen läßt. Hierauf erhitzt man in einer mit Vertiefung versehenen Eierpfanne je ½ Eßl. Fett, gibt in jede Vertiefung einen kleinen Eßl. rund geformten Teig und bäckt diesen auf beiden Seiten goldgelb (12 Min.) Nach dem Backen werden sie mit Zucker bestreut und mit Kompott serviert. (Stückzahl: 24—26.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

927. Dampfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $^1/_4$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser 2 mal je $^1/_8$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Eßlöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15—20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schäufelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert. (Stückzahl: 20.)

928. Ofennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 15—20 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, 60 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei. — Zum Streichen: 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Eßl. Milch.

Mit dem zuvor hergestellten Vorteig und den andern erwärmten Zutaten wird der Hefeteig gearbeitet, der nach dem Schlagen mit Mehl bestäubt und zum Gehen an die Wärme gestellt wird. Sodann wird der aufgegangene Teig auf dem erwärmten Wellbrett 2 cm dick ausgewellt, mit einem Weinglas oder Ausstecher Küchlein ausgestochen und diese in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gesetzt und zwar nebeneinander. Damit man sie nach dem Backen auseinanderbrechen kann, wird jedes Küchlein außenherum mit zerlassener Butter bestrichen. Die Ofennudeln sollen hierauf nochmals 20—25 Min. gehen und werden, bevor sie in den mittelheißen Backofen kommen, mit Eigelb bestrichen und etwa 30—40 Min. gebacken. (Stückzahl: 24.)

929. Kirschennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei, $1^1/_2$ Pfd. Kirschen. — Zum Streichen: 30 g Butter, Eigelb.

Der nach Nr. 1092 hergestellte Hefeteig wird nach dem Gehen auf dem Wellbrett fingerdick ausgewellt, mit einem Weinglas oder einer Ringform Küchlein im Durchmesser von 7 cm ausgestochen,

3—4 Kirschen darauf gelegt, diese in den Teig gut eingepackt und in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gesetzt, wobei man die Nudeln außen herum mit zerlassener Butter bestreicht. Man läßt die Nudeln nochmals ½ Std. gehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mäßig heißem Ofen etwa ¾—1 Std. Beim Auftragen werden sie mit Zucker bestreut. (Stückzahl: 20—24.)

930. Zwetschgennudeln

werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 929.

931. Schneiderlappen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ¼ l Milch, 20 g Hefe, 50 g Zucker, 60 g Butter, 1 Ei, 1 Teel. Salz. — Zum Bestreichen: 50 g Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, welchen man zum Gehen an einen zugfreien Ort stellt. Sobald er genügend gegangen ist, wird er 1½ cm dick ausgewellt und in verschobene Rechtecke gerädelt. Davon setzt man einige auf ein bestrichenes Backblech und zwar dürfen die Lappen sich nicht berühren. Alsdann bestreicht man die Oberflächen der aufgesetzten Teigstücke leicht mit zerlassenem Fett oder Butter, legt eine zweite Lage Teiglappen so darüber, daß die frei gebliebenen Zwischenräume davon bedeckt werden. Auf diese Weise setzt man sämtliche Teigstücke übereinander, im ganzen sollen es etwa 5—6 Lagen sein. Nach nochmaligen gutem Aufgehen (30 Min.) bäckt man den Teig in mittlerer Hitze zu goldbrauner Farbe und serviert die Mehlspeise mit gekochtem Obst.

932. Kartäuserklöße.

Zut.: 8 trockene Milchbrötchen, 3 Eier, 50 g Zucker, ¾ l Milch. — Zum Panieren: Weckmehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, ½ Teel. Zimt.

Die leicht abgeriebenen Brötchen werden in 4 Teile geteilt und in Milch, welche man mit Zucker und Eigelb verrührt hat, gelegt, bis sie durchweicht sind. Nachdem man sie aus der Milch herausgenommen hat, läßt man sie auf einem Sieb etwas abtropfen, wendet sie in Weckmehl um und bäckt sie in einer Backpfanne in reichlich heißem Fett schön braun. (Backzeit 5—8 Min.) Die gebackenen Klöße werden auf Brotscheiben oder Papier entfettet, in Zucker und Zimt umgewendet und mit Obst oder einem süßen Beiguß aufgetragen.

933. Kartäuserklöße anderer Art.

Zut.: 8 trockene Brötchen, 3 Eier, 50 g Zucker, 60 g Butter, ¾ l Milch, Weckmehl, 30 g Mandeln. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, 1 Teel. Zimt.

Die leicht abgeriebenen Brötchen werden ebenfalls in vier Teile geschnitten, in der mit Eiern, Zucker und zerlassener Butter ver-

mischten Milch gut durchweicht, sodann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, in Weckmehl umgewendet und auf ein gut gebuttertes Backblech gesetzt. Nun spickt man die Klöße mit keilförmig geschnittenen Mandeln, stellt sie in den heißen Backofen und bäckt sie im Zeitraum von 30—40 Min. schön goldbraun. Die fertigen Klöße werden vor dem Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

934. Natronküchlein.

Zut.: 60 g Butter, 2 Eier, 80 g Zucker, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm, 3 Eßl. Milch, Prise Salz, einen glattgestrichenen Teel. doppeltkohlensaures Natron, 1 Pfd. Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, 1 Teel. Zimt.

Die schaumig gerührte Butter wird mit Zucker und Eiern ¼ Std. gerührt, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Man wellt ihn ½ cm dick aus, sticht mit einer gezackten Ringform (im Durchmesser von 8 cm) 2 cm breite Ringe aus, und bäckt diese schwimmend in heißem Fett goldgelb. Backzeit 5 Min. Nach dem Backen werden die Küchlein auf Brotscheiben entfettet und in Zucker und Zimt umgewendet. (Stückzahl: 36—38.)

935. Hirschhörner.

Zut.: 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Kirschwasser, 3 Eier, 320 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: Zucker und Zimt.

Zur schaumigen Butter rührt man Zucker, Eier, Kirschwasser, Salz und nach ¼ Std. das Mehl, nimmt den Teig auf das Wellbrett, woselbst er so leicht als möglich zusammen gearbeitet wird. Hierauf wird er ½ cm dick ausgewellt und 2 cm breite und 10 cm lange Streifen abgerädelt, welche halbmondartig gebogen und am oberen Bogen mit dem Backrädchen im Abschnitt von 1½ cm 1 cm tief eingerädelt werden. Alsdann gibt man die Teigstückchen in heißes Fett und bäckt sie schwimmend 5—6 Min. Nach dem Entfetten auf Brotscheiben werden sie in Zucker und Zimt umgewendet und mit Kompott serviert. (Stückzahl: 28.)

936. Sträubchen.

Zut.: 300 g Mehl, ¼ l Milch, Prise Salz, 1 Eßl. Zucker, 3 Eier, 60 g zerlassene Butter. — Backfett. — Zum Bestreuen: 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Unter das gesiebte Mehl rührt man Milch, Salz, Zucker, Eier und zuletzt die zerlassene Butter. Hierauf gibt man einen Teil des Teiges in einen Straubentrichter und läßt ihn schneckenartig gewunden in heißes Fett einlaufen. Der äußere Kreis soll ungefähr einen Durchmesser von 12—14 cm haben. Man bäckt die Sträubchen auf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

beiden Seiten goldgelb, entfettet sie auf Brotscheiben und wendet sie sofort in feinem Zucker, den man mit Zimt vermischt hat, um. (Gibt 7 Sträubchen.)

937. Scherben.

Zut.: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 2 Eßl. dicken, sauren Rahm, 30 g Zucker, etwa 270 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen 60 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt.

Eier, Zucker und Rahm werden verrührt, das Mehl nach und nach dazu gegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Hierauf wellt man ihn auf dem Wellbrett so dünn als möglich aus und schneidet mit dem Backrädchen 12 cm lange und 5 cm breite verschobene Rechtecke davon. Diese werden mit einer Gabel einige Male gestupft, damit die Scherben nicht blasig werden und sodann schwimmend in heißem Fett ungefähr 3—4 Min. gebacken. Man entfettet sie auf Brotscheiben und wendet sie sofort in Zucker und Zimt um. (Gibt ungefähr 70—75 Scherben.)

938. Schneeballen.

Zut.: 50 g Butter, 6 Eigelb, 4 Eiweiß, 40 g Zucker, etwa 3/4 Pfd. Mehl. — Backfett, Staubzucker.

Unter die schaumig gerührte Butter rührt man Zucker, Eigelb und Eierschnee und nach etwa 10 Min. soviel gesiebtes Mehl, daß man den Teig auswellen kann. Je weniger Mehl man verwendet, desto mürber wird das Backwerk. Sodann wellt man einen großen Kuchen, schneidet diesen in ungefähr 60 cm lange und 7 cm breite Streifen, die man wiederum in 5 Teile rädelt, welche aber unten und oben 1 cm breit zusammenhalten müssen. In einer möglichst engen Backpfanne läßt man so viel Fett heiß werden, daß der dazu notwendige Backlöffel ganz davon bedeckt ist, gibt einen Teigstreifen gut verschlungen in den Löffel und bäckt den Schneeballen unter fortwährendem Drehen, bis er goldgelb ist. Sodann nimmt man ihn vorsichtig aus der Form und bestreut ihn noch heiß mit feinem Zucker. (Gibt 10—12 Stück.)

939. Falsche Pilze.

Zut.: 140 g Mehl, 40 g Kartoffelmehl, 20 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/6 l süßen Rahm oder Milch, 2 Eier, 1 Eßl. Kirschwasser. — Backfett. — Glasuren.

Mit diesen Zutaten bereitet man einen glatten Pfannkuchenteig, gießt so viel Teig über den in Fett erhitzten Pilzlöffel, als daran haften bleibt, und bäckt den Pilz in heißem Fett goldgelb. Nach dem Erkalten glasiert man mit Schokolade-, weißer und roter Glasur. (Stückzahl: 30.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

940. Wiener Nudeln.

Zut.: 60 g Butter, 3 Eier, 2 Eßl. Kognak, Prise Salz, 1/2 Pfd. Mehl. — Backfett. — Vanillezucker.

Unter die schaumige Butter gibt man Eier, Salz, Kognak und Mehl, arbeitet den Teig leicht zusammen und stellt ihn kalt. Nach 1/2 Std. wellt man ihn möglichst dünn aus, schneidet mit dem Backrädchen 20 cm lange und 2 cm breite Streifen, welche zu 8er geschlungen, in heißem Fett goldgelb gebacken werden. Sobald sie aus dem Fett kommen, wendet man sie in Vanillezucker um und serviert sie mit Kompott oder Vanillebeiguß. (Stückzahl: 60.)

941. Fingerle.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 4 Eier, 1 Teel. Rosenwasser, 1 Eßl. Zimt, 1/4 Pfd. gemahlene Mandeln, 1 Pfd. Mehl. — Zum Backen: Fett. — Zum Bestreuen: feinen Zucker.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eier und nach 1/4stündigem tüchtigen Rühren Rosenwasser, Mandeln, Zimt und Mehl dazu gegeben. Der Teig wird auf dem Wellbrett zusammengearbeitet, fingerlange und fingerdicke Rollen davon geformt und diese schwimmend in heißem Fett gebacken. Man bestreut sie noch heiß mit feinem Zucker und serviert sie mit Obst.

942. Gebackene Mandeln.

Zut.: 1 Ei, 3 Eigelb, 125 g Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 20 g Butter, etwa 3/4 Pfd. Mehl. — Backfett.

Eigelb, ganzes Ei und Zucker werden mit der abgeriebenen Zitronenschale gut schaumig gerührt. Dazu gibt man die zerlassene Butter und unter stetem Rühren soviel Mehl, als der Teig annimmt. Man wellt den Teig aus, sticht mit einem dazu bestimmten Förmchen Mandeln aus und bäckt diese schwimmend in heißem Fett gelb. Noch heiß bestreut man sie mit feinem Zucker und serviert sie mit Kompott.

943. Pfitzauf.

Zut.: 180 g Mehl, 3/8 l Milch, 90 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz. — Zum Bestreuen: 30 g Staubzucker.

Das gesiebte Mehl wird mit der Hälfte der angegebenen Milch glatt angerührt, die verquirlten Eier, Salz und kurz vor dem Einfüllen die zerlassene, ja nicht heiße Butter, sowie den Rest der Milch, den man bis zu 28° erwärmt hat, zugegeben. 12 Pfitzauffördmchen, welche man vorher mit zerlassener Butter bestrichen hat, werden zur Hälfte mit dieser Masse gefüllt und sofort in den heißen Backofen

gestellt und während 25—30 Min. in sehr guter Hitze gebacken. Nach dem Backen werden die Pfitzauf mit Zucker bestreut und sofort serviert. (12 Stück.)

944. Biskuitäpfel.

Zut.: 6 Eier, 165 g Zucker, 1 Messerspitze geriebene Zitronenschale, 165 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, Messerspitze Zimt.

Eigelb, Zucker und Zitronenschale rührt man schaumig und mengt kurz vor dem Backen das gesiebte Mehl und den steifen Eierschnee leicht darunter. Mit einem Eßlöffel legt man walnußgroße Kugeln in heißes Fett und bäckt sie unter beständigem Rütteln der Pfanne schön hellbraun. Die gebackenen Kugeln werden auf Brotscheiben entfettet und noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut. (Stückzahl 26—28.)

945. Spritz-Gebackenes.

Zut.: $^1/_8$ l Milch, 50 g Butter, 30 g Zucker, 125 g Mehl, Prise Salz, 3 Eier, $^1/_2$ glatt gestrichenen Teel. Ammonium. — Backfett. — Zum Bestreuen: 30 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Milch, Butter, Zucker und Salz bringt man zum Sieden, rührt sofort das gesiebte Mehl ein und kocht den Teig unter Rühren etwa 10 Min. zu einem dicken Kloß, der sich vom Topfe lösen muß. Nach dem Erkalten des Teiges rührt man die Eier und das Ammonium darunter, füllt einen Teil der Masse in die Teigspritze oder in einen mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack und drückt 10 cm lange Teigstücke in heißes Fett. Man bäckt sie goldgelb (5 Min.), entfettet sie auf Brotscheiben und bestreut sie mit Zucker und Zimt. (Gibt 28 Stück.)

946. Gebrühte Kugeln.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 100 g Butter, 150 g Mehl, 50 g Emmentaler Käse, 1 Teel. Salz, 5 Eier. — Backfett.

Man bringt das Wasser nebst der Butter und Salz zum Sieden, rührt sofort das Mehl ein und läßt dieses zu einem dicken Kloß abkochen, wozu man auf der Seite des Herdes 10 Min. rechnet. Hierauf gibt man unter tüchtigem Rühren 1 Ei und wenn die Masse erkaltet ist, die übrigen Eier und zuletzt den in ½ cm große Würfel geschnittenen Käse zu und legt mit einem Teelöffel kleine Teigkugeln (3 cm im Durchmesser) in heißes Fett. Man bäckt sie schwimmend goldgelb (8 bis 10 Min. Backzeit) und gibt sie als Beilage zu Gemüse. (Gibt 25—28 Stück.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

947. Provit-Kugeln.

Zut.: $^1/_{12}$ l Wasser (gleich 85 g), 50 g Butter, 70 g Mehl, 2 große Eier, Prise Salz, 1 Teel. Zitronenzucker.

Man bringt das Wasser mit der Butter zum Kochen, rührt das Mehl nebst dem Salz und Zucker darunter und kocht den Teig auf der Seite des Herdes zu einem dicken Kloß, unter welchen man sofort 1 Ei und nach dem Erkalten das übrige Ei mengt. Kurz vor dem Gebrauch legt man mit dem in Fett getauchten Teel. mirabellengroße Kugeln in heißes Fett und bäckt diese unter Rütteln der Pfanne etwa 6—8 Min. (Das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Kugeln platzen und im Innern noch teigig sind.) Nach dem Entfetten auf Brotscheiben setzt man sie in kleine Kristallschalen und übergießt sie vor dem Auftragen mit einem Weinbeiguß. (Stückzahl: 25—30.)

948. Schnittlauchküchle.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 65 g Butter, 125 g Mehl, 2 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3 Eier. — Backfett.

Wasser und Butter bringt man zum Kochen, rührt sofort das gesiebte Mehl hinein und läßt den Teig auf der Seite des Herdes so lange kochen, bis er sich als großer Kloß vom Topfe löst. Man läßt den Teig, nachdem man gleich ein Ei zugegeben hat, in einer Schüssel erkalten, rührt die übrigen Eier, Schnittlauch und Gewürz darunter, legt mit einem Teelöffel runde Klößchen in heißes Fett und bäckt sie schwimmend (6 Min.) knusperig. Man serviert die Küchlein als Beilage zu grünen Bohnen, Rosenkohl, Kohlraben u. dgl. (18—20 Stück.)

949. Apfelküchle.

Zut.: 5 große, mürbe Äpfel, 60 g Zucker. — Zum Ausbackteig: 120 g Mehl, Prise Salz, 1 Kaffeel. Olivenöl, 40 g Zucker, schwach $^1/_8$ l Bier, 4 Eiweiß. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker.

Die Äpfel werden geschält, in ¾ cm dicke Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit Zucker bestreut und 1 Std. zum Durchziehen auf die Seite gestellt. Von Mehl, Salz, Zucker, Öl und Bier wird kurz vor Gebrauch ein dickflüssiger Teig angerührt und der steife Eierschnee darunter gezogen. Nun werden die Äpfelscheiben hineingetaucht und vorsichtig in heißes Fett gelegt. Nachdem sie braun gebacken sind, werden sie auf Brotscheiben entfettet und gezuckert. (Etwa 25 Stück.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

950. Einfache Waffeln.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Milch, 1 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz, 5 Eier, Speckschwarte oder 70 g Schweinefett. — Zum Bestreuen: Zucker.

Unter das gesiebte Mehl rührt man langsam Zucker, Salz, Milch, Eigelb und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Eine Waffeleisenform wird erhitzt, mit Schweinefett oder einer Speckschwarte bestrichen, je nach der Größe der Form $^1/_8$—$^1/_6$ l Teig hineingefüllt und unter öfterem Wenden des Waffeleisens auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Aus dem Eisen genommen, werden die einzelnen Waffeln mit der Schere auseinandergetrennt; dabei schneidet man auch die äußeren verbrannten Kanten ab, wendet die Waffeln in feinem Zucker um und serviert sie sofort. Durch längeres Liegen werden die Waffeln weich und zähe. Am schönsten wird das Backwerk, wenn man das Feuer langsam durch Buchenholz oder Holzkohlen unterhält. (Gibt 25 Herzwaffeln.)

951. Hefewaffeln.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, 1 Eßl. Zucker, Prise Salz, 180 g Mehl, 3 Eier, $^1/_8$ l dicken, sauren Rahm, $^1/_8$ l Milch, 15 g Hefe, Speckschwarte oder Fett. — Zum Backen: 50 g Fett. — Zum Bestreuen: 30 g Zucker.

Die Zubereitung ist wie in Nr. 950; nur gibt man vor dem Backen die mit Milch aufgelöste Hefe darunter. (Gibt 25 Herzwaffeln.)

952. Feinere Waffeln.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, 1 Eßl. Zucker, 5 Eier, 250 g Mehl, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, $^1/_8$ l Milch, Prise Salz, Speckschwarte oder Schweinefett. — Zum Bestreuen: Zucker.

Der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker, Eigelb, Mehl, Rahm und Milch unter tüchtigem Rühren zu und mengt kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee darunter. Die weitere Zubereitung ist wie in Nr. 950. (Gibt 25—30 Herzwaffeln.)

953. Äpfelstrudel.

Zut. zum Strudelteig: $^1/_4$ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Schweinefett, 1 Ei, 2—3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zum Belegen: 3 Pfd. Äpfel, 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt, 70 g Mandeln, 70 g Korinthen, 120 g Butter, 20 g Weckmehl, 60 g Zucker.

Das Ei wird mit dem gut warmen Wasser und Salz verquirlt und unter das Mehl gearbeitet, welchem man vorher die feingeschnittene Butter und Fett zugegeben hat. Der erhaltene Teig muß nun mindestens ½ Std. tüchtig geknetet oder geschlagen werden. Sodann läßt man ihn auf dem mehlbestäubten Brett ½ Std. ruhen. Während dieser Zeit bedeckt man ihn mit einer erwärmten Schüssel, welche von Zeit zu Zeit durch eine frisch erhitzte ersetzt werden muß. Als-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dann werden die dünn geschälten, mürben Äpfel in feine Blättchen geschnitten, gut gezuckert und zugedeckt. Außerdem müssen die Mandeln und Korinthen vorbereitet werden; erstere werden in feine Blättchen geteilt, letztere werden verlesen, gewaschen und gebrüht. Sind diese Zutaten gerichtet, so kann mit dem Ausziehen des Teiges begonnen werden. Ein Tisch wird mit einem Tischtuch belegt, dieses mit Mehl bestäubt und der etwas ausgewellte Teig darauf gelegt. Letzterer wird mit den oberen Handflächen sorgfältig ausgezogen, bis er so dünn ist wie ein Schleier. Sodann bestreicht man ihn rasch mit zerlassener Butter, streut etwas Weckmehl, die Äpfelscheibchen, Mandeln, Korinthen und etwas Zucker darauf und rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches schön zusammen. In eine Backpfanne, welche man gut mit Butter bestrichen hat, legt man den Strudel der Länge nach hinein, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn in gut heißem Ofen etwa ¾ Std. Nach dem Backen wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit feinem Zucker bestreut.

954. Käsestrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ¼ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Fett, Prise Salz, 1 Ei, 2—3 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: ½ Pfd. Käse, 90 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, 90 g Butter, ½ Teel. Zimt, ¼ Pfd. Korinthen. — Zum Backen: 50 g Butter. — Zum Bestreuen: Zucker.

Der nach Nr. 953 hergestellte Strudelteig wird ausgezogen. Der weiße Käse wird durch ein feines Sieb getrieben und mit Zucker, Eigelb und ganzen Eiern tüchtig gerührt. Sodann gibt man die zerlassene, ja nicht heiße Butter, sowie Zimt darunter und streicht die Masse auf den Strudelteig. Nun streut man die gewaschenen, gebrühten Korinthen darüber, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne und bäckt ihn in mittlerer Hitze ¾—1 Std. Nach Belieben kann man den Strudel, während er sich im Ofen befindet, öfters mit Butter streichen. Vor dem Auftragen wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit feinem Zucker bestreut.

955. Kirschstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ¼ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Fett, Prise Salz, 1 kleines Ei, 3 Eßl. warmes Wasser. — Zur Fülle: 2 Pfd. Kirschen, 100 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 150 g Weckmehl, 100 g Butter.

Der Strudel wird zubereitet wie Traubenstrudel. (Nr. 958.)

956. Rahmstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: 180 g Mehl, 15 g Butter, 12 g Fett, Prise Salz, 1 Ei, 6 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: 40 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, ⅜ l dicken, sauren Rahm, 70 g blättrig geschnittene Mandeln, 120 g Sultaninen. — Zum Bestreichen: 60 g Butter.

Mit den vorgeschriebenen Zutaten wird ein wie in Nr. 953 beschriebene Strudelteig gearbeitet und zum Ausruhen unter eine heiße

Schüssel gelegt. Während dieser Zeit rührt man die Butter schaumig, gibt die Eier und Zucker und nach ¼ Std. tüchtigem Rühren den dicken Rahm darunter. Hierauf wird der Teig so dünn als möglich ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen und letztere mit den blättrig geschnittenen Mandeln und den gewaschenen, gebrühten Sultaninen bestreut. Man rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches vorsichtig zusammen (es darf keine Fülle austreten), setzt den Strudel in die bestrichene Backpfanne und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa ¾ Std. Beim Anrichten schneidet man 5 cm breite Portionen, bestreut diese mit feinem Zucker und gibt einen Karamelbeiguß dazu.

957. Schokoladestrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ¼ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Fett, 1 kleines Ei, Prise Salz, 2—3 Eßl. heißes Wasser. — Zur Fülle: 6 Eier, 100 g Zucker, 90 g Mandeln, 90 g geriebene Schokolade. — Zum Bestreichen: 60 g Butter.

Der nach Nr. 953 hergestellte Strudelteig wird auf dem Tuch ausgezogen und folgende Fülle darauf gestrichen. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit der geriebenen Schokolade, Mandeln und dem steifen Schnee der Eiweiß gut vermengt. Man rollt den Strudel leicht zusammen, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn reichlich mit Butter und bäckt ihn in mittlerer Hitze ½—¾ Std. Man schneidet den gebackenen Strudel in 5 cm breite Stücke, bestreut ihn mit feinem Zucker und serviert ihn mit Vanillebeiguß.

958. Traubenstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ¼ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Schweinefett, Prise Salz, 1 Ei, 2—3 Eßl. warmes Wasser. — Zur Fülle: 2 Pfd. Trauben, 150 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 150 g Weckmehl, 100 g Butter.

Der Strudelteig (nach Nr. 953 hergestellt) wird vorsichtig ausgezogen und mit dem in 60 g Butter gerösteten und wieder erkalteten Weckmehl bestreut. Darüber legt man die eine Stunde vorher gezuckerten und mit Zimt bestreuten, abgezupften Trauben, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn in der gut mit Butter bestrichenen Bratpfanne oder Auflaufform etwa ¾ Std. Während des Backens wird der Strudel öfters mit Butter bestrichen. Beim Anrichten wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

959. Zwetschgenstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ¼ Pfd. Mehl, 10 g Butter, 8 g Schweinefett, Prise Salz, 1 kleines Ei, 3 Eßl. warmes Wasser. — Zur Fülle: 3 Pfd. Zwetschgen, 150 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 80 g Mandeln, 100 g Weckmehl, 100 g Butter.

Man bereitet von den angegebenen Zutaten den Strudelteig, den man nach dem Ausruhen dünn auszieht und mit zerlassener Butter

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

vorsichtig bestreicht. Darauf legt man Weckmehl, die abgeriebenen, in vier Teile geteilten, entsteinten Zwetschgen, Zucker, Zimt, länglich geschnittene Mandeln und Weckmehl, rollt den Strudel mit Hilfe des Tischtuches zusammen und bäckt ihn unter öfterem Bestreichen mit Butter.

960. Weißen Käse herzustellen.

2 l Milch läßt man an einem warmen Orte langsam sauer werden, so daß sie so dick ist, daß man sie schneiden kann und stellt sie ganz auf die Seite des Herdes, damit sich der Käsestoff von der Molke scheidet. Sobald sich oben grüne Flüssigkeit ansammelt, gießt man die Milch auf ein mit einer alten Serviette belegtes Sieb und läßt sie vorsichtig abtropfen. Der Käse wird nun zur weiteren Zubereitung kalt gestellt, während man die Molke zum Reinigen von Schwämmen verwendet.

961. Weißer Käse.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Käse, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l kaltes Wasser, 1 Tellerchen Kümmel oder feingeschnittenen Schnittlauch.

Der Käse wird durch ein feines Sieb getrieben, mit Rahm, Wasser und Salz möglichst schaumig gerührt, in eine Schüssel angerichtet und mit feingeschnittenem Schnittlauch oder Kümmel serviert.

962. Braunmehl.

Dasselbe sollte stets vorrätig sein, da man dadurch Fett erspart und rasch einen guten braunen Ragoutbeiguß erhält. Weißmehl wird in einer Backpfanne in den nicht zu heißen Backofen gestellt und unter öfterem Umwenden lichtgelb geröstet. Mehl ohne Fett geröstet, wird beim Ablöschen dunkler, während solches, das mit Fett gebräunt wurde, beim Abrühren heller wird.

---

23. Warme Puddinge.

963. Puddinge.

Unter dem Ausdruck Pudding bezeichnet man ein Gemenge von Nahrungsmitteln, wie Eier, Milch, Mehl usw., welche in einer offenen oder geschlossenen Puddingform im Backofen aufgezogen oder im Wasserbade gekocht werden. Puddinge können nicht als Hauptgericht serviert werden, sondern bilden eine beliebte Zwischen- oder Nach-

speise. Als Zugabe gibt man meistens Beiguß, höchst selten Obst. Um einen schönen Pudding auf den Tisch bringen zu können, ist es von größter Wichtigkeit, daß der dazu verwendete Eierschnee möglichst steif geschlagen und leicht unter die Teigmasse gemengt wird. Die Form, welche sehr pünktlich mit Butter bestrichen und mit Mehl oder Weckmehl bestreut sein muß, darf nur schwach ¾ gefüllt sein. Der Pudding steigt beim Kochen in die Höhe; deshalb darf man das Streichen des Deckels nicht vergessen. Soll der Pudding im Wasserbad gekocht werden, dann richtet man in einem möglichst engen Emailletopf so viel Wasser, daß die Form ¾ im Wasser steht. Sobald die Masse eingefüllt ist, stellt man die geschlossene Form in das kochende Wasser und sorgt dafür, daß der Pudding während des Kochens nicht umfallen kann. Nun schließt man den Topf mit dem Deckel. Der Dampf muß gut zurückgehalten werden, damit die obere Hälfte des Puddings, welche nicht im Wasser steht, dadurch gar wird. Das Kochwasser soll nur ganz langsam kochen, ja nicht strudeln; ebenso wenig darf es aber aus dem Kochen kommen. Muß der Pudding länger als 1 Std. kochen, ist es notwendig, daß das eingekochte Wasser durch Zugießen von kochendem Wasser ersetzt wird. Das Nachfüllen darf nur auf der Seite des Topfes erfolgen. 10 Min. vor dem Auftragen entfernt man den Deckel der Form und stellt den Pudding im Wasserbad in den heißen Backofen. Hier soll die Speise durch die Ofenhitze noch weiter aufgezogen werden und außerdem oben eine braune Kruste bekommen. Wird der Pudding nur im Backofen aufgezogen, bleibt die Form von Anfang an offen. Man darf aber nicht vergessen, die Form in kochendes Wasser zu stellen und von Zeit zu Zeit das eingekochte Wasser wieder zu ersetzen. Kurz vor dem Auftragen wird der Pudding vorsichtig auf eine heiße Platte gestürzt und so rasch wie möglich serviert. Will man einen Pudding brennend servieren, dann tränkt man ein 4—5 cm großes Stück Zukker mit Weingeist oder Arrak, legt es in die Mitte des Puddings und gießt noch ein Likörglas Alkohol über den Pudding. Bevor man die Türe des Speisezimmers öffnet, zündet man den Arrak an und stellt den Pudding brennend auf den Tisch.

964. Biskuitpudding.

Zut.: 4 Eier, 100 g Zucker, 80 g Kartoffelmehl, Saft und Schale einer halben Zitrone.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; sodann gibt man die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone, das Kartoffelmehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter. Nun füllt man die Masse in eine gut vorgerichtete Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1 Std. Dazu schmeckt am besten Aprikosen- oder Hägenmarkbeiguß. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

965. Pudding mit Biskuit.

Zut.: 80 g trockene Brötchen, $^1/_{16}$ l Milch, 100 g Biskuit, 50 g Sultaninen, 3 kleine Eier, 50 g Zucker, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, 10 g Butter.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten, mit der Milch angefeuchtet und vorsichtig umgeschüttelt. In die vorbereitete Puddingform legt man eine fingerdicke Lage Biskuit, streut gebrühte Sultaninen darüber und bedeckt letztere mit einer fingerdicken Schichte Brotscheiben. Hierauf folgen wieder Sultaninen, Biskuit usw., bis die Zutaten alle eingelegt sind. Eier, Zucker und Rahm werden tüchtig verrührt und über den eingefüllten Pudding gegossen. Man stellt diesen gut geschlossen in das Wasserbad und läßt ihn 1 Std. kochen. 10 Min. vor dem Auftragen stellt man die Form geöffnet im Wasserbad in den Backofen. Nach dem Stürzen serviert man den Pudding mit einem Wein-, Karamel- oder Hägenmarkbeiguß. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

966. Prinz Bertold-Pudding.

Zut.: 75 g Ochsenmark, 75 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 100 g Korinthen, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 150 g Mehl, etwas Zitrone.

Das gewässerte Ochsenmark wird mit Wasser ausgeknetet und mit der Butter schaumig gerührt. Sodann gibt man nach und nach die Eigelb und den Zucker zu und mengt das geschnittene Zitronat und Orangeat, Zitrone und die gewaschenen, gebrühten Korinthen darunter. Man schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, gibt ihn nebst dem gesiebten Mehl leicht unter den Teig und füllt ihn in die vorgerichtete Puddingform. Der Pudding wird im Wasserbad 1¼ Std. gekocht und mit Arrakbeiguß serviert. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

967. Zitronenpudding.

Zut.: 80 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 80 g Kartoffelmehl.

Unter die schaumige Butter rührt man nach und nach Zucker, Eigelb, Saft und Schale der Zitrone und rührt die Masse nochmals ½ Std. Sodann mengt man das Mehl und den Schnee der Eiweiß darunter, füllt den Teig in die gut vorbereitete Form und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Man serviert einen Weinbeiguß dazu. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

968. Englischer Pudding.

Zut.: 65 g Butter, 65 g Zucker, 4 Eier, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, 60 g gebrühte Sultaninen, Saft und Schale $^1/_4$ Zitrone, 1 Eßl. Kirschwasser, 3 abgeriebene Brötchen, $^1/_4$ l Milch.

Die schaumig gerührte Butter rührt man mit Zucker und Eigelb nochmals schaumig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ausgedrückten, verzupften Brötchen, sowie die Sultaninen, Mandeln, Zitrone, Kirschwasser und zuletzt den steifen Eierschnee leicht darunter und füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form. Nun kocht man den Pudding im Wasserbad 1¼ Std. (Siehe Nr. 963.) Beim Gebrauch wird er vorsichtig gestürzt und mit geschlagenem Weinbeiguß (Chaudeau) serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

969. Grießpudding.

Zut.: $^4/_{10}$ l Milch, 30 g Butter, 120 g Grieß, 60 g Zucker, 4 Eier, $^1/_4$ Zitrone, 30 g Korinthen, 30 g Sultaninen, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat.

Die Milch wird mit der Butter in nicht zu großer Messingpfanne zum Kochen gebracht, der Grieß langsam eingerührt und gekocht, bis sich die Masse vom Topfe löst. Alsdann nimmt man den Teig vom Feuer weg, rührt sofort ein Ei darunter und läßt ihn erkalten. Während dieser Zeit schneidet man Zitronat und Orangeat in kleine Würfel, wäscht und brüht Korinthen und Sultaninen und gibt sie zuletzt nebst den andern Eigelb, Zitrone und Zucker unter den Grießteig. Die 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, unter den Teig gezogen und die Masse in die mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form gefüllt. Man kocht den Pudding im Wasserbad auf dem Herd, oder in offener Form im Backofen ungefähr 1 Std. Der Pudding muß nach dem Stürzen sofort serviert werden und zwar am besten mit Wein-, Karamel- oder Fruchtbeiguß. (Wird der Pudding für ein Krankes gekocht, läßt man die Gewürze, Sultaninen u. dgl. weg. Formgröße 1¼ l Inhalt.)

970. Haselnußpudding.

Zut.: 4 Eier, 75 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, 145 g gemahlene Haselnüsse.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone, die geriebenen Haselnüsse und zuletzt der steife Schnee der Eiweiß darunter gemengt. Die Masse füllt man in eine vorbereitete Puddingform und kocht den Pudding nach Vorschrift 1 Std. im Wasserbad. Man serviert einen Wein- oder Karamelbeiguß dazu. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

971. Kastanienpudding.

Zut.: 120 g von beiden Schalen befreite Kastanien (Einkauf $^1/_2$ Pfd.), $^1/_6$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille, 75 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 30 g Makronen, 35 g Kartoffelmehl, 25 g Korinthen, 20 g Sultaninen.

Man löst die braune Schale der Kastanien mit dem Messer los, taucht zum besseren Entfernen der zweiten Schale die Kastanien in kochendes Wasser und löst auch die innere Haut ab. Alsdann gibt

man die Kastanien in ein kleines, gut glasiertes Töpfchen und kocht sie auf der Seite des Herdes mit der Milch langsam weich (25—30 Min.). Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb zu und rührt die Masse nochmals ½ Std. Nun gibt man die geriebenen Makronen oder in Ermangelung derselben Zwiebackmehl, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, Korinthen, Zitrone, durchgetriebene Kastanien, Kartoffelmehl und den Schnee der Eiweiß darunter, mengt die Masse möglichst leicht, füllt sie in die bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und kocht den Pudding nach Vorschrift 1¼ Std. (Siehe Nr. 963.) Der Pudding wird vorsichtig auf eine heiße Platte gestürzt und mit Karamel-, Wein- oder Fruchtbeiguß serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

972. Luisenpudding.

Zut.: 3 Milchbrötchen, ¼ l Wein, 90 g Butter, 90 g Zucker, 65 g gemahlene Mandeln, 4 Eier, ¼ Pfd. kandierte oder Tutti-Frutti Früchte, 2 Eßl. Arrak.

Die Brötchen werden in 1 cm große Würfel geschnitten und auf dem Feuer mit Wein, Butter und Zucker zu einem dicken Kloß abgerührt, der sich von der Pfanne lösen muß. Man läßt den Teig erkalten, gibt hierauf Eigelb, Früchte, Arrak, Mandeln, sowie den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und kocht den Pudding im Backofen 1 Std. Selbstverständlich muß die Form im Wasser stehen und darf nicht mit dem Deckel geschlossen werden. Man serviert Weinbeiguß dazu. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

973. Mandelpudding.

Zut.: 4 große Eier, 70 g Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g Mehl.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt dann Zitrone, Mandeln, Mehl und zuletzt den steifen Eierschnee leicht unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Man läßt sodann den Pudding ohne Deckel im Backofen noch 10 Min. aufziehen und bringt ihn mit Aprikosen-, Himbeer- oder Weinbeiguß zu Tisch. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

974. Nudelpudding.

Zut.: ⅓ l Milch, 80 g feine Nudeln, 50 g Zucker, 30 g Mandeln, 4 Eier, 60 g Butter, 1 Teel. Zitronenschale.

Man bringt die Milch mit etwa 30 g Butter zum Kochen, gibt die feinen Nudelstreifchen hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Unterdessen rührt man Butter, Zucker und Eigelb schaumig, gibt die erkaltete

Nudelmasse, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale, nebst dem steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine gut gestrichene Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1¼ Std. 10 Min. vor Gebrauch wird der Pudding geöffnet; im Wasserbad in den Backofen gestellt und nach dem Stürzen am besten mit einem Rotweinbeiguß serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

975. Neunlotpudding.

Zut.: ¼ l Milch, 80 g Butter, 80 g Zucker, 85 g Mehl, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, ¼ Zitrone, 5 Eier.

Milch, Butter und Zucker läßt man zum Kochen kommen, rührt das vorher mit etwas Milch angerührte Mehl ein, und kocht dies so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst (etwa 10 Min.). Nachdem sie etwas erkaltet ist, gibt man die leicht abgeriebene Zitronenschale, nach und nach unter beständigem Rühren die Eigelb zu und mengt zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß und die Mandeln leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut ausgestrichene, mit Weckmehl bestreute Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1 Std. Ein Wein- oder Fruchtbeiguß paßt am besten dazu. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

976. Reispudding.

Zut.: 180 g Reis, ⅔ l Milch, 85 g Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone.

Karolinareis wird zweimal gebrüht und mit der Milch vorsichtig weichgekocht (Kochkiste). Während dieser Zeit rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb und wenn der Reis weich und erkaltet ist, den letzteren und Zitrone zu und mengt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform, kocht den Pudding im Wasserbad 1½ Std. und stellt ihn vor dem Stürzen noch 10 Min. geöffnet (im Wasserbad) in den Backofen. Man serviert den Pudding mit Wein- oder Fruchtbeiguß. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

977. Plumpudding.

Zut.: 4 Brötchen, ⅕ l Milch, 80 g Sultaninen, 80 g Korinthen, 80 g Mandeln, 80 g Nierenfett, 40 g Butter, 140 g Zucker, 4 Eier, ¼ Zitrone, 3 Eßl. Arrak oder Rum.

Zwei trockene, abgeriebene Milchbrötchen werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Die andern Brötchen werden auf dem Reibeisen ganz gerieben. Die Mandeln, unter denen sich einige bittere befinden müssen, werden gerieben, die Sultaninen und Korinthen gewaschen, gebrüht und das rohe Nierenfett nach Entfer-

nung der Haut fein verwiegt. Hierauf rührt man Eigelb und Zucker mit der schaumigen Butter ¼ Std., gibt die andern vorgerichteten Zutaten nach und nach zu, mengt den steifen Schnee der Eiweiß darunter und kocht den Pudding nach dem Einfüllen in die vorgerichtete Form im Wasserbad 3 Std. 10 Min. vor Gebrauch wird von der Form der Deckel entfernt und der Pudding im Wasserbad 10 Min. im Backofen aufgezogen. Nach Belieben wird der Pudding vor dem Gebrauch mit einem Stückchen Zucker belegt, mit Rum begossen und beim Auftragen angezündet. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

978. Schokoladepudding.

Zut.: 65 g Butter, 50 g Zucker, 4 Eier, 50 g Schokolade, 80 g Weckmehl, $^1/_{10}$ l Milch.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies gut schaumig. Alsdann mengt man das mit Milch angefeuchtete Weck- oder Zwiebackmehl, die geriebene Schokolade und zuletzt den steifen Eierschnee unter die Masse. Man füllt sie in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form, kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad und serviert einen Vanillebeiguß dazu. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

979. Glasierter Schokoladepudding.

Zut.: 60 g Butter, 60 g Zucker, 4 Eier, 60 g geriebene Schokolade, 60 g Mandeln. — Zum Guß: 2 Eiweiß, 60 g Zucker, 2 Eßl. Himbeer- oder Aprikosenmarmelade.

Unter die schaumige Butter rührt man Zucker und Eigelb und nach ½ Std. den steifen Eierschnee nebst Schokolade und gemahlenen Mandeln. Die so vorbereitete Masse kommt in eine bestrichene, bestreute Puddingform und wird im Wasserbad 1¼ Std. gekocht. 10 Min. vor dem Gebrauch wird der Pudding auf eine Platte gestürzt, mit dem Guß überzogen und auf einem mit Salz bestreuten Blech in den Backofen gestellt; der Guß muß sich leicht färben. Guß: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zucker und Marmelade leicht darunter gezogen. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

980. Schwarzbrotpudding.

Zut.: 85 g geriebenes Schwarzbrot, 3 Eßl. Kirschwasser oder Arrak, 3 Eßl. Wein, 85 g Butter, 5 Eier, 85 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, Prise Nelken, 65 g Mandeln.

Das im Backofen getrocknete, geriebene Schwarzbrot wird mit Wein und Arrak befeuchtet und zugedeckt. Die schaumig gerührte Butter wird mit Eigelb und Zucker nochmals ½ Std. gerührt und die angegebenen Gewürze, Mandeln, sowie das Brot nebst steifem Eierschnee leicht darunter gemengt. Eine Puddingform wird mit Butter gestrichen, mit Weckmehl bestreut und mit der Masse gefüllt.

Man kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbade und stellt ihn 10 Min. vor dem Anrichten mit geöffnetem Deckel in den Backofen. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

981. Schwarzbrotpudding mit Früchten.

Zut.: 75 g Butter, 65 g Ochsenmark, 5 Eier, 65 g Zucker, 125 g Schwarzbrot, 125 g Tutti-Frutti-Früchte, 3 Eßl. Rum.

Das Ochsenmark wird mit einigen Eßlöffeln kaltem Wasser so lange geknetet, bis es schön weiß ist. Sodann gießt man das Wasser ab, rührt das Mark mit der zugegebenen Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb darunter und mengt, nachdem dies ½ Std. mitgerührt wurde, das getrocknete, geriebene Schwarzbrot, Rum, Früchte, sowie den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in die gut bestrichene mit Weckmehl bestreute Form und kocht den Pudding nach Vorschrift (Nr. 963) im Wasserbade etwa 1 Std. Vor dem Gebrauch wird der Pudding gestürzt und Obst- oder Weinbeiguß dazu serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

982. Schwedenpudding.

Zut.: 60 g Butter, 60 g Zucker, 4 Eier, 80 g Korinthen, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1 Teel. Zimt, 40 g Ochsenmark, 80 g Schwarzbrot, 3 Eßl. Arrak oder Kirschwasser.

Unter die schaumige Butter rührt man abwechselnd Zucker und Eigelb und mengt die gewaschenen, gebrühten Korinthen, feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, Zimt, feingeschnittenes Ochsenmark oder Butter, sowie das geriebene Schwarzbrot, das mit Rum angefeuchtet wurde, darunter. Zuletzt mengt man die Masse mit dem steifen Eierschnee und füllt sie in die vorbereitete Form. Man kocht den Pudding 1½ Std. im Wasserbad, bestreut ihn nach dem Stürzen mit Zucker und Zimt, übergießt ihn mit Arrak, zündet ihn an und bringt ihn brennend zu Tisch. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

983. Tag- und Nachtpudding.

Zut.: Stark ¼ l Milch, 80 g Butter, 80 g Mehl, 4 Eier, 80 g Mandeln, 120 g Zucker, 35 g Schokolade.

In die kochende Milch und Butter gibt man unter stetem Rühren das gesiebte Mehl und läßt es so lange kochen, bis sich die Masse in einem Kloße vom Topfe löst. Noch heiß rührt man 1 Ei darunter. Die Mandeln werden geschält, gerieben und das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Unter die erkaltete Masse rührt man Eigelb, Zucker, Mandeln und zieht zuletzt den steifen Schnee darunter. Nun teilt man sie in zwei Teile und mengt unter den ersten Teil die geriebene Schokolade. In eine gut gerichtete Puddingform gibt man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zuerst den braunen Teig, dann den gelben und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Zuletzt kommt der Pudding geöffnet noch 10 Min. im Wasserbad in den Backofen. Beim Gebrauch wird er vorsichtig gestürzt und mit einem Wein- oder Vanillebeiguß serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

984. Viktoriapudding.

Zut.: 80 g mürbe Brötchen, 75 g Butter, 4 Eßl. Aprikosenmarmelade, 75 g Mandeln, 75 g Sultaninen, $^1/_{16}$ l Arrak, 4 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_8$ l Milch, $^1/_{20}$ l Arrak, oder Rum.

Die Brötchen werden in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und in Butter goldgelb geröstet. Sodann taucht man die Schnitten in Marmelade, bestreut sie mit geschälten, grob verwiegten und im Backofen leicht gerösteten Mandeln, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit dem Arrak, in welchem man die gewaschenen Sultaninen aufgekocht hat. Die Eier verrührt man mit Zucker, Milch und Arrak und gießt sie ebenfalls über die Brotscheiben. Nachdem die Masse 1 Std. durchgezogen hat, füllt man sie vorsichtig in eine vorgerichtete Form und kocht den Pudding nach Vorschrift (Nr. 963) 1 Std. im Wasserbad. Vor dem Gebrauch wird der Pudding gestürzt und mit Weinbeiguß serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

985. Weckpudding.

Zut.: 4½ trockene Brötchen, $^1/_4$ l heiße Milch, 70 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, 30 g Korinthen, 40 g feingeschnittene Mandeln.

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, mit der heißen Milch begossen und zugedeckt. Sodann rührt man Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, etwas Zitrone und nach ½ Std. die gewaschenen, gebrühten Korinthen, die fein geschnittenen Mandeln und die fein verzupften Brötchen zu. Zuletzt mengt man den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Form und kocht sie 1 Std. im Wasserbad. Der Pudding wird mit Karamel- oder Weinbeiguß serviert. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

986. Zwiebackpudding.

Zut.: 80 g Butter, 4 Eier, 60 g Zucker, $^1/_3$ l Milch, 40 g Mandeln, 120 g Zwieback.

Der Zwieback wird fein gerieben und mit der kochenden Milch übergossen. Unter die schaumige Butter rührt man Zucker und Eigelb, gibt die geriebenen Mandeln, den abgekühlten Zwieback nebst dem steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform und kocht sie im Wasserbad 1 Std. 10 Min. vor dem Gebrauch wird die Form geöffnet und der Pudding im Wasserbad in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

den Backofen gestellt. Man serviert ihn mit einem Vanille-, Frucht- oder Weinbeiguß. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

---

24. Aufläufe u. dgl.

987. Äpfel-Merinken.

Zut.: 2 Pfd. Äpfel, ⅛ Pfd. Zucker, ½ l Wein, 3 Eßl. Arrak, 50 g Korinthen, 20 g Butter. — Zum Guß: 3 Eiweiß, 90 g mit Vanille gewürzten Zucker, 20 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln.

Mürbe Äpfel werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit, mit Zucker, Wein und Arrak so lange gekocht, bis man die Äpfel mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann und sie ein glasiges Aussehen haben. Nun legt man sie in eine Auflaufform, bestreut sie mit den gewaschenen, gebrühten Korinthen und den Butterstückchen und stellt die Form etwa 20—25 Min. in den heißen Backofen. Unterdessen schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den Zucker leicht darunter und bedeckt damit die gedämpften Äpfel. Nachdem man die Mandeln darüber gestreut hat, stellt man die Form nochmals etwa 20 Min. in den nicht zu heißen Backofen. Der Guß soll eine hellgelbe Farbe annehmen.

988. Äpfel-Charlotte.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, 150 g Butter, 200 g Zucker, ½ Stange Zimt oder ½ Zitrone, 1 Eßl. Aprikosen- oder Quittenmarmelade, 1 englisches Kapselbrot. — ⅛ l Wein, ⅛ l Wasser, 3 Eßl. Arrak.

Mürbe Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geteilt und mit der Hälfte der Butter, der Hälfte des Zuckers, Zimt oder Zitrone, Aprikosen- oder Quittenmarmelade, Kirschwasser oder Arrak, Wein und Wasser in einer Messingpfanne unter vorsichtigem Wenden gedämpft, bis sie gelb und glasig sind. Englisches Kapselbrot wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, auf einer Seite in zerlassene Butter und Zucker getaucht und damit eine bestrichene Auflauf- oder Timbalform so ausgelegt und ausgestellt, daß die gezuckerte Seite mit der Form in Berührung kommt. Nun wird die Äpfelmasse eingefüllt, oben mit vorbereiteten Brotscheiben belegt und die Charlotte in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken. (Nach Belieben kann man das Brot in Sternform in die Form legen; die Wände müssen selbstverständlich senkrecht bestellt sein. Den Deckel kann man wieder in Sternform darüber legen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

989. Äpfel mit Sandmasse.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Äpfel, 60 g Zucker, 3 Eßl. Johannisbeergelee, 50 g gewaschene, gebrühte Sultaninen, 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 100 g Butter. (Die Eier je 50 g wiegend.)

Mürbe Äpfel werden geschält, in feine Blättchen geteilt, nebst Zucker, Gelee und Sultaninen in eine Auflaufform gegeben und im Backofen vorsichtig weichgedämpft. Unterdessen werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, Eigelb, Zucker mit dem Schneebesen darunter gegeben und zuletzt das Mehl, nebst der zerlassenen Butter leicht damit vermengt. Die Masse kommt über die weichgedämpften Äpfel und wird in mäßiger Hitze etwa 40—50 Min. gebacken. Vor dem Auftragen probiert man mit einer Spicknadel, ob die Masse gar ist.

990. Äpfelauflauf.

Zut.: 4 trockene Brötchen, 80 g Butter, 3 Eier, 100 g Zucker, Prise Salz, $1^1/_2$ Pfd. Äpfel, 60 g Rosinen, $^1/_2$ Teel. Zimt, 4 Eßl. Kirschwasser. — Zum Aufziehen: 40 g Butter.

Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Eier, Zucker und Gewürze zu und mengt zuletzt die Brötchen, die gewaschenen, gebrühten Rosinen und die geschälten, in zweimarkgroße Stücke geschnittenen Äpfel nebst dem Kirschwasser darunter. In einer gußeisernen Bratpfanne im Durchmesser von 24 cm läßt man die Butter heiß werden, gibt die Masse hinein, deckt den Deckel darauf und stellt das Gericht in den gut heißen Bratofen. Nach etwa 1 Std. Backzeit wird der Auflauf auf eine heiße Platte gestürzt und mit feinem Zucker bestreut.

991. Arrakauflauf.

Zut.: $^1/_6$ l Milch oder Wasser, 65 g Butter, 65 g Mehl, 65 g Zucker, 6 Eier, $^1/_{10}$ l Arrak.

Man bringt Milch und Butter zum Kochen, rührt sofort das Mehl ein, läßt den gebrühten Teig kochen, bis er sich vom Topfe löst und stellt ihn kalt. Sobald der Teig erkaltet ist, rührt man Eigelb, Zucker, Arrak und Eierschnee darunter und stellt die in die Form gefüllte Masse in den heißen Backofen. Man rechnet zum Aufziehen 1 Std. Hierauf bringt man den Auflauf so schnell wie möglich zu Tisch.

992. Bechamelauflauf.

Zut.: $^3/_4$ l Milch, Prise Salz, 105 g Mehl, 105 g mit Vanille gewürzten Zucker, 6 Eier.

Mehl, Zucker und Salz verrührt man mit der Milch zu einem glatten Teig, bringt diesen unter Rühren zum Kochen und kocht ihn

20—25 Min. Nach dem Erkalten rührt man nach und nach die Eigelb darunter, rührt die Masse ½ Std., vermengt sie mit dem steifen Eierschnee, füllt sie in die vorbereitete Form und zieht den Auflauf in nicht zu heißem Ofen 1 Std. auf. Der Auflauf muß sofort serviert werden.

993. Butterbrotauflauf.

Zut.: 5 trockene Brötchen, 80 g Butter, 70 g Mandeln, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 1 Teel. Zitronenschale, 3 Eier, 60 g Zucker, ⅓ l Milch.

Trockene, abgeriebene Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und lagenweise in eine bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form gelegt. Dazwischen gibt man die geriebenen oder blättrig geschnittenen Mandeln, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen und Korinthen, die abgeriebene Zitronenschale und die erbsengroßen Butterstückchen. Eier und Zucker werden verrührt, mit der Milch aufgefüllt und die Flüssigkeit über die Brötchen gegossen. Man läßt die Brötchen eine Stunde stehen, belegt den Auflauf mit Weckmehl und Butterstückchen und läßt ihn in gut heißem Ofen ¾ Std. aufziehen.

994. Rheinischer Bund.

Zut.: Reste von Backwerk oder Pudding (½ Pfd.). — Zum Beiguß: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, ⅓ l Wein. — Zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 20 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln.

Dazu verwendet man Reste von Torte, Pudding u. dgl., welche man sonst nicht mehr verwerten kann, und zwar belegt man damit eine Auflaufform oder feuerfeste Platte; größere Stücke schneidet man fein, gibt den vorhergeschlagenen Weinbeiguß (Nr. 398) darüber und läßt ihn gut einziehen. ½ Std. vor Gebrauch zieht man unter den steifen Eierschnee der 2 Eiweiß den mit Vanille gewürzten Zucker, bedeckt damit die Süßspeise, streut Mandeln darauf und läßt sie im Ofen schön hellgelb werden. (15 Min.)

995. Kaiserauflauf.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 6 Eier, ¼ Pfd. Zucker, 2 trockene Brötchen, ⅛ l Milch oder Wein, ¼ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Mandeln.

Die schaumig gerührte Butter wird mit Zucker und Eigelb weitere 30 Min. gerührt. Dazu gibt man die gemahlenen Mandeln, gewaschenen gebrühten Rosinen, sowie den steifen Schnee nebst den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Auflaufform und bäckt den Auflauf 1 Std. in mittlerer Hitze. Man serviert einen Hägenmark- oder Fruchtbeiguß dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

996. Kartoffelmehlauflauf.

Zut.: $^1/_8$ l Milch, 50 g Zucker, 65 g Kartoffelmehl, 5 Eigelb, Schale von $^1/_4$ Zitrone, 25 g Butter, Schnee von 4 Eiweiß.

Das Mehl rührt man mit der Milch glatt an, gibt den Zucker zu, bringt dies unter stetem Rühren zum Kochen und kocht die Masse, bis man einen dicken Brei erhält. (20—25 Min.) Ist derselbe erkaltet, so verrührt man ihn mit den Eigelb, der zerlassenen Butter und Zitrone ½ Std., mengt sodann den steifen Schnee darunter, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und zieht sie in nicht zu heißem Ofen 1 Std. auf. Der Auflauf muß sofort serviert werden und zwar mit Aprikosenbeiguß u. dgl.

997. Reisauflauf.

Zut.: 200 g Reis, $1^1/_4$ l Milch, 80 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone oder eine halbe Stange Vanille.

Der Karolinareis wird zweimal gebrüht, mit der Milch und Zitrone oder Vanille vorsichtig weichgekocht und kalt gestellt. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, den Reis und zuletzt den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine bestrichene, bestreute Auflaufform und läßt den Auflauf in nicht zu heißem Ofen ¾ Std. aufziehen. Man kann einen Frucht- oder Weinbeiguß dazu servieren.

998. Sagoauflauf.

Zut.: $^3/_4$ l Milch, 120 g Sago, Prise Salz, 90 g Butter, 90 g Zucker, 4 große Eier, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone.

In die kochende Milch rührt man den Sago und läßt ihn weich und glasig kochen. Während dieser Zeit wird die schaumige Butter mit Zucker und Eigelb ½ Std. gerührt, der erkaltete Sago, Salz sowie Zitrone und der steife Eierschnee dazu gegeben und in die vorbereitete Form gefüllt. Man läßt den Auflauf in mäßiger Hitze 1 Std. aufziehen und serviert ihn mit Karamel-, Wein- oder Waldmeisterbeiguß.

999. Schokoladeauflauf.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 100 g Mehl, 60 g Schokolade, 50 g mit Vanille gewürzten Zucker, 50 g Butter, 4 Eier.

Man bringt die Milch mit der Butter zum Kochen, rührt das Mehl und die geriebene Schokolade ein und kocht dies zu einem Kloß ab. Wenn die Masse etwas erkaltet ist, mengt man die Eigelb, den Zucker und zuletzt den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform und stellt die Form zum Aufziehen

¾—1 Std. in den heißen Backofen. Man serviert einen Vanillebeiguß dazu. Es ist zu bemerken, daß der Auflauf sofort aufgetragen werden muß, da er leicht zusammenfällt.

1000. Vanilleauflauf.

Zut.: 50 g Butter, 50 g Mehl, ¼—⅓ l Milch, 1 Stange Vanille, 80 g Zucker, 5 Eier.

Die mehrmals zerschnittene Vanilleschote wird in der Milch auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen ausgezogen. Währenddem dünstet man in der zerlassenen Butter das Mehl 15 Min., löscht mit der durchgesiebten Milch ab, welche man nochmals nachgemessen hat, weil durch das Kochen die Flüssigkeit mehr oder weniger einkocht, und läßt den Teig kochen, bis er sich vom Topfe löst. Nun stellt man ihn kalt, rührt nach und nach Eigelb, Zucker und zuletzt den steifen Eierschnee darunter und füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form. In mäßig heißem Ofen braucht der Auflauf 1 Std. zum Aufziehen und soll sofort aufgetragen werden. Nach Belieben kann man einen Fruchtbeiguß dazu servieren.

1001. Weinküchleauflauf.

Zut.: 6 Eier, 190 g Zucker, 90 g Weckmehl. — Zum Begießen: ⅓ l Weißwein, 70 g Zucker, 80 g Sultaninen, 1 Stückchen Zimt, 1 Scheibe Zitrone.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Std. gerührt. Alsdann gibt man den steifen Schnee von drei Eiweiß, sowie das Weckmehl zu und rührt die Masse nochmals 10 Min. Zuletzt mengt man den Schnee der übrigen Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Auflaufform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen gelb. (Backzeit: ¾ Std.) Unterdessen stellt man Weißwein mit Zucker, etwas ganzem Zimt, Zitrone und den gewaschenen, gebrühten Sultaninen auf das Feuer, läßt dies zusammen bis vor das Kochen kommen und gießt den Wein vor dem Auftragen über den Auflauf.

1002. Wiener Grießauflauf.

Zut.: ¾ l Milch, 100 g Grieß, 70 g Butter, 70 g Zucker, 5 Eier, ½ Zitrone, 3 Eßl. Marmelade. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

In die kochende Milch rührt man den Grieß, läßt ihn 15 Min. kochen, gibt vorsichtig 1 Eigelb darunter und läßt die Masse erkalten. Unterdessen rührt man die schaumige Butter mit Zucker und Eigelb nochmals schaumig, gibt den erkalteten Grieß, Zitronenschale und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Eine gut gestrichene Auflaufform wird mit der Hälfte der Masse gefüllt, 3 Eßl. Johannis- oder Himbeermarmelade darüber gestrichen und letztere mit der zweiten Hälfte der Grießmasse bedeckt. Bevor man den Auflauf in den

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

mäßig heißen Ofen schiebt, belegt man die Oberfläche mit 1 Eßl. Weckmehl und würflig geschnittener Butter und läßt den Grieß etwa 1 Std. aufziehen.

1003. Aufgezogener Eierschnee.

Zut.: 4 Eiweiß, 150 g Zucker, das Mark einer Vanilleschote.

Unter den steifen Eierschnee zieht man den mit Vanille gewürzten Zucker und füllt dies in eine mit Butter bestrichene, mit Zucker bestreute Cremeform. Man bindet diese mit naßgemachtem Pergamentpapier zu, stellt den Schnee ins Wasserbad und läßt ihn langsam etwa 20 Min. kochen. Beim Gebrauch stürzt man ihn auf eine Platte und gießt einen Vanillebeiguß darüber.

1004. Aufgezogener Erdbeerschnee.

Zut.: 100 g Erdbeermarmelade, 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßl. Kirschwasser oder Arrak, 5 Eiweiß.

Die Marmelade wird ganz oder durchgetrieben mit Zucker, Zitronensaft, Arrak und 2 Eiweiß ½ Std. gerührt, der steife Eierschnee leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Creme- oder Puddingform gefüllt und im Wasserbad ½ Std. in mittlerer Hitze aufgezogen. Beim Gebrauch wird die Speise gestürzt und mit Vanillebeiguß serviert.

1005. Aufgezogener Schokoladeschnee.

Zut.: 100 g Schokolade, 1 Eiweiß, 60 g Zucker, 5 Eiweiß.

Die geriebene Schokolade wird mit 1 Eiweiß und dem Zucker ¼ Std. gerührt, der Schnee der übrigen Eiweiß darunter gezogen und wie in Nr. 1004 weiter zubereitet.

1006. Aufgezogener Himbeer-, Johannisbeer-, Preißelbeer-, Aprikosen- und Pfirsichschnee

werden wie Nr. 1004 zubereitet.

1007. Überbackener Erdbeerschnee.

Zut.: 100 g Erdbeermarmelade, 40 g Zucker, 5 Eiweiß.

Die Erdbeermarmelade wird mit dem Zucker und 1 Eiweiß ¼ Std. gerührt, der steife Schnee der übrigen Eiweiß darunter gezogen, auf eine feuerfeste Platte bergartig angerichtet, nach Belieben mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln gespickt und im Backofen auf Salz 30 Min. gebacken. Die Speise muß sofort serviert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1008. Überbackener Himbeer-, Johannisbeer-, Preißelbeer- und Zwetschgenschnee

wird auf dieselbe Weise hergestellt, wie in Nr. 1004 angegeben.

1009. Überbackener Schnee von frischem Obst.

Zut.: 1/2 Pfd. durchgetriebene Früchte, wie Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, 1 Teel. Zitronensaft, 120 g Zucker, 2 Eiweiß. — Zum Schnee: 3 Eiweiß.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 1007.

---

25. Kalte Puddinge und Cremes.

1010. Gestürzter Grieß.

Zut.: 1 l Milch, 50 g mit Vanille oder Zitrone gewürzten Zucker, 100 g Grieß, 2 Eier.

In die kochende Milch, welcher man Zucker und Gewürze beigegeben hat, rührt man den Grieß ein und läßt ihn 10 Min. kochen. Sodann mengt man vorsichtig die Eigelb und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die ausgeschwenkte, mit Zucker bestreute Form, läßt sie erkalten und stürzt sie kurz vor dem Gebrauch. Man serviert einen Karamel- oder Fruchtbeiguß dazu.

1011. Schokoladegrieß.

Zut.: 1 l Milch, 40 g Zucker, 50 g Schokolade, 100 g Grieß, 3 Eiweiß.

Die Milch wird mit dem Zucker und der geriebenen Schokolade zum Sieden gebracht. Sodann läßt man den Grieß unter stetem Rühren einlaufen und 10 Min. kochen. Hierauf zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine, mit Wasser ausgeschwenkte Form und läßt sie, in kaltem Wasser oder auf Eis stehend, steif werden. Vor dem Anrichten wird der Grieß gestürzt und mit einem Vanillebeiguß serviert.

1012. Mondaminpudding.

Zut.: 1 l Milch, 1/3 Stange Vanille, 100 g Mondamin, 60 g Zucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eier.

Die der Länge nach durchschnittene Vanilleschote wird der Milch beigegeben und letztere unter Schlagen zum Kochen gebracht. Man nimmt die Schote heraus, rührt das, mit kalter Milch angerührte Mondamin ein und läßt den Brei unter Rühren 5 Min. kochen. Hier-

auf mengt man möglichst rasch Zucker, Eigelb, Mandeln, sowie den vorher geschlagenen Eierschnee auf der Seite des Herdes darunter, füllt die Masse in eine, mit Wasser ausgeschwenkte, mit ½ Teel. Zucker ausgestreute Form und stellt sie zum Steifwerden in kaltes Wasser oder auf Eis. Vor Gebrauch wird der Pudding gestürzt und mit Himbeersaft serviert.

1013. Rote Grütze.

Zut.: ½ Pfd. Johannisbeeren, ¼ Pfd. Himbeeren, ¾ l Wasser, ¼ Pfd. Zucker, 100 g Stärkemehl, Grieß oder Sago.

Die abgestreiften, gewaschenen Früchte werden mit dem Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb getrieben. Die erhaltene Flüssigkeit (1 l) wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, der Grieß oder der Sago eingerührt und weichgekocht. (Für Grieß rechnet man 20 Min., bei deutschem Sago ¼ Std. Kochzeit.) Verwendet man dagegen Stärkemehl, dann wird dasselbe mit einem Teil der kalten Flüssigkeit angerührt, in die kochende Flüssigkeit gegeben und 10 Min. gekocht. Die fertige Grütze füllt man in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form, läßt sie erkalten und serviert sie mit kalter Milch, Rahm oder Vanillebeiguß.

1014. Kalte Schokoladespeise.

Zut.: 1 l Milch, ¼ Pfd. Schokolade, 90 g Maizena, 60 g Zucker, 4 Eiweiß.

Das Maizena wird mit einem Teil der Milch glatt angerührt. Sodann bringt man die übrige Milch zum Kochen, gibt die geriebene Schokolade, den Zucker und wenn die Masse kocht, das angerührte Maizena unter beständigem Rühren hinein, läßt ihn etwa 5 Min. kochen und zieht sofort den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine ausgeschwenkte, mit wenig Zucker bestreute Form, läßt sie auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden und serviert sie nach dem Stürzen mit Vanillebeiguß. Man kann die Speise nach dem Stürzen auch mit Schlagrahm spritzen.

1015. Kalter Reis.

Zut.: 200 g Reis, Blanchierwasser. — Zum Kochen: ¾ l Milch, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Arrak oder Kirschwasser, 3 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: ⅛ l Wasser, 1 Stückchen Zucker, — von ⅛ l süßem Rahm den Schlagrahm.

Der Reis, am besten Karolinareis, wird gewaschen, 2 mal mit kochendem Wasser überbrüht und mit der Milch vorsichtig weichgekocht (Kochkiste). Sodann zieht man vorsichtig, damit die Körner ganz bleiben, Zucker, Gelatine, Arrak und Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Cremeform und läßt sie auf Eis steif

werden. Beim Gebrauch wird der Reis gestürzt und mit Himbeersaft serviert.

1016. Reis nach Trautmannsdorff.

Zut.: wie bei 1015, 1/4 Pfd. kandierte Früchte oder Tutti-Frutti.

Der Reis wird auf die gleiche Weise gekocht wie in Nr. 1015. Eine hübsch geformte Cremeschüssel belegt man mit zugerichteten Früchten, füllt die Hälfte der Reismasse hinein, legt die zurückgebliebenen Früchte darauf und bedeckt sie mit dem Reis. Die Speise muß ebenfalls auf Eis erkalten, wird beim Gebrauch gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm garniert.

1017. Die Bereitung von Creme.

Als Creme bezeichnet man eine mit Gelatine oder Hausenblase steif gemachte Süßspeise, deren Hauptbestandteil meistens Eier sind. Die Gelatine wird am häufigsten verwendet. Dieselbe besteht hauptsächlich aus Knochenleim. Gute Gelatine ist vollständig klar, durchsichtig und sehr feinblättrig. Vor Gebrauch wird die Gelatine aufgelöst und zwar in der Weise, daß man sie in wenig kochendes Wasser eindrückt und sofort glatt verrührt. Sodann läßt man sie auf der Seite des Herdes ½ Std. ziehen, d. h. die Flüssigkeit darf nur Bläschen zeigen. Dadurch verliert die Gelatine den Leimgeschmack. Um dies besser zu erreichen, ist es zu empfehlen, die Gelatine vor dem Auflösen einige Stunden in kaltes Wasser einzuweichen. Ist die Creme abgeschlagen, so gießt man die Gelatine unter stetem Rühren durch ein feines Sieb zu. Dabei ist zu beachten, daß die am Rand des Topfes angesetzte Gelatine losgekratzt wird. Hat man die Gelatine gut unter die Creme gerührt, so stellt man dieselbe zum Erkalten in kaltes Wasser oder auf Eis. Sobald sich am Rand der Schüssel ein 2 cm breiter Rand angesetzt hat, wird der steife Eierschnee darunter gemischt. Geschieht dies früher, dann scheidet sich die Gelatine von der Creme ab und setzt sich am Boden der Form fest, während die übrige Masse flüssig bleibt. Um das Stürzen der Creme zu erleichtern, spült man die Cremeform vor dem Füllen mit kaltem Wasser aus und bestreut sie mit wenig Grießzucker. Dieser löst sich auf, bildet um die Creme eine Wasserschichte und verhindert dadurch das feste Anhaften derselben an der Schüssel. Zum völligen Steifwerden stellt man die Creme in kaltes Wasser oder auf Eis. Vor Gebrauch löst man sie mit einem Messer vorsichtig am Rande los, schüttelt die Form leicht und stürzt die Creme auf eine kalte Platte. Nach Belieben kann man die Süßspeise mit Schlagrahm spritzen. Creme kann auch ohne Gelatine hergestellt werden. Man bezeichnet sie in diesem Falle als flüssige Creme.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1018. Auflösen der Gelatine.

Zut.: 8—10 Blatt Gelatine, $^1/_4$ l Wasser, 1 Würfel Zucker.

Durchsichtige, klare Gelatine wird einige Stunden in kaltes Wasser eingeweicht, in kochendes gedrückt, dem man den Zucker zugegeben hat und auf der Seite des Herdes ½ Std. vorsichtig gekocht.

1019. Ambrosiacreme.

Zut.: $^1/_2$ l dicken, sauren Rahm, 200 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eßl. Arrak, 6 Blatt weiße und 3 Blatt rote, aufgelöste Gelatine.

Der Rahm wird mit dem Schneebesen möglichst steif geschlagen, Zucker, Arrak und die aufgelöste Gelatine dazu gegeben und die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt. (Formgröße: 1 l Inhalt.) Man läßt die Creme auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden. Kurz vor dem Auftragen wird die Speise gestürzt. Statt saurem Rahm kann man auch sehr gut Sauermilch verwenden.

1020. Apfelsinencreme.

Zut.: 4 Eier, 100 g Zucker, 3 Apfelsinen, $^3/_8$ l Wein, 10 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen derselben: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den Saft von 3 und die leicht abgeriebene Schale ¼ Apfelsine, nebst dem Weißwein zu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne, bis sie anfängt zu kochen. Unter die abgeschlagene Creme gibt man die schon ½ Std. vorher aufgelöste Gelatine und zwar verwendet man $^1/_3$ rote und $^2/_3$ weiße und läßt diese Masse auf Eis oder in kaltem Wasser so lange stehen, bis sich am Rande eine 2 cm dicke Schicht festgesetzt hat. Nun wird der Schnee der Eiweiß oder wenn man die Creme feiner herstellen will, ¼ l Schlagrahm darunter gezogen und die Creme in eine vorgerichtete Cremeform gefüllt und kaltgestellt. Kurz vor Gebrauch stürzt man die Speise und verziert sie nach Belieben mit Schlagrahm.

1021. Apfelsinencreme anderer Art.

Zut.: 150 g Zucker, $^1/_5$ l Wasser, Saft von 2 Orangen, die leicht abgeriebene Schale von 1 Orange, 10 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker, $^1/_2$ l steifgeschlagener Schlagrahm.

Wird auf dieselbe Weise wie Nr. 1023 zubereitet.

1022. Karamelcreme.

Zut.: Zum Karamel: 65 g Zucker, $^1/_{12}$ l Wasser, — 4 Eier, 65 g Zucker, $^1/_3$ l Milch, 9—10 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Zum Karamel wird der Zucker in einem eisernen Pfännchen auf dem Feuer braun gebrannt, mit dem Wasser abgelöscht und der Zucker

gekocht, bis er sich aufgelöst hat. Währenddessen rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gibt die Milch, sowie den gebrannten Zucker zu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie einmal aufkocht. Alsdann gibt man unter Rühren die gut aufgelöste Gelatine zu (Nr. 1018), gießt die Masse in eine gut glasierte Schüssel und stellt sie so lange auf Eis oder in kaltes Wasser, bis sich am Rande eine 2 cm dicke Schicht bildet. Nun zieht man den steifen Schnee der Eiweiß oder ¼ l Schlagrahm darunter, füllt die Speise in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit wenig Zukker ausgestreute Form und läßt die Creme auf Eis steif werden. Beim Gebrauch löst man die Masse wenig von der Form ab und stürzt sie vorsichtig auf eine Platte. Nach Belieben spritzt man sie vor dem Auftragen mit Schlagrahm.

1023. Zitronencreme.

Zut.: 150 g Zucker, $^1/_5$ l Wasser, Saft von 2 Zitronen, Schale von 1 Zitrone, 10 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker, — $^1/_2$ l steifgeschlagenen Rahm.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, die aufgelöste Gelatine, sowie Saft und die leicht abgeriebene Schale der Zitrone dazu gegeben und sobald die Masse kalt ist, der steifgeschlagene Rahmschnee darunter gezogen. Sowie die Masse anfängt steif zu werden, füllt man sie in eine gut ausgeschwenkte Form und läßt sie erstarren. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt.

1024. Zitronencreme anderer Art.

Zut.: 4 Eier, 120 g Zucker, die Schale 1 Zitrone, Saft von 2 Zitronen, $^1/_8$ l Weißwein, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die abgeriebene Schale und der Saft der Zitronen, sowie Wein zugegeben und die Masse auf dem Feuer abgeschlagen bis zum Kochen. Hierauf mengt man die aufgelöste Gelatine und sobald die Creme anfängt steif zu werden, den steifen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in die vorbereitete Form und stellt sie kalt. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt.

1025. Zitronatcreme.

Zut.: 4 Eier, $^1/_2$ l Milch, 90 g mit Vanille gewürzten Zucker, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g gebrühte Sultaninen, 1 Eßl. Rum, Arrak oder Maraschino, 10 Blatt Gelatine, $^1/_8$ l Schlagrahm. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Milch zugegeben und die Creme auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen. Die Creme

kommt nebst der aufgelösten, durchgeseihten Gelatine, Rum, Zitronat und Sultaninen in eine Schüssel in kaltes Wasser, bis sich am Rand eine 2 cm breite Schicht angesetzt hat. Hierauf zieht man den steifen Eierschnee oder den Schlagrahm darunter, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Cremeform und läßt sie steif werden. Vor dem Gebrauch wird die Creme gestürzt.

1026. Gesulzter Weinbeiguß.

Zut.: 6 Eigelb, 75 g Zucker, stark $^1/_3$ l Wein, 2 Eßl. Arrak, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der Wein zugegeben und die Masse auf dem Feuer abgeschlagen. Alsdann gibt man Arrak und die aufgelöste Gelatine darunter, füllt die Creme in die vorbereitete Form und stellt sie kalt.

1027. Diplomatencreme.

Zut.: 4 Eigelb, 80 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Schlagrahm, 50 g Makronen, 2—3 Eßl. Maraschino oder Rum, 50 g kandierte Früchte. — 8 Blatt Gelatine; zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Milch zugegeben und die Creme auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Sodann gibt man die aufgelöste Gelatine und wenn die Masse anfängt steif zu werden, den steifen Schlagrahm darunter, füllt $^1/_3$ der Creme in die vorbereitete Form, gibt die würflig geschnittenen, kandierten Früchte darauf, deckt mit dem zweiten Teil der Creme und belegt diese mit den würflig geschnittenen, mit Maraschino oder Rum befeuchteten Makronen. Nachdem man noch den Rest der Creme eingefüllt hat, stellt man sie kalt, stürzt sie vor Gebrauch und garniert nach Belieben mit Schlagrahm.

1028. Erdbeercreme.

Zut.: 1 Pfd. Erdbeeren, 200 g Zucker, $^1/_2$ l süßen Rahm oder Milch, 10 Blatt Gelatine (4 weiße 6 rote), $^1/_8$ l Schlagrahm. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Wald- oder Gartenerdbeeren werden verlesen, durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker glänzend gerührt. Sodann gibt man Milch oder Rahm, die aufgelöste Gelatine und den Schlagrahm zu und füllt die Masse, sobald sie anfängt steif zu werden, in die vorbereitete Cremeform. Man läßt sie in kaltem Wasser oder auf Eis erstarren. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm gespritzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1029. Haselnußcreme.

Zut.: 50 g Haselnüsse, $^4/_{10}$ l Milch, 4 Eier, 80 g Zucker, 8 Blatt Gelatine, $^1/_4$ l Wasser, 2 Würfel Zucker.

Die Haselnüsse werden auf ein Blech gelegt, im Backofen geröstet, die Schale so gut als möglich mit der Hand abgerieben und die Nüsse gerieben. Sodann gießt man die kochende Milch darüber und stellt die Schüssel ¼ Std. auf die Seite des Herdes. Unterdessen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt die Milch samt den Haselnüssen langsam zu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Alsdann fügt man die aufgelöste Gelatine zu und gibt die Creme in eine in kaltes Wasser oder auf Eis gestellte Schüssel. Sobald sich am Rande eine 2 cm dicke Schicht ansetzt, mengt man leicht den Schnee der Eiweiß oder ¼ l steifen Schlagrahm darunter und füllt die Masse in die mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form. Nach dem Stürzen kann man die Creme mit Schlagrahm spritzen. Die Haselnußmilch kann man auch durchgeseiht verwenden.

1030. Kaffeecreme.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, $^1/_3$ l Kaffee (40 g Kaffeebohnen, $^1/_2$ l Wasser), $^1/_8$ l süßen Rahm, 8 Blatt Gelatine, $^1/_8$ l Schlagrahm. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den etwas erkalteten Kaffee nebst der Milch oder Rahm zu, schlägt die erhaltene Masse auf dem Feuer bis zum Kochen und fügt die aufgelöste Gelatine zu. Nachdem die Masse anfängt steif zu werden, mengt man den steifen Schnee von 2 Eiweiß und den Schlagrahm darunter, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Vor dem Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm garniert.

1031. Kirschwassercreme.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, $^1/_3$ l Milch 2 Eßl. Kirschwasser, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Zu den mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb gibt man Milch und Kirschwasser, bringt die Creme unter Schlagen zum Kochen, mengt sie mit der aufgelösten Gelatine und stellt die Masse kalt, bis sich am Rand der Schüssel eine 2 cm dicke Schichte ansetzt. Sodann zieht man den steifen Schnee oder ¼ l Schlagrahm darunter, füllt die Creme in die vorgerichtete Form, läßt sie an kühlem Orte steif werden und stürzt sie vor dem Auftragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1032. Mandelcreme.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 3—4 bittere Mandeln, $^1/_2$ l Milch, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 2 Stückchen Zucker.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit der kochenden Milch übergossen. Während die Mandeln ausziehen, rührt man Zukker und Eigelb schaumig, gibt die Mandeln und Milch oder auch nur die durchgesiebte Mandelmilch dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen, mengt die aufgelöste Gelatine darunter und läßt die Masse etwas steif werden. Sodann vermischt man sie mit dem steifen Eierschnee, füllt die Masse in die gut vorbereitete Form und läßt sie auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden. Nach Belieben kann man die Creme nach dem Stürzen mit Schlagrahm spritzen.

1033. Mandelcreme anderer Art.

Zut.: 4 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ l Milch, 4 Blatt Gelatine, 90 g geschälte, geriebene Mandeln, 90 g Butter, 2 Eßl. Arrak. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_8$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Zucker, Eier und Milch werden gut verrührt, auf dem Feuer in einer Messingpfanne geschlagen bis zum Kochen und die aufgelöste Gelatine dazugegeben. Wenn die Creme sich am Rande etwas ansetzt, gibt man die Mandeln und Arrak zu, rührt die Masse unter die schaumig gerührte Butter und füllt sie sofort in die ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form. Nach dem Stürzen wird die Creme mit einem kalten Karamelbeiguß serviert.

1034. Maraschinocreme.

Zut.: Wie bei Kirschwassercreme Nr. 1031.

Man nimmt statt Kirschwasser 2 Eßl. Maraschino.

1035. Creme nach Nesselrode.

Zut.: $^1/_3$ l Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, 4 Eier, 80 g Zucker, 45 g geschälte, geriebene Mandeln, 70 g in Würfel geschnittene, mit 2 Eßl. Kirschwasser angefeuchtete Makronen, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Die 2mal der Länge nach durchgeschnittene Vanilleschote wird mit der Milch in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes langsam ausgekocht. Während dieser Zeit rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgesiebte Vanillemilch darunter, schlägt sie auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, und gibt sie nebst der aufgelösten Gelatine in eine in kaltes Wasser oder auf Eis gestellte Schüssel. Sobald sich am Rand eine 2 cm dicke Schicht ansetzt, mengt man die angefeuchteten Makronen, Mandeln, den steifen Eier-

schnee oder ¼ l steifen Schlagrahm darunter und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form. Man läßt die Creme auf Eis steif werden und spritzt sie nach dem vorsichtigen Stürzen mit Schlagrahm.

1036. Ostercreme.

Zut.: zu den Eiern: ½ l Milch, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 15 Blatt Gelatine, 6 ausgeblasene Eierschalen. — Zur Weincreme: ¼ l Wein, 125 g Zucker, 10 Blatt Gelatine, Saft von 2 Zitronen.

Die Milch wird mit dem Zucker aufgestellt, die 2 Std. in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zugegeben und alles zusammen 10 Min. gekocht. Wenn die Masse etwas erkaltet ist, füllt man sie in ausgeblasene Eierschalen, welche man in Eierbecher gestellt hat. (Um die Eier ausblasen zu können, bohrt man an beiden Spitzen erbsengroße Öffnungen und bläst nun den Inhalt vorsichtig aus.) Während man die wieder gefüllten Eierschalen steif werden läßt, bringt man die Hälfte der vorgeschriebenen Weinmenge mit dem Zucker und der 2 Std. eingeweichten Gelatine zum Kochen, zieht sie vom Feuer weg und gibt den zurückbehaltenen Wein, Zitronensaft und nach Belieben einige Tropfen rote Bretonfarbe zu. Man füllt die Creme in eine Kristallschale und setzt nun die von den Schalen befreiten Eier hübsch geordnet hinein. Wenn die Creme steif ist, wird sie serviert. (Gibt eine große oder zwei kleine Schalen mit 6 Eiern.)

1037. Preißelbeercreme.

Zut.: 300 g eingemachte Preißelbeeren, 100 g Zucker, ⅙ l Wein, 10 Blatt Gelatine (6 weiße, 4 rote), 4 Eiweiß. — Zum Auflösen der Gelatine: ¼ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Die Preißelbeeren treibt man durch ein Sieb, mengt den Zucker, Wein, die aufgelöste Gelatine und den steifen Eierschnee darunter und rührt die Masse bis zum Erstarren. Alsdann füllt man dieselbe in eine ausgeschwenkte, mit wenig Zucker ausgestreute Form und läßt sie auf Eis steif werden. Nach dem Stürzen garniert man mit Schlagrahm oder serviert einen Vanillebeiguß dazu.

1038. Russische Creme.

Zut.: 110 g Zucker, ⅙ l Wasser, 4 Eier, Saft und Schale 1 Zitrone, 30 g Biskuit, 20 g Sultaninen, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: ¼ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Der Zucker wird mit dem Wasser zum Kochen gebracht und sobald er sich aufgelöst hat und wieder kalt geworden ist, unter das Eigelb gerührt. Die erhaltene Masse schlägt man auf der Seite des Herdes, bis sie anfängt zu kochen, gibt sie nebst der aufgelösten Gelatine in eine auf Eis oder in kaltem Wasser stehende Schüssel und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

läßt sie erkalten. Sobald die Creme am Rande steif wird, mengt man den steifen Schnee der Eiweiß darunter und füllt in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form eine Lage Creme, welche man mit Sultaninen bestreut und mit Biskuitscheiben belegt. Nun folgt wieder Crememasse usf., bis die Form gefüllt ist. Man stellt die Creme auf Eis und stürzt sie kurz vor dem Auftragen.

1039. Charlotte-russe.

Zut.: Die Hälfte der Schokoladecreme Nr. 1040, die Hälfte der Vanillecreme Nr. 1041, die Hälfte der Erdbeercreme Nr. 1028, $^1/_4$ Pfd. Fingerbiskuit, $^1/_3$ l Schlagrahm.

Dazu gebraucht man Schokolade-, Vanille- und Erdbeercreme, welche beim Einlegen nicht fest, aber noch viel weniger flüssig sein dürfen, da sie sonst ineinanderfließen; die Cremes sollen sich gegenseitig gut anschließen. Eine Tortenplatte wird mit einem Tortenpapier belegt und der Rand einer Tortenform, im Durchmesser von 20 cm daraufgesetzt. Den Boden belegt man in Sternform mit Fingerbiskuit, während man den Tortenrand mit Biskuitchen der Höhe nach ausstellt. Nun gibt man die Schokoladecreme, nach dem Glattstreichen die Vanillecreme und zuletzt die Erdbeercreme auf die ausgelegte Platte. Die Oberfläche garniert man mit dem Rest der Fingerbiskuit und zwar sucht man die Sache möglichst pyramidenartig aufzubauen. Hierauf läßt man die Süßspeise im Eisschrank im Zeitraum von 2 bis 3 Std. steif werden, nimmt beim Gebrauch vorsichtig den Tortenrand weg und garniert mit Schlagrahm.

1040. Schokoladecreme.

Zut.: 3 Eier, 90 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, 75 g Schokolade, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt die in der warmen Milch aufgelöste Schokolade darunter und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Hierauf mengt man die aufgelöste Gelatine darunter und stellt die Creme kalt. Sobald sich am Rand ein 2 cm breiter Rand bildet, mischt man den Eierschnee leicht darunter, füllt die Creme in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Nach dem Stürzen verziert man hübsch mit Schlagrahm.

1041. Vanillecreme.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, $^4/_{10}$ l Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_4$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Die mehrmals durchschnittene Vanilleschote wird mit der Milch in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes langsam ausgekocht. Während dieser Zeit rührt man Zucker und Eigelb schaumig,

gibt die durchgeseihte, etwas abgekühlte Vanillemilch darunter, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, und stellt sie nebst der aufgelösten Gelatine in eine Schüssel auf Eis. Sobald die Creme anfängt steif zu werden, gibt man den Eierschnee darunter, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm gespritzt.

1042. Weincreme.

Zut.: 5 Eier, 150 g Zucker, $^1/_3$ l Wein, 1 Stange Vanille, 4 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: $^1/_8$ l Wasser, 1 Stückchen Zucker.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die aufgelöste Gelatine nebst Weißwein und Vanillemark zugegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Wenn die Speise anfängt steif zu werden, mengt man den Schnee von 3 Eiweiß darunter und füllt die Creme in eine Kristallschale, in welcher man sie nebst Konfekt serviert.

1043. Zwetschgenwassercreme.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet, wie Kirschwassercreme. (Nr. 1031.)

---

26. Flüssige Cremes und Schlagrahmspeisen.

1044. Vanillecreme.

Zut.: $^1/_2$ l Milch, 1 Stange Vanille, 6 Eigelb, 120 g Zucker.

Die Milch wird mit der durchgeschnittenen Vanilleschote auf das Feuer gestellt und das Gewürz unter Schlagen gut ausgezogen. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgeseihte Milch zu, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie steigt, gießt sie in eine Glasschale und läßt die Creme in kaltem Wasser oder auf Eis erkalten. Nach Belieben kann man 1 Teel. bis 1 Eßl. angerührtes Stärkemehl vor dem Abschlagen zugeben.

1045. Schnee-Eier mit Vanillebeguß.

Zut.: 4 Eier, 1 $^1/_4$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille 50 und 60 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 gestrichenen Teel. Stärkemehl.

Die Milch wird mit der, der Länge nach durchschnittenen Vanilleschote unter Schlagen zum Kochen gebracht. Von den Eiweiß schlägt

man einen steifen Schnee, zieht vorsichtig 50 g Zucker darunter und legt mit Hilfe von Eßlöffeln längliche Klöße in die leicht kochende Milch. Man läßt die Klöße auf beiden Seiten 2 Min. kochen, nimmt sie heraus und legt sie zum Erkalten auf ein Sieb. Die Eigelb werden mit 60 g Zucker und dem Stärkemehl verrührt, die Milch vorsichtig darunter gegeben und zuletzt auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse anfängt zu kochen. Nach dem Erkalten füllt man die Creme in eine hübsche Glas- oder Porzellanschale, legt die Klöße vorsichtig hinein und serviert die Eier mit Konfekt.

1046. Kirschwassercreme.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie in Nr. 1044, nur gibt man vor dem Schlagen 3 Eßl. Kirschwasser zu.

Ebenso bereitet man Arrak-, Rum- oder Maraschinocreme.

1047. Kaffeecreme.

Zut.: $^1/_4$ l kräftigen Kaffee, $^1/_4$ l Milch, 6 Eigelb, 150 g Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Kaffee und Milch zugegeben, auf dem Feuer abgeschlagen, in eine Glasschale gefüllt und kaltgestellt.

1048. Apfelschnee.

Zut.: 2 Pfd. Äpfel, 2 Eiweiß, $^1/_4$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Arrak.

Mürbe Äpfel, wie Calvill oder Reinetten werden mit einem Tuch abgerieben, auf ein Backblech gesetzt und im Backofen in guter Hitze weichgebraten. Sodann treibt man sie samt der Schale durch ein Sieb, läßt sie erkalten und rührt sie sodann nach Zugabe des Eierschnees, Zucker und Arrak eine Stunde. Man füllt den Apfelschnee in eine Glasschale und verziert ihn nach Belieben mit Makronen oder auch nur mit rot gefärbtem Apfelschnee.

1049. Aprikosenrahmschnee.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Aprikosen, 120 g Zucker, $^1/_3$ l Rahm.

Gute reife Aprikosen werden geschält, durch ein feines Sieb gestrichen und mit dem Grießzucker 10—15 Min. gerührt. Sodann zieht man den vorher geschlagenen, auf einem Sieb abgetropften Schlagrahm darunter, schichtet den Schnee auf eine Glasschale und garniert nach Belieben mit Konfekt. Die Speise kann auch von sterilisierten Früchten bereitet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1050. Erdbeerrahmschnee.

Zut.: 1/4 Pfd. Erdbeeren, 25 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eiweiß, 1/3 l süßen Rahm.

Die nach Nr. 1458 eingemachten Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker und dem Eiweiß 15 Min. gerührt. Kurz vor dem Auftragen zieht man den steifgeschlagenen, abgetropften Schlagrahm darunter und füllt den Rahm in eine Glasschale. Ein hübscheres Aussehen erhält die Speise, wenn man sie mit dem Spritzsack einfüllt.

1051. Himbeerrahmschnee.

Zut.: 1/4 Pfd. eingemachte Himbeeren, 25 g Zucker, 1 Eiweiß, 1/3 l süßen Rahm.

Wird wie Nr. 1050 zubereitet.

1052. Pfirsichrahmschnee.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Aprikosenrahmschnee; anstatt Aprikosen verwendet man Pfirsiche. (Siehe 1049.)

1053. Preißelbeerschnee.

Zut.: 1/2 Pfd. eingemachte Preißelbeeren, 50 g Zucker, 2 Eiweiß.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit den Preißelbeeren und Zucker zu einer recht luftigen Masse gerührt, welche man in eine Glasschale anrichtet und mit einem Messer oder mit in den Spritzsack gefülltem Schnee hübsch garniert. Nach Belieben kann man einen Vanillebeiguß dazu servieren.

1054. Johannisbeerschnee.

Zut.: 1/2 Pfd. eingemachte Johannisbeeren, 50 g Zucker, 2 Eiweiß.

Wird wie Nr. 1053 zubereitet.

1055. Schlagrahm.

Zut.: 1/3 l süßer Rahm, 60 g Zucker.

Der mindestens 24 Stunden auf Eis oder in kaltem Wasser gestandene Rahm wird in eine breite Porzellan- oder gut glasierte Emailleschüssel gegossen und in einem möglichst kalten Raum mit einem Schneebesen nach einer Richtung so lange geschlagen, bis der Rahm vollständig dick ist. Sodann gibt man ihn auf ein Sieb, läßt die noch vorhandene Milch ablaufen und mengt kurz vor dem Gebrauch den mit Vanille gewürzten Zucker darunter. Fängt der Rahm bei dem Schlagen nach 15 Min. nicht an, dick zu werden, ist fer-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

neres Schlagen umsonst. In diesem Fall ist der Rahm mit zu viel Milch untermischt.

1056. Erdbeeren in Schlagrahm.

Zut.: 1/2 Pfd. Erdbeeren, 50 g Zucker, 1/2 l gesüßten Schlagrahm.

Wald- oder Gartenerdbeeren werden abgepinselt, durch Abdrehen von den Stielen befreit, mit Zucker bestreut und auf Eis gestellt. In ein Glasschale gibt man eine Lage dicken Schlagrahm, legt die Erdbeeren darauf, bedeckt sie pyramidenförmig mit Schlagrahm und garniert mit einigen schönen, zurückbehaltenen Früchten. Im Winter kann man eingemachte Früchte verwenden.

1057. Kaffeeschlagrahm.

3/4 l gesüßten Schlagrahm, 4 Eßl. sehr starken Kaffee (60 g Kaffee, zum Überbrühen 1/8 l Wasser).

Unter den mit reichlich Zucker versehenen Schlagrahm schlägt man den kräftigen, kalten Kaffee, läßt den Rahm auf einem Sieb 10 Min. ablaufen und füllt ihn in eine Glasschale.

1058. Schokoladeschlagrahm.

Zut.: 1/4 Pfd. Schokolade, 1/8 l Wasser, 60 g Zucker, 3/4 l ungesüßten Schlagrahm.

Die in einer kleinen Schüssel auf der Seite des Herdes erweichte Schokolade wird mit dem Wasser und dem möglichst feinen Zucker glattgerührt und nach dem Erkalten unter den möglichst steifen Schlagrahm geschlagen. Die erhaltene Masse füllt man in eine Kristallschale und gibt sie mit Konfekt zu Tisch.

---

27. Speiseeis.

1059. Die Herstellung von Speiseeis.

Speiseeis kann auf verschiedene Arten hergestellt werden. Die gebräuchlichste ist wohl die mit der Eismaschine. Doch ist eine solche durchaus nicht unbedingt nötig, sondern man kann mit in jedem einfachen Haushalt vorhandenen Geräten Speiseeis herstellen. Vorbedingung ist nur, daß ein gut verschließbarer, hoher, schmaler Blechbehälter, z. B. eine Puddingform, vorhanden ist. Außerdem braucht man ein größeres Gefäß (Eimer, Kübel, große Schüssel o. dgl.), Eis und Salz. Des niederen Preises wegen verwendet man meistens

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Viehsalz. In die Blechbüchse gibt man die fertige Creme; doch soll die Form nicht mehr als zu drei Vierteln damit angefüllt sein. Um den Verschluß möglichst wasserdicht zu machen, legt man über die Form eine oder zwei Lagen Pergamentpapier, das 4—5 cm breit über den Rand der Büchse vorstehen muß. Darüber stülpt man recht fest den Deckel. Das Roheis wird in einem reinen Scheuertuch oder Sack mit dem Rücken eines Beils zu gleichmäßigen, etwa haselnußgroßen Stückchen zerklopft. Auf zwei Teile Eis rechnet man einen Teil Salz. In den Eisbehälter gibt man abwechselnd eine Lage Eis und eine Lage Salz und zwar mißt man diese Zutaten am besten mit einer Tasse, damit man das richtige Verhältnis hat, also zwei Tassen Eis und darüber eine Tasse Salz, bis der Boden des Behälters handbreit bedeckt ist. Sodann stellt man in die Mitte des Eises die gefüllte Blechdose und füllt den Raum zwischen derselben und dem Eisbehälter abwechselnd mit Eis und Salz, bis die Gefrierbüchse bis an den oberen Rand darin vergraben ist. Man dreht sie nun mehrmals hin und her, läßt sie 10—15 Min. ruhig stehen, öffnet alsdann die Form, um mit einem Holzlöffel oder -Messer die angesetzte Eisschicht loszulösen und mit dem übrigen Inhalt zu vermischen. Hat man die Büchse wieder fest verschlossen, so beginnt das Verfahren von vornen. Man wiederholt dasselbe in den angegebenen Zeiträumen, bis die Masse ein butterartiges Aussehen hat. Wasserdicht verschlossen, läßt man nun die Blechbüchse mit Eisstückchen bedeckt 1—2 Std. in Eis stehen. Den Eisbehälter bedeckt man während dieser Zeit drei- bis vierfach mit Sacktuch, damit das Eis nicht so rasch zergeht. Durch das Salz wird nach und nach ein Teil des Eises aufgelöst. Ist das Eis mehr als bis zur Hälfte mit Salzwasser bedeckt, so muß das überflüssige Wasser abgeschöpft werden, um ein Eindringen in die Form zu verhüten, und zwar wenn nötig, schon nach der ersten halben Stunde. Kurz vor Gebrauch staucht man die Gefrierbüchse in kochend heißes Wasser und stürzt das Speiseeis auf eine Platte oder in eine Glasschale, die zuvor längere Zeit auf Eis stand.

Bedeutend einfacher ist die Eisbereitung mittels der Eismaschine. Eine Eismaschine ist so eingerichtet, daß durch ein angebrachtes Rührwerk die Eisbüchse und die in ihr enthaltene Creme zugleich in Bewegung gehalten wird, so daß ein Öffnen der Gefrierbüchse zwecks Umrühren des Speiseeises nicht erforderlich ist. Das zerkleinerte Roheis wird im gleichen Verhältnis und in der gleichen Weise wie oben mit Salz eingefüllt. Sodann wird das Rührwerk durch stetes, gleichmäßiges Drehen in Bewegung gesetzt. Wenn nötig, füllt man von Zeit zu Zeit Eis und Salz nach. Nach etwa 20—25 Min. ist in den kleineren Eismaschinen das Eis schon genügend steif. Man

entfernt nun vorsichtig das Rührwerk, stampft das Speiseeis mit einem Eßlöffel zusammen und verschließt die Büchse, wie bereits angegeben. Die obere Öffnung des Deckels wird mit einem Kork verschlossen. Vor dem Auftragen wird das Eis gestürzt oder mit einem in heißem Wasser erwärmten Silber- oder Eislöffel herausgestochen.

Nach Belieben kann das Eis auch in Formen gefüllt werden. In diesem Fall darf es aber nur so lange in der Gefrierbüchse bleiben, bis es butterartig steif ist, damit sich beim Umfüllen keine Zwischenräume bilden. Die Formen werden alsdann wasserdicht verschlossen, in Butterpapier eingewickelt und in Eis und Salz je nach der Größe der Form 1—2 Std. vergraben. Soll unter Speiseeis Schlagrahm gemischt werden, so läßt man die Masse nur butterartig gefrieren, mengt den Rahm darunter und läßt das Eis in der Büchse steif werden oder füllt es in Formen um.

Verwendet man zur Bereitung von Fruchteis konservierte Früchte, Mark oder Saft, von denen man den Zuckergehalt nicht genau kennt, so sollte derselbe mittels der Zuckerwage festgestellt werden. Enthält nämlich die Eismasse mehr oder weniger als 18—24 Zuckergrade, so kann es vorkommen, daß das Eis nicht fest wird.

1060. Apfelsineneis.

Zut.: 320 g Zucker, 8 Eigelb, 1 l Milch oder süßen Rahm, 5 Apfelsinen, 1 Zitrone.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die Milch zu und schlägt das Ganze auf dem Feuer, bis die Masse anfängt zu kochen. Nun würzt man mit der leicht abgeriebenen Schale von zwei und dem Saft von fünf Apfelsinen und einer Zitrone, füllt die Creme nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse und läßt sie hierauf wie üblich fest werden. (Siehe Nr. 1059.)

1061. Aprikoseneis.

Dasselbe wird wie Pfirsicheis zubereitet. (Nr. 1069.)

1062. Karameleis.

Zut.: Zum Karamel: 120 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser. — Zur Creme: 8 Eigelb, 200 g Zucker, $^3/_4$ l Milch.

Man bräunt den Zucker in schmiedeeiserner Pfanne kastanienfarbig, löscht mit dem Wasser ab und kocht ihn, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Die Eigelb werden unterdessen mit dem Zucker schaumig gerührt, die Milch nebst dem lauwarmen Karamel zugegeben und die Creme in der Messingpfanne bis zum Kochen geschlagen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die wieder kalt gewordene Creme kommt in die Gefrierbüchse und wird in der Maschine nach Nr. 1059 weiter behandelt.

1063. Erdbeereis.

Zut.: 1 Pfd. Erdbeeren, 1/2 Pfd. Zucker, 3/4 l Milch oder Rahm, 1/4 l Schlagrahm.

Die gut reifen Erdbeeren werden entstielt und durch ein feines Sieb getrieben. Das so erhaltene Mark wird mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt mit Milch oder Rahm gemischt und in die Gefrierbüchse gefüllt. Ist die Masse butterartig gefroren, so mengt man den steifen Schlagrahm darunter und läßt die Masse noch 1 Std. in der Gefrierbüchse stehen. (Siehe Nr. 1059.)

1064. Fruchteis.

Zut.: 1/2 Pfd. Johannisbeeren, 1/2 Pfd. Himbeeren, 1/4 Pfd. Erdbeeren, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 l Wasser.

Die Früchte werden verlesen, abgezupft, gewaschen und durch ein feines Sieb getrieben. Sodann rührt man das Mark mit dem Zucker 1/2 Std., gibt das Wasser zu und füllt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse. Nach Belieben kann man, sobald das Eis butterartig gefroren ist, 1/4 l Schlagrahm darunter ziehen. Fruchteis muß sehr lange gedreht werden, da es leicht körnig wird. (Siehe Nr. 1059.)

1065. Haushaltungsschuleis.

Zut.: Zur Creme: 4 Eigelb, 100 g Zucker, 2/3 l Milch, 1/2 Stange Vanille. — Zum Einfüllen: 4 Makronen, 30 g gebrannte Mandeln, 2 Eßl. kandierte Früchte oder Tutti-Frutti, 1 Eßl. ausgesteinte Weichselkirschen, 1/4 l steif geschlagener Rahm.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gibt man die durchgesiebte, etwas erkaltete Vanillemilch, schlägt die Creme auf dem Feuer bis zum Kochen und läßt sie erkalten. Sodann füllt man die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie unter Drehen butterartig gefrieren. Die Makronen und gebrannten Mandeln werden würflig geschnitten und nebst den Früchten, Weichselkirschen und Schlagrahm leicht unter das Eis gemengt, dieses in die Bombenform gefüllt und in Eis vergraben. Nach 2—3 Std. staucht man die Form in kochendes Wasser, stürzt das Eis und serviert es sofort.

1066. Haselnußeis.

Zut.: 180 g Haselnüsse, 1 1/4 l Milch, 7 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Backofen braun geröstet, in einem reinen Tuch gerieben (damit die Schalen abfallen) und fein gemahlen. Hierauf gibt man sie in die kochende Milch oder den Rahm, läßt sie 1/2 Std. gut zugedeckt stehen und preßt sie hierauf

in einem Passiertuch gut aus. Eigelb und Zucker rührt man schaumig und schlägt sie nach Zugabe der Haselnußmilch auf dem Feuer bis zum Kochen. Die erkaltete Creme wird in der Eismaschine zu Eis verarbeitet. (Siehe Nr. 1059.)

1067. Kaffeeeis.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Kaffee, 1 $^1/_4$ l Milch oder süßen Rahm, 8 Eigelb, 300 g Zucker.

Möglichst frisch gebrannter Kaffee wird fein gemahlen, in die kochende Milch gegeben, gut zugedeckt und nach 15 Min. durch eine Kaffeemaschine oder einen Filtriersack gegossen. Es soll 1 l Flüssigkeit ablaufen. Die Eigelb werden unterdessen mit dem Zucker schaumig gerührt, die Kaffeemilch zugegeben und die Creme auf dem Feuer abgeschlagen. Erkaltet wird sie in die Gefrierbüchse gefüllt und weiter behandelt, wie in Nr. 1059 angegeben.

1068. Maraschinoeis.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 1 l Wasser, Saft von 3 Zitronen, $^1/_{10}$ l Maraschino. — Zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Wird wie Zitroneneis Nr. 1076 zubereitet. Man verwendet anstatt Zitronenschale den Maraschino.

1069. Pfirsicheis.

Zut.: 1 $^1/_4$ Pfd. Pfirsiche, 5—6 Pfirsichkerne, $^1/_4$ l Wasser, 1 Pfd. Zucker. — Zum Auffüllen: $^3/_4$ l Wasser, Saft einer Zitrone, $^1/_4$ l Schlagrahm.

Geschälte, entsteinte Pfirsiche werden mit den Pfirsichkernen, ¼ l Wasser und Zucker vorsichtig weichgekocht und sodann durch ein Sieb geschlagen. Sodann gibt man ¾ l Wasser und Zitronensaft zu, füllt die Masse in die Gefrierbüchse, läßt sie unter Drehen butterartig gefrieren und mischt den Schlagrahm darunter. Nun wird die Büchse gut in Eis verpackt und das Eis nach 1 Std. serviert. (Siehe Nr. 1059.)

1070. Punscheis.

Zut.: 500 g Zucker, 1 l Wasser, $^1/_4$ l Rum oder Arrak, Saft von 3 und Schale von $^1/_2$ Zitrone, 2 Eiweiß, 80 g Zucker.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und die wieder erkaltete Zuckerlösung mit dem Saft und der leicht abgeriebenen Schale der Zitrone gewürzt. Alsdann mengt man den Schnee der Eiweiß, unter welchen der Zucker gezogen wird, nebst dem Rum darunter, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und beendigt das Eis nach Vorschrift. (Nr. 1059.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1071. Schokoladeeis.

Zut.: 150 g Schokolade, 1 l Milch oder süßen Rahm, 150 g Zucker, 6 Eigelb.

Die in der Wärme erweichte Schokolade wird mit der Milch glatt gerührt und unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gegeben. Man schlägt die erhaltene Creme auf dem Feuer bis zum Kochen, läßt sie erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse. (Wird weiter behandelt, wie in Nr. 1059 angegeben.)

1072. Tomateneis.

Zut.: 2 Pfd. Tomaten, Saft einer halben Zitrone, 300 g Zucker, 1 Eiweiß.

Möglichst reife Tomaten werden gewaschen, abgetrocknet, etwas aufgeschnitten und der Saft leicht ausgepreßt. (Letzteren verwendet man zur Suppe.) Die Früchte selbst werden in Stücke geteilt, mit Zitronensaft weich gedämpft und durch ein feines Sieb getrieben. Das erhaltene Mark und zwar ½ l wird mit dem zum Faden gekochten Zucker gemengt und sobald es erkaltet ist, nebst dem Eiweiß in die Gefrierbüchse gefüllt. (Die weitere Zubereitung ist dieselbe wie in Nr. 1059.)

1073. Vanilleeis.

Zut.: 1 l Milch oder Rahm, 1 Stange Vanille, 8 Eigelb, 200 g Zucker.

Die der Länge nach mehrmals durchgeschnittene Vanilleschote wird mit der Milch oder dem süßen Rahm auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen langsam gekocht. Während dieser Zeit rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gibt sodann die erkaltete, durchgeseihte Milch und die Butter dazu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne, bis sie einmal aufkocht. Man läßt die Creme erkalten, füllt sie in die Gefrierbüchse und behandelt das Eis weiter, wie in Nr. 1059 beschrieben ist.

1074. Waldmeistereis.

Zut.: 400 g Zucker, ½ l Wasser, 1 Zitrone, 1 Blutorange, 1 Sträußchen Waldmeister, ¾ l Weißwein. — Zur Merinkenmasse: 100 g Zucker, 2 Eiweiß.

Der etwas welke Waldmeister wird 20 Min. in den gut zugedeckten Weißwein gelegt. Währenddessen löst man den Zucker in dem lauwarmen Wasser auf, würzt mit der leicht abgeriebenen Schale ¼ Zitrone und Orange und dem Saft der ganzen Zitrone und Orange. Beide Flüssigkeiten werden gemischt, in der Eismaschine butterartig gefroren und zuletzt eine, nach Nr. 1077 hergestellte Merinkenmasse darunter gegeben. Nach dem Mengen schließt man die Maschine wieder gut und serviert das Eis nach 1—2 Std.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1075. Zitteleis.

Zut.: $^1/_2$ l dicke Sauermilch, 1 Eßl. Arrak, 30 g würflig geschnittene Makronen, 30 g würflig geschnittene Milchschokolade, 160 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Die angegebenen Zutaten werden gemischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und nach Vorschrift weiter behandelt. (Siehe Nr. 1059.)

1076. Zitroneneis.

Zut.: 1 Pfd. Stück- oder Würfelzucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft von 6 Zitronen, 1 l Wasser. — Zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einer Messingpfanne aufgestellt und bis zum Kochen gebracht. Hierauf gibt man die abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen zu, läßt die Masse erkalten und bringt sie in der Gefrierbüchse zu butterartiger Beschaffenheit. Währenddessen bereitet man mit Wasser, Zucker und dem steifen Eiweiß eine italienische Merinkenmasse (Nr. 1077), gibt sie zu dem Eis und läßt dieses nach dem Durchziehen noch 1 Std. gut verpackt stehen. (Siehe Nr. 1059.)

1077. Italienische Merinkenmasse.

Zut.: 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser, 2 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einer kleinen Messingpfanne bis zum Flug gekocht und unter fortwährendem Schlagen unter den steifen Eierschnee gemengt. Man gebraucht diese Merinkenmasse hauptsächlich zur Herstellung von Speiseeis.

1078. Bomben.

Als Bomben bezeichnet man solches Speiseeis, das hauptsächlich aus Schlagrahm hergestellt und sofort in Formen eingefüllt wird. Diese werden in erbsengroß geklopftes Eis, das mit Salz vermischt wird, vergraben und um die Kälte zusammen zu halten, mit alten Tüchern bedeckt. Man läßt die Bombe 4—5 Std. stehen, staucht die Form vor dem Gebrauch in heißes Wasser und stürzt die Bombe auf eine eiskalte Platte. Die Bomben müssen eine butterartige Beschaffenheit haben und im Innern noch weich sein.

1079. Aprikosenbombe.

Zut.: $^5/_4$ Pfd. Aprikosen, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser, 4 Eigelb, $^1/_2$ l Schlagrahm.

Die Aprikosen werden geschält, entsteint und mit dem Wasser und Zucker vorsichtig weichgekocht. Die Früchte werden alsdann durch ein Sieb getrieben, die Eigelb darunter gegeben, und die Creme auf der Seite des Herdes bis zum Kochen geschlagen. Die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

wieder erkaltete Masse wird mit dem steifen Schlagrahm leicht gemengt, in die eingegrabene Form gefüllt und weiter behandelt wie unter Bomben (Nr. 1078) angegeben ist. Im Winter verwendet man Aprikosenmark. Das Mengenverhältnis ist: 250 g Aprikosenmark, $^1/_8$ l Wasser, 150 g Zucker. Zucker und Wasser werden zum Faden gekocht, dem Mark zugegeben.

1080. Gefrorener Brotrahmschnee.

Zut.: $^3/_4$ l Schlagrahm, 70 g geriebene Schwarzbrotkrumen oder Pumpernickel, 1 Eßl. Arrak, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Unter den steifen Schlagrahm zieht man Zucker und das mit Arrak befeuchtete Schwarzbrot, füllt die Masse in eine Pudding- oder Bombenform und gräbt sie 4—5 Std. in klein geschlagenes, mit Salz vermischtes Eis. (Siehe Nr. 1078.)

1081. Erdbeerbombe.

Zut.: 1 Pfd. eingemachte Erdbeeren (Nr. 1458) einige Tropfen rote Bretonfarbe, $^3/_4$ l Schlagrahm (stark $^1/_4$ l süßen Rahm).

Die Erdbeeren werden durch ein feines Sieb getrieben, mit Bretonfarbe gefärbt und mit dem Schlagrahm leicht gemischt. Alsdann gibt man die Masse in die, in Eis und Salz vergrabene Bombenform, legt ein Butterpapier zwischen Rahm und Deckel und bedeckt nach dem Schließen der Form diese handbreit mit erbsengroß zerkleinertem, mit Salz vermischtem Eis. Die Bombe braucht zum Festwerden mindestens 4—5 Std. Verwendet man frische Erdbeeren, wozu 1 Pfund reicht, werden dieselben nach dem Abzupfen mit 350 g feinem Zucker glänzend gerührt (½ Std.), der steife Rahm darunter gezogen und weiter behandelt, wie unter Nr. 1078 schon angegeben.

1082. Französische Bombe.

Zut.: 6 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Wasser, $^1/_2$ l Schlagrahm, $^1/_{16}$ l Arrak oder Maraschino.

Die Eigelb werden mit dem Zucker und Wasser in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes geschlagen, bis die Masse sich schlängelt. Sodann nimmt man sie vom Feuer weg, schlägt die Masse weiter, bis sie erkaltet ist, zieht langsam Schlagrahm und Arrak oder Maraschino darunter und füllt sie in die Bombenform. Diese wird 4—5 Std. in klein geschlagenes Eis und Salz verpackt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1083. Fürst Pückler-Bombe.

Zut.: 1 l Schlagrahm, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Maraschino, 1/4 Pfd. Makronen, 60 g Schokolade, 1/8 l Milch.

Unter den ungesüßten Schlagrahm zieht man den Zucker und teilt den Rahm in drei gleiche Teile. Den ersten Teil würzt man mit Maraschino, unter den zweiten gibt man die feinverwiegten Makronen und der dritte Teil wird mit der Schokolade gewürzt, welche man für diesen Zweck mit der Milch dick eingekocht hat. Sind alle drei Massen vorgerichtet, gibt man sie schichtenweise in eine Bomben- oder in Ermangelung einer solchen in eine Puddingform, legt darauf ein Butterpapier und schließt mit dem Deckel. Die Form wird nun fest in möglichst klein geschlagenes Eis gegraben, welches man mit Viehsalz untermischt hat und zwar rechnet man auf 5 Pfund Eis 1 Pfund Salz. Im Eis muß die Form 4—5 Std. stehen und wird vor dem Auftragen eine Sekunde in kochendes Wasser getaucht, gestürzt und sofort serviert.

1084. Gefrorener Schlagrahm.

Zut.: 1/2 l süßer Rahm, 90 g mit Vanille gewürzten Zucker, 40—50 g Makronen.

Unter den nach Nr. 1055 hergestellten Schlagrahm zieht man den Zucker und die in kleine Würfel geschnittenen Makronen, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form und schließt diese gut. Man gräbt sie in ein Gefäß mit klein geschlagenem Eis und Salz und läßt sie darin 5—6 Std. stehen. Vor dem Stürzen wird die Form einige Sekunden in heißes Wasser getaucht und dann auf eine Platte gestürzt.

1085. Himbeerbombe.

Zut.: 1 Pfd. eingemachte Himbeeren (siehe Nr. 1475), einige Tropfen rote Bretonfarbe, 3/4 l Schlagrahm (stark mit 1/4 l süßen Rahm).

Wird wie Erdbeerbombe zubereitet (Nr. 1081).

1086. Kirsch-Bombe.

Zut.: 200 g Zucker, 1/8 l Wasser, Schale einer Apfelsine, 3 Eßl. Kirschwasser, 1/3 l süßer Rahm oder 1 l Schlagrahm, 4 Eßl. eingemachte Weichselkirschen (Nr. 1467).

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum dicken Faden gekocht und über die leicht abgeriebene Schale gegossen. Sobald der Zucker anfängt lauwarm zu werden, mengt man das Kirschwasser und nach dem völligen Erkalten den steifen Rahm darunter und füllt die Masse in eine Bombenform, die 1/2 Std. zuvor in kleingeschlagenes, mit Salz vermischtes Eis gegraben wird. Der Rahm wird mit einem Butterpapier bedeckt, die Form mit Deckel verschlossen und auch oben

darüber dick mit Eis verpackt. Bevor man die Bombe aufträgt, wird sie in der Mitte leicht ausgehöhlt, die Kirschen hineingefüllt, wieder mit der Bombenmasse zugedeckt und nach dem Festdrücken und Stauchen in heißem Wasser gestürzt und serviert.

Nach Belieben kann man auch frische Weichsel- oder Sauerkirschen verwenden. Etwa 1 Pfund davon werden entsteint, mit dem dick eingekochten Zucker (¼ l Wasser, 250 g Zucker) übergossen und nach 2 Std. zum Abtropfen und Erkalten auf einem Sieb in den Eisschrank gestellt.

1087. Pralinee-Bombe.

Zut.: 60 g geschälte Mandeln, 30 g Zucker. — Zur Creme: 2 Eigelb, 60 g Zucker, $^1/_{10}$ l Milch, das Mark von $^1/_4$ Vanilleschote, 40 g Schokolade, $^1/_2$ l Schlagrahm.

Die Mandeln werden in einer schmiedeeisernen Pfanne gelb geröstet und im Mörser feingestoßen. Mit den angegebenen Zutaten wird eine Vanillecreme hergestellt, unter die man nach dem Abschlagen, die auf der Seite des Herdes erweichte und glatt verrührte Schokolade und die gestoßenen Mandeln mengt. Die so vorbereitete Masse wird nach dem vollständigen Erkalten mit dem steifen Schlagrahm gemengt, in die Büchse gefüllt und 4 Std. in kleingeschlagenem Eis, mit Salz vermischt, vergraben.

1088. Schokoladenbombe.

Zut.: 90 g Schokolade, 20 g Zucker, $^1/_8$ l Milch, $^3/_4$ l Schlagrahm.

Gute Schokolade wird auf der Seite des Herdes erweicht, Milch und Zucker zugegeben und kalt gerührt. Alsdann mengt man den steifen Schlagrahm darunter, füllt die Masse in die eingegrabene Bombenform und läßt sie nach Vorschrift (Nr. 1078) festwerden.

1089. Eiskaffee.

Zut.: 40 g gemahlenen Kaffee, $^1/_3$ l Wasser, $^1/_2$ l Milch oder Rahm, 100 g Zucker, $^1/_4$ l Schlagrahm.

In das kochende Wasser gibt man den Kaffee, deckt den Topf gut zu und läßt den Kaffee auf der Seite des Herdes etwa 10 Min. ziehen. Sodann läßt man ihn durch eine Maschine oder einen Kaffeesack laufen, gibt den Rahm oder die Milch, sowie den Zucker zu und füllt den Kaffee, wenn er erkaltet ist, in die Gefrierbüchse. Ist die Masse breiartig gefroren, füllt man sie sofort in Gläser und gibt oben darauf eine 2 cm dicke Schlagrahmschichte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1090. Römischer Eispunsch.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ l Wasser, 2 Zitronen, $^1/_2$ Flasche Champagner, 1 Eiweiß, 50 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser, $^1/_8$ l Arrak.

Der Zucker wird mit dem kochenden Wasser übergossen und nach dem Erkalten nebst dem Saft und der leicht abgeriebenen Schale der Zitronen in die Gefrierbüchse gegeben. Man läßt die Masse unter Drehen butterartig gefrieren. Während dieser Zeit schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den mit $^1/_{16}$ l Wasser zum Faden gekochten Zucker darunter, fügt diese sogenannte italienische Merinkenmasse nebst dem Arrak und dem Champagner unter das Eis, rührt die Masse glatt, füllt sie sofort in Gläser und bringt sie zu Tisch.

1091. Russischer Eispunsch.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, $^1/_2$ l Wasser, 2 Apfelsinen, 2 Zitronen, 3 Eiweiß, $^1/_8$ l Rum.

Die Apfelsinen werden so dünn als möglich geschält, die Schale mit dem kochenden Zuckerwasser übergossen, zugedeckt und nach 1 Std. durchgeseiht nebst dem Saft der Zitrone und Apfelsinen in die Gefrierbüchse gegeben. Hier läßt man die Masse unter Drehen gefrieren und schlägt kurz vor dem Gebrauch mit dem Schneebesen den Rum, sowie den steifen Eierschnee darunter. Man serviert die schaumige Masse am besten in Champagnergläsern.

---

28. Verschiedene Teigarten.

1092. Die Zubereitung von Hefeteig.

Für einfaches Hefegebäck rechnet man auf 1 Pfund Mehl 15 bis 20 g Hefe. Sobald jedoch in den Teig schwere Zutaten, wie Butter, Mandeln, Sultaninen usw. gemengt werden, muß man die Hefezugabe bis auf 30 g erhöhen. Wird mehr Hefe als nötig zugegeben, so wird das Gebäck großporig und strohig. Je schwächer und gleichmäßiger der Trieb ist, desto zarter wird das Backwerk.

Die Hefepilze sind einzellige Lebewesen und vermehren sich durch Sprossung, d. h. ein Pilz wächst aus dem andern heraus. Die hauptsächlichsten Lebensbedingungen der Hefepilze sind Wärme und Feuchtigkeit. Soll also ein Hefeteig gehen, so müssen alle dazu nötigen Zutaten erwärmt werden. Das Mehl wird am besten in eine irdene,

nicht zu große Schüssel gesiebt und warm gestellt. Durch das Sieben des Mehles wird dem Teige Luft zugeführt. Die Hefe wird mit lauwarmer Milch aufgelöst. Ist die Milch zu warm, so verliert die Hefe ihre Wirkung, da durch Hitze die Pilze getötet werden. Zucker und Salz gibt man zum Erwärmen in das Mehl, ebenso die klein zerschnittene Butter. Letztere kann auch schaumig gerührt oder etwas erweicht (ja nicht zerlassen!) dem Teig zugegeben werden. Werden bei der Herstellung von Hefeteig Eier verwendet, so erwärmt man diese in warmem Wasser.

Um das Aufgehen des Hefeteiges zu beschleunigen und in zweifelhaften Fällen die Güte der Hefe zu erproben, macht man häufig einen sogenannten Vorteig. Zu diesem Zweck löst man die Hefe in etwa der Hälfte der nötigen, erwärmten Milch auf und rührt damit in der Mitte des warmen Mehles ein zähes, glattes Teigchen an. Dieses bestreut man mit Mehl und läßt es an warmem Orte aufgehen. Der Vorteig kann am Abend zuvor oder erst ½—¾ Std. bevor der Hauptteig gemacht wird, angerührt werden. Ist er genügend gegangen, d. h. hat er sich anscheinend verdoppelt, so schiebt man ihn etwas zur Seite, gibt zu dem Mehl unter Rühren Milch, Eier usw., mengt alles gut durcheinander und schlägt nun den Teig mit dem Kochlöffel oder mit der Hand, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Je mehr Luft in den Teig eingeschlagen wird, desto besser geht er; denn die Hefepilze brauchen auch Luft zum Gedeihen. Der fertige Teig wird nun glatt zusammengearbeitet, daß der Rand der Schüssel vollständig rein ist, mit etwas Mehl bestäubt, um die Krustenbildung zu verhüten, mit einem erwärmten, reinen Tuch bedeckt und zum Gehen an einem mäßig warmen, möglichst zugfreien Ort gestellt. Während der Teig geht, vermehren sich die Hefepilze ziemlich rasch und scheiden dabei u. a. auch eine Luftart, nämlich Kohlensäuregas aus. Diese sucht aus dem Teig zu entweichen, wird jedoch durch die zähe Beschaffenheit desselben daran verhindert und auf diese Weise wird der Teig aufgetrieben. Sobald er sich scheinbar verdoppelt hat, wird er weiter verarbeitet. Läßt man ihn nämlich zu lange gehen, so wird das Gebäck rauh und auch leicht säuerlich. Zum Gehen eines nicht zu schweren Teiges rechnet man in der Regel 2—3 Std. Einfacher Brotteig ist gewöhnlich nach 1½—2 Std. schon genügend gelockert.

Der gegangene Hefeteig wird auf dem warmen, mit Mehl bestäubten Wellbrett ausgewirkt, nach Wunsch geformt und auf das vorgerichtete Backblech oder auch in eine Form gegeben und zum Gehen nochmals 20—30 Min. an die Wärme gestellt. Der Teig wird darnach in der Regel mit Eigelb gestrichen, damit das Gebäck eine schöne Farbe bekommt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim Backen braucht Hefeteig anfangs eine schwächere Hitze, damit er noch aufgehen kann und erst wenn das Gebäck halb gar ist, darf stärker gefeuert werden. Ist die Hitze anfangs zu stark, so bildet sich sofort eine harte Kruste, die das weitere Aufgehen des Teiges verhindert. Für einen Hefekranz u. dgl. rechnet man etwa 1 Std. Backzeit; Kleingebäck ist nach 25—30 Min. schon gar. Braucht Hefeteig längere Backzeit, so war die Ofenhitze zu schwach und das Gebäck wird infolgedessen ofenrot. Um zu probieren, ob das Backwerk gar ist, sticht man mit einem spitzen Holzstäbchen ein. Bleibt dieses trocken, so wird das Gebäck vom Blech oder aus der Form genommen und zum Erkalten auf einem Stroh-, Weiden- oder Drahtgeflecht an einen zugfreien Ort gestellt. Kühlt es nämlich zu rasch ab, so bekommt feines Hefegebäck leicht einen Speckrand.

1093. Hefeteig zu Obstkuchen.

Zut.: 180 g Mehl, 60 g Butter, 40 g Zucker, Prise Salz, 1/8 l Milch, 10 g Hefe, 1/2 Ei.

Die Zubereitung siehe Nr. 1092.

1094. Backpulverteig zu Obstkuchen.

Zut.: 50 g Butter, 40 g Zucker, 1/8 l Milch, 20 g Backpulver, Prise Salz, 1/2 Pfd. Mehl.

Zur schaumigen Butter gibt man Zucker, nach und nach Milch, Mehl und zuletzt das mit etwas Mehl vermischte Backpulver. Man gibt den Teig auf ein vorbereitetes Kuchenblech im Durchmesser von 28 cm, belegt mit Früchten und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1 Std.

1095. Butterteig zu Obstkuchen, I.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz.

Das Mehl wird auf ein Wellbrett gesiebt, die Butter mit dem Messer so fein als möglich darunter geschnitten, Zucker, Salz und Ei mit dem Messer darunter gemengt und der Teig mit möglichst kalten Händen glatt zusammengearbeitet. Er wird bis zum Gebrauch an einen möglichst kühlen Ort gestellt.

1096. Butterteig zu Obstkuchen, II.

Zut.: 180 g Mehl, 120 g Butter, 30 g Zucker, 1 Eigelb, 4 Eßl. Wein, Prise Salz.

Die Zutaten werden wie in Nr. 1095 zusammengearbeitet.

1097. Feiner Butterteig, III.

Zut.: 200 g Mehl, 120 g Butter, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm, Prise Salz.

Herstellung wie Nr. 1095.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1098. Feiner Butterteig, IV.

Zut.: 140 g Mehl, 100 g Butter, 45 g Zucker.

1099. Feiner Butterteig zu Torten, V.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 5 Eßl. Weißwein, 2 Eßl. Wasser, Prise Salz.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, Weißwein, Wasser und Salz zugegeben und mit dem Messer die Zutaten zusammengearbeitet. Sodann wird der Teig wie ein Blätterteig (Nr. 1100) ausgewellt, bis er Blasen zeigt.

1100. Blätterteig.

Zut.: 150 g Mehl, Prise Salz, 1/12 l Wasser, 1/2 Ei, 150 g Butter.

Mehl, Salz, Wasser und Ei werden auf dem Wellbrett mit Hilfe eines Messers zu einem Teig verarbeitet, welchen man so lange mit der Hand knetet, bis er recht geschmeidig ist. Sodann legt man ihn zum Ausruhen auf Eis oder in Ermangelung desselben in einen kühlen Raum. Die Butter wird in kaltem Wasser so lange geknetet, bis alle Buttermilch entfernt und die Butter geschmeidig ist. In der warmen Jahreszeit läßt man sie hierauf an kühlem Orte steif werden. Nun wellt man den sogenannten Grundteig auf dem mehlbestäubten Wellbrett zu einem 30—40 cm großen Quadrat aus, legt die mit wenig Mehl zu einem 8—10 cm großen Quadrat ausgewellte Butter darauf und schlägt die darüber stehenden Teigenden so über die Butter, daß letztere gut eingeschlossen ist. Man wellt sodann den Teig leicht der Länge nach aus und zwar so, daß man einen Streifen von etwa 15 cm Breite und 40—50 cm Länge erhält. Diesen schlägt man dreifach zusammen und dreht ihn so, daß die offene, dreifache Kante dem Arbeitenden zuschaut. Nun wird er wieder ausgewellt und nochmals zusammengeschlagen. Nach dieser Arbeit läßt man ihn 1/4 Std. am besten auf Eis ruhen und wiederholt das Auswellen so oft, bis der Teig 3 mal je 2 Touren hat. Dazwischen muß er immer 1/4 Std. ruhen. Beim Gebrauch wird der Teig je nach der Art des Gebäcks ausgewellt und auf einem mit kaltem Wasser begossenen Blech gebacken. Der Backofen muß gut heiß sein und darf die ersten 10—15 Min. nicht geöffnet werden.

1101. Halbblätterteig.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Wasser, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Einwellen: 1/4 Pfd. Butter.

Der Halbblätterteig wird wie Blätterteig zubereitet (Nr. 1100).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1102. Pastetenteig.

Zut.: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, $^1/_8$ l Wasser.

Das Mehl wird auf das Wellbrett gesiebt, die Butter fein darunter geschnitten, Salz, Wasser und Eigelb zugegeben und der Teig glatt zusammengearbeitet. Man stellt ihn bis zum Gebrauch kalt.

1103. Pastetenteig anderer Art.

Zut.: 300 g Mehl, 50 g Schweinefett, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ Ei, 1 Teel. Salz.

Wird wie Nr. 1102 zubereitet.

1104. Ausbackteig.

Zut.: 125 g Mehl, 1 Prise Salz, $^1/_5$ l Wein, $^1/_{10}$ l Olivenöl, 2 Eiweiß.

Unter das in einer Schüssel befindliche Mehl gibt man die andern Zutaten und achtet darauf, daß man dieselben mehr durch Abstechen als durch Rühren mengt. Kurz vor dem Eintauchen der zu backenden Speise zieht man den Schnee der Eiweiß leicht unter den Teig.

---

29. Hefegebäck.

1105. Schwarzbrot.

Zut.: 8 Pfd. trockenes Schwarzmehl, 30 g Hefe, 3 l Wasser, 80 g Salz, 2 Eßl. Kümmel.

In der Mitte des erwärmten Mehles wird mit einem Teil des lauwarmen Wassers und der Hefe ein Vorteig gemacht, den man über Nacht gehen läßt. Am Backtag wird der Vorteig auf die Seite geschoben, das Mehl, Salz, Kümmel zugegeben und mit dem lauwarmen Wasser der ganze Teig hergestellt, welcher solange geschlagen wird, bis er sich von der Schüssel löst, wozu man etwa ½ Std. rechnen soll. Nun wird der Teig leicht mit Mehl bestäubt, an einen zugfreien, warmen Ort gestellt, bis er gut aufgegangen ist, d. h. bis er sich anscheinend um das Doppelte vermehrt hat. Hierauf nimmt man ihn auf das erwärmte Wellbrett, formt längliche Laibe davon und setzt diese auf ein mit Fett bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, oder man gibt die geformten Laibe in gut vorgerichtete Kapselformen. Nachdem der Teig nochmals 20 Min. gegangen ist, wird er mit Salzwasser bestrichen und in mäßig heißem Ofen 1 Std. ge-

backen. Sobald das Brot aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen, damit es glänzend wird.

1106. Einfaches Weißbrot.

Zut.: 8 Pfd. Mehl, 40 g Hefe, 3 l Milch, 80 g Salz.

In der Mitte des gesiebten, erwärmten Mehles bereitet man mit der in ½ l lauwarmer Milch aufgelösten Hefe einen glatten Vorteig, welcher gut gehen muß. Sodann gibt man Salz, sowie die übrige lauwarme Milch darunter, arbeitet den Teig glatt zusammen und schlägt ihn an der Wärme (28° R) etwa ½ Std. Nun streut man Mehl darüber, läßt den Teig 2 Std. langsam gehen und formt auf einem Wellbrett 4 Stollen davon oder füllt ihn in mit Butter bestrichene Kapselformen. Man läßt den Teig nochmals ½ Std. gehen und bäckt das Brot, nachdem man es mit lauwarmem Wasser bestrichen hat, in mäßig heißem Ofen 1 Std. Sobald das Brot aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen.

1107. Mürbes Weißbrot.

Zut.: 8 Pfd. Mehl, 70 g Hefe, 3 l Milch, 80 g Salz, ¼ Pfd. Butter, 80 g reines Schweinefett.

Die Zubereitung ist dieselbe wie die des einfachen Weißbrotes. (Siehe Nr. 1106.)

1108. Malakoff (Russisches Brot).

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, 25 g Hefe, ¼ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Kümmel, 2 Eßl. sauren Rahm.

Mit den erwärmten Zutaten und der aufgelösten Hefe bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig geschlagen werden muß. Eine Malakoffbüchse, welche ungefähr 2 l faßt, mit Durchmesser von 12 cm, wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und der Teig eingefüllt. Nun läßt man ihn so lange gehen, bis die Form etwa ¾ voll ist, schließt die Büchse und bäckt das Brot in guter Hitze etwa 1 Std. Das Brot muß einen Tag vor Gebrauch gebacken werden, da es sonst nicht fein geschnitten werden kann. Die Scheiben werden halbiert oder auch in 3 Teile geteilt und mit Butter oder Sardellenbutter bestrichen oder mit Schinken belegt.

1109. Berches.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 100 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 20 g Hefe, ⅕ l Milch oder Wasser. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Mohnsamen.

In der Mitte des gesiebten, erwärmten Mehles, unter welches man die geriebenen Kartoffeln gemischt hat, bereitet man mit der

aufgelösten Hefe und der lauwarmen Milch oder Wasser und Salz den Teig, arbeitet alles glatt zusammen und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn sodann langsam etwa 2—3 Std. gehen, nimmt ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Wellbrett, rollt von $^1/_3$ des Teiges einen 12 cm breiten und 30 cm langen Stollen, den man auf ein bestrichenes Blech setzt. Von dem zurückgebliebenen, größeren Teil des Teiges flicht man einen Zopf, legt diesen auf den vorbereiteten Stollen, läßt den Berches nochmals 20—30 Min. gehen, bestreicht ihn mit Eigelb oder Wasser und streut den Mohnsamen darüber. Das Brot wird nun in mittlerer Hitze etwa 45 Min. gebacken.

1110. Hutzelbrot.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzmehl, $^1/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 25 g Hefe, 1 $^1/_2$ Pfd. Birnenschnitze, 1 Pfd. getrocknete Zwetschgen; zum Kochen derselben: 1 $^1/_2$ l Wasser, 300 g Zucker. — $^1/_4$ Pfd. Korinthen, $^1/_4$ Pfd. Sultaninen, $^1/_2$ Pfd. Nußkerne, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1 $^1/_2$ Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken, $^1/_8$ l Kirschwasser.

Die entsteinten Zwetschgen und die Birnenschnitze werden am Tage zuvor gewaschen, eingeweicht, mit dem Zucker vorsichtig gekocht und auf ein Sieb gegossen. Mit der abgelaufenen Brühe und dem gesiebten Mehl, in dem man vorher mit der Hefe und lauwarmem Wasser einen Vorteig gemacht hat, bereitet man einen Brotteig, welcher mindestens ¾ Std. geschlagen werden muß. Darunter knetet man die warmen Birnen, Zwetschgen, Korinthen, Sultaninen, die kleingeschnittenen Nußkerne, das würfliggeschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, Kirschwasser, Salz, arbeitet von dem Teig fünf längliche Laibe und setzt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett. So läßt man sie einige Stunden, am besten über Nacht gehen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, streicht sie mit der Zwetschgenbrühe und bäckt sie in mittlerer Hitze 1½ Std. 5 Min. vor dem Herausnehmen aus dem Ofen werden sie nochmals mit Zuckerwasser bestrichen.

1111. Haushaltungsschulstollen.

Zut.: 2 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, 1 Eßl. Salz, 20 g Hefe, $^3/_4$ l sauren Rahm, 100 g Korinthen. — Zum Bestreichen: Zuckerwasser.

Mit der aufgelösten Hefe und einem Teil des Rahmes wird in der Mitte des erwärmten Mehles ein kleiner Vorteig hergestellt und nachdem dieser gut gegangen (nach etwa ½ Std.) der ganze Teig gearbeitet. Dieser wird tüchtig ½ Std. geschlagen, sodann die gewaschenen, gebrühten Korinthen darunter gemengt und zum Gehen in die Wärme gestellt. Sobald der Teig genügend gegangen ist, nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Wellbrett,

formt einen Stollen davon, den man in die vorbereitete, gestrichene Kapselform setzt und nachdem er nochmals 25 Min. gegangen ist, in mittlerer Hitze ungefähr 1 Std. bäckt. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zuckerwasser bestrichen.

1112. Ulmer Stollen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 65 g Butter, 15 g Hefe, $^1/_5$ l Milch oder Rahm, 1 Eßl. Arrak, 3 Eßl. Rosenwasser, 1 $^1/_2$ Eier, 65 g Zucker, $^1/_2$ Messerspitze Fenchel. — Zum Streichen: 1 Eigelb, 2 Eßl. Rosenwasser.

Die Butter wird in kleinen Würfeln unter das gesiebte Mehl geschnitten und in der Mitte des letzteren mit einem Teil der erwärmten Milch und der aufgelösten Hefe ein kleiner Vorteig angerührt. Nach dem Gehen werden die andern erwärmten Zutaten der vorgeschriebenen Reihe nach darunter gemengt, der Teig gut geschlagen und zum Gehen an einen zugfreien Ort gestellt. Hierauf wird er auf dem Wellbrett ¾ cm dick ausgewellt, mit einem Weinglas Küchlein ausgestochen und diese nebeneinander auf ein Blech gestellt. Damit sie besser aneinander halten, bestreicht man sie mit wenig Eiweiß. Man erhält dabei einen etwa 50—60 cm langen Stollen. Diesen läßt man nochmals gehen, drückt in der Mitte des Stollens mit dem in Mehl getauchten Messerrücken eine Vertiefung ein, wodurch das Backwerk beim Backen leicht auseinander platzt. Man bäckt den Stollen, nachdem man ihn mit Eigelb bestrichen hat, in mittlerer Hitze etwa ¾ Std. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er mit Rosenwasser bestrichen.

1113. Teestollen (ohne Eier).

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 80 g Zucker, $^1/_3$ l Milch, 80 g Butter, 15 g Hefe, 80 g Korinthen oder Sultaninen. — Zum Bestreichen 20 g Butter, Staubzucker.

Von Mehl, Salz, Zucker, Milch, Butter, Hefe, Korinthen oder Sultaninen bereitet man einen glatten, ziemlich festen Hefeteig, den man nach dem Arbeiten gut gehen läßt (etwa 2—3 Std.). Auf dem erwärmten Wellbrett formt man dann mit Hilfe des Wellholzes einen Stollen davon, läßt diesen auf bestrichenem, mit Mehl bestäubtem Blech nochmals ½ Std. gehen und bäckt ihn in mäßig heißem Ofen 1 Std. Sobald er gebacken ist, wird er mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

1114. Einfacher Hefestollen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, 65 g Butter 1 Ei, 45 g Zucker, 50 g Sultaninen. — Zum Bestreichen: 20 g Butter und Staubzucker.

Nachdem der Vorteig, den man in der Mitte des Mehles angerührt hat, gegangen ist, gibt man nach Vorschrift die andern Zutaten

zu, arbeitet den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und läßt ihn gut zugedeckt 2—3 Std. gehen. Alsdann wellt man den Teig auf dem Nudelbrett oval aus, drückt das Wellholz in der Mitte leicht ein und klappt die beiden Hälften zusammen, so daß man ein halbmondartiges Teigstück erhält. Der Teig wird auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und nachdem er nochmals 20—25 Min. gegangen ist, etwa 1 Std. in mittlerer Hitze gebacken. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, bestreicht man ihn mit frischer Butter und streut reichlich Staubzucker darauf.

1115. Christstollen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Milch, 25 g Hefe, 2 Eier, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_4$ Pfd. Sultaninen, Prise Salz, 60 g Korinthen, 45 g Zucker, 30 g Mandeln, $^1/_2$ Zitrone. — Zum Bestreichen: 20 g Butter. — Zum Bestreuen: 15 g Mandeln, feinen Zucker.

Unter das gesiebte Mehl schneidet man erbsengroß die Butter und stellt beides zusammen einige Stunden in den Wärmeofen. Alsdann gibt man Salz, Zucker, die lauwarme Milch, Eier und die aufgelöste Hefe zu und schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Hierauf arbeitet man die in Würfel geschnittenen Mandeln, abgeriebene Schale der Zitrone, gewaschene, gebrühte Korinthen und Sultaninen darunter, füllt den Teig in eine gestrichene Kapselform (Inhalt 2½ l) und läßt den Teig langsam gehen. Bevor er in den Backofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und mit blättrig geschnittenen Mandeln bestreut. Man rechnet 1 Std. Backzeit. Nach dem Backen wird der Stollen mit feinem Zucker bestäubt.

1116. Dresdener Stollen.

Zut.: 560 g Mehl, $^1/_8$ l Milch, 30 g Hefe, 140 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 70 g klein geschnittenes Zitronat, 70 g gewiegte Mandeln, 1 Teel. Zimt, $^1/_2$ Teel. Nelke, 1 Teel. Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone. — Zum Bestreichen: 30 g Butter, Staubzucker.

Mit diesen Zutaten arbeitet man nach dem Gehen des vorher hergestellten Vorteiges einen ziemlich festen Hefeteig nach Nr. 1092, der zum Gehen 2½—3 Std. braucht. Alsdann formt man auf dem erwärmten Wellbrett einen länglichen, übereinander geschlagenen Stollen und bäckt ihn, nachdem er nochmals ½ Std. gegangen ist, in mittlerer Hitze etwa 1—1¼ Std. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und dick mit Staubzucker bestäubt. Dieser Stollen hält sich ziemlich lange und soll auch erst nach 24 bis 36 Std. gegessen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1117. Einfacher Butterkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 65 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronenzucker, 15 g Hefe, $^1/_3$ l Milch. — Zum Bestreichen: 30 g Butter. — Zum Bestreuen: 30 g gewiegte Mandeln, 30 g Zucker.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig gearbeitet und geschlagen werden soll. Sobald er gut gegangen ist (nach etwa 2 Std.), wird er auf dem Wellbrett ausgewellt, in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm gelegt, mit Butter bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und nochmals 20—25 Min. zum Gehen an die Wärme gestellt. Man bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 50—60 Min. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Butter bestrichen.

1118. Feinerer Butterkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 120 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, $^1/_4$ l Milch, 25 g Hefe, 1 Teel. Salz. — Zum Bestreichen: 30 g Butter. — Zum Bestreuen: 30 g gewiegte Mandeln, 30 g Grießzucker.

Wird zubereitet wie Butterkuchen Nr. 1117.

1119. Dicker Kuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 kleiner Eßl. Salz, 3 Eßl. Zucker, 60 g Butter, $^1/_4$ l Milch, 15 g Hefe. — Zum Streichen: Zuckerwasser oder Eigelb.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein gutgeschlagener Hefeteig (siehe Nr. 1092) gearbeitet, welcher nach dem Aufgehen (2—3 Std.) auf dem erwärmten, mit Mehl bestäubten Wellbrett, nochmals leicht gewirkt und sodann in eine gutgefettete Torten- oder Kuchenform (Durchmesser 24 cm) gesetzt wird. Man läßt den Kuchen nochmals ½ Std. gehen, bestreicht ihn mit starkem Zuckerwasser oder Eigelb und zieht mit einem scharfen Messer möglichst leicht über die Oberfläche, so daß man gleichmäßige Carreau zeichnet und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze etwa 1 Std.

1120. Wickelkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, 100 g Butter, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 75 g Zucker, schwach $^1/_5$ l Milch. — Zur Fülle: 30 g Butter, 60 g Sultaninen, 60 g Korinthen, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 25 g Zucker, Messerspitze Zimt. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Staubzucker.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen ziemlich festen Hefeteig, welcher tüchtig geschlagen werden muß. Man stellt ihn zum Gehen in die Wärme. (Siehe Nr. 1092.) Nachdem er gut gegangen ist, wellt man den Teig 1½—2 cm dick aus, so daß man eine Teigplatte von 40 cm im Quadrat erhält. Diese bestreicht man mit zerlassener Butter, streut Zucker, Zimt, Sultaninen und Korinthen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

darauf und rollt den Teig von einer Ecke aus zusammen. Man setzt die Rolle halbmondartig auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie 30 Min. gehen, bestreicht mit verrührtem Eigelb und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Std. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er dick mit Staubzucker bestreut und zum Erkalten auf ein Drahtgeflecht gelegt.

1121. Mandelkuchen.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 65 g Butter, 60 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Eier, $^3/_8$ l Milch, 25 g Hefe. — Zum Belegen: 100 g Butter, 100 g Zucker, 150 g geschälte, geriebene Mandeln, etwas Zitrone, 2 Eier.

Aus den Zutaten wird ein Hefeteig abgeschlagen, welcher in der Wärme etwa 2—3 Std. gehen soll. Während dieser Zeit wird die Butter schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Zitrone und zuletzt der Schnee der zwei Eiweiß darunter gezogen.

Alsdann wird der gegangene Hefeteig auf dem Brett ausgewellt, in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm gelegt und nach nochmaligem Gehen von etwa 30 Min. mit der vorbenannten Mandelmasse belegt und in mittlerer Hitze ungefähr 1 Std. gebacken.

1122. Hamburger Kuchen.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_8$ l Milch, 15 g Hefe, 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 100 g schaumig gerührte Butter, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, 60 g geschälte, verwiegte Mandeln, 60 g Korinthen. — Glasur: 100 g Staubzucker, $^1/_2$ Teel. Zimt, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Eßl. Wasser.

In dem erwärmten Mehl wird mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch ein kleiner Vorteig gearbeitet, unter den man nach dem Aufgehen (20—30 Min.) die anderen Zutaten mengt. Der Teig wird tüchtig gearbeitet, und nachdem er wieder gut aufgegangen ist, in eine bestrichene Kuchenform im Durchmesser von 24 cm gefüllt. Man läßt ihn nochmals etwa 30 Min. gehen, bäckt ihn in mittlerer Hitze ungefähr 1 Std. und bestreicht ihn noch heiß mit der oben erwähnten Glasur.

1123. Teekuchen.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_8$ l Milch, 25 g Hefe, 180 g Butter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, Prise Salz. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln, 30 g Hagelzucker.

In der Mitte des erwärmten Mehles bereitet man mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch einen kleinen Vorteig. Wenn dieser gut gegangen ist, mengt man unter das übrige Mehl die klein geschnittene Butter, Zucker, Salz und verarbeitet nun mit der lauwarmen Milch und den erwärmten Eiern den ganzen Teig. Diesen füllt man, nachdem man ihn tüchtig ge-

schlagen hat, in eine gut gestrichene Tortenform im Durchmesser von 28 cm, läßt ihn etwa 2 Std. langsam gehen, bestreut ihn mit den verwiegten Mandeln und Hagelzucker und bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std.

1124. Feiner Kaffeekuchen.

Zut.: 1 Pfd. feines Mehl, 190 g Butter, 70 g Zucker, 35 g klein geschnittenes Zitronat, 1 Teel. Salz, 1 Ei, etwa $^1/_4$ l Milch, 25—30 g Hefe. — Zum Bestreuen: 30 g grob geschnittene Mandeln, 30 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt. — Zum Bestreichen: 30 g Butter, Staubzucker.

Mit den erwärmten Zutaten wird nach Vorschrift (Nr. 1092) ein weicher Hefeteig bereitet, der die Beschaffenheit von einem Spätzleteig haben soll. Diesen füllt man nach dem Schlagen in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm, läßt ihn langsam etwa 1½ Std. gehen, bestreut ihn mit den mit Zucker und Zimt vermischten Mandeln und bäckt den Kuchen sehr vorsichtig in mäßiger Hitze 1 Std. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und mit Staubzucker bestreut.

1125. Streußelkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Teel. Salz, $^1/_5$ l Milch, 2 Eier, 25 g Hefe. — Streußel: 150 g Mehl, 65 g Zucker, 30 g grob verwiegte Mandeln, $^1/_2$ Teel. Zimt, 80 g Butter.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz, Eiern, Milch und Hefe bereitet man einen gut geschlagenen Hefeteig, der nach dem Bestäuben mit Mehl etwa 2 Std. zum Gehen an die Wärme gestellt wird. Sodann wird ein Kuchenblech im Durchmesser von 30 cm mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und der leicht ausgewellte Teig darauf gelegt. Oben darauf streut man den vorher hergestellten Streußel, läßt den Kuchen nochmals etwa 25 Min. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze langsam 1 Std. Streußel dazu: Das Mehl wird mit dem Zucker, Zimt und grob verwiegten Mandeln gut vermischt, die zerlassene, ja nicht warme Butter tropfenweise dazu gegeben und die Masse zwischen den mehlbestäubten Händen leicht gerieben; es sollen sich kleine Klümpchen bilden.

1126. Bienenstich.

Zut.: 180 g Mehl, 1 Teel. Salz, 40 g Zucker, 50 g Butter, $^1/_{16}$ l Milch, 15 g Hefe und 1 $^1/_2$ Eigelb. — Zum Bestreuen: 100 g Butter, 100 g Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln. — Zur Creme: 1 $^1/_2$ Eigelb, 40 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $^1/_6$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille und 50 g Butter.

Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Milch, Hefe und Eigelb bereitet man einen gut abgeschlagenen Hefeteig, welcher nach einstündigem

Gehen in eine vorbereitete Tortenform (Durchmesser 24 cm) gefüllt wird. Alsdann läßt man den Teig nochmals 25—30 Min. gehen, belegt ihn mit dem vorher verfertigten Streußel und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 45 Min. Nach dem Erkalten wird er quer in der Mitte durchschnitten und mit der Creme gefüllt.

Zum Streußel oder auch Bienenstich genannt, wird die Butter erhitzt, der Zucker 3—4 Min. darin geröstet, die geschälten, geriebenen Mandeln ebenfalls 3—4 Min. mitgeröstet und die Masse zum Verkühlen auf die Seite des Herdes gestellt.

Creme: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Mehl, Milch, die aufgeschnittene Vanilleschote dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen, bis sie anfängt zu kochen. Sodann wird sie vom Feuer weggenommen, kalt geschlagen und zuletzt vorsichtig unter die schaumig gerührte Butter gemengt.

1127. Aniskranz.

Zut.: 1 1/4 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 25 g Hefe, 1/4 l Milch, 2 Eier, 100 g Butter, 80 g Zucker, 12 g Anis. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: 30 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt, 20 g Mandeln.

Mit den vorgeschriebenen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, den man nach dem Schlagen etwa 2—3 Std. langsam gehen läßt. Sodann wellt man ihn auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett 1 cm dick aus, sticht mit einem Weinglas Küchlein ab und stellt diese nebeneinander in eine bestrichene Ringform. Damit sie besser zusammenhalten, bestreicht man die Seiten mit Eiweiß. Man läßt den Kranz nochmals 1/2 Std. gehen, bestreicht ihn mit Eigelb und streut den mit Zimt vermischten Zucker und die blättrig geschnittenen Mandeln darüber. Der Kranz wird in mittlerer Hitze etwa 1 Std. gebacken. (Durchmesser der Kranzform: 30 cm.)

1128. Hefekranz.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 l Milch, 150 g Butter, 3 Eier, 25 g Hefe. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: 30 g länglich geschnittene Mandeln.

Mit den erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeteig, den man nach dem Schlagen gut gehen läßt. Dann teilt man ihn in drei gleiche Teile, formt von jedem Teil eine Rolle von etwa 80 cm Länge, flicht einen Zopf, legt ihn in eine bestrichene Kranzform, verbindet die beiden Enden mit einer aus Teig geformten Schleife und läßt den Teig nochmals 20 Min. gehen. Bevor er in den mittelheißen Ofen kommt, wird er mit Eigelb bestrichen, mit Mandeln bestreut oder mit länglich geschnittenen Mandeln gespickt. Nach Belieben kann man den Kranz nach dem Backen mit einer Zucker-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

glasur überziehen. In Ermanglung einer Kranzform verwendet man eine Kuchen- oder Tortenform und stellt in die Mitte eine bestrichene, henkellose Tasse. (Backzeit: 1 Std.)

1129. Mandelkranz.

Zut.: Zum Teig: $^5/_4$ Pfd. Mehl, 80 g Butter, 80 g Schweinefett, 70 g Zucker, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 2 Eigelb, $^1/_4$ l Milch, 25 g Hefe. — Zur Fülle: 150 g geschälte, geriebene Mandeln, 6 bittere Mandeln, 150 g Zucker, die geriebene Schale einer $^1/_4$ Zitrone, 3 Eiweiß. Zur Glasur: 100 g Staubzucker mit Vanille gewürzt, 1 $^1/_2$ Eßl. lauwarmes Wasser.

Die Butter und das Fett wird in möglichst kleinen Stückchen unter das gesiebte Mehl gemengt und warm gestellt. Nach einigen Stunden wird mit den Zutaten ein glatter Hefeteig gearbeitet, der etwa 2—3 Std. gut gehen muß. Er wird sodann auf dem mehlbestreuten Brett zu einer etwa 60 cm langen und 20 cm breiten Teigplatte ausgewellt, die vorher hergestellte Fülle darauf gestrichen, der Kranz zusammengerollt und die Rolle in eine mit Mehl bestreute Kranzform im Durchmesser von 28 cm gelegt. Er ist nochmals 25—30 Min. gehen zu lassen und in mittlerer Hitze etwa ¾—1 Std. zu backen. Der Kranz wird noch warm mit der Wasserglasur bestrichen.

Zur Fülle werden Mandeln, Zucker und Zitrone unter den steifen Schnee der Eiweiß gemengt.

1130. Teering.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Milch, 30 g Hefe, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 60 g Zucker, 60 g Butter. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 60 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 60 g Korinthen, 60 g Sultaninen, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, $^1/_2$ Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. Wasser, 20 geschälte, länglich geschnittene und im Backofen lichtgelb geröstete Mandeln.

Der nach Nr. 1092 hergestellte Hefeteig wird nach dem Gehen (3 Std.) ausgewellt und mit einem durch Mehl gezogenen Messer in 3 Streifen geteilt, die je eine Länge von 80 cm und eine Breite von 12 cm haben.

Nachdem bestreicht man jeden Streifen auf einer Seite etwa 2 cm breit mit Eiweiß, verteilt die vermengten Zutaten der Fülle darauf, rollt die Streifen zusammen und flicht einen Zopf davon. Diesen legt man in eine Kranz- oder Kuchenform, stellt bei letzterem eine henkellose Tasse oder Schüsselchen in die Mitte, läßt den Kranz etwa 30 Min. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 1 Std. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, wird es sofort mit der Glasur bestrichen und mit den vorbereiteten Mandeln bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1131. Haselnußring.

Zut.: zum Teig. 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 80 g Zucker, $^1/_5$ l Milch, 2 Eier, 100 g Butter, 25 g Hefe. — Zur Fülle: 150 g Haselnüsse, $^1/_4$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 6 Eßl. süßen Rahm. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Das erwärmte Mehl wird mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeitet, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Sodann wellt man den Teig auf dem erwärmten Wellbrett 20 cm breit und 60 cm lang aus und bestreicht ihn mit der Haselnußfülle, welche man aus den angegebenen Zutaten hergestellt hat. Nun rollt man den Teig zusammen und legt ihn in die gestrichene Kranzform. Nachdem der Kranz nochmals 30 Min. gegangen ist, wird er in mäßiger Hitze gebacken. (1 Std.) Nach dem Stürzen überzieht man ihn mit einer Arrakglasur.

1132. Gerollter Hefering.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Milch, 25 g Hefe, 1 ganzes Ei, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 85 g Butter, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 125 g Mandeln, 125 g Zucker, 3 Eiweiß.

Mit Mehl, Milch, verrührter Hefe und schaumig gerührter Butter, alles nach Vorschrift erwärmt, wird ein Teig bereitet, den man möglichst langsam, nach Belieben über Nacht gehen läßt. Sodann nimmt man den Teig auf das Wellbrett und wellt die zart ausgeknetete Butter wie beim Blätterteig (Nr. 1100) ein. Unter den steifen Schnee der 3 Eiweiß gibt man Zucker und geriebene Mandeln und nach Belieben 1—2 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade. Der Hefeteig wird nun ½ cm dick ausgewellt, und zwar zu einer 20 cm breiten und 60 cm langen Platte, die Fülle darauf gestrichen und der Kuchen der Länge nach zusammengerollt. Eine Ringform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, die Rolle hineingelegt und nochmals zum Gehen an die Wärme gestellt. Nach etwa 30 Min. wird der Kuchen gebacken und nach Belieben glasiert. (Backzeit: 1 Std.)

1133. Strudelring.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Milch, 2 Eier, 60 g Butter, 60 g Zucker, 25 g Hefe, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eßl. Weckmehl, 2 Eßl. Arrak, 3 Eßl. Rahm. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. Wasser.

Mit den angegebenen, erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeteig (siehe Nr. 1092), welchen man, nachdem man ihn tüchtig geknetet hat, über Nacht gehen läßt. Alsdann wird der Teig wie bei einem Blätterteig ausgewellt und die ausgeknetete Butter darauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gelegt und eingewellt. Nun läßt man den Teig ¼ Std. ruhen, wellt ihn wieder aus und so dreimal mit einer jedesmaligen Pause von 10 Min.; dabei achtet man darauf, daß man den Teig, wie beim Blätterteig richtig zusammenfaltet. Zuletzt teilt man den Teig in zwei Teile, wellt jede Hälfte zu einem 15 cm breiten und 60 cm langen Streifen, streicht die untenstehende Fülle darauf und rollt die beiden Streifen zu langen Rollen. Diese werden um sich selbst zu einem Kranz geschlungen und zum Backen in eine Kranzform gelegt. Man läßt den Ring ½ Std. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze ungefähr 1 Std. Nach dem Backen wird der Strudelring mit einer Glasur überzogen.

Fülle: die Mandeln werden gerieben und mit Zucker, Weckmehl, Arrak und Rahm zu einem Teig verarbeitet, den man nach Vorschrift verwendet.

1134. Gugelhopf.

Zut.: 1 ¼ Pfd. Mehl, 25 g Hefe, ¼ l Milch, ½ Pfd. Butter, 3—4 Eier, 100 g Zucker, 1 Teel. Salz, 60 g Rosinen.

Einige Stunden vor der Zubereitung schneidet man die Butter in erbsengroße Stückchen und mengt sie nebst dem Salz unter das Mehl. Bei der Zubereitung rührt man mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch in der Mitte des erwärmten Mehles einen kleinen Vorteig an, den man ½ Std. gehen läßt. Hierauf gibt man nach und nach Milch, Zucker, die erwärmten Eier, die gewaschenen, gebrühten Rosinen dazu und arbeitet den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Eine Gugelhopfform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, mit geschälten Mandeln belegt und der Teig eingefüllt. Sobald er genügend gegangen ist (nach 1½—2 Std.), wird er in mittlerer Hitze etwa 1 Std. gebacken. Nach dem Backen bestreut man ihn mit feinem Zucker.

1135. Einfacher, gerührter Gugelhopf.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, ⅓ l Milch, 25 g Hefe. — Zum Abrühren: 100 g Butter, 100 g Zucker, ¼ Pfd. Mehl, 4 Eier, die abgeriebene Schale einer viertel Zitrone, 50 g Sultaninen.

Von dem erwärmten Mehl, Salz, Milch und Hefe bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig geschlagen und zum Gehen an die Wärme gestellt wird. Ist der Teig gegangen, so rührt man die Butter schaumig, gibt 1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Mehl und 1 Ei zu, rührt die Masse 5 Min., wiederholt die Zugabe von Zucker, Mehl und Ei, rührt wieder und fährt so fort, bis alle Zutaten verbraucht sind. Sobald die Masse schaumig ist, vermengt man sie mit dem Hefeteig, schlägt ihn 10 Min. mit und würzt mit Zitronenschale und den ge-

waschenen, gebrühten Sultaninen. Die Form wird mit Butter gestrichen, mit Weckmehl bestreut und der Teig eingefüllt. Ist der Teig wieder so gegangen, daß die Form ¾ voll ist, so bäckt man den Gugelhopf in mittlerer Hitze 1 Std. Nach dem vorsichtigen Stürzen bestreut man ihn mit Staubzucker und läßt ihn an zugfreiem Orte erkalten. (Formgröße: 2½ l Inhalt.)

1136. Feiner, gerührter Gugelhopf.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, ½ Pfd. Butter, 7 Eier, 100 g Zucker, ⅛ l Milch, 60 g Sultaninen, etwas abgeriebene Zitronenschale, 35 g Hefe.

Bei diesem Backwerk ist es von großer Wichtigkeit, daß die Zutaten unter tüchtigem Rühren gemengt werden. Unter die schaumige Butter gibt man abwechselnd Zucker, Mehl und Eier und zwar unter stetem Rühren, bis alle Zutaten verwendet sind, wozu man mindestens 30—40 Min. rechnen muß. Nun rührt man die in der lauwarmen Milch aufgelöste Hefe, Zitronenschale und die gewaschenen, gebrühten Sultaninen darunter und schlägt den Teig an der Wärme, bis er Blasen wirft. Die Gugelhopfform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und zum Gehen an einen warmen, möglichst zugfreien Ort gestellt. Ist der Teig genügend gegangen (nach etwa 1½—2 Std.), so bäckt man den Gugelhopf in mäßiger Hitze 1 Std. Da der Kuchen leicht einen Speckrand bekommt, muß er langsam abkühlen. Nach Belieben überzieht man ihn mit Schokoladeglasur. (Formgröße: 2½ l Inhalt.)

1137. Einback.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 90 g Zucker, 1 Teel. Salz, ¼ l Milch, 1 Ei, 60 g Butter, 20 g Hefe. — Zum Bestreichen: 20 g Butter, 2 Eßl. Zuckerwasser.

Mit diesen Zutaten bereitet man (nach Nr. 1092) einen Hefeteig, welchen man 2—3 Std. gehen läßt. Sodann nimmt man ihn auf das erwärmte Wellbrett, formt fingerlange, 2 fingerdicke Röllchen. bestreicht sie an den Seiten mit zerlassener Butter und setzt sie dicht nebeneinander auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech. Den dabei erhaltenen Stollen belegt man seitlich, um das Auseinanderlaufen des Teiges zu verhindern, mit zugeschnittenen Holzstäbchen, welche aber nicht aus harzigem Holz hergestellt sein dürfen. Man läßt den Teig nochmals 25 Min. gehen, bäckt ihn in mittlerer Hitze 30—40 Min. und bestreicht ihn kurz bevor er aus dem Ofen kommt mit Zuckerwasser. Sobald der Einback erkaltet ist, kann man die einzelnen Teilchen abbrechen. (Stückzahl: 28.)

1138. Zwieback.

Die nach Nr. 1137 gebackenen Einback werden in der Mitte durchschnitten und in mäßig heißem Ofen hellgelb geröstet.

1139. Vanille-Zwieback.

Die nach Nr. 1137 gebackenen Einback werden in $^1/_3$ cm dicke Scheiben geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, im Ofen lichtgelb geröstet und heiß in feinem Vanillezucker umgewendet.

1140. Mandelguß auf Zwiebackschnitten.

Zut.: 200 g mit Vanille gewürzten Staubzucker, 3 Eiweiß, $^1/_4$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem durchgesiebten Staubzucker ¾ Std. gerührt und die Mandeln darunter gemengt. Die erhaltene Masse streicht man ½ cm dick auf Zwiebackschnitten, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen zu lichtgelber Farbe. (18 Zwieback.)

1141. Anis-Zwieback.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, 1 Ei, 65 g Zucker, 65 g Butter, 1 Eßl. Anis, 1 Teel. Salz.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein (nach Nr. 1092 bereiteter) Hefeteig hergestellt und nach dem Gehen auf dem erwärmten Wellbrett ein 60 cm langer Stollen davon geformt. Diesen läßt man nochmals 20—25 Min. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 45 Min. Nach dem Erkalten schneidet man fingerdicke Scheiben davon, bestreut diese mit Grießzucker und bäckt sie in mäßig heißem Ofen lichtgelb.

1142. Butterweckchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, $^1/_5$ l Milch, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 50 g Korinthen, $^1/_2$ Zitrone. — Zum Streichen: Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Von dem erwärmten Mehl, in welchem man 1 Std. vorher mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch einen Vorteig bereitet hat, arbeitet man mit den anderen vorbereiteten Zutaten einen glatten Hefeteig, den man in der Wärme gehen läßt. Nach etwa 2 Std. nimmt man den gegangenen Teig auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett, formt davon 12 runde Weckchen, setzt diese auf ein bestrichenes Backblech und läßt sie nochmals 20 Min. gehen. Hierauf bestreicht man die Weckchen mit Eigelb, streut groben Zucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze etwa 30—40 Min.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1143. Wiener Schneckchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_3$ l Milch, 80 g Zucker, 70 g Butter, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Einwickeln: 20 g Korinthen. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 20 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Unter das gesiebte Mehl schneidet man die Butter in erbsengroße Stückchen, gibt Salz und Zucker zu und stellt die Schüssel in den Wärmofen. Sobald das Mehl etwas erwärmt ist, bereitet man mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch in der Mitte des Mehles einen kleinen Vorteig, den man gut gehen läßt. Sodann gibt man die anderen erwärmten Zutaten darunter, schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft, streut wenig Mehl darüber und läßt ihn in der Wärme mit einem Tuch bedeckt gut gehen. Nun nimmt man ihn auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett, wellt mit der Hand 28 cm lange, kleinfingerdicke Rollen, von welchen man je zwei zusammen um sich selbst schlingt. Die so erhaltenen Rollen werden hierauf schneckenartig zusammengerollt; dazwischen streut man gewaschene, gebrühte Korinthen. Man setzt die Schneckchen auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie, nachdem sie nochmals etwa 20—25 Min. gegangen sind, mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Kurz vor dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man das Backwerk mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 25.)

1144. Wickelchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_3$ l Milch, 80 g Zucker, 60 g Butter, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Bestreichen: Eigelb. — 1 Eßl. Hagelzucker, 20 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Der Teig wird wie bei Wiener Schneckchen zubereitet und ebenfalls nach dem Gehen auf dem Wellbrett zu 32 cm langen, fingerdicken Rollen ausgerollt. Man faßt die beiden Enden, schlingt sie dreimal um sich selbst, drückt die beiden Spitzen etwas zusammen und erhält dabei die 11 cm langen Wickelchen. Man setzt diese auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech. Nach 15—20 Min., welche man zum Gehen rechnet, bestreicht man die Wickelchen mit Eigelb, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze ungefähr 30 Min. 5 Min. bevor man sie aus dem Ofen nimmt, bestreicht man sie mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 22.)

1145. Schneckennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 100 g Butter, $^1/_5$ l Milch, 25 g Hefe, 2 große Eier. — Zum Füllen: 30 g Butter, 65 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt, $^1/_4$ Pfd. Korinthen. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Mit den angegebenen, erwärmten Zutaten bereitet man einen glatten, gut geschlagenen Hefeteig und stellt ihn zum Gehen etwa

2 Std. an die Wärme. Ist der Teig gut gegangen, wellt man ihn ½ cm dick aus und schneidet mit dem Rädchen 5 cm breite und 20—25 cm lange Streifen ab. Diese bestreicht man mit zerlassener Butter, streut Zucker, Zimt und gebrühte Korinthen darauf und rollt sie gleichmäßig zusammen; das Teigende befestigt man mit wenig Eiweiß. Man setzt die Schneckennudeln auf ein gut bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie nochmals etwa 20—25 Min. gehen, bestreicht sie mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in mäßiger Hitze etwa 30—40 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut. (Stückzahl: 20.)

1146. Zwilling.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ⅓ l Milch, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 60 g Butter, 90 g Zucker, 1 Ei. — Zum Bestreichen: Eigelb, Zuckerwasser. — Zum Bestreuen: 20 g Mandeln, 20 g Hagelzucker.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen gut geschlagenen Teig, den man in der Wärme langsam aufgehen läßt. Sodann nimmt man den Teig auf das mehlbestäubte Wellbrett, rollt fingerdicke, länglichrunde Teigblättchen davon in der Größe eines 5 M.-Stückes. Von diesem werden je zwei mit Hilfe von wenig Eiweiß leicht zusammen geklebt, auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und nachdem sie nochmals ungefähr 20 Min. gegangen sind, mit Eigelb bestrichen, mit grob gewiegten Mandeln und Hagelzucker bestreut und in mäßig heißem Ofen goldbraun gebacken. 5 Min. bevor das Gebäck aus dem Ofen kommt, bestreicht man es mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 24.)

1147. Hefebrötchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, ⅕ l Milch, 3 Eier, Prise Salz, 125 g Butter, 30 g Zucker. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: 1 Teel. Salz, ½ Teel. Kümmel, 30 g Dürrfleischwürfel oder 30 g Hagelzucker, 30 g Mandeln.

In der Mitte des erwärmten Mehles wird mit der angerührten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch ein kleiner Vorteig gemacht, unter welchen man nach dem Gehen (20 Min.) die andern erwärmten Zutaten gibt und den Teig so lange knetet, bis er Blasen wirft. Nun läßt man ihn gut zugedeckt in der Wärme ungefähr 2 Std. gehen, um dann mit einem in Mehl getauchten Eßl. etwa 16 runde Teigbällchen abzustechen. Diese werden mit der mehlbestäubten Hand auf dem Brett noch etwas nachgeformt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und zum Gehen in die Wärme gestellt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Eigelb und streut mit Salz und Kümmel vermischte, ½ cm große Speckwürfelchen darauf. Will man die Brötchen süß haben, werden geschälte, grob verwiegte Mandeln nebst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Hagelzucker darüber gestreut. Die Brötchen werden in mittlerer Hitze etwa 40 Min. gebacken. (Stückzahl: 16.)

1148. Hefebrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_3$ l Milch oder Rahm, 20 g Hefe, 50 g Zucker, 1 Teel. Salz, $^1/_4$ Pfd. Butter. — Zum Bestreichen: Zuckerwasser. — 50 g Hagelzucker.

Mit obigen Zutaten bereitet man nach Nr. 1092 einen gut geschlagenen Hefeteig, den man in der Wärme etwa 2 Std. gehen läßt. Hierauf wellt man auf dem erwärmten Wellbrett 40 cm lange und fingerdicke Rollen, welche man zu Brezeln formt und auf ein vorbereitetes Backblech setzt. Nachdem sie nochmals 20—25 Min. gegangen sind, bäckt man sie in mittlerer Hitze etwa 40—45 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Zuckerwasser und bestreut sie mit Hagelzucker. (Stückzahl: 25.)

1149. Plunderringe.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 75 g Butter, 125 g Zucker, 30 g Hefe, $^1/_5$ l Milch, 2 Eier, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 90 g Butter. — Zum Bestreuen: 40 g Zucker, 30 g Sultaninen, 30 g Korinthen, 30 g gewiegte Mandeln, 30 g gewiegtes Zitronat, — Zum Glasieren: 150 g Staubzucker, 2—3 Eßl. Wasser.

Mit Mehl und den weiteren Zutaten bereitet man einen gut geschlagenen Hefeteig, in welchen man nach dem Gehen die ausgeknetete Butter wie bei einem Blätterteig einwellt und zwar mit 3 mal 2 Touren. Alsdann wellt man ihn zu einer 60 cm großen Quadratplatte aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker, Sultaninen, Korinthen, Mandeln und Zitronat darauf, legt die Teigplatte einmal übereinander, so daß man einen Teigstreifen von 30 cm Länge vor sich hat. Von diesem schneidet man Streifen ab, rollt diese um sich selbst und formt Ringe davon. Man läßt sie nochmals gehen, bäckt sie in guter Hitze knusprig und überzieht sie sofort, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit einer Wasserglasur. (Stückzahl: 35.)

1150. Butterbrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, Prise Salz, $^1/_5$ l Milch, 1 Ei, 200 g Butter, 30 g Hefe. — Zum Bestreuen: Hagelzucker.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl gibt man Zucker, Salz, lauwarme Milch, Ei, schaumige Butter und die angerührte Hefe oder den vorher bereiteten Vorteig, schlägt den Teig bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst und läßt ihn mit Mehl bestäubt, gut zugedeckt langsam 3 Std. gehen. Sodann formt man aus dem Teig auf dem Wellbrett kleine Brezeln, drückt diese in einen Teller mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hagelzucker und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech. Man läßt das Gebäck nochmals 20—25 Min. gehen und bäckt die Brezeln in mittlerer Hitze etwa 25 Min. (Stückzahl: 35.)

1151. Russische Brezeln.

Zut.: Zum Hefeteig: 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Milch, 120 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 20 g Hefe. — Zur Glasur: 300 g Staubzucker, 3 Eßl. Wasser, 3 Eßl. Arrak.

Von obigen Zutaten, doch nur mit 60 g Butter, wird ein ziemlich fester Teig bereitet, den man nach dem Schlagen über Nacht gehen läßt. Dann wellt man ihn ziemlich dünn aus, streicht 60 g ausgeknetete Butter darauf, legt den Teig nach Art des Blätterteigs zusammen und gibt ihm zwischen den vorgeschriebenen Ruhepausen 3 mal 2 Touren. Sodann wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 1½ cm breite und etwa 35 cm lange Streifen, schlingt sie 5 mal um sich selbst und formt Brezeln davon. Diese setzt man auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie nach ungefähr 15 Min. bei guter Hitze goldbraun. Backzeit 25 Min. Noch heiß werden sie mit Arrakglasur bestrichen. (Stückzahl: 50.)

1152. Rosinenbrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 1 Teel. Salz, 25 g Hefe, $^1/_3$ l Milch, 150 g Korinthen. — Zum Einwellen: $^1/_4$ Pfd. Butter, 50 g Schweinefett. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Guß: 50 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser.

Man bereitet einen Hefeteig, unter den man die gebrühten Korinthen mengt und die ausgeknetete Butter und das Fett wie beim Blätterteig einwellt. Nachdem der Teig 3 mal 2 Touren erhalten hat, läßt man ihn an einem nicht zu warmen Ort 2—3 Std. gehen. Sodann formt man für eine Brezel zwei 25 cm lange, bleistiftdünne Rollen, die man ineinander geschlungen zu einer großen viereckigen Brezel formt. Man setzt die Brezeln auf das vorgerichtete Blech, läßt sie nochmals 15 Min. gehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze 20—25 Min. Nach dem Herausnehmen bestreicht man das Backwerk mit Zuckerglasur. (Stückzahl: 10.)

1153. Feines Hefekleingebäck.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_{16}$ l Milch, 25 g Hefe, Prise Salz, 75 g Butter, 30 g Zucker, 2 Eier. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zum Streichen: Eigelb.

Mit Mehl, Milch, Hefe, Salz, Butter, Zucker und Eiern bereitet man einen glatten Hefeteig, der tüchtig geschlagen werden muß und möglichst langsam gehen soll. Man nimmt ihn nach dem Gehen

aufs Wellbrett, wellt wie beim Blätterteig die ausgeknetete Butter hinein, gibt dem Teig 3 mal 2 Touren und formt Brezeln, Kränzchen, Hörnchen u. dgl. davon. Diese werden nach etwa 15 Min. mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken. Nach Belieben kann man sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit einer Zuckerglasur überziehen.

1154. Hefeteig-Achter.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, Prise Salz, 1/4 l Milch, 200 g Butter, 30 g Hefe. — Zum Bestreichen: 50 g Butter, 40 g Vanillezucker.

Mit diesen Zutaten bereitet man nach Nr. 1092 einen Hefeteig, welcher tüchtig geschlagen werden muß. Man läßt den Teig möglichst langsam an nicht zu warmem Orte gehen, nimmt ihn auf das erwärmte Wellbrett und rollt fingerdicke, 30 cm lange Streifen, welche man zu Achtern formt. Diese werden auf ein bestrichenes Blech gesetzt und nach nochmaligem Gehen mit zerlassener Butter bestrichen. Man bäckt die Achter in mittlerer Hitze zu goldbrauner Farbe, wozu man ungefähr 25 Min. rechnet. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie nochmals mit Butter bestrichen und sofort mit Vanillezucker bestreut. (Stückzahl: 24.)

1155. Hefen-Zöpfchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/5 l Milch, 25 g Hefe, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 180 g Butter, 30 g Zucker.

Mit Mehl, Milch und aufgelöster Hefe arbeitet man nach Vorschrift Nr. 1092 einen Hefeteig, unter den man die schaumige Butter, sowie die anderen Zutaten knetet und nach tüchtigem Schlagen ungefähr 3 Std. gehen läßt. Sodann werden etwa 18 cm lange, daumendicke Streifen gerollt, diese leicht in Zucker gewälzt und je drei zusammen zu Zöpfchen geflochten, die auf ein bestrichenes Blech gesetzt werden. Nach etwa 20 Min. werden sie in mittlerer Hitze 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—21.)

1156. Gefüllte Hörnchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 1 Teel. Salz, 25 g Hefe, 1/4 l Milch. — Zum Einwellen: 1/4 Pfd. Butter, 35 g Schweinefett. — Zum Füllen: 1/4 Pfd. geriebene Haselnüsse, 65 g Zucker, 1/8 l süßen Rahm. — Zum Streichen: Eigelb.

Mit dem gesiebten, erwärmten Mehl und den ebenfalls erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeteig, in welchen man, wie bei einem Blätterteig (Nr. 1100) die ausgeknetete Butter und das reine Schweinefett einwellt. Nachdem der Teig 3 mal 2 Touren erhalten

hat, wird er zum Gehen 2—3 Std. an einen nicht zu warmen Ort gestellt. Sodann wellt man den Teig messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 10 cm große Quadrate, setzt in die Mitte eines jeden Teigblättchens 1 Teel. Fülle und rollt den Teig von einer Spitze aus zusammen. Man legt die Hörnchen halbmondförmig auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie, nachdem sie nochmals 15 Min. gegangen sind, mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze ungefähr 25—30 Min. Die Hörnchen werden noch heiß mit feinem Zucker bestreut. Man kann sie auch mit Marmelade füllen. Fülle: Die geriebenen Haselnüsse vermengt man mit Zucker und Rahm. Andere Fülle: 65 g geriebene Mandeln, 65 g gewaschene, gebrühte Sultaninen oder Korinthen, 30 g Zucker, 4 Eßl. süßen Rahm. (Stückzahl: 24.)

1157. Himbeerhörnchen.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, $^1/_6$ l Milch, 25 g Hefe, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 150 g Butter, 1 Teel. Salz, 3 Eier. — Zum Füllen: 4 Eßl. Marmelade. — Zum Streichen: Eigelb.

Nach Vorschrift (Nr. 1092) wird mit den angegebenen Zutaten ein Hefeteig gearbeitet, der etwa 2—3 Std. in der Wärme gehen muß. Hierauf wird er stark messerrückendick ausgewellt, mit dem Backrädchen 12 cm große Quadrate gerädelt und diese nochmals geteilt, damit man Dreieckchen erhält. In die Mitte der letzteren setzt man wenig Fülle, rollt ein Teigstückchen an der breiten Seite beginnend, zusammen und setzt sie halbmondförmig auf das bestrichene Blech. Nach etwa 25 Min. langem Gehen werden sie mit Eigelb bestrichen und 30—35 Min. gebacken. (Stückzahl: 35.)

1158. Knusper-Hörnchen.

Zut.: 140 g Mehl, 140 g Butter, 15 g Zucker, Prise Salz, 2 Eigelb, 5 g Hefe, 1 Eßl. Milch. — Zum Bestreichen: $^1/_2$ Eiweiß, 1 Eßl. Zucker, Prise Zimt.

Die Butter wird möglichst klein unter das Mehl geschnitten, Zucker, Salz, Eigelb und die mit Milch aufgelöste Hefe dazu gegeben und der Teig auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Man wellt ihn wie einen Blätterteig dreimal aus und läßt ihn dazwischen immer ¼ Std. ruhen.

Von diesem Teig schneidet man Stückchen ab, rollt auf dem Brett kleinfingerdicke, 13 cm lange Rollen davon, die sich an den Enden zuspitzen müssen. Die Hörnchen werden mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Hitze 15—20 Min. gebacken. (Stückzahl: 22—24.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1159. Bierstengel.

Zut.: 190 g Mehl, 5 g Hefe, schwach $^1/_8$ l Wasser, $^1/_4$ Pfund Butter, Prise Salz. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_2$ Teel. Kümmel.

Mit der Hälfte des Mehles, $^2/_3$ des Wassers und der aufgelösten Hefe wird ein kleiner Vorteig gemacht. Nach dem Gehen gibt man den Rest des Mehles und den Vorteig auf das Wellbrett, schneidet Butter, Salz und Wasser mit dem Messer darunter und arbeitet den Teig mit Hilfe des Wellholzes glatt zusammen. Sodann wellt man ihn wie einen Blätterteig (Nr. 1100) mit 3 Touren aus und schneidet 1cm breite und 10 cm lange Stengelchen, welche man mit der Hand zu 14 cm langen Röllchen ausrollt. Sie werden auf ein bestrichenes, bestäubtes Blech gesetzt, nach 15 Min. mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und in heißem Ofen zu goldbrauner Farbe gebacken. (Stückzahl: 50.)

1160. Kaiserstangen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 125 g Butter, 35 g reines Schweinefett, schwach $^1/_4$ l Milch, 25 g Hefe. — Zum Bestreuen: 40 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 2 Eßl. Hagelzucker. — Oder 1 Eßl. Kümmel, 1 Eßl. grobes Salz.

Mit dem erwärmten Mehl, Salz, schaumig gerührter Butter und Fett, lauwarmer Milch und aufgelöster Hefe wird ein Hefeteig hergestellt, welcher tüchtig geschlagen werden muß und dann gehen soll. Damit der Teig nicht warm gestellt werden muß, rechnet man zum Gehen ungefähr 4 Std. Hierauf nimmt man den Teig auf das Wellbrett, rollt walnußgroße Kugeln davon, wirkt diese so lange, bis sie sich fest anfühlen und keine Risse haben. Nun rollt man sie zu 18 cm langen Stangen aus, welche in der Mitte dick sind und gegen das Ende spitz auslaufen. Diese werden auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, nach 15 Min. mit Eigelb bestrichen und mit den Mandeln und Hagelzucker, oder mit Salz und Kümmel bestreut. In heißem Ofen brauchen die Stangen zum Backen etwa 25 Min. (Stückzahl: 35.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

30. Torten und Kuchen.

1161. Amerikanische Torte.

Zut.: Zur Hülle: 180 g Butter, 180 g Zucker, 1 Teel. Zitronenschale, 4 Eier, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl. — Zur Fülle: $^1/_3$ der ausgehöhlten Hülle, 4 Eßl. Tutti-Frutti, $^1/_3$ l Schlagrahm, $^1/_{16}$ l Sherry-Brandy. — Zur Garnitur: $^1/_4$ l Schlagrahm, 3 Eßl. Erdbeermark, 16 eingemachte Weichselkirschen oder kandierte Früchte, Johannisbeeren.

Zur Hülle wird erst die Butter schaumig gerührt. Dazu gibt man den Zucker, Eigelb, abgeriebene Zitrone und nach einer halben Stunde tüchtigen Rührens den steifen Eierschnee, nebst den beiden gesiebten Mehlsorten. Den erhaltenen Teig füllt man in eine gut bestrichene Timbalform im Durchmesser von 16 cm und bäckt ihn in mittlerer Hitze vorsichtig eine Stunde (wird gerne speckig). Nach dem Erkalten wird das Backwerk so ausgehöhlt, daß man ein ½ cm dickes Gehäuse erhält. Beim Aushöhlen achte man darauf, daß der herausgeschnittene Teil möglichst in großen Stücken herausgenommen wird. Nun kommt das Gehäuse wieder in die mit Papier ausgelegte Timbalform. Ein Drittel der aus dem Gehäuse gehöhlten Masse wird in ½ cm große Würfel geschnitten mit Sherry-Brandy begossen und nebst den Früchten unter den steifen Schlagrahm gezogen. Die dabei erhaltene Masse füllt man in das Gehäuse, verschließt dieses möglichst gut und packt es in Eis und Salz. Nach etwa 3 Stunden, kurz vor dem Gebrauch, wird es wieder herausgeholt, auf eine mit Tortenpapier belegte Platte gestürzt und mit Schlagrahm, unter den man das Erdbeermark gezogen hat, bestrichen und mit dem Rest gespritzt. Aus dem übrigen ausgehöhlten Biskuit sticht man ½ cm dicke und 2½ cm breite, runde Plätzchen aus, die man mit Sherry-Brandy beträufelt und mit einer weißen Arrakglasur überzieht. In die Mitte eines jeden Stückchens setzt man eine eingemachte oder kandierte Kirsche und benützt die kleinen Plätzchen als Garnitur um die Torte. Nach Belieben kann man etwas kleiner geschnittene Plätzchen zur Garnitur auf die Torte verwenden. Letztere werden in diesem Fall mit Johannisbeeren belegt.

1162. Apfelsinentorte.

Zut.: 12 Eigelb, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schale einer Apfelsine, Saft und Schale einer Zitrone, 55 g Weckmehl, 8 Eiweiß. — Zur Glasur: $^1/_2$ Pfd. Staubzucker, 4—5 Eßl. Apfelsinensaft. — Zur Garnitur: 1 Apfelsine, weiße Spritzglasur.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, mit der leicht abgeriebenen Schale und dem Saft der Apfelsine und Zitrone ge-

würzt und zuletzt der steife Eierschnee mit den Mandeln und dem Weckmehl darunter gezogen. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie etwa 1 Std. in mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten wird sie abgepinselt und mit der aus Staubzucker und Apfelsinensaft angerührten Glasur überzogen. Von der übrigen Glasur überzieht man die vorgerichteten Apfelsinenschnitze und belegt damit die Torte. Nach Belieben kann man nach dem Abtrocknen der Glasur die Torte noch mit weißer Spritzglasur verzieren.

1163. Apfeltorte.

Zut.: Zum Butterteig: $^3/_4$ Pfd. Mehl, 200 g Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 50 g Zucker, Prise Salz, eine Messerspitze Zimt. — $2^1/_2$ Pfd. Äpfel, 6 Eßl. Aprikosenmarmelade, 20 g Zitronat, 20 g Orangeat, 30 g grob verwiegte Mandeln, 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt, 1 Eigelb.

Das Mehl wird mit der kleingeschnittenen Butter, Zucker, Zimt, Eier und Eigelb zu einem Teig verarbeitet, welcher auf Eis längere Zeit ruhen soll. Nach einer Stunde etwa teilt man ihn in 2 Teile und zwar wird die größere Hälfte zum Boden und Rand, die kleinere zum Deckel verwendet. Erst wird der Boden nebst dem Rand ausgewellt, in die vorgerichtete Kuchenform gelegt und der Rand glattgeschnitten. Alsdann bestreut man den Boden mit den 15 g ungeschälten, grobgeschnittenen Mandeln, 10 g Zitronat, 10 g Orangeat und 30 g Zucker und Zimt. Hierauf legt man die geschälten Äpfel, welche halbiert, vom Kernhaus befreit und mit Aprikosen- oder Zwetschgenmarmelade gefüllt wurden, mit der gefüllten Seite nach unten auf den Teigboden. Man streut den Rest der angegebenen Mandeln, Zitronat, Zucker und Zimt darüber, legt den dünn ausgewellten Teig als Deckel darauf und verschließt den äußeren Rand mit einem ¼ cm breiten Teigstreifen. Dieser wird vorher auf der unteren Seite mit Eiweiß bestrichen und nach dem Auflegen mit dem Pastetenpfetzer verziert. Zuletzt wird die Torte mit verrührtem Eigelb bestrichen und in guter Hitze 1 Std. gebacken. (Durchmesser der Tortenform: 33 cm.)

1164. Aprikosencremetorte.

Zut.: 10 Eigelb, 300 g Zucker, 40 g geschälte, bittere Mandeln, 40 g geschälte, süße Mandeln, 2—3 Eßl. Kognak, 75 g Mehl, 75 g Kartoffelmehl, Schnee von 5 Eiweiß. — Zur Creme: 5 Eigelb, 1 Ei, 80 g Zucker, 250 g Butter, 4 Eßl. durchgetriebene Aprikosenmarmelade, 4 Eßl. durchgetriebene Himbeermarmelade.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb zieht man die geriebenen Mandeln, Kognak, Mehl, Kartoffelmehl und den steifen Eierschnee und füllt die Masse in eine vorgerichtete Tortenform im

Durchmesser von 26 cm. Der eingefüllte Teig wird in ganz mäßig heißem Ofen etwa 1¼ Std. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte 2 mal quer durchschnitten, der unterste Teil mit Aprikosenbuttercreme, der zweite Boden mit Himbeerbuttercreme bestrichen und mit der noch vorhandenen Tortenschichte bedeckt. Die wieder zusammengesetzte Torte wird oben mit Aprikosenbuttercreme, der Rand mit Himbeerbuttercreme bestrichen und die Oberfläche mit Hilfe von Himbeerbuttercreme von der Mitte aus fächerartig gespritzt. Zuletzt wird die Torte mit den beiden noch vorhandenen Cremes abwechselnd hübsch garniert.

Creme: Eigelb, ganzes Ei und Zucker schlägt man auf der Seite des Herdes, bis die Masse sich schlängelt. Sodann wird sie von der Wärme weggenommen und solange gerührt, bis sie vollständig erkaltet ist. Hierauf zieht man die Creme unter die schaumige Butter, teilt die erhaltene Masse in 2 Teile, welche man mit der Aprikosenmarmelade und Himbeermarmelade würzt. Die Himbeerbuttercreme muß man des schöneren Aussehens wegen mit etwas roter Bretonfarbe versehen.

1165. Prinz Bertold-Torte.

Zut.: 9 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 30 g geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 65 g zerlassene Butter. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 1—2 Eßl. Kakao. — Zum Füllen: 3—4 Eßl. Aprikosenmarmelade oder Hägenmark. — Zum Bestreuen: 10 Pistazien.

8 Eigelb und das ganze Ei rührt man mit dem Zucker schaumig, mengt die Mandeln, die zerlassene, aber ja nicht heiße Butter und mit dem gesiebten Mehl den steifen Eierschnee leicht darunter. Den erhaltenen Teig füllt man in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 24 cm und bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std. Ist die Torte vollständig erkaltet, teilt man sie in 4 Platten, bestreicht die erste mit Buttercreme, die zweite mit Hägenmark oder Aprikosenmarmelade, die dritte mit Schokoladebuttercreme und legt die vierte Platte darauf. Oben bestreicht man die Torte mit Buttercreme, zeichnet etwa 4 cm große Quadrate darauf und spritzt diese abwechselnd mit gelber und brauner Buttercreme wie ein Schachbrett. Der freibleibende Rand wird mit geschälten, gehackten Pistazien bestreut. Die Seitenwand der Torte wird mit Schokoladebuttercreme gespritzt. (Buttercreme nach Nr. 1225 und 1226.)

1166. Biskuittorte.

Zut.: 10 Eier, ½ Pfd. Staubzucker, ½ Pfd. Mehl, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale. — Zum Füllen: 6 Eßl. Hägenmark. — Zum Glasieren: ½ Pfd. Staubzucker, 3 Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrak.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den steifen Eierschnee, nebst dem gesiebten Mehl und Zitronenschale darunter, füllt

den erhaltenen Teig in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt die Torte in mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach dem Erkalten schneidet man sie einmal quer durch, füllt sie mit Hägenmark, setzt sie wieder zusammen und überzieht sie mit einer Glasur, welche man mit Spritzglasur garniert. Diese Masse kann man zu Punschtorten u. dgl. verwenden.

1167. Blitztorte.

Zut.: 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Mehl.

Eier, Zucker und Zitrone werden in einer Messingpfanne auf nicht zu heißer Herdplatte so lange geschlagen, bis die Masse schaumig und gut warm geworden ist. Hierauf mengt man so schnell als möglich das gesiebte Mehl und die lauwarme Butter darunter und füllt die Masse rasch in die gut vorgerichtete Form. Zum Backen rechnet man in mäßiger Hitze 1 Std. Nach dem Erkalten kann die Torte glasiert werden. (Formgröße: 26 cm Durchmesser.)

1168. Brietorte.

Zut.: Für Boden und Deckel: Merinkenmasse von 8 Eiweiß und 400 g mit Vanille gewürzten Zucker. — Zur Creme: 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 1 Eßl. Stärkemehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 l süßen Rahm oder Milch, 2 Eßl. Kaffeextrakt, 1/2 Pfd. Butter, 3 Eßl. Schlagrahm. — 5 Pistazien.

Von der Merinkenmasse werden 2 Platten gespritzt und zwar spritzt man vom Rand aus bis in die Mitte dicht aneinander lagernde Ringe (26 cm im Durchmesser.) Sodann wird für den Deckel eine der Platten mit strohhalmdicken Querstreifen leicht überspritzt und beide Teile in wenig heißem Ofen gut durchgebacken. (1 Std.) Sodann löst man Boden und Deckel mit Hilfe von kaltem Wasser vom Papier ab, legt den Boden auf eine Tortenplatte und streicht eine 3 cm dicke Schichte Mocca-Buttercreme (Nr. 1227) darauf. Darüber legt man den Deckel und zwar mit den Querstreifen nach oben schauend. (Die Streifchen sollen die Strohhalme markieren, in welche Fromage de Brie eingepackt wird.) Die Torte wird hierauf mit Puderzucker und geschälten, feingehackten Pistazien bestreut.

1169. Brottorte.

Zut.: 12 Eier, 375 g Zucker, 250 g geriebene Mandeln, 70 g feingeschnittenes Zitronat, 1/2 Teel. feinen Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 2 Eßl. Rum oder Arrak, 1/8 l Rot- oder Weißwein, 125 g getrocknetes, geriebenes Schwarzbrot. — Zur Glasur: 80 g Couverture, 160 g Zucker, 1/2 l Wasser.

Das Brot wird mit Rum und Wein befeuchtet und zugedeckt 1/2 Std. stehen gelassen. Währenddessen rührt man Eigelb und

Zucker schaumig, gibt das Brot mit den anderen, gut vorgerichteten Zutaten darunter, fügt den steifen Eierschnee dazu und füllt die Masse in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 28 cm. In mäßig heißem Ofen wird sie gebacken (1 Std.) und nach dem Erkalten mit einer Schokoladeglasur überzogen. (Siehe Nr. 1218.)

1170. Buchweizentorte.

Zut.: 10 Eier, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. Buchweizenmehl.

Die Eigelb rührt man mit dem Zucker gut schaumig, zieht den steifen Eierschnee mit dem Buchweizenmehl darunter und bäckt die Masse in einer vorbereiteten Tortenform (24 cm Durchmesser) in mäßig heißem Ofen 3/4—1 Std.

1171. Deutsche Torte.

Zut.: Zu den gelben und roten Schichten: 280 g Butter, 280 g Zucker, 5 Eier, 280 g Mehl, 65 g geschälte, geriebene Mandeln, etwas rote Bretonfarbe. — Zu den dunkeln Schichten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 60 g Schokolade, 35 g Mandeln, 150 g Mehl. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, — Zur Glasur: 1 Pfd. Staubzucker, 4 Eiweiß, 1—2 Eßl. Kakao, einige Tropfen rote Bretonfarbe.

Für die hellen und roten Schichten wird die Butter schaumig gerührt, Zucker und Eigelb noch 1/4 Std. mitgerührt und zuletzt der steife Eierschnee nebst den geschälten, geriebenen Mandeln und dem gesiebten Mehl darunter gezogen. Von der Hälfte dieser Masse werden in zwei gut bestrichenen Tortenformen im Durchmesser von 26 cm Böden gebacken; unter die zurückbleibenden Reste mengt man die Bretonfarbe und bäckt ebenfalls zwei Böden davon. Zu den dunkeln Schichten wird die Butter ebenfalls mit Zucker und Eigelb schaumig gerührt und die geriebene Schokolade, gemahlenen Mandeln und der steife Eierschnee nebst dem gesiebten Mehl darunter gezogen. Diese Masse wird auch zu zwei Böden gebacken. Mit Hilfe der vorher verfertigten Buttercreme (Nr. 1225) werden die sechs Tortenböden so zusammengesetzt, daß auf den erkalteten braunen ein gelber und hierauf ein roter folgt. Hat man alle Böden aufeinander gelegt, spritzt man die Torte mit Eiweißzuckerglasur, die man ebenfalls in drei Teile geteilt und mit Hilfe von Bretonfarbe rot und Kakao schwarz gefärbt hat. Der dritte Teil bleibt weiß. Man spritzt quer über die Torte abwechselnd schwarz, weiß, rot, so rasch als möglich, damit die Glasur nicht trocknet und zieht zuletzt mit einem Messer über die gespritzten Streifen, so daß kleine Fähnchen entstehen. In Ermanglung von 2 gleich großen Tortenformen kann man die Masse auch auf gebutterten, vorher aufgezeichneten Papierböden backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1172. Eistorte.

Zut.: 10 Eiweiß, 1 Pfd. mit Vanille gewürztem Zucker. — Papier. — Zum Füllen: 1 Pfd. Erdbeeren, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ l Rahm. — Zur Garnitur: $^1/_2$ l süßen Rahm, 20 g mit Vanille gewürztem Zucker.

In die nach Nr. 1192 hergestellte Merinkentorte füllt man Erdbeer-, Schokolade-, Pfirsich- oder sonst eine Eisart, garniert die Oberfläche unter Verwendung eines Spritzsackes mit Schlagrahm und stellt die Torte bis zum Gebrauch in den sehr kalten Eisschrank.

1173. Erdbeercreme-Torte.

Zut.: 6 Eigelb, 6 ganze Eier, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g Butter. Zur Creme: 6 Eigelb, 120 g Zucker, $^1/_5$ l Milch, 25 g Kartoffelmehl, 4 Eßl. Erdbeermark, 200 g Butter. — Hippen: 50 g Mehl, 40 g Zucker, $^1/_{20}$ l süßen Rahm, — 10 Pistazien.

Eigelb, ganze Eier nebst Zucker schlägt man in einer Schüssel auf der Seite des Herdes, bis die Masse sich beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt; sie darf aber nur warm, ja nicht heiß sein. (¾ Std.) Die beiden Mehlsorten und die flüssige Butter kommen zu gleicher Zeit darunter und nachdem die Masse in die gut vorbereitete Tortenform (Durchmesser 26 cm) gefüllt ist, wird sie langsam in mäßig heißem Ofen 1¼ Std. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte quer zweimal durchschnitten.

Die beiden untersten Schichten werden mit der vorher verfertigten Erdbeerbuttercreme bestrichen, die Torte wieder zusammengesetzt und vollständig mit Erdbeerbuttercreme überzogen. Diese Arbeit wird am besten mit einem Tafelmesser ausgeführt. Den Rest der Creme füllt man in einen mit Sterntülle versehenen Spritzsack und versieht die Torte am Rande mit einem Kranz von kleinen Cremesternchen. 3 cm einwärts folgt ein Kranz von Hippchen, die man zackenförmig ∧∧∧∧ gegeneinander legt. Die Berührungsstellen von je 2 Hippchen werden wieder mit einem kleinen Cremesternchen bespritzt. In die Mitte selbst wird ein Stern gespritzt und dieser mit kleinen Hippchen ausgestellt. Ebenso garniert man den 5 cm hohen Rand der Torte durch Gegeneinanderstellen von Hippchen. Zuletzt wird die Torte noch mit den geschälten, feingeschnittenen Pistazien ausgarniert.

Erdbeerbuttercreme: Die mit Zucker schaumig gerührten Eier werden mit dem Kartoffelmehl und der Milch in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes bis zum Kochen geschlagen und zum Erkalten in eine Porzellanschüssel gegossen. Sie wird hierauf nebst dem durch ein feines Sieb getriebenen Erdbeermark der schaumig gerührten Butter zugegeben und nach Vorschrift verwendet. Je nach Belieben kann die Creme mit roter Bretonfarbe gefärbt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hippen: Dieselben werden nach Nr. 1421 zubereitet und zwar in der Größe von 3 cm im Quadrat ausgestrichen. Im ganzen sind etwa 64 Hippen erforderlich.

1174. Gelbrübentorte.

Zut.: 10 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. rohe, geriebene Gelbrüben, 1 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. Zimt, 50 g Kartoffelmehl, Schale $^1/_2$ Zitrone.

Der Zucker wird mit den Eigelb schaumig gerührt. Alsdann gibt man die Gelbrüben zu und nachdem man diese 15 Min. mitgerührt hat, mengt man die übrigen Zutaten mit dem steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene Tortenform im Durchmesser von 28 cm und bäckt sie in mäßiger Hitze 1 Std. Nach dem Erkalten glasiert man die Torte mit Arrakglasur und verziert sie mit Spritzglasur.

1175. Giraffentorte.

Zut.: 14 Eier, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, $^1/_2$ Teel. abgeriebene Zitronenschale, 15 g Mehl, 30 g Weckmehl, 100 g geriebene Schokolade. — Zur Glasur: 1 Pfd. Staubzucker, 2 Eßl. Kakao, 4 Eiweiß.

Eigelb und Zucker rührt man gut schaumig; dazu gibt man die Mandeln, Zitrone und den steifen Schnee. Nun teilt man den Teig in zwei Hälften, gibt in die erste die Schokolade und in die zweite Mehl und Weckmehl. In eine gut vorbereitete Tortenform (Durchmesser 28 cm) legt man sternförmig 1 Eßl. braunen und 1 Eßl. weißen Teig, dann wieder braunen usw., bis der Boden bedeckt ist. Die zweite Lage wird in der Weise eingefüllt, daß man auf braunen Teig weißen gibt und umgekehrt, auf weißen Teig braunen. So fährt man fort, bis die ganze Masse eingefüllt ist. In mittelheißem Ofen braucht die Torte 1 Std. Backzeit. Wenn die Torte vollständig erkaltet ist, wird der durchgesiebte Staubzucker mit den Eiweiß 15 Min. gerührt, ebenfalls geteilt und die eine Hälfte mit Kakao gefärbt. Beide Glasuren werden in Spritzsäcke gefüllt, welche man mit feinlöchrigen Tüllen, im Durchmesser von $^1/_4$ cm Spitzenöffnung versehen hat. Nun spritzt man über die Torte dicht nebeneinander lagernde, braune und weiße Streifen, bis die Torte vollständig bedeckt ist. Hierauf zieht man mit einem Messer quer durch die Streifen, dreht die Torte, zieht in einer Entfernung von 2 cm wieder durch, dreht wieder usw., bis die ganze Torte ein flaggenartiges Aussehen hat. Die Arbeit muß sehr rasch erfolgen, da die Glasur schnell trocknet und sich dann nicht mehr ziehen läßt. Mit dem Reste der Glasur bestreicht man den Rand der Torte. Nach Belieben kann man neben weiß und braun noch andere Farben verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1176. Grießtorte.

Zut.: 10 Eier, 400 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 80 g geschälte, geriebene Mandeln, 280 g Grieß.

Eigelb und Zucker werden zusammen ½ Std. gerührt. Hierauf gibt man Mandeln, Zitrone, Grieß und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit Mehl oder Grieß bestreute Form und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach dem Erkalten überzieht man die Torte mit Arrak- oder Schokoladeglasur. (Tortenformgröße: 26 cm Durchmesser.)

1177. Grießjägertorte.

Zut.: 9 Eier, 280 g Zucker, 185 g Grieß, 25 g süße, 25 g bittere Mandeln, 1 Zitrone. — Zum Guß: 5 Eier, 250 g Zucker, 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Teel. Zitronensaft, 4 Eßl. Marmelade.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, mit der feingeriebenen Zitronenschale und -Saft gewürzt und mit dem steifen Eierschnee der Grieß, sowie die geschälten, geriebenen Mandeln darunter gemengt. Den erhaltenen Teig füllt man in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt ihn in mäßiger Hitze etwa 1 Std. Wenn die Torte erkaltet ist, wird sie mit Marmelade bestrichen, der Guß leicht darüber gezogen und die Torte in mäßig heißem Ofen fertig gebacken. (Etwa 30—35 Min.) Guß: Das Eiweiß wird steif geschlagen und Zucker, Zitronensaft und die Mandeln darunter gemengt.

1178. Großherzogin Luise-Torte.

Zut.: 12 Eier, 225 g Zucker, 375 g geschälte, trockene, geriebene Mandeln, 150 g Milchschokolade, 225 g zerlassene Butter. — Zur Fülle: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Eßl. Kakao, 100 g Pralines. — Zur Glasur: 80 g Couverture, 160 g Zucker, ¼ l Wasser. — Zur Garnitur: 16 Pralines.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ¾ Std. tüchtig gerührt und sodann möglichst leicht Eierschnee, Mandeln, geriebene Schokolade und zerlassene Butter darunter gemengt. Den erhaltenen Teig füllt man in eine gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Tortenform (Durchmesser 26 cm) und bäckt die Torte vorsichtig in mäßiger Hitze 1 Std. Nach dem Erkalten wird sie in der Mitte quer durchschnitten, die aus Ei, Zucker, Butter und Kakao nach Nr. 1226 hergestellte Schokoladebuttercreme darauf gestrichen und die würflig geschnittenen Pralines darauf gestreut. Hierauf setzt man den Tortendeckel wieder darauf, überzieht die Torte mit einer Schokoladeglasur und garniert mit Pralines. In die Mitte spritzt man ein Hufeisen mit Kleeblättern. Nach Belieben kann man statt Schokoladebuttercreme auch Aprikosenmarmelade zum Füllen verwenden.

1179. Großherzog Friedrich-Torte.

Zut.: 240 g Butter, 240 g Zucker, 16 Eigelb, 2 ganze Eier, 240 g Haselnüsse, welche mit 120 g Zucker im Backofen geröstet werden, 100 g Mehl, 10 Eiweiß. — Zum Füllen: 5 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zum Aufsatz: Croquant von 180 g Mandeln. — Zu den Seerosen: 45 g Zucker, 30 g gemahlene Mandeln, 15 g Mehl, 2 Eiweiß. — Arrakglasur: 400 g Staubzucker, 4 Eßl. Arrak, 4 Eßl. heißes Wasser. — Silberkügelchen, Spritzglasur, Buttercreme von 1/4 Pfd. Butter.

Die schaumige Butter wird mit Zucker, Eigelb und den ganzen Eiern ½ Std. gerührt und sodann möglichst vorsichtig Eierschnee, die gerösteten, erkalteten, gemahlenen Haselnüsse, sowie das Mehl darunter gezogen. Dieser Teig wird zu gleichen Teilen in zwei Tortenformen gefüllt (Durchmesser 26 cm) und in mittlerer Hitze sehr vorsichtig 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten bestreicht man die eine Torte mit der Aprikosenmarmelade und setzt die zweite darauf und glasiert mit der Arrakglasur. Aus dem nach Nr. 1425 hergestellten Croquant formt man einen 25 cm hohen, fingerdicken Stab, welcher in die Mitte der Torte gesteckt wird. Darauf klebt man mit gebranntem Zucker ein ½ cm dickes, rundes Croquantblättchen, im Durchmesser von 6 cm. Nun formt man 6 Croquantbögen, welche mit den oberen Enden an dem Blättchen und unten mit dem Rand der Torte abschließen und auch hier mit gebranntem Zucker befestigt werden. Zu den 12 notwendigen kleinen Seerosen wird das Mehl, der Zucker, die feingemahlenen Mandeln mit dem Eiweiß glatt verrührt und der erhaltene Teig auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen, und zwar in Sternform. (Durchmesser: 6 cm.) Von dem Rest des Teiges formt man noch 2 größere Sterne, den einen von 10 cm, den zweiten von 12 cm Durchmesser. Hierauf bäckt man die Sterne in heißem Ofen etwa 10 Min., löst sie rasch vom Blech und formt mit der Hand, durch Hochdrücken der Spitzen, Seerosen. Die kleinen Rosen werden mit gebranntem Zucker an den unteren Rand der Croquantbögen und den Rand der Torte gesetzt. Die größeren Seerosen setzt man ineinander und befestigt sie mit Zucker auf dem runden Blättchen. Jetzt werden Bogen und Seerosen mit Spritzglasur bespritzt und mit Silberkügelchen garniert. In die Mitte der Seerosen spritzt man die nach Nr. 1225 hergestellte Buttercreme.

1180. Haselnußtorte.

Zut.: 12 Eigelb, 10 Eiweiß, 300 g Zucker, 3/4 Pfd. geriebene Haselnüsse, Schale 1 Zitrone.

Zucker und Eigelb werden ½ Std. tüchtig gerührt und sodann Zitrone, Haselnüsse und der steife Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine gut vorbereitete Tortenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach dem Erkalten kann die Torte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

glasiert oder auch gefüllt und glasiert werden. In letzterem Fall wird sie mit einem scharfen Messer in der Mitte quer durchschnitten und mit Haselnußcreme (Nr. 1224) oder mit Schlagrahm gefüllt. (Tortengröße: 26 cm Durchmesser.)

1181. Havannatorte.

Zut.: 14 Eier, 8 Eierschwer Mehl, 8 Eierschwer Zucker, 4 Eierschwer Butter. — Zur Creme: 12 Eigelb, 270 g Zucker, $^3/_4$ l Milch, 150 g Kaffee, 25 g Stärkemehl, 150 g Butter. — Zur Garnitur: Hippen von 100 g Mehl, 80 g feinem Zucker, $^1/_{10}$ l süßem Rahm.

Mit den angegebenen Mengen wird nach Nr. 1202 eine Torte im Durchmesser von 28 cm gebacken. Während man sie erkalten läßt, bereitet man folgende Creme zum Füllen: die Milch wird zum Kochen gebracht, der gemahlene Kaffee zugegeben und zugedeckt auf die Seite des Herdes gestellt. Nach 10 Min. läßt man die Kaffeemilch durch ein feines Sieb laufen. Nun werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, Stärkemehl und die Kaffeemilch zugegeben und das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen und hierauf wieder bis zum Erkalten geschlagen. Die vorgeschriebene Menge Butter wird schaumig gerührt, die Creme darunter gegeben und damit die in drei Schichten geteilte Torte gefüllt, außen bestrichen und garniert. Zuletzt verziert man noch mit den möglichst dünn und bleistiftartig gerollten Hippchen, welche man nach Nr. 1421 hergestellt hat.

1182. Hardecktorte.

Zut.: Zum Biskuit: 10 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 120 g Mehl, 120 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: $^1/_2$ Pfd. Milchschokolade, $^1/_2$ l süßen Rahm, 10 Eigelb, 200 g Zucker, 400 g Butter. — Zum Füllen: $^1/_2$ l Schlagrahm, 2 Eßl. geriebene Schokolade.

Unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man zu gleicher Zeit die beiden Mehlsorten und den steifen Eierschnee. Die erhaltene Teigmasse füllt man zu gleichen Teilen in zwei gut vorgerichtete Formen, und zwar in eine Tortenform mit einem Durchmesser von 26 cm und in eine 20 cm hohe Timbalform mit einem Durchmesser von 16 cm. Man bäckt den Teig in sehr mäßig heißem Ofen etwa 1 Std. Nach 12—24 Std. wird der breite Teil des Biskuits, welcher den Boden geben soll, etwa viermal quer durchschnitten, der zweite Teil dagegen muß in 12—14 Platten geteilt werden, wovon die 5 obersten mit einer Ringform im Durchmesser von 7 cm ausgestochen werden. Die Milchschokolade läßt man nun in einer kleinen Messingpfanne auf der Seite des Herdes weich werden, rührt sie dann mit dem süßen Rahm glatt und gibt die erhaltene Flüssigkeit unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb. Das Ganze schlägt man auf der heißen Herdplatte, bis es anfängt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu kochen, gießt es sofort in eine irdene Schüssel und rührt, bis die Masse erkaltet ist. Unterdessen rührt man die Butter schaumig und gibt die erkaltete Creme auf der Seite des Herdes darunter. Mit dieser Creme werden die einzelnen Tortenteile bestrichen, erst die breiteren und darauf die schmäleren und zuletzt die 5 ausgestochenen Ringe. Nun bestreicht man die ganze Tortenoberfläche glatt mit Creme und verwendet den Rest der letzteren zur Garnitur, welche mittels eines Spritzsackes und einer Sterntülle möglichst graziös in Biedermeierstil ausgeführt wird. Kurz vor dem Gebrauch füllt man die obere Öffnung mit Schlagrahm, unter den man die geriebene Schokolade mengt.

1183. Hepptorte.

Zut.: 6 Eier, 6 Eigelb, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g zerlassene Butter. — Zum Punsch: $^1/_8$ l Wein, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_{16}$ l Rum, 80 g Zucker. — Zum Füllen: Aprikosenmarmelade. — Zur Garnitur: 100 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, 30 g süße Bohnen.

Eier, Eigelb und Zucker werden in einer irdenen Schüssel auf der Seite des Herdes so lange mit einem kräftigen Schneebesen geschlagen, bis die Masse beim Ablaufen sich schlängelt. Man nimmt sie vom Herde weg, schlägt sie, bis sie fast erkaltet ist, zieht die beiden Mehlsorten und die zerlassene Butter darunter und füllt sie in die Tortenform im Durchmesser von 26 cm. In mittlerer Hitze braucht die Torte 1 Std. Backzeit. Nach dem Erkalten schneidet man sie quer einmal in der Mitte durch, tränkt sie mit Punsch, füllt sie mit Aprikosenmarmelade und überzieht die Torte nach dem Zusammensetzen mit derselben Marmelade. Alsdann bestreut man sie mit blättrig geschnittenen, gerösteten Mandeln und garniert mit süßen Bohnen.

1184. Hildatorte.

Zut.: 12 Eiweiß, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. geriebene Mandeln, 30 g Kakao, 45 g Butter, 30 g Mehl. — Zur Schokoladebuttercreme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 25 g Kakao. — Zu den Hippen: 45 g Zucker, 30 g Mandeln, 15 g Mehl, 2 Eiweiß. — Zum Bestreuen: 5 ungeschälte, geröstete Mandeln, 5 geschälte Mandeln, 5 Pistazien.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker zugegeben und nach 5 Min. weiteren Schlagens mengt man Kakao, Mehl, Mandeln und die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter. Diese Masse wird in drei gleich große, vorbereitete Tortenformen im Durchmesser von 26 cm gegeben und in mäßig heißem Ofen ¾ Std. gebacken. Alsdann werden die erkalteten Böden mit Schokoladebuttercreme (Nr. 1226) gefüllt, zusammengesetzt und mit der übrigen Schokoladebuttercreme mittels Spritzsack garniert. Die in Zucker gerösteten Mandeln, sowie die geschälten Pistazien und die geschälten Man-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

deln werden grob verwiegt und ein 3 cm breiter Ring um die Torte gestreut. Der äußere Rand der Torte, welcher ebenfalls beim Zusammensetzen mit Buttercreme bestrichen wurde, wird in einer Entfernung von 4 cm mit Hippchen bestellt, welche mit gebranntem Zucker befestigt werden. Zu den Hippchen werden die Eiweiß mit Mehl, Zucker und den feingemahlenen Mandeln gut verrührt. Auf ein gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Backblech zeichnet man 4—5 cm große Quadrate, bestreicht diese dünn mit Mandelmasse, bäckt die Hippchen in guter Hitze gelb und rollt sie sofort über ein dünnes Bleistift.

1185. Jägertorte.

Zut.: Zum Boden: 5 ganze Eier, 6 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln. — Zur Fülle: 6 Eßl. Johannis- oder Himbeermarmelade. — Zum Guß: 6 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

6 Eigelb, 5 ganze Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt und nachdem man die geriebenen Mandeln zugegeben hat, in die vorbereitete Tortenform gefüllt und in mäßig heißem Ofen 3/4 Std. gebacken. Während dieser Zeit werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker 5 Min. gerührt und die geschälten, geriebenen Mandeln leicht darunter gezogen. Nachdem die erste Masse gebacken ist, wird sie mit der Marmelade bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilt und die Torte in mäßiger Hitze fertig gebacken. (Zweite Backzeit: 1/2 Std.; Formgröße: 26 cm im Durchmesser.)

1186. Kaiser Wilhelm-Torte.

Zut.: 120 g geriebene Mandeln, 180 g Zucker, 12 Eigelb, 45 g Mehl, 60 g Butter, 90 g Kakao, 8 Eiweiß. — Zur Merinkenmasse: 6 Eiweiß, 360 g Zucker. — Zum Bestreichen: 6 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Glasur: 30 g Couverture, 60 g Zucker, Wasser. — Zum Füllen: 1/4 l Schlagrahm.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das Mehl, Kakao, die zerlassene Butter und der steife Eierschnee mit den geriebenen Mandeln darunter gemengt und der Teig in zwei vorbereitete Tortenformen im Durchmesser von 26 cm gefüllt. Man bäckt die beiden Tortenschichten in mittlerer Hitze 40—45 Min. Von Eiweiß und Zucker bereitet man eine Merinkenmasse und spritzt mit einem mit glatter Tülle versehenen Spritzsack einen Boden und mit einer Sterntülle einen Gitterdeckel auf weißes Papier und zwar ebenfalls im Durchmesser von 26 cm. Beide Teile werden vorsichtig in abgekühltem Ofen hellgelb gebacken und sofort zum Ablösen auf ein nasses Brett gelegt. Sodann bestreicht man den ersten Schokoladeboden mit Aprikosenmarmelade, legt die glatte Merinkenschichte dar-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

auf, nun kommt wieder etwas Aprikosenmarmelade und darauf der zweite Schokoladeboden. Diesen überzieht man mit Schokoladeglasur, setzt das Merinkengitter darüber und füllt vor Gebrauch die Zwischenräume mit Schlagrahm.

1187. Kronentorte.

Zut.: zum Boden: 100 g Butter, 70 g Vanillezucker, 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt, 130 g Mehl. — Zutaten zum Oberteil der Torte: $^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Milchschokolade, 12 Eier, $^1/_2$ Pfd. Mehl. — Buttercreme: 5 Eigelb, 1 ganzes Ei, 110 g Zucker, 200 g Butter (siehe Nr. 1226). Croquant: 250 g Mandeln, 300 g Zucker (siehe Nr. 1425). Schokoladetrüffel: 30 g Butter, 60 g Couverture, $^1/_2$ Eßl. süßer Rahm, 2 Eßl. Krümmelschokolade (siehe Nr. 1434). Croquantpralines: 24 Stück (siehe Nr. 1429).

Zum Boden der Torte werden 100 g Butter mit dem Zucker schaumig gerührt. Dazu gibt man die vorgerichteten Mandeln, den Zimt und das gesiebte Mehl, wirkt den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen und stellt ihn kalt. Auf ein vorgerichtetes Backblech zeichnet man einen Ring im Durchmesser von 28 cm, setzt die ausgewellte Teigplatte darauf und bäckt sie in mäßiger Hitze 40 Min. — Zum Oberteil der Torte wird ½ Pfd. Butter schaumig gerührt, dann gibt man ½ Pfd. Zucker, 12 Eigelb und löffelweise ½ Pfd. erweichte Milchschokolade darunter und rührt die Masse 1 Std. Mit dem steifen Schnee der 12 Eiweiß gibt man vorsichtig das gesiebte Mehl zu, füllt die Masse in zwei vorgerichtete Tortenformen im Durchmesser von 28 und 20 cm und bäckt sie sehr vorsichtig (ohne den Ofen zu öffnen) in mäßig heißem Ofen 1 Std. — Inzwischen bereitet man die Buttercreme, die Trüffelpralines und den Croquant. Die Croquantpralines kann man nach Belieben selbst anfertigen oder fertig kaufen, sie sollen eine längliche Form haben. — Ist alles vorgerichtet, so kann mit dem Zusammensetzen der Torte begonnen werden. Der Boden wird ziemlich dick mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Die beiden Teile aus Sachermasse sollen mindestens 4 cm hoch sein, sie werden durchgeschnitten und mit einem Teile der Buttercreme gefüllt, unter die man $^1/_3$ der gestoßenen Croquantmasse mischt. Der Rest der Creme wird mit 3 Eßl. Kakao vermischt. Auf den mit Aprikosenmark bestrichenen Boden setzt man zuerst den größeren Sacherboden und auf diesen den kleineren. Man bestreicht die Oberfläche und den seitlichen Rand der ganzen Torte mit Schokoladebuttercreme und setzt an den unteren Rand ringsum die länglichen Pralines und spritzt dazwischen Sterntupfen von Schokoladebuttercreme. Den seitlichen Rand des oberen Bodens garniert man ebenfalls mit Buttercreme mit feiner Sterntülle. Der Croquant wird zu acht 1½ cm breiten, 22 cm langen, stark messerrückendicken Streifen ausgerollt, die

leicht gebogen werden. Diese stellt man rings um die Torte, d. h. anlehnend an die obere Etage vom unteren Bodenrand ausgehend. Diese Croquantbögen spritzt man mit Schokoladebuttercreme und verziert sie mit Silberkügelchen. Auf die Oberfläche der Torte setzt man zwischen jeden Bogen ein Trüffelpraline.

1188. Linzertorte.

Zut.: 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter, 300 g geriebene Mandeln, 1 Ei, 1 Kaffeel. Kakao, 1 Messerspitze Zimt, etwas Nelken, 1—2 Eßl. Kirschwasser.

Die Butter wird auf dem Wellbrett unter das gesiebte Mehl geschnitten, die übrigen Zutaten zugegeben und leicht zusammengearbeitet. Man läßt den Teig 1 Std. ruhen, wellt sodann von der größeren Hälfte desselben einen dicken Boden aus, belegt damit ein Tortenblech und streicht 4—5 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade darauf. Nun wellt man die zweite Hälfte des Teiges ¾ cm dick aus, sticht mit einem Weinglas oder Pastetenring Blättchen ab, von welchen man wiederum mit dem Weinglas längliche, schmale Blättchen abschneidet. Diese setzt man hübsch geordnet auf den gestrichenen Kuchenboden. Den Rand stellt man durch übereinanderlegen der Blätter her und bestreicht die Teigblätter mit gut verrührtem Eigelb. Man bäckt die Torte in mittelheißem Ofen etwa 1 Std. Dieselbe soll 3—4 Tage vor dem Gebrauch zubereitet werden. (Durchmesser der Tortenform: 26 cm.)

1189. Makronentorte.

Zut. zum Teigboden: 200 g Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker. — Makronenmasse: 2 Eiweiß, ¾ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, ¾ Pfd. Zucker, 120 g Eiweiß, 6 Eßl. Johannisbeer- oder Himbeergelee.

Von Mehl, Butter und Zucker wird auf dem Wellbrett mit Hilfe eines großen Messers ein Butterteig hergestellt, der möglichst wenig mit der Hand gearbeitet werden darf. Sodann wellt man ihn ungefähr ½ cm dick aus und belegt damit ein bestrichenes Kuchenblech im Durchmesser von etwa 27 cm. Alsdann wird der Boden in mittelmäßig heißem Ofen lichtgelb gebacken. (Backzeit: 25 Min.) Unterdessen werden die geschälten, ja nicht im Ofen nachgetrockneten Mandeln mit den 2 Eiweiß und dem Zucker in einem Mörser so fein als möglich gestoßen und der Schnee der Eiweiß fest darunter gearbeitet. Die Makronenmasse füllt man sodann in einen Spritzsack, den man mit einer weiten, gezackten Tülle versehen hat und spritzt auf den aus dem Ofen kommenden Kuchen ein weites Gitter und einen Rand. Man bäckt die Torte zum zweiten Male in mäßiger Hitze ungefähr ¾ Std. Nach dem Erkalten füllt man die Gitteröffnungen mit Gelee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1190. Mandeltorte.

Zut.: 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, einige bittere Mandeln, Saft 1 Zitrone, 80 g Mehl.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit Zitronensaft gewürzt und der steife Schnee nebst Mandeln und Mehl zu gleicher Zeit unter die Eiermasse gezogen. Der Teig wird in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm gefüllt und in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten kann die Torte mit einer Arrakglasur überzogen und nach Belieben garniert werden.

1191. Marmortorte.

Zut.: 3/4 Pfd. Butter, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 6 Eier, 1/2 Pfd. Weizenmehl, 1/2 Pfd. Kartoffelmehl, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eßl. Arrak. — Zum Einrühren: 30 g Kakao.

Die Butter wird schaumig gerührt, die andern Zutaten nach und nach darunter gemengt und der Teig so lange gerührt, bis er Blasen wirft (ungefähr 3/4 Std.). Nun teilt man den Teig in der Schüssel in zwei Teile, mengt unter die eine Hälfte den Kakao und zieht mit dem Kochlöffel die braune Masse in 3—4 Zügen unter den weißen Teig. Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig vorsichtig eingefüllt und in mittlerer Hitze 1 1/4 Std. gebacken. (Tortengröße: 26 cm im Durchmesser.)

1192. Merinkentorte.

Zut.: 10 Eiweiß, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, Papier. — Zum Füllen: 1 1/4 l süßen Rahm, 220 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Unter den sehr steifen Schnee der Eiweiß mengt man mit dem Schneebesen so leicht als möglich den Zucker. Sodann spritzt man die Masse, welche man in einen mit einer Tülle versehenen Spritzsack gefüllt hat, auf das Papier und zwar mit glatter Tülle den Boden (26 cm Durchmesser), mit Sterntülle den Zwischenring und den Deckel. Den Boden formt man, indem man von außen beginnend, immer kleiner werdende, dicht nebeneinander lagernde Ringe spritzt. Den Zwischenring spritzt man zopfartig (3 cm breit und 3 cm hoch). Für den Deckel zeichnet man auf das Papier ein Gitter, das man nachspritzt und mit Eiweißpunkten verziert. Nun legt man das Papier auf ein heißes Blech und bäckt die Tortenteile in abgekühltem Ofen gelb. Sollte der Ofen noch zu warm sein, was sich durch rasches Gelbwerden der Torte bemerkbar macht, so läßt man den Backofen offen. Um die Torte vom Papier zu befreien, legt man sie sofort nach dem Backen auf den nassen Tisch und löst die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

einzelnen Teile nach 10 Min. ab. Vor Gebrauch legt man den Boden auf eine Tortenplatte, darauf den Ring, füllt den Zwischenraum mit Schlagrahm und bedeckt letzteren mit dem Deckel. Die Zwischenräume des Gitters, sowie den Rand bespritzt man mit Schlagrahm.

1193. Merinkenschalen.

Zut.: 5 Eiweiß, $^1/_2$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Von der Merinkenmasse formt man mit 2 Eßl. 12—14 gleichmäßige Klöße, welche man auf ein mit Papier belegtes heißes Blech setzt. Die Schalen werden wie oben dunkelgelb gebacken und losgelöst. Vor dem Auftragen gibt man zwischen je 2 Schalen 1 großen Eßl. Schlagrahm.

1194. Mokkatorte.

Zut.: 5 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 60 g Mehl, 60 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: 60 g Mokkabohnen, $^1/_6$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 7 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. Butter. — 1 Eßl. Staubzucker, Schlagrahm von $^1/_3$ l süßem Rahm und 1 Teel. Mokkaessenz.

Die Eigelb der 5 Eier werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt und sodann der Schnee der Eiweiß und die beiden Mehlsorten leicht darunter gezogen. Man füllt den Teig in eine Timbalform im Durchmesser von 16 cm und bäckt sie vorsichtig etwa ¾ Std. Während dieser Zeit darf der Ofen nicht geöffnet werden. Sodann bräunt man möglichst vorsichtig den Mokka zu lichtbrauner Farbe, gibt ihn in gemahlenem Zustande in das kochende Wasser und läßt ihn gut zugedeckt ½ Std. ziehen. Zur Creme werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, der durchgeseihte Kaffee vorsichtig darunter gemengt und die Masse auf der Seite des Herdes dick geschlagen. Sobald sich die Creme schlängelt, nimmt man sie vom Herde weg, läßt sie unter Schlagen erkalten und gibt sie langsam unter die schaumig gerührte Butter. Sodann wird das Biskuit quer in 8 Teile geschnitten und bei 5 der oberen Scheiben mit einem 5 cm breiten runden Ausstecher 5 kleine Scheiben ausgestochen. Der unterste Boden wird mit Creme bestrichen, der zweite Boden darauf gesetzt und ebenfalls bestrichen. So arbeitet man weiter, bis man Scheiben und Ringe wieder in ihre frühere Lage gebracht hat. Das ganze Äußere wird nun mit Creme bestrichen und die übrige Creme in einen Sack mit Sterntülle gefüllt und damit die Mokkatorte hübsch verziert. Der innere Hohlraum wird mit steif geschlagenem Schlagrahm, unter welchem man Mokkaessenz und Staubzucker gezogen hat, hoch gefüllt und mit Schlagrahm der obere Rand gespritzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1195. Museumstorte.

Zut.: Zum Blätterteig: 150 g Mehl, 150 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{12}$ l Wasser, Prise Salz. — 6 Eßl. Johannisbeermarmelade, 1 $^1/_2$—2 l Schlagrahm — 3 Eßl. Aprikosenmarmelade.

Von dem nach Nr. 1100 hergestellten Blätterteig wellt man drei runde Kuchen im Durchmesser von 28 cm aus und zwar den ersten $^1/_5$ cm, die beiden anderen nur halb so dick. Nach dem Backen auf dem nassen Blech wird der dickste Kuchen mit Johannisbeermarmelade bestrichen, die Hälfte des abgetropften, süßen Schlagrahms darüber geschichtet und mit dem zweiten Kuchen bedeckt. Alsdann füllt man den Rest des Schlagrahms darauf und belegt die Torte mit dem mit Aprikosenmarmelade bestrichenen dritten Kuchen. Der Rand wird mit einem Tafelmesser glatt gestrichen und die Torte bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

1196. Nußtorte.

Zut.: 10 Eier, 155 g Zucker, 80 g gemahlene Haselnüsse, 80 g gemahlene Mandeln, 80 g Mehl. — Zur Fülle: 75 g Haselnüsse, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 135 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_{10}$ l Weißwein, 2 Eßl. Arrak. — Zur Glasur: 250 g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrak.

8 Eigelb, 2 ganze Eier und der Zucker werden zusammen schaumig gerührt, der steife Schnee der Eiweiß mit dem Mehl, Haselnüssen und den Mandeln darunter gemengt und die Masse in drei vorbereitete Tortenformen im Durchmesser von 26 cm gefüllt. Diese bäckt man in mäßig heißem Ofen etwa ¾ Std. Die möglichst feingeriebenen Mandeln und Haselnüsse vermengt man zur Fülle mit dem Zucker, Weißwein, Arrak, streicht die erkalteten Tortenböden damit, setzt sie zusammen und glasiert die Torte.

1197. Pilztorte.

Zut.: 12 Eier, 180 g Zucker, 150 g Mehl, 30 g Kakao, 45 g zerlassene Butter. — Zur Schokoladebuttercreme: 5 Eigelb, 1 Ei, 100 g Zucker, 210 g Butter, 1 Eßl. feinen Kakao. — Für die Pilze: 1 Eiweiß, 50 g Zucker. — 12 Pistazien.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt und das Mehl, Kakao, zerlassene Butter und der steife Eierschnee leicht darunter gezogen. Auf gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Backbleche zeichnet man mit einem Tortenrand 6 gleichmäßige Ringe im Durchmesser von 26 cm. Auf diese Ringe streicht man den angerührten Teig ¾ cm dick und bäckt die Böden in guter Hitze 10—15 Min. Man läßt sie einzeln erkalten und setzt sie dann aufeinander, wobei man auf jeden Boden eine messerrückendicke Schichte Buttercreme streicht. Nun wird die Torte gleichmäßig zugeschnitten und oben ebenfalls mit Buttercreme (Nr. 1225) bestrichen. Unter den Rest der Buttercreme, etwa $^1/_5$ der Masse, mengt man 1 Eßl. Kakao,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

füllt die Creme in einen mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack und spritzt gleichmäßige, dicht nebeneinander sitzende Sternchen an den Rand der Torte. Einen zweiten Kranz Sternchen spritzt man vom Rand aus 3 cm einwärts. Dazwischen streut man die fein verwiegten Pistazien. Von einer Merinkenmasse, hergestellt von einem Eiweiß, spritzt man kleine Pilzchen, und zwar Strunk und Hütchen, welche man nach dem Backen vom Papier nimmt und nach Belieben die Hütchen mit roter Glasur färbt oder auch nur mit Kakao bestreut. Man setzt die Pilze mit wenig Buttercreme zusammen und gruppiert sie hübsch auf die Torte.

1198. Pistazientorte.

Zut.: 7 Eier, 200 g Staubzucker, 60 g Pistazien, 3 Eßl. Kirschwasser, 130 g Stärkemehl, 100 g zerlassene Butter. — Zur Fülle: 100 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln, 100 g Würfelzucker, $^1/_{10}$ l Wasser. — Zur Creme: 4 Eiweiß, 250 g Würfelzucker, $^1/_{10}$ l Wasser, 100 g Butter. — Zur Garnitur: 5—6 Pistazien.

Die Pistazien werden geschält, gerieben und mit dem Kirschwasser im Mörser feingestoßen. Den erhaltenen Brei gibt man unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb und mengt nach gutem Durchrühren den sehr steifen Schnee nebst dem Kartoffelmehl und der lauwarmen Butter unter den Teig. Dieser wird rasch in die vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 24 cm gefüllt und in mäßiger Hitze, ohne den Ofen einmal zu öffnen, 1 Std. gebacken. In einer Messingpfanne kocht man die erste Menge Zucker mit dem Wasser bis zum Flug, gibt die blättrig geschnittenen, geschälten Mandeln dazu und röstet sie so lange, bis der Zucker vollständig fest und die Mandeln lichtgelb geworden sind. Nun kommen sie auf ein weites Sieb, wo aller feine Zucker abfallen soll. Hierauf wird die zweite Zuckermenge ebenfalls mit Wasser zum Flug gekocht, vorsichtig unter den steifen Schnee der 4 Eiweiß gezogen und die Hälfte davon nebst der Hälfte Mandeln unter die schaumige Butter gemengt. Die inzwischen kalt gewordene Torte wird zweimal durchschnitten, die Creme daraufgestrichen und wieder zusammengesetzt. Die zurückbehaltene, italienische Merinkenmasse wird mit einem Messer über die Torte und den Rand gestrichen, die Mandeln daraufgestreut und die Torte höchstens 5 Min. in den sehr heißen Backofen gestellt, damit der Guß fest werden kann. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen streut man noch feingehackte Pistazien darauf.

1199. Polonaisentorte.

Zut.: 12 Eigelb, 270 g Zucker, 135 g Mandeln, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 75 g Mehl, 8 Eiweiß. — Zur Fülle: 5 Eiweiß, 150 g Zucker, 6 Eßl. Marmelade.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und nebst dem gesiebten Mehl, den gemah-

lenen Mandeln und Zitronen unter die Zuckermasse gezogen. Den erhaltenen Teig füllt man in eine bestrichene, mit Mehl bestäubte Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze etwa 1 Std. Man nimmt die Torte heraus, schlägt von den 5 Eiweiß einen festen Schnee, zieht den mit Vanille gewürzten Zucker darunter und spritzt mit Hilfe eines Spritzsackes, in welchem eine Sterntülle steckt, außen am Rand einen Kranz. Nun läßt man kranzbreit Raum frei und spritzt der Mitte zu nochmals einen Kranz. In die Mitte der Torte spritzt man einen Punkt. Den zwischen der Merinkenmasse leer gebliebenen Raum füllt man mit einer hellen Marmelade, stellt die Torte nochmals in den ganz wenig heißen Ofen und läßt die Merinkenmasse lichtgelb backen.

1200. Prinzentorte.

Zut.: 9 Eier, 3/4 Pfd. Zucker, 3 Eßl. Hägenmark, 190 g geschälte, geriebene Mandeln, 45 g feingeschnittenes Zitronat, 45 g feingeschnittenes Orangeat, 150 g Kartoffelmehl — Zur Glasur: 300 g Staubzucker, 3 Eßl. heißes Wasser, 3 Eßl. Arrak, 4 Eßl Hägenmark.

Zucker, Eigelb und Hägenmark werden 3/4 Std. gerührt, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat, Mandeln und mit dem steifen Eierschnee das Kartoffelmehl darunter gezogen. Die Masse kommt in eine gut vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und wird 1 Std. in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit der Arrakglasur überzogen und solange die Glasur noch feucht ist, mit dem in Hägenmark getauchten Messer Streifen durchgezogen.

1201. Prinzregenten-Torte.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 12 Eier, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/2 Pfd. Mehl. — Zur Fülle: 3/4 Pfd. Schokolade, 150 g Staubzucker, 1/4 l süßen Rahm, 3 Eigelb, 180 g Butter, 1/4 l steifen Schlagrahm. — Zur Glasur: 80 g Couverture, 160 g Zucker, 1/2 l Wasser.

Butter, Zucker und Eier werden zusammen sehr schaumig gerührt, das gesiebte Mehl darunter gemengt und von der Masse 12 Böden auf bebuttertes Papier gestrichen und zwar im Durchmesser von 24 cm. Diese Böden werden nacheinander in mittlerer Hitze gebacken und sofort vom Papier gelöst. Unterdessen bereitet man die Creme. Die Schokolade wird mit dem süßen Rahm und Staubzucker in einer Messingpfanne beigestellt und unter Rühren etwa 10 Min. glatt gekocht. Man bringt sie unter Rühren zum Erkalten, zieht sie nebst Eigelb und Schlagrahm unter die schaumig gerührte Butter, bestreicht mit der Creme die Böden und setzt sie gut zusammen. Nachdem man die Böden mit Hilfe eines scharfen Messers am Rand glatt geschnitten hat, überzieht man die

Torte mit gut gekochter Schokoladeglasur und garniert nach Belieben mit Spritzglasur.

1202. Punschtorte.

Zut.: 10 große Eier, 6 Eischwer Mehl, 6 Eischwer Zucker, 3 Eischwer Butter. — Zum Punsch: 1/8 l Wein, 60 g Zucker, 4 Eßl. Arrak, Saft 1 Zitrone. — Zum Füllen: 4 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Glasur: 250 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser, 2 Eßl. Arrak.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, hierauf Zucker, Eigelb und das gesiebte Mehl nebst der zerlassenen, ja nicht heißen Butter, mit dem Schneebesen darunter gegeben. Die Masse wird in eine gut gestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Std. gebacken. Sobald die Torte erkaltet ist, wird sie in der Mitte durchgeschnitten, die Schnittflächen mit Arrakpunsch übergossen und mit Marmelade bestrichen. Nun wird die Torte wieder zusammengesetzt und glasiert. Zum Punsch wird der Wein mit dem Zucker, Arrak und Zitronensaft bis vor das Kochen gebracht. (Durchmesser der Tortenform: 26 cm.)

1203. Richelieutorte.

Zut.: 6 Eier, 6 Eigelb, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g Butter. — Zur Creme: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Messerspitze grüne Bretonfarbe. — Zum Füllen und Bestreichen: 6 Eßl. Aprikosenmarmelade oder Hägenmark und 50 g blätterig geschnittene Mandeln.

Eigelb, ganze Eier und Zucker werden in einer irdenen Schüssel auf der Seite des Herdes schaumig geschlagen (3/4 Std.). Die Masse darf nicht heiß, sondern nur warm werden und ist fertig, wenn sie sich beim Ablaufen vom Löffel schlängelt. Sodann mengt man zu gleicher Zeit zerlassene, ja nicht heiße Butter, Mehl und Kartoffelmehl darunter, füllt den Teig in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form, im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie sehr langsam in mäßig heißem Ofen 1 1/4 Std. Während dieser Zeit schlägt man zur Creme Eigelb, ganzes Ei nebst Zucker auf der Seite des Herdes schaumig (1/2 Std.) und gibt die Masse, welche nur lauwarm sein darf, unter die schaumig gerührte Butter. Nach einigen Stunden, wenn die gebackene Torte gut erkaltet ist, wird sie quer durchschnitten, mit 4 Eßl. Aprikosenmarmelade oder Hägenmark gefüllt und wieder in ihre frühere Lage zusammengesetzt. Hierauf bestreicht man den Rand, sowie in der Mitte der Torte eine 8 cm breite, runde Fläche mit Marmelade und bestreut beides mit blätterig geschnittenen Mandeln. Die frei gebliebene Oberfläche der Torte wird mit der mit Bretonfarbe gefärbten Buttercreme (Nr. 1225), welche man bis dahin auf Eis aufbewahrt hat, bestrichen und mit dem Rest der Creme verziert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1204. Sandtorte.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Butter, 5 Eier, 4 Eigelb, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. Kartoffelmehl, $^1/_{16}$ l Rum, $^1/_2$ Teel. abgeriebene Zitronenschale, Schnee von 4 Eiweiß

Die Butter wird auf der Seite des Herdes vorsichtig ausgekocht, sodann abgegossen (wobei man den Bodensatz zurückläßt) und zum Erkalten in Wasser gestellt. Ist sie steif, so rührt man die Butter schaumig, gibt Eier, Eigelb und Zucker zu und rührt den Teig nochmals ¾ Std. Hierauf mengt man Kartoffelmehl, Rum, Zitrone und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und bäckt sie sehr vorsichtig in mäßiger Hitze 1¼ Std. Nach dem Backen wird sie gestürzt, möglichst langsam abgekühlt und mit feinem Zucker bestreut. (Formgröße: 24 cm Durchmesser.)

1205. Sherry-Brandytorte.

Zut.: 5 Eiweiß, 220 g Zucker, 30 g gesiebten Kakao. — Zum Füllen: $1^1/_2$ l gesüßten Schlagrahm, 3 Eßl. Aprikosenmarmelade, 1 Eßl. Sherry-Brandy.

Unter den steifen Eierschnee zieht man den mit Kakao vermischten Zucker und spritzt auf Papier eine Merinkentorte (siehe Nr. 1192) im Durchmesser von 22 cm. Die dabei erhaltenen drei Merinkenteile zieht man auf heiße Backbleche und bäckt die Torte in sehr mäßig heißem Ofen ungefähr ¾—1 Std. Kurz vor dem Gebrauch der Torte mengt man unter die Hälfte des vorgeschriebenen Schlagrahms die Aprikosenmarmelade und einige Tropfen Sherry-Brandy, füllt dies in die zusammengesetzte Merinkentorte. Alsdann wird die Torte mit dem Deckel versehen und mit der zweiten Hälfte des Schlagrahms, den man mit dem Sherry-Brandy gewürzt hat, gespritzt und zwar füllt man dazu den Rahm in einen Spritzsack mit Sterntülle.

1206. Silbertorte.

Zut.: 225 g Butter, 400 g Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 225 g geschälte, gut trockene, geriebene Mandeln, 225 g Mehl, 15 Eiweiß.

Die Butter wird gut schaumig gerührt und sodann nochmals mit dem Zucker und Zitrone ½ Std. gerührt. Hierauf gibt man gleichzeitig Mandeln, Mehl und den sehr steifen Eierschnee leicht unter den Teig und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form mit 24 cm Durchmesser. Die Torte braucht in mittlerer Hitze etwa 1 Std. Backzeit. Nach dem Backen kann man sie glasieren und mit Spritzglasur verzieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1207. Einfache Schokoladetorte.

Zut.: 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 200 g Mehl, 60 g Schokolade.

Die Eier werden mit dem Zucker auf der Seite des Herdes so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Alsdann mengt man vorsichtig die geriebene Schokolade und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in die gut vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze 1 Std. Nach dem Erkalten wird die Torte mit einer Schokoladeglasur (Nr. 1218) überzogen und nach Belieben mit Schokoladeschlagrahm (Nr. 1058) gefüllt.

1208. Toboschtorte.

Zut.: 12 Eier, 180 g Zucker, 180 g Mehl, 45 g zerlassene Butter. — Zur Creme: 5 Eigelb, 1 Ei, 120 g Zucker, 210 g Butter, 2 Eßl. Kakao.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt; darunter zieht man mit dem Schneebesen Mehl, Eierschnee und die zerlassene Butter. Backbleche werden mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und darauf 6 Ringe gezeichnet im Durchmesser von 26 cm. Nun verteilt man so rasch als möglich den Teig auf diese Flächen und bäckt sie in guter Hitze rasch hellgelb. (25 Min.) Wenn die Böden erkaltet sind, bestreicht man sie mit der nach Nr. 1226 bereiteten Schokoladebuttercreme, setzt sie gleichmäßig aufeinander, schneidet die Torte am Rand schön rund, bestreicht die Oberfläche mit Buttercreme und garniert die Torte mit Hilfe der Zuckerspritze mit gezackter, kleiner Tülle mit dem Rest der Schokoladebuttercreme. Hat man nicht 6 Bleche zur Verfügung, so muß man die Masse in 2 oder 3 Abteilungen rühren.

1209. Walnußtorte.

Zut.: 8 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. gemahlene Walnüsse. — Zur Creme: 2 Eigelb, 80 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/5 l Milch, 20 g Mehl, 1/4 l Schlagrahm. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrak.

4 Eigelb und 4 Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, mengt die gemahlenen Nüsse nebst dem steifen Eierschnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in 2 bestrichene Tortenformen im Durchmesser von 24 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze etwa 40 Min. Während die Tortenböden erkalten, rührt man zur Creme das Mehl mit der Milch glatt, gibt sie unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb und schlägt sie auf dem Feuer in einer Messingpfanne, bis sie anfängt zu kochen. Die erkaltete Creme, unter welche man den steifen Schlagrahm gezogen hat, streicht man auf den Tortenboden, setzt den zweiten darauf, glasiert und verziert die Torte. Ist

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man nicht im Besitze von 2 Tortenformen, so wird die Torte in einer Form gebacken und nach dem Erkalten durchgeschnitten.

1210. Weinsbergertorte.

Zut.: 14 Eier, $^3/_4$ Pfd. Zucker, 180 g geriebene Mandeln, 60 g möglichst fein geschnittenes Zitronat, 60 g fein geschnittenes Orangeat, 1 Teel. Zimt, $^1/_2$ Pfd. geröstetes geriebenes Schwarzbrot, welches man mit $^1/_6$ l Wein angefeuchtet hat. — Zum Übergießen: $^1/_6$ l Wein, 2 Eßl. Zucker. — Zur Glasur: 300 g Staubzucker, 3 Eßl. Arrak, 3 Eßl. heißes Wasser.

Eigelb und Zucker werden 1 Std. tüchtig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt der möglichst feste Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine gut ausgestrichene, mit Mehl bestreute Tortenform im Durchmesser von 28 cm, und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach dem Backen übergießt man die Torte mit heißem Wein, welchem man den Zucker zugegeben hat und glasiert die Torte nach 24 Std. mit einer Arrakglasur.

1211. Zeppelintorte.

Zut.: 12 große Eier, 300 g Staubzucker, 300 g geschälte, geröstete Mandeln, 60 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: 70 g Kaffee, $^1/_5$ l Wasser, 8 Eigelb, 150 g Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl, 250 g Butter. — Zur Garnitur: 15 Stück Eiswaffeln.

Die geschälten Mandeln werden auf einem Blech im Backofen gelb geröstet und nach dem Erkalten durch die Reibmaschine getrieben. Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mengt den steifen Eierschnee nebst den Mandeln und Kartoffelmehl darunter und füllt den Teig in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 28 cm. In mittlerer Hitze braucht die Torte 1 Std. zum Backen. Unterdessen wird der gemahlene Kaffee in das kochende Wasser gegeben, gut zugedeckt 5 Min. auf der Seite des Herdes ausgezogen und zum Ablaufen in eine Kaffeemaschine oder in einen Filtriersack gegossen. Den erhaltenen Kaffee gibt man nebst den Eigelb, dem Stärkemehl und dem Zucker in eine kleine Messingpfanne und schlägt die Zutaten auf der Seite des Herdes, bis die Creme anfängt zu kochen. Nun nimmt man sie vom Herde weg, läßt sie unter Schlagen erkalten und rührt sie vorsichtig unter die schaumige Butter. Die erkaltete Torte wird in 3 gleichdicke Schichten geschnitten, die einzelnen Platten mit Buttercreme bestrichen und wieder zusammengesetzt. Zuletzt wird die ganze Torte mit Creme überzogen, mit zugeschnittenen Eiswaffeln und dem Rest der Creme hübsch garniert und zwar stellt man die Waffeln von der Mitte aus, ähnlich den Speichen eines Rades.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1212. Züricher Torte.

Zut. 10 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln, 80 g Mehl, Saft und abgeriebene Schale 1 Zitrone, 1 Messerspitze Nelken, 1/2 Teel. Zimt.

Unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb zieht man Gewürz, Mehl, die geriebenen Mandeln, sowie den steifen Eierschnee und füllt den Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm. Die Torte braucht in mäßiger Hitze 1 Std. Backzeit. Nach dem Abkühlen wird sie mit Staubzucker bestreut.

1213. Arrakglasur.

Zut.: 200 g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrak.

Der gut gesiebte Staubzucker wird mit Arrak und Wasser 10 Min. gerührt und die dadurch erhaltene Glasur in die Mitte der Torte gegossen. Man sucht durch seitliches Halten und Drehen die Glasur über die Oberfläche der Torte zu verbreiten. Der Rand der Torte wird mit dem Pinsel glasiert. Man läßt die Torte 1 Std. ruhig stehen, damit sie keine Sprünge bekommt.

1214. Eiweißglasur.

Zut.: 125 g Staubzucker, 2 Eiweiß.

Das Eiweiß wird mit dem feingesiebten Staubzucker in einer Porzellan- oder Glasschale 1/2 Std. tüchtig gerührt und gleichmäßig über das Gebäck verteilt.

1215. Fondantglasur.

Zut.: 1/2 Pfd. Grießzucker, 1/4 l Wasser, 2 Eßl. Milch, Farbe oder Likör.

Zucker, Wasser und Milch läßt man unter Abschäumen in einer Messingpfanne so lange kochen, bis der Zucker große Blasen wirft und flockig wird. Damit der Zucker am Rand der Pfanne während dieser Zeit nicht braun wird, wird derselbe stets mit einem nassen Pinsel abgewaschen. Die fertig gekochte Glasur wird nun auf eine naßgemachte Marmorplatte gegossen und so lange mit dem Tranchiermesser tabliert, bis sie schön weiß und fest ist. Durch kräftiges Tablieren wird die Glasur glänzend und geschmeidig. Zuletzt mengt man Likör oder Farbe darunter und bewahrt die Glasur bis zum Gebrauch in einem Porzellangefäß auf. Beim Gebrauch wird die Glasur im Wasserbad flüssig gemacht und das Backwerk damit überzogen. Da die Glasur sofort fest wird, darf man nach dem Übergießen nicht mehr streichen. In Ermanglung einer Marmorplatte nimmt man eine Emaille- oder Porzellanplatte.

1216. Himbeerglasur.

Zut.: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Himbeersaft.

Wird wie in Nr. 1213 zubereitet.

1217. Orangenglasur.

Zut.: 200 g Staubzucker, 3 große Eßl. Orangensaft.

Wird in Nr. 1213 zubereitet.

1218. Schokoladeglasur.

Zut.: 75 g Couverture, 150 g Zucker, $^1/_3$ l Wasser.

Die Couverture wird in einem Porzellanschüsselchen so lange auf die Seite des Herdes gestellt, bis sie sich leicht verrühren läßt. Während dieser Zeit wird Zucker und Wasser gekocht, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dazu gibt man die glatt verrührte Couverture und läßt die Glasur kochen, bis sie große Blasen wirft. Nun nimmt man sie vom Feuer weg, tabliert die Glasur bis sie lauwarm ist, und gießt sie über das zu glasierende, erkaltete Backwerk. Wenn möglich läßt man die Glasur in der Nähe des Ofens trocknen. Je länger die Glasur kocht, je mehr Glanz erhält sie. Couverture ist in jeder Konditorei erhältlich. In Ermanglung von Couverture kann man auch unentölten Kakao nehmen. In diesem Fall gibt man etwas mehr Zucker zu.

1219. Schokoladeglasur, andere Art.

Zut.: 180 g Staubzucker, 25 g Kakao, 4 Eßl. heißes Wasser.

Wird wie Arrakglasur zubereitet. (Siehe Nr. 1213.)

1220. Spritzglasur.

Zut.: 10 g Eiweiß, 80—90 g Staubzucker, 2 Tropfen Zitronensaft.

Den fein gesiebten Staubzucker rührt man mit dem Eiweiß und Zitronensaft so lange, bis er in langem Faden vom Löffel läuft. Nach Bedarf gibt man rote oder grüne Bretonfarbe oder etwas Kakao zu. Die Glasur wird in kleine Pergamentdütchen gefüllt und damit gespritzt.

1221. Wasserglasur.

Zut.: 100 g Staubzucker, $1^1/_2$ Eßl. heißes Wasser.

Der fein gesiebte Staubzucker wird mit dem Wasser 10 Min. gerührt und über das aus dem Ofen kommende Backwerk gezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1222. Zitronenglasur.

Zut.: 100 g Staubzucker, 1 $^1/_2$—2 Eßl. durchgeseihten Zitronensaft.

Die Herstellung ist dieselbe wie in Nr. 1213.

1223. Gekochte Zuckerglasur (zum Glasieren von Leckerle, Gewürznüssen usw.).

Zut.: 200 g Grießzucker, $^1/_8$ l Wasser.

Zucker und Wasser werden in einer kleinen Messingpfanne unter Abschäumen gekocht, bis sich beim Ablaufen ein Faden bildet. Nun stellt man die Glasur, damit sie während des Arbeitens nicht hart wird, in kochendes Wasser und taucht das Backwerk mit der Oberfläche leicht ein. Die Glasur muß nach dem Trocknen in der Nähe des Ofens ein weißliches Aussehen haben.

1224. Creme zum Füllen von Torten.

Zut.: 2 Eier, 60 g Zucker, $^3/_8$ l Milch, in welcher man $^1/_4$ Stange Vanille ausgezogen hat, 20 g Stärkemehl, 2 Blatt Gelatine, $^1/_4$ Pfd. geröstete Haselnüsse, 80 g Butter, 6 Eßl. Schlagrahm.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier gibt man Stärkemehl, sowie die erkaltete Vanillemilch, schlägt die Creme auf dem Herd, bis sie anfängt dick zu werden, und gibt die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zu. Nachdem man die Masse kalt gerührt hat, zieht man sie leicht unter die schaumig gerührte Butter und mengt vor dem Einfüllen die im Backofen gerösteten, wieder kalt gewordenen und gemahlenen Haselnüsse, sowie den Schlagrahm darunter. Gefüllte Torten sollen nicht lange stehen bleiben.

1225. Buttercreme.

Zut.: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter.

Eigelb, das ganze Ei und Zucker werden in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes so lange geschlagen, bis die Masse sich schlängelt. Während dieser Zeit rührt man die Butter schaumig, gibt die etwas abgekühlte Eiermasse löffelweise unter beständigem Rühren zu und verwendet die Creme je nach ihrer Bestimmung. Sollte die Creme gerinnen, so rührt man sie auf der Seite des Herdes etwa 5 Min.

1226. Schokoladebuttercreme.

Zut.: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 35 g Kakao.

Unter die fertige Buttercreme (Nr. 1225) mengt man den Kakao.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1227. Mokkacreme.

Zut.: 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 1 Eßl. Stärkemehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 l süßen Rahm oder Milch, 2 Eßl. Kaffeextrakt, 1/2 Pfd. Butter, 3 Eßl. Schlagrahm.

Eigelb, ganze Eier und Zucker werden schaumig gerührt. Sodann gibt man Stärkemehl und Milch darunter, schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen, nimmt die Creme in eine Schüssel, rührt sie, bis sie vollständig kalt ist und mengt sie nebst dem Kaffeeextrakt unter die schaumig gerührte Butter. Zuletzt gibt man möglichst leicht den Schlagrahm darunter.

1228. Baumstamm.

Zut.: 7 Eier, 4 Eischwer Zucker, 4 Eischwer Mehl, 2 Eischwer Butter. — Zur Buttercreme: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — Marzipan.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 5—10 Min. tüchtig geschlagen, sodann folgen die Eigelb, die ebenfalls noch 5 Min. mitgeschlagen werden und zuletzt das Mehl mit der zerlassenen, ja nicht heißen Butter. Man füllt die Masse in die vorgerichtete Baumstammform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1 Std. Währenddessen bereitet man (nach Nr. 1225) eine Buttercreme, unter welche man den Kakao zieht, füllt sie in einen mit Sterntülle versehenen Spritzsack und spritzt damit den gut erkalteten Baumstamm. Oben darauf kommt von Marzipan ein Efeuzweig, der über den Stamm gelegt wird.

1229. Biskuitroulade.

Zut.: 5 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Eßl. Kirschwasser, 50 g Stärkemehl, 3—4 Eßl. Marmelade. — Zucker zum Bestreuen des Wellbrettes. Zur Arrakglasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. heißes Wasser.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mengt Kirschwasser, Stärkemehl und den steifen Eierschnee darunter und streicht den Teig auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes und mit kleinen Holzstäbchen umlegtes Blech. Dieses stellt man in den mäßig heißen Ofen und bäckt die Masse goldgelb. (Etwa 15—20 Min.) Nun stürzt man die Biskuitplatte auf ein mit Grießzucker bestäubtes Wellbrett, bestreicht sie möglichst rasch mit Johannis- oder Himbeermarmelade oder Hägenmark und rollt sie schnell der Länge nach zusammen. Nach dem Erkalten überzieht man die Roulade mit Arrakglasur. (Größe der aufzustreichenden Biskuitplatte: 40 cm Länge, 18 cm Breite.) Die fertige Roulade hat eine Länge von 18 cm. Vor Gebrauch schneidet man die Roulade in 2½ cm breite Schnitten. Nach Belieben überstreut man die glasierte Roulade mit geschälten, geschnittenen, im Backofen gelb gerösteten Mandeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1230. Biskuitomelette.

Zut.: 4 Eier, 85 g Zucker, 1 Eßl. Milch, 65 g Mehl, 20 g Butter, 2 Eßl. Marmelade.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt; darunter mengt man die Milch, das gesiebte Mehl und den steifen Schnee der Eiweiß. In einer Omelettepfanne läßt man die Butter heiß werden, gibt den Teig hinein und stellt die Pfanne, nachdem der Teig auf dem Herd etwas angezogen hat, in den gut heißen Backofen. Sobald das Omelette goldbraun ist, gibt man in die Mitte die Marmelade, schlägt das Omelette von beiden Seiten zusammen, bestreut es mit feinem Zucker und brennt es mit einem glühenden Schürhaken ab. Das Omelette soll sofort zu Tisch gebracht werden. (Backzeit 5—8 Min.)

1231. Melone.

Zut.: 4 Eier, 130 g Zucker, 130 g Mehl, 65 g zerlassene Butter. — Zum Punsch: 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Arrak. — Zum Füllen: 1 Eßl. Hägenmark. — Zum Glasieren: 2 Eßl. Hägenmark, 60 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1/2 Eßl. Arrak. — 50 g Marzipan.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß schlägt man mit dem Schneebesen Zucker und Eigelb, mengt das gesiebte Mehl und die zerlassene Butter leicht darunter und füllt den Teig in die gut vorbereitete Melonenform. Die Form wird mit dem Deckel geschlossen, wobei man zu beachten hat, daß die Rippen gut aufeinander passen. Die Melone braucht zum Backen in mäßiger Hitze 1 Std. Nun stürzt man sie auf ein Drahtgeflecht und schneidet sie nach dem Erkalten in der Mitte quer durch. Mit Wein, Zucker, Arrak und wenig Zitrone kocht man einen Punsch, tränkt damit die Melone und bestreicht die beiden Schnittflächen mit Hägenmark. Hierauf setzt man sie zusammen, bestreicht außen die ganze Melone mit Hägenmark und läßt dieses etwas antrocknen. Von Staubzucker, Wasser und Arrak rührt man eine Glasur und überzieht damit die bestrichene Melone. Der vorgeschriebenen Menge Marzipan gibt man einige Tropfen Spinatsaft oder grüne Bretonfarbe zu und knetet die Farbe gut darunter. Hierauf wellt man mit Hilfe von wenig Zucker den Marzipan ½ cm dick aus, schneidet Melonenblättchen daraus und setzt diese nebst dem geformten Stiel auf die Melone.

1232. Falscher Rehrücken.

Zut: 120 g Zucker, 5 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/4 Pfd. geriebene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 45 g in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, 1 Teel. Zimt, 20 g Weckmehl, 5 Eiweiß. — Zur Glasur: 30 g Couverture, 60 g Zucker, 1/4 l Wasser. — Zum Spicken: 40 g Mandeln, 1 Eßl. Zucker.

Zucker, Eier und Eigelb rührt man schaumig und mengt die vorgerichteten Zutaten und den steifen Eierschnee leicht darunter.

Man füllt die Masse in die gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Rehrückenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen ¾ Std. Nach dem Backen überzieht man das Backwerk mit Schokoladeglasur (Nr. 1218) und spickt den Rehrücken mit 40 g geschälten, keilförmig geschnittenen Mandeln, welche man mit den breiten Endspitzen in gebrannten Zucker getaucht hat. Man darf den Rehrücken nicht an feuchtem Orte aufbewahren, da sonst die Glasur matt und der gebrannte Zucker flüssig wird.

1233. Teekränzchen.

Zut.: 4 Eigelb, 120 g Zucker, 15 g bittere, 15 g süße Mandeln, 1 Eßl. Kognak, 30 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl, Schnee von 2 Eiweiß. — Zum Bestreichen: 3—4 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zitronenglasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Zitronensaft.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, Kognak, die beiden Mehlsorten, nebst dem steifen Eierschnee unter den Teig gemengt und dieser in eine kleine Ringform (Durchmesser 22 cm) gefüllt. Das Kränzchen braucht bei sehr mäßiger Hitze etwa ¾ Std. Backzeit. Noch heiß wird es mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer Zitronenglasur überzogen.

1234. Richelieukranz.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zur Buttercreme: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Messerspitze grüne Bretonfarbe. — 2 Eßl. Marmelade, 40 g blätterig geschnittene Mandeln.

Die Masse wird wie Nr. 1203 zubereitet; man füllt sie nur in eine Kranzform von 22 cm Durchmesser. Nach dem Erkalten wird der Kranz 1—2 mal quer durchschnitten, mit Buttercreme ½ cm dick gefüllt, zusammengesetzt, der ganze Kranz mit Marmelade bestrichen und mit blätterig geschnittenen Mandeln bestreut. Die zurückgebliebene Buttercreme wird in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle gefüllt und damit der Kranz garniert.

1235. Rembrandtkränzchen.

Zut.: 5 Eier, 150 g Staubzucker, 120 g Mandeln, 40 g Mehl, 40 g Kartoffelmehl. — Fülle: 100 g Haselnüsse, 100 g Couverture, 50 g Butter, 15 g Staubzucker. — Creme: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter. — Marzipan: 125 g Marzipan. — Guß: 100 g Couverture. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln.

Nachdem die fünf Eigelb mit dem durchgesiebten Staubzucker ½ Std. schaumig gerührt sind, gibt man die abgezogenen, im Ofen gelb gerösteten und alsdann geriebenen Mandeln, nebst den beiden durchgesiebten Mehlsorten und dem steifen Eierschnee der 5 Eiweiß darunter. Diese Masse wird in eine gutgestrichene, mit Mehl be-

streute Kranzform im Durchmesser von 22 cm gefüllt und in mäßiger Hitze 1 Std. gebacken. Inzwischen werden die Haselnüsse im Ofen geröstet, von den Schalen befreit, gerieben und nebst den auf der Seite des Herdes erweichten Couverture und dem Staubzucker zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Diese Masse läßt man an einem kühlen Orte steif werden. Ist das Kränzlein erkaltet, so schneidet man an dem oberen Rand etwa 5 cm tief eine Höhlung aus, die man mit der Haselnußmasse ausfüllt und auf welche man nun die ausgehöhlte Teigmasse, die möglichst an einem Stück sein soll, umgekehrt aufsetzt, so daß die spitze Seite nach oben kommt. Das ganze Kränzlein wird nun mit einer Schokoladebuttercreme (siehe Nr. 1226) überstrichen. Der obere aufgesetzte Teil wird mit einer messerrückendicken Marzipanschichte überzogen und mit zerlassener Couverture dick bestrichen; der untere Teil wird mit geschälten blätterig geschnittenen Mandeln beworfen.

1236. Savarin.

Zut.: 310 g Mehl, 90 g Zucker, 165 g Butter, 3 Eigelb, 6 ganze Eier, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, $^1/_6$ l Milch. — Zum Punsch: 6 Eßl. Arrak, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_6$ l Wein, 1 Zitrone, 70 g Staubzucker, Saft 1 Apfelsine. — Zum Bestreichen: 2 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zum Glasieren: 80 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, $^1/_2$ Eßl. Wasser.

Mit Hefe, Milch und einem Drittel des Mehles wird eine Stunde vor der Zubereitung ein kleiner Vorteig gearbeitet. Bei der Zubereitung gibt man unter den zweiten Teil des Mehles Milch, Eier, Eigelb, Zucker, schaumig gerührte Butter, Salz, Zitrone und zuletzt den gegangenen Vorteig, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, und füllt ihn in eine bestrichene Ringform. (Durchmesser: 28 bis 30 cm.) Nach dem langsamen Gehen (2½ Std.) wird er in mäßiger Hitze ¾ Std. gebacken. Mit Wasser, Wein, Zitrone, Apfelsinensaft, Zucker und Arrak oder Rum bereitet man einen Punsch, übergießt damit den gestürzten Savarin, bestreicht ihn mit Aprikosenmarmelade und glasiert ihn mit einer Arrakglasur.

1237. Savarin, andere Art.

Zut.: 5 ganze Eier, 5 Eigelb, 65 g Zucker, Prise Salz, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, $^1/_2$ Pfd. Mehl, 25 g Hefe, 2—3 Eßl. Milch. — Zum Punsch: $^1/_8$ l Wasser, $^1/_6$ l Wein, 70 g Zucker, 6 Eßl. Rum und Saft einer Orange. — Zum Bestreichen: 3 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Eier, Eigelb und Zucker werden in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes zu einer dicken, schaumigen Masse geschlagen, die nebst Salz und Zitronenschale unter die vorher schaumig gerührte Butter gemengt wird. Sodann gibt man langsam das gesiebte Mehl

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und die mit Milch angerührte Hefe darunter, schlägt den Teig, bis Blasen aufsteigen, und füllt ihn in eine gut vorgerichtete Ringform im Durchmesser von etwa 27 cm. Sodann läßt man den Teig etwa 2 Std. gehen und bäckt ihn in guter Hitze etwa ¾ Std. Sobald der Savarin aus dem Ofen kommt, wird er gestürzt und mit dem aus Wasser, Wein und den andern Zutaten hergestellten Punsch getränkt. Alsdann bestreicht man ihn mit Aprikosenmarmelade und einer Arrakglasur.

1238. Savarin, gefüllt.

Savarinmasse Nr. 1237.

Zur Fülle: 2 Eier, 60 g Zucker, ⅜ l Milch, in welcher ¼ St. Vanille ausgezogen wurde, 20 g Stärkemehl, ¼ Pfd. geröstete Mandeln oder Haselnüsse, 80 g Butter, 8 Eßl. Schlagrahm, 6 Eßl. eingemengte Weichselkirschen oder kleingeschnittene, kandierte Früchte.

Der nach Nr. 1237 hergestellte Savarin wird in der Mitte geteilt, leicht ausgehöhlt und unter die vorschriftsmäßig hergestellte Creme kandierte Früchte oder eingemachte Weichselkirschen gezogen und der Kranz damit gefüllt. Nachdem nun der Kranz wieder zusammengesetzt ist, wird er mit der Marmelade und der Glasur bestrichen und mit Früchten garniert.

1239. Apfelkuchen.

Zut.: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, Prise Salz, 150 g Mehl (das Ei etwa 50 g wiegend), 1½ Pfd. mürbe Äpfel, 60 g Zucker.

Unter die schaumige Butter rührt man nach und nach Zucker, Eier und Mehl, füllt den Teig in eine gut gestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm, setzt die einige Stunden vorher geschälten, geschnittenen und eingezuckerten Äpfel darauf und bäckt den Kuchen in guter Hitze etwa ¾ Std. Die Apfelschnitze werden auf der breiten Seite leicht eingekerbt und nach Belieben beim Zuckern mit etwas Wein oder Arrak bespritzt.

1240. Einfacher Apfelkuchen (mit Hefeteig).

Zut.: Zum Teig: ½ Pfd. Mehl, ½ Ei, 40 g Zucker, 40 g Butter, Prise Salz, 12 g Hefe, schwach ¼ l Milch. — Zur Fülle: 2 Pfd. Äpfel, 150 g Zucker, ⅓ l Wasser, ⅛ l Wein, 60 g Korinthen. — Zum Bestreichen: 10 g Butter.

Man bereitet mit den obigen Zutaten (nach Nr. 1092) einen Hefeteig und läßt diesen an einem warmen Orte gehen. Während dieser Zeit werden die Äpfel geschält, in Schnitze geteilt, vom Kernhaus befreit, in feine Blättchen geschnitten und mit Wasser, Wein und Zucker glasig gekocht. Eine Kuchenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, mit dem dünn ausgewellten Hefeteig

ausgelegt, und zwar rechnet man zum Boden $^2/_3$ und zum Deckel $^1/_3$ des Teiges. Nun werden die erkalteten Äpfel nebst den gewaschenen, gebrühten Korinthen darauf gegeben, mit dem übrigen, rund ausgewellten Hefeteig bedeckt, der Deckel mit zerlassener Butter bestrichen und in mäßig heißem Ofen 40—50 Min. gebacken. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker. (Formgröße: 33 cm Durchmesser.)

1241. Apfelkuchen.

Zut.: Zum Teigboden: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 2 Äpfel, 60 g Zucker, 30 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 30 g Korinthen.

Recht mürbe Äpfel werden geschält, je nach der Größe in 6 bis 8 Schnitze geteilt und diese an der breiten Seite 1 cm tief fein eingekerbt. Man bestreut sie ihrem Säuregehalt nach mit mehr oder weniger Zucker und läßt sie eine oder mehrere Stunden stehen. Eine Kuchenform im Durchmesser von 33 cm wird mit einem Butterteig ausgelegt, ein Rand gezackt und die Apfelschnitze gleichmäßig darauf verteilt, wobei man außen beginnend, gleichmäßig aufsetzt. Zuletzt werden die Mandeln und die gebrühten Korinthen darüber gestreut, der Rand mit Eigelb bestrichen und der Kuchen in mittlerer Hitze etwa 1 Std. gebacken. Der Teigboden muß gut knusprig sein.

1242. Gerührter Apfelkuchen.

Zut.: 5 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Mehl, $1^1/_4$ Pfd. Äpfel, 150 g Zucker, 2 Eßl. Arrak.

Möglichst mürbe, nicht zu große Äpfel werden am Tag zuvor geschält und je nach der Größe in etwa 8 Schnitze geteilt, gut gezuckert, mit Arrak beträufelt und in einen kühlen Raum gestellt. Bei der Zubereitung rührt man Eier und Zucker schaumig, zieht das gesiebte Mehl darunter, füllt den Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 28 cm, setzt die Apfelschnitze darauf und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Std. Nach dem Backen bestreut man ihn mit feinem Zucker.

1243. Aprikosen- oder Pfirsichkuchen.

Zut.: Zum Teig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: $2^1/_2$ Pfd. Früchte, $^1/_4$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 20 g Mandeln.

Das bestrichene Kuchenblech wird mit dem messerrückendick ausgewellten Butterteig belegt, der Rand 2 cm breit mit Eiweiß bestrichen und das aus Teig geflochtene Kränzchen daraufgesetzt. Sodann belegt man den Boden mit getrockneten, weißen Bohnen, bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze

etwa 30 Min. Während dieser Zeit werden die Früchte einmal in kochendes Wasser getaucht, geschält, halbiert, entsteint und in dem mit dem Wasser geläuterten Zucker in Portionen vorsichtig weichgedünstet (etwa 10 Min.). Sodann werden sie erkaltet auf den gebackenen, von den Bohnen befreiten Kuchen gesetzt und zwar so, daß die geschälte Hälfte nach oben schaut. Darauf streut man geschälte, blätterig geschnittene, geröstete Mandeln und gibt den dickgekochten Saft darüber. (Kuchenboden: 29 cm Durchmesser.)

1244. Aprikosenkuchen von getrockneten Früchten.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. getrocknete Aprikosen, $^3/_4$ l Wasser, 125 g Zucker, 20 g geschälte Mandeln. — Zum Butterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb.

Die Aprikosen werden gewaschen, mit dem Wasser etwa 6 Std. eingeweicht und in einer Messingpfanne vorsichtig 20—25 Min. gekocht. Sodann legt man die Früchte einzeln auf eine Platte und läßt sie erkalten, während man den Saft zu Gelee kocht. Eine Kuchenform von 32 cm Durchmesser wird mit Butterteig belegt; als Rand formt man von Teig einen Zopf, bestreicht letzteren mit verrührtem Ei und bäckt den Kuchen, nachdem man den Boden mit einer Spicknadel mehrmals gestupft hat, in mittlerer Hitze etwa 40 Min. Hierauf legt man ihn auf eine Tortenplatte, setzt die Aprikosen dicht nebeneinander darauf, legt in die Mitte einer jeden Frucht $^1/_2$ geschälte Mandel und glasiert die Früchte mit dem dick eingekochten Saft. Nach Belieben kann man über die Früchte auch noch einen Merinkenguß von 3 Eiweiß und 120 g Zucker streichen oder mit dem Spritzsack spritzen. Bei letzterer Zubereitungsart muß der Kuchen nochmals 20—25 Min. in den wenig heißen Ofen kommen. Die Merinkenmasse soll eine lichtgelbe Farbe haben. Damit die Tortenplatte nicht springt, bestreue man das Blech, auf welchem sie in den Ofen kommt, dick mit Salz.

1245. Erdbeerkuchen.

Zut.: zum Butterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 2 Pfd. Wald- oder Gartenerdbeeren, 150 g Zucker. — Zum Guß: 4 Eiweiß, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker oder Schlagrahm.

Eine Kuchenform wird bestrichen, mit dem nach Nr. 1095 bereiteten Butterteig ausgelegt, ein hübscher Rand geformt und sofort gebacken. Die Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden gezuckert, und 20 Min. vor dem Gebrauch auf den gebackenen Kuchen gleichmäßig verteilt. Die Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, zieht vor-

sichtig den mit Vanille gewürzten Zucker darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack und verziert damit den Kuchen. Diesen stellt man nun noch etwa 5 Min. in den Backofen, bis der Guß schön hellgelb geworden ist. Statt mit Eierschnee kann man den Kuchen auch mit Schlagrahm spritzen; dann darf er aber selbstverständlich nicht mehr in den Backofen kommen.

1246. Heidelbeerkuchen.

Zut. zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. Zum Streichen: Eigelb. — Oder Hefeteig: 200 g Mehl, 60 g Butter, Prise Salz, 40 g Zucker, 1/2 Ei, 1/8 l Milch, 10 g Hefe. — 2 Pfd. Heidelbeeren, 2 Eßl. Weckmehl, 100 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 30 cm wird messerrückendick mit einem Hefe- oder Butterteig ausgelegt und mit einer Gabel einigemal gestupft. Über den am Rand ausgezackten Boden streut man wenig Weckmehl und legt die verlesenen 2 Std. vorher gewaschenen und gut abgetropften Beeren darauf. Nun wird der Kuchen ohne Zucker gebacken, und zwar im Zeitraum von 3/4—1 Std. Nach dem Backen streut man den mit Zimt vermischten Zucker darauf.

1247. Johannisbeerkuchen.

Zut. zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Guß: 6 Eiweiß, 240 g Zucker, 180 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. Johannisbeeren.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 30 cm wird mit dem Butterteig ausgelegt und ein hübscher Rand geformt. Sodann zieht man unter den steifen Eierschnee Zucker, Mandeln und die abgestreiften Johannisbeeren, gibt die Masse auf den ausgelegten Kuchen und bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std.

1248. Johannisbeerkuchen anderer Art.

Zut. zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Guß: 5 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren.

Die Kuchenform wird mit Butterteig ausgelegt und ein Rand geformt. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Mandeln, nebst dem steifen Schnee der Eiweiß und die Beeren daruntergezogen und die erhaltene Masse auf den Kuchen gefüllt. Man bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std. (Formgröße: 30 cm Durchmesser.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1249. Kastanienkuchen.

Zut. zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. Zum Streichen: Eigelb. — Zur Fülle: 3/4 Pfd. geschälte, weichgekochte Kastanien (roh 1 1/2 Pfd.), 180 g Butter, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eier.

Die Kastanien werden von der äußeren Schale befreit, mit kochendem Wasser überbrüht und die zweite Schale ebenfalls losgelöst. Sodann werden sie auf Dampf in gut geschlossenem Topf weichgekocht und heiß durch ein Sieb getrieben. Unter die schaumig gerührte Butter gibt man nach und nach unter tüchtigem Rühren Eier und Zucker und zuletzt die erkalteten Kastanien. Diese Masse streicht man auf das mit Butterteig ausgelegte Kuchenblech, bestreicht die Zacken mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1 Std. (Formgröße: 33 cm Durchmesser.)

1250. Käsekuchen.

Zut. zum Boden: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — 1 Pfd. weißer Käse, 90 g Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 5 Eier, 1/8 l Milch, 1/4 Pfd. Butter.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterteig, wellt ihn aus und belegt damit ein gut gestrichenes Kuchenblech im Durchmesser von 33 cm. Der weiße Käse wird durchgetrieben und mit Eigelb, Zucker und Mehl 20 Min. gerührt. Sodann mengt man Milch, zerlassene Butter und den steifen Schnee der Eiweiß darunter, streicht die Masse auf den Teigboden und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze 3/4—1 Std.

1251. Käsekuchen anderer Art.

Zut.: 300 g weißen Käse, 1/8 l sauren Rahm, 1/2 Pfd. Zucker, 8 Eier, 65 g geschälte, geriebene Mandeln, 65 g Weck- oder Zwiebackmehl, 70 g Sultaninen.

Der durchgetriebene Käse, Zucker und Rahm werden schaumig gerührt, Eigelb, Mandeln, Weckmehl, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen und der Eierschnee zugegeben und die Masse in einer vorgerichteten Tortenform im Durchmesser von 24 cm 1 Std. gebacken.

1252. Käsekuchen mit Hefeteig.

Zum Hefeteig: 180 g Mehl, 1/12 l Milch, 60 g Butter, 1 Teel. Salz, 30 g Zucker, 1 kleines Ei, 15 g Hefe. — Zur Fülle: 1 Pfd. Käse, 40 g Mehl, 1 Teel. Salz, 100 g Zucker, 3 Eßl. sauren Rahm, 3 Eier, 60 g Korinthen. — Zum Belegen: 15 g Butter.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man (nach Nr. 1092) einen Hefeteig, den man nach dem Gehen auf dem Wellbrett messerrückendick auswellt, damit eine Kuchenform im Durchmesser von

33 cm belegt und zum Gehen nochmals in die Wärme stellt. Hierauf wird der von der Molke befreite Käse durch ein feines Sieb getrieben, mit dem Mehl gut schaumig gerührt und sodann Eigelb, Rahm, Zucker und Salz darunter gemengt. Sobald der Kuchenteig genügend gegangen ist, mengt man unter die Käsemasse die gewaschenen, gebrühten Korinthen, sowie den steifen Eierschnee, füllt sie auf den Kuchenboden, legt kleine Butterwürfel darauf und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze etwa 1 Std.

1253. Kirschenkuchen mit Guß.

Zut. zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Belegen: 2 Pfd. ausgesteinte, nicht zu saftige Kirschen, 3 Eßl. Weckmehl. — Zum Guß: 4 Eier, 100 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt, 6 gestoßene Zwiebäcke, 1/8 l dicken, sauren Rahm.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 30 cm wird mit Butterteig ausgelegt, ein Rand geformt, mit Backbohnen belegt und etwa 1/2 Std. gebacken. Sodann entfernt man die Bohnen, streut Weckmehl darauf, belegt den Kuchen mit den Kirschen und gießt den Guß darüber. Guß: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt und Zimt, Rahm, Zwiebackmehl, nebst dem steifen Eierschnee darunter gezogen. Man bäckt den Kuchen mit dem Guß nochmals 1/2 Std.

1254. Dicker Kirschenkuchen.

Zut.: 180 g Butter, 180 g Zucker, 10 Eier, 180 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, 150 g Mandeln, 1/16 l Wein, 3 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt, 2 1/2 Pfd. feste, schwarze Kirschen.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und nachdem man dies nochmals 1/2 Std. gerührt hat, Mandeln, Gewürze, das mit Wein und Kirschwasser angefeuchtete Schwarzbrot, die Kirschen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gut gestrichene Tortenform und bäckt sie in mittlerer Hitze 1 Std. (Tortengröße: 26 cm Durchmesser.)

1255. Dicker Kirschenkuchen anderer Art.

Zut.: 120 g Butter, 120 g Zucker, 6 Eier, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. Zimt, 6 Brötchen, 1/3 l Milch, 2 Pfd. Kirschen.

In die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies 1/4 Std. Alsdann mengt man Kirschwasser, Zimt, die abgeriebenen, in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, die Kirschen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gut gestrichene, bestreute Form und bäckt sie bei guter Hitze 1 Std. (Tortengröße: 24 cm Durchmesser.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1256. Einfacher Kirschenplotzer.

Zut.: 5 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1 Teel. Zimt, 1 1/2 Pfd. Kirschen.

Die am Abend zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben und nebst den abgezupften Kirschen und Zimt unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gegeben. Nun zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine kleine Tortenform im Durchmesser von 24 cm und bäckt sie in guter Hitze 1 Std. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker. Nach Belieben kann man die Tortenform vor dem Einfüllen mit einem Butterteig auslegen.

1257. Grießkirschenkuchen.

Zut.: Schwach 1 l Milch, 180 g Grieß, Prise Salz, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 10 Eier, 120 g Mandeln, 2 Pfd. Kirschen, 1/2 Teel. Zimt, Schale einer halben Zitrone.

In die kochende Milch gibt man Salz und unter beständigem Rühren den Grieß und läßt ihn zu einem dicken Brei kochen. Während man diesen erkalten läßt, rührt man die schaumige Butter mit Zimt, Zitronenschale und nebst dem steifen Schnee den Grießbrei und die abgezupften, gewaschenen, abgetropften Kirschen darunter. Die erhaltene Masse wird in eine gut gestrichene, bestreute Tortenform im Durchmesser von 26 cm gefüllt und in mittlerer Hitze 1 1/4 Std. gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker bestreut.

1258. Mirabellenkuchen.

Zum Teig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 3 Pfd. Mirabellen, 100 g Zucker.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm wird mit Butterteig ausgelegt, ein hübscher Rand geformt und dieser mit Eigelb bestrichen. Rohe oder sterilisierte Mirabellen werden vorsichtig entsteint, gleichmäßig auf den Kuchen verteilt, mit wenig Zucker bestreut und in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er dick mit Zucker bestreut, oder wenn man sterilisierte Früchte verwendet hat, kocht man den Saft ein, gibt 1 Teel. angerührtes Stärkemehl zu, kocht dies 5 Min. mit und glasiert damit den Kuchen.

1259. Rhabarberkuchen.

Zut.: Zum Kuchenteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb, 3 Pfd. Rhabarber, 200 g Zucker: — Zum Guß: 3 Eiweiß, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Eine Kuchenform belegt man mit ausgewelltem Butterteig, formt einen hübschen Rand, bestreicht diesen mit Eigelb, belegt den

Boden mit weißen Bohnen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 30—40 Min. Der Rhabarber wird einige Stunden vorher geschält, in halbfingerlange und 2 cm dicke Stäbchen geschnitten und mit dem Zucker vermischt. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat, wird die Brühe abgeschüttet, zum Kochen gebracht, die Rhabarberstäbchen in kleinen Portionen darin weichgekocht, sodann vorsichtig herausgenommen, damit der Rhabarber nicht zerfällt, und zum Erkalten auf eine Platte gelegt. Sobald der Kuchenboden aus dem Ofen kommt, werden die Bohnen entfernt und der erkaltete Rhabarber darauf verteilt. Nun schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den mit Vanille gewürzten Zucker darunter und bestreicht damit den Kuchen, oder man garniert ihn mit Hilfe eines Spritzsackes. Jetzt stellt man den Kuchen nochmals etwa 10 Min. in den mäßig heißen Ofen, wo sich der Guß lichtgelb färben muß. (Durchmesser der Kuchenform: 30 cm.)

1260. Stachelbeerkuchen.

Zut.: Zum Butterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb, 3 Pfd. Stachelbeeren, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_{10}$ l Wasser.

Eine Kuchenform von 28 cm Durchmesser wird mit einem Butterteig belegt, ein gezackter oder zopfartiger Rand geformt und letzterer mit Ei bestrichen. Sodann sticht man den Boden einigemal mit einer Spicknadel, legt gut trockene, weiße Bohnen darauf und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze knusprig (etwa 30—40 Min.). Während dieser Zeit werden die nicht zu reifen Stachelbeeren von Stielen und Blüten befreit, sodann in kochendem Wasser einmal aufgekocht und auf ein Sieb gegeben. Man kocht den Zucker mit wenig Wasser zur kleinen Perle, gibt die Beeren hinein, läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichdämpfen, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte und läßt den Saft so lange kochen, bis er Gelee bildet. Nun werden von dem gebackenen Kuchenboden die Bohnen entfernt, dafür die Stachelbeeren darauf gelegt und mit dem eingekochten Saft glasiert. Nach Belieben kann man einen Merinkenguß darauf spritzen, welcher im Ofen hellgelb gebacken wird.

1261. Traubenkuchen.

Zut.: Zum Teigboden: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — 2 Pfd. Trauben, 120 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Ei. — Als Guß: 5 Eier, 120 g Zucker, nach Belieben $^1/_8$ l dicken, sauren Rahm.

Eine Kuchenform wird mit Butter- oder Blätterteig ausgelegt und der gezackte Rand mit Eigelb bestrichen. Die geschälten, geriebenen Mandeln, unter welche man 1 Ei gerührt hat, werden auf dem

Kuchenboden verteilt und die abgezupften Trauben darauf gelegt. Alsdann rührt man die 5 Eier mit dem Zucker schaumig, gibt nach Belieben den Rahm, welcher aber sehr dick sein muß, darunter, bedeckt damit die Trauben und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1—1¼ Std. Der Boden muß gut durchgebacken sein. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker. (Durchmesser des Kuchenbodens: 27 cm.)

1262. Zwetschgenkuchen.

Zut.: Butterteig von ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb. — Oder Hefeteig: 200 g Mehl, 60 g Butter, 40 g Zucker, Prise Salz, ½ Ei, ⅛ l Milch, 10 g Hefe. — 2½ Pfd. Zwetschgen, 90 g Zucker, 1 Teel. Zimt.

Eine bestrichene Kuchenform von 33 cm Durchmesser wird mit einem Butter- oder Hefeteig ausgelegt, der Boden mit wenig Zwieback- oder Weckmehl bestreut und die entsteinten, länglich geschnittenen Zwetschgen darauf gesetzt. Hierauf wird der Kuchen in mittlerer Hitze gebacken, wozu man ¾—1 Std. rechnet. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, legt man ihn auf ein Drahtgeflecht und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

1263. Zwiebelkuchen.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl, 100 g Butter, 3 Eßl. Wasser, ¼ Ei. — Zur Fülle: 5 trockene Brötchen, ¼ l Milch, 125 g Speck, 1¼ Pfd. Zwiebeln, 6 Eier, 2 Teel. Salz.

Mit dem vorbereiteten Blätterteig wird ein Kuchenblech im Durchmesser von 27 cm ausgelegt, ein gezackter Rand geformt und der Boden mit einer Gabel mehreremal gestupft. Zur Fülle weicht man die abgeriebenen, trockenen Brötchen in kalte Milch ein, drückt sie aus und verzupft sie. Hierauf wird der in 1 cm große Würfel geschnittene Speck in einer Pfannkuchenpfanne gelb angebraten und in dem ausgetretenen Fett, nach Herausnahme der Speckwürfel, die länglich geschnittenen Zwiebeln gelb gedämpft. Alsdann werden die Brötchen mit den Zwiebeln, Eier und Salz gut vermengt, die erhaltene Masse auf den Kuchen gestrichen und die warm gestellten Speckwürfel darüber gestreut. Man bäckt den Kuchen in guter Hitze etwa ¾ Std. und serviert ihn sofort wie er aus dem Ofen kommt.

1264. Anisbrot.

Zut.: 5 Eier, ½ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, ½ Pfd. Mehl.

Unter den Schnee der 5 Eiweiß gibt man Eigelb und Zucker, rührt die Masse gut schaumig und mengt den verlesenen Anis, sowie das Mehl darunter. Diese Masse füllt man in eine mit Butter

bestrichene, mit Mehl bestäubte Form und bäckt sie in mittelheißem Ofen lichtgelb. Backzeit etwa ¾ Std. Nach dem Erkalten schneidet man das Brot in ½ cm dicke Scheiben und bäckt diese lichtgelb. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

1265. Bischofsbrot.

Zut.: 6 Eier, ½ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 50 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 50 g geschälte, länglich geschnittene Pistazien, 50 g länglich geschnittenes Zitronat, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g würflig geschnittene, im Backofen erweichte Schokolade, ½ Pfd. Mehl.

Zucker und Eigelb werden zusammen ½ Std. gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und zuletzt das Mehl und der steife Eierschnee darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute, längliche Form und bäckt sie in mäßig heißem Ofen langsam 1½ Std.

1266. Gewürzstollen.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, 60 g geriebene Schokolade, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g feingeschnittenes Orangeat, ½ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. ganze Mandeln, 1 Teel. Zimt, ½ Teel. feine Nelken, 1/12 l Kirschwasser, 225 g Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker ½ Std. tüchtig gerührt, die anderen Zutaten nach und nach zugegeben und der erhaltene Teig in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Kapselform gefüllt. Der Stollen wird in mäßiger Hitze ungefähr 1½ Std. gebacken. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1267. Kaiserstollen.

Zut.: 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geschnittene Mandeln, ½ Pfd. Sultaninen, ½ Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, die Mandeln und das Mehl darunter gemengt, die Masse in eine vorgerichtete Kapselform gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken. Beim Gebrauch wird der Kuchen in dünne Scheiben geschnitten, welche nach Belieben auch gebäht werden können. (Formgröße: 2 l Inhalt.) Backzeit: 1 Std.

1268. Plumkake.

Zut.: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 6 Eier, ½ Pfd. Sultaninen, ½ Pfd. Korinthen, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g feingeschnittenes Orangeat, ½ Pfd. trockenes Mehl. — Zum Bestreichen: 3 Eßl. Kirschwasser oder Rum.

Die schaumige Butter wird mit Zucker, 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb ½ Std. tüchtig gerührt. Sodann mengt man mit dem Schnee der zurückgebliebenen 3 Eiweiß die vorgerichteten Zutaten

leicht darunter, gibt den Teig in eine bestrichene, mit Mehl bestäubte Kapselform und bäckt ihn in mittelheißem Ofen ungefähr 1½—2 Std. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er gestürzt und mit dem Kirschwasser oder Rum, auch Arrak beträufelt. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1269. Rosinenbiskuit.

Zut.: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 4 große Eier, 500 g Korinthen, 500 g Sultaninen, 250 g feingeschnittenes Zitronat, 2 g feine Nelken, 2 g feingemahlene Muskatblüte, ½ Pfd. feines Mehl, 6 Eßl. Orangenblütenwasser, 6 Eßl. Rum oder Arrak.

Die schaumig gerührte Butter rührt man mit Eigelb und Zucker ½ Std. und mengt die verlesenen, gewaschenen Sultaninen, Korinthen, sowie Zitronat, Mehl, Orangenblütenwasser, Rum, Gewürz und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine viereckige oder längliche Form, etwa 2¼ l Inhalt fassend, wird mit gebuttertem Papier ausgelegt, der Teig eingefüllt und nachdem man die Oberfläche ebenfalls mit Butterpapier belegt hat, in mittlerer Hitze im Zeitraum von 1½—2 Std. gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt und nach Belieben mit einer Arrakglasur überzogen. Dieses Gebäck hält sich in einer Blechdose verwahrt mehrere Monate.

1270. Rosinenstollen.

Zut.: 1 Pfd. Weizenmehl, 40 g Butter, 40 g Zucker, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone, 1 Ei, ⅓ l Milch, 60 g Rosinen, ein Päckchen Oetkers Backpulver.

Das Backpulver wird unter das gesiebte Mehl gemengt und mit Milch, der schaumigen Butter, Ei, Zucker und Zitrone ein Teig geknetet, unter den man, wenn er gut glatt ist, die gewaschenen, gebrühten Rosinen mengt. Eine Kapselform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken.

1271. Einfacher, englischer Stollen.

Zut.: 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, 65 g Mandeln, 65 g feingeschnittenenes Zitronat, 65 g gebrühte Sultaninen, ½ Zitrone, ½ Pfd. Mehl.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und nach und nach unter tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl, Mandeln, Zitronat, Sultaninen, Zitronenschale und -saft darunter gemengt. Eine Teestollenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und in mittlerer Hitze 1½ Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit feinem Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1272. Teestollen.

Zut.: 190 g Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Sultaninen, 3 Eigelb, die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g Orangeat, 1 Eßl. Arrak, 1/2 Pfd. Mehl, Schnee von 5 Eiweiß.

Die schaumige Butter wird mit Zucker und Eigelb 1 Std. gerührt. Sodann mengt man die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, Arrak, Zitronat, Orangeat, Zitrone und zuletzt Mehl und Eierschnee leicht darunter, füllt den Teig in die vorbereitete Kapselform (Inhalt: 2 l) und bäckt den Stollen in mäßig heißem Ofen 1¼—1½ Std. Der Teestollen soll mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden. Derselbe läßt sich 4—6 Wochen aufbewahren.

1273. Streußelkuchen mit Backpulver.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 1/4 l Milch, 20 g Backpulver, 1 Pfd. Mehl. — Streußel: 50 g geschälte, grob geschnittene Mandeln, 50 g Zucker, 50 g Mehl, 1 Teel. Zimt, 80 g Butter.

Unter die schaumige Butter rührt man nach und nach Zucker, Eier und Milch, mengt zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver darunter und füllt den Teig in eine vorgerichtete Kuchen- oder Tortenform mit einem Durchmesser von 28 cm. Oben darüber streut man den vorbereiteten Streußel und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze etwa ¾ Std. Streußel: Die geschälten, grob geschnittenen Mandeln werden mit Zucker, Mehl und Zimt vermischt, die zerlassene Butter tropfenweise dazu gegeben und mit der Hand leicht damit gemengt; es sollen sich dabei kleine Klümpchen bilden.

1274. Natron- oder Gesundheitskuchen.

Zut.: 4 Eier, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 550 g Mehl, 1/4 l lauwarme Milch, 40 g Backpulver, 4 geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies ½ Std. Alsdann mengt man nach und nach Mehl, Milch und Gewürz darunter und zieht, nachdem man das mit Mehl vermengte Backpulver zugegeben hat, rasch den Eierschnee unter die Masse. Nun wird der Teig in eine gut gestrichene Gugelhopfform gefüllt und in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit feinem Zucker bestreut. (Forminhalt: 2½ l.)

1275. Marmorkuchen.

Zut.: 4 Eier, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 500 g Mehl, 1/4 l lauwarme Milch, 40 g Backpulver, 4 geschälte, bittere Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker, 60 g Kakao.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Natronkuchen Nr. 1274. Die fertige Teigmasse wird in zwei Teile geteilt und unter die eine

Hälfte der Kakao gerührt. In eine gut vorgerichtete Torten- oder Gugelhopfform läßt man beide Teigmassen einlaufen, und zwar so, daß sie teilweise nebeneinander herlaufen und dann sich wieder kreuzen. Der Kuchen kommt nach dem Einfüllen in den mäßig heißen Ofen und braucht 1 Std. Backzeit. Nach dem Stürzen wird der Kuchen mit Staubzucker bestreut.

1276. Helenenkuchen.

Zut.: 180 g Butter, $^3/_4$ Pfd. Zucker, 6 Eier, 180 g Sultaninen und Korinthen, die abgeriebene Schale $^1/_2$ Zitrone, 1 Messerspitze Nelken, 1 Teel. Zimt, $^3/_4$ Pfd. feines Mehl. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln, 30 g Zucker.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem Zucker und den Eiern ½ Std. gerührt, die anderen Zutaten nacheinander darunter gemengt und der Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 24 cm gefüllt. Oben darauf streut man die geschälten, länglich geschnittenen, mit Zucker vermischten Mandeln und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1 Std.

1277. Schneekuchen.

Zut.: 12 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. zerlassene Butter, $^1/_4$ Pfd. Kartoffelmehl, $^1/_4$ Pfd. Weizenmehl.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man möglichst schnell und leicht Zucker, zerlassene, aber ja nicht heiße Butter und die beiden Mehlsorten, füllt den Teig in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt ihn vorsichtig ungefähr 1 Std. in mittlerer Hitze.

1278. Schokoladekuchen.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, 185 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eier, 60 g Schokolade, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ Teel. Zimt, 15 g Ötkers Backpulver, $^1/_2$ Pfd. Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt alles zusammen ½ Std. Während dieser Zeit löst man die Schokolade mit der Milch auf der Seite des Herdes auf, gibt sie lauwarm nebst Gewürz unter die Eiermasse und mengt zuletzt das mit dem Mehl vermischte Backpulver und den Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in die vorbereitete Tortenform (Durchmesser: 22 cm) und bäckt den Kuchen ungefähr 1 Std. in mittlerer Hitze.

1279. Rahmguß für Obstkuchen.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, 2 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt den Rahm nebst dem steifen Eierschnee zu und gießt den Guß auf den fast fertig

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gebackenen Kuchen. Derselbe kommt nochmals etwa 10—15 Min. zum Garwerden des Gusses in den Ofen.

1280. Rahmguß für Obstkuchen, anderer Art.

Zut.: 3 Eier, 90 g Zucker, 20 g Mehl, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man vorsichtig das gesiebte Mehl und den Rahm, zieht den steifen Eierschnee darunter und füllt den Guß auf den gut angebackenen Kuchen. Der Guß braucht zum Fertigbacken etwa 25 Min. (Kuchengröße: 33cm.)

---

31. Klein- und Käse-Dessert.

1281. Feiner Apfelstrudel.

Zut.: 150 g Mehl, 120 g Butter, $^1/_2$ Eßl. ungekochte Milch, Prise Salz, 1 Eigelb. — Zur Fülle: $1^1/_2$ Pfd. Äpfel, 100 g Zucker, 1 Eßl. Weckmehl, 40 g Sultaninen. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Die Butter wird mit dem Messer möglichst klein unter das Mehl geschnitten, Salz, Milch und Eigelb dazu gegeben und der Teig mit kalten Händen zusammen geknetet. Nach 1 Std. Ruhezeit wird er ½ cm dick ausgewellt, mit Weckmehl, den vorher in feine Blättchen geschnittenen, eingezuckerten Apfelscheiben, gebrühten Sultaninen und Zucker bestreut, zusammengerollt und auf ein bestrichenes Blech gesetzt. Nun wird er mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze ¾ Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit reichlich Staubzucker bestreut und sofort serviert.

1282. Apfeltaschen.

Zut.: Zum Teig: 150 g Mehl, 75 g Butter, $^1/_2$ Ei, 1 Prise Salz, $^1/_{12}$ l Wasser. — Zur Fülle: $1^1/_2$ Pfd. mürbe Äpfel, $^1/_8$ l Wein, Zimt oder wenig Zitrone, $^1/_3$ l Wasser, 150 g Zucker, 60 g Korinthen, 30 g Mandeln. — Zum Bestreichen: Ei.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Halbblätterteig. Will man die Apfeltaschen sehr fein zubereiten, so verwendet man dazu Ganzblätterteig. Während man den Teig ruhen läßt, kocht man die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel mit Wasser, Wein, Zucker, Gewürzen und nach Belieben mit nußgroß Butter vorsichtig weich und gelbglasig. Man nimmt sie sodann mit einem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dick einkochen und gießt ihn über die Äpfel. Wenn dieselben erkaltet sind, wellt man den Teig messerrückendick aus, sticht runde Plättchen im Durchmesser von 10 cm ab und legt in die Mitte eines jeden Teigplättchens 1 Eßl. Äpfel. Darüber streut man gebrühte Korinthen und blätterig geschnittene Mandeln, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt eine Teighälfte über die Fülle und drückt den Rand gut zusammen. Die so erhaltenen Halbmonde legt man auf ein nasses Backblech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze 20—25 Min. Noch heiß bestäubt man die Apfeltaschen mit feinem Zucker. (Stückzahl: 18.)

1283. Äpfel im Schlafrock.

Zut.: Blätterteig von 125 g Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{16}$ l Wasser, Prise Salz. — 6 große Äpfel, 20 g Mandeln, 20 g Rosinen, 30 g Zucker. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zum Bestäuben: Staubzucker.

Die Äpfel, welche recht mürbe sein müssen, werden geschält, in der Mitte 1½ cm breit ausgebohrt und mit grob geschnittenen Mandeln, Rosinen und Zucker gefüllt. Sodann wird der vorher hergestellte Blätterteig messerrückendick ausgewellt, 15 cm große, viereckige Stücke davon geschnitten und die gezuckerten Äpfel damit eingehüllt. Die vier Teigecken drückt man oben zusammen und setzt die Äpfel so auf das mit Wasser bestrichene Blech, daß die Enden des Teiges sich auf dem Boden befinden. Nun bestreicht man die Äpfel leicht mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze etwa 30—35 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit feinem Zucker.

1284. Pfirsiche oder Aprikosen im Schlafrock.

Zut.: Halbblätterteig von 200 g Mehl, 100 g Butter, $^1/_{10}$ l Wasser, 1 Ei, Prise Salz. — 14—16 große Früchte. — Zum Bestreichen: 1—2 Eigelb. — Zum Bestreuen: Staubzucker.

Großfrüchtige, reife, aber nicht weiche Früchte werden geschält, 12 Std. in eine dick eingekochte Zuckerlösung gelegt und ¼ Std. vor dem Gebrauch zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Aus Blätter- oder Halbblätterteig wellt man messerrückendicke, 12 cm große Teigquadrate, setzt die Früchte darauf, faßt die 4 Ecken des Teiges zusammen und hüllt die Früchte in den Teig ein. Man setzt die Früchte auf den Teigecken auf das naßgemachte Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in guter Hitze etwa 20—25 Min. Nach dem Backen werden sie dick mit feinem Zucker bestreut. Hat man keine frischen Früchte zur Verfügung, so kann man sterilisiertes Obst verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1285. Schillerlocken.

Zut.: Blätterteig von 120 g Mehl, Prise Salz, 120 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{16}$ l Wasser. — Zum Streichen: Eigelb. — 1 Eßl. Hagelzucker. — Zum Füllen: $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Ein Blätterteig, der mindestens 3 mal 2 Touren erhalten hat, wird messerrückendick ausgewellt, in 3 cm breite und 35 cm lange Streifen geschnitten und diese von der Spitze aus um die dazu bestimmten Formen gewickelt. Man muß darauf achten, daß die Streifen etwa ½ cm breit übereinander liegen. Sodann legt man die umwickelten Formen auf ein mit Wasser begossenes Blech, bestreicht die Oberfläche mit verrührtem Eigelb und streut nach Belieben Hagelzucker darauf. Die Schillerlocken brauchen in guter Hitze etwa 20 Min. Backzeit. Vor dem Auftragen werden sie mit Schlagrahm gefüllt. In Ermangelung von Blechformen kann man aus steifem Papier Formen selbst herstellen. (Gibt 6—7 Schillerlocken.)

1286. Süße Pastetchen.

Zut.: Zum Blätterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Pfd. Butter, 1 Ei, $^1/_8$ l Wasser, Prise Salz. — Zur Arrakglasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Wasser, 1 Eßl. Arrak. — Zum Füllen: 3 Eßl. Erdbeer- oder Himbeermarmelade.

Die Pastetchen werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie Blätterteigpastetchen. (Siehe Nr. 160.) Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Arrakglasur überzogen, nach dem Erkalten mit Marmelade gefüllt und das Deckelchen aufgesetzt. (Stückzahl: 12.)

1287. Cremeschnitten.

Zut.: Blätterteig von 80 g Mehl, 80 g Butter, $^1/_4$ Ei, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zur Creme: $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, 3 Eier, 60 g Zucker, 6 Blatt Gelatine, 15 g Stärkemehl. — Zur Glasur: 60 g Staubzucker, $^1/_2$ Eßl. Arrak, $^1/_2$ Eßl. Wasser.

Mit Mehl, Ei, Wasser, Butter und Salz bereitet man nach Nr. 1100 einen Blätterteig, der in zwei gleich lange, 10 cm breite und ¼ cm dicke Streifen ausgewellt wird. Diese legt man auf ein nasses Backblech, sticht mit einer Gabel einige Male hinein und bäckt die Streifen in guter Hitze etwa 15—20 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, überzieht man einen Streifen mit Arrakglasur. Beide Streifen schneidet man in 4½ cm breite Schnitten, belegt die unglasierten mit der vorher hergestellten Creme und setzt die glasierten Deckel darauf. (Gibt 9 Cremeschnitten.) Creme dazu: Die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote wird in der Milch auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen ausgezogen. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgesiebte Vanillemilch darunter und schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu steigen. Hierauf gibt man das mit Milch angerührte

Stärkemehl zu, bringt die Masse unter stetem Schlagen zum Kochen und gibt sie nebst der aufgelösten Gelatine in eine Schüssel. Sobald die Masse anfängt steif zu werden, mengt man den Schnee der Eiweiß darunter und füllt die Creme, damit sie die nötige Form für die Schnitten erhält, in die vorher hergestellten Pergamentpapierkästchen, welche eine Länge von 40 cm, eine Breite von 10 cm und eine Höhe von 3 cm haben sollen. Vor dem Einfüllen werden die Kästchen, welche man öfters verwenden kann, mit Wasser ausgeschwenkt.

1288. Tiroler Schnitten.

Zut. zum Blätterteig: 80 g Mehl, $^1/_{16}$ l Wasser, $^1/_4$ Ei, Prise Salz, 80 g Butter. — Zum Bestreichen: 4 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade. — Zum Guß: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 15 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln.

Der mit 3 mal 2 Touren versehene Blätterteig wird zu einem 11 cm breiten und 40 cm langen Streifen ausgewellt, auf ein naßgemachtes Blech gesetzt und in guter Hitze 15—20 Min. gebacken. Der gebackene Streifen wird in 8 Schnitten geteilt, mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestrichen, mit dem Guß bedeckt und mit den Mandeln bestreut. Der Guß selbst besteht aus dem steif geschlagenen Eierschnee, unter den man leicht den Zucker gezogen hat. Die so gerichteten Schnitten werden in abgekühltem Ofen fertig gebacken. Der Guß soll eine lichtgelbe Farbe haben. (Stückzahl: 8.)

1289. Punschschnitten.

Zut.: 5 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ Pfd. Mehl, 60 g zerlassene Butter. — Zum Punsch: $^1/_{16}$ l Wein, 40 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ein Stückchen ganzen Zimt, 1 $^1/_2$ Eßl. Arrak. — Zur Fülle: 4—5 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur: $^1/_2$ Pfd. Staubzucker, 2 Eßl. Arrak, 2 Eßl. Wasser. — Zur Garnitur: $^1/_4$ Pfd. Staubzucker, Hägenmark, Eiweiß.

Eier und Zucker werden auf der Seite des Herdes solange geschlagen, bis die Masse zum Ablaufen sich schlängelt, die zerlassene Butter und das gesiebte Mehl zu gleicher Zeit darunter gerührt, der Teig in eine mit Butter bestrichene Papierkapsel von 45 cm Länge und 10 cm Breite gefüllt und auf dem Backblech in mäßig heißem Ofen etwa 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten werden 10 cm lange, 4½ cm breite und 4 cm hohe Schnitten geschnitten, welche man in der Mitte nochmals teilt und mit dem vorher gekochten Punsch tränkt. Nun bestreicht man die untere Scheibe mit Marmelade, setzt die obere Schichte darauf und übergießt die Schnitten vollständig mit Arrakglasur. Mit wenig Hägenmark, etwas Eiweiß und Staubzucker rührt man sich eine dickflüssige Glasur, füllt sie in ein Papierdütchen und garniert damit die Schnitten. Nach Belieben kann man sie auch mit Früchten und Spritzglasur verzieren. (Stückzahl: 10.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1290. Sand- oder Punschwürfel.

Zut.: 4 Eier, 130 g Zucker, 130 g Mehl, 65 g Butter, Saft und Schale einer halben Zitrone. — Zum Punsch: 1/8 l Wein, 50 g Zucker, Saft 1 Zitrone, Saft 1 Apfelsine, 1 Stange Zimt, 2 Eßl. Arrak. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Staubzucker, 2 Eßl. Wasser, 2 Eßl. Arrak.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den Zucker, schlägt ihn 5 Min. mit, mengt die Eigelb und nach weiteren 5 Min. zu gleicher Zeit das gesiebte Mehl und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen darunter. Den dadurch erhaltenen Teig füllt man in eine vorbereitete Kapselform, bäckt ihn in mäßiger Hitze 3/4 Std. und legt das Gebäck zum Erkalten auf einen Drahtboden. Nach dem Erkalten schneidet man 5—6 cm große Würfel davon, durchschneidet diese in der Mitte, übergießt sie mit Arrakpunsch, füllt sie mit Hägenmark, Aprikosen- oder Himbeermarmelade, setzt die obere Hälfte darauf und überzieht sie mit einer weißen, rosa oder Schokoladeglasur Nach Belieben garniert man mit Früchten oder verziert mit Spritzglasur. (Stückzahl: 8.)

1291. Schokoladewürfel.

Zut.: 210 g Zucker, 100 g Mandeln, 40 g Weckmehl, 70 g Schokolade, 6 Eier, 40 g Mehl, 3 Eßl. Arrak, 40 g Butter, etwas Zitronenschale. — Zum Streichen der Form: 20 g Butter. — Schokoladeglasur.

Mandeln und Schokolade werden gerieben, das Weckmehl mit dem Arrak angefeuchtet und der Zucker mit den Eigelb schaumig gerührt. Darunter mengt man mit dem steifen Eierschnee die angegebenen Zutaten, füllt die Masse in eine viereckige, mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und bäckt sie in mäßiger Hitze 40 Min. Nach dem Erkalten schneidet man 8 große Würfel davon und überzieht diese mit Schokoladeglasur. Nach Belieben kann man die Würfel quer durchschneiden und mit Schlagrahm füllen.

1292. Baumstämmchen.

Zut.: Zum Boden: 5 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 50 g Stärkemehl. — Zu den Hippen: 45 g Zucker, 30 g Mandeln, 15 g Mehl, 2 Eiweiß. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — Zur Fülle: 1/2 l Schlagrahm. — Zum Glasieren der Böden: 150 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser, einige Tropfen grüne Bretonfarbe.

Die Eigelb und den Zucker rührt man schaumig, mengt das Stärkemehl und den steifen Eierschnee darunter, streicht den Teig 1 cm dick auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt diese Masse in mäßig heißem Ofen etwa 15—20 Min. zu goldgelber Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man 5 cm breite und 10 cm lange Streifen davon, überzieht diese mit grüner Zuckerglasur, setzt die gleichlangen Hippen darauf und spritzt diese mit Schokoladebut-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

tercreme, so daß sie das Aussehen von kleinen Baumstämmchen haben. Das hohle Innere der Hippen füllt man vor dem Auftragen mit Schlagrahm. Für die Hippen wird das Eiweiß mit dem Zucker, dem Mehl und den möglichst fein geriebenen Mandeln gut vermengt. Von dem erhaltenen Teig streicht man 10 cm große Quadrate dünn auf ein vorgerichtetes Blech und rollt die Hippen nach dem Backen in mittlerer Hitze so rasch als möglich über einen dicken Kochlöffelstiel. Man darf nur 1—2 Stück auf einmal aufstreichen, da sie nach dem Backen sehr rasch erkalten und dann nicht mehr gerollt werden können. (Stückzahl: 10.)

1293. Baumstämmchen, anderer Art.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zum Füllen: 3 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Schokoladebuttercreme: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — 12 Pistazien.

Eier, Eigelb und Zucker werden in einer Schüssel auf der Seite des Herdes solange geschlagen, bis sich der Teig beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Man mengt nun vorsichtig die beiden Mehlsorten und die lauwarme Butter darunter, füllt den Teig in eine vorbereitete Kapselform und bäckt ihn in mäßig heißem Ofen lichtgelb, wozu man etwa ¾ Std. rechnet. Sobald der Stollen erkaltet ist, schneidet man daraus 7 cm lange und 4 cm breite Rollen, durchschneidet sie in der Mitte, füllt sie mit Marmelade und setzt sie wieder zusammen. Alsdann spritzt man sie mit Hilfe eines Spritzsackes und einer kleinen Sterntülle mit Schokoladebuttercreme, wobei man mit einiger Geschicklichkeit kleine Ästchen daran spritzen kann. Die geschälten, grob verwiegten Pistazien werden darüber gestreut. (Stückzahl: 12.)

1294. Pantöffelchen.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zur Buttercreme: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 75 g Zucker, 150 g Butter, 1 Eßl. Kakao. — Zur Glasur: ½ Pfd. Zucker, 2 Eßl. süßen Rahm, ⅛ l Wasser.

Eigelb, Eier und Zucker werden zusammen auf der Seite des Herdes geschlagen, bis der Teig sich beim Ablaufen schlängelt. Hierauf gibt man Mehl, Kartoffelmehl und zugleich die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter und füllt die Masse in 12 gut vorbereitete Schiffchenformen. Man stellt sie in den mäßig heißen Backofen, bäckt sie langsam 35—40 Min. und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit bereitet man mit den angegebenen Zutaten nach Nr. 1225 eine Buttercreme. Diese Creme wird so auf die breite Seite der Schiffchen aufgestrichen, daß diese die Form von Pantöffelchen erhalten. Das Ganze überzieht man mit einer Fondantglasur (siehe Nr. 1215)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und garniert die Pantöffelchen mit dem Reste der Buttercreme, unter welche man den Kakao gezogen hat.

1295. Tennisschläger.

Zum Boden: 140 g Mehl, 100 g Butter, 45 g Zucker. — Zur Makronenmasse: 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, Schnee von 2 Eiweiß. — Zum Gitter: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Eßl. Kakao. — Für die Bällchen: Für 30 Pfennig Marzipan, einige Tropfen rote Bretonfarbe.

Mit Mehl, Butter und Zucker bereitet man mit kalten Händen einen leichten, zarten Butterteig, den man nach dem Ausruhen messerrückendick auswellt und zu hübschen Tennisschlägern ausschneidet. (Man richtet dazu vorher eine Schablone aus weißem Karton.) Die Tennisschläger werden auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze lichtgelb gebacken. Aus den vorgeschriebenen Zutaten wird unterdessen nach Nr. 1189 eine Makronenmasse hergestellt. Diese füllt man in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle und spritzt außen um den Rand der Schläger einen 3/4 cm breiten Rand, der in der Mitte des Stieles ausläuft. Nun wird auch dieser goldgelb gebacken und die Tennisschläger kaltgestellt. Mit Eiern, Zucker und Butter stellt man nach Nr. 1225 eine gelbe Buttercreme her, spritzt davon über die kalten Schläger ein hübsches Gitter, mengt unter den Rest der Creme den Kakao und spritzt über den Makronenrand und -Stiel eine braune Garnitur. Aus dem Marzipan formt man kleine Kugeln, welche man mit Hilfe von roter Farbe zur Hälfte rot färbt, so daß auf jeden Tennisschläger ein weißes und ein rotes Bällchen kommen. (Stückzahl: 12.)

1296. Mandelschiffchen.

Zut. zum Butterteig: 1/4 Pfd. Mehl, 90 g Butter, 45 g Zucker. — Zur Makronenmasse: 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eiweiß, 180 g Zucker, den Schnee von 2 Eiweiß. — Zur Garnitur: Hägenmark, Mandeln, Pistazien, Glasur.

Das Mehl wird mit dem Zucker und der feingehackten Butter auf dem Wellbrett so leicht als möglich zusammen gearbeitet und mit dem ausgeruhten, ausgewellten Teig 10 Schiffförmchen ausgelegt. Die geschälten, gemahlenen Mandeln gibt man mit dem Zucker und dem einen Eiweiß in eine Messingpfanne, rührt die Masse auf der Seite des Herdes bis sie sich zusammenballt und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Diese Makronenmasse füllt man in die Schiffchen, welche in mittlerer Hitze etwa 40—45 Min. gebacken werden. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Hägenmark, nach Belieben mit Arrakglasur und garniert mit Mandeln und Pistazien. (Stückzahl: 10.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1297. Gefüllte Tüten.

Zut.: 2 Eier, 2 Eischwer Zucker, 2 Eischwer Mehl, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale. — Für den Schlagrahm: $^1/_3$ l Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und das Mehl und Zitrone zugegeben. Von diesem Teig streicht man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech 12 cm große, dünne Teigquadrate und bäckt diese hellgelb. (5 Min. Backzeit.) Man nimmt sie sodann rasch vom Blech, wendet sie um und rollt so schnell wie möglich Tüten davon. Kurz vor dem Auftragen füllt man sie mit Schlagrahm. (Stückzahl: 10—12.)

1298. Gefüllte Stengel.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 100 g Butter, 125 g Mehl, 4 Eier, Prise Salz. — Zur Glasur: 100 g gesiebten Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Arrak. — Zum Füllen: $^1/_3$ l Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Wasser, Salz und Butter werden in einer kleinen Messingpfanne rasch zum Kochen gebracht, sofort unter Rühren das gesiebte Mehl zugegeben und auf der Seite des Herdes 10 Min. abgerührt. Hierauf rührt man sofort ein Ei und wenn die Masse vollständig erkaltet, die übrigen Eier eines nach dem andern darunter, füllt den Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle und spritzt 10 cm lange Stengel auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Im Backofen brauchen die Stengel bei guter Hitze ungefähr 25 Min. Zu beachten ist beim Backen, daß die ersten 10 Min. der Ofen nicht geöffnet werden darf. Während des Backens rührt man von Staubzucker, heißem Wasser, Arrak oder Kirschwasser eine glatte Glasur und überzieht damit die gebackenen, etwas abgekühlten Stengel. Kurz vor Gebrauch öffnet man die Stengel durch Aufschneiden der Längsseite und füllt sie mit gesüßtem Schlagrahm, den man von $^1/_3$ l süßem Rahm hergestellt hat. (Stückzahl: 15.)

1299. Windbeutel.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 100 g Butter, 125 g Mehl, Prise Salz, 4 Eier. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. heißes Wasser. Zum Füllen: $^1/_3$ l Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Das Wasser wird mit der Butter und dem Salz zum Kochen gebracht, das Mehl eingerührt und solange auf dem Herde gekocht, bis sich der Teig zu einem Kloße zusammenballt und vom Topfe löst. Hierauf gibt man sofort ein Ei darunter, läßt die Masse erkalten und rührt zuletzt die übrigen Eier darunter. Ein Backblech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, von dem Teig kleine Häufchen darauf gesetzt und diese in guter Hitze etwa 25 Min. gebacken. Die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

ersten 10 Min. darf der Ofen nicht geöffnet werden. Nach dem Erkalten werden die Windbeutel glasiert oder mit Zucker bestäubt, ein Deckelchen aufgeschnitten und vor dem Auftragen mit gesüßtem Schlagrahm gefüllt. (Stückzahl: 12—14.)

1300. Mohrenköpfe.

Zut.: 7 Eier, 65 g Zucker, 5 g Backpulver, 125 g Mehl. — Zur Glasur: 60 g Schokolade, 120 g Zucker, $^1/_2$ l Wasser. — Zum Füllen: $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker 3 Min. geschlagen und dann so leicht als möglich zu gleicher Zeit Eigelb, Backpulver und das Mehl darunter gezogen. Schon vorher drückt man auf ein vorgerichtetes Blech eine Ringform im Durchmesser von 5 cm. Um diesen herum streut man einen Kreis Mehl, damit der Teig nicht auslaufen kann. Nun setzt man mit dem Eßl. kleine, runde Häufchen in den gezeichneten Kreis, stellt das Blech in den gut heißen Backofen und läßt die Mohrenköpfe 10—15 Min. backen. Sobald sie etwas erkaltet sind, werden sie ausgehöhlt, mit der abgerundeten Seite in Schokoladeglasur getaucht, mit Schlagrahm gefüllt und eine zweite glasierte Hälfte darauf gesetzt. Das auf dem Blech zurückbleibende, nun braun gewordene Mehl verwendet man als Braunmehl zu Ragout u. dgl. Hat man zum Backen eine Mohrenkopfform, dann wird diese selbstverständlich mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut. (Stückzahl: 7—8.)

1301. Kastaniennestchen.

Zut.: 1 $^1/_4$ Pfd. Kastanien, 1 l Milch, 80 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser. — Schlagrahm von $^1/_3$ l süßem Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker. —

Die Kastanien werden von der braunen Schale befreit, mit kochendem Wasser übergossen und die zweite Schale ebenfalls entfernt. Nun stellt man sie mit der Milch in einem gut glasierten Topfe auf den Herd und läßt sie langsam weichkochen. Hierauf treibt man sie durch ein Sieb, gibt den zu Faden gekochten Zucker darunter und füllt die Masse in die Butterspritze. Auf Dessertteller spritzt man kleine Nestchen und legt von dem dickgeschlagenen Schlagrahm mit Hilfe von 2 Löffeln Schlagrahmeier hinein. Nach Belieben kann man aus Merinkenmasse vorher Nestchen backen, in welche man die Kastanien und Schlagrahmeier einfüllt.

1302. Sandwaffeln.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Butter, 6 Eier, $^1/_2$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eßl. Arrak, Prise Salz, 310 g Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man nach und nach unter kräftigem Rühren Eier und Zucker und mengt zuletzt Arrak und

Mehl darunter. Eine Herzwaffelform wird mit ausgelassener Butter bestrichen, mit dem Teig gefüllt und die Waffeln unter öfterem Wenden des Eisens ungefähr 8—10 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Eisen kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut. (Stückzahl: 30.)

1303. Fruchttörtchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zur Fülle: 12 Eßl. Marmelade oder eingemachte Früchte. — Zum Spritzen: 2 Eiweiß, 100 g Zucker.

Der nach Nr. 1095 hergestellte Butterteig wird zweimesserrückendick ausgewellt und mit einem Pastetenring Küchlein ausgestochen im Durchmesser von 8 cm. Auf den Rand, den man zuvor mit Eiweiß bestreicht, legt man eine bleistiftdicke Rolle Teig, drückt diese leicht an, verziert sie mit dem Pastetenpfetzer oder drückt mit einem Messerrücken in gleichmäßiger Entfernung leicht ein, belegt die Törtchen mit getrockneten Bohnen, bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze etwa 40 Min. Nachdem sie aus dem Ofen kommen, entfernt man die Bohnen, gibt auf jedes Törtchen Marmelade oder Früchte, wie Weichselkirchen, Aprikosen u. dgl., spritzt mit Hilfe eines Spritzsackes eine Merinkenmasse darauf, welche man im offenen Ofen leicht lichtgelb überbäckt. Werden die Törtchen mit frischem Obst wie Erdbeeren oder Johannisbeeren gefüllt, dann zuckert man die Früchte 1 Std. vor dem Einfüllen und schichtet sie auf die gebackenen, erkalteten Törtchen. Erdbeertörtchen kann man noch mit Schlagrahm spritzen. (Stückzahl: 14.)

1304. Geschwindtörtchen.

Zut.: 125 g Zucker, 3 Eier, 1/2 Zitrone, 100 g Stärkemehl.

Der Zucker wird mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb 1/2 Std. gerührt, die abgeriebene Zitronenschale und Stärkemehl nebst dem steifen Eierschnee darunter gezogen, die Masse in die mit Butter bestrichenen, mit Weckmehl bestreuten Pfitzaufformchen gefüllt und in mittlerer Hitze etwa 30 Min. gebacken. Die Törtchen werden mit Zucker bestreut und mit Himbeersaft oder dgl. serviert. Nach Belieben kann man die Törtchen auch durchschneiden und mit Marmelade oder Creme füllen und glasieren. (Stückzahl: 7.)

1305. Haselnußtörtchen.

Zut.: 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 10 Eigelb, 100 g Haselnüsse, 25 g Kakao, 40 g Mehl, 30 g Butter, 5 Eiweiß. — Zum Füllen und Garnieren: 8 Eßl. Aprikosenmarmelade, 50 g geschälte Mandeln, 3/4 l süßen Schlagrahm, 20 g Kakao, 30 g geröstete, geriebene Haselnüsse.

Die im Backofen leicht gerösteten, von der Schale befreiten Haselnüsse werden gerieben und nebst dem Kakao, Mehl, der zerlassenen,

ja nicht zu heißen Butter gleichzeitig mit dem recht steifen Schnee unter die, mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb gemengt. Der erhaltene Teig wird in der vorbereiteten Tortenform (Durchmesser: 22 cm) im Backofen ungefähr ¾ Std. gebacken. Sobald die Torte kalt geworden ist, schneidet oder sticht man kleine Törtchen aus, die einen Durchmesser von etwa 7 cm haben und halbiert sie in der Mitte, damit sie etwa 2 cm hoch sind. Nun werden sie leicht ausgehöhlt, die äußeren Kanten mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit blätterig geschnittenen, leicht gelb gerösteten Mandeln bestreut. In das Innere der Törtchen gibt man 1 Teel. der Marmelade und spritzt kuppelartig Schlagrahm darüber, unter den Kakao und geröstete, geriebene Mandeln gemischt wurden. (12 Törtchen.)

1306. Käsetörtchen.

Zut. zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — 1 Pfd. weißer Käse, 90 g Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 5 Eier, ⅛ l Milch, ¼ Pfd. Butter.

Diese werden auf dieselbe Weise hergestellt wie Käsekuchen. An Stelle des Kuchenbleches belegt man vorbereitete Pfitzaufförmchen mit Butterteig, füllt sie ¾ mit der Käsemasse und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze 35—40 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit feinem Zucker. (14 Törtchen.)

1307. Kosakentörtchen.

Zut.: 10 Eigelb, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 100 g geröstete, geschälte und geriebene Haselnüsse, 50 g Mehl, 5 Eiweiß, 36 große Erdbeeren, 1 Eßl. Maraschino, 10 Eßl. Aprikosenmarmelade, 3 Eßl. Schokoladenkrumen, ¾ l süßen Schlagrahm, 2 Tropfen rote Bretonfarbe, 12 Silberkugeln.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Backofen lichtgelb geröstet, noch heiß in einem reinen Tuch gerieben (wodurch die Schalen abfallen) und sodann die Nüsse auf der Reibmaschine zerkleinert. Unterdessen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, mengt die gerichteten Hasselnüsse, das gesiebte Mehl, nebst dem steifen Schnee leicht darunter und füllt den Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 22 cm. Die Masse wird in mittlerer Hitze etwa ¾ Std. gebacken. Nach dem Erkalten werden mit einem Ausstecher 6 Törtchen im Durchmesser von 7 cm ausgestochen, die in der Mitte nochmals geteilt werden. Diese werden in der Mitte leicht ausgehöhlt, die äußeren Kanten mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit Schokoladekrümmel bestreut. Die Erdbeeren werden zerkleinert, mit Maraschino beträufelt und in die leicht ausgehöhlten Törtchen gefüllt, die mit dem gefärbten, gesüßten Schlagrahm in Form einer Kosakenmütze bespritzt werden. Auf der Spitze wird je eine Silberkugel (Silberdragee) aufgesetzt. (12 Törtchen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1308. Makronentörtchen.

Zut.: 100 g Mehl, 60 g Butter, Prise Salz, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Makronenmasse: 180 g geschälte, geriebene Mandeln, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eiweiß, Schnee von 60 g Eiweiß, Gelee.

Mit Mehl, Butter, Salz und Rahm wird auf dem Wellbrett mit Hilfe eines großen Messers ein Butterteig gearbeitet, der möglichst wenig mit den Händen geknetet werden darf. Man läßt ihn ½ Std. in der Kälte ruhen, wellt ihn messerrückendick aus und sticht runde Plätzchen aus im Durchmesser von 9 cm. Diese werden auf ein vorbereitetes Blech gesetzt, der Rand 1 cm breit mit Eiweiß bestrichen und darauf ein fingerbreiter Kranz von Makronenmasse gespritzt. In die Mitte des Törtchens kommt ein kleines Sternchen aus Makronenmasse. Makronenmasse: Die geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker und dem einen Eiweiß so fein als möglich gestoßen und zuletzt der steife Schnee der Eiweiß darunter gemengt. Man bäckt die Törtchen in mäßiger Hitze etwa 30 Min., läßt sie erkalten und füllt den Raum zwischen Kranz und Sternchen mit Gelee. Nach Belieben kann man noch in kleine Blättchen geschnittene Mandeln darauf streuen. (9—10 Törtchen.)

1309. Merlittentörtchen.

Zut. zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz, 3 Eßl. Marmelade. — Zur Fülle: 2 Eigelb, 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 50 g Butter, 50 g Stärkemehl, Schnee von 3 Eiweiß.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterteig, läßt denselben ½ Std. ruhen, wellt ihn stark messerrückendick aus und belegt damit gestrichene Pfitzaufformchen. Bis zur halben Höhe bestreicht man den Teigboden mit Marmelade. Eigelb, Eier und Zucker rührt man gut schaumig und mengt mit dem steifen Schnee die zerlassene Butter, Mandeln und Stärkemehl darunter. Mit dieser Masse füllt man die Törtchen nicht ganz voll und bäckt sie bei guter Hitze ¾— 1 Std. (Gibt 12 Stück.)

1310. Rahmtörtchen.

Zut. zum Butterteig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 55 g Zucker, 1 kleines Ei, Prise Salz. — Zur Fülle: 5 Eier, 100 g Zucker, ¼ l dicken, sauren Rahm, 1 Teel. Zimt.

Kleine gestrichene Pfitzaufformchen werden mit Butterteig ausgelegt. Die Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt Zimt und Rahm dazu, füllt die Masse in die Förmchen und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze ¾—1 Std. Nach dem Backen werden sie mit Zucker bestreut und sofort serviert. (10 Törtchen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1311. Reistörtchen.

Zut. zum Butterteig: 100 g Mehl, 50 g Butter, 20 g Zucker, 1 Ei. — Reismasse: 90 g Reis, 1/2 l Milch, 10 g Butter, ein Stückchen Vanille, 30 g Butter, 40 g Zucker, 2 Eier.

Man bereitet mit Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Butterteig, der möglichst wenig gearbeitet werden darf und zum Steifwerden in die Kälte gestellt werden muß. Damit belegt man messerrückendick ausgewellt bestrichene Pfitzaufformchen, füllt die nachfolgende Reismasse ein, und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Reisfülle: Der gewaschene Reis wird zweimal blanchiert und mit der Milch, Butter und Vanille weich gekocht (Kochkiste). Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb, rührt alles nochmals schaumig und mengt den erkalteten Reis, sowie den steifen Eierschneee leicht darunter. Die gezuckerten Törtchen werden mit Himbeersaft serviert. (8 Törtchen.)

1312. Zitteltörtchen.

Zut. für die Böden: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. gemahlene Mandeln. — Buttercreme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 1 Eßl. Kakao. — Fondantglasur.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker schaumig gerührt. Dazu gibt man die gemahlenen Mandeln, setzt auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech 6 cm große und 1/2 cm dicke runde Plätzchen und bäckt sie in gelinder Hitze hellgelb. (Backzeit: 30 Min.) Während dieser Zeit schlägt man die Eigelb, das ganze Ei und den Zucker auf der Seite des Herdes mit dem Schneebesen schaumig, gibt dies langsam, unter beständigem Rühren, nebst dem Kakao unter die schaumig gerührte Butter und läßt diese Creme steif werden. Man streicht sie bergig auf die Plätzchen und glasiert sie mit hellgrüner Fondantglasur. (14 Törtchen.)

1313. Mandelschnitten mit Vanillebeiguß.

Zut: 9 Einbäcke, 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln. — Vanillebeiguß: 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, 1 l Milch, 1/2 Stange Vanille.

Der Einback wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit nachfolgender Makronenmasse 3/4 cm dick bestrichen, die unbestrichene Seite in Milch getaucht und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in heißem Ofen zu lichtgelber Farbe gebacken. Makronenmasse: Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man den Zucker und die Mandeln. Die fertig gebackenen Schnitten werden mit einem Vanillebeiguß begossen und in einer Schüssel kalt oder warm serviert. (18 Schnitten.)

1314. Haselnußplätzchen mit Schlagrahm.

Zut.: 250 g Haselnüsse, $^1/_8$ l süßen Rahm, 250 g Zucker, 50 g Mehl, 4 Eiweiß. — Zur Fülle: $^1/_6$ l steifen Schlagrahm, 50 g Schokolade.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech in den heißen Backofen gestellt und nach etwa 10 Min. zwischen einem Tuch tüchtig gerieben, damit die Schalen abspringen. Nach Entfernung der letzteren treibt man die Haselnüsse durch die Maschine, vermischt sie mit Zukker, Rahm und Mehl und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Auf ein gut gestrichenes Blech setzt man mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen, bäckt diese in mittlerer Hitze 30—35 Min. und läßt sie erkalten. Zur Fülle wird die Schokolade gerieben, mit dem steif geschlagenen Schlagrahm gemengt, die erkalteten Plätzchen dick damit bestrichen, je zwei zusammen gedrückt und mit feinem Zucker bestäubt. (Stückzahl: 25.)

1315. Kaffeemerinken.

Zut.: 240 g Zucker, $^1/_{10}$ l Kaffee (30 g Bohnen), 1 Teel. Kaffeextrakt, 3 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem vorher zubereiteten Kaffee bis zum Flug gekocht, sofort nebst dem Kaffeextrakt unter den steifen Eierschnee geschlagen und davon fünfmarkgroße Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt. Man bäckt sie in abgekühltem Ofen etwa 30—40 Min. und drückt noch heiß 2 Stückchen mit den Böden gegeneinander. (Stückzahl: 12.)

1316. Käse-Bussy.

Zut.: 70 g Butter, 70 g Schweizerkäse, 70 g Parmesankäse, Prise Salz, Messerspitze Paprika, 56 Stück Salzbussy.

Die beiden Käsesorten werden gerieben, mit der schaumig gerührten Butter und den Gewürzen gemengt und die Masse auf die Hälfte der Bussy gestrichen. Die zweite Hälfte kommt als Deckelchen darüber und nun werden die Bussy auf einer mit weißem Papier belegten Pfanne etwa 3 Min. in den gut heißen Backofen gestellt. Die Fülle darf nicht auslaufen. Die Bussy müssen sofort serviert werden und zwar als Käsedessert.

1317. Käse-Konfekt.

Zut.: 65 g Edamer, 65 g Roquefort, 260 g Butter, 4 Scheiben Pumpernickel, $^1/_2$ Kapselbrot.

Aus englischem Kapselbrot werden ½ cm dicke Scheiben geschnitten und diese wieder mit Ausstecher in etwa 46 längliche, blätter- oder halbmondartige Stücke geteilt. Die beiden Käsesorten treibt man durch ein feines Sieb, mengt beide mit der doppelten Gewichts-

menge Butter, würzt mit Salz und färbt des hübscheren Aussehens wegen den Roquefort mit grüner und den Edamer mit gelber oder roter Bretonfarbe etwas nach.

Alsdann bestreicht man die Brotstückchen mit den vorgerichteten Käsemassen, garniert sie mit Hilfe einer Garnierspritze und zwar so, daß man auf die Roquefortbrötchen Edamermasse spritzt und umgekehrt. Den Rest der Käse formt man zu kleinen Kugeln (Durchmesser 2 cm), dreht sie in feinverwiegtem Pumpernickel um und setzt die Kugeln in Form einer Pyramide in die Mitte einer mit Spitzenpapier ausgelegten Platte. Die Käsebrötchen selbst werden graziös um die Kugeln gelegt. Man gibt dieses Konfekt an Stelle einer Käseplatte.

1318. Käse-Dessert.

Zut. zum Hefenteig: 150 g Mehl, 10 g Hefe, 2 Eßl. Milch, 3 Eier, $^1/_2$ Teel. Salz, 80 g Butter. — $^1/_4$ Pfd. würfliggeschnittener, gut trockener Schweizerkäse, Prise Paprika, Muskat, Prise Pfeffer.

Von obigen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet (Vorteig nicht vergessen) unter den man, nach dem tüchtigen Schlagen die Schweizerkäsewürfel nebst dem Paprika, Pfeffer und Muskat mengt. Nun füllt man den Teig in 7—8 bestrichene Pfitzaufformen, stellt diese zum Aufgehen des Teiges etwa 1 Std. an einen zugfreien Platz und bäckt die Masse in guter Hitze etwa 30 Min. Dieses Backwerk wird sofort heiß, an Stelle einer Käseplatte zum Dessert gereicht.

1319. Käsekakes.

Zut.: 250 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Parmesankäse, 4 Eigelb, 1 Prise Cayennepfeffer, Prise Salz.

Unter das gesiebte Mehl schneidet man kleinwürflig die Butter und mengt mit dem Messer den geriebenen Käse, die Eigelb und Gewürz darunter. Mit möglichst kalten Händen wird der Teig leicht zusammengearbeitet, nach halbstündiger Ruhezeit ½ cm dick ausgewellt, leicht mit Mehl eingerieben und das Reibeisen darauf gepreßt. Nun sticht man mit einem runden Ausstechförmchen Küchlein ab und bäckt diese auf gut gestrichenem Blech etwa 30 Min. zu lichtgeber Farbe. (Stückzahl: 50.)

1320. Käsestangen.

Zut.: 60 g Mehl, 50 g Butter, 40 g Parmesankäse, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. geriebenen Käse. Zum Streichen: 1 Eigelb.

Diese Zutaten werden auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem derselbe 1 Std. geruht hat, wellt man ihn mes-

ferrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen etwa 14 cm lange und 1½ cm breite Streifen davon, bestreicht sie mit Eigelb, streut Parmesankäse darauf, und bäckt sie auf nassem Blech in guter Hitze 10—15 Min. (Stückzahl: 30).

1321. Käsestangen, anderer Art.

Zut.: 40 g Mehl, 40 g Butter, 40 g geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Mehl, Butter, Käse und Salz werden mit dem Messer auf dem Wellbrett zusammengearbeitet, der Teig messerrückendick ausgewellt und in 10 cm lange und 1 cm breite Streifen geschnitten. Man bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie vorsichtig (da sie leicht verbrennen), in mittlerer Hitze. In einer verschlossenen Bleckbüchse verwahrt, halten die Stangen einige Tage. Sie müssen aber vor Gebrauch einen Augenblick in den heißen Backofen gestellt werden. (Stückzahl: etwa 30.)

1322. Salzmandeln.

Zut.: ¼ Pfd. Mandeln, Salatöl, 1 Teel. feines Salz.

Große, ausgelesene Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet, in heißem Salatöl lichtgelb gebacken (2—3 Min.) und sofort leicht mit feinem Salz bestreut. Die Mandeln werden in kleine Tellerchen verteilt und bei feinem Essen neben die Gedecke gestellt.

---

32. Klein-Backwerk.

1323. Springerle.

Zut.: 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 2 g Ammonium, 1 Teel. Anis. — Zum Bestreuen des Bleches: 1 Teel. Anis, Wachs.

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zugegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die Nähe des Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet, ¾ cm dick ausgewellt und ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Holzform gelegt. Mit dem Ballen der mit Mehl bestäubten Hand drückt man den Teig in die Form ein und wellt hierauf die Fläche wieder glatt, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über den Rand hinaus gewellt wird. Nun schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl und Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht in einem

warmen Zimmer stehen. Die Springerle werden sodann auf ein bestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und in einem abgekühlten Ofen 1 Std. gebacken; sie müssen oben schön weiß, unten gelb sein und sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Die Springerle sollen 2—3 Wochen vor Gebrauch gebacken werden. (Stückzahl: 60—80.)

1324. Waschkorbkonfekt.

Zut.: 65 g Butter, 2 Eier, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/8 l süßen Rahm, 1 gestrichenen Teel. Ammonium, 1 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb, 2 Eßl. Streuzucker.

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das Ammonium unter das Mehl gesiebt und nebst dem Rahm nach und nach unter die schaumige Masse gemengt. Alsdann wellt man den Teig 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Figuren aus, setzt diese auf ein gut gestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Streuzucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze hellgelb.

1325. Vanillebrot.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 300 g Mehl, das Mark 1/2 Vanilleschote. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Orangenblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, das Vanillemark und das gesiebte Mehl hineingearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett 1/2 cm dick ausgewellt. Nun sticht man mit einer Ringform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man bäckt sie in sehr mäßiger Hitze 50—60 Min. und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangenblütenwasser hergestellten Glasur. (Stückzahl: 35.)

1326. Anisplätzchen.

Zut.: 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, 300 g gut trockenes Mehl.

Eier und Zucker rührt man zusammen 1 Std. Darunter mengt man den verlesenen Anis und das gesiebte Mehl und setzt auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder Kaffeelöffels kleine, runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tag bäckt man sie in gelinder Hitze hellgelb. Die Anisplätzchen sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Backzeit: 30—35 Min. (Stückzahl: 70—75.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1327. Vanilleplätzchen.

Zut.: 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, Mark 1/2 Vanilleschote, 300 g Mehl.

Vanilleplätzchen werden auf die gleiche Weise zubereitet wie Anisplätzchen (Nr. 1326); nur nimmt man statt Anis das Mark 1/2 Vanilleschote.

1328. Löffelbiskuit.

Zut.: 5 Eier, 140 g Zucker, 140 g Mehl. — Zum Bestäuben: etwa 40—50 g Staubzucker.

2 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit dem Zucker auf Dampf so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Man läßt sie sodann unter Schlagen etwas erkalten, mengt vorsichtig den steifen Eierschnee und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle und spritzt fingerlange und fingerdicke Streifen auf ein mit Papier belegtes Blech. Nun siebt man Zucker darüber und bäckt die Biskuit in mäßig heißem Ofen gelb. Damit das Backwerk nicht breit wird, wird die Backofentüre die ersten 10—15 Min. nicht ganz geschlossen, so daß der Dampf entweichen kann. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl: 40.) Je rascher dieses Konfekt gearbeitet wird, je besseres Resultat hat man.

1329. Schloßstengel.

Zut.: 150 g Mehl, 45 g Zucker, 25 g Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Oetker's Backpulver.

Das Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammen gearbeitet und der Teig 1 Std. zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wellt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet 1/2 cm breite und 10 cm lange Stangen davon, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Tülle 3 mal ein und bäckt sie hellgelb. Backzeit: 20 Min. (Stückzahl: 60.)

1330. Kakes.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 1 glatt gestrichenen Teel. doppeltkohlensaures Natron, 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Kartoffelmehl.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Eier 1/2 Std., gibt die andern Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett so leicht als möglich zusammen. Nachdem er 1 Std. in der Kälte geruht hat, wellt man ihn 1/3 cm dick aus, drückt das Reibeisen vorsichtig darauf und sticht runde Plätzchen ab mit einem Durchmesser von 5 cm. Man bäckt die Kakes in mittlerer Hitze etwa 25 bis 30 Min. (Stückzahl: 100—120.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1331. Pomeranzenbrötchen.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 35 g feingeschnittene Pomeranzenschale, 35 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 300 g Mehl. — Zum Garnieren: 20 g Zitronat.

Eier, Eigelb und Zucker werden zusammen schaumig gerührt. Dazu mengt man Pomeranzenschale, Zitronat, Mehl und Zitrone, nimmt den Teig aufs Wellbrett und formt fingerlange, daumendicke Rollen davon, welche man querüber, in gleichen Abständen mit feingeschnittenen Zitronatstreifchen belegt. Die Rollen werden auf bestrichene, mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt und in mittlerer Hitze goldgelb gebacken. Sie dürfen nicht verlaufen und nicht blasig werden. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 40.)

1332. Wiesbadener Brot.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Ei.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier 1/4 Std. mitgerührt, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammen gearbeitet. Hierauf wellt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet ihn mit dem Messer in 5 cm breite und 8 cm lange Stückchen, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verrührtem Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze. Backzeit: 40 Min. (Stückzahl: 32.)

1333. Vanilleschäumchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 210 g mit Vanille gewürzten Zucker, 120 g Mehl.

Unter den steifen Schnee gibt man den stark mit Vanille gewürzten Zucker, rührt die Eiweißmasse etwa 1/2 Std., mengt das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech. Man läßt die Schäumchen 2 Std. in der Wärme ruhen und bäckt sie in abgekühltem Ofen lichtgelb. Backzeit: 1 Std. (Stückzahl: 35.)

1334. Kartenblättchen.

Zut.: 2 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3/4 Pfd. Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt das Mehl darunter gemengt. Nun nimmt man den Teig auf das Wellbrett, wellt ihn messerrückendick aus, sticht Kartenmuster aus, bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie nach den Kartenmustern mit ausgestochenen Mandeln und bäckt sie bei guter Hitze hellgelb. Nach dem Backen werden die Mandelherzen mit roter oder schwarzer Glasur überzogen. (Stückzahl: 50.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1335. Himbeerküchlein.

Zut.: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eßl. eingemachte Himbeeren, 1/2 Pfd. Mehl.

Eigelb, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die Himbeermarmelade und das gesiebte Mehl darunter gemengt und mit einem Kaffeelöffel kleine Küchlein auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt. Man kann sie gleich oder erst nach 24 Std. backen. In ersterem Fall werden die Küchlein luftiger, in letzterem sehen sie schöner aus. (Backzeit: 45—50 Min. Stückzahl: 33.)

1336. Kolatschen.

Zut.: 330 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eigelb, 1/2 Teel. Zitronenschale, 450 g feines Weizenmehl. — Zum Umwenden: Eiweiß, 50 g Kristallzucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker nebst den Eigelb dazu gegeben und 1/4 Std. mitgerührt. Sodann gibt man das Gewürz und Mehl zu und läßt die Masse einige Zeit ruhen. Nun formt man Kugeln im Durchmesser von 2—3 cm, taucht diese mit der Oberfläche in verrührtes Eiweiß und in mit Kristallzucker vermischte Mandeln, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und drückt in die Mitte der Oberfläche eine Vertiefung ein. Man läßt die Kolatschen einige Stunden oder über Nacht in der Kälte stehen und bäckt sie in mittelheißem Ofen schön hellgelb. Nach dem Erkalten füllt man die Vertiefung mit Marmelade oder Gelee. Backzeit: 40—50 Min. (Stückzahl: 90—100.)

1337. Honigringchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Eßl. Honig, 1/2 Teel. Zimt, 375 g Mehl. — Zum Guß: 80 g Staubzucker, 1/2 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zitronensaft.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker 15 Min. gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und der Teig auf dem Wellbrett zusammen gearbeitet. Man wellt ihn mit Hilfe von wenig Wehl 1/2 cm dick aus, sticht mit einem Förmchen Ringe ab, die man auf einem bestrichenen Blech in gelinder Hitze 30—40 Min. bäckt. Sobald die Ringchen aus dem Ofen kommen, werden sie mit Zuckerglasur überzogen. (Stückzahl: 32.)

1338. Honigküchlein.

Zut.: 3 Eier, 1 Eigelb, 3 Eßl. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 g Ammonium, 1 1/4 Pfd. Mehl.

Unter die mit Zucker verrührten Eier gibt man den flüssigen Honig, Gewürze, Ammonium und Mehl und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammen. Man wellt ihn 1/4 cm dick aus,

sticht runde Plätzchen ab im Durchmesser von 5—6 cm, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie 24 Std. ruhen. Am anderen Tag gibt man die Küchlein auf ein gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze etwa 50 Min. Die Küchlein müssen 2—3 Wochen vor dem Gebrauch hergestellt werden, damit sie weich werden können. (Stückzahl: 80.)

1339. Pfeffernüsse.

Zut.: 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 5 g Pottasche, Schale 1/2 Zitrone, 8 g Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1/4 Teel. Pfeffer, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eßl. Kirschwasser.

Zucker und Eier rührt man 1/2 Std., gibt die anderen Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Nun wird er 1 cm dick ausgewellt, mit einer kleinen Ringform im Durchmesser von 2 cm ausgestochen und die Nüsse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gesetzt. Man läßt sie 12—24 Std. in einem Raum, in welchem sich eine Temperatur von 12—14° R. befindet, stehen. Vor dem Backen werden die Pfeffernüsse mit der abgetrockneten Seite nach unten auf das mit Wachs bestrichene Blech gesetzt, die Oberfläche mit Kirschwasser betupft und die Pfeffernüsse in mäßig heißem Ofen etwa 35—40 Min. gebacken. (Stückzahl: 120.)

1340. Gewürznüsse.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 5 Eier, 1/4 Pfd. geriebene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, 1 Eßl. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Schale 1 Zitrone, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser.

Eier und Zucker werden 1 Std. gerührt, mit Mandeln, feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, Gewürzen und dem gesiebten Mehl vermengt und der Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammengearbeitet. Man formt davon walnußgroße Kugeln, setzt diese in 4—5 cm Entfernung auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie 1 Std. ruhen. Sodann bäckt man die Gewürznüsse in mäßig heißem Ofen 25 Min. Die Nüsse müssen aufgehen und Sprünge bekommen. Während des Backens läutert man den Zucker mit dem Wasser bis zum Faden und überzieht damit die Nüsse, solange sie noch heiß sind. (Stückzahl: 95—100.)

1341. Belgrader Brot.

Zut.: 6 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zitronenschale, 30 g Zimt, 5 g Nelken, 65 g feingeschnittenes Zitronat, 65 g feingeschnittenes Orangeat, 1 Messerspitze Pottasche, 1/16 l Kirschwasser, 1 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 1 Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden 1/2 Std. tüchtig gerührt; dazu gibt man Zitronenschale, Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Pottasche, Kirschwasser, Mandeln und das gesiebte Mehl und arbeitet die Masse auf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1 Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet verschobene Rechtecke davon, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen schön braun. Nach Belieben kann man die Belgrader Brötchen mit Eiweiß- oder gekochter Zuckerglasur überziehen. Backzeit: 30 bis 35 Min. (Stückzahl: 100.)

1342. Frankfurter Brenden.

Zut.: 560 g Mandeln, 1 Eßl. Rosenwasser, 500 g Staubzucker, 2—3 Eiweiß, 100 g Mehl.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit dem Rosenwasser sehr fein gestoßen und mit dem Staubzucker in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer, unter stetem Rühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen und lichtgelb sind und die Masse sich leicht vom Topfe löst. Sodann gibt man sie in eine mit Zucker ausgestreute Schüssel, bedeckt sie mit einem Tuch und stellt sie an einen trockenen, aber nicht warmen Ort. Am andern Tag nimmt man die Mandeln auf ein Nudelbrett und verarbeitet sie mit 2—3 Eiweiß und 100 g Mehl zu einem glatten Teig. Diesen wellt man zweimesserrückendick aus, schneidet 7 cm lange, 4 cm breite Streifen daraus, legt diese auf ein Brett und läßt sie an trockenem Ort über Nacht stehen. Hierauf werden die Brenden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze dunkelbraun gebacken. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 70.)

1343. Basler Leckerle (einfach).

Zut.: 1 Pfd. Honig, $^1/_8$ l Wasser, 1 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $^1/_2$ Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, $^1/_4$ Pfd. Orangeat, 15 g Zimt, 1 Teel. Nelken, 8 g Pottasche, $^1/_8$ l Kirschwasser, 2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_6$ l Wasser.

Der Honig wird mit dem Wasser und dem Zucker zum Kochen gebracht, die Mandeln und die Gewürze dazu gegeben und die Hälfte des Mehles auf dem Feuer darunter gearbeitet. Sodann nimmt man die Pfanne vom Herde weg, zieht die in Kirschwasser aufgelöste Pottasche und den Rest des Mehles unter den Teig, den man auf dem Wellbrett $^1/_3$ cm dick auswellt und hierauf auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech legt. Nun läßt man den Teig 24 Stunden in der Kälte stehen, backt ihn in mittlerer Hitze etwa ½ Std. schneidet ihn noch heiß in 3½ cm breite und 7 cm lange Leckerle und glasiert sie mit zu Faden gekochtem Zucker. (Stückzahl: 70.)

1344. Basler Leckerle (feine).

Zut.: 520 g Honig, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 15 g Nelken, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 60 g feingeschnittenes Zitronat, schwach 1/8 l Kirschwasser, 1 1/4 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Grießzucker, 1/8 l Wasser.

Zucker und Honig läßt man in einer Messingpfanne zum Kochen kommen. Sobald die Masse anfängt zu steigen, gibt man die Mandeln zu und röstet sie 5 Min. Alsdann mengt man so rasch als möglich Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Kirschwasser und das gesiebte Mehl darunter, nimmt den Teig auf das mehlbestäubte Nudelbrett und wellt ihn 1/3 cm dick aus. Man schneidet backblechgroße Platten davon, die auf dem mit Mehl bestäubten Blech in mittlerer Hitze zu brauner Farbe gebacken werden. (Backzeit: 30—35 Min.) Der gebackene Kuchen wird noch heiß in 7 cm lange und 3½ cm breite Stückchen geschnitten und mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Man stellt die Glasur während des Arbeitens in heißes Wasser, damit sie nicht hart wird. Das Backblech soll womöglich einen 1 cm hohen Rand haben. Sollte der Teig während des Auswellens kalt werden, kann man ihn im Backofen erwärmen. (Stückzahl: 80.)

1345. Basler Leckerle ohne Honig.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 2 g Hirschhornsalz, 1/4 Pfd. ungeschälte, blätterig geschnittene Mandeln, 1/8 Pfd. in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, 1/8 Pfd. würflig geschnittene Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer 1/3 Zitrone, 1 Teel. Zimt, 1/3 Teel. feine Nelken, 1 Eßl. Kirschwasser und etwa 600 g Mehl. — Zur Glasur: 250 g Zucker, 1/8 l Wasser.

Eier und Zucker werden ¾ Std. gut gerührt, die anderen vorgerichteten Zutaten nach und nach darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Der Teig wird ½ cm dick ausgewellt, mit Hilfe eines Lineals in längliche Vierecke geschnitten, die etwa 3½ cm breit und 5½ cm lang sind. Auf gut vorgerichtetem Blech werden diese Vierecke dicht nebeneinander gesetzt, in mittlerer Hitze etwa ½ Std. gebacken und noch heiß mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Dann werden sie mit scharfem Messer in die vorgeschnittenen Stückchen geteilt. (Stückzahl: 75.)

1346. Einfache, weiße Lebkuchen.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 60 g feingewiegte Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 20 g Zimt, 5 g feine Nelken, 1/2 Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 200 g Staubzucker, 4 Eßl. heißes Wasser.

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig ½ Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet 4 cm

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

breite und 7 cm lange Lebkuchen davon, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb. Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur. Backzeit: 35—40 Min. (Stückzahl: 54.)

1347. Weiße Lebkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 8 Eier, 2 g Ammonium, 1 Teel. feinverwiegte Zitronenschale, 15 g Zimt, 5 g feine Nelken, 1 g Cardamom, 3/4 Pfd. geschälte, blätterig geschnittene und auf einem Backblech im Backofen lichtgelb geröstete Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 300 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl, 12 Backoblaten.

Zucker und Eier werden 1/2 Std. tüchtig gerührt und die gut vorgerichteten Zutaten darunter gemengt. Nun streicht man von der Masse auf eine Oblate und wartet einige Minuten um zu sehen, ob der Teig nicht abfließt. Sollte dies der Fall sein, dann mengt man noch so viel Mehl darunter, bis die Masse auf der Oblate stehen bleibt. Nach dieser Probe wird der Teig aufgestrichen, und zwar auf 12 Backoblaten und in mäßiger Hitze etwa 45 Min. gebacken. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie samt der Oblate ein- oder zweimal geteilt, so daß man 24 oder 48 Lebkuchen erhält.

1348. Butterbrezeln mit Ammonium.

Zut.: 150 g Butter, 3 Eier, 300 g Zucker, 450 g Mehl, 1/2 Messerspitze Ammonium. — Zum Bestreichen: Eiweiß, Hagelzucker.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier und Zucker noch weitere 10 Min. mitgearbeitet, Ammonium und Mehl darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammengeknetet. Man rollt bleistiftdicke Streifen aus, welche man zu Brezeln formt, die man über Nacht stehen läßt. Kurz vor dem Backen bestreicht man sie mit Eiweiß, taucht sie in Hagelzucker und bäckt sie auf bestrichenem Blech in guter Hitze etwa 30 Min. (Stückzahl: etwa 75.)

1349. Korinthenbrötchen.

Zut.: 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 großes Eigelb, 65 g Korinthen, 2 Eßl. Rum, 65 g Mehl, 20 g Mandeln.

Die Korinthen werden verlesen, gewaschen, gebrüht, abgetrocknet, mit dem Rum in eine Tasse gegeben und zugedeckt. Hierauf rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker zu, rührt den Teig nochmals 30 Min. und zieht nun die Korinthen nebst Rum und Mehl darunter. Von dem erhaltenen Teig setzt man mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech und zwar achtet man darauf, daß zwischen den einzelnen Häufchen ein Zwischenraum von etwa 8 cm bleibt. Alsdann werden die Brötchen, die im

Ofen breit auseinanderlaufen, mit den geschälten, grobverwiegten Mandeln bestreut und in mäßig heißem Ofen 15—20 Min. gebacken. Da das Backwerk sehr mürbe ist, muß es mit einem Schäufelchen vorsichtig vom Blech abgenommen werden. (Stückzahl: 14.)

1350. Brandenburger Brötchen.

Zut.: 125 g Mehl, 90 g Butter, 50 g Zucker, 1/2 Eigelb, 4 hartgekochte Eigelb, Prise Salz, die abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, 1 Messerspitze Zimt. — Zum Belegen: Der Schnee von 1/2 Eiweiß, 15 g Zucker, 20 g geschälte Mandeln.

Unter das auf ein Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die einige Stunden vorher auf Eis gelegene Butter zu erbsengroßen Stückchen, gibt die durch ein Sieb gedrückten, gekochten Eigelb, Salz, Zucker, geriebene Zitronenschalen, Zimt und das frische Eigelb zu und arbeitet den Teig zusammen. Nachdem er 1/2 Std. gruht hat, wellt man ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit kleinen Ausstechförmchen Sternchen u. dgl. aus, die auf das vorgerichtete Backblech gesetzt werden. Unter den steifen Schnee des Eiweiß zieht man leicht mit dem Schneebesen den Zucker, bestreicht die Mitte der Teigplätzchen mit Eiweiß und setzt kirschgroße Häufchen von der Eiweißmasse darauf. Diese garniert man mit den geschälten, keilförmig geschnittenen Mandeln und bäckt das Konfekt in mittlerer Hitze ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 25.)

1351. Mailänder Brötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mehl, 3 Eigelb, Saft 1/2 Zitrone. — Zum Streichen: 2 Eigelb.

Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten langsam zugegeben und auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Diesen läßt man einige Zeit ruhen, wellt ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit verschiedenartigen Förmchen Brötchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen etwa 1/2 Std. (Stückzahl: 50—60.)

1352. Feines Buttergebäck.

Zut.: 3/4 Pfd. Butter, 190 g Zucker, 5 Eigelb, 1 Pfd. gesiebtes Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und nach 1/4 Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl. Der Teig wird auf dem Wellbrett leicht zusammen gearbeitet und zum Steifwerden in die Kälte gelegt. Alsdann wellt man ihn 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Brötchen aus, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze gelb. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl 60—70.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1353. Seminarbrötchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßl. Arrak, 1 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 60 g Hagelzucker.

Unter die schaumige Butter gibt man Eigelb, Zucker, Arrak, nach 1/2 Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen. Hierauf läßt man ihn 1/2—1 Std. ruhen, wellt ihn sodann 1/2 cm dick aus und sticht mit einer gezackten Ringform im Durchmesser von 4 cm kleine Küchlein aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit den vorbereiteten Mandeln und Zucker bestreut und in mittlerer Hitze etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 120.)

1354. Mürbe Plätzchen.

Zut.: 180 g Mehl, 50 g Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 2 hartgekochte Eigelb, die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone. — Zum Füllen: 2 Eßl. Marmelade. — Zum Streichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man die durchgetriebenen Eigelb, Zucker, Zitrone und das gesiebte Mehl und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett glatt zusammen. Man läßt ihn 1 Std. in einem kühlen Raum ruhen, wellt ihn hierauf messerrückendick aus und sticht mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm kleine Plätzchen aus. Auf die Hälfte derselben legt man in die Mitte 1/2 Teel. Marmelade, bestreicht den Rand leicht mit Eiweiß und setzt die andern Plätzchen darauf. Die Oberfläche wird mit Eigelb bestrichen. Nun bäckt man die Plätzchen in mittlerer Hitze etwa 30—40 Min. (Stückzahl: 18—20.)

1355. Vanillebrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 120 g Zucker, 1 Ei. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, das Mark einer halben Vanilleschote, 2 Eßl. Wasser.

Mehl, Butter und Zucker werden auf dem Wellbrett mit dem Messer so lange gearbeitet, bis die Butter nur noch durch kleine Körnchen kenntlich ist. Hierauf gibt man das Ei zu und arbeitet den Teig leicht zusammen. Nachdem er 1 Std. geruht hat, formt man auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett gleichmäßige Brezeln, setzt sie auf ein leicht gestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mittelheißem Ofen ungefähr 20—25 Min. Während dieser Zeit rührt man mit den angegebenen Zutaten die Glasur an, welche dickflüssig sein muß, taucht die aus dem Ofen kommenden Brezeln mit der Oberseite ein und legt sie zum Abtrocknen auf ein Drahtgeflecht. (Stückzahl: 40.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1356. Schokoladebrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Ei. — Zur Schokoladeglasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Diese werden auf die gleiche Weise hergestellt wie Vanillebrezeln (Nr. 1355); nach dem Backen werden sie mit einer Schokoladeglasur (Nr. 1218) überzogen.

1357. Zuckerbrezeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb, 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter das Mehl geschnitten, Zucker und Eier leicht darunter gearbeitet und der erhaltene Teig 1/2 Std. in einen kalten Raum gelegt. Sodann rollt man auf dem mehlbestäubten Wellbrett bleistiftdicke, 26 cm lange Rollen, schlingt diese zu Brezeln und bestreicht sie, nachdem sie steif geworden sind, mit Eigelb. Nun drückt man sie mit der bestrichenen Seite in Hagelzucker, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in guter Hitze knusprig. Backzeit: 20—25 Min. (Stückzahl: 65.)

1358. Butter-S.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eigelb. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig mit kalten Händen leicht zusammen gearbeitet. Nun füllt man ihn in eine Backspritze, spritzt gleichmäßige S davon, welche nach 1 Std. mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und in guter Hitze etwa 25—30 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 70.)

1359. Haselnuß-S.

Zut.: 150 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Haselnüsse. Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser.

Die Butter wird so klein als möglich unter das auf dem Brett befindliche Mehl geschnitten, Zucker und feingeriebene Haselnüsse zugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Nachdem er in der Kälte 1/2 Std. geruht hat, werden „S" davon geformt, diese in mittlerer Hitze gebacken (25—30 Min.) und noch heiß mit der Glasur bestrichen. (Stückzahl: 40.)

1360. Haselnußstäbchen.

Zut.: 80 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 60 g geriebene Haselnüsse, 1 Eigelb.

Die Butter wird möglichst klein unter das auf ein Brett gesiebte Mehl geschnitten, die anderen Zutaten darunter gemengt und die

Masse zusammengearbeitet. Man läßt den so erhaltenen Teig in der Kälte ½—1 Std. ruhen, wellt mit den mehlbestäubten Händen 11—12 cm lange und bleistiftdicke Stäbchen davon, die auf dem bestrichenen Blech in mittlerer Hitze etwa 25 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 45.)

1361. Vanillehörnchen.

Zut.: 140 g Mehl, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g Vanillezucker, 120 g Butter. — Zum Umwenden: 80 g Vanillestaubzucker.

Mehl, Mandeln und Vanillezucker werden mit einem Messer auf dem Nudelbrett gemengt, die erwärmte, aber ja nicht flüssige Butter darunter gezogen und der Teig mit der Hand so leicht als möglich zusammengearbeitet. Nun formt man vorsichtig kleine Hörnchen, in der Länge von 7—8 cm, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze etwa ¾ Std. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie vorsichtig (weil leicht zerbrechlich!) mit Vanillestaubzucker stark bestäubt. (Stückzahl: 25—30.)

1362. Vanillestangen.

Zut.: 180 g Butter, 300 g mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 330 g Mehl.

Der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker und Eier zu, rührt alles zusammen ½ Std. und mengt zuletzt das gesiebte Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man einen kleinen Eßlöffel voll in jede Falte des dazu bestimmten Bleches, welches man vorher mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut hat und bäckt die Stangen in mittlerer Hitze etwa 25 Min. Besitzt man nur eine Form, muß der zurückbleibende Teig bis zum Gebrauch möglichst kühl gestellt werden. (Stückzahl: 60.)

1363. Vanillestangen, anderer Art.

100 g Butter, 3 Eier, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. Mehl.

Die Zubereitung ist wie Nr. 1362. (Stückzahl: 32.)

1364. Hildabrötchen.

Zut.: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — 3 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur: 125 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser.

Unter das auf das Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die Butter in möglichst kleine Würfel und arbeitet den Teig nach der Zugabe von Zucker und Ei auf dem Wellbrett glatt zusammen. Alsdann läßt man den Teig ½ Std. in der Kälte ruhen, wellt ihn ¼ cm dick aus und sticht mit einem runden Förmchen im Durchmesser von 5 cm Plätzchen aus. Diese werden auf ein bestrichenes

Blech gesetzt und in mittlerer Hitze etwa 20—30 Min. gebacken. Nach dem Backen bestreicht man die eine Hälfte der Brötchen mit Hägenmark oder Johannisbeermarmelade, legt die zweite Hälfte der Brötchen als Deckel darauf und überzieht die Oberfläche mit Wasserglasur. (Stückzahl: 45.)

1365. Spitzbuben.

Zut.: zum Teig: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — Zum Füllen: 4 Eßl. Hägenmarkmarmelade — Staubzucker.

Die Butter wird erbsengroß unter das mit Zucker gemischte Mehl geschnitten, das Ei dazu gemengt und der Teig nach dem Zusammenarbeiten zum Festwerden kalt gestellt; hierauf $^1/_3$ cm dick ausgewellt und mit 4 verschieden großen, gezackten Förmchen Brötchen ausgestochen, die auf dem vorgerichteten Blech in mittlerer Hitze etwa 25 Min. gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Hägenmark und setzt sie so zusammen, daß der Boden etwa 5 cm, das oberste Brötchen dagegen nur 1½ cm Breite hat. Die zusammengesetzten Brötchen, „Spitzbuben" genannt, werden dick mit Staubzucker bestreut. (Stückzahl: 30.)

1366. Pistazienbrötchen.

Zut.: 100 g Mehl, 75 g Butter, 30 g Zucker, 65 g geschälte, geriebene Mandeln, ½ Messerspitze Zimt, 1 Teel. Backpulver, 3 Eßl. durchgetriebene Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade, 12 Pistazien. — Staubzucker.

Die möglichst kalte Butter schneidet man erbsengroß unter das auf dem Wellbrett liegende Mehl, gibt Zucker, Mandeln, Zimt und Backpulver darunter und arbeitet das Ganze mit tunlichst kalten Händen zu einem Teig. Dieser wird ¼ cm dick ausgewellt, mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm ausgestochen und die erhaltenen Küchlein in mittlerer Hitze etwa 20—25 Min. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Brötchen mit Marmelade bestrichen, die zweite Hälfte darüber gelegt und in der Mitte der Brötchen ein ziemlich dünner, fingerbreiter Streifen Marmelade gestrichen. Alsdann belegt man den Streifen leicht mit einem Papierstreifen, bestreut das Brötchen dick mit Staubzucker und zieht den Papierstreifen weg. Die Pistazien werden gebrüht, abgezogen und fein verwiegt über den bestrichenen Marmeladenstreifen gestreut. (Stückzahl: 20—22.)

1367. Husarenkrapfen.

Zut.: 150 g Butter, 65 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eigelb, 160 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb. — Zur Garnitur: 1 Eßl. Marmelade.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und den Eigelb ¼ Std. gerührt und mit dem Mehl vermengt. Man formt von dem

Teig markgroße Kugeln, drückt mit dem Finger in die Mitte eine Vertiefung ein und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In die Höhlung legt man eine eingemachte Kirsche oder feste Marmelade und bäckt die Krapfen in mäßiger Hitze etwa 45 Min. (Stückzahl: 30.)

1368. Zimtwaffeln.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier, 20 g Zimt, 1/2 Pfd. Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker und Eier und nach 1/4 Std. tüchtigem Rühren Zimt und Mehl. Von diesem Teig rollt man pfenniggroße Kugeln, die man nach einer Stunde im heißen Waffeleisen über Kohlenfeuer oder Gasflamme unter öfterem Wenden des Eisens gleichmäßig bäckt. (Stückzahl: 95—100.)

1369. Madeleines.

Zut.: 8 Eier, 250 g Zucker, 185 g Mehl, 1/2 Teel. Zitronensaft, 125 g zerlassene Butter.

Eier und Zucker schlägt man über Dampf in einer irdenen Schüssel zu einer steifen Masse, mengt vorsichtig Zitronensaft, das gesiebte Mehl und die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter und füllt die Masse in gut gestrichene Madeleinesförmchen. Man bäckt sie in schwacher Hitze hellgelb. Die Masse darf nach dem Schlagen nicht stehen bleiben, sondern muß sofort gebacken werden. Backzeit: 40—45 Min. (Stückzahl: 48.)

1370. Schokoladen-Biskuit.

Zut: zum Teig: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g zerlassene, ja nicht heiße Butter. Zur Glasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Eigelb, ganze Eier und Zucker schlägt man auf der Seite des Herdes, bis sich der Teig schlängelt (30 Min.). Die anderen Zutaten werden schnell darunter gezogen und der Teig möglichst rasch in die gut bestrichenen und mit Mehl bestreuten Muschelformen gefüllt. Diese werden auf einem Blech in den Backofen gestellt und die Biskuits in mittlerer Hitze ungefähr 30—35 Min. gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit Schokoladenglasur (siehe Nr. 1218) überzogen. (24 Stück.)

1371. Prinzeßstangen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. Haselnüsse, 1/8 l Milch, 1/2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. Arrak, 1 Eßl. Wasser.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die geriebenen Haselnüsse, Zucker, Milch und Mehl und mengt dies gut durcheinander. Von dieser Masse spritzt man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mittelst Backspritze mit schmalem gezackten Ein-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

satz 10 cm lange Stangen und bäckt diese in mittlerer Hitze hellgelb. (Backzeit: 25 Min.) Nach dem Backen bestreicht man die Prinzeßstangen mit Arrakglasur. (Stückzahl: 75.)

1372. Nußbrötchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1/2 Pfd. gemahlene Wallnüsse, 350 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, mit den anderen Zutaten vermengt und die Masse auf dem Brett leicht zusammengearbeitet. Der Teig hält schwer zusammen, weil er ohne Eier gearbeitet wird. Er wird dann 1/2 cm dick ausgewellt, mit einem runden, gezackten Förmchen Brötchen ausgestochen, welche man auf ein vorbereitetes Blech setzt. Man läßt sie 12 bis 24 Std. in der Kälte stehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 30—35 Min. (Stückzahl: 70.)

1373. Haselnußringe.

Zut.: 3/4 Pfd. Butter, 3/4 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 1/2 Pfd. Mehl, 135 g Haselnüsse. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: Haselnüsse, Hagelzucker.

Die Butter rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten zu und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Hierauf läßt man ihn 1/2 Std. ruhen, wellt ihn 1/3 cm dick aus, sticht mit einer gezackten Form Ringe ab, bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit gehackten Haselnüssen und Hagelzucker und bäckt sie bei guter Hitze hellgelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 90.)

1374. Schwabenbrötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zitronenschale, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und Eiern 3/4 Std. gerührt, die Mandeln, Zitronenschale und das gesiebte Mehl darunter gemengt, die Teigmasse auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und 1/2 Std. zum Ruhen in die Kälte gestellt. Nach dieser Zeit wellt man den Teig 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen verschiedenartige Plätzchen aus, setzt sie auf ein vorgerichtetes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Hagelzucker darauf und bäckt die Brötchen in mittelheißem Ofen goldgelb. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 60.)

1375. Gespritzte Butterringchen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 1/2 Eier.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, mit Zucker, Mandeln und den verrührten Eiern

vermengt und der Teig in die Butterspritze gefüllt. Die durchgedrückten, gezackten Streifen werden zu Ringen geformt, auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und nach einigen Stunden in mittlerer Hitze 30—35 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 54.)

1376. Kleienbrötchen.

Zut: zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eigelb. — Zur Makronenmasse: 5 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter Mehl und Zucker geschnitten und mit den Eigelb auf dem Nudelbrett in einem kühlen Raum glatt zusammengearbeitet. Den erhaltenen Teig wellt man, nachdem er 1/2 Std. geruht hat, 1/2 cm dick aus, sticht mit einer gezackten Ringform Küchlein (4 cm breit) aus und setzt diese auf ein vorbereitetes Blech. Hierauf mengt man unter den steifen Schnee Zucker, Zitrone und Mandeln, setzt die Makronenmasse in kleinen Häufchen auf die Butterplätzchen und bäckt die Kleienbrötchen in mittlerer Hitze gelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 90.)

1377. Bauernhütchen.

Zut.: zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 3 Eigelb, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zur Fülle: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Mandeln, 80 g Zucker.

Die Butter wird auf dem Wellbrett möglichst fein unter das Mehl und den Zucker geschnitten, Eigelb und Rahm zugegeben und das Ganze auf dem Brett zu einem glatten Teig zusammengearbeitet. Während man den Butterteig ruhen läßt, rührt man den steifen Eierschnee mit dem Zucker 1/4 Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht mit einer gezackten Ringform runde Plätzchen aus, setzt von der Fülle einen Teelöffel darauf, faßt den Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so erhaltenen Hütchen werden auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze 40—45 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 30.)

1378. Mandelherzen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Pfd. Butter, 1 Kaffeel. Zimt, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g Hagelzucker, 30 g geschälte, gehackte Mandeln.

Mehl und Zucker werden auf das Nudelbrett gegeben, die Butter darunter geschnitten und mit den anderen Zutaten leicht verarbeitet. Man stellt den Teig 1/2 Std. in die Kälte, wellt ihn 1/2 cm dick aus

und sticht mit einem Blechförmchen Herzen aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker und Mandeln bestreut und auf gut vorbereitetem Blech in guter Hitze etwa 25—30 Min. gebacken. (Stückzahl: 80.)

1379. Balletschnitten.

Zut. zum Boden: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zur Fülle: 100 g Butter, 5 Eigelb, 150 g Zucker, 150 g geschälte, gut trockene, geriebene Mandeln, 1 Teel. Zimt, Saft ½ Zitrone.

Die Zutaten zum Boden werden auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet und zum Ausruhen 1 Std. kalt gestellt. Sodann rührt man zur Fülle die Butter schaumig und gibt abwechselnd Zucker und Eigelb zu. Nachdem man dies nach 10 Min. gerührt hat, mengt man Mandeln und Gewürz dazu. Sodann wellt man den Teig zu einem langen, 10 cm breiten und ¾ cm dicken Streifen aus, den man auf ein bestrichenes, bestäubtes Blech setzt. Oben darauf streicht man die Fülle, belegt den Streifen auf beiden Seiten mit glattgeschnittenen, gut ausgetrockneten Holzstäbchen und bäckt ihn in mittlerer Hitze ungefähr ½ Std. Nach dem Backen schneidet man 2 cm breite Streifen davon und bestreut sie noch heiß mit Staubzucker. (Stückzahl: 30—35.)

1380. Mandelzwieback.

Zut.: 6 Eier, 450 g Zucker, ½ Pfd. Mandeln, 450 g Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt und nach ½ Std. die blättrig geschnittenen Mandeln und Mehl darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine gut gestrichene Zwiebackform und bäckt sie schön gelb. (Backzeit: ½ Std.) Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in dünne Scheiben und bäht diese hellgelb.

1381. Schokoladeschnitten.

Zut.: 1 Eiweiß, 1 ganzes Ei, ½ Pfd. Zucker, 80 g geriebene Schokolade, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 65—70 g Staubzucker.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Ei und Zucker schaumig gerührt. Nun gibt man Schokolade und Mandeln zu, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen, wellt ihn ¾ cm dick aus und schneidet 2 cm breite und 7 cm lange Streifen davon. Nachdem man diese glasiert hat, setzt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in gelinder Hitze. (Backzeit: 35 bis 40 Min. Stückzahl: 25—30.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1382. Helenen-Schnitten.

Zut.: 150 g Mehl, 100 g Butter, 60 g Zucker, 30 g geriebene Schokolade, 70 g geriebene Mandeln, 1 Ei, das Mark $^1/_4$ Vanilleschote. — Zur Fülle: 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 70 g Zucker, 1 Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser.

Die Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und zum Ausruhen 1 Std. in die Kälte gestellt. Hierauf wellt man 2 Streifen von etwa 50 cm Länge und 8 cm Breite aus, formt an einem derselben durch Anschieben an den beiden Längsseiten einen 1 cm hohen Rand und gibt folgende Fülle darauf: Die geschälten geriebenen Mandeln werden mit Zucker und Eiweiß tüchtig verrührt und aufgestrichen. Hierauf bestreicht man den erhöhten Rand mit Eiweiß, gibt den 2. Streifen als Deckel darauf und drückt ihn mit dem Wellholz leicht an. Nun bäckt man den Stollen in mäßig heißem Ofen etwa 40—45 Min. Von Zeit zu Zeit drückt man mit zwei Transchiermessern den Stollen etwas zusammen, da er leicht in die Breite läuft. Sobald er fertig gebacken ist, schneidet man ihn in fingerbreite Streifen, welche man sofort mit Glasur überzieht. (Stückzahl: 32.)

1383. Mürbes Kaffeegebäck.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 2 Eigelb, 1 $^1/_2$ Eßl. dicken, süßen Rahm, 325 g Mehl. — Zum Bestreuen: 65 g Mandeln, 30 g Zucker, 2 Eiweiß.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker, Rahm und Eigelb, rührt beides zusammen 15 Min., mengt das Mehl darunter, wellt die Masse zu einer 40 cm langen und 25 cm breiten Platte aus, und legt diese auf ein bestrichenes Blech. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der Zucker und die Hälfte der grobverwiegten Mandeln darunter gezogen, die Teigplatte damit bestrichen, die übrigen Mandeln darauf gestreut und der Kuchen in mittlerer Hitze etwa 35 bis 40 Min. gebacken. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es in 4 cm breite und 12 cm lange Schnitten. (20 Schnitten.)

1384. Mürbe Halbmonde.

Zut.: 100 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, 3 hartgekochte Eigelb. — Zur Glasur: 120 g Staubzucker, 1 $^1/_2$ Eßl. Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter mit dem Messer fein darunter geschnitten, die hartgekochten, durch ein Sieb getriebenen Eigelb nebst dem Zucker zugegeben und die Masse mit möglichst kalten Händen rasch zusammengearbeitet. Nachdem der Teig in der Kälte 1 Std. geruht hat, wellt man ihn stark messerrückendick aus, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein gut gestrichenes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze gelb. Nach dem Backen überzieht man sie sofort mit Zitronenglasur. (Stückzahl: 25—28.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1385. Mandelbrot.

Zut.: 3 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 1/2 Pfd. Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die länglich geschnittenen Mandeln, sowie das Mehl zugegeben und der erhaltene Teig etwa 1½ cm dick auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen. Man bäckt die Masse in mittlerer Hitze ungefähr 40—45 Min. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es nach Belieben in lange, schmale oder viereckige Stückchen.

1386. Moskauer Waffeln.

Zut: zum Butterteig: 250 g Mehl, 75 g Mandeln, 75 g Staubzucker, 190 g Butter, etwas Vanillemark. — Zur Glasur: 80 g Staubzucker, 1/3 Eiweiß. — Zum Füllen: 4—5 Eßl. Marmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die steife Butter klein darunter geschnitten und mit den geschälten, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanille so leicht als möglich mit den öfters abzukühlenden Händen zu einem zarten Teig geknetet. Diesen läßt man 1 Std. in der Kälte ruhen, wellt zwei Streifen in der Dicke von 1/3 cm, in der Länge von 60 cm und in der Breite von 10 cm daraus und legt diese auf ein vorbereitetes Backblech. Mit Eiweiß und Zucker bereitet man eine Spritzglasur, füllt diese in kleine Tüten, spritzt auf einen Teigstreifen kleine Quadrate in der Größe von 1 cm und bäckt beide Teigstreifen in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Noch heiß bestreicht man den unbespritzten Streifen mit Marmelade, setzt den bespritzten darauf und schneidet mit scharfem Messer kleine Waffeln in der Breite von 2 cm und in der Länge von 10 cm. (Stückzahl: 25.)

1387. Himbeerschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zum Bestreichen: Himbeermarmelade. — Zur Makronenmasse: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln. — Zum Bestreuen: 40 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, — Zur Glasur: 90 g Staubzucker, 1 Eßl. Zitronensaft, 1/2 Eßl. heißes Wasser.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Ei arbeitet man auf dem Wellbrett einen glatten Butterteig, den man zu 2 je ½ cm dicken und 6 cm breiten Streifen auswellt. Diese werden auf bestrichenem Blech in mittlerer Hitze etwa 25—30 Min. gebacken, sodann herausgenommen, mit Himbeermarmelade bestrichen und mit der vorher bereiteten Makronenmasse belegt. Oben darauf streut man geschälte, blätterig, geschnittene Mandeln und bäckt die Schnitten hellgelb, wozu man nochmals 20—25 Min. rechnet. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Zitronenglasur und schneidet sie in 2 cm breite Streifen. Zur Makronenmasse wird der steife Schnee der Ei-

weiß mit dem Zucker 5 Min. gerührt und sodann die Mandeln darunter gemengt. (Stückzahl: 50—55.)

1388. Sandschnitten.

Zut.: 280 g Butter, 375 g Zucker, 280 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl, 10 g geschälte, geriebene bittere Mandeln, 7 Eier, 1 Eßl. Arrak, die abgeriebene Schale 1 Zitrone.

Unter die schaumige Butter mengt man Zucker, 3 ganze Eier und 4 Eigelb und rührt die Masse ½ Std. Sodann würzt man mit Zitrone, Arrak, mengt die Mandeln, den Schnee der 4 Eiweiß nebst dem gesiebten Mehl leicht unter den Teig und füllt die Masse in eine gut vorbereitete schmale Zwiebackform. Man bäckt die Schnitten in guter Hitze etwa 40—50 Min. Beim Gebrauch schneidet man ½ cm dicke Scheiben davon. Gibt 3 Stollen in der Länge von 30 cm und in der Breite von 9—10 cm.

1389. Mandelschnitten.

Zut: zum Butterteig: ¼ Pfd. Mehl, 65 g Butter, 35 g Zucker, ½ Ei. — Zur Mandelmasse: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 3—4 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die andern Zutaten mit dem Messer darunter gemischt und der Teig mit der Hand leicht zusammengearbeitet. Man läßt ihn in kühlem Raum ½ Std. ruhen, wellt einen 7 cm breiten und 42 cm langen Streifen davon und bäckt diesen auf bestrichenem, bestäubtem Blech in mittlerer Hitze 25 bis 30 Min. goldgelb. Unterdessen schlägt man das Eiweiß mit dem Zucker auf heißem Wasser bis sich die Masse schlängelt (etwa 15 Min.) und zieht die geschälten, länglich geschnittenen, im Backofen leicht gerösteten Mandeln darunter. Die erhaltene Masse verteilt man mit Hilfe eines Messers gleichmäßig auf den gebackenen Teigstreifen, den man vorher mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestrichen hat und bäckt den Streifen in mäßig heißem Ofen lichtgelb. Noch heiß schneidet man ihn in 2 cm breite Schnitten. (Stückzahl: 20.)

1390. Silberschnitten.

Zut.: 6 Eiweiß, 215 g Staubzucker, 35 g geschälte, geriebene bittere Mandeln, 215 g Mehl, 110 g zerlassene Butter.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt und das Mehl, die Mandeln und zuletzt die zerlassene Butter zugegeben. Die erhaltene Masse füllt man in die gut bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Stollenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen ¾—1 Std. Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in ½ cm dicke Scheiben, welche man nach Belieben in wenig heißem Ofen bäht. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1391. Haselnußhufeisen.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Staubzucker, das Mark 1/2 Vanilleschotte, 1/4 Pfd. Haselnüsse, 1/4 Pfd. Mandeln.

Der steife Eierschnee wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. gerührt, 3 Eßl. zur Glasur davon zurückbehalten und unter das übrige das Mark der Vanilleschote, die geriebenen Haselnüsse und Mandeln gemengt. Man läßt den erhaltenen Teig in kühlem Raum 1 Std. ruhen, wellt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Wellbrett ½ cm dick aus und sticht mit einer gezackten und einer glatten Ringform Hufeisen aus. Dieselben werden nun pünktlich mit der zurückgestellten Glasur bestrichen und auf Papier in wenig heißem Ofen lichtgelb gebacken, wozu man ungefähr 40 Min. rechnet. Nach Belieben kann man die Hufeisen vor dem Backen 10—12 Std. in kühlem Raum ruhen lassen; sie bekommen in diesem Fall kleine Füßchen. Beim Einschieben in den Ofen muß man vorsichtig mit dem Gebäck umgehen, damit die Glasur nicht rissig wird. Nach dem Backen legt man das Papier auf eine nasse Tischplatte und löst das Gebäck nach 15 Min. vorsichtig ab. (Stückzahl: 18.)

1392. Zedernbrot.

Zut.: 3 Eiweiß, 3/4 Pfd. Staubzucker, 3/4 Pfd. Mandeln, Saft und Schale 1/2 Zitrone. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Staubzucker, Saft von 1 1/2 Zitronen.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Zucker, der leicht abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone ½ Std. gerührt. Dazu gibt man die geriebenen Mandeln, arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen und läßt ihn ½ Std. in der Kälte ruhen. Sodann wellt man ihn mit Hilfe von Grießzucker ½ cm dick aus, sticht mit einer Halbmondform Brötchen aus, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in schwacher Hitze ungefähr 35—40 Min. bäckt. Während dieser Zeit rührt man den gesiebten Staubzucker mit dem Zitronensaft glatt, glasiert damit die aus dem Ofen kommenden Brötchen und läßt sie trocknen. (Stückzahl: 70.)

1393. Zimtsterne.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Staubzucker, 8 g Zimt, 1/2 Pfd. Mandeln.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt, 4 Eßl. des Gerührten zur Glasur weggenommen und Zimt und geriebene Mandeln zugegeben. Nun nimmt man den Teig auf das mit Grießzucker bestreute Wellbrett, wellt den Teig mit Hilfe von Zucker ¾ cm dick aus und sticht Sterne im Durchmesser von 6 cm aus. Diese werden mit der zurückbehaltenen Masse pünktlich glasiert und auf einem mit Papier belegten Blech sofort oder nach einigen Std. in wenig heißem Ofen 40 Min. gebacken. (Stückzahl: 35—38.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1394. Vanillesterne.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, das Mark 1 Vanilleschote. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt; dazu gibt man das Mark der Vanilleschote und die geschälten, geriebenen Mandeln. Nun arbeitet man den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen und läßt ihn in der Kälte 1 Std. ruhen. Hierauf wellt man ihn stark 3/4 cm dick aus und sticht Sterne aus. Diese setzt man auf ein mit weißem Papier belegtes Blech und glasiert sie am andern Tag. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit Staubzucker und etwas Vanille 20 Min. gerührt. Die Sterne werden in mittlerer Hitze gebacken. 40 Min. (Stückzahl: 35—38.)

1395. Schokolademuscheln.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. geriebene Schokolade, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 1/2 Std. gerührt, mengt die übrigen Zutaten darunter und formt von dem erhaltenen Teig Kugeln in der Größe einer Mark. Man läßt diese 1 Std. ruhen, drückt sie sodann in eine Muschelform und legt sie nach dem Herausklopfen auf ein mit Papier belegtes Blech. Die Muscheln werden in mäßiger Hitze etwa 35—40 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst nach 10 Min. die Muscheln vom Papier los. (Stückzahl: 50.)

1396. Mandelbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 175 g Staubzucker, 175 g geschälte, getrocknete, blätterig geschnittene Mandeln, 1 Teel. Zitronensaft, Oblaten.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß mengt man auf der Seite des Herdes den Zucker und schlägt die Masse bis sie lauwarm ist; der Teig darf ja nicht heiß werden. Nun gibt man die Mandeln, sowie Zitronensaft zu und streicht den Teig 1/2 cm dick auf Oblaten. Mit einem scharfen Messer schneidet man 2 cm breite und 12 cm lange Streifen davon, legt diese über ein stark gewölbtes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 30—35 Min. (Stückzahl: 18.)

1397 Haselnußbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 200 g Grießzucker, 250 g Haselnüsse, Oblaten.

Die Haselnüsse werden so lange in den Backofen gelegt, bis sich die Schalen leicht abstreifen lassen. Sodann schneidet man sie in

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

feine Blättchen, legt sie auf ein Blech und röstet sie im Backofen zu lichtgelber Farbe. Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den Zucker und schlägt die Masse auf der Seite des Herdes bis sie anfängt dick zu werden (etwa 20 Min.); die Masse darf nicht heiß, sondern nur warm werden. Nun gibt man sofort die Haselnüsse dazu und streicht die Masse 1 cm dick auf Oblaten. Alsdann werden 2 cm breite und 13 cm lange Streifen davon geschnitten, diese über ein gewölbtes Blech gelegt und die Bögen in wenig heißem Ofen etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—24.)

1398. Schokoladebögen.

Zut.: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 35 g Schokolade, 120 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, Oblaten.

Die geschälten, blätterig geschnittenen Mandeln werden im Backofen gelb geröstet und fein gerieben. Hierauf wird der steife Schnee der Eiweiß mit dem Zucker auf der Seite des Herdes geschlagen, bis die Masse anfängt dick zu werden (20 Min.). Während dieser Zeit läßt man die Schokolade im Backofen erweichen, um sie dann gut verrührt unter die geriebenen Mandeln zu mengen. Die fertige Eiweißmasse wird ebenfalls unter die Mandeln gezogen, das Ganze ½ cm dick auf Oblaten gestrichen und in 2 cm breite und 7 cm lange Streifen geschnitten. Diese legt man auf ein gewölbtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 22—25.)

1399. Makronen.

Zut.: 1 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 2 Eiweiß, Schale ½ Zitrone, 6 Eiweiß.

Mandeln, Zucker und 2 Eiweiß werden in einer Messingpfanne gut gemengt und auf der nicht zu heißen Herdplatte so lange gerührt, bis sich die Masse zusammenballt. Nun mengt man die abgeriebene Schale der Zitrone und den Schnee der 6 Eiweiß darunter, formt mit 2 Teel. gleichmäßige Makronen oder spritzt die Masse mit Hilfe eines Spritzsackes und einer gezackten Tülle auf ein belegtes Blech. Die Makronen dürfen nur in sehr mäßig heißem Ofen hellgelb gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst die Makronen nach etwa 5 Min. vorsichtig ab. (Backzeit: 40—50 Min. Stückzahl: 100—110.)

1400. Schaummakronen.

Zut.: 6 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, Saft ¼ Zitrone, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Zucker und Eiweiß werden in einer irdenen Schüssel über Dampf zu einer steifen Masse geschlagen. Hierauf gibt man Mandeln und

Zitrone zu, formt mit 2 Teel. längliche Makronen, legt diese auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze hellgelb. Zum Ablösen legt man sie auf die nasse Tischplatte. (Backzeit: 40—50 Min. Stückzahl: 75.)

1401. Französische Makronen.

Zut.: 1/2 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 3 1/2 Eiweiß, einige Tropfen Zitronensaft. — Zur Garnitur: 25 g geschälte Mandeln, 1 Eßl. Gelee.

Die Mandeln werden gebrüht, geschält, gerieben und mit dem Zucker und einem Eiweiß in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes so lange abgerührt, bis die Mitte sich zu einem Kloß zusammenballt. Die übrigen Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, mengt sie nebst dem Zitronensaft unter die erkaltete Mandelmasse und formt mit naßgemachten Händen pfenniggroße Kugeln, von welchen man immer drei zusammen auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. Die Mandeln zur Garnitur schneidet man in feine Blättchen, steckt je drei davon in ein Konfektstückchen und bäckt letztere in sehr mäßig heißem Ofen ungefähr 40 Min. Sobald das Konfekt erkaltet ist, kommt in die Mitte erbsengroß Johannis- oder Himbeergelee. (Stückzahl: 54—55.)

1402. Grießmakronen.

Zut.: 8 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Grieß, Saft 1/2 Zitrone

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker 1/2 Std. tüchtig gerührt. Darunter mengt man Zitronensaft, die geriebenen Mandeln und den Grieß und formt mit 2 Teel. längliche Makronen, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in mäßig heißem Ofen etwa 3/4 Std. bäckt. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf die nasse Tischplatte; nach etwa 5—10 Min. kann man die Makronen leicht ablösen. (Stückzahl: 120.)

1403. Hägenmarkmakronen.

Zut.: 4 Eiweiß, 375 g Staubzucker, 2 Eßl. Hägenmark, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den gesiebten Staubzucker und rührt die Masse 30 Min. Sodann gibt man möglichst dickflüssiges Hägenmark zu, rührt die Masse gut durch und nachdem man 2 Eßl. voll zur Glasur weggenommen hat, mengt man die Mandeln darunter. Nun setzt man mit 2 Teel. Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in der Mitte eine kleine Vertiefung ein, gibt in jede Makrone eine kleine Messerspitze von der zurückbehaltenen Glasur und bäckt die Makronen in wenig heißem Ofen ungefähr 40—45 Min. (Stückzahl: 50—56).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1404. Orangenmakronen.

Zut.: 280 g Zucker, 280 g geschälte, geriebene Mandeln, 3 Eiweiß, Saft und Schale 1 Orange, 50 g geriebenes Weißbrot oder Zwieback. — Zur Glasur: 1/2 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die leicht abgeriebene Schale der Orange wird nebst dem Saft und dem Zucker unter den steifen Schnee der Eiweiß gemengt und 1/4 Std. gerührt. Hierauf gibt man die Mandeln und die Brotkrumen dazu, formt mit 2 Teel. kleine Makronen, setzt diese auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in die Mitte eine Vertiefung ein, welche man mit Glasur füllt und bäckt die Makronen in gelinger Hitze etwa 40—45 Min. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Staubzucker 10 Min. gerührt. (Stückzahl: 60.)

1405. Schokolademakronen.

Zut: 1/2 Pfd. Mandeln, 60 g Zucker, 1/4 Pfd. Schokolade, 1 Teel. Zimt, 1/2 Pfd. Zucker, 4 Eiweiß.

Die Mandeln werden dünnblätterig geschnitten, auf ein Backblech gebreitet, mit den 60 g Zucker bestreut und in mäßiger Hitze im Backofen hellbraun geröstet. Sodann gibt man die geriebene Schokolade, Zimt und Zucker zu, läßt die Masse erkalten und zieht den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Vom erhaltenen Teig formt man mit der mit Zucker bestreuten Hand nußgroße Kugeln, setzt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie nach 1—2 Std. in sehr gelindem Ofen bis sie sich fest anfühlen. (Stückzahl: 75. Backzeit: 3/4 Std.)

1406. Haselnußmakronen.

Zut.: 1/2 Pfd. Haselnüsse, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 Eiweiß. — Zum Bestecken: 50 g Haselnüsse.

Den steifen Schnee der 4 Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., gibt die gemahlenen Haselnüsse dazu und rollt mit den mit Zucker bestreuten Händen gleichmäßige Kugeln, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. In die Mitte einer jeden Kugel drückt man eine Haselnuß und bäckt die Makronen in mäßiger Hitze etwa 40 Min. Sie sollen ein hellbraunes Aussehen haben. (Stückzahl: 45.)

1407. Mandelhäufchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, Saft 1/2 Zitrone, 1/2 Pfd. geschälte, fein geschnittene Mandeln.

Das steif geschlagene Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., mengt Zitronensaft und Mandeln darunter und setzt mit Hilfe von

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech. Das Backwerk braucht in mäßig heißem Ofen etwa 40—45 Min. Backzeit. (Stückzahl: 50—55.)

1408. Mandelmerinken.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Mandeln, 2 Eiweiß, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eßl. Gelee.

Die Mandeln werden geschält, in feine Blättchen geteilt, im Backofen leicht geröstet und auf ein weißes Blatt Papier gelegt. Sodann werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker leicht darunter gezogen und mit Hilfe von 2 Teel. längliche Häufchen geformt. Diese werden auf das mit Mandeln bestreute Papier gegeben, leicht in den Mandeln gewälzt und mit dem Teel. eine kleine Vertiefung zum Füllen des Gelees eingedrückt. Man bäckt die Mandelmerinken in schwacher Hitze 40—45 Min. und füllt sie nach dem Erkalten mit Gelee. (Stückzahl: 32.)

---

33. Eis-, Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl.

1409. Blätterteigkrapfen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_2$ Pfd. Mehl, 250 g Butter, 1 Ei, $^1/_8$ l Wasser, Prise Salz. — 4 Eßl. Marmelade, 2 Eigelb. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Der fertige Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und Quadrate oder runde gezackte Küchlein im Durchmesser von 8 cm davon geschnitten. In jedes der Teigstückchen setzt man einen ½ Teel. Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeermarmelade, bestreicht den Rand mit wenig Wasser oder Eiweiß und formt Brieftaschen, Hörnchen, Käppchen, Halbmonde usw. davon. Diese werden mit Eigelb bestrichen, auf das nasse Blech gesetzt und in guter Hitze ungefähr 30 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit der vorher verfertigten Arrakglasur. (Stückzahl: 20—24.)

1410. Blätterteigwaffeln.

Zut: zum Blätterteig: 150 g Mehl, 150 g Butter, $^1/_{12}$ l Wasser, $^1/_2$ Ei, Prise Salz. — Zum Füllen: Marmelade.

Der Blätterteig (Nr. 1100) wird messerrückendick ausgewellt und 6 Teigplatten im Durchmesser des Waffeleisens daraus geschnitten.

Das Eisen wird mit wenig Fett bestrichen, mit einer Teigplatte belegt, jede einzelne Waffel mit einem gestrichenen Eßl. Marmelade gefüllt und oben darüber die zweite Platte gegeben. Nun schließt man das Eisen, legt es auf die recht heiße Herdplatte und bäckt die Waffeln auf beiden Seiten 10—15 Min. schön braun. Die Waffeln werden auseinander geschnitten, von den braunen Enden befreit und mit Zucker bestreut. (Gibt bei einem Waffeleisen von 21 cm Durchmesser und 5 Herzteilen 15 Waffeln.)

1411. Blätterteighörnchen.

Zut.: Blätterteig von 180 g Mehl, 180 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{10}$ l Wasser, Prise Salz. — Zur Fülle: $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. geriebene Haselnüsse, 2 Eiweiß. — Zum Streichen: Eigelb.

Mit Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz bereitet man einen Blätterteig, welchen man möglichst dünn auswellt und mit dem Backrädchen in 10 cm große Quadrate teilt. In die Mitte setzt man 1 Teel. Fülle, rollt die Teigstücke von einer Ecke aus zusammen und setzt sie in Form von Hörnchen auf ein naßgemachtes Blech. Vor dem Einstellen in den heißen Backofen bestreicht man die Hörnchen leicht mit Eigelb und bäckt sie in guter Hitze goldgelb. Fülle: Der Zucker wird mit dem Wasser zum Faden gekocht, die gemahlenen Haselnüsse damit gut verrührt und nach dem Erkalten der steife Eierschnee darunter gezogen. (Stückzahl: 30.)

1412. Blätterteighalbmonde.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl, 100 g Butter, $^1/_4$ Ei, 2—3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb.

Ein nach Nr. 1100 hergestellter Blätterteig wird ½ cm dick ausgewellt, mit einem Förmchen Halbmonde ausgestochen, die Oberfläche mit Eigelb vorsichtig bestrichen, auf ein nasses Blech gesetzt und in guter Hitze (20 Min.) gebacken. Man verwendet die Halbmonde zum Garnieren von Ragout oder Gemüseplatten. (Stückzahl: 70.)

1413. Blätterteig-Brillen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_3$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Grießzucker.

Aus dem fertigen Blätterteig wellt man ¼ cm dicke, 50 cm lange und 20 cm breite Teigstücke. Diese werden dick mit Grießzucker bestreut und der Teig von rechts und links 1½ cm breit eingeschlagen. Dieses Einschlagen auf beiden Seiten wird fortgesetzt, bis man in der Mitte zusammen stößt und eine Doppelrolle von 20 cm Länge erhält, welche man aufeinander legt. Diese Rolle wird mit dem Messer in 1 cm breite Teile geschnitten, welche man so auf das Well-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

brett legt, daß man beim leichten Darüberwellen 8 cm lange und 6 cm breite Brillen erhält. Diese werden auf naßgemachtem Blech in heißem Ofen 15—20 Min. unter mehrmaligem Wenden goldbraun gebacken. (Stückzahl: 14—15.)

1414. Lauchert-Rollen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_3$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Wasser. — Zum Füllen: 2 Eßl. Marmelade, 1 Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Der nach Nr. 1100 hergestellte Teig wird ¼ cm dick ausgewellt und mit dem Messer in 10 cm lange und 7 cm breite Rechtecke geteilt. Auf diese streicht man der Länge nach einen 1 cm breiten Marmeladestreifen, der sich im 1. Drittel des Streifens befinden muß. Nun rollt man den Teig zu fingerdicken, 10 cm langen Röllchen, bestreicht die Oberfläche mit verrührtem Eigelb und drückt die bestrichene Fläche in Hagelzucker. Die so vorgerichteten Rollen kommen auf das nasse Blech und werden mit einer Schere im Abstand von je 1½ cm so eingezwickt, daß die Schnittflächen als Spitzen in die Höhe schauen. Man bäckt die Rollen in guter Hitze 20 Min. (Stückzahl: 16—18.)

1415. Schuhsohlen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_3$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Wasser. — Zum Auswellen: 60 g Grießzucker.

Der nach Nr. 1100 hergestellte Blätterteig wird $^1/_3$ cm dick ausgewellt und mit einer gezackten Ringform, im Durchmesser von 6 cm, Küchlein ausgestochen. Sodann bestreut man das Wellbrett dick mit Grießzucker, legt die Küchlein darauf, wellt mit dem Wellholz leicht der Länge nach darüber, wendet sie um und wiederholt dies Längswellen nochmals. Man erhält dabei 10 cm lange, sohlenartige Plätzchen, welche auf beiden Seiten dick mit Zucker bedeckt sein müssen. Auf einem nassen Blech werden sie in heißem Ofen 15 Min. braun gebacken. Es empfiehlt sich, die Sohlen während des Backens einmal zu wenden. (Stückzahl: 35—38.)

1416. Glacestengel.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_3$ Ei, $^1/_{16}$ l Wasser, Prise Salz. — Glasur: 80 g Staubzucker, 1 Eiweiß.

Ein Blätterteig (siehe Nr. 1100) wird $^1/_3$ cm dick ausgewellt und in 2 cm breite und 12 cm lange Stengel geschnitten. Von Eiweiß und Staubzucker wird eine dickflüssige Glasur angerührt und die Stengel damit messerrückendick bestrichen, wobei man darauf zu achten hat, daß die Glasur nicht abläuft. Sodann setzt man sie auf ein naßgemachtes Blech und bäckt sie in mittelheißem Ofen bei schwacher Oberhitze ungefähr 30—40 Min. (Stückzahl: 25.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1417. Kümmelwürstchen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_3$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Wasser. — Zum Füllen: 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eigelb, 40 g Zucker. — Zum Streichen: Eigelb, Kümmel.

Der Blätterteig wird $^1/_3$ cm dick ausgewellt und davon ein 5 cm breiter, langer Streifen geschnitten. Eigelb und Zucker werden in einer kleinen Schüssel auf der Seite des Herdes schaumig geschlagen (20 Min.), die geschälten, gut trockenen, geriebenen Mandeln darunter gemengt und von dieser Masse ein kleinfingerdicker Streifen an den Anfang des Teigstreifens gelegt. Nun rollt man den Teig zusammen und schneidet die stark fingerdicke Rolle in 10 cm lange Stücke, welche man halbmondartig auf ein nasses Blech setzt. Die Oberfläche bestreicht man leicht mit verrührtem Eigelb, streut wenig Kümmel darauf und bäckt die Würstchen in guter Hitze etwa 20 Min. (Stückzahl: 25.)

1418. Stapfer-Kränzchen.

Zut.: 270 g Mehl, 135 g Butter, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, Prise Salz. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 15 g geschälte Mandeln, 15 g Hagelzucker.

Möglichst feste Butter wird mit dem Messer klein unter das Mehl geschnitten, sodann Rahm und Salz zugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Nun wellt man ihn wie einen Blätterteig 3 mal mit je 2 Touren aus, wobei man den Teig immer wieder 10 Min. ruhen läßt. Sodann wird er ¾ cm dick ausgewellt und gezackte Kränzchen im Durchmesser von 8 cm ausgestochen. Diese werden vorsichtig mit Eigelb bestrichen, mit grob verwiegten Mandeln und Hagelzucker bestreut und in gut heißem Ofen etwa 25 Min. zu hellbrauner Farbe gebacken. (Stückzahl: 28.)

1419. Kartoffelstangen.

Zut.: 50 g Mehl, 50 g Butter, 50 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Messerspitze Salz. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: wenig Kümmel und Salz.

Mehl, Butter, Salz und die geriebenen Kartoffeln werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Hat der Teig 1 Std. geruht, so wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 14 cm lange, 1½ cm breite Streifen davon, legt diese auf ein nasses Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Kümmel und Salz und bäckt die Stangen bei guter Hitze 10—15 Min. (Stückzahl: 25.)

1420. Hobelspäne.

Zut.: 1 großes Ei, 50 g Zucker, 50 g Mehl, wenig abgeriebene Zitronenschale.

Das Ei wird mit dem Zucker schaumig gerührt, Zitrone und das Mehl zugegeben und die Masse dünn auf ein gut gestrichenes, kaltes

Blech gestrichen. Man bäckt sie in mittlerer Hitze lichtgelb (15 Min.), schneidet sofort 2 cm breite und 16—20 cm lange Streifen davon, welche man rasch um einen Kochlöffelstiel ohne Haken wickelt. Der Teigstreifen darf während des Drehens nicht kalt werden, da sonst die Hobelspäne zerbrechen.

1421. Eisrollen (Hippen).

Zut.: 100 g Mehl, 80 g Zucker, $^1/_{10}$ l süßen Rahm.

Mehl und Zucker werden mit dem Rahm zu einem glatten Teigchen angerührt und weiter zubereitet wie die Weinhippen (Nr. 1423). Das aufzustreichende Plätzchen darf aber nur 8—9 cm Durchmesser haben und muß viel enger gerollt werden. (Stückzahl: 20.)

1422. Feine Eisrollen (Hippen).

Zut.: 3 Eiweiß, 2 Eigelb, 190 g mit Vanille gewürzten Zucker, 110 g Mehl, 50 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 2 Eßl. Hagelzucker.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker, Eigelb und Mehl leicht gemengt. Auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech streicht man möglichst dünn 10 cm große Quadrate, bestreut diese mit Mandeln und Hagelzucker und bäckt sie in mäßiger Hitze schön gelb. (Backzeit: 10 Min.) Hierauf löst man sie mit einem Messer los, wendet sie um und rollt sie möglichst rasch über einen Kochlöffelstiel. (Stückzahl: 25.)

1423. Weinhippen.

Zut.: 3 Eiweiß, 100 g Zucker, 65 g Mehl, $^1/_{20}$ l süßen Rahm.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man vorsichtig mit dem Schneebesen den Zucker, das Mehl und den Rahm. Von dieser Masse streicht man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech dünne, kreisrunde Scheiben (14 cm Durchmesser), bäckt diese goldgelb, wendet sie um und rollt sie sofort über einen dicken Kochlöffelstiel. (Backzeit: 5 Min.) Nach Belieben kann man die Hippen mit Schlagrahm füllen. (Stückzahl: 20.)

1424. Mandelhippen.

Zut.: 4 Eier (je 50 g wiegend), 200 g Zucker, 40 g Zitronat und Orangeat, wenig Zitrone, 100 g Mehl. — Zum Bestreuen: 30 g blätterig geschnittene Mandeln.

2 Eier und 2 Eigelb rührt man mit dem Zucker schaumig und gibt das so fein als möglich geschnittene Zitronat, Orangeat, Zitronenschale und zuletzt das Mehl zu. Ein Backblech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und mit einem Teelöffel von der Hip-

penmasse kleine Häufchen in einer Entfernung von 10 cm aufgesetzt, welche man nach dem Verstreichen mit den Mandeln bestreut. Die Hippen werden in mittlerer Hitze hellbraun gebacken, mit einem Messer schnell vom Blech gelöst, gewendet und mit Hilfe eines Kochlöffelstieles rasch gerollt. Die bestreute Seite muß nach außen kommen. (Stückzahl: 18—20.)

1425. Croquant.

Zut.: 250 g geschälte Mandeln, 300 g Zucker. — Öl.

Geschälte, gut trockene Mandeln werden in feine Blättchen geschnitten und zum Nachtrocknen kurze Zeit in den wenig heißen Backofen gestellt. In einer eisernen Pfanne röstet man den Zucker unter beständigem Rühren bis er hellbraun wird und anfängt zu schäumen. Nun gibt man die Mandeln zu und röstet sie etwa 5 Min. mit. Der dabei erhaltene Croquant wird auf ein mit Öl bestrichenes Brett gegeben, so rasch als möglich ausgewellt und nach Belieben geformt.

1426. Marzipanmasse.

Zut.: 420 g süße, 80 g bittere Mandeln, 1 Pfd. Staubzucker, $^1/_2$ Eßl. Rosenwasser.

Große frische Mandeln werden 24 Std. in kaltes Wasser gelegt, abgezogen und damit sie schön weiß bleiben, sofort wieder in kaltes Wasser gegeben, das man öfters wechselt. Sodann trocknet man die Mandeln in reinem Tuch, treibt sie durch die Reibmaschine, die man vorher nochmals gut gereinigt hat und stößt sie hierauf im sauberen Mörser so fein als möglich. Die so vorgerichteten Mandeln werden nun mit 300 g Zucker und dem Rosenwasser vermischt, in einen gut verzinnten Kupferkessel gegeben und mit neuem Kochlöffel auf heißer Herdplatte abgerührt, bis sich die Masse zu einem großen Kloß zusammenballt. Hierauf wird sie auf ein reines Brett genommen und der Rest des Zuckers darunter geknetet. Die so erhaltene Marzipanmasse wird mit Hilfe von Staubzucker zu Früchten bearbeitet oder zu Pralines, Garnituren oder dergleichen verwendet.

1427. Maronendessert.

Zut.: 1 Pfd. Maronen. $^1/_2$ l Milch, 80 g mit Vanille gewürzten Zucker. — Zur Glasur: 80 g Couverture.

Die Maronen werden geschält, einige Min. in kochendes Wasser gelegt und von der zweiten Schale befreit. Alsdann gibt man sie mit der Milch in einen gut glasierten Topf, kocht sie vorsichtig weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Unterdessen kocht man den Zucker bis zum Faden, gibt ihn nebst etwas ausgeschabtem Vanillemark zu den Maronen und reibt die Masse im Mörser glatt. Nun formt man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

davon Kugeln, Röllchen u. dgl., taucht diese, nachdem sie in der Kälte etwa 1 Std. geruht haben, in flüssig gemachte Couverture (siehe Nr. 1430) und legt sie zum Trocknen auf eine Porzellanplatte oder Glanzpapier. (Letzteres ist in jeder Papierhandlung zu haben und öfters zu gebrauchen.)

1428. Anna-Pralines.

Zut.: 1/4 Pfd. geschälte Mandeln, 1 Eßl. Zucker, 150 g Couverture.

Die Mandeln werden blättrig geschnitten, mit Zucker bestreut und im Backofen lichtgelb geröstet. Unterdessen wird auf der Seite des Herdes die Couverture erweicht, glatt gerührt und die gerösteten Mandeln darunter gemengt. Sodann formt man mit 2 Teel. kleine Häufchen, die zum Trocknen auf weißes Glanzpapier gesetzt werden.

1429. Croquant-Pralines.

Zut.: Croquantmasse: 1/4 Pfd. Mandeln, 150 g Zucker, 80 g Couverture. — Zum Bestreuen: 5 Pistazien.

Die nach Nr. 1425 hergestellte Croquantmasse wird auf einem mit Öl bestrichenen Brett zu stark bleistiftdicken Rollen ausgerollt und in 2 cm lange Stäbchen geschnitten. Etwa 60 g Croquantmasse reibt man auf der Mandelmühle und zieht sie unter die auf der Seite des Herdes erweichte Couverture. Die erkalteten Croquantstückchen werden nun durch die Couverture gezogen, mit verwiegten Pistazien bestreut und zum Trocknen auf Glanzpapier gesetzt.

1430. Fondant-Pralines.

Zut.: 1/2 Pfd. Zucker, 1/5 l Wasser, 5 Eßl. Himbeersaft, 2 Teel. Zitronenzucker. — Zum Eintauchen: 80—100 g Couverture.

Die nach Nr. 1435 hergestellte Fondantmasse wird zu haselnußgroßen Kugeln geformt, auf Butterpapier 15 Min. getrocknet und in flüssige Couverture getaucht. Hierauf setzt man die Pralines zum Trocknen auf Glanzpapier. Um die Couverture flüssig zu machen, stellt man sie in einer Tasse auf die Seite des Herdes. Sie darf ja nicht heiß werden, da sie sonst grießig wird.

1431. Luisen-Pralines.

Zut.: 90 g Haselnüsse, 90 g Couverture, 45 g Butter, 10 g Puderzucker, 1 Teel. Silberdragee.

Die Haselnüsse werden auf ein Blech gelegt und in den heißen Backofen gestellt, bis sich die Schalen loslösen lassen. Nach Entfernung der Schalen werden die Haselnüsse nochmals in den Backofen gebracht, gelb geröstet, nach dem Erkalten zweimal durch die Reib-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

maschine getrieben und mit einem feinen Drahtsieb gesiebt. Die Couverture wird in einer kleinen Schüssel auf der Herdplatte erweicht, glatt gerührt und nebst den Haselnüssen und Zucker unter die schaumige Butter gemengt. Mit Hilfe eines Spritzsackes, der mit einer Sterntülle zu versehen ist, werden von der Masse kleine Sternchen (Durchmesser 2 cm) auf weißes Glanzpapier gespritzt. Auf die Spitze setzt man eine kleine Silberkugel und läßt die Pralines fest werden.

1432. Viktoria-Pralines.

Zut.: 60 g geschälte Mandeln, 90 g Zucker, 2 Eßl. gefrorenen Schlagrahm, 90 g Couverture. — 20 g Butter, 2 Eßl. Schokoladekrumen.

Geschälte, trockene Mandeln werden in feine Blättchen geschnitten und im Backofen gelblich geröstet. Der Zucker wird in einem Pfännchen gebräunt, die Mandeln zugegeben und 2 Min. mitgeröstet. Diese Masse legt man auf eine leicht geölte Porzellanplatte und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit erweicht man Couverture in der Wärme, rührt die gemahlenen Mandeln, sowie den gefrorenen gesüßten Schlagrahm und die schaumig gerührte Butter darunter und formt mit kalten Händen Kugeln im Durchmesser von 1½ cm davon. Sobald diese steif geworden sind, wälzt man sie in Schokoladekrumen und setzt sie in weiße Papierkästchen. (Stückzahl: 30.)

1433. Zwetschgen-Pralines.

Zut.: 200 g Milchschokolade, 75 g Butter, 10 g Puderzucker, 5 Tropfen Pfefferminzöl, 1 Prise gemahlenen Ingwer. — Zum Glasieren: ¼ Pfd. Couverture.

Die Butter wird schaumig gerührt, die auf der Seite des Herdes erweichte, glatt verrührte Schokolade, Zucker und Gewürz darunter gegeben. Man läßt die Masse etwas fest werden und formt mit 2 Teel. längliche Klöße, die man in der Kälte steif werden läßt. Während dieser Zeit wird auch die Couverture erweicht, die Schokoladenklöße durchgezogen, auf weißes Glanzpapier gelegt und mit einer silbernen Gabel Furchen durch die Glasur gezogen, damit die Pralines das Aussehen von getrockneten Zwetschgen erhalten.

1434. Schokoladetrüffeln.

Zut.: 60 g Butter, 120 g Schokolade, 1 Eßl. süßen Rahm, 2 Eßl. Schokoladekrumen.

Schokolade oder Couverture wird in der Wärme erweicht, glatt verrührt und sodann nebst dem Rahm unter die schaumig gerührte Butter gegeben. Sobald die Masse anfängt steif zu werden, formt man kleine Kugeln in der Form von Trüffeln davon und wendet sie

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

in Schokoladekrumen leicht um. Beim Gebrauch werden die Trüffeln in kleine Papierkästchen gesetzt. (Stückzahl: 26.)

1435. Himbeerfondant.

Zut.: 1/2 Pfd. Zucker, 1/5 l Wasser, 5 Eßl. Himbeersaft.

Zucker und Wasser werden in einem kleinen Kochtöpfchen zusammen so lange gekocht, bis sich ein wenig Zucker, den man mit einem naßgemachten Löffel zur Probe in kaltes Wasser taucht, zu einem kleinen, geschmeidigen Bällchen zusammen zieht. Ist dieser Zuckergrad erreicht, gibt man gekochten Himbeersaft (ja keinen rohen) dazu, rührt die Flüssigkeit im Töpfchen so lange bis man sie auf einem mit Butterpapier belegtem Brettchen auswellen kann. Man muß dabei möglichst schnell zu Werke gehen, da die Masse sonst bröckelig wird. Noch warm schneidet man sie in die gewünschten Würfel.

1436. Rahmschokoladebonbon.

Zut.: 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 l Rahm oder Milch, 20 g Butter, 40 g Kakaomasse.

Wird wie Nr. 1435 zubereitet.

1437. Rahmkaramellen.

Zut.: 1/2 l dicken Rahm, 1/2 Pfd. Zucker, wenig Vanille. — Zum Bestreichen: Öl.

Zucker und Rahm werden in einer Messingpfanne solange unter Rühren gekocht, bis der Rahm sich bräunt und dick wird. Eine Platte oder ein Blech wird mit feinem Öl bestrichen, der gebräunte Rahm rasch darauf gegossen und verteilt. Die Schichte soll 1/2 cm dick sein. Mit einem in Öl getauchten Messer teilt man die Messe in 1 1/2 cm große Würfel, welche man nach dem Erkalten auseinander brechen kann.

1438. Schokoladenblutwurst.

Zut.: 1/2 Pfd. Schokolade, 1 Eiweiß, 15 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, in Keile geschnittene Mandeln.

Milchschokolade oder Couverture stellt man in einer kleinen Schüssel auf die Seite des Herdes. Sobald sie weich geworden ist, wird sie glatt verrührt und der steife Eierschnee nebst dem Zucker und den Mandeln darunter gemengt. Man nimmt den Teig auf das mit Zucker bestreute Wellbrett, formt eine etwa 5—6 cm dicke Wurst, welche nach dem Steifwerden in Staniol eingewickelt und mit hübschen Bändchen gebunden wird. Beim Gebrauch schneidet man sie in 1/2 cm dicke Rädchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

34. Das Einmachen von Obst u. Gemüse.

Siehe Seite 43.

1439. Einleitung.

Um auch in der an Obst und Gemüse armen Jahreszeit diese der Gesundheit so sehr bekömmlichen Nahrungsmittel auf den Tisch bringen zu können, hat man schon seit Jahrzehnten Versuche gemacht, Obst und Gemüse in möglichst unverändertem Zustande aufzubewahren. Am besten wird dies durch das Sterilisieren erreicht. Die zu diesem Zwecke in den verschiedensten Arten in den Handel gebrachten Gläser und Apparate beruhen alle auf dem gleichen Prinzip und das ist, die Luft und mit ihr den zersetzenden Sauerstoff, sowie die Gärung und Fäulnis erregenden Bakterien von den Nahrungsmitteln abzuhalten, oder mit andern Worten, die Nahrungsmittel von der Luft abzuschließen, sowie die an den Nahrungsmitteln schon haftenden Keime durch Hitze zu töten. Bekannte Sterilisierapparate sind die von Weck, Rex usw. Alle Sterilisiergläser haben zwischen Glas und Deckel einen Gummiring. Während der Erhitzung unter Federdruck dehnt sich der Glasinhalt aus und die Luft wird dadurch teilweise ausgetrieben. Erkaltet das Gefäß wieder, was auch unter Druck geschehen muß, so zieht sich der Inhalt wieder etwas zusammen. Infolgedessen entsteht in dem Glas ein wohl nicht ganz luftleerer, so doch luftverdünnter Raum, der bewirkt, daß der Deckel mit Hilfe des Gummiringes angezogen wird, das Glas also geschlossen bleibt. Soll ein solches Gefäß geöffnet werden, so zieht man an dem Ohr des Ringes, bis derselbe unter dem Deckel hervortritt; die Luft dringt ein und das Glas ist offen.

Welche Arten von Gläsern oder Apparaten man auch benützt, für alle Einmachverfahren gelten die gleichen Grundregeln und darunter sind die wichtigsten: peinlichste Sauberkeit und äußerste Pünktlichkeit; denn nur dadurch können Verluste, wie sie z. B. durch in Gärunggeraten des Glasinhaltes oder Springen der Gläser entstehen können, möglichst vermieden werden.

Bevor man mit dem eigentlichen Sterilisieren beginnt, müssen alle dazu nötigen Geräte und Zutaten pünktlich vorgerichtet werden. Gläser und Deckel werden in heißem Sodawasser gespült, sodann in frischem, heißem Wasser nachgeschwenkt und zum Austrocknen auf ein reines Tuch gestürzt. Die Gefäße sollen nicht ausgerieben werden, da leicht Stoffasern haften bleiben, die das Aufgehen der Gläser verursachen könnten; denn bleibt zwischen Glas und Deckel eine Faser, so entsteht hier nach dem Trockenwerden eine Öffnung, die

das Aufgehen des Glases bewirkt. Die Gläser bleiben bis zum Gebrauch gestürzt oder mit einem Tuch bedeckt stehen, damit kein Staub mehr hinein kommt. — Die Gummiringe werden der Breite nach leicht gedehnt, um zu sehen, ob sie ganz sind, in einem Topf mit frischem, kaltem Wasser beigestellt, einige Minuten gekocht und bis zur Benützung in frisches Wasser gelegt. — Außerdem müssen Apparat und Thermometer vorgerichtet werden. In Ermanglung eines Apparates mit Stellplatte kann jeder größere Topf als Sterilisierapparat Verwendung finden. Man belegt den Boden desselben mit einem Drahtgeflecht oder mit alten, aber reinen Tüchern, damit die Gläser nicht direkt auf den Topfboden zu stehen kommen, da sie sonst springen würden. Die Gläser werden mit Klammern geschlossen und in Tüchern oder Holzwolle verpackt, eingestellt. Der Deckel des Topfes muß mit einer runden Öffnung zum Einstecken des Thermometers versehen sein. Dieser steckt in einer Blechhülse und wird vor jedesmaligem Gebrauch daraufhin untersucht, ob die Glasröhre keinen Sprung hat und genau in der Mitte des Korkes steckt. Ist letzteres nämlich nicht der Fall, so berührt der Thermometer die Blechhülse, was zur Folge hat, daß das Quecksilber zu rasch steigt. Das gleiche bemerkt man, wenn die Glasröhre auch nur den kleinsten Sprung hat. Wird aber nicht bei richtiger Temperatur sterilisiert, so ist natürlich keine Garantie dafür vorhanden, daß die Nahrungsmittel halten.

Sind in dieser Weise alle Geräte vorbereitet, so beginnt man mit dem Vorrichten der Nahrungsmittel. Was die einzulegenden Früchte oder Gemüse anbelangt, so ist Hauptbedingung, daß man nur vollständig frische und unverletzte Ware verwendet. Früchte dürfen außerdem nicht zu reif sein. Je nach der Art des Obstes wird dasselbe entstielt, geschält, zerteilt, entsteint oder nur rasch gewaschen. Soll Steinobst geschält werden, so taucht man dasselbe einige Sekunden in kochendes Wasser und schreckt darnach mit kaltem Wasser ab, worauf sich die Haut leicht abziehen läßt. Früchte, die man einmachen will, sollen nur mit sog. Obstmessern, die aus Horn, Bein, Nickel usw. bestehen können, behandelt werden, damit sie ihr schönes Aussehen nicht verlieren.

Beim Einlegen der Früchte in die Gläser ist darauf zu achten, daß sich keine zu großen Zwischenräume bilden; denn während des Sterilisierens setzen sich die Früchte noch etwas zusammen, so daß nach dem Kochen das Glas nicht ganz voll wäre. Um dies zu vermeiden, stößt man das Glas während des Einfüllens von Zeit zu Zeit auf einem mehrmals zusammengelegten Tuch oder auf der Hand auf; auch kann man sich zum Eindrücken eines Holzstößels bedienen. Ist das Glas voll, so stellt man es in kaltes Wasser, damit es nicht

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

springt und gießt kochende Zuckerlösung über die Früchte. Die Lösung wird in der Weise hergestellt, daß man reinen Zucker, am besten Kristallzucker mit Wasser so lange kocht, bis er sich aufgelöst hat. Der Zuckergehalt der Lösung richtet sich nach dem der Früchte. Dadurch, daß man die Lösung kochend verwendet, behalten die Früchte eine schönere Farbe und können rascher sterilisiert werden; denn die Temperatur des Wassers im Kochtopf richtet sich nach der des Glasinhaltes. In diesem Fall kann man also den Apparat mit heißem Wasser beistellen. Sofort nach dem Eingießen der Zuckerlösung in die gefüllten Gläser wird der Glasrand mit der Hand und frischem Wasser abgewischt, damit keine Obstreste darauf haften bleiben (aus den gleichen, oben schon erwähnten Gründen), der Gummiring, der bis jetzt in kaltem Wasser war, genau darauf gelegt und der nochmals in kaltem Wasser abgespülte Deckel darauf gegeben. Nun stellt man das Glas unter Druck, wobei darauf zu achten ist, daß die Feder des Apparates oder die Klammer genau in die Mitte des Deckels zu liegen kommt, damit der Druck ein gleichmäßiger ist. Nachdem man probiert hat, ob der Gummiring ringsum fest liegt, stellt man die Gläser in den Topf, schließt denselben und steckt vorsichtig den Thermometer ein. Alle Früchte sollen nicht über 80 Grad Cels. sterilisiert werden, da sie sonst steigen. Die Zeitdauer des Sterilisierens richtet sich nach der Festigkeit der Frucht und ist in nachfolgenden Rezepten jeweils angegeben. Ist die richtige Temperatur erreicht, so muß genau darauf geachtet werden, daß dieselbe nicht schwankt, sondern sich stets gleich bleibt. Auch darf der Topf nicht gestoßen werden, da sonst die Gläser notleiden können. — Sind die Nahrungsmittel genügend sterilisiert, so entfernt man zuerst den Thermometer, nimmt den Deckel ab und läßt die Gläser am besten im Wasser etwas verkühlen. Soll der Topf jedoch sofort wieder benützt werden, so können die Gefäße auch gleich herausgenommen werden; doch darf man sie ja nicht auf eine kalte Platte oder in den Zug stellen, da sie sonst leicht springen. Am besten stellt man sie auf Holz und bedeckt sie sofort mit einem Tuch. Die Gläser oder Krüge müssen nun unter Federdruck erkalten, da sie sonst aufgehen. Denn während des Erkaltens vollzieht sich der Vorgang, auf den oben schon hingewiesen wurde: Die durch die Hitze ausgedehnte Luft im Innern der Gefäße zieht sich wieder zusammen, die äußere Luft will nachdringen, wird aber durch den Gummiring daran verhindert und so bleibt das Glas durch Luftdruck geschlossen.

Gemüse, das sterilisiert werden soll, wird in der Regel vorgedämpft oder vorgekocht. Ersteres geschieht in der Weise, daß man die geputzten, gewaschenen Gemüse in dem dem Apparat beigegebenen Gemüsedämpfer oder in einem Salatseiher in den Topf hängt, in dem sich etwa handbreit kochendes Wasser befindet. Die Dämpf-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

oder Vorkochzeit beträgt je nach der Art der Gemüse 10—20 Min. Sodann schreckt man das Gemüse mit frischem, kaltem Wasser ab, füllt es in die reinen Gefäße und gießt einprozentige, kochende Salzlösung darüber (1 l Wasser, 10 g Salz, d. i. 1 Eßl.). Gemüse wird bei 100° C meist 1½ Std. sterilisiert. Nach 4 Tagen soll dasselbe nachsterilisiert werden und zwar bei 100° C 20—30 Min. Das Nachsterilisieren hat den Zweck, die Konserven vollständig keimfrei zu machen und so ein Aufgehen der Gläser zu verhüten.

Nach dem Erkalten werden die Gläser leicht abgewaschen und vorsichtig trocken gerieben. Als Aufbewahrungsort wähle man einen trockenen, kühlen, nicht zu hellen Raum. In den ersten Wochen nach dem Sterilisieren muß öfters nachgesehen werden, ob noch alle Gläser geschlossen sind. Sollte eines offen sein, so wird dies, wenn der Inhalt noch gut ist, nochmals sterilisiert.

Der ausgebrauchte Apparat wird trocken gerieben und etwas eingefettet. Den Thermometer verwahre man an einem sicheren Ort, damit er nicht zerbricht. Die Gummiringe werden nach jeder Benützung in Sodawasser ausgekocht und zum Trocknen auf ein Tuch gelegt. Sodann legt man sie um ein umgestülptes Geleeglas oder einen hölzernen Zapfen glatt übereinander und bewahrt sie kühl, luftig und an nicht zu hellem Orte auf. Alle 6—8 Wochen wird das Auskochen wiederholt. Dadurch bleiben die Ringe weich und können jahrelang verwendet werden.

In den letzten Jahren wird auch das Sterilisieren in sog. Früchteflaschen mit Watteverschluß angewendet. Doch empfiehlt es sich, dazu nur solche Früchte zu verwenden, die sich nicht leicht verfärben, wie es z. B. bei Birnen, Mirabellen u. dgl. der Fall ist. Das vorgerichtete Obst wird wie oben eingefüllt und mit Zuckerlösung übergossen; doch muß mindestens ein 7—8 cm breiter Rand frei bleiben, der nach dem Abwaschen gut trocken gerieben wird. Mit reinen Händen dreht man nun aus chemisch reiner Watte einen festen Stöpsel. Man legt dabei ein ziemlich großes Stück Watte auf die linke Handfläche und rollt dasselbe von allen Seiten ein, bis der Wattestöpsel genügend groß und fest ist. Er wird sodann in den Flaschenhals drehend so fest eingedrückt, bis er bei ziemlich starkem Druck nicht mehr nachgibt. Zwischen dem Glasinhalt und dem Stöpsel muß nun noch ein 3—4 cm breiter Zwischenraum sein, damit die Watte beim Sterilisieren nicht feucht wird. In diesem Fall würde das Obst nicht halten. Die Flaschen werden nun eingestellt und nach Vorschrift sterilisiert. Nach dem Erkalten wird die Watte abgebrannt, wobei verhütet werden muß, daß sie zu tief einbrennt. Die Rußschichte bildet gewissermaßen auch noch einen Verschluß.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim Öffnen der Gläser wird die frei gewordene Watte in einer reinen Schachtel verwahrt und vor dem Wiedergebrauch in einem reinen Salatseiher über brennenden Schwefel gehängt und vor dem Einstecken in das Glas eine frische, dünne Watteschicht darüber gezogen.

Ein sehr einfaches Einmachverfahren, das besonders auf dem Lande Anwendung finden dürfte, wo man teilweise große Backöfen zur Verfügung hat, ist das Sterilisieren von Obst in Gläsern oder Krügen mit Kleisterverschluß in trockener Hitze, also im Back- oder Bratofen. Die Früchte, Zwetschgen, Kirschen, Birnen u. a. werden in die Einmachgefäße gefüllt und mit Zuckerlösung übergossen. Es muß dabei ein mehrere Zentimeter breiter Rand frei bleiben, weil sonst der Verschluß infolge der durch die Hitze bewirkten Ausdehnung des Glasinhaltes gesprengt würde. Zum Verschluß verwendet man am besten ungeleimtes, nicht zu dickes Papier und ziemlich dicken Kleister. Diesen stellt man durch Anrühren von Mehl mit lauwarmem Wasser her. Von dem Papier schneidet man drei kreisrunde Blätter, deren Durchmesser 6—7 cm größer sein soll, als der des Glases. Das 1. Blatt schneidet man etwas kleiner als die beiden andern, legt es auf die Glasöffnung und gibt darauf das zweite, ziemlich dick mit Kleister bestrichene Papier und drückt es am äußern Rand des Glases gut an. Das dritte Blatt wird ebenfalls mit Kleister bestrichen und gut auf das Glas geklebt, so daß dieses dreifach geschlossen ist. Die Gefäße stellt man nun auf Röstchen so lange in den nicht zu heißen Backofen, bis der Inhalt kocht, was man aus den lebhaft aufsteigenden Bläschen ersieht. Je nach der Härte der Früchte und dem Umfang der Gefäße müssen dieselben ¾—1½ Std. im Ofen sein. Durch die Hitze wird der Kleister hart und bildet so einen luftdichten Verschluß. Aus dem Ofen genommen, müssen die Gläser zum Abkühlen an zugfreiem Orte stehen, damit sie nicht springen.

Das Sterilisieren von Obst ohne Flüssigkeit, sondern nur mit Zuckerzusatz oder das sog. Eindünsten erfolgt meist in Steinkrügen. Hauptsächlich für Kirschen und Heidelbeeren, auch für Zwetschgen kommt dieses Einmachverfahren in Betracht. In die reinen Gefäße werden die Früchte unter öfterem Aufstoßen eingefüllt, mit 2—3 Eßl. Zucker überstreut und gut verschlossen, und zwar kann dies mit Pergamentpapier, Schweinsblase oder Korkstöpseln geschehen. Letztere muß man kreuzweise mit Schnur oder auch mit einem Leinwandläppchen überbinden, da sie sonst beim Kochen ausgetrieben werden. Die Krüge kocht man nun im Wasserbad ½ Std. Zu diesem Zwecke belegt man große Töpfe oder den Waschkessel mit Heu, Holzwolle oder alten Tüchern, verpackt die Krüge einzeln in

das gleiche Material, damit sie nicht springen und stellt sie nebeneinander in die Kochtöpfe; sie dürfen sich aber nicht berühren. Man gießt nun so viel kaltes Wasser zu, bis sie ¾ darin stehen, läßt die Gefäße ½ Std. kochen und im Wasserbad erkalten; würden sie nämlich rasch abkühlen, so könnten sie leicht springen. Um den Verschluß möglichst luftdicht zu machen, taucht man nach dem Erkalten die trockenen Korkstöpsel und noch etwa ½ cm des Halses in flüssiges Harz, Paraffin oder in flüssigen Siegellack und dann sofort einige Sekunden in kaltes Wasser, damit der Überzug glatt und gleich fest wird.

Eine ebenfalls empfehlende Art Obst einzumachen ist das Einschwefeln von Kompott. Je nach dem Zucker- und Säuregehalt der Frucht rechnet man auf 4—6 Pfd. Obst 1 Pfd. Zucker. Derselbe wird mit dem nötigen Wasser zur Perle geläutert (siehe Nr. 1440), das vorgerichtete Obst zugegeben und vom Kochen abgerechnet je nach dessen Härte 10—20 Min. gekocht. Während dieser Zeit hält oder stellt man über brennenden Schwefel reine Gläser oder Krüge, bis dieselben ganz mit Schwefeldämpfen gefüllt sind — erstere sind dann ganz milchweiß —, stellt sie in kaltes Wasser, füllt das kochende Kompott mittels eines Papiertrichters rasch ein und verschließt das Gefäß sofort mit Pergamentpapier, Schweinsblase oder auch mit Watte.

Will man Kompott oder Marmelade mit Pech abschließen, so füllt man dasselbe in solche Gläser oder Früchteflaschen, deren Hals sich nach oben nicht verengt, sondern gleich weit bleibt. Soll Kompott eingefüllt werden, so muß man die Gefäße zuvor schwefeln. Man kocht die vorbereiteten Früchte mit Wasser und Zucker (Verhältnis siehe nachfolgende Rezepte), füllt sie heiß in die Gläser, gießt den stark eingekochten Saft darüber und läßt die Gefäße mit einem Tuch bedeckt erkalten. Sodann wäscht und trocknet man den oberen freien Rand gut ab und gießt langsam verflüssigtes Pech oder Harz über die Früchte; man kann auch zuerst ein in Kirschwasser getauchtes Pergamentpapier, das genau die Größe des Glashalses hat, darauf legen und über dieses das Pech gießen. Soll ein solches Glas geöffnet werden, so taucht man dessen Hals kurze Zeit in heißes Wasser. Das Pech wird dadurch am Rande etwas erweicht und die ganze Schichte läßt sich auf einmal herausnehmen. Das Harz oder Pech wird in einem reinen, irdenen Topf auf der Seite des Herdes flüssig gemacht. (Vorsicht weil feuergefährlich.)

Sehr bekannte Einmachverfahren sind das Einkochen von Früchten zu Mus und Marmelade. Mus erhält man durch längeres Kochen der Früchte mit geringerem oder keinem Zuckerzusatz. Die Haltbarkeit wird dabei also durch Wasserentziehung erreicht. Am häufig-

sten werden Zwetschgen, Äpfel und Birnen zu Mus verarbeitet. Das Apfel- und Birnenmus ist in Norddeutschland unter dem Namen Apfel- und Birnenkraut bekannt. — Werden Früchte mit reichlich Zucker eingekocht, so erhält man Marmelade.

Gelee und Saft können mit wenig Ausnahmen aus allen Früchten gewonnen werden. Wird der Saft den Früchten entzogen und sofort mit dem nötigen Zucker klar gekocht, so wird derselbe nach dem Erkalten steif oder wie man sagt: er geliert. Das Steifwerden wird durch die im Obstsaft enthaltenen Pektinstoffe oder Gallertbildner bewirkt. Diese Stoffe verlieren jedoch ihre Wirkung, wenn die Früchte oder auch der entzogene Saft zum Gären gebracht werden. Kocht man also den Saft mit Zucker nach der Gärung, so bleibt er flüssig. Auf diese Weise erhält man Fruchtsaft. Doch kann derselbe unter Zusatz von Weinsteinsäure auch auf kaltem Wege hergestellt werden, wie aus nachfolgenden Rezepten ersichtlich ist.

Werden die Gläser mit Pergamentpapier verschlossen, dann wird dasselbe zugeschnitten, in kaltes Wasser gelegt und vor Gebrauch zwischen einem reinen Küchentuch getrocknet. Je nach der Art des Kompottes wird das Pergament doppelt verwendet.

Ebenso wird auch Schweinsblase vorbereitet.

Bei pünktlicher Aufbewahrung kann Schweinsblase, sowie auch Pergamentpapier mehrmals verwendet werden. Ein billiger Verschluß für Gelee- und Marmeladegläser bietet uns einfaches, weißes Seidenpapier, welches nach dem Zuschneiden in kalte, ungekochte Milch getaucht und vorsichtig über die gereinigte Glasöffnung gezogen und über den Rand angedrückt wird. Das Umbinden mit einer Schnur fällt weg, nach einigen Stunden erhält das Seidenpapier die Beschaffenheit von Pergamentpapier.

1440. Das Läutern des Zuckers.

Zu verschiedenen Zwecken, z. B. zum Einmachen von Obst, zur Herstellung von Glasuren u. dgl. wird Zucker häufig geläutert und zwar um ihn zu reinigen, wie der Name schon sagt, oder weil man den Zucker in flüssigem Zustande braucht.

Je nach der Verwendung des Zuckers läutert man ihn zu verschiedenen Graden. Auf 1 Pfd. Zucker rechnet man dabei $^1/_8$ l Wasser. Zum Läutern des Zuckers benützt man am besten eine nicht zu dünne Messingpfanne und einen silbernen oder Messinglöffel. Man bringt den Zucker rasch zum Kochen, schäumt ihn wenn nötig ab und läßt ihn von Zeit zu Zeit zur Probe vom Löffel ablaufen.

Beim 1. Grad oder der „großen Perle" bilden sich dabei große Tropfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim 2. Grad oder der „kleinen Perle" sind die letzten Tropfen beim Ablaufen vom Löffel klein und hängen an einem kurzen Faden.

Der 3. Grad ist der sog. „Faden". Am Löffel ziehen sich beim Abtropfen des Zuckers lange Fäden.

Der 4. Grad, „Flug" oder „Bruch" genannt, ist daran erkennbar, daß der auf einen kalten Porzellanteller getropfte Zucker sofort erstarrt.

Kocht man den Zucker nun noch länger, so färbt er sich gelb und zuletzt braun. Gebräunten Zucker nennt man Karamel.

A. Früchte, sterilisiert.

(Patentgläser, Früchteflaschen mit Watteverschluß, Gläser mit Kleisterverschluß.)

1441. Äpfel.

Äpfel kann man bekanntlich längere Zeit auf Hurden frisch aufbewahren. Dieselben werden nur dann sterilisiert, wenn beim Auslesen des Obstes eine größere Menge angefaulter Früchte vorgefunden wird, welches nach Entfernung der schlechten Teile nicht sofort verwendet werden kann. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, halbiert, oder je nach der Größe in 4—8 Schnitze geteilt, und nach Belieben mit Zitronen abgerieben. (Dadurch bleiben sie schön weiß.) Die so vorbereiteten Früchte schichtet man in Gläser, übergießt sie mit einer Zuckerlösung, bestehend auf 1 l Wasser, 500 g Zucker und verschließt die Gläser nach Vorschrift. Die Äpfel werden bei 80°, je nach der Härte des Obstes 60 Min. sterilisiert.

1442. Aprikosen.

Beim Einkauf achte man darauf, daß die Früchte sich gut vom Stein lösen und nicht zu reif sind. Man taucht sie 1 Min. in kochendes Wasser, zieht mit einem Horn- oder Nickelmesser vorsichtig die Haut ab, löst den Kern aus und füllt die Früchte in die vorbereiteten Gläser. Nach Belieben kann man die Aprikosen auch ganz und ungeschält einlegen. Mit 1 l Wasser und 400 g Zucker kocht man die Lösung, gießt sie springend heiß über das Obst und sterilisiert 40 Min. bei 78—80°. Ein feineres Aroma bekommt das Kompott, wenn man 3—4 geschälte Aprikosenkerne zwischen die Früchte steckt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1443. Birnen.

Frisch geerntete Gaishirtle oder Bestebirnen werden geschält, der Stiel abgeschabt und zur Hälfte abgeschnitten. Nach Belieben kann man zum Schälen das Buntmesser verwenden; man hat etwas mehr Abfall, dafür aber hübscher aussehendes Kompott. Bis zum Einlegen läßt man die geschälten Birnen in frischem Wasser liegen, dem man 2—3 Zitronenschnitze zugegeben hat. Man setzt nun die Birnen in die Gläser, übergießt sie mit kochender Zuckerlösung (1 l Wasser, 400—500 g Zucker) und sterilisiert bei 80 Grad Cels. 60 Min. Sind die Birnen besonders hart, dann muß die Sterilisierdauer verlängert werden. Birnen kann man auch sehr gut mit Kleisterverschluß einlegen und zwar rechnet man zum Garwerden im Backofen 2 Std. (Siehe Nr. 1439.)

1444. Erdbeeren.

3 Pfd. frisch geerntete, nicht zu reife Erdbeeren werden durch Abdrehen von Stiel und Kelch befreit und in eine lauwarme Zuckerlösung gegeben, die man aus ¼ l Wasser und 300 g Zucker gekocht hat. Beides bringt man in einer Messingpfanne unter Rütteln bis vor das Kochen und läßt sie dann in einer Porzellanschüssel 24 Std. stehen. Hierauf füllt man die Erdbeeren ohne Saft vorsichtig in die Gläser, kocht den Saft dick ein, gießt ihn etwas abgekühlt über die Früchte, verschließt die Gläser nach Vorschrift und sterilisiert sie bei 75° 12—15 Min. Der etwa vorhandene Rest des Saftes wird in Flaschen oder Gläser gefüllt und sterilisiert.

1445. Heidelbeeren.

Großfrüchtige nicht zu reife Heidelbeeren werden pünktlich verlesen, sauber gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Sie werden alsdann fest in Gläser eingefüllt — was durch mehrmaliges Aufstoßen derselben auf einem Tuch bewirkt wird — und mit einer kochenden Zuckerlösung (1 l Wasser, 500 g Zucker) halbhoch übergossen und nachdem die Gläser nach Vorschrift geschlossen, bei 80° 15 Min. gekocht.

1446. Johannisbeeren.

Große Beeren werden vorsichtig abgestreift, gewaschen, fest in reine Gläser oder Früchteflaschen gefüllt und mit kochender Zuckerlösung (1 l Wasser und 700 g Zucker) begossen. Da die Früchte sehr saftreich sind, gibt man nur so viel Zuckerlösung darüber, daß das Glas ¾ damit gefüllt ist. Hierauf verschließt man das Gefäß mit

Gummiring und Deckel oder mit einem Wattekork, stellt es in den Topf mit heißem Wasser und sterilisiert bei 75—80° Celsius etwa 20—25 Min. Johannisbeeren verlieren leicht die Farbe; sie sollen darum dunkel aufbewahrt werden.

1447. Heidelbeeren oder Kirschen.

Gut trockene Früchte werden entstielt oder verlesen, rasch gewaschen und nach dem Abtropfen in die gut gereinigten Gefäße (Wasserkrüge, Flaschen usw.) gefüllt. Von Zeit zu Zeit stößt man den Krug auf einem Tuch fest auf, damit die Früchte dichter zusammen kommen und streut zuletzt 2 Eßl. Grießzucker darauf. Nun verschließt man die Krüge mit Korkpfropfen und überbindet sie mit einem Leinwandläppchen, damit beim Kochen dieselben nicht herausgetrieben werden. In einen Kessel gibt man eine 8 cm dicke Lage Heu, Holzwolle oder Stroh und verpackt die Flaschen mit demselben Material so in den Kessel, daß die Gefäße sich nicht berühren können. Hierauf gießt man soviel kaltes oder lauwarmes Wasser darüber, daß die Krüge ¾ in der Flüssigkeit stehen, deckt den Topf gut zu, bringt das Wasser langsam zum Kochen, bis es Bläschen zieht und läßt die Früchte bei dieser Temperatur 30 Min. dünsten. Sodann zieht man den Kessel vom Feuer weg, läßt die Flaschen im Wasser erkalten und überzieht die Korken, wenn sie gut trocken sind, mit Pech oder Flaschensiegellack. Die Flaschen werden an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt.

1448. Kirschen.

Schöne, feste Kirschen werden entstielt, sauber gewaschen und fest in Gläser oder Flaschen eingefüllt. Man übergießt sie mit kochender Zuckerlösung (1 l Wasser, 400 g Zucker) und sterilisiert sie nach pünktlichem Verschluß bei 80° 25—30 Min.

1449. Sauer- oder Weichselkirschen

brauchen 700 g Zucker auf 1 l Wasser. Die weitere Verarbeitung ist dieselbe wie Nr. 1448.

1450. Mirabellen.

Beim Einkauf achte man darauf, daß man die sogenannten Metzer Mirabellen, die beim Sterilisieren nicht platzen, erhält. Ferner dürfen die Früchte nicht zu reif sein, sondern müssen sich fest anfühlen. Sie werden gewaschen, ganz oder entsteint in Gläser gefüllt und mit einer kochenden Zuckerlösung (1 l Wasser und 400—500 g

Zucker) übergossen. Alsdann sterilisiert man die Früchte bei 80° C 40—45 Min. Ist die oberste Schichte Mirabellen nicht mit Zuckerlösung bedeckt, färbt sie sich braun. Man tut also gut, nach dem Sterilisieren die Gläser daraufhin zu prüfen und wenn nötig mit Zuckerlösung aufzufüllen. Die Gläser werden in diesem Fall sofort geöffnet, aufgefüllt und nochmals 10 Min. bei 80° sterilisiert.

1451. Pfirsiche.

Nicht zu reife Pfirsiche werden in kochendes Wasser getaucht, vorsichtig geschält und in reine Gläser gefüllt. Mit 1 l Wasser und 400—500 g Zucker kocht man eine Zuckerlösung, gießt sie springend heiß über die Pfirsiche und sterilisiert sie nach Vorschrift bei 80° C 40 Min. Nach Belieben kann man den Früchten 3—4 geschälte Pfirsichkerne zugeben.

1452. Rhabarber.

Dicke, zarte Rhabarberstengel werden gewaschen, geschält und ganz in Gläserhöhe, oder in fingerlange Stücke geschnitten in die reinen Gläser gesteckt. Nun gießt man die kochende Zuckerlösung, bestehend aus 1 l Wasser und 750 g Zucker darüber, verschließt die Gläser nach Vorschrift und sterilisiert sie bei 80° C 30 Min.

1453. Reineklauden.

Beim Einkauf von Reineklauden muß man sehr darauf bedacht sein, daß die Früchte sehr fest, grün und nicht fleckig sind. Nach dem raschen Waschen trocknet man sie gut ab, stupft jede Frucht mit einem feingeschnittenen Hölzchen etwa 4—6 mal und füllt sie in die Gläser. Mit 1 l Wasser und 700 g Zucker kocht man die Zuckerlösung, gießt sie kochend über die Reineklauden und sterilisiert sie nach dem pünktlichen Verschließen der Gläser bei 80° C 45 Min.

1454. Unreife Stachelbeeren.

Möglichst ausgewachsene, aber ja nicht reife Stachelbeeren werden rasch gewaschen, von Stiel und Blume mit einem reinen Messer befreit und jede Beere mit einem feingespitzten Hölzchen etwa 4 mal gestupft. Sodann füllt man die Beeren in reine Gläser und stellt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Hierauf bringt man 1 l Wasser mit 750 g Zucker zum Kochen, übergießt damit die eingefüllten Früchte und verschließt sie je nach der Art des Glases. Man stellt die verschlossenen Gläser in den Apparat und sterilisiert die Beeren bei 80° C 40 Min.

1455. Trauben für Kuchen.

Weiße Trauben werden nach dem Waschen ganz oder entstielt in Gläser gefüllt und mit kochender Zuckerlösung begossen (1 l Wasser 300 g Zucker). Man sterilisiert nun die Beeren 25 Min. bei 80° C. Beim Gebrauch werden die Beeren abgeschüttet und wie frisch zu Kuchen, Strudel u. dgl. verwendet. Die zurückbleibende Zuckerlösung benützt man zum Kochen von Dürrobst.

1456. Zwetschgen.

Möglichst feste, nicht zu reife Zwetschgen werden geschält oder ungeschält, entsteint oder unentsteint in Sterilisiergläser, Früchteflaschen, Steintöpfe oder Einmachgläser eingefüllt und mit kochender Zuckerlösung übergossen (1 l Wasser, 500 g Zucker). Man verschließt die Gefäße je nach ihrer Art (siehe Nr. 1439) und sterilisiert sie bei 78—80° C 30 Min.

B. Früchte mit Pechverschluß.

1457. Aprikosen.

Feste, aber reife Aprikosen werden nach und nach einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, geschält und beim Entsteinen in zwei Hälften geteilt. 1 Pfd. Zucker und $^1/_8$ l Wasser wird zur kleinen Perle gekocht, 4 Pfd. Früchte zugegeben und in der Zuckerlösung vorsichtig weichgekocht. Ein Einmachglas, dessen Hals sich nach oben weitet, wird gewaschen, getrocknet, die Früchte hineingefüllt und zwar bis 1 cm vom Rand entfernt. Mit einem reinen Tuch bedeckt, läßt man das Obst erkalten und verschließe das Glas nach Vorschrift. (Siehe Nr. 1439.)

1458. Erdbeeren.

1 Pfd. nicht zu große, reife Erdbeeren werden vorsichtig durch Abdrehen von den Stielen befreit, in eine Glas- oder Porzellanschüssel gelegt und mit 1 Pfd. Grießzucker bestreut. Man stellt die Früchte 3 Tage in einen kühlen, staubfreien Raum und wendet sie täglich mit einem silbernen Löffel um. Am 3. Tage werden die Beeren mit dem aufgelösten Zucker in einer Messingpfanne 10 Min. vorsichtig gekocht (die Früchte müssen ganz bleiben) und sodann in Gläser gefüllt. Nach Belieben kann man den Saft, welcher in reicher Menge vorhanden ist, in Flaschen füllen, mit Watte verkorken und noch 10 Min. sterilisieren. Die erkalteten Früchte werden nach dem Reinigen des Glases mit einer fingerdicken Pechschichte bedeckt. Der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufbewahrungsort soll trocken, luftig und dunkel sein, um den Beeren ihre Farbe zu erhalten. Der Saft eignet sich sehr gut zur Herstellung von Eis. (Man gibt auf 1 l Saft, 1 l Milch oder Rahm und bringt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse.)

1459. Pfirsiche

werden wie Aprikosen eingekocht.

1460. Rhabarber.

Die Rhabarberstengel werden geschält, in halbfingerlange Stückchen geschnitten und auf ein Pfund derselben 400 g Grießzucker gestreut. So läßt man sie in kühlem Raum drei Tage stehen, wobei man den Rhabarber täglich mit dem silbernen Löffel durchrührt, damit der Zucker sich leichter löst. Am dritten Tag wird alles zusammen vorsichtig, nicht zu wenig gekocht (die Stengel müssen ganz bleiben) und mit einem Löffel in die geeigneten Gläser gefüllt. Den Saft kocht man dick ein und gießt ihn zuletzt über den Rhabarber der im Winter zur Herstellung von Kuchen verwendet wird. Die Gläser werden nach Vorschrift verschlossen.

1461. Zwetschgen.

4 Pfd. geschälte oder ungeschälte, entsteinte Zwetschgen werden in 1 Pfd. geläutertem Zucker gegeben und darin vorsichtig weichgekocht. (Sie dürfen nicht verfallen.) Sodann werden sie mit einem silbernen Löffel in Gläser gefüllt, der Saft, dick eingekocht darüber gegossen und nach dem Erkalten nach Angabe Nr. 1439 mit Pech verschlossen.

C. Früchte in geschwefelten Gläsern.

1462. Heidelbeeren und Kirschen.

1 Pfd. Zucker läutert man mit $^1/_8$ l Wasser zur kleinen Perle, gibt 6 Pfd. vorgerichtete, gewaschene Früchte zu und läßt sie 15 Min. kochen. Während dieser Zeit stellt man die Gläser über brennenden Schwefel, bis sie ein milchweißes Aussehen haben, füllt das heiße Kompott möglichst rasch ein und verschließt die Gläser sofort mit Pergamentpapier, Schweinsblase oder Watte. (Siehe Nr. 1439.)

1463. Zwetschgen.

6 Pfd. entsteinte Zwetschgen mischt man mit 1 Pfd. Grießzucker, stellt das Obst, wenn es etwas Brühe gezogen hat, auf das Feuer

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

und kocht es weich (½ Std.). Sodann werden die Gläser — am besten Früchteflaschen — geschwefelt (siehe Nr. 1439), das Obst eingefüllt und mit Wattekork oder Pergamentpapier verschlossen.

D. Früchte ungekocht aufzubewahren.

1464. Erdbeermark.

Reife Erdbeeren werden entstielt, durch ein gebrühtes Haarsieb getrieben und 1 Pfd. Mark mit 1 Pfd. Zucker 1 Std. tüchtig gerührt. Man füllt das Mark in Flaschen und verschließt diese mit Korken, welche man des Luftabschlusses wegen mit Pech oder Siegellack überzieht. Hat man einen schlechten Aufbewahrungsort, empfiehlt es sich, die Korke mit Schnüren festzubinden und das Mark etwa 15 Min. zu sterilisieren. Man umwickelt dazu die Flaschen mit alten Tüchern und stellt sie in Heu oder Holzwolle verpackt in den zur Hälfte mit Wasser gefüllten Topf. Nach dem Erkalten werden die gut trockenen Korke mit Pech oder Siegellack überzogen.

1465. Erdbeeren in Sand vergraben.

Die sauber verlesenen, abgepinselten Erdbeeren werden fest in ein enghalsiges Glas gefüllt, mit Zuckerlösung übergossen (1 l Wasser, 300 g Zucker), verkorkt und der Kork mit Paraffin überzogen. Nun steckt man das Glas bis zum Gebrauch in einen Behälter mit feuchtem Sand.

1466. Hägenmark, roh gerührt.

1 Pfd. Hägenmark und 1 Pfd. Zucker werden in einer gut glasierten Schüssel mit einem reinen Kochlöffel 1 Std. gerührt, eingefüllt und die Gefäße zugebunden.

1467. Johannisbeeren oder Weichselkirschen.

Möglichst feste Kirschen werden ausgesteint; Johannisbeeren streift man mittelst einer Gabel von den Stielen und legt die Früchte in Essig, den man nach 24 Std. wieder abgießt. Nun gibt man zu 1 Pfd. Früchten 1 Pfd. Grießzucker, stellt die Schüssel einige Tage mit einem Tuch bedeckt in einen kühlen Raum, wobei man nicht vergessen darf, das Obst täglich mit einem silbernen Löffel vorsichtig aufzurühren. Nach etwa 8 Tagen (sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist) füllt man die Früchte in reine Gefäße und verschließt diese luftdicht. Man verwendet diese Art Obst als Beilage zu kaltem Reis, Mondaminpudding u. dgl. Von den Kirschen kann man feine Kuchen herstellen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1468. Rhabarber.

Dazu verwendet man ganz junge, saftige Stengel vom ersten Schnitt, welche ungeschält in ½ fingerlange Stückchen geschnitten werden. Diese steckt man dicht in Flaschen, gießt reines Wasser darüber und läßt die Flaschen offen 24 Std. stehen. Nach Ablauf dieser Zeit, füllt man wenn nötig noch etwas Wasser nach (letzteres muß zwei fingerbreit über die Stengel gehen) und verschließt die Flaschen mit reinen Korken. Diese werden des besseren Luftabschlusses wegen mit Pech oder Siegellack überzogen. Der Rhabarber wird in kühlem Raum aufbewahrt und beim Gebrauch mit dem nötigen Zucker aufgekocht.

1469. Tutti-Frutti oder russischer Topf.

Mit dem Einlegen desselben beginnt man sobald die ersten Früchte, die Erdbeeren, reif sind. In einen gut schließenden Stein- oder Porzellantopf gibt man 1 Pfd. gut verlesene, abgezupfte Erdbeeren und 1 Pfd. Hutzucker und gießt soviel 50prozentigen Weingeist, Rum oder Kirschwasser darüber (½ l) bis die Früchte vollkommen bedeckt sind. Man stellt den Topf gut zugedeckt an die Sonne und rührt den Inhalt täglich vorsichtig um. Im Laufe des Sommers legt man Kirschen, Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Mirabellen und Trauben ein. Großsteinige Früchte werden vorsichtig entsteint und immer beim Zugeben auf 1 Pfd. Früchte 1 Pfd. Zucker gerechnet. So oft als nötig gießt man Weingeist darüber (nicht zu viel). Ist der Zucker vollständig aufgelöst, bindet man den Topf zu und stellt ihn an einen kühlen Ort.

E. Früchte als Marmelade, Mus u. dgl.

1470. Aprikosenmarmelade.

Dazu verwendet man gut reifes Obst, das man durch Eintauchen in kochendes Wasser zum Schälen vorbereitet und nach dem Abziehen der Haut wiegt. Auf 1 Pfd. entsteinte Aprikosen gibt man ¾ Pfd. Zucker und läßt beides zusammen gut zugedeckt stehen, damit sich etwas Saft bildet. Hierauf kocht man die Marmelade unter öfterem Rühren, bis die Früchte weich und vollständig zerfallen sind. Will man die Marmelade besonders fein haben, wie man es zum Füllen und Garnieren von Torten gebraucht, dann wird die Marmelade durch ein gebrühtes Haarsieb getrieben und nun dick eingekocht. Die Kochzeit beträgt je nach der Güte der Aprikosen 1 bis 1¼ Std.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1471. Brombeer-Marmelade.

2 Pfd. reife, großfrüchtige Brombeeren werden verlesen, wenn nötig gewaschen und zum Abtropfen auf ein gebrühtes Sieb gebracht. In einer Messingpfanne werden 1½ Pfund Zucker mit ⅛ l Wasser bis zur kleinen Perle geläutert, die Beeren zugegeben und vom Siedepunkt an gerechnet etwa 15—20 Min. unter Abschäumen gekocht. Alsdann werden die Beeren mit dem Schaumlöffel in das vorbereitete Glas gefüllt, der Saft, dick eingekocht dazu gegossen und die Beeren nach dem Erkalten luftdicht verschlossen. Man kann die Brombeeren als Schüttelobst wie Himbeeren kochen (siehe Nr. 1475).

1472. Fünf-Pfund-Früchte.

4 Pfd. Zucker stellt man mit ¼ l Wasser in einer Messingpfanne auf den Herd, läutert den Zucker bis zur Perle, gibt dazu 1 Pfd. entsteinte, schwarze Kirschen, 1 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren, 1 Pfd. Stachelbeeren, 1 Pfd. Erdbeeren und 1 Pfd. Himbeeren und kocht diese Früchte 30—40 Min. Kochend füllt man sie in Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten luftdicht.

1473. Rohes Hägenmark herzustellen.

Die gut reifen Früchte der wilden Rose, die sog. Hagebutten, werden von Blüte und Stiel befreit und mit wenig Wasser weich gekocht. Sodann treibt man sie durch ein feines Haarsieb. Eine bessere, aber mühsamere Herstellung ist folgende: die von Stiel und Blüte befreiten Hagebutten werden aufgeschnitten und die Körnchen heraus geschabt. (Letztere geben nach dem Trocknen einen gesunden Tee, den sog. Kernlestee, der in manchen Haushaltungen den schwarzen Tee ersetzt.) Die entkernten Früchte kommen in einen Holzständer, wo sie durch Gärung im Zeitraum von 5—6 Tagen weich werden sollen; sie müssen täglich umgewendet werden. Nun werden die gut weichen Früchte durch ein Haarsieb getrieben. Das so erhaltene Hägenmark muß vor dem Gebrauch mit Zucker vermischt werden.

1474. Hägenmark, gekocht.

1 Pfd. Hägenmark und 1 Pfd. Grießzucker werden in einer Messingpfanne einmal gut aufgekocht, in reine Gläser oder Töpfe gefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden.

1475. Himbeermarmelade.

Unter 1 Pfd. gut verlesene, wenn nötig rasch gewaschene Früchte gibt man 1 Pfd. Grießzucker, bringt die Beeren in einer Messing-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

pfanne unter stetem Rütteln des Kopfgefäßes zum Kochen und füllt sie nach 10 Min. Kochzeit in reine Gefäße. Während des Kochens wird der sich bildende Schaum abgeschöpft. Nach dem Erkalten werden die Gefäße mit Pergamentpapier verschlossen.

1476. Holundermus.

Die Beeren, welche gut reif sein sollen, werden abgestreift, gewaschen und mit einer silbernen Gabel zerdrückt. Damit sie weich werden, stellt man sie 3—4 Tage zugedeckt in den Keller. Sodann treibt man sie durch ein Sieb, gibt auf 1 Pfd. Mark ½ Pfd. Grießzucker zu und kocht das Mus dick ein.

1477. Johannisbeermarmelade

wird wie Himbeermarmelade eingekocht.

1478. Eingemachte, ganze Johannisbeeren.

Großfrüchtige, feste Johannisbeeren werden vorsichtig mit einer silbernen oder hölzernen Gabel abgestreift und gewaschen. Während die Früchte abtropfen, läutert man auf 1 Pfd. Johannisbeeren 1 Pfd. Zucker mit $^1/_8$ l Wasser zur kleinen Perle, gibt die Beeren zu, läßt sie einmal aufkochen und gießt sie in eine Porzellan- oder gut glasierte Emailschüssel. Mit einem reinen Löffel rührt man das Obst bis es vollständig erkaltet ist und füllt es in Gläser, die man mit Pergamentpapier luftdicht verschließt. Die so eingelegten Johannisbeeren schmecken gut zu kaltem Reis, Mondamin u. dgl.

1479. Einfaches Johannisbeermus.

1 Pfd. abgestreifte, gewaschene Johannisbeeren werden mit 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. geriebenen Gelbrüben in einer Messingpfanne so lange gekocht, bis die Masse anfängt dick zu werden. Man füllt die Marmelade kochend in reine Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten.

1480. Kirschenmarmelade.

Schwarze, süße Kirschen, am besten die sogenannten Heuberger mit kurzem, braunen Stiel, werden rasch gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und entsteint. Auf 1 Pfd. entsteinte Früchte gibt man 1 Pfd. Grießzucker, läßt die Früchte 1 Std. stehen und kocht die Marmelade in einer Messingpfanne unter öfterem Umrühren bis sie anfängt dick zu werden. Nun füllt man sie noch heiß in Gläser, belegt sie nach dem Erkalten mit einem mit Kirschwasser getränkten Papier und verschließt das Glas luftdicht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1481. Orangenmarmelade.

12 Orangen werden abgerieben und quer in sehr dünne Scheiben geschnitten. Die Kerne holt man mit einem silbernen Löffel heraus und legt sie in eine Tasse mit Wasser. Auf 1 Pfd. Orangenscheiben gießt man 1 l Wasser und kocht sie nach 24 Std. vorsichtig damit weich. Nach abermals 24 Std. wiegt man die gekochten Früchte ab, gibt auf 1 Pfd. 500 g Zucker und etwas von dem Wasser, in welchem die Kerne liegen und kocht die Marmelade bis der Saft dicklich ist. Sie wird heiß in Gläser gefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden. Die Orangenmarmelade hat immer einen etwas bitteren Beigeschmack.

1482. Pomeranzenmarmelade.

1 Pfd. Pomeranzen werden nach dem Waschen mit etwa 3—4 l Wasser solange gekocht, bis sie so weich sind, daß man mit einem Strohhalm hineinstechen kann. Hierauf werden die Früchte geteilt, das Innere herausgenommen, von Häuten und Kernen befreit und die Schale in sehr schmale Streifchen geschnitten. Unter das Fleisch und den Saft von 16 Früchten gibt man den Saft von 1 Apfelsine und 1 Zitrone. Sodann läutert man 1¼ Pfd. Zucker mit ¼ l Wasser bis zur kleinen Perle, gibt das Innere der Früchte zu und läßt es dick kochen. Zuletzt gibt man die feingeschnittenen Schalen zu, läßt die Marmelade auf der Seite des Herdes noch 10 Min. ziehen, ja nicht kochen, da die Schalen sonst hart werden und füllt die Marmelade in reine Gläser. Diese werden luftdicht verschlossen und kühl aufbewahrt.

1483. Quittenmarmelade.

Die abgelaufenen Quitten, welche bei der Geleebereitung zurückbleiben, werden durch ein gebrühtes Haarsieb getrieben, das erhaltene Mark gewogen und auf 1 Pfd. ½ Pfd. Zucker zugegeben. Beides wird zusammen in einer Messingpfanne gekocht, bis die Marmelade dick ist.

1484. Zwetschgenmarmelade.

Die Zwetschgen werden einige Minuten in kochendes Wasser getaucht, damit man die Haut gut ablösen kann und geschält. 4 Pfd. geschälten, entsteinten Zwetschgen gibt man 1 Pfd. Grießzucker zu und läßt das Obst vorsichtig dick einkochen.

1485. Zwetschgenmus.

6 Pfd. gewaschene, entsteinte Früchte werden mit ⅓ Pfd. in Scheiben geschnittenen Gelbrüben und 1 Pfd. Zucker unter öfterem

Rühren solange gekocht, bis der Löffel im Mus stehen bleibt. Sodann füllt man es in Töpfe, stellt diese in den Backofen bis sich oben eine leichte Kruste gebildet hat und bindet sie zu.

1486. Zwetschgenmus ohne Zucker.

Gut reife, entsteinte Zwetschgen werden auf der Seite des Herdes in einem Kupferkessel ohne Wasser zum Kochen gebracht und ungefähr 12 Stunden gekocht. Das Mus muß während dieser Zeit tüchtig gerührt werden.

1487. Apfelpaste

wird ebenso hergestellt wie Nr. 1488; doch braucht man auf 1 Pfd. Mark, je nach dem Zuckergehalt der Früchte nur ½ Pfd. Zucker. Apfelpaste kann eingeweicht und zu Apfelbrei verkocht werden.

1488. Quittenpaste.

Die bei der Herstellung von Quittengelee übrig bleibenden Schnitze werden durch ein Sieb geschlagen. Auf 1 Pfd. Quittenmark gibt man 1 Pfd. Grießzucker und kocht dies unter Rühren 10 bis 15 Min. Sodann schüttet man den Brei auf weißes Papier und streicht ihn mit einem großen Messer oder unlackierten Lineal glatt und gleichmäßig, je nach Belieben ½—1 cm dick aus. Man trocknet die Paste auf einem Blech in dem abgekühlten Backofen; je nach dem Saftgehalt muß sie an 3—4 Tagen eingestellt werden. Sehr praktisch ist die Geisenheimer Obstdörre zum Trocknen der Paste. Man kann die Paste mit geschälten, halbierten Mandeln bestecken. Sobald man sie vom Papier glatt lösen kann, ist sie genügend trocken. Man schneidet sie in verschobene Vierecke oder sticht Förmchen aus, wendet diese in Kristallzucker um und verwahrt sie in gut schließenden Blech- oder Porzellandosen.

F. Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet.

1489. Apfelgelee.

Dazu eignen sich am besten unreife Äpfel, die ebenso wie die Quitten, ungeschält verwendet werden. Die Herstellung ist dieselbe wie bei Quittengelee (Nr. 1494). Nach Belieben kann man als Würze Vanille oder Zitrone mitkochen. Will man hellfarbiges Gelee haben, kocht man Kernhaus und Schale nicht mit.

1490. Johannisbeergelee.

Die Johannisbeeren werden mit einer hölzernen oder silbernen Gabel abgestreift, rasch gewaschen und in kleinen Mengen, mit 4 bis

5 Eßl. Wasser in einer Messingpfanne so lange gekocht, bis die Früchte platzen. Während dieser Zeit wird eine gebrühte Serviette oder ein weißes Flanelltuch über einen gestürzten Stuhl gespannt und die heißen Früchte darauf geschüttet. Der abtropfende Saft wird, wenn man das Gelee sehr schön haben will, nochmals durch einen Filzsack oder durch Filtrierpapier filtriert. Nun gibt man auf 1 l Saft 2 Pfd. Grieß- oder Kristallzucker und läßt den Saft vom Zeitpunkt des Kochens an unter fortwährendem Abschäumen 10 Min. kochen. Die Geleegläser stellt man in kaltes Wasser, füllt die Flüssigkeit kochend heiß ein und verschließt die Gläser nach dem Erkalten mit in rohe Milch getauchtem Seidenpapier. Die zurückbleibenden Beeren werden ausgepreßt und der Saft ebenfalls zu Gelee verarbeitet oder man gibt auf 1 Pfd. ausgepreßte Früchte ½ Pfd. Zucker und läßt beides zusammen so lange kochen, bis die Marmelade dick ist.

1491. Johannisbeergelee, II. Art.

1 Pfd. abgestreifte, gewaschene Beeren werden mit 1 Pfd. Grießzucker in einer Messingpfanne unter Schütteln zum Kochen gebracht, 15 Min. auf starker Flamme gekocht und auf ein ausgespanntes Filtriertuch gegossen. Unter das Tuch stellt man die Geleegläser damit man das Gelee, welches sofort steif wird, nicht umfüllen muß. Die auf dem Tuch zurückbleibenden Beeren werden wieder in die Messingpfanne zurückgegeben und sobald die Marmelade anfängt zu kochen, in die bereit gehaltenen Gläser gefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden.

1492. Johannisbeergelee, III. Art.

Der Saft von ausgepreßten, rohen Johannisbeeren wird filtriert und einem Liter Saft 2 Pfd. Grießzucker zugegeben. Dies wird mit einem gebrühten Kochlöffel 3 Std. gerührt, in Gläser gefüllt und oben darauf ein in Weingeist getauchtes Papierblättchen gelegt. Nun wird das Gelee luftdicht verschlossen und in einem trockenen, kühlen Raum aufbewahrt. Ausgepreßter Saft, welcher zu Gelee verwendet werden soll, darf über Nacht nicht stehen bleiben, da sich sonst die leimartigen Substanzen, welche das Steifwerden bewirken, zersetzen.

1493. Himbeergelee.

Man stellt die verlesenen Früchte in einer Messingpfanne auf den heißen Herd und läßt sie langsam kochen, bis der Saft ausgetreten ist. Alsdann gießt man die Früchte auf ein ausgespanntes Fil-

triertuch, gibt auf ½ l Saft ¾ Pfd. Zucker und kocht beides zusammen, bis ein Tropfen der Flüssigkeit auf einem kalten Teller rasch steif wird. Nun füllt man das Gelee in kleine Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten. Die abgetropften Früchte verwendet man zu roter Grütze, Fruchtbeiguß u. dgl.

1494. Quittengelee.

Äpfel- oder Birnenquitten werden gewaschen, je nach der Größe in 6—8 Schnitze geteilt und dabei Stiel, Blüte und etwa vorhandene, schlechte Teile entfernt. Man gibt die Quittenschnitze in einen Messing- oder Kupferkessel, gießt soviel Wasser darüber, daß sie vollständig davon bedeckt sind und läßt sie auf der Seite des Herdes 3—4 Std. langsam kochen; das Wasser darf nur Bläschen ziehen, sonst wird der Saft trübe. Nachdem die Quitten gut ausgezogen sind, gießt man sie über das ausgespannte Filtriertuch und läßt den Saft abtropfen. Auf 1 l Saft gibt man ¾ Pfd. Zucker, bringt beides zusammen zum Kochen und gießt es nochmals durch das Filtriertuch. Man erzielt dadurch ein vollständig klares Gelee. Wieder in die Messingpfanne zurückgegeben, kocht man den Saft unter stetem Abschäumen, bis ein Tropfen auf einem Teller stehen bleibt. Das fertige Gelee wird in kleine Gläser gefüllt und wenn es erkaltet ist, verschlossen. Der Rückstand wird zu Marmelade oder Paste verarbeitet.

1495. Gekochter Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Die zerdrückten Beeren, am besten Himbeeren, werden in einer Porzellanschüssel mit einem Tuch bedeckt 3—4 Tage in den Keller gestellt. Sie sollen während dieser Zeit zum Gären kommen und müssen öfters umgerührt werden, damit der Saft sich besser ausscheidet. Die Beeren werden sodann in einem Passiertuch ausgepreßt und der abgelaufene Saft filtriert. Auf 1 l Saft gibt man 1½ Pfd. Zucker und kocht beides zusammen in einer Messingpfanne unter stetem Abschäumen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Hierauf füllt man den Saft in Flaschen und verkorkt diese nach dem Erkalten luftdicht. Nach Belieben kann man dem Saft vor dem Kochen etwas Weinessig zugeben.

1496. Ungekochter Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Für 3 l Früchte (Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren) bringt man 2 l Wasser zum Kochen, löst darin 40 g krystallisierte Weinsteinsäure auf und übergießt damit die Beeren. Nach 24 Std. läßt man den Saft durch ein Tuch ablaufen. Auf 1 l

Saft gibt man 2 Pfd. Hutzucker, den man durch öfteres Umrühren zum Auflösen bringt. Man füllt sodann den Saft in weithalsige Flaschen, bindet diese mit einem Leinwandläppchen zu und stellt sie an einen nicht zu kühlen Ort, bis der Saft durch Gärung vollständig klar geworden ist. Er kann dann nochmals umgefüllt und verschlossen werden.

1497. Zwiebelsaft (gegen Husten).

1 Pfd. Zwiebeln werden geschält, geschnitten und mit 1½ l Wasser 2 Std. gekocht. Sodann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und (etwa 1 l) mit ¼ Pfd. Zucker nochmals ¼ Std. gekocht.

G. Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen).

1498. Birnen in Essig und Zucker.

Hierzu eignen sich am besten Geishirtle oder Bestebirnen, die frisch geerntet und nicht zu reif sein dürfen. Die Birnen werden geschält und bis zum Gebrauch in Wasser gelegt, dem man einige Zitronenscheiben zugegeben hat. Für 3 Pfd. geschälte Birnen läutert man 1 Pfd. Zucker mit ½ l Weinessig, legt soviel Birnen hinein, daß sie bequem nebeneinander liegen und kocht sie so lange, bis man mit einem Holzstäbchen leicht einstechen kann. Nun legt man sie mit dem Schaumlöffel in ein Glas oder einen Steinzeugtopf, kocht den zweiten Teil der Birnen, und wenn man mit allen Früchten fertig ist, gießt man den Saft darüber. Nach dem Erkalten werden die Gefäße zugebunden.

1499. Schwarze Johannisbeeren.

Dieselben werden wie Preißelbeeren eingekocht (Nr. 1503).

1500. Kirschen als Beilage zu Fleisch.

Von großen, festen Kirschen schneidet man die Hälfte des Stieles ab und übergießt das Obst mit Weinessig, welchen man nach 24 Std. wieder abschüttet. Für etwa 2 Pfd. Kirschen kocht man 1 Pfd. Zucker mit ¼ l Wasser, bis er klar ist, gibt die erkaltete Zuckerlösung über die Kirschen und läßt sie 3 Tage darin liegen. Nach dieser Zeit bringt man die abgeschüttete Zuckerlösung zum Kochen, gibt etwa die Hälfte der Kirschen hinein, läßt sie einmal aufkochen und gibt sie mit dem Schaumlöffel in Gläser oder Töpfe. Die übrigen Kirschen werden ebenfalls aufgekocht und samt der Brühe eingefüllt. Die Töpfe werden nach dem Erkalten verschlossen und in kühlem, trockenem Raum aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1501. Eingemachte Nüsse.

Zut.: 1 Pfd. Nüsse, 1 Pfd. Zucker, $^1/_6$ l Wasser, 6 Nelken, $^1/_2$ Stange Zimt.

Grüne Nüsse, die etwa an Johanni gepflückt wurden, werden gewaschen, mit einem spitzen Holzstäbchen 3—4 mal durchstochen und in kaltes Wasser gelegt, bis sie schwarz sind. Man rechnet dazu 10 bis 14 Tage; das Wasser muß täglich erneuert werden und außerdem sollen die Nüsse während dieser Zeit in einem kühlen Raum stehen. Sodann kocht man die Nüsse in reichlich Wasser, am besten in einer Messingpfanne so weich, daß eine an eine Stecknadel angespießte Nuß leicht abfällt. Kocht man die Nüsse zu weich, so fällt die äußere Schale ab und der Saft wird trübe. Gekocht läßt man die Früchte 24 Std. stehen. Hierauf bringt man den Zucker mit der angegebenen Menge Wasser zum Kochen und läutert ihn unter Abschäumen bis zur kleinen Perle. Man gibt sodann die Nüsse samt Zimt und Nelken zu, läßt sie einige Mal aufkochen und füllt sie in gut reine Töpfe oder Gläser. Nach dem Erkalten werden letztere zugebunden. Pikanter werden die Nüsse, wenn man zum Läutern des Zuckers halb Wasser und halb Weinessig verwendet.

1502. Pfirsiche in Essig.

Große, feste Pfirsiche werden vorsichtig geschält, entsteint und gewogen. Für 1 Pfd. vorgerichtete Pfirsiche bringt man ¼ l guten Weinessig mit ½ Pfd. Zucker zum Kochen, gibt 1 Stange Zimt und ein Stückchen Ingwer zu, schäumt ab und gießt die Flüssigkeit lauwarm über das Obst. Nach 24 Std. kocht man den abgegossenen Saft auf, schäumt wieder ab und gießt den Saft heiß über die Früchte. Am dritten Tag wird er nochmals zum Kochen gebracht, die Früchte darin etwa 1 Min. gekocht, herausgenommen, in Gläser gefüllt und der Saft, nachdem man ihn etwas dick gekocht hat, darüber gegossen. Nach dem Erkalten werden die Pfirsiche, um sie unter der Brühe zu halten, beschwert und die Gefäße mit Pergamentpapier zugebunden.

1503. Eingemachte Preißelbeeren.

Die Preißelbeeren, welche schön rot und fest sein sollen, werden verlesen, wobei alle grünen und schwarzen Früchte entfernt werden. Für 3 l gewaschene Preißelbeeren läutert man in ¼ l Weinessig 1½ Pfd. Zucker, gibt die Beeren und 1 Stange Zimt zu, kocht sie etwa 10 Min., um sie dann mit dem Schaumlöffel in den Topf zu füllen. Der Saft wird, nachdem er noch etwas eingekocht wurde, über die Beeren gegossen. Statt Weinessig kann man auch Weiß- oder Rotwein verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1504. Ungekochte Preißelbeeren.

1 Pfd. gewaschene Preißelbeeren werden mit ¾ Pfd. Grießzucker 1 Std. gerührt, in Gläser gefüllt und diese zugebunden.

1505. Essigzwetschgen.

Dazu verwendet man nur große, feste, mit Stielen versehene Früchte. 4 Pfd. derselben werden abgerieben, mit einem dünn zugespitzten Hölzchen 4—5mal gestupft und in eine Porzellan- oder irdene Schüssel gelegt. ½ l Essig, ¼ l Wasser, 2 Stangen Zimt und 2 Pfd. Zucker werden aufgekocht und erkaltet über die Zwetschgen gegossen. Am 2. Tag wird der abgegossene Saft wieder aufgekocht und lauwarm über die Früchte gegeben. Am 3. Tag wird der Saft wieder zum Kochen gebracht, etwa 8—10 Zwetschgen einmal darin aufgekocht, diese in einen Topf gelegt und eine zweite Partie gekocht. Sind alle Früchte fertig, gießt man den abgeschäumten Saft darüber und bindet den Topf nach dem Erkalten zu.

1506. Essiggurken.

Gleichmäßige, kleine Gurken werden gut gewaschen und nach dem Abtropfen in eine Schüssel gelegt, wobei man sie tüchtig mit Salz bestreut. Nach 24 Std. reibt man Stück für Stück mit einem Tuche ab und übergießt sie mit gekochtem, erkaltetem Weinessig. Zwischen die Gurken verteilt man Estragon, Dill und Perlzwiebeln. Am Tage darauf wird der Essig aufgekocht und heiß über die Gurken gegeben. Nach wiederum 24 Stunden bringt man den Essig zum Kochen, gibt etwa 15 kleine Gurken hinein, läßt sie einmal darin aufkochen und legt sie mit einem Schaumlöffel in den Steintopf. Nun kocht man eine zweite Partie usw. bis alle Gurken gekocht sind. Die Kräuter legt man zwischen die Gurken und gießt den Essig darüber. Oben darauf gibt man der Haltbarkeit wegen einige Stückchen geschälten Meerrettich, ein Säckchen mit Senfkörnern und bindet den Topf nach dem Erkalten zu.

1507. Essiggurken, anderer Art.

Man verwendet dazu reife, feste Gurken, welche geschält, halbiert und durch Ausschaben mit einem silbernen Löffel vom Kernhaus befreit werden. Nun schneidet man die Gurken in fingerlange, dünne Schnitze, bestreut sie tüchtig mit Salz und läßt letzteres 24 Std. gut einziehen. Alsdann werden die Gurken vorsichtig zwischen Tüchern getrocknet und in einen Steintopf geschichtet, wobei man zwischen die einzelnen Lagen Senfkörner, Pfefferkörner, Paprikaschoten, Perlzwiebelchen und geschälten Knoblauch legt. Inzwischen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bringt man Weinessig zum Kochen und gießt denselben kochend darüber. (Den Topf in kaltes Wasser stellen.) Am zweiten und dritten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm über die Gurken gegeben. Nach dem Erkalten wird der Topf mit Pergamentpapier zugebunden und in einem kühlen Raum aufbewahrt.

1508. Salzgurken.

Schlanke, handlange Gurken werden gewaschen und 12 bis 24 Std. in kaltes Wasser gelegt. Hierauf reibt man sie ab und legt sie mit allerlei Gewürz wie Dill, Fenchel, Estragon, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Meerrettichstückchen in einen mit Trauben- oder Weichselkirschenblättern ausgelegten Topf oder Holzständer. Man gießt gekochtes, erkaltetes Salzwasser (1 l Wasser, 30 g Salz) darüber, beschwert die Gurken mit einem Schieferstück, Holz- oder Porzellanteller und bewahrt sie in einem luftigen Keller auf. Nach einigen Tagen kann man das Wasser noch einmal abgießen, aufkochen und erkaltet wieder über die Gurken geben. Man kann dem Wasser nach Belieben etwas Essig beifügen.

1509. Senfgurken.

Gelbe, noch feste Gurken reibt man mit einem Tuche ab, durchschneidet sie und schabt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus. Sodann schneidet man die Gurken in fingerlange und 2 cm breite Stücke und bestreut diese gut mit Salz, das man 24 Std. einziehen läßt. Sodann legt man die Gurkenstreifen zum Abtropfen auf ein Tuch und richtet unterdessen halbfingerlange, 1 cm dicke Meerrettichstückchen und reichlich gelben Senfsamen. In einen Steinzeugtopf schichtet man eine 5 cm hohe Lage Gurken, belegt sie mit Meerrettich, Senf und Perlzwiebeln, läßt wieder Gurken folgen usw. bis man alle eingelegt hat. Auf etwa 10 mittelgroße Gurken rechnet man eine handvoll Zwiebeln, eine Meerrettichstange und 100 g Senfsamen. Der dazu notwendige Weinessig wird zur Hälfte mit Wasser gemischt, einmal aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegeben. Nach etwa 24 Std. läßt man ihn ablaufen, um ihn nochmals aufzukochen und erkaltet über die Gurken zu gießen. Nun bindet man den Topf fest zu und verwahrt die Gurken in kühlem, luftigem Raum.

1510. Süße Gurken.

Große, feste Gurken werden geschält, von den Kernen befreit, in fingerlange, fingerbreite Stücke geschnitten und gewogen. In einer Schüssel übergießt man sie mit soviel Weinessig, daß sie beinahe da-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

von bedeckt sind und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Am andern Tag wird der Essig abgeschüttet, aufgekocht und heiß über die Gurken gegossen. Nach 24 Std. wird in dem wieder abgeschütteten Essig halb so viel Zucker als die Gurken wiegen geläutert. Nach dem Abschäumen gibt man die Gurkenschnitze zu und kocht sie, bis sie durchsichtig, aber noch fest sind. Sodann nimmt man sie heraus, kocht den Essig etwas ein, gießt ihn über die eingefüllten Gurken und bindet die Töpfe nach dem Erkalten zu.

1511. Gurkensalat.

Um auch im Winter den so sehr beliebten Gurkensalat nicht zu entbehren, werden während der Erntezeit gut reife Gurken geschält, halbiert und nachdem man das Kerngehäuse herausgeschabt hat, gehobelt. Die Gurken werden nun gesalzen und 24 Std. aufbewahrt. Schwacher Weinessig wird zum Kochen gebracht und über die ausgedrückten Gurken gegossen. Nach weiteren 24 Std. wird der Essig mit Estragon, einer mit Nelken besteckten Zwiebel erhitzt und warm über den Salat gegossen. Am folgenden Tag wird der wieder aufgekochte Essig kalt über die Gurken gegossen und sobald der Essig eingezogen ist, über die Gurken eine fingerbreite Ölschichte gegeben. Der Topf wird zugebunden und das Öl beim Gebrauch unter den Salat gemengt.

1512. Süße Kürbisse oder Melonen.

Ein fleischiger Kürbis wird geschält, mit einem silbernen oder Holzlöffel von den Kernen befreit und in fingerlange, etwa 2 cm dicke Stückchen geschnitten. Diese legt man in eine irdene oder Porzellanschüssel, gießt soviel Weinessig darüber, daß sie ganz bedeckt sind und gießt nach 3 Std. den Essig wieder ab. Nun läutert man auf 2 Pfd. Schnitze 1 Pfd. Zucker mit $^1/_8$ l Wasser zur kleinen Perle, gibt die Kürbisse nebst 4 Nelken, 2 fingerlangen Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale zu und läßt sie langsam kochen, bis man mit einem Holzstäbchen gut einstechen kann und sie ein glasiges Aussehen haben. Nun füllt man die Schnitze nebst Saft in nicht zu große Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten zu.

1513. Maiskölbchen einzumachen.

Die kleinen Maiskolben in der Größe eines Fingers werden abgebrochen, geputzt und 10 Min. in Salzwasser gekocht. Sodann bringt man nicht zu scharfen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnten Weinessig mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zum Kochen, gibt die Kölbchen eine Minute hinein und füllt sie erkaltet nebst dem Essig in einen Steinzeugtopf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1514. Mixed-Pikles.

Maiskölbchen werden in 2 cm lange, 2 kornbreite Streifchen geschnitten und nebst kleinen, grünen Gurken, Blumenkohlröschen, ausgebrockelten Erbsen, geputzten, halbfingerlang geschnittenen Bohnen, gezackt ausgestochenen Gelbrübenscheibchen und Kapuzinersamen gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Alsdann schichtet man die Gemüschen nebst spanischer Pfefferschote hübsch in die reinen Gläser, gießt kochenden, mit etwas Wasser verdünnten Essig darüber, verschließt die Gläser und sterilisiert sie 1½ Std. bei 100° C. Man gibt die Mixed-Pikles als Zugabe zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten.

1515. Eingemachte Rotrüben.

Zut.: 3 Pfd. Rotrüben (ohne Blätter). — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Einlegen: ½ l mit Wasser verdünnten, abgekochten Essig, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 6 Körner Koriander.

Die Rotrüben, welche nicht zu groß sein sollen, werden geputzt, die Blätter werden dabei 2 cm oberhalb der Rübe abgedreht und die Rüben samt den Wurzelenden gewaschen. Hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser und Salz bei und läßt sie langsam weich kochen. Je nach der Größe und der Jahreszeit rechnet man 1—2 Std. Kochzeit. Um das Garsein zu erkennen, nimmt man eine Rübe mit einem Tuch heraus, wenn sie sich weich anfühlt und die Haut sich ablöst sind die Rüben gar. Nun werden sie geschält und mit einem glatten oder auch gezackten Messer in ¼ cm dicke Scheiben geschnitten. Alsdann schichtet man die Rotrüben mit in Scheiben geschnittener Zwiebel und den andern Gewürzen in eine Schüssel oder Steinzeugtopf, gießt den mit Wasser verdünnten Essig darüber und läßt sie gut zugedeckt einige Tage stehen. Will man die Rotrüben längere Zeit aufbewahren, empfiehlt es sich, den Essig nebst Wasser einmal aufzukochen und nach dem Erkalten über die Rüben zu gießen; die Flüssigkeit muß die Rüben bedecken. Auch durch Zugabe eines Stückchen rohen Meerrettichs werden die Rüben haltbarer gemacht.

Gemüse zu sterilisieren.

1516. Blumenkohl.

Um schönen, weißen Blumenkohl zu erhalten, ist es notwendig, daß derselbe möglichst frisch sterilisiert wird. Der Blumenkohl wird je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten, diese von allen Blättern

und schlechten Teilen befreit und so in weite, niedere Gläser eingesetzt, daß man glaubt, wieder einen ganzen Blumenkohl vor sich zu haben. Hierauf wird das Gemüse viermal mit kochendem Wasser übergossen, das man je nach etwa 5 Min. wieder abschüttet. Mit dem 4. Wasser wird das Gemüse nach Vorschrift 1½ Std. bei 100° C sterilisiert. Man achte dabei darauf, daß die Gläser nur ¾ im Wasser stehen. Nach 4 Tagen wird der Blumenkohl nochmals ½ Std. sterilisiert.

1517. Bohnen.

Will man Bohnen sterilisieren, dann empfiehlt es sich, nur eine gute Sorte, wie Prinzeßbohnen, die wenig Fäden haben oder Wachsbohnen zu verwenden. Die Bohnen werden von den Fäden und Gipfeln befreit, gewaschen, in Gläser gefüllt, mit Salzwasser begossen (1 l Wasser, 1 Eßl. Salz) und 1½ Std. bei 100 ° C sterilisiert. Nach 4 Tagen sterilisiert man die Bohnen nochmals ½ Std. Man kann sie vor dem Einfüllen auch vordämpfen und zwar legt man sie hierzu in nicht zu großen Portionen in einen gut schließenden Seiher (Dämpfer) und hängt diesen 10 Min. über strudelndes Salzwasser.

1518. Champignons.

Zum Sterilisieren sollte man nur festgeschlossene, nicht zu große Pilze verwenden, die man sofort nach der Ernte einlegt. Die Champignons werden in Partien von 6—8 Stück rasch durchs Wasser gezogen, in leicht gesäubertem Wasser gebürstet, mit einem Nickelmesser der sandige Strunk etwas abgeschnitten und die Pilze vorsichtig geputzt. Die fertigen Pilze kocht man sofort in kochendem Wasser, dem man auf 1 l Wasser 2 Eßl. Zitronensaft zugegeben hat. Herausgenommen kommen sie sofort in das reine Glas, welches man mit einem Deckel gut verschließt. So putzt und kocht man Pilz für Pilz; die Sache ist etwas langweilig und es ist gut, wenn zwei Personen sich gegenseitig in die Hand arbeiten, aber es ist dadurch die einzige Möglichkeit geboten, weiße Pilze zu erhalten. (Sobald der geputzte Pilz nur einen Augenblick der Luft ausgesetzt ist, färbt er sich dunkel.) Wenn alle Pilze fertig sind, füllt man kochendes Wasser darüber, schließt das Glas und sterilisiert die Pilze 1 Std. bei 100° C. Die so eingemachten Pilze verwendet man zum Würzen der verschiedenen Ragouts oder als Gericht für sich.

1519. Erbsen.

Möglichst frisch geerntete Erbsen werden ausgebrockelt, verlesen und gewaschen. Sodann gibt man sie in kochendes, wenig gesalzenes

Wasser, läßt sie etwa 5 Min. kochen und gießt sie in kaltes Wasser. Man füllt sie in reine Gläser, gibt eine kochende Salzlösung darüber (1 l Wasser, 1 Eßl. Salz), verschließt die Gläser pünktlich und läßt sie 90 Min. bei 100° C kochen. Nach dem Erkalten nimmt man die Gläser unter der Feder weg und kocht die Erbsen nach 4 Tagen nochmals 30 Min. bei 100° C. (Die ausgebrockelten Hülsen werden im Wärmeofen, oder im Backofen getrocknet und bis zum Gebrauch hängend in Säckchen aufbewahrt. Man verwendet die Hülsen während der gewürzarmen Wintermonate zum Kochen der Fleisch- oder Grünsbrühe.) Das Abkochwasser der Erbsen verwendet man zu Suppen.

1520. Julienne für Suppen.

Junge Gemüschen, wie ausgebrockelte Erbsen, Blumenkohlröschen, geputzte, halbfingerlang geschnittene, zarte Bohnen, Lauchstengel, pfenniggroße, gezackte, ausgestochene Karottenscheibchen und mit dem Gemüsebohrer länglich ausgestochene Kohlraben werden gewaschen, jede Art für sich 2 Min. über kochendem Salzwasser gedämpft und bis zum weiteren Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Alsdann schichtet man die Gemüschen sorgfältig in das Sterilisierglas, übergießt sie mit kochendem Salzwasser (1 l Wasser, 1 Eßl. Salz), verschließt das Glas nach dem Abwaschen mit Gummiring und Deckel, bringt es unter Druck und sterilisiert die Gemüse bei 100° C 1½ Std. Nach 4 Tagen wird das Glas ½ Std. bei 100° C nachsterilisiert. Beim Gebrauch gibt man die Gemüschen in kochende, klare Fleischbrühe.

1521. Karotten.

Junge Karotten oder Gelbrüben werden geschabt oder zwischen einem reinen Tuch mit Hilfe von grobem Salz so lange gerieben, bis das dünne Häutchen entfernt ist. Man kann auch eine kleine Menge des gewaschenen Gemüses mit wenig gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, in kaltem Wasser abschrecken und die sich leicht lösende Haut abstreifen. Sodann wird das Gemüse rasch gewaschen, in Gläser gefüllt und mit der kochenden Salzlösung (1 l Wasser, 1 Eßl. Salz) übergossen. Man schließt die Gläser mit ausgekochtem Ring und gutpassendem Deckel, stellt sie unter Druck in den Apparat mit heißem Wasser und sterilisiert die Karotten 1½ Std. bei 100° C. Nach 4 Tagen ist ein Nachsterilisieren von 30 Min. notwendig. (Selbstverständlich stellt man die Gläser beim zweiten Kochen in kaltes Wasser.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1522. Kohlraben.

Die Kohlraben werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und im Dämpfer oder in Ermangelung eines solchen 10 Min. in einem Salatsieb gut zugedeckt auf kochendes Wasser gestellt. Sodann werden die Blättchen in Gläser schuppenartig eingesetzt, mit kochender Salzlösung begossen und bei 100 ° C 90 Min. gekocht. Nach 4 Tagen muß man das Gemüse 30 Min. nachsterilisieren. Nach Belieben können die zarten, grünen Blätter nach kurzem Abwellen mit den Scheiben eingeschichtet werden.

1523. Mangoldstiele.

Dicke, saftige Mangoldstiele werden geschält und in 1½ cm breite, glashohe Stangen geschnitten. Damit sie nicht ihre Farbe verlieren, legt man sie bis zum Sterilisieren in Salzwasser, dem man etwas Zitronensaft zugegeben hat. Man füllt den Mangold in hohe Gläser, übergießt ihn mit kochender Salzlösung und kocht ihn 45 Min. bei 100° C. Nach 4 Tagen sterilisiert man die Stiele 10 Min. bei 100° C nach.

1524. Pfifferlinge.

Möglichst frisch gepflückte, nicht zu kleine Pfifferlinge werden geputzt, rasch gewaschen und während des Arbeitens in eine gut zugedeckte Schüssel gelegt, damit sie sich nicht verfärben. Hierauf gibt man sie einen Augenblick in kochendes Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, füllt sie sofort in reine Gläser, gießt kochende Salzlösung darüber und sterilisiert die Pilze bei 100 ° 1 Std.

1525. Spargeln.

Dazu verwendet man nur frisch gestochene, möglichst tadellose Spargeln, welche man vor dem Putzen 6—12 Std. in frisches Wasser legt. Dadurch wird der strenge Geruch, welcher durch die starke Düngung entsteht, etwas beseitigt. Beim Putzen achte man darauf, daß die holzige Schale gut entfernt wird. Die Länge der Spargeln richtet man nach der Höhe des Glases; meistens rechnet man eine Länge von 18—20 cm. Das Einfüllen erfolgt in der Weise, daß man das reine Glas in die linke Hand legt und die Spargeln dicht nebeneinander einschichtet; die Köpfchen kommen auf den Boden. Sodann stellt man die Gläser in kaltes Wasser, gießt über die Spargeln springend heißes, reines Wasser, welches man nach 5 Min. wieder abgießt. Man wiederholt das Übergießen mit kochendem Wasser noch dreimal, darf aber ja nicht vergessen, die Spargeln immer 5 Min. damit stehen zu lassen. Nach dem vierten Übergießen

setzt man möglichst rasch die reinen Ringe und Deckel auf, stellt die Gläser gut unter Druck und läßt die Spargeln unter Wasser 90 Min. bei 100° C kochen. (Selbstverständlich stellt man die heißen Gläser auch in einen Kessel mit heißem Wasser.) Nach der vorgeschriebenen Kochzeit nimmt man die Gläser aus dem Wasser und läßt sie unter Druck erkalten. Nach 4 Tagen werden die Spargeln nochmals 30 Min. bei 100° C sterilisiert. Die Spargeln sollen bei der Aufbewahrung möglichst dunkel gestellt werden; am Licht verlieren sie ihre weiße Farbe. Beim Gebrauch gibt man die Spargeln 5 Min. in kochendes Salzwasser und serviert sie nach Vorschrift.

1526. Steinpilze.

Frisch geerntete, feste, nicht zu große Steinpilze werden geputzt, das heißt die Haut wird leicht abgeschabt, die Lamellen, das sandige Strunkende, sowie alle sonstigen schlechten Teile weggeschnitten. Wenn nötig, zerkleinert man die Pilze und legt sie sofort nach dem Waschen in ein mit einem Deckel versehenes Glas. Wenn dasselbe gefüllt ist, stellt man es im Wasserbad aufs Feuer und läßt sie darin etwa 30—40 Min. vordämpfen. Wenn man alle Pilze so vorbereitet hat, füllt man sie mit dem erhaltenen Saft in nicht zu große Gläser, verschließt diese nach Vorschrift und sterilisiert 60 Min. bei 100° C.

1527. Tomaten.

Die Tomaten sollen schön rot, recht fest und mittelgroß sein. Sie werden durch vorsichtiges Abdrehen vom Stiel befreit, gewaschen, mit einer Nadel mehrmals gestupft, fest in die Gläser geschichtet und mit kochender Salzlösung übergossen. (1 l Wasser, 1 Eßl. Salz.) Man setzt nach dem Abwaschen der Gläser Ring und Deckel auf, bringt die Gläser unter die Feder und kocht die Tomaten bei 70° C 1 Std. Bei höherer Temperatur platzen die Tomaten.

1528. Tomatenmark.

Gut reife Tomaten werden gewaschen, in 4 Teile geteilt und ohne Wasser gut weich gekocht. Man treibt sie sodann durch ein Sieb, läßt das Mark über Nacht stehen, nimmt die obere Wasserschichte weg und füllt das dicke Mark in Flaschen oder Krüge. Diese werden gut verkorkt, mit einer Schnur zugebunden und ½ Std. im Wasserbad gekocht. Nach dem Erkalten wird der poröse Kork mit Pech, Harz oder dgl. luftdicht verschlossen. Der gut ausgepreßte Rückstand der Tomaten wird im Backofen getrocknet und hängend in Säckchen als Suppenwürze für den Winter aufbewahrt. Das abgeschöpfte Wasser verwendet man zu Suppen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1529. Trüffeln.

Das Sterilisieren von Trüffeln ist bei großem Bedarf sehr zu empfehlen, da man sie roh bedeutend billiger einkauft. Am besten sind die französischen Trüffeln; doch sind sie fast doppelt so teuer wie die deutschen. Beim Einkauf der letzteren achte man darauf, daß sie beim Durchschneiden nicht weißfleckig, sondern schön dunkel und nicht madig sind. Man nimmt zum Einlegen die kleinsten Gläser, die man haben kann. Die 6 Std. gewässerten Trüffeln werden in 2—3mal zu wechselndem Wasser mit einer neuen Bürste gut gereinigt und zwischen reinen Tüchern über Nacht getrocknet. Beim Sterilisieren legt man die Pilze in die Gläser, große Stücke werden 1—2mal durchschnitten, gibt 2—3 Eßl. Madeira zu und sterilisiert die Pilze 60 Min. bei 100° C. Hat man bei der Verwendung Pilze übrig, so wird das Glas wieder zusterilisiert und zwar bei 100° C 15 Min.

1530. Fleisch oder Geflügel zu sterilisieren.

Reste von Braten oder Geflügel füllt man nebst dem Beiguß in ein möglichst breites, sogenanntes Fleischglas, verschließt es mit dem dazu bestimmten Ring und Deckel und sterilisiert bei 100° C bei 1 l Glas 1 Std. und bei einem 2 l Glas 1½ Std. Will man das Fleisch beim Gebrauch heiß servieren, dann wird es am besten im Apparat im Wasserbad erhitzt. Bei pünktlichem Arbeiten schmeckt es wie frisch zubereitetes Fleisch.

---

35. Wintervorräte.

Eine praktische Hausfrau sorgt im Laufe des Sommerhalbjahrs für die nötigen Wintervorräte, da viele Nahrungsmittel, wie Eier, Butter, auch Suppengrüns u. dgl. in dieser Jahreszeit billiger und leichter zu haben sind als im Winter. Ist ein eigener Garten da, so kann man auch oft mehr Gemüse ernten, als man gerade bedarf. — Für Anfängerinnen ist es nun oft schwer, das richtige Maß beim Einlegen der Vorräte zu treffen. Deshalb lassen wir eine erprobte Anleitung folgen. Im Laufe der Zeit wird dann die Erfahrung lehren, wo ab- oder zugegeben werden muß, da ja der Bedarf an Lebensmitteln je nach der Lebensweise und dem Alter der Familienglieder verschieden ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Folgende Vorräte sind für einen Haushalt von 6 Personen berechnet bei einem Einkommen von 4—5000 M.

400 Eier	Einlegezeit: März, April (vor der Brütezeit).
30 Pfd. Butter	Auskochzeit: Mai, Juni.
60—70 Pfd. Bohnen	Einmachzeit: August.
30 Pfd. Zwiebeln	Einkaufzeit: August, September.
15—18 Köpfe Weißkraut	Einmachzeit: Ende September, Oktober.
6 Ztr. Kartoffeln	Einkaufzeit: Oktober.

(In einer Arbeiterfamilie rechnet man für 1 Person 2 Ztr. Kartoffeln.)

25 Pfd. Gelbrüben 25 Köpfe Sellerie 20 Stengel Lauch 40 Stück Petersilienwurzeln	Einschlagzeit: November.

Im Laufe des Sommers trocknet man im Backofen: Spargelschalen, Erbsenschoten, Petersilie, Lauch, Selleriebläter, Schnittlauch, Salbei und Tomatenschalen.

1531. Sauerkraut einzumachen.

Zut.: 15 Krautköpfe, 1 Pfd. Salz.

Die Krautköpfe und zwar am besten solche von der Filder (Gegend bei Stuttgart) werden nach dem Einkauf 8—10 Tage in den Keller gelegt. Vor dem Hobeln werden die äußeren, grünen oder schlechten Blätter, sowie der Strunk entfernt. Beim Hobeln muß man dafür Sorge tragen, daß das Kraut recht fein und lang gehobelt wird. In den nach Nr. 1539 behandelten Ständer legt man 3—4 gewaschene, große Krautblätter, gibt eine etwa 8 cm dicke Lage Kraut und eine handvoll Salz darauf und stößt das Gemüse mit einem Holzstößel so fest als möglich zusammen. Nun gibt man wieder Kraut und Salz, stößt wieder und arbeitet so weiter, bis alles Kraut eingeschichtet ist. Nach Belieben kann man dem Kraut Apfelschnitze oder Wacholderbeeren zugeben. Nun deckt man das Kraut mit Krautblättern zu und legt ein gut schließendes Brettchen und 1—2 schwere Steine darauf. So läßt man das Kraut stehen, bis die Gärung vorüber ist (14 Tage bis 3 Wochen). Dann wird das Kraut vorsichtig abgewaschen, die Blätter durch ein reines Tuch ersetzt und wieder mit Brettchen und Steinen versehen. Das Kraut muß nun ferner alle 8 Tage abgewaschen werden; dabei ist zu beachten, daß 1 Std. vor dem Abwaschen der Stein entfernt wird, damit die Flüssigkeit, welche die Luft abschließt, in das Kraut zurücktreten kann und nicht durch Wasser ersetzt werden muß. Die Flüssigkeit soll immer 1 bis 2 cm über dem Kraut stehen, sonst wird es schlecht. Ist man genötigt frische Flüssigkeit zuzugeben, so gibt man stets gekochtes, erkal-

tetes Salzwasser darüber. (1 l Wasser ½ Eßl. Salz.) Die Güte des Sauerkrautes hängt von einer rasch eintretenden Gärung ab. Will man dem Sauerkraut einen besonders feinen Geschmack geben, dann gießt man nach der Gärung 1 l guten Weißwein darüber.

1532. Saure weiße Rüben.

Dieselben werden wie Sauerkraut eingelegt. Man rechnet auf 100 Rüben 1—1½ Pfd. Salz.

1533. Mangoldstiele mit Salz einzumachen.

Mit dem Einlegen der Mangoldstiele darf man nicht zu früh beginnen, da sie sonst leicht sauer werden. Etwa anfangs Oktober wird von recht kräftigen Mangoldstielen das Kraut entfernt, die Stiele leicht abgezogen und in halbfingerlange Stückchen geschnitten. Damit diese nicht braun werden, legt man sie, bis alles Gemüse fertig ist, in kaltes Wasser. Sodann gibt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie einige Minuten aufkochen, gießt sie auf ein Sieb und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Nun werden sie wie Sauerkraut in einen Steintopf eingelegt und zwar eine Lage Stiele, eine handvoll Salz, wieder Stiele usw. Oben darauf kommt eine alte Serviette, ein Brettchen und ein Stein. Es soll sich nun im Zeitraum von 24 Std. soviel Brühe bilden, daß das Brettchen ganz damit bedeckt ist. In trockenen Jahrgängen muß man, wenn nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, mit gekochtem, kaltem Salzwasser nachhelfen. Die Stiele werden alle 8 Tage abgewaschen; im Anfang empfiehlt es sich, das Gemüse alle 3—4 Tage zu reinigen, da die Stiele sonst leicht weich werden.

1534. Salzbohnen einzumachen.

Zut.: 50 Pfd. Bohnen, 3 Pfd. Salz.

Beim Einkauf der Bohnen achte man darauf, daß man Stangen- und nicht sogenannte Busch- oder Stockbohnen erhält. Wenn möglich soll man sie von der ersten Ernte verwenden. Die Bohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit und nach Belieben ein- bis zweimal der Länge nach durchschnitten. Ein Ständer aus Eichenholz oder Steinzeug wird mit gut gewaschenen Rebblättern ausgelegt und eine 6 cm dicke Bohnenschichte darauf gebreitet, welche man mit den Händen oder einem Holzstößer fest zusammenpreßt. Sodann streut man Salz darüber, gibt wieder Bohnen darauf und arbeitet so weiter, bis man sämtliches Gemüse eingelegt hat. Nach dem nochmaligen festen Zusammenpressen deckt man die Bohnen mit gewaschenen Rebblättern, legt die gut passenden Holzbrettchen dar-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

über und beschwert das Gemüse mit großen Steinen. Nach etwa 24 Std. muß sich über den Bohnen eine 3—4 cm hohe Wasserschichte gebildet haben. Die Gärung soll schon nach 2 Tagen beginnen und nach etwa 14 Tagen beendigt sein. Beim Abwaschen soll man stets die Steine einige Stunden vorher abheben, damit die obenstehende, notwendige Flüssigkeit nicht abgeschöpft zu werden braucht, sondern sich ins Gemüse zurückzieht. Erst werden die Brettchen mit dem Gärschaum vorsichtig abgenommen und die Bohnen mit reinem Wasser und einem Tuch abgewaschen. Sodann breitet man ein Tuch über die Bohnen, steckt es an den Wänden des Ständers fest ein und legt wieder die reinen Bretter und die gewaschenen Steine darauf. So muß das Gemüse alle 8 Tage behandelt werden. Sollte sich im Laufe des Winters die Wasserschichte, die stets 2 cm hoch über dem Brett stehen soll, verringern, dann kocht man eine leichte Salzlösung und gibt sie erkaltet über die Bohnen. Beim Herausnehmen der Bohnen muß die Oberfläche stets glatt bleiben, da sonst die Bohnen leicht weich werden.

1535. Flaschenbohnen.

Zut.: 7 Pfd. Bohnen, 1 Pfd. Salz.

7 Pfd. zarte Bohnen werden geputzt, in feine Streifen geschnitten und mit 1 Pfd. Salz gut gemengt. Nach 24 Std. steckt man die Bohnen in reine Flaschen oder Krüge, gießt die sich gebildete Salzlake darüber, verschließt mit reinen Korken und verwahrt die Gefäße an einem kühlen, trockenen Raum. Bei der Zubereitung werden die Bohnen wie Salzbohnen behandelt.

1536. Eingemachte, sogenannte saure Bohnen.

Zut.: 50 Pfd. Bohnen, 2 Pfd. Salz.

Zarte Stangenbohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit, nach Belieben in 3—4 Teile geschnitzelt und in Portionen von etwa 6 Pfd. in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gegeben. Sobald das Gemüse einmal aufgekocht hat, gießt man es auf ein Sieb, läßt es ausgebreitet erkalten und legt es in den bereit gehaltenen Ständer wie Salzbohnen ein.

1537. Estragon einzumachen.

Schöner Estragon wird abgestreift, gewaschen, in kleine Fläschchen gefüllt und mit heißem Weinessig übergossen. Die Fläschchen werden rasch verkorkt, in Holzwolle oder Tücher verpackt, in einen Topf gestellt und so viel Wasser zugegossen, daß die Flaschen ¾ damit bedeckt sind. Man kocht sie 15—20 Min., überzieht nach dem

Erkalten die Korken mit Harz, Wachs oder Siegellack und verwahrt den Estragon an kühlem Orte auf. Man verwendet ihn zu Sauce bernaise, Remouladenbeiguß, Salat usw. Auf dieselbe Weise können alle Gewürzpflanzen eingemacht werden.

1538. Estragonessig herzustellen.

Den so sehr beliebten Estragonessig kann sich jede Hausfrau während der Sommermonate selbst herstellen. Man braucht dazu eine große Korbflasche und einen Büschel echten, nicht ausgearteten Estragon. Man reibt beim Prüfen desselben ein Blättchen zwischen den Fingern; der Estragon muß stark duften. Der rasch gewaschene Estragon wird in die gereinigte Korbflasche eingedrückt, mit 6—8 l Weinessig begossen und das Gefäß gut verschlossen 3—4 Wochen an die Sonne gestellt. Will man den Essig besonders fein herstellen, gibt man eine handvoll Erdbeeren, ebensoviel Johannis- und Himbeeren zu. Sobald der Essig fertig ist, wird er über ein gebrühtes Tuch gegossen, in Flaschen gefüllt, gut zugekorkt und verwahrt.

1539. Die Behandlung der eichenen Einmachständer.

Neue Einmachständer müssen 10—14 Tage vor dem Gebrauch gut gewässert werden, damit alle Gerbsäure des Eichenholzes herausgezogen wird. Es empfiehlt sich den Ständer 3—4mal mit kochendem Wasser zu füllen, welches man jedesmal einen Tag darin stehen läßt. Gebrauchte Ständer werden, sobald sie leer sind, ausgewaschen und ausgeschwenkt. Sodann gibt man eine handvoll Wacholderbeeren hinein und füllt den Ständer mit kochendem Wasser. Nach 24 Std. wird das Wasser ausgegossen, der Ständer an der Luft gut ausgetrocknet und vor dem Verwahren außen mit gekochtem Leinöl fest eingerieben. Man stellt ihn umgestürzt in den Keller. Vor Gebrauch wird er wieder gewässert und nochmals gebrüht.

1540. Kalkwasser zum Einlegen der Eier.

3—4 Pfd. abgelöschter Kalk wird mit 1 l Wasser glatt verrührt, etwa 5 l Wasser darüber gegossen und diese Lösung etwa 14 Tage in einen Keller gestellt, wobei man täglich zweimal die Lösung tüchtig durchrührt. Sodann wird das Kalkwasser durchgeseiht und über die eingeschichteten Eier gegossen. Das Wasser muß etwa 5 cm breit über den Eiern stehen. Nach etwa 4 Tagen bildet sich oben eine dünne Schichte, welche nicht zerstört werden soll.

1541. Wasserglaslösung.

½ l Wasserglas wird mit 5 l reinem Wasser vermischt und über die Eier gegossen, welche man in einen Topf oder Ständer einge-

schichtet hat. Nach ungefähr 3 Wochen erhält die Flüssigkeit eine gallertartige Beschaffenheit. Die Einmachzeit für Kalk- oder Wasserglaseier ist April oder Anfang Mai; die Hühner dürfen noch nicht brüten.

1542. Eiweiß aufzubewahren.

Eiweiß geht sehr rasch in Zersetzung über und muß man besonders im Sommer sehr vorsichtig sein, daß Eiweiß, welches vom Abrühren der Suppen usw. zurückbleibt, nicht zulange stehen gelassen wird. Kann es am gleichen Tag nicht verwendet werden, dann wird es dünn auf eine Porzellanplatte gestrichen, in den Wärmeofen oder in den abgekühlten Backofen gestellt. Sobald es fest geworden und aussieht wie Gelatine, wird es von der Platte gelöst und in ein gut schließendes Gefäß gebracht. Bei der Verwendung wird das Getrocknete einige Stunden mit etwas Wasser aufgeweicht und zwar rechnet man auf 15 g Eiweiß $^1/_8$ l kaltes Wasser. Das so erhaltene flüssige Eiweiß kann zum Panieren u. dgl. gebraucht werden. Bei vorsichtigem Trocknen kann sogar Schnee davon hergestellt werden. Das getrocknete Eiweiß läßt sich an kühlem, trockenem Orte einige Monate aufbewahren.

---

36. Kalte und warme Getränke.

Siehe Seite 55.

1543. Kaffee zu brennen.

Der Kaffee wird verlesen, in eine gut schließende Brenntrommel gegeben und auf dem Feuer bei nicht zu starker Hitze, unter stetem gleichmäßigem Drehen gebrannt. Sobald er eine kastanienbraune Farbe hat, gibt man einen Eßl. Staubzucker zu, röstet den Kaffee noch etwa 2—3 Min. und gibt ihn zum Abkühlen auf ein Sieb, wo man ihn unter öfterem Umwenden erkalten läßt. Man bewahrt ihn in gut schließenden Blech- oder Porzellanbüchsen auf. Durch die Zugabe des Zuckers bildet sich ein leichter Überzug über die Kaffeebohnen, welcher das Aroma des Kaffees vor dem Verflüchten schützen soll.

1544. Kaffee.

Um guten Kaffee zu erhalten, ist es notwendig, daß man geeignetes Wasser, gute Kaffeesorte und passende Geräte hat. Das Wasser soll nicht hart sein. Kalkhaltigem Wasser gibt man auf 1 l Was-

ser eine Prise Natron zu. In kleinen Haushaltungen sind die sogen. Karlsbader Kaffeemaschinen wohl am meisten beliebt. Hat man keine Maschine oder muß man eine große Menge Kaffee herstellen, dann verwendet man einen Filter oder Kaffeesack, der aber stets gut rein sein muß. Für einen guten Kaffee rechnet man auf 1 l Wasser 50 g fein gemahlene Kaffeebohnen, die man in die Maschine gibt und das springend heiße Wasser nach und nach darüber gießt. Wird das Wasser auf einmal darüber gegossen, dann kann das Aroma nicht genügend gelöst werden; infolgedessen wird das Getränk minderwertig. Bei Verwendung eines Kaffeesackes gibt man den gemahlenen Kaffee in das kochende Wasser, deckt die Messingpfanne gut zu und läßt den Kaffee auf der Seite des Herdes, damit er ja nicht kochen kann, 10 Min. stehen. Alsdann gießt man ihn nach und nach durch den Sack. Verwendet man aus Sparsamkeitsrücksichten Zichorie oder einen sonstigen Zusatz, so wird dieser ebenfalls mit überbrüht, nicht mitgekocht. Man rechnet in diesem Falle auf 1 l Wasser 35 g Kaffee und ½ Eßl. Zusatz. Der Kaffee muß nebst der Milch heiß aufgetragen werden; süßer Rahm wird ungekocht dazu serviert. Gibt man Schlagrahm dazu, dann füllt man diesen in kleine Kristall- oder Glasschalen. Soll fertiger Kaffee heiß gehalten werden, dann stellt man die Kaffeekanne am besten in einen Topf mit kochendem Wasser, den man mittelst eines Deckels oder durch Überstürzen eines Gefäßes schließt. Ist der Kaffee durch Unachtsamkeit trübe geworden, so stellt man die Kanne 5—8 Min. auf ein dick mit Salz bestreutes Brettchen.

1545. Kathreiners Malzkaffee.

Zut.: 1 ½ l Wasser, 80 g Malzkaffee, Milch, Zucker.

Der Malzkaffee wird fein gemahlen, in das kochende Wasser gegeben und gut zugedeckt 6—8 Min. gekocht. Alsdann wird er vorsichtig durch einen Filtriersack oder Kaffeemaschine gegossen und mit Zucker und Milch serviert. Will man den Kaffee mit Bohnen mischen, so wird der Malzkaffee aufgekocht und mit der erhaltenen Brühe der Bohnenkaffee überbrüht.

1546. Tee.

Zut.: 1 ½ l Wasser, 15—20 g Tee, Zucker.

Die Güte des Getränkes hängt hauptsächlich von der Teesorte ab. Dieselbe wird aber beeinträchtigt, wenn man zum Überbrühen kalkhaltiges Wasser verwendet. Bei größerem Einkauf von Tee empfiehlt es sich, vorher eine Kochprobe zu machen; zu empfehlen ist auch, sich mehrere Sorten mischen zu lassen. Um einen guten Tee zu erhalten, ist ferner notwendig, daß man nur frisch kochendes Wasser aufgießt. Je kochender das Wasser über den Tee kommt, je mehr

wird das Aroma gelöst, darum ist es vorteilhaft, wenn die Teekanne vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser gut ausgebrüht wurde. Bei der Zubereitung wird das Wasser in einem Teekessel oder in einer Messingpfanne aufgestellt, bei großem Kalkgehalt eine Prise Natron zugegeben und sobald es kocht $^1/_3$ der Flüssigkeit über den Tee gegossen. Nach etwa 3 Min. füllt man mit dem zurückbehaltenen, kochenden Wasser auf, läßt den Tee je nach der Sorte 5—10 Min. ziehen und entfernt sodann die Teeblätter. Läßt man die Teeblätter zu lange im Wasser, dann löst sich die Gerbsäure; der Tee wird bitter. Bei der Herstellung von größeren Teemengen gibt man auf 10 l Wasser 100 g Tee in eine gebrühte Serviette, bindet den Beutel fest zu und hängt ihn, sobald das Wasser strudelt, 5—6 Min. in die gut zugedeckte, zurückgestellte Messingpfanne. Die ausgebrauchten Teeblätter werden zum Reinigen von Teppichen aufbewahrt.

1547. Hagebuttentee. (Für 1 Person).

Zut.: 1 Eßl. Hagebuttenkerne, $^1/_2$ l Wasser.

Die getrockneten Kerne von Hagebutten, die Früchte der wilden Rose, werden mit Wasser aufgestellt und so lange gekocht, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Man versüßt den Tee nach Geschmack und serviert ihn mit oder ohne Milch. Dieser Tee ist sehr gesund und für nervöse Menschen ein guter Ersatz für schwarzen Tee.

1548. Gesundheitstee.

Zut.: 3 Eßl. Tee, 1 $^1/_2$ l Wasser, Milch, Zucker.

Dazu sucht man sich im Frühjahr, sobald die neuen Triebe hervorkommen, Tannenspitzen, Brombeer- und Erdbeerblättchen, trocknet sie vorsichtig im abgekühlten Backofen und verwahrt sie in einer gut schließenden Büchse. Bei der Zubereitung wird 1 Eßl. von diesem Tee mit ½ l kochendem Wasser übergossen und nachdem er 10 Min. gezogen hat, wie anderer Tee mit Milch und Zucker serviert. Nach Belieben kann man auch halb Gesundheitstee und halb schwarzen Tee verwenden.

1549. Reformierter Tee.

Zut.: 10 g Tee, 1 $^1/_2$ l Milch, 100 g Zucker, 3—4 Eigelb.

Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, der Tee hinein gegeben und die Messingpfanne gut zugedeckt 5 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Sodann wird der Tee durch ein Sieb gegossen und vorsichtig unter die gut verrührten Eigelb gequirlt. Das gut schaumige Getränk muß sofort serviert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1550. Kaisertee, warm.

Zut.: $^3/_4$ l schwarzen Tee, 5 Eigelb, 60 g Zucker, $^1/_{10}$ l Maraschino.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Min. gerührt, mit dem Maraschino und dem frisch übergossenen, von den Blättern befreiten Tee vermischt und dieser mit Zucker in Gläsern serviert.

1551. Kakao.

Zut.: 1 $^1/_2$ l Milch, 70 g Kakao, $^1/_4$ l Wasser, 65 g Zucker.

Der Kakao wird mit dem Wasser glatt angerührt und nebst dem Zucker in die kochende Milch gegeben. Sobald der Kakao aufgekocht hat, wird er aufgetragen. Man süßt ihn nur wenig, da der Geschmack sehr verschieden ist und man nach Belieben bei Tisch noch nachzuckern kann.

1552. Schokolade.

Zut.: 1 $^1/_2$ l Milch, 200 g Schokolade, $^1/_8$ l Wasser, nach Belieben 2 Eigelb.

Die in kleine Stückchen gebrochene Schokolade wird auf der Seite des Herdes erweicht, mit dem Wasser glatt gerührt und in die kochende Milch gegeben. Man läßt die Schokolade 3—4mal aufkochen, zieht sie vom Feuer weg und rührt sie vorsichtig mit Eigelb ab. Beim Auftragen serviert man nach Belieben etwas Schlagrahm dazu.

1553. Grog.

Zut.: 200 g Würfelzucker, 1 $^1/_2$ l Wasser, $^1/_4$ l Arrak oder Rum.

Der Zucker wird in eine Schüssel gegeben, mit der Hälfte des kochenden Wassers übergossen und sobald sich der Zucker aufgelöst hat, Rum und die zweite Hälfte des strudelnden Wassers nachgefüllt. Beim Einfüllen stellt man, um das Springen der Gläser zu verhüten, einen silbernen Löffel in das Glas.

1554. Grog, stärker.

Zut.: 250 g Zucker, $^1/_2$ l Wasser, Saft 1 Zitrone, $^3/_4$ l Tee, $^1/_4$ l Arrak oder Rum.

Der Würfelzucker wird in eine Schüssel gegeben und nebst dem Zitronensaft mit dem kochenden Wasser begossen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man den kochend heißen Tee und den Arrak oder Rum zu und serviert den Grog möglichst heiß.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1555. Glühwein.

Zut.: 1 ½ l Rotwein, 250 g Zucker, 8 ganze Nelken, 2 Stangen Zimt, 6 Zitronenscheiben.

In einer zugedeckten Messingpfanne wird der Rotwein mit Zimt und Nelken bis vor das Kochen gebracht, sofort über den in der Punschschüssel befindlichen Würfelzucker gegossen, mit den Zitronenscheibchen belegt und vor dem Eingießen umgerührt.

1556. Kalter Punsch.

Zut.: 2 Flaschen Rotwein (eine gute Marke), 1 Pfd. Zucker, ¼—⅓ l Arrak.

Der Würfelzucker wird mit dem Rotwein in eine gut schließende Porzellanschüssel gegeben und sobald sich ersterer aufgelöst hat, mit dem Arrak gemischt. Der Punsch kann nun sofort, oder auch erst nach Monaten serviert werden. Zum Aufbewahren füllt man ihn in Flaschen und verkorkt diese gut.

1557. Punsch, warm.

Zut.: 1 ½ l Weißwein, ¾ l Rotwein, 1 l Tee, ⅙ l Rum, 450 g Zucker.

Der fertige, heiße Tee wird über den Zucker gegossen. Sobald dieser aufgelöst ist, gießt man die beiden Weinsorten, sowie den Rum zu und erhitzt den Punsch in einer Messingpfanne.

1558. Burgunderpunsch, warm oder kalt.

Zut.: ¾ l Burgunder, ¾ l starken Tee, ⅜ l Rum, 265 g Zucker.

Man bereitet einen starken Tee, gießt diesen über den in einer Schüssel befindlichen Zucker und gibt nach dem Auflösen desselben Rum und Burgunder zu. Beim Gebrauch wird der Punsch kalt, oder nachdem man ihn in einer Messingpfanne bis zum Kochen gebracht hat, warm serviert. Will man ihn weniger stark haben, verwendet man weniger Rum.

1559. Eierpunsch.

Zut.: 350 g Zucker, 2 Zitronen, 1 Apfelsine, ¼ l Wasser, ⅓ l Rheinwein, ⅓ l Arrak, 5 Eigelb, 3 ganze Eier.

Die Schalen von ½ Zitrone und ½ Apfelsine werden auf Stückzucker abgerieben und letzterer mit dem Wasser aufgelöst. Sodann werden die Eigelb und Eier mit dem Zuckerwasser, dem Saft der Apfelsine und Zitronen, Arrak und Rheinwein in einer Messingpfanne, am besten auf kochendem Wasser geschlagen, bis die Masse steigt. Der so hergestellte Punsch muß so schnell als möglich in Gläsern serviert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1560. Erdbeerpunsch.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Erdbeeren, 1/3 l Rum, 300 g Zucker, Saft 1 Zitrone, 1 1/2 l Wasser.

Gut reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden in einer Porzellanschüssel zerdrückt und nachdem man den Rum zugegeben hat, gut verschlossen 3 Tage in einen kühlen Raum gestellt. Hierauf werden die Beeren durch ein feines Sieb getrieben, nebst dem Würfelzucker und Zitronensaft in eine Schüssel gegeben, mit dem kochenden Wasser übergossen und gut zugedeckt zum Erkalten in Wasser oder auf Eis gestellt. Beim Gebrauch wird der Punsch in Gläsern serviert.

1561. Rumpunsch.

Zut.: 4 Eigelb, 1 Ei, 190 g Zucker, 2 Eßl. Rum oder Arrak, 1/4 l Schlagrahm.

Die Eigelb und das ganze Ei werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit Arrak oder Rum gewürzt und der Schlagrahm leicht darunter gezogen. Man füllt den Punsch in Kelchgläser und stellt diese mindestens ½ Std. vor dem Auftragen in den Eisschrank.

1562. Bischof, kalt.

Zut.: 1 Flasche Rotwein, 1 grüne Pomeranze (unreife Orange), 125 g Würfelzucker.

Von der Pomeranze schneidet man so fein als möglich die Schale ab, gibt letztere mit einem guten Rotwein in eine gut schließende Porzellanschüssel und läßt die Schale im Wein etwa 10 Std. ausziehen. Sodann gießt man den Wein durch ein Sieb, löst in der Flüssigkeit vorsichtig den Zucker auf und serviert den Punsch in Gläsern.

1563. Kardinal.

Zut.: 3 Apfelsinen, 1/4 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Schaumwein oder Selterswasser.

Die Apfelsinen werden dünn geschält, die Schale in wenig Wasser gut ausgezogen und dieses nebst dem Saft der Apfelsinen zum Zucker gegeben. Vor dem Gebrauch nimmt man die Schalen heraus, gibt unter das Zurückgebliebene den Wein, sowie den Schaumwein oder Selterswasser, stellt das Ganze ½ Std. auf Eis und serviert die Bowle in Gläsern.

1564. Kalte Ente.

Zut.: 1 Zitrone, 200 g Zucker, 2 Flaschen Moselwein, 2 Flaschen Selterswasser.

Die in Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Zitrone wird nebst dem Zucker in eine Bowle oder Porzellanschüssel gelegt,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

nach 1 Std. mit Mosel- oder sonst einem leichten Weißwein und dem Selterswasser begossen und etwa ½ Std. gut zugedeckt auf Eis gestellt. Will man die Bowle feiner herstellen, dann gibt man beim Auftragen noch ½ Flasche Champagner zu. Beim Gebrauch entfernt man die Zitronenscheiben und serviert die Bowle in Gläsern.

1565. Ananasbowle.

Zut.: ½ kleine Ananas, 200 g Zucker, 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, 1 Flasche Schaumwein.

Die Ananas wird geschält, in gleichmäßige, feine Scheibchen geschnitten, mit der Hälfte des Zuckers und dem Wein in eine irdene Schüssel gegeben und kalt gestellt. Beim Auftragen fügt man den Rest des Zuckers, sowie den Schaumwein zu und serviert die Bowle so kalt als möglich.

1566. Erdbeerbowle.

Zut.: 1 Pfd. Erdbeeren, 120 g Zucker, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Champagner.

Gut reife Walderdbeeren oder abgepinselte Gartenerdbeeren werden in eine Schüssel gegeben, mit dem feinen Zucker bestreut und 1 Std. kalt gestellt. Sodann gießt man den Wein darüber, rührt die Bowle um und zwar recht vorsichtig, damit der Wein nicht trübe wird und die Beeren ganz bleiben. Kurz vor dem Servieren gießt man den Champagner oder in Ermangelung desselben 1 Flasche Selterswasser zu.

1567. Erdbeerbowle, anderer Art.

Zut.: 1 Pfd. Walderdbeeren, 100 g Grießzucker, ⅛ l Kognak, ¼ l Moselwein. — Zum Auffüllen: 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, 1 Flasche Mineralwasser oder Schaumwein.

Gut reife Erdbeeren werden in eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut, mit Kognak und Wein begossen und 1 Std. auf Eis gestellt. Vor dem Gebrauch füllt man mit dem Wein auf, fügt das Mineralwasser oder den Schaumwein zu und füllt die Bowle in Gläser.

1568. Maibowle.

Zut.: 1½ l Wein, 3 Büschel Maikräuter, 120—150 g Würfelzucker.

Zur Herstellung dieser sehr beliebten Bowle empfiehlt es sich, einen leichten Rheinwein zu verwenden; es kann aber auch jede andere Weißweinsorte dazu gebraucht werden. Die Maikräuter sollen etwa 24 Stunden vor der Verwendung gepflückt werden; in halbwelkem Zustande geben sie nämlich ein kräftigeres Aroma ab. Beim

Pflücken achte man darauf, daß der Waldmeister nicht blüht; auch schneide man ihn möglichst kurz ab, weil die Stengel einen herben Beigeschmack haben. Bei der Zubereitung werden die Kräuter mit einem Faden zusammen gebunden und die Sträußchen in den gut zugedeckten Wein gegeben. Nach etwa 10 Min. nimmt man den Waldmeister heraus, gibt je nach der Säure des Weines Würfelzucker zu, löst diesen vorsichtig auf, damit der Wein nicht trübe wird und stellt die Bowle kalt. Sie soll eine Temperatur von etwa 10° C haben. Will man sie besonders fein haben, gießt man beim Auftragen eine kleine Flasche Champagner zu. Um auch im Winter Maiwein zur Verfügung zu haben, wird zur Zeit der Maikräuter Maiwein ohne Zucker hergestellt, den man gut verkorkt das ganze Jahr aufbewahren kann. Es empfiehlt sich, zum Ausziehen des Aromas die doppelte Menge Maikräuter zu verwenden, damit man im Winter den Maiwein nach Bedarf strecken kann.

1569. Pfirsichbowle.

Zut.: 1½ Pfd. Pfirsiche, 150 g Zucker, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Schaumwein.

Großfrüchtige, gut reife Pfirsiche werden vorsichtig geschält, entkernt, in gleichmäßige, nicht zu kleine Schnitze geteilt und in die Bowle gelegt. Man läßt die Pfirsiche 1 Std. gut gezuckert stehen, übergießt sie mit Wein, stellt sie auf Eis und gibt beim Auftragen den Schaumwein oder eine Flasche Selterswasser zu.

1570. Zitronenessenz.

Zut.: 1 l Weißwein, 2 Zitronen, 50 g Zitronensäure, 2 Pfd. Zucker.

Die Zitronen werden in Scheiben geschnitten und nebst der Zitronensäure und dem alten Weißwein in eine Schüssel gegeben und gut zugedeckt. Nach 24 Std. bringt man die Mischung in einer Messingpfanne zum Kochen, filtriert die Flüssigkeit und füllt sie nach dem Erkalten in Flaschen. Diese werden gut verkorkt und die Essenz im Sommer zur Herstellung von Zitronen-Limonade verwendet.

1571. Essenz zu Orangen-Limonade.

Zut.: Schalen von 10 Orangen, ½ l Weingeist.

Man benützt dazu die sonst nicht verwendbaren Schalen der Früchte, welche so dünn als möglich abgeschält werden müssen. Die Schalen von etwa 10 Orangen steckt man mit ½ l 96prozentigem Weingeist in eine Flasche und verkorkt diese fest. Nach etwa 6 Wochen wird der Weingeist abgegossen, filtriert, in eine kleine Flasche gefüllt und nach Gebrauch verwendet. (Man kann die abgelösten Schalen auch nach und nach in den Weingeist stecken.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1572. Limonade von Orangenessenz.

Zut.: 2 Pfd. Zucker, 1 l Wasser, 20 g kristallisierte Zitronensäure, 3 Eßl. Orangenessenz.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einer Messingpfanne gekocht, bis die Zuckerlösung klar erscheint. Sodann zieht man sie vom Feuer weg und gibt die Zitronensäure, sowie Essenz zu. Beim Gebrauch gießt man von diesem Syrup etwa fingerbreit in ein Trinkglas und füllt mit Brunnen- oder einem kohlensäurehaltigen Wasser auf.

1573. Himbeeressig.

Zut.: 2 Pfd. Himbeeren, 1 l guten Weinessig, etwa 2 Pfd. Zucker.

2 Pfd. gut reife Himbeeren werden verlesen, mit 1 l gutem Weinessig übergossen und 3—4 Tage mit einem Tuch bedeckt in den Keller gestellt. Hierauf preßt man die Früchte mit Hilfe eines Tuches oder einer alten Serviette gut aus und stellt den erhaltenen Saft zum Klären nochmals 24 Stunden in den Keller. Nach dieser Zeit gießt man ihn vorsichtig ab, gibt auf ½ l Saft 1 Pfd. Zucker und kocht den Essig in einer Messingpfanne unter Abschäumen ½ Std. Nun füllt man ihn in Flaschen und verschließt diese nach dem Erkalten luftdicht. Die ausgepreßten Himbeeren gibt man in den Estragonessig; den man für den Winter ansetzt.

1574. Himbeerlikör.

Zut.: 1½ Pfd. Himbeeren, 1½ l Weingeist, 300 g Zucker, ¼ l Wasser.

Gut reife, verlesene Himbeeren gibt man in eine weitbauchige, große Korbflasche, gießt Weingeist darüber und stellt die Flasche gut verkorkt zwei Monate an die Sonne. Alsdann gießt man den Spiritus ab, gibt das Wasser über die Beeren, läßt dasselbe nochmals 8 Tage darüber stehen, um es dann ebenfalls abzugießen. Mit diesem Wasser kocht man den Zucker unter Abschäumen bis er klar ist, gießt nach dem Erkalten den Weingeist dazu, mengt die Flüssigkeit durch tüchtiges Schütteln und füllt sie dann in Flaschen. Der Likör soll vor seiner Verwendung 1 Jahr lang ablagern und wird je älter je besser. Nach Belieben kann man an der Zuckermenge abbrechen oder zugeben.

1575. Erdbeerlikör.

Zut.: 1½ Pfd. Erdbeeren, 1½ l Weingeist, 300 g Zucker, ¼ l Wasser.

Wird wie Himbeerlikör (siehe Nr. 1574) zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1576. Johannisbeerlikör.

Zut.: 1 l Weingeist, $1^1/_2$ Pfd. schwarze Johannisbeeren, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ l Wasser.

Die abgezupften, gewaschenen Johannisbeeren werden mit dem Weingeist in eine Korbflasche gegeben und 4—6 Wochen an der Sonne destilliert. Sodann filtriert man den Weingeist, kocht den Zucker mit dem Wasser klar, vermischt beide Flüssigkeiten und füllt sie in Flaschen, die man gut verschließt.

1577. Kassis.

Zut.: 1 Pfd. schwarze Johannisbeeren, 1 Pfd. schwarze Kirschen (am besten Waldkirschen), 1 Pfd. Himbeeren, 1 l Kirsch- oder Zwetschgenwasser, Zucker.

Die Früchte werden abgestreift, verlesen, gewaschen, nebst dem Branntwein in eine reine Korbflasche gefüllt und 4 Wochen an der Sonne destilliert. Alsdann läßt man die Früchte auf einem Filtriertuch ablaufen, kocht auf 1 l Flüssigkeit 1 Pfd. Zucker mit $^1/_8$ l Wasser zur kleinen Perle und gibt ihn zum abgelaufenen Saft. Nach 24 Std. wird der Kassis nochmals filtriert, in Flaschen gefüllt und diese gut verkorkt.

1578. Kaffeelikör.

Zut.: $^1/_2$ Stange Vanille, $1^1/_2$ l Wasser, 200 g Kaffee, 2—3 Eßl. Wasser, 875 g Zucker, $1^1/_4$ l Weingeist.

½ Stange Vanille wird der Länge nach durchschnitten und mit 1½ l Wasser in einer Messingpfanne auf das Feuer gestellt. Sobald das Wasser kocht, gibt man 200 g frisch gebrannten, gemahlenen Kaffee hinein, läßt ihn einmal aufkochen, zieht die Pfanne vom Feuer weg, gibt 2—3 Eßl. kaltes Wasser zu und läßt den Kaffee ½ Std. gut zugedeckt stehen. Sodann läßt man ihn durch die Maschine oder einen Kaffeesack laufen, gibt ihn nebst 875 g Zucker wieder in die Pfanne und löst den Zucker auf der Seite des Herdes in geschlossenem Gefäße auf. Den so vorbereiteten erkalteten Kaffee mischt man mit dem Weingeist und filtriert den Likör nach tüchtigem Schütteln durch ein Filtrierpapier. Der Likör soll vor dem Gebrauch mindestens ½ Jahr stehen und wird je älter je besser.

1579. Kümmel.

Zut.: 4 g Zimt, 4 g Sternanis, 4 g Nelken, 8 g Kümmelöl, 4 l Spiritus, 5 l Wasser, $2^1/_2$ Pfd. Zucker.

Zimt, Sternanis und Nelken werden im Mörser fein gestoßen, in ein weißes Läppchen gebunden, in eine Schüssel gelegt und mit dem kochenden, klaren Zuckerwasser übergossen. Dazu gießt man den 96prozentigen Spiritus, läßt die Flüssigkeit zugedeckt erkalten und

gibt hierauf das Kümmelöl zu. Der Kümmel wird filtriert, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Er wird je älter je besser.

1580. Magenbitter.

Zut.: 4 l Obstbranntwein, 32 g vom besten Aloe, 4 g Zittwerwurzel, 4 g Enzianwurzel, 4 g Safran, 4 g Rhabarber, 4 g weißen Lärchenschwamm, 4 g venezianischen Theriak

Die angegebenen Zutaten werden in eine große Glasflasche gefüllt, gut verkorkt und zum Destillieren 3 Wochen an die Sonne gestellt. Während dieser Zeit muß die Flasche täglich einmal tüchtig geschüttelt werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit filtriert man den Magenbitter und füllt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt.

1581. Nußlikör.

Zut.: $1^1/_2$ l Branntwein, $1^1/_2$ Pfd. grüne Nüsse, 15 g Zimt, 5 g Gewürznelken, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_3$ l Wasser.

Grüne Nüsse, welche etwa an Johanni gepflückt werden, schneidet man nach dem Waschen in möglichst kleine Stückchen und stellt diese nebst dem Branntwein in einer Korbflasche gut verschlossen 14 Tage an die Sonne. Sodann nimmt man die Nüsse heraus, gibt Zimt und Nelken in den Branntwein, läßt ihn nochmals 8 Tage stehen, um sodann den filtrierten Likör mit dem klar gekochten, erkalteten Zucker zu mischen. Nach 2 Tagen filtriert man den Likör nochmals und füllt ihn in Flaschen.

1582. Pfeffermünzlikör.

Zut.: $^3/_4$ l Wasser, 2 Pfd. Zucker, 1 l Weingeist, 10 Tropfen vom feinsten Pfeffermünzöl.

Der Zucker wird mit dem Wasser unter Abschäumen so lange gekocht, bis er vollständig klar ist. Alsdann gibt man den Weingeist und zuletzt das Pfeffermünzöl zu, füllt den Likör in Flaschen und verschließt dieselben nach dem Durchschütteln luftdicht. Der Likör soll vor dem Gebrauch einige Zeit ablagern.

1583. Pfeffermünzlikör, anderer Art.

Zut.: 1 l Obstbranntwein, 1 handvoll Pfeffermünzblätter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Junge Blättchen der Pfeffermünzstaude werden nach dem Waschen in eine Korbflasche gesteckt, mit dem Obstbranntwein begossen und gut verkorkt 6—8 Wochen an der Sonne destilliert. Sodann kocht man den Zucker mit dem Wasser bis er vollständig klar ist, gibt nach dem Erkalten den filtrierten Obstbranntwein zu, füllt den Likör in Flaschen und verschließt diese gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1584. Blutwurzlikör.

Zut.: 2 Pfd. Blutwurzeln, 3 l Weingeist, 3 Pfd. schwarzen Kandiszucker, 3 l Wasser.

Die Blutwurzeln werden im Frühjahr, bevor die Pflanze blüht, aus der Erde gegraben, gewaschen, gebürstet, geschwenkt und die kleinen Wurzelfasern entfernt. Alsdann werden die Wurzeln zerschnitten, mit dem Weingeist in eine Korbflasche gefüllt und zum Destillieren, gut verkorkt 6 Wochen an die Sonne gestellt. Schwarzer Kandiszucker wird mit dem Wasser aufgestellt und darin so lange gekocht, bis der Zucker aufgelöst ist, dieses Zuckerwasser wird erkaltet dem Weingeist zugefügt und nach nochmaligem Destillieren von 4 Wochen, filtriert, in Flaschen gefüllt und verkorkt.

---

37. Die Krankenkost.

Die Krankenernährung hat hauptsächlich das Ziel, die Kräfte des Kranken nach Möglichkeit zu erhalten und dadurch günstig auf den Verlauf der Krankheit einzuwirken. Diese Ziel zu erreichen ist in die Hand jener gelegt (meistens der Hausfrau), welche die Krankenkost herzustellen haben. Durch die Art der Krankheit und den Zustand des Kranken sind der Ernährung gewisse natürliche Schranken gesetzt. Die Absicht, jeder Schwäche und Abmagerung durch sofortige, massenhafte Nahrungszufuhr abhelfen zu können, muß aufgegeben werden. Abgesehen davon, daß dies in vielen Fällen schädlich wirken kann, nützt das massenhafte Einführen von Nahrungsmitteln einem Kranken niemals. Wenn auch die Verdauungstätigkeit bei Kranken selbst in schweren Fällen nie vollkommen versagt, Wasser, Milch oder dünne Suppen werden meistens aufgenommen, so ist dieselbe doch mehr oder minder geschwächt. Ein sehr verbreiteter Irrtum ist der, schwächlichen Kindern oder schwachen Kranken durch Darreichen sehr kräftiger Nahrung rasch Kräfte beibringen zu können. Dies scheitert gewöhnlich an dem Widerstand des Kranken selbst, der oft genug mit Widerwillen die kräftigste und schmackhafteste Fleischbrühe von sich weist. Der Kranke muß fast zur Kindernahrung und zu Kindergewohnheiten zurückkehren. Die Nahrung wird ihm nur gedeihlich, wenn sie in sorgfältig zubereiteter, seinen schwachen Verdauungsorganen angemessener Form, in kleinen Portionen, aber öfters am Tage dargereicht wird. Gibt man einem in Genesung Begriffenen alle 1—2 Std. etwas Tauben-, Hühner- oder

Kalbfleischsuppe, etwas Tee mit Zwieback, leichte Fleischspeisen und Gemüse, so wird er täglich nicht nur kräftiger, sondern er wird auch mit Freuden seinen kleinen Mahlzeiten entgegensehen.

Man hat sich bei der Krankenernährung natürlich genau nach den Anordnungen des Arztes zu richten. Die Speisen und Getränke dürfen nur aus ganz guten Stoffen hergestellt sein und es muß bei der Zubereitung mit der größten Sorgfalt und Reinlichkeit verfahren werden. Ferner ist es wichtig, den Kranken das Essen zur rechten und bestimmten Zeit zu reichen und dürfen zwischen den Mahlzeiten keine zu langen Pausen liegen. Ebenso wichtig ist es, alle Speisen und Getränke hübsch und appetitlich angerichtet den Kranken darzubieten, denn dadurch werden die Magennerven angeregt und der Appetit gereizt. Auch dürfen nach dem Essen nie Reste von Speisen im Krankenzimmer umherstehen; der Anblick und Geruch derselben nach der Sättigung behindern die Verdauung. Wenn auch die Zahl der zur Krankenernährung zur Verfügung stehenden Nahrungs- und Genußmittel eine beschränkte ist, so ist doch wohl möglich, mit einiger Aufmerksamkeit die nötige Abwechslung in den Speisezettel zu bringen. Folgende Kochregeln mögen dazu Anleitung geben.

Suppen und Kraftbrühen.

1585. Gerstenschleim.

Zut.: 4—5 Eßl. Gerste, $^1/_2$ l kaltes Wasser, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb.

Die Gerste wird sauber gewaschen, mit dem Wasser in einem irdenen Töpfchen beigestellt und unter öfterem Nachgießen von heißem Wasser langsam 4 Std. gekocht. Man treibt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt mit dem Salz, läßt sie noch einmal aufkochen und kann sie mit einem Eigelb abrühren. Man kann auch statt Wasser Fleischbrühe verwenden.

1586. Hafer-, Grünkern- und Reisschleim

werden auf dieselbe Art zubereitet.

1587. Rahmsuppe.

Zut.: $^1/_2$ Brötchen, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_8$ l Milch, 5 g Salz, 2 Eßl. sauren Rahm, $^1/_2$ Eigelb.

Das Brötchen wird in Scheiben geschnitten und mit dem Wasser, der Milch und dem Salz weichgekocht. Alsdann wird die Suppe gut verrührt, noch besser durch ein Haarsieb getrieben. Beim An-

richten wird die Suppe mit dem Rahm verrührt und nochmals aufgekocht. Sie kann nach Belieben noch mit ½ Eigelb abgerührt werden.

1588. Weinsuppe.

Zut.: 1 Ei, ¼ l Wein, 1 Eßl. Wasser, 30 g Zucker.

Das Ei und der Zucker werden schaumig gerührt; dazu gibt man Wein und Wasser und schlägt die Masse bis zum Kochen.

1589. Einlaufsuppe für Diabetiker.

Zut.: 1 Ei, Prise Salz, 1 Teel. Milch, ¼ l Fleischbrühe, Schnittlauch.

Ei, Salz und Milch werden zusammen verquirlt und in die kochende Fleischbrühe eingerührt. Nachdem die Suppe gut aufgekocht hat, bestreut man sie mit feingeschnittenem Schnittlauch.

1590. Fleischbrühsuppe mit Weißbrotmehl.

Zut.: 1 gestrichener Eßl. Weißbrotmehl, 1 Ei, Prise Salz, 1 Teel. Fleischbrühe. — ¼ l Fleischbrühe.

Man verrührt das Brotmehl mit dem verquirlten Ei, der Prise Salz und dem Teelöffel Fleischbrühe und läßt die Masse in die kochende Fleischbrühe einlaufen; die Suppe braucht nur einige Minuten aufzukochen.

1591. Brieschensuppe.

Zut.: ½ Kalbsbrieschen, ½ l Wasser oder ungewürzte Fleischbrühe, Prise Salz, ½ Eigelb.

Ein gut gewässertes, leicht blanchiertes Brieschen wird klein zerschnitten, mit der Flüssigkeit beigestellt, weichgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Wenn nötig wird mit wenig Flüssigkeit aufgefüllt, so daß die Suppe noch gut sämig ist. Nachdem man das nötige Salz zugegeben, läßt man die Suppe nochmals aufkochen und rührt sie mit ½ Eigelb ab.

1592. Hirnsuppe.

Zut.: ½ Kalbshirn, 20 g Butter, 20 g Mehl, Prise Salz, ¼ l Brühe, ½ Eigelb.

Das gewässerte, gehäutete und blanchierte Hirn wird fein verwiegt. Man dämpft es einige Augenblicke in der heißen Butter, stäubt das Mehl darüber und läßt dies auf der Seite des Herdes 10 Min. dämpfen. Dann löscht man mit der Flüssigkeit ab, läßt die Suppe nochmals aufkochen und rührt sie mit ½ Eigelb ab.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1593. Gebundene Hühner- oder Taubensuppe.

Zut.: 1 alte Taube oder $^1/_2$ Suppenhuhn, 20 g Butter, 25 g Mehl, $^3/_4$ l Flüssigkeit, $^1/_2$ Eigelb, Prise Salz.

Das vorbereitete Geflügel wird in 5—6 Teile geschnitten, in der Butter das Mehl leicht gedämpft, mit ungewürzter Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und die Geflügelstückchen zugegeben. Wenn das Fleisch weich ist, nach etwa 1½—2 Std., wird alles fein verwiegt, noch besser im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Das Gestoßene gibt man der sämigen Suppe wieder bei, würzt mit wenig Salz, läßt sie nochmals aufkochen und rührt die Suppe, wenn es der Arzt erlaubt, mit ½ Eigelb ab.

1594. Tauben- oder Hühnerbrühe.

Zut.: 1 alte Taube oder $^1/_2$ altes Huhn, $2^1/_2$ l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Die Taube oder das Huhn wird wie üblich vorgerichtet, ausgenommen, gewaschen und mit den gebrühten, abgezogenen Füßen und dem Kopf möglichst fein verhackt oder verwiegt. Man stellt das Geflügel mit dem kalten Wasser bei und läßt es 2—3 Std. kochen. Sodann treibt man Brühe samt Inhalt durch ein Haarsieb, kocht die Suppe noch einmal auf und rührt die gewünschte Menge nach Belieben mit ½ Eigelb ab.

1595. Tauben- oder Hühnerbrühe, andere Art.

Die gleichen Zutaten wie oben (man kann noch ½ Pfd. Wadenfleisch dazu nehmen), werden in kleine Stücke geschnitten und mit 3 l kaltem Wasser und einem Stückchen Gelbrübe 3—4 Std. gekocht. Dann wird die Brühe abgeseiht, gesalzen und zur Herstellung von jeder Art von Krankensuppe verwendet.

1596. Kalbfleischbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 2 l Wasser, 1 Gelbrübchen, 8 g Salz.

Das Kalbfleisch (am besten von der Brustspitze) wird in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser und dem Gewürz in einem gut glasierten Topfe 2—3 Std. langsam gekocht. Abgeseiht kann diese Brühe zur Herstellung jeglicher Art von Krankensuppen verwendet werden.

1597. Kalbsstorzenbrühe.

Zut.: 1 Kalbsfuß, 1 Pfd. Ochsenfleisch (Wadenstück), 1 Teel. Salz, 1 Gelbrübe 2 l Wasser.

Der entbeinte Kalbsfuß und das in 3 cm große Würfel geschnittene Ochsenfleisch wird mit kaltem Wasser und den angebenen

Zutaten beigestellt und langsam auf der Seite des Herdes 3 Std. gekocht. Die durchgeseihte Brühe kann zu jeder Suppe verwendet werden. (Über die Verwendung des Kalbfußes siehe Nr. 488.) Das Fleisch ist sehr ausgekocht und nicht mehr gut verwendbar.

1598. Kraftbrühe.

Zut.: $^1/_2$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch, 1 Prise Salz.

Das Fleisch wird in 2 cm große Würfel geschnitten, mit dem kalten Wasser und Salz langsam zum Kochen gebracht und auf der Seite des Herdes 3—4 Std. langsam gekocht.

1599. Ochsenschwanzbrühe.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Ochsenschwanz, 2 l Wasser, 1 Gelbrübchen, 5 g Salz.

Der Ochsenschwanz wird gewaschen, zerkleinert, mit dem Wasser und der Gelbrübe beigestellt und 2—3 Std. langsam gekocht. Man seiht die Brühe durch ein Passiertuch, würzt mit Salz und kann nach Belieben eine feine Einlage hineingeben, oder die Brühe zu sonstigen Suppen verwenden.

1600. Beeftea.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch.

Das Fleisch wird von Fett und Sehnen befreit, in ½ cm große Würfel geschnitten und in eine reine Flasche, am besten eine Champagnerflasche gefüllt und mit einem Korkstöpsel zugepfropft. Man umbindet ihn noch mit einem sog. Apothekerknoten. Nun umwickelt man die Flasche mit Tüchern, stellt sie in einen hohen Kochtopf und füllt soviel kaltes Wasser ein, daß die Flasche zur Hälfte darin steht. Sobald das Wasser ins Sieden kommt, läßt man es auf der Seite des Herdes langsam 5—6 Std. kochen. Der Fleischsaft, der aus dem Fleisch herausgezogen ist, wird durch ein Passiertuch abgeseiht, entfettet und nach Vorschrift des Arztes dem Kranken gereicht.

Fleischspeisen.

Vom Fleisch verwendet man für Kranke hauptsächlich das sog. weiße Fleisch, wie Geflügel, Kalbfleisch, Hirn, Brieschen.

1601. Taube, gebraten.

Zut.: 1 junge Taube, 40 g Butter, Prise Salz, Sträußchen Petersilie, 2 Eßl. Fleischbrühe.

Eine junge Taube wird wie üblich vorgerichtet. Innen hinein gibt man 1 kl. Stückchen Butter, ganz wenig Petersilie, die Leber,

dressiert sie und reibt sie mit etwas Salz ein. In einem irdenen Töpfchen läßt man die Butter etwas heiß, aber nicht dunkel werden, brät das Täubchen an, löscht mit 2 Eßl. Fleischbrühe ab und läßt das Geflügel im heißen Backofen 20—30 Min. braten. Man gibt das Täubchen dem Kranken ohne Beiguß. — Die Taube kann auch in einem zarten, weißen Beiguß als Frikassee gegeben werden.

1602. Brieschenfrikassee.

Zut.: 1 Kalbsbrieschen, 20 g Butter, 30 g Mehl, 1/2 Teel. Salz, 1/3 l Fleischbrühe, 1 Eßl. Wein, 4 Tropfen Zitronensaft, 1/2 Eigelb, 1 Eßl. Rahm.

Das Brieschen wird einige Stunden gewässert, zweimal überbrüht und gehäutet. Dann bereitet man von Butter, Mehl und Fleischbrühe einen zarten Beiguß und läßt das, in 3 cm große Stücke zerteilte Brieschen 10 Min. mitdämpfen. Nachdem man es gewürzt hat, rührt man den Beiguß mit Eigelb und Rahm ab.

1603. Brieschen, gedämpft.

Zut.: 1 Brieschen, 30 g Butter, Prise Salz, 1 Eßl. Wasser.

Das wie oben vorbereitete Brieschen läßt man in der heißen Butter dämpfen, ohne es Farbe nehmen zu lassen, löscht mit ganz wenig Wasser ab, gibt das Salz zu und läßt das Brieschen auf der Seite des Herdes 25—30 Min. zugedeckt dämpfen.

1604. Hirnpudding.

Zut.: 1 Hirn, 1 Ei, Prise Salz, 3 Eßl. weißes Weckmehl.

Das Hirn wird 2 Std. gewässert und wie üblich gehäutet. Es wird fein verwiegt und mit dem Ei, Salz und Weckmehl vermischt. Eine kleine Serviette wird in der Mitte, im Umfang eines kleinen Tellers, mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und die Serviette locker, damit der Kloß beim Kochen schön aufgehen kann, zusammengebunden. Man hängt die Serviette in kochende Fleischbrühe und läßt den Pudding langsam und gleichmäßig 1 Std. kochen. Kalbshirn kann ferner gedämpft, als Frikassee, als Suppe oder Auflauf gegeben werden.

1605. Geschabte Kalbfleischküchlein.

Zut.: 1/2 Pfd. Kalbfleisch (Schlegel), 1 Eigelb, Prise Salz, 2 Eßl. süßen Rahm, 25 g Butter.

Das Fleisch wird von der Haut befreit und geschabt. Dann gibt man das Eigelb, Salz und Rahm zu und mengt alles gut durcheinander. Man formt Küchlein daraus im Durchmesser von 6 cm und bäckt sie in der heißen Butter 5 Min. auf beiden Seiten schön gelb.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1606. Deutsche Beefsteak.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch, 1 Eigelb, Prise Salz, 25 g Butter.

Das vom Fett befreite Fleisch wird geschabt, damit alle Sehnen daraus entfernt werden. Dann vermengt man es gut mit dem Eigelb und Salz, formt Küchlein daraus im Durchmesser von 6 cm und 1 cm Dicke und bäckt sie in der heißen Butter 5 Min. auf beiden Seiten schön braun.

Die gleiche Masse kann mit ½ Kaffeel. sauber geputzten, fein verwiegten Sardellen und Kapern vermischt werden und auf getoastete Butterbrötchen gestrichen als Appetitbrötchen gegeben werden.

1607. Brot zu toasten.

Ein frisches Brötchen wird in 6 Scheiben geschnitten und diese entweder auf einem eigens dazu vorhandenen Rost oder an einer Gabel aufgespießt, an guter Glut unter beständigem Wenden leicht gelb geröstet.

1608. Kalbsschnitzel.

Zut.: $^1/_3$ Pfd. Kalbfleisch, Prise Salz, 20 g Butter.

Das Fleisch vom Schlegel wird abgerieben, leicht geklopft und mit wenig Salz eingerieben. Es wird ohne alle Zutaten in frischer, heißer Butter auf beiden Seiten 8 Min. schön gelb gebraten. Will man es als Rahmschnitzel geben, so gibt man nach 5 Min. Bratezeit 2 Eßl. Rahm darüber und läßt es zugedeckt gar dämpfen.

Fische.

Von Fischen gibt man Kranken am liebsten Flußfische; doch ist frischer Schellfisch auch erlaubt. Am zuträglichsten sind sie für Kranke blau gekocht, mit einem zarten Butterbeiguß. Zur Abwechslung können Fische als Fischklöße, Fischkotelettes oder Fischauflauf gegeben werden.

1609. Fischklöße.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Fischreste, $^1/_2$ Brötchen, $^1/_2$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Milch. — Beig.: 20 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_3$ l Fleischbrühe oder Milch, $^1/_2$ Teel. Salz.

Die Fischreste werden entgrätet und durch die Fleischhackmaschine getrieben oder fein verwiegt. Das abgeriebene Brötchen wird in der Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft, mit dem verquirlten Ei und Salz unter den Fisch gemengt und von dieser Masse in kochendes Salzwasser Klöße eingelegt, die man an der Seite des

Herdes zugedeckt 10 Min. ziehen läßt. Man gibt sie in einen weißen Butterbeiguß.

Die obige Masse kann koteletteartig geformt, in Butter gebraten als Fischkotelettes gegeben werden.

1610. Fischauflauf.

Zut.: 1/4 Pfd. gekochter Fisch, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1/5 l Fleischbrühe, Zitronensaft, 1 Ei, Prise Salz.

Der gekochte Fisch wird entgrätet und in Blättchen geteilt. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit bereitet man einen dicken, weißen Beiguß, der mit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft gewürzt wird. Man zieht ihn mit 1 Eigelb ab und mischt leicht mit dem steifen Eierschnee den Fisch darunter. Diese Masse füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form und zieht sie im heißen Backofen 30 Min auf.

Gemüse.

Von den Gemüsen kommen für Kranke in Betracht: Spinat, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, Spargeln, Zucker- oder Brockelerbsen, Gelbrüben, Kastanien, Tomaten, Kartoffeln; für Zuckerkranke besonders Rosenkohl und Spinat, aber nur abgekocht und in Butter und wenig Fleischbrühe geschwenkt.

1611. Spinat.

Zut.: 1 Teller Spinat, 10 g Butter, 10 g Mehl, 1/8 l Fleischbrühe, Milch oder Rahm, Prise Salz.

Der sauber vorgerichtete Spinat wird in Salzwasser weichgekocht, abgeschreckt und durch ein Haarsieb getrieben. Eine kleine, gelbe Mehlschwitze löscht man mit wenig Fleischbrühe ab und läßt den Spinat mit aufkochen. Man kann auch etwas Milch oder Rahm zugeben.

Rosenkohl siehe Nr. 768.

1612. Schwarzwurzeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Schwarzwurzeln, 20 g Butter, 2 Eßl. Fleischbrühe, 1/2 Teel. Salz.

Die Schwarzwurzeln werden wie üblich recht pünktlich vorgerichtet. Man kann sie nur in Butter und etwas Fleischbrühe und Prise Salz weich dämpfen, auf welche Art sie am feinsten schmecken, oder in einen nicht zu dicken Butterbeiguß geben und darin weich dämpfen lassen (Siehe Nr. 750). Man darf für Kranke nur ganz zarte, einjährige Schwarzwurzeln verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Blumenkohl, Spargeln siehe Nr. 742 u. 746.

1613. Zucker- oder Brockelerbsen.

Zut.: 1/4 Pfd. ausgebrochene Erbsen, 1 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 15 g Butter, 15 g Mehl, 1/8 l Brühe.

Die Erbsen werden in der Fleischbrühe weichgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Man bereitet von Butter, Mehl und Brühe eine nicht zu dicke Mehlschwitze, gibt den Brei zu und kann noch mit etwas heißem Rahm verdünnen. Büchsenerbsen überbrüht man zuerst mit kochendem Salzwasser, kocht sie mit Fleischbrühe auf und verfährt weiter genau wie mit den frischen Erbsen.

1614. Gelbrüben.

Zut.: Zum Kochen 1/2 Pfd. geputzte Gelbrüben, 3/4 l Wasser, 1/2 Eßl. Salz. — Zur Mehlschwitze: 15 g Butter, 15 g Mehl, Prise Salz, 1 Eßl. Fleischbrühe.

Die sauber vorgerichteten Gelbrüben werden in Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, gibt dem Brei eine kleine Mehlschwitze zu und füllt nach Bedarf mit Kochbrühe auf. Gewöhnlich muß man noch eine kleine Prise Salz zugeben.

1615. Kastanien.

Zut.: 1/4 Pfd. geschälte Kastanien, 1/2 l Fleischbrühe, 15 g Butter, 15 g Mehl, 1/4 l Fleischbrühe, Prise Salz.

Die wie gewöhnlich von beiden Schalen befreiten Kastanien werden in wenig gesalzener Fleischbrühe weichgekocht und durch das Haarsieb getrieben. Dann bereitet man einen ziemlich dünnen Butterbeiguß, gibt die durchgetriebenen Kastanien zu und läßt es noch einige Minuten durchkochen.

Kartoffeln als Brei siehe Nr. 824.

1616. Kartoffelschnee.

Zut.: 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1 Teelöffel Salz, 1/2 l Wasser.

Mehlige Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln gekocht, abgeschüttet und nach dem Abdämpfen sofort durch eine Kartoffelpresse auf ein heißes Plättchen gedrückt. Sie müssen ganz leicht und flockig sein.

1617. Kartoffelauflauf.

Zut.: 6 Eßlöffel Kartoffelbrei, 1 Ei.

In den fertigen Kartoffelbrei gibt man das Eigelb und den steifen Eierschnee, füllt die Masse in ein feuerfestes Förmchen und zieht sie bei guter Hitze 30 Min. im Backofen auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1618. Tomaten mit Reis.

Zut.: 3 Tomaten, 30 g Reis, 20 g Butter, Prise Salz, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Von schönen, reifen aber nicht zu weichen Tomaten schneidet man vorsichtig einen kleinen Deckel ab und höhlt sie aus. Man füllt sie mit in Fleischbrühe weichgekochtem Reis (siehe Nr. 890) und setzt den Deckel wieder darauf. In einem irdenen Töpfchen läßt man die Butter zergehen, setzt die eingefüllten Tomaten nebeneinander hinein, streut ganz wenig feines Salz darüber, gibt etwas Fleischbrühe zu und dämpft die Tomaten 20 Min. Sie müssen ganz bleiben.

Salate.

Zu Salat darf statt des Essigs für Kranke nur Zitronensaft verwendet werden. Man gibt Kopf-, zarten Feld- und Tomatensalat.

Kopf- und Feldsalat siehe Nr. 840 und 842.

1619. Tomatensalat.

Zut.: 2 große Tomaten, 1 Prise Salz, 1 Teel. Öl, $^1/_2$ Teel. Zitronensaft.

Die ganz reifen, doch nicht zu weichen Tomaten werden vorsichtig geschält, mit einem scharfen Messer in feine Scheiben geschnitten und diese in eine kleine Schale vorsichtig und pünktlich eingelegt. Dann mischt man Öl, Zitronensaft und Salz bis die Mischung milchig erscheint, gibt dies über die Tomatenscheibchen und läßt den Salat unter öfterem Übergießen 1 Std. durchziehen.

Obst

wird frisch oder gedörrt, aber nur gekocht den Kranken gegeben.

1620. Äpfel

können als Brei (siehe Nr. 867) oder Kompott (siehe Nr. 868) zubereitet werden, müssen aber immer geschält sein.

1621. Orangenkompott mit Äpfeln.

Zut.: 1 Orange, 1 Apfel, 4 Eßl. Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Eine wie in Nr. 1622 vorbereitete Orange teilt man in vier Schnitze, die man in kleine Scheibchen schneidet. Ebenso richtet man einen guten Apfel vor. Dann legt man in eine Schale eine Lage

Orangenschnitzchen, streut etwas Zucker darauf, dann eine Lage Äpfel, ebenfalls Zucker und so fort, bis die Früchte aufgebraucht sind, die oberste Lage sollen Orangen sein. Man übergießt das Kompott mit der gekochten, abgekühlten Zuckerlösung und läßt es 1 Std. durchziehen.

1622. Orangenkompott.

Zut.: 1 Orange, 3 Eßl. Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Eine süße Orange wird geschält, von der inneren, weißen Haut sorgfältig befreit und in feine Scheiben geschnitten. Diese legt man in eine kleine Schale und übergießt sie mit der gekochten, etwas abgekühlten Zuckerlösung und läßt das Kompott 1 Std. ziehen.

1623. Gedörrte Aprikosen.

Zut.: 50 g Aprikosen, $^1/_{16}$ l Wasser, $^1/_{16}$ l Wein, 3 Eßl. Zucker. — Zum Einweichen: $^1/_2$ l Wasser.

Das Obst wird sauber gewaschen und eingeweicht. Man stellt es in einem irdenen Töpfchen mit Wasser, Wein und Zucker aufs Feuer und läßt es langsam auf der Seite des Herdes weichkochen; doch sollen die Früchte ganz bleiben. Ebenso werden auch Prünellen zubereitet.

Eierspeisen.

1624. Rührei, ohne Fett.

Zut.: 2 Eier, Prise Salz.

In ein kleines, irdenes Pfännchen, das man auf kochendes Wasser stellt, gibt man die verquirlten, schwach gesalzenen Eier und läßt sie unter Rühren dicklich, aber ja nicht zu hart werden. Sie müssen sofort gegessen werden.

1625. Süßer Eierkäse.

Zut.: Zum Bräunen 15 g Zucker; 1 Ei, 8 g Zucker, $^1/_8$ l Milch.

Die 15 g Zucker werden in einem Schmelzpfännchen leicht gebräunt und der Boden einer Tasse damit ausgestrichen. Das ganze Ei wird mit dem Rest des Zuckers und der Milch gut verquirlt, in die Tasse eingefüllt und zugedeckt in kochendes Wasser gestellt. So läßt man den Eierkäse auf der Seite des Herdes 1 Std. ziehen. Beim Anrichten wird das Speischen gestürzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufläufe, Puddinge und Mehlspeisen.

1626. Aufgezogenes Omelette, süß.

Zut.: 2 Eier, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Milch, 1 Teel. Mehl, Körnchen Salz, 8 g Butter.

Nachdem Eigelb und Zucker gut schaumig gerührt sind, gibt man die Milch, das gesiebte Mehl, 1 Körnchen Salz und den steifen Eierschnee darunter. In einer Omelettepfanne läßt man etwas Butter heiß werden, gibt die Masse hinein, läßt sie leicht anbacken und schiebt sie (5 Min.) in den heißen Backofen. Ist das Omelette schön gelb, schlägt man es zusammen und kann es zu Kompott oder auch Gemüse servieren.

1627. Aufgezogenes Omelette auf der Platte.

Zut.: 2 Eier, 10 g Zucker, 10 g Mehl.

Das Eiweiß schlägt man zu recht steifem Schnee, zieht leicht die Eigelb, den Zucker und das gesiebte Mehl darunter und gibt die Masse auf ein feuerfestes, mit Butter bestrichenes Plättchen und zieht sie im heißen Backofen 10 Min. auf.

1628. Grießauflauf.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 40 g Grieß, 15 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier.

In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und kocht die Masse, bis sie sich trocken vom Topfe löst. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb mit der Grießmasse zu und verrührt dies tüchtig. Zuletzt wird der steife Eierschnee darunter gezogen und die Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Förmchen eingefüllt und im heißen Backofen 25—30 Min. aufgezogen.

1629. Nudelauflauf.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 40 g Nudeln, 15 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier.

Man verwendet hierzu am besten gekaufte Suppennudeln, da diese gut abtrocknen. In die kochende Milch werden die zerbrochenen Nudeln eingerührt und zu einem dicklichen Brei gekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem Zucker noch etwas verrührt und der Nudelbrei samt den 2 Eigelb gut darunter gemengt. Nachdem man den steifen Schnee der 2 Eiweiß leicht darunter gezogen hat, füllt man die Masse in das vorbereitete Auflaufförmchen und läßt sie im heißen Backofen ½ Std. aufziehen.

1630. Rahmauflauf.

Zut.: 20 g Mehl, 1/8 l sauren Rahm, 10 g Zucker, 1 Ei.

Das Mehl wird mit dem sauren Rahm glatt verrührt; dazu gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies gut schaumig. Nachdem noch der steife Eierschnee daruntergezogen ist, wird die Masse in die vorbereitete Auflaufform eingefüllt und 20—25 Min. im heißen Backofen aufgezogen.

1631. Sagoauflauf.

Zut.: 1/4 l Milch, 40 g Kartoffelsago, 15 g Butter, 15 g Zucker, 2 Eier.

In die kochende Milch läßt man den gewaschenen Sago einlaufen und auf der Seite des Herdes oder in der Kochkiste gut aufquellen. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt den Zucker zu, der noch einige Minuten mitgerührt wird, dann die Eigelb und den Sagobrei. Nachdem der steife Eierschnee leicht untergezogen ist, wird die Masse in das vorgerichtete Auflaufförmchen eingefüllt und im heißen Backofen ½ Std. aufgezogen. Bei echtem Sago rechnet man für das Aufquellen entsprechend längere Kochzeit.

1632. Schwammauflauf.

Zut.: 30 g Mehl, 1/4 l Milch, 15 g Butter, 20 g Zucker, 2 Eier.

Das Mehl wird mit der Milch glatt verrührt, Butter und Zucker zugegeben, langsam zum Kochen gebracht und 5 Min. unter stetem Rühren gekocht. Man rührt die Masse kalt, gibt die Eigelb zu, verrührt dies nochmals und mengt den steifen Eierschnee leicht darunter. Man kann diesen Auflauf in einer ausgebutterten Tasse im Wasserbad 1 Std. kochen, oder in ausgestrichenem Auflaufförmchen im Ofen ½ Std. aufziehen.

1633. Weckauflauf, süß oder gesalzen.

Zut.: 1 kleines, ein Tag altes Brötchen, 3 Eßl. Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz oder 8 g Zucker.

Milch, Salz oder Zucker und das Ei werden zusammen verquirlt und über das in feine Scheibchen geschnittene Brötchen geschüttet, welches man ½ Std. weichen läßt. Dann legt man die Scheibchen, welche weich, aber noch ganz fein müssen, in eine mit Butter ausgestrichene Tasse, stellt diese ins Wasserbad und läßt sie zugedeckt ¾ Std. auf der Seite des Herdes kochen. Beim Anrichten stürzt man das Aufläufchen und gibt es süß mit Obst, gesalzen mit Gemüse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1634. Zwiebackpudding.

Zut.: 2 Zwiebäckchen (zweckmäßig Nährsalzzwieback oder Plasmon), 20 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Wein, 20 g Zucker.

Die Zwiebäcke werden gerieben. Das Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt und das Geriebene mit dem steifen Eierschnee leicht zur schaumigen Masse gemengt, alles in eine ausgebutterte Tasse oder kleine Puddingform eingefüllt und im Wasserbad 1/2—3/4 Std. auf der Seite des Herdes gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit gesüßtem, heißem Wein getränkt.

1635. Pfitzauf zu Gemüsen (ohne Zucker).

Zut.: 65 g Mehl, 1/8 l Milch, 2 Eier, Salz, 10—15 g zerlassene Butter.

Man rührt mit den Zutaten einen dicken Pfannkuchenteig an, mit dem man gut ausgestrichene Pfitzaufförmchen halb füllt. Man bäckt die Pfitzauf in gut heißem Ofen 25 Min.

1636. Grießklöße; Zugabe zu Gemüsen.

Zut.: 1/4 l Milch, 60 g Grieß, 15 g Butter, Prise Salz, 2 Eier, 1 l Fleischbrühe.

In die Milch gibt man Butter und Salz, läßt, sobald sie kocht, den Grieß unter Rühren einlaufen, die Masse dick kochen und gibt sofort 2 ganze Eier hinein. Nachdem alles gut verrührt ist, legt man mit einem Kaffeelöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe ein und läßt sie 8 Min. auf der Seite des Herdes bei zugedecktem Topfe ziehen.

1637. Makkaroni.

Zut.: 30 g Makkaroni, 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz. — Zum Beiguß: 15 g Butter, 15 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/8 l süßen Rahm.

Die in halbfingerlange Stückchen zerbrochenen Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Man bereitet von Butter und Mehl eine Mehlschwitze, die mit Rahm abgelöscht wird. In diesen Beiguß gibt man die Makkaroni und läßt sie noch einige Minuten darin durchziehen.

1638. Breie.

Breie stellt man her aus Weizengrieß, Weizenmehl, Hafergrütze, Haferflocken, Maisgrieß, Maismehl, Reismehl, Sago, Tapioka. Man rechnet für eine Portion Brei 1/4 l Milch und 1 Eßl. Einlage und läßt die Masse gut durchkochen (etwa 20 Min. bis 1 Std.). Man gibt eine kleine Prise Salz und je nach Geschmack 1 Eßl. Zucker zu, kann auch den Brei mit 1 Eigelb abrühren. Am besten kochen sich die Breie in irdenen Töpfchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kalte Süßspeisen.

1639. Mondaminpudding mit Eigelb.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 20 g Zucker, 2 Eigelb, 25 g Mondamin.

Milch und Zucker läßt man zusammen aufkochen, gibt den mit wenig kalter Milch angerührten Mondamin, sowie die 2 Eigelb dazu und kocht dies unter Rühren noch einige Minuten. Man füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form, stellt sie kalt und kann sie nach 1—2 Std. stürzen.

1640. Mondaminpudding ohne Eigelb.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 20 g Zucker, 25 g Mondamin, 1 Eiweiß.

Milch und Zucker kocht man auf, gibt den angerührten Mondamin zu, läßt dies aufkochen, mischt den steifen Eierschnee darunter und beendet den Pudding genau wie obenstehenden.

1641. Tapiokapudding.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 20 g Zucker, 15 g Tapioka, 1 Blatt Gelatine, 1 Eiweiß.

Milch und Zucker läßt man aufkochen, den gewaschenen Tapioka einlaufen und die Masse unter beständigem Rühren dick und trocken kochen. Alsdann gibt man die 2 Std. in kaltes Wasser eingeweichte und fest ausgedrückte Gelatine darunter, läßt alles nochmals aufkochen, zieht den steifen Eierschnee darunter und beendet den Pudding wie in Nr. 1639.

1642. Karamelcreme.

Zut.: 40 g Zucker, 1 Ei, $^1/_8$ l Milch, 2 Blatt Gelatine.

Die Hälfte des Zuckers wird in einem Schmelzpfännchen leicht gebräunt und mit 1 Eßl. heißem Wasser abgelöscht. Die andere Hälfte des Zuckers und das Eigelb werden gut schaumig gerührt, die Milch und der gebräunte Zucker zugegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Nachdem man die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zugegeben hat, läßt man die Masse etwas erkalten, zieht den steifen Eierschnee darunter und füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form. Diese wird kalt gestellt und nach 1—2 Std. gestürzt.

1643. Schokoladecreme.

Zut.: 50 g gute Schokolade, $^1/_8$ l Milch, 20 g Zucker, 1 Ei, 2 Blatt Gelatine.

Die Schokolade wird mit der Milch aufgekocht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Schokolademilch zugegeben und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Man gibt die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zu, mischt unter die etwas erkaltete Masse den steifen Eierschnee und vollendet die Creme wie obenstehende.

1644. Orangencreme.

Zut.: 2 Eier, 40 g Zucker, $^1/_8$ l Milch, 2 Blatt Gelatine, Saft 1 großen Orange.

Eigelb und Zucker werden gut schaumig gerührt, die Milch wird zugegeben und die Masse bis zum Kochen geschlagen. Dann gibt man die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine und den Saft der Orange bei und nachdem die Masse etwas erkaltet, den steifen Eierschnee leicht darunter. Dann schüttet man die Creme in die ausgeschwenkte Form, läßt sie in der Kälte erstarren und stürzt sie zum Servieren.

1645. Vanillecreme (für Zuckerkranke).

Zut.: $^1/_4$ l Milch, $^1/_8$ Stange Vanille, 2 Eigelb, 2 Blatt Gelatine, 1 Tablette Saccharin, der steife Schlagrahm von $^1/_8$ l süßem Rahm.

Die eingeweichte Gelatine und Saccharin löst man in wenig heißem Wasser auf, gibt sie nebst der kochenden Vanillemilch unter die verrührten Eigelb und mengt, wenn die Masse anfängt steif zu werden, den steifen Schlagrahm, oder in Ermangelung von Rahm den Schnee der Eiweiß darunter. Die erhaltene Creme wird in die mit Wasser ausgespülte Form gefüllt, auf Eis gestellt und kurz vor dem Gebrauch gestürzt.

Nach obiger Zubereitung können alle Creme hergestellt werden; an Stelle von etwa 50 g Zucker tritt stets 1 Tablette aufgelöstes Saccharin.

1646. Weincreme.

Zut.: 2 Eier, 40 g Zucker, $^1/_8$ l Weißwein, 2 Blatt Gelatine.

Eigelb und Zucker werden gut schaumig gerührt, der Wein zugegeben und unter Schlagen bis zum Kochen gebracht. Dann gibt man die eingeweichte, fest ausgedrückte Gelatine zu, läßt die Masse etwas erkalten, zieht den steifen Eierschnee leicht darunter und richtet die Creme in einer mit Löffelbiskuits ausgelegten Glasschale an.

1647. Schwedisches Milcheis.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 60 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Arrak.

Milch und Zutaten werden gut vermengt, in die Gefrierbüchse eingefüllt und behandelt wie jedes Eis; es soll nur butterartig gefroren sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1648. Milchgelee.

Zut.: $^1/_8$ l Milch, 30 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, $^1/_{16}$ l Weißwein, Saft $^1/_4$ Zitrone.

Milch und Zucker läßt man aufkochen und erkalten. In zwei weiteren Eßl. kochender Milch löst man die vorher 1—2 Std. in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine auf, gibt sie samt Wein und Zitronensaft der erkalteten, süßen Milch zu und läßt das Ganze in einer Glasschale erstarren, in welcher man es auch serviert.

1649. Weingelee.

Zut.: $^1/_8$ l Wein, 30 g Zucker, 3 Blatt Gelatine.

Die Hälfte des Weines läßt man mit dem Zucker aufkochen, gibt die eingeweichte und fest ausgedrückte Gelatine sowie die andere Hälfte des Weines zu und läßt die Masse in einer Glasschale erstarren. Man kann die Schale mit Orangenschnitzen oder anderen Früchten auslegen und dann die Flüssigkeit darüber gießen.

Leichtes Backwerk.

1650. Biskuit mit Anis, Vanille oder Zitrone.

Zut.: 3 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_4$ Pfd. Mehl, eines der obengenannten Gewürze.

Die 3 ganzen Eier und der Zucker werden mit dem Schneebesen ½ Std. tüchtig geschlagen. Dann gibt man wenig von einem der Gewürze zu und zieht das gesiebte Mehl leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut vorbereitete Stollenform und bäckt sie bei mäßiger Hitze ½ Std. Der Stollen kann nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und gebäht werden. (Formgröße ¾ l Inhalt.)

1651. Buchweizenmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, $^1/_4$ Pfd. Vanillezucker, 60 g Buchweizenmehl.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; dazu siebt man das Mehl und mengt leicht den steifen Eierschnee darunter. Nun füllt man die Masse in eine ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Stollenform von 1½ l Inhalt und bäckt sie in mäßiger Hitze ¾ Std. Wenn der Stollen ganz erkaltet ist, schneidet man feine Schnitten daraus, die man in abgekühltem Backofen zu lichtgelber Farbe bäht. Man gibt sie zu Weinbeiguß.

1652. Löffelbiskuit.

Zut.: 1 Ei, 20 g Puderzucker, 20 g Mondamin oder Stärkemehl.

Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, schlägt das Eigelb gut darunter und siebt dann Zucker und Mehl dazu. Man spritzt auf

ein mit Papier belegtes Blech mittels Papiersack oder Tülle kleine Löffelbiskuits oder setzt mit Hilfe von 2 Löffeln kleine Häufchen auf. Man bestäubt das Aufgesetzte mit Puderzucker und bäckt es in mäßiger Hitze etwa 30 Min.

1653. Aleuronat-Schrotbrot.

Zut.: 2 Pfd. Schrotmehl, 2 Eßl. Aleuronat, 1 Eßl. Salz, 30 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 20 g Hefe, $^1/_2$ l lauwarmes Wasser.

In der Mitte des Mehles wird mit der mit lauwarmem Wasser gerührten Hefe ein kleiner Vorteig gemacht, den man nach dem Aufgehen mit den anderen Zutaten unter den Rest des Mehles arbeitet und den erhaltenen Teig so lange schlägt bis er sich ziehen läßt. Eine Brotform wird mit Fett bestrichen, mit Mehl bestreut, der Teig eingefüllt und nach 1—2stündigem Gehen in mittlerer Hitze 1½—2 Stunden gebacken.

Getränke.

1654. Apfelwasser.

Zut.: 2 Äpfel, $^1/_4$ l Wasser.

Zwei gute, aromatische Äpfel werden sehr sauber gewaschen und von Blüte, Stiel und Kernhaus befreit. Man gibt sie mit soviel Wasser, daß sie eben davon bedeckt sind in einem irdenen Töpfchen zum Feuer und läßt sie vom Kochen ab ½ Std. auf der Seite des Herdes langsam ausziehen. Die durch ein Haarsieb abgegossene Flüssigkeit kann nach Geschmack versüßt werden.

1655. Brotwasser.

Zut.: 40 g Schwarzbrot, $^1/_2$ l Wasser.

Das Brot röstet man im Ofen leicht an und kann es mit dem Wasser entweder einige Minuten kochen oder ½ Std. ausziehen lassen. Abgeseiht durch ein Haarsieb kann es nach Geschmack versüßt werden.

1656. Eiweißwasser.

Zut.: $^1/_4$ l Wasser, 1 Eiweiß.

¼ l gekochtes, erkaltetes Wasser wird mit 1 Eiweiß 10 Min. fest gerührt, durchgeseiht und beliebig mit Zucker, Zitronen- oder Fruchtsaft vermischt.

1657. Mandelmilch.

Zut.: 50 g geschälte, geriebene Mandeln, 20 g Zucker, $^1/_2$ l Wasser.

Die geschälten, geriebenen Mandeln und der Zucker werden in einem Mörser unter langsamer Zugabe des Wassers möglichst fein gestoßen. Sobald die Mandeln gut ausgepreßt sind und ihre löslichen Bestandteile an das Wasser abgegeben haben, werden sie auf ein Sieb gegossen. Die abgelaufene Mandelmilch kann ohne alle Zutaten oder mit Zitronensaft gegeben werden.

1658. Reis- oder Haferschleimwasser.

Zut.: 25 g Reis oder Hafergrütze, $^1/_2$ l Wasser.

Die Hafergrütze oder der gebrühte Reis werden in einem irdenen Töpfchen mit dem Wasser langsam auf der Seite des Herdes 1 Std. gekocht, die Flüssigkeit durch ein Haarsieb abgegossen und beliebig als Getränk verwendet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Haushaltungskunde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Inhalt.

Seite

1. Hauswirtschaftliche Buchführung 603
2. Das Decken des Eßtisches und das Servieren 606
3. Die Wohnung und deren Reinigung 609
4. Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte 620
5. Das Bett und seine Behandlung 626
6. Die Küche und deren Reinhaltung 629
7. Der Herd und die Kochkiste 637
8. Das Brennmaterial 641
9. Die Behandlung der Böden 643
10. Die Öfen und ihre Behandlung 646
11. Einiges über das Beleuchtungswesen und die Behandlung der Beleuchtungskörper 650
12. Die Behandlung der Wäsche 656
13. Das Bügeln und Stärken der Wäsche 662
14. Das Ausbessern der Wäsche 665
15. Die Instandhaltung der Kleider 667
16. Die Reinigung der Handschuhe 672
17. Die Behandlung der Schuhe 673

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1. Hauswirtschaftliche Buchführung.

Bei den heutigen hohen Preisen der Lebensmittel ist es für viele Familien oft schwer, mit den ihnen zu Gebote stehenden Mittel alle Ausgaben zu bestreiten und zugleich Ersparnisse zu machen, denn es ist doch das Bestreben aller vorsorgenden Menschen, für Zeiten der Krankheit und des Alters einen Notpfennig auf die Seite zu bringen. Um dieses Ziel zu erreichen und um stets Ordnung in den Geldsachen zu haben, ist es unbedingt nötig, einen Haushaltungsplan oder Voranschlag aufzustellen.

Zu diesem Zweck muß man die Höhe des Jahreseinkommens kennen. Beamte und Rentner haben dasselbe leicht festzustellen, Kaufleute nehmen den Durchschnitt des Geschäftsertrags der letzten drei Jahre und Arbeiter setzen den 300fachen Taglohn als Jahreseinkommen an. Für Landwirte ist es schwer, ihre Einnahmen im voraus abzuschätzen, da der Ausfall der Ernten verschieden ist und die Preise der Bodenerzeugnisse schwanken. Hat man die Höhe des Einkommens festgestellt, so bestimmt man, wieviel erspart werden soll, stellt die Ausgabeposten auf und verteilt auf diese die Summen des Einkommens nach Abzug dessen, was man ersparen will. Für die Art und Höhe der Ausgabeposten läßt sich natürlich keine allgemein geltende Regel aufstellen, da die Bedürfnisse in jeder Familie je nach Stand und Beruf des Haushaltungsvorstandes und Zahl und Alter der Familienglieder sehr verschieden sind. Auch sind im allgemeinen die Ausgaben der Städter größer als die der Landbevölkerung, da auf dem Lande die Wohnungen billiger sind als in der Stadt, ebenso manche Lebensmittel, wie Milch, Gemüse, Obst u. dergl.

Als Beispiel (nicht als Muster!) soll hier ein Voranschlag folgen, dem einiges vorauszuschicken ist:

Es wird angenommen, daß die Familie aus 2 Erwachsenen und 2 Kindern besteht und ein Jahreseinkommen von M. 4000.— hat. Von dieser Summe sollen 10 Prozent, d. s. M. 400.— erspart werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

	Voranschlag	Ausgaben %	im Jahr ℳ	₰
1.	Nahrung	40	1600	—
2.	Wohnung	15	600	—
3.	Kleidung und Wäsche	10	400	—
4.	Heizung und Beleuchtung	$3^1/_2$	140	—
5.	Steuer und Versicherung	$3^1/_2$	140	—
6.	Erhaltung und Vermehrung des Hausrates	3	120	—
7.	Erholung und Vergnügen	3	120	—
8.	Löhne und Geschenke	5	200	—
9.	Zeitungen, Vereinsbeiträge, Porto usw.	2	80	—
10.	Schulgeld und Sonstiges	5	200	—
11.	Ersparnisse	10	400	—
		100	4000	—

Wie aus diesem Beispiel ersichtlich, ist für Nahrung im Voranschlag die höchste Summe angesetzt. Wer an dieser Stelle sparen will, tut es am falschen Ort, denn für zweckmäßige und genügende Ernährung muß unbedingt Sorge getragen werden. Fehlt es daran, so sind wohl bald für Arzt und Apotheke größere Ausgaben nötig, ganz abgesehen davon, daß unterernährte Menschen an Leistungsfähigkeit verlieren. M. 1600 : 365 = M. 4.38. Nach obigem Voranschlag dürfen also täglich im Durchschnitt 4,38 M. für Nahrung verausgabt werden. Daß die Hausfrau sehr rechnen und einteilen muß, um mit dieser Summe auszukommen, wird jedermann bestätigen, der auf diesem Gebiete einige Erfahrung besitzt. Diese 4,38 M. lassen sich auf die einzelnen Mahlzeiten wie folgt verteilen:

Frühstück	ℳ 0,40
Zehnuhrfrühstück	„ 0,28
Mittagessen	„ 2,10
Nachmittagskaffee	„ 0,40
Abendessen	„ 1,20
Summa:	ℳ 4,38

Selbstverständlich wird man nicht jeden Tag die gleichhohen Ausgaben haben, sondern von Tag zu Tag, ja von Woche zu Woche und von Monat zu Monat gleichen sich die Ausgaben aus, so daß der Durchschnitt obiger Summe gleichkommt.

Für die Wohnung soll $^1/_6$ bis höchstens $^1/_5$ des Einkommens verausgabt werden, sonst wohnt die Familie — im Verhältnis zu den andern Ausgaben — zu teuer.

Die Ausgaben für Heizung und Beleuchtung schwanken; sie sind je nach der Art der Heiz- und Beleuchtungsvorrichtungen ziemlich verschieden. Doch hier kann, wie auch an Kleidung und Wäsche durch Achtsamkeit und praktischen Sinn viel erspart werden.

Die Umlagen- und Steuersätze sind an verschiedenen Orten ebenfalls verschieden, so daß bei diesem Ausgabeposten und ebenso bei Nr. 6, 7, 8 und 9 des Voranschlags Abweichungen von obigem Beispiel je nach Bedarf nötig sind.

Es ist überhaupt schwer, im voraus bestimmt festzustellen, wie hoch sich die Jahresausgaben für die einzelnen Posten belaufen und oft kommt es daher vor, daß der Voranschlag nicht genau so wie aufgestellt, eingehalten werden kann. Doch da lehrt die Erfahrung am besten, wo ab- oder zugegeben werden kann oder muß und diese Erfahrungen kommen dann dem Haushaltungsplan für spätere Jahre zugute, so daß der Voranschlag immer genauer und zuverlässiger wird.

Damit der Voranschlag seinen Zweck aber auch voll und ganz erfüllt, ist die pünktliche Führung eines Haushaltungsbuches unbedingt nötig, denn nur dadurch ist es möglich, den Voranschlag einzuhalten. In keinem Haushalt sollte das sog. Wirtschaftsbuch fehlen. In der Regel werden zwei Haushaltungsbücher nebeneinander geführt, eines für die seltener vorkommenden, größeren Ausgaben, wie für Wohnungsmiete, Kohlen, Kleidung u. dgl. und das andere für die täglichen, kleineren Ausgaben, die ja zum größten Teil in den Bereich der Küche gehören. Doch können auch beide Bücher vereint sein. Viele Haushaltungsbücher kommen schon mit Vordruck versehen zum Verkauf. Doch kann sich jede Hausfrau mit geringem Aufwand von Zeit und Mühe selbst ein Wirtschaftsbuch anlegen, das sie sich je nach ihrem Bedarf einrichten kann. Im Laufe des Tages vermerkt man die Ausgaben auf einer Tafel oder in einem Notizbuch und trägt sie am Abend in das Buch ein.

Am Schlusse jedes Monats wird ein Monatsabschluß gemacht und zwar in der Weise, daß man alle Ausgaben zusammenzählt und von den Einnahmen abzieht. Der sich dabei ergebende Rest wird als „Kassenbestand" unter die Einnahmen des 1. vom nächsten Monat eingetragen.

Beim Jahresabschluß stellt man zuerst die Ausgaben der einzelnen Monate zusammen, vereinigt sie zu einer Summe und zieht diese vom Jahreseinkommen ab. Dabei vergleicht man, ob man den Voranschlag eingehalten hat, indem man nicht nur die Gesamtausgaben der einzelnen Monate zusammenzählt, sondern auch die Endsumme der einzelnen Ausgaberubriken. Wenn nötig wird so-

dann, wie oben schon ausgeführt, der Voranschlag für das kommende Jahr abgeändert.

Welche Freude ein pünktlich und ordentlich geführtes Haushaltungsbuch gewährt, empfindet jedermann, der diese Pflicht erfüllt. In der Ausübung derselben liegt überdies ein gewisser Schutz vor unnötigen Ausgaben. Die größte Aneiferung zu dieser Pflichterfüllung ist jedoch das Bestreben jedes edeln Menschen, ein treuer gewissenhafter Haushalter über das irdische Gut zu sein. Wer im Geringsten treu ist, der ist auch im Großen treu!

2. Das Decken des Eßtisches und das Servieren.

In vielen Haushaltungen vereinigen nur die Mahlzeiten die Familie nach den Geschäften des Tages zu gemütlichem Zusammensein. Daß dabei möglichst jede Störung vermieden wird und daß dieses Zusammensein wirklich gemütlich ist, so daß alle Glieder der Familie sich darauf freuen, muß der fürsorglichen Hausfrau ein besonderes Anliegen sein. Sie vermeidet dadurch manchen Ärger und unnötige Aufregungen und infolgedessen trägt sie nicht wenig zur Erhaltung der Gesundheit der Ihrigen bei; denn bekanntlich werden die in Ruhe gegessenen Speisen viel besser ausgenützt, als wenn man sie im Ärger oder hastig genießt.

Soll am Eßtisch Gemütlichkeit herrschen, so muß vor allem der Tisch reinlich und pünktlich gedeckt sein. Der Eßtisch sei nicht zu hoch und nicht zu schmal. Auch im einfachsten Haushalt soll er mit einem weißen Tischtuch belegt werden. Das Belegen mit Wachstuch ist schon der Kinder wegen zu verwerfen; denn diese wissen, daß es nach dem Essen abgewaschen wird und nehmen sich unwillkürlich beim Essen nicht so in acht, als es der Fall ist, wenn ein Tischtuch aufliegt. Wenn nötig, legt man am Platze der Kinder ein kleines Wachstuch unter, doch soll der Ehrgeiz derselben soweit geweckt werden, daß sie sich bestreben, ohne Wachstuch wie die Erwachsenen zu essen. Das Tischtuch sei stets rein. Es soll auf allen Tischseiten gleich breit herabhängen. Bei festlichen Anlässen oder im Herrschaftshaushalt legt man unter das Tischtuch eine Filz- oder Moltondecke, damit das Servieren geräuschloser vor sich gehen kann und gute Tischplatten geschont werden. In die Mitte des Tisches legt man den Tischschoner, der aus Holz, Stroh, Bast oder Emaille sein kann. Für Festtafeln verwendet man gestickte Läufer oder solche aus Papier mit oder ohne Schleifen. Die Garnitur sollte dem Muster des Eßgeschirres angepaßt werden. Sodann werden flache Teller aufgestellt und dadurch die

Plätze bezeichnet. Für einen Platz am Eßtisch rechnet man 70 bis 80 cm Raum. Die Teller müssen glänzend gerieben sein. Man stellt sie so auf, daß Tisch- und Tellerrand übereinstimmen. Das Eßbesteck wird für eine einfache Mahlzeit in der Weise aufgelegt, daß sich rechts zunächst des Tellers das Messer mit der Schneide nach innen befindet; daneben gibt man den Eßlöffel mit der Spitze aufliegend und in der gleichen Weise auf die linke Seite des Tellers die Gabel. Die Enden des Bestecks schließen mit dem Tischrand ab. Zur Schonung des Tischtuches können bei den täglichen Mahlzeiten Messerbänkchen verwendet werden. Dessertbesteck findet seinen Platz oben quer über dem Teller; das Messer liegt innen, darauf folgen Gabel und Löffel. Sollen mehrere Gänge serviert werden, so deckt man, wenn vorhanden, für jeden Gang besonderes Besteck auf. Andernfalls entfernt man es jeweils mit dem Teller, reinigt es rasch und deckt wieder auf. Fischbesteck wird wie gewöhnliches Eßbesteck aufgelegt. Hat man keines zur Verfügung, so legt man rechts eine weitere Gabel auf. Austernbesteck gehört rechts vor den Eßlöffel. Salz und Pfeffer wird so aufgestellt, daß es von allen Tischgenossen leicht erreicht werden kann, so daß Störungen vermieden werden. Gläser stellt man rechts oben an jedes Gedeck und zwar im Stern oder der Reihe nach. Im letzteren Fall steht innen das Wasserglas, dann folgen entsprechende Gläser für Weißwein, Rotwein und Sekt. Werden die Gläser im Stern aufgestellt, so steht das größte in der Mitte. Für Rheinwein verwendet man die dafür so beliebten Römer. Südweine, die vor der Suppe gereicht werden, gießt man am Büffet ein und bietet sie an. Quell- und Mineralwässer werden möglichst frisch, kurz vor Gebrauch aufgestellt. In den heißen Monaten gibt man auf Glastellerchen mit einer Stopfnadel zerkleinertes Eis mit kleinem Löffel auf den Tisch. Weißwein soll eine Temperatur von 7—8° C, Rotwein eine solche von 14° C haben. Sekt stellt man 2 Std. vor Gebrauch in klein zerschlagenes Eis. Werden Weinflaschen auf den Tisch gestellt, so rechnet man für 4 Personen eine Flasche. Die Flaschen werden entkorkt, gut ab- und der Flaschenhals auch ausgerieben, mit hübschen Kork versehen und auf einen Untersatz gestellt. Für Kompott stellt man kleine Teller oben zur linken Seite des Gedecks. Fruchtschalen oder Tafelaufsätze müssen so untergebracht werden, daß sie beim Essen nicht stören. Frische Servietten gibt man einmal gebrochen oder hübsch und pünktlich gefaltet auf den Teller. Servietten in Taschen oder Ringen legt man zur rechten Seite des Gedecks. Brot stellt man für den einfachen Tisch auf reinem Teller oder Körbchen nebst Messer zur Selbstbedienung auf. Die Hausfrau achtet darauf, daß es ordentlich geschnitten wird. Für den reicheren Tisch stellt man das Brot fein geschnitten und hübsch geordnet nebst Bröt-

chen auf. An Festtafeln legt man in jede Serviette ein Brötchen oder man verwendet für jedes Gedeck vier besonders dazu hergestellte Brotstengel mit passendem Band umbunden. Ebenso kann man dazu kleine Kristallteller mit Salzmandeln stellen. Will man den Tisch mit Blumen schmücken, so richtet man sich dabei nach der Jahreszeit. Man ordne die Blumen geschmackvoll und achte darauf, daß genügend Platz bleibt für die Speiseplatten. Der fertig gedeckte Tisch darf ja keinen überladenen Eindruck machen. Die Karten mit der Speisefolge oder etwa aufzulegende Tischkarten sollen zum ganzen Gedeck passen.

Damit während des Essens möglichst jede Störung vermieden wird, muß zum Servieren alles Nötige sorgfältig vorbereitet sein. Teller, Platten und Schüsseln werden glänzend gerieben und warm gestellt. Man sorge für genügend Vorlegebesteck. Dieses wird auf einem mit Serviette belegtem Tablett auf dem Büffet aufgestellt. Für jeden Fall soll man bei Festessen einige reine Servietten bereit halten. Das Servieren muß möglichst geräuschlos erfolgen. Bei der einfachen Mahlzeit wird die Suppenschüssel vor den Platz der Hausfrau auf den Tischschoner gestellt. Die Suppenteller stehen links der Schüssel. Bei Festessen oder in herrschaftlichem Haushalt wird die Suppe am Büffet geschöpft und von rechts eingestellt. Ist die Suppe gegessen, so entfernt man zuerst die Suppenschüssel und nimmt darauf die Teller von rechts ab. Beim Tellerabnehmen geht man vorwärts. Die warmen Teller für den nächsten Gang werden stets von rechts eingestellt. Die Speisen bietet man von links an und zwar hält man Platten und Schüsseln in Tischhöhe. Man achte darauf, daß die Speisen in richtiger Reihenfolge angeboten werden; zuerst kommt das Fleisch, sodann Beiguß, Gemüse, Kartoffeln oder sonstige Zuspeise. Jeder Gang wird zweimal angeboten. Für das zweite Anbieten gilt natürlich das gleiche. Beim Abnehmen entfernt man zuerst die Platten und Schüsseln, sodann die Teller. Für das Besteck kann man dabei ein geeignetes Körbchen verwenden. Wasser oder Wein gießt man von rechts ein. Die Arten der Weine müssen den betreffenden Speisen angepaßt sein. Wenn nötig, bürstet man das Tischtuch zwischen den einzelnen Gängen ab.

Nach dem Essen entfernt man vom Tisch zuerst alle Schüsseln, hierauf Teller, Bestecke, Gläser, Salz und Pfeffer. Brotkrumen beseitigt man mit dem Tischbesen. Etwa entstandene Flecken im Tischtuch müssen sofort entfernt werden. Beim Zusammenfalten des Tischtuches achte man darauf, daß es wieder in die gleichen Falten zu liegen kommt. Dadurch wird das frische Aussehen möglichst lange erhalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

3. Die Wohnung und deren Reinigung.

Eine feststehende Tatsache ist, daß jeder Mensch in mehr oder weniger starkem Maße von seiner Umgebung beeinflußt wird. Dies gilt nicht nur von den uns umgebenden Menschen, sondern auch von den Räumen, in denen wir uns aufhalten. In einem lichten, reinen Zimmer wird z. B. Heiterkeit und froher Sinn viel leichter aufkommen, als in einem düsteren Gelaß. Wenn möglich, wohne man also in sonnigen, luftigen Zimmern. Solche Räume bieten auch für die Erhaltung der Gesundheit große Vorteile. Dies drückt ja schon der Volksmund aus in dem Sprichwort: „Wo die Sonne nicht hinkommt, da kommt der Arzt hin." — Glücklich zu schätzen ist die Familie, der es ermöglicht ist, in einem eigenen Hause, das sie nach Wunsch und Geschmack erbauen und einrichten lassen kann, zu wohnen. Doch weitaus die meisten Glieder unseres Volkes sind genötigt, in Mietwohnungen zu leben.

Bei der Wahl einer Wohnung muß man darauf achten, daß dieselbe möglichst allen Anforderungen, die man an eine gesunde, zweckmäßige Wohnung stellt, entspricht. Eine Wohnung kann als gesund bezeichnet werden, wenn sie nach Osten oder Süden gelegen, also sonnig ist, wenn sie luftig, hell, trocken und geräumig ist. Wohnungen im Erdgeschoß, sog. Parterrewohnungen, sind weniger zu empfehlen, da sie von unten leicht kalt sind. Die Zimmer sollen hoch sein. Küche und Speisekammer liegen am besten nach Norden. Zweckmäßig und wünschenswert ist außerdem, daß die Nebenräume genügend groß sind. Dadurch wird das Arbeiten und Ordnunghalten erleichtert.

Was den Preis der Wohnung anbelangt, so soll für dieselbe nicht mehr als ein Sechstel des Einkommens verausgabt werden. Je kleiner jedoch eine Wohnung ist, desto teurer ist sie im Verhältnis, und es sind daher sehr viele Familien aus dem Arbeiterstand gezwungen, ein Fünftel bis ein Viertel ihres Einkommens auf den Mietzins zu verwenden. Hoffen wir, daß die dankenswerten Bemühungen von Staat und Vereinen, diesen Mißstand zu heben, von Erfolg begleitet sind! —

Hat man eine passende Wohnung gefunden, so bestimmt man zunächst die Verwendung der einzelnen Räume. Für Schlaf- und Wohnzimmer wähle man die sonnigsten. Das Schlafzimmer sei auch genügend groß, damit stets möglichst gute Luft in demselben ist. Sehr zu verwerfen ist die leider in manchen Familien noch übliche Sitte, das beste Zimmer als „Salon" oder gutes Zimmer zu verwenden, während man sich für den täglichen Bedarf auf den allernotwendigsten Raum beschränkt. Vernünftige Hausfrauen erkennen, daß in

erster Linie die Erhaltung der Gesundheit der Familie in Betracht gezogen werden muß und darnach treffen sie ihre Bestimmungen in bezug auf die Verwendung der Zimmer. Man richte die Zimmer praktisch und geschmackvoll ein. Nie stelle man zu viele Möbel in einen Raum. In Schlafzimmern verwende man leichte, mit Zug versehene Vorhänge, damit jederzeit Licht und Luft ungehindert Zutritt haben.

Die richtige Instandhaltung der Wohnung ist eine wichtige Aufgabe der Hausfrau. Nur wenn Reinlichkeit und Ordnung im Hause herrschen, fühlen sich die Bewohner wohl und behaglich darinnen. Durch zweckmäßige, schonende Behandlung der Einrichtung kann auch manche Ausgabe erspart werden. Bei der Instandhaltung der Wohnung unterscheidet man eine tägliche, wöchentliche und jährliche Reinigung. Nur in sehr stark benützten Räumen findet zweimal im Jahr ein sog. „großer Putz" statt.

Die erste Hausarbeit im Laufe des Tages ist das Auslüften des Schlafzimmers. Die Fenster werden weit geöffnet, die Betten auf Stühlen ausgelegt und die Matratzen in die Höhe gestellt. Im Sommerhalbjahr kann man bei gutem Wetter in Schlafzimmern, die nicht nach der Straße liegen, die Betten unter das offene Fenster legen. Bei feuchter Witterung muß dies natürlich unterbleiben, da die Federn die Feuchtigkeit stark anziehen. Mindestens 1 Std. läßt man die Betten lüften. Sodann werden sie wieder eingelegt. Man halte für diese Arbeit eine besondere helle, reine Schürze, damit die Bettstücke nicht beschmutzt werden. Die Matratze wird jeden Tag von rechts nach links und einmal in der Woche von oben nach unten gedreht, damit sie gleichmäßig abgenützt wird. Besteht die Matratze aus verschiedenen Teilen, so werden diese gleichmäßig umgewechselt. Zur Schonung und Reinhaltung kann die Matratze mit einem Überzug aus starkem Waschstoff versehen werden, der etwa alle Jahr gewaschen wird. Das Leintuch wird mit der linken Seite nach unten aufgelegt und auf allen vier Seiten gleichmäßig und glatt unter die Matratze geschlagen. Es muß faltenlos, doch ja nicht zu straff ausgespannt sein, damit es nicht Not leidet. Das Oberleintuch liegt mit der rechten Seite nach unten und wird am Fußende gut unter die Matratze eingeschlagen. Das gleiche gilt vom Betteppich oder der Steppdecke. Das Oberleintuch kann auf die Decke geknüpft sein; dadurch wird ein Verschieben desselben verhindert. Am Kopfende schlägt man Oberleintuch und Betteppich gleichmäßig zurück und steckt die Enden an den Seiten glatt unter die Matratze. Sodann werden die Kopfkissen nach allen Richtungen tüchtig geschüttelt, damit sich die durch das Aufliegen zusammengeballten Federn wieder lockern. Man erreicht dadurch, daß man auf den Kissen besser schläft und daß die

Betten länger gut bleiben. Man legt die Kopfkissen glatt auf. Das Deckbett — wenn es kleiner ist Plumeau genannt — wird ebenfalls tüchtig geschüttelt und glatt aufgelegt. Die Knopfseite schlägt man dabei ein oder läßt sie unten am Fußende anstoßen. Die Nachtwäsche gibt man glatt zusammengefaltet unter das Deckbett oder in einer Bettasche auf das Kopfkissen. Des hübscheren Aussehens wegen kann man das Bett mit einer Decke versehen. Gesünder ist es jedoch, wenn man das Bett unbedeckt läßt, da es in diesem Fall besser auslüften kann. — Ist das Bett fertig gemacht, so reinigt man den Waschtisch in folgender Weise: Das Waschbecken wird in den dazu bestimmten Eimer entleert, mit Seife und einer kleinen Bürste von dem Schmutzrand befreit, mit reinem Wasser nachgeschwenkt und mit einem besonderen Tuch trocken gerieben. Zahnbürsten- und Seifenschale behandelt man ebenso. Wasserkrug und Wasserflasche werden geschwenkt und aufgefüllt; das Wasserglas wird glänzend gerieben. Die Haarbürste wird ausgekämmt; die Haare gibt man zusammengewickelt in den Ofen oder in einen dazu bestimmten Beutel. Den Kamm reinigt man mit einem Kammbürstchen; feine Kämme reibt man mit Watte aus. Waschlappen und Schwämme wäscht man in klarem Wasser aus und hängt sie zum Trocknen an einen luftigen Ort, wenn möglich unter das Fenster. Trocknen Schwämme nicht täglich aus, so werden sie schliffig. Die Handtücher hängt man glatt an den Handtuchhalter, so daß sie rasch trocknen. Bleiben sie feucht, so bilden sich leicht Sporflecken. — Das Linoleum, das zum Schutze des Bodens vor dem Waschtische liegt, muß, wenn nötig, trocken gerieben werden, da es durch Nässe leicht aufweicht und die Ecken infolgedessen rasch abgenützt werden. Teppiche und Bettvorlagen, die man schon vor dem Bettenmachen aufgerollt hat, werden im Freien ausgeschüttelt. — Hierauf wird der Boden des Schlafzimmers je nach der Art desselben, geplockt oder aufgerieben und alle Möbel gründlich abgestäubt. Man fängt dabei am besten an der Türe an und stäubt jedes einzelne Stück oben beginnend ab. Das Tuch muß häufig ins Freie ausgeschüttelt werden. Sodann werden Teppiche und Bettvorlagen wieder an ihren Platz gebracht. Während des Tages bleiben die Fenster des Schlafzimmers wenn möglich offen.

Der wöchentliche Putz wird im Schlafzimmer gewöhnlich Freitags vorgenommen. Nachdem die Betten gemacht sind, bedeckt man sie mit einem älteren, reinen Tuch, um sie vor Staub zu schützen. Etwa vorhandene Polstermöbel, wie Liegestuhl u. dgl. werden ausgeklopft, abgebürstet und ebenfalls zugedeckt. Kleinere Möbelstücke bringt man in den Gang oder in ein anstoßendes Zimmer. Mit einem Deckenbesen fegt man sodann leicht die Ecken der Decke und Wände aus. Hat man keinen Deckenbesen, so umbindet man den

Staubbesen mit einem reinen Tuch und fegt damit die Ecken aus. Fensterbrüstung und äußere Fensterrahmen werden mit dem Handbesen abgekehrt. Die Vorhänge werden leicht ausgebürstet oder geschüttelt, die rechte Seite nach innen zusammengelegt und glatt hochgesteckt. Der Ofen wird mit einem alten Handbesen abgekehrt und ausgebrannt. Waschgarnitur und Lampenglocke werden in warmem Seifenwasser ausgebürstet, in klarem Wasser nachgeschwenkt und trocken gerieben. Den trüben Rand in der Wasserflasche entfernt man durch Schütteln von Wasser mit Zusätzen von Eierschalen oder Zeitungspapier oder mit Essig und Salz. Die Waschtischplatte wird mit warmem Wasser gründlich abgewaschen. Flecken aus Marmor reibt man mit Borax oder Terpentin aus. Marmorplatten können zu ihrem Schutze leicht gewachst und nach einiger Zeit nachgerieben werden; durch diese Behandlung bleiben die Platten glänzend. Fensterscheiben, Spiegel und Bildergläser werden mit einem weichen Tuch abgerieben, wenn nötig gewaschen. Dazu benützt man lauwarmes Wasser und ein Fensterleder. Das Nachreibetuch soll nicht fasern. Mit zerknülltem Zeitungs- oder Seidenpapier reibt man das Fensterglas glänzend. Die Fenster dürfen nicht geputzt werden, wenn die Sonne darauf scheint, da sie sonst grünlich werden. Im Winter gibt man in das Abwaschwasser etwas Spiritus, damit das Glas rascher trocknet. Fenstersimse und schmutzige Stellen an Türen und Lambrie wäscht man mit warmem Wasser und weißer Kernseife ab, wäscht mit klarem, kaltem Wasser nach und reibt trocken. Blanke Teile im Zimmer, wie Türklingen u. dgl. werden mit Putzpomade oder Schlemmkreide und Spiritus eingerieben und mit weichem Lappen nachpoliert. Der Fußboden wird je nach der Art desselben gekehrt oder feucht aufgezogen oder gründlich geplockt und nachgerieben. (Siehe „Behandlung der Böden", Seite 643.) Sodann werden die Möbel gründlich abgestäubt. Deckchen werden ausgeschüttelt, Teppiche im Hof auf der linken Seite ausgeklopft, rechts abgebürstet und wieder aufgelegt. Zuletzt nimmt man die Decken wieder von den Betten, schüttelt sie aus und legt sie glatt zusammen und bringt die Vorhänge in Ordnung.

Die tägliche Reinigung der Wohnräume, zu denen man Wohn-, Eß-, Herrenzimmer u. dgl. rechnet, wird in folgender Weise vorgenommen: Im Winter wird zuerst der Ofen in Ordnung gebracht. (Siehe „Behandlung der Öfen", Seite 646.) Sehr volle Zimmer werden sodann etwas ausgeräumt, um das Arbeiten zu erleichtern. Sind Bodenteppiche da, so werden diese ausgebürstet und glatt aufgerollt. Sodann fegt man mit einem Handbesen unter allen Möbeln und aus allen Ecken den Staub hervor und kehrt mit dem Staubbesen das Zimmer. Man arbeite da-

bei stets von sich, damit man den Schmutz nicht wieder mit den Füßen weiterträgt und vermeide durch vorsichtiges Kehren unnötige Staubentwicklung. Während des Kehrens darf im Zimmer natürlich kein Durchzug sein. Ist der Raum groß, so kehrt man den Schmutz auf mehrere Häufchen, da man ihn andernfalls zu sehr aufwirbeln würde. Mit Schaufel und Handbesen entfernt man sofort nach dem Kehren den Schmutz aus dem Zimmer. Je nach der Art wird nun der Boden fertig gereinigt. Nun läßt man den Staub, der auch bei vorsichtigster Arbeit entwickelt wird, sich setzen und besorgt während dieser Zeit etwa vorhandene Zimmerpflanzen, Schnittblumen, den Kanarienvogel oder die Goldfische.

Die Zimmerpflanzen danken und erfreuen uns für regelmäßige, sorgsame Pflege durch ihr frisches Aussehen. Blühende Pflanzen müssen täglich begossen werden. Doch gebe man nie zu viel Wasser, da sonst dasselbe im Untersätzchen stehen bleibt und die Erde im untern Teil des Topfes dadurch sauer wird. Palmen und sonstige Blattpflanzen erhalten nur ein- oder zweimal in der Woche Wasser, da aber reichlich. Bemerkt man, daß sich im Untersätzchen regelmäßig feine Erde befindet, so ist ein Wurm in dem Blumentopf. Um diesen heraus zu treiben, gießt man einen kalten Sud von Roßkastanien auf die Blumenerde. Ist man in der Blumenpflege schon etwas bewandert, so stürzt man den Topf um, wobei man die Pflanze direkt über der Erde festhält, stößt den Rand des Topfes vorsichtig auf, worauf sich der ganze Erdballen herauslöst und der Wurm entfernt werden kann. Beim Einsetzen muß am Rande die Erde wieder festeingedrückt und angegossen werden. Zum Begießen der Zimmerpflanzen benütze man abgestandenes Wasser. Ist es sehr kalkhaltig, so empfiehlt es sich, dasselbe besonders für Palmen abzukochen. Palmen dürfen nicht zu warm haben. Bei einer Temperatur von 10 ° C im Winter gedeihen sie am besten. Für Zimmertannen gilt das gleiche. Werden diese zu stark begossen, so werden die einzelnen Zweige leicht schwarz. Bemerkt man, daß die untern Pflanzenteile gelblich werden, so darf ihnen mehr Wasser gegeben werden. Zimmertannen müssen vor Zugluft geschützt werden. Die Erfahrung ist, wie auch sonst bei der Blumenpflege die beste Lehrmeisterin.

Bei Schnittblumen gießt man täglich das nötige frische Wasser nach. Das Wasser in den Vasen soll nicht vollständig erneuert werden, da in diesem Fall die Blumen früher absterben. Um sie möglichst lange frisch zu erhalten, kann man die Blumenstiele von Zeit zu Zeit schräg abschneiden, damit eine große Fläche zum Aufnehmen des Wassers vorhanden ist. Empfindlichen Blumen, wie Flieder, Rosen, Nelken u. dgl. gibt man wenig Glycerin in das Wasser. Um das frühe Verwelken dieser Blumen zu vermeiden, wickelt man abends

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

jede einzelne Blüte in Zeitungspapier ein, schneidet den Stiel schräg ab und stellt sie so in einen weiten Topf mit Wasser. Das Papier darf dabei das Wasser nicht berühren und die Blumenstiele sollen nicht auf dem Boden des Gefäßes aufstoßen. Am anderen Morgen haben die Blüten sodann wieder ein ganz frisches Aussehen. Auf diese Weise kann man sie wochenlang erhalten.

Kanarienvögel erhalten täglich frisches Bade- und Trinkwasser. Als Futter eignet sich für sie am besten das gemischte Vogelfutter. Man gebe ihnen davon aber täglich nur 1 Teelöffel voll. Sehr gerne haben die Vögel die Samenkolben der Wegwarte. Man gebe ihnen auch eine Sepiaschale und von Zeit zu Zeit ein Blättchen frischen Kopfsalates oder frische Vogelmyhre.

Goldfische füttert man mit Ameiseneiern und Oblaten.

Während man diese Arbeiten besorgt, hat sich im Zimmer der Staub abgesetzt und es kann nun abgestäubt werden. Sind Polstermöbel da, so werden diese leicht abgebürstet; die Ecken und Falten sind dabei besonders zu berücksichtigen. Beim Abstäuben beginnt man an der Türe. Zum Abstäuben eignen sich am besten weiches Leder, gestrickte Lappen aus Baumwolle oder die dafür in Handel gebrachten Tücher. Das Abstäuben muß unter starkem Druck erfolgen, damit man möglichst allen Schmutz von den Möbeln entfernt. Bilderrahmen reinigt man mit dem Staubpinsel oder dem Federwisch; durch Abreiben mit einem Tuch verlieren sie an Schönheit. Besonders gilt dies von verzierten und Goldrahmen. Gipsbüsten werden ebenfalls nur abgepinselt. Staubtuch und Pinsel werden öfters durch Schütteln aus dem Fenster vom Staub befreit. Die Ausziehplatte des Büffets wird, wenn nötig, mit weißer Kernseife und lauwarmem Wasser abgebürstet und mit kaltem Wasser nachgewaschen. Der Rauchtisch im Herrenzimmer wird von Asche und abgebrannten Streichhölzern befreit und frisch gerichtet. Ist Feuer im Ofen, so wird die Verdampfschale frisch gefüllt. Sodann wird der Boden mit einem trockenen, weichen Tuch aufgerieben und das Zimmer in Ordnung gebracht.

Vor der wöchentlichen Reinigung der Wohnräume wird ebenfalls wie vor der täglichen der Ofen in Ordnung gebracht. Meist wird der Wochenputz am Freitag und Samstag vorgenommen. Kleinere Möbelstücke wie Stühle, Nähtische u. dgl. werden in den Gang oder ein anstoßendes Zimmer gebracht. Kleinere Bodenteppiche werden zusammengerollt und im Hof geklopft und gebürstet; größere bürstet man im Zimmer aus und rollt sie zusammen. Polstermöbel werden mit einem mit Leder überzogenen Klopfer leicht geklopft. Hat man nur einen Rohrklopfer, so umwickelt man diesen mit einem weichen Tuch, damit der Plüsch nicht zerdrückt wird. Man darf nur leicht klopfen, um die Federn im Polster nicht zu beschädigen. Nach

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Klopfen bürstet man die Polstermöbel gründlich ab, wobei man besonders auf die Ecken achtet. Sodann bedeckt man sie zum Schutze vor Staub mit reinen Tüchern. Die Ecken der Decke und Wände werden wie im Schlafzimmer ausgefegt, die Vorhänge ausgebürstet und aufgesteckt. Der Ofen wird mit dem Handbesen pünktlich abgefegt und sodann das Zimmer gekehrt. Es folgt nun die Reinigung der Fenster, Fensterbrüstungen, Fenstersimse, Türen und Lambrien. Das Büffet wird ausgewaschen und die Ausziehplatte abgebürstet. Stehen auf dem Büffet blanke Gegenstände, wie Nickelkörbchen u. dgl., so werden diese wenn nötig, mit Silberseife gebürstet, abgewaschen, getrocknet und gut poliert. Flecken aus Eichenmöbeln entfernt man mit Terpentin und wachst nach. (Siehe „Behandlung der Möbel", Seite 620.) Zimmerpflanzen werden im Badezimmer, auf einer Veranda oder im Hof tüchtig abgespritzt. Von Zeit zu Zeit wäscht man Blattpflanzen, insbesondere Palmen mit schwacher Schmierseifenlösung ab, um die Entwicklung von Blattläusen zu verhindern. Blumenvasen werden mit Seifenwasser und einer Flaschenbürste gereinigt. Wenn nötig benützt man dazu Eierschalen. Der Vogelkäfig wird mit frischem Sand versehen; die Sitzstangen, alle Glas- und Porzellanteile des Käfigs werden abgewaschen. Goldfische bekommen frisches Wasser. Das Abstäuben wird beim Wochenputz besonders gründlich ausgeführt. Alle Deckchen werden ausgeschüttelt. Spiegel- und Bilderscheiben werden mit einem weichen Tuch poliert. Zuletzt wird der Boden nach Anweisung (siehe Seite 643) gereinigt und das Zimmer wieder eingeräumt. Die Decken von den Polstermöbeln werden zusammengenommen, ausgeschüttelt und glatt zusammengelegt.

Einmal im Jahr findet im Haushalt ein sogenannter großer Putz statt. Die geeignetste Zeit dafür ist das Frühjahr. Nachdem mit der Heizung ausgesetzt wird und die Vorfenster entfernt werden, bemerkt man sehr, wie trüb die Vorhänge, wie verstaubt die Tapeten und Möbel sind. Mit den warmen Tagen kommt neue Arbeitsfreude in die Menschen. Wenn nun draußen die Natur die Erde frisch gestaltet, wenn alles treibt und blüht, dann machen sich die Hausfrauen an die Arbeit und halten „großen Putz". Zwar ist diese Zeit oft nicht eine vergnügliche für die Familie. Jedoch eine fürsorgliche Hausfrau weiß es so einzurichten, daß ihre Angehörigen auch in diesen Tagen die gewohnte Behaglichkeit nicht vermissen. Sie teilt die Arbeit so ein, daß immer nur ein Raum geputzt wird und die anderen Zimmer unverändert bleiben. Am besten beginnt man mit der Reinigung der Wohn- und Schlafzimmer, sodann folgen Küche und Nebenräume und zuletzt Speicher und Keller. Wenn möglich, halte man Hausputz bei guter Witterung. Das Arbeiten wird dadurch bedeutend erleichtert. Einige Tage vor Beginn des Putzes richtet man alle nötigen

Putzmittel vor. Der Speisezettel wird so zusammengestellt, daß das Essen in der Kochkiste gar gekocht werden kann, also möglichst wenig Zeit wegnimmt.

Putzmittel, die vorgerichtet werden müssen, sind: Weiße und gelbe Schmierseife, weiße und gelbe Kernseife, Ofenschwärze, Terpentinöl, Salmiak, Wachs, gebleichtes Leinöl, Spiritus, Schlemmkreide, Pfeifenerde, Putzpomade, Olivenöl, Panamaspäne, Silbersand, Schachtelhalm oder Zinnkraut, Putzpulver oder Putzstein u. s. f., geeignete Bürsten und Besen, weiche Lappen, Tücher und Schwämme.

Muß der Ofen gerußt werden, so wird dies gewöhnlich schon am Tag vor dem Putzen vorgenommen. Der Ofen muß zu diesem Zweck vollständig erkaltet sein, da warmer Ruß viel leichter auffliegt.

Wenn man nun beginnt ein Zimmer gründlich zu reinigen, so nimmt man zuerst die Vorhänge ab und räumt das Zimmer so weit als möglich aus. Sehr schwere Möbel rückt man nur genügend weit von den Wänden. Um das Transportieren zu erleichtern, schiebt man eine Matte oder alten Teppich unter und auf der Matte kann man das Möbel leicht weiterziehen. Muß die Decke frisch geweißelt oder gestrichen werden, so wird dies jetzt ausgeführt, ebenso das Tapezieren des Zimmers. Während diesen Arbeiten müssen aber die Möbel mit Tüchern gut zugehängt sein, damit sie nicht bespritzt und dadurch beschädigt werden. Ist beides — Tünchen und Tapezieren — nicht erforderlich, so wird die ganze Decke mit dem reinen Deckenbesen vorsichtig in einer Richtung abgefegt. Sehr feine Tapeten reibt man mit Brot ab. Man verwendet dazu Kommiß- oder Schwarzbrot und schneidet es in solche Stücke, daß die Kruste eine gute Handhabe bildet. Die Tapete wird von oben nach unten strichweise leicht und gleichmäßig abgerieben. Die dabei abfallenden Brotkrumen werden zusammengekehrt und verbrannt. Einfache Tapeten werden mit weichen, reinen Tüchern abgerieben. Hierauf werden der Ofen und das Ofenrohr gewichst. Der Messingschutzring um die Mündung des Ofenrohrs wird mit Putzpomade behandelt, ebenso blanke Teile des Ofens. Schürhaken, Ofenblech u. dgl. werden abgerieben, leicht geölt, um sie vor Rost zu schützen und auf den Speicher oder sonstigen Aufbewahrungsraum gebracht. — Bevor man nun weiter arbeitet, wird der Boden gründlich gekehrt. Sodann putzt man die Fensterrahmen innen und außen, Lambrien, Türen und Fensterbrüstungen. Gewöhnlichen Ölanstrich putzt man mit warmer, weißer Kernseifenbrühe und einer weichen Bürste. Man putzt stets von oben nach unten. Zuerst wird die auf einmal zu putzende Fläche vollständig naß gemacht. Versäumt man dies, so hinterläßt die schmutzige Seifenbrühe beim Ablaufen trübe Streifen, die schwer zu entfernen sind. Man bürstet mit der Seifenbrühe leicht ab, nimmt mit dem Lappen die schmutzige

Brühe weg und wäscht mit reinem, kaltem Wasser nach, damit der Anstrich wieder hart und glänzend wird. Beim Putzen der Türen und Fensterrahmen dürfen die Falze nicht vergessen werden, in die sich viel Staub einsetzt. Will der Schmutz nicht weichen, so gibt man etwas Salmiak in das Wasser. Fein lackierte, elegante Lambrien und Türbekleidungen werden mit Panamalauge und Schwamm ab- und mit kaltem Wasser nachgewaschen. Die steineren Fensterbrüstungen werden mit Seifenbrühe abgebürstet und klar nachgewaschen. Die Fensterscheiben putzt man gründlich und poliert sie mit zerknülltem Papier glänzend. Haben die Fensterscheiben Ölfarbenspritzer, so reibt man diese vorsichtig mit einem Geldstück los. Fenstersimse aus Eichenholz werden nach dem vollständigen Austrocknen mit etwas gebleichtem Leinöl oder Wachs tüchtig eingerieben. Man macht sich zu diesem Zweck von einem weichen Lappen einen festen Bausch, nimmt nur einige Tropfen Öl oder wenig Wachs daran und reibt dies unter starkem Druck ein. Die Bewegung wird im Kreise ausgeführt, damit das Fett gut in die Poren des Holzes eindringen kann. Man reibt so lange, bis man beim Überstreichen keine fetten Finger mehr bekommt. Bleibt Öl oder Wachs oben darauf sitzen, so verharzt das Holz, d. h. der Staub verbindet sich mit dem Fett zu einer harten, schwarzen Kruste, die nur mit großer Mühe beseitigt werden kann. Gasarme im Zimmer werden je nach ihrer Art gereinigt. Die gewöhnlichen dunkeln Gasleitungen werden feucht abgerieben und nach dem Trocknen leicht geölt. Messingteile an Gaslampen werden mit Putzpomade behandelt; man achte dabei darauf, daß die feinen Gasöffnungen nicht verstopft werden; mit einer Stecknadel entfernt man darauf den Staub. — Sind noch Möbel im Zimmer, werden hierauf diese gereinigt. Schränke, die man beim Ausräumen des Zimmers geleert hat, werden innen, oben und hinten mit warmem Wasser und weißer Kernseife gebürstet, mit kaltem, reinem Wasser nachgewaschen und trocken gerieben. Man beachtet dabei die Regel, daß man vor dem Bürsten die zu putzende Fläche von oben bis unten naß macht. Schubladen werden ebenfalls innen ausgewaschen und sogleich wieder eingeschoben, damit sie nicht verwechselt werden und sich nicht verziehen. Nach dem Trocknen reibt man die unteren Kanten mit trockener Seife ein, um das Einschieben zu erleichtern. Beim Putzen der Schränke ist Vorsicht geboten, damit die polierten oder gebeizten Teile des Stückes nicht naß werden. Die Möbel werden sodann nach Anweisung (siehe Seite 620) gereinigt, bezw. aufpoliert. Man behandelt zuerst die im Zimmer stehenden Stücke und putzt hierauf gründlich den Boden (siehe Seite 643). Dabei reinigt man zuerst die Stellen, wohin die im Zimmer stehenden Möbel kommen, rückt diese an ihre Plätze und putzt nun den Boden fertig. Während derselbe trocknet,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

behandelt man im Gang oder sonstigem Raum die übrigen Möbel und räumt sie nach dem Fertigmachen des Bodens wieder ein.

Der Speicher ist meist durch dünne Wände oder Lattenverschläge in mehrere Kammern eingeteilt, die zur Aufbewahrung der gebrauchten Wäsche, der Koffer und Kisten, Vorfenster, alter Schränke, ungebrauchter Betten und solcher Geräte dienen, die im Haushalt seltener Benützung finden oder in der Wohnung Platz versperren. Im Wäscheraum sind Lattengestelle oder ausgespannte verzinnte Drähte zum Aufhängen der Wäsche. In Fabrikstädten ist es zu empfehlen, den Speicher verschalen zu lassen, da sonst der Ruß zu sehr eindringt. Ist der Speicherboden geölt, so ist das Reinhalten wesentlich erleichtert.

Jede Woche wird der Speicher gründlich gekehrt und alle 3—4 Wochen naß aufgezogen. Mindestens einmal im Jahr wird er gründlich gereinigt. Zuvor wird das Dach untersucht, ob es keinen Schaden aufweist. Zerbrochene Ziegel oder Schieferplatten und schlechte Schindeln werden ersetzt. Man putzt sodann Raum für Raum. Mit einem älteren Staubbesen fegt man alle Balken, Decken und Wände ab und rückt Kisten und Schränke vor. Der Inhalt derselben wird am Tag zuvor durchgesehen und Unbrauchbares ausgeschieden. Die auf dem Speicher aufbewahrten, älteren Kleider werden im Freien ausgeklopft und gebürstet. Gute Kleiderflecke wickelt man in Papier ein und bindet zur leichteren Übersicht auf jeden Bündel eine Probe des betreffenden Stoffes. Kisten und lackierte Kasten werden von außen und innen mit warmem Wasser, Seife und Bürste geputzt, mit klarem Wasser nachgewaschen und zum Austrocknen an einen zugigen Ort gestellt. Vor dem Einräumen belegt man sie mit Zeitungspapier. Die Druckerschwärze schützt vor Motten. Sind die Schränke rissig, so klebt man sie mit Zeitungspapier aus, um den Inhalt vor Ruß und Motten zu schützen. Die geputzten Vorfenster packt man in Papier ein. Sind Bettstücke auf dem Speicher, so werden diese gesonnt und geklopft. Speicherfenster, Türen und Lambrien in Mansarden werden in bekannter Weise gereinigt. Der Boden wird mit heißer Schmierseifenbrühe tüchtig gestrupfert und gut nachgeschwenkt. Das Wasser muß dabei sehr oft gewechselt werden. Beim Putzen des Bodens achte man sehr darauf, daß das Wasser nie lange stehen bleibt, da es sonst leicht eindringt und die Decke des unteren Zimmers fleckig wird. Man putzt deshalb stets nur kleine Flächen. Den Speicherboden läßt man unter Durchzug gut trocknen und ölt ihn sodann ein. Eiserne Teile, wie Rahmen von Dachfenstern, Türschlösser u. dgl. werden durch Ölen vor dem Rosten geschützt. Nach dem Einräumen werden die Betten mit Tüchern bedeckt, damit sie nicht verstauben.

Ein guter Keller ist für die Hausfrau etwas sehr wünschenswertes. Die besten Keller sind die mit Steingewölbe, weil diese im

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sommer kühl und im Winter warm halten. Der Boden ist gewöhnlich mit Steinplatten belegt oder zementiert. Häufig ist der Keller wie der Speicher durch Lattenverschläge in mehrere Räume geteilt. Einer derselben dient zur Aufbewahrung der Kohlen. Im Keller befinden sich die aus eichenen Balken bestehenden Faßlager und Lattenverschläge für Kartoffeln. Die Kartoffeln dürfen nicht direkt auf dem Boden liegen, da sie sonst faulen. In neuen Haushaltungen sind die Kartoffelbehälter so eingerichtet, daß man die unteren Kartoffeln zuerst herausnehmen kann. In einer Kellerecke befindet sich in der Regel ein aus Brettern hergestellter Verschlag mit Erde zum Einschlagen von Wurzelgemüsen. Die Erde ist mit Sand untermischt. Das Mengeverhältnis zwischen Sand und Erde richtet sich nach der Feuchtigkeit des Kellers. Je feuchter der Keller ist, desto mehr Sand muß unter der Erde sein und umgekehrt. Wurzeln, wie Meerrettich, Gelbrüben, Rotrüben usw. werden so in die Erde eingeschlagen, daß das obere Ende etwa 1½ cm heraussieht. Ständer für Weinflaschen sollen so eingerichtet sein, daß das untere Ende der Flasche erhöht liegt; denn der Kork muß vom Wein umspült sein, damit der Wein durch völligen Luftabschluß gut bleibt. Die eichenen Sauerkraut- und Salzbohnenständer sollen etwas erhöht stehen, ebenso der Behälter für die eingelegten Eier, da der Kellerboden feucht ist. Horden für Äpfel, Zwiebeln u. dgl. bestehen am besten aus glatten Lattengestellen. Manchmal sind sie an eisernen Trägern an der Decke angebracht oder sie stehen auf dem Boden und sind aus einzelnen verschiebbaren oder zerlegbaren Teilen zusammengesetzt. Im Keller bewahrt man außerdem Waschzuber, Kübel u. dgl. auf und zwar stehen diese umgestülpt, damit die eisernen Bänder nicht abfallen.

Das Wichtigste bei der Behandlung des Kellers ist das Lüften. Im Sommer soll man immer nachts Durchzug machen; im Winter benützt man dazu sonnige Tage, doch achte man darauf, daß die Temperatur im Keller nicht unter 5 ° C sinkt, da sonst die Kartoffeln süß werden. — Wenn nötig, wird der Keller von Zeit zu Zeit gekehrt, damit er stets in Ordnung ist. — Lagert man im Keller Wein ab, so müssen die betreffenden Fässer stets spundvoll sein. Man gießt von Zeit zu Zeit den nötigen Wein nach. Den leeren Raum in Fässern, von denen man ab und zu Wein abzapft, soll man etwa alle 6—8 Wochen leicht schwefeln, damit der Wein nicht „kunig" wird. Man sorge dafür, daß dabei kein Schwefel abtropft. Ist ein Faß leer, so wird es durch öfteres Schwenken mit reichlich Wasser gereinigt und hierauf eingeschwefelt. Das Schwefeln muß alle 6—8 Wochen wiederholt werden, um das Schimmeln des Fasses zu verhindern. Außen werden die Fässer nach dem Schwenken mit Leinöl tüchtig eingerieben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Im Frühjahr, wenn die Wintervorräte zu Ende sind, wird der Keller geputzt. Decke und Wände fegt man ab und läßt sie, wenn nötig, mit Kalkmilch bespritzen. Horden und Gestelle werden wenn möglich im Freien abgebürstet. Die Kellerfenster werden gewaschen und der Boden, wenn zementiert oder mit Steinplatten versehen, gestrupfert. Sind die Kalkeier schon eingelegt, so läßt man beim Putzen den Ständer ruhig stehen, damit die Eier nicht Not leiden. Zu feuchte Keller, in denen Fässer u. dgl. leicht schimmeln, werden durch Einstellen von ungelöschtem Kalk trockener, da Kalk die Feuchtigkeit stark anzieht. Von Zeit zu Zeit trocknet man den Kalk wieder an der Luft.

Ist man mit dem großen Putz zu Ende gekommen, so werden zum Schluß alle Putzgeräte gereinigt. Alle noch verwendbaren leinenen Putzlappen und Wolltücher gibt man in die Wäsche. Terpentin- und Öllappen werden, weil feuergefährlich, bis zur Reinigung in verschließbaren Blechgefäßen aufbewahrt und wenn sie nicht mehr zu gebrauchen sind, weggeworfen. Wildlederne Staubtücher behandelt man wie wildlederne Handschuhe (siehe Seite 673). Schmutzige Möbel- und Staubbürsten reinigt man in lauwarmem Wasser, dem man 1 Teelöffel Terpentin und einige Tropfen Salmiak zugegeben hat. Dabei dürfen aber nur die Borsten feucht werden, da sich sonst der Leim löst und die Borsten ausfallen; man schwenkt sie in lauwarmem Wasser nach. Die Bürsten müssen auf den Borsten stehend getrocknet werden. Die Plocker werden ausgekämmt und die Stiele mit Wasser und Seife abgebürstet. Wenn nötig reibt man sie noch mit weißem Sand ab. Sodann schwenkt man mit kaltem Wasser nach. Hand- und Staubbesen werden ebenso behandelt. Die Borsten werden wenn nötig gewaschen. — Kehrichtschaufeln und Abfalleimer werden in warmem Seifenwasser gebürstet, wenn nötig mit weißem Sand abgerieben, nachgeschwenkt und an der Sonne getrocknet.

4. Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte.

Der größte Teil unserer Möbel besteht aus Holz. Zur Herstellung werden einheimische und ausländische Holzarten verwendet. Einheimische Hölzer, die zu Möbeln verarbeitet werden, sind: Tanne, Kiefer, Lärche, Pappel, Ahorn, Eiche, Nußbaum, Kirschbaum, Birnbaum u. s. f. Bekannte ausländische Holzarten sind: Pitschpine, Nußbaum, Kirschbaum, Ebenholz, Mahagoni u. a. Die ausländischen Hölzer sind im Gegensatz zu den einheimischen haltbarer und schöner in Farbe und Maserung, aber auch bedeutend teurer.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim Möbelbau unterscheidet man massive und fournierte Möbel. Erstere werden aus einer Holzart und zwar meist aus einer sehr harten, wie Eiche, Mahagoni u. dgl. gearbeitet, während bei fournierten Möbeln auf eine weiche Holzart, wie Tanne und Pappel, eine Schichte besseren Holzes aufgeleimt und aufgepreßt wird. (Blindholz und Fournierung.) Die Fournierung wird meist poliert.

Je nach der Holzart und dem Zwecke der Möbel werden dieselben geölt, lackiert, lasiert, poliert, gebeizt oder gewichst und müssen dementsprechend behandelt werden. Durch nachlässige oder falsche Behandlung verlieren die Möbel bald ihr gutes Aussehen und müssen infolgedessen vor der Zeit aufgefrischt werden. Am meisten werden die Möbel durch Aufstellen heißer Gegenstände verdorben. Auf polierten, gebeizten und gewachsten Platten hinterläßt Wasser Flecken.

Die Möbel sollen täglich mit einem reinen, weichen Tuch oder noch besser mit einem weichen Wildleder fest abgerieben werden. Besonders neue, polierte Möbel müssen im ersten Halbjahr täglich tüchtig abgerieben werden, da sie sonst leicht blind, d. h. matt werden. Das unter der Fournierung lagernde Tannenholz scheidet ab und zu infolge der Zimmerwärme Harz aus. Dieses setzt sich in Form von kleinen Perlen auf die Oberfläche des Holzes, wird hier, wenn die Möbel nicht täglich abgerieben werden, steif und hart und verursacht so das Blindwerden der Politur.

Ein- bis zweimal im Jahre unterzieht man die Möbel einer gründlichen Reinigung. Dabei putzt man zuerst das Innere der einzelnen Stücke, wie dies ja schon beim „großen Hausputz" besprochen wurde.

Geölte Möbel, Spülbretter u. dgl. werden mit heißem Sodawasser und Schmierseife gebürstet, mit weißem Sand tüchtig abgerieben, mit heißem Wasser gut abgeschwenkt und mit einem fest ausgedrückten Tuch abgetrocknet. Sobald das Holz vollständig ausgetrocknet ist, reibt man es mit gekochtem Leinöl tüchtig ein. Bei Spülbrettern wiederholt man dieses Putzen und Ölen, so oft das Holz unansehnlich geworden oder matt ist. In letzterem Fall muß gut geölt werden, da sonst das Holz spröde und zu früh abgenützt wird.

Lackierte Möbel, wie einfache, billige Zimmermöbel, Küchenschränke, Putzkästen usw. werden, wenn sie hellfarbig sind, mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser und weißer Kernseife oder Panamalauge abgewaschen und mit kaltem Wasser nachgeschwenkt, damit der Lack wieder hart und glänzend wird. Sind die Möbel gut trocken, so nimmt man auf ein Leinenläppchen

einige Tropfen gebleichtes Leinöl und reibt dies tüchtig in die Möbel ein. Dunkel lackierte Möbel werden nach dem Abwaschen und Trocknen mit wenig Petroleum eingerieben oder wie polierte Möbel behandelt.

Lasierte, Pitschpine- und Ahornmöbel reibt man mit lauwarmem Wasser und einem Leder ab, trocknet mit leinenen Tüchern nach. Alsdann werden sie mittels eines Wattebäuschchens mit Mattine (in der Drogerie käuflich) überstrichen, wobei man darauf zu achten hat, daß man leicht strichweise den Holzfasern nachfährt. Die Arbeit soll in warmem Raum ausgeführt werden. Wird die Mattine zu fest, so verdünnt man mit Gewerbespiritus. Sehr verdorbene Füße oder Kanten reibt man vor dem Mattieren mit Glaspapier (Nr. 1½) ab, reibt diese Stellen mit Leinöl ein und mattiert erst nach 24 Stunden.

Polierte Möbel werden feucht abgerieben, damit der Staub vollständig entfernt wird und sofort nachgetrocknet. Man bereitet eine Politur von 8 Teilen Olivenöl, 1 Teil Spiritus und 1 Teil Terpentinöl und mischt dies gut. Von dieser Politur nimmt man einige Tropfen auf einen festen Leinwandbausch, reibt kleine Flächen des Möbels damit ein und zwar immer im Kreis und poliert mit weichen Lappen sofort tüchtig nach, bis die Stelle ganz trocken und glänzend ist. Die Reibung muß stets kreisförmig ausgeführt werden und unter starkem Druck geschehen, da sonst das Öl obenauf sitzen bleibt und mit der Zeit harzt. Haben polierte Platten durch Nachlässigkeit weiße Ränder bekommen, so reibt man dieselben mit einem wollenen Lappen und etwas verflüssigtem Paraffin bis der Schaden entfernt ist. Genügt einmalige Behandlung nicht, so muß die Arbeit öfters wiederholt werden. — Sonstige Flecken entfernt man aus polierten Möbeln durch Reiben mit Zigarrenasche. Um dabei einen starken gleichmäßigen Druck ausüben zu können, benützt man einen Kork, den man in die Asche taucht. — Um beim Polieren allen Staub aus den Vertiefungen und Verzierungen der Möbel gut entfernen zu können, umwickelt man ein Falzbein mit einem Leinenläppchen und poliert damit in den Ecken und Kanten.

Eine andere Art Möbelpolitur wird auf folgende Weise hergestellt: 60 g weißes Wachs, 60 g gelbes Wachs und 30 g venezianische Seife werden geschabt mit ½ l Terpentinöl und ½ l Wasser vermischt und in ein gut verschließbares Gefäß gefüllt. Dieses läßt man festgeschlossen 14 Tage stehen und rührt die Mischung täglich einmal gut durch. — Diese Möbelpolitur wird ebenso gebraucht wie die obengenannte.

Gewichste, eichene Möbel werden, wenn sie sehr schmutzig sind, mit Terpentin abgerieben oder gebürstet und nach dem

Trocknen mit erweichtem, weißem Wachs eingerieben. Die Wachsbüchse wird vorher in heißes Wasser gestellt. Nach einigen Stunden wird das Möbel glänzend gebürstet. Verdorbene Tischplatten reibt man mit feinem Glaspapier ab, reibt mit Terpentin nach und behandelt sie sodann mit Wachs.

Auch diese Möbel können bei starker Benützung nach dem Einwachsen mattiert werden.

Geräucherte, gewichste Möbel dürfen nur mit Wachs aufgefrischt werden.

Um stets schöne gebeizte Möbel zu haben, ist die sorgfältigste Behandlung erforderlich. Jeder Tropfen Wasser oder sonstige Flüssigkeit verursacht häßliche Flecken, die nur durch Ganzbehandlung des Möbels wieder entfernt werden können. — Beim gründlichen Putz werden die gebeizten Stücke mit reinem Tuch fest abgerieben, frisch gewachst und nach einiger Zeit glänzend gebürstet. Ebenso werden geräucherte, gebeizte Möbel behandelt. — Ist ein gebeiztes Stück durch Flecken sehr unansehnlich geworden, so wird es mit feinem Glaspapier ganz abgerieben, mit Schwamm und frischem Wasser abgewaschen und sofort in der betr. Farbe frisch gebeizt. Man verwendet Nuß- oder farbige Beize. Ist die Beize auf dem Möbel vollständig getrocknet, so wird mit Wachs eingerieben und nach einigen Stunden glänzend gebürstet und zuletzt mattiert.

Um ein gutes Möbelwachs zu erhalten, wird Bienenwachs fein geschnitzelt, mit Terpentin zu einem dicken Mus verrührt und in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahrt.

Polstermöbel werden im Freien geklopft und gut ausgebürstet, wobei die Rücklehne und die untere Polsterung nicht vergessen werden darf. Bürsten aus Reisstroh eignen sich dazu am besten. Die Holzteile werden je nach der Art wie die betr. Möbel behandelt. — Seiden-, Woll- und Baumwollripspolsterungen, die durch starke Benützung ein glänzendes Aussehen haben, werden mit einem in Weingeist getauchten Lappen abgerieben oder in ganz schlimmen Fällen mit Panamalauge vorsichtig abgebürstet.

Polstermöbel mit Lederbezug werden mittelst eines starken Pinsels oder einer kleinen Bürste sorgfältig in allen Teilen vom Staub befreit. Sodann wäscht man mit in reinem Wasser mäßig angefeuchtetem Schwamm das Leder sauber ab und läßt es trocken werden. Wurde durch diese Behandlung das Leder nicht vollständig rein, so mischt man unter 1 l Wasser 2 Tropfen Salzsäure (ja nicht mehr!), überwäscht damit das Leder nochmals recht rasch ohne zu reiben und läßt es völlig austrocknen. Erst nachdem das Leder durch und durch — nicht nur auf der Oberfläche — trocken ist,

schlägt man Eiweiß zu Schaum, vermischt es mit dem gleichen Teil gebleichtem Leinöl und trägt diese Mischung mit einem breiten Pinsel ganz leicht auf das Leder auf. Man läßt hierauf das Möbel an einem staubfreien, mäßig warmem Ort austrocknen.

Gartenmöbel aus Bambus- oder Palmblattgeflecht werden mit lauwarmem Wasser, dem man etwas Salz zugegeben hat (10 l Wasser, 1 Eßl. Salz) und venezianischer Seife mit Hilfe von Wollappen abgewaschen, wobei man ziemlich rasch arbeitet, daß nicht viel Wasser in das Geflecht einzieht; die Tücher müssen aus diesem Grunde stets gut ausgerungen werden. Sind die Möbel rein, so reibt man sie mit reinen Leinenlappen trocken.

Ist Rohrgeflecht an Stühlen oder sonstigen Möbeln schmutzig oder trüb, so belegt man die Holzteile um das Geflecht gut mit Papier und heftet dieses unter der Platte mit Reißnägeln fest. Das Rohrgeflecht wird hierauf mit Seifenwasser, dem man etwas Spiritus zugesetzt hat, gründlich gereinigt. Wenn nötig, bedient man sich dabei einer kleinen Bürste. Solange das Geflecht noch feucht ist, bestreut man es mit Schwefelblüte, läßt es trocknen und bürstet nach etwa 1½ Std. den Schwefel tüchtig ab. Diese Reinigungsarbeiten müssen mit größter Sorgfalt und Vorsicht ausgeführt werden, damit das Holz weder naß, noch mit Schwefel bestäubt wird.

Gußeiserne, lackierte Möbel werden mit lauwarmem Wasser und Seife abgebürstet und sehr gut trocken gerieben. Um den Glanz wieder herzustellen, reibt man sie mit einem in Petroleum getauchten Läppchen fest ein. Etwa vorhandene Scharniere werden mit Knochenöl eingefettet.

Möbel und Geräte aus Kupfer und Messing, wie Bettstellen, große Lüster u. dgl., sollen, da sie verniert sind, nur trocken abgerieben werden und zwar zuerst mit einem Leinen-, sodann mit einem Wollappen. Durch Behandlung mit einer Putzpomade könnte man sie vollständig verderben.

Bodenteppiche werden bei der gründlichen Reinigung im Hofe auf der linken Seite geklopft, auf einen großen Tisch oder auf den reinen Boden ausgebreitet und vorsichtig abgebürstet. Nur wenn die Teppiche sehr schmutzig sind, reibt man sie mit ausgedrücktem, rohem Sauerkraut, Kopfsalat oder ausgebrauchten, angefeuchteten Teeblättern ab oder man bürstet sie mit wenig lauwarmem Wasser, dem man etwas Salmiak zugesetzt hat. Im Winter versäume man es ja nicht, die Teppiche mit der rechten Seite nach unten auf eine frisch gefallene Schneedecke zu legen und hier nach einiger Zeit auszuklopfen. Damit die Farben wieder frisch werden, wechselt man dabei den Platz 2 bis 3 mal. Diese Reinigung ist allen andern vorzuziehen, weil dabei die Teppiche nicht Not leiden. — Kost-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

bare Teppiche, wie Perser, Smyrna u. dgl. dürfen nie naß gereinigt werden, sondern man befreit sie nur durch vorsichtiges Klopfen auf der linken Seite von Staub und Schmutz und achtet beim Ausbürsten darauf, daß dieses stets nur nach einer Richtung hin geschieht.

Felle müssen ganz besonders vorsichtig behandelt werden, da bei zu starkem Klopfen das Leder leicht einreißt. Sind weiße Felle trüb geworden, so bestreut man sie mit warmem Kartoffelmehl, reibt die Haare zwischen den Händen durch, schüttelt und kämmt hierauf das Fell mit einem weiten Kamm aus. Dunkle Felle werden nach dem Klopfen nur ausgekämmt.

Bilderrahmen behandelt man je nach der Holzart wie die betreffenden Möbel. Das Bilderglas wird wie Fensterglas gereinigt. Man achte darauf, daß dabei keine Feuchtigkeit in das Bild eindringt. Die Rückseite darf nur trocken abgerieben werden.

Goldrahmen reinigt man mit einer durchschnittenen Zwiebel und reibt mit Leinenlappen nach.

Ölbilder werden von Schmutz und Staub befreit, indem man sie mit einem fest ausgedrückten, feuchten Tuch belegt und so lange darauf liegen läßt, bis es allen Schmutz aus dem Bild gezogen hat. Dann überfährt man das Bild behutsam und sanft mit etwas gebleichtem Leinöl, das man in der Sonne destilliert und dadurch gereinigt hat.

Gipsfiguren werden, wenn sie sehr schmutzig sind, mit Alabasterweiß, das man mit kalter Milch zu einem dickflüssigen Brei angerührt hat, mittelst eines weichen, reinen Pinsels gleichmäßig überstrichen und zum Trocknen an einen staubfreien Ort gestellt. Solche Figuren darf man nie mit einem Tuch abreiben, sondern man befreit sie von Staub durch Auspinseln. Alabasterweiß ist in Drogerien erhältlich.

Figuren aus Elfenbeinmasse werden mit lauwarmem Wasser, dem man auf 5 l einen Teelöffel Salmiak zugegeben hat, abgewaschen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und mit reinem Leder trocken gerieben.

Biskuitfiguren bürstet man in lauwarmem Wasser mit venezianischer Seife ab, schwenkt mit klarem Wasser nach und läßt sie auf einem reinen Tuch abtrocknen.

Figuren aus Marmor, Marmorguß oder Alabaster läßt man am besten wenn nötig reinigen, da man sie durch unzweckmäßige Behandlung leicht verderben kann.

Bronzefiguren werden gut ausgepinselt und mit trokkenen, leinenen Tüchern abgerieben.

Blumenvasen aus Glas, Kristall, gebranntem Ton u. dgl. werden in warmem Sodawasser, in dem man weiße Kernseife auf-

gelöst hat, mit einer Flaschenbürste gereinigt, in kaltem Wasser nachgeschwenkt und trocken gerieben. Sollte der Bodensatz nicht weichen, so dürfen im Notfall einige Tropfen Salzsäure (Vorsicht!) verwendet werden.

5. Das Bett und seine Behandlung.

Das Bett, in dem der Mensch etwa ein Drittel seines Lebens verbringt, soll allen hygienischen, d. h. gesundheitlichen Anforderungen entsprechen. Ein altes Sprichwort lautet: „In dem Stand der Betten spiegelt sich der Wert der Hausfrau" und dem kann man nur zustimmen; denn eine gewissenhafte Hausfrau ist stets sehr darauf bedacht, die Betten gut imstande zu halten.

In früheren Zeiten bestand die Ruhestätte aus einem Sack, der mit Heu, Stroh, Laub, Spreu u. a. gefüllt war. Als Decke dienten Tierfelle. Jetzt findet man Stroh- und Spreusäcke nur noch bei der ärmeren Landbevölkerung. Spreusäcke werden außerdem häufig für Kinderbettchen benützt und sind sehr praktisch und gesund.

Das jetzt gebräuchliche Bett besteht aus der Bettstelle, dem Rost, der Matratze mit dem Keilkissen, den Leintüchern, den Kopfkissen, der Bettdecke und dem Deckbett. Die Bettstelle kann aus verschiedenen Holzarten bestehen; in neuerer Zeit benutzt man außerdem sehr häufig Bettstellen aus Gußeisen, aus Messing und aus Kupfer. Die Güte des Bettes wird durch einen gut federnden Rost und eine gleichmäßig gearbeitete Matratze bedingt. Die meisten Betten haben jetzt Röste mit wagrecht liegenden Federn, die durch ein starkes Drahtgeflecht ausgespannt und an einem Rahmen festgehalten werden. Am Kopfende ist der Rost verstellbar und man braucht infolgedessen kein Keilkissen Zur Schonung der Matratze und zum Warmhalten des Bettes liegt auf dem Rost eine aus Drell bestehende, mehrmals abgesteppte Decke. In älteren Betten hat man Matratzen mit aufrechtstehenden Sprungfedern, die meist aus Kupfer hergestellt sind. Diese stehen in einem Holzrahmen und werden durch ein starkes Tuch zusammengehalten, das am Holzrand straff befestigt ist. Darüber befindet sich eine dünne Roßhaar- oder Seegraspolsterung. — Die Matratze kann aus einem Stück oder 2—3 Teilen bestehen. Als Füllung dienen Seegras oder Seetang, Waldgras, Crin d'Afrique, Kapok, auch Pflanzendaunen genannt, Roßhaar und seltener Kuhhaar. Das Seegras wächst an seichten Meerstellen, wird von Küstenbewohnern gesammelt, getrocknet und gedreht. Das Waldgras findet man in sumpfigen Wäldern; es wird ebenso vorbereitet wie Seegras. 1 Pfd. von beiden kostet 12—15 Pf. — Crin d'Afrique besteht

aus zähen Pflanzenfasern, die den Stamm mancher in Afrika wachsenden Palmenarten als dichtes Geflecht umgeben. Crin d'Afrique wird seltener zu Matratzen, als zu Möbelpolsterungen verwendet. Das Pfund davon kostet 30 Pf. — Als Kapok kommen die gelblich weißen, flaumigen Samenhüllen einer südländischen Pflanze in den Handel. 1 Pfd. Kapok oder Pflanzendaunen kostet 1.70 M. bis 1.80 M. — Die beste und haltbarste Matratzenfüllung liefert das Roßhaar. Dasselbe kommt in langen, gewundenen Schnüren zum Verkauf. Beim Aufzupfen dürfen keine kleinen Stückchen abfallen. Fälschungen mit Pflanzenfasern erkennt man beim Verbrennen einzelner Fäden an einem Kerzenlicht. Roßhaar brennt nur in der Flamme, verbreitet einen üblen Geruch und der verbrannte Teil bildet ein Knötchen. Pflanzenfaser dagegen brennt auch außerhalb der Flamme, glüht nach, riecht kaum und hinterläßt wenig Asche. 1 Pfd. Roßhaar kostet 2.50 M. bis 3.50 M. — Kuhhaar ist teurer, weil seltener und hat eine helle Farbe. — Zur Füllung einer Matratze rechnet man 25 Pfd. Füllstoff. Matratzen für Krankenbetten sollten aus Roßhaar bestehen oder doch im mittleren Teil Roßhaarpolsterung haben. Damit bei den Matratzen Roßhaar oder Seegras nicht durchdrücken, ist obenauf eine Lage Matratzenwolle. Von dieser braucht man für eine Matratze 2—3 Pfd. Bei den jetzt viel in den Handel gebrachten sog. Paradiesbetten ist die Matratze in kleine Fächer eingeteilt. Diese Matratzen kann man selbst füllen und haben den Vorzug, daß das Roßhaar öfters aufgezupft werden kann. Der Matratzendrell, der mehr oder weniger kostbar sein kann, ist in roter oder grauer Farbe am praktischsten, da blau leicht abschießt. Zur Schonung kann die Matratze mit einem Überzug aus Waschstoff versehen werden. — Mit Federn gefüllte Unterbetten sind vollständig zu verwerfen. Sie verweichlichen den Körper, verhindern die Ausdünstung und veranlassen eine zu große Schweißabsonderung.

Die Bettücher bestehen aus Leinen, Halbleinen oder Baumwolle. Für ein Unterleintuch braucht man 2,40 m doppelbreiten Stoff; das Oberleintuch ist in der Regel 2,50 m lang.

Als Betteppich benützt man Woll- oder Steppdecken. Letztere sind mit Watte oder Pflanzendaunen gefüllt.

Die Größe des Kopfkissens ist 80 auf 80 cm oder 80 auf 90 cm. Gewöhnlich hat man für ein Bett 2 Kissen. Die Federn befinden sich in einem dichten Federnsack oder Inlett. Zur Füllung eines Kissens braucht man je nach der Güte der Federn 1—1½ Pfd. Je besser die Federn sind, desto weniger braucht man. Für die heiße Jahreszeit empfiehlt es sich, Roßhaarkissen zu verwenden, da diese den Kopf nicht so sehr erhitzen. — Das Deckbett, wenn es kleiner ist Plumeau

genannt, ist mit Federn oder Daunen gefüllt. Für ein Deckbett braucht man 3—4 Pfd. Daunen oder 4—5 Pfd. Federn.

Man benützt bei uns Federn und Daunen der Gans, der Ente, des Huhns und der Eidergans. Letztere liefert die kostbarsten Federn. Beim Einkauf von Federn ist große Vorsicht geboten, damit man keine verfälschte oder minderwertige Ware erhält. Die Federn werden nämlich häufig, um ihr Gewicht zu erhöhen, mit Kalkstaub oder Schwerspat untermischt. Um sie daraufhin zu prüfen, streut man eine Hand voll auf ein schwarzes Tuch, auf dem sich dabei der Staub absetzt. — Bei den Federn unterscheidet man „lebendes" und „totes" Gut. Unter ersterem versteht man solche Federn, die den Tieren während der Mauserzeit ausgerupft wurden. Bei diesen Federn sind die Kiele gut ausgereift. Dagegen haben Federn von geschlachtetem Geflügel — „totes Gut" — sehr oft blutige Kiele, in denen sich mit der Zeit kleine Würmchen bilden können, weshalb man solche Federn nicht einkaufen soll. — 1 Pfd. Gänsefedern und Daunen kostet 5—6 M.; von Enten- und Hühnerfedern kostet das Pfund 2—4 M.; 1 Pfd. Eiderdaunen kostet gegen 30 M.

In welcher Weise die tägliche Behandlung des Bettes erfolgt, haben wir bei der Reinigung des Schlafzimmers besprochen. (Siehe Seite 610.) Alle 2—4 Wochen wird die Bettwäsche gewechselt.

1—2 mal im Jahr werden die Betten gesonnt. Wenn möglich verbindet man diese Arbeit mit dem großen Schlafzimmerputz. Doch benützt man auch im Vorsommer, wenn die Sonne noch nicht so heiß brennt, schöne Tage, um die Betten in das Freie zu bringen. Federbetten, Matratzen und den Rost bringt man in den Hof oder auf eine sonnige, offene Veranda und breitet die einzelnen Stücke auf erhöht gelegte Leitern oder Bretter aus, damit von allen Seiten die Luft dazu kommen kann. Von Zeit zu Zeit wendet man alle Teile um und schüttelt die Kissen auf, damit sich die Federn lockern. Man klopft sie tüchtig aber nicht zu stark aus und bürstet sie darnach ab. Brennt die Sonne sehr, so bedeckt man die Betten mit Tüchern, damit das Inlett nicht brüchig wird. Vor der Dämmerung müssen die Betten ins Haus gebracht werden, da sie die Feuchtigkeit anziehen.

Bemerkt man beim Sonnen der Betten, daß die Federn sich fest zusammengeballt haben oder das Inlett brechen will, so nimmt man die Federn heraus und übergibt sie in ersterem Fall einer Reinigungsanstalt für Federn oder was noch besser ist, man reinigt sie selbst, wenn man genügend Raum und geeignete Einrichtungen hat. Haben die Federn das Waschen noch nicht nötig, so bringt man sie in ein kleines, ausgeräumtes Zimmer, nimmt immer eine Hand voll auf ein weites Sieb und zupft sie gut auseinander. Staub, Schmutz und abgeschaffte Federn und Kiele fallen dabei ab, während

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man die guten, gelockerten Federn in ein frisches Inlett füllt. Will man die Federn naß reinigen, was besonders nach ansteckenden Krankheiten der Fall ist, so füllt man sie lose in mehrere Säcke von nicht zu dicht gewebtem Stoff, wie Mull oder Kongreßstoff, stellt sie im Waschkessel oder einem großen Topf mit warmem Seifenwasser auf und bringt sie zum Kochen. Nach 15—20 Min. gibt man die Säcke in frisches, warmes Wasser, in dem man etwas Seife aufgelöst hat und schwenkt die Federn gut durch. Ist die Brühe noch trüb, so schwenkt man sie nochmals. In dem Schwenkwasser muß deshalb etwas Seife sein, da die Federn leicht fett sein sollen. Nach dem Schwenken drückt man die Federn aus und füllt sie in mit weißen, reinen Tüchern belegte Waschkörbe und stellt sie an einen zugfreien, sonnigen Ort. Von Zeit zu Zeit wendet man sie leicht um und lockert sie auf. Werden die Federn an einem Tag nicht trocken, so stellt man sie nochmals in die Sonne. Zum Einfüllen der Federn bedient man sich eines großen Trichters, den man aus biegsamer Pappe zusammengedreht und in die Inlettöffnung gesteckt hat. Das Inlett wurde vorher gewaschen und vor dem Einfüllen auf der inneren Seite mit Bienenwachs eingerieben.

Viel benützte Matratzen müssen alle 6—8 Jahre aufgearbeitet werden. Man läßt am besten zu diesem Zweck den Sattler ins Haus kommen. Zuvor wird aber, wenn die Matratze mit Roßhaar gefüllt ist, dasselbe herausgenommen und nach und nach in mehreren Zubern mit kaltem Wasser durchgeschwenkt, bis das letzte Wasser klar bleibt. Sodann läßt man das Roßhaar auf einem Tuch an der Sonne gut austrocknen. Nach zwei bis drei Tagen wird es wie neues Roßhaar in lange, dünne Bahnen gezupft. Ist viel Abfall dabei, so zupft man etwas frisches Roßhaar mit auf. Der Matratzenbezug, wenn noch verwendbar, wird vor dem Füllen gewaschen. Die Matratzenwolle muß ebenfalls aufgearbeitet (geschlumpt) und der Abgang ersetzt werden.

6. Die Küche und deren Reinhaltung.

Eine zweckmäßig gebaute Küche soll hell und geräumig sein und gegen Osten oder Norden liegen; ist dies nicht der Fall, so muß sie gegen die Einwirkung zu starker Sonnenhitze geschützt werden. Eine schöne, saubere Küche ist die Freude und der Stolz jeder Hausfrau. Jedermann macht es ein Vergnügen, in eine helle Küche hinein zu blicken, in der alles blitzblank und reinlich, der Boden trocken ist und alle Geschirre in Ordnung aufgestellt oder aufgehängt sind. Um aber die Küche immer in gutem Stand zu haben, ist es nötig, daß alle gebrauchten Geschirre so bald als möglich wieder gereinigt und an

ihren Platz gebracht werden und daß niemals Reste oder Abfälle herumstehen, letztere entfernt man sofort aus der Küche. Reste bringt man der Haltbarkeit wegen an den für sie bestimmten Platz. Koch- und Eßgeschirre, Herd, Tisch, Wasserstein und Boden müssen peinlich sauber gehalten werden. Etwas Brennmaterial sei immer in der Küche, Kohlen im Kasten, Holz in einem Körbchen.

Wir verwenden im bürgerlichen Haushalt Geschirre und Geräte aus Porzellan, Halbporzellan oder Steingut, irdene Geschirre, Blech, Emaille, Zink, Aluminium, Messing, Kupfer, Guß- und Schmiedeeisen, außerdem Silber, Neusilber, Christofle, Alpaka, Nickel und Holzwaren.

Zum täglichen Gebrauch in kleineren Küchen sind emaillierte Eisengeschirre und irdene Kochtöpfe am praktischsten; vielfach wird auch Aluminium verwendet. Sehr schön und im Gebrauch am haltbarsten, aber auch am teuersten ist Kupfer. Für einen reichen Haushalt ist das Reinnickelgeschirr empfehlenswert; es ist allerdings sehr teuer, dafür ist es um so haltbarer, und kann zum Kochen aller Speisen verwendet werden.

Eine bestimmte Regel läßt sich für die Anschaffung von Geschirren nicht aufstellen, da sich dieses zu sehr nach Landesbrauch, persönlicher Liebhaberei und nach den Geldmitteln richten muß.

Bei der Reinhaltung der Küche unterscheidet man eine täg-liche, wöchentliche und jährliche Reinigung.

Die tägliche Reinigung beginnt schon morgens beim Anfeuern des Herdes. Man nimmt zuerst vorsichtig die Asche heraus und gibt sie in ein feuersicheres Gefäß. Dabei werden die noch brennbaren Schlacken, kenntlich an der dunklen Farbe, herausgelesen. Der Rost des Herdes muß von allen angebackenen Kohlen befreit werden. Zum Anfeuern legt man auf den Rost leicht zusammengeknülltes Papier, Holzwolle, Tannenzapfen u. dgl., schichtet darauf kreuzweise oder zeltartig gut trockenes, fein gespreißeltes Tannenholz und gibt darauf dickere Scheite und die zurückgelegten Schlacken. Bevor man das Feuer entzündet, wird die Herdplatte ab- und der Backofen ausgekehrt. Das letztere geschieht, damit die Luft im Backofen, die sich mit den Speisen verbindet, möglichst staubfrei ist. Das Wasserschiff wird aufgefüllt. Nun kann das Feuer angezündet werden und zwar geschieht dies am besten von vornen. Beim Nachschüren achte man darauf, daß man die Brennstoffe stets von vornen zuführt, da dieselben dadurch besser ausgenützt werden. Man schüre ja nicht zu stark, denn abgesehen davon, daß man Brennstoffe verschwendet, leiden Speisen und Kochgeräte not. Während des Kochens werden alle ausgebrauchten Geschirre ausgeschwenkt und Teigschüsseln mit kaltem Wasser gefüllt, damit die Speisereste nicht antrocknen können.

Kochtöpfe werden bis zur Reinigung mit Wasser gefüllt auf die Seite des Herdes gestellt; wenn nötig, gibt man etwas Soda zu, damit festsitzende Speisereste gelöst werden. Dadurch wird das Spülen sehr erleichtert und die Geschirre werden geschont.

Die eigentliche Reinigung der Küche beginnt nach dem Essen mit dem Sortieren und Zusammenstellen des Geschirres. Dabei werden alle auf den Tellern sich befindenden Reste mit Hilfe von wenig heißem Wasser in ein besonderes Gefäß gegeben und als Viehfutter verwendet. Dieser Behälter muß dicht verschlossen sein, daß kein Ungeziefer angezogen wird; außerdem muß der Behälter ein- bis zweimal in der Woche ausgebrüht werden. Die noch brauchbaren Speisereste werden in kleinere Gefäße gegeben und nach dem Erkalten zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Werden die Speisen noch lauwarm von der Luft abgeschlossen, so werden sie rascher sauer. Nach diesen Aufräumungsarbeiten werden die Gläser in lauwarmem Wasser ausgewaschen, in kaltem Wasser geschwenkt und nach dem Abtropfen mit einem reinen Tuch blank gerieben. Zum Reinigen des Eßbestecks bedarf man sehr heißes Wasser. Bestecke aus Silber, Christofle, Alpaka u. dgl. werden in heißem Wasser abgeschwenkt, mit weißer Kernseife gebürstet, in sehr heißes Wasser gelegt und zum Trocknen Stück für Stück herausgeholt. Je heißer das Besteck abgetrocknet wird, desto schöner glänzt es. Bestecke mit Holz- oder Beingriffen darf man nie in Wasser legen; die Griffe würden sich dadurch lösen und außerdem an gutem Aussehen verlieren. Dieses Besteck wird in lauwarmem Wasser rasch abgewaschen, abgetrocknet und die Stahlklingen auf einem mit Leder bespannten Brettchen mit Hilfe von Putzstein, Schmirgel und Spiritus blank gerieben. In Ermangelung eines Messerbrettchens reibt man die Klingen mit einem Kork und Schmirgel oder geschabtem Putzstein. Stahlbesteck, das einige Stunden ungewaschen liegen bleibt, ist kaum mehr rein zu bringen. Eingefressene Flecken in Stahl können nur durch Schleifen entfernt werden. Holzgriffe werden von Zeit zu Zeit mit feinem Öl eingerieben.

Zum Spülen richtet man sich in zwei Wannen (Zink, Emaille oder Eichenholz) gut heißes Wasser und gibt dem ersten, je nach seinem Kalkgehalt, etwas Soda zu. Zuerst spült man die weniger schmutzigen Geschirre, wie Teller u. dgl., wobei man Stück für Stück mit dem Spültuch tüchtig reibt, nachschwenkt und zum Abtropfen auf das Spülbrett stürzt. Zum Spülen der Tassen und Töpfe hält man sich ein weiches Bürstchen, damit die Henkel und Schnauben gründlich gereinigt werden können. Um die Geschirre zu schonen, nehme man stets nur einige Stücke in die Spülwanne. Auf die Reinigung der Eßgeschirre folgt die der Kochgeräte und Kochtöpfe. Bei letzteren

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

entfernt man zuerst mit Papier oder einer besonderen Bürste den Ruß. Kocht man auf offenem Feuer, ist es ratsamer, den Ruß zum Schutze des Topfes nicht täglich zu entfernen. Aluminium wird in warmem Wasser und mit dem dazu bestimmten Putzpulver, welches in jedem Haushaltungsgeschäft zu haben ist, gereinigt, geschwenkt und getrocknet. Gibt man Soda in das Spülwasser, dann bekommt Aluminium ein fettiges, graues Aussehen. Töpfe aus Nickel, Emaille, Zinn und Ton werden nach dem Reinigen der Böden in dem heißen Spülwasser innen und außen gewaschen; die Speisereste entfernt man dabei mit einem Wurzelbürstchen. Sand darf nicht verwendet werden. Alsdann nimmt man Kernseife an das Spültuch und reibt den Topf damit ab. Die Töpfe werden nun gründlich geschwenkt und gut getrocknet.

Messingpfannen und Kupfertöpfe werden ebenfalls in heißem Wasser ausgewaschen, Speisereste dabei mit dem Bürstchen entfernt und die unverzinnten Teile mit einem dicken Brei von angebrühter Kleie, der man etwas Essig und Salz zugegeben hat, abgerieben. An Stelle von Salz und Essig kann man auch wenig Kupfervitriol zugeben; doch muß man in diesem Fall sehr vorsichtig sein, daß man das Putzmaterial in keine Wunde bringt und die Geschirre durch gründliches Schwenken von der Säure befreit. Für große Wirtschaftsbetriebe empfiehlt es sich, zum Putzen von Kupfer und Messing Senf mit einem Zusatz von Salz zu verwenden. Die Verzinnung wird mit einem Seifenlappen ausgerieben, hierauf werden die Töpfe gut geschwenkt und abgetrocknet. Bemerkt man, daß die Verzinnung schadhaft geworden ist, so daß das Kupfer durchscheint, so muß sie erneuert werden. Kupfertöpfe werden nämlich innen verzinnt, um in ihnen alle Speisen kochen zu können. Man darf auf keinen Fall Speisen darinnen erkalten lassen, weil sich dabei Grünspan bilden könnte.

Gußeiserne und schmiedeeiserne Geschirre reinigt man in heißem Spülwasser. Zur Beseitigung der Speisereste verwendet man ein sogenanntes Spülkettchen. Nach dem Schwenken werden sie abgetrocknet und zum Nachtrocknen auf den Herd gestellt. Hat man eine etwas feuchte Küche, oder braucht man einen der Töpfe längere Zeit nicht mehr, werden sie, um sie vor Rost zu schützen, mit einer Speckschwarte eingerieben.

Kuchenbleche dürfen nie mit Sand gescheuert werden, da das Backwerk sonst nicht schön darauf bäckt.

Hierauf folgt das Säubern des Holzgeschirres und zwar sortenweise: Wellholz, Wellbrett, Kochlöffel und Fleischklotz. Es wird mit lauwarmem Wasser, weißer Seife und mit weißem Sand abgerieben, klar geschwenkt und an der Luft im Schatten getrocknet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Jetzt wird der Herd gereinigt. Das Wasserschiff wird geleert; denn in Gegenden, in welchen das Wasser sehr viel Kalk enthält, setzt sich dieser in Gestalt von Kesselstein an die Wände und erschwert dadurch das Erhitzen des Wassers. Der Herd wird abgewaschen, mit Sand bestreut und mit einem alten Schuh gerieben. Sehr schön wird er durch Nachreiben mit Schmirgelleinen (Nr. 3). Die äußeren Wände werden, wenn nötig, abgewaschen und die Beschläge und Stangen, die meist aus Messing oder Nickel hergestellt sind, mit Schlemmkreide glänzend poliert. Durch leichtes Einfetten wird die Herdplatte haltbarer.

Hierauf bringt man die Spülwannen in Ordnung, indem man mit Bürste und Seife den Fettansatz entfernt, sie innen und außen abbürstet und trocken reibt. Das Spültuch, welches am zweckmäßigsten aus Leinwand gefertigt ist, wäscht man in heißem Sodawasser aus und trocknet es an der Luft. Es muß jede Woche gewechselt und der Reinlichkeit wegen täglich ausgetrocknet werden.

Der Ausguß wird mit Seifenbrühe tüchtig gebürstet. Sollte sich ein Fettansatz gebildet haben, kann man zu dessen Entfernung etwas Petroleum verwenden; man muß aber des Geruches wegen heiß nachspülen.

Zuletzt wird der Boden geputzt. Glasierte oder Sandsteinplatten, Terrazzo usw. bürstet man mit heißem Schmierseifenwasser ab, schwenkt gut und trocknet nach.

Einmal in der Woche, gewöhnlich Samstags, wird die Reinigung ausführlicher vorgenommen. Flaschen werden mit in Wasser zerdrückten Eierschalen oder klein zerrissenem Zeitungspapier geputzt und klar nachgeschwenkt. Das Silber muß mit Silberseife abgewaschen werden, ebenso alle Gegenstände aus Christofle, Neusilber, Alpaka und Nickel. Ist man mit Spülen fertig, so werden alle Kupfer- und Messinggegenstände und Ziergeräte gründlich geputzt und mit Schlemmkreide nachpoliert. Die Schränke werden oben abgestäubt, wenn nötig, mit lauwarmem Wasser und weißer Seife abgewaschen, innen ausgewaschen, nachgeschwenkt und mit frischem Papier oder abgeriebenem Wachstuch belegt.

Nachdem die Fenster und Glasscheiben geputzt sind, wird der Herd, wie bekannt, behandelt, die Kohleneimer von allem Kohlensatz befreit und ausgewaschen, ebenso der Abfalleimer. Hat man Zinkspülwannen oder Zinkablaufbretter, so werden sie am Samstag einer besonders gründlichen Reinigung unterzogen. Nach dem Abbürsten mit Schmierseifenbrühe reibt man sie mit geschabtem Putzstein und einem Wollappen glänzend. Wird diese Arbeit immer pünktlich ausgeführt, dann hat man stets schöne Zinkgeräte. Holz reinigt man mit Sand,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wasser, weißer Seife und einem Strohwisch. Der Boden wird je nach seiner Art gründlich geputzt.

Der große jährliche Küchenputz erfordert besonders viel Umsicht und Erfahrung. Die Hausfrau muß ihren Speisezettel darnach einrichten und womöglich ein Mahl wählen, das den Tag vorher gerichtet und am Putztag selbst in der Kochkiste gar werden kann. Muß der Anstrich der Küchenwände erneuert werden, so hat dies selbstverständlich vor dem eigentlichen Putz zu geschehen. Bevor man anfängt zu putzen, muß die ganze Küche ausgeräumt, alle tragbaren Möbel entfernt und die Schränke von den Wänden gerückt werden. Eine gestrichene Küche soll jedes Jahr frisch getüncht, eine mit Öl- oder Emaillefarbe versehene alle 4—5 Jahre erneuert werden. Vor dieser Ausführung werden Schränke und der ausgerußte Herd mit alten Tüchern verhängt. Ist eine Erneuerung des Anstrichs nicht nötig, so werden getünchte Decken und Wände mit einem reinen Besen nur leicht abgekehrt, gestrichene dagegen mittels eines Schwammes und Seifenwasser von oben nach unten abgewaschen, klar nachgeschwenkt und abgetrocknet. Türen und Fensterrahmen werden ebenso behandelt; man kann auch Panamalauge dazu verwenden. Die Steingesimse der Fenster bürstet man mit Seifenbrühe ab. Die Schränke werden oben, hinten und innen mit Seifenbrühe, der Anstrich mit Panamaabsud gebürstet und mit frischem Wasser nachgewaschen. Das der Sauberkeit wegen im Schrank sich befindende Wachstuch oder Linoleum wird gebürstet, an der Luft getrocknet und mit wenig Oliven- oder Salatöl eingerieben. Sind diese Arbeiten ausgeführt, so kommt das Küchengeschirr an die Reihe. Weil es ein wichtiger Bestandteil des Haushaltes ist, so muß die Hausfrau es verstehen, dieses in richtiger Weise zu reinigen. Nicht nur, daß es täglich und nach jedem Gebrauch peinlich sauber gespült und gut abgetrocknet werden muß, ein- bis zweimal jährlich muß sämtliches Küchengeschirr einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Alle Geschirre, sowohl Halbporzellan (Steingut), als auch Blech, Emaille u. a. sind porös und in den Poren setzen sich Speisereste fest. Diese fettigen Bestandteile können nur durch gründliches Auskochen entfernt werden. An jenen Orten, wo noch Buchenholz gebrannt wird, hat die Hausfrau die gute Holzaschenlauge zur Verfügung, welche eine vorzügliche Kochlauge abgibt. Die Hausfrauen der Stadt müssen zu anderen Mitteln greifen und eine Lauge herstellen, indem sie in heißes Wasser Schmierseife, Soda, Fettlaugenmehl, getrocknetes Zinnkraut oder Schachtelhalm und Pfefferkörner geben. Zinnkraut sammelt man sich im Laufe des Sommers bei Spaziergängen; es wächst an Straßenrainen. Man kann es aber auch getrocknet ganz billig in Drogerien kaufen. Zum Küchengeschirr wird auch das

einfache Steingut und einfaches Eßbesteck gerechnet. Feines Porzellan, wie Tafelservice, Silberbesteck u. dgl., werden selbstverständlich nicht mit dem Küchengeschirr gereinigt; bemaltes Porzellan darf niemals mit Sodawasser gespült werden. Dadurch würden Bemalung und etwaige Goldränder Not leiden; es wird auch nicht gekocht, da es doch nur seltener im Gebrauch ist.

Silber wird sehr schön, wenn es nach der gewöhnlichen Reinigung mit einer Mischung von Schlemmkreide und Spiritus eingerieben, abgewischt und mit einem sehr weichen Tuch, noch besser Wildleder nachpoliert wird. Die Schlemmkreide muß sehr gut entfernt werden. Dieses Verfahren darf jedoch nicht oft angewendet werden, da das Silber dabei abgenützt wird. In neuerer Zeit wird in großen Betrieben häufig die Kohlerplatte angewendet, die Gebrauchsanweisung ist derselben jeweils beigelegt. Man muß sich, um einen guten Erfolg zu erzielen, genau an die Vorschriften halten.

Den großen Geschirrputz führt man wenn möglich an einem schönen, sonnigen Tage aus, damit das Geschirr im Freien getrocknet werden kann. Man richtet am Tage zuvor alles Nötige, wie weiße Seife, Schmierseife, Soda, weißen Sand, Silbersand, Schachtelhalm, Strohwische, weiche, alte Tücher usw., damit die Arbeit ohne Hindernis vor sich gehen kann. Die Tische, auf welchen man arbeitet, belegt man mit Putztüchern, sowohl zum bequemeren Arbeiten als auch zur Schonung des Tisches und der Geschirre. Begonnen wird mit dem Porzellan, respektive Steingut, darauf folgt irdenes Geschirr, Weißblech, Zinn, Emaille, Nickel, Messing, Kupfer, zuletzt Schmiede- und Gußeisen. Holz wird extra behandelt.

Man richtet sich, am besten im Waschkessel, die schon beschriebene Lauge, in welcher das Steingut 10 Min. ausgekocht wird, nimmt vorsichtig Stück für Stück heraus und reibt es mit gebrühtem Schachtelhalm ab, bis alle grauen Flecken verschwunden sind. Es wird in klarem, heißem Wasser nachgespült, in einen reinen Korb gestürzt und gut abgetrocknet. Ist auf diese Weise alles Steingut wie Teller, Tassen, Platten und Schüsseln, sowie das irdene Geschirr behandelt, so wird das Blechgeschirr nach und nach, d. h. immer nur so viele Stücke, als man putzen kann, 10 Min. ausgekocht. Das Geschirr darf während des Putzens nicht erkalten. Es muß deshalb immer in der heißen Lauge liegen, da die fettigen Bestandteile sich sonst nur noch mehr hineinsetzen. Man reibt jedes Stück mit Schachtelhalm und Schmierseife tüchtig innen und außen ab und schwenkt es gut in frischer Lauge, die man sich in einem zweiten Kessel auf dem Herde gekocht hat. Man legt das geputzte Geschirr an die Sonne, läßt es trocknen und reibt es mit weichen Tü-

chern gut nach. Die Verwendung von Silbersand ist durchaus zu verwerfen, da der Zinnüberzug, sowie die Glasuren sehr Not leiden, das Geschirr rostet oder unansehnlich wird. Ehe man mit dem Putzen der Kochtöpfe beginnt, muß der berußte Boden mit Strohwischen und Sodawasser sauber abgerieben werden. Das Emaillegeschirr, welches nach dem Weißblech an die Reihe kommt, wird auf die nämliche Weise wie dieses geputzt. Auch hier darf kein Sand verwendet werden, damit die Glasur nicht beschädigt wird. Töpfe, welche solche Schäden haben, können zum Kochen verschiedener Speisen, wie z. B. Sauerkraut, Rotkraut, weißer Beigüsse u. a., nicht verwendet werden, da diese Speisen unansehnlich und schlimmstenfalls auch gesundheitsschädlich werden.

Auch Nickel kocht man in der Lauge aus und reibt es mit weißer Seife und einem weichen Tuch ab. Zum Polieren schüttet man etwas Geolin, ein sehr gutes, in der Drogerie käufliches Metallputzmittel, auf einen Lappen, reibt den betreffenden Gegenstand fest ein und poliert nach.

Nun kann das Auskochen des Messings und Kupfers vorgenommen werden. Dieses wird darnach mit angebrühter Kleie, welcher man Essig und Salz oder Kupfervitriol zugibt, mit einem alten Lappen tüchtig abgerieben. Das Geschirr wird gut abgeschwenkt, trocken gerieben und mit Schlemmkreide glänzend poliert. Zum Auskochen des Guß- und Schmiedeeisengeschirres, wie Bratkasserollen, Brat- und Schmelzpfannen u. dgl., verwendet man wieder die Kochlauge. Es wird alsdann mit Zinnkraut und Silbersand tüchtig gerieben und gut nachgeschwenkt. Omelettepfannen und Backbleche dürfen weder mit Sand noch mit Schmirgelleinen abgerieben werden, weil die Speisen beim nächsten Gebrauch leicht anbrennen. Die Geschirre werden mit Schachtelhalm und Schmierseife ausgerieben, nachgeschwenkt und nach dem Trocknen mit Speckschwarte eingefettet. Die Klingen der gewöhnlichen Eßbestecke werden sauber abgewaschen und mit Putzstein oder Schmirgel und Spiritus und einem Kork glänzend gerieben.

Zinkspülwannen dürfen nicht ausgekocht werden; man darf sogar nicht einmal kochendes Wasser hineingeben, da Zink ein sehr weiches Metall ist und sich durch Hitze verzieht. Ehe man das heiße Spülwasser einlaufen läßt, schütte man immer etwas kaltes Wasser hinein. Gut erhaltene Spülwannen werden nach dem Ausputzen mit Zinnkraut und Schmierseife und mit feingeschabtem Messerstein glänzend gerieben. Zur Wiederherstellung vernachlässigter Wannen vermischt man Silbersand mit Erdöl und Salzsäure (Vorsicht! Gift!) und reibt die Wannen glänzend. (Die gleiche Behandlung verlangen Zinkbadewannen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Holzgeschirr wird besonders geputzt. Es darf niemals gekocht werden, da es sich verziehen würde. Es wird mit lauwarmem Wasser (ohne Soda) mit weißer Seife, weißem Sand und einem Strohwisch tüchtig immer der Faser nach gebürstet, in klarem Wasser nachgeschwenkt und an der Luft, im Schatten, getrocknet. Soda darf nicht verwendet werden, weil Soda das Holz grau macht. Fettflecken aus weißen Tischen, Brettern u. dgl. werden mit Pfeifenerde, welche mit etwas Wasser zu einem dicken Brei angerührt wird, entfernt. Man läßt den dick aufgetragenen Brei trocknen und entfernt ihn nach 10—12 Std. Sollten die Flecken nicht gewichen sein, so muß das Verfahren wiederholt werden.

Markt-, Waschkörbe, Besenstiele u. dgl. bürstet man mit Seifenwasser ab, schwenkt sie in klarem Wasser nach und trocknet sie im Schatten an der Luft.

Zuletzt werden in der Küche Ausguß und Herd gereinigt, der Boden geputzt und nach dem Trocknen die Küche wieder eingeräumt.

7. Der Herd und die Kochkiste.

Der Herd.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist der Herd. Am vorteilhaftesten sind die sogenannten Sparkochherde, deren Bauart bezweckt, mit möglichst geringem Verbrauch an Brennmaterial in allen Teilen eine gleichmäßige Hitze zu erzielen, so daß zu gleicher Zeit auf der Platte gekocht, im Ofen gebraten und gebacken und im Schiff Wasser heiß gemacht werden kann.

Die Luftzüge sollen derart angelegt sein, daß die Hitze nicht direkt in das Kamin, sondern zuerst vollständig um den Bratofen und wenn mehrere vorhanden sind, um alle herum geleitet wird.

Die Luftzüge dürfen weder zu eng, noch zu weit sein. Im ersteren Fall sind die Züge zu schnell mit Ruß angefüllt, im letzteren wird zu viel Brennmaterial verbraucht.

Die erste Bedingung für einen guten Zug ist ein richtig gebautes Kamin. Dasselbe muß über den Dachfirst hinaus ragen und mit einem Kaminhut versehen sein, welcher die für das Brennen des Feuers schädlichen Einwirkungen der Sonnenstrahlen und des Windes abhält; denn das Kamin und infolgedessen der Kochherd können nur ziehen, wenn die Temperatur im Kamin höher ist, als die der Atmosphäre über demselben. Der sogenannte Zug ist nichts anderes als das mehr oder weniger rasche Aufsteigen der erwärmten und hierdurch leichter gewordenen Luft.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Je mehr Hitze im Herd erzeugt, d. h. je stärker der Herd gefeuert wird, desto besser wird der Zug. Scheint die Sonne stark in das Kamin und kann die kalte Luft in demselben nicht in die Höhe steigen, weil sie schwerer als die erwärmte Luft ist, so rauchen die Herde. In diesem Falle macht man im Kamin von Spänen, Stroh oder Papier ein rasches, sogenanntes Schnellfeuer und zwar am besten im Keller, wo auch das Kamin ausgerußt wird. Die starke Flamme erhitzt rasch eine große Menge Luft und diese im Bestreben aufzusteigen, reißt die kalte Luft und mit ihr den Rauch nach oben.

Dem Roste ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken und darauf zu sehen, daß die Roststäbe nicht zu weit auseinander liegen, weil dadurch viel Brennmaterial verloren geht. Die Sparröste, deren Stäbe gezahnt sind und sehr eng nebeneinander liegen, sind empfehlenswert; nur müssen sie beim Gebrauch richtig behandelt werden.

Der Bratofen soll aus gutem, sehr dickem Eisenblech hergestellt sein; dünne Bratöfen werden namentlich auf der Feuerseite zu heiß und liefern keine schönen, gleichmäßigen Braten oder Backwerke. Sehr vorteilhaft ist es, besonders für größere Haushaltungen, wenn im Herd außer dem Bratofen ein Wärmehalter ist.

Mit dem Brennmaterial muß man bei jeder Feuerung sparsam umgehen; es kann dabei viel gespart, aber auch viel verschwendet werden. Alle brennbaren Abfälle übergebe man dem Feuer, wie Kartoffelschalen, getrocknete Gemüseabfälle, Stroh, Papier u. dgl. Ob Holz oder Kohlen als eigentliches Brennmaterial verwendet werden, richtet sich nach der Gegend. Wo viel Wald und somit viel Holz vorhanden ist, stellt sich der Verbrauch von Holz natürlich billiger, während umgekehrt in Gegenden, wo es kein Holz gibt, Kohlen vorteilhafter sind.

Die Herde müssen nach der Art des Brennmaterials gebaut sein. Kohlen geben stärkere Hitze, doch setzt sich beim Brand mehr Ruß an, das ein öfteres Ausrußen des Herdes notwendig macht. Das Feuer soll den ganzen Rost mit einer gleichmäßigen Schichte bedecken und braucht nur anfangs stark unterhalten werden. Dann schließt man, damit das Feuer langsam brennen kann, die Öffnung unter der Türe und dem Aschenkasten. Man vergesse aber nicht, zur rechten Zeit wieder nach dem Feuer zu sehen, damit es nicht ausgehe. Eine billige, zweckmäßige Unterhaltung des Feuers geschieht durch Auflegen von Briketten, Lohkäse, oder mit wenig Wasser befeuchteter Asche. Die Speisen kommen dabei nicht aus dem Kochen und bleiben wohlschmeckender, als wenn sie auf zu starker Glut gekocht werden. In letzterem Falle geht nicht nur ein großer Teil der Geschmackstoffe durch den allzu stark entwickelten Dampf verloren, sondern die Spei-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

sen brennen auch leicht an und alle Teile des Herdes gehen der starken Abnützung zufolge sehr bald zugrunde.

Je nach der starken oder geringen Benützung des Herdes und nach der Art des Brennmaterials muß der Herd alle 6—8 Wochen ausgerußt werden. Gewöhnlich ist diese Arbeit die erste bei der wöchentlichen Küchenreinigung und darf nur vorgenommen werden, wenn der Herd kalt ist, da sonst der Ruß auffliegt. Der Ruß läßt sich am besten mit einem Krückchen oder einem alten Besen, Feder- oder Strohwisch entfernen; man nimmt zuerst die Asche heraus, streicht vorsichtig und langsam den Ruß von Ringen und Platten ab und reinigt ebenso das herausgenommene Wasserschiff. Darnach wird von den inneren Wänden, dem Backofen, sowie aus der Öffnung des Rohres der Ruß entfernt, um dann von unten mittels der Herdkrücke herausgenommen zu werden. Der Herd wird auch außen, je nach seiner Art geputzt.

In Häusern, welche mit Gasleitung versehen sind und, in Städten, wo das Gas zu Koch- und Heizzwecken billiger abgegeben wird, ist die Anschaffung eines Gaskochapparates sehr zweckmäßig und stellt sich bei sachverständiger Handhabung ebenso billig als Herdfeuerung.

Eine besondere Annehmlichkeit ist die außerordentliche Reinlichkeit, da beim Kochen mit Gas weder Ruß noch Asche entstehen. Ein weiterer Vorzug ist die gleichmäßige Hitze, die auf den kleinsten Grad reguliert werden kann. Es muß jedoch mit Vorsicht gearbeitet werden; denn durch leichtfertige Handhabung können Explosionen und Gasvergiftungen entstehen. Beim Anzünden und Auslöschen sollte immer zuerst der Haupthahnen geöffnet oder geschlossen werden, da sonst viel Gas verloren geht.

Ein Geräte, das bei der heutigen, teuren Lebenshaltung in keiner Küche fehlen sollte, ist die Kochkiste oder der Kochschrank. Durch die Kochkiste wird nicht nur viel teures Brennmaterial erspart, sondern auch viel Zeit und Arbeit. Außerdem bleiben viele Gerichte durch die Zubereitung in der Kochkiste schmackhafter und nahrhafter. Diese ihre vorzüglichen Eigenschaften beruhen darin, daß sie aus schlechten Wärmeleitern, z. B. Holzwolle, Heu, Stroh u. dgl. hergestellt ist, welche die, in den eingestellten Töpfen befindliche Hitze so zusammenhalten, daß die Speisen längere Zeit beinahe auf dem Siedepunkt bleiben und infolgedessen gar werden. Die Herstellung der Kochkiste ist so einfach, daß sie in jedem Haushalt selbst hergerichtet werden kann. Jede, mit einem Deckel gut verschließbare Kiste ohne Ritzen eignet sich dazu. Man befestigt den Deckel mit Leder-

riemen und versieht ihn vornen mit einem fest sitzenden Hakenverschluß. Die Kiste kann nach Bedarf für 1—2 oder mehrere Töpfe eingerichtet werden. Jeder Emailletopf mit gut schließendem Deckel kann verwendet werden; am besten haben sich solche mit flachem, eingreifendem Deckel und beweglichen Henkeln bewährt.

Der Boden der Kiste wird zuerst etwa 5 cm hoch mit Holzwolle, Stroh oder Heu (je feiner desto besser) fest und dicht belegt. Darauf stellt man die dazu bestimmten Töpfe so hinein, daß zwischen denselben und den Wänden ein Zwischenraum von je 5 cm bleibt. Dieser Zwischenraum wird fest mit dem Füllmaterial ausgestopft, daß man die Töpfe herausnehmen und einstellen kann, ohne die Füllung zu verschieben. Um dieser einen besseren Halt und auch ein ordentliches Aussehen zu geben, bedeckt man sie mit dickem Stoff, am besten Molton und schneidet von der Mitte aus, wo die Töpfe stehen, Einschnitte, so daß die Stoffzacken die Vertiefungen auskleiden. Zum Bedecken der Töpfe richtet man ein, mit demselben Stoff gefülltes Kissen, das so groß sein muß, daß der Raum zwischen den Töpfen und Deckel vollständig ausgefüllt ist.

Der Gebrauch der Kochkiste ist sehr einfach. Man verwendet sie hauptsächlich zur Zubereitung jener Speisen, die einer längeren Zubereitungszeit bedürfen, wie stärkemehlreiche Nahrungsmittel, Dürrobst und einige Fleischspeisen. Die Speisen werden in dem dafür bestimmten Topfe vorgekocht, was je nach Art der Nahrungsmittel eine Zeitdauer von 5 Min. bis 1 Std. in Anspruch nimmt. Die Töpfe werden alsdann, ohne sie aufzudecken, damit der Dampf und die Hitze beisammen bleiben, in die Kiste eingestellt, das Kissen darauf gelegt und der Deckel fest geschlossen. Die Töpfe müssen vor dem Einsetzen außen vollständig rein sein. Die Speisen können 4—6, ja 10 Std. in der Kochkiste verbleiben, woraus sich ergibt, daß Speisen mit verschiedener Kochzeit zu gleicher Zeit ohne Nachteil für dieselben eingesetzt werden können. Die Kochkiste soll vor dem Herausnehmen der Speise nicht geöffnet werden, damit die Hitze möglichst gut erhalten bleibt.

Die Ersparnisse an Zeit, Mühe und Brennmaterial lohnen der Hausfrau ihre Arbeit gewiß reichlich.

Wenn die Mittel es erlauben, benützt man an Stelle der einfachen Kochkiste einen Kochschrank oder einen sonstigen Sparkochapparat, bei welchen durch besondere Vorrichtungen sogar die längere Vorkochzeit wegfällt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Liste.

Wir lassen nachstehend ein Verzeichnis jener Speisen folgen, die sich besonders zur Zubereitung in der Kochkiste eignen:

	Vorkochzeit: Minuten
I. Suppen.	
Gerstensuppe	20—30
Grünkernsuppe	30
Reissuppe	5
Hafergrützsuppe	10
Griießsuppe	3—5
Sagosuppe	3
Geröstete Weckmehlsuppe	3—5
Brotsuppe	5
Mehlsuppe	10
Kartoffelsuppe	10
Bohnen-, Erbsen- u. Linsensuppe	30
Teigwarensuppe; Nudeln, Eiergerste, Sternchen, Buchstaben	3—5
Fleisch-, Knochen- u. Wurzelbrühe	30—45
Leber- und Milzsuppe	5
II. Fleischspeisen.	
Gekochtes Fleisch	30—45
Gedämpftes Fleisch	30
Braten	20—45
III. Gemüse.	
Hülsenfrüchte	30
Sauerkraut	30—45
Rotkraut, Bayrisches Kraut	30—45
Kartoffelgemüse (Rahmkartoffeln und saure Kartoffelblättchen)	15
Reisgemüse	5
Kastanien	15
Makkaroni	10
Alle Gemüse, die roh in den Beiguß gegeben werden, wie z. B.:	
Gelbrüben	30—45
Grüne Bohnen	20
Kohlraben	20
Erbsen	15
Schwarzwurzeln	45—60
Weiße Rüben	10
IV. Mehl-, Milch- u. Eierspeisen.	
Reisbrei	5
Grießbrei	3
Mehlbrei	1—2
Nudeln	3—5
Makkaroni	2—6
V. Obst.	
Dürrobst	15
Frisches Obst	5—10

8. Das Brennmaterial.

Die Ausgaben für die Brennmaterialien sind in einem Haushalt ziemlich bedeutend, so daß einige Bemerkungen über die Anschaffung derselben zweckmäßig sein dürften. Durch Sachkenntnis kann auf diesem Gebiet manche Mark erspart werden; außerdem hängt von gutem Brennmaterial das richtige Brennen der Öfen und Herde ab.

Als Brennmaterial verwendet man Holz, Kohlen, Brikette, Preßkohlen, Koks und Torf.

Holz ist im allgemeinen teurer als Kohlen, mit Ausnahme in jenen Gegenden, wo viel Wald ist und wird daher gewöhnlich nur

zum Anfeuern verwendet. Dazu eignet sich am besten Tannenholz; es brennt seines Harzgehaltes wegen rasch und ist billig. Wird Holz als eigentliches Feuerungsmaterial gebraucht, so verwendet man am zweckmäßigsten Buchenholz, weil es seiner Härte wegen langsamer brennt und größere Hitze abgibt. Holzfeuerung ist die reinlichste Feuerungsart.

Beim Einkauf ist darauf zu achten, daß das Holz eine weiße Farbe hat und gut trocken ist; es darf beim Beklopfen nicht dumpf und matt klingen. Holz mit Stock- und Schimmelflecken und hohlen Stellen brennt und heizt schlecht. Man kaufe kein Rollen-, sondern nur großes Scheitholz, da letzteres beim Spalten eine größere Menge gibt. Der Aufbewahrungsort des Holzes sei trocken und luftig. Gespaltenes Holz sollte nicht auf einen Haufen geschüttet werden, weil es leicht stickig wird. Am besten beugt man es auf.

An Kohlen hat man im Gebrauch Grieß-, Nuß- und Braunkohlen, Anthrazit und entgaste Kohlen, Koks genannt. Kohlen sind Reste vorweltlicher Pflanzen, welche sich im Erdinnern befinden und durch die Bergwerksindustrie an das Tageslicht befördert werden.

Werden Grießkohlen in Herden gebrannt, müssen sie vor dem Gebrauch angefeuchtet werden, um zu verhüten, daß zu viel von dem Grieß durch den Rost verloren geht.

Im Zimmerofen werden gewöhnlich Nußkohlen gebrannt, eine sehr gute Fettkohle, die sich auch für den Herdbrand am besten eignet. Sie müssen tief schwarz, glänzend, hart und frei von fremden Gesteinen sein und sollen möglichst wenig Asche oder Schlacken hinterlassen. Die meiste Hitze geben jene, die sehr spröde sind. Die Entzündung geschieht mittelst eines Holzfeuers.

Um gut zu heizen und dabei an Kohlen zu sparen, ist es sehr zweckmäßig, sogenannte Brikette oder Brennziegeln nachzulegen, die sauber, gleichmäßig und langsam brennen. Sie werden aus Holzspänen, Torf- und Braunkohlenabfällen oder, Steinkohlengrieß mit eingekochtem Steinkohlenteer hergestellt, in Formen gepreßt und getrocknet.

In den sehr beliebten, sogenannten Amerikaner- oder Dauerbrandöfen müssen Anthrazitkohlen gebrannt werden. Diese entwickeln sehr wenig Gas und backen nicht zusammen. Infolgedessen eignen sie sich für die Heizung solcher Öfen, die nur einer einmaligen Anfeuerung bedürfen und während des Nichtgebrauches abgestellt werden.

Ähnlich wird Koks verwendet, der bei der Leuchtgasgewinnung als Rückstand bleibt. Die Feuerung mit Koks erzeugt eine starke, anhaltende Hitze und eine fast rauchlose Verbrennung. Sie muß mit großer Pünktlichkeit gehandhabt werden, da Koks viele Schlacken zurückläßt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

An manchen Orten, wo Torflager vorhanden sind, wird Torf, ein sehr billiges Feuerungsmaterial, gebrannt. Guter Torf ist nicht mit Wurzeln durchwachsen, hart und schwärzlich. Er ist ein wenig angenehmes Feuerungsmaterial, da er beim Brennen schlecht riecht und viel Staub und Ruß entwickelt. Der Ofen, in welchem Torf gebrannt werden soll, muß einen guten Zug haben.

Ein weiteres Brennmaterial sind Braunkohlen, eine von Erdharz durchdrungene Holzart. Sie stehen an Heizkraft dem Holze und den Kohlen nach, doch werden sie in jenen Gegenden, wo sie vorkommen, häufig gebrannt. Bei uns in Süddeutschland werden Braunkohlen selten verwendet.

Eingekauft werden die Kohlen am vorteilhaftesten im Juni, Juli oder August, da sie in dieser Zeit billiger sind als im Herbst und Winter. Am zweckmäßigsten ist es, nur den Jahresbedarf einzulegen, da die Kohlen durch längeres Liegen an Heizkraft verlieren.

Beim Einlegen des Wintervorrats werfe man die Kohlen nicht in den Keller, sondern lasse sie in Körben hineintragen, da besonders Nuß- und Anthrazitkohlen sehr brüchig sind und durch das Hinwerfen die Kohlenstücke zerfallen. Sie werden in einem dunklen, etwas feuchten Keller aufbewahrt, denn an der Luft und Sonne büßen sie an Heizkraft ein.

9. Die Behandlung der Böden.

Die Art der Böden, womit wir unsere Wohnungen ausstatten, richtet sich nach dem Gebrauch der betreffenden Räume. So eignen sich hauptsächlich für Wohnräume Böden aus Tannenholz, Pitschpine, Eichen (Parkett) und Linoleum, während man für Küchen- und Flurräume solche aus Steinzeugplättchen, Stein, Zement, Terrazzo usw. vorzieht. Die Böden müssen, um ein gutes Aussehen zu behalten, stets richtig behandelt werden. Ein vernachlässigter Boden kann nur mit großer Mühe wieder instand gebracht werden.

In eleganten Treppenhäusern findet man häufig Treppen und Fliesen aus Marmor.

Die Reinigung der einzelnen Arten wird in folgender Weise ausgeführt:

Weißer Tannenboden mit Fries. Der Boden wird täglich mit einem reinen Besen vom Staub befreit; er darf nicht aufgezogen werden, da er sonst grau wird. Sobald er schmutzig ist, wird er mit lauwarmem Wasser, einem Strohwisch und weißem Sand auf den Knien geputzt, mit reichlich frischem Wasser nachgewaschen, mit gut ausgerungenem Putztuch nachgerieben und unter Durchzug so schnell wie möglich getrocknet. Während dieser Zeit darf er nicht begangen

werden. Hat der Boden Fettflecken, so bestreicht man diese am Abend vor dem Putzen mit Pfeifenerde, die man mit Wasser oder Essig zu einem Brei angerührt hat. Ist der Boden trocken, so werden die dunkeln Friesen mit staubfreiem, gekochtem Leinöl tüchtig eingerieben. Wird das Zimmer viel benützt, so wird ein- bis zweimal im Jahr der weiße Boden mit Ätznatron, auch kaustische Soda genannt, geputzt. Für ein mittelgroßes Zimmer löst man ½ Pfd. Ätznatron in einem Eimer lauwarmen Wassers (10 l) auf, gießt etwas Lauge auf einen kleinen Teil des naß gemachten Bodens, der sofort gebürstet werden muß. Dabei ist zu beachten, daß man von der scharfen Flüssigkeit nichts in eine Wunde, an Kleider, Möbel usw. bringt. Nach dem tüchtigen Bürsten wird der Boden zweimal mit reichlich frischem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet.

Wird ein Tannenboden viel begangen, so empfiehlt es sich, denselben zu ölen. Zu diesem Zweck muß der Boden gründlich geputzt und vollständig ausgetrocknet sein. Das gekochte Leinöl, dem man nach Belieben etwas Farbe und Sikkativ (Trockenstoff) zugeben kann, wird mittels eines Leinenbausches fest eingerieben. — Bei der täglichen Reinigung wird der geölte Boden gekehrt und wenn nötig mit kaltem Wasser den Holzfasern nach aufgezogen. Einmal in der Woche wird er mit nur lauwarmem Wasser leicht gebürstet. Ist das Öl abgetreten oder abgewaschen, so muß der Boden wieder frisch geölt werden. Zuvor wird aber das noch im Holz steckende Öl mit Hilfe von heißem Sodawasser, Schmierseife und Bürste möglichst entfernt. Versäumt man den Boden vor dem Ölen gut trocknen zu lassen, so kann das Öl nicht eindringen und infolgedessen wird sich in das obensitzende Öl der Staub einziehen und der Boden verharzen.

Für lackierte Böden verwendet man den rasch trocknenden Spirituslack oder Bernsteinlack, der langsamer trocknet, jedoch haltbarer ist. Der lackierte Boden wird täglich durch Kehren vom Staub befreit und je nach Gebrauch geplockt oder nur mit einem wollenen Tuch nachgerieben. Bei der wöchentlichen Reinigung wird der Boden mit kaltem Wasser den Dielen nach aufgezogen. Soll der Boden ein hübscheres Aussehen erhalten, so wird er täglich geplockt; am Samstag wäscht man ihn mit etwas kalter Milch ab oder reibt ihn mit Parkettwichse ein. Ist der Bodenlack abgetreten, so muß frisch lackiert werden. Der Boden wird zuvor mit einer leichten Ätznatronlauge tüchtig gestrupfert, nachgewaschen und nachdem er vollständig trocken ist, mit Leinöl, dem man etwas passenden Ocker zugegeben hat, eingerieben. Ist der Boden wieder gut trocken, so wird er mit dem gewünschten Lack gestrichen und bis zum völligen Hartsein vom Verkehr abgeschlossen.

Pitschpineböden werden täglich gekehrt, geplockt und mit reinem Wolltuche nachgerieben. Bei der wöchentlichen Reinigung

wird der Boden, wenn sehr schmutzig, mit lauwarmem Wasser gebürstet, nach dem Trocknen mit Bodenwachs eingerieben und nach einiger Zeit geplockt und nachgerieben. — Beim gründlichen Putz kann der Boden mit Stahlspänen abgerieben werden. Nach dem Spänen wird der Boden gründlich gekehrt. Der Boden wird sodann in Wachs gelegt, nach einigen Stunden geplockt und mit einem weichen Tuch nachgerieben. — Wasserflecken sind auf Pitschpineböden zu vermeiden.

Ein Parkettboden ist je heller, je schöner. Der Boden wird beim täglichen Reinigen des Zimmers gekehrt, geplockt und mit einem weichen Tuche nachgerieben. Von Zeit zu Zeit müssen die etwa entstandenen Flecken mit Terpentin oder Terpentinersatz weggerieben und das Wachs an diesen Stellen erneuert werden. Bei der gründlichen Reinigung wird der Boden nach dem Ausräumen des Zimmers mit Stahlspänen geputzt. Man reibt dabei Plättchen für Plättchen ab. Ab und zu wird der angesammelte Schmutz mit reinem Handbesen und Schaufel entfernt. Ist der ganze Boden gespänt, so wird er vollständig rein gekehrt, mit einem Tuch gesäubert und gleichmäßig mit Wachs eingerieben. Damit das Wachs einzieht, erweicht man es durch Einstellen der Büchse in warmes Wasser. Wenn möglich läßt man den Boden über Nacht in Wachs liegen und plockt ihn erst nach etwa 12 Std. glänzend. — Weniger mühsam als das Spänen ist das Abbürsten des Bodens mit Terpentin oder dem billigeren Terpentinersatz. Zu dieser Arbeit gibt man Terpentin in ein kleines Gefäß, bürstet damit den Schmutz mit einer Bürste ab und nimmt die trübe Flüssigkeit gründlich mit alten Lappen oder Putzwolle weg. Um ein gleichmäßig helles Aussehen zu erzielen, darf man nur Plättchen für Plättchen reinigen. Zuletzt wird der Boden gewachst und geplockt. Durch letztere Behandlung wird der Boden nicht so sehr abgenützt.

Linoleum wird täglich und wöchentlich wie Parkett behandelt. Bei der gründlichen Reinigung wird der Boden mit heißem Schmierseifenwasser gebürstet, damit das alte Wachs herauskommt. Der Boden wird nach dem Trocknen wie Parkett mit Wachs eingerieben.

Bei allen Steinböden darf man beim Putzen die so oft gebrauchte Salzsäure nicht verwenden, weil dadurch das Material verletzt wird.

Rote Sandsteinböden oder -Treppen dürfen nicht mit heißem, sondern nur mit lauwarmem Wasser, wenig Seife und Soda, geputzt werden. Mit reichlich frischem Wasser muß nachgewaschen werden, da sonst der Boden grau wird.

Weiße Sandsteintreppen werden, wenn sie nicht zu stark benützt sind, am schönsten durch Bestreichen mit Pfeifenerde. Man rührt dieselbe mit Wasser zu einem Brei an, bestreicht damit die rein gekehrte Treppe und fegt nach dem Trocknen die Pfeifen-

erde gründlich ab. Viel benützte, weiße Sandsteinböden werden wie rote Sandsteinböden behandelt. — Flecken in Sandstein werden mit der gleichen Steinart auspoliert. — Ein sehr gutes Reinigungsverfahren für roten und weißen Sandstein, ist folgendes: Der entsprechende Sand wird mit kochendem Wasser zu einem dicken Brei angerührt und der Boden oder die Treppe damit abgerieben. Mit klarem Wasser wird nachgewaschen.

Steinzeugplättchen, Terrazzo und Zementböden werden, wenn sie schmutzig sind, mit warmem Schmierseifenwasser gebürstet, mit frischem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet. Wird Terrazzo nicht stark benützt, so kann man den Boden nach dem Putzen leicht ölen und plocken.

Holzterrazzoböden, die man in manchen Badezimmern vorfindet, werden mit warmem Wasser, in dem man Schmierseife und Soda aufgelöst hat, gebürstet, mit klarem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet. Ist der Boden sehr fleckig, so gibt man der Seifenbrühe etwas Terpentin zu. Nach dem Trocknen reibt man den Boden wie Parkett mit Wachs ein. Verdorbene Böden reibt man mit Stahlspänen ab.

Marmortreppen sollen nicht mit Wasser, sondern mit Terpentin abgerieben und eingewachst werden.

10. Die Öfen und ihre Behandlung.

Von altersher ist der Mensch genötigt, in der kalten Jahreszeit die fehlende Sonnenwärme durch künstliche zu ersetzen. Aus den primitivsten Heizungsvorrichtungen früherer Zeiten hat sich mit fortschreitender Kultur das jetzige moderne Heizungswesen entwickelt. Viele Naturvölker erwärmen ihre Wohnungen heute noch durch offen brennende Feuer und der Rauch muß sich seinen Weg durch Dachluken oder Türspalten suchen. Auch bei unsern Vorfahren war es einst ähnlich. Als die Häuser fester gebaut wurden, versah man sie mit einfachen Rauchabzügen, unter denen im Wohnraum das Feuer brannte. Die in England gegenwärtig noch so beliebten Kamine sind solche einfache Heizungsvorrichtungen. Doch wird in diesen der Brennstoff sehr schlecht ausgenützt; bis zu 95 % desselben entweichen unverbraucht durch den Schornstein. Bedeutend besser werden Holz und Kohlen in den Öfen ausgenützt, weshalb diese bei uns der Kaminfeuerung vorgezogen werden. In der Stadt und auf dem Lande findet man die verschiedensten Arten von Öfen.

An einen guten Ofen stellt man folgende Anforderungen: er soll das Zimmer schnell erwärmen, die Wärme lang und gleichmäßig erhalten, möglichst wenig Brennstoffe verzehren und die Luft nicht verschlechtern. Man benützt Öfen aus Eisen und solche aus Ton, die sog.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kachelöfen; manche Öfen bestehen auch teils aus Eisen, teils aus Ton. Eiserne Öfen erwärmen das Zimmer rascher als Kachelöfen, doch werden jene nach dem Erlöschen des Feuers auch rasch wieder kalt, während diese sich wohl langsam erwärmen, dafür die Wärme aber lange zusammen halten. Auch wird die Luft durch Kachelöfen in bedeutend geringerem Maße verschlechtert als durch die eisernen Öfen, denn die Temperatur der letzteren steigert sich bis auf 3—400° C, während ein Kachelofen an der Oberfläche nur bis auf 60—70° C erwärmt wird. Damit der Ofen nicht zu viele Brennstoffe braucht, darf der Feuerraum nicht zu groß sein, da sonst die Luft zu reichlichen Zutritt hat und infolgedessen das Feuer zu stark brennt. Der Luftzutritt kann bei den verschiedenen Öfen durch Öffnen oder Schließen der unteren Ofentüre, durch Schieber oder Klappen geregelt werden. Um die Wärme recht auszunützen, soll das Ofenrohr ziemlich lang sein. Manche Öfen, z. B. Mantel- und Kachelöfen sind so eingerichtet, daß der Rauch ein oder mehrere Male in Zügen auf- und abgeleitet wird, so daß er erst in den Schornstein gelangt, wenn er alle Hitze abgegeben hat. Früher waren die Ofenrohre häufig mit Verschlußklappen versehen, um die Wärme zurückzuhalten; doch ist diese Vorrichtung gesetzlich verboten worden, da die Kohlengase durch dieselben am natürlichen Abzug verhindert wurden und in das Zimmer drangen, was oft schwere Kohlengasvergiftungen zur Folge hatte.

Die bekanntesten Arten von Öfen sind folgende: Die sog. Kochöfen, die besonders auf dem Lande verwendet werden. Der ziemlich niedere Feuerraum ist mit einfachem Roste versehen, unter dem sich der Aschenkasten befindet. Über der Feuerung sind übereinander gewöhnlich zwei mit Türen versehene Räume, zwischen denen die Züge durchlaufen und in denen gekocht werden kann. Die Kochöfen werden je nach der Gegend mit Holz, Torf, Briketten, Lohkäse, seltener mit Kohlen geheizt. Sie können aus Eisen oder Ton sein. Ferner hat man einfache Kachelöfen, welche teilweise von der Küche aus geheizt werden und deren innerer Bau derselbe ist wie bei den Kochöfen.

Die Füllöfen können aus Eisen oder Tonkacheln hergestellt sein. Der ziemlich tiefe Feuerraum besitzt unten einen Stabrost, durch den die Asche abfällt und vornen eine, mit Treppenrost versehene Öffnung, die der Luft Zutritt gestattet. Die Füllöfen haben ihren Rauchabzug oben, deshalb muß das Feuer von oben nach unten brennen. In einem Füllofen brennt man am besten Nußkohlen. Diese werden in den von Asche und Schlacken befreiten Feuerraum eingefüllt und darauf zündet man ein lebhaftes Holzfeuer an. Auf dieses gibt man noch einige Kohlen und sobald die obere Kohlenschichte gut brennt, schließt man die untere Ofentüre, so daß der Brand nur langsam nach unten fortschreitet. Mittelgroße Füllöfen brennen gewöhnlich einen Tag. Ist der Ofen ausgebrannt, so darf er ja nie zu wei-

terem Heizen wieder aufgefüllt werden. Da nämlich der Rauchabzug oben ist, können die Gase durch die dicke Kohlenschicht nicht entweichen, sondern dringen in das Zimmer oder es kann infolge plötzlicher Entzündung der Gase zu einer Explosion kommen. Will man den ausgebrannten Ofen noch weiter heizen, so lege man immer nur schaufelweise Kohlen oder einzelne Brikette auf. Letztere geben eine gleichmäßige Wärme.

Sehr beliebt sind die verschiedenen Arten von Dauerbrennern. Diese brauchen wenig Bedienung, sind leicht zu regulieren und verbrauchen bei richtiger Behandlung wenig Brennstoffe. Die bei uns am bekanntesten Dauerbrenner sind die irischen Öfen, die amerikanischen Dauerbrenner und die diesen ähnlichen Junker & Ruh-Öfen. Bei den Dauerbrennern befindet sich der Rauchabzug unten; sie müssen demnach die Feuerung stets unten haben. Der Feuerraum ist bei den Dauerbrennern natürlich ziemlich groß. Der Rost bildet einen Korb, dessen Boden durch eine zweckmäßige Vorrichtung geschüttelt werden kann und daher die Bezeichnung Schüttelrost führt. Durch Schütteln des Rostes werden täglich Asche und Schlacken entfernt, so daß das Feuer immer genügend Luft zum Brennen hat. Der Luftzutritt wird durch besondere Zieh- oder Schiebvorrichtungen geregelt.

Die irischen Öfen finden besonders für große Räume, wie Schulsäle, Kirchen u. dgl. Verwendung. Vor dem Anfeuern werden sie vollständig geleert und auf dem Rost ein Holz- oder besser ein Holzkohlenfeuer entzündet, damit die Mikafenster (Marienglas) durch zu starke Rauchentwicklung nicht geschwärzt werden. Auf das Feuer gibt man zuerst nur einige Kohlen; brennen diese gut, so füllt man nach und nach den ganzen Ofen auf. Als Brennstoff verwendet man am besten Koks oder Koks mit Anthrazit untermischt. Die Schiebetüre an den irischen Öfen dient als Regulator. Der Feuerraum nimmt etwa die vordere Hälfte des Ofens in Anspruch. Hieran befinden sich Züge, durch die, zwecks besserer Ausnützung der Wärme, der Rauch und die Gase geleitet werden. Durch einen Schieber kann jedoch eine direkte Verbindung zwischen Feuerraum und Kamin hergestellt werden. In diesem Fall kommt das Feuer in lebhafteren Brand. Nie lasse man aber diesen Zug zu lange offen, da sonst zu viele Wärme verloren geht und der Ofen sehr unter der starken Erhitzung leidet. Gleich nach dem frischen Auffüllen des Ofens müssen der Schieber und die Schiebetüre offen sein, damit durch den lebhaften Luftzug die sich beim Erhitzen der Kohlen bildenden Gase sofort in das Kamin geleitet werden.

Die amerikanischen Dauerbrenner, die Junker & Ruh-Öfen u. dgl. sind in der Hauptsache den irischen Öfen ähn-

lich. Sie erfordern die gleiche Behandlung wie diese. Als Brennstoff verwendet man Anthrazit.

Die bequemste Art der Heizung ist die Zentral- oder Sammelheizung. Dabei unterscheidet man Luft-, Dampf- und Heißwasserheizung. Luftheizungen werden selten mehr eingerichtet, da sie die Luft in den Zimmern zu sehr trocknen und trockene Luft nachteilig auf die Atmungsorgane wirkt. Dagegen findet man sehr häufig Dampf- und Heißwasserheizungen. Deren Einrichtung ist folgende: In einem Kellerraum befindet sich der mit einem Kessel versehene Ofen. In dem geschlossenen Kessel wird Wasser fast bis zum Sieden oder bis zur Dampfbildung erhitzt. Das heiße Wasser oder der Dampf werden durch Röhren den Räumen zugeführt. Sie geben dort durch Heizkörper, die aus zahlreichen Schlangenwindungen der Röhren bestehen, die Wärme ab und kehren abgekühlt zum Kessel zurück. Es findet also ein fortwährender Kreislauf des Wassers statt. Durch einen Hahnen kann man die Heizkörper in den Zimmer öffnen und schließen. Über dem Heizkörper soll ein Gefäß mit Wasser angebracht sein, damit die Luft nicht zu trocken wird. Die sog. Etagenheizung wird neuerdings vielfach eingerichtet. Bei dieser wird für jedes Stockwerk ein besonderer Ofen gebrannt, der im Keller stehen kann oder auch in einem besonderen Raum des betreffenden Stockwerks untergebracht ist. — Die Zentralheizung ist bei der Anlage teurer, im Gebrauch jedoch billiger als die Ofenheizung. Bei letzterer rechnet man für ein mittelgroßes Zimmer für den Winter etwa 25 Zentner Kohlen, während bei Zentralheizung bedeutend weniger benötigt wird.

Damit die verschiedenen Heizvorrichtungen auch stets richtig funktionieren, darf die Reinigung derselben nie vernachlässigt werden. Täglich leere man den Aschenkasten und entferne auch die Asche hinter und unter demselben. Häuft sich die Asche im Kasten bis zum Rost, so brennt erstens das Feuer aus Luftmangel schlecht und zweitens kann die Asche zum Glühen kommen, wodurch der Rost sehr rasch durchbrennt, so daß er im schlimmsten Falle schon nach einem Jahr erneuert werden muß. Backen im Feuerraum Schlacken an die Wände an, so entferne man diese wo möglich noch heiß, doch achte man dabei darauf, daß die Ausmauerung nicht beschädigt wird. Die Ausmauerung dient zum Schutze der eisernen Ofenteile und besteht aus Schamottesteinen. Wenn nötig muß sie ausgebessert werden. Im Frühjahr, wenn die Öfen außer Tätigkeit gesetzt werden, müssen sie gerußt werden. Man fegt dabei mit einem Federwisch, oder alten Handbesen den Ruß in den Zügen von den Wänden und entfernt ihn durch die Rußtüre oder die Abzugsöffnung. Namentlich bei den Amerikaneröfen ist die sog. Flugasche zu entfernen. Die Rohre werden herausgenommen und ebenfalls gerußt, damit der im Ruß enthaltene

Schwefel das Eisenblech nicht angreift. Etwa vorhandene Schrauben müssen geölt werden. Eiserne Öfen streicht man mit einer Mischung von Graphit und Eiweiß an und bürstet sie nach dem Trocknen glänzend. Die blanken Teile poliert man mit einem entsprechenden Putzmittel. Die Mikafenster an den Dauerbrennern reibt man mit Spiritus ab. Durchlöcherte werden durch neue ersetzt. Kachelöfen sollen nicht naß geputzt, sondern nur feucht abgerieben werden, damit die Glasur nicht rissig wird.

11. Einiges über das Beleuchtungswesen und die Behandlung der Beleuchtungskörper.

Schon vor langen Zeiten hatten die Menschen das Bedürfnis, die in vielen Ländern oft so lange Nacht durch künstliche Beleuchtung zu verkürzen, um die Arbeitsleistungen zu erhöhen. In früheren Jahrhunderten ging die Entwicklung des Beleuchtungswesens nur sehr langsam vor sich. Erst seit innerhalb der letzten Jahrzehnten in der Technik so große Fortschritte gemacht wurden, fand auch auf diesem Gebiete ein mächtiger Aufschwung statt und man ist heute imstande, eine fast taghelle Beleuchtung zu erzielen. Es ist einem in der jetzigen Zeit lebenden Menschen geradezu unmöglich, sich in die Lage unserer Vorfahren zu versetzen, die beim Schein eines rauchenden Kienspans oder einer qualmenden Öllampe die langen Winterabende verbrachten. Erst vor wenigen Jahrhunderten wurden diese Beleuchtungsarten allmählich durch die Kerze verdrängt. Doch waren die ersten Kerzen von denen, die jetzt im Gebrauch sind, noch sehr verschieden. Sie bestanden aus Talg oder Unschlitt, das sind tierische, feste Fette. Die Talgkerzen wurden „gezogen", d. h. der aus lose zusammengedrehten Fäden bestehende Docht wurde durch den flüssigen Talg gezogen. War an der Luft die Fettschichte erstarrt, so wurde das Durchziehen oder Eintauchen immer wieder vorgenommen, bis die Kerze dick genug war. Auf die gleiche Weise wurden auch die Wachskerzen hergestellt. Die gezogenen Kerzen qualmten sehr und sie mußten oft mit der Lichtputzschere „geschnäutzt" werden, damit sie einigermaßen hell brannten. — Die Kerzen, welche man jetzt verwendet, werden meist aus Stearin und Paraffin hergestellt. Stearin ist auf chemische Weise gereinigter Talg. Paraffin wird aus Pech, Erdöl, Stein- und Braunkohlenteer gewonnen, hat aber anfänglich noch eine schmutzige Farbe. Erst durch ein besonderes Reinigungsverfahren erhält das Paraffin sein glänzend weißes, durchscheinendes Aussehen. Die Stearin- und Paraffinkerzen werden gegossen, und zwar mittels blecherner Formen, die die Gestalt der Kerze haben und durch die der Docht gespannt wird. Die Dicke des Dochts

muß zur Stärke der Kerze und der Art des Fettes in einem ganz bestimmten Verhältnis stehen, damit die Kerze richtig brennt und nicht tropft.

Zum Gebrauch der Kerzen verwendet man mit einem Griff versehene Leuchter aus Porzellan, Emaille oder Metall. Diese werden täglich von den abgebrannten Streichhölzern befreit und mit einem weichen Lappen abgerieben. Sind Fettropfen darauf, so wäscht man Porzellan- und Emailleleuchter mit heißem Sodawasser ab und trocknet sie gut nach. An Metalleuchtern kratzt man die Fettropfen vorsichtig ab und poliert wenn nötig unter Gebrauch einer Putzpomade den Leuchter blank. — Damit die Leuchter nicht beschädigt werden, läßt man die Kerzen darin nie ganz abbrennen. Die Kerzenstückchen schmilzt man aus und verwendet das Fett zum Überziehen von Korken auf Einmachflaschen, zum Glätten der Bügeleisen usw.

Gegen Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Kerze mehr und mehr durch die Petroleumlampe ersetzt. Das Petroleum wird aus dem Erd-, Berg- oder Steinöl durch Destillation gewonnen. Das Öl befindet sich in großen, unterirdischen Becken und wird mittelst Schächten oder Bohrlöchern zutage gefördert. Doch gibt es auch Stellen, wo das Erdöl aus der Erde quillt, und zwar in so bedeutenden Mengen, daß es anfänglich oft Mühe kostete, die nötigen Behälter zum Auffangen zu beschaffen. Bedeutende Erdölquellen gibt es in Polen, Galizien, bei Baku am Kaspischen Meere, in Kanada und den Vereinigten Staaten Nordamerikas, namentlich in Pennsylvanien. — Bevor das Erdöl verwendet werden kann, muß es durch Destillation gereinigt werden. Dabei werden als Nebenprodukte Petroläther, Gasolin, Benzin und Paraffin gewonnen. Der Rückstand findet als Schmieröl Verwendung. Das Petroleum ist nach der Reinigung eine fast wasserhelle Flüssigkeit.

Für Petroleum sind die verschiedensten Lampen in Gebrauch. Es gibt Hänge- und Stehlampen und solche, die zum Hängen und Stellen eingerichtet sind. Für Kinderzimmer empfehlen sich Hängelampen. Eine Stehlampe besteht aus folgenden Teilen: 1. dem Fuß, der breit und schwer sein soll, damit die Lampe sicher steht, 2. dem Ölbehälter aus Glas oder Porzellan, welcher vollständig dicht sein muß, um ein Aussickern des Petroleums zu verhindern, 3. dem auf den Ölbehälter aufgeschraubten Brenner mit dem Docht, 4. dem sog. Korb mit dem Zylinder- und Glockenhalter, 5. dem Zylinder und 6. der Glocke. Der Brenner besteht aus einem doppelten Messingrohr, in dem der aus Baumwolle oder Asbest bestehende Docht auf und nieder geschraubt werden kann. Kleine Lampen haben meist Flachbrenner, größere Rundbrenner. Bei letzteren muß der Docht die ganze Öffnung ausfüllen, da sonst das Licht einseitig brennt. In

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

dem Docht steigt das Petroleum nach oben. Wird die Lampe angezündet, so verwandelt sich das Petroleum durch die Wärme in Gas und dieses brennt mit heller Flamme. Damit die zum Brennen nötige Luft in reichlicher Menge zur Flamme gelangen kann, sind Brenner und Korb mit vielen kleinen Öffnungen versehen. Der im Korb befestigte Glaszylinder verhütet das Flackern und Rußen der Flamme und bewirkt gleich einem Kamin einen regelmäßigen Luftzug. Die meist aus Milchglas hergestellte Lampenglocke dämpft ihre zu grellen Lichtstrahlen.

Nach jedesmaligem Gebrauch muß die Petroleumlampe gereinigt und frisch gefüllt werden. Diese Arbeit wird am besten morgens, ja nie bei Licht vorgenommen, da infolge der leichten Entzündbarkeit des Petroleums durch Unvorsichtigkeit eine Explosion stattfinden könnte. Die zum Lampenputzen nötigen Gebrauchsmittel, wie weiche Lappen, Zylinderputzer, Schere, Zeitungspapier und einen besonderen Brennerputzer bewahrt man in einem Behälter an einem bestimmten Orte auf. Wenn es sich vermeiden läßt, putze man Petroleumlampen nie auf dem Küchentisch, da verschüttetes Öl in das Holz einzieht und die später darauf gelegten Nahrungsmittel den Geruch davon annehmen. Hat man keine andere Wahl, als in der Küche die Lampen zu putzen, so belegt man den Tisch jeweils mit Pappdeckel. Am besten putzt man die Lampen im Gang oder sonst einem Raum, in dem keine Nahrungsmittel aufbewahrt werden. Zuerst nimmt man Glocke und Zylinder ab und reinigt diese, solange man noch reine Hände hat. Der Zylinder wird innen mit einem Zylinderputzer blank gerieben und außen mit einem weichen, reinen Lappen oder Zeitungspapier geputzt. Die Lampenglocke behandelt man ebenso. Sodann schraubt man den Korb los; man dreht dabei am Korb, ja nicht an der Dochtschraube, da diese sonst verbogen wird. Den Korb reibt man innen und außen mit Papier ab, damit die Rußteilchen entfernt werden. Den Docht schraubt man etwas in die Höhe, streicht mit einem alten Kork die verkohlten Teile ab und schneidet den Docht wenn nötig gerade; er soll ja nicht oft abgeschnitten werden, da er sonst leicht einseitig wird. Das Rohr des Brenners putzt man im Innern gründlich mit einem um ein Stäbchen gewickeltes Läppchen oder Papier, oder mit dem Brennerputzer, der mit einem kleinen Bürstchen versehen ist. Man berücksichtigt dabei besonders die kleine Röhre, die in der Mitte des Brenners vom Ölbehälter aufsteigt und oben gewöhnlich in gleicher Höhe mit dem Dochtrohr endigt, sowie die kleinen Öffnungen, die vom Brennerboden in das Innere des Behälters führen. Man befreit diese mit einer feinen Nadel von Staub und Ruß. Röhre und Öffnungen haben den Zweck, Luft in den Ölbehälter zu führen, damit das Öl im Docht durch den Luftdruck aufsteigen kann. Sind sie verstopft, so bildet sich

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

durch das Abnehmen des Öles im Behälter ein luftverdünnter Raum, das Petroleum steigt nicht in genügender Menge auf und die Lampe brennt infolgedessen trübe. Ist der Brenner rein, so wird der Ölbehälter frisch gefüllt. Dabei ist zu beachten, daß ein etwa zwei Finger breiter Raum frei bleibt. Wird dies unterlassen, so können sich die Gase, die sich aus dem Petroleum infolge der Erwärmung entwickeln, nicht genügend ausdehnen und der Behälter kann im schlimmsten Fall zerspringen. Zu voll gefüllte Lampen verbreiten einen unangenehmen Geruch. — Ist der Docht nicht mehr lang genug, so zieht man unten mehrere Baumwollfäden ein. In den Petroleumbehälter gibt man von Zeit zu Zeit einen Teelöffel Salz oder etwas Kampfer, damit die Flamme heller brennt. Ist der Ölbehälter gefüllt, so schraube man Brenner und Korb wieder auf (ja nicht an der Dochtschraube fassen!) und setzt Zylinder und Glocke darauf. Zuletzt reibt man den Fuß der Lampe und den Ölbehälter mit Zeitungspapier oder einem alten Lappen ab. Den Docht schraubt man etwas nieder. Wird dies versäumt, so sickert im Lauf des Tages Petroleum heraus, verbreitet sich über den Brenner und verursacht beim Brennen der Lampe den unangenehmen Geruch.

Alle 8 Tage, gewöhnlich am Samstag, reinigt man die Petroleumlampe gründlicher. Alle blanken Teile behandelt man mit Putzpomade, und zwar sehr vorsichtig, damit die Luftlöcher nicht verstopft, die Zacken nicht umgebogen werden und die Schraube nicht verdreht wird. Zylinder und Glocke wäscht man in warmem Sodawasser, spült sie in frischem Wasser nach und trocknet sie sorgfältig ab.

Vor der Aufbewahrung der Lampe wird der Ölbehälter vollständig geleert, mit Kleie gefüllt, damit möglichst alles Petroleum aufgesaugt wird, nach einiger Zeit geleert und nun gründlich gewaschen. Das Wasser darf aber ja nicht heiß sein, da sich sonst der Kitt in der Schraube löst. Der Docht wird mit Salz bestreut aufbewahrt, damit er nicht hart wird.

Es wurden schon Versuche gemacht, das beim Reinigen des Petroleums gewonnene Benzin zu Beleuchtungszwecken nutzbar zu machen. Doch sind Benzinleuchter wegen der sehr leichten Entzündbarkeit des Benzins nicht ganz ungefährlich und daher nur wenig in Gebrauch.

In den letzten Jahrzehnten sind im Beleuchtungswesen große Fortschritte zu verzeichnen, denn da kamen das Gas- und elektrische Licht allgemeiner zur Verwendung. Die erste Gasfabrik wurde zwar schon Ende des 18. Jahrhunderts in England errichtet, doch erst viel später wurde bei uns die Gasbeleuchtung bekannt.

Unter den verschiedenen Leuchtgasen ist das Steinkohlengas das bekannteste. Wie der Name schon sagt, wird dasselbe aus

Steinkohlen gewonnen, und zwar in besonderen Gasfabriken. Aus einem Doppelzentner Steinkohlen entwickeln sich etwa 30 cbm Leuchtgas. — Um Leuchtgas herzustellen, werden die Kohlen einige Stunden in Retorten, d. s. große Röhren aus feuerfestem Ton, ausgeglüht. Die Retorten sind luftdicht verschlossen. Durch eine angebrachte Röhre wird das sich entwickelnde Gas in mehrere Apparate weitergeleitet, um gereinigt zu werden. Die Reinigung erfolgt hauptsächlich durch Abkühlung des Gases, die durch Luft und Wasser bewirkt wird. Dabei schlagen sich Teer-, Ammoniak- und Wasserdämpfe nieder. Schwefelwasserstoff und Kohlensäuregas werden durch ein chemisches Verfahren ausgeschieden. Das gereinigte Leuchtgas wird im Gasometer gesammelt. Dieser ist aus starkem Eisenblech zusammengenietet und bildet eine unten offene Glocke, die in das Wasser eines gemauerten Behälters eintaucht und so das Gas vollständig abschließt. Der oft haushohe Gasometer übt durch sein Eigengewicht auf das Gas einen so starken Druck aus, daß dasselbe durch die angebrachten Rohrleitungen auf weite Strecken und in die Häuser getrieben werden kann.

Die Gasröhren enden mit den Gashahnen, die beim Gebrauch durch Öffnen das Gas dem Brenner zuführen. Letzteres kann ein Schlitz- oder Lochbrenner sein. In den letzten Jahrzehnten wurden bedeutende Verbesserungen erfunden, die eine bessere Ausnutzung des Leuchtgases zur Folge haben. Besonders zu erwähnen ist der, nach seinem Erfinder so benannte Bunsenbrenner. Dieser besteht aus einer 6—7 cm langen Röhre, die an der unteren, weiteren Hälfte etwa erbsengroße Öffnungen besitzt und den Zweck hat, das Leuchtgas beim Ausströmen tüchtig mit Luft zu mischen. Der Bunsenbrenner ist an der Endung der Gasröhre aufgeschraubt. Das Gas durchläuft also denselben frei bis zu seinem Brennpunkt über dem Bunsenbrenner. Dadurch, daß dabei das Gas mit Luft vermengt wird, gewinnt es wohl an Heiz- aber nicht an Leuchtkraft, denn es brennt mit blauer Flamme, wie man an den Gasherden sehen kann. Um jedoch ein helles Licht zu erhalten, ist beim Gasglühlicht über dem Bunsenbrenner ein Glühstrümpfchen angebracht, das die Eigenschaft besitzt, schon bei geringer Erwärmung sehr hell zu leuchten. Die Glühstrümpfchen hängen über Magnesiastäbchen. Sie bestehen aus einem grobmaschigen Gewebe von Baumwolle, Seide oder Rami, das in einer Mischung von Mineralien (Thorium und Cerium) getränkt wurde. Beim ersten Entzünden, dem sog. „Abbrennen" des Strumpfes verbrennt das Stoffgewebe, während der mineralische Teil als zartes Gewebe bestehen bleibt. Beim Brennen der Lampe kommt durch eine verhältnismäßig kleine Gasflamme das Strümpfchen zum Glühen und dadurch zum hellen Leuchten. Durch das Gasglühlicht wird demnach viel Gas gespart. Da jedoch die

Glühstrümpfchen durch starken Zug und Staub Not leiden, wählt man für Kohlenkeller u. dgl. die offen brennenden Schlitzbrenner.

Ein Glühstrümpfchen kostet, je nach der Güte 40—80 Pf. Beim Einkauf achte man darauf, daß das Schlußgewebe gleichmäßig ist und keine Webefehler vorhanden sind. Der aus Asbestfäden bestehende Bügel muß gerade sein, da sonst das Strümpfchen schief hängt und daher nicht so lange hält. Muß ein frisches Strümpfchen aufgesetzt werden, so befreit man den Brenner zuvor durch Abblasen von Staub. Steht das Magnesiastäbchen nicht fest, so wird es unten mit etwas Asbest umwickelt. Darüber hängt man das Strümpfchen und zündet es von oben an; der Gashahnen muß dabei geschlossen sein. Ist das Strümpfchen abgeflammt, so öffnet man den Gashahnen etwa dreiviertels, zündet die Flamme an und läßt das Strümpfchen offen 5 Min. glühen, bis es ganz weiß ist. Durch dieses offene Brennen erhält das Strümpfchen mehr Festigkeit. Nach dem Abbrennen wird vorsichtig der Zylinder aufgesetzt. Um das Strümpfchen möglichst lange zu erhalten, schütze man es vor zu starker Zugluft, öffne den Hahnen beim Anzünden nur dreiviertel und entzünde sodann von oben. Beim Reinigen muß der Zylinder äußerst vorsichtig abgenommen und aufgesetzt werden, denn der geringste Stoß genügt, um das Strümpfchen zu zerbrechen.

In den letzten Jahren kommen die glänzendhell brennenden Hängeglühlichter in den Handel, die nach der Art der elektrischen Birnen eingerichtet sind. Bei diesen hängt der Glühstrumpf in einem Magnesiareif. Durch deren Gebrauch wird viel Gas erspart.

Wird eine Gaslampe nicht benützt, so muß der Hahnen fest geschlossen bleiben, da sonst leicht eine Gasvergiftung oder Explosion stattfinden kann. In jedem Stockwerk befindet sich an der Gasleitung ein Haupthahnen, der in kleinen Haushaltungen, wo man alle Hahnen kontrollieren kann, nachts geschlossen wird. In größeren Betrieben dagegen ist die Gefahr, daß ein Hahnen in der Nacht geöffnet und nicht mehr geschlossen wird, zu groß, deshalb läßt man den Haupthahnen offen. — Bei Feuersgefahr muß zuerst der Haupthahnen geschlossen werden. — Bemerkt man Gasgeruch in der Wohnung bei geschlossenen Hahnen, so leuchte man die Leitungsröhren ja nicht selbst ab, um den Schaden zu finden, sondern rufe einen Fachmann, da die Gefahr dabei zu groß ist. — Im Winter sammelt sich in den Gasröhren leicht Wasser an. Um dessen Gefrieren zu verhindern, schützt man sie vor dem Frost durch Umbinden mit Stroh, Lappen u. dgl. Unbenützte Gasleitungen werden abgestellt.

Der Verbrauch des Gases wird durch eine Gasuhr, die gewöhnlich in einem Kellerraum steht, festgestellt. 1 cbm Gas kostet 14 bis 18 Pf. Brennt das Licht unruhig, so muß nachgesehen werden, ob zu viel oder zu wenig Wasser in der Gasuhr ist. Zu diesem Zweck

öffnet man die beiden Schrauben an der Vorderseite der Uhr. Läuft dabei an der unteren Schraube Wasser heraus, so war dies zu viel in der Uhr. Ist das Gegenteil der Fall, so gießt man an der oberen Öffnung Wasser ein, bis es unten anfängt abzufließen.

In größeren Gebäulichkeiten, die keinen Gasanschluß haben, wie größere Gasthäuser u. dgl., wird häufig Azetylengas verwendet, das in einem im Haus untergebrachten Apparat aus Kalziumkarbid und Wasser hergestellt wird.

Das vollkommenste ist das elektrische Licht. Am meisten bekannt und verwendet ist das elektrische Glühlicht. Um dieses zu erzeugen, wird in einer fast luftleeren Glasbirne durch einen Kohlenfaden ein starker, elektrischer Strom geleitet. Der Kohlenfaden kommt dadurch zum Glühen und hellen Leuchten. Neuerdings werden verbesserte Glühbirnen hergestellt, in denen feiner Metalldraht zum Glühen kommt, z. B. in den sog. Tantal-, Osram- und Wolframlampen.

Die elektrische Beleuchtung ist sehr bequem, da sie fast keine Behandlung braucht. Um Kurzschluß zu vermeiden, sind in der Leitung Sicherungen angebracht. Kurzschluß tritt nur ein, wenn die Leitung durch Unvorsichtigkeit in Unordnung geraten ist. Eine elektrische Glühbirne hat eine Lebensdauer von etwa 1000 Brennstunden. Die neuen Glühbirnen müssen vorsichtig und pünktlich eingeschraubt werden. — Der Verbrauch des elektrischen Stromes wird durch eine besonders dazu hergestellte Uhr bestimmt. Eine Kilowattstunde kostet 40—50 Pf. Weil Wasser Elektrizität gut leitet, darf die Uhr nicht naß gereinigt werden, da der Arbeitende dabei leicht von einem elektrischen Schlag getroffen werden könnte.

Zur Beleuchtung von großen Hallen, Bahnhöfen, Plätzen usw. werden elektrische Bogenlampen verwendet. In diesen stehen zwei Kohlenspitzen einander gegenüber. Wird durch diese ein starker elektrischer Strom geleitet, so kommen die Kohlenspitzen zur Weißglut und erzeugen dadurch ein sehr starkes Licht. Die elektrischen Funken springen von einer Kohlenspitze zur anderen im Bogen über, daher die Bezeichnung: Bogenlicht. Während eine elektrische Bogenlampe brennt, nützen sich die Kohlenstifte ziemlich stark ab. Es ist daher eine automatische Einrichtung angebracht, welche die Kohlenspitzen stets gegeneinander schiebt, damit sie nicht aus dem Glühen kommen.

12. Die Behandlung der Wäsche.

Blendend weiße, gut erhaltene Wäsche ist der Stolz einer jeden Hausfrau. Doch ist es nicht leicht, die Wäsche stets gut instand zu halten, sondern es kostet der Hausfrau viel Zeit, Mühe und über-

legung und zwar nicht nur beim Waschen selbst, sondern auch bei der Benützung und Aufbewahrung der Wäsche.

Nie werde die Wäsche zu lange getragen, da dies nicht gesund ist und die Wäsche darunter Not leidet; denn Schmutz und Schweiß dringen in die Stoffasern ein und zersetzen diese. Aus dem gleichen Grunde darf gebrauchte Wäsche auch nicht zu lange liegen und nicht in Körben oder Säcken aufbewahrt werden. Gebrauchte Wäsche hängt man am besten in einem Speicherraum über Latten, verzinnte Drähte oder ein Seil und zwar nicht dicht, damit sie gut auslüften und trocknen kann. Liegt viel Wäsche aufeinander, so erwärmt sie sich und es bilden sich durch Feuchtigkeit Sporflecken, die nicht immer zu entfernen sind. Früher, als man noch Leinenwäsche verwendete, wurde im bürgerlichen Haushalt oft nur alle Viertel- oder gar Halbjahr gewaschen. Die Baumwollwäsche darf aber nach Gebrauch nicht so lange liegen; je früher sie gewaschen wird, desto besser ist sie schön weiß zu bringen. Gewöhnlich hält man alle 3—4 Wochen Wäsche, in großen Haushaltungen alle 8—14 Tage. Man rechnet für eine Wäsche von etwa 40 St. Leibwäsche und 30 Taschentücher 3 St. Seife und 1 Päckchen Seifenpulver und etwa 20 Pfd. Kohlen.

Ein bis zwei Tage vor dem eigentlichen Waschtag werden die Waschgeräte nachgesehen und die Waschmittel vorgerichtet. Sind die Waschzuber leck geworden, d. h. rinnen sie, so werden sie längere Zeit mit Wasser gefüllt oder ausgebrüht, damit das trockene Holz wieder aufquillt und dadurch die Zuber wieder dicht werden. Ist der Zuber am Auseinanderfallen, so wird er naß gemacht und über ein Papier- oder Strohfeuer gestürzt. Durch die Dampfentwicklung quillt dabei das Holz stark auf. Der Waschkessel wird untersucht, ob er nicht schmutzig oder rostig ist und ob Feuerung und Ofenrohr in Ordnung sind, damit man am Waschtag selbst nicht in der Arbeit aufgehalten ist. An Waschmitteln richtet man weiße und gelbe Kernseife, Waschpulver und Waschblau vor. Soda soll man in ganz geringer Menge verwenden, weil dadurch die Wäsche grau wird. Die Seife soll nicht zu frisch sein, damit sie sich nicht zu rasch abnützt, aber auch nicht zu trocken, da sie sonst nicht schäumt. Starker Seifenschaum erleichtert nämlich das Waschen, weil dadurch der Schmutz besser gelöst und die Wäsche geschmeidiger wird. Als Waschwasser eignen sich am besten Regen-, Schnee- oder Flußwasser, da diese weich sind. Hat man nur hartes, d. i. kalkhaltiges Wasser zur Verfügung, so macht man es durch Abkochen oder Zugabe von wenig Waschpulver weich.

Am Abend vor dem Waschtag wird die Wäsche sortiert und zwar in weiße und farbige. Erstere teilt man wieder in Bett-, Tisch-, Leib- und Küchenwäsche ein. Von der farbigen Wäsche trennt man die Wollwäsche, weil diese einer besonderen Behandlung bedarf und teilt erstere in hell- und dunkelfarbige Wäsche. Beim Verlesen der

Wäsche entfernt man Obst-, Gras-, Kakao- und Weinflecken (siehe Seite 668). Wird dies versäumt, so setzen sich die Flecken beim Waschen und Kochen so fest ein, daß sie kaum mehr zu beseitigen sind. — Alle Wäschestücke werden sortenweise gezählt und aufgeschrieben, damit nichts bei der Wäsche verloren geht und man berechnen kann, wie viele Waschmittel man braucht. Hierauf wird die weiße Wäsche eingeseift und eingeweicht. Damit sie die Seife annimmt, drückt man sie in lauwarmes Wasser ein, windet sie aus und seift sie auf einem reinen Tisch auf der linken Seite mit weißer Kernseife ein. Dabei berücksichtigt man besonders die schmutzigsten Stellen, wie Kragen, Bündchen, Säume u. dgl. Nach dem Einseifen rollt man die einzelnen Wäschestücke, die schmutzige Seite nach innen, zusammen und setzt sie in den reinen Waschzuber und zwar in der Regel zuunterst Betttücher, sodann Kopfkissen, Handtücher, Tischtücher, Servietten, Unterröcke, Frauenhemden, Beinkleider, Untertaillen, Herrenhemden, Blusen, Schürzen und zuletzt Kragen und Manschetten, die man je 4 bis 5 Stücke mit weißem Band zusammen bindet. Empfindliche Spitzen werden auf ein leichtes Tuch aufgenäht. Taschentücher und Binden werden bis zum Kochen besonders behandelt. Die Binden werden einige Stunden in kaltes Wasser eingeweicht, ausgedrückt und dann erst eingeseift. Taschentücher werden vor dem Einseifen in lauwarmem Wasser durchgewaschen. Ist alle Wäsche eingeseift, so übergießt man sie mit weichem, warmem Seifenwasser. In hartem Wasser kann man etwas Waschpulver auflösen. Für sehr feine Wäsche gibt man in das Einweichwasser etwas Terpentin und Salmiak, damit sich der Schmutz gut löst und die feine Wäsche nicht zu sehr gerieben werden muß.

Am andern Morgen wird das Einweichwasser abgeschöpft, erhitzt, wieder über die Wäsche gegossen und nun beginnt das eigentliche Waschen. Man reibt dabei Stück für Stück unter Benützung von weißer Kernseife gut durch und zwar möglichst dem Längefaden nach, weil dieser stärker ist als der Querfaden. Das Reiben soll nicht auf der Hand, sondern auf dem Stoff erfolgen. Dabei wäscht man die Stoffteile, die direkt auf dem Körper aufliegen, besonders gut. Ist das ganze Stück von oben bis unten durchgewaschen, so drückt man in der Brühe die Seife heraus und windet es aus. Hierauf wird die Wäsche leicht auf dem Tisch eingeseift, wobei man nachsieht, ob sie überall sauber gewaschen ist. Ist ein Teil der Wäsche so weit vorgerichtet, so wird sie gleich, gekocht. In den Waschkessel gibt man Wasser, läßt dies warm werden, löst darin fein geschnitzelte, weiße Kernseife und etwas Waschpulver, für geringere Wäsche Fettlaugenmehl auf und drückt die Wäsche hinein, doch ja nicht zu viel auf einmal, daß sie gut durchkochen kann. Für feine Wäsche wird der Waschkessel mit einem reinen, älteren Tuch ausgelegt; dies tut

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man stets, wenn zu befürchten ist, daß die Wäsche Rostflecken bekommen könnte. Von Zeit zu Zeit wird die Wäsche mit einem dazu bestimmten Holzlöffel vorsichtig umgewendet. Vom Kochen ab gerechnet, läßt man die Wäsche 10—20 Min. kochen, damit aller Schweiß herausgezogen wird; außerdem wird dabei die Wäsche desinfiziert. Während ein Teil der Wäsche kocht, wird die andere gewaschen. Nach dem Kochen nimmt man die Wäsche sorgfältig heraus und legt sie in einen reinen Waschzuber. Ist sie etwas verkühlt, so reibt man sie durch und windet sie aus.

Hat man einen schönen Rasen zur Verfügung, so wird jetzt die Wäsche gebleicht. Der Rasen muß möglichst frei von Blumen und Bäumen sein. Die Wäsche legt man mit der rechten Seite nach oben glatt auf den Rasen und zwar sortenweise dicht nebeneinander. Dazwischen bleiben kleine Wege frei, damit das Besprengen der Wäsche erleichtert wird. Wenn möglich läßt man die Wäsche 24 Std. auf der Bleiche. So oft sie trocken ist, muß sie wieder begossen werden; denn nur wenn sie naß ist bleicht sie, und zwar durch die Einwirkung von Ozon, das sich unter Einwirkung des Sonnenlichtes entwickelt. Beim Begießen der Wäsche achte man darauf, daß die letzten Tropfen aus der Gießkanne nicht auf die Wäsche fallen, da es dabei leicht Rostflecken geben kann. Nach dem Bleichen wird die Wäsche in reichlich lauwarmem Wasser mit Kernseife herausgewaschen, in klarem Wasser nach und nach tüchtig geschwenkt und sodann gebläut. Sehr schön wird die Wäsche, wenn man sie in reinem, fließenden Wasser schwenkt. Das Blauwasser darf nur leicht blau sein und muß von Zeit zu Zeit umgerührt werden, damit sich die Farbe nicht zu Boden setzt und die Wäsche keine blauen Flecken bekommt. Aus dem gleichen Grunde wird die Wäsche stets nur Stück für Stück gebläut. Durch das Bläuen bekommt die Wäsche ein klareres Aussehen.

Kann man die Wäsche nicht bleichen, so wird sie nach dem Kochen, wenn sie etwas abgekühlt ist, durchgerieben, herausgenommen und gebrüht, damit alle Seife herausgezogen wird. Hat man viel Wäsche zu brühen, so legt man zuerst nur einen Teil derselben glatt in den reinen Zuber, überschüttet diese mit kochendem Wasser, legt wieder eine Lage Wäsche darauf und fährt so fort, bis alle Wäsche überbrüht ist. Man muß reichlich Brühwasser verwenden, da sonst der Zweck des Brühens nicht erreicht wird. — Hat ein Wäschestück Rost- oder Tintenflecken, so werden diese beim Einbrühen entfernt. Zu diesem Zweck benetzt man den Flecken mit kochendem Wasser, bestreicht ihn sofort mit etwas Sauerkleesalz, läßt dieses 5—10 Min. wirken und wäscht dann gleich das Sauerkleesalz wieder aus, damit der Stoff nicht angegriffen wird. — Im Brühwasser bleibt die Wäsche mehrere Stunden, am besten über Nacht, stehen. Sodann wird sie herausgewunden, geschwenkt und gebläut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Pausen, die sich beim Waschen der weißen Wäsche ergeben, werden mit der Behandlung der farbigen Wäsche ausgefüllt. Das mit heißem Wasser verdünnte Kochwasser der Weißwäsche wird als erstes Waschwasser für die farbige Wäsche benützt. Zuerst nimmt man die helleren Stücke hinein und wäscht sie gleich heraus, damit die Farben nicht ineinander fließen. Aus demselben Grund darf die nasse, bunte Wäsche nicht lange aufeinander liegen, sondern man wäscht sie so rasch als möglich fertig. Hat man die Wäsche einmal durchgewaschen, so gibt man sie in frisches, warmes Wasser, wäscht sie nochmals mit Seife tüchtig durch und schwenkt sie in reichlich klarem Wasser, wenn nötig zweimal, durch. Stücke, die färben, werden zuletzt und einzeln gewaschen. Sind die Farben sehr empfindlich, so gibt man in das Schwenkwasser etwas Essig und Salz.

Wollwäsche wird in warmem Wasser mit weißer Kernseife zweimal durchgewaschen und sodann geschwenkt. Wasch- und Schwenkwasser müssen für Wollwäsche die gleiche Temperatur haben, damit die Wäsche nicht filzig wird. In zu heißem Wasser geht sie stark ein. Das Waschwasser kann man für die Wollwäsche mit etwas Terpentin und Salmiak versehen.

Zum Einweichwasser der Küchenwäsche, die im übrigen wie die weiße Wäsche behandelt wird, gibt man aufgelöste Schmierseife. Durch Zusatz von etwas Petroleum wird der Schmutz leicht löslich; nur muß dafür Sorge getragen werden, daß die Küchenwäsche dann besonders gut gekocht und gebrüht wird. Küchenwäsche wird nicht gebläut.

Zum Trocknen der Wäsche eignet sich am besten ein freier Hof oder Garten, in dem man die Wäsche nicht zu eng hängen muß. Im Winter und bei schlechterWitterung benützt man in der Regel den Speicher als Trockenraum. Das Wäscheseil wird glatt und straff ausgespannt und zur Vorsorge trocken abgerieben. Die Wäsche wird sortenweise glatt aufgehängt. Zuvor schlägt man sie tüchtig aus, damit sich die verzogenen Fäden strecken; das Bügeln wird dadurch bedeutend erleichtert. Die Wäsche darf nicht zu dicht aufgehängt werden, damit sie gut austrocknen kann. Große, glatte Stücke, wie Leintücher u. dgl. schlägt man am Rand 5 cm breit ein, damit sich die Webekanten nicht einrollen können. Nähte darf man nicht verzerren, Taschentücher und andere glatte Stücke nicht schräg hängen, Beim Aufhängen von Herrenhemden achte man darauf, daß die oft drei- bis vierfache Brust gut dem Sonnenschein oder Luftzug ausgesetzt ist. Wird die Wäsche sehr vom Sturm gepeitscht oder gefriert sie, so leidet sie Not und verliert auch ihren natürlichen Halt. Im Freien hängt man die Wäsche rechts auf, auf dem Speicher dagegen links. Farbige Wäsche trocknet man im Schatten. Die Klammern

dürfen nicht stark auf die Wäsche gestoßen oder gedrückt werden, sondern man schiebt das Wäschestück dagegen, damit die Fäden nicht verzerrt werden. Ist das Wäscheseil lange gespannt, so wird es unterstützt, damit die Wäsche den Boden nicht streift. Während des Trocknens wird von Zeit zu Zeit nachgesehen, ob der Wind keine Klammern gelöst hat. Will man die Wäsche gleich bügeln, so nimmt man sie „bügeltrocken", d. h. noch ganz schwach feucht ab, andernfalls läßt man sie vollständig austrocknen, damit sie beim Liegen keine Sporflecken bekommt. Beim Abnehmen wird die Wäsche glatt in den Wäschekorb gelegt; Stücke, die gestärkt werden sollen, kommen in einen besonderen Korb. Die Klammern sammelt man in ein dazu bestimmtes Säckchen. Das Seil läßt man noch abtrocknen und rollt es sodann glatt auf den Haspel. Ist es schmutzig, so wickelt man es um ein größeres, reines Brett, bürstet es mit warmem Seifenwasser und schwenkt mit klarem Wasser so lange nach, bis dasselbe wieder klar abläuft. Das Seil bleibt so lange aufgespannt, bis es wieder trocken ist. — Holzklammern und Waschkörbe werden ein- bis zweimal im Jahr wie Holzgeschirr gereinigt. (Siehe Seite 632.)

Die Waschkörbe werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt. Die ausgebürsteten Zuber und Kübel werden im Keller, oder sonst einem kühlen Raum aufbewahrt und zwar umgestürzt, damit die eisernen Reifen nicht abfallen. Um diese vor Rost zu schützen, reibt man sie von Zeit zu Zeit mit etwas Leinöl ein. Der Waschkessel wird ausgebürstet und trocken gerieben; eiserne Kessel werden leicht eingefettet. Den Rost befreit man von Schlacken und Asche. Messinghahnen u. dgl. werden blank geputzt.

Im Waschkessel darf nie Sole oder sonstiges, salzhaltiges Wasser erhitzt werden, da dies das Metall angreift.

Die Benützung von Waschmaschinen, die beim Waschen bedeutende Erleichterung bieten, braucht hier nicht erörtert zu werden, da den Maschinen stets eine Gebrauchsanweisung beigegeben wird.

Tüllvorhänge, leichte Stickereien u. dgl. werden besonders gewaschen. Man schüttelt die Vorhänge nach dem Abnehmen gut aus und näht sie, wenn sie sehr fein oder auch schon etwas brüchig sind, zwei- oder mehrfach mit großen Stichen übereinander. Sodann drückt man sie in kaltes, mehrmals zu wechselndes Wasser ein, bis sich aller Staub herausgezogen hat. Von Wasser, weißer Kernseife, Borax und etwas Salmiak und Terpentin bereitet man im Waschkessel eine Brühe, bringt darin die Vorhänge, die man in ein altes Tuch einschlagen kann, zum Kochen und kocht sie leise 15 Min. In der Kochbrühe läßt man sie alsdann etwas verkühlen, drückt sie gut durch, überbrüht sie mit reichlich kochendem Wasser und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

läßt sie mehrere Stunden darinnen stehen. Ist alle Seife ausgezogen, so schwenkt man die Vorhänge in klarem Wasser, drückt sie aus und stärkt sie nach Belieben in dünner, gekochter Stärke. Dieser kann man etwas Bläue oder flüssige Cremefarbe oder aufgelösten Safran zugeben. Nach dem Stärken klopft man den Stoff zwischen den flachen Händen und hängt die Vorhänge vorsichtig auf. Sind sie trocken, so werden sie leicht eingespritzt und gebügelt. Hat man einen Vorhangrahmen zur Verfügung, so umnäht man die Vorhänge mit Stoffstreifen und heftet sie an diesen gestärkt oder ungestärkt auf allen 4 Seiten an den Rahmen, der so gestellt wird, daß der Vorhang glatt und gleichmäßig ausgespannt ist. Durch diese Behandlung erspart man das Bügeln der Vorhänge; sie werden nicht verzogen und erhalten ein fast neues Aussehen.

Gestrickte Golfjacken, wollene Kindermäntel, Wolldecken und ähnliches werden in zwei Seifenbrühen, die eine Temperatur von etwa 26° R haben sollen, tüchtig durchgedrückt und in gleich warmem Wasser geschwenkt. In dem Schwenkwasser löst man wenig Seife auf, weil Wolle stets etwas fett sein muß, um geschmeidig zu bleiben. Die Wollsachen werden nach dem Schwenken gleichmäßig in die Breite gezogen und zum Trocknen in große Tücher eingeschlagen. Wolldecken hängt man nach einigen Stunden zum Trocknen auf.

13. Das Bügeln und Stärken der Wäsche.

Um der Wäsche ein hübscheres Aussehen zu geben und sie auch beim Gebrauche möglichst lange schön zu erhalten, wird sie gebügelt. Diese Arbeit muß sehr pünktlich ausgeführt werden, denn schlechtgebügelte Wäsche wird schnell schmutzig. Durch richtiges Bügeln wird nämlich die Wäsche etwas steif, sie bekommt eine leichte Appretur wie man sagt und infolgedessen kann der Schmutz in die Stoffasern nicht so leicht eindringen. Es ist also unrichtig, zu meinen, durch flüchtiges Bügeln werde Zeit erspart.

Die Wäsche muß beim Bügeln leicht feucht sein, am besten ist es, wenn man sie bügeltrocken abnehmen und sofort bügeln kann. Ist jedoch die Wäsche vollständig ausgetrocknet, so wird sie einige Zeit vor dem Bügeln eingespritzt. Diese Arbeit wird auf einem reinen unpolierten Tische vorgenommen. Man sieht dabei jedes Wäschestück genau durch und legt beschädigte Wäsche zum Flicken beiseite. Auch der geringste Schaden darf nicht übersehen werden. Blöde Stellen entdeckt man am leichtesten, wenn man das Wäschestück gegen das Licht hält. Zum Einspritzen legt man die Wäsche Stück für Stück glatt auf den

Tisch und bespritzt sie mit lauwarmem Wasser; dieses zieht besser ein als kaltes. Man nimmt etwas Wasser in die hohle Hand und läßt es zwischen den Fingern langsam durchtropfen oder man bespritzt die Wäsche mit einer reinen Flaschenbürste. Die Wäsche darf nur ganz leicht eingespritzt werden, da sie sonst Ränder bekommt und man außerdem zum Trockenbügeln sehr lange Zeit braucht. Die eingespritzte Wäsche wird dem Längefaden nach gestreckt und dadurch wieder in die frühere Form gebracht. Bügeltrockene Wäsche wird ebenso behandelt. Sodann schlägt man Bündchen, Säume, Spitzen und Stickereien ein, legt das Wäschestück, wenn nötig, übereinander, daß es nicht zu breit liegt und rollt es möglichst glatt und fest zusammen. Von kleineren Wäschestücken, wie Taschentüchern, Untertaillen usw. wickelt man mehrere Stücke in eine Rolle. Die Wäscherollen legt man glatt in einen ausgelegten Waschkorb und läßt die Wäsche mehrere Stunden, am besten über Nacht, stehen, damit die Feuchtigkeit gleichmäßig durchzieht.

Glatte Wäschestücke werden nach dem Einspritzen gestreckt, pünktlich zusammengelegt und hierauf in gut eingerichteten Haushaltungen gemangt. Dadurch wird die Wäsche rasch glatt. Das Mangen hat außerdem den Vorteil, daß das die Stoffasern immerhin etwas angreifende Bügeln erspart wird. Man bügelt sodann nur noch Monogramme und Stickereien auf der linken Seite auf Flanell aus und überbügelt das zusammengelegte Wäschestück. Küchenwäsche wird nur gemangt. In Ermanglung einer Mange sucht man durch Beschweren der zusammengelegten, glatten Wäsche mit Büchern für das Bügeln vorzuarbeiten.

Bevor man mit dem Bügeln beginnt, werden alle dazu nötigen Geräte gut vorgerichtet, damit die Arbeit ohne Aufenthalt vor sich gehen kann. Gut vorbereitet ist halb gearbeitet. Zum Bügeln benützt man einen Tisch mit unpolierter und ungestrichener Platte, der nicht zu hoch, aber auch nicht zu nieder sein darf. Darüber legt man glatt den Bügelteppich, der aus Wolle oder Baumwollflanell bestehen kann. Derselbe wird zum Schutze mit einem möglichst nahtlosen, weißen Bügeltuch aus Leinen oder Baumwolle belegt, das mit Bändern an den Tischfüßen oder eingeschraubten Ösen befestigt wird, damit es faltenlos und straff aufliegt. Wenn nötig, steckt man es an den Ecken unter der Tischplatte noch mit Sicherheitsnadeln übereinander, damit es nicht Falten werfen kann. Das Bügeltuch soll nicht grobfädig sein, da sich sonst die einzelnen Fäden auf feine Wäsche abdrücken. — In reich ausgestatteten Haushaltungen ist ein besonderer Bügeltisch vorhanden. Die Platte desselben besteht am besten aus Pappelholz; denn je weicher die Unterlage, desto besser kann die Wäsche gebügelt werden. Die Pappelholzplatte ist mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Papier belegt; darauf befindet sich Watte oder Wolle und darüber ist der Bügelteppich gespannt. Dieser ist am Rand mit einer Holzleiste oder großköpfigen Nägeln befestigt. Das Bügeltuch ist abnehmbar. — An Bügeleisen sind verschiedene Arten im Gebrauch. Es gibt sog. Bolzeneisen, die mit einem glühenden Stahl oder Gas erhitzt werden, außerdem Kohleneisen und deren Verbesserung, die „Dalli"-Eisen, die französischen Eisen mit dünner Eisenplatte, die dicken, schweren, amerikanischen Bügeleisen, elektrische, Spirituseisen u. a. Kohlenbügeleisen sollen wegen Feuersgefahr nie mit Spiritus angezündet werden. Auch bügle man damit möglichst bei offenem Fenster, da durch die glühenden Holzkohlen Gase entstehen, die Kopfweh verursachen. Bei den Dalli-Eisen werden die Kohlen durch Glühkörper ersetzt. — Ist der Bügelrost nieder, so stelle man ihn auf eine Holz- oder Blechplatte, damit das Bügeltuch nicht versengt wird. — Außerdem richtet man das Bügel- und Ärmelbrett vor für Röcke und Blusen, ein Falzbein zum Aufstreichen der genähten Falten, Flanell zum Unterlegen der Stickereien und Monogramme, die Toll- oder Stellschere, eine kleine Schüssel mit lauwarmem Wasser und ein reines Läppchen, einen Wachslappen und ein Tuch zum Abbügeln der Eisen.

Beim Bügeln fährt man mit dem zuvor durch Betupfen mit dem nassen Finger auf die Hitze geprüften, abgebügelten Eisen langsam, unter starkem Druck dem Längefaden nach über das Wäschestück, bis dasselbe glatt, trocken und etwas steif ist. Fährt man zu rasch hin und her, so wird die Wäsche wohl trocken, aber nicht steif und nicht ganz glatt. Spitzen, Monogramme und Stickereien werden zuletzt auf der linken Seite auf weicher Unterlage ausgedrückt. Weiße Wäsche wird stets auf der rechten Seite gebügelt. Um zu verhüten, daß farbige Wäsche Glanz bekommt, wird sie auf der linken Seite gebügelt. Bänder streicht man mit dem Falzbein oder einem Messerrücken glatt aus und bügelt nach.

Nach dem Bügeln wird die Wäsche hübsch und gleichmäßig zusammengelegt. Um die einzelnen Sorten gleich breit falten zu können, benützt man häufig als Maß einen Pappdeckel, der die gewünschte Größe hat. Man läßt die Wäsche, wenn möglich an der Sonne noch vollständig austrocknen und setzt sie hierauf pünktlich in den Wäscheschrank ein. Dabei legt man die frische Wäsche stets zu unterst, damit alle gleichmäßig abgenützt wird. Das Umbinden der einzelnen Stöße mit Bändern ist wohl hübsch aber zeitraubend.

Um einzelnen Wäschestücken einen besseren Halt zu geben, werden sie gestärkt. Stücke, die sehr steif werden sollen, wie Herrenhemden, Kragen, Manschetten u. dgl. stärkt man mit roher Stärke. Schürzen, Blusen, Unterröcke usw. behandelt man mit gekochter

Stärke. Sehr feine Blusen, Tüllspitzen, Einsätze und ähnliches kann man mit aufgelöster Gelatine steifen.

Für rohe Stärke rechnet man für 5—6 Herrenhemden und etwa 20 Kragen ¼ Pfd. Reisstärke, ¾ l Wasser und 1 Teel. Borax, den man in wenig kochendem Wasser auflöst. Die Stärke wird in einer reinen Schüssel mit etwas lauwarmem Wasser glatt verrührt, nach 5 Min. mit dem übrigen Wasser verdünnt und mit dem Boraxwasser vermischt. Wird die Stärke 12—24 Std. vor Gebrauch angerührt, so quillt sie besser auf und verteilt sich beim Stärken gleichmäßiger in den Stoff. Der rohen Stärke gibt man noch etwas Glyzerin zu, um das Bügeln zu erleichtern. Die zu stärkenden Wäschestücke drückt man nach und nach in die Stärke ein, windet sie aus und reibt zwischen den Händen die Stärke tüchtig ein. Kragen und Manschetten legt man glatt auf ein reines Tuch, rollt dieses fest zusammen und läßt die Wäsche bis zum Bügeln mindestens 1 Std. liegen. Herrenhemden werden nach dem Stärken so gerollt, daß Brust, Bündchen und Manschetten zwischen den ungestärkten Stoff zu liegen kommen. Das Bügeln der Stärkwäsche erfordert viel Übung und Gewandtheit und muß besonders erlernt werden.

Für gekochte Stärke braucht man für etwa 4 Paar große Vorhänge ½ Pfd. Stärke und 4—5 l Wasser. Zu der, mit etwas lauwarmem Wasser verrührten Stärke gibt man rasch, unter stetem Rühren das stark strudelnde Wasser und rührt weiter, bis die Stärke ein gleichmäßiges, durchscheinendes Aussehen hat. Man gibt sodann noch ein Stückchen Wachs zu, verrührt dieses nach dem Auflösen gut mit der Stärke und läßt sie etwas abkühlen. Die Wäsche soll beim Stärken gut feucht sein, damit sie gleichmäßig steif wird. Hat man mehrere große Stücke zu stärken, so verteilt man die Stärke in mehrere Gefäße, damit die Wäschestücke alle gleich steif werden. Das gleiche ist zu beachten, wenn man der Stärke Cremefarbe zugegeben hat, da sonst die einzelnen Stücke in der Farbe verschieden werden. Die gestärkte Wäsche wird zwischen den Händen geklopft, aufgehängt, getrocknet und vor dem Bügeln eingespritzt.

Blusen aus Satin u. dgl. steift man leicht mit Gelatine. Für eine Bluse löst man 5—6 Blatt Gelatine in etwas kochendem Wasser auf, verdünnt mit 1 l Wasser, zieht das etwas feuchte Wäschestück durch und behandelt es weiter wie mit Kochstärke gestärkte Wäsche.

14. Das Ausbessern der Wäsche.

Das Ausbessern der Wäsche wird jeweils vor dem Bügeln der betreffenden Stücke vorgenommen. Je kleiner der Schaden ist, desto

rascher ist er natürlich ausgebessert und desto weniger Material braucht man dazu. Durch große Flickarbeit verliert außerdem ein Wäschestück sehr an Aussehen. Es ist also in jeder Beziehung vorteilhaft, kleine Beschädigungen sofort zu flicken. Abgesprungene Knöpfe und aufgegangene Nähte sind Schäden, deren Beseitigung keine besondere Übung kostet; dagegen kann schönes Stopfen und Flicken als Kunst angesehen werden, die wie jede andere Kunst erst erlernt sein will. Je früher mit dem Erlernen begonnen wird, desto größer wird natürlich die Fertigkeit im Flicken sein.

Von der geschädigten Wäsche trennt man die Stücke, deren Ausbesserung längere Zeit bedarf und flickt zuerst die kleinen Schäden, damit man nicht so lange die Flickwäsche daliegen hat.

Eine Flickarbeit wird als schön bezeichnet, wenn sie möglichst unsichtbar ist. Am schönsten kann demnach durch Stopfen ausgebessert werden, denn dabei werden die beschädigten, oder fehlenden Fäden durch Einziehen von neuen ersetzt. Zum Stopfen benützt man eine lange, dünne Nadel und leicht gedrehtes, weiches Garn. Die Stärke des Stopfgarns muß der Stärke des Stoffadens angepaßt sein. Die Stopfarbeit wird auf der linken Seite des Wäschegegenstandes ausgeführt. Blöde Stellen werden nach einer Richtung gleichmäßig und leicht überstopft. Bei größeren Schäden zieht man zuerst die Länge, sodann die Querfäden ein. Beim Umwenden bleiben kleine Garnschlingen stehen, weil in der Wäsche das neue Garn eingeht. Das Stoffmuster kann mit einiger Geschicklichkeit beim Stopfen leicht nachgeahmt werden. Für feine Stopfarbeiten wird aber die schadhafte Stelle auf ein Kärtchen aufgenäht, damit der Stoff nicht verzerrt wird. Um den Schaden überstopft man stets einen ziemlich breiten Rand, da dieser doch meist blöde ist. Wird zu knapp gestopft, so reißt der Stoff leicht von neuem.

Beim Einsetzen von Stücken verwende man keinen ganz neuen Stoff, da dieser in der Stärke nicht zum alten paßt und auch beim Waschen eingeht. Hat man nur neuen zur Verfügung, so muß dieser zuvor gebrüht werden. Die Stücke werden meist links eingesetzt. Die schadhafte Stelle wird fadengerade herausgeschnitten. Der Durchmesser des einzusetzenden Stückes muß 3—4 cm größer sein. Beim Einsetzen achte man darauf, daß der Längefaden des Flickens mit dem des Wäschegegenstandes gleich läuft. Bei karierten, oder gestreiften Stoffen muß Muster auf Muster passen. Je dünner und abgebrauchter ein Stoff ist, desto leichter muß die Naht ausgeführt werden, da durch eine feste Naht der Stoff leicht zerreißt. Die Ecken werden fadengerade ausgeführt.

Wird ein Leintuch in der Mitte blöde, so wird es gestürzt, d. h. man trennt die mittlere Naht vorsichtig auf oder, wenn das Tuch

nahtlos ist, schneidet man es fadengerade durch, säumt es ein und näht das Tuch mit den Außenkanten wieder zusammen. Der gute Teil kommt dadurch in die Mitte, während der abgenützte geschont bleibt.

Beim Stopfen der Strümpfe ist es sehr vorteilhaft, kleine Schäden mit dem Maschenstich auszubessern, da diese Flickarbeit völlig unsichtbar ist. Mit Maschenstich stopft man auf der rechten Seite. Gitterstopf wird links ausgeführt und häufig bei größeren Schäden angewendet. Sind einzelne Teile, wie Ferse, Spitze oder Kniee sehr zerrissen, so werden diese Teile ein- bezw. angestrickt. Nadeln und Garn müssen gut zum Strumpf passen. Nach dem Einstricken werden auf der linken Seite alle Fäden pünktlich verwahrt. In gewobene Strümpfe werden Stücke mit dem verborgenen Stich eingenäht. Die Stücke entnimmt man dem noch guten Teil eines abgetragenen Strumpfes.

15. Die Instandhaltung der Kleider.

Ebenso wichtig wie die Instandhaltung der Wäsche ist die der Kleider. Durch richtige Behandlung kann manches Stück für längere Zeit gut erhalten und dadurch manche Ausgabe erspart werden.

Durch die Kleidung wird der Körper vor Staub und schädlichen Witterungseinflüssen geschützt. Im Winter besteht die Kleidung aus schlechten Wärmeleitern, um die Körperwärme auf der normalen Höhe zu erhalten. Für Sommerkleider wählt man dagegen leichte, helle Stoffe. Die Kleidung soll aber nicht nur der Witterung, sondern auch dem Alter und den Verhältnissen angepaßt werden. Man kleide sich nicht zu leicht, aber auch nicht zu warm; denn weise Abhärtung ist der Gesundheit sehr zuträglich. Kopf und Hals halte man kühl, Füße und Unterleib dagegen warm. In der Übergangszeit sei man in der Wahl der Kleidung besonders vorsichtig, da man sich leicht Erkältungen zuzieht. Vor enger Kleidung kann nicht genug gewarnt werden, denn dadurch wird die Gesundheit auf das empfindlichste geschädigt. Enge Kragen sind schädlich für die Augen; durch Einschnüren der Taille werden die Verdauungsorgane in ihrer Tätigkeit gehindert und die Atmung erschwert; enge Strumpfbänder und Schuhe stören den Blutkreislauf. Widernatürliche Kleidung hatte schon oft schwere Erkrankungen zur Folge.

Was die Wahl der Stoffe und die Machart der Kleidung anbetrifft, so wähle man lieber einen guten, wenn auch teuren Stoff, als kostspieligen Ausputz. Die Kleidung sei einfach und praktisch, ja nicht zu modern; denn dies hat häufige Abänderungen der Kleider und große Ausgaben zur Folge.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Beim Tragen schone man die Kleidung möglichst; denn „wer die Kleider nicht ehrt, den ehren sie auch nicht", sagt uns ein Sprichwort. Nach dem Ablegen hängt man sie glatt auf, damit sie nicht zerknittert werden und läßt sie auslüften und trocknen. Sodann werden sie geputzt. Beim Ausbürsten einer Taille arbeitet man von oben nach unten; die Innenseite darf nicht vergessen werden. Am Rock entfernt man zuerst durch Reiben und Bürsten den Schmutz von Stoß und Litze, schüttelt den Rock tüchtig aus und klopft ihn wenn nötig leicht auf der linken Seite. Hierauf legt man ihn glatt auf einen reinen Tisch und bürstet ihn von oben nach unten Bahn für Bahn durch. Die geputzten Kleider hängt man über Bügel in einen Schrank, der einen möglichst staubfreien Standort haben soll. Sehr zweckmäßig ist ein im Innern angebrachter Vorhang. Für Herrenbeinkleider benützt man am besten einen sog. Hosenstrecker, wodurch man das viele, übrigens auch schädliche Bügeln erspart. Gute Kleider trage man nie bei der Verrichtung von Küchen- und Hausarbeit, denn dadurch werden sie rasch geringwertig.

Trotz sorgfältiger Behandlung der Kleider kommt es vor, daß sie befleckt sind. Je rascher die Flecken entfernt werden, desto leichter geht es. Bei der Entfernung der Flecken ist stets folgendes zu beachten: Unter die befleckte Stelle legt man ein 4—6fach zusammengefaltetes, reines Handtuch zum Aufsaugen der Flüssigkeit. Zum Reiben benützt man möglichst das gleiche Stoffleckchen und versucht an einem nicht sichtbaren Stoffteil, ob das Fleckenmittel die Farbe nicht angreift und keine Ränder hinterläßt. Weiß man nicht, wodurch der Flecken verursacht wurde, so probiere man zuerst ihn mit lauwarmem Wasser und wenn nötig etwas venezianischer Seife zu entfernen. Dann erst nehme man Benzin oder sonst eine fettlösende Flüssigkeit. Die betreffende Stelle muß stets gerieben werden, bis sie vollständig trocken ist, damit kein Rand zurückbleibt. Weiß man aber die Ursache des Fleckens, so richte man sich nach den folgenden Ratschlägen:

Staubflecken werden mit lauwarmem Wasser ausgewaschen und trocken gerieben. Wenn nötig benützt man dazu venezianische Seife, die auch als Marseiller Seife bekannt ist.

Gras- und Bierflecken entfernt man ebenfalls mit lauwarmem Wasser und venezianischer Seife.

Fettflecken beseitigt man mit irgendeiner fettlösenden Flüssigkeit, wie Benzin, absolutem Spiritus (96 Proz.), Terpentin, Xylol oder Kölnischem Wasser. Ist der Flecken nach der ersten Behandlung nicht verschwunden, so wird das Verfahren wiederholt.

Wagenschmierflecken bestreicht man mit etwas Butter. Nach einigen Stunden schabt man sie nebst der herausgezogenen

Schmiere weg und behandelt die betreffende Stelle mit Terpentin, bis der Flecken beseitigt ist.

Harzflecken beseitigt man mit gereinigtem Terpentin.

Stearinflecken werden zuerst mit dem Fingernagel leicht abgekratzt. Sodann legt man den Stoff zwischen Seidenpapier und bringt ihn vorsichtig in die Nähe der heißen Herd- oder Ofenplatte. Das dadurch verflüssigte Fett wird dabei vom Papier aufgesaugt. Nie sollen Stearinflecken durch Überbügeln unter Seiden- oder Fließpapier entfernt werden; denn infolge des dabei ausgeübten Druckes zieht sich ein Teil des Fettes in den Stoff ein und der Flecken wird stets wieder sichtbar, wenn das Kleidungsstück staubig ist. Aus Tuch und Filz reibt man Stearinflecken mit Watte weg.

Tintenflecken behandelt man sofort mit Zitronensaft oder man legt sie in Milch und läßt diese daran sauer werden. Darnach kann der Flecken weggewaschen werden.

Kaffee- und Kakaoflecken werden einige Zeit in Glyzerin gelegt, und sodann mit warmem Wasser ausgewaschen.

Obstflecken hält man unter öfterem Befeuchten vorsichtig über brennenden Schwefel, bis der Flecken verschwunden ist, und wäscht darnach die Stelle aus. Bei bunten Stoffen sei man achtsam, da manche Farben vom Schwefeldampf angegriffen werden.

Rotweinflecken behandelt man ebenso.

Weißweinflecken werden mit lauwarmem Wasser ausgewaschen.

Ist ein Kleid trüb geworden, oder sieht es infolge Regens am Saum unordentlich aus, so wird es aufgedämpft und zwar auf folgende Weise: Etwa 5 l Wasser vermischt man mit 1 Teel. Salmiak und ebensoviel Terpentin. In demselben wird ein reines, älteres Tuch ausgedrückt, auf den glatt ausgebreiteten Stoff gelegt und mit einem sehr heißen Eisen unter starkem Druck darüber gebügelt. Der Stoff wird sofort, so lange er noch dämpft, tüchtig gebürstet. In dieser Weise behandelt man das ganze Kleidungsstück und bügelt es sodann auf der linken Seite trocken. Für dunkle Kleider kann anstatt obiger Mischung Panamalauge verwendet werden. Schmutzige Herrenkleider und zertrennte Kleidungsstücke, die umgearbeitet werden sollen, werden ebenfalls aufgedämpft. Fettstreifen an Kragen oder Ärmeln beseitigt man zuvor durch Reiben mit absolutem Spiritus.

Um schwarze Stoffe aufzufrischen, bürstet man sie mit einem Sud aus Efeublättern, den man auf folgende Weise herstellt: Eine Hand voll Efeulaub wird mit 3—4 l kaltem Wasser beigestellt und ¾—1 Std. gekocht. Nach dem Bürsten läßt man die Kleidungsstücke glatt aufgehängt abtrocknen und bügelt sie noch

feucht auf der linken Seite. Durch diese Behandlung werden ältere Stoffe wieder schön schwarz.

Sind dunkelfarbige Kleider sehr schmutzig oder fleckig, so reinigt man sie, wenn die Farbe es zuläßt, mit Panamalauge. Man weicht sie zu diesem Zwecke 8—10 Min. in die lauwarme Lauge ein und drückt sie sodann tüchtig darinnen durch, bis aller Schmutz herausgepreßt ist; durch Reiben wird der Stoff verzerrt. Hierauf schwenkt man die Kleider in frischer Lauge oder Wasser nach und hängt sie unausgewunden glatt auf. Dadurch wird das Bügeln, wenn auch nicht ganz erspart, so doch sehr erleichtert.

Die Panamalauge kann auf verschiedene Art hergestellt werden. Soll sie schwach sein, so überbrüht man eine Hand voll Panamaspäne mit 4—5 l Wasser und läßt sie einige Zeit ziehen. Stärker wird die Lauge, wenn man die Späne in das kochende Wasser gibt und 1—1½ Std. mitkochen läßt. Um den Spänen möglichst alle Lauge zu entziehen, stellt man sie mit kaltem Wasser bei und kocht sie 2—3 Std.

Weiße und hellfarbige Tuchkleider, Filz, helle Wollstoffe, seidene Blusen usw. behandelt man mit Magnesia, die man mit Benzin zu einem dicken Brei angerührt hat. Man bestreicht damit die schmutzigen Stellen, oder wenn nötig die ganzen Kleider und läßt den Brei darauf vollständig trocknen. Sodann wird der Stoff gründlich gebürstet, bis alle Magnesia entfernt ist.

Beschmutzter Samt wird mit einem Tuch, das man in Petroleum getaucht hat, abgerieben und mit reiner Bürste trocken gebürstet. Ist der Samt zerdrückt, so feuchtet man ihn auf der linken Seite an und bügelt ihn links frei in der Luft trocken. Der Stoff muß beim Aufdämpfen glatt ausgespannt sein. Wenn nötig wiederholt man das Verfahren, bis alle Samtfasern wieder aufrecht stehen.

Deckchen, Spitzenkragen, Schleier u. dgl. werden in lauwarmem Wasser, dem man etwas Salmiak und Terpentin zugegeben hat, wenn nötig mit venezianischer Seife vorsichtig gewaschen und klar nachgeschwenkt. Sollen sie leicht gesteift werden, so löst man in etwas kochendem Wasser 2—3 Blatt zuvor eingeweichte Gelatine auf, verdünnt mit etwa 1 l kaltem Wasser und zieht die zu steifenden Stücke durch. Sodann werden sie leicht ausgedrückt. Eine unpolierte Tischplatte wird straff mit einem Teppich belegt, den man mit einem weißen, reinen Tuch bedeckt und darauf spannt man Spitzen, Kragen, Schleier usw. mit rostfreien Stecknadeln zum Trocknen aus. Man zieht dabei die Stücke in ihre richtige Form und legt die rechte Seite nach unten. Für Stehkragen formt man mit reinen

Tüchern einen passenden Hals. Feine Spitzen werden vor dem Waschen auf ein leichtes, reines Tuch genau in der Form aufgenäht.

Buntgestickte Deckchen, Blusen usf., sowie Stücke mit empfindlichen Farben wäscht man mit lauwarmem Wasser, in dem etwas Gallseife aufgelöst wurde. In das Schwenkwasser gibt man etwas Essig und Salz, drückt die Wäsche rasch aus, breitet sie glatt auf ein weißes Tuch aus, schlägt dieses darüber zusammen und rollt es glatt und fest ein. Die Feuchtigkeit zieht sich dabei in das Tuch und dadurch wird das Ineinanderfließen der Farben verhütet. Große oder dickere Stücke kann man nach einigen Stunden in ein frisches Tuch einschlagen, damit sie rascher abtrocknen. Noch etwas feucht bügelt man die gestickten Sachen auf der linken Seite trocken.

Felbelhüte befreit man mit einer weichen Bürste von Staub. Roßhaarhüte werden mit Samt abgerieben.

Federn kann man, wenn sie aufgegangen sind, vorsichtig durch Streichen der Enden mit einer Schere kräuseln, oder man legt sie auf einer Platte in den nur noch warmen Backofen.

Beim Wechsel des Sommer- oder Winterhalbjahres werden jeweils die Sommer- bezw. Winterkleider zweckmäßig verwahrt. Am empfehlenswertesten ist dazu ein dichter Schrank, der innen mit einem Vorhang versehen ist. Hat der Schrank Risse, so kann man ihn innen mit Zeitungspapier auskleben. Die Kleider werden vor der Aufbewahrung gründlich geputzt und wenn nötig ausgebessert. — Um die Motten abzuhalten, steckt man in die Taschen Naphthalin oder Kampfer. Die Naphthakugeln kann man auch in kleine Mullsäckchen nähen und an die Kleider heften. Die Kleider hängt man über Bügel, deren Enden man dick mit Papier umhüllt hat, damit die Kleider glatt hängen. Sommerkleider, Blusen und weiße Unterröcke werden gewaschen und ungestärkt aufbewahrt. Stärke macht den Stoff brüchig.

Will man Kleider in Kisten verwahren, so belegt man diese mit frischem Zeitungspapier. Die Druckerschwärze ist ein Schutzmittel gegen Motten. Die Röcke legt man möglichst glatt zusammen und steckt zwischen den Bug beim Übereinanderschlagen eine Rolle Papier, damit der Stoff nicht zerdrückt wird. Seidene Kleidungsstücke bewahre man stets hängend auf. Durch Zusammenlegen wird die Seide brüchig. Bemerkt man, daß Motten an den Kleidern waren, so bringt man dieselben in das Freie, klopft sie im Sonnenschein und bürstet sie. Durch das Klopfen der Kleider werden die Mottenеier zerstört und fallen ab. Kommen die Eier zum Ausschlüpfen, so fressen sich die Maden in den Stoff ein und dadurch entstehen die Löcher.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zum Aufbewahren von weichen Hüten formt man aus Papier eine Kuppe und stülpt die Hüte glatt darüber. Federn trennt man am besten ab und wickelt sie vorsichtig in reichlich Zeitungspapier ein.

Besondere Aufmerksamkeit muß man beim Aufbewahren dem Pelzwerk widmen. Die Schachteln werden mit frisch gedrucktem Zeitungspapier ausgelegt und die Pelze sorgfältig hineingegeben, so daß die Haare in die richtige Lage kommen. Nachdem man sie noch mit Kampfer belegt und mit Zeitungspapier bedeckt hat, werden die Schachteln gut verschnürt.

Strümpfe bindet man in Bündel und versieht sie wenn nötig mit Naphthalin.

16. Die Reinigung der Handschuhe.

Weiße Handschuhe aus Baumwolle, Leinen, Halbleinen und Halbseide werden in lauwarmem Wasser, dem man etwas Terpentin und wenig Salmiak (2 l Wasser, ½ Eßl. Terpentin, ½ Teel. Salmiak) zugegeben hat, mit weißer Kernseife zweimal gewaschen. Die Fingerspitzen und sonstigen schmutzigen Stellen werden dabei besonders berücksichtigt. Sind die Handschuhe sauber, so schwenkt man sie in reichlich klarem Wasser nach und schlägt sie zum Trocknen in reine weiße Tücher ein. Um das Rosten der Knöpfe zu verhüten, legt man diese beim Einschlagen direkt auf den Stoff.

Hellfarbige Handschuhe aus demselben Material werden ebenso gereinigt. Jedes Paar muß aber besonders gewaschen werden, damit die Farben nicht ineinander fließen. Für empfindliche Farben gibt man in das Schwenkwasser etwas Essig.

Dunkelfarbige und schwarze Handschuhe aus oben genanntem Material wäscht man in lauwarmem Panamawasser, schwenkt sie in frischem Wasser nach und trocknet die Handschuhe zwischen Tüchern.

Schwarzseidene Handschuhe behandelt man auf die gleiche Weise, doch darf die Panamalauge nur lauwarm sein.

Beim Waschen von weißseidenen Handschuhen ist Vorsicht geboten, daß sie nicht gelb werden. Man wasche sie deshalb nicht in heißem, sondern in lauwarmem Wasser mit venezianischer Seife. Dem Wasser gibt man etwas Terpentin zu. Nach dem Schwenken in ebenfalls nur lauwarmem Wasser trocknet man die Handschuhe zwischen Tüchern.

Weiße Glacéhandschuhe werden in Benzin in geschlossenem Gefäße eingeweicht. Da lauwarmes Benzin besser löst, stellt

man das Benzingefäß in warmes Wasser. Nach etwa ½ Std. reibt und drückt man die Handschuhe im Benzin, bis besonders die Fingerspitzen vollständig rein sind, schwenkt sie in frischem Benzin nach, zieht die Handschuhe über die Hand, die aber ja nicht größer sein darf als die Nummer des betreffenden Handschuhes und reibt die Handschuhe mit einem weichen, weißen Tuche trocken. Damit die Handschuhe wieder etwas Glanz und Fett bekommen und dadurch geschmeidig werden, reibt man sie mit Talkum ein. Man hängt hierauf die Handschuhe zum Auslüften einige Zeit in Durchzug.

Farbige Glacéhandschuhe müssen besonders vorsichtig gereinigt werden, daß die Farbe nicht verändert und die Handschuhe nicht streifig werden. Hat man verschiedenfarbige Handschuhe zu waschen, so behandelt man die helleren stets vor den dunkeln. Das Benzin verteilt man in zwei Gefäße und wäscht in jedem derselben einen Handschuh desselben Paares möglichst rasch ohne ihn zuvor einzuweichen. Beide Handschuhe müssen gleich lang im Benzin sein, damit sie in der Farbe gleich bleiben. Die gewaschenen Handschuhe werden ausgedrückt und mit dem Handballen ohne Tuch trocken gerieben.

Dänische Handschuhe werden wie Glacéhandschuhe gereinigt.

Für wildlederne Handschuhe mischt man unter 1 l lauwarmes Wasser 2 Eßl. Salmiak und 2 Eßl. Stearinöl, wäscht darin die Handschuhe, schwenkt sie in der gleichen Mischung und trocknet sie im Schatten unter Durchzug. Von Zeit zu Zeit reibt man das Leder, damit es weich und geschmeidig wird.

17. Die Behandlung der Schuhe und Stiefel.

Da die Stiefel ein ziemlich teurer Artikel sind, muß auf ihre Behandlung besondere Sorgfalt verwendet werden, damit die Fußbekleidung möglichst lange gut erhalten bleibt. Schuhe und Stiefel kaufe man stets nur in reellen Geschäften, da der Laie die Güte des Leders selten beurteilen kann und heutzutage häufig minderwertiges Leder zu Schuhwerk verarbeitet wird.

Neue Schuhsohlen werden 2—3 Wochen vor Gebrauch so oft mit gekochtem Leinöl eingerieben, bis das Leder kein Öl mehr aufnimmt. Durch diese Behandlung gewinnen die Sohlen bedeutend an Haltbarkeit.

Beschädigte Schuhe lasse man sofort ausbessern, da durch große Flickarbeit das gute Aussehen verloren geht. Auch kleine Schäden,

wie gelöste Ringchen an Schnürschuhen, geplatzte Nähte und abgetragene Absätze müssen baldigst beseitigt werden. Trägt man Schuhe mit schief getretenen Absätzen noch weiter, so verlieren die Schuhe ihre Form und man läuft bald auf dem Oberleder. Drehbare Gummiauflagen für Absätze sind sehr empfehlenswert, da die Absätze dadurch gleichmäßig abgenützt werden.

Gebrauchte Schuhe dürfen nie schmutzig stehen bleiben, da das Leder dadurch rissig wird. Nasses Leder läßt man langsam trocknen. Sind Schuhe mit Schneewasser getränkt, so bürstet man sie mit lauwarmem Wasser ab, füllt sie mit Spreu oder Hülsenfrüchten und reibt sie, so lange sie noch halb feucht sind, mit Stiefelfett tüchtig ein. Durch das Füllen mit Spreu wird das Einschrumpfen des Leders verhütet. Das Füllmaterial muß nach Gebrauch getrocknet werden.

Die Reinigung der Schuhe richtet sich nach der Art des Leders. Stiefel aus Rindsleder, die besonders für Berg- und Schneetouren geeignet sind, werden nach der gründlichen Beseitigung von allem Schmutz tüchtig eingefettet.

Schuhe von Kalb- und Boxkalfleder werden gewichst. Beim Einkauf von Wichse wähle man nur gute Ware, denn schlechte verdirbt das Leder. Bei der Herstellung mancher Wichsen wird Petroleum und ähnliches verwendet, damit ein rascheres Glänzen der Schuhe bewirkt wird und diese Bestandteile schädigen das Leder. Die Wichse wird mit Milch oder Kaffee angerührt, mit einem Bürstchen gleichmäßig und dünn auf die von allem Schmutz befreiten Schuhe aufgetragen und nach dem Trocknen glänzend gebürstet. Wird zu viel Wichse verwendet, so wird das Leder bald rissig und außerdem werden Strümpfe und Rocksäume beschmutzt. Zu empfehlen sind die Schuhcremes, die unter den verschiedensten Namen zum Verkaufe kommen. Schuhcreme wird in gebrauchsfertigem Zustand eingekauft und mit einem Läppchen oder auch einer weichen kleinen Bürste aufgetragen und mit weichem Tuch nachgerieben.

Empfehlenswert ist, die gewichsten Schuhe von Zeit zu Zeit mit lauwarmem Wasser von aller Wichse zu befreien und halbfeucht gut einzufetten. Dadurch bleibt das Leder länger geschmeidig.

Boxkalfleder ist geschmeidiger und weicher als Kalbsleder.

Cheveraux wird aus Ziegenfellen hergestellt und zwar durch sogenannte Weißgerberei, bei welcher Alaun oder Salz verwendet wird. Werden solche Schuhe naß, so wird infolgedessen der Gerbstoff aufgelöst und das Leder hart und brüchig.

Cheverauxschuhe werden nach Gebrauch mit weichem Lappen von Staub und Schmutz befreit und mit der dazu bestimmten Creme ein-

gerieben. Ungebrauchte Cheveraurschuhe spanne man über einen Leisten oder stopfe sie mit Papier aus, damit sie die Form nicht verlieren.

Farbige Schuhe und Stiefel schütze man vor Nässe, da sie dadurch fleckig werden. Nach Gebrauch werden sie mit einem Lappen abgerieben und mit gleichfarbiger Creme behandelt. Man kann sie auch mittels eines Schwämmchens mit Milch abwaschen und mit Creme behandeln oder mit Gloria (einem Schuhputzstein) einreiben und nach dem Trocknen abbürsten.

Tennisschuhe behandelt man ebenfalls mit Gloria.

Weiße Glacéschuhe werden wie weiße Glacéhandschuhe gereinigt.

Lackschuhe reibt man trocken ab, fettet sie mit wenig Olivenöl ein und poliert sie glänzend. Sind sie schmutzig, so werden sie vorsichtig mit Milch abgewaschen.

Segeltuchschuhe befreit man durch Bürsten von Staub. Lederkappen behandelt man je nach ihrer Art wie die schon besprochenen Lederschuhe. Ist das Tuch schmutzig, so wird es leicht mit Seifenwasser gebürstet und klar nachgewaschen. Man achte dabei darauf, daß die Schuhe innen trocken bleiben.

Gummischuhe werden nach Gebrauch wenn nötig abgewaschen. Man trockne sie ja nie an der Wärme, da sie sonst brüchig werden. Von Zeit zu Zeit reibt man sie mit etwas Glyzerin ein, damit sie geschmeidig bleiben.

Will man Schuhe oder Stiefel für längere Zeit, etwa über den Winter aufbewahren, so wäscht man die Wichse ab, fettet die Schuhe gründlich ein und hängt sie an einen luftigen Ort. In verschlossenen Kisten werden sie schimmelig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Inhaltsverzeichnis.

Nahrungsmittelkunde.

	Seite
Die Ernährung	5
Das Wasser	7
Die Milch	8
Die Fette	10
Das Ei	13
Das Getreide	14
Die Kartoffel	16
Das Fleisch	19
Die Eingeweide	22
Die Fische	24
Das Wild	30
Die Gemüse	37
Die Pilze	39
Die Hülsenfrüchte	42
Das Obst	44
Die Hefe und andere Lockerungsmittel	46
Das Salz	47
Die Gewürze	49
Kaffee, Tee und Kakao	55
Der Reis	59
Der Sago	62

Kochregeln.

1. Suppen	67
2. Eier- und Vorspeisen	99
3. Appetit- und Teebrötchen	128
4. Fische, Krebse u. dgl.	132
5. Beigüsse	164
Abgeschlagene	170
Warme, braune	172
Kalte	175
Öl- und Sulzbeigüsse	177
Warme süße	178
Verschiedene Butterarten	181

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seite

6. Fette 183
7. Ochsenfleisch 185
8. Kalbfleisch 200
9. Hammelfleisch 216
10. Geißlein 221
11. Kaninchen 222
12. Schweinefleisch 224
13. Eingeweide 232
14. Fleischgerichte und Resteverwertung 244
15. Wild 257
16. Haus- und Wildgeflügel 266
17. Kalte und warme Platten 291
18. Gemüse 312
19. Kartoffeln 335
20. Salat 343
21. Kompott 351
22. Mehl-, Milch- und Süßspeisen 355
23. Warme Puddinge 379
24. Aufläufe u. dgl. 388
25. Kalte Puddinge und Cremes 394
26. Flüssige Cremes und Schlagrahmspeisen 404
27. Speiseeis 407
28. Verschiedene Teigarten 417
29. Hefegebäck 421
30. Torten und Kuchen 442
31. Klein- und Käse-Dessert 485
32. Klein-Backwerk 500
33. Eis- und Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl. 526
34. Das Einmachen von Obst und Gemüse 535
    A. Früchte, sterilisiert 542
    B. Früchte mit Pechverschluß 546
    C. Früchte in geschwefelten Gläsern 547
    D. Früchte ungekocht aufzubewahren 548
    E. Früchte als Marmelade, Mus u. dgl. 549
    F. Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet 553
    G. Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen) 556
    Gemüse, sterilisiert 561
35. Wintervorräte 566
36. Kalte und warme Getränke 571
37. Die Krankenkost 582

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Register.

A

	Seite
Aal, allgemeines	153
Aal, auf dem Rost gebraten	155
Aal, blau gekocht	153
Aal, gebacken	155
Aal, gerollt, gedämpft	154
Aal im Ofen gebraten	155
Aal in Gelee	294
Aal in Rotwein gedämpft	154
Aal in Salbei	153
Abgebrannter Grießbrei	364
Ackersalat	343
Alse	152
Ambrosiacreme	397
Amerikanische Torte	442
Ananasbowle	577
Anna-Pralines	532
Anchovisbutter	183
Anisbrot	480
Aniskranz	429
Anisplätzchen	501
Aniszwieback	434
Apfelauflauf	389
Apfelcharlotte	388
Apfelgelee	553
Äpfel, gefüllt	249
Äpfel, halbiert, gedämpft	351
Äpfel im Schlafrock	486
Apfelkompott	351
Apfelkuchen	473
Apfelkuchen, anderer Art	472
Apfelkuchen, gerührt	473
Apfelkuchen mit Hefeteig	472
Apfelküchle	375
Apfelmerinken	388
Äpfel mit Sandmasse	389
Apfelpaste	553
Apfelpfannkuchen, panierte	361
Apfelschnee	405
Apfelsinencreme	397
Apfelsinencreme, andere Art	397
Apfelsineneis	409
Apfelsinentorte	442
Äpfel, sterilisiert	542
Apfelstrudel	376
Apfelstrudel, feiner	485
Apfeltaschen	485
Apfeltorte	443
Appetitbrötchen	128
Aprikosenbeiguß	178
Aprikosenbeiguß v. getrockneten Früchten	179
Aprikosenbowle	413
Aprikosencremetorte	443
Aprikosen, sterilisiert	542
Aprikoseneis	409
Aprikosen im Schlafrock	486
Aprikosenkompott	352
Aprikosenkuchen	473
Aprikosenkuchen von getrockneten Früchten	474
Aprikosenmarmelade	549
Aprikosen mit Pechverschluß	546
Aprikosenrahmschnee	405
Aprikosenschnee, aufgezogen	393
Ardennenkartoffeln	121
Artischockenböden, falsche	313
Artischockenböden, gefüllt	313
Artischockenböden zurichten	313
Artischocken, gedämpft	312
Artischocken, gekocht	312
Arrakauflauf	389
Arrakbeiguß	179
Arrakcreme	405

	Seite
Arrakglasur	465
Asche	156
Aufgezog. Aprikosenschnee	393
Aufgezogenes Eieromelette	106
Aufgezogener Eierschnee	393
Aufgezogener Erdbeerschnee	393
Aufgezogene Hechtschnitten	152
Aufgezogen. Himbeerschnee	393
Aufgez. Johannisbeerschnee	393
Aufgezogene Kartoffelklöße	339
Aufgezogene Pfannkuchen	361
Aufgezogener Pfirsichschnee	393
Aufgezog. Preißelbeerschnee	393
Aufgezog. Schokoladeschnee	393
Aufgezog. Schwarzwurzeln	317
Aufgezogener Sellerie	330
Aufgezog. Tomatenomelette	107
Auflösen der Gelatine, das	397
Ausbackteig	421
Ausbeinen des Huhnes oder der Taube, das	273
Ausgezog. Fastnachtsküchle	367
Austern	125
Austern überbacken	126

B

Backfett haltbar zu machen	184
Backhähnchen	271
Backpulverteig z. Obstkuchen	419
Ballbäuschen	368
Balletschnitten	517
Barbe, blau gekocht	150
Barbe, gebacken	150
Barbe, gedämpft	150
Basler Leckerle, einfach	506
Basler Leckerle, feine	507
Basler Leckerle ohne Honig	507
Bauernhütchen	516
Bauernsuppe	95
Baumstamm	468
Baumstämmchen	489
Baumstämmchen, and. Art	490
Bayrisch Kraut	326
Bearnaisebeiguß	170
Bechamelauflauf	389
Bechamelbeiguß	165
Beefsteaks	194
Beefsteaks, a. d. Rost gebraten	194
Beefsteaks, deutsche	198
Beefsteaks nach Tartarenart	195
Beefsteaks nach Nelson	195
Behandlung der Einmachständer, die	570
Beigüsse, allgemeines	164
Beiguß, brauner	172
Beiguß nach Cumberland	175
Belgrader Brot	505
Berches	422
Berchtesgadener Kartoffeln	337
Berliner Pfannkuchen	367
Bienenstich	428
Bierstengel	441
Birkhuhn, gebraten	287
Birnen, sterilisiert	543
Birnen in Essig und Zucker	556
Birnenkompott	352
Bischofsbrot	481
Bischof, kalt	576
Biskuitäpfel	374
Biskuitomelette	469
Biskuitpudding	380
Biskuitroulade	468
Biskuitsuppe	69
Biskuittorte	444
Bismarckbeiguß	170
Blätterteig	420
Blätterteigbrillen	527
Blätterteighalbmonde	527
Blätterteighörnchen	527
Blätterteigkrapfen	526
Blätterteigpastetchen	112
Blätterteigwaffeln	526
Blitztorte	445
Blumenkohl	314
Blumenkohl, gebacken	314
Blumenkohl in Ausbackteig	315

	Seite
Blumenkohl, polnischer	314
Blumenkohlsalat	346
Blumenkohlsalat, and. Art	347
Blumenkohlsuppe	83
Blumenkohl zu sterilisieren	561
Blut- oder Leberwürste zu braten	242
Blutwurzlikör	582
Bohnen, eingemachte	319
Bohnen, einzumachen (sog. saure)	569
Bohnengemüse, weißes	332
Bohnen, grüne	318
Bohnen, grüne, and. Art	319
Bohnen, gedörrt	319
Bohnen in Flaschen einzumachen	569
Bohnensalat, grüner	346
Bohnensalat, weißer	346
Bohnensuppe	93
Bohnen zu sterilisieren	562
Bomben	413
Bordelaisebeiguß	173
Bordüren	309
Brabanterbrötchen	128
Brandenburger Brötchen	509
Braten auf dem Rost, das	219
Bratkartoffeln	336
Bratkartoffeln, französische	336
Bratwürstchen	242
Bratwürstchensuppe	83
Brauner Beiguß	363
Brauner Sardellenbeiguß	173
Braunes Kalbfleisch	207
Braunmehl	379
Brieschenauflauf	109
Brieschen, gebacken	235
Brieschen, gespickt, gedämpft	235
Brieschen in Muscheln	110
Brieschenpastetchen	113
Brieschenpudding	235
Brietorte	445
Briochepastetchen	113
Brombeermarmelade	559
Brockelerbsen	317
Brockelerbsensuppe	83
Brötchen, gefüllt	249
Brotrahmschnee	414
Brotsockel	291
Brotsuppe	83
Brotsuppe, geröstete	85
Brottorte	445
Buchstabensuppe	70
Buchweizentorte	446
Bunter Salat	350
Burgunderpunsch	575
Burgunderschinken	229
Butter auszukochen	183
Butterbeiguß, weißer	165
Butter, braune	182
Butterbrezeln	437
Butterbrezeln m. Ammonium	508
Butterbrotauflauf	390
Buttercreme	467
Buttergebäck, feines	509
Butterklößchensuppe	76
Butterklößchen, andere Art	77
Butterkuchen, einfacher	426
Butterkuchen, feiner	426
Buttermehlsuppe m. Hühnerlebern	84
Buttermilchsuppe	84
Butterringchen, gespritzt	515
Butter-S	511
Butter, schwarze	182
Butterteig, feiner III	419
Butterteig, feiner IV	420
Butterteig, feiner zu Torten V	420
Butterteig zu Obstkuchen I	419
Butterteig zu Obstkuchen II	419
Butterweckchen	434
Butter, zerlassene	181

C

Carameleis	409
Champignons, gedämpft	334

Seite

Champignons zu sterilisieren 562
Charlotte russe . . . 403
Christstollen 425
Consommé 68
Creme, die Bereitung von 396
Cremes, flüssige 404
Creme nach Nesselrode . 401
Cremeschnitten 487
Creme zum Füllen v. Torten 467
Croquant 530
Croquantpralines . . . 532
Cumberlandbeiguß . . . 175

D

Dampfnudeln 369
Deutsche Beefsteaks . . 198
Deutsche Torte 446
Dicker Kirschkuchen . . . 477
Dicker Kirschkuchen, and. Art 477
Dicker Kuchen. 426
Diplomatencreme . . . 399
Dresdener Stollen . . . 425
Dürrfleisch 228
Dürrobst 352

E

Eier auf ital. Art . . . 103
Eier auf Mailänder Art . 104
Eierbrötchen 128
Eier, gefüllte 101
Eier, gefüllte in weißem Beiguß 101
Eiergerstensuppe 70
Eiergerstensuppe, falsche . 84
Eiergerstensuppe, gebrannte 85
Eierhaber 362
Eierhaber (Kaiserschmarren) 362
Eier, hartgekochte . . . 99
Eier in Bechern 102
Eier in Champignons . . 102
Eier in Kalkwasser . . . 570
Eier in Muscheln . . . 105

Seite

Eier in Wasserglaslösung 570
Eierkäse für Suppen . . 70
Eierkotelettes 103
Eier mit Hering . . . 103
Eier mit Zunge . . . 106
Eier nach Florentiner Art 102
Eier nach Königinnenart 104
Eier nach Lothringer Art 104
Eier nach Metternich . . 105
Eier nach Simon . . . 105
Eieromelette, aufgezogenes 106
Eierpastetchen 114
Eier, pochiert 100
Eierpunsch 575
Eiersalat 349
Eiersalat, anderer Art . . 349
Eier, sauer 101
Eierschnee, aufgezogener . 393
Eierschwämmchen, gedämpfte 333
Eier, wachsweich gekochte . 99
Eier, weichgekochte . . . 99
Einback 433
Einfacher Butterkuchen . 426
Einfacher englischer Stollen 482
Einfacher Hefestollen . . 424
Einfache Schokoladetorte . 463
Einfache Waffeln . . . 376
Einfache weiße Lebkuchen 507
Eingehüllte Fischspeise . . 161
Eingehüllte Kartoffelklöße 339
Eingemachte Bohnen (sog. saure) 319
Eingemachtes Kalbfleisch . 206
Eingemachtes Kalbfleisch, anderer Art 206
Eingemachte Mangoldstiele 325
Eingemachte Nüsse . . . 557
Eingemachte Preißelbeeren 557
Einlaufsuppe 84
Einmachen von Obst und Gemüse, das 535
Eiskaffee 416
Eispunsch, römischer . . 417

Seite

Eispunsch, russischer . . 417
Eisrollen 530
Eisrollen, feine 530
Eistorte 447
Eiweißglasur 465
Eiweiß aufzubewahren . 571
Endivien, gedämpfter . . 328
Endiviensalat 343
Englische Griessuppe . . 72
Englischer Pudding . . . 381
Englischer Stollen, einfacher 482
Ente, die 279
Ente, gebraten 279
Ente, gefüllt 279
Ente, gesulzt 308
Entre côtes 193
Entre côtes a. d. Rost . 193
Erbsenbrei 332
Erbsensuppe, gelbe . . . 94
Erbsensuppe, grüne . . . 94
Erbsensuppe m. Schweinsohr 94
Erbsen zu sterilisieren . . 562
Erdbeerbombe 414
Erdbeerbowle 577
Erdbeerbowle, anderer Art 577
Erdbeercreme 399
Erdbeercremetorte . . . 447
Erdbeereis 410
Erdbeeren einzumachen mit Pechverschluß 547
Erdbeeren in Sand vergraben 548
Erdbeeren in Schlagrahm 407
Erdbeeren, sterilisiert . . 543
Erdbeerkompott 352
Erdbeerkuchen 474
Erdbeerlikör 579
Erdbeermark 548
Erdbeerpunsch 576
Erdbeerrahmschnee . . . 406
Erdbeerschnee, aufgezogener 393
Erdbeerschnee, überbackener 393
Essenz zu Orangenlimonade 578

Seite

Essiggurken 558
Essiggurken, anderer Art . 558
Essigzwetschgen 558
Estragon einzumachen . . 569
Estragonessig herzustellen . 570
Euter, gebackenes . . . 242

F

Falsche Eiergerstensuppe . 84
Falscher Kaviar 129
Falsche Königinsuppe . . 86
Falsche Morcheln . . . 246
Falsche Pilze 372
Falscher Rehbraten . . . 217
Falscher Rehrücken . . . 469
Falscher Salm 305
Falsche Schildkröteneier . 92
Falsche Schildkrötensuppe . 91
Fasan, gebraten 285
Fastnachtsküchle 366
Fastnachtsküchle, ausgezogen 367
Feines Buttergebäck . . 509
Feine Eisrollen 530
Feines Hefekleingebäck . . 438
Feines Ragout für Vol-au-vent 310
Feiner Kaffeekuchen . . 428
Feinere Waffeln 376
Felchen gedämpft . . . 157
Felchen oder Äsche . . . 156
Feldsalat 343
Fettsockel 291
Fingerle 373
Fischauflauf 160
Fischbeiguß, weißer . . . 165
Fischbutter 181
Fische, allgemeines . . . 132
Fischfarce 152
Fischklößchen 158
Fischklöße 161
Fischmayonnaise 307
Fischmayonnaise, gesulzt . 307

Seite

Fischmuscheln 162
Fischpudding 159
Fischsalat 162
Fischschnitten 162
Fischspeise, eingehüllt . . 161
Fischspeise, schwedische . . 160
Flädchensuppe 71
Flaschenbohnen 569
Fleischauflauf 256
Fleischbrühe 67
Fleischbrühe mit Ei . . 69
Fleischbrühe mit pochierten Eiern 71
Fleischbrühe mit gestürztem Reis 75
Fleisch einzusalzen . . . 227
Fleischfülle zur Galantine 274
Fleischgelee oder Sulz . . 292
Fleisch in Gelee 294
Fleischklöße, gedämpft . . 197
Fleischkroquettes v. Resten 246
Fleischküchlein, gedämpft . 197
Fleischmuscheln 111
Fleischpastete, kalte . . . 299
Fleischpfannkuchen . . . 248
Fleischplatte, kalte . . . 296
Fleischpudding 252
Fleischpudding, feinerer . 252
Fleischsalat 247
Fleischsuppe, gewiegte . . 85
Fleisch zu sterilisieren . . 566
Flockensuppe 85
Flundern 146
Flundern, allgemeines . . 143
Fondantglasur 465
Fondantpralines 532
Forellen, allgemeines . . 155
Forellen, blau . . . 156
Forellen, gebacken . . . 156
Forellen, gebraten . . . 156
Forellen in Gelee . . . 295
Frankfurter Bratwürstchen 243
Frankfurter Brenden . . 506

Seite

Französische Bombe . . . 414
Französische Bratkartoffeln 336
Französische Makronen . . 524
Französisches Omelette . . 106
Französische Suppe . . . 71
Französische Suppe ohne Fleischbrühe 72
Fricandellen 245
Froschschenkel, gebacken . . 162
Froschschenkel in Höschen . 163
Fruchtbeiguß 179
Fruchteis 410
Fruchtsaft, gekocht . . . 555
Fruchtsaft, ungekocht . . 555
Fruchttörtchen 494
Frühlingsbrötchen . . . 128
Fünf Pfund Früchte . . 550
Fürst Pückler Bombe . . 415

G

Galantine von Huhn . . 273
Galantine von Puter . . 277
Galantine von Taube . . 278
Gans, das Vorrichten der 279
Gänsebraten v. ält. Tieren 281
Gänsebraten v. jung. Tieren 280
Gänseklein in braun. Beiguß 283
Gänseklein in weiß. Beiguß 283
Gänseleber, gespickt, gedämpft 282
Gänseleber in Gelee . . 294
Gänseleberpastete . . . 301
Gänseleberragout z. Füllen v. kl. Pastetchen u. dgl. 116
Gänseleberterrine . . . 303
Gans, gebraten mit Äpfeln gefüllt 282
Gans, gebraten mit Kartoffeln gefüllt 281
Gans, gebraten mit Kastanien gefüllt 282

Seite

Gebackener Blumenkohl . 314
Gebackenes Brieschen . . 235
Gebackenes Euter . . . 242
Gebackenes Hirn 236
Gebackene Kalbsbrust . . 205
Gebackene Kalbsfüße . . 215
Gebackener Kalbskopf . . 207
Gebackene Kalbszunge . . 234
Gebackene Kartoffeln (pommes frites) . . . 336
Gebackene Leber 237
Gebackene Mandeln . . 373
Gebackene Mehlerbsensuppe 74
Gebackenes Ochsenfleisch . 244
Gebackenes Ochsenfleisch in Pfannkuchenteig . . . 244
Gebackenes Ochsenfleisch mit Zwiebeln 244
Gebackene Petersilie . . . 334
Gebackener Sellerie . . . 330
Gebackene Spargeln . . 316
Gebackene Tauben . . . 279
Gebähte Weckschnitten . . 98
Gebrannte Eiergerstensuppe 85
Gebrannte Mehlsuppe . . 90
Gebrannter Reisbrei . . 358
Gebratener Fasan . . . 285
Gebratene, gefüllte Hahnen 269
Gebratene Hammelsnieren 120
Gebratene Hühnerlebern . 120
Gebratene Tauben . . . 279
Gebrühte Klößchensuppe . 78
Gebrühte Kugeln . . . 374
Gedämpfte Artischocken . 312
Gedämpfte Champignons . 334
Gedämpfte Eierschwämmch. 333
Gedämpfte Endivien . . 328
Gedämpfte Fleischklöße . 197
Gedämpfte Fleischküchlein . 197
Gedämpfte, gespickte Gänseleber 282
Gedämpfte Hammelskotel. 220
Gedämpfte Herzen . . . 236

Seite

Gedämpftes Hirn m. Champignons 119
Gedämpfte Hühn. m. Zwieb. 270
Gedämpfte Kalbsbrust . . 205
Gedämpfte Kräuterkotelett. 209
Gedämpfter Lauch . . . 329
Gedämpfte Leber . . . 237
Gedämpfte Rebhühner . . 285
Gedämpfte Rettich . . . 321
Gedämpfte Selleriestengel 329
Gedämpfte Steinpilze . . 333
Gedämpfte Schweinekotelettes 231
Gedämpftes Weißkraut . 326
Gedämpftes Weißkraut mit Dürrfleisch 327
Gedörrte Bohnen . . . 319
Geflügel, das Transchieren 268
Geflügel, das Vorrichten . 266
Geflügel, gedämpft . . . 269
Geflügel in Gelee . . . 294
Geflügel (kaltes), glasiert . 296
Geflügelkäse für Suppen . 70
Geflügelkroquettes . . . 283
Geflügelreste 283
Geflügel zu sterilisieren . 566
Gefrorener Brotrahmschnee 414
Gefrorener Schlagrahm . 415
Gefüllte Äpfel 249
Gefüllte Artischockenböden . 313
Gefüllte Brötchen . . . 249
Gefüllte Eier 101
Gefüllte Eier mit weißem Beiguß 101
Gefüllte Ente 279
Gefülltes gebrat. Rebhuhn 285
Gefüllter Hammelsbug . 218
Gefüllte Herzen 237
Gefüllte Hörnchen . . . 439
Gefüllte Kalbsbrust . . . 204
Gefüllte Kartoffeln . . . 122
Gefüllte Kohlraben . . . 122
Gefüllter Krautkopf . . . 253

	Seite
Gefüllte Pfannkuchen . .	248
Gefüllte Schiffchen . . .	115
Gefüllte Schweinsbrust .	227
Gefüllte Stengel . . .	492
Gefüllte süße Pfannkuchen	360
Gefüllte Täubchen . . .	278
Gefüllte Tomaten . . .	122
Gefüllte Tomat. m. Champig.	123
Gefüllte Tomat. mit Fleisch	123
Gefüllte Tom. m. Käsemasse	124
Gefüllte Tüten	492
Gefüllte Zwiebeln . . .	331
Geißlein, gebraten . . .	221
Geißleinragout	222
Gekochter Fruchtsaft . .	555
Gekochte Glasur	467
Gekochtes Hammelfleisch .	216
Gekochter Schinken . . .	229
Gelatine aufzulösen . .	397
Gelbe Erbsensuppe . . .	94
Gelbrüben	320
Gelbrübengemüse, Zubereit. für den Winter . . .	320
Gelbrübenkompott . . .	353
Gelbrübensalat	346
Gelbrübensuppe	95
Gelbrübentorte	448
Gelee aus Gelatine zubereit.	293
Gelee mit Zunge und Gemüschen	293
Gemüsesalat	349
Geräuch. Frankfurter Bratwürstchen	243
Geräucherte, gekochte Zunge	233
Geriebener Kartoffelsalat .	348
Geriebene Kartoffelsuppe .	96
Geriebener Rettichsalat . .	345
Gerollter Hefering . . .	431
Geröstete Brotsuppe . .	85
Geröstete Grießsuppe . .	90
Geröstete Kartoffeln . .	336
Geröstete Leber	238
Geröstete Sülz	240
Geröstete Weckwürfel . .	98
Gerstensuppe	80
Gerührter Apfelkuchen . .	473
Geschlagener Rahmbeiguß .	171
Geschlagener Senfbeiguß .	171
Geschlagen. Tomatenbeiguß	172
Geschlossene Pastetchen . .	114
Geschnitzeltes Kalbfleisch .	214
Geschwindtörtchen . . .	494
Gespicktes, gedämpft. Briesschen	235
Gespickte, gedämpfte Gänseleber	282
Gespickte Kalbsbrust . .	205
Gespickte Kalbsschnitzel . .	211
Gespickte Schweinslenden .	230
Gespritzte Butterringchen .	515
Gestürzter Grieß	394
Gestürzter Reis m. Fleischbr.	75
Gestürztes Weißkraut . .	327
Gesulzte Ente	308
Gesulzte Fischmayonnaise .	307
Ges. Hummermayonnaise .	297
Gesulzter Schweinskopf .	297
Gesulzter Weinbeiguß . .	399
Gesundheitskuchen . . .	483
Gesundheitstee	573
Getrocknete Spargelschalen	315
Gewiegte Fleischsuppe . .	85
Gewürznüsse	505
Gewürzstollen	481
Giraffentorte	448
Glace	175
Glacestengel	528
Glasiertes, kaltes Geflügel	296
Glasiertes, kaltes Geflügel, anderer Art	297
Glasierte Kastanien . . .	323
Glasiert. Schokoladepudding	385
Glasierte Zwiebeln . . .	330
Glühwein	575
Goldbarsch, gebacken . .	140
Goldbarsch, gedämpft . .	140

Seite

Goldwürfelsuppe 72
Grießbrei 364
Grießbrei, abgebrannt . . 364
Grieß, gestürzt 394
Grießjägertorte 449
Grießkirschenkuchen . . . 478
Grießklößchensuppe . . . 77
Grießklößchensuppe, anderer Art 77
Grießklöße, ausgestochen . 365
Grießklöße, gekocht . . . 365
Grießmakronen 524
Grießpudding 382
Grießschnitten 365
Grießsuppe 72
Grießsuppe, englische . . 72
Grießsuppe, geröstete . . 90
Grießtorte 449
Grog 574
Grog, stärker 574
Großherzog Friedrich-Torte 450
Großherzogin Luisen-Torte 449
Grüne Bohnen 318
Grüne Bohnen, and. Art . 319
Grüne Bohnen, eingemacht 319
Grüner Bohnensalat . . 346
Grüne Erbsensuppe . . . 94
Grüne Klößchensuppe . . 77
Grünes, gekocht. Schweinefleisch 224
Grünkern-Küchlein . . . 366
Grüne Suppe 95
Grünkernsuppe 81
Grünsbrühe 69
Gugelhopf 432
Gugelhopf, gerührt, einfach 432
Gugelhopf, gerührt, feiner 433
Gulasch 196
Gurkenbeiguß 165
Gurkensalat 345
Gurkensalat, eingemacht . 560
Gurken, süße 559

H

Seite

Hackbraten 197
Hackbraten, kalt 304
Hafergrützsuppe 81
Haferschleimsuppe . . . 82
Hagenbuttentee 573
Hägenmarkbeiguß . . . 180
Hägenmark, gekocht . . . 550
Hägenmark, roh, gerührt . 548
Hägenmarkmakronen . . 524
Hägenmark, roh, herzustell. 550
Hahn, der 268
Hähnchen, junge, gebraten 269
Hahnen, gefüllt, gebraten 269
Halbblätterteig 420
Halbierte, gedämpfte Äpfel 351
Halbmonde, mürbe . . . 518
Hamburgerkuchen . . . 427
Hammelbraten 217
Hammelbraten in Senf gebeizt 218
Hammelfleisch 216
Hammelfleisch, gekocht . . 216
Hammelfleisch n. Pariser Art 220
Hammelsbug, gefüllt . . 218
Hammelskotelettes auf dem Rost gebraten 219
Hammelskotelettes, ged. . 220
Hammelsnieren, gebraten . 120
Hammelsrücken 219
Hardecktorte 451
Haschee 250
Hase, das Vorrichten . . 262
Hase, gebraten 263
Hase, gebr. in braun. Beiguß 264
Haselhuhn, das 286
Haselnußbögen 522
Haselnußcreme 400
Haselnußeis 410
Haselnußhufeisen . . . 521
Haselnußmakronen . . . 525
Haselnußplätzchen m. Schlagrahm 498

	Seite
Haselnußpudding . . .	382
Haselnußring	431
Haselnußringchen . . .	515
Haselnuß-S	511
Haselnußstäbchen	511
Haßelnußtörtchen . . .	494
Haselnußtorte	450
Hasenpastete, warm . . .	302
Hasenragout	264
Haushaltungsschuleis . .	410
Haushaltungsschulstollen .	423
Haushofmeisterbutter . .	182
Havannatorte	451
Hecht, allgemeines . . .	150
Hecht, blau gekocht . . .	150
Hecht, gefüllt	151
Hecht, gespickt, gedämpft .	151
Hecht in Gelee	296
Hecht mit Parmesankäse .	152
Hechtschnitten, aufgezogen .	152
Hefebrezeln	437
Hefebrötchen	436
Hefegebäck	421
Hefekleingebäck, feines . .	438
Hefekloß	366
Hefekranz	429
Hefepfannkuchen	368
Hefering, gerollter . . .	431
Hefeschupfnudeln	368
Hefestollen, einfacher . .	424
Hefeteig, d. Zubereitung von	417
Hefeteig zu Obstkuchen .	419
Hefeteigachter	439
Hefewaffeln	376
Hefezöpfchen	439
Heidelbeeren einzudünsten	543
Heidelbeeren sterilisiert .	543
Heidelbeeren in geschwefelt. Gläsern	547
Heidelbeerkompott . . .	353
Heidelbeerkuchen	475
Heilbutt	147
Heilbutt, allgemeines . .	143
Helenenkuchen	484
Helenenschnitten	518
Hepptorte	452
Hering, frisch oder grün, gebraten	141
Hering, frisch oder grün, gekocht	141
Hering, gesalzener, gekocht	142
Hering, gesalz., mariniert	142
Heringsbeiguß	165
Heringsbeiguß, kalt . . .	175
Heringskartoffeln . . .	143
Heringskartoffeln, and. Art	143
Herstellung v. Speiseeis, die	407
Herzen, gedämpft . . .	236
Herzen, gefüllt	237
Hildabrötchen	512
Hildatorte	452
Himbeerbombe	415
Himbeeressig	579
Himbeerfondant	534
Himbeergelee	554
Himbeerglasur	466
Himbeerhörnchen	440
Himbeerkompott	353
Himbeerküchlein	504
Himbeerlikör	579
Himbeermarmelade . . .	550
Himbeerrahmschnee . . .	406
Himbeersaft, gekocht . .	555
Himbeersaft, ungekocht . .	555
Himbeerschnee, aufgezogen .	393
Himbeerschnee, überbacken .	394
Himbeerschnitten	519
Hippen	530
Hirnauflauf	109
Hirn, gebacken	236
Hirn, gedämpft mit Champignons	119
Hirnklößchensuppe . . .	78
Hirnmayonnaise	124
Hirn nach Jäger Art . .	119
Hirnragout	117

Seite

Hirnschnitten 236
Hirnschnittensuppe . . . 73
Hirnsuppe 85
Hirnwürfelsuppe . . . 73
Hirschbraten 261
Hirschhörner 371
Hirschkotelettes 262
Hirschrücken 261
Hobelspäne 529
Holländischer Beiguß . . 171
Holundermus 551
Honigküchlein 504
Honigringchen 504
Hörnchen, gefüllt . . . 439
Huhn, das 268
Hühnerfrikassee 272
Hühnerfrikassee von jungen Tieren 272
Hühner, gedämpft mit Zwiebelchen 270
Hühnerlebern, gebratene . 120
Huhn mit Reisfülle . . 274
Hühner nach Marengo . 270
Hühnersuppe 81
Hummer in Muscheln . . 111
Hummermayonnaise . . 125
Hummermayonnaise, gefulzt 297
Hummer oder Languste gef. 164
Hummerplatte, kalt . . . 306
Husarenkrapfen 513
Hutzelbrot 423

J

Jägerfleisch 232
Jägertorte 453
Jagdzeit des Wildes in Baden 290
Johannisbeeren, ganz eingemacht 551
Johannisbeeren, schwarze . 556
Johannisbeeren, sterilisiert 543
Johannisbeeren, ungekocht 548
Johannisbeergelee . . . 553

Seite

Johannisbeergelee, II. Art 554
Johannisbeergelee, III. Art 554
Johannisbeerkompott . . 353
Johannisbeerkuchen . . . 475
Johannisbeerkuchen, a. Art 475
Johannisbeerlikör . . . 580
Johannisbeermarmelade . 551
Johannisbeermus, einfach . 551
Johannisbeersaft, gekocht . 555
Johannisbeersaft, ungekocht 555
Johannisbeerschnee . . . 406
Johannisbeerschnee, aufgez. 393
Johannisbeerschnee, überbacken 394
Irish-stew 221
Italienische Merinkenmasse 413
Italienische Pfannkuchen . 248
Italienische Reissuppe . . 95
Italienischer Salat . . . 349
Julienne, sterilisiert . . 563
Juliennesuppe 72
Junge Gelbrüb od. Karotten 320
Junge Hähnchen, gebraten 269
Jus 174
Juseier 100

K

Kabeljau auf holländische Art 134
Kabeljaufrikassee 134
Kabeljau, gebacken . . . 135
Kabeljau, gedämpft . . 133
Kabeljau, gedämpft nach Badener Art 134
Kabeljau, gefüllt . . . 135
Kabeljau, gekocht . . . 133
Kabeljau, gespickt . . . 136
Kabeljau mit Kräutern . 136
Kabeljau nach Norderneyer Art 135
Kaffee 571
Kaffeecreme 400
Kaffeecreme, anderer Art . 405

	Seite
Kaffeeeis	411
Kaffeegebäck, mürbes	518
Kaffeekuchen, feiner	428
Kaffeelikör	580
Kaffeemerinken	498
Kaffeeschlagrahm	407
Kaffee zu brennen	571
Kaiserauflauf	390
Kaiserkotelettes	245
Kaiserschmarren	362
Kaiserstangen	441
Kaiserstollen	481
Kaisersuppe	96
Kaisertee	574
Kaiser Wilhelm-Torte	453
Kakao	574
Kakes	502
Kalbfleisch	200
Kalbfleisch, braunes	207
Kalbfleischbrühe	68
Kalbfleisch, eingemacht	206
Kalbfleisch, eingem., and. Art	206
Kalbfleisch, geschnitzelt	214
Kalbfleischklößchen f. Ragout	214
Kalbfleischklößchen für Ragout, feinere Art	214
Kalbfleischvögel	213
Kalbsbraten	200
Kalbsbraten, polnisch	201
Kalbsbrust, gebacken	205
Kalbsbrust, gedämpft	205
Kalbsbrust, gefüllt	204
Kalbsbrust, gespickt	205
Kalbsfrikandeau, gebraten	203
Kalbsfüße, gebacken	215
Kalbsfußsuppe	86
Kalbsgekröse, gedämpft	241
Kalbsgekröse, geröstet	241
Kalbshaxen	214
Kalbshirnschnitten	119
Kalbskopf, gebacken	207
Kalbskopfragout (en tortue)	207
Kalbskotelettes	208
Kalbskotelettes n. Murillo	208
Kalbskotelettes nach Nelson	209
Kalbskotelettes, überbacken	210
Kalbskotelettes, unpaniert	208
Kalbsnierenbraten	202
Kalbsnierenbraten, westfälischer	202
Kalbsroulade	204
Kalbsroulade, kalt	305
Kalbsrücken	203
Kalbsschlegel, ganz gebraten	201
Kalbsschnitzel, gespickt	211
Kalbsschnitzel, unpaniert	210
Kalbszunge, gebacken	234
Kalbszunge, gekocht	234
Kalkwasser z. Einl. d. Eier	570
Kalte Ente	576
Kalte Hummerplatte	306
Kalter Reis	395
Kalte Schokoladespeise	395
Kalte Seezungenplatte	307
Kaninchen	222
Kaninchenbraten	222
Kaninchenragout m. weißem Beiguß	223
Kaninchenragout m. braunem Beiguß	223
Kapaun oder Poularde	275
Kapernbeiguß	166
Karamelbeiguß	179
Karamelcreme	397
Karbonatenfisch	136
Kardinal	576
Karotten	320
Karotten zu sterilisieren	563
Karpfen, allgemeines	149
Karpfen, bemoost	307
Karpfen, blau gekocht	149
Karpfen, gespickt	149
Karpfen in Gelee	296
Karpfen mit sauerem Rahm	149
Kartäuserklöße	370
Kartäuserklöße, and. Art	370

	Seite
Kartenblättchen	503
Kartoffelauflauf	342
Kartoffelauflauf m. Schinken	343
Kartoffelblättchen, sauere	338
Kartoffelbögen	342
Kartoffelbordüre	309
Kartoffelbrei	338
Kartoffeleckchen	341
Kartoffeln, gebacken	336
Kartoffeln, gefüllt	122
Kartoffeln, geröstet	336
Kartoffelklöße	338
Kartoffelklöße, aufgezogen	339
Kartoffelklöße, eingehüllt	339
Kartoffelkroquettes	339
Kartoffelkroquettes, feine	340
Kartoffelküchlein mit Fleisch	246
Kartoffelmehlauflauf	391
Kartoffelnestchen	341
Kartoffelpudding	342
Kartoffelsalat	347
Kartoffelsalat, gerieben	348
Kartoffelschnitze	335
Kartoffelsockel	292
Kartoffelspätzle	341
Kartoffelspritzgebackenes	340
Kartoffelstangen	529
Kartoffelsuppe	96
Kartoffelsuppe, geriebene	96
Kartoffelwürstchen	243
Käseauflauf	109
Käseblättchen für Suppen	73
Käsebrötchen	129
Käsebuschy	498
Käsedessert	499
Käsefleisch	245
Käsekakes	499
Käseklößchensuppe	78
Käsekonfekt	498
Käsekuchen	476
Käsekuchen, anderer Art	476
Käsekuchen mit Hefeteig	476
Käsemuscheln	112
Käseomelette	107
Käsepastetchen	114
Käseplatte	308
Käserollen	118
Käseschnittensuppe	74
Käseschnitzel	211
Käsestangen	499
Käsestangen, anderer Art	500
Käsestrudel	377
Käsetörtchen	495
Käse, weißer, herzustellen	379
Käse, weißer, zuzubereiten	379
Kasseler Rippenspeer	227
Kassis	580
Kastanienbrei	323
Kastanien, gedämpft	322
Kastanien, glasiert	323
Kastanienkuchen	476
Kastanienestchen	493
Kastanienpudding	382
Kathreiners Malzkaffee	572
Kaviarbrötchen	128
Kaviar, falscher	129
Kerbelrübchen	321
Kerbelsuppe	97
Kirschen als Beilage	556
Kirschen, sterilisiert	544
Kirschbombe	415
Kirschen einzudünsten	545
Kirschen in geschw. Gläsern	547
Kirschenkompott	353
Kirschenkuchen, dicker	477
Kirschenkuchen, dicker, and. Art	477
Kirschenkuchen mit Guß	477
Kirschenmarmelade	551
Kirschennudeln	369
Kirschenplotzer, einfacher	478
Kirschenstrudel	377
Kirschpfannkuchen	361
Kirschwassercreme	400
Kirschwassercreme, and. Art	405
Klare Reissuppe	75

	Seite
Kleienbrötchen	516
Kleine Makkaronipastetchen	115
Klößchensuppe, grüne	77
Knochenbrühe	69
Knurrhahn, gebacken	141
Knurrhahn, gedämpft	141
Knurrhahn, gekocht	141
Knusperhörnchen	440
Kohlraben, gefüllt	122
Kohlrabengemüse	318
Kohlraben zu sterilisieren	563
Kolatschen	504
Königinsuppe	86
Königinsuppe, falsche	86
Königsberger Klops	198
Kopfsalat	344
Kopfsalat mit Eierzugabe	344
Korinthenbrötchen	508
Kosakentörtchen	495
Krabbenragout	117
Kraftbrühe	68
Kraftbrühe mit Sardellenbrötchen	76
Kratzete	362
Krautauflauf	256
Kraut, bayrisch	326
Kräuterbeiguß	166
Kräuterbeiguß, kalter	175
Kräuterbutter	182
Kräuterkotelettes, gedämpft	209
Krautköpfchen	253
Krautkopf, gefüllt	253
Krautkotelettes	328
Krautpudding	251
Krautsalat	348
Krautwickel	254
Krebsbutter	183
Krebse	163
Krebse, allgemeines	132
Krebse, gekocht	163
Krebsragout	117
Krebssuppe	87
Kressebeiguß	176
Kressesalat	344
Kriekenten, alte	290
Kriekenten, gebratene	290
Kronentorte	454
Krüstchen mit Nieren	120
Küchenpastetchen	249
Kuchen, dicker	426
Kümmel	580
Kümmelkraut	325
Kümmelwürstchen	529
Kürbis, süße	560

L

	Seite
Lachs, allgemeines	157
Lachsbrötchen	129
Lachs, gekocht	157
Lachs mit Mayonnaise	306
Lachsrollen	118
Lauchertrollen	528
Lauch, gedämpft	329
Lauchgemüse	329
Lauchsuppe	97
Läutern des Zuckers, das	541
Leber, gebacken	237
Leber, gedämpft	237
Leber, geröstet	238
Leberkartoffeln	239
Leberklößchensuppe	78
Leberklöße	238
Leberpudding	239
Leberreis	239
Leberreissuppe	87
Leber, sauer	238
Leberschnitten für Wildgeflügel	286
Lebersuppe	90
Leberwürfelsuppe	74
Leberwürste zu braten	242
Lebkuchen, weiße (einfache)	507
Lebkuchen, weiße (feine)	508
Lendenbraten	190
Lendenbraten, garniert	192

Seite

Lendenbraten, gefüllt . . 190
Lendenbraten, getrüffelt . 192
Lendengulasch 196
Limonade v. Orangenessenz 579
Linsengemüse 332
Linsensuppe 94
Linzertorte 455
Löffelbiskuit 502
Luisenpraline 532
Luisenpudding 383
Lungenragout 241
Lyoner Omelette . . . 107

M

Madeirabeiguß 173
Madeirabeiguß, feiner . . 173
Madeleines 514
Magenbitter 581
Maibowle 577
Maifisch, gedämpft . . . 153
Maifisch, gekocht 152
Mailänderbrötchen . . . 509
Maiskölbchen 560
Makkaroni 356
Makkaroni mit Tomaten . 356
Makkaroniauflauf m. Fisch 160
Makkaronipastetchen, kleine 115
Makkaronipastete . . . 250
Makkaronipudding . . . 252
Makrelen, gebacken . . . 137
Makrelen, gekocht . . . 137
Makrelen m. kl. Zwiebeln 137
Makrelen m. Wein gedämpft 137
Makronen 523
Makronen, französische . . 524
Makronentörtchen . . . 496
Makronentorte 455
Malakoff (russisches Brot) . 422
Maltabeiguß 171
Mandelbeiguß auf Zwieback-
schnitten 434
Mandelbögen 522

Seite

Mandelbrot 519
Mandelcreme 401
Mandelcreme, anderer Art 401
Mandelhäufchen 525
Mandelherzen 516
Mandelhippen 530
Mandelkuchen 427
Mandelkranz 430
Mandelmerinken 526
Mandeln, gebacken . . . 373
Mandelpudding 383
Mandelschiffchen 491
Mandelschnitten 520
Mandelschnitten m. Vanille-
beiguß 497
Mandeltorte 456
Mandelzwieback 517
Mangold 324
Mangoldstiele 325
Mangoldstiele, eingemachte 325
Mangoldstiele, eingemachte,
anderer Art 325
Mangoldstiele mit Salz ein-
zumachen 568
Mangoldstiele, sterilisiert . 564
Maraschinocreme . . . 401
Maraschinocreme, and. Art 405
Maraschinoeis 411
Markklößchensuppe . . . 79
Marmorkuchen 483
Marmortorte 456
Maronendessert 530
Marzipanmasse 531
Matjesheringe 142
Maultaschen 254
Mayonnaise 177
Mayonnaisebrötchen, feine 129
Mayonnaise, falsche . . . 177
Meerrettich, gekocht . . . 166
Meerrettich mit Äpfel . . 167
Meerrettich mit Ei . . . 167
Meerrettich, roh 176
Mehlerbsensuppe, gebackene 74

Seite

Mehlsuppe, gebrannte . . 90
Melone 469
Melonen, süße 560
Merinkenmasse, italienische 413
Merinkenschalen 457
Merinkentorte 456
Merlans, gebacken . . . 137
Merlans, gedämpft . . . 136
Merlittentörtchen . . . 496
Milzsuppe 90
Milzwurst 243
Mirabellenkompott . . . 354
Mirabellenkuchen . . . 478
Mirabellen, sterilisiert . . 544
Mischfett 184
Mixed-Pikles 561
Mohrenköpfe 493
Mokkacreme 468
Mokkatorte 457
Mondaminpudding . . . 394
Morchelbeiguß 167
Morcheln, falsche. . . . 246
Morchelsuppe 87
Mosaikbrötchen 130
Moskauer Waffeln . . . 519
Mousselinebeiguß . . . 171
Mürbe Halbmonde . . . 518
Mürbes Kaffeegebäck . . 518
Mürbe Plätzchen . . . 510
Mürbes Weißbrot . . . 422
Muscheln, allgemeines . . 158
Muscheln, gekocht . . . 159
Muschelragout 111
Museumstorte 458

N

Natronkuchen 483
Natronküchlein 371
Nelsonfleisch 257
Nesselrodecreme 401
Nestle mit Nieren . . . 121
Neunlotpudding 384

Seite

Niedernauer Kartoffeln . 337
Nierenfett auszukochen . 184
Nieren in Krüstchen . . 120
Nieren in Nestle . . . 121
Nieren, saure 240
Nierenschnitten 240
Nudeln 355
Nudelauflauf 356
Nudelpudding 383
Nudelsuppe 74
Nußbrötchen 515
Nußlikör 581
Nußtorte 458
Nüsse einzumachen . . . 557

O

Ochsenfleisch, gebacken . . 244
Ochsenfleisch, gebacken in Pfannkuchenteig . . . 244
Ochsenfleisch, gebacken mit Zwiebeln 244
Ochsenfleisch, gekocht . . 185
Ochsenfleisch, gekocht, garn. 186
Ochsenfleisch, gesalz., gekocht 186
Ochsenfleisch nach Hausfrauenart 244
Ochsenmaulsalat 251
Ochsenschoß, gedämpft . . 188
Ochsenschoß, i. braun. Beiguß 188
Ochsenschwanzsuppe . . . 90
Ochsenzunge, gedämpft . 233
Ochsenzunge, gesalzen . . 233
Ofennudeln 369
Ölbeiguß 177
Ölbeiguß, falscher . . . 177
Ölsardinen 126
Omelette, französisch . . 106
Omelette mit ged. Eierschwämmchen 107
Omelette mit sauren Nieren 108
Omelette nach Nauheim . 107
Orangenglasur 466

Seite

Orangenkompott 354
Orangenmakronen . . . 525
Orangenmarmelade . . . 552
Ostercreme 402

P

Panadensuppe 88
Panierte Äpfelpfannkuchen 361
Pantöffelchen 490
Paprikahühner 271
Paprikaschnitzel 212
Pastetchen mit Fleischfülle 112
Pastetchen, süße 487
Pastetenteig 421
Pastetenteig, anderer Art . 421
Perlhuhn, gebraten . . . 287
Perlhuhn, gedämpft . . 287
Petermännchen, gebacken . 141
Petermännchen, gekocht . 141
Petersilie, gebacken . . . 334
Petersilienbeiguß, einfacher 167
Petersilienbeiguß mit Ei . 167
Petersilienkartoffeln . . . 337
Petersiliensuppe 97
Pfannkuchen 360
Pfannkuchen, aufgezogen . 361
Pfannkuchen, farciert . . 248
Pfannkuchen, italienische . 248
Pfannkuchen, süße . . . 360
Pfefferminzlikör 581
Pfeffernüsse 505
Pfifferlinge, sterilisiert . . 564
Pfirsichbowle 578
Pfirsicheis 411
Pfirsiche, eingemacht . . 547
Pfirsiche in Essig . . . 557
Pfirsiche im Schlafrock . . 486
Pfirsiche, sterilisiert . . . 545
Pfirsichkompott 352
Pfirsichkuchen 473
Pfirsichrahmschnee . . . 406
Pfirsichschnee, aufgezogen . 393

Seite

Pfirsichschnee, überbacken . 394
Pfitzauf 373
Pichelsteiner 199
Pilaff 196
Pilze, falsche 372
Pilztorte 458
Pistazienbrötchen 513
Pistazientorte 459
Plumkake 481
Plumpudding 384
Plunderringe 437
Pochierte Eier 100
Pökelfleisch 186
Polnischer Blumenkohl . . 314
Polnischer Kalbsbraten . 201
Polonaisentorte 459
Pomeranzenbrötchen . . 503
Pomeranzenmarmelade . 552
Portugiesische Suppe . . 91
Poularde 275
Poularde, gebraten . . . 275
Poularde, gef. u. gebraten 275
Poularde m. Trüffeln gefüllt 276
Pralinebombe 416
Preißelbeercreme 402
Preißelbeeren einzumachen 557
Preißelbeeren, ungekochte . 558
Preißelbeerschnee 406
Preißelbeerschne , aufgezog. 393
Preißelbeerschnee, überback. 394
Prinz Bertholdpudding . 381
Prinz Bertholdtorte . . 444
Prinzentorte 460
Prinzeßstangen 514
Prinzregententorte . . . 460
Profitklößchensuppe . . . 79
Profitkugeln 375
Pudding, Vorwort . . . 379
Pudding mit Biskuit . . 381
Pumpernickelbrötchen . . 130
Punscheis 411
Punsch, kalt 575
Punschschnitten 488

Seite

Punschtorte 461
Punsch, warm 575
Punschwürfel 489
Puter oder Pute . . . 276
Puter als Galantine . . 277
Puter, gebraten 276
Puter, gefüllt 277
Puter mit Trüffeln gefüllt 277

Q

Quittengelee 555
Quittenmarmelade . . . 552
Quittenpaste 553

R

Ragout, einfaches, z. Füllen von kl. Pastetchen . . 116
Ragout, feines, für Vol-au-vent 310
Ragout, feines, zum Füllen von kl. Pastetchen . . 116
Ragout von Gänseleber . 116
Ragout von Hirn z. Füllen von kl. Pastetchen . . 117
Ragout von Kalbskopf . 207
Ragout von Krabben . . 117
Ragout von Krebs . . . 117
Ragout von Muscheln . . 159
Rahmbeiguß, geschlagener. 171
Rahmguß für Obstkuchen . 484
Rahmguß für Obstkuchen, anderer Art 485
Rahmkaramellen 534
Rahmkartoffeln 337
Rahmschokoladebonbons . 534
Rahmstrudel 377
Rahmsuppe 88
Rahmtörtchen 496
Rebhuhn, das 284
Rebhühner, gebraten . . 284
Rebhühner, gedämpft . . 285
Rebhühner, gefüllt, gebraten 285

Seite

Reformierter Tee . . . 573
Reh, das 257
Rehbraten, falscher . . . 217
Rehkotelettes auf dem Rost 260
Rehkotelettes, paniert . . 260
Rehkotelettes, unpaniert . 260
Rehleberklöße 261
Rehragout 260
Rehrücken 258
Rehrücken, falscher . . . 469
Rehrücken nach Hubertus . 259
Rehschlegel, gebraten . . 258
Reineclaudenkompott . . 354
Reineclauden, sterilisiert . 545
Reisauflauf 391
Reisberg 359
Reisbrei 358
Reisbrei, gebrannter . . 358
Reisgemüse, anderer Art . 357
Reisgemüse, indische Zubereitungsart 357
Reisgemüse m. Steinpilzen 358
Reis, gestürzt m. Fleischbrühe 75
Reis, kalter 395
Reißklößchensuppe . . . 79
Reißklöße 359
Reißkranz 357
Reis nach Trautmannsdorf 395
Reispudding 384
Reisschleimsuppe 82
Reissockel 292
Reissuppe 82
Reissuppe, italienische . . 95
Reissuppe, klare 75
Reistörtchen 497
Rembrandtkränzchen . . 470
Remouladenbeiguß . . . 177
Rettich, gedünstet . . . 321
Rettichgemüse 321
Rettichsalat 344
Rettichsalat, gerieben . . 345
Rhabarbergemüse . . . 324
Rhabarberkompott . . . 354

	Seite
Rhabarberkuchen	478
Rhabarber mit Pechverschluß	547
Rhabarber, ungekocht	549
Rhabarber zu sterilisieren	545
Rheinischer Bund	390
Richelieukranz	470
Richelieutorte	461
Riebelesuppe	88
Rinderbrust, gedämpft	187
Rinderbrust, ged., and. Art	187
Rinderbrust, ges. u. geräuch.	187
Rindfleischkloß	198
Rindfleischragout	190
Rindfleischsalat	247
Rindsbraten	188
Rindsrouladen	195
Risotto	358
Roastbeef	190
Rochen, gek. m. schwrz. Butter	147
Römische Pastetchen	115
Römischer Eispunsch	417
Rohes Hägenmark herzust.	550
Rollmops	142
Rosenkohl	322
Rosenkohl, anderer Art	322
Rosinenbiskuit	482
Rosinenbrezeln	438
Rosinenstollen	482
Rostbraten, ungarisch	193
Rote Grütze	395
Rotkraut	326
Rotrüben	561
Rotweinbeiguß mit Sultan.	180
Rotzungen, allgemeines	143
Rotzungenfrikassee	144
Rotzungen, gebacken	145
Rotzungen, gebacken (deutsche Art)	145
Rotzungen, gedämpft	144
Rotzungen, gekocht	144
Rotzungen nach Colbert	145
Rotzungenragout	146
Rotzungenrollen, gedämpft	144
Rühreier	99
Rühreier mit Schinken	100
Rumcreme	405
Rumpsteaks	194
Rumpunsch	576
Russische Brezeln	438
Russische Creme	402
Russische Platte	126
Russischer Eispunsch	417
Russischer Salat	350
Russisches Brot (Malakoff)	422

S

Sagoauflauf	391
Sagosuppe	75
Salatsuppe	97
Salm	157
Salzbohnen einzumachen	568
Salzgurken	559
Salzkartoffeln	335
Salzmandeln	500
Sandschnitten	520
Sandtorte	462
Sandwaffeln	493
Sandwichs	130
Sandwürfel	489
Sardellen	126
Sardellenbeiguß	168
Sardellenbeiguß, brauner	173
Sardellenbrötchen	130
Sardellenbutter	183
Sardellenrollen	118
Sauerampferbeiguß	168
Sauerampferbeiguß, kalter	176
Sauerbraten	189
Saure Eier	101
Saure Kartoffelblättchen	338
Sauerkraut	326
Sauerkraut mit Champagner	327
Sauerkraut einzumachen	567
Sauere Leber	238
Sauere Nieren	240

	Seite
Sauere Rüben	567
Sauere Sülz	241
Sauerer Schweinebraten	225
Sauerkirschen, sterilisiert	544
Sauerrahmkäse für Suppen	71
Savarin	471
Savarin, anderer Art	471
Savarin, gefüllt	472
Schalenkartoffeln	335
Schaumbutter	181
Schaumkartoffeln	341
Schaummakronen	523
Schellfischfrikassee	134
Schellfisch auf holländische Art	134
Schellfisch, gebacken	135
Schellfisch, gedämpft	133
Schellfisch, ged. n. Bad. Art	134
Schellfisch, gefüllt	135
Schellfisch, gekocht	133
Schellfisch, gespickt	136
Schellfisch mit Kräutern	136
Schellfisch mit Sauerkraut	161
Schellfisch nach Nordern. Art	135
Scherben	372
Schiffchen, gefüllt	115
Schildkröteneier, falsche	92
Schildkrötensuppe, falsche	91
Schillerlocken	487
Schinkenauflauf	110
Schinkenblumenkohl	255
Schinken, gekocht	229
Schinken in Burgunder	229
Schinkenkartoffeln	256
Schinkenklößchensuppe	80
Schinkenkroutons	125
Schinkenmakkaroni	255
Schinkennudeln	255
Schinkenomelette	108
Schinkenpastete, warm oder kalt	300
Schinkenpudding	311
Schinkenreis	256
Schinkenscheiben, gebacken	229
Schinkenschnitten	230
Schlagrahm	406
Schlagrahm, gefrorener	415
Schlegel od. Bug von Frischlingen	266
Schleie	150
Schleie in Gelee	296
Schloßstengel	502
Schmorbraten	189
Schneckennudeln	435
Schneeballen	372
Schneeier	404
Schneehuhn, das	287
Schneiderlappen	370
Schneekuchen	484
Schnepfe, die	287
Schnepfenbrötchen	289
Schnepfe, gebraten	288
Schnepfe, gedämpft	288
Schnittlauchbeiguß	169
Schnittlauchküchle	375
Schnitzel n. Holsteiner Art	211
Schnitzel n. Mailänder Art	212
Schnitzel nach Pariser Art	213
Schokolade	574
Schokoladeauflauf	391
Schokoladebeiguß	180
Schokoladebeiguß, and. Art	180
Schokoladebiskuit	514
Schokoladeblutwurst	534
Schokoladebombe	416
Schokoladebögen	523
Schokoladebrezeln	511
Schokoladebuttercreme	467
Schokoladecreme	403
Schokoladeeis	412
Schokoladeglasur	466
Schokoladeglasur, and. Art	466
Schokoladegrieß	394
Schokoladekuchen	484
Schokolademakronen	525
Schokolademuscheln	522

	Seite
Schokoladepudding . . .	385
Schokoladepudding, glasiert	385
Schokoladeschlagrahm . .	407
Schokoladeschnee, aufgezog.	393
Schokoladeschnitten . . .	517
Schokoladespeise, kalte . .	395
Schokoladestrudel . . .	378
Schokoladetorte, einfache .	463
Schokoladetrüffeln . . .	533
Schokoladewürfel . . .	489
Schollen	146
Schollen, allgemeines . .	143
Schuhsohlen	528
Schupfnudeln	340
Schüsselfleisch	298
Schwabenbrötchen . . .	515
Schwammklößchensuppe .	80
Schwartenmagen . . .	297
Schwarzbrot	421
Schwarzbrotpudding . .	385
Schwarzbrotpudd. m. Früchte.	385
Schwarze Johannisbeeren	556
Schwarzwurzeln	316
Schwarzwurzeln, aufgezog.	317
Schwarzwurzeln, gekocht, feinere Art	317
Schwedenpudding . . .	386
Schwedische Fischspeise .	160
Schweinebraten	224
Schweinebraten, saurer .	225
Schweinefleisch	224
Schweinefett auszulassen .	184
Schweinefleisch auf Els. Art	232
Schweinefleisch einzusalzen	228
Schweinefleisch, ges., gekocht	228
Schweinefleisch, grün., gek.,	224
Schweinefleischrouladen .	231
Schweinefleischwürstchen .	231
Schweinekotelettes . . .	230
Schweinekotelettes, ged. .	231
Schweinelenden, gespickt .	230
Schweinepfeffer	226
Schweineragout	226
Schweineschlegel, ganz gebr.	225
Schweineschnitzel	231
Schweinsbrust, gefüllt . .	227
Schweinscarree	226
Schweinsfußsalat . . .	251
Schweinskopf, gesulzt . .	297
Schweinsleberpastete . .	299
Schweinsleberpastete, and. Art	300
Seeaal, gebraten . . .	140
Seeaal, gekocht	140
Seebarsch, gebacken . . .	140
Seebarsch, gedämpft . .	140
Seehecht, gebacken . . .	139
Seehecht, gedämpft . . .	139
Seehecht, gekocht	139
Seelachs, gebacken . . .	139
Seelachs, gedämpft . . .	139
Seelachs, gekocht	139
Seezungen, allgemeines .	143
Seezungenfrikassee . . .	144
Seezungen, gebacken . .	145
Seezungen, gebacken, deutsche Art	145
Seezungen, gedämpft . .	144
Seezungen, gekocht . . .	144
Seezungen nach Colbert .	145
Seezungenplatte, kalt . .	307
Seezungenragout . . .	146
Seezungenrollen, gedämpft	144
Sellerie, aufgezogener . .	330
Selleriebeiguß	168
Sellerie, gebacken . . .	330
Selleriegemüse	329
Selleriesalat	345
Selleriesalat, anderer Art	345
Selleriestengel, gedämpft .	329
Selleriesuppe	97
Seminarbrötchen	510
Senfbeiguß, brauner . .	174
Senfbeiguß, geschlagener .	171
Senfbeiguß, kalter . . .	176
Senfbeiguß, weißer . . .	168

Seite

Senfbeiguß, weißer, mit gehackten Eiern . . . 168
Senfgurken 559
Serviettenkloß 364
Serviettenkloß, feinere Art 364
Sherry-Brandytorte . . . 462
Silberschnitten 520
Silbertorte 462
Soleier 99
Sonnenwirbele 343
Spaghetti 357
Spanisch Fricco 199
Spargeln 315
Spargeln, gebacken . . . 316
Spargelgemüse 316
Spargelomelette 108
Spargelsalat 347
Spargelschalen, getrocknet . 315
Spargelsuppe 88
Spargeln zu sterilisieren . 564
Spätzle 360
Spätzle, gebraten . . . 360
Speckbeiguß 169
Speiseeis, die Herstellg. von 407
Spiegeleier 100
Spinat 323
Spinat, andere Zubereitungsart 323
Spinatauflauf 110
Spinatauflauf mit Reis . 324
Spinatomelette 109
Spinatpudding, feiner . . 324
Spinatsuppe 97
Spinattimbal, kleine zum Garnieren 324
Spitzbuben 513
Springerle 500
Spritzgebackenes 374
Spritzglasur 466
Stachelbeeren, unreife, sterilisiert 545
Stachelbeerkompott . . . 355
Stachelbeerkuchen . . . 479

Seite

Stapferkränzchen . . . 429
Steinbutt, allgemeines . 143
Steinbutt, gebraten . . . 147
Steinbutt, gekocht . . . 146
Steinbutt, gratiniert . . 147
Steinpilze, gedämpft . . 333
Steinpilze, sterilisiert . . 565
Stengel, gefüllt 492
Stint, allgemeines . . . 157
Stint, gebacken 158
Stint, gekocht 158
Stockfischauflauf 139
Stockfisch, gekocht . . . 138
Stockfisch in Rahmbeiguß . 138
Stockfischragout 138
Sträubchen 371
Streichleberwurst . . . 298
Streußelkuchen 428
Streußelkuchen m. Backpulv. 483
Strudelring 431
Sulz- oder Fleischgelee . 292
Sulzbeiguß, brauner, zum Glasieren von kaltem Geflügel 178
Sulzbeiguß, gelber, zum Glasieren von kaltem Geflügel 178
Sulzbeiguß, weißer, zum Glasieren von kaltem Geflügel 178
Sülz, geröstet 240
Sülz mit Tomaten . . . 121
Sülzsalat 251
Sülz, sauere 241
Süße Kürbisse od. Melonen 560
Süße Pastetchen 487
Süße Gurken 559

T

Tabaksrollen 117
Tag- und Nachtpudding . 386
Tapiokasuppe 76

Seite
Tartarbeiguß 177
Tauben, gebacken . . . 279
Tauben, gebraten . . . 277
Tauben, gefüllt 278
Taubenpastete 310
Taubenpastete, warm . . 303
Taubenragout 278
Tee 572
Teekränzchen 470
Teekuchen 427
Teering 430
Teestollen 483
Teestollen, ohne Eier . . 424
Teltower Rüben 321
Tennisschläger 491
Tiroler Schnitten . . . 488
Toboschtorte 463
Tomatenbeiguß 169
Tomatenbeiguß, geschlagen. 172
Tomateneis 412
Tomaten, gefüllt . . . 122
Tomaten, gefüllt mit Champignons 123
Tomaten, gefüllt mit Fleisch 123
Tomaten, gefüllt mit Käsemasse 124
Tomatenmark 565
Tomaten mit Mayonnaise 124
Tomatenomelette, aufgezog. 107
Tomatenreissuppe . . . 89
Tomatensalat 348
Tomatensuppe 89
Tomaten zu sterilisieren . 565
Tranchieren d. Geflügel, das 268
Trauben für Kuchen, sterilisiert 546
Traubenkuchen 479
Traubenstrudel 378
Triester Kruspeln . . . 247
Trüffel zu sterilisieren . . 566
Tüten, gefüllt 492
Tutti frutti 549

U

Seite
Überbackener Erdbeerschnee 393
Überbackener Himbeerschnee 394
Überbackener Johannisbeerschnee 394
Überbackene Kalbskotelettes 210
Überback. Preißelbeerschnee 394
Überbackener Schnee von frischem Obst 394
Ulmer Stollen 424
Ungarischer Rostbraten . . 193

V

Vanilleauflauf 392
Vanillebeiguß 180
Vanillebrezeln 510
Vanillebrot 501
Vanillecreme 403
Vanillecreme, anderer Art 404
Vanilleeis 412
Vanillehörnchen 512
Vanilleplätzchen 502
Vanilleschäumchen . . . 503
Vanillestangen 512
Vanillestangen, anderer Art 512
Vanillesterne 522
Vanillezwieback 434
Viktoriapralines 532
Viktoriapudding 387
Viktoriasuppe 82
Vol-au-vent 309
Vorratsbeiguß, braun . . 172
Vorrichten d. Geflügels, das 266

W

Waffeln, einfache . . . 376
Waffeln, feinere 376
Waffelschnittensuppe . . 76
Waldmeisterbeiguß . . . 181
Waldmeistereis 412
Wallnußtorte 463
Warme Hasenpastete . . 302
Warme Schinkenpastete . 300

Seite

Waschkorbkonfekt 501
Wasserglaslösung um Eier aufzubewahren . . . 570
Wasserglasur 466
Weckklößchensuppe . . . 80
Weckklöße 363
Weckklöße, anderer Art . 363
Weckpudding 387
Weckschmarren 362
Weckschnitten 362
Weckschnitten, gebähte . . 98
Weckwürfel, geröstete . . 98
Weichselkirschen, sterilisiert 544
Weichselkirschen, ungekocht . 548
Weinbeiguß, geschlagen . 181
Weinbeiguß, gesulzt . . 399
Weincreme 404
Weinhippen 530
Weinküchleauflauf . . . 392
Weinsbergertorte 464
Weinschnitten 363
Weißbrot, einfaches . . . 422
Weißbrot, mürbes . . . 422
Weißfische, gebacken . . . 148
Weißfische, gebacken, nach Colbert 148
Weißfische, gedämpft . . 148
Weißer Butterbeiguß . . 165
Weißes Bohnengemüse . . 332
Weißer Bohnensalat . . 346
Weißer Fischbeiguß . . . 165
Weißen Käse herzustellen . 379
Weißer Käse, Zubereitung 379
Weißer Senfbeiguß . . . 168
Weißer Zwiebelbeiguß . . 169
Weißkraut 325
Weißkraut, gedämpft . . 326
Weißkraut, gedämpft mit Dürrfleisch 327
Weißkraut, gestürzt . . . 327
Weiße Lebkuchen, einfache 507
Weiße Lebkuchen, feine . 508
Weiße Rüben 320

Seite

Weiße Rüben einzumachen 568
Welschrabbits 125
Westfäl. Kalbsnierenbraten 202
Wickelchen 435
Wickelkuchen 426
Wiener Grießauflauf . . 392
Wiener Nudeln 373
Wiener Schneckchen . . . 435
Wiener Schnitzel 210
Wiener Suppe 76
Wiesbadnerbrot 503
Wildbretpaste 131
Wildenten, gedämpft . . 289
Wildgeflügel 284
Wild- oder Kriekenten, alte 290
Wildschwein 264
Wildschweinkotelettes . . 266
Wildschweinrücken, gebraten 265
Wildschweinschlegel, ged. . 265
Wildsuppe 92
Windbeutel 492
Windsorsuppe 93
Winterkohl 324
Wirsing 321
Wurstbrötchen zu Tee . . 131
Wurstplatte 296
Wurzelsuppe 98

Z

Zander, allgemeines . . 150
Zander, blau gekocht . . 150
Zander, gefüllt 151
Zander mit Parmesankäse 152
Zander, gespickt, gedämpft 151
Zedernbrot 521
Zeittabelle für Gemüse . 334
Zeppelintorte 464
Zimtsterne 521
Zimtwaffeln 514
Zitteleis 413
Zitteltörtchen 497
Zitronatcreme 398
Zitronencreme 398

	Seite
Zitronencreme, and. Art	398
Zitroneneis	413
Zitronenglasur	467
Zitronenessenz	578
Zitronenpudding	381
Zubereitung von Creme	396
Zubereitung von Hefeteig	417
Zubereitung von sterilisierten Gemüsen	331
Zuckerbrezeln	511
Zuckererbsen	318
Zuckerglasur	467
Zucker zu läutern	541
Zunge einzusalzen	227
Zunge, geräuchert, gekocht	233
Zungenragout	234
Zungenragout mit Spiegeleiern	311
Züricher Kalbfleischrollen	213
Züricher Torte	465
Zwetschgen in Essig	558
Zwetschgenkompott	355
Zwetschgenkuchen	480
Zwetschgenmarmelade	552
Zwetschgen m. Pechverschluß	547
Zwetschgen mit Schwefel	547
Zwetschgenmus	552
Zwetschgenmus ohne Zucker	553
Zwetschgennudeln	370
Zwetschgenpraline	532
Zwetschgenschnee, überback.	393
Zwetschgen, sterilisiert	546
Zwetschgenstrudel	378
Zwetschgenwassercreme	404
Zwieback	434
Zwiebackpudding	387
Zwiebelbeiguß, brauner	174
Zwiebelbeiguß, feiner, weiß.	170
Zwiebelbeiguß, weißer	169
Zwiebelgemüse	331
Zwiebeln, gefüllt	331
Zwiebeln, glasiert	330
Zwiebelkuchen	480
Zwiebelsaft gegen Husten	556
Zwilling	436
Zwischengerichte, kalte	291

Krankenkost.

	Seite
Aleuronat-Schrotbrot	599
Apfel	591
Apfelwasser	599
Aprikosen, gedörrte	592
Aufgez. Omelette a. d. Platte	593
Aufgezogenes Omelette, süß	593
Beefsteak, deutsches	588
Beeftea	586
Biskuit mit Anis, Vanille oder Zitrone	598
Breie	595
Brieschenfrikassee	587
Brieschen, gedämpft	587
Brieschensuppe	584
Brockelerbsen	590
Brotwasser	599
Brot zu toasten	588
Buchweizenstollen	598
Deutsche Beefsteaks	588
Eierkäse, süß	592
Einlaufsuppe für Diabetiker	584
Eiweißwasser	599
Fischauflauf	589
Fischklöße	588
Fleischbrühsuppe mit Weißbrotmehl	584

Seite

Gebundene Hühner- oder Taubensuppe 585
Gedörrte Aprikosen . . . 592
Gelbrüben 590
Gerstenschleim 583
Geschabte Kalbfleischküchlein 587
Grießauflauf 593
Grießklöße, Zug. zu Gemüse 595
Grünkernschleim 583

Haferschleim 583
Haferschleimwasser . . . 600
Hirnpudding 587
Hirnsuppe 584
Hühnerbrühe 585
Hühnersuppe, gebunden . 585

Kalbfleischbrühe 585
Kalbfleischküchlein, geschabt 587
Kalbsschnitzel 588
Kalbsstorzenbrühe . . . 585
Karamelcreme 596
Kartoffelauflauf 590
Kartoffelschnee 590
Kastanien 590
Kraftbrühe 586

Löffelbiskuit 598

Makkaroni 595
Mandelmilch 600
Milcheis, schwedisches . . 597
Milchgelee 598
Mondaminpudding m. Eigelb 596
Mondaminpudding o. Eigelb 596

Nudelauflauf 593

Ochsenschwanzbrühe . . . 586
Omelette, aufgez. a. d. Platte 593

Seite

Omelette, aufgezogen, süß 593
Orangencreme 597
Orangenkompott 592
Orangenkompott m. Äpfeln 591

Pfitzauf zu Gemüsen . . 595

Rahmauflauf 594
Rahmsuppe 583
Reiswasser 600
Reisschleim 583
Rührei ohne Fett . . . 592
Rosenkohl 589

Sagoauflauf 594
Schokoladecreme 596
Schwedisches Milcheis . . 597
Schwammauflauf . . . 594
Schwarzwurzeln 589
Spinat 589
Süßer Eierkäse 592

Tapiokapudding 596
Taubenbrühe 585
Taube, gebraten 586
Taubensuppe, gebunden . 585
Tomaten mit Reis . . . 591
Tomatensalat 591

Vanillecreme 597

Weckauflauf, süß oder gesalzen 594
Weincreme 597
Weingelee 598
Weinsuppe 584

Zuckererbsen 590
Zwiebackpudding 595

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

166 **Juni** 30 Tage. 199

S.-A. 3 U. 39 M.
S.-U. 8 U. 21 M.

M.-A. 11 U. 11 M.
M.-U. 8 U. 55 M.

Evang.: Vitus.

15

Kath.: Vitus. Modestus. Crescentia.

Montag

1888. Kaiser u. König Friedrich III. †.

zu: 115 E 3803

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

15. Juni 1903. 25. Woche.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wolle nicht immer grossmütig sein, aber gerecht sei immer.

Filet-Beefsteak à la Nelson. Der Tiegel wird mit Butter ausgestrichen, die Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, abgebrüht, und trocken, mit Salz vermischt, in den Tiegel geschichtet, das geklopfte Beefsteak darauf gelegt, die Fleischsauce überfüllt und das Töpfchen 5 Minuten auf starkes Feuer gestellt. Dann stellt man es zum langsamen Schmoren noch 20 Minuten an die Seite und bringt es sofort, uneröffnet, im Tiegel zu Tisch.

Mittagstisch.

Krebssuppe. — Krusteln nach der Mode. — Junge Möhren. — Hammelkoteletten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Hefeteig und die Technik des Backens.

Von Marie Knapp.

Es ist eine längst bekannte, unbestrittene Tatsache, daß sich das feine Aroma des mittels bester Preßhefe hergestellten Gebäckes durch irgend ein Backpulver nicht ersetzen läßt.

Da ich nun aus Erfahrung weiß, daß besonders die ungeübte Hausfrau immer mit einer gewissen Aengstlichkeit an die im Grunde genommen höchst einfache Zubereitung des Hefeteiges geht, so mögen hier einige praktische wohlerprobte Regeln Platz finden:

Auf 1/2 Kilo Mehl rechnet man in der Regel 2 bis 4 Eier, 30 bis 40 gr reine Branntweinhefe (also etwa für 6—8 Pfg.) — ein größeres Quantum macht den Teig rauh — 125 gr Butter, 100 gr Zucker, einen guten Teelöffel Salz und Milch. Eine bestimmte Menge für die letztere läßt sich nicht gut angeben, weil die Beschaffenheit des Mehles verschieden ist. Sehr trockenes Mehl verlangt eben mehr Milch, doch dürfte man in der Regel mit 1/4 Liter auskommen. Man nehme zum Backen immer nur das **beste** Weizenmehl, weil dieses am ausgiebigsten ist. Beim Einkauf der Hefe achte man darauf, nur **frisches** Fabrikat zu bekommen, da Hefe, welche längere Zeit lagert, an Triebkraft einbüßt.

Das erforderliche Mehl wird abgewogen und direkt in die Teigschüssel gegeben. Diese stellt man dann ganz auf die Seite des Herdes, damit das Mehl etwas durchwärmt wird. In die Mitte des Mehls macht man eine ca. untertassengroße Mulde. Die Hefe zerbröckelt man und rührt sie in einem kleinen Gefäß mit lauwarmer — niemals heißer — Milch zu einem vollständig glatten dünnen Brei, welchen man dann in die Mehlmulde schüttet. Von dem umgebenden Mehle rührt man nun vorsichtig nach und nach

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

soviel unter die flüssige Masse, daß ein dicker Brei in der kleinen Mulde entsteht. Nun ist der Teig „angemacht", und die Schüssel bleibt in der Nähe des Herdes, nicht aber auf diesem selbst, vollständig ruhig stehen.

Man kann das „Hefestück" auch ganz für sich anfertigen. Die vorerwähnte Art ist jedoch die einfachste und für die Anfängerin auch am sichersten.

Nach ungefähr 1/2 Stunde können wir dann die Zubereitung des Teiges vornehmen. Man gibt die Eier, die man vorsichtshalber erst einzeln in einem besonderen Gefäße aufgeschlagen, den Zucker, das Salz, die Butter, die man, falls sie sehr fest, erst etwas zergehen läßt, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, bei einem Rodonkuchen die vorher gründlich überspülten Rosinen hinzu und rührt mit einem Teil der **lauwarmen** Milch alles gut durcheinander. Der Teig ist nun so zähe, daß wir mit dem Löffel nicht mehr hantieren können; wir müssen die Hände nehmen und tüchtig kneten und schlagen. Der Teig wird nun noch einmal versucht, ob er die richtige Würze besitzt, eventl. muß mit Zucker und Salz nachgeholfen werden. Milch gießen wir so lange hinzu, bis der Teig als eine dickflüssige Masse erscheint. Blechkuchen, also Streußelkuchen 2c., die einen Halt durch eine sie umgebende Form nicht haben, bedürfen eines etwas festeren Teiges, der niemals bis ganz an den Rand des Bleches reichen darf.

Beim längeren Kneten und Schlagen des Teiges merken wir, daß allmählich eine Veränderung mit demselben vor sich geht. Die anfänglich kaum von der Schüssel und den Händen wegzubringende Masse fängt nun an ganz von selbst sich loszulösen, bis die Schüsselwände ganz rein erscheinen, das sicherste Zeichen, daß die Teigmasse genügend verarbeitet ist. Wir füllen sie nun in die gut mit Butter ausgestrichene und mittels eines Sieblöffels gleichmäßig mit Paniermehl überstreute Kuchenform, doch nur soweit, daß die Form ca. zur Hälfte gefüllt ist. Die letztere bleibt nun zum Aufgehen des Teiges in der Nähe des Herdes stehen. Man achte darauf, daß die Form nie auf Eisen oder Stein gestellt und auch vor Zugwind geschützt ist, am besten stellt man sie auf einen Holzstuhl neben den Herd und deckt sie mit einem sauberen Tuche zu. Jede Erschütterung derselben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

durch Schlag oder Stoß ist unter allen Umständen zu vermeiden. Das Aufgehen des zu Krapfen oder Pfannkuchen hergerichteten Teiges wird ganz bedeutend beschleunigt, wenn man auf dem Ofen oder Herde durch einen Topf voll kochenden Wassers feuchtwarme Dämpfe entwickelt.

Hat der Teig ungefähr die Höhe der Form erreicht (in stark 1 Stunde ungefähr), dann wird er ganz vorsichtig in den Backofen auf einen Backstein oder eisernen Rost gestellt. Um sicher zu gehen, daß der Ofen die zum Backen erforderliche Hitze besitzt, mache man den Versuch zunächst mit einem Stück Zeitungspapier. Wird dieses in kurzer Zeit braun, dann ist genügende Hitze vorhanden, fängt es aber bald an zu verkohlen, ist der Ofen zu heiß. Durch Oeffnen der Feuerungstüre läßt sich die Glut bald verringern, doch muß dieses geschehen, ehe der Kuchen in den Backofen kommt. Solange sich der Kuchen in demselben befindet, darf kein Wasser in das Herdschiff nachgefüllt werden, ebenso vermeide man nach Möglichkeit, wenigstens am Anfange, jedes Schüren des Feuers, um Erschütterungen des Herdes zu vermeiden, da sonst der Teig leicht in sich zusammenfällt.

Hat der Ofen zuviel Oberhitze, also fängt die Oberfläche des Teiges an zu dunkel zu werden, dann ist sie mit einem reinen, weißen Papier zu verdecken (auch bei Streußelkuchen usw.).

Für einen mittelgroßen Rodonkuchen genügt in der Regel eine Stunde Backzeit, für einen Blechkuchen manchmal schon die Hälfte. Das Garsein des Kuchens läßt sich an seinem leichten Gewichte konstatieren. Sicherer jedoch ist folgende Probe, die an dem noch in der Form befindlichen Kuchen vorgenommen werden kann: Man führt ein dünnes, reines, nach vorn zugespitztes Stückchen Holz, das die ungefähre Höhe des Kuchens hat, in diesen ein. Ist es beim Herausziehen **frei** von Teig, dann ist der Kuchen vollständig ausgebacken. Während des Backens vermeide man auch, die Backofentüre unnötigerweise zu öffnen, damit die Hitze ziemlich gleichmäßig bleibt. Handelt es sich jedoch um einen Backofen, vom dem man weiß, daß er keine gleichmäßige Hitze hat, dann muß der Kuchen im Laufe der Backzeit vorsichtig gedreht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu: 115 E 3803

Den fertig gebackenen Kuchen stürze man niemals sogleich aus der Form, lasse ihn vielmehr erst eine Weile in derselben stehen und etwas erkalten. Will sich die Form nicht ablösen, was allerdings nur bei einer ungenügend ausgestrichenen Form geschehen kann, so genügt manchmal schon wiederholtes Beklopfen der Form mit einem Kochlöffel 2c., um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Andernfalls umgebe man die Form mit einem nassen Tuche. Die sich nun auf der Innenseite der Form entwickelnden Dämpfe bewirken ein schnelles, vollständiges Loslösen derselben von dem Kuchen. Den frischgebackenen Kuchen gebe man auf eine aus Stroh oder Draht geflochtene Unterlage, damit auch von unten her eine genügende Ausdünstung erfolgen kann, und bestreue ihn, solange er noch warm, mit Puderzucker.

Den für den Blechkuchen bestimmten Teig lege man auf ein mit Mehl überstreutes Kuchenbrett, bestreue seine zu rollende Oberfläche ebenfalls fein mit Mehl und rolle ihn solange aus, bis er die für das Blech passende Größe und Dicke erhalten, wobei man immer wieder etwas Mehl sowohl unter wie auch auf den Teig streuen muß, weil er sonst an Brett und Rollholz hängen bleibt. Auch wenn man Teigmassen voneinander trennen will, muß das Messer vorher stets in Mehl getaucht werden, ebenso auch die die Oberfläche des Teiges glättende Hand, um ein Hängenbleiben des Teiges zu vermeiden. Das gilt auch für die zum Ausstechen benutzten Gläser, Blechformen 2c.

Jedes Backwerk ist leicht geneigt, den es umgebenden Geruch anzunehmen, der dann den Geschmack des Gebäckes oftmals ungünstig beeinflußt. Deshalb vergesse man niemals den Bratofen vor Benutzung gründlich zu lüften und zu säubern.

Viele Hausfrauen sind der Ansicht, der Hefekuchen ließe sich nicht aufheben. Und doch ist dieses ein Leichtes. Man stelle den Kuchen auf ein Holzbrett, stülpe die Form darüber und er bleibt längere Zeit tadellos frisch. Auch ein gut schließender irdener Topf tut die gleichen Dienste.

Mögen meine Ausführungen dazu beitragen, dem schmackhaften, bekömmlichen und billigen Hefegebäck denjenigen bevorzugten Platz im Haushalte zu verschaffen, der ihm mit Fug und Recht gebührt.

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg