Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Visual Library

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Paula Grässer 65.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Haushaltungs-Buch.

Als Manuscript gedruckt.

Freiburg i. Br.
Druck von J. Lauber.
1897.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

aK

115 E 573

Nachdruck wird nach § 18 des Preßgesetzes gerichtlich verfolgt.

Inhalts-Verzeichniß.

Seite

Junges u. altes Geflügel.

Die Gans 1
Die Enten 1
Junge Hühner und Hähne . . 1
Kapaunen 1
Junge Tauben 2
Fasan 2
Junge Puter oder Truthahn . 2
Junge Rebhühner 2

Wildpret.

Hasen 3
Wildschwein 3
Reh 3
Hirsch 3

Fische, Austern, Krebse etc. 4

Eßzeit der Fische 6
Krebse zu tödten 9
Aal zu tödten 9

Die Küche.

Das Spülen des Geschirres . 11
Die Köchin 13
Die Behandlung des Feuers . 15
Das Wasser 16

Die Mahlzeiten.

Der Speisetisch 17
Zubereitungen des Familientisches 17
Das Auftragen der Speisen . 18
Das Bedienen bei Tische . . 19

Nährwerth d. Lebensmittel 20

Einkaufen d. Lebensmittel

Brod 22
Milch 23
Fleisch 23
Butter 24
Eier 24

Seite

Kartoffeln 24
Gemüse 25
Obst 25

Aufbewahren der Lebensmittel.

Zubereitung der Fette . . . 29
Vorbemerkungen 30

I. Suppen.

Fleischsuppen 31
Bouillon 32
Brodsuppen 32
Griessuppe 33
Sago „ 33
Gersten „ 33
Reis „ 34
Hafergrützsuppe 34
Grünkern „ 34
Erbsen „ 34
Kartoffel „ 35
Baumwoll „ 35
Einlauf „ 35
Knöpfle „ 35
Butterknöpflesuppe 36
Leberknöpfle „ 36
Markknöpfle „ 36
Omelette „ 37

Fastensuppen

[illegible]suppe 37
Chokoladesuppe 38
Geröstete Griessuppe 38
„ Brodsuppe 38
Milchsuppe 38
Rahm „ 38
Wein 39
Biscuit „ 39
Butterknöpfle in die Suppe . . 40

Seite
Geriebene Eiergerstensuppe . . 40
Eierklöße in Suppen 40
Gestandene Eiersuppe 40
Gebackene Erbsensuppe . . . 40
Französische Suppe 41
Kaisersuppe 41
Kaisersöpperl 41
Kalbfleischsuppe 42
Kartoffelsuppe 42
Leberreis „ 42
Mehlmokerl 42
Ochsenschweissuppe 43
Schildkröten „ 43
Schwamm „ 43
Schwemmklößchen 44
Weinsuppe 44
Wienersuppe 44
Tomatensuppe 44

II. Fleischspeisen.

Gekochtes Ochsen- u. Rindfleisch 45
Gebeizter Rindsbraten . . . 46
„ Lummelbraten . . . 47
Beefsteaks 48
Kalbsbraten 48
„ koteletten 49
„ schnitten 50
Gefüllte Kalbsbrust 50
Kalbfleischröllchen 50
Eingemachtes Kalbfleisch . . . 51
Kalbsroulade 51
Gebeiztes Kalbfleisch 52
Kalbsnieren und -leber . . . 53
Leberknöpfle 53
Kalbsleberschnitten 53
Hammelsbraten 54
„ koteletten 54

Schweinefleisch

Schinken 54
Gebackener Schinken 55
Schweinebraten 55
„ koteletten . . . [illegible]
Abgekochtes Schweinefleisch . [illegible]
Sulz von „ . . 56
Schweinefleisch zu beizen und zu räuchern 56
Reh und Hasenfleisch zu bereiten 57
Wildpret in brauner Sauce . 58
Gebratene jg. Hühner u. Hahnen 59
Eingemachte junge Hühner . . 59
Gebratene Tauben 60
Eingemachte Tauben 60
Gebratene Enten 60
Gedämpfte „ 60
Gebratene Gans 61
Gedämpfte „ 61

Vermischte Fleischzubereitungen.

Koteletten von Kalb- und Schweinefleisch 62
Hackbraten 62
Fleischreste von Geflügel, Kalb- u. Rindfleisch gut zu verwenden 63
Kalter Aufschnitt v. Fleischresten 63
Fleischreste in der Sauce . . 63
Eiersauce zu Fleischresten . . 63
Gebackenes Kalbshirn . . . 64
Hirnschnitten 64
Ochsenzunge 64
Aspick oder Gelée 65
Beefsteaks von gehacktem Fleisch 65
Kalte Fleischschüssel 66
Große gedämpfte Gansleber . . 66
Gansleberpudding 66
Gansleberterrine 67
Geflügel in Mayonnaise . . . 68
Goulasch 68
Ungarische Goulasch 68
Wiener „ 68
Französische „ 68
Füllung der Hahnen 69
Hahnenragout 69
Hammelskotelette auf Matrosenart 69
Hammelsragout 70
Gebeizter Hase 70
Aufgezogenes Hirn 70
Gefüllter Kalbsbraten . . 71
Gebackene „ brust 71
„ „ „ andere Art . 71
Gefüllte „ „ 71
„ „ „ zum Kaltessen 72
Vom Kalbfleisch 72
Kalbfleisch in einer Rahmsauce . 72
„ vögel 73
Kalbskopf à la tortue . . . 73
Auflauf von Kalbsmilchen . . 73
Kalbsroulade zum Kaltessen . 74
Godiwoklöße 74
Gute Klöße 74
Pommer'sche Klöße 75
Koteletten in Schnee 75

Seite
Gefüllter Krautskopf 75
Lummel 76
Gefüllter Lummel 76
Gespickter „ 76
Andere Art „ 77
Lummel mit Sardellen . . . 77
Ochsenbraten 77
Ochsenzunge in einer Lachssauce 78
Ochsenzunge wie Wild zu bereiten 78
Pastete 78
„ 79
Gefüllte Pastete mit Gelée . . 79
Füllung für Pastetchen . . . 80
Fülle zu Kräpfchen u. Pasteten . 80
Pickelsteiner 80
Hamburger Rauchfleisch . . . 81
Rehbraten 81
Serbisches Reisfleisch 81
Polnischer Rinderbraten . . . 81
Rindskotelett 82
Falscher Salm 82
Schinkenspeise 83
Burgunder Schinken 83
Schinken mit Wein 83
Spanisch Frico 84
Zungenragout 84

III. Fischspeisen.

Fische gebacken 85
„ in der Sauce 85
„ mit Rahmsauce . . . 86
„ blau abgesotten . . . 86
Schellfische 87
Stockfische zu wässern . . . 87
Kochen des Stockfisches . . . 88
Häringe 88
Häringbutter 88
Felchen zu braten 89
Fisch-Coquilles 89
Blau abgesottene Forellen . . 89
Gebackene „ . . . 90
Gebratene „ . . . 90
Forellen in einer Sauce . . . 90
Gedämpfter Hecht 90
Gefüllter „ 91
Gespickter „ 91
Hecht oder Barben mit Petersilie 92
„ mit Sardellen 92
„ „ weißer Sauce . . . 93
Gebackener Karpfen 93
Gefüllter „ 93
Seite
Marinirter Karpfen 94
Lachs, abgeschmelzt 94
„ im Ofen gebraten . . 94
Salm mit Kräutersauce . . 95
Schellfische und Turbot . . 95
Schellfischkoteletten 96
Soles 96
Abgekochter Stockfisch . . . 96
Gefüllter „ . . . 97
Fricassirte Frösche 97
Gedämpfte „ 98

Würste.

Bratwürste 98
Leber „ 99
Blut „ 99

Sauce, Senf, Salzlack ꝛc.

Grand Jus (Grand Schü) . 100
Fleischglasur 100
Indische Sauce 100
Kapernsauce 101
Mayonnaise 101
Eine pikante Sauce 101
Remolade 102
Wildpretsauce 102
Kräuteressig 102
Salzlack 103
„ zu vier Schinken . . 103
Einen feinen dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten 103

IV. Gemüse.

Blumenkohl 105
Rosenkohl 106
Gelbe Rüben 106
Grüne Erbsen 107
Spinat 107
Spargeln 108
Kohlraben 108
Weißkraut 109
Wirsingkraut 109
Rothkraut 110
Baierisches Kraut 110
Sauerkraut 111
Zuckererbsen 112
Grüne Bohnen 112
Eingemachte Bohnen . . . 112
Weiße Rüben 112
Körbelrübchen 113
Schwarzwurzeln 113

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seite

Hülsenfrüchte.

Dürre Erbsen 113
Erbsenbrei 114
Linsen 114
Dürre Bohnen 114

Kartoffelspeisen.

Salzkartoffeln 115
Kartoffeln in der Schale . . 115
Gebratene Kartoffeln . . . 116
Verdämpfte „ 116
Kartoffelschnitze 116
Rahmkartoffeln 117
Kartoffelbrei 117
„ auflauf 118
„ klöße 118
„ auflauf mit Schinken . 118
„ schnee 119

V. Salat.

Kopfsalat 120
Lattichsalat 120
Feld „ 121
Endiviensalat 121
Gurken „ 121
Rother Rübensalat 121
Kressensalat 122
Grüner Bohnensalat 122
Kartoffelsalat 122
Rettig „ 123
Geriebener Rettigsalat . . . 123
Sellerie- und Lauchsalat . . 123
Häringsalat 123
Eier „ 124
Roher Meerrettigsalat . . . 124

VI. Gekochtes Obst.

Apfelcompot 125
„ mus 126
Gekochte Birnen 126
Zwetschgencompot 126
Kirschen 126
Erdbeerencompot 126
Himbeer-, Brombeer- u. Heidelbeercompot 126
Gedörrte Zwetschgen 126
„ Aepfel oder Birnen . 127

VII. Mehlspeisen.

Knöpfle 128
Gebratene Knöpfle 128
Nudeln 129
Nudelauflauf 129

Seite

Knöpfleauflauf 130
Griesknöpfle 130
Gebratene Griesknöpfle . . . 130
Schinkennudeln 130
Dampf „ 131
Kartoffel „ 131
„ klöße 131
Brod „ 132
Rahmstrudel 132
Pfannkuchen 133
Omeletten 134
Französische Omeletten . . . 134
Mehlschmarren 134
Gebackene Brodschnitten . . 135
Goldschnitten 135
Gefüllte Flädlein sg. Maultaschen 135
„ Brödchen 136
Karthäuserbrödchen 136
Hefeküchlein 136
Apfelküchle 137
Küchle von gebrühtem Teige . 137
Blitzauf 138
Sträuble 138
Brodauflauf sog. Bettelmann . 138
Käseauflauf 139
Makaroni 139
„ mit Käse 139

Reisspeisen.

Reis mit Aepfel 140
„ kuchen 140
„ als Gemüse 140
„ gemüse als Fastenspeise . 141
„ auflauf 141

Eierspeisen.

Gekochte Eier 142
Gebackene „ 142
Groß-Eier 142
Gefüllte Eier 143
Verlorene „ 143
Rühr-Eier 143
Aufgezogene Eier 144
Eierkäse 144

Pudding.

Brodpudding 145
Zwiebackpudding 145
Griesmehlpudding 145
Apfelauflauf 146
Feiner Apfelauflauf 146
Apfelschaum 147
„ strudel 147

Seite
Gebrühter Auflauf 147
Omelette sufflé 148
Rahmauflauf 148
Sauer-Rahmauflauf . . . 148
Auflauf 148

VIII. Kuchen.

Gesundheitskuchen 149
Kaffee „ 149
Pot „ 150
Gugelhopf 150
„ anderer Art . . . 150
Hefenkranz 150
Oelkuchen 151
Gugelhopf 151
Gerührter Gugelhopf . . . 151
Abgetriebener Gugelhopf . . 152
Natrongugelhopf 152
Ausgewallte Küchlein . . . 153
Hefenküchle 153
Kartoffelküchle 153
Natron „ 153
Ofen „ 154

IX. Pasteten

Butterpasteten 155
Fülle zu den Pasteten . . . 155
Gerührte Pasteten 155
Pastetenteig zu Eisen . . . 155
Teig zu Timbalpasteten . . 156

Waffeln.

Hefenwaffeln 156
Zimmtwaffeln 156
Waffeln 156

Verschiedenes.

Buttergebäck 157
Gebrühter Teig 157
Guter Hefenkranz 157
Hipple 158
Hippen 158
Hirnschnitten 158
Kartoffelklößchen in Schmalz zu backen 158
Kartoffelknöpfle 159
„ omelette 159
Kastanien zu glasiren . . . 159
Aufgezogene Ochsenaugen . . 159
Pfitzauf 160
Plätzchen (ohne Schinken) . . 160
Punschkrapfen 160
Seite
Rädelgebackenes 160
Rahmstrudel 161
Sauer-Rahmwürstlein . . . 161
Rothe Grütze 161
Sardellenbrödchen 161
Schneeballen 162
„ (sehr gut) . . 162
Semmelklöße 162
Strudelteig 163
Wiener Krapfen 163
Abgeschlagener Bund . . . 164

X. Crême.

Milchcrême 165
Rahm „ 165
Chocoladecrême 165
Kaffee „ 165
Rahmschnee 166
Weinsauce 166
Milch „ 166
Buttersauce 167
Braune oder Schalottensauce . 167
Tomatensauce 167
Meerrettigsauce 168
Häring „ 168
Apfelsulz 168
Arakcrême 168
Biscuitcrême 168
Charlotte Russe 169
Chaudeau-sauce 170
Chocoladecrême 170
Gestürzte Chocoladecrême . . 170
Chocoladefisch 171
Citronencrême 171
Englisch Crême 171
Erdbeercrême 171
Gebrannte Crême 172
Hagenbuttenmarkschaum . . 172
Haselnußgefrorenes 172
Süßes Hühnernest 173
Kaffeespeise 174
Kalte Mandelcrême 174
Marasquinocrême 174
Milchcrême 175
Eine schöne polnische Crême . 175
Russische Crême (kalte Gelée) 175
„ „ 175
„ „ von Citronen 176
Vanillecrême 176
„ eis 176
Westpreußische kalte Speise . 177

Seite

XI. Pudding.

Apfelpudding (kleiner) . . . 177
Chocoladepudding 178
„ „ gekocht . . 178
Diplomat „ 178
Fernländer „ 178
Flum „ 179
Gebackener Pudding 179
Gansleberpudding 180
Kabinets „ 180
Kartoffel „ 180
Kasseler Pudding 180
Maispudding 181
Maizenapudding 181
Kalter Mandelpudding . . . 181
Pudding 182
Schwarzbrodpudding . . . 182
Spinat „ 182

XII. Torten.

Geschlagene Biscuittorte . . 183
Chocoladetorte 183
Gelbe Rübentorte 183
Haselnuß „ 183
Jäger „ 184
Knüppel „ 184
Linzer Torte ohne Mandeln . 184
Abgerührte Linzer Torte . . 185
Linzer Torte 185
Flache Linzer Torte 186
Linzer Torte 186
Feine Linzer Torte, sehr gut . 186
Louisentorte 186
Wiener Mandeltorte . . . 186
Torte mit Mandelkranz . . 187
Makronentorte 187
Punsch „ 188
Sand „ 188
Schweizer „ 188
Schwarzbrodtorte 189
Zwieback „ 189
Knüppel „ 190

XIII. Törtchen.

Biscuittörtchen 191
Brod „ 191
Crême „ 191
„ „ (sehr gut) . . 192
„ „ 192
Frankfurter Törtchen 192
Mandeltörtchen 192
Meringentörtchen 193

Seite

Rahmtörtchen 193
Sand „ 194
Törtchen 194

XIV. Confect.

a. Biscuit.

Butterbiscuit 195
Finger „ 196
Geschnittene Biscuit 196
Reisbiscuit 196
Hafermehlbiscuit 196
Madeleine de Commercy, franz. Biscuit 196
Biscuitroulades 196

b. Bretzeln.

Badenweiler Bretzeln . . . 197
Englische „ . . . 197
Mainzer „ . . . 197
Theebretzeln 198

c. Brod.

Anisbrödchen 198
Sehr gute Anisbrödchen . . 198
Bairisch Brod 198
Bauernbrod 199
Belgrader Brod 199
Die hohen Brödlein 199
Chocoladebrödlein 199
Citronenbrod 199
Emmybrödchen 200
Haselnußbrod 200
Herzogbrod 200
Kleienbrod 200
Magenbrod 201
Mandelbrödchen 201
Parisien (Pariser Brödchen) . 201
Pomeranzenbrod 201
Langes Pomeranzenbrod . . 202
Schwabenbrod 202
Vanillebrödchen 202
Zimmt „ 202

d. Confect.

Anisconfect 203
Chocoladeconfect 203
Confect 203
„ an Christbaum . . . 204
Gutes Confect 204
Nußconfect 204

e. Lebkuchen.

Basler Lebkuchen 204
Gute braune oder Lebkuchen . 205

Seite
Honiglebkuchen 205
„ kuchenteig 206

f. Leckerle.

Basler Leckerle (sehr gut) . . 206
Aechte Basler Leckerle . . . 207
Belgrader Leckerle 207
„ „ andere Art . 207
Butterleckerle 207
Haselnußleckerle 208
Hercynen „ 208
Kloster „ 208
Leckerle 208
Zuckerleckerle 208

g. Makronen.

Chocolademakronen 209
Gries „ 209
Makronen 209

h. Schnitten.

Frankfurter Schnitten . . . 210
Glasirte Gewürzschnitten . . 210
Gleichschwer-Schnitten . . . 210
Kaiserschnitten 210
Mandelschnitten 210
Sandteigschnitten 211
Schweizer Schnitten 211
Studentenschnitten 211
Sultan „ 211
Tresenet „ 212
Ulmer Schnitten 212

i. Stollen.

Christstollen 212
Mandelstollen 213
Rosinen „ 214

k. Verschiedenes.

Selbstbereitung von Chocolade-tafeln 214
Chocoladebuserle 214
„ halbmonde 214
„ muscheln 214
„ ringe 215
Croquante. Aufsatz . . . 215
Gebackene Fingerle 215
Fleming 215
Haselnußlaibchen 215
Hercynerle 216
Hirschhörnlein 216
Karthäuserringe 216
Katharinenstern 216
Katzenzungen 217

Seite
Kleine Kringel 217
Elsäßer Küchle 217
Mailänderle 217
Mandelbogen 218
„ kränze 218
„ nacken 218
„ nüsse 218
Mandeln, gebackene 219
Meringuage 219
Non plus ultra 219
Pfeffernüsse 219
Propheten 220
Schwäbische S 220
S 220
Springerle 220
Vanillestängele 221
„ stern 221
Weingebäck 221
Wickelkuchen 221
Cibebenlaib 222
Zimmtstern 222

Nachträge zu a—k.

Schweizer Brod 222
Basler Leckerle 223
Weiße Lebkuchen 223
Tiroler Brödle 223
Schweizer Brödle 223
Leckerle 223

XV. Eingemachte Früchte.

Bemerkung 225
Johannisbeerengelée 226
„ 226
Himbeeren „ 226
Quittenäpfel „ 226
Birnen „ 226
Aprikosenmarmelade oder Con-fiture 227
Eingekochte Aprikosen . . . 227
Zwetschgenconfiture 227
Billige Zwetschgenmarmelade . 227
Johannisbeeren (eingekocht) . 228
Himbeeren 228
Brombeeren 228
Heidelbeeren 228
Preißelbeeren 229
Kirschen 229
Stachelbeeren 229
Erdbeeren 230
Birnen in Zucker 230
Zwetschgen in Essig 230

Seite
Kirschen 231
Preißelbeeren 231
Kürbis in Essig 231
Mirabellen in Essig 232
Quittenäpfel oder -birnen in Essig 232
Obst in Gläser einzumachen . 232
„ ohne Zucker einzumachen . 233
„ in Büchsen „ . 233
Himbeer- und Brombeersaft . 233
Johannisbeerliqueur 234
Gurken in Essig 234

Eingemachte Gemüse.

Sauerkraut 234
Weiße, saure Rüben . . . 235
Bohnen 235
Grüne Erbsen 235
Zwiebelchen 236
Gemüse in Büchsen einzumachen 236
Grüne Erbsen in Büchsen . . 237
„ Bohnen „ „ . . 237
Apfelgelée 238
Aprikosen 238
Birnen in Dunst 238
„ „ Essig 238
„ „ Senf 239
„ „ Zucker 239
Rothe Birnen 240
Weiße „ in Essig u. Zucker 240
Bohnen in Senf 240
Grüne Erbsen in Salz . . . 240
Erdbeeren in Zucker einzumachen 241
Erdbeerliqueur 241
Gurken in Essig und Zucker . 241
„ oder Bohnen in Senf . 242
Salzgurken 242
Heidelbeeren in Essig . . . 242
„ „ Zucker . . . 242
Johannisbeergelée 243
Kirschen in Essig 243
Kirschenliqueur 243
Kürbis in Zucker 243
Mandelliqueur 244
Mirabellen in Dunst . . . 244
„ „ Essig . . . 244
Marmelade von Mirabellen . 244
Nußwasser 245
Orangenliqueur 245
Pfirsiche und Aprikosen mit Arak oder Kirschwasser einzukochen 245
Guter Pomeranzenschalensyrup 246

Seite
Preißelbeeren einzukochen . . 246
„ mit Aepfeln einzukochen 246
Preißelbeergelée zum Verzieren kalter, süßer Speisen . . . 247
Quitten 247
„ käse 247
„ liqueur 248
„ schnitze 248
Reineclauden, grün in Dunst . 249
Stachelbeerwein 249
Eingekochte Tomaten . . . 250
Trauben einzumachen . . . 250
Eingekochte Traubenbeeren . . 251
„ (andere Art) . . 251
Zwetschgen 251
„ in Essig 252
„ „ „ und Dunst . 252
„ ohne Stein in Essig und Zucker 252
Compot von frischen Zwetschgen 253
Gewöhnliches Zwetschgenmus . 253
Zwiebeln in Essig 254
Süße Riesengurken 254
Gefüllte Tomaten 254

XVI. Getränke für Kranke.

Eierwein 256
Eierbier 256
Glühwein 256
Pfeffermünztrank 256
Thee für Kranke zu bereiten . 257
Mandelmilch 257

XVII. Verschiedenes.

Obst zu dörren.

Zwetschgen 258
Mirabellen 258
Aepfel 259
Birnen 259
Vorzügliches Fett 259
Weicher Käs zum Frischessen . 259
Verzierte Butter 260
Monatrettige als Röschen . . 260
Trauben aus Kirschen . . . 260
Getrocknete, gelbe Rüben . . 260
Gebrannte Zwiebeln zum Färben der Fleischbrühe 260

XVIII. Speisenkarte.

Mittagessen 262
Fastenspeisen für den Mittagstisch 270
Nachtessen 270

Seite

Anhang.

Die Kleidung.

Das Einkaufen der Kleider . 273
„ Ausbessern „ „ . 274
„ Reinhalten „ „ . 275
„ Aufbewahren „ „ . 277
Das Reinhalten u. Aufbewahren der Schuhe 278

Die Wäsche.

Die Behandlung der schmutzigen Wäsche 279
Das Aufheben und Aufbewahren der reinen Wäsche . . . 280
Behandlung der Weißwäsche . 280
Das Kochen der Wäsche . . 281
Behandlung der Küchenwäsche . 282
Das Entfernen der Flecken aus der Weißwäsche 282
Bleichen der Wäsche 283
Behandlung der farbigen Wäsche 283
Aufhängen und Trocknen der Wäsche 285
Zusammenlegen und Bügeln der Wäsche 285
Stärken der Wäsche 285
Gekochte Stärke 286

Allgemeine Krankenpflege.

Behandlung der leichten und schweren äußerl. Verletzungen 287
Verhalten bei Ohnmachten und Bewußtlosigkeit 289
Verhalten bei herannahenden Krankheiten 290
Die Luft im Krankenzimmer . 291
Beseitigung der die Luft verderbenden Einflüsse . . . 291
Zuführen frischer Luft . . . 292
Das Licht 294
Die Wärme, Temperatur im Krankenzimmer 295
Reinlichkeit und Ordnung im Krankenzimmer 295
Reinlichkeitspflege des Kranken 296
Das Krankenbett 296
Speisen u. Getränke des Kranken 298
Die kühlenden, beruhigenden Getränke des Kranken . . . 301
Schleimige Getränke 301
Stärkende, belebende, nährende Getränke 301
Bei Wiedergenesung 302
Hilfeleistungen bei eintretendem Schweiße 302
Hilfeleistung bei Stuhlentleerung 304
„ „ Lungenauswurf 304

Die Bäder.

Eintheilung derselben . . . 304
Waschungen 308
Von den kalten Umschlägen . 308
Warme, flüssige Umschläge . 309
„ Breiumschläge . . . 310
Die Einreibungen 311
Kräuterkissen 312
Senfteig 313
Das spanische Fliegenpflaster . 314
Trockene, äußere Erwärmungsmittel 315
Einspritzungen in den Mund . 315
Pinseln und Gurgeln . . . 316
Einspritzungen in die Ohren . 317
Hilfeleistungen bei Operationen 317
Das Verbinden der Wunden . 318
Vom Durchliegen 318
„ Eingeben der Arzneien . 319
Eingeben der Tränkchen . . 319
„ „ Tropfen . . . 320
„ „ Pulver . . . 320
„ „ Pillen 320
Theeaufgüsse 320
Krankenbericht 320
Zeichen der Gefährlichkeit der Krankheit oder des herannahenden Todes 321
Den nahen Tod verkünden . 322
Sorgfalt für Sterbende u. Todte 322
Vorsichtsmaßregeln gegen Ansteckung 323

Gartenbau.

Bemerkungen 324
Der Nutzen eines Gemüsegartens 325
Die Lage „ „ „ 325
Die Beschaffenheit des Bodens 325
Umarbeiten und Düngen . . 326
Eintheilung der Beete . . . 326
Das Säen 326
Das Versetzen der Pflanzen . 327
Das Begießen „ „ . 327

	Seite
Das Hacken	328
Das Jäten und Entfernen des Unkrautes	328
Vom Mistbeet	329
Gemüsebau im Einzelnen.	
Blumenkohl	330
Wirsing	330
Rosenkohl	331
Kraut- oder Kopfkohl	331
Rothkraut	332
Krauskohl	332
Schnitt- oder Frühlingskohl	332
Winterkraut	333
Rübensorten.	
Oberkohlraben	333
Unter „	333
Gelbe Rüben oder Karotten	334
Kerbelrüben	334
Rothe Rüben oder Rahnen	334
Verschiedenes.	
Schwarzwurzeln	335
Sellerie	335
Lauch	335
Petersilie	335
Schnittlauch	336
Zwiebeln	336
Schalottenzwiebeln	336
Monatrettige	336
Rettige	337
Meerrettig	337
Spargeln	337
Gurken	338
Kürbis	338
Spinat	338
Gartenmelde oder Butterkraut	339
Mangoldkraut	339
Stangenbohnen	339
Buschbohnen	339
Zuckererbsen	339
Brockelerbsen	340
Erdbeeren	340
Basilikum	340
Beretsch	340
Dill	340
Estragon	340
Fenchel	340
Majoran	340
Pfeffermünz	341
Tomaten oder Liebesäpfel	341
Salatsorten.	
Kopfsalat	341
Wintersalat	341
Pflücksalat oder Lattich	342
Sommerendivie	342
Winter „	342
Gartenkresse	342
Das Pickiren der Pflanzen	343

Junges und altes Geflügel.

Die Gans.

Die Füße und der Schnabel sind bei der jungen Gans hellgelb und wenn man den Kopf der jungen Gans auflegt, muß man ohne besondere Kraftanstrengung den Oberschnabel durchbrechen können, ebenso muß sich die Gurgel unten am Halse mit 2 Fingern leicht zerdrücken lassen. Bei der alten Gans sind die Füße und der Schnabel rothgelb.

Die Enten

haben dieselben Erkennungszeichen wie die Gänse.

Junge Hühner und Hähne.

Brathähne haben ganz glatte Füße ohne jeglichen Auswuchs, der Afterknochen ist weich und läßt sich ohne Kraftanstrengung mit 2 Fingern eindrücken. Später bekommen sie an den Füßen erbsengroße Auswüchse, die allmählig zu Sporen auswachsen.

Kapaunen

sind die in den ersten 12 Wochen verschnittenen jungen Hähnchen, die dann sehr mildes, weißes und fettes Fleisch bekommen, was hoch geschätzt ist. Zum Braten darf der Kapaun nicht über 1 Jahr alt sein und hat dieselben Erkennungszeichen wie „Junge Hähne".

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Junge Tauben,

die sich zum Braten am besten eignen, haben weiße Haut, helle Füße und dicken Schnabel, unter den Flügeln sind sie dann noch etwas stoppelich, d. h. die Federn sind dort noch nicht ganz ausgewachsen. Alte Tauben haben dunkelrothe Beine, dünneren Schnabel und eine blaurothe Haut.

Fasan.

Beim Fasan mißtraue man dem schönen bunten glänzenden Gefieder und wähle lieber den unscheinbaren, der sich leicht rupfen läßt.

Junge Puter oder Truthahn.

Beim jungen Puter oder Truthahn ist die schuppenartige Haut an den Beinen weich und feucht, von grau weißlicher oder grau bläulicher Farbe. Beim alten Puter ist die Haut an den Beinen röthlich, trocken und hornartig.

Junge Rebhühner.

Die ganz jungen Rebhühner haben hellgelbe Füße und geraden Schnabel, später werden die Füße orangegelb, in dieser Zeit sind sie am besten zum Braten. Bei alten Rebhühnern ist der Schnabel stark gebogen und die Füße sind graublau.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wildpret.

Hasen.

Beim jungen Hasen müssen sich die Rippchen leicht durchbrechen und ebenso leicht die Ohren einreißen lassen, was sich auch prüfen läßt, so lange der Hase noch im Felle hängt. Beim alten Hasen sind die Rippen harte ausgewachsene Knochen.

Wildschwein.

Wildschwein wird bis zum 15. Monat Frischling genannt. Das Fleisch hat eine schöne rosa Farbe, auch das Fett darauf sieht röthlich aus; bei älteren Thieren wird das Fleisch dunkler.

Reh.

Das Reh ist zu allen Zeiten gut, wenn es geschossen werden darf. Die Schonzeit für die Rehböcke ist März und April, in welcher Zeit überhaupt kein Rehfleisch zum Verkauf ausgeboten werden darf. Weibliche Rehe (Ricken) dürfen nur im November und December geschossen werden.

Hirsch.

Der Hirsch, die Jagd darauf (in den Wintermonaten) gehört zur hohen Jagd. Die Hirschkuh heißt während der ersten sechs Monate Wildkalb, bis zum zweiten Jahre Schmalthier, später Altthier.

Fische, Austern, Krebse etc.

Da Fische leichter als andere Fleischarten in Verwesung übergehen, so müssen dieselben vor dem Gebrauche frisch geschlachtet sein. Gegenwärtig, wo viele getödtete See- und Süßwasserfische auf den Markt gebracht werden, achte man darauf, daß sie keinen üblen Geruch haben, das Fleisch muß fest, die Augen klar und die Schuppen glänzend sein. Die frischrothen Kiemen sind nicht immer sichere Erkennungszeichen für die Frische der Fische, da solche oft in betrügerischer Weise gefärbt sind.

Nicht in jeder Jahreszeit sind die Fische gleich wohlschmeckend, besonders während der Laichzeit ist das Fleisch ungenießbar und widerlich. Es ist deshalb wichtig, die „Laichzeit der Fische" zu wissen. Erfahrungsgemäß sind die verschiedenen Fischsorten in nachstehend angegebenen Monaten am schmackhaftesten.

Der Aal (Laichzeit unbekannt) ist im ganzen Jahre gut, am fettesten ist er in den Monaten October bis April.

Austern. Die Austernsaison beginnt im October und dauert bis zum Frühjahr.

Die Barbe laicht im Mai und Juni, in der Zeit ist sie schädlich, zum Genuß nicht tauglich.

Der Bars ist mit Ausnahme der Laichzeit (März und April) das ganze Jahr wohlschmeckend, am besten vom September bis Januar.

Brasse oder Brachse laicht im Mai und Juni, am wohlschmeckendsten ist sie im März und April.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Caviar, d. i. der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen und andern größeren Seefischen, ist das ganze Jahr zu haben, doch nur gut in den Wintermonaten.

Die Forelle (Laichzeit November und December) kann das ganze Jahr verspeist werden, am fettesten und schmackhaftesten ist sie in den Monaten Mai bis August.

Der Hecht laicht im März und April, am feinsten im Geschmack ist er vom September bis Ende Januar.

Hummer oder Seekrebs. Die Hummersaison beginnt im April und dauert bis Ende October.

Karausche wird außer der Laichzeit (Mai bis Juli) das ganze Jahr hindurch gegessen.

Karpfen, die Laichzeit ist vom April bis Juni, am besten schmecken sie vom October bis März.

Krebs. Das Fleisch der Krebse ist in den Sommermonaten, vom Mai bis Ende August, am zartesten und wohlschmeckendsten; in den Wintermonaten, wo sie wenig Nahrung finden, magern sie ab, ihr Fleisch verliert sehr an Wohlgeschmack.

Lachs oder Salm wird auch während der Laichzeit, die im Mai und Juni stattfindet, verspeist.

Der Maifisch ist ein Seefisch, welcher während der Laichzeit in den Monaten Mai und Juni die Flüsse hinaufgeht und in dieser Zeit gefangen wird.

Makrele (Laichzeit im Juni und Juli) ist am wohlschmeckendsten im April und Mai.

Quappe oder Aalraupe schmeckt vom Mai bis December sehr gut, Laichzeit ist März und April.

Die Schleie laicht im Juni, kann aber das ganze Jahr verspeist werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Schollen oder Butten haben sehr zarte Schuppen und gutes Fleisch, am wohlschmeckendsten sind sie in den Monaten April bis September.

Schellfisch wird das ganze Jahr gefangen, ebenso

Die Seezunge, beide sind aber nur gut, wenn man sie sehr frisch erhält, am besten in den Wintermonaten.

Steinbutt oder Tarbutt ist der am meisten geschätzte unter allen Plattfischen, am wohlschmeckendsten ist er in den Monaten April bis September.

Stinte schmecken in den Sommermonaten am besten, die Laichzeit ist im Frühjahr.

Wels sollte im Mai und Juni, während der Laichzeit, nicht verspeist werden, die übrige Zeit ist er gleichmäßig wohlschmeckend.

Zander oder Sandart ißt man das ganze Jahr, mit Ausnahme der Laichzeit vom März bis Mai.

Eßzeit der Fischsorten ꝛc. nach Monaten zusammengestellt.

Januar.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

Februar.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

März.

Aal, Austern, Barbe, Brasse, Caviar, Forelle, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels.

April.

Aal, Austern, Barbe, Brasse, Caviar, Forelle, Hummer, Karausche, Krebs, Lachs, Makrele, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels.

Mai.

Aal, Bars, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Krebs, Lachs, Maifisch, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt.

Juni.

Aal, Bars, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Krebs, Lachs, Maifisch, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Zander.

Juli.

Aal, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karpfen, Krebs, Lachs, Quappe, Schellfische, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

August.

Aal, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

September.

Aal, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele,

Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

October.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

November.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

December.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Krebse zu tödten.

Um die Krebse schnell zu tödten, muß das Wasser, worin sie gekocht werden sollen, in vollem Brausen sein. Dann thut man von den gewaschenen Krebsen so viel hinein, daß das Wasser nicht unter den Siedepunkt abgekühlt wird und sehr schnell wieder zum Kochen kommt. Auf diese Weise gibt man die Krebse in Parthien in das kochende Wasser und kocht sie so lange (etwa 10 Minuten) bis sie die bekannte rothe Farbe angenommen haben. Zur Erhöhung der schönen rothen Farbe empfiehlt es sich, wenn man die Krebse vom Feuer nimmt, ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin man die Krebse kochte, abzukühlen.

Es ist eine Grausamkeit, Krebse mit kaltem Wasser zum Feuer zu stellen und sie eines martervollen Todes sterben zu lassen; ebenso grausam ist es, den lebenden Krebsen die mittlere Schwanzflosse (Darm) auszuziehen, wie dies häufig geschieht.

Aal zu tödten

Um den Aal schnell zu tödten, macht man dicht unter dem Kopfe einen tiefen Einschnitt ins Rückgrat und durchschneidet den sogenannten Lebensfaden. Alsdann kann man nach Belieben dem Aal die Haut abziehen oder denselben mit der Haut kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Küche.

Dieselbe soll immer aufgeräumt sein, auch zur Zeit des Kochens; alles Küchengeräthe soll seinen bestimmten Platz haben und nach jedem Gebrauche wieder dahingestellt werden.

Das zum Spülen bestimmte Geschirr ist auf den Spültisch zu stellen.

In der Küche soll ferner die größte Reinlichkeit herrschen; Herd und Geschirre seien alle blank geputzt, die Fenster hell, sowie die Wände frei von Staub und Ruß.

Uebrig gebliebene, oder zum Kochen bestimmte Speisen, vorräthige Milch 2c. sind zuzudecken, um Ansatz von Staub zu verhüten, da dies nicht nur unappetitlich, sondern höchst ungesund ist.

Nicht blos jene Geschirre sind rein zu halten, welche bei Tische benutzt werden, sondern hauptsächlich auch die Kochgeschirre, sowie jene, welche zum Aufbewahren der Speisen bestimmt sind.

Wird letzteres vernachlässigt, so werden die Speisen einen unangenehmen Geruch bekommen, sauer und ungenießbar werden, was bei der Milch sehr leicht geschieht.

Kupfer- und Messinggeschirre ziehen leicht Grünspan, wenn sie nicht sauber geputzt und gut abgetrocknet werden. (Grünspan ist ein sehr gefährliches Gift.)

Es wäre aus diesem Grunde anzurathen, Kupfer- und Messinggeschirre aus der Küche fernzuhalten, und statt dessen Emailgeschirr, Geschirr von Eisenblech, auch irdenes Geschirr beim Kochen zu verwenden.

Speisen sollen nie in Kupfer- oder Messinggeschirren kalt gestellt oder aufbewahrt werden. Löffel von Blei dürfen beim Kochen nicht benützt werden; es müssen Löffel von Eisenblech sein.

Das Spülen des Geschirres.

Dies kann theilweise schon unter dem Kochen geschehen; man erspart sich damit Zeit und Geschirr. Hat man z. B. eine Schüssel gebraucht, so ist diese schnell gewaschen, ausgeschwenkt und abgetrocknet und steht zur weitern Benützung bereit da; ebenso Töpfe, Pfannen, Kochlöffel 2c.

Wenn es die Zeit erlaubt, so ist das gebrauchte Geschirr ordnungsmäßig auf den Spültisch hin zu stellen, ordentlich neben- nicht aufeinander, nicht so, daß beim Hinwegnehmen des Einen das Andere herunterfällt und zerbricht.

Das Wasser zum Spülen des Geschirres muß gut heiß sein, nicht zu heiß, sonst wird das Geschirr zerspringen, und in nur lauwarmem Wasser kann dasselbe nicht rein gemacht werden. In der Regel benützt man zwei Spülwasser; das Eine zum Auswaschen, das Andere zum Abschwenken des Geschirres.

Bevor das Geschirr in das Spülwasser kommt, werden mit einem Löffel alle Speisen- und Fettreste der Geschirre in ein dazu bestimmtes (gewöhnlich hölzernes) Geschirr gethan; dies wird dann zur Fütterung für Schweine und Hühner benützt. Würde das Geschirr mit diesen Speiseresten und Fetten ausgewaschen, so wird erstens das Geschirr nicht rein des fetten Wassers wegen, und zweitens geht diese Zuthat für die Ernährung der Hausthiere verloren, und muß dafür anderes Futter gekauft werden, was ohne Mühe erspart werden kann.

Man soll nur ein Stück Geschirr nach dem andern in den Spülkübel nehmen und zwar das Eßgeschirr zuerst. Gut ausgewaschen und dann abgeschwenkt wird dasselbe auf das Tropfbrett, oder in einen Korb gestellt zum Abtropfen und dann abgetrocknet. Das Porzellan soll nach dem Abtrocknen rein und glänzend aussehen.

Die Bestecke, Löffel, Gabeln und Messer, sind extra zu waschen; will man Silberbestecke, Nickel- oder Zinnlöffel schön hell haben, so reibe man dieselben tüchtig mittelst eines wollenen Läppchens, an das zuvor weiße Seife gestrichen worden ist, wasche dieses Besteck zuerst in etwas Soda, dann in gut heißem Wasser ab und reibe es mit trockenem Tuche gut ab.

Messer und Gabeln mit Holz- oder Beinheften dürfen nur bis unter die Hefte in das Wasser gestellt werden. Klinge und Zinken sind rein zu waschen und abzutrocknen; die Hefte werden blos mit feuchtem Tuche abgerieben.

Klinge und Zinken werden mit Korkpfropfen und geschabtem Putzsteine gerieben bis sie hell sind und dann mit trockenem, reinem Tuche sauber gemacht.

Messingpfannen werden nach jedem Gebrauche mit Sand und Asche hell gerieben und sehr gut ausgetrocknet.

Kupfergeschirr wird nach innen und außen mit heißem Wasser gut ausgewaschen und abgetrocknet, dann mit Essig und Kleie blank geputzt und mit trockenem Tuche abgerieben.

Der Kochherd ist täglich gut abzuwaschen und mit Sand hell zu reiben.

Der Küchentisch sollte eigentlich eine Platte von Zinkblech haben, welche leicht mit heißem Wasser und Seife geputzt werden kann. Oft hat man auch Tische von Eichen- oder Tannenholz, welche mit Sand und Seife zu putzen sind. Schäfte und Schränke sind jede Woche einmal gut ab- und auszuwaschen; sind dieselben

stark schmutzig und voll Ruß, so wird etwas Soda in das Putzwasser genommen und mit Seife gebürstet, bis Ruß und Schmutz entfernt sind. Knochen oder Speisenreste sind nicht in Schränken zu lassen, bis sie übelriechend geworden sind, weil ein solcher Geruch schwer zu entfernen ist und sich guten Speisen wieder mittheilt, welche dahin gestellt werden.

Der Küchenboden soll, wo es nöthig ist, jede Woche zweimal geputzt werden.

Zweimal im Jahre ist die Küche gründlich auszuputzen und einmal zu weißeln.

In der Küche habe man Acht, daß sich keine Mäuse einnisten. Sobald man solche bemerkt, muß man sie einfangen.

Die Köchin.

Diese ist beinahe die wichtigste Person in der Haushaltung.

Die Köchin soll reinlich sein:

1. An sich selbst, an ihrer eigenen Person,
2. In der Küche, bei der Zubereitung, beim Anrichten und Versorgen der Speisen,
3. Im Koch- und Eßgeschirre.

Hat die Köchin auch den Haushalt ganz zu besorgen, so ist die Küche für sie die Hauptsache. Von der Küche hängt größtentheils die Zufriedenheit, die Gesundheit und der Wohlstand der Familie ab.

1. Die Zufriedenheit ist da zu finden, wo zu Aller Freude die Speisen gut und sorgfältig zubereitet zu Tische gebracht werden.

Das einfachste Mittagsmahl, sollte es nur aus einer Suppe bestehen, schmeckt besser, als theuere, übelbereitete Speisen, welche nur Mißmuth und Zwistigkeiten hervorrufen und dadurch den Männern den Weg zum Wirthshaus weisen.

2. Wird die Gesundheit befördert durch Zubereitung eines einfachen, guten Tisches und dies ist von großer Wichtigkeit.

Sind die Speisen nicht genügend gekocht, zu viel oder zu wenig gesalzen; schmecken dieselben unkräftig, oder werden die Geschirre nicht reinlich gehalten, so können aus diesen angegebenen Ursachen manche unheilbare Krankheiten entstehen, welche oft lange unbemerkt bleiben.

Die Einen können eine derartige Kost ertragen, ohne daß sie an ihrer Gesundheit gestört sind; Andere werden davon krank, wenn auch nicht gleich.

3. Die sparsame, gewissenhafte Köchin rechnet „mit der Zeit, wie mit dem Gelde", wie ein Sprichwort sagt, stets den Wohlstand der Familie im Auge behaltend. Sie gibt beim Einkaufen nichts unnöthig aus, läßt nichts zu Grunde gehen und verwendet alle übrig gebliebenen Speisen zur rechten Zeit.

Das Feuer im Herd kann ebenfalls die Ausgaben verringern, wenn dasselbe in der richtigen Zeit angemacht und nach Bedarf schwächer oder stärker unterhalten wird.

Für's Erste soll alles Material in der Küche vorhanden sein, um schnell ein Feuer anmachen zu können; Spähne, dürres Holz und Kohlen. Das Essen zur richtigen Zeit hingestellt, gehört zur pünktlichen Kochart und erspart viel an Holz und Kohlen; denn wenn die Speisen zu spät auf das Feuer kommen, so soll starkes und rasches Feuern die Zeit ersetzen, wodurch viel mehr Material verbraucht und das Essen nicht gut und schmackhaft wird wie bei regelmäßiger Feuerung.

Wir wollen annehmen, man brauche zum Beispiel jeden Tag für 2 oder 3 Pfg. mehr Holz, als nöthig ist,

" " " " " " Fett " " "

" " " " " " Mehl, Gemüse "

oder man läßt durch verspätetes Nachsehen, Verschütten

u. dergl. Speisen zu Grunde gehen, so ergibt sich daraus ein Schaden:

für 1 Tag	mit 9 Pfg.
„ 1 Monat	Mk. 2.70
„ 1 Jahr	„ 32.40

Diese Berechnung ist ganz niedrig gestellt; wie würde eine solche im größern Maßstabe ausfallen?

Hat die Köchin auch Hausarbeit zu verrichten, so ist für die Küche stets eine besondere Schürze bereit zu halten, mit der keine andere Arbeit verrichtet werden darf. Dieselbe soll immer frisch und sauber sein; man vermeide deshalb das Anlehnen am Herde oder Schüttsteine, wobei immer Schmutz oder Ruß hängen bleibt. Der Köchin Hände sollen nie schmutzig aussehen; Lavoir, Seife und Handtuch dürfen in keiner Küche fehlen.

Alle Arbeiten bei der Speisenbereitung, welche mittelst des Löffels, eines Messers oder einer Gabel besorgt werden können, sind nicht mit der Hand zu verrichten. Wo Letzteres unvermeidlich ist, wie z. B. beim Bearbeiten des Teiges, sollen nur saubere Hände arbeiten. Sämmtliche Speisen sollen gut und weich gekocht oder gebraten sein, sowie in genügender Menge. Pünktliche Zubereitung der Mahlzeiten zur festgesetzten Zeit soll eine Hauptsorge der Köchin sein. Mit ruhiger Umsicht wird sie ihre Arbeiten für die Küche im Auge behalten; sie wird Tags zuvor schon für den andern Mittag denken und sich bemühen, Abwechslung in die Speisen zu bringen.

Die Behandlung des Feuers in der Küche.

Morgens wird der Herd vollständig ausgeräumt; nicht ganz verbrannte Holz- oder Kohlenstücke sind zur Wiederbenützung bei Seite zu legen; der Aschenkasten soll entleert werden.

Hierauf wird etwas Kleinholz in den Herd gelegt, mit Papier oder Spähnchen angezündet, wenn es gut

brennt größeres Holz darauf gelegt. Ist dieses in Flammen, dann kommen entsprechend Steinkohlen darauf und das Feuer wird zugedeckt. Braucht man kein starkes Feuer mehr, so legt man nur wenig Holz oder Kohlen auf.

Das Wasser,

welches zum Kochen benützt wird, soll frisch und klar sein; die Köchin vergesse nie, vor dem Anzünden des Feuers das Wasserschiff zu füllen.

Will die Köchin den Backofen im Herde benützen, so soll sie zuvor das Wasserschiff auffüllen und das Wasser während der Backzeit nicht wechseln. Letzteres vermindert die Hitze des Backofens, was dem Backen nachtheilig wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Mahlzeiten.

Ueber den „Speisezettel“ siehe bei den Kochrezepten.

Der Speisetisch

soll groß genug sein, um allen Tischgenossen hinreichend Platz zu bieten.

Darauf ist hauptsächlich bei Festessen zu achten; man sorge für genügende Plätze und richte die Einladungen darnach ein.

Zubereitungen des Familientisches.

Das Tischtuch ist regelrecht hinzulegen; dann werden so viele flache Teller und Bestecke, als es Personen sind, auf den Tisch gestellt, ebenso Servietten. Die Bestecke sind neben oder um den Teller herum zu legen und zwar nächst dem Teller die Gabel, die Zinken nach unten gekehrt; ebenso ist beim Hinlegen des Messers der schneidende Theil desselben gegen den Teller zu richten. Der Löffel wird, die innere Seite nach unten gekehrt, neben oder oben vor den Teller gelegt.

Rechts soll das Messer liegen, links die Gabel, oben vor dem Teller der Löffel.

Die Serviette wird zusammengefaltet auf den Teller gelegt; bei Festessen wird sie zierlich gefaltet, was praktisch zu erlernen ist, da das dabei übliche Verfahren sich nicht gut beschreiben läßt.

Das Brod wird auf oder in die Serviette gelegt, oder in Brodkörbchen auf den Tisch gestellt. Das Trinkglas kommt rechts zu stehen; Wein- und Wasserflaschen

haben ihren Platz oben auf dem Tische. Bei Tafel-Gedecken werden dieselben vertheilt in die Mitte des Tisches gestellt; auf je 4 Personen eine Wein- und eine Wasserflasche, ebenso die feineren Dessertweine nebst den Gläsern. Vor jeden Teller ist ein Dessertmesserchen und Kaffeelöffelchen hinzulegen. Die Suppenteller stelle man dahin, wo die Suppenschüssel zu stehen kommt.

Salz- und Pfeffergefäßchen, sowie das Senfgeschirr dürfen auf dem Tische nie fehlen; auf großen Speise-Tischen sollen mehrere derartige Gefäße, jedoch gut vertheilt, vorhanden sein.

Bei Festessen sind die Desserts, sowie die kalten Beilagen in zierlicher Weise vor dem Beginne der Mahlzeit auf den Tisch zu stellen. Pflanzen in Töpfen oder Bouquets sind bei solchen Gelegenheiten auch eine Zierde des Tisches. Dieselben können auch an einem andern, hiefür geeigneten Platze im Zimmer gut angebracht werden und so die Festfreude erhöhen.

Das Auftragen der Speisen

beginnt, sobald die Familie oder die Gäste bei einander versammelt sind.

Auf den einfachen Familentisch wird die Suppe nebst den Suppentellern in die Nähe derjenigen Person gestellt (Mutter oder älteste Tochter), welcher die Bedienung bei Tische zukommt, damit dieselbe bequem schöpfen kann. Alle für den Tisch bestimmten Geschirre sollen am Boden sauber sein, damit das Tischtuch nicht beschmutzt werden kann.

Die Mahlzeit soll zur bestimmten Zeit beginnen, da sonst die Speisen erkalten würden.

Bei Festessen oder in nobleren Familien stellt man aufgetragene Speisen nie auf den Tisch, sondern auf hiezu bestimmte kleinere Tischchen, sogenannte Büffets.

Die Reihenfolge der Speisen ist bei den Kochrezepten angegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Bedienen bei Tische.

Beim einfachen Familientische besorgt dieses, wie schon bemerkt, Mutter oder älteste Tochter; sie schöpft Allen die Suppe. Fleisch und Gemüse läßt man herumgehen; für sich nimmt die betr. Servierende zuletzt.

Bei Festessen oder in größeren Häusern hat man hiefür entsprechende Bedienung (Zimmermädchen oder Diener).

Die Suppe wird vom Büffettisch aus durch die bedienenden Personen geschöpft, sobald die Gäste sich gesetzt haben. Die gebrauchten Teller werden von der rechten Seite aus hinweggenommen und die frischen Teller sind von derselben Seite aus hinzustellen.

Die Speiseplatten werden nie ohne Serviette angefaßt und sind von der linken Seite aus den Gästen hinzuhalten, damit dieselben bequem herausnehmen können.

Das Servieren muß flink, pünktlich, mit Geschicklichkeit gehandhabt werden, damit nicht das Tischzeug oder die Kleidung der Gäste durch Unachtsamkeit beim Servieren beschmutzt werden.

NB. Alles Fleisch ist in der Küche zu zerlegen und wird dasselbe, hübsch geordnet, nebst dem nöthigen Bestecke auf die hiefür bestimmte Platte gelegt.

Speisen, Kuchen oder Dessert sollen nie mit Blumen verziert werden.

Nach jeder Speise wird der Teller gewechselt; mit dem Suppenteller wird auch der Löffel hinweggenommen.

Für Dessert hat man kleine Teller, Messer und Löffelchen; es ist pünktlich darauf zu achten, immer das Richtige zu geben.

Den Kaffee gibt man zuletzt und zwar wird nur schwarzer Kaffee eingeschenkt; Zucker und Milch nehmen sich die Gäste selbst.

Nährwerth der Lebensmittel.

Hierüber läßt sich nicht viel sagen, obgleich Vieles darüber geschrieben wird.

Es ist wahr, daß manche Speisen billiger zu stehen kommen und den gleichen Nährwerth haben sollen, aber es frägt sich, ob diese Speisen auch gut zu vertragen sind?

In diesem Punkte kommt es meistens auf die Obsorge einer tüchtigen Köchin an, die alle Speisen schmackhaft, kräftig und gut zu bereiten verstehen soll, ohne zuviel dabei zu verbrauchen. Mit einsichtsvoller Sparsamkeit und mit zarter Berücksichtigung der Lebensverhältnisse wird sie sich bemühen, einen großen Nährwerth in die Speisen zu bringen, weil alles sorgfältig, kräftig, einfach, gut und gesund zubereitet wird; sie wird mit weniger Ausgaben, wenn auch mit etwas mehr Mühe, es verstehen, täglich Abwechslung in die Speisen zu bringen.

Dieses Kochbuch enthält eine große Abwechslung von Koch-Rezepten, sowie eine genaue Angabe der pünktlichen Zubereitung aller Speisen, so daß man in einer einfachen Küche nie in Verlegenheit kommen kann.

Die bei den Kochrezepten angegebenen Gewürze und Kräuter sollen genau nach Vorschrift verwendet werden; die meisten Küchenkräuter sind auch Arzneimittel, welche bei richtiger Verwendung der Gesundheit sehr zuträglich sind. Jede denkende Köchin wird dies gewiß auch herausfinden.

Wenn es die Verhältnisse gestatten, sind Fleischspeisen allerdings allen übrigen vorzuziehen; aber daß

man nur davon leben soll, ist durchaus nicht nothwendig, vielfach kann dies sogar der Gesundheit schädlich werden.

Leicht zubereitete Mehl-, Milch- und Eierspeisen mit dazu passenden Beilagen sind für junge Leute sehr zu empfehlen, da diese Speisen gesundes, gutes Blut bereiten.

Für Landleute sind diese letztgenannten Speisen ebenfalls den Fleischspeisen vorzuziehen; diese Leute haben jene Nahrungsmittel eigen, brauchen dieselben somit nicht zu kaufen.

Die Arbeit auf dem Lande in frischer, freier Luft vermehrt den Apetit, wodurch Mehl-, Milch- und Eier-Speisen gute Anwendung finden, da sie nahrhaft und gesund sind.

Statt der theuern Getränke, Bier, Kaffee, kann den Landleuten der Genuß der Sauermilch nicht genug empfohlen werden. Dieselbe enthält viel Nahrungsstoff — auch Eisenstoff — was Blut schafft, gleichwie die darin enthaltene Molke die Lunge reinigt und kräftigt

Das Einkaufen der Lebensmittel.

Erst achte man auf gute Qualität, dann erst auf billige Preise. Die Hauptsorge sei, die Lebensmittel frisch und unverfälscht zu bekommen.

Brod, Mehl, Kaffee, Butter, Milch, sowie Reis, Gerste und Sago kann verfälscht d. h. mit andern Bestandtheilen vermischt, oder diesen Lebensmitteln kann eine schönere Farbe oder Anstrich gegeben werden, was sehr oft der Gesundheit schadet.

Die Kennzeichen solcher Fälschungen sind nicht immer gut zu bezeichnen; darum kaufe man bei zuverlässigen Geschäftsmännern seinen Bedarf und vorerst zur Probe nur ein kleines Quantum.

Hat man das gefunden, so ist es gerathen, den Vorrath an Lebensmitteln, je nachdem sich dieselben aufheben lassen, für den Tag, die Woche oder den Monat einzukaufen. Was sich für ein Jahr voraus einkaufen läßt, geschieht stets mit Vortheil.

Brod.

Gutes, gesundes Brod (Schwarzbrod) hat an der Außenseite eine gelbbraune Farbe; innen ist es gelbweiß, hat nur kleine Löcher, läßt sich anfühlen wie ein Schwamm ohne eine Vertiefung zurückzulassen, wenn man die Finger weg bringt. Das Brod soll auch keinen sauern oder bittern Geschmack haben und darf nie warm verspeist werden; dasselbe soll wenigstens 24 Stunden gebacken sein.

Milch.

Die Milch wird von gewissenlosen Menschen mit Wasser, Mehlteigchen und dergl. gefälscht; deshalb kaufe man keine Milch auf dem Markte, eher in einer Milchhandlung, wo man den Milchgehalt zu prüfen versteht und aus Rücksicht für die Kundschaft nur gute ächte Milch annimmt. Beim Untersuchen der Milch kocht man ein kleines Quantum und wirft während des Kochens eine Messerspitze voll Weinstein-Säure hinein; dadurch scheiden sich alle Bestandtheile der Milch von einander, so daß man leicht die Verfälschung herausfinden kann.

Milch wird nur für einen Tag eingekauft; im Sommer zweimal, Morgens und Abends, dann muß sie aber frisch sein.

Fleisch.

Das Fleisch von frisch geschlachteten Thieren hat gar keinen Geruch.

Ochsen- oder Rindfleisch hat eine hellrothe, gutes Kalbfleisch, sowie Hammelfleisch, eine weißlichrothe Farbe.

Schweinefleisch oder Speck soll, ungeräuchert oder geräuchert, ein weißes Aussehen haben und mit rothem Fleisch durchzogen sein.

Fleisch kaufe man nur für den Tagesbedarf, nie für mehrere Tage.

Geräuchertes Fleisch kann ein größeres Quantum eingekauft werden, da sich dasselbe an einem kühlen, trockenen Orte gut aufheben läßt. Fleisch, das zum Beizen bestimmt ist, muß so viele Tage früher gekauft werden, als dasselbe Zeit braucht zum Beizen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Butter.

Gute Butter hat eine durch und durch blaßgelbe Farbe ohne Streifen; sie soll frei sein von Buttermilch, da sich dieselbe leicht auspressen läßt wenn die Butter in Ballen geformt wird. Frische, gute Butter ist säuerlich süß; sie schmeckt nicht bitter oder bittersüß.

Zum Einkochen nehme man ebenfalls nur gute, frische Butter (frei von Buttermilch). Ist sie noch mit Buttermilch vermischt, so wiegt sie schwer und braucht lange Zeit zum Einkochen.

Schweinefett, anderes Fett, sogar Mehl mengt man unter die Butter; dieselbe erhält alsdann weiße Streifen, woran man die Fälschung erkennen kann.

Eier.

Frische Eier haben eine weiße, etwas rauhe Schale; bei alten Eiern oder auch bei Kalkeiern ist die Farbe blaßgrau und beim Schütteln dieser Eier verspürt man eine Bewegung, als ob dieselben nicht vollständig gefüllt wären. Beim Untersuchen der Eier mit dem Lichte hält man sie vor das Licht, wobei die frischen Eier sich hell zeigen; die angesteckten oder faulen Eier dagegen haben dunkle Flecken oder scheinen ganz schwarz.

Im Frühjahr und Sommer kaufe man die Eier nur für die Woche in Vorrath, da der Preis fast immer gleich ist.

Eier zum Aufbewahren sind im Juli und August einzukaufen.

Kartoffeln.

Diese kauft man am besten auf dem Markte, wo man sie aussuchen kann; dieselben dürfen keine Flecken haben und müssen trocken sein. Zum Schwellen oder Sieden kaufe man die mittelgroße rothe Sorte. Zu sonstigem Gebrauche ist eine größere gelbe Sorte zu empfehlen; jedoch alles nur in gesunder, schöner Waare.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gemüse.

Kann man diese im Garten einkaufen, so ist man versichert, die Gemüse frisch zu bekommen. Nicht mehr frisches Gemüse ist zu theuer, wenn es noch so billig gekauft wird, seines großen Abfalles wegen und ist außerdem der Gesundheit schädlich. Alles Gemüse, wie auch das Obst, soll vom Mehlthaue frei sein.

Obst.

Alles Obst, besonders Kirschen, soll frisch vom Baume angekauft werden; sei es zum sofortigen Gebrauche oder für den Vorrath. Beim Einmachen oder Einkochen des Obstes ist nur gut reifes und gesundes Obst zu verwenden, sonst hält sich dasselbe nicht. Dies gilt auch von den Gemüse-Arten, welche zum Einmachen und Aufbewahren für den Winter bestimmt sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufbewahren der Lebensmittel.

Brod, welches für längere Zeit gebacken oder gekauft wurde, läßt sich am besten im Keller oder an einem trockenen nicht zu luftigen Orte aufbewahren, weil das Brod bald zu trocken und schimmlig wird.

Mehl, Reis, Sago, Gerste, Kaffee und dergl. müssen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden.

Butter hält sich lange gut, wenn sie frisch in Salzwasser ausgeknetet, jeden Tag in frisches Wasser gelegt und an kühlem Orte aufbewahrt wird.

Eingekochte Butter, sowie alles Fett, das zum Kochen bestimmt ist, wird in einem Steinguttopf sich am besten halten, muß aber gut zugedeckt bleiben.

Kartoffeln werden in einem trockenen, luftigen Keller aufbewahrt; sie sind auf Bretter zu lagern, damit sie nicht frühe keimen.

Kartoffeln sind im Winter fleißig zu durchsuchen, damit faule und angesteckte Kartoffeln entfernt werden.

Gelbe Rüben werden pyramidenförmig im Keller in Sand eingeschlagen; dies geschieht so: zu unterst eine Lage Sand, dann eine Lage gelbe Rüben und so wird fortgefahren nach oben in gespitzter Form.

Ebenso wird mit allen Wurzelarten verfahren, als: Sellerie, Lauch, Petersilie, rothe Rüben, Kohlraben, Rettige, weiße Rüben, Meerrettig. Diese Aufbewahrungsart erfordert wenig Platz und die Sachen halten sich gut frisch; nur muß der Sand immer etwas feucht, aber nicht naß sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hat man einen Garten, so thut man besser, obengenannte Gemüse-Arten einzugraben. Zu diesem Zwecke wird eine Grube in die Erde gegraben, welche 1 Meter weit und ebenso tief ist. Hier hinein wird jede Sorte für sich pyramidenförmig eingelegt; hat man eine größere Menge von jeder Sorte zu versorgen, so ist für jeden Theil eine eigene Grube zu richten. Ueber die eingelegte Grube wird ein Strohmantel gelegt und nur wenig Erde um das Stroh herum gegeben; erst bei eintretender Kälte wird der Strohmantel ganz mit Erde bedeckt. Nur bei gelinder Witterung sind diese Gruben zum Zwecke des Herausnehmens der aufbewahrten Sachen zu öffnen, und ist dann nachzusehen, ob keine Mäuse oder Wasser in die Gruben eingedrungen sind. Ist dies der Fall, so muß die Grube geleert und der Inhalt derselben in den Keller gebracht werden.

Kraut, Wirsching und dergl. halten sich lange im Keller, wenn dieselben trocken an einen luftigen Platz auf Bretter gelegt werden.

Das Einmachen und Dörren der Gemüse ist genau bei den Kochrezepten angegeben.

Zwiebeln werden zopfartig zusammengebunden zuerst auf den Speicher gehängt; wenn es kalt wird, sind sie an einem luftigen, trockenen Platze im Keller zu versorgen.

Bei der Aufbewahrung des Obstes merke man sich: Man bezahle gesundes Obst lieber etwas theurer. Das Obst wird auf dem Speicher oder in einer Kammer ein Stück neben das andere auf Stroh gelegt und soll mindestens 14 Tage oder 3 Wochen der Luft ausgesetzt sein. Dann wird es in den Keller, auf sogenannte Hurten gelegt, ebenfalls in Stroh, jede Sorte für sich, den Stiel nach unten gekehrt. Es ist fleißig Umschau darüber zu halten und das angesteckte faulende Obst weg zu nehmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Um lange frische Aepfel zu haben, werden schöne Goldreinetten, nachdem sie abgelegen sind, jeder einzeln in Papier verpackt, in eine Kiste gelegt. Dieselbe kann bis oben angefüllt werden, ist aber gut zuzudecken, damit keine Luft eindringen kann.

Hie und da ist wegen des faulenden Obstes nachzusehen.

Aepfel oder Birnen zum Aufbewahren für den Winter sollen ein gesundes Aussehen haben, solche mit Flecken oder Wurmlöchern lassen sich nicht halten.

Zu Suppen bestimmtes Rindfleisch, das nicht gebeizt und nicht gesalzen sein darf, hält sich mehrere Tage frisch, wenn es in ein sauberes Tuch eingewickelt, im Keller auf den bloßen Boden gelegt, sorgfältig und fest zugedeckt wird, daß keine Luft und kein Ungeziefer beikommen kann.

Alle andere Behandlung des Fleisches ist in den Kochrezepten angegeben.

Eier halten sich gut, wenn sie in Weizenspreu gelegt werden, doch so, daß keines das andere berührt. Sie sind an einem trockenen, kühlen Orte aufzubewahren.

Bei größerem Bedarf werden die Eier im Winter auch in den Kalk gelegt. Das geschieht so: In einem Kübel oder in einer Stande werden die Eier eines neben das andere gestellt bis der Boden angefüllt ist, dann wird gelöschter Kalk, der wie ein dünner Brei aussehen muß, darüber geschüttet, bis die Eier bedeckt sind. So wird fortgefahren, bis alle Eier im Kübel oder in der Stande sind. Die Eier halten sich auf diese Weise gut; nur muß man dieselben des Zerdrückens wegen sorgfältig herausnehmen.

Auch dürfen eingemachte Eier nicht für einige Tage zuvor im Keller geholt werden, da sich dieselben außerhalb des Kalkes nicht lange gut erhalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zubereitung der zum Kochen nöthigen Fette.

1. Butter.

Zum Einkochen bestimmte Butter soll fest ausgeknetet sein; sie darf keine Buttermilch mehr in sich haben. Die Butter wird in einem eisernen oder kupfernen Topfe auf gutes Feuer gestellt, bis sie kocht. Das Feuer ist während dieser Zeit gleichmäßig zu unterhalten; sobald die Butter zu schäumen anfängt und in das Steigen kommt, ist sie mit dem Schaumlöffel beständig umzurühren. Hat sich nach einiger Zeit der Schaum gesetzt, dann steigt die Butter nicht mehr und man läßt sie so lange ruhig weiter kochen, bis sie hell und klar geworden ist und beim Kochen durchsichtige Blasen wirft. Hierauf wird die Butter auf die Seite gestellt, bis sie etwas erkaltet ist und dann gieße man dieselbe in den hiefür bestimmten Topf. Die Butter ist jetzt bis zum völligen Erkalten umzurühren.

NB. Der zum Auskochen der Butter bestimmte Topf darf nur $^2/_3$ voll angefüllt werden wegen der Gefahr des Ueberlaufens: auch darf man während der Zeit des Buttereinkochens die Küche nicht verlassen, damit man beständig die kochende Butter beobachten kann. Das Ueberkochen derselben ist feuergefährlich; hierdurch entstehendes Feuer ist schwer zu bewältigen.

2. Nieren-Fett.

Hierüber ist im Kochbuche Verschiedenes zu finden.

3. Schweineschmalz oder Schweinefett.

Gleiche Zubereitung, wie bei Nieren-Fett; nur wird keine Butter beigegeben.

Die Art und Weise des Kochens, sowie die Vorrichtungen der Speisen für das Kochen sind im Kochbuche genau angegeben.

Vorbemerkungen.

1. Für Ungeübte im Kochen ist es nothwendig, sich genau an die Kochrezepte zu halten.

2. Das richtige Salzen und Würzen der Speisen, sowie die richtige Verwendung von Essig und Oel bei gewissen Gerichten kann nur durch die Erfahrung gelernt werden; ein bestimmtes Maß läßt sich hier schwer angeben. Im Allgemeinen halte man sich an den Grundsatz: „Lieber zu wenig, als zu viel.“ Das „zu wenig“ läßt sich verbessern, das „zu viel“ nicht mehr. Namentlich sei man sparsam in Anwendung der scharfen, ausländischen Gewürze, wie Pfeffer, Coriander, Ingwer und dergl., weil solche der Gesundheit mehr oder weniger schädlich sind.

3. Bei Speisen, die für Kranke passend sind, ist jedes Mal angegeben, wie sie in diesem Falle zubereitet werden müssen.

4. Wenn nichts Anderes bemerkt ist, sind die in den folgenden Kochrezepten angegebenen Maße immer für 4 Personen berechnet. Hat man also für mehr oder weniger als 4 Personen zu kochen, so müssen die Maaße entsprechend geändert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

I. Suppen.

Anmerkung: Für 4 Personen rechnet man gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe.

Fleischsuppen.

Bereitung der Fleischbrühe.

Zur Bereitung der Fleischbrühe verwendet man Ochsen- oder Rindfleisch, wobei das Rindfleisch, wenn es sich um Bereitung von Fleischbrühe allein handelt, dem Ochsenfleisch vorzuziehen ist.

Kräftiger wird die Fleischbrühe, wenn mit dem Fleische zugleich Knochen oder Fleischreste vom vorigen Tage oder ein Stück Leber mitgekocht werden.

Zu $1\frac{1}{2}$ Ltr. Suppe braucht man: Fleisch u. Knochen 750 gr.
Leber 250 „

Als Kochgeschirr ist ein gut verschließbarer Topf nothwendig, der mehr hoch als weit ist.

In den Topf gießt man 3 Ltr. Wasser; bevor dasselbe heiß oder kochend ist, legt man Fleisch und Knochen hinein, nachdem man beides sauber gewaschen hat. Sobald das Fleisch anfängt zu kochen, wird es abgeschäumt; nach dem Abschäumen sodann eine kleine Hand voll Salz und Schwarzbrodrinde, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Petersilienwurzel sammt Stengel, 1 gelbe Rübe und die vorher in heißem Fette angebratene Leber zugesetzt. Das Suppengemüse wird vor dem Zusetzen sauber gewaschen. Von jetzt an ist sorgfältig darauf zu achten, daß das Fleisch zwar fortwährend, aber nur langsam koche. Es muß daher das Feuer entweder schwach

unterhalten oder der Topf in entsprechende Entfernung vom Feuer gestellt werden. Um die Brühe nicht kraftlos zu machen, ist einerseits der Topf sorgfältig verschlossen zu halten, anderseits das Nachgießen von Wasser zu vermeiden. Sollte Letzteres dennoch nothwendig sein, so ist durchaus nur kochendes Wasser zu nehmen. Um indessen nicht in diese Lage zu kommen, muß gleich von Anfang an um so viel Wasser mehr zugesetzt werden, als während des Kochens verloren geht.

In der Regel rechnet man $^1/_3$ Verlust vom ursprünglichen Wassermaaße.

Die Zeitdauer des Kochens ist $2^1/_2$ bis 3 Stunden.

Vor dem Gebrauche muß die nun gekochte Fleischbrühe durchgesiebt werden.

1. Bouillon.

Für 1 Person.

Man nimmt das Gelbe eines Eies, verrührt es mit einigen Tropfen kalten Wassers und gießt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe daran. Für Kranke sehr zu empfehlen.

2. Brodsuppen.

a.

Ueber 50 Gramm fein geschnittenes und gebähtes Weiß- oder Schwarzbrod wird kochende Fleischbrühe gegossen und darüber eine Messerspitze voll fein geschnittener Schnittlauch gestreut oder statt dessen ein wenig geriebene Muskatnuß.

NB. Schnittlauch oder Muskatnuß gehört in jede Fleischsuppe.

b.

50 Gramm geriebenes Weiß- oder Schwarzbrod wird in eine Casserolle gethan, die Fleischbrühe daran gegossen und unter öfterm Umrühren $^1/_4$ Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, werden kurz vor dem Anrichten 2 Eigelb hinein gerührt.

3. Griessuppe.

100 Gramm Gries werden in kochende Fleischbrühe gerührt und eine halbe Stunde lang gekocht. Vor dem Anrichten kann man noch ein Eigelb, mit einem Löffel voll Rahm gut verrührt, beisetzen. Für Kranke zu empfehlen, in welchem Falle jedoch nur Weizengries zu nehmen ist.

4. Sagosuppe.

100 Gramm Sago werden in kochende Fleischbrühe gerührt und eine Stunde langsam gekocht. Da der Sago für sich sehr kraftlos ist, so werden, um der Suppe mehr Kraft zu geben, beim Anrichten 2 Eigelb mit $^1/_8$ Schoppen süßem Rahm gut verrührt, beigesetzt.

5. Gerstensuppe.

100 Gramm Gerste werden gut durchgesehen, um etwa darin befindliche Steinchen zu entfernen und in einer Casserolle mit $^1/_4$ Liter kalten Wassers in die Wärme des Herdes gestellt, jedoch nicht auf den heißen Herd, noch viel weniger unmittelbar auf das Feuer; denn die Gerste darf nicht gleich zum Kochen kommen, sondern nur aufweichen. Dieses Aufweichen dauert ungefähr eine Stunde. Sollte das Wasser eintrocknen, ehe die Gerste weich ist, wird etwas warmes Wasser nachgegossen, aber nur so viel, daß das Ganze einen dicken Brei bildet. Ist die Gerste weich, so kommt die Hälfte Fleischbrühe dazu und wird nun ungefähr 1 — $1^1/_2$ Stunde langsam gekocht; eine halbe Stunde vor dem Anrichten sodann der Rest der Fleischbrühe zugesetzt. Auch kann noch ein dünnes Teigchen von einem Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch hinein gerührt werden. Die Bereitung der Gerstensuppe erfordert also eine Zeit von ungefähr 3 Stunden. Hat man vor, Gerstensuppe zu kochen, so muß bei der Bereitung der Fleischbrühe um so viel Wasser weniger genommen werden, als zum Aufweichen der Gerste erforderlich ist.

Für Kranke zu empfehlen, jedoch sollen dieselben nicht die gekochten Gerstenkörner erhalten, sondern nur den Gerstenschleim. Daher wird dann die Suppe beim Anrichten gut durchgesiebt, und um vielen Schleim zu erhalten, werden anstatt 100 Gramm 150 Gramm genommen, also für eine kranke Person ungefähr 38 Gramm.

6. Reissuppe.

Bei der Bereitung der Reissuppe verfährt man wie bei der Gerstensuppe; nur darf die Kochzeit nicht über 2 Stunden dauern, weil sonst die Reiskörner zu Brei werden.

Für Kranke zu empfehlen, in manchen Fällen mehr als Gerstensuppe.

7. Hafergrützsuppe.

Dieselbe wird wieder auf gleiche Weise bereitet, wie Gerstensuppe; Kochzeit aber nur 1½ Stunden. Feiner wird diese Suppe, wenn die weich gewordene Hafergrütze vor dem Kochen in der Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben und das Anrichten über eine kleine Hand voll fein geschnittenen Weißbrodes geschieht.

8. Grünkernsuppe.

Die grünen Kerne werden mit einem Liter kalten Wassers zugesetzt und darin weich gekocht, was immer 2 Stunden dauert. Die weich gekochten Kerne werden, nachdem das Wasser abgegossen ist, mit kochender Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben und mit der Fleischbrühe sodann fertig gekocht. Das Anrichten geschieht wieder über eine kleine Hand voll gerösteter Brodschnitten.

9. Erbsensuppe.

100 Gramm Erbsen, werden, nachdem sie über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht waren, und vor dem Ver-

wenden gewaschen wurden, in einem Liter Wasser gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 8.

10. Kartoffelsuppe.

3 Kartoffeln werden geschält, dann verschnitten und in Salzwasser rasch gekocht, sodann mit Fleischbrühe durchgetrieben. In einer Casserolle wird in 10 Gramm frischer Butter ein Kochlöffel voll Mehl verdämpft, die durchgetriebenen Kartoffeln sammt der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe langsam dazu gerührt, bis dieselbe kocht, und wird dann über 15 Gramm fein geschnittene Gipfel angerichtet und mit Schnittlauch bestreut.

11. Baumwollsuppe.

30 Gramm Butter werden schaumig gerührt, sodann nach und nach 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Mehl, sowie $^1/_8$ Liter Rahm dazu genommen und das Ganze zu einem feinen Teigle verrührt. Dieses wird sodann von der Schüssel aus, die recht in die Höhe zu halten ist, wie Baumwollfäden in die Fleischbrühe gerührt. Damit die Suppe nicht gerinne, wird sie nur noch einmal aufgekocht und dann schnell angerichtet.

Für Kranke besonders kräftig.

12. Einlaufsuppe.

Ein Eßlöffel voll Mehl und $^1/_8$ Liter Milch oder Rahm werden gut verrührt, dann 2 Eier dazu genommen und gut gemengt in kochende Fleischbrühe gegossen. Das Anrichten geschieht nach dem ersten Aufkochen.

13. Knöpflesuppe.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Ei und mit ein wenig Salz und Wasser zu einem etwas festen, doch immer noch flüssigen Teige verklopft. Wenn derselbe

Blasen wirft, wird er durch einen Seiher mit erbsengroßen Löchern in kochende Fleischbrühe getrieben, in der die so entstandenen Knöpfle bleiben, bis sie alle obenan schwimmen. Hierauf wird die Suppe über 20 Gramm fein geschnittenes und gebähtes Weißbrod angerichtet.

14. Butterknöpflesuppe.

60 Gramm Butter werden schaumig gerührt; alsdann kommen nacheinander ein Ei und 30 Gramm Mehl dazu. Der so bereitete Teig wird mit einem Theelöffel in kochende Fleischbrühe gelegt, wobei der Löffel so lange in der Fleischbrühe bleibt, bis der Teig sich loslöst. Zugedeckt, läßt man das Ganze noch 10 Minuten langsam kochen. Das Uebrige wie bei Nr. 13.

15. Leberknöpflesuppe.

100 Gramm Kalbsleber werden fein geschabt und verwiegt, so daß die Fasern davon kommen, alsdann 25 Gramm in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrod hinzugenommen, sowie 15 Gramm Butter, in der etwas Petersilie verdämpft wurde, nebst 2 Eiern, worauf man das Ganze zu einem glatten Teige verrührt.

Das Uebrige wie bei Nr. 14.

16. Markknöpflesuppe.

30 Gramm Rindsmark werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, um es zart und weiß zu machen, und wird alsdann bei der Bereitung der Knöpfle schaumig gerührt und allmählig ein Ei, 2 Eßlöffel voll fein geriebenes Brod, Muskatnuß, sowie etwas Salz beigegeben. Daraus formt man wallnußgroße Knöpfle und läßt sie etwa 10 Minuten in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe kochen. Beim Anrichten wird die Suppe über fein geschnittenes Brod gegossen.

17. Omelettesuppe.

Ein Ei wird mit einem Eßlöffel voll Mehl und $^1/_8$ Liter Milch gut verrührt; in einer Omelettenpfanne wird etwas Butter heiß gemacht und so viel von dem Teige hinein gethan, daß die Bodenfläche ganz damit bedeckt ist. Den Teig läßt man auf beiden Seiten gelb backen. Sind die Omeletten fertig, so läßt man sie erkalten, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein, als möglich. Darauf wird kochende Fleischbrühe darüber gegossen.

Fasten-Suppen.

18. Mehlsuppe.

a.

In einer eisernen Casserolle oder Pfanne wird ein Eßlöffel voll Butter oder Schweinefett gut heiß gemacht, darin ein Löffel voll Mehl gelbbraun geröstet und dann mit $^1/_4$ Liter kaltem Wasser langsam abgelöscht. Hierauf kommen nebst einer kleinen Hand voll Salz $1^1/_2$ Liter Wasser und 30 Gramm fein geschnittenes Brod dazu, das vorher mit kochendem Wasser abgebrüht wurde. Die Suppe soll wenigstens eine halbe Stunde kochen.

b.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in einem Eßlöffel voll Butter nach der vorigen Art geröstet. Unter beständigem Umrühren gießt man sodann nebst einer kleinen Hand voll Salz langsam $1^3/_4$ Liter kaltes Wasser hinzu, bis dasselbe siedet, worauf man die Suppe langsam $^3/_4$ Stunden kochen läßt. Beim Anrichten wird sie über 1 oder 2 gut verrührte Eigelb gegossen.

Für Kranke zu empfehlen.

19. Chokoladesuppe.

In Mehlsuppe b., zu der $^1/_4$ Liter weniger Wasser genommen wurde, als gewöhnlich, thut man einen Theelöffel voll Zucker, sowie $^1/_4$ Liter Milch und kocht das Ganze noch $^1/_4$ Stunde. Kurz vor dem Anrichten werden ein Eigelb und ein Eßlöffel voll süßen Rahm hinein gerührt, worauf aber die Suppe nicht mehr kochen darf.

Für Kranke sehr kräftig.

20. Geröstete Griessuppe.

Die Bereitung geschieht wie bei Mehlsuppe b.

21. Geröstete Brodsuppe.

50 Gramm geriebenes Brod werden in einem Eßlöffel voll Butter geröstet, $1^1/_2$ Liter Wasser mit Salz hinein gerührt und eine halbe Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, so wird sie über 1 oder 2 verrührte Eigelb angerichtet.

Für Kranke mehr zu empfehlen, als Mehlsuppe, da dieselbe leichter ist.

22. Milchsuppe.

40 Gramm Brod werden nebst Salz in $1^1/_2$ Liter, halb Milch halb Wasser, einige Minuten unter stetem Rühren gekocht; sodann wird ein aus einem Eigelb, einem Löffel voll Mehl und etwas Milch bereitetes, feines Teigle zugesetzt und sogleich angerichtet, nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat.

Ist die Suppe für Kranke bestimmt, so bleibt das Teigle weg.

23. Rahmsuppe.

$1^1/_2$ Liter siedendes Wasser werden über 40 Gramm fein geschnittenes Brod geschüttet. Nachdem das Brod noch 5 Minuten gekocht hat, werden $^1/_8$ Liter Rahm,

2 Eigelb und etwas Salz, gut vermengt, hinein gerührt. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe angerichtet und mit etwas Schnittlauch überstreut.

Für Kranke besonders empfehlenswerth.

24. Weinsuppe.

3/4 Liter Wein und ebensoviel Wasser werden mit einem Stückchen Zimmt und 250 Gramm Zucker zum Kochen gebracht; dann kommen 4 bis 6 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Mehl und so viel warmem Wasser, sehr gut verklopft, hinzu. Nach dem ersten Aufkochen wird die Suppe schnell über 15 Gramm in Würfel geschnittenes, und in heißem Fette geröstetes Weißbrod angerichtet, wobei die Schüssel erwärmt sein muß. Die Bereitung dieser Suppe hat sehr sorgfältig zu geschehen, damit sie nicht gerinne. Für Kranke besonders kräftig, in welchem Falle jedoch gewöhnlich das Brod weggelassen wird.

25. Sago=	Suppe,	30. Kartoffel=	Suppe,
26. Gersten=	„	31. Erbsen=	„
27. Reis=	„	32. Knöpfle=	„
28. Hafergrütz	„	33. Butterknöpfle=	„
29. Grünkern=	„	34. Baumwoll=	„

als Fastensuppen werden auf gleiche Weise bereitet, wie die betreffenden Fleischsuppen; nur wird anstatt Fleischbrühe jeweils kochendes Wasser und 100 Gramm frische Butter, bei der Gerstensuppe auch halb Milch und halb Wasser genommen.

25. Biscuitsuppe.

3 Loth Butter werden schaumig gerührt, 3 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eier und etwas Salz darunter gemengt. Nun wird dies messerrückendick auf ein bestrichenes Blech gestrichen und kommt dann in den Ofen. Nach dem Backen wird es in schöne, schräge Würfel geschnitten und in kochende Fleischbrühe gethan.

26. Butterknöpfle in die Suppe.

Zu 2 Eier nimmt man 2 eigroß Butter, den man schaumig rührt, zu jedem Ei rührt man dann eine Hand voll Gipfelmehl, thut Salz, Muskatnuß dazu und formt es in runde Ballen und kocht sie in der Fleischbrühe.

27. Geriebene Eiergerstensuppe.

3 Eier werden mit Gries zu einem festen Teig gemengt, bis man es auf dem Reibeisen gut reiben kann, läßt sodann die Gerste gut trocknen, rührt sie hernach in kochende Fleischbrühe und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

28. Eierklöße in Suppen.

Eier, Milch und Salz werden gut gerührt in Förmchen gefüllt und in kochendes Wasser gestellt. Ist es gestanden, dann bricht man mit einem Kaffeelöffel Klöße aus und gibt sie in die bestimmte Suppe.

29. Gestandene Eiersuppe.

2 Eier, 1 Tasse Milch, Salz, Muskatnuß werden, gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in den Ofen gestellt, bis die Masse fest ist, dann bricht man mit einem Löffel kleine Stückchen heraus und legt dieselben mit gebähtem Brod in Fleischbrühe.

30. Gebackene Erbsensuppe.

Man setzt 2 Schoppen Milch, 12 Loth Butter in einer Messingpfanne auf's Feuer, rührt es bis es beinahe anfängt zu kochen, dann siebt man 20 Loth Mehl hinein, rührt es gut mit dem Kochlöffel, bis es sich von der Pfanne löst, stellt es in einer irdenen Schüssel auf die Seite, bis es beinahe erkaltet ist. Dann rührt man 7 Eier, eines nach dem andern, hinein; ist der Teig noch ein wenig zu fest, so kann man noch eines mehr nehmen. Wenn die Masse ganz erkaltet ist, drückt man sie durch

einen Schaumlöffel in schwimmendes Fett und wendet sie um, backt sie langsam, nimmt sie heraus und läßt sie gut abtropfen. Nach dem Erkalten gießt man kochende Fleischbrühe darüber und gibt sie zu Tisch.

31. Französische Suppe.

Wirsing, Kohlraben, Gelbrüben, Kartoffeln, Böhnchen und Erbsen, alles gut verwiegt. Jetzt nimmt man in ein Kesselchen Butterfett, läßt es vergehen, röstet Mehl bis es aufkocht, thut dann das Gewiegte hinein, läßt es dämpfen, löscht es ab mit Fleischbrühe, läßt es weich kochen. Wenn man die Suppe anrichtet, gibt man ein wenig weich gekochten Reis hinein.

32. Kaisersuppe.

Man kocht ein Huhn recht weich ab. Nun nimmt man in eine Casserolle Butter, geschnittene Zwiebeln, Gelbrüben, Selleriewurzeln, etwas rohes Kalbfleisch, roher Schinken, läßt alles gut anziehen; hierauf kommen einige Kochlöffel Mehl und rührt es dann, wenn es hellgelb ist, mit der Hühnerbrüh ab, läßt dasselbe eine Zeit lang kochen und seiht es dann durch ein Sieb. Das Huhn löst man von den Knöchlein, stößt das Fleisch in einem Mörser, gießt nach und nach süßen Rahm daran, der gekocht und wieder erkaltet ist, ungefähr einen Schoppen, stößt es fein, seiht es durch ein Sieb an die Suppe, darf aber nicht mehr kochen. Die Suppe wird mit 4 Eigelb legiert. In die Schüssel legt man ein wenig Reis, der vorher gut aufgekocht war.

33. Kaisersöpperl.

Ein Stück Butter wird abgerührt, nach und nach 3 Eigelb, Salz und der Schnee von den Eiern, $^1/_4$ Pfund Mehl, bis es wie ein lockerer Knöpfleteig ist, dazu gerührt. Dann wird ein irdenes Plättchen mit Butter bestrichen

und mit geriebenem Gipfel bestreut, der Teig hineingethan und, in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, in Würfel geschnitten.

34. Kalbfleischsuppe.

Man läßt in einer Casserolle Mehl leicht anziehen, dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch hinzu, je nachdem es Personen sind und läßt beides noch ein wenig dämpfen; nachher löscht man es mit Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch ganz weich darin kochen, seiht es dann durch ein Haarsieb und stößt das Fleisch in einem Mörser mit Rahm (Milch) ganz fein, dann gibt man das zerstoßene Fleisch wieder an die Suppe, darf aber nicht mehr kochen. Man richtet die Suppe über gebähte Gipfel an.

35. Kartoffelsuppe.

Wenn man in der Schale gekochte Kartoffeln vom vorhergehenden Tage übrig hat, reibt man diese ganz fein und läßt sie in heißer Fleischbrühe aufkochen. Je länger man diese Suppe kochen läßt, desto zarter wird sie. Beim Anrichten gibt man einige Eßlöffel sauern Rahm oder Sahne auf ein Eigelb dazu, sowie in Butter geröstete Semmelwürfel.

36. Leberreissuppe.

Die Kalbsleber wird mit Zwiebel und Petersilie fein gewiegt. Ein Stück Butter wird mit 2 ganzen Eiern und einem Eigelb angerührt, die Leber mit Gewürz dazu gethan und durch ein Haarsieb in kochende Fleischbrühe getrieben. Wenn man will, kann man den Schnee von den Eiern dazu schlagen.

37. Mehlmokerl.

Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter ab, schlägt 6 Eigelb dazu und den Schnee von 4 Eiweiß und so viel Mehl bis es fest genug ist. Man kocht sie in der Fleischbrühe.

38. Ochsenschweissuppe.

Ein Pfund Ochsenschweif, gut geknickt, wird, in Stücke geschnitten, in eine Casserolle gethan, mit einem guten Stück Butter, Gelbrüben, ganzem schwarzen Pfeffer, Salz, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe (auch Wasser) eine Stunde braten lassen bis es schön gelblich-braun ist, dann vier Kochlöffel Mehl darüber anziehen lassen, daß das Ganze sich vereinigt, dann mit Fleischbrühe so viel als nöthig auffüllen und wieder eine Stunde kochen lassen und gibt zum Ganzen 1—2 Löffel gemahlenen Tapioka dazu und läßt ihn mitkochen. Zuletzt wird das Fleisch vom Schweif gelöst, in kleine Würfel geschnitten in die Suppenschüssel gethan, obiges, vorher durch ein Sieb geschüttet, darüber gegossen. Geröstete Weckwürfel gibt man dazu. Diese Portion reicht für 4—5 Personen.

39. Schildkrötensuppe.

Der Kalbskopf wird mit kaltem Wasser beigestellt und mit nöthigem Salz weich gekocht, dann in kleine Würfel geschnitten, ein wenig von der Brühe, worin der Kalbskopf gekocht wurde, daran gegossen und erkalten lassen. Indessen macht man die spanische Sauce, läßt sie gut aufkochen, seiht sie durch ein Sieb, verdünnt sie dann mit Fleischbrühe, gibt den geschnittenen Kalbskopf hinein und läßt sie gar kochen. Man gibt noch Eierkäsle und Eigelb dazu.

40. Schwammsuppe.

Für 5 Personen rechnet man einen halben Kochlöffel Mehl, 3 Eigelb, dieses wird glatt gerührt, nachher schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mengt ihn leicht darunter. Dann gibt man es in kochende Fleischbrühe, deckt es einen Augenblick zu, dann macht man die Masse ein wenig glatt, kehrt es um und verkleinert es. Dann richtet man es an und gibt es zu Tisch.

41. Schwemmklößchen.

In stark ½ Liter Milch rührt man ein halbes Pfund Mehl glatt an und brennt die Masse mit einem halben Pfund Butter ab, rührt nachdem sie erkaltet ist, 3 ganze Eier, etwas Zucker und ein wenig Salz darunter, sticht mit einem Löffel kleine Klößchen aus und kocht sie in Fleischbrühe gar.

42. Weinsuppe.

Auf eine Person rechnet man einen halben Schoppen Wein, ein halbes Glas Wasser daran. Aber vor diesem röstet man Brodwürfel, stellt sie auf das Feuer und rührt beständig, bis es kocht, thut Zimmt und Zucker daran.

43. Wienersuppe.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, 12 Eier, 12 Eßlöffel Mehl; außerdem nimmt man ein Ei, einen Eßlöffel Mehl und ein wenig Salz, macht es in einem bestrichenen Blech schön auseinander und backt es gelb, schneidet es in Würfel und läßt es einen Wall in der Fleischbrühe aufkochen.

44. Tomatensuppe.

Man läßt Butter und Mehl gut anziehen, dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und etwas Schinken hinein, läßt Alles anziehen und füllt es auf mit Fleischbrühe. Wenn sie eine Stunde gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und gibt noch eine Einlage hinein. Gebähtes Brod mitkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

II. Fleischspeisen.

Vorbemerkungen.

Vor dem Kochen vermeide man, das Fleisch zu klopfen, da dies dem Fleisch nichts nützt, wohl aber schadet; denn durch das Klopfen werden die Fasern zerschlagen, so daß sie sich theilen und in Folge davon das Fleisch grob und holzig wird.

1. Gekochtes Ochsen- und Rindfleisch.

a.

Ist das Fleisch, wie oben Nr. 1 angegeben, gekocht, so wird es vom Feuer weggenommen und bis zum Gebrauche in so viel Fleischbrühe warm gestellt, daß dieselbe darüber zusammen geht. In passende Stücke geschnitten, wird es sodann auf eine flache Platte gelegt und mit gelben Rüben und Sellerie, die mit dem Fleische gekocht, in Würfel geschnitten wurden, sowie mit Scheiben von Essiggurken, im Falle solche vorhanden sind, in Form eines Kranzes umsäumt. Zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darüber und überstreut es mit ein wenig Salz. Als Verzierung der Platte kann noch ein Kränzchen von Petersilienkraut hinzu kommen.

b.

Das gekochte Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in verklopftem Eigelb und geriebenem Brode umgekehrt und in heißem Fette rasch gelb gebacken. Auf diese Weise zubereitet, wird das gekochte Fleisch sehr weich und saftig und können fast alle Gemüse, auch alle Arten von Salat oder Obst dazu gegeben werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

c.

Das gekochte Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in heißem Fette schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und auf eine Platte gelegt. In das Fett kommt sodann ½ Eßlöffel voll Mehl, oder noch besser ein Eßlöffel voll geriebenes Brod. Nachdem dieses etwas gelb geworden, wird ⅛ Liter Wein, eben so viel Fleischbrühe, etwas Salz und einige Tropfen Citronensaft oder Essig hinzugefügt. Gut zugedeckt, läßt man die ganze Mischung noch einige Minuten verdämpfen und gießt sie nachher über das auf der Platte befindliche Fleisch.

Alle Kartoffelspeisen, eingemachte Gemüse, sowie Nudeln oder Knöpfle, können dazu gegeben werden. Durch die zwei letztern Zubereitungsarten des gekochten Ochsen- und Rindfleisches hat man ein Mittel, etwas Abwechslung in die Mahlzeiten zu bringen, wenn man nur einerlei Fleisch hat. Ebenso können auch Fleischüberreste auf diese Weise wieder gut zur Verwendung kommen.

2. Gebeizter Rindsbraten.

Alle Braten werden in der Küche zugeschnitten, die Schnittchen jedoch wieder schön zusammengefügt. Zu gebeiztem Rindsbraten für 4 Personen sind 2 Pfund Ochsenfleisch nothwendig und zwar vom Schwanzstücke oder von den hohen Rippen. Nachdem Fett und Knochen weggeschnitten sind, wird das Fleisch auf beiden Seiten mit Salz gerieben, in eine gut schließende, irdene Casserolle gelegt und mit ¼ Liter Essig übergossen unter Hinzufügung einer mit Nelken besteckten Zwiebel, eines Lorbeerblattes und einiger Scheiben Citronen. Gut zugedeckt wird das Ganze 2—4 Tage lang an einen kühlen Ort gestellt, täglich aber mehrere Male umgewendet und zwar im Winter zweimal, im Sommer dagegen drei- bis viermal.

Beim Braten wird das Fleisch in heiße Butter oder Nierenfett gelegt. Nachdem es auf beiden Seiten braun-

gelb geworden, kommt $^1/_8$ Schoppen Wein, (am besten Rothwein) $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, einige Löffel voll von der Beize, sammt der Zwiebel und dem Lorbeerblatt dazu. (Statt des Weines kann auch Wasser genommen werden.) Gut zugedeckt wird das Fleisch langsam $2^1/_2$—3 Stunden gebraten, wobei es aber öfters umgewendet und mit der Brühe übergossen werden muß. Wenn mehr als bis auf $^2/_3$ einkochen sollte, so ist entweder etwas kochendes Wasser oder Fleischbrühe nachzugießen. Ist das Fleisch weich, so wird es herausgenommen, die Brühe aber, nachdem etwas Mehl und Brodrinde derselben beigesetzt wurden, einige Minuten lang über ein gutes Feuer oder in einen heißen Ofen gestellt, bis das Mehl gelb oder braun geworden ist. Durch ein Haarsieb gut verrührt, wird die Brühe sodann an das Fleisch gegossen oder in einem passenden Geschirre extra serviert. Das Fleisch selbst erhält noch eine Garnitur von Salzkartoffeln.

3. Gebeizter Lummelbraten.

Die Bereitung geschieht wie die des gebeizten Rindsbraten, nur wird das zum Braten bestimmte Stück Fleisch entweder vor dem Beizen oder vor dem Braten mit kleinen Speckstreifen gespickt.

(Feinere Art.)

Der gebeizte Lummel wird in heißer Butter zum Feuer gestellt und auf beiden Seiten schön gebraten. Hierauf kommt $^1/_4$ Liter sauerer Rahm hinzu, mit dem man den Braten fleißig begießt. Ist dieser weich, was ungefähr nach einer Stunde geschieht, so wird er auf eine erwärmte Platte angerichtet, die Brühe sodann mit noch etwas sauerm Rahm aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Die Platte erhält wieder eine Garnitur von Salzkartoffeln.

4. Beefsteaks.

a.

Gebeizter Lummel oder gebeiztes Rindfleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Stücke legt man, nachdem jedes mit dem Messerrücken geklopft und mit etwas Salz bestreut worden, auf einander und läßt sie so einige Stunden liegen. Gebraten werden sie in reichlicher, heiß gemachter Butter 5—10 Minuten lang unter öfterm Umwenden und Hin- und Herschieben, nachdem man auf jedes Stück einige Tropfen Citronensaft geträufelt hat. Nach dem Anrichten auf eine heiß gemachte Platte kommt in die Butter etwas Fleischbrühe, läßt die Mischung noch 5 Minuten lang kochen und gießt sie sodann über die in der Platte liegenden Beefsteaks.

Als Beigaben dienen: Salzkartoffeln, gebratene Kartoffeln oder Kartoffelbrei.

b.

Gebeiztes Ochsenfleisch wird fein geschabt, so daß alle Fasern davon kommen. Das geschabte Fleisch formt man, nachdem es mit 3 Eßlöffel voll sauern Rahm, etwas Salz und Muskatnuß gemengt wurde, zu runden Küchlein, die ganz auf die gleiche Weise gebraten und angerichtet werden, wie bei a angegeben wurde.

Statt gebeiztem Ochsenfleisch kann man auch ungebeiztes nehmen; doch ist ersteres vorzuziehen.

5. Kalbsbraten.

Für vier Personen ist ein Kilo Kalbfleisch nothwendig. In einer Bratpfanne wird ein Eßlöffel voll Butter oder Nierenfett gut heiß gemacht, sodann das Fleisch, nachdem es vorher sauber gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und mit Salz eingerieben wurde, nebst einer halben Zwiebel, einer gelben Rübe, sowie etwas gebähten Brodrinde hineingelegt und über gutem Feuer

auf beiden Seiten gelb angebraten. Hierauf kommt es in den Ofen oder über ein schwaches Feuer, damit es langsam fertig brate, was in ungefähr 1½—2 Stunden geschieht. Während dieser Zeit unterlasse man nicht, den Braten öfters mit dem Fette zu übergießen, hüte sich aber, bevor das Fleisch im Fette fertig gebraten ist, Fleischbrühe oder Wasser nachzugießen, weil sonst der Saft herauskochen und der Braten kraftlos würde. Ist der Braten weich, so wird er herausgenommen und bis zum Gebrauche warm gestellt, während man das zurückgelassene Fett, in das noch ⅛ Liter Fleischbrühe gut verrührt wurde, mit der zerdrückten Brodrinde nochmals aufkochen läßt, die Brühe sodann durchsiebt und über den Braten gießt.

6. Kalbskoteletten.

Koteletten müssen vom Metzger besonders verlangt werden, da nur die hohen Rippen dazu taugen. Auf 2 Pfund gehen gewöhnlich 5 Stücke. Die Haut und das Fleisch werden vom Knochen bis auf ½ Finger lang losgelöst, indem man zugleich die Fasern und unnützen Knochen davon wegschneidet. Nachdem das Fleisch mit einem Messer verhackt wurde, doch so, daß es aneinander hängen bleibt, wird es rund geformt, auf beiden Seiten mit etwas Salz bestreut, in Eigelb und geriebenem Brod umgekehrt und in heißem Butterfette schnell auf beiden Seiten gelb gebacken. So zubereitet, werden die Koteletten in einer Bratpfanne eines neben das andere gelegt und mit einem Glas voll Weiß- oder Rothwein, mit eben so viel Fleischbrühe, bei nicht zu starker Hitze, noch eine Stunde verdämpft. In Ermangelung des Weines kann man auch lauter Fleischbrühe nehmen.

Bei dieser Zubereitungsart werden die Koteletten sehr weich und saftig; deswegen ist sie jeder anderen vorzuziehen.

7. Kalbsschnitten.

2 Pfund Fleisch vom Schlegel schneidet man in 5 oder 6 flache Scheiben, wobei Fasern und Haut so viel als möglich losgelöst werden. Das übrige Verfahren ist wie bei den Koteletten, nur werden mit dem Salz noch fein gewiegte Zwiebeln über die Schnitten gestreut und man muß beim Verdämpfen einige Citronenscheiben hinzufügen.

8. Gefüllte Kalbsbrust.

40 Gramm Milchbrod wird in Milch aufgeweicht, fest ausgedrückt und mit einem Ei, etwas Salz, Muskatnuß und 15 Gramm Butter, in welchem etwas fein verwiegter Schnittlauch verdünstet wurde, zu einem glatten Teigchen verrührt. Dieses Teigchen wird in die gewöhnlich schon vom Metzger hergerichtete Kalbsbrust eingefüllt und diese sodann zugenäht. So zubereitet, läßt man die Brust, nachdem sie mit einem reinen Tuche sauber gemacht wurde, eine Stunde lang in 2 Liter Salzwasser kochen. Herausgenommen, bratet man sie sodann in heißgemachter Butter oder Nierenfett mit zugesetzten Zwiebeln, gelben Rübchen und Brotschnitten auf beiden Seiten gelb. Endlich läßt man das Ganze, nachdem nochmals $^1/_4$ Liter von dem gekochten Salzwasser daran gegossen worden, eine halbe Stunde lang verdämpfen. Beim Anrichten wird die Brühe durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Besser wird die Kalbsbrust, wenn man sie gar nicht kocht, sondern wie Kalbsbraten zubereitet.

9. Kalbfleischröllchen.

Das Fleisch, das vom Schlegel sein muß, wird in dünne, handgroße Scheiben geschnitten und die innere Seite mit einem Messer leicht gehäckelt, doch so, daß das Fleisch ganz bleibt. Hierauf verwiegt man 125 Gramm fetten Speck, Petersilie, Schnittlauch und eine Zwiebel fein und legt die verwiegte Masse in gleichen Theilen auf

jedes Stück, das zuvor mit etwas Salz bestreut wurde. In Wurstform zusammengerollt, läßt man die Stücke zuerst in heißem Fette blaßgelb braten und hierauf, nachdem noch 1/8 Liter Fleischbrühe, soviel weißer Wein, 1/2 Zwiebel und ein Stückchen von einer gelben Rübe hinzugesetzt wurde, 2 Stunden unter öfterm Uebergießen verdampfen. Ist das Fleisch weich, so wird es auf eine tiefe Platte gelegt und warm gestellt. Die Brühe, nachdem sie noch einen Zusatz erhalten hat, bestehend in einem feinen Teigchen von einem Eßlöffel voll Mehl und Wasser und einem Eßlöffel voll Essig, wird noch 10 Minuten gekocht und dann durch ein Haarsieb ebenfalls an das Fleisch gegossen.

Knöpfle, Nudeln, Kartoffelschnitze, sowie kleine Kartöffelchen sind passende Zugaben.

10. Eingemachtes Kalbfleisch.

Am passendsten hiezu sind Rippenstücke; jedoch kann auch anderes Fleisch gebraucht werden. Nachdem man das Fleisch zuerst gut gewaschen, oder noch besser, mehrere Male in frisches Wasser gelegt hat, wird es in passende Stücke geschnitten, die nun in gleicher Weise zubereitet werden, wie die Kalbfleischröllchen.

Sehr gut ist diese Speise für Kranke, nur darf dann an die Sauce kein Essig gegeben werden; dagegen ist beim Anrichten ein Eigelb dazu zu nehmen.

11. Kalbsroulade.

a.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in ein flaches Stück geschnitten und mit einem Messerrücken so breit, als möglich, aber nicht zu sehr, geklopft. In das Fleischstück legt man lange, schmal geschnittene Streifen von gekochter Ochsenzunge, von Schinken und Wurst abwechselnd, worauf es zusammengerollt, mit einer Schnur fest umwunden

und in 1½ Liter Wein mit eben so viel Wasser, einer Hand voll Salz, Selleriewurzel, Citronenscheiben, Zwiebel, sowie Lorbeerblatt gekocht wird. Während des Kochens muß gut abgeschäumt werden. Ist das Fleisch weich, was gewöhnlich nach zweistündigem Kochen stattfindet, wird es herausgenommen und kalt gestellt, um nach erfolgter Erkaltung zwischen zwei Platten durch Beschwerung der oberen Platte gepreßt zu werden. Die Brühe läßt man zur Hälfte einkochen und stellt sie dann bis zum andern Tage ebenfalls kalt, nachdem Fett und Bodensatz davon entfernt sind. Um die Brühe klar zu machen, wird sie vor dem Gebrauche nochmals mit 2—3 Eiweiß aufgekocht, durch ein reines Tuch gesiebt und an das Fleisch gegossen, das man, in passende Scheiben geschnitten, in tiefe Platten gelegt hat. Die Platten bleiben so an einem kühlem Orte stehen, bis sich eine feste Gallert gebildet hat.

Als Gemüse sind dazu passend; gebratene Kartoffeln, sowie Salz- und kleine Kartoffeln.

b.

Nachdem das Fleisch auf die vorher angegebene Art zubereitet ist, wird es in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht, gepreßt und kalt zu Tische gegeben; eine Speise, die besonders für den Sommer zu Kopfsalat gut ist.

12. Gebeiztes Kalbfleisch.

Man kauft einen Kalbsschlegel, entfernt davon Haut und Knochen, macht mit einem Messer Oeffnungen in das Fleisch und schiebt in dieselben dünne Speckstreifen nebst kleinen Schalottenstückchen. Mit Salz gerieben, wird hierauf das so zubereitete Fleisch in eine verschließbare, irdene Schüssel gelegt und mit ½ Liter kochendem Weine (am besten mit Rothwein) übergossen. Gut zugedeckt, läßt man es einige Tage an einem kühlen Orte stehen, indem man es täglich, im Sommer 3—4 Male,

im Winter einmal, mit der Beize übergießt. Die weitere Bereitung ist die gleiche, wie beim gebeizten Rindsbraten.

13. Kalbsnieren und Kalbsleber.

Zuerst schneidet man die Leber oder Nieren in dünne, kurze Scheibchen, läßt sodann einen halben Eßlöffel voll Schweine- oder Nierenfett gelb verdämpfen und thut die Leber oder Nieren hinein. Unter beständigem Umkehren mit einem Schäufelchen werden sie so lange gebraten, bis sie nicht mehr blutig sind. Hierauf streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt eben so viel Essig, auch etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu, und läßt sie unter beständigem Rühren nochmals aufkochen. Etwas Salz wird erst beim Anrichten darüber gestreut.

14. Leberknöpfle.

Wenn die Leberknöpfle bereitet sind, wie es bei der Leberknöpflesuppe angegeben wurde, kommen sie statt in die Fleischbrühe, in siedendes Salzwasser und werden 10 Minuten gekocht. Beim Anrichten übergießt man sie mit einem Eßlöffel voll heiß gemachter Butter oder Schweinefett, in welchem ein halber Eßlöffel voll verwiegte Zwiebeln verdämpft wurden. Die letztern selbst werden darüber gestreut.

15. Kalbsleberschnitten.

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird mit 60 Gramm Speck fein verwiegt, und beides zusammen in heißer Butter verdämpft, bis die Leber nicht mehr blutig ist. Hierauf rührt man etwas Salz und einige gestoßene Wachholderbeeren, sowie ein Ei daran und streicht diese Masse ziemlich dick auf Weißbrodschnitten, die nun in einer flachen Pfanne in heißem Fette auf beiden Seiten gelb gebacken werden. Man habe Acht, die bestrichene Seite der Schnitte zuerst zu backen, damit dieselbe saftig bleibt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

16. Hammelsbraten.

17. Hammelskoteletten.

Im Allgemeinen ist Hammelfleisch und Hammelskoteletten nicht sehr anzurathen, weil diese Fleischsorte entweder zu fett oder zu zähe ist. Will man aber dennoch zur Abwechslung Hammelfleisch haben, so wird dasselbe am besten gebeizt verwendet. Die Zubereitung des Hammelsbraten und der Hammelskotteletten geschieht auf gleiche Weise, wie jene des Kalbsbraten und der Kalbskoteletten; nur muß man den Hammelsbraten eine Stunde länger braten und die Hammelskoteletten eine Stunde länger verdämpfen lassen. Hammelskoteletten sind namentlich sehr passend, um damit junge, zarte Gemüse, wie Erbsen, gelbe Rüben, grüne Bohnen oder Spinat zu belegen.

Schweinefleisch.

18. a. Schinken.

Der zum Kochen bestimmte Schinken wird zuerst 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, nachher mit heißem Wasser abgewaschen und wiederum in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, so zwar, daß der Schinken ganz mit Wasser bedeckt ist. Sobald dieses anfängt zu kochen, wird der Topf vom Feuer genommen und auf den warmen Herd gestellt, bis der Schinken weich ist, was man daran erkennt, daß die Schwarte sich leicht löst oder eine hinein gesteckte Gabel leicht herausgeht. Hierauf läßt man ihn in der Brühe erkalten. Daraus ist ersichtlich, daß der Schinken nicht im eigentlichen Sinne gekocht wird; er darf vielmehr, nachdem er über dem Feuer angezogen hat, im Wasser nur aufweichen. Soll der Schinken ganz zu Tische gegeben werden, so schneidet man am vordern Theile des Knochens etwas Schwarte weg und umwickelt den Knochen mit einer Papiermanchette. Soll er aber zerlegt servirt

werden, so schneidet man dünne, handgroße Scheiben, legt eine neben die andere auf eine flache Platte und verziert sie mit Petersilienzweigen.

b. Gebackener Schinken.

Wenn der Schinken auf die vorhin beschriebene Weise gereinigt ist, wird er mit gewöhnlichem Brodteige zwei Finger dick umwickelt und in einem Backofen, in der gleichen Hitze wie Schwarzbrod, 4 Stunden gebacken. Wenn er aus dem Ofen kommt, so läßt man ihn 12 Stunden in dem Teige, bis er darin erkaltet ist. Servirt wird er in gleicher Weise wie der gekochte Schinken.

Gekochter, wie gebackener Schinken läßt sich an einem kühlen Orte 8 Tage aufbewahren.

Gemüse hiezu sind: Alle sauern Gemüse, gedörrte Bohnen, Erbsen, sowie Kartoffeln.

19. Schweinebraten.

Ein Stück frisches, ungesalzenes Schweinefleisch, entweder vom Rücken oder Lendenstück, oder auch ein kleiner Schinken, mit etwas Salz bestreut, mit etwa $^1/_4$ Liter Wasser, nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, sowie mit einem Stückchen gelbe Rübe wird in eine Bratpfanne gelegt und so unter öfterem Begießen fertig gebraten. Ist das gebratene Fleisch herausgenommen, so wird das Fett abgeschöpft, der Bodensatz mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Zu eingemachten Gemüsen, zu bairischem Kraut und Rothkraut, sowie zu dürren Erbsen und Bohnen ist Schweinefleisch eine sehr gute Speise.

20. Schweinekoteletten.

Die Zubereitung geschieht auf die gleiche Weise, wie jene der Kalbskoteletten.

21. Abgekochtes Schweinefleisch.

Man kocht knochenfreies, ganz frisches Schweinefleisch in gesalzenem Wasser mit einigen Lorbeerblättern gut weich. Dabei beachte man, es möglichst heiß auf den Tisch zu bringen.

Das gewöhnlichste Gemüse hiezu ist Erbsenbrei.

22. Sulz von Schweinefleisch.

Der Rüssel, die Füße und die Ohren vom Schweine werden einige Male gut gewaschen, mit einem Liter Wein, 1/8 Liter Essig und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt wird, in einem nicht zu weiten Topfe rasch zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt. Hierauf läßt man sie, nachdem eine Hand voll Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzugefügt wurden, gut zugedeckt, langsam weiterkochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausgenomen, läßt man dasselbe zuerst erkalten und schneidet es dann in Streifen, die in einem reinen Tuche fest zusammengerollt und zwischen zwei Platten gepreßt, an einen kühlen Ort verbracht werden. Die Brühe läßt man bis zum andern Tage ebenfalls an einem kühlen Orte stehen; kocht sie dann, nachdem zuvor das Fett und der Bodensatz weggenommen wurden, mit 2 Eiweiß nochmals auf, siebt sie durch ein reines Tuch und gießt sie nun lauwarm an das in Scheiben geschnittene Fleisch. Die so bereitete Sulz ist eine sehr gute kalte Speise, die man entweder selbstständig oder mit gebratenen Kartoffeln zu Tische gibt.

23. Schweinefleisch zu beizen und zu räuchern.

Die beste Art der Beize besteht in folgendem Verfahren: Das Fleisch wird in einem hölzernen Geschirre fest aufeinander gelegt, hierauf mit einem Lacke, bestehend aus Wasser, in dem Salz und Candiszucker aufgelöst worden, kalt übergossen, mit ganzen Pfefferkörnern bestreut und dann beschwert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Auf 50 Pfund Fleisch rechnet man für den Lack 8 Liter Wasser, 5 Pfund Salz und $^1/_8$ Pfund Candiszucker.

Mit dem Lacke muß das Fleisch täglich 2 Male, im Sommer bis zu 4 Malen begossen werden, bis es nach ungefähr 3 Wochen herausgenommen und in den Rauch gehängt wird.

Das beste Räucherholz ist Wachholder-, Fichten- oder Tannenreisig.

Wenn das Fleisch ganz fest geworden, so ist es hinreichend geräuchert. Das geräucherte Fleisch soll man an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahren.

Die Schinken werden am besten mit Heu umwickelt, jeder einzeln in einen Sack genäht und so aufgehängt.

24. Reh- und Hasenfleisch zu bereiten.

a.

Das Fleisch, Schlegel oder Ziemer, wird sauber abgerieben, mit dünnen Speckstreifen gespickt und in so viel Sauermilch, daß sie über dem Fleische zusammengeht, 3—4 Tage gebeizt. Ist die Milch blutig, so muß sie durch frische ersetzt werden. Zum Braten wird etwas Butter oder Nierenfett heiß gemacht und das Fleisch, nachdem es zuvor mit Salz bestreut worden, mit einer ganzen Zwiebel, mit gelben Rüben und etwas Brodrinde hineingelegt. Es wird nun zunächst rasch auf beiden Seiten gelb gebraten; dann kommt noch $^1/_4$ Liter sauerer Rahm daran und wird nun erst unter öfterm Begießen fertig gebraten, was gewöhnlich $1^1/_2$ — 2 Stunden Zeit erfordert. Nachdem das Fleisch auf eine erwärmte Platte angerichtet wurde, kocht man die Sauce mit noch etwas sauerem Rahm auf und gießt sie sodann, gut verrührt, an den Braten.

Sollte dieser indessen mit kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln belegt werden, so wird die Sauce besonders servirt.

b.

Das Fleisch, das man zuerst mit Speck gespickt und mit Salz eingerieben hat, wird in Essig gelegt, dem eine mit ganzen Gewürznelken besteckte Zwiebel beigesetzt wurde. Besser jedoch wird die Beize, wenn man, statt das Fleisch in Essig zu legen, dasselbe mit einem halben Liter kochendem Weine begießt und unter öfterem Umwenden mehrere Tage darin liegen läßt. So zubereitet, wird das Fleisch in heißem Fette zuerst gelb gebraten, dann die Beize, etwas Fleischbrühe, Zwiebeln und Brodrinde dazu gegeben und 2 Stunden verdämpft, worauf man es herausnimmt. Sofort wird nun ein Kochlöffel voll Mehl in heißem Fette gelb geröstet, mit etwas Wein und einem Eßlöffel voll Essig abgelöscht, die Sauce vom Fleisch dazu gegeben und das Ganze noch einmal recht aufgekocht. Ist die Sauce zu dick, so wird sie mit etwas Fleischbrühe oder Wasser verdünnt. Das übrige Verfahren ist dann wie bei a.

25. Wildpret in brauner Sauce.

Es wird gewöhnlich jenes Fleisch vom Reh oder Hasen dazu verwendet, das man zum Braten nicht gut verwenden kann, wie Rippstück, Hals und Rücken. Wenn das Fleisch gebeizt ist, und zwar am besten in Essig, wird es in einer Casserolle mit Fett, Zwiebel und gelber Rübe über das Feuer gesetzt. Sobald es etwas angebraten ist, kommt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe daran und wird nun, fest zugedeckt, $1^1/_2$ Stunden verdämpft. Unterdessen wird in einem Eßlöffel voll heißer Butter eben so viel Mehl gelbbraun geröstet, mit $^1/_8$ Liter Wein und 2 Löffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt. Wenn diese Mischung eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fleisch aus der Casserolle und legt es in eine passende Schüssel, während nun die vorhin bereitete Sauce in die Casserolle kommt, in der man sie mit dem Fette noch

einige Minuten aufkochen läßt und dann durch ein Haarsieb an das Fleisch gießt.

Entsprechende Gemüse sind: Gebratene Kartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelschnitze; auch Knöpfle können beigegeben werden.

26. Gebratene junge Hühner und Hahnen.

Das Huhn wird geputzt, rein ausgenommen und flammirt. Magen und Herz werden, nachdem sie zuvor sauber gewaschen worden, fein verwiegt und mit etwas Butter und Petersilie verdämpft. Nachdem noch etwas Salz gut damit vermengt worden, wird mit der Masse das Huhn gefüllt und mit etwas Salz eingerieben. Hierauf läßt man dasselbe in heißem Fette mit Zwiebel, gelber Rübe und etwas Brodrinde zunächst gelb braten, dann, nach Beisatz von etwas Fleischbrühe, unter öfterm Begießen 1—1½ Stunden verdämpfen. Vor dem Braten muß das Huhn tressirt werden, damit es auf der Platte schön aussieht. Die Platte belegt man mit in Butter verdämpften Kartoffeln, oder es werden, je nach der Jahreszeit, frühe, feine Gemüse dazu gegeben. Gewöhnliche Beigaben sind auch Blumenkohl und Schwarzwurzeln.

27. Eingemachte junge Hühner.

Nachdem das Hühnchen sauber geputzt und ausgenommen ist, wird dasselbe in Stücke geschnitten und mit etwas Butter, einem Stückchen Zwiebel, Lorbeerblatt nebst etwas Salz zugesetzt. Ist das Fleisch ein wenig angebraten, kommt ⅛ Liter Wein und eben so viel Fleischbrühe daran und wird so eine Stunde verdämpft. Das Fleisch wird dann auf eine passende Platte gelegt, während man die Sauce nach Beisatz von einem feinen Teigle aus einem halben Eßlöffel voll Mehl und einigen Tropfen Citronensaft nochmals aufkochen läßt und über das Fleisch gießt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

28. Gebratene Tauben.

Die Zubereitung geschieht auf gleiche Weise wie jene der gebratenen, jungen Hühner.

Als Beigabe dienen gewöhnlich: Blumen- und Rosenkohl, Schwarzwurzeln, oder je nach der Jahreszeit, junge gelbe Rüben und Erbsen.

29. Eingemachte Tauben.

Gleiche Zubereitung wieder, wie bei jungen Hühnern. Passend ist dieses Gericht zu allen Kartoffelspeisen und zu jedem feinen Gemüse.

30. Gebratene Enten.

Nachdem die Ente in- und auswendig ganz rein gemacht ist, wird sie auf beiden Seiten mit Salz gerieben und in Butter unter fleißigem Begießen braungelb gebraten. Nach dem Anrichten wird der Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Ente gegossen. Man umlegt sie gewöhnlich mit gedämpften Kastanien.

31. Gedämpfte Enten.

Man reibt die Ente mit Salz und Gewürznelken, steckt einige Citronenscheiben nebst einem Lorbeerblatt in das Innere und legt sie einige Tage in Essig. In etwas zerlassener Butter wird die Ente nun zuerst auf beiden Seiten gelb gebraten. Hierauf gießt man etwas Butter ab, setzt $^1/_4$ Liter Fleischbrühe und etwas von dem Essig bei, in dem die Ente gelegen ist und läßt sie so noch dämpfen. Unterdessen hackt man die Leber, etwas Speck und Zwiebel, röstet einen Eßlöffel voll geriebenes Weißbrod und halb so viel Mehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin und legt es zur Ente, die noch so lange über dem Feuer bleibt, bis sie vollends weich ist.

32. Gebratene Gans.

Man nimmt eine junge, fette Gans und bringt sie in 1—1½ Liter Wasser (je nach der Größe) mit etwas Salz und Lorbeerblatt zum Feuer. Wenn das Wasser vollständig eingekocht ist, läßt man die Gans gelbbraun braten, wobei bisweilen etwas kochendes Wasser zugegossen wird. Ist die Gans weich, was ungefähr 2—3 Stunden dauert, so wird das Fett alles abgeschöpft, die Sauce mit etwas Wasser aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben.

Gebratene Gänse umlegt man mit gedämpften Kastanien oder mit in Butter gedämpften, kleinen Kartoffeln und gibt als Gemüse gewöhnlich Sauerkraut, Endiviensalat oder baierisches Kraut dazu.

Anmerkung: Das Füllen der Gans geschieht gewöhnlich mit Kastanien, welche halbweich, mit Petersilie verdämpft, vor dem Braten in die Gans eingefüllt werden.

33. Gedämpfte Gans.

Man bedient sich dieser Art der Zubereitung, wenn man alte Gänse zum Kochen verwenden will, da dieselben auf andere Art nicht mehr gut weich werden.

Die Gans wird mit Speckstreifen gespickt, mit gelben Rüben, Lorbeerblatt und Zwiebel über Speckscheiben in eine Casserolle gelegt, ¾ Liter Wasser nebst ein Büschel gebundenes Petersilienkraut daran gegeben, zugedeckt und 3 Stunden verdämpft. Hierauf wird die Gans herausgenommen, während die Brühe, nachdem das Fett abgeschöpft ist, mit noch etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vermischte Fleischzubereitungen.

34. Koteletten von Kalb- und Schweinefleisch.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ein Pfund mageres Schweinefleisch werden je in 8 gleiche Scheiben geschnitten, so daß man 16 Scheiben erhält. Gut abhäutet, wird je eine Scheibe Kalbfleisch und eine Scheibe Schweinefleisch aufeinander gelegt und mit einem Messer fein gehäckelt, so daß sich das Fleisch miteinander vermengt. Daraus formt man nun runde Küchlein, die mit etwas Salz bestreut und mit Eigelb und Brod garnirt, in heißem Fette ungefähr 10 Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken werden. So zubereitete Koteletten sind sehr saftig und zart und werden ohne Sauce zu grünen Gemüsen, Spinat, oder auch zu jungen Gemüsen gegeben. Das zurückgelassene Fett kann man zur Zubereitung der Gemüse verwenden.

35. Hackbraten.

Ein halbes Pfund Ochsenfleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund mageres Schweinefleisch werden geschabt, so daß die Fasern davon kommen und dann das Fleisch miteinander gut verwiegt. Nachdem ein in Milch eingeweichtes Weißbrod, gut ausgedrückt, etwas Salz, Muskatnuß, ein Ei und ein halber Eßlöffel voll gut verwiegte und in etwas Butter verdämpfte Zwiebeln beigesetzt wurden, wird die ganze Masse gut mit einander verarbeitet, wie ein Lumel länglich-rund geformt und in heißem Fette ungefähr eine Stunde unter öfterem Begießen im Ofen gebraten.

Als Beigabe dienen: saure Gemüse, grüne Bohnen und Kartoffeln mit Kopfsalat.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

36. Fleischreste von Geflügel, Kalb- und Rindfleisch gut zu verwenden.

a.

Nachdem man aus dem Fleische entsprechende Stücke hergerichtet hat, wird es mit Ei und Brod garnirt und in heißem Fette recht schnell gebacken, damit es saftig bleibt. So zubereitet, wird es gewöhnlich trocken zu jungen Gemüsen, grünen Gemüsen und Spinat gegeben.

b.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, bereitet dazu die braune Wildpretsauce und läßt es darin eine halbe Stunde kochen.

37. Kalter Aufschnitt von Fleischresten.

Das Fleisch, in dünne Scheiben geschnitten, wird auf eine längliche Platte gelegt und mit Petersilie garnirt. Dazu gegeben wird mit etwas Zucker verrührter Senf.

38. Fleischreste in der Sauce.

Man bereitet die Sauce von Wildpret (Nr. 3) und legt das Fleisch, in viereckige Würfel geschnitten, eine Viertelstunde hinein.

Mitsammt der Sauce angerichtet, werden gebratene Kartoffeln oder Kartoffeln in der Schale dazu gegeben.

39. Eiersauce zu Fleischresten.

Man läßt 12 Gramm Butter vergehen, rührt 12 Gramm Mehl und $^1/_4$ Liter Milch langsam dazu und setzt das Rühren bis zum Eindicken fort. Hierauf gibt man $^1/_8$ Liter süßen Rahm, sowie das fein gehackte Eiweiß von 4 hartgesottenen Eiern dazu, läßt das Ganze aufkochen, ohne darin zu rühren und gießt es dann über das in Würfel geschnittene Fleisch, das gehäuft in eine Schüssel gelegt, vorher aber erwärmt wurde. Das Er-

wärmen geschieht am besten auf folgende Art: In einer breiten Casserolle wird Wasser kochend gemacht und das Fleisch zugedeckt, in der Schüssel, in der es zu Tische kommt, hineingestellt, bis es heiß ist. So übergießt man es mit der obengenannten Sauce und drückt außerdem die 4 Eigelb von den hartgesottenen Eiern durch ein Haarsieb darüber, daß es wie ein Goldregen aussieht.

Als Nachtessen zu gebratenen Kartoffeln sehr zu empfehlen.

40. Gebackenes Kalbshirn.

Das Hirn wird zuerst gut abgewässert, so daß alles Blut davon kommt, sodann abgehäutet, rund geformt, mit etwas Salz bestreut, mit Eigelb und fein geriebenem Weißbrod garnirt und in heißer Butter ganz schnell auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

41. Hirnschnitten.

Zubereitung wie bei Leberschnitten Nr. 15.

42. Ochsenzunge.

In eine gut verschließbare Casserolle gelegt, wird die Zunge mit etwas Salz bestreut, eine mit Nelken besteckte Zwiebel nebst einem Lorbeerblatt dazu gelegt und so viel Essig darüber gegossen, daß derselbe über der Zunge zusammengeht. So läßt man sie an einem kühlen Orte 3—4 Tage stehen und kocht sie dann 2—3 Stunden lang in so viel Salzwasser sammt der Hälfte von der Beize, daß die Flüssigkeit darüber zusammen geht. Ist die Zunge auf diese Weise gekocht, so wird ein Eßlöffel voll Mehl in einem Eßlöffel voll Butter oder Nierenfett braungelb geröstet, mit $^1/_8$ Liter Wein oder Wasser abgelöscht, mit der Brühe, in der die Zunge gekocht wurde, verdünnt, eine Citronenscheibe dazu gelegt und noch $^1/_4$ Stunde gekocht. Die Zunge wird in Scheiben geschnitten, in eine tiefe Platte gelegt und die Sauce durch ein Haarsieb daran gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

43. Aspick oder Gelée.

Man schneidet 2 Pfund Ochsenfleisch vom Waden in kleine Würfel und 6 Stück Kalbsfüße dazu. Man thut Butterfett, Zwiebeln und geschnittene gelbe Rüben in eine Casserolle und läßt alles mit einander gelblich werden. Nachher bringt man es in einen kupfernen Kessel, schüttet 3 Liter kaltes Wasser daran, nimmt das Fett oben weg; dann bringt man es aber wieder aufs Feuer thut 1 Liter Wein daran, läßt es 3 Stunden kochen und schäumt es ab; auch gibt man eine Zwiebel mit Nelken angesteckt, ein Lorbeerblatt, Pfefferkern, Petersilie, Citronenschale, einige Eierschalen und Salz dazu, dann nach 3 Stunden seiht man die Masse durch ein Tuch in ein irdenes Geschirr und läßt es über Nacht stehen; am andern Morgen nimmt man das Fett wieder oben weg, dann kann man die Masse zu allen kalten Speisen benützen, als: Kalbszunge, verschiedener Wurst, gebeiztem Ochsenfleisch, Kalbsroulade, Fischen und Geflügel.

44. Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

1½ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch aus dem Hinterviertel, 8 Loth festes Nierenfett eingerechnet. Man schneidet es in dünne Scheiben, entfernt häutige Theile, gibt eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod dazu und mischt es mit feingedrücktem Salz und etwas Pfeffer. Dann formt man fingerdicke Beefsteaks, für den Hausvater zwei gerechnet, legt sie in eine Pfanne, worin ein Stück Fett sehr heiß gemacht ist und läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hineinzustechen, während einiger Minuten bräunlich werden; doch sollten sie inwendig etwas röthlich werden. Sodann legt man sie in eine gewärmte Schüssel und rührt die Sauce in der Pfanne mit etwas kaltem Wasser sämig. Falls Kartoffeln dazu gegeben werden, lasse man vor dem Hinzuthun von

Wasser einen Stich Nierenfett in der Pfanne gelb werden, rühre etwas Mehl darin gelb, füge dann soviel Salz und Wasser bei als zu einer hinreichenden Sauce gehört.

45. Kalte Fleischschüssel.

2½ Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 2 Pfund Schweinefleisch ebenso, beides jedoch abgehäutet und in feine Scheiben geschnitten, ¼ Pfund Sardellen, Schalottenzwiebeln fein verwiegt, in eine Casserolle eine Lage Kalbfleisscheiben, dann Sardellen und Zwiebeln, dann Schweinefleisch und so fort, bis Alles gelegt ist; dann 2 Kalbsfüße, 2 kleine Stückchen Citrone, Lorbeerblatt, Petersilie und etwas Nelken, Pfeffer und Salz daran. Hierauf gieße man 1 Schoppen Weinessig und 1 Schoppen Weißwein zu, nehme einen passenden Deckel und klebe denselben mit Papier fest auf die Casserolle. Nun kommt Alles in den Backofen und wird 2 Stunden gekocht; dann stellt man die Casserole in den Keller, jedoch werden vorher die Kalbsfüße, das Fett und das Gewürz sorgfältig abgelöst. Wenn es steif ist kann man es stürzen und herausnehmen, je nach Bedarf.

46. Große gedämpfte Gansleber.

Man lege mehrere dünne Scheiben Speck und ein nußgroßes Stückchen Butter in eine Casserole, darauf die gut gewässerte Leber, die man mit Salz bestreut. Nachdem dieselbe, fest zugedeckt, eine halbe Stunde geschmort hat, fügt man eine feingehackte Zwiebel, eine Messerspitze Pastetenpulver, den Saft einer halben Citrone, ein kleines Glas Weißwein und so viel Brühe oder Wasser hinzu, als man Beiguß wünscht, streut 3—4 Eßlöffel geriebene Semmel daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen.

47. Gansleberpudding. (Auch kalt zu essen.)

Von einer Gans werden die Flügel, der Hals, Kopf und Magen weich gekocht und mit der rohen Leber, Herz

und 500 Gramm Schweinefleisch fein gehackt. Dann nimmt man 4 Eigelb, etwas geriebene Semmel, Zwiebeln, Salz, Gewürz, thut es zu dem Fleisch, gießt etwas von der Brühe, worin das Gänseklein gekocht ist, zu und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß bei. Ist alles gut untereinander gerührt, so kommt es in eine ausgestrichene Puddingform und wird 2 Stunden gekocht Eine pikante Champignon- oder Senfsauce dazu.

7. Gansleberterrine.

Von der Gansleber wird die Galle sorgfältig ausgeschnitten, dieselbe abgehäutet und in passende Stücke geschnitten. Die Abfälle verwendet man fein verhackt zur Farce. Die Gansleberschnitten werden nun gut gewürzt mit gestoßenem weißen Pfeffer, Thymian, etwas Majoran, etwas Lorbeerblätter, Petersilie und Zwiebelscheiben; zuvor werden dieselben noch mit zugerichteten Trüffelschnittchen gespickt und alles zusammen genau bedeckt einen Tag an einen kühlen Ort gestellt.

Die Farce macht man aus rohem Kalbfleisch (Schlegel) und rohem Schweinefleisch, letzteres darf fett sein; dies wird fein gehackt, Trüffelreste fein gewiegt, mit Pfeffer, Salz und Pastetengewürz und noch fein gehacktem nicht geräuchertem Speck vermischt. Alles muß schmackhaft und ziemlich stark gewürzt sein. Nun belegt man die Terrine mit dünn geschnittenem Spickspeck; zuerst eine Lage Farce, dann die gewürzten und gesalzenen Gansleberschnitten und Trüffelstückchen, dann wieder Farce. So fährt man fort, bis die Terrine $^3/_4$ gefüllt ist. Oben muß Farce sein und wieder mit Speckschnitten bedeckt werden. Die Terrine wird jetzt im Dunst gekocht oder im Ofen gar gemacht. Ist sie fertig, so wird sie kalt gestellt und nach vollständiger Erkaltung das Fett, das herausgekocht hat und durch das Erkalten fest sein wird, schön glatt gestrichen. Der Deckel wird darauf gethan

und gut mit Staniol verklebt, ebenso der Knopf des Deckels. Im Kühlen aufbewahrt, hält sich so eine Pastete lange gut.

49. Geflügel in Mayonnaise.

Das Geflügel wird im Butterfett gebraten, nachher nimmt man es heraus; wenn es erkaltet ist, wird es abgehäutet in 4 oder 5 Theile geschnitten. Dann macht man die Majonnaise. Wenn es vollständig erkaltet ist, kann man noch ein wenig Gelée dazu nehmen, welches anfängt dick zu werden. Dann nimmt man das Geflügel, trocknet es gut ab, wendet es in der Mayonnaise um und legt es schön auf die Platte. Man kann auch falschen Salm darunter nehmen, ebenso kann man es nach Belieben mit hartgesottenen Eiern, einem Fächer von Essiggurken und dergleichen Scheiben, ausgestochenen Rahnen, Nüssen und Fleischgelée auszieren.

50. Goulasch.

Ochsenfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch wird in feine Würfel geschnitten, eine Pfanne mit Butter ausgestrichen, das Fleisch hinein, etwas Salz und Pfeffer, feingeschnittene Zwiebeln, etwas Fleischbrühe und läßt es dämpfen.

51. Ungarische Goulasch

ist ebenfalls ein Rindsgoulasch, nur mit Kartoffeln in Würfel und etwas Kümmel darunter.

53. Wiener Goulasch

ist auch wieder ein Rindsgoulasch, nur mit Carotten, Sellerie und Kartoffeln, in Würfel geschnitten (Kümmel).

53. Französische Goulasch

besteht aus Kalb-, Schweine- und Ochsenfleisch. Das Gemüse wird wie beim Wiener Goulasch und etwas Kümmel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Die drei letzteren (51, 52 und 53) werden zuerst angebraten und abgelöscht mit Wein, Jus (Schü) und etwas Bouillon, dann kommt erst das Gemüse hinein.

54. Füllung der Hahnen.

Leber und Herz der Hahnen werden fein gewiegt, Brod abgeschält und in Wasser eingeweicht, Petersilie, Zwiebeln, beides fein gewiegt, Salz, Muskatnuß und Ei.

55. Hahnenragout.

Man läßt Mehl im Butterfett leicht dämpfen, dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch und rohen Schinken dazu, läßt Alles noch ein wenig miteinander verdämpfen, rührt es dann mit Fleischbrühe glatt ab, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce von dem Geflügel hinzu und seiht es nachher durch ein Haarsieb. Wenn man will, kann man noch ein Eigelb und Rahm oder guten Wein dazu geben.

56. Hammelskotelette auf Matrosenart.

Die Hammelskoteletten werden gebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rothwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein schönes Ragout von glasirten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen rothen Ochsenzunge, welche man in derselben Größe schneidet, wie Ziebeln und Champignons, bereitet. Von dem Fond der Koteletten sowie etwas kräftiger Bouillon wird eine braune Sauce eingekocht, welche mit Citronensaft, etwas Madeira und ein wenig Zucker und Salz im Geschmack gehoben, über das Ragout gegossen und gekocht wird. Dieses Ragout muß sich durch einen angenehmen, kräftigen und etwas pikanten Geschmack auszeichnen. Die Koteletten werden im Kranze gelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß servirt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

57. Hammelsragout.

Hammelfleisch wird in Salzwasser, Essig, Zwiebeln und Gewürz weich gekocht, dann nimmt man in eine Casserolle Fett und Mehl, röstet es gelblich braun, löscht es mit mit der Brühe, worin das Hammelfleisch gekocht wurde, ab, läßt die Sauce gut aufkochen, gibt noch ein wenig indische Sauce oder guten Wein daran und läßt das Fleisch noch ein wenig mitkochen.

58. Gebeizter Hase.

Zwei Drittel Essig, etwas Salz, ein Drittel Wasser, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken, Sellerie (Wachholderbeeren), gelbe Rüben. Das Fleisch wird mit dem Blut hineingelegt und zwei bis drei Tage darin liegen lassen. In eine Casserolle wird Fett, Zwiebel mit Nelken besteckt, gelbe Rüben, Citronenschnitz gethan, das Fleisch aus der Beize ins Fett, anbraten lassen und hernach mit der Beize ablöschen; damit es nicht zu scharf wird, kann man noch etwas Fleischbrühe nachgießen, stellt es in den Ofen, übergießt es fleißig, gibt noch ein wenig Rahm darüber. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus und gibt eine braune Sauce darüber.

59. Aufgezogenes Hirn.

Das Hirn wird sauber gewaschen, abgehäutet, dann so lange wie ein weichgesottenes Ei im Salzwasser gekocht. Hernach nimmt man es heraus, zerhackt es ganz fein, dann wird $^1/_4$ Viertel Butter mit vier Eigelb abgerührt, ein wenig Salz, Muskatnuß, drei Löffel Brosamen und ein Glas süßer Rahm zugegeben, rührt es dann noch ein wenig, thut den Schnee hinein, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es im Ofen aufziehen bis es gelb ist. Es kann zum Voressen gegeben werden.

60. Gefüllter Kalbsbraten.

$^3/_4$ Pfund Schweinefleisch, $^3/_4$ Pfund Kalbfleisch, $^1/_4$ Pfund Sardellen, alles fein gehackt, $^1/_8$ Pfund Kapern, Citronen, Muskatnuß, Zwiebeln, $^1/_2$ Schoppen sauerer Rahm, drei Eier, ein frischer geriebener Weck, alles gut vermengt, nach Geschmack ein wenig Essig und wenn nöthig ein wenig Salz und Pfeffer. Dies Alles in einen ausgebeinten Schlegel gefüllt und gebraten; man zerschneidet einen Schlegel gewöhnlich in drei Stücke, ein jedes Stück wird mitten durchgeschnitten, gefüllt, zugenäht und fest mit Spagat umwickelt.

61. Gebackene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gekocht, nachher schneidet man sie in kleine Stücke, macht einen dicken Omeletteteig, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn leicht darunter, wendet dann das Fleisch darin um und backt es im Fett. Man kann auch anderes Fleisch auf diese Art backen.

62. Dasselbe, andere Art.

Die Brust wird behandelt wie oben, nur panirt man das Fleisch mit Eigelb und geriebenem Brod und backt sie schwimmend im Fett.

63. Gefüllte Kalbsbrust.

Auf eine ausgebeinte gut aufgelöste Kalbsbrust rechnet man einen eingeweichten gut ausgedrückten Wasserweck, rührt ein wenig Butter schaumig, auch kann man ein wenig feingedrücktes Ochsenmark dazu nehmen, nachher gibt man den Wasserweck, ein Ei, Salz, Muskatnuß, fein geschnittene Zwiebeln und feingewiegten in Butterfett gedämpften Kalbsbraten hinzu, rührt alles gut untereinander, füllt es in die Brust, näht sie zu, bestreut sie mit dem nöthigen Salz und läßt sie schön braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

64. Gefüllte Kalbsbrust zum Kaltessen.

Die Brust wird von den Knochen befreit, ein wenig geklopft und mit Bratwurstfülle, in welcher das nöthige Gewürze ist, gefüllt, man näht sie zu und bindet sie fest mit Spagat, schlägt sie in eine Serviette und bindet sie noch einmal, thut in eine Casserolle Wasser, Wein, Lorbeerblatt, eine Zwiebel, mit Nelken besteckt, Grünes, ein Stückchen Citrone und kocht die Brust darin ungefähr eine Stunde, nimmt sie dann heraus und beschwert sie über Nacht in der Serviette. Es nimmt sich schön aus, wenn man die Brust mit rohen Speckstreifen belegt.

65. Vom Kalbfleisch.

½ Pfund gebratenes Kalbfleisch wird fein gewiegt, geriebene Gipfel mit Milch oder kalter Fleischbrühe angefeuchtet, ¼ Pfund Butter abgerührt, fünf Eigelb dazu, alles untereinander gemacht, Muskatnuß, Salz und der Schnee der fünf Eiweiß daran und im Ofen gebacken.

66. Kalbfleisch in einer Rahmsauce.

1 Pfund Kalbfleisch von der Bug oder vom Schlegel wird sauber gewaschen, mit Salz eingerieben, Citronen, Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken an das Fleisch gelegt und ein Glas Wein (Essig) daran, läßt es eine halbe Stunde kochen, thut Butter und Fleischbrühe in eine Casserolle, legt das Fleisch mit der Beize hinein und läßt es verdämpfen. Wenn es ansitzen will, schüttet man Fleischbrühe nach; ist es weich genug, röstet man 2 Eßlöffel voll geriebenes Brod, 4 Löffel sauerer Rahm und Muskatnuß, rührt es mit kalter Fleischbrühe an, schüttet es an das Fleisch und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann es zu Omeletten geben. (Die Sauce kann man auch an Wildpret machen.)

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

67. Kalbfleischvögel.

Man schneidet vom Schlegel handbreite dünne Scheiben, klopft sie auseinander, füllt sie mit Haché (Hasche) von übrigem Fleisch oder Bratwurstfülle, umwickelt sie dann mit Spagat, daß die Fülle nicht heraus kann, bestreut sie dann mit Salz und läßt sie wie gewöhnlich schön gelb backen.

68. Kalbskopf à la tortue.

Der gebrühte Kalbskopf wird ein wenig gekocht, herausgenommen, in schöne Stückchen geschnitten, mit Wasser oder Fleischbrühe, einem Glas Wein, Zwiebeln, Nelken, Petersilie, Gelbrüben, einem Stückchen Citrone und etwas Salz zum Feuer gebracht und gut weich gekocht. Nun nimmt man's heraus, legt es schön auf die Platte und garnirt sie mit Klößchen, Hirn, hartgesottenen Eiern, Pastetchen und gießt eine spanische Sauce darüber.

69. Auflauf von Kalbsmilchen.

2 Weißbrod werden ein wenig abgerieben, im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in einem Stück Butter abgedämpft; dann rührt man $^1/_4$ Pfund Butter leicht ab, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eigelb $^1/_4$ Stunde, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt ihn nebst etwas Muskatnuß und Salz an die Masse. Hierauf wascht man 3—4 Kalbsmilchen, siedet sie im Salzwasser, häutet sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen Butter, streut eine Messerspitze Mehl darüber, ein wenig geschnittene Zwiebel, Petersilie und Citronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Citronensaft darauf. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, füllt die Hälfte der gerührten Masse darein, das Ragout, die zweite Hälfte darüber und läßt dies langsam backen.

70. Kalbsroulade zum Kaltessen.

Man nimmt das Gänsle vom Kalbsschlegel und eine Kalbszunge, legt beides 3—4 Tage in einen Salzlack, bevor man aber das Gänsle in den Lack legt, schneidet man es in der Mitte schön voneinander. Nachher nimmt es heraus, füllt dasselbe mit einem halben Pfund Bratwurstfülle, vermischt mit Salz, Muskatnuß, Zwiebeln, Rahm, man kann auch ein Ei dazu nehmen und etwas gestoßenes Brod. Zuerst die erste Hälfte der Fülle in die Mitte vom Gänsle, dann die Zunge, welche aber zuerst gekocht sein muß und, wenn man hat, noch in längliche Würfel geschnittener Kalbsbraten und legt beides wieder schön in die Mitte, dann nimmt man den Rest noch von der Fülle, bedeckt letzteres schön damit, nachher näht man es gut zu und umwickelt es schön mit einer Schnur, dann schlägt man es in ein sauberes Tuch, umwickelt es noch einmal fest mit einer Schnur, dann kocht man es eine Stunde im Wasser vermischt mit einer Handvoll Salz, einer Zwiebel, mit Nelken besteckt, einem Lorbeerblatt, Pfefferkern, ein wenig Citronenschale, auch kann man ein wenig Essig oder Wein dazu nehmen, dann nimmt es heraus, läßt es gut abtropfen, beschwert es über Nacht; dann kann es gebraucht werden.

71. Godiwoklöße.

¼ Pfund Kernnierenfett, ein halbes Pfund Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Knochen, beides extrafein gehackt, ein ganzes Ei und 2 Eiweiß mit hineingehackt und gesalzen. Für Ragout längliche, für Suppe runde Klöße geformt, dieselben in Mehl gerollt und 10 Minuten in Fleischbrühe gekocht.

72. Gute Klöße.

Ein Pfund geriebene Kartoffeln, ein Pfund Leberschwellen, ein Pfund Kalbsbraten, Speck, ½ Pfund Brod,

in Würfel, rösten, Alles in Würfel geschnitten, 6 ganze Eier, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

73. Pommer'sche Klöße.

Man nehme 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, 1 Pfund gehacktes rohes Kalbfleisch und ½ Pfund rohes gehacktes Rindfleisch, drückt 1—2 Semmel im Wasser aus und mengt sie darunter, etwas Salz, ein wenig Pfeffer, eine Zwiebel, 2—3 rohe Eier daran und rührt die Masse gut durch, dann formt man Klößchen davon so groß wie ein halbes Ei. Nun nimmt man Fett und Butter, läßt es mit einer Zwiebel gelb werden, thut Mehl daran zu einer Sauce, läßt es wieder gelb werden und füllt es auf mit Wasser, wiegt 1—2 Sardellen fein, nimmt Kapern, eine halbe Citrone, läßt es aufkochen. Wenn es richtig kocht, lege man die Klößchen hinein, lasse sie darin aufkochen und schrecke das Ganze dann ab mit ein wenig Essig und einem kleinen Stückchen Zucker. Dann richte man es mit der Sauce in eine Schüssel. Man kann aus Sparsamkeit gekochtes Rindfleisch nehmen.

74. Koteletten in Schnee.

Schöne Koteletten werden recht fein gehackt, in Butter umgewendet, eine Stunde liegen lassen, dann gebraten, so daß sie weiß bleiben, und läßt sie wieder kalt werden; dann schlägt man recht festen Schnee, wendet die Koteletten darin um und backt sie schwimmend in Fett.

75. Gefüllter Krautkopf.

Man nimmt von einem Kohl- oder Wirsingkrautkopf schöne große Blätter und gießt kochendes Wasser darüber. Hierauf nimmt man feingehacktes Schweinefleisch, Kalbfleisch und Ochsenfleisch, geweichtes Brod, Zwiebeln, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und geriebenes Brod und macht dieses zu einem schönen Fleischteig.

Alsdann nimmt man ein viereckiges Tuch, belegt es doppelt mit Krautblättern, bringt von dem Fleischteig hinein bis es so groß ist wie ein Krautkopf und wickelt Blätter darum, bis es die Form eines Krautkopfes hat, bindet das Tuch oben zu, aber nicht zu fest, denn der Kopf geht noch auf, bringt es in ein Kesselchen mit Fleischbrühe oder Wasser und kocht es weich. Es wird eine braune Sauce dazu gegeben.

76. Lummel.

Der Lummel wird geklopft, abgehäutet, alles Fett davon gemacht und gespickt. Entweder mit Wein oder Essig gebeizt, und zwar ist die beste Art: ein Tuch in Essig oder Wein tauchen und um den Lummel schlagen und höchstens zwei Tage im Keller stehen lassen. Butter wird in einer Casserolle heiß gemacht, gelbe Rüben, Zwiebel und Brodrinde dazu, den Lummel unter fleißigem Begießen eine starke Stunde braten lassen, einen Löffel sauren Rahm und Fleischrühe daran.

77. Gefüllter Lummel.

Der Lummel wird abgehäutet, auf der Seite aufgeschnitten, breit auseinander geklopft, mit Speckstreifen belegt und folgende Füllung hinein:

Ungefähr $^3/_4$ Pfd. gehacktes Schweinefleische, $^3/_4$ Pfd. Kalbfleisch, Gewürz, Zwiebeln, Petersilie und Sardellen, sowie ganze Kapern. Der Lummel wird gefüllt, zugenäht und mit Spagat fest umwunden und gebraten. Kalt schmeckt er auch sehr gut.

78. Gespickter Lummel.

Man häutet den Lummel ab, legt ihn 2—3 Tage in die Beize, nimmt ihn heraus, spickt ihn der Länge nach und thut ihn mit frischem Butter auf's Feuer.

Nachdem die Butter gelb geworden ist, gießt man von der Beize daran, übergießt ihn öfters und gibt ihm ohne ihn zu wenden, eine schöne Farbe. Man macht eine Wildpretsauce daran.

79. Andere Art Lummel.

Man dämpft Zwiebeln, Sardellen, Speck und Schalotten in Butter, füllt dies in den Lummel, bindet und spickt ihn.

80. Lummel mit Sardellen.

Spicke den Lummel und stelle ihn bei wie gewöhnlich. Wenn er halb durchgebraten ist, so wird er herausgenommen. Wiege ungefähr 30 Sardellen fein, rühre 5—6 Löffel sauren Rahm und geriebenes Brod darunter, bestreiche die obere Seite des Lummels fingerdick mit der Masse, thue ihn wieder in die Pfanne und lasse ihn durchbraten unter öfterem Begießen, daß er nicht trocken wird.

81. Ochsenbraten.

Derselbe wird mit Wasser beigestellt, nebst Salz, ein Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken angesteckt, Pfefferkern, gelbe Rüben und Brodkrusten und gibt ihm eine schöne Farbe. In die Sauce gibt man ein wenig Mehl, läßt es gelb werden und gut aufkochen, dann löscht man es ab mit Wasser oder Fleischbrühe, man kann auch noch ein wenig sauren Rahm darüber gießen und läßt ihn im Ofen noch ein wenig braten, oder man kann ein Teigchen machen von ein wenig Mehl und Rothwein, gießt es daran und läßt es noch ein wenig kochen, löscht es ab mit Fleischbrühe. Auch kann man einen Guß darauf machen. Man rührt einen Löffel Mehl mit süßem Rahm oder Milch an, dazu kommt ein Eigelb, etwas geriebener Käse und Salz, dann wird

es auf dem Feuer geschlagen bis es dick wird. Hernach wird es auf den Braten gestrichen, dann läßt man ihn noch ein wenig braten, übergießt ihn öfters mit der Sauce.

82. Ochsenzunge in einer Lachssauce.

Die Ochsenzunge wird in der Fleischbrühe beinahe weich gekocht, schält sie, setzt sie mit Butter in eine Casserolle, bratet sie gelb mit etwas Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Citronen, 2 Nelken, Abfall von übrigem Fleisch, Schalotten mit 2 Kochlöffel Mehl und macht mit Jus (Schü), Fleischbrühe und rothem Wein eine Sauce-Zunge und läßt sie kochen. Vor dem Anrichten kommen noch verwiegte Sardellen dazu.

83. Ochsenzunge wie Wild zu bereiten.

Die Ochsenzunge wird gesotten, die Haut abgezogen, eingesalzen und etwas gepfeffert, gespickt und in gekochtem und wieder kalt gewordenen Essig mit verschiedenem Gewürz und Zwiebeln belegt, alle Tage umgewendet; nach 8—14 Tagen bratet man sie in sauerem Rahm wie Wildpret. Die Zunge soll nur weich gekocht sein, bevor man sie in Essig legt. Kalt schmeckt sie sehr gut.

84. Pastete.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, wallt ihn viermal aus, das letzte Mal schneidet man einen Boden davon, je nachdem die Form ist, bestreicht den Rand mit Wasser und legt in die Mitte ein sauberes Tuch, dann schneidet man den Deckel handbreit größer als den Boden, legt ihn darüber, verziert ihn mit kreuzweise übereinander liegenden Streifen, bezeichnet den Deckel oben, bestreicht die Pastete mit Eigelb und backt dieselbe im Ofen schön gelb; aber erst nach dem Erkalten schneidet man den gezeichneten Deckel oben weg und nimmt das

Tuch heraus, sonst stürzt es zusammen; dieselbe kann man mit Kalbfleisch, Geflügel, Fisch, Hirn, Brisle, Kalbskopf und Fleischklößle füllen.

85. Pastete.

Eine lange Blechform wird mit Butterteig ausgelegt, zur Fülle ein Pfund Bratwurstfülle, ein Wasserweck eingeweicht, gut ausgedrückt, 4 Eßlöffel Rahm, fein geschnittene Zwiebeln, Salz Muskatnuß, Petersilie, gut untereinander gemengt, eine Lage Fülle in die Form gelegt und in die Mitte in lange Würfel geschnittenen Kalbsbraten, gebeiztes Ochsenfleisch oder gebeizte Kalbszunge, mit der anderen Hälfte von der Fülle gut bedeckt, ein Deckel darüber gelegt, nach Belieben ausgeziert, mit Eigelb angestrichen und $^5/_4$ Stunden gebacken.

86. Gefüllte Pastete mit Gelée.

Ein halbes Pfund Mehl, 12 Loth Butter, ein wenig Salz, etwas Wasser wird zu einem Teig gemacht, messerrückendick ausgewallt, ein länglicher Boden ausgeschnitten, der Rand mit Wasser bestrichen, zur Fülle nimmt man $^1/_2$ Pfund Schweinefleisch, $^1/_2$ Pfund Kalbfleisch, beides fein gehackt, ein Ei und drei Eßlöffel Rahm, Salz, Muskatnuß, Zwiebeln, Petersilie, wenn man will, einige fein geschnittene Essiggurken, ein eingeweichtes Wasserbrod, gut verschafft, eine Kalbszunge, die vier Tage im Salzlack gelegen und vorher abgekocht ist. Die Hälfte der Fülle auf den Boden, in die Mitte die Zunge mit der anderen Hälfte, zugedeckt mit dem übrigen Teig, den Deckel darüber, rund herum ein wenig mit Wasser anangestrichen, übereinander gelegt und außenherum fest angedrückt, oben ein kleiner Deckel bezeichnet, etwas ausgeziert, die Pastete mit Eigelb bestrichen, $1^1/_4$ Stunden gebacken, dann schneidet man den bezeichneten Deckel

oben weg. Wenn die Pastete ganz kalt ist, wird sie mit Fleisch-Gelée gefüllt, den Deckel wieder darauf und kalt zu Tisch gegeben.

87. Füllung für Pastetchen.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, wallt ihn vier Mal aus, belegt die Förmchen damit. Dann werden sie mit folgender Masse gefüllt: Man nimmt zwei abgehäutete Kalbshirn, schneidet sie in Würfel, rührt sie mit 2 Eiern glatt, etwas Rahm und Salz. Man kann auch etwas Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter nehmen, oder Fleischreste werden fein gewiegt, mit Butter und Zwiebeln gedämpft, Sardellen, Kapern, Muskatnuß, Rahm, etwas Salz darunter und dasselbe in die Förmchen gefüllt und gebacken.

88. Fülle zu Kräpfchen und Pasteten.

Es wird gebratenes Kalbfleisch und Schweinefleisch fein verwiegt, ebenfalls ein Häring, 4 Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie und Citronenschale, dann dies Alles in Butter gedämpft, ein wenig Citronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sauern Rahm und etwas Schnee verwendet.

89. Pickelsteiner.

Man nimmt Schweinefleisch, Ochsenfleisch und Kalbfleisch, schneidet dies in Würfel wie zu Goulasch, ebenso gelbe Rüben und Sellerie, dann wird Ochsenmark fein gehackt und mit feinen Zwiebeln ziehen lassen. Hernach kommt das Fleisch hinein und in etwas Wein und Bouillon kochen lassen. Wenn es ungefähr noch $^1/_4$ Stunde zu kochen hat, dann werden in Würfel geschnittene Kartoffeln mit weich gekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

90. Hamburger Rauchfleisch.

Auf 6 Pfund Schwanzstück rechnet man 1 Pfund Salz, 4 Loth Zucker und 2 Loth Salpeter; dies Fleisch wird tüchtig geklopft und in kochendem Wasser oder Fleischbrühe ein paar Wall aufgekocht, worauf es ganz warm mit Salpeter und Salz tüchtig eingerieben wird, bis man nichts mehr von dem Salz sieht. Das Fleisch wird in ein Wolltuch eingewickelt und 4—5 Tage in den Rauch gehängt. Alsdann wird es in Scheiben geschnitten. Vorzüglich ist es zu Thee.

91. Rehbraten.

Das Fleisch legt man 3—4 Tage in die Beize, nachher gibt man in eine Casserolle frische Butter nebst einer Zwiebel, gelbe Rüben und Brodkrusten. Dann gibt man das Fleisch hinein, läßt es schön braten und gießt von Zeit zu Zeit ein wenig von der Beize nach; bevor es weich ist, gießt man ein wenig dicken sauern Rahm darüber und läßt es noch ein wenig im Ofen braten. Dann bereitet man die Wildpret- oder braune Sauce, gibt das Fleisch auf die benannte Platte und gießt von der Sauce darüber.

92. Serbisches Reisfleisch.

Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, in Butter und fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft. Hernach, wenn es genügend angezogen hat, wird es mit Mehl bestäubt. Wieder ein wenig ziehen lassen und dann mit Jus (Schü), Bouillon und Kochwein abgelöscht.

93. Polnischer Rinderbraten.

Man nimmt ein hohes, langes, mageres Stück Rindfleisch, womöglich Schooß, schneidet es von oben her in gleichmäßige Scheiben, die jedoch unten zusammen hängen müssen. Vorher macht man eine Fülle aus ge-

riebenem Schwarzbrod, fein gewiegtem Speck, Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, damit bestreicht man jede Scheibe. Dann drückt man Alles so, daß es die alte Form bekommt, umbindet es und brät es wie sonstigen Rinderbraten.

94. Rindskotelett.

Ein ausgebeintes Ochsennierenstück wird in dünne Schnitzlein geschnitten, gesalzt, gepfeffert und in frischem Butter schnell gebacken.

95. Falscher Salm.

Hiezu nehme man von dem Schlegel das Backenstück; dieses wird lang, mit nicht zu starken Schlägen, geklopft, bis es mürbe ist. Hernach wird es eingerieben, zuerst mit ein wenig gestoßenem Zucker, dann stark mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Salpeter. Nachher rollt man es und bindet es fest, legt es in eine Beize von Wein und etwas Essig, in welche man noch folgende Gewürze beifügt: Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Majoran, Thymian, gelbe Rüben, ein Selleriewurzelschnitz, etwas Petersilie, ein Stückchen Meerrettig und noch das erforderliche Salz und Salpeter. Man läßt das Fleisch 4—5 Tage darin liegen, wendet es oben jeden Tag um; auch soll die Beize darüber gehen. Am Tage vor dem Gebrauch wird es mit der Beize gekocht. Man muß Acht geben, daß es nicht zu weich wird. Aus dem Sud genommen, wird dasselbe noch eine Weile gekocht und hernach durch ein Sieb geschüttet, welches man wieder in die Beizeschüssel gelegt hat. Noch muß man, wenn man es auf's Feuer setzt, 1 oder 2 Kalbsfüße dazu thun, damit es eine schöne Gallert gibt und jedem eine andere Farbe geben; z. B. Rahnensaft, Spinatsaft und gebrannter Zucker. Das Fleisch wird kalt aufgeschnitten und damit garnirt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

96. Schinkenspeise.

Man macht für 3 Personen von einem Ei einen Nudelboden so fein als möglich, macht mit einem Rädchen viereckige Stückchen daraus, siedet sie wie Nudeln im Wasser, dann verwiegt man ¼ Pfund Schinken und verrührt ihn mit 3 ganzen Eiern, 3 Löffel Mehl, Rahm, ein wenig Schnittlauch, Muskatnuß und einem Glas süßen Rahm (Milch), dann rührt man die Flädchen darunter, nebst einem wenig Salz, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Form oder in einen Teller und läßt es im Ofen aufziehen. Man kann's statt Braten oder Zwischenspeise geben.

97. Burgunder Schinken.

Man kocht den Schinken in Wasser und Wein. Hernach macht man eine Sauce. Man röstet Mehl mit Zwiebeln und gelbe Rüben gelb, löscht es dann mit etwas Schinkenbrühe ab, thut noch Jus (Schü) daran, läßt die Sauce gut aufkochen. Ehe man sie anrichtet wird sie durch ein Sieb getrieben und alsdann ein Glas Madeira daran geschüttet.

98. Schinken mit Wein.

Ein frisch ausgehauener Schinken wird zwei Tage in gute Salzbeize gelegt, am Vorabend wo man ihn brauchen will, herausgenommen und über Nacht abgewässert, trocken gemacht, in einem Gefäß, in welchem er gut Platz hat, eingerichtet. Eine Flasche Madeira oder andern starken Wein darüber, 2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkorn, 2 Nelken, 2 frische Citronenscheiben dazu gethan, gut zugedeckt und 4—5 Stunden unter öfterem Schütteln weich dämpfen lassen. Kocht der Saft etwas ein, so wird gute Fleischbrühe nachgegossen. Eine Stunde vor dem Servieren die Schwarte sorgfältig abgezogen und im Ofen Farbe nehmen lassen.

99. Spanisch Frico.

In eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform legt man erst eine Schicht rohe Kartoffelscheiben, dann eine Schicht in Scheiben geschnittenes und breit geklopftes Schweinefilet, worüber man Salz, Pfeffer und gewiegte Zwiebeln streut. Hierauf kommt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben und so fort, bis die Form gefüllt ist. Alsdann quirlt man etwas sauern Rahm mit einigen Eidottern glatt, gießt sie darüber, deckt die Puddingform fest zu und stellt sie zwei Stunden in kochendes Wasser.

100. Zungenragout.

2—3 Stück Kalbszungen, welche 2—3 Tage in einem Salzlack gelegen sind, werden in Wasser weich gekocht und hernach abgehäutet. Unterdessen macht man die spanische Sauce wie beim Hahnenragout. Zuletzt schneidet man die Zunge schön von einander, legt dieselbe auf eine Platte, man kann noch Fleischklößchen und in Scheiben geschnittene hartgesottene Eier darauf geben, übergießt dann die Platte mit der Sauce. Dazu gibt man Makkaronen, Blätterteigpastetchen oder Spätzchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

III. Fischspeisen.

1. Fische gebacken.

Im Allgemeinen eignen sich zum Backen fast alle Fischarten; besonders jedoch Hechte, Karpfen Schleihen, Barsche und Forellen.

Es ist darauf zu achten, daß man die Fische noch lebend bekomme, oder aber im andern Falle noch gut frisch seien.

Die Fische werden vorerst mit einem Messer abgeschuppt, die Augen ausgestochen, am Bauche aufgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dabei ist zu beachten, daß die Galle nicht zerdrückt wird, weil dadurch der Fisch einen bittern Beigeschmack bekommt.

Nachdem der Fisch sorgfältig abgewaschen ist, wird er mit einem reinen Tuche abgetrocknet und der Länge nach in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz bestreut, in verklopftes Eigelb eingetunkt, geriebenes Weißbrod darauf gestreut und in einer flachen Pfanne, in heißer Butter auf beiden Seiten gelb gebacken.

Große Fische sind zu spalten, ehe sie in Stücke zertheilt werden; kleinere, besonders die sogenannten „Backfische“ bleiben ganz.

Gebackene Fische werden fast zu allen Gemüsen und zu grünem Salate gegeben.

2. Fische in der Sauce.

¼ Liter Rothwein, ein halber Liter Wasser, 2 Eßlöffel voll Essig, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Salz werden in einer Casserolle

zum Kochen gebracht und der gereinigte Fisch hineingelegt. Derselbe darf aber nicht mehr kochen, nur noch anziehen, bis er gar ist. Das erkennt man daran, wenn der Fisch hinter den Ohren nicht mehr blutig ist. In heißer Butter wird dann ein Eßlöffel voll Mehl gelbbraun geröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht und mit der Brühe, in welche der Fisch gelegt wurde, verdünnt. Der Fisch wird in eine tiefe Platte gelegt und die Sauce durch ein Haarsieb darüber gegossen.

Er wird mit kleinen Knöpfle oder mit kleinen Kartoffeln serviert.

Die Fische in der Sauce gibt man unzertheilt zu Tische.

3. Fische mit Rahmsauce.

Der Fisch wird, nachdem er gereinigt und gesalzen ist, der Länge nach in eine niedere Casserolle gelegt; ist er zu groß, so wird er in Stücke zerschnitten. Dann werden 30 Gramm frische Butter, 1/4 Liter süßer Rahm, 2—3 kleine, geschälte Zwiebeln, sowie einige Citronenscheiben dazu gethan und in nicht zu heißem Ofen eine halbe Stunde aufgezogen. Nachher legt man den Fisch in eine lange, nicht zu tiefe Platte, gibt die Sauce daran, und serviert ihn zu in Butter verdämpften, kleinen Kartoffeln, Kartoffelschnitze oder zu kleinen Knöpfle.

Diese Zubereitungsart ist für alle besseren Fischsorten, besonders für Schellfische zu empfehlen.

4. Fische blau abgesotten.

Dazu nimmt man gewöhnlich nur feinere Fische, wie Forellen, Hecht oder Karpfen; bereitet die gleiche Brühe, wie bei „Fische in der Sauce“ und legt den Fisch hinein, wenn sie kocht. Der Fisch darf aber nicht mehr kochen, sondern nur anziehen. In heißem Fette werden Zwiebeln gelb geröstet und mitsammt dem Fette

über den auf die Platte angerichteten Fisch gegossen. Die Platte wird mit kleinen Salzkartoffeln garnirt.

5. Schellfische.

Wenn dieselben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie je nach ihrer Größe in 3—4 Stücke geschnitten. Man kann die Fische auch unzertheilt bereiten; sie sollen in kochendes Wasser gelegt werden; bis dasselbe zum zweiten Male kocht, sind die Fische gewöhnlich weich. Ist dies noch nicht der Fall, so läßt man sie noch etwas ziehen.

(Nicht mehr ganz frische Schellfische sollen in gesalzenes kochendes Wasser gelegt werden.)

Hierauf werden die Fische in eine flache Platte gelegt, mit fein geschnittener Petersilie bestreut und mit heißer Butter übergossen.

In Butter verdämpfte, kleine Kartoffeln, Kartoffelschnitze, Salzkartoffeln, sowie kleine Knöpfle können dazu serviert werden.

6. Stockfische zu wässern.

Wenn der Stockfisch gut und frisch ist, so ist derselbe gelblich, glatt und schwer.

Bräunlicher, leichter Stockfisch ist alt und schlecht. Zum Wässern muß Regenwasser genommen werden; je frischer dasselbe ist, desto besser ist es.

Der Stockfisch wird zuerst einige Stunden in das Wasser gelegt, damit er beim Klopfen nicht zersplittert; dann gehörig geklopft, in 4—5 Stücke zerschnitten und hierauf in einen tiefen Topf gelegt. Ueber diesen stellt man ein Körbchen oder Seiher, legt ein Tuch darauf mit einigen Händen voll Holzasche, schüttet kaltes Regenwasser darüber, bis es über dem Fische zusammen geht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen.

Nun gießt man die Lauge ab und gibt dem Fische

drei Tage lang, jeden Tag zwei Mal frisches Wasser, wenn möglich Regenwasser; denn ohne Regenwasser ist kein wirklich guter, milder und doch kräftiger Stockfisch zu erhalten.

7. Kochen des Stockfisches.

Der Stockfisch wird in kaltem Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer gestellt und läßt man ihn nur bis vor das Kochen kommen und dann auf der Seite des Herdes bloß noch ziehen. Er wird hierauf in eine tiefe Platte angerichtet, mit feinem Salz bestreut und reichlich mit heißem Fett begossen, in welchem Zwiebelscheiben gelb geröstet wurden, die dann zierlich über die Stockfische zu legen sind. Man kann auch einige Löffel voll von dem Stockfischwasser daran geben; in diesem Falle muß der Stockfisch sehr heiß zu Kartoffelschnitze servirt werden.

8. Häringe.

Dieselben werden gut abgewässert und gespalten, der Kopf abgeschnitten, der Fisch abgezogen, die Gräten herausgenommen und das Fleisch in lange, schmale Streifen geschnitten; diese vermischt man mit etwas Essig, Oel, sowie mit reichlichen, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und servirt sie mit Butter zu Kartoffeln in der Schale.

9. Häringbutter.

Der gewässerte und reingeputzte Häring wird gespalten, die Gräten sauber herausgenommen und der Fisch, nachdem er in Stücke geschnitten, gut verwiegt und mit soviel frischer Butter wie Häring vermengt.

So wird derselbe auf dünne Brodschnitte gestrichen und zwar werden immer zwei Schnitten aufeinander gelegt.

Diese Speise kann man als Abendbrod zum Bier oder an Fasttagen als Abendessen geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10. Felchen zu braten.

Felchen, die geschuppt, werden innen und außen rein gewaschen, stark mit Salz eingerieben. Sodann macht man auf den Seiten kleine Einschnitte, legt zusammengerollte Salbeiblätter hinein, kehrt sie in zerlassener Butter um und bratet sie auf dem Roste oder in einer Pfanne schön gelb, doch so, daß sie durch sind, legt sie auf eine Platte, drückt Citronensaft darüber und garnirt sie mit Citronenscheiben.

11. Fisch-Coquilles.

Butter und Mehl wird geschweißt, mit halb Fleischbrühe und halb Weißwein zu einem etwas dicken Brei gekocht und mit Salz, Pfeffer und etwas Estragonessig gewürzt, mit etwaigen Fischresten, die gut entgrätet sind, Kapern und geriebenem Parmesankäse vermischt. Hierauf wird die Masse in mit Butter bestrichene Coquilles-Schalen gefüllt, mit Panirmehl und Parmesankäse bestreut, etwas zerlassene Butter darüber gegossen, auf ein Blech gesetzt, das mit Salz (Viehsalz) bestreut ist, damit die Schalen nicht umfallen und im heißen Ofen solange gebacken (gratinirt) bis die Füllung in den Schalen kocht und die obere Kruste gebräunt ist.

12. Blau abgesottene Forellen.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein und vorsichtig ausgewaschen, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel 3 Theile Wasser, 1 Theil Essig, etwas Wein mit einigen Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, eine Hand voll Salz, Petersilie und einige Pfefferkörner aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen ein, die sich augenblicklich blau färben, deckt sie zu, läßt sie ¼ Stunde, ohne zu sieden, am Feuer stehen. Beim Anrichten belegt

man sie mit grüner Petersilie und gibt sie sogleich mit holländischer Sauce zu Tische.

13. Gebackene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen, gewaschen, ein wenig abgetrocknet und nicht zu stark mit Salz bestreut, ebenso ein wenig Salz hineingerieben, dann stark in Gries getaucht und hernach in Butter gebacken.

14. Gebratene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte mit Jus (Schü) gethan und mit gutem Kopfsalat aufgetragen.

15. Forellen in einer Sauce.

Ist die Forelle gesotten, so läßt man Butter zergehen, fügt nun verwiegte Petersilie, Schalotten und ein wenig Mehl dazu, läßt es gut anziehen, gießt vom Sud daran, rührt sodann 2 Eigelb, 2 Löffel Rahm und etwas Wasser an die Sauce, die heiß über die Forellen gegossen wird. Man gibt dieselben mit Mehlspeisen gleich zu Tisch.

16. Gedämpfter Hecht.

Ein zweipfündiger Hecht wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen; hernach gibt man ihm den Schwanz in das Maul, um eine runde Form zu erhalten, salzt ihn gehörig und thut ihn mit frischer Butter in eine Casserolle, fügt geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etwas Sardellenbutter, Citronensaft und einige Löffel sauern Rahm dazu, dämpft ihn, gut zugedeckt, eine halbe Stunde und garnirt ihn beim Anrichten mit runden, gedämpften Kartoffeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

17. Gefüllter Hecht.

Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht und Morcheln abgesotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsnierenfett, dünstet Petersilie, thut das gut ausgedrückte Brod dazu und verrührt es gut, dann wird das Nierenfett und das Fleisch vom Fisch beigegeben, nebst Salz und etwas Gewürz; die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie darunter, macht dann mit Eiern eine etwas dicke Farce, füllt nun den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu und bratet ihn im Ofen; währenddessen beträufelt man ihn mit etwas gutem Jus (Schü). Wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam heraus und gießt guten Jus (Schü) daran.

18. Gespickter Hecht.

Der Hecht wird gut geputzt, rasirt und ausgewaschen, mit einem Tuche wieder abgetrocknet mit Salz bestreut und eine Zeit lang liegen gelassen. Alsdann wird er, beim Kopfe angefangen, gespickt; zuerst eine Handbreit mit Speck, dann mit langgeschnittenen eingemachten Gurken und mit ebenso geschnittener Zunge und fährt so fort mit der Abwechslung bei großen Hechten. Hierauf legt man ihn in ein langes niedriges Geschirr, thut auf Kopf und Schwanz Speckscheiben, gießt über den Fisch Butter und gibt Zwiebeln, gelbe Rüben, einen Citronenschnitz, ein bischen Fleischbrühe zu und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten. Beim Anrichten muß man sehr vorsichtig sein, daß der Fisch ohne Beschädigung auf die Platte kommt und die gespickte Seite schön oben ist. Man garnirt ihn mit schönen großen Krebsen, Trüffeln und schön gespickten glacirten Kalbsmilchen und wenn man will noch mit

gezierten Fleischklößchen, gibt ihn mit noch einer holländischen Sauce, welche man besonders servirt, zu Tisch.

19. Hecht oder Barben mit Petersilie.

Hierzu nimmt man nur kleine Hechte oder Barben. Diese werden, nachdem sie geputzt sind, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen, in ein Geschirr gesetzt, Butter darüber gegossen und in einem Ofen gebraten; während dessen wird saurer Rahm darauf gethan, daß sie recht saftig werden. Alsdann wird viel Petersilie und ein Theil Kapern fein verwiegt, mit frischer Butter auf's Feuer gesetzt, wo man es unter stetem Rühren nur einmal aufkochen läßt und dann Citronensaft darunter mischt. Die Fischstückchen werden nun angerichtet. In das Geschirr, worin sie gebraten, gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, damit sich der Satz ablöst, thut es zu dem Grünen, vermischt es sehr wohl miteinander, gießt es neben dem Fisch herum und gibt es dann recht heiß zu Tisch.

20. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht ausgenommen und geputzt ist, legt man die Seiten auseinander, spickt den Rücken mit geschnittenen Sardellen, legt den Hecht in eine eiserne Casserolle, übergießt ihn mit zerlassener Butter, deckt dann zu und schüttet etwas Wein nach, gibt etwas fein gewiegte Sardellen dazu und läßt es einige Zeit dünsten, oder auch:

Er wird in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, auf eine Platte angerichtet, stark mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann heiße Butter darüber gegossen, Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt sein dürfen, werden darauf herum gestreut, dann

wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, welche man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garniert und gleich auf den Tisch gegeben.

21. Hecht mit weißer Sauce.

Den geputzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz in- und auswendig darauf und läßt ihn eine Zeit lang liegen. Unterdessen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Citronenscheiben, legt den Fisch hinein und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt einen Löffel Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fleischbrühe auf und läßt es noch ein wenig kochen; dann verrührt man zwei Eigelb mit sauerem Rahm und rührt es behutsam an die Sauce; sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt und die Sauce angerichtet.

22. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen, nachdem er geschuppt und ausgenommen ist, wird in Stücke geschnitten und gut gesalzen. Sodann zerkleppert man ganze Eier, wendet die Stücke in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in geriebenen Gipfeln um, backt sie schön gelb in flüssig-heißer Butter und garniert sie mit gebackener Petersilie.

23. Gefüllter Karpfen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuch sauber aus- und abgewischt, aber nicht gewaschen; dann reibt man ihn wohl mit Salz und Gewürz aus und läßt ihn liegen. Nun wird eine Farce gemacht von in Milch eingeweichtem Brod, fein gehackter Petersilie, Schalotten, Citronenschalen, die Kräuter in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, ebenso die fein verwiegte

Leber vom Karpfen, dann Salz, Muskatnuß und Eier, so daß die Farce nicht zu dünn wird. Hiermit wird der Karpfen gefüllt, gut mit starkem Bindfaden umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, währenddessen mit Citronensaft beträufelt.

24. Marinirter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke zerschnitten, dann gut gesalzen und wieder abgetrocknet, in Butter gut umgewendet und auf einem Rost schön gelb durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr und gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Citronenschalen und Lorbeerblättern abgekocht und wieder kalt geworden darüber, wovon man dann nach ein paar Tagen nach Belieben brauchen kann.

25. Lachs, abgeschmelzt.

Man macht einen guten Sud von Wasser, ziemlich Wein, etwas Essig, verschiedenen Kräutern und Gewürzen, viel Salz, thut den ausgenommenen oder in Stücke geschnittenen Lachs hinein und läßt ihn kochen bis er gar ist, richtet ihn dann auf eine Platte an, macht ausgelassene Butter heiß, gibt je nach Belieben Brod oder Zwiebeln hinein, läßt es anziehen, schmelzt ihn ab und garniert ihn mit Petersilie.

26. Lachs, im Ofen gebraten.

Der Lachs wird ausgenommen und sauber gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet, hierauf wird er stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen und mit verwiegter Petersilie, Schalotten und Citronenschalen bestreut. Das Geschirr, worin man ihn bratet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kapern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brod

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

darauf, begießt ihn mit Citronensaft und sauerem Rahm, thut ihn in den Ofen und beträufelt ihn mit der Sauce, die er zieht. Man gibt ihn dann, wenn er schön gelb gebraten ist, mit der eigenen Sauce oder mit einer andern beliebigen Fischsauce auf den Tisch.

27. Salm mit Kräutersauce.

Man kocht den gereinigten Salm mit Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und ein Lorbeerblatt. Unterdessen macht man eine Sauce: fein verwiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas Citronenschale werden ein wenig gedünstet, ein halber Löffel Mehl hinein gethan, mit einem Schoppen brauner Fleischbrühe, etwas Estragonessig und ein wenig Pfeffer eine Zeit lang gekocht, wenn dann der Salm angerichtet ist, die Sauce darüber gegossen und gleich aufgetragen.

28. Schellfische und Turbot.

Der Schellfisch wird geschuppt, gut gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht; wenn einige kleine Walle darüber gekocht haben, wird er vom Feuer gestellt, etwas frisches Wasser dazu geschüttet und bis zum Anrichten stehen gelassen. Man verwiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet sie ein wenig in frisch ausgesottener Butter, daß die Butter schön grün wird. Ist dies geschehen, so thut man noch so viel ausgesottene Butter dazu, als man nöthig findet, läßt sie aber ja nicht zu heiß werden, weil sonst die Petersilie darin verbrennt und ganz ihre grüne Farbe verliert. Schöne kleine englische Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Schellfisch wird nun auf eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Platte gethan, die Kartoffeln werden aus dem Wasser genommen und wenn sie gut

abgelaufen sind, auch in eine Serviette oder auch nur blos auf die Platte angerichtet. Die grüne Butter wird sammt der Petersilie in eine Saucière gethan. Eine holländische Sauce wird verfertigt und der Schellfisch mit Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen.

Ebenso wird der Turbot zubereitet.

29. Schellfischkoteletten.

Schellfische werden geschabt, hernach zusammengeschafft, dann Salz und Pfeffer und fein verwiegte Zwiebeln darauf gethan, dann werden sie in Eier und Rahm und hernach in Gipfelmehl getaucht. Dann werden Selleriewurzeln zu länglichen Stücken geschnitten und in die Koteletts gesteckt statt dem Bein, worauf sie im Fett gebacken werden.

30. Soles.

Diesen Fischen wird von beiden Seiten die Haut abgezogen, das Eingeweide ausgenommen, mit einer Scheere die Flossen etwas abgeschnitten und auf den Seiten einige Einschnitte gemacht, hierauf streicht man ein Bratblech leicht mit Butter, salzt die Soles und legt sie hinein. Dämpft etwas Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffeln und Sardellen, alles fein zerschnitten, in Butter, vermischt es mit etwas brauner Sauce, gießt es zusammen über die Fische, streut ein bischen geriebenes Brod darüber, deckt ein mit Oel bestrichenes Papier darauf und macht sie im Ofen fertig.

31. Abgekochter Stockfisch.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräten davon, legt eine Serviette auseinander, legt in die Mitte derselben den erlesenen Stockfisch, macht die Serviette zusammen und bindet sie wie bei einem Pudding, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zum Feuer,

läßt ihn aber nur ganz langsam ziehen, bis er nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dies geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abgetrocknet, dann die Serviette aufgebunden und so wie ein Pudding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt oder eine gute Buttersauce besonders dazu gegeben.

32. Gefüllter Stockfisch.

Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thymian werden ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, einige Eier und Salz und Pfeffer darunter. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann oder eine Blechform, wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Farce darauf gethan, dann die Stockfischstücke alle darauf, frische Butter darauf herumgegossen, die andere Hälfte der Farce darüber, wieder ein wenig Butter zergehen lassen, oben darüber gegossen, etwas geriebenes Brod ebenfalls darüber gestreut und schön gelb gebraten, dann gleich zu Tisch gegeben.

33. Fricassirte Frösche.

Wenn die Frösche gut geputzt und gewaschen sind, werden sie ineinandergeschränkt und gut abgetrocknet. Zu 50 Fröschen läßt man ½ Hühnerei großes Stückchen Butter zergehen, läßt einen Löffel Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Citronenschalen, läßt Alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche hinein, deckt sie zu und läßt sie unter öfterem Schütteln ¼ Stunde kochen,

beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel sauern Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen, sie wird noch kräftiger.

34. Gedämpfte Frösche.

Die Frösche müssen gut geputzt, gewaschen und abgetrocknet sein. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist, legt man die Frösche hinein, gut zugedeckt und so ganz langsam gedämpft; wenn sie beinahe weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestäubt, umgeschüttelt und etwas Jus (Schü) daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet und aufgetragen.

Würste.

1. Bratwürste.

Diese werden gewöhnlich beim Wurster gekauft; aber man muß darauf achten, nur solche zu kaufen, die aus frischem Fleische zubereitet sind. Deshalb ist es rathsam, sich an einen zuverlässigen Wurster zu halten.

Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt und bis vor das Kochen gebracht, dann herausgenommen; hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Nun läßt man in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß werden (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste;) in dieses Fett legt man die Würste und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rothkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt;

man kann dieselben auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- und Erbsenbrei geben.

In letzterem Falle werden die Bratwürste extra serviert und dann kommt in das zurückgelassene Fett $^1/_8$ Liter von der Wurstbrühe; läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die Sauce über die Würste.

2. Leberwürste.

Diese werden gewöhnlich gekocht gekauft, oder wenn man selbst schlachtet, vom Metzger fertig gemacht und gekocht. Will man dieselben selbst machen, so geschieht es auf folgende Art:

Die Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (mit Ausnahme der Leber, die nur wenig gekocht werden darf, also schon nach einigen Minuten herausgenommen wird, sonst würde sie hart werden). Dies alles wird nun fein gehackt und mit in Wasser eingeweichtem Weißbrod gut verarbeitet, in die rein geputzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser, unbedeckt, so lange gekocht, bis beim Hineinstechen klare Brühe herauskommt.

Gebraten, werden sie wie Bratwürste zubereitet.

3. Blutwürste.

Diese werden zubereitet, wie folgt:

Das Blut vom Schweine wird gut durchgeseiht, 3 Liter süße Milch, verhältnißmäßig Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer, 6—8 gut verwiegte, in reichlichem Fette verdämpfte Zwiebeln werden mitsammt dem Fette darunter gemengt, in die Därme eingefüllt und offen in gesalzenem Wasser gekocht, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr kommt. Am besten sind die Blutwürste ganz frisch; werden wie die anderen Würste gebraten, sollen aber vorher in heißem Wasser durchwärmt werden.

Sauce, Senf, Salzlack u. A.

1. Grand Jus (Grand Schü).

Kalbs- 2c. Knochen werden klein zerhackt, mit Fett, Zwiebeln und gelben Rüben schön braun gebraten, etwa auch Schwarte und Abfall von rohem Schinken, Speck mitgebraten. Hierauf das Fett abgeschöpft, mit Wasser oder alter Fleischbrühe aufgefüllt und den ganzen Tag langsam gekocht, jedoch ohne Salz. Mit der so gewonnenen Brühe werden die verschiedenen braunen Saucen, Jus 2c. hergestellt.

2. Fleisch-Glasur

wird nun am nächsten Tage aus dem oben beschriebenen Jus hergestellt, indem man ihn gut abgefettet und zu einer ganz dickflüssigen Masse eingekocht und häufig abgeschäumt, hierauf in Büchsen füllt, diese mit Hammelfett zugießt, erkalten läßt und aufhebt. Diese Glasur hält sich Jahre lang und dient zur Verbesserung von Saucen, Suppen 2c., ersetzt vollständig den Fleischextrakt.

3. Indische Sauce.

100 große Nüsse, die noch grün und die Schalen noch nicht steinig sind (ungefähr 14 Tage nach Johanni), nebst $^1/_4$ Pfund Schalotten, welche man zerschneidet und in einem Mörser zerstößt, sodann guter Essig, $^1/_2$ Schoppen Wein, thut Alles in eine niedere Schüssel, läßt es 8 Tage stehen, muß aber jeden Tag durchgerührt werden, dann thut man es in ein Beuteltuch, welches man fest ausdrückt. Nun thut man in diesen Saft 2 Loth Pfeffer, $^1/_2$ Loth Zimmt, $^3/_4$ Loth Nelken, 3 Zinken Knoblauch, $^1/_4$ Pfund ganze Sardellen, nimmt alles auf's Feuer und läßt es langsam kochen bis sich die Gräten

von den Sardellen lösen, dann läßt man die Sauce durch ein Beuteltuch laufen; wenn dieselbe kalt ist, füllt man sie in Flaschen und propft sie gut zu. Je älter, desto besser ist die Sauce. Den Rest aus dem Tuche thut man in Essig und läßt ihn an der Sonne destilliren, welches dann sehr guten Essig an die Saucen gibt.

4. Kapern-Sauce.

Man thut Butterfett in eine Casserolle und läßt es vergehen, dann gibt man Mehl hinein, läßt es dämpfen, hernach wird es mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Wein und Madeira dazu, läßt es dann, wenn es dünn genug ist, ein wenig kochen, seiht sodann die Sauce durch ein Haarsieb und thut dieselbe wieder in die Casserolle mit Kapern, ein wenig in Scheiben geschnittene Gurken und Salz. Man gibt sie als Beilage zum Rindfleisch.

5. Mayonnaise.

6 Eigelb, 2 ganze Eier, 6 Eßlöffel Olivenöl, 6 Löffel guter Essig, ein wenig Salz und weißen Pfeffer. Dies wird alles kalt in einer Schüssel zusammen gerührt, dann nimmt man in eine Casserolle siedendes Wasser, stellt sie auf's Feuer, die Schüssel hinein und schlägt die Masse mit dem Schneebesen bis in's Kochen, nimmt es heraus und schlägt es immer noch, bis es kalt ist. Nun kann es mit sauerem Rahm oder Essig und Oel nach Wunsch erfüllt werden.

Zur Remolade wird Senf, Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und allerlei gewiegte Kräuter beigefügt.

6. Eine pikante Sauce.

4 hartgesottene Eigelb, 4 schöne große Sardellen, gewaschen und die Gräten davon, ein Eßlöffel Kapern und 4 Eßlöffel gutes Salatöl wird zusammen in einem Mörser fein zerstoßen und dann in eine Schüssel gethan;

hierauf wird ein Eßlöffel voll gut angemachter Senf, eine Handvoll Schalotten, ebenso viel Petersilie, Estragon und ein wenig Thymian mit einem Löffel voll Essig und ebenso viel Wein zusammen wieder in einem Mörser zerstoßen, dann durch ein Tuch gepreßt an die Eigelb gethan, sodann wohl untereinander gerührt und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Diese Sauce wird zu kaltem Wildpret oder zu warmen gebackenen Fischen gegeben.

7. Remolade.

Man rührt eine gute Mayonnaise. Zu 6 Eigelb nimmt man eine Flasche Olivenöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer, rührt dies langsam untereinander und thut dann noch Senf, Estragon, Bibernelle, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Essiggurken und Sardellen dazu.

8. Wildpret-Sauce.

Man nimmt Butter in eine Pfanne, läßt ihn vergehen, gibt ein wenig gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn bis er aufkommt. Dann thut man Mehl hinein, röstet es schön gelb und löscht es mit Fleischbrühe ab, bis die Sauce recht ist. Man nimmt dann noch einen Kaffeelöffel indische Sauce, 2 Eßlöffel Madeira, 1/4 Liter Wein, eine Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt, das nöthige Salz und zuletzt den Jus (Schü) vom Wildpret.

9. Kräuter-Essig.

Guter Weinessig wird mit einer Handvoll gespaltener Schalotten, schwarzen Johannisbeerblättern, Sellerie, Herzblätter, Bibernelle und Tragant angesetzt. Die Kräuter werden fein zerschnitten und dann 6 Wochen an die Sonne gestellt, hiernach durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10. Salzlack.

Zu einer Maaß Wasser rechnet man 45 Gramm Salpeter, $^3/_4$ Pfund Salz, 75 Gramm gelben Zucker. Eine gute Salzlack bereitet man auf folgende Weise: Man thut in ein Gefäß Wasser, Salpeter, Knoblauch, Pfeffer, Nelken und so viel Salz, bis ein Ei darin schwimmt. Man legt Hammelfleisch, Schweinefleisch oder Kalbfleisch hinein, deckt es zu und beschwert es gut.

11. Salzlack zu 4 Schinken.

In 6 Maaß Wasser thut man 3 Pfund Salz, 2 Lauchstengel, 3 Zwiebeln, 1 Selleriewurzel, $^1/_2$ Schoppen Wachholderbeeren, für 6 Pfg. ganzen Pfeffer, ebenso viel ganze Nelken, für 10 Pfg. Salpeter, läßt es eine gute Stunde langsam kochen, schüttet hie und da ein wenig Wasser und Salz nach, damit das Verdampfte ersetzt wird. Wenn man ein Ei hineinthut und dasselbe obenauf schwimmt, so ist es genug gekocht und zur Beize recht. Erst nachdem die Beize kalt ist, wird sie an die Schinken gethan, recht mit Bretter und Steinen beschwert und 4 Wochen an einen kühlen Ort gestellt. Man kann auch sonstiges Fleisch in diese Beize legen. Im Sommer hält sich der Salzlack nur 14 Tage.

12. Einen feinen, dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten.

Ein Pfund fein gepulverter Senf wird mit einem Pfund oder was dasselbe ist mit einem halben Liter reinem kochenden Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Quirl wohl durcheinander gerührt, so daß das Senfmehl vom Weinessig völlig durchdrungen wird und keine Klumpen mehr bleiben.

Das Anbrühen des Senfes geschieht in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topfe. Ueber

diese Mischung gießt man etwas kalten Weinessig, damit die Oberfläche von der Hitze keine Kruste bekommt und stellt den Topf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle. Tags darauf wird diesem

1 Pfund Syrup oder gepulverter Zucker,
10 Gramm gepulverter Zimmt,
6 „ Gewürznelken,
12 „ Modegewürz,
2 „ Cardamomen,
2 „ Macis (Faba pechurim),

ferner das Gelbe einer Citrone und nach Belieben guter Brauessig beigemischt, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll.

Man verwahrt diesen Senf in steinernen mit Kork verstopften weithalsigen Flaschen. Wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist er dem Verderben nicht leicht unterworfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

IV. Gemüse.

Bei den Gemüsen ist vorzüglich darauf zu sehen, daß dieselben frisch sind, sowie bei den eingemachten, daß sie reinlich gehalten wurden.

Das Abkochen der Gemüse muß in gut kochendem, gesalzenen Wasser rasch und in unbedecktem Topfe geschehen.

Wo Petersilie oder Schnittlauch beim Kochen der Gemüse verwendet werden soll, darf dies erst kurz vor dem Anrichten geschehen, damit Geschmack und Farbe sich nicht verlieren.

Manche Gemüse werden mit den dazu gehörenden Beilagen umlegt, anstatt daß man diese extra serviert.

Diese letztere Zubereitungsart empfiehlt sich für den Familientisch, da dieselbe einfacher ist und sehr hübsch und reich aussieht.

1. Blumenkohl.

Ein Kopf ist gewöhnlich hinreichend; man putzt denselben sorgfältig und kocht ihn ganz oder getheilt in Salzwasser ab. Er ist dann gut, wenn sich die Röschen mit den Fingern leicht zerdrücken lassen. Hierauf kommt er in einen Seiher, stellt diesen über heißes Wasser damit er warm bleibt und bereitet die Sauce nach folgender Art:

60 Gramm frische Butter werden mit einem Eßlöffel voll Mehl auf gelindem Feuer glatt verrührt, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht und so viel Blumen-

kohl-Wasser daran gegossen, bis sich eine feine Sauce gebildet, die aber nur bis vor das Kochen gebracht werden darf. Hierauf werden noch zwei Eigelb, gut verrührt, daran gegeben; der Blumenkohl wird, den Kopf nach oben, in eine tiefe Schüssel angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Um letztere fein zu machen, kann man sie durch ein Haarsieb treiben, aber darauf sehen, daß Alles gut heiß bleibt, weil es nach dem Anrichten nimmer erwärmt werden darf, sondern gleich servirt werden soll.

Es wird gegeben: zu Hühnern, Tauben, Koteletten und Kalbsschnitten.

2. Rosenkohl.

Ein Liter ist für 4 Personen hinreichend; er wird sauber geputzt und gewaschen.

Das Kochen nebst Zubereitung ist dieselbe, wie bei Blumenkohl; nur läßt man den Rosenkohl in der fertig zubereiteten Sauce noch etwas ziehen, aber ja nicht kochen.

Man gibt dazu: Bratwürste, Kalbskotetetten, Kalbsbraten oder Schinken.

3. Gelbe Rüben.

Man braucht ungefähr 2 Liter.

a.

Sind dieselben noch jung und zart, so werden sie nur fein sauber geschabt und abgewaschen.

Dann kommt in eine Casserolle ein kleiner Eßlöffel voll Butter und wird darin ein Eßlöffel voll Mehl verdünstet; man gibt die gelben Rüben sammt $^1/_8$ Liter Fleischbrühe oder Wasser, nebst etwas Salz dazu und läßt sie so, gut zugedeckt, bei schwachem Feuer verdämpfen, bis sie weich sind, was ungefähr 1—$1^1/_2$ Stunden dauert. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch fein verwiegte Petersilie und 2 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu.

Werden die gelben Rüben mit jungen, grünen Erbsen zu Tische gegeben, so werden die Erbsen aufgehäuft in die Mitte der Schüssel angerichtet und die gelben Rüben rund herum gelegt.

b.

Sind die gelben Rüben größer, so werden dieselben zuerst sauber geschabt und gewaschen, dann in halbfingerlange, schmale Streifen geschnitten; die Zubereitung geschieht wie bei a.

4. Grüne Erbsen.

Wenn dieselben noch in den Schoten sind, braucht man 2 Liter.

Gibt man sie mit gelben Rüben, braucht man von beiden Theilen nur die Hälfte.

Nachdem die Erbsen ausgemacht und gewaschen sind, ist die Zubereitung wie bei gelben Rüben. In einer Stunde sind sie weich gekocht.

5. Spinat.

4 Körbchen voll, wie sie auf dem Markte gekauft werden, sind hinreichend.

Die groben Stiele werden abgebrochen, der Spinat gewaschen und in viel kochendem Salzwasser rasch abgekocht; dann seiht man ihn ab, übergießt ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn leicht aus, damit er nicht zu viel Saft verliere und verwiegt ihn fein.

Hierauf läßt man einen Eßlöffel voll Butter gut heiß werden, verdämpft eine fein verwiegte Zwiebel darin, gibt den Spinat dazu und läßt ihn $^1/_4$ Stunde kochen.

Von einem starken Eßlöffel voll Mehl, $^1/_8$ Liter Milch oder Rahm gibt man ein Teigchen dazu, läßt es noch einige Minuten kochen, richtet den Spinat in eine lange, nicht zu tiefe Schüssel an und streicht ihn mit dem Messer

schön glatt. Man belegt ihn gewöhnlich mit gebackenen Eiern, sogenannten Ochsenaugen, und gibt ihn als Fastenspeise.

Auch können Beefsteaks, Koteletten, Bratwürste oder Kalbsbraten dazu gegeben werden.

6. Spargeln.

3 Büschel, jedes zu 14—16 Stück, sind hinreichend. Sie werden vom Köpfchen abwärts (aber ja nicht am Köpfchen selbst) mit einem feinen scharfen Messer geschält, unten alle gleichmäßig abgeschnitten, gewaschen und wieder in gleich große Büschel gebunden.

Hierauf legt man dieselben in 3 Liter kochendes Wasser; das Salz (45 Gramm) kommt erst hinzu, wenn die Spargeln weich sind.

Das „zu frühe" und „zu viel" Salzen der Spargeln schadet dem feinen Geschmacke derselben; man halte sich deshalb genau an die Angabe hiefür.

Sind die Spargeln weich gekocht, welches daran zu erkennen ist, daß sich das Köpfchen leicht zerdrücken läßt, so werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Man läßt sie gut ablaufen, richtet sie in die dazu bestimmte Schüssel rasch an, bindet sie los und legt die Spargeln schön auseinander.

Diese Schüssel stellt man in kochendes Wasser warm und bereitet die Buttersauce, wie bei Blumenkohl, welche aber erst darübergegossen wird, wenn man sie zu Tische gibt.

Junge Hühner, Kotteletten, Kalbsschnitten, Kalbsbraten und Schinken sind zu Beilagen dienlich.

7. Kohlraben.

8 Stück mittelgroße Kohlraben schält man, schneidet sie in messerdicke Scheiben und nachher in fingerbreite Streifen, legt sie in reichlich kochendes Salzwasser und kocht sie schnell weich.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hierauf gießt man dieselben auf einem Seiher ab und bedeckt sie, damit sie warm bleiben. Mit einem Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch oder Wasser wird ein feines Teigchen angerührt; hiezu kommen noch 40 Gramm Butter, nebst Salz, bereitet mit diesem Allem die Sauce und rührt bis sie kocht. Hierauf legt man die Kohlraben hinein und läßt sie noch eine Weile mitkochen.

Oder man bereitet die Buttersauce „vom Blumenkohl", legt die auf obige Weise abgekochten Kohlraben hinein und läßt sie noch ziehen, aber nicht mehr kochen.

Rindsbraten, Koteletten, Lummelbraten, Schweinefleisch, Knöpfle und Nudeln können als Beilagen dienen.

8. Weißkraut.

2—3 Köpfe werden in 4 Theile geschnitten, die Rippen herausgenommen, gut durchgesehen, damit keine Raupen oder Würmer darin bleiben, sorgfältig gewaschen und in reichlichem, kochenden Salzwasser rasch abgekocht. Es läßt sich mit dem Finger zerdrücken, wenn es weich ist. Nachher kommt es in einen Seiher, wird mit kaltem Wasser begossen, gut ausgedrückt und fein verwiegt.

In einem Eßlöffel voll Butter wird ein Eßlöffel voll Mehl und ein halber Eßlöffel voll verwiegte Zwiebeln miteinander verdämpft; das Kraut, sowie $^1/_4$ Liter Fleischbrühe oder Wasser unter stetem Rühren dazu gegeben bis es kocht. Dann läßt man es noch $^1/_4$ Stunde verdämpfen und gibt vor dem Anrichten noch etwas Muskatnuß dazu.

Beilagen sind: Kalbsbraten, Koteletten, Hammelsbraten, Schinken und Bratwürste.

9. Wirsingkraut.

Wird gleich behandelt wie Weißkraut, nur muß dasselbe in vielem, kochenden Salzwasser gekocht werden und während des Abkochens unbedeckt bleiben, um die Farbe nicht zu verlieren.

10. Rothkraut.

2 Köpfe Rothkraut werden in der Mitte durchgeschnitten, fein wie Sauerkraut verschnitten und gut gewaschen. Das Zurichten kann abends vorher geschehen, nur muß dann das Kraut gesalzen, mit einem Glas Essig übergossen und fest zugedeckt werden. In einer irdenen Casserolle wird ein Eßlöffel voll Butter, ein halber Eßlöffel voll Mehl mit verwiegten Zwiebeln blaßgelb geröstet, das Kraut mit etwas Wasser oder Fleischbrühe dazu gegeben, und 2 Stunden, gut zugedeckt, auf nicht zu starkem Feuer, unter öfterm Umrühren verdämpft. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten kann noch $^1/_8$ Liter Rothwein daran gegeben werden.

Beilagen sind: Schweinskoteletten, Schweinebraten, Bratwürste, gebratene Gans und Enten.

11. Baierisches Kraut.

a.

2 Köpfe Weißkraut werden geschnitten, wie zu Sauerkraut, gewaschen und auf einen Seiher gethan, bis das Wasser abgelaufen ist.

Hierauf läßt man in einer irdenen Casserolle 80 Gramm Butter vergehen, nimmt einen Eßlöffel voll Zucker dazu, rührt bis der Zucker geschmolzen und braun geworden ist, gibt ein halbes Glas Essig daran, legt das Kraut hinein, thut nebst Salz noch etwas Fleischbrühe dazu und läßt es 2 Stunden verdämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kann man noch $^1/_8$ Liter Wein daran geben.

b.

Nachdem das Kraut verschnitten und gewaschen ist, wird in einer irdenen Casserolle in einem Eßlöffel voll Butter ein Eßlöffel voll Mehl und ein halber Eßlöffel voll fein verwiegte Zwiebeln verdämpft; das Kraut nebst

Salz, 1/8 Liter Essig, sowie etwas Fleischbrühe dazu gegeben und das Ganze unter öfterm Umrühren 2 Stunden verdämpft.

Beilagen wie zu Rothkraut.

12. Sauerkraut.

a.

Man drücke das Sauerkraut, welches nicht gewaschen oder abgewässert werden darf, gut aus und setze es mit so viel kaltem Wasser auf, das hinreichend ist, um das Kraut weich zu kochen, so daß das Wasser dann womöglich eingekocht ist. Dann dämpft man einen Eßlöffel voll Mehl in einem Eßlöffel voll Butter gelb, gießt es an das Sauerkraut und läßt es nochmals durchkochen.

Das Sauerkraut wird gut schmackhaft, wenn 1—2 Aepfel darin gekocht werden. Diese werden geschält, in 4 Theile geschnitten, sauber ausgeputzt und gleich mit dem Sauerkraut beigesetzt.

Das Sauerkraut wird mit Schweinskoteletten, geräuchertem Schweinefleisch oder Bratwürsten belegt.

b.

In einer irdenen Casserolle läßt man einen Eßlöffel voll gutes Schweineschmalz vergehen und dämpft das gut ausgedrückte Sauerkraut auf schwachem Feuer einige Zeit darin. Hat man Brühe von geräuchertem Schweinefleisch, so gibt man davon 1/4 Liter daran; im andern Falle muß man Fleischbrühe oder heißes Wasser nehmen und kocht es unter öfterm Umrühren fertig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man noch eine rohe, geriebene Kartoffel und einige Eßlöffel voll Wein daran und läßt Alles zusammen fertig kochen.

Man gibt zu Sauerkraut Erbsen- oder Kartoffelbrei.

13. Zuckererbsen.

Man braucht ungefähr ein Liter.

Nachdem dieselben sauber abgezogen und gewaschen sind, werden sie wie grüne Erbsen oder sogenannte Brockelerbsen zubereitet.

14. Grüne Bohnen.

1½ Liter sind hinreichend.

Es ist darauf zu sehen, daß die Bohnen weich und zart sind; zähe Bohnen sind ungenießbar.

Am besten ist es, wenn man Bohnen selbst pflanzen kann und in diesem Falle muß man zarte Sorten Setzbohnen sich zu verschaffen suchen.

Die Bohnen werden abgefädet und sind sie schon etwas größer, der Länge nach durchgeschnitten. Hierauf werden sie gewaschen, in 2 Liter Salzwasser schnell abgekocht, in eine tiefe Platte angerichtet und mit einem Eßlöffel voll heißer Butter, worin eine kleine, feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet wurde, übergossen. (Die Zwiebeln werden darüber gelegt.)

Beilagen sind: Kalbsbraten, Koteletten, Hammelfleisch oder gebratenes Rindfleisch.

15. Eingemachte Bohnen.

Diese werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt; sonst ist die Zubereitung dieselbe wie bei den grünen Bohnen.

16. Weiße Rüben.

6—8 Stück mittelgroße Rüben werden zuerst in Scheiben, dann in schmale Streifen geschnitten, in Salzwasser abgekocht und kommen zum Abtropfen in den Seiher.

In einer irdenen Casserolle wird ein Eßlöffel voll Butter mit fein verwiegten Zwiebeln heiß gemacht, die

Rüben dazu gethan und eine halbe Stunde verdämpft. Eine Weile vor dem Anrichten kommt ein Eßlöffel voll Zucker, in etwas Butter braun gebrannt, dazu.

17. Körbelrübchen.

Diese werden zubereitet wie junge, gelbe Rüben.

18. Schwarzwurzeln.

a.

Ein Büschel oder 25 Stück, werden gewaschen, sauber abgeschabt, in halbfingerlange Stücke geschnitten; die dickern Wurzeln in 4 Theile, die dünnen in 2 Theile der Länge nach durchgeschnitten und gleich in's Wasser gelegt, in das etwas Essig gegeben wird, damit die Schwarzwurzeln weiß bleiben.

In einer irdenen Casserolle läßt man in einem Eßlöffel voll Butter einen Eßlöffel voll Mehl anziehen und gießt so viel kaltes Wasser daran, bis es eine dünne Sauce bildet, welche gerührt wird, bis sie kocht.

In diese Sauce kommen die Schwarzwurzeln mit etwas Salz und werden so weich gekocht. Vor dem Anrichten kommen einige Tropfen Essig, etwas süßer Rahm nebst einem Eigelb, gut verrührt, hinzu.

b.

Die Schwarzwurzeln können auch in Salzwasser abgekocht werden; nachher legt man sie in die nach a bereitete Sauce und läßt sie noch etwas dämpfen.

Beilagen sind: wie bei den Spargeln.

Hülsenfrüchte.

(Diese enthalten unter den Gemüsen am meisten Nahrungsstoff.)

19. Dürre Erbsen.

Ein Pfund Erbsen werden am Abend vorher in kaltem Wasser eingeweicht, dann gewaschen und mit einem Liter kalten Wassers und Salz zugesetzt.

Haben die Erbsen die Schalen noch, so wird hin und wieder etwas kaltes Wasser zugegossen, welches das Abwerfen der Schalen befördert. (Die Schalen werden immer gleich mit dem Schaumlöffel entfernt.)

Hierauf werden in 50 Gramm Butter etwas feingeschnittene Zwiebeln, sowie ein Eßlöffel voll Mehl verdämpft, gibt die weichgekochten Erbsen mit etwas Brühe dazu und läßt Alles nochmals durchkochen, bis die Brühe vollständig eingekocht ist.

Beilagen: Sauerkraut mit Schweinefleisch oder Bratwürste.

20. Erbsenbrei.

Die auf obige Art gekochten Erbsen werden durch ein Sieb getrieben; die nachherige Behandlung ist dieselbe, wie oben gesagt worden ist.

21. Linsen.

Ein Pfund Linsen werden gut ausgesucht, Abends eingeweicht und andern Tages mit einem Liter kalten Wassers und etwas Salz zugesetzt und 2 Stunden gekocht.

Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel, sowie ein Eßlöffel voll Mehl in 60 Gramm Butter verdämpft, mit etwas Wasser angerührt, an die Linsen gegeben und dieselben nochmals gut durchgekocht.

Beilagen: wie zu Erbsen; auch können Omeletten, Nudeln oder Knöpfle dazu gegeben werden.

22. Dürre Bohnen.

Ein Pfund Bohnen wird über Nacht mit kaltem Wasser eingeweicht und mit 2 Liter kalten Wassers zugesetzt; wenn dieselben gut aufgekocht sind, wird das erste Wasser abgegossen und im zweiten Wasser, kalt oder warm, weich gekocht. Hierauf werden fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie und etwas Mehl in 60 Gramm

Butter verdämpft; gibt einen halben Liter von dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, dazu, läßt es aufkochen und gibt die abgeseihten Bohnen hinein. Noch eine halbe Stunde sollen die Bohnen auf schwachem Feuer oder auf der Seite des Herdes ziehen.

Beilagen: Schweinefleisch, Bratwürste, Knöpfle oder Nudeln.

Kartoffel-Speisen.

23. Salzkartoffeln.

Man schält mittelgroße, möglichst gleiche Kartoffeln, kocht diese in kochendem Salzwasser, in festverschlossenem Topfe, nicht zu weich ab, entfernt das Wasser davon, streut etwas feines Salz darüber, wodurch sie besonders mehlig erscheinen, schüttelt sie einige Male leicht, läßt sie einige Augenblicke aufgedeckt auf dem Herde stehen und serviert sie sofort in einer erwärmten Schüssel zu frischer Butter, Häringbutter oder Käse.

Gibt man diese Kartoffeln als Beilagen zu Fleischspeisen, so werden sie mit in etwas Butter verdämpfter Petersilie übergossen.

24. Kartoffeln in der Schale.

Zu dieser Speise nimmt man mehlige Kartoffeln; die rothen, rauschaligen sind die Besten.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, mit kaltem Wasser überdeckt, sowie mit etwas Salz bestreut, dann werden sie auf starkem Feuer, fest zugedeckt, schnell weich gekocht, das Wasser abgegossen, die Kartoffeln zum Abdämpfen noch eine Minute auf das Feuer gestellt, einige Male geschüttelt und sogleich serviert.

25. Gebratene Kartoffeln.

Geschwellte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten oder auch gehobelt. Dann werden in einem Eßlöffel voll Butter, Nieren- oder Schweinefett eine Messerspitze voll fein verwiegte Zwiebeln gelb geröstet, die Kartoffeln, nebst etwas Salz, dazu gegeben, mit einem Schäufelchen gut durcheinander gemengt und dann bei mäßiger Hitze $^1/_4$ Stunde gebraten.

Wird gegeben: zu Sulzen, gebeiztem Fleische oder Fleisch in der Sauce.

26. Verdämpfte Kartoffeln.

Roh geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben, in Würfel oder in kleine runde Kartöffelchen geschnitten; dann läßt man Nierenfett gut heiß werden und legt die Kartoffeln mit fein verwiegten Zwiebeln und etwas Salz hinein. Wenn die Kartoffeln angebraten sind, d. h. eine braune Kruste haben, kommt $^1/_8$ Liter Wasser oder Fleischbrühe daran und läßt sie so verdämpfen, bis sie weich sind. Von jetzt an, nachdem das Wasser oder die Fleischbrühe daran gegeben wurde, dürfen die Kartoffeln nicht mehr aufgedeckt oder darin gerührt werden, sonst werden dieselben hart. Beim Anrichten nehme man sie mit dem Schäufelchen sorgfältig heraus, so daß die Kruste nach oben kommt.

Diese Speise kann zu allen Fleisch- und Gemüsesorten gegeben werden.

27. Kartoffelschnitze.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und geschält; dann der Länge nach in gleichmäßige, je nach der Größe der Kartoffeln, zu 10—14 Theile, durchgeschnitten und in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht. Hirauf werden sie mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausgenommen, auf eine passende Platte gelegt, mit fein ver-

wiegter Petersilie bestreut und mit einem Eßlöffel voll gut heißem Fette übergossen. Man kann auch die Petersilie in heißer Butter einmal aufkochen lassen und sie recht heiß über die Kartoffelschnitze gießen.

Beilagen: Abgekochtes Rindfleisch, gesalzenes Schweinefleisch sowie auch Fische; sie eignen sich überhaupt als Zulage zu sämmtlichen Fleisch- und Gemüsearten.

28. Rahmkartoffeln.

Die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten und in Salzwasser schnell abgekocht. Die Brühe wird abgegossen und aufbewahrt; die Kartoffeln werden in der Casserolle warm gestellt. In einem Eßlöffel voll heißer Butter dämpft man eine Messerspitze voll Zwiebeln weich, rührt einen Eßlöffel voll Mehl hinein, röstet dieses blaßgelb, rührt die Kartoffelbrühe daran, läßt es unter beständigem Umrühren eine Weile kochen und gibt es an die Kartoffeln. Diese werden sorgfältig durcheinander gerührt; je nach Belieben 1—2 Eßlöffel voll gut verrührten, sauern Rahm daran gegeben und die Kartoffeln läßt man noch etwas ziehen, nicht mehr kochen.

Serviert werden sie in einer tiefen Schüssel.

Man giebt sie zu Kalbsbraten, Bratwürsten oder Hackbraten.

29. Kartoffelbrei.

Rein gewaschene und geschälte Kartoffeln werden einige Male durchgeschnitten, in Salzwasser rasch abgekocht, das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln mit kochender Milch durch ein Sieb getrieben. Hierauf wird ein Stückchen frische Butter in den Brei verrührt und derselbe in die Nähe des Feuers gestellt, bis er gut heiß ist; kochen soll er nicht mehr.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man gibt diese Speise zu Sauerkraut, bairisch Kraut und Rothkraut, welches dann mit Schweinefleisch oder Bratwurst belegt wird. (Kartoffelbrei ist auch gut für Kranke.)

30. Kartoffelauflauf.

Roh geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln legt man eine Stunde in frisches Wasser, läßt sie auf dem Seiher abtropfen, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, gibt etwas Salz und so viel Milch daran, daß die Kartoffeln damit bedeckt werden, bestreut sie dicht mit geriebenem Weißbrod und backt sie eine Stunde in gut heißem Ofen.

Hierauf werden sie noch mit etwas frischer Butter belegt und in der Form serviert.

Wird gegeben zu allen gebeizten Braten sowie zu Sauerfleisch.

31. Kartoffelklöße.

Man kocht 12 geschälte, mittelgroße, mehlige Kartoffeln in Salzwasser, schüttet das Wasser ab, zerdrückt sie mit dem Kochlöffel so fein als möglich, rührt, da die Kartoffeln noch heiß sind, 30 Gramm frische Butter, nebst 2 Eiern daran, bestäubt sich die Hände dicht mit Mehl, formt ungefähr nußgroße Klöße aus der Masse, kocht alle mitsammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser und übergießt sie nach dem Anrichten mit heißer Butter. Können zu allen sauern Gemüsen oder zu gekochtem Obste gegeben werden.

32. Kartoffelauflauf mit Schinken.

12 Stück geschwellte Kartoffeln werden geschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten; dann wird gekochter Schinken fein verhackt, $^1/_4$ Liter saurer Rahm, 2 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß wird zusammen verklopft,

eine Form mit Butter gut ausgestrichen, eine Lage Kartoffeln hinein gethan, mit etwas Schinken bestreut, von dem Rahm darüber gegossen und so abwechselnd fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Die oberste Lage müssen Kartoffeln sein, welche dann mit dem Reste des Rahmes begossen werden. Hierauf wird der Auflauf im Ofen eine Stunde gebacken. Es kann statt dem Schinken auch anderes Fleisch oder Fleischreste verwendet werden.

Blumen- und Rosenkohl, sowie Kohlraben, gelbe Rüben und Erbsen können dazu gegeben werden.

33. Kartoffelschnee.

Geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit 60 Gramm frischer Butter durch einen Seiher auf eine runde Schüssel durchgedrückt, so daß sie einen Berg bilden und mit fein verwiegtem Schnittlauche bestreut, serviert wie Kartoffelbrei.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

V. Salat.

Bemerkung.

Der Salat muß stets frisch sein.

Längere Zeit abgeschnittener und herum liegender Salat ist unansehnlich und schädlich.

1. Kopfsalat.

Er wird gut durchgesehen, aus den großen Blättern die Rippen entfernt und die kleineren nicht zertheilt. Nachdem der Salat sauber gewaschen ist, kommt er zum Abtrocknen in ein Körbchen oder Seiher und dann in die Salatschüssel. Hierauf verrührt man 4 Eßlöffel voll Oel, so viel Essig, gibt fein verwiegte Zwiebelröhrchen oder Schnittlauch und etwas Salz hinein, gießt es über den Salat und mengt ihn vorsichtig durcheinander, damit er nicht zerdrückt wird.

Das Anmachen soll erst geschehen, bevor er serviert wird; man kann ihn dann noch mit hartgesottenen Eiern belegen.

Wird zu allen kalten und warmen Braten, Schinken, Wurst, sowie zu den meisten Mehlspeisen serviert.

2. Lattichsalat.

Wird gleich zubereitet, wie Kopfsalat.

3. Feldsalat.

Nachdem er gereinigt und gewaschen ist, wird er mit fein verwiegten Zwiebeln und fein geschnittenen, frisch geschwellten Kartoffeln vermischt und mit 4 Eßlöffel voll Oel, soviel Essig und etwas Salz angemacht und warm servirt.

4. Endiviensalat.

Er wird Blatt für Blatt durchgesehen, dann fein geschnitten, indem eine Hand voll Blätter auf einander liegend quer durchschnitten werden, oder er wird in halbfingerlange und fingerbreite Stückchen zerschnitten. Das Uebrige wie bei Kopfsalat, nur darf er nie mit Eiern belegt werden.

5. Gurkensalat.

a.

Man schält die Gurken von der Spitze gegen den Stiel zu, weil sie im andern Falle bitter schmecken würden, schneidet sie in möglichst dünne Scheiben, salzt sie und läßt sie so ½ Stunde stehen. Dann werden sie leicht ausgedrückt, gibt junge, in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, macht den Salat zuerst mit Oel, nachher erst mit Essig an und mengt ihn gut durcheinander.

b.

Auf andere, bessere Art werden die Gurken mit gekochten, noch gut heißen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermischt und mit Zwiebeln, Essig und etwas weißem Pfeffer angemacht.

Der Gurkensalat wird meistens als Beilage zu Rindfleisch gegeben.

6. Rother Rübensalat.

Recht dunkle, rothe Rüben werden gewaschen und weich gekocht, nachher geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit etwas fein gestoßenem Zucker und Salz bestreut und

so viel Essig daran gegeben, daß er über dem Salate zusammengeht.

So kann man ihn an einem kühlen Orte mehrere Tage aufbewahren; er darf jedoch nicht mit dem Essig zu Tische gegeben werden, sondern es werden nur nach Bedarf einige Löffel davon serviert.

7. Kressensalat.

Er wird gut durchgesehen, die langen Stiele abgeschnitten, gewaschen und mit Oel, Essig und etwas Salz gut angemacht.

Er dient als Beilage zum Rindfleisch.

8. Grüner Bohnensalat.

Junge, kaum halbgewachsene Bohnen, werden, nachdem die Fäden abgezogen worden sind, gewaschen, in reichlich kochendem Salzwasser gekocht und auf einen Seiher zum Abtropfen und Abkühlen gestellt. Nachher werden sie mit einem Eßlöffel voll in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Oel und Essig angemacht.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

9. Kartoffelsalat.

Man wascht und kocht mittelgroße Kartoffeln in gesalzenem Wasser, schält und schneidet sie in dünne Scheiben, da sie noch gut warm sind. Dann gießt man $^1/_8$ Liter kochendes Wasser oder Fleischbrühe darüber, was ihn gut und saftig macht. Hierauf verrührt man 4 Eßlöffel voll Oel, so viel Essig mit noch etwas kochendem Wasser und einem Eßlöffel voll fein verwiegten Zwiebeln und mengt alles gut unter die Kartoffeln.

Wird gegeben: zu warmem Schinken, Kalbsbraten oder Schweinskoteletten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10. Rettigsalat.

Zarte Monat- oder Wienerrettige werden 1/4 Stunde vor dem Gebrauche in möglichst dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut und nachher mit Oel und Essig angemacht.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

11. Geriebener Rettigsalat.

Große, aber doch zarte Rettige werden geschält, gerieben, sowie mit etwas Salz bestreut. Man kann auch die Hälfte geriebene, gekochte Kartoffeln nehmen; der Salat wird dann nicht so scharf. Mit Oel und Essig angemacht, dient er als Beilage zum Rindfleisch.

Empfehlenswerth für Halsleidende und Wassersüchtige; doch dürfen alsdann keine Kartoffeln dazu genommen werden.

12. Sellerie- und Lauchsalat.

2 Sellerie- und 2 Lauchwurzeln werden gut gewaschen und in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gekocht, nachher geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit fein verwiegten Zwiebeln, Oel, Essig und etwas Salz angemacht.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

Für Nierenleidende eine heilsame Arznei; doch darf in diesem Falle nur wenig Essig, und zwar guter Weinessig, genommen werden.

13. Häringsalat.

Ein Häring wird entgrätet, sauber gewaschen, fein verwiegt und mit 4 geriebenen Kartoffeln, einem Eßlöffel voll verwiegten Zwiebeln, etwas Salz, 4 Eßlöffel voll rothen Rübensaft, ebenso viel Oel und Essig gut gemengt.

Dient als Beilage zum Rindfleisch; wird auch zu kaltem Schinken oder Wurst gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

14. Eiersalat.

2 hartgesottene Eier werden mit 2 Boraxzweigen fein verwiegt und mit einem Theelöffel voll Senf, etwas Salz, Oel und Essig gut vermengt.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

15. Roher Merrettig.

Ein Meerrettig wird sauber gewaschen, geschält und gerieben. Dann kommen 4 Eßlöffel voll saurer Rahm, 3 Eßlöffel voll gestoßener Zucker sowie ein Eßlöffel voll Essig dazu und wird alles gut untereinander gemengt.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VI. Gekochtes Obst.

1. Apfel-Compot.

Man schält 8 mittelgroße, gute Aepfel, schneidet sie entzwei und nimmt die Kernen sorgfältig heraus. Dann gibt man in eine irdene Casserolle 60 Gramm Zucker, 1/8 Liter Weißwein, etwas mehr Wasser und legt die Aepfel hinein, einer neben den andern, die runde Seite nach unten gekehrt; kocht sie, gut zugedeckt, recht langsam, bis man sie mit einer Gabel durchstechen kann, worauf man sie zugedeckt bei Seite stellt. Nach dem Abkühlen werden sie in eine passende Porzellanschüssel, die runde Seite der Aepfel nach oben gekehrt, angerichtet; auf feinere Tische mit länglich geschnittenen, geschälten Mandeln besteckt, der Saft mit etwas gebranntem Zucker aufgekocht und über die Aepfel gegossen.

Wird gegeben zu feinen Braten und zu Mehlspeisen.

Auch sehr erfrischend für Kranke.

2. Apfelmus.

8 gute, reife Aepfel werden mit 1/4 Liter Wasser, oder halb Wein, halb Wasser, sowie mit 80 Gramm Zucker gut weich gekocht, nachdem dieselben zuvor geschält und die Kernen heraus genommen worden waren. Nun werden die gekochten Aepfel durch ein Haarsieb getrieben, mit etwas gebranntem Zucker, sowie mit 1/2 Theelöffel voll gestoßenem Zimmt gut verrührt und kalt oder warm zu Tisch gegeben.

Zu feinen Braten und zu Mehlspeisen.

Auch sehr gut für Kranke.

3. Gekochte Birnen.

Wie Apfel-Compot Nr. 1. Wird aber anstatt Weißwein Rothwein genommen und ist für Kranke in mancher Beziehung besser wie Aepfel.

4. Zwetschgen-Compot.

3 Pfund Zwetschgen werden entkernt, gewaschen und mit 100 Gramm in Wasser getauchten Zucker in einer irdenen Casserolle auf den Herd gestellt, bis sie Saft ziehen, wonach man sie unter öfterem Umrühren weich kocht. Die Zwetschgen werden noch besser, wenn man sie dann herausnimmt, den Saft noch etwas einkochen läßt und über die Zwetschgen gießt.

5. Kirschen.

Dieselben werden wie Zwetschgen behandelt, nur die Steine nicht entfernt.

6. Erdbeeren-Compot.

125 Gramm Zucker wird mit $^1/_4$ Liter Wasser eingekocht und gut abgeschäumt, bis er Fäden zieht; dann gibt man 2 Pfund große Erdbeeren dazu, läßt sie einen Augenblick ziehen, ein Mal aufkochen und richtet sie in eine Porzellanschüssel an.

Wird gewöhnlich kalt zu Tisch gegeben.

Für Kranke sehr erfrischend.

7. Himbeer-, Brombeer- und Heidelbeer-Compot

wird bereitet wie Erdbeeren.

Heidelbeer-Compot ist in manchen Fällen für Kranke als Arznei anwendbar.

8. Gedörrte Zwetschgen.

2 Pfund Zwetschgen werden in lauwarmem Wasser gewaschen und am Tage vor dem Gebrauche in $^1/_2$ Liter

Wasser, gut zugedeckt, in die Wärme gestellt; dann am andern Tage baldmöglichst mit 100 Gramm Zucker, nebst einem Stückchen Zimmt langsam bis vor das Kochen gebracht. Hierauf läßt man die Zwetschgen so lange ziehen, bis sich die Steine leicht lösen lassen. Man richtet sie mit sammt der Brühe an und überstreut sie mit gestoßenem Zucker.

9. Gedörrte Aepfel oder Birnen

werden ebenso gekocht wie Zwetschgen; nur gibt man an die Birnen wenig oder gar keinen Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

VII. Mehlspeisen.

1. Knöpfle.

Man rührt 1 Pfund Mehl mit 3—4 Eiern und ebenso viele Löffel voll Milch oder Wasser an, daß es einen dicken, jedoch noch flüssigen Teig bildet und klopft ihn so lange, bis er Blasen wirft; nimmt dann etwas davon auf ein Brettchen und legt mit einem Messer kleine, längliche Stückchen in kochendes Salzwasser, jedoch nicht viele auf einmal. Diese hebt man mit dem Schaumlöffel heraus, wenn sie gekocht haben, schwenkt sie in lauwarmem, etwas gesalzenen Wasser schnell ab und legt sie in eine Platte, die auf heißem Wasser warm gestellt wird, bis alle Knöpfle fertig sind; dann übergießt man sie mit heißer Butter, in welcher geriebenes Weißbrod geröstet wird und gibt sie gut heiß zu Tische.

NB. Es muß die Pfanne, in der die Knöpfle gemacht werden, ganz voll Wasser sein und dasselbe soll fortwährend kochen.

Wird gegeben zu Sauerbraten, Sauerkraut oder als Fastenspeise zu Obst und Salat.

2. Gebratene Knöpfle.

Auf obige Art gemachte Knöpfle legt man nach dem Abschwenken zum Erkalten auf eine Platte auseinander, läßt in einer flachen Pfanne einen Eßlöffel voll Butter heiß werden, gibt die Knöpfle hinein und rührt sie durcheinander, bis alle gut heiß sind; alsdann läßt man sie bei mäßigem Feuer unter öfterm Schütteln so lange braten, bis sich unten eine gelbe Kruste gebildet,

richtet sie auf eine runde Platte an, und zwar so, daß die untere Seite nach oben kommt. Einige Minuten vor dem Anrichten können noch 1—2 mit etwas Rahm verklopfte Eigelb darüber gegossen werden.

Wird als Fastenspeise zu Obst oder Salat gegeben.

NB. Bei Mehlspeisen darf an den Eiern nicht gespart werden; man soll eher ein Ei mehr als weniger nehmen.

3. Nudeln.

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt 4 Eier, die mit 4 Eßlöffel voll Wasser verklopft sind, hinein, mengt dies mit der Hand durcheinander in der Weise, daß das Mehl nur nach und nach dazu geschoben wird und bearbeitet den Teig so lange, bis sich in der Mitte desselben kleine Löcher gebildet haben, worauf er in 4 Theile geschnitten wird. Hierauf wird das Nudelbrett mit etwas Mehl bestreut und der Teig wird in der Richtung gegen den Rand hin so fein als möglich gewellt. Letzteres geschieht jedoch nur auf einer Seite des Teiges; er darf nicht umgekehrt werden. Getrocknet wird derselbe auf einem reinen Tischtuche. Die so gewellten Nudelkuchen rollt man, jeden besonders, zusammen, schneidet sie ½ Ctm. breit, kocht sie in reichlichem Salzwasser einmal auf, jedoch nicht viele miteinander, schwenkt sie in lauwarmem Wasser ab und das Weitere geschieht wie bei „Knöpfle“.

4. Nudelnauflauf.

Die abgekochten Nudeln werden zum Erkalten auf eine flache Platte gelegt, 4 Eier mit 4 Eßlöffel voll Rahm verrührt, der dritte Theil der Nudeln in eine Auflauf- oder Nudelform gegeben, von der verrührten Masse darüber gegossen und so fortgefahren, bis Alles eingefüllt ist. Hierauf wird etwas geriebenes Brod da-

rüber gestreut und der Auflauf in einem mäßig erwärmten Ofen eine halbe Stunde aufgezogen.

Obst oder Milcherême kann dazu gegeben werden.

5. Knöpfleauflauf.

Genau nach obigem Rezept.

6. Griesknöpfle.

In 1 Liter kochende Milch oder halb Milch, halb Wasser, wird, nebst etwas Salz, 1 Pfund Weizengries eingerührt. Der Gries muß langsam, unter sehr raschem Umrühren, beigegeben werden, sonst wird die Masse knollig; 40 Gramm Butter werden ebenfalls mit verrührt. Mit dem Rühren wird bis zum Kochen fortgefahren; sodann läßt man die Masse noch eine Viertelstunde ziehen, nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Eigelb sowie 4—6 Eßlöffel voll dicken saueren Rahm hinein und verarbeitet Alles tüchtig durcheinander. Hierauf taucht man einen Blechlöffel in heiße Butter, sticht damit die Knöpfle aus, legt sie auf eine erwärmte Platte und gibt sie zu Tische.

Sie dienen als Fastenspeise zu Obst oder Salat; auch zu Sauerbraten können sie gegeben werden.

7. Gebratene Griesknöpfle.

Die auf obige Art zubereiteten Griesknöpfle werden, statt ausgestochen, 1 Ctm. hoch auf das Nudelbrett zum Erkalten auseinandergestrichen, in viereckige Würfel geschnitten und in der Omelettepfanne, eines neben dem andern, auf beiden Seiten gebacken.

Auf feinere Art werden sie in verklopftem Eigelb oder in feinem Omeletteteig eingetaucht und gebacken.

8. Schinkennudeln.

Man verwiegt ein halbes Pfund magern, gekochten Schinken (Reste können auch dazu verwendet werden),

rührt 4 Eier daran, dämpft eine fein verwiegte Zwiebel in Butter weich, mischt diese nebst ¼ Liter sauern Rahm unter die Schinkenmasse und verfährt dann, wie bei „Nudelauflauf“.

9. Dampfnudeln.

Ein Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, beinahe ein halber Liter Milch, etwas Citronensaft, ein verrührtes Ei, eine Messerspitze voll Salz sowie 15 Gramm in lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe werden zu einem festen, jedoch noch lockern Teige gut verarbeitet und nachher in die Wärme gestellt, bis er gut gegangen ist. Hierauf wird der Teig ausgewellt und mit einem Gläschen runde Küchlein ausgestochen. Diese läßt man nochmals gehen; dann kommen 10 Gramm Zucker, 10 Gramm frische Butter nebst ¼ Liter Milch in eine eiserne Pfanne oder Casserolle mit Deckel und läßt die Küchlein darin auf nicht zu starkem Feuer so lange aufziehen, bis die Milch eingetrocknet ist.

Sie werden als Fastenspeise mit Milchsauce serviert.

10. Kartoffelnudeln.

10 mittelgroße Kartoffeln werden geschwellt, geschält, so lange sie noch heiß sind, und gleich mit dem Rollholz auf dem Nudelbrett zerdrückt. Hierauf werden sie mit einem Eßlöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Mehl und einem Ei zu einem Teige verknetet, zu einer langen dicken Wurst ausgerollt und Stückchen davon abgeschnitten, welche nochmals zu fingerdicken Nudeln ausgerollt werden. Dann läßt man in einer Pfanne 2 Eßlöffel voll Butter vergehen, legt die Nudeln hinein und backt sie auf beiden Seiten gelb.

11. Kartoffelklöße.

12 mittelgroße, mehlige Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht, fein zerdrückt, so lange sie noch heiß sind, 60 Gramm Butter nebst 4 Eiern dazu gegeben

und das Ganze mit dem Kochlöffel verarbeitet. Hierauf bestreut man sich die Hände mit Mehl, formt nußgroße Klöße daraus und setzt alle auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, kocht alle mitsammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser und übergießt sie nach dem Anrichten mit heißer Butter.

Sie werden zu Sauerkraut oder Obst serviert.

12. Brodklöße.

90 Gramm Butter werden schaumig gerührt, nach und nach 3 Eier dazu gegeben und gerührt, bis es ein glattes Teigchen bildet; dann kommt ein Kaffeelöffel voll Salz, eben so viel fein verwiegte Petersilie nebst 2 in kleine Würfel geschnittene Brödchen dazu, mengt das Alles zu einem dicken Teige, formt etwas mehr als nußgroße Klöße daraus und kocht dieselben 10 Minuten in kochendem, mit etwas Butter vermischtem Salzwasser. Sie werden gehäuft angerichtet und mit in Butter braun geröstetem Weißbrod überstreut.

Werden als Fastenspeise mit Obst oder Sauerkraut zu Tische gegeben.

13. Rahmstrudel.

Man verklopft ein Ei, nimmt etwas Salz, 40 Gramm Butter sowie $^1/_4$ Liter lauwarmes Wasser, richtet ein halbes Pfund erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gießt die verklopfte Masse nach und nach dazu, bereitet damit einen leichten, nicht zu festen Teig und bearbeitet denselben auf dem Backbrette, bis er Blasen hat, deckt ihn mit einer Schüssel zu und läßt ihn so eine halbe Stunde ruhen. Hierauf in 4 Theile getheilt, wird er messerdick ausgewellt und auf einem erwärmten, über einen Tisch ausgebreiteten Tischtuche fein ausgezogen, so daß man eine grobe Schrift hindurchlesen könnte. Das Ziehen des Teiges hat nach dem Rande hin zu geschehen. Diesen

Teig überstreicht man mit dickem, sauern Rahm, überstreut ihn mit Corinthen, Rosinen sowie mit etwas Zucker, rollt ihn zusammen, so daß die bestrichene Seite nach innen kommt, legt alle 4 gerollten Streifen der Länge nach in eine mit Butter bestrichene Form, gießt so viel kochende Milch daran, daß die Bodenfläche damit bedeckt wird, streut etwas Zucker darüber, stellt die Form in den Ofen, bis die Milch eingetrocknet ist und der Strudel eine lichtbraune Farbe hat, richtet ihn auf eine erwärmte Schüssel an, gibt $^1/_8$ Liter süßen, kochenden Rahm daran, überstreut ihn nochmals mit Zucker und gibt ihn selbstständig zu Tische.

14. Pfannkuchen.

a.

6 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, $^1/_4$ Liter süßem, sowie mit einigen Eßlöffeln voll sauerm Rahm oder Milch und etwas Salz zu einem glatten Teige verrührt. In der Omelettepfanne wird ein Eßlöffel voll Butter heiß gemacht, der dritte Theil des Teiges hinein gegeben, auf gutem Feuer gebacken bis zur braungelben Farbe, unter steter Bewegung der Pfanne, legt den Kuchen flach auf eine runde Platte, so fortfahrend bis alle gebacken sind. Dieselben müssen gut heiß serviert werden.

Beigaben sind: gekochtes Obst, Salat, Spinat oder grünes Kraut.

b.

4 Eigelb werden mit $^1/_8$ Liter halb süßem und halb sauerm Rahm, etwas Salz sowie einem Eßlöffel voll Mehl, das zuvor mit $^1/_8$ Liter Milch angerührt wurde, gut verklopft; kurz vor dem Backen kommt der geschlagene Schnee von den 4 Eiweiß dazu. Hierauf läßt man in der Omelettepfanne etwas Butter heiß werden, gießt die Hälfte vom Teige hinein, backt ihn nur auf einer Seite gelb und

rollt ihn zusammen; so wird auch mit der andern Hälfte verfahren. Ist sehr fein und leicht, muß aber gleich zu Tische gegeben werden. Man kann ihn auch als süße Speise geben; dann wird er vor dem Zusammenrollen leicht mit Johannis- oder Himbergelée bestrichen und nach dem Zusammenrollen mit Zucker bestreut.

15. Omeletten.

4 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, 1/4 Liter Milch, einem Eßlöffel voll sauerm Rahm, etwas Salz und einer Messerspitze voll Schnittlauch gut verrührt. Dann läßt man in der Omelettepfanne etwas Butter heiß werden und gibt von dem Teige hinein, läßt ihn gut auseinander fließen, backt ihn auf nicht zu starkem Feuer, eigentlich nur auf Kohlen, auf beiden Seiten braungelb; das Ansitzen des Teiges muß durch Benützung des Schäufelchens, sowie durch fortgesetzte Bewegung der Pfanne vermieden werden. Ist das Omelette gebacken, wird es zusammengerollt, auf eine erwärmte Platte angerichtet und so fortgefahren, bis alle gebacken sind.

Diese Masse soll 5—6 Stücke geben.

Sie werden zu gekochtem Obste, Salat oder Spinat serviert; müssen jedoch gleich nach dem Backen zu Tische gegeben werden.

16. Französische Omeletten.

2 Eßlöffel voll feines Mehl werden mit 5 Eiern, 1/8 Liter halb süßem und halb sauerm Rahm, 1/4 Liter süßer Milch, etwas Salz nebst einem Eßlöffel voll verwiegtem Schnittlauche gut verührt. Das Uebrige geschieht wie bei Nr. 15.

17. Mehl-Schmarren.

Ein halbes Pfund Mehl, 1/4 Liter süße sowie 1/8 Liter saure Milch werden mit 3 Eiern gut verrührt; hierauf läßt man in einer Omelettepfanne 1 Eßlöffel voll Butter heiß

werden, gießt dann von der Masse fingerdick hinein, läßt es ungefähr 3 Minuten auf mäßigem Feuer, sieht mit dem Schäufelchen nach, ob die untere Seite braungelb ist, kehrt es dann stückweise um und läßt diese Seite ebenfalls braungelb backen. Nachher wird Alles klein verhackt, unter fortwährendem Umwenden 5 Minuten geröstet und gehäuft angerichtet.

Sehr gut zu Sauerkraut, sauern Rüben, Salat und Obst.

18. Gebackene Brodschnitten.

Man bereitet einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, schneidet Weißbrod in dünne Scheiben, taucht sie in den Teig und backt sie in heißer Butter braungelb.

Beigaben: wie zu Omeletten.

19. Goldschnitten.

Ein längliches Weißbrod oder 4 gewöhnliche Brödchen werden in 1 Centimeter dicke Scheiben geschnitten und nur kurze Zeit in Milch eingeweicht, da die Scheiben nicht zerfallen sollen. Hierauf werden 4 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm und etwas Salz gut verklopft, das eingeweichte Brod darin getaucht und in nicht zu heißer Butter bei mäßiger Hitze braungelb gebacken.

Wird zu Spinat recht heiß serviert; man kann auch eine Wein- oder Milchsauce bereiten.

20. Gefüllte Flädlein, sogen. Maultaschen.

Ein Weißbrod wird in etwas Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und mit 2 Eiern, etwas Salz nebst einem Eßlöffel voll verwiegter Petersilie sowie 6 Eßlöffel voll sauerm Rahm gut vermengt; dann bereitet man einen gewöhnlichen Nudelteig, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige, handgroße Stücke daraus, legt von der Masse gleichmäßig darauf, schlägt die 4 Ecken

darüber und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Platte und gibt einen Eßlöffel voll gut heiße Butter daran.

Als Beigabe dient gekochtes Obst.

21. Gefüllte Brödchen.

4—6 frische Milchbrödchen werden in der Mitte durchgeschnitten, ausgehöhlt und kurze Zeit in Milch eingeweicht. Dann wird Apfel-Compot auf dem Feuer mit etwas geriebenem Weißbrod sowie 2 Eigelb gut mitsammen verrührt und in die Brödchen eingefüllt. Hierauf werden sie wieder zusammengelegt, in einen Omeletteteig eingetaucht und in reichlich heißer Butter braungelb gebacken.

Man serviert sie zu Wein-Crême.

22. Karthäuser-Brödchen.

4—6 Milchbrödchen, an welchen die Kruste leicht abgerieben wird, werden quer durchgeschnitten. Hierauf verklopft man 2 Eier mit $^1/_4$ Liter Milch, legt die Brödchen hinein, kehrt sie öfters darin um, damit sie gut angefeuchtet werden. Dann werden die Brödchen in der abgeriebenen Kruste umgekehrt und in Butter gelb gebacken.

Man serviert sie warm zu Compot.

NB. Die Brödchen können auch in Wein eingeweicht werden; dann kommt unter das geriebene Brod eine Messerspitze voll gestoßener Zimmt und die Brödchen werden zu Wein-Crême serviert.

23. Hefeküchlein.

Ein halbes Pfund feines Mehl wird mit $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch, 3 Eiern und 15 Gramm Hefe tüchtig geklopft und zum Gehen auf den warmen, aber nicht heißen Herd gestellt, oder sonst an einen warmen Ort. Ungefähr 2 Stunden soll die Masse gehen. Dann wird

das Backbrett mit etwas Mehl bestreut, der Teig darauf genommen und mit einem Trinkglas runde Küchlein daraus geformt. Diese läßt man nochmals gehen und formt dann, fortwährend mit den Fingerspitzen am Rande herum ziehend, große Küchlein daraus, die gleich in reichlich heißer Butter gebacken werden.

Beigaben sind gewöhnlich gekochtes Obst.

24. Apfelküchle.

a.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit ¼ Liter kochendem Weine langsam angerührt und so lange gerührt, bis es erkaltet ist. Dann mengt man nach und nach 3 Eier und etwas Salz dazu. Hierauf werden feine mittelgroße Aepfel geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kernenhaus herausgenommen, jede Hälfte in 4 Scheiben geschnitten; jedes Stück wird mit der Gabel einzeln angefaßt, mit Hilfe eines Messers im Teige eingetaucht, umwickelt und in heißem Butterfette nicht zu schnell und so lange gebacken, bis die Aepfel weich sind.

Nachher werden die Küchlein zum Abtropfen auf Brodschnitten gelegt.

Mit Zucker und Zimmt bestreut, gibt man sie als süße Speise zu Tische.

b.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 4 Eiern, ¼ Liter Milch, sowie einer Messerspitze voll Salz zu einem feinen Teige verrührt. Die geschälten Aepfel werden in runde Scheiben geschnitten, nachdem die Kerne sorgfältig entfernt wurden.

Das übrige Verfahren geschieht wie bei a.

25. Küchle von gebrühtem Teige.

In einen halben Liter kochende Milch wird auf gutem Feuer so viel Mehl eingerührt, daß es einen festen Brei bildet, der sich beim Rühren selbst von der Pfanne

löst. Dann kommt diese Masse in eine Schüssel zum Erkalten und werden nach und nach 6 Eier nebst etwas Zucker oder Salz darunter gemengt und das Ganze gut verklopft. Die Küchle legt man sodann mit einem Eßlöffel in reichlich heiße Butter, backt sie auf nicht sehr starkem Feuer braungelb und bestreut sie mit Zucker.

Sie werden zu Compot oder Wein-Crême serviert.

26. Blitzauf.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit $^1/_4$ Liter Milch angerührt; sodann werden 5 Eigelb, 125 Gramm frische Butter, ein Theelöffel voll Zucker sowie eine Messerspitze voll Salz darunter gemengt, noch $^1/_8$ Liter lauwarme Milch daran gegeben, die ganze Masse gut verrührt, der Schnee von den 5 Eiweiß beigefügt, in kleine, mit Butter bestrichene Förmchen halb voll eingefüllt und in gut heißem Ofen eine halbe Stunde gebacken.

Sie werden mit Apfel-Compot als Fastenspeise serviert; müssen jedoch vom Ofen weg gleich zu Tische gegeben werden.

27. Sträuble.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 4 Eiern und so viel Milch, bis es einen dicken Omeletteteig bildet, verrührt. Diese Masse wird durch einen Trichter in reichlich heißes Fett gegossen, den Trichter stets im Kreise drehend, und hellgelb gebacken.

Man serviert sie zu gekochtem Obst oder Salat.

28. Brod-Auflauf, sogen. Bettelmann.

Ein Milchbrödchen wird in feine Scheiben geschnitten, eine Kuchenform oder tiefe Platte, welche Ofenhitze ertragen kann, ausgestrichen und mit dem Brode flach belegt; 6 Eier, nebst einem Eßlöffel voll Zucker, sowie $^3/_8$ Liter Milch werden mitsammen verrührt und daran

gegossen. Diese Masse läßt man bei mäßiger Hitze im Ofen aufziehen, bis sie oben braungelb geworden ist.

Wird gleich nach dem Backen selbstständig serviert.

29. Käseauflauf.

Ein halbes Pfund geriebener Schweizerkäse wird mit 4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll dicken, sauern Rahmes gut verklopft, der Schnee von den 4 Eiweiß beigefügt, die Masse in eine feuerfeste Schale eingefüllt und bei gelinder Hitze $^1/_4$ Stunde gebacken.

Wird in demselben Geschirr selbstständig als Nachtessen serviert.

NB. Nudeln-, Knöpfle-, Makaroni-Auflauf erhält dieselbe Zubereitung, wie der Käse-Auflauf.

30. Makaroni.

Ein Pfund Makaroni, im Spezereiladen gekauft, werden 10 Minuten in kochendem Salzwasser abgekocht; dann erfolgt dieselbe Behandlung, wie bei den Nudeln.

31. Makaroni mit Käse.

Ein halbes Pfund Makaroni wird auf obige Art abgekocht, abgeseiht, mit 125 Gramm frischer Butter, 200 Gramm geriebenem Schweizerkäse und etwas Salz in einer Casserolle auf mäßiges Feuer gestellt und mit dem Schäufelchen sorgfältig darin gerührt, bis die Butter zerflossen ist und die Makaroni, mit dem Käse verbunden, lange Fäden ziehen.

An Stelle der Makaroni können auch Knöpfle oder Nudeln verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu Sauerkraut.

Reisspeisen.

32. Reis mit Aepfel.

½ Pfund Reis wird in Wasser weich gekocht; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, eine Schicht Reis hinein gegeben, darüber eine Schicht Apfelmus; jede Schicht mit Zucker und Zimmt bestreut, wird so fortgefahren, bis aller Reis in der Form ist. (Nur muß die oberste Schicht „Reis" sein). Hierauf wird ein Glas Rothwein darüber gegossen und die Masse im Ofen gebacken, bis sich eine braune Kruste bildet.

Auf eine flache Platte umgestürzt, wird diese Speise ohne jede Beilage serviert.

33. Reiskuchen.

½ Pfund Reis läßt man in 1 Liter Milch dick einkochen und erkalten; gibt 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, das Eigelb gut verrührt, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Theelöffel voll Zimmt hinein, mengt Alles gut durcheinander, bestreicht eine Pfanne mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brode, füllt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb.

Wird warm mit Apfel-Compot serviert.

34. Reis als Gemüse.

1 Pfund Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer, ohne darin zu rühren, so lange gekocht, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 Gramm Butter daran, schüttelt oder rührt ihn leicht; dann wird er angerichtet und mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrod bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten, können dazu gegeben werden. Besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.

NB. Reis ist an Stelle der immerwährenden Kartoffeln zu empfehlen, da derselbe bedeutend mehr Nahrungsstoff enthält, als die meisten Gemüse und sehr billig ist.

35. Reisgemüse als Fastenspeise.

1 Pfund Reis wird mit 2 Liter kaltem Wasser zugesetzt, schnell zum Kochen gebracht, aber nur einige Male aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeschüttet und der Reis in der Casserolle kalt gestellt. Nachher werden 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, sowie etwas Salz daran gegeben und auf mäßigem Feuer gut verrührt; sobald die Masse zu dämpfen anfängt, wird 1 Liter kochende Milch daran gegossen und läßt das Ganze noch 20 Minuten kochen.

Wird ohne Beilage als eine sehr nahrhafte Fastenspeise serviert.

Für Kranke kräftig und leicht.

36. Reisauflauf.

In $^1/_2$ Liter Milch läßt man 30 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker vergehen und bringt es zum Kochen. Dann wird $^1/_2$ Pfund Reis hinein gerührt und gekocht, bis er weich ist. Nun läßt man ihn erkalten, rührt sechs Eigelb, eines nach dem andern hinein, fährt mit dem Umrühren weiter, bis die Masse glatt ist und mengt leicht den Schnee von sechs Eiweiß darunter.

Die Masse wird nun in eine Form gefüllt, glatt gestrichen, ein Stückchen Butter, sowie etwas gestoßener

Zucker daran gegeben und bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde gebacken.

Die Masse läßt sich auch in Pudding-Form einfüllen.

Eierspeisen.

37. Gekochte Eier.

Man wascht frische Eier rein ab, legt sie in gut kochendes Wasser und läßt dieselben zwei Minuten kochen, wenn sie nur weich sein sollen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in gut warmes Wasser und serviert sie nebst Eierbecher und Löffelchen, hierzu fingerlange, schmale Weißbrod-Schnitte, die man wie Scheiterhaufen aufschichtet.

Halbweiche Eier werden 4 Minuten, ganz harte Eier werden 8—10 Minuten gekocht.

38. Gebackene Eier.

Man hat dazu eigene Pfannen mit mehreren Vertiefungen, gibt in jede derselben etwas Butter und wenn diese heiß ist, so schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, bestreut es mit etwas Salz und stellt sie so lange auf gelindes Feuer, bis das Weiße fest, das Gelbe jedoch noch weich ist. Dann werden sie mit einem Blechlöffel heraus gehoben und zu Spinat oder grünen Erbsen serviert; können auch selbstständig zu Tische gegeben werden.

39. Groß-Eier.

4 hartgekochte Eier werden in gebrühtem Teige umgewendet und in reichlich heißem Fette gebacken, dann taucht man sie nochmals im Teige und backt sie wie das erste Mal, und fährt so 3—4 Mal fort.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Es gibt dies eine gute Speise und wird zu gekochtem Obste oder zu einer Sauce serviert.

40. Gefüllte Eier.

4 hartgekochte Eier werden nach dem Erkalten der Länge nach vorsichtig durchschnitten, damit das Weiße nicht verletzt wird. Das Gelbe wird herausgenommen, verrührt, mit etwas Senf, fein verwiegtem Schnittlauch und Salz vermengt, in die Eiweiß-Hälften eingefüllt.

Man serviert sie, mit Petersilienzweigen dazwischen, auf einer flachen Schüssel; sie werden meistens extra zu Tische gegeben.

41. Verlorene Eier.

Die Eier werden vorsichtig in kochendes Salzwasser geschlagen und 3—4 Minuten darin gekocht; dann werden sie entweder in Fleischsuppe, Schwarzbrodsuppe oder in folgender Sauce gegeben:

Für 8 verlorene Eier werden 1 Eßlöffel voll fein verwiegte Schalotten und 1 Eßlöffel voll Mehl in 60 Gramm Butter, weiß verdämpft, und mit $^1/_4$ Liter Wasser und etwas Salz gut verrührt bis es kochen will. Hierauf wird $^1/_8$ Liter sauerer Rahm daran gegeben; die Eier werden in eine Schale gelegt und die Sauce darüber gegossen. Es können auch hartgesottene Eier zu dieser Sauce verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu kleinen Salzkartoffeln.

42. Rühreier.

8 Eier werden mit etwas Salz und 1 Kaffeelöffel voll fein verwiegter Petersilie gut verklopft und mit 60 Gramm frischer Butter in einer flachen Pfanne auf gutes Feuer gestellt. Sobald die Butter heiß geworden ist, werden die Eier mit einem Schäufelchen

umgekehrt und sobald das Ganze einen dicken Brei bildet, auf eine erwärmte Platte angerichtet und zu gekochtem Obste serviert.

43. Aufgezogene Eier.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; dann werden nach und nach 4 Eier, sowie 125 Gramm Mehl hinein gegeben. Die Masse wird sodann in kleine Formen halbvoll eingefüllt, im Ofen oder auf dem Herde aufgezogen, bis sie hellgelb gebacken ist.

Sie werden zu Wein- und Milch-Crême serviert, oder zu gekochtem Obste.

44. Eierkäse.

4 Eier werden mit $^1/_4$ Liter Milch gut verrührt, 2 Eßlöffel voll gebrannter Zucker in eine Blechform gegeben, die Masse dazu gefüllt, die Form in heißes Wasser gestellt und auf dem Herde oder im Ofen so lange gekocht, bis die Masse fest ist, was ungefähr $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden dauert.

Auf eine runde, etwas tiefe Platte gestürzt, wird diese Speise selbstständig zu Tische gegeben. In dieser Weise zubereitet, nennt man sie eigentlich: gestürztes Crême.

Als Eierkäse wird die Masse in kleine Förmchen eingefüllt.

Diese Speise ist leicht, darum für Kranke empfehlenswerth.

Pudding.

Vorbemerkung.

Die Form ist beim Gebrauche stets mit Butter zu bestreichen, mit gestoßenem Weißbrode zu bestreuen; der eingefüllte Pudding muß in kochendes Wasser gestellt werden.

45. Brodpudding.

125 Gramm Butter werden schaumig gerührt; nach und nach kommen 6 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm geschälte, fein verwiegte Mandeln, 30 Gramm Korinthen, etwas Zimmt, 125 Gramm geriebenes, mit einem Eßlöffel voll Rahm angefeuchtetes, Schwarzbrod dazu; das zu Schnee geschlagene Eiweiß von den 6 Eiern wird leicht darunter gemengt, die Masse in die Form eingefüllt und $1^1/_2$ Stunden gekocht.

Man serviert ihn zu Weinsauce.

46. Zwiebackpudding.

180 Gramm Zwieback wird in Stücke gebrochen, trocken in die Form gelegt und lagenweise Folgendes dazwischen gestreut: 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 90 Gramm Zucker und etwas geriebene Citronenschale, sowie ein wenig Zimmt. Hierauf werden 6 Eier mit $^3/_8$ Liter Milch verrührt und darüber gegossen, 2 Stunden stehen gelassen; dann 2 Stunden gekocht und zu einer beliebigen Puddingsauce serviert.

47. Griesmehlpudding.

125 Gramm Gries werden in $^3/_8$ Liter Milch zu einem steifen Brei gekocht, 125 Gramm Butter daran gerührt; die Masse läßt man sodann erkalten. Hierauf gibt man unter stetem Rühren 4 Eigelb, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, etwas geriebene Citronenschale, sowie den Schnee von den 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie 2 Stunden.

Man serviert Obst- oder Weinsauce dazu. Dieselbe Masse ist in Kuchenform in einer halben Stunde gebacken.

48. Apfelauflauf.

a.

½ Pfund Mandeln, ½ Pfund geriebenes, mit Wein angefeuchtetes, Brod, ½ Pfund Butter wird schaumig gerührt, 8 Eigelb, Aepfel, Zucker, Zimmt und Muskatnuß nach Belieben, zuletzt der Schnee, rührt Alles gut durcheinander und füllt es in eine Form.

b.

½ Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann nach und nach 7 Eigelb, ½ Pfund Zucker gut verrührt, dann geriebene, in Wein angefeuchtete, Gipfel darunter, gut gerührt, dann fein geschnittene Aepfel, Zimmt, Nelken, Muskatnuß gut darunter gerührt, dann der steife Schnee der 7 Eier leicht darunter, in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen schön gelb aufziehen lassen.

49. Feiner Apfelauflauf.

Man nimmt feine mürbe Aepfel und Eingemachtes zum Füllen, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker (oder ¼ Pfund), 6 Eier, ¼ Liter Milch, eine halbe Citronenschale, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, die Eigelb darunter gemengt wie beim gebrühten Teig. Die Aepfel werden geschält und so ausgebohrt, daß die Stielseite unverletzt bleibt. Die Höhlung wird mit Eingemachtem gefüllt und dann werden sie in einer Schüssel, in der es gut backt, schön neben einander gestellt. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt, auf das Feuer gebracht und weiter gerührt, bis es sich von der Pfanne loslöst. Unterdessen rührt man die andere Butter schaumig, gibt die Eidotter, Zucker, Citronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu, ebenso den Schnee von den Eiern und gießt Alles über die Aepfel, stellt

es gleich in den Ofen und läßt es eine Stunde in mittlerer Hitze backen und gibt es in derselben Schüssel zu Tisch.

50. Apfelschaum.

Die Aepfel werden ganz gebraten, hernach die Haut abgeschält und die Aepfel durchgepreßt, dann schaumig gerührt, das Weiße von 3—4 Eiern zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermengt und wenn die Aepfel kalt sind, Alles durcheinander gerührt. Man kann es als Dessert geben.

51. Apfelstrudel.

1 Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, in der Mitte eine Vertiefung gemacht und von 5 Pfg. Hefe und ein bischen Mehl ein Vorteig gemacht; 6 Loth ausgelassene Butter, 2 ganze Eier, Milch, Salz und einige Löffel Zucker werden zusammengerührt, zum Vorteig mit abermals 5 Pfg. Hefe, das Ganze mit lauwarmer Milch zu einem schönen Teig gemacht und in die Wärme gestellt. Inzwischen werden gute Aepfel in feine Schnitzchen geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut; wenn der Teig schön gegangen, werden mit dem Löffel eigroße Stückchen auf's Brett gesetzt, dieselben ausgezogen, mit Aepfelschnitzchen gefüllt, zusammengewickelt und in einer Kachel, welche dick mit Butter bestrichen, schön nebeneinander gelegt, lasse die Strudeln noch ein wenig gehen, bestreiche sie dann mit Eigelb und backe dieselben in einem ziemlich heißen Ofen.

52. Gebrühter Auflauf.

In einer Pfanne wird ein Schoppen Milch mit 6 Loth Mehl zu einem glatten Teig gerührt, hierauf 6 Loth Butter hinein gethan, auf das Feuer gestellt und so lange gerührt, bis er sich von der Pfanne löst, worauf er in eine Schüssel zum Erkalten gethan wird. Nachher

werden 6 Eigelb, 5 Loth Zucker und einige Körnchen Salz hineingerührt, zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gemengt, in eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen $^3/_4$ Stunden schön gelb aufziehen lassen.

53. Omelette süflé.

Man rührt 6 Eigelb mit 6 Löffel Zucker $^1/_4$ Stunde lang, dann 6 Löffel Mehl, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gemengt, 2 Löffel Arac dazu und langsam gebacken.

54. Rahmauflauf.

$^1/_4$ Pfund Zucker wird mit 6 Eigelb $^1/_2$ Stunde gerührt, dann kommen 125 Gramm geriebene Gipfel, 125 Gramm feingewiegte Mandeln, $^1/_4$ Liter sauerer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eier hinzu. In eine bestrichene Form gefüllt und im Ofen schön braun gebacken.

55. Sauer-Rahmauflauf.

Man kocht zuerst einen Mehlbrei, dann wird ein Stückchen Butter, 4—5 Eigelb, ebenso viele Löffel saurer Rahm, Zucker und Zimmt nach Belieben durcheinander gemacht, der Brei hineingerührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und auch dazu gethan; dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan und während einer kleinen halben Stunde im Ofen aufgezogen.

56. Auflauf.

8 Eiweiß, $^1/_4$ Pfund geriebene Mandeln, $2^1/_2$ Pfund Staubzucker.

VIII. Kuchen.

Vorbemerkung.

Alle Kuchen- und Tortenformen, welche zum Backen verwendet werden, sind mit Butter zu bestreichen, sowie mit geriebenem Weißbrode zu bestreuen.

Das Rühren oder Schlagen der Masse hat nach einer Seite hin kräftig und ununterbrochen mit gleicher Schnelligkeit zu geschehen.

Um das Rutschen der Rühr- oder Schlagschüssel zu vermeiden, stellt man diese auf ein naß gemachtes Tuch.

1. Gesundheitskuchen.

100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 4 Eigelb, 250 Gramm Mehl, 4 Eßlöffel voll Milch, 3 Tropfen Citronenöl und 15 Gramm Backpulver werden miteinander verrührt; dann wird der Schnee von den 4 Eiweiß darunter gemengt, in die Form eingefüllt und $^3/_4$ Stunden gebacken.

2. Kaffeekuchen.

Je 125 Gramm Butter, Zucker, Mehl, sowie 4 Eigelb werden, gut mit einander verrührt, in eine Form eingefüllt. Dann werden 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen, 2 Eßlöffel voll Zucker damit vermengt, über den Kuchen gegossen und derselbe eine halbe Stunde gebacken.

3. Potkuchen.

Ein Pfund Mehl wird mit 3 Liter Milch, in welcher 125 Gramm Butter, 15 Gramm Preßhefe, sowie 30 Gramm Zucker aufgelöst wurden, zu einem Teige so lange verarbeitet, bis derselbe sich von der Schüssel löst. Hierauf wird er in eine Kuchenform halbvoll eingefüllt, diese zum Gehen an einen warmen Ort gestellt, bis sich die Form fast gefüllt hat, und sodann bei guter Hitze eine Stunde gebacken.

4. Gugelhopf.

200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 60 Gramm Zucker, 3 Eier, etwas geriebene Citronenschale, 30 Gramm Rosinen, 1 Pfund Mehl 16 Gramm Preßhefe, die in etwas Milch aufgelöst wurde; das Alles wird mit Milch zu einem dicken Teige verarbeitet, bis derselbe sich von der Schüssel löst. Dann wird eine gut bestrichene Form halbvoll damit eingefüllt, dieselbe an einen warmen Ort zum Gehen gebracht, bis sie bereits sich gefüllt hat, und hierauf eine Stunde bei guter Hitze gebacken.

5. Gugelhopf, andere Art.

Man nimmt ein Pfund Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte des Mehles ein Vorteigle von etwas Milch und 15 Gramm in Milch aufgelöste Preßhefe, mit ein wenig Mehl vermengt, stellt das Ganze zum Gehen an einen warmen Ort und fügt dann, nachdem das Vorteigle gegangen ist, 3 Eier, 125 Gramm Butter sowie 30 Gramm Zucker, der in $^1/_8$ Liter Milch aufgelöst wurde, nebst 30 Gramm Rosinen bei. Das Uebrige geschieht wie oben Nr. 4.

6. Hefenkranz.

1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter, 2 Eier, 40 Gramm Zucker, 30 Gramm Preßhefe sowie $^1/_4$ Liter lauwarme

Milch (Preßhefe, Butter und Zucker werden in der Milch aufgelöst) wird zu einem etwas festen Teige tüchtig verarbeitet und zum Gehen in die Wärme gestellt. Dann wird das Backbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf genommen und in lange Würste ausgerollt, welche zopfartig zu einem Kranze geflochten werden. Diesen läßt man noch auf dem Backbrette liegen, bestreut ihn mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln; nachdem er noch etwas gegangen ist, wird er eine Stunde gebacken.

7. Oelkuchen.

Ein Pfund Mehl, 1/4 Pfund gestoßener Zucker, ein starker Eßlöffel voll gutes Olivenöl, 5 Eier, 30 Gramm Preßhefe und so viel lauwarme Milch, daß es ein guter, lockerer Teig wird, verarbeitet man tüchtig miteinander, füllt die Masse in eine Kuchenform, läßt den Kuchen recht gehen und sodann eine Stunde backen.

Dieser Kuchen ist empfehlenswerth, weil derselbe billig und doch sehr schmackhaft ist.

8. Gugelhopf.

Zu 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, ungefähr 7 Eier, macht man von der Hälfte einen Vorteig. Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach die Eier dazu, sowie die andere Hälfte Mehl, ein wenig Salz und etwas Milch, rührt dies eine Zeit lang; ist der Vorteig gegangen, so schafft man Beides zusammen bis es Blasen wirft, thut ihn in eine mit Butter bestrichene Form, läßt ihn gehen und backt ihn.

9. Gerührter Gugelhopf.

a.

Man rührt 12 Loth Butter schaumig, 6 Eier kommen dazu, eins nach dem andern, 8 Loth Zucker, 1/2 Liter Milch, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker und

etwas Milch bis Alles aufgebraucht ist, eine Citrone abgerieben, 4 Loth verwiegte Mandeln, zuletzt 3 Loth aufgelöste Hefe, ein wenig Salz so lange geschlagen bis es Blasen wirft. 1½ Stunden gehen lassen und eine Stunde gebacken.

b.

Ein halbes Pfund Mehl mit lauer Milch verschafft wie Knöpfleteig, nachher die Hefe dazu, welche in etwas Milch aufgeweicht wird, dann läßt man diesen Vorteig gehen. Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt, 8 Eier, eines nach dem andern und erwärmt, dann schüttet man den Vorteig dazu; wenn er gegangen ist so wird das zweite halb Pfund Mehl nach und nach gesiebt und gut gerührt. Sollte der Teig etwas zu dünn sein, so kann man noch Mehl nachnehmen, etwas fein gestoßenes Salz, 2 rechte Eßlöffel voll Zucker, Rosinen und etwas Rosenwasser ist gut; fülle die Masse in die Form. Beim Backen etwas gute Hitze.

11. Abgetriebener Gugelhopf.

Man läßt ein Pfund Butter vergehen und rührt sie schaumig, dann werden 18 Eigelb, 24 Loth Mehl nach und nach und zwar jedesmal ein Löffel Mehl und ein Eigelb eingerührt, dann mit 2 Löffel Zucker und etwas Salz gewürzt, mit 5 Eßlöffel Hefe verrührt und zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiweiß vermengt. Die Masse wird in eine bestrichene Form gefüllt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.

12. Natrongugelhopf.

1½ Pfund Mehl, 200 Gramm Butter, ein halbes Pfund Zucker, 6 Eigelb, 10 Gramm Weinstein, 12 Gramm Natron, Salz, Citrone mit Milch verdünnt, Eibeben.

13. Ausgewallte Küchle.

Man macht von 2 Pfund Mehl, Salz, 7 Eiern und ein wenig Rahm einen Nudelteig, wallt ihn nachher aus, schneidet ein halbes Pfund Butter und belegt den ausgewallten Teig damit, schlägt ihn zusammen und wallt ihn viermal aus, zuletzt schneidet man viereckige Plätzchen und backt sie schwimmend in Fett.

14. Hefenküchle.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, macht in die Mitte von etwas Preßhefe und ein wenig lauwarmer Milch einen Vorteig, läßt ihn gehen, nachher macht man einen lockeren Teig von der nöthigen lauwarmen Milch, Salz, $^1/_4$ Pfund Butter und 2 Eiern, schafft den Teig gut und läßt ihn noch einmal gehen, wallt ihn nachher aus, schneidet viereckige Plätzchen und backt sie schwimmend in Fett schön gelb.

15. Kartoffelküchle.

8 roh geschälte Kartoffeln werden gerieben, mit kochender Milch verrührt; wenn die Masse erkaltet ist, thue man Salz, Petersilie, Zwiebel, Alles fein verwiegt, Muskatnuß nebst $^1/_4$ Pfund frischer Butter, 3—4 Eier und geriebene Gipfel dazu, bis man Küchle daraus formen kann, setzt sie in eine Pfanne und backt sie schwimmend in Fett.

16. Natronküchle.

$^1/_4$ Liter dicken sauern Rahm mit 10 Gramm Natron läß man eine halbe Stunde stehen, dann kommt $^1/_4$ Pfund feiner Zucker, 3 Eier, etwas Zimmt und so viel Mehl dazu, bis der Teig sich auswallen läßt. Dann sticht man mit einem Glas runde Brödchen und noch einmal mit einem Fingerhut etwa Ringlein davon aus und backt sie schwimmend in Fett.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

17. Ofenküchle.

24 Loth Butter, 3 Schoppen Milch, 36 Loth Mehl und 15 ganze Eier. Butter und Milch werden in einem Pfännchen aufs Feuer gesetzt und aufgekocht, sodann das Mehl hinein gerührt und so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis sich der Teig von dem Pfännchen löst; hernach nimmt man ihn heraus und gibt nach dem Erkalten die Eier und ein wenig Salz hinein, setzt mit einem Löffel runde Häufchen auf ein Blech und backt sie im Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

IX. Pasteten.

1. Butterpasteten.

Hiezu nimmt man 12 Loth Butter, 8 Eier, ein halbes Pfund Mehl, 6 Loth Zucker und einen Schoppen sauern Rahm. Die Butter gerührt, nach und nach die Eier und zuletzt der Schnee dazu gegeben.

2. Fülle zu den Pasteten.

4 Kalbsbriesle werden abgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt; herausgenommen, geschält und in kleine Würfel geschnitten, Champignons auch geschnitten und in eine gute Buttersauce gethan, gibt noch Wein und Madeira dazu und füllt nun die Pasteten damit.

3. Gerührte Pasteten.

¼ Pfund Butter rührt man schaumig, macht von 6 Eigelb, einem wenig Salz, 8 Eßlöffeln Mehl, mit süßem Rahm oder Milch vermengt, etwas Hefe einen Teig, wie Knöpfleteig und gibt ihn zu der gerührten Butter nebst dem Schnee von den 6 Eiweiß; läßt die Masse in der Form gut gehen, backt sie langsam, dann wird ein Deckel weggeschnitten, ausgehöhlt, mit Kalbsbriesle oder Hahnenragout eingefüllt und warm auf den Tisch gegeben. Das Ausgehöhlte schneidet man in kleine Würfel, welche eine gute Einlage für Fleischbrühe geben.

4. Pastetenteig zu Eisen.

4—6 Löffel Mehl werden mit 6 Löffeln Wein angerührt, macht sodann von etwas Salz, 2 Löffeln Olivenöl, 3 Eiern und kalter Milch einen Teig, gleich dem Ome-

letteteig. Alsdann wird Fett heiß gemacht, das Eisen hineingehoben, in den Teig getaucht und im Fette gebacken.

5. Teig zu Timbalpasteten.

Zu einer ziemlich großen Timbalpastete nimmt man ein Pfund Weißmehl auf das Nudelbrett, gibt $^3/_4$ Pfund frische Butter dazu nebst etwas Salz, reibt die Butter mit dem Mehl gut durcheinander; dann ein Glas kaltes Wasser hinein und macht einen recht festen Teig. Dieser Teig darf sich nicht blättern, er muß aber gut geschafft werden und wird dann auf die Seite gelegt bis man ihn braucht.

Waffeln.

---

6. Hefenwaffeln.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, etwas Hefe, macht einen Vorteig wie zu Knöpfle, rührt ein halbes Pfund Butter schaumig, gibt 5 Eier $^1/_4$ Pfund Zucker und den Vorteig dazu, mengt ihn gut untereinander, läßt ihn aber nicht mehr gehen.

7. Zimmtwaffeln.

Ein halbes Pfund Butter wird schaumig gerührt; hierauf macht man von 4 Eiern, einem halben Pfund Zucker, Zimmt (nach Belieben) und einem Pfund Mehl einen Teig gleich einem weichen Nudelteig. Nun formt man nußgroße Kugeln, legt auf jedes Feld ein Stück; wenn das Eisen zum Backen heiß ist, backt man sie langsam gelb.

8. Waffeln.

Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter schaumig, gibt $^1/_8$ Liter sauern Rahm, ein wenig Milch, Salz Zucker und 5 Eigelb dazu, sowie 160 Gramm Mehl, schlägt das Weiße der

Eier zu Schnee und gieße denselben leicht darunter. Nun bestreicht man das Waffeleisen mit Speck, schüttet von dem Teig hinein, backt die Waffeln hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

Verschiedenes.

9. Buttergebäck.

Ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, 6 Eier, ein Stängchen Vanille, fein gerieben (oder für 30 Pfennig Vanillezucker) und etwas Hirschhornsalz werden mit dem nöthigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet, darauf wird derselbe ausgewallt, messerrückendick mit Eiweiß bestrichen und mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut; dann schneidet man mit dem Backrädchen verschobene Vierecke, läßt diese über Nacht stehen und backt sie bei mäßiger Hitze.

10. Gebrühter Teig.

Einen Schoppen, halb Milch, halb Wasser, 8 Loth Butter, aufgekocht, 12 Loth Mehl hineingesiebt, tüchtig gerührt, nach dem Erkalten nach und nach 6 ganze Eier hineinverschafft, mit dem Löffel Häufchen aus dem Teig gemacht und in heißem Fette gebacken.

11. Guter Hefenkranz.

Ein Pfund Mehl, 14 Loth Butter, Salz, 2 Eier und 2 Loth Preßhefe. Zuerst wird ein kleiner Vorteig gemacht; nachdem derselbe gegangen ist, macht man einen Teig von lauer Milch, Salz, 2 Eiern, 4 Loth von obigem Butter, der Teig muß ungefähr wie ein Butterteig sein und gut geklopft werden, sodann nimmt man ihn auf ein Nudelbrett, wallt ihn aus, thut die übrige Butter wie beim Butterteig hinein, wallt ihn viermal hinter-

einander aus, zuletzt macht man einen dünnen Kuchen daraus und schneidet handbreite Streifen, wird mit gestoßenem Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und an beiden Seiten mit Eigelb bestrichen. Nun werden die Streifen der Länge nach zusammengelegt, dann ein lockerer Kranz daraus geflochten und so ein paar Stunden ruhen lassen. Bevor er in den Ofen kommt, werden geschnittene Mandeln, gestoßener Zucker ein wenig mit Wasser angefeuchtet und darauf gestreut; er wird ungefähr $^3/_4$ Stunden gebacken.

12. Hipple.

8 Eier werden mit Zucker geschlagen, gerührt, hierauf entsprechend Mehl hineingemengt, auf ein bestrichenes Blech rund aufgesetzt, gebacken und schnell aufgewickelt.

13. Hippen.

Man mengt 375 Gramm Mehl, 3 Schoppen warme Milch, 54 Gramm Zucker und $^1/_4$ Schoppen Wein. Dann werden 250 Gramm kochende Butter dazu gegossen und die Masse zu kleinen Klößchen gemacht und gebacken.

14. Hirnschnitten.

Man schneidet Schnitten von gutem Weißbrod, tunkt sie auf einer Seite in süße Milch, verwiegt Kalbshirn und Fleisch, wenn man gerade hat, thut Petersilie, Schnittlauch und Salz darunter, dünstet Zwiebeln und geriebenes Brod in Butter, verrührt 9 Eigelb, schafft die Masse gut untereinander, thut auf jede Schnitte eine gute Portion, tunkt sie in Eigelb und geriebenem Brod und backt sie in Butter.

15. Kartoffelklößchen in Schmalz zu backen.

Man nimmt durchgetriebene Kartoffeln, 6 abgeschälte, leicht in Milch eingeweichte Wasserbrod, gibt in eine Casserolle Butter, legt dies hinein und rührt es

auf schwachem Feuer bis sich die Masse löst, thut nach dem Erkalten 6 Eier, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl hinein; sollte der Teig noch zu weich sein, so kann man geriebenes Brod dazu nehmen, formt kleine Klößchen und backt sie in recht heißem Fette.

16. Kartoffelknöpfle.

5 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben; ein Stück Butter rührt man schaumig und mengt die Kartoffeln gut darunter. Dann gibt man 2 Löffel Rahm, eben so viel Mehl, etwas Salz und 5 ganze Eier dazu. Dieser Teig muß glatt geschafft werden und rührt man ihn hernach durch einen Schaumlöffel in kochendes Wasser.

17. Kartoffelomelette.

3 rohe Kartoffeln gerieben, etwas Mehl gleich darauf, mit Milch dick angerührt, 2 Eier hinein, ziemlich Fett zum Backen.

18. Kastanien zu glasiren.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit einem Glas Wasser geläutert, bis er Faden zieht. Sodann die Kastanien geröstet und geschält, an ein Stöckchen gesteckt und in den geläuterten Zucker getunkt, läßt sie kalt werden und wickelt sie dann in Papier. Hat man nicht mehr so viel Zeit, sie trocknen zu lassen, so wirft man sie, ehe sie getunkt sind, in's kalte Wasser.

19. Aufgezogene Ochsenaugen.

10 Loth Butter werden schaumig gerührt und 6 Eigelb dazu gegeben. Hierauf rührt man 18 Loth Mehl, $^1/_4$ Liter lauwarme Milch, Salz und Zucker zusammen, fügt zuletzt den Schnee zu, füllt die Masse in Förmchen und läßt sie im Ofen aufziehen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

20. Pfitzauf.

a.

Ein halbes Pfund Mehl und etwa einen Schoppen Milch rührt man glatt, gibt 5 Eigelb, 1/4 Pfund zerlassene Butter hinein, rührt die Masse mit der übrigen warm gemachten Milch vollends an, füllt die Form halbvoll und backt sie in frischer Hitze; nachher bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

b.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, einen Schoppen Milch, rührt mit einem Theil Milch ein glattes Teigchen an und gibt 5 ganze Eier hinein; hierauf wird 1/4 Pfund Butter in die übrige Milch gethan, läßt's im Ofen heiß werden, gibt's der Masse bei, füllt sie in bestrichene Förmlein und backt sie langsam eine Stunde im Ofen.

21. Plätzchen (ohne Schinken).

Man verrührt 3 Eier, 3 Löffel sauern Rahm, ein Glas süße Milch, ein wenig Salz oder Zucker, rührt die gesottenen Plätzchen darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form oder Teller, läßt es im Ofen anziehen und gibt es als Voressen.

22. Punschkrapfen.

6 Loth Butter rühren, 6 Loth Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 18 Loth Mehl, 1/4 Pfund Hebel, Salz und Punschglasur.

23. Rädelgebackenes.

Man nimmt 4 Eier und rührt so viel Mehl hinein, als sie annehmen, thut Zucker, Zimmt und Citrone nach Geschmack dazu und rollt diesen Teig dünn aus, schneidet ihn dann mit dem Rädchen und backt ihn in heißer Butter.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

24. Rahmstrudel.

Man macht von einem Pfund Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eigelb, einem wenig Rahm, Salz und Butter, nach Belieben, einen Nudelteig, walzt ihn aus wie einen dicken Nudelboden, schneidet längliche, viereckige Plätzchen daraus, gibt auf jedes in die Mitte ein wenig Schlagrahm. Von den 3 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, gibt dicken, süßen Rahm, Zucker und Rosinen dazu, schlägt die Plätzchen zusammen, schneidet sie an den Ecken rund, bestreicht sie mit Eigelb, legt sie auf ein bestrichenes Blech, gibt noch auf jedes ein wenig frische Butter und backt sie im Ofen gelb.

25. Sauer-Rahmwürstlein.

Man backt dünne Omelette, mengt sauern Rahm, geriebenen Weck, Zucker, Eier, Rosinen, streicht die Omelette, rollt sie zusammen, legt sie in eine Form, in welche man Butter und Milch gethan und läßt sie im Ofen aufziehen.

26. Rothe Grütze.

Man mische $^3/_4$ Liter Himbeersaft mit 150 Gramm Zucker, füge Wasser hinzu, daß man einen Liter Flüssigkeit hat, bringt dieses in einer gelben Pfanne zum Kochen, rührt eine Tasse feines Griesmehl hinzu und läßt Alles unter stetem Rühren gut durchkochen. Hernach füllt man es in eine gut ausgespülte Form, läßt es erkalten, stürzt es auf eine Platte und serviert guten süßen Rahm dazu.

27. Sardellenbrödchen.

Das Weißbrod wird in dicke, längliche Schnitten geformt, gut mit Butter bestrichen, der Rand mit Sardellen oder dünnen Häringstreifen belegt und nach Belieben mit hartgesottenen Eiern verziert.

28. Schneeballen.

Man nimmt $^3/_4$ Pfund Mehl, schneidet 4 Loth Butter hinein und reibt sie so auf, daß von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist. Dann macht man eine Höhlung in die Mitte, schlägt ein ganzes Ei dazu, fügt ein wenig Salz bei, macht den Teig wie einen lockern Nudelteig an, nimmt ihn dann auf das Brett, walzt messerrückendicke Plätzchen, schneidet fingerbreite Streifen hinein, aber nicht ganz hinaus, faßt einen Streifen auf ein Holz oder Kochlöffelstiel, läßt den andern liegen und so fährt man fort bis die geschnittenen Streifen aufgefaßt sind, backt die Schneeballen schwimmend in Fett, nimmt sie blaßgelb heraus und bestreut sie stark mit Zucker.

29. Schneeballen (sehr gut).

5 Eigelb, 5 Löffel süßer Rahm, 5 Löffel Mehl, Zucker und Salz, nach Belieben, zu einem leichten Nudelteig geschafft; sollte der Teig noch zu weich sein, so muß man mit Mehl etwas nachhelfen, aber ja nicht zu viel; wird dann dünn ausgewallt, runde Plätzchen geschnitten, durchzogen, schwimmend im Fett gebacken und mit Zucker bestreut.

30. Semmelklöße.

Man schneidet 6 Semmeln in feine Scheiben, gießt eine Tasse Milch darüber, so daß sie angefeuchtet werden und läßt sie eine Stunde gehen. Nun schlägt man 3—4 Eier daran, röstet fein geschnittene Zwiebeln in reichlich heißem Schmalz und gibt diese, nebst 2 Kochlöffel Mehl, einem wenig Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie und Salz dazu, mengt Alles gut untereinander, läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, formt Klöße daraus, legt sie, indem man zuerst eine kleine Probe macht, in siedendes Salzwasser und kocht sie in etwa

10 Minuten, bis sie aufsteigen und immer trocken sind, schmelzt sie mit Schmalz, in dem Semmelmehl geröstet wurde, auf und richtet sie an.

31. Strudelteig.

Man häuft 500 Gramm Mehl auf ein Brett, gibt einen halben Kaffeelöffel Salz, 20 Gramm Butter, 2 Eier dazu, mischt mit leichtem Weißwein so viel, daß der Teig ziemlich weich wird, bearbeitet ihn mit den Händen, bis er Blasen bekommt, formt ihn dann zu einem Ballen und wirft ihn dann mit aller Kraft einmal über das andere auf das mit Mehl bestäubte Brett, wodurch er sehr mürbe wird. Nun läßt man ihn, mit warmer Casserolle zugedeckt, $^3/_4$ Stunden ruhen. Während dieser Zeit schält man saure Aepfel, entfernt Butzen und Kerne und schneidet sie in feine Blättchen, die man nach Geschmack mit Zucker, Zimmt und etwas Rum vermischt. Dann breite man ein reines Tischtuch auf einen Tisch, bestaube es mit Mehl, lege den Teig in die Mitte, walke ihn etwas aus und ziehe ihn dann sehr fein mit beiden Händen aus. Dieser ausgezogene Strudelteig wird mit Brosamen bestreut, die Fülle darauf gegeben, der Teig an jedem Ende überschlagen und zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und im Ofen bei guter Hitze gebacken. Während des Backens bestreicht man den Strudel mit etwas Milch, in welcher man ein Stück Butter vergehen ließ.

32. Wiener Krapfen.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, macht in die Mitte von etwas Preßhefe und einem wenig lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen; nachher nimmt man $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker, 2 Eier, ein wenig Salz und lauwarme Milch, schafft ihn bis er sich von den Fingern löst, hernach läßt man ihn in der Schüssel

noch etwas gehen, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, wallt ihn aus, nimmt mit einem runden Ausstecher kleine Plätzchen heraus, setzt dieselben auf ein Blech, legt in die Mitte eines jeden Häufchens Marmelade, streicht sie am Rand mit Eigelb, setzt einen Deckel darauf und läßt sie noch einmal gehen. Hernach werden dieselben schwimmend in Butter gebacken und mit Zucker bestreut.

33. Abgeschlagener Bund.

16 Loth Butter schaumig gerührt, dann werden 10 Eier mit etwas Salz und Zucker darunter gerührt, mit 24 Loth Mehl, einer Tasse Milch, etwas Zucker und Salz abgeschlagen bis der Teig Blasen wirft. Ist dies geschehen, so werden 4 Löffel Hefe, etwas Rosinen und Weinbeeren darunter gethan, der Teig in eine Form gefüllt und zum Gehen warm gestellt.

X. Crême.

1. Milchcrême.

3/8 Liter Milch werden mit 70 Gramm Zucker und einem Stückchen Vanille zum Kochen gebracht. Ein kleiner Kochlöffel voll Mehl wird mit 4 Eigelb glatt gerührt und die kochende Milch daran gegossen. Hierauf läßt man Alles nochmals in der Pfanne aufkochen, gießt es in eine Schale und mengt den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter, worauf man es erkalten läßt.

Für Kranke sehr nahrhaft und erfrischend.

2. Rahmcrême.

1/4 Liter sauerer oder dicker, süßer Rahm wird zu Schaum geschlagen; dann verrührt man 3 Eigelb mit 3 Eßlöffel voll Zucker, gibt den Schlagrahm, sowie 3 Kaffeelöffel voll Arak daran, mischt Alles gut durcheinander, gibt es in eine passende Schale und serviert es zu kleinem Confekt.

3. Chocoladecrême.

3/4 Pfund Chocolade wird mit 1/2 Liter guter Milch oder Rahm und 1/4 Pfund Zucker dick eingekocht, dann zum Erkalten vom Feuer weggenommen. Hierauf gibt man 10 Gramm geläutertes Gelatine, nebst 1/8 Liter Schlagrahm dazu, füllt die Masse in eine mit Oel bestrichene Form, welche nach einiger Zeit gestürzt wird.

4. Kaffeecrême.

15 Gramm Gelatine wird in 1/8 Liter Wasser aufgelöst; von 60 Gramm gemahlenem Kaffee wird 3/8 Liter Kaffee bereitet und wird mit 125 Gramm Zucker sammt

dem Gelatine eine Stunde langsam gekocht. Er wird dann kalt gestellt; ist er bereits erkaltet, wird $^1/_4$ Liter Schlagrahm darunter gemengt, in eine mit Oel bestrichene Form eingefüllt und nach 6 oder 8 Stunden gestürzt.

5. Rahmschnee.

Dicker, süßer Rahm, von nur einem Tage gesammelt, der vorsichtig abgenommen wurde, damit sich keine Milch darunter befindet, wird in einer irdenen Schüssel eine Stunde in den Keller gestellt. Hierauf wird der Rahm mit einer Ruthe kräftig geschlagen, nach einigen Minuten der oberste Schaum abgenommen und in ein auf eine Schüssel gestelltes Sieb gethan. So wird fortgefahren, bis aller Rahm, auch derjenige in der Schüssel, welcher vom Sieb abgetropft ist, zu Schaum geschlagen ist. Hat man guten Rahm, so ist er leicht schaumig zu schlagen

6. Weinsauce.

4 Eigelb werden mit 6 Eßlöffel voll Zucker, $^3/_8$ Liter gutem Weißwein, $^1/_8$ Liter Wasser, sowie mit einem Stückchen Zimmt in einer Messingpfanne auf gutes Feuer gestellt, mit dem Schneebesen geschlagen, bis es einmal aufkocht und dann in eine erwärmte Schüssel angerichtet.

Sehr gut und kräftig für Kranke.

Wird serviert zu Karthäuserbrödchen, sowie zu gebackenen Schnitten.

7. Milchsauce.

Ein kleiner Eßlöffel voll Mehl, 6 Eßlöffel voll Zucker sowie ein Ei wird mit einem Liter Milch angerührt, ein Stückchen Vanille dazu gegeben und auf gutem Feuer, unter fleißigem Umrühren, zum Kochen gebracht. Sie wird in eine erwärmte Schüssel angerichtet.

Wird serviert zu Dampfnudeln.

Recht kräftige Speise für Kranke.

8. Buttersauce.

60 Gramm Butter werden in einer Casserolle mit einem Eßlöffel voll Mehl verrührt; nachher mit einem halben Liter kalten Wassers oder Fleischbrühe angerührt und auf gutem Feuer unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht. Vor dem Gebrauche werden noch 2 Eigelb eingerührt. Es darf diese Sauce erst kurze Zeit vor dem Gebrauche bereitet werden; dieselbe soll weder kochen, noch auf dem Herde stehen noch aufgewärmt werden.

Ist sie zu Gemüsen, wie Blumen-, Rosenkohl oder Spargeln bestimmt, so nimmt man beim Zubereiten der Sauce statt Wasser oder Fleischbrühe von jenem Wasser, worin die Gemüse gekocht wurden, ebenso auch bei Fischen. Nur wird dann noch etwas Essig und Wein daran gegeben.

9. Braune oder Schalottensauce.

In einen Eßlöffel voll heißer Butter kommt ein halber Eßlöffel voll fein verwiegte Schalotten und wenn diese gelb geröstet sind, ein Eßlöffel voll Mehl dazu, welches gelbbraun geröstet wird. Hierauf wird das Geröstete mit $^1/_8$ Liter Wein und 2 Eßlöffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt; dann wird ein Eßlöffel voll Senf und nach Bedarf Salz dazu gegeben, läßt es eine halbe Stunde kochen und treibt die Sauce durch ein Haarsieb.

Wird zum Rindfleisch serviert.

10. Tomatensauce.

Man bringt 4 Tomaten mit 60 Gramm Butter zum Feuer und dämpft sie weich. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, gibt $^1/_8$ Liter Fleischbrühe, etwas Salz sowie eine Citronenscheibe dazu und läßt es aufkochen.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

11. Meerrettigsauce.

Man läßt 60 Gramm Butter in einem Eßlöffel voll Mehl aufgehen, rührt es mit Fleischbrühe oder Milch an, gibt etwas Salz, ein wenig Zucker sowie den geriebenen Meerrettig hinein und läßt es gut kochen. Die Sauce muß aussehen wie ein dünner Brei.

Ist auch eine Beilage zum Rindfleisch.

12. Häringsauce.

Man röstet in 60 Gramm Butter 2 kleine Eßlöffel voll Mehl gelb, verwiegt 125 Gramm gut gewässerte und entgrätete Häringe sammt einer Zwiebel, recht fein, dämpft das Verwiegte in dem gerösteten Mehl, gibt Fleischbrühe oder Wasser, etwas Citronensaft oder Essig daran und läßt es aufkochen.

13. Apfelsulz.

Es werden ungefähr 6 Aepfel abgeschält und in Hälften geschnitten, in Wein und Zucker gekocht, hernach nimmt man ein halbes Maaß Wein, 1/4 Pfund Zucker und 6 Stück Gelatine in 3 rothe, 3 weiße Blättchen und kocht dies zusammen bis es vergangen ist; dann legt man die Aepfel in eine Form, so daß das Kerngehäus oben drauf kommt, schüttet das Gekochte darüber und läßt es erkalten, dann wird es umgestürzt.

Man gibt es als Dessert.

14. Arakcrême.

Ein halber Liter Wasser, 20 Loth Zucker wird geläutert, dazu kommen 10 Blättchen weißes Gelatine, der Saft von Orangen und 3 Löffel Arak.

15. Biscuitcrême.

Die Formen werden mit Biscuitschnitten belegt und mit feingeschnittenem Confekt, großen und kleinen Rosinen ausgefüllt. Die Crême wird folgender Weise bereitet:

2 Liter Milch mit einem Stängelchen Vanille aufgekocht. Nach dem Erkalten kommen 6 Eier, 4 Stücke rothes, 6 Stück weißes Gelatine aufgelöst und Zucker bis es recht süß ist, dann in einer Messingpfanne mit dem Schneebesen geschlagen bis es in's Kochen kommt, nach dem Erkalten über die Masse gegossen und in einigen Stunden muß es gestanden sein, dann wird es gestürzt und mit einer Milcherême serviert.

16. Charlotte Russe.

a.

Es wird von einem halben Pfund Biscuitstängelchen ein Gehäus in eine Form gemacht, 2 Loth Gelatine mit Wasser gekocht, $^1/_4$ Pfund fein gestoßener Zucker mit 5 Eigelb schaumig gerührt, ein Schoppen Rahm geschlagen nebst etwas Vanille und dann Alles zusammen in das Biscuitgehäuse gefüllt und nach einigen Stunden gestürzt.

b.

In einem Schoppen Milch kocht man einige Stückchen Vanille, rührt in einer Casserolle 6 Eigelb und eine Messerspitze Mehl mit der erkalteten Milch an, die Crême auf dem Feuer bis sie dick ist, läßt sie abkühlen, thut $^1/_4$ Pfund Zucker daran (oder kocht diesen schon mit der Milch auf) 1 Loth Hausenblase oder 2 Kalbsfüße hat man Tags zuvor mit $1^1/_2$ Schoppen Wasser zu einem halben Schoppen eingekocht, über Nacht stehen lassen und den andern Tag wieder verschleichen gelassen; dies mengt man nun unter die abgekühlte Crême, schlägt noch einen Schoppen Doppelrahm auf dem Eis fest, mengt etwas mit Zucker gestoßene Vanille darunter und dann Alles zusammen. In einer Porzellanform belegt man Boden und Rand mit ungefähr einem halben Pfund kleinen Tafelbiscuits, die man etwas zuschneidet, füllt die Masse hinein und stellt die Formen so auf das Eis bis die Crême

gestanden ist, dann stürzt man sie. Statt dem gekauften Biscuit kann man auch Tags zuvor Biscuit backen; von $^1/_4$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Zucker, 6 Eigelb und 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, zerschneidet dies in gleichmäßige Scheiben, belegt die Form damit und verstreicht die Fugen mit Eiweiß und Zucker.

17. Chaudeau-sauce.

(Sprich Schodohsos.)

Ein Schoppen Milch wird mit einem halben Stängelchen Vanille gekocht, 5 Eigelb, $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas Mehl glatt angerührt, die kochende Milch daran gegossen, noch einmal auf's Feuer gesetzt bis es zum Kochen kommt, dann zum Erkalten gestellt und ein Loth aufgelöstes Gelatine dazu und rührt die Sauce bis sie steif zu werden anfängt, einen Schoppen Schoppen Schlagrahm darunter gemischt und in die mit Biscuit ausgelegte Form gefüllt und stürzt sie behutsam.

18. Chocoladecrême.

8 Loth geriebene Chocolade, ein Stängelchen Vanille werden mit 3 Schoppen Rahm oder guter Milch aufgekocht und dies zugedeckt $^1/_4$ Stunde zum Erkalten gestellt. Die Behandlung bleibt gleich wie bei Vanillecrême, nur kommt ein Eigelb und 2 Loth Zucker weniger hinein, dagegen 12 Blatt aufgelöstes Gelatine. Um die Crême besser zu machen, mischt man vor dem Einfüllen Schlagrahm darunter.

19. Gestürzte Chocoladecrême.

$^3/_8$ Pfund Chocolade werden mit 2 Schoppen Rahm oder guter Milch und Zucker zu einer dicken Crême gekocht; wenn sie abgekühlt ist, kommen noch $1^1/_2$ Loth gut geläutertes Gelatine darunter nebst einem Schoppen zu Schnee geschlagenen Rahm, Alles in eine mit Oel bestrichene Form gethan und nach einiger Zeit gestürzt.

20. Chocoladefisch.

Ein halbes Pfund geriebener Chocolade, ein halbes Pfund geschälte Haselnüsse oder Mandeln, dies tüchtig vermischt; dann läßt man eine knappe halbe Tasse über Spiritus kochen, schüttet ein halbes Pfund Zucker dazu und gibt dasselbe, wenn es bis zur großen Perle gekocht hat, zu dem Uebrigen; 1/4 Stunde untermenge man es tüchtig, dann nimmt man die Fischform, welche man mit Mandelöl ausgestrichen hat, drückt den Teig fest hinein und stellt die Form 10—12 Stunden in eine Schüssel mit Wasser. Doch muß man darauf achten, daß kein Wasser in die Form kommt, da der Fisch sonst viel an Geschmack verliert.

21. Citronencrême.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 8 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, dann kommt ein Glas Wein, in welchem ein Loth Gelatine aufgekocht worden und wieder erkaltet ist, hierzu das Gelbe einer Citrone abgerieben und den Schnee von den 8 Eiern miteingefüllt.

22. Englisch Crême.

Ein Loth Gelatine wird gekocht. In eine Pfanne thut man 6 Eigelb, dazu 12 Loth gestoßenen Zucker, ein Glas alten Wein, ein Stückchen Vanille und das noch warme Gelatine; dies läßt man auf dem Feuer so lange unter beständigem Rühren in's Kochen kommen, dann durch ein Haarsieb geseiht, der Schnee der 6 Eiweiß hinzu, gießt es in den Model und stürzt es, wenn man's braucht.

23. Erdbeercrême.

Man bereitet eine Vanillecrême dazu, gibt, wenn sie erkaltet ist, durchgedrückte Erdbeeren hinein; man kann kann auch Formen mit Erdbeeren belegen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

24. Gebrannte Crême.

12 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit einer guten Handvoll Zucker vermischt, $^1/_2$ Pfund Zucker gelb geröstet mit 2 Löffel Wasser, sobald derselbe geröstet ist 1 Loth unaufgelöstes Gelatine nebst $^1/_2$ Tasse warmes Wasser dazu, damit sich die Masse gut auflöst. Dann kommt der Schnee darunter und wird auf schwachem Feuer mit dem Zucker gemengt bis die Masse heiß ist. Hierauf schüttet man die Crême in eine mit Wasser ausgespülte Form und wird den folgenden Tag gestürzt. Von dem Eigelb gibt man eine Vanillesauce dazu.

25. Hagenbuttenmark-Schaum.

Schlage 9 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge darunter 2 Eßlöffel Hagenbuttenmark und $1^1/_2$ Loth gestoßenen Zucker, setze Alles in eine beliebige Form auf eine Platte.

26. Haselnußgefrorenes.

(Für 6 Personen.)

200—250 Gramm Haselnüsse werden wie Mandeln abgebrüht und geschält, dann fein gerieben oder mit etwas Milch fein gestoßen. $^1/_2$ Liter Milch mit Rahm wird kochend gemacht und damit die Haselnüsse abgebrüht. Nun läßt man es etwas stehen und preßt es dann gut durch. Während dieser Zeit verrührt man 8 Eier und 2 Eigelb mit 140 Gramm feingesiebtem Zucker, rührt langsam die durchgesiebte Milch hinein und läßt es vorsichtig neben dem Feuer auf dem Herd sich dicken, bis ein Blechlöffel, den man hineinhält, bläulich wird. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, treibt sie vorsichtig durch und läßt sie verkühlen, dann wird sie in die Eismaschine gethan und immer wieder mit der Holzspartel losgelöst, bis es gefroren ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

27. Süßes Hühnernest.

Man macht in schöne Hühnereier oben und unten eine Oeffnung, bläst dieselben aus, legt sie in kaltes Wasser und nach ¼ Stunde läßt man sie abtropfen.

Nun nimmt man 3 Eier, verrührt diese mit einem Schoppen Milch, thut ein Stängelchen Vanille und Zucker dazu, dann bringt man die Masse auf's Feuer unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis es kocht, hernach kommen 5 Stück aufgelöstes Gelatine hinein und die Crême wird kalt gestellt.

Jetzt wird ¼ Pfund geriebene Chocolade mit etwas Wasser aufgekocht, dann wird ein Schoppen Milch, 3 Eier und Zucker verrührt, dies zur Chocolade gethan, dann ebenfalls in die Pfanne bis es kocht und mit dem Schneebesen geschlagen, nun kommen noch 5 Stück aufgelöstes Gelatine dazu und stellt es kalt.

Die rothe Crême wird wie Vanille-Crême bereitet, nur kommen 2 Stück weißes und 3 rothes Gelatine dazu.

Sind nun die 3 Crême so hergerichtet, dann stellt man die Eier, welche unten mit Papier zugeklebt sind, auf eine Platte mit Salz, füllt mit einem Trichter die noch kaum lauwarme Crême in dieselben ein und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort, den andern Tag nimmt man die Schalen behutsam weg. Nun bereitet man eine klare Gelée von 10 Stück Gelatine, welche mit 20 Loth Zucker geläutert wird, sodann kommt 1 Gläschen Arak, der Saft einer Citrone und 1½ Schoppen Weißwein dazu, das Ganze wird durch eine naßgemachte Serviette geseiht und kalt gestellt. Nun nimmt man eine runde Form, thut von dieser Gelée hinein, läßt's ein wenig stehen, dann werden die Eier darauf gelegt und ebenfalls mit Gelée bespritzt.

Jetzt bereitet man das Stroh, man nimmt ein Ei, ½ Löffel Zucker und soviel Mehl, als das Ei aufnimmt,

macht einen Teig, wallt ihn aus, schneidet kleine Nudeln davon und backt diese blaßgelb in heißem Fett, streut sie jetzt in die Form über die Eier, gießt das übrige Gelée darüber, läßt es erkalten und stürzt es vor dem Gebrauch.

28. Kaffeespeise.

Ein Loth Gelatine wird in einem Glas Wasser aufgelöst. Von 4 Loth Kaffee wird mit Wasser ein recht starker Kaffee gemacht und mit 8 Loth Zucker und dem Gelatine 1 Stunde gekocht bis es Syrup ist. Ein Schoppen Rahm wird dick geschlagen und unter den beinahe kalten Syrup gerührt und in eine mit feinem Oel bestrichene Form gethan. In 6—8 Stunden kann die Speise schon gestürzt werden.

29. Kalte Mandelcrême.

Ein Schoppen Rahm wird zu Schaum geschlagen, mit 1 Loth gut geläutertem Gelatine vermischt und Zucker bis es heiß genug ist. Nun wird kein ganzer Vierling Mandeln mit einer Tasse Milch so fein als möglich gestoßen, gerieben, leicht unter die Masse gemischt, in eine mit Oel bestrichene Form gethan und sobald gestürzt als es fest ist. Sollten die Mandeln nicht fein genug ausfallen, so werden sie durch ein Tuch gepreßt und nur die Flüssigkeit verwendet.

30. Marasquinocrême.

Vier Eigelb werden mit 6 Loth Zucker recht schaumig gerührt, $^1/_2$ Schoppen kochende Milch daran gegossen und in der Wärme noch etwas gerührt. $2^1/_2$ Loth Gelatine, welche mit Wasser gekocht wurden, werden dazu gethan, dazu 6—8 Löffel Marasquino und wenn Alles bereits kalt ist, kommen $1^1/_2$ Schoppen zu Schnee geschlagener Rahm dazu. Die Form wird mit Oel bestrichen und bald darauf, oft schon nach einer Stunde, gestürzt.

31. Milchcrême.

Ein Löffel Mehl, 1 Ei wird mit einem Schoppen Milch zu einem glatten Teiglein verschafft, Zucker bis es süß genug ist, auch Vanillezucker kann man nehmen, schlägt es dann auf dem Feuer bis es kocht, dann schlägt man einen steifen Schnee und mengt ihn darunter.

32. Eine schöne polnische Crême.

Ein Schoppen Hagenbuttenmark wird mit ½ Schoppen Arak, auch Rothwein kann man nehmen, angerührt, dann läutert man ½ Pfund Zucker in ½ Maß Wasser auf dem Feuer, gibt den Saft einer Citrone und ein wenig Arak darein, ebenso die Schale von beiden Theilen der Citrone und läßt es zu einem Schoppen kochen, dann läßt man in einen Schoppen Wasser 3 Loth Gelatine bis auf ½ Schoppen kochen, giebt es zum geläuterten Zucker, rührt das Hagenbuttenmark glatt, gießt nach und nach das Obige daran, stellt es kalt und rührt öfters; bevor es stockt, mischt man den Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt es in eine Crêmeform und läßt es stocken. Wenn man es stürzt, kann man Himbeersaft oder Johannisbeer-Gelée daran thun.

33. Russische Crême (kalte Gelée).

Man nimmt einen Schoppen süßen (auch leicht saueren) Rahm, schlägt ihn zu Schaum, rührt 4 Eigelb mit 4 Löffel Zucker recht gut ab, mischt dann den Schaum mit 4 Kaffeelöffel Arak und serviert ihn.

34. Russische Crême.

Ein Loth Gelatine wird in einem Glas Wasser gekocht, 4 Eigelb werden mit ¼ Pfund feinem Zucker und für 12 Pfennige Vanille ganz schaumig gerührt, dazu das aufgelöste Gelatine und ein Schoppen Schlagrahm, in eine Form gefüllt und später gestürzt.

35. Russische Crême von Citronen.

12 Eigelb, 12 Loth Zucker, 1 Schoppen weißer Wein, der durch ein Haarsieb geseihte, ausgepreßte Saft und die dünne abgeschälte Schale von 4 Citronen, wird Alles zusammen auf dem Feuer in einer Casserolle so lange geschlagen bis die Substanz einmal aufkocht, sodann nimmt man sie schnell weg, schlägt sie noch einige Minuten kalt, seiht sie durch ein Haarsieb in ein großes reines Gefäß, fügt 1 Loth aufgelöstes Gelatine bei, rührt so lange, bis es beinahe kalt, aber doch noch flüssig ist und mischt dann den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt Alles in eine mit Oel aufgestrichene Form und stürzt es kurz vor dem Servieren.

36. Vanillecrême.

In 6—7 Schoppen Milch wird ein Stück Vanille aufgekocht und kalt gestellt. Nun nimmt man 7 Eigelb, 12 Loth Zucker, 3 Loth aufgelöstes Gelatine untereinander, verrührt sodann die geseihte halb erkaltete Milch daran, setzt es in einer Messingpfanne auf's Feuer und läßt es unter beständigem Klopfen mit dem Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen, sodann durch ein Sieb in eine irdene Schüssel gethan, öfters darin gerührt bis zum Erkalten. Wenn es zu sulzen anfängt, füllt man die Crême in die unbestrichenen Formen, stellt sie an einen recht kühlen Ort und nach 6 Stunden soll es ganz fest gestanden sein.

37. Vanille-Eis.

Man nimmt 400 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 60 Gramm Butter, 1 Liter Milch, $^1/_8$ Liter Wasser, 1 Stück Vanille. Man mischt Milch und Wasser, läßt den Zucker darin vergehen, nimmt ein wenig von der Mischung und verrührt die 4 Eigelb und schüttet es zu dem übrigen. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und

rührt es in die Zuckerlösung ein, zuletzt Vanille und Butter, bringt das Ganze auf's Feuer, rührt darin bis es dicklich geworden ist, läßt es dann erkalten und füllt es in die Form. Um die Form herum thut man zuerst Eis, dann Salz, wieder Eis und Salz, zuletzt Eis und darüber eine Salzlösung. Auf $^1/_2$ Liter Wasser $^1/_4$ Pfund Salz.

38. Westpreußische kalte Speise.

Auf $^1/_4$ Pfund Zucker wird die Schale einer Citrone abgerieben und der Saft dazu gedrückt, dann 1 Schoppen weißer Wein dazu gethan; wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gibt man $2^1/_2$ Schoppen abgekochte und wieder erkaltete Milch unter beständigem Rühren dazu und zuletzt $3^1/_2$ Loth in Wasser aufgelöstes Gelatine in möglichst kaltem Zustande; dann in eine Form gegossen und an kühlen Ort gestellt.

XI. Pudding.

1. Apfelpudding (kleiner).

3 mittlere oder 2 große gute Aepfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten, $1^1/_2$ trockenes Milchbrod gerieben und in etwas frischer Butter gelb geröstet, mit gutem Wein angegossen, daß es durchaus feucht ist. Eine Nuß groß Butter wird mit 1 Eigelb und Zucker und etwas Zitrone gerührt, das Brod und Aepfel, noch damit 2 Eiweiß zu Schnee und darunter gezogen, in ein bestrichenes Förmchen gefüllt und eine Stunde in kochendem Wasser langsam gekocht.

2. Chocoladepudding.

Man rührt 6 Loth Butter, 6 Eigelb, 6 Loth Zucker und 6 Loth Chocolade $^1/_2$ Stunde, verrührt nach und nach 6 Loth Mandeln, 6 Loth Mehl und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern, Alles gut untereinander, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie eine Stunde im Wasser kochen, dann wird sie gestürzt, mit Mandeln gespickt und gibt eine Weinerême dazu.

3. Chocoladepudding, gekocht.

In 60 Gramm zerlassene Butter kommen 60 Gramm gesiebtes Mehl, dies wird mit $^1/_4$ Liter kochender Milch zu einem Teig angerührt, hernach kommen 30 Gramm Zucker, 60 Gramm Chocolade und Vanille hinein, läßt obiges erkalten, bringt 4 Eigelb und soviel Schnee hinein, meliert die ganze Masse und kocht dieselbe.

4. Diplomatpudding.

4 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl, 4 Eigelb rührt man zu einem zarten Teig. Dann kommt $^1/_2$ Liter Milch auf das Feuer, wenn diese kocht, wird der Teig hineingerührt und unter stetem Rühren 6—8 Minuten kochen lassen. Hernach 4 Blatt Gelatine hinein und die Masse erkalten lassen. Ist die Masse noch lauwarm, kommt der Schnee von 4 Eiweiß darunter, ein Löffel Arak hinein. Die Form wird mit kalter Milch oder Wasser ausgeschwenkt. Auf den Boden kommt eine Lage Biscuit, oben darauf Eingemachtes, dann Masse, wieder eine Lage Biscuit, oben darauf wieder Eingemachtes, dann wieder Masse. Es wird am besten, wenn man es auf's Eis stellt.

5. Fernländer-Pudding (für 10 Personen).

Zwei trockene Milchweck schneidet man ganz fein, schüttet $^1/_2$ Liter Weißwein darüber, deckt es zu und

läßt es 2 Stunden stehen. Nun verliest und wäscht man $^1/_4$ Pfund Sultaninen und $^1/_4$ Pfund Malagatrauben sauber, gibt $^1/_8$ Pfund fein verwiegtes Citronat und $^1/_8$ Pfund Orangenschalen, dann 20 Prünellen, 8 eingemachte Nüsse, 10 eingemachte Quittenschnitze, 20 verzuckerte und trockene Ananasbeeren in kleine Würfel geschnitten und $^1/_8$ Liter Arak dazu und deckt es zu. Hierauf rührt man $^1/_4$ Pfund Butter mit 6 Eigelb und $^3/_4$ Pfund Zucker schaumig und gibt das Brod dazu. Die Früchte müssen eine ganze Stunde eingezuckert sein, bevor man sie dazu gibt, dann wird der Schnee von 6 Eiweiß darunter gelüpft, eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und $1^1/_2$ Stunden schnell gekocht. Hiezu gibt man eine Chaudeau-Sauce.

6. Flumpudding.

$^1/_2$ Pfund Nierenfett, Rosinen, Korinthen, 2 Loth Citronen- und Orangenschale gewiegt, 4 ganze Eier, $^1/_4$ Pfund Zucker, etwas Muskatnuß, 12 Loth geriebene Gipfel, ein Gläschen Branntwein oder Rum, ein wenig Salz, ein bischen Mehl, $^1/_4$ Schoppen Milch. Das Nierenfett wird gewiegt, die Rosinen gewaschen und getrocknet. Die Korinthen kann man ein wenig rösten, bis sie trocken sind. Hierauf werden die Gipfel, der Branntwein und die Eier verrührt, dann Alles nach und nach gut durcheinander gemengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 2 Stunden gekocht. Man kann auch statt Nierenfett Ochsenmark nehmen.

7. Gebackener Pudding.

4 Eigelb werden mit 4 Loth Zucker schaumig gerührt, 4 geriebene Gipfel darunter gemengt, zuletzt der Schnee. Man kann ihn mit geschnittenen Mandeln

verzieren, eine Sauce dazu. Ein Kochlöffel Mehl gelb geröstet, mit Wein abgerührt, Zucker und Citronenstückchen, läßt es kochen und beim Auftragen übergossen.

8. Gansleberpudding.

S. bei Fleisch S. 66.

9. Kabinetspudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter bestrichen, mit Biscuit rings herum belegt, dann schichtenweise bis hinauf mit Biscuit, Citronat, Makronen, kleinen Pomeranzenschalen gefüllt. Nun werden 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit $^3/_4$ Schoppen kalter Milch, 3 Loth Zucker und einige Löffel Marasquino recht untereinander geschlagen, durch ein Haarsieb gegossen und in den Model zu dem Uebrigen gethan. Die Form stellt man in eine mit kochendem Wasser halb angefüllte Casserolle und kocht es $1^1/_2$ Stunden langsam, aber anhaltend, am besten in einem mittelheißen Ofen, behutsam gestürzt und mit einer Vanille- oder Marasquinocrême serviert.

10. Kartoffelpudding.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und im Mörser fein gestoßen. Auf 1 Pfund Kartoffeln nimmt man 5 Milchbrod, schält sie, weicht sie in Wasser und stoßt sie mit den Kartoffeln. Man rührt $^1/_4$ Pfund Butter leicht zerlassen mit 6 Eigelb recht gut; daran etwas Salz und Pfeffer und den Schnee von 6 Eiweiß gut untereinander gemengt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und eine Stunde gekocht.

11. Kasseler Pudding.

12 Loth Mehl, 6 Löffel gestoßener Zucker, 10 Loth schaumig gerührte Butter, 12 Eigelb, $1^1/_2$ Schoppen Milch werden mit dem Mehl angerührt, bis zu einem

steifen Brei gekocht, der sich von der Pfanne löst. Wenn die Masse kalt ist, kommt die Butter und Eier dazu, etwas Vanille, zuletzt der Schnee, thut es in eine mit Butter bestrichene Form und kocht es.

12. Maispudding.

1 Liter Milch wird mit einem Stängelchen Vanille siedend gemacht, Zucker dazu bis es süß genug ist. Dann rührt man 2—3 Eßlöffel Maismehl mit einem weiteren Glas Milch und 3—4 Eigelb glatt an; dies wird in die siedende Milch gerührt und eine Weile dicklich gekocht, die dazu bestimmte Form mit kalter Milch ausgeschwenkt, eingefüllt und über Nacht stehen lassen. Am andern Morgen noch in eine Schüssel kalten Wassers gestellt und vor dem Gebrauche gestürzt. Himbeeren- oder einen anderen Saft dazu gegeben.

13. Maizenapudding.

3 Schoppen Milch, 1 Stück Vanille, 4 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 4 Loth zartgestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Maizena. Man rührt in einer kleinen Schüssel 1/4 Pfund Maizena mit Milch zu einem dünnen Teigchen glatt, thut die übrige Milch von den 3 Schoppen mit Vanille und 1/4 Pfund Zucker auf's Feuer, läßt es ein wenig einkochen, rührt dann den Teig hinein und rührt bis es dick ist, was baldigst geschieht; eigentlich soll die Masse nun nicht mehr richtig kochen, dann die Mandeln und die 4 Eigelb dazu, ebenfalls verrühren, zuletzt den Schnee der 4 Eier, auch über dem Feuer mit der Masse vermengen, bis man keinen Schnee mehr sieht. Sodann in eine Form gethan, die nicht gestrichen wird und nach ungefähr 2 Stunden gestürzt. Eine Obst- oder Crême-sauce dazu.

14. Kalter Mandelpudding.

1/4 Pfund Butter wird recht schaumig gerührt, 1/4 Pfund geschälte gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund Zucker,

6 Eßlöffel Vanillecrême und wird noch eine Zeit lang gerührt; dann wird eine glatte Puddingform mit Biscuit ausgelegt, die Masse hineingefüllt und kalt gestellt, daß es recht steif wird, dann gestürzt und mit kalter Vanillecrême zu Tisch gegeben.

15. Pudding.

a.

5 Löffel Zucker, 5 Eigelb tüchtig gerührt, 5 Löffel Mehl darunter und den Schnee; im Ofen gekocht.

b.

1/4 Pfund Butter gerührt, 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, Petersilie gewiegt, 8 Loth geriebene Kartoffel und den Schnee; die Form gut geschmiert und mit Weckmehl bestreut.

c.

4 Loth Zucker, 4 Eigelb, rühre ein wenig Mandeln und Zimmt, 4 Loth geriebene Gipfel, zuletzt den Schnee, 1 Stunde gekocht.

16. Schwarzbrodpudding.

1/2 Pfund Zucker, 8 Eigelb, 1/4 Pfund Brod, 5 Loth Mehl, Zimmt und Schnee.

17. Spinatpudding.

Man rührt ein eigroß Butter mit 5 Eigelb ab, dämpft Schnittlauch, Zwiebeln und ein bischen Citrone in einem Stückchen Butter, thut 2—3 Handvoll fein gewiegten Spinat, Muskatnuß, Salz und ein bischen gestoßenes Brod darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und mengt ihn gut unter die Masse. Bestreicht den Model stark mit Butter, bestreut ihn mit Brod und kocht ihn wie einen gewöhnlichen Pudding.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XII. Torten.

1. Geschlagene Biscuittorte.

15 Eiweiß zu Schnee geschlagen, $^3/_4$ Pfund Zucker, 15 Eigelb mit dem Schnee $^1/_2$ Stunde geschlagen, eine Handvoll fein geschnittener Mandeln, 9 eischwer Mehl hinein, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

2. Chocoladetorte.

12 Loth Zucker, 4 Eigelb und 4 ganze Eier werden $^3/_4$ Stunden gerührt. Dann kommen 10 Loth feingewiegte Mandeln, 6 Loth Chocolade, 6 Loth Mehl, etwas zerlassene Butter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu.

3. Gelbrübentorte.

10 Eigelb, 4 ganze Eier werden mit $1^1/_2$ Pfund Zucker schaumig gerührt; dann $1^1/_2$ Pfund verwiegte Mandeln, $1^1/_2$ Pfund rohe geriebene Gelbrüben, 70 Gramm Mehl, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gemengt und 1—$^5/_4$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Diese Masse gibt 2 schöne Kuchen.

4. Haselnußtorte.

10 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, dann die 10 Eigelb und $^1/_2$ Pfund Zucker dazu, $^1/_2$ Stunde geschlagen, dann 3 eischwer Mehl und $^1/_4$ Pfund fein geriebene ungeschälte Haselnüsse leicht darunter gemacht, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

5. Jägertorte.

a.

1 Pfund geschälte, fein gewiegte Mandeln, 1 Pfund feinen Zucker mit 6 Eigelb und 6 ganzen Eiern $^1/_2$ Stunde rühren. Dann kommt ein halbes Päckchen Kartoffelmehl darunter. Bei gelinder Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Confitür bestrichen und mit einem Mandelguß überzogen. Große Torte.

b.

$^3/_4$ Pfund Zucker werden mit 7 Eigelb und 5 ganzen Eiern $^3/_4$ Stunden gut gerührt, dann 2 Eßlöffel Arak, $^1/_2$ Pfund geschälte fein gewiegte Mandeln, 8 Eßlöffel gestoßenen Zwieback und den Schnee der 7 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

6. Knüppeltorte.

1 Pfund Mehl, 200 Gramm Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgewallt und in kleine Würfel geschnitten. Dann in heißem Anken braungelb gebacken. Dann werden 875 Gramm Zucker und etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser geschmolzen, wenn der Zucker kocht, kommen 100 Gramm in Würfel geschnittene Pomeranzenschale, die zerschnittene Schale einer Citrone, 70 Gramm süße, 30 Gramm bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 Gramm Zimmt, 8 Gramm Nelken, 6 Gramm Kardamomum, und dies Alles fein gestoßen, dazu und zuletzt die Teigwürfelchen hinein. Nun preßt man die Masse in eine erwärmte mit Fett bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie.

7. Linzer Torte ohne Mandeln.

1 Pfund Mehl, $^3/_4$ Pfund Butter werden recht gut untereinander verrieben, $^1/_2$ Pfund Zucker, die Schale einer Citrone fein gewiegt, den Saft einer Citrone und

8—9 Eigelb zu feiner Masse verarbeitet, mit etwas Zimmt und Nelken zur Torte ausgewallt, Gitter darüber gezogen und nach dem Backen mit Confitür überzogen.

8. Abgerührte Linzer Torte.

300 Gramm Butter recht schaumig gerührt, 300 Gramm Zucker und 8 ganze Eier nach und nach dazu gerührt, dann 370 Gramm fein gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmt und Citronenschale dazu, 1/2 Stunde gut gerührt, dann 125 Gramm feines Mehl leicht darunter gemacht. Die Hälfte der Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt, Confitür dazwischen und die andere Hälfte darauf. Im Ofen schön gebacken und nach dem Erkalten glasiert.

9. Linzer Torte.

a.

1/2 Pfund Butter wird mit einer Messerspitze Potasche 1/2 Stunde gerührt. Dann kommen 5 Eigelb dazu, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund feingestoßene Mandeln, von denen die Hälfte geschält sein soll, 1/2 Pfund Mehl, etwas Zimmt und Nelken, Citronenschale, Citronat und zuletzt den Schnee der 5 Eier dazu. Die Hälfte in die Form, Confitür dazwischen und die andere Hälfte darauf. Im Ofen schön gebacken.

b.

1 Pfund Mandeln mit einem Tuch abgerieben und mit Kirschwasser gestoßen, 1 Pfund feingesiebten Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 1/2 Citronenschale fein gewiegt, Zimmt und etwas Nelken. Dies Alles auf dem Nudelbrett verarbeitet und 9 Eier darunter gemengt, zuletzt eine Messerspitze Hirschhornsalz. Die Masse muß recht vermengt sein, bevor man die Eier dazu gibt. Die Hälfte zum Boden genommen, Confitür darauf, mit der andern Hälfte Gitter darüber gezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

11. Flache Linzer Torte.

12 Loth Butter werden leicht gerührt, 12 Loth Zucker, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Eier, 1 Eßlöffel gestoßener Zimmt, etwas Nelken gut gerührt, gewiegte Citronenschale, 12 Loth Mehl darunter gemengt. Die Masse wird eingefüllt, vom zurückgebliebenen Teig mit einer Spritze Gitter darüber gezogen.

12. Linzer Torte.

Einen Boden von mürbem Teig halb backen. 8 Eiweiß zu Schnee, 24 Loth Zucker, 6 Loth Mandeln, Zimmt gibt den Rand. Das Mittlere wird mit Rahm gefüllt. Auf 1 Liter Rahm kommen 4 Eiweiß, Vanille und Zucker.

13. Feine Linzer Torte (sehr gut).

1 Pfund Mehl wird mit 1 Pfund Butter fein gerieben, dann 1 Pfund feinen Zucker, 1 Pfund feingewiegte Mandeln, $^1/_4$ Pfund feingewiegtes Citronat und Pomeranzenschale, 1 Täfelchen geriebene Chocolade, 1 Gläschen Kirschwasser, Zimmt und Nelken nach Belieben und ungefähr 3—4 Eier. Alles miteinander zu einem festen Teig leicht zusammengearbeitet und über Nacht ruhen lassen.

14. Louisentorte.

Ein Blech wird mit Butterteig belegt und folgende Masse darauf gethan: 6 Loth Butter wird schaumig gerührt, 6 Loth Zucker, 4 Eigelb und die Schale einer Citrone dazu gerührt, 6 Loth gestoßene Mandeln, 6 Loth Mehl und den Schnee der 4 Eier dazu. Mit dem Rädchen schmale Streifen gerädelt, kreuzweise auf den Kuchen gelegt und mit Eigelb bestrichen.

15. Wiener Mandeltorte.

12 Loth Zucker werden mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 12 Loth gestoßene Man-

deln, Citronenschale, Citronat und Zimmt darunter, 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit 1 Löffel gestoßenes Biscuit darunter gemengt, die Masse in eine gut bestrichene Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden bei gelinder Hitze gebacken.

Chocoladeguß darauf: Man nimmt 3 Täfelchen Chocolade, 3 Loth Zucker und ein wenig Wasser in ein Pfännchen, rührt es auf dem Feuer glatt bis es etwas dicklich ist, rührt es dann noch in der Pfanne kalt, gießt es auf die Torte und streicht es glatt.

16. Torte mit Mandelkranz.

10 Loth Butter werden mit einem Eigelb und einem ganzen Ei abgerührt, 6 Loth Zucker dazu, dann $^1/_4$ Pfund Mehl leicht darunter gerührt, in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken. — Dann werden 12 Loth Zucker mit einem Eiweiß $^1/_2$ Stunde gerührt und etwas Citronensaft darunter gemischt. Wenn es recht zart und schaumig ist, kommen 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln darunter. Dann macht man einen Kranz um die Torte und auch in die Mitte einen Stern davon. Dann stellt man die Torte in den warmen Ofen zum Trocknen und füllt sie nach dem Herausnehmen mit Confitür aus. Man kann den Boden zu dieser Torte aus geriebenem Butterteig machen.

17. Makronentorte.

$^1/_2$ Pfund Mehl wird mit $^1/_4$ Pfund Butter, $^1/_4$ Pfund Zucker und 1 Ei auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig gewirkt und in eine bestrichene Form als Boden gelegt. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee, thut es in eine Schüssel mit $^1/_2$ Pfund Zucker, hernach kommen $^1/_2$ Pfund feingeschnittene geschälte Mandeln dazu, dann wird die Masse noch einmal gut unterein-

ander gemacht, in die Spritze gefüllt, der Kuchenboden damit verziert, bei nicht zu großer Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Gelée oder Confitür ausgefüllt.

19. Punschtorte.

10 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, $^3/_4$ Pfund Zucker, 10 Eigelb und 5 ganze Eier hinein, schlägt es $^1/_2$ Stunde, thut 3 Löffel Arak und $^3/_4$ Pfund Mehl leicht darunter, füllt es in eine gut bestrichene Form und backt es im Ofen. Man kann die Torte ein- oder zweimal durchschneiden und mit Confitür füllen.

20. Sandtorte.

a.

$^3/_4$ Pfund Butter schaumig rühren, dann 1 Pfund Zucker, 8 Eigelb und 4 ganze Eier hinein, 1 Messerspitze Natron. Alles $^1/_2$ Stunde rühren, hernach $^1/_4$ Pfund gewiegte Mandeln, Zimmt, Nelken, $^3/_4$ Pfund Mehl und zuletzt der Schnee der 8 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken. Zu bemerken ist, daß bei allen Kuchen oder sonstigen Backereien, die gerührt oder geschlagen werden, sobald Mehl oder Brod zu der gerührten oder geschlagenen Masse kommt, man sie nicht mehr rühren oder schlagen darf, Alles dann nur leicht darunter machen, sonst wird Alles speckig.

b.

6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit $^1/_2$ Pfund Zucker einige Augenblicke durcheinander gerührt, dann die 6 Eigelb dazu. $^1/_2$ Pfund Mehl und 200 Gramm zerlassene Butter leicht darunter gemengt in die gut bestrichene Form gefüllt und gleich gebacken.

21. Schweizertorte.

8 Loth Butter werden schaumig gerührt, dann 12 Loth Zucker und 8 Eigelb $^1/_2$ Stunde damit gerührt,

dann 8 Loth Mehl, 1/4 Pfund gewiegte Mandeln und den Schnee der 8 Eier leicht darunter gemengt, auf einen ausgelegten Boden gegossen und gebacken.

22. Schwarzbrodtorte.

a.

12 Eigelb, 3/4 Pfund Zucker werden 1/2 Stunde gerührt, dann 1/4 Pfund geriebene Mandeln, 8 Loth mit Punsch und Arak angefeuchtetes Brod, Zimmt und Nelken, fein gewiegtes Citronat und Pomeranzenschale, zuletzt den Schnee der 12 Eier. In eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

b.

1/2 Pfund Zucker, 6 Eigelb und 4 ganze Eier werden 1/2 Stunde gerührt, dann 10 Loth Mandeln, 1/4 Pfund mit Rothwein angefeuchtetes Brod, Zimmt, Nelken, Citronat und Pomeranzenschale dazu, den Schnee der 6 Eier, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

c.

1/2 Pfund Zucker wird mit 10 Eigelb 1/2 Stunde gerührt, dann kommen 1/4 Pfund geschälte mit Eiweiß gestoßene Mandeln, 1/4 Pfund mit Punsch angefeuchtetes Brod, 2 Eßlöffel Mehl, Chocolade, Zimmt und Nelken und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu.

23. Zwiebacktorte.

a.

375 Gramm gesiebter Zucker, 250 Gramm gesiebter Zwieback, 200 Gramm geriebene Mandeln, 12 Eier, 1 Citrone, 1 Theelöffel Nelken, 4 Gramm Zimmt, Zucker, Eier, Mandeln, Gewürze und Citronensaft werden 1/2 Stunde gerührt, dann der steife Schaum der Eiweiß und der Zwieback leicht darunter gemacht.

Gut ist es, den Zwieback mit etwas Arak oder Liqueur anzufeuchten.

b.

$^3/_4$ Pfund Zucker, 7 Eigelb, 2 ganze Eier $^1/_2$ Stunde schlagen. Dann 12 Loth Zwieback, 1 Löffel Arak, 1 Kaffeelöffel Zimmt und der Schnee der 7 Eier dazu gethan, in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken.

c.

$^1/_2$ Pfund Zucker, 1 ganzes Ei, 5 Eigelb $^1/_2$ Stunde gerührt, $^1/_4$ Pfund Zwieback, dann der Schnee, Citrone, wenn man will, Zimmt und Nelken.

24. Knüppeltorte.

Ein Kilogramm Mehl, 375 Gramm Zucker, 16 Eigelb, 4 Löffel Sahne zu einem Teig geknetet, ausgerollt, kleine Rollen davon gemacht, die etwa in Zwischenräumen von 1 Centimeter geschnitten werden, so daß es kleine Kugeln gibt und dann im Fett hellbraun gebacken. — Dann wird gerieben $^1/_2$ Kilogramm Mandeln, 250 Gramm Citronat, 8 Gramm gestoßenen Kanel, ebenso 4 Gramm Nelken, Cardamom, dies thut man in $1^1/_2$ Kilogramm geläuterten Zucker, der ordentlich Fäden spinnen muß. Zuletzt die Kügelchen hinein, rührt Alles behutsam und beachtet, daß alle Kügelchen mit Zucker bedeckt sind. Dann gießt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, legt ein mit demselben Oel bestrichenes Papier darauf und beschwert die Form mit Gewichten. Nach 1—2 Tagen kann der Kuchen aus der Form genommen werden. Er hält sich monatelang frisch.

XIII. Törtchen.

1. Biscuittörtchen.

a.

12 Loth Biscuitmasse in Förmchen einfüllen, die Masse von 3 Eiweiß, 12 Loth Zucker zur Windmasse und darauf dressiert.

b.

Die Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt. In jedes ein Löffelchen Confitür. 5 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 5 Eigelb, 140 Gramm Zucker gleichmäßig rühren, die Schale einer Citrone und 7 Loth Mehl darunter gemengt, in die Förmchen gefüllt und im abgekühlten Ofen gebacken.

2. Brodtörtchen.

In von Blätterteig ausgelegte Förmchen kommt ein Kaffeelöffel Confitür. 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/4 Pfund Zucker, 70 Gramm gestoßenes Schwarzbrod, 105 Gramm Mandeln, 1/2 Stunde gut rühren. Dann 70 Gramm geriebene Chocolade, etwas Vanille, Zimmt und Nelken, 70 Gramm Mehl leicht darunter, in die Form gefüllt und gebacken.

3. Crêmetörtchen.

12 Loth weiße Mandeln mit Wasser gerieben, 12 Loth Zucker mit 12 Eigelb gerührt, etwas Milch hinein melieren, in mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken.

4. Crêmetörtchen (sehr gut, erprobt).

Kleine Förmchen werden mit Blätterteig oder süßem Butterteig ausgelegt. Confitür unten hinein ist am besten. Dann 4 Loth gewaschene große Weinbeeren, 4 Loth gewiegte Mandeln, Zucker und Zimmt gut untereinander gemengt und in die ausgelegten Förmchen gefüllt. Nun rührt man 2 Löffel Mehl, 1½ Schoppen süßen Rahm und 6 Eier an, setzt es auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren in's Kochen kommen, worauf man es dann in eine irdene Schüssel gibt. Nach einigem Erkalten ½ Pfund Zucker, 6 Loth heiße Butter und 3 Eigelb dareingethan und verrührt. Zuletzt den Schnee der 9 Eiweiß darunter gemacht, in die Förmchen gefüllt und im abgekühlten Ofen gebacken.

5. Crêmetörtchen.

Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt und vom Teig Deckel gebacken. Vanillecrême, 2 Eiweiß darunter warm eingefüllt und Deckel darauf.

6. Frankfurter Törtchen.

Die Förmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt, in jedes etwas Confitür gegeben und mit Folgendem gefüllt:

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 100 Gramm Mandeln, 12 Loth Zucker, 2 Loth Mehl untereinander gemacht, in die Förmchen gefüllt und gebacken.

7. Mandeltörtchen.

a.

Die Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt. In ein jedes kann man 1 Kaffeelöffel Gelée geben. Dann 5 Eiweiß zu Schnee schlagen, 5 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, 6 Loth feingewiegte abgezogene Mandeln, Alles

½ Stunde gleichmäßig gerührt. Dann die feingewiegte Schale einer Citrone, 5 Loth feingesiebtes Mehl, füllt die Masse in die Förmchen, in nicht zu heißem Ofen gebacken.

b.

Nachdem die Förmchen mit Blätterteig ausgelegt sind, gibt man 1 Kaffeelöffel Confitür. Nun werden 5 Eigelb, 140 Gramm Zucker, 6 Loth abgezogene süße und einige bittere Mandeln mit 1 Ei fein gestoßen, ½ Stunde gerührt. Dann die Schale einer halben Citrone, etwas Saft davon, 5 Loth Mehl und der Schnee der 5 Eiweiß leicht darunter, in die Förmchen gefüllt und gebacken.

8. Meringentörtchen.

Förmchen werden mit Butterteig ausgelegt, dann gebacken. Wenn sie noch nicht ganz gebacken sind, werden sie aus dem Ofen gethan und in dieselben Confitür eingelegt. Unterdessen richtet man Meringenmasse und thut auf jedes einen rechten Löffel voll und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

9. Rahmtörtchen.

a.

Förmchen mit Zuckerteig ausgelegt, dann folgende Masse eingefüllt: 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 8 Eier — das Weiße zu Schnee — 1½ Viertel Rahm.

b.

Butterteig wird in Förmchen gelegt und mit folgender Masse gefüllt: ½ Pfund gestoßener Zucker, 15 Eier, ½ Schoppen süßer Rahm gut durcheinander geschlagen, füllt es in die Förmchen und backt sie bis sie braun sind. 12 Stück von dieser Masse.

10. Sandtörtchen.

1½ Pfund Zucker, 15 Eigelb, 5 ganze Eier werden ¾ Stunden geschlagen. 1 Pfund Mehl, 6 eischwer zerlassene Butter und den Schnee leicht darunter gemengt, in die Förmchen gefüllt und gebacken.

11. Törtchen.

Einen Boden von mürbem Teig, einen Rand von Windmasse mit gewiegten Mandeln bestreuen, mit Confitür füllen und backen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

XIV. Confect.

a. Biscuit.

1. Butterbiscuit.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 6 Eier, Vanille:

Wollt Ihr halten ein' Visit'
Ei, so macht ein Butterbiscuit:
Rühr' mein Kind, ein halb Pfund Butter,
Ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker.
In warm Wasser leg 6 Eier,
Die gelegt sind worden heuer;
Ist die Butter weiß und fein,
Kommt ein Löffel Mehl hinein;
Schlage dann ein Ei hinzu,
Ein Löffel Zucker nehme Du,
So nimmst Du Zucker, Mehl und Ei,
Bis Alles in der Masse sei.
Ein gestoßene Vanill'
Kann man nehmen, wenn man will.
Oder nimmst Du bitt're Mandeln,
Wirst Du auch nicht übel handeln;
Auf ein Blech setz' Häufchen klein,
Und back's in linder Hitze fein.

2. Fingerbiscuit.

3/4 Pfund Zucker wird mit 12 Eigelb gerührt, dann 3/4 Pfund Mehl und den Schnee von den 12 Eiern darunter, durch eine Spritze auf weißes Papier aufgesetzt und gebacken.

3. Geschnittene Biscuit.

1/4 Pfund Zucker, 3 ganze Eier und 3 Eigelb werden 1/2 Stunde gerührt, dann 2 Loth Mehl hinein. Ein Blech mit Butter bestrichen, in jedes 1 Löffel voll und gebacken.

4. Reisbiscuit.

Man rührt 1/4 Pfund Butter schaumig, 1/4 Pfund Zucker, 2 große Eier, Vanille, 1/2 Pfund Reismehl, rollt den Teig aus, sticht kleine Küchlein, backt sie 1/4 Stunde.

5. Hafermehlbiscuit.

1/4 Pfund Zucker, 4 Eigelb 1/4 Stunde rühren, Citronensaft, 70 Gramm Hafermehl, der Schnee, in kleine Förmchen füllen, backen.

6. Madeleine de Commercy (franz. Biscuit.)

300 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 1/2 Stunde rühren, Citrone, 150 Gramm zerlassene etwas erkaltete Butter, 300 Gramm Mehl, die Förmchen mit Butter streichen und nur halb füllen.

7. Biscuitroulades.

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Puder, 2 schwache Löffel Weinstein, 3 Messerspitz Natron, 24 Eier, das Weiße zu Schnee. Roulades gefüllt mit Himbeer und glasiert.

b. Bretzeln.

8. Badenweiler Bretzeln.

1 Pfund Mehl, $^3/_4$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Mandeln, $^1/_4$ Pfund Butter, 3 Eier, Zimmt, Nelken, Citronenschale, Muskatblüthe und Kirschwasser je nach Belieben. Dieses zu einem Teig geknetet einen Tag ruhen lassen und hernach Bretzeln daraus formen, welche mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut werden.

9. Englische Bretzeln (erprobt).

450 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, 45 Gramm Hefe. Man bereitet aus der Hefe und $^1/_4$ des Mehles mit der nöthigen lauwarmen Milch einen Vorteig, knetet das Uebrige zu einem festen Teig und vermischt ihn mit dem aufgegangenen Vorteig, arbeitet ihn mit der Hand glatt. Dann rollt man daraus Stücke zu federkieldicken Walzen, formt Bretzeln in der Länge von 6 Centimeter, läßt sie auf einem Blech gehen, bestreicht sie mit Butter und läßt sie schön hellbraun backen. Sodann bestreue sie mit Vanillezucker. Die Bretzeln schmecken herrlich, gerade die Verbindung von Hefenteig und Mürbteig macht sie so gut. Sie halten sich, trotzdem sie mit Hefe bereitet sind, einige Zeit in geschlossener Büchse sehr gut.

10. Mainzer Bretzeln.

250 Gramm Butter gut schlagen, 150 Gramm Zucker, 2 Eier, $^3/_4$ Pfund Mehl, Citrone, Bretzeln formen und mit Eigelb bestreichen.

11. Theebretzeln.

2 Pfund Mehl, $^3/_4$ Zucker, 1 Pfund Butter, 4 Messerspitz Trieb, 4 Eier mit Milch angewirkt.

---

c. Brod.

12. Anisbrödchen.

Ein Pfund Zucker, 8 Eier, 5 Gramm (Carbonade- oder Natron-) Citrone, 10 Tropfen Anisöl, $^5/_4$ Pfund Mehl, Häufchen auf ein geschmiertes Blech thun, bis den andern Tag stehen lassen und dann backen.

13. Sehr gute Anisbrödle.

(Altes Rezept.)

Man nimmt $^5/_4$ Pfund gesiebten Zucker, $^3/_4$ Pfund Eier mit der Schale gewogen, dann von diesen das Weiße und von 2 Eiern das Gelbe, rührt Zucker und Eier eine gute halbe Stunde. Dann nimmt man 1 Pfund 4 Loth feines Mehl, 1 Löffel ganzer Anis unter das Obige. Wenn das Mehl darin ist, rührt man nicht mehr viel. Setzt mit einem Löffel vom Teig auf Oblaten und eile, daß es in den Ofen kommt, wenn das Brod aus dem Backofen kommt, sonst wird die Masse flüssig. Lasse es schön gelb backen.

14. Bairisch Brod.

$^1/_4$ Pfund Butter leicht gerührt, $^1/_4$ Pfund Zucker dazu, 1 Ei, Zitronensaft, Zimmt, Nelken, $^1/_4$ Pfund Mandeln und $^1/_4$ Pfund Mehl, Alles untereinander, ausgewellt, ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

15. Bauernbrod.

a.

1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann ein ganzes Ei und 2 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Mehl darunter gerührt und mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken.

b.

1/4 Pfund Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelb gerührt, 1/4 Pfund Zucker, 9 Loth Mehl, kleine Häuflein auf ein Blech gesetzt, in die Mitte kann man eingemachte Quittenschnitze thun, mit der Masse wieder leicht bedecken, mit Zucker bestreuen, schön backen und nachher abermals mit Zucker bestreuen.

16. Belgrader Brod.

Man rührt 1 Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern 1/4 Stunde, dann werden 1/2 Pfund fein gewiegte Mandeln und 1 Pfund fein länglich geschnittene Mandeln, zuletzt 1 Pfund Mehl dazu gewirkt.

17. Die hohen Brödlein.

Ein Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 10 Eigelb, 5 ganze Eier, schafft dies zu einem leichten Nudelteig, legt ihn 4 Tage in den Keller, nachher mit Förmchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

18. Chocoladebrödlein.

Ein Pfund Zucker, 6 Eier 1 Stunde gerührt, 3 Täfelchen Chocolade, 1 Pfund Mehl, durch die Backspritze aufgesetzt.

19. Citronenbrod.

Ein Pfund Zucker mit 5 Eiern gerührt, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, Citronen nach Belieben, 1 Pfund Mehl dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

20. Emmybrödchen.

3 Eiweiß zu Schnee, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, etwas Zimmt, den Teig gearbeitet, ausgewellt, ausgestochen, gebacken. Nachher eine Glasur von Eiweiß und Zucker, bestreiche es und lasse es trocknen.

21. Haselnußbrod.

a.

4 Loth Haselnuß, 4 Loth Mandeln rösten, mit Eiweiß reiben, 12 Loth Zucker gerührt mit 12 Eigelb, 8 Eiweiß zu Schnee, 3 Loth Brösel, 6 Loth Mehl, 4 Loth Butter und Zimmt, in einer Kapsel gebacken und glasiert.

b.

1/2 Pfund Haselnußkern gestoßen, nimmt sie auf's Brett, thut 1/2 Pfund Zucker dazu, macht mit 3 Eigelb zu einem Teig an; wellt ihn mit Zucker aus, schneidet viereckige Stückchen aus, bestreut sie mit Zucker, backt sie in einem gelinden Ofen.

22. Herzogbrod.

Einen Streifen von mürbem Teig füllen mit Marmelade, die Masse darauf; 8 Loth gerührte Butter, 18 Loth Zucker, 12 Loth weiße Mandeln und gebacken, glasiert.

23. Kleienbrod.

1/2 Pfund Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb gerührt. Nun nimmt man 1/2 Pfund Mehl auf's Nudelbrett, reibt es mit 1/2 Pfund Butter ab, thut 1/2 Pfund Mandeln dazu, nebst dem mit Zucker und Eiern gerührten Teig, macht Alles gut untereinander, wellt den Teig 1/2 Centimeter dick aus, sticht mit einem Förmchen aus, legt sie auf's Blech, bestreut sie mit Zucker, Zimmt und Mandeln und backt sie gelblich.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

24. Magenbrod.

8 Loth rohe Mandeln rösten, mit Eiweiß reiben, 12 Loth Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee, 14 Loth Mehl und Gewürz.

25. Mandelbrödchen.

1/4 Pfund Mandeln werden geschält, fein verwiegt und durch einen Schaumlöffel geseiht, 1/4 Pfund Zucker, etwas gestoßene Vanille, dies Alles mit dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut vermengt. Mit dieser Masse werden dann geschnittene Scheiben von Einback bestrichen, dieselbe auf ein Blech gesetzt und schön gelb gebacken. Die Hitze darf nicht sehr groß sein. 5 Stück Einback, wenn jedes in 3 Stücke geschnitten ist, reichen etwa zu einer Masse.

26. Parisien (Pariser Brödchen).

a.

3/4 Pfund Zucker, 8 Eigelb, 5 Gramm Potasche, Citronensaft, 1/2 Stunde rühren, 1 Glas Milch, 1 1/2 Pfund Mehl, mit einem Löffel Häufchen auf ein bestrichenes Blech thun und Zucker darauf streuen.

b.

1 3/4 Pfund Zucker mit 6 ganzen Eiern gut rühren, 1/2 Pfund rohe gestoßene Mandeln, Citrone, 1 1/4 Pfund Mehl, 4 Loth Citronat, Muskatnuß, Rosinen und Zimmt, zu einem Teig gewirkt, ausgerollt, mit 1 Eiweiß Glasur glasieren, geschnitten, getrocknet, gebacken (24 Stück).

27. Pomeranzenbrod.

1/2 Pfund Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb 1 Stunde gerührt, 1/4 Pfund Citronat und Orangeat, Citronenschale dazu; nimmt den Teig mit 1/2 Pfund Mehl auf's Brett, schafft ihn, macht finger-

lange, fingerdicke Stengel daraus, legt sie auf's Blech, macht mit dem Messerrücken Einschnitte hinein und backt sie.

28. Langes Pomeranzenbrod.

1/2 Pfund Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, 1 Stunde gerührt, 4 Loth Citronat, 4 Loth Pomeranzenschale, 1/2 Citronenschale fein geschnitten, mit 1/2 Pfund gesiebtem Mehl darunter gemengt, fingerbreite und fingerdicke Stengel geformt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und mit dem Messerrücken kleine Schnitte darauf gemacht und langsam gebacken.

29. Schwabenbrod.

Man reibt 1/2 Pfund Butter mit 3/4 Pfund Mehl, thut 1/2 Pfund Zucker dazu, 2 Eigelb und für 5 Pfennige Rosenwasser, schafft den Teig, wallt ihn aus, sticht ihn aus, bestreicht sie mit Eigelb.

30. Vanillebrödchen.

1/2 Pfund Zucker, 3 Eier, Citrone, 1/2 Stunde rühren, 1/2 Pfund Mehl dazu, Häufchen auf ein bestrichenes Blech thun, mit Zucker bestäubt, in mäßiger Hitze backen lassen.

31. Zimmtbrödchen.

1/2 Pfund Zucker, 4 Eier, 12 Loth Butter schaumig rühren, 1/4 Pfund Rosinen, 1/4 Pfund Zibeben, 1/2 Loth Zimmt gut vermischen, 18 Loth feines Mehl darunter gezogen, Häufchen auf ein Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

---

d. Confect.

32. Anisconfect.

Ein Pfund Zucker, 1 Citrone abgerieben, 1 Messerspitze Potasche, 5 Eier 1 Stunde gerührt, 1 Löffel Zimmt, 1 Loth Citronat, 1 Loth Pomeranzenschale, 1 Löffel Nelken, gestoßenen Anis, zuletzt 1 Pfund Mehl. Läßt dies 2—3 Tage liegen, nicht heiß backen, mit einer Wasserglasur verzieren.

33. Chocoladeconfect.

½ Pfund gestoßenen Zucker, 2 Eier, 2 Tafeln geriebene Chocolade und etwas Zimmt werden mit einander vermengt, dann kleine Klößchen auf ein bestrichenes Blech gelegt und langsam gebacken.

34. Confect.

a.

4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker und einer Messerspitze Hirschhornsalz dick gerührt, nach diesem wird 1 Pfund Mehl darunter gerührt und vollends mit Milch fest ausgewirkt, ausgewallt, mit einem Mödelchen gut ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze gebacken.

b.

Ein Pfund Zucker wird mit 6 Eiern gerührt, 9 Loth feine Mandeln, 1 Loth Zimmt, 8 Loth Citronat und Pomeranzenschale, 1 Muskatnuß, 2 Messerspitzen Hirschhoznsalz und soviel Mehl bis man den Teig auswallen kann; mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und Zucker bestreut oder sonst eine Glasur. Man kann von diesem Teig schöne Kränzchen machen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

c.

Ein Eiweiß, $^1/_4$ Pfund Zucker schaumig gerührt, $^1/_4$ Pfund Mandeln geschält, grob geschnitten, geröstet, 3 Loth Citronat, aufgesetzt nur im Ofen getrocknet.

35. Confect an Christbaum.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 Eiweiß $^1/_2$ Stunde gerührt bis es dick ist, dann kommt es auf das Brett, wird mit Zucker ausgewallt, nur mit kleinen Förmchen ausgestochen. Man nimmt zum Auswallen nur wenig, nur ein paar Förmchen. Man kann zu dieser Masse auch Chocolade nehmen, sie werden schön, nur nicht heiß backen.

36. Gutes Confect.

$^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Mandeln fein gewiegt, 2 ganze Eier, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, schafft Alles zu einem feinen Teig, die Butter abrühren ist besser, wallt den Teig und sticht ihn mit Förmchen aus.

37. Nußconfect.

200 Nüsse werden gestoßen, das Weiße von 5 Eiern wird zu Schnee geschlagen, dann das Gelbe hinzugethan mit 1 Pfund Zucker eine Zeit lang gerührt, dann die gestoßenen Nüsse nebst einer gestoßenen Stange Vanille hineingethan, etwas Mehl eingestäubt (ungefähr einen Eßlöffel voll), kleine Plätzchen daraus gemacht und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken.

---

e. Lebkuchen.

---

38. Baseler Lebkuchen.

$^3/_8$ Liter (1 Schoppen) Honig und 375 Gramm ($^3/_4$ Pfund) Zucker kommen in einer großen Casserolle

miteinander auf's Feuer, bis es anfängt zu steigen, dann kommen 62 Gramm Citronat, 250 Gramm geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, 28 Gramm gestoßener Zimmt, 2 Gramm Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspitzen Potasche, 3 Löffel Kirschwasser hinein; man nimmt es vom Feuer weg, schafft 1 Kilogramm Mehl hinein und klopft es recht bis es kalt ist, dann wird es über Nacht auf ein Brett gethan und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken, in Stückchen geschnitten und glasiert.

39. Gute braune oder Lebkuchen.

3 Pfund gutes Mehl, 3 Pfund bester Honig, 125 Gramm nicht salzige Butter, 125 Gramm Schmalz, 25 Gramm Potasche, 4 Gramm ausgefeuchteter Anissamen, 2 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel Nelken. Die 4 ersten Theile werden auf's Feuer gesetzt, das Mehl wird darin verrührt, eben zum Kochen gebracht, nachdem der Teig ein wenig abgekühlt ist, die in etwas Wasser aufgelöste Potasche durchgemengt und 8 Tage, besser noch viel länger, an einen warmen Ort gestellt; dann wird die eine Hälfte des Teiges mit stark 15 Gramm Anissamen, die andere Hälfte mit Zimmt, Nelken gut durchgearbeitet, einen Finger dick gut ausgewallt, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, auf Blech gelegt.

40. Honiglebkuchen.

$1^3/_4$ Pfund Zucker, $1^1/_2$ Pfund rohe länglich geschnittene Mandeln, $4^1/_2$ Pfund Mehl, 4 Loth Zimmt, 2 Messerspitz Nelken, die verwiegte Schale von 3 Citronen, von einer der Saft, 9 Loth fein geschnittenes Citronat, 9 Loth Pomeranzenschale, für 6 Pfennige Potasche und 6 Löffel Kirschwasser. Dies Alles wird in eine Schüssel genommen und tüchtig geschafft. Zu-

letzt macht man noch 1⅛ Liter Honig heiß und gießt es darüber. Nochmals tüchtig geschafft, ausgewallt, mit Lebkuchenformen ausgestochen.

41. Honigkuchenteig.

6 Pfund Mehl, 6 Pfund Honig, 1 Schoppen Bier mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen, ½ Loth Ammonium, 3 Loth Potasche, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter oder Schmalz, auch kann man halb Rindfett nehmen, 3 Eier. Der Teig muß nicht sehr steif gemacht werden und lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt. Honig, Butter und Zucker werden mit dem Bier auf das Feuer gethan und kochend gemacht; dann in eine große Schüssel gethan und alles Andere dazu hinein und macht dies zu einem nicht zu festen Teig.

---

f. Leckerle.

---

42. Basler Leckerle (sehr gut).

a.

½ Maß alten Honig auf's Feuer gesetzt, läßt ihn aufgehen, dann 1 Pfund der Länge nach geschnittene Mandeln, bis zum Aufgehen ¾ Pfund Citronat und Orangeat, 1 abgeriebene Citronenschale, 3 Loth Ceylonzimmt, ½ Loth ganze Nelken verstoßen, 1 kleine Muskatnuß, 2½ Pfund Mehl, 1 Glas Kirschwasser. Nun nimmt man den Teig auf's Brett, wallt ihn aus, sticht ihn aus, legt die Stückchen auf's Blech und backt sie; wenn sie gebacken sind, macht man von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, 1½ Pfund Mandeln, 5 Gramm Ammonium, 10 Gramm Natron, Pomeranzen, Citronat, Nelken, Zimmt, 3 Pfund Mehl,

43. Aechte Basler Leckerle.

2 Pfund Honig, 2¼ Pfund Kochzucker, ¾ Pfund fein geschnittene Mandeln, Citronat und Citronenschale fein gehackt, etwas Muskatnuß, 1 Messerspitze Potasche; dies kommt auf das Feuer, wird gekocht, leert es dann in eine Schüssel, thut ein Gläschen Kirschwasser und 2 Pfund Mehl darunter, schafft den Teig auf dem Nudelbrett durch, wallt ihn nicht so dünn und sticht es mit einem Model aus, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie sogleich.

44. Belgrader Leckerle.

Rühre ein Pfund Zucker mit 4 großen Eiern schaumig, thue ¼ Pfund Citronat und Orangeat dazu, 1 Pfund gestoßene Mandeln, Citronensaft, 1 Messerspitze Natron und 1 Pfund Mehl; nimm Alles auf's Brett, arbeite den Teig, walle ihn aus und schneide länglich viereckige Stückchen davon, bestreiche sie mit Eigelb.

45. Belgrader Leckerle (andere Art).

1 Pfund Zucker mit 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann ¼ Pfund Citronat und Orangeat, Citronenschale, Zimmt, Nelken, Natron, ¾ Pfund geschälte länglich geschnittene Mandeln, nebst 1 Pfund Mehl. Nun arbeitet man den Teig, wallt ihn aus, sticht ihn in viereckige Stückchen, bestreicht sie mit Eigelb.

46. Butterleckerle.

¼ Pfund Butter wird mit 300 Gramm Mehl gerieben, dazu ¼ Pfund Zucker, Zimmt, soviel Rosenwasser bis es einen Teig gibt; nun läßt man ihn ruhen, wallt ihn hernach 2 Messerrücken dick aus, macht längliche Stücke daraus und backt sie. Währenddessen rührt man 90 Gramm Zucker mit 1 Eiweiß, bestreicht es und trocknet es im Ofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

47. Haselnußleckerle.

2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 12 Loth Zucker, 4 Loth rohe Mandeln, 4 Loth Haselnuß, fein mit ein wenig Mehl zu einem Teig gemacht und heiß gebacken, eine Wasserglasur darüber gezogen.

48. Herrynenleckerle.

3 Eiweiß zu Schnee, dazu 1 Pfund Zucker, 1 Messerspitz Sandel, 1 Messerspitz Zimmt, 1 Messerspitz Nelken, 1 Pfund gestoßene Mandeln untereinander gemengt, ausgewallt, ausgestochen und im Ofen getrocknet.

49. Klosterleckerle.

1/2 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 10 Eier und eine Messerspitze Potasche. Der Teig wird ausgestochen und nicht zu heiß gebacken. Die Butter 1/2 Stunde mit Mehl gerieben.

50. Leckerle.

1/2 Pfund Zucker wird mit 3 Eiweiß zart abgerührt, dann 1/4 Pfund feines Mehl, 1/4 Pfund geschälte und etwas breit geschnittene Mandeln, Zimmt, Nelken, abgeriebene Citrone nach Belieben und 4—6 Loth verwiegten Citronat und Orangeat dazu, rührt es leicht untereinander, nimmt die Masse auf's Brett und sticht sie, etwas ausgewallt, mit einem Leckerlemodel aus. In gelinder Hitze backen.

51. Zuckerleckerle.

a.

1 1/2 Pfund Zucker wird mit 6 Eiern und Potasche 1/2 Stunde gerührt, dann kommt Citronat, 1/4 Pfund fein verwiegte Mandeln, 1 Messerspitze Nelken und 1 Pfund Mehl hinein. Es wird mit schrägen oder viereckigen Förmchen ausgestochen, gebacken und mit einer Glasur überzogen.

b.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee, thut 1½ Pfund Zucker dazu, Citronenschale, Zimmt, 1 Pfund Mandeln; nun wird ¼ Pfund Cacao auf dem Feuer zergehen lassen, dazu gethan, ebenfalls ¼ Pfund Mehl; den Teig auf's Brett gethan, ausgewallt und ausgestochen.

---

g. Makronen.

---

52. Chocolade-Makronen.

250 Gramm durchsiebter Zucker, 70 Gramm geriebene Chocolade, 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker fein gestoßene Vanille. Dies Alles wird tüchtig gerührt, mit einem Theelöffel kleine Häufchen aufgesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

53. Griesmakronen.

9 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker zusammen ½ Stunde schaumig gerührt, 4 Loth feingeschnittenes Citronat und 1 Pfund geschälte, geriebene Mandeln dazu, gut untereinander geschafft, auf ein Papier gesetzt und in gelinder Hitze gebacken.

54. Makronen.

Ein Pfund abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, 1 Pfund Zucker, 8 Eiweiß, Alles zusammen gerührt, dann mit 2 Löffel längliche Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt und gebacken.

---

h. Schnitten.

55. Frankfurter Schnitten.

6 Eiweiß zu Schnee, 100 Gramm Mandeln, 12 Loth Zucker, 2 Loth Mehl, Rosinen, Zimmt. Diese Masse wird auf Zuckerteigboden aufgestrichen, der Boden zuerst mit Confitür bestrichen.

56. Glasierte Gewürzschnitten.

1 Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_2$ Pfund Brösel, $1^1/_2$ Loth Ammonium, 2 Loth Butter, Citronat, Gewürz, Früchte, 4 Eier mit Eiweiß glatt glasieren, getrocknet und gebacken.

57. Gleichschwer-Schnitten.

6 eierschwer Zucker, 5 eierschwer Mehl, Zucker und Eier rühren 1 Stunde, länglich geschnittene Mandeln, Citronat, Weinbeeren, das Mehl dazu in mäßiger Hitze gebacken, in Schnitten geschnitten.

58. Kaiserschnitten.

10 Loth Butter werden schaumig gerührt, 12 Loth Zucker, 7 Eigelb darunter, Citronat, Citronen und große Rosinen verwiegt, zusammen tüchtig gerührt, dann 12 Loth Mehl und der Schnee der 7 Eier darunter, in eine viereckige mit Butter bestrichene und Mehl bestreute Form gefüllt, mit geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

59. Mandelschnitten.

a.

Ein Pfund Zucker wird mit 5 Eiern $^1/_2$ Stunde gerührt, dann kommt $1^1/_2$ Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, ganze, nur ein wenig abgerieben; wenn die Mandeln

gut unterschafft sind, streicht man mit Butter ein langes Blech, setzt die Masse länglich darauf; sie müssen warm geschnitten werden.

b.

3/4 Pfund Zucker, 4 Eier schaumig gerührt, etwas Zimmt und Nelken, 1/4 Pfund rohe Mandeln, 26 Loth Mehl darunter, die Masse in 2 Theile getheilt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen, geschwind gebacken, warm geschnitten.

60. Sandteigschnitten.

Der Teig wird zu Laibchen formiert, gebacken und warm geschnitten. Nach dem Erkalten werden sie mit Eingemachtem bestrichen, eine andere passende darauf gelegt und auf dieselbe eine Wasserglasur gezogen.

61. Schweizer Schnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel auslegen, füllen, 8 Loth Butter schaumig rühren, 8 Loth Zucker, 8 Loth rohe Mandeln gerieben, 4 Eier, Schnee, 8 Loth Mehl, 8 Loth Brösel, ein wenig Ammonium, gebacken, oben Streifen.

62. Studentenschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel, die Masse darauf: 8 Loth Butter gerührt mit 8 Loth Zucker, 8 Loth rohe Mandeln, 8 Loth Brösel, Citronat, Pomeranzenschale, Rosinen, ein wenig Ammonium mit etwas Eiweiß anmachen, Streifen darauf, gebacken und glasieren.

63. Sultanschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig in eine lange Kapsel, die Masse von 8 Loth Mandeln roh gestoßen, 12 Loth Zucker, gerührt mit 14 Eigelb und dem Schnee von 10 Eiweiß, 6 Loth Mehl, 4 Loth Chocolade und 4 Loth Butter, backen und glasieren.

64. Tresenetschnitten.

Von 1½ Pfund Mehl macht man einen Vorteig, wenn er gegangen ist, thut man 4 Eier hinein, macht den Teig mit lauer Milch wie einen Knöpfleteig, schafft ihn bis er sich von der Schüssel löst, läßt ihn gehen, macht sodann lange Laibchen, setzt sie auf ein Blech, läßt ihn nochmals gehen, bestreicht es mit Eigelb und backt es im Ofen. Es wird nachher einen Tag an einen kühlen Ort gelegt, schneidet schöne Schnitten und bestreicht sie leicht mit etwas Rothwein, dann nimmt man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken, für 6 Pfennige Sandel, mischt Alles gut untereinander, streut und reibt die Schnitten tüchtig ein und läßt sie trocknen.

65. Ulmer Schnitten.

10 Eier werden zuerst gut verrührt, dann mit einem Pfund Zucker und etwas Anis ½ Stunde gerührt, sodann 1 Pfund Mehl, 5 Eßlöffel Kirschwasser darunter und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

---

i. Stollen.

---

66. Christstollen.

3 regelige Schoppen Mehl, 1 kleiner Schoppen Milch, 1 Loth gute Hefe, 2 Eier und 2 Eigelb, ½ Pfund Butter, 8 Loth Rosinen, 6 Loth Zibeben, 4 Loth Zucker, ½ Citronenschale, Salz nach Belieben, vom halben Mehl einen Vorteig gemacht, nachdem er gegangen, die geschmolzene Butter dazu, dann die Eier und endlich das Uebrige. Auf einem Backbrett das Ganze gewirkt, daß

der daraus geformte Weck nicht auseinander läuft, sondern hübsch die Form behält. Auf einem bestrichenen und bestreuten Blech läßt man den Weck noch ein wenig gehen, bestreicht ihn mit Butter und gibt ihn gleich nach dem Brodbacken in den Ofen.

67. Mandelstollen.

Man nehme 8 Pfund Kaisermehl gut gesiebt und mache ein Hefenstück für 20 Pfennige Hefe und 2 Liter Milch, lasse die Masse 1½ Stunden gehen; dann nehme man 2 Pfund Zucker, ¾ Pfund Citronat länglich in kleine Streifchen geschnitten, ¾ Pfund kleine gemahlene süße Mandeln, einige bittere dazu, 6—8 Eier, dazu etwas gestoßene Muskatblätter, das Abgeriebene einer Citrone, den Saft dazu gedrückt und gut mit Zucker vermengt, 1½—2 Pfund gute süße Butter, etwas Salz. Diese Masse bringe man nach und nach gut durcheinander bis sich der Teig von der Schüssel löst; dann lasse man die Masse 2 Stunden aufgehen bis es Gähre hat, dann theilt man sie in 3 Theile, wirkt jeden Theil aus und formt längliche Stollen, nimmt ein Mandelholz und macht es in der Mitte etwas breit und schlägt das eine Theil über das andere, läßt die Stollen noch etwas erholen ½ Stunde und streicht sie ein wenig mit Wasser, bringt sie in den Ofen und läßt sie bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen; sind sie braun, so nimmt man sie heraus und streicht sie sehr mit warmer zerlassener Butter, streut Zucker darauf und läßt sie dann erkalten. Diese Stollen backt man aber nicht auf Blechen, sondern im bloßen Ofen, legt aber jeder Stolle ein mit Fett oder Butter bestrichenes Papier unter. Man bekommt also von 8 Pfund Mehl 3 schöne Stollen, auch kann man sie noch kleiner machen, dann verbackt aber mehr die gute Masse.

68. Rosinenstollen

Man nimmt dazu etwas weniger Mandeln und noch 1 Pfund große Rosinen und ½ Pfund Corinthen dazu, die vorher gut gewaschen und verlesen sind.

Verschiedenes.

---

69. Selbstbereitung von Chocoladetafeln.

1 Pfund Cacaobohnen wird geröstet, um die äußere Schale hinwegzubringen, in einem warmen Mörser zart gestoßen, ½ Pfund gepulverter Zucker, 2 Stück Vanille und 30 Gramm gestoßener Zimmt dazu gethan, mit ein wenig Wasser über sanfter Gluth eine Masse daraus gemacht und in Tafeln geformt.

70. Chocoladebuserle.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1 Pfund Zucker dazu gethan, ¾ Stunden gerührt, ¼ Pfund Chocolade dazu gethan, auf ein mit Butter bestrichenes Papier gesetzt und in einem abgekühlten Ofen gebacken.

71. Chocoladehalbmonde.

250 Gramm Mehl wird mit 200 Gramm Butter gerieben, dann kommen 60 Gramm Zucker, 30 Gramm aufgelöster flüssiger Cacao und 10 Gramm Vanillezucker dazu. Dies wird zu einem Teig gewirkt, fingerdicke Halbmonde ausgestochen und langsam gebacken.

72. Chocolademuscheln.

3 Eiweiß zu Schnee, dazu ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 3 Täfelchen geriebene Chocolade, etwas Zimmt und Nelken, Alles wohl durcheinander, das Model mit Zucker bestreut, ausgedrückt, nicht rasch backen.

73. Chocoladeringe.

250 Gramm Mehl, 185 Gramm gestoßener Zucker, 2 Eier, 60 Gramm Butter, 60 Gramm warmer flüssiger Cacao, 15 Gramm Vanillezucker, 1 Messerspitze feines Ammonium werden zusammen angewirkt, kleine gedrehte Ringe davon gemacht, mit Eigelb angestrichen, Kristallzucker aufgestreut und gebacken.

74. Croquante. Aufsatz.

Man röstet 8 Loth Mandeln in 12 Loth Zucker auf dem Feuer, gießt die Masse auf ein mit Oel oder Butter bestrichenes Blech, wallt sie leicht aus, macht ein Sechseck, setzt auf jedes Eck einen aus der Masse geschnittenen Bogen oder Achter, dann wieder einen Boden, wieder Bögen und zu oberst einen kleinen Boden mit einem Sträußchen oder so etwas.

75. Gebackene Fingerle.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 Eiern gerührt, $^1/_2$ Pfund gestoßene Mandeln, Zimmt, Citronensaft, $^1/_4$ Pfund zerlassene Butter, Mehl bis man vom Teig Fingerle formen kann, schwimmend in Fett gebacken.

76. Fleming.

Man nehme 2 Schoppen Milch, nehme davon $1^1/_2$ Schoppen und lasse sie mit 4 Loth geschälten, fein gestoßenen Mandeln, ein Stück Vanille und 6 Loth Zucker aufkochen, mit dem $^1/_2$ Schoppen Milch rühre man 4 Loth Stärkemehl glatt an, läßt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch laufen, rührt den Schnee von den 4 Eiern dazu, läßt es noch einige Minuten kochen, stellt es dann in einer ausgeschwenkten Form kalt.

77. Haselnußlaibchen.

250 Gramm Maizena, 125 Gramm geröstete und fein gemahlene Haselnüsse, sowie 125 Gramm roh ge-

mahlene Mandeln, 250 Gramm feiner Zucker, incl. 30 Gramm Vanillezucker und 3 Eier, etwas Arak wird zu einem Teig verarbeitet, Laibchen gebacken und mit einer Punschglasur überzogen.

78. Herchnerle.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee, thut 1½ Pfund Zucker dazu, Citronenschale, Zimmt, 1 Pfund Mandeln, nun wird ¼ Pfund Cacao auf dem Feuer zergehen lassen, dazu gethan, ebenfalls ¼ Pfund Mehl, den Teig auf's Brett gethan, ausgewallt und ausgestochen.

79. Hirschhörnlein.

Man rührt ¼ Butter schaumig, gibt nach und nach 5 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, ein wenig geriebene Mandeln, 1 Löffel Zimmt, ein wenig Arak oder Kirschwasser, Salz, 1 Pfund Mehl und zuletzt ein wenig Hefe in Milch eingeweicht dazu, er muß sein wie ein fester Knöpfleteig, läßt ihn dann 2 Stunden oder über Nacht stehen, nimmt ihn nachher auf's Nudelbrett, formt fingerlange, fingerdicke Hörnlein, schneidet in jedes auf beiden Seiten kleine Einschnitte und backt sie schwimmend in Fett langsam.

80. Karthäuserringe.

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln und ¼ Pfund Butter wird schaumig gerührt, 2 Eier darunter geschafft, kleine Ringe geformt, in Eiweiß getunkt, mit ungeschälten, grob gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

81. Katharinenstern.

¼ Pfund Mandeln werden fein gestoßen, ¼ Pfund Butter, dann 6 Eier, ¾ Pfund gestoßener Zucker, 1 Loth Zimmt, eine Messerspitze Potasche, so viel Mehl bis man

es auswallen kann. Es wird messerrückendick ausgewallt, ausgestochen, auf ein bestrichenes Blech gesetzt, langsam gebacken.

82. Katzenzungen.

150 Gramm Zucker mit Vanille, 150 Gramm Mehl, 1/8 Liter süßen Rahm, den sehr steifen Schnee von 3 Eiern. Alles zusammen gerührt und mit einem Kaffeelöffel dünne längliche Häufchen auf's bestrichene Blech gesetzt und zwar immer 2 nahe zusammen. Sie werden in nicht zu heißem Ofen gebacken. Die Zungen müssen noch hell sein und dürfen nicht lange vor dem Backen aufgesetzt werden.

83. Kleine Kringel.

500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 2 Eier, 2 Löffel dicke saure Sahne werden zu einem Teig geknetet, kleine Kringel geformt, mit Eiweiß bestrichen, mit gesiebtem Zucker bestreut und rasch bei mäßiger Hitze gebacken; man kann auch den Teig ausrollen und kleine Kuchen ausstechen.

84. Elsässer Küchle.

3/4 Pfund Zucker mit 6—7 Eiern gut gerührt, ein Glas Kirsch- oder Zwetschgenwasser, Mehl bis der Teig zum Auswallen fest genug ist. Dann werden mit dem Messer beliebige Stückchen geschnitten und schwimmend in Fett gebacken. Wenn sie 2—3 Tage alt sind, schmecken sie noch besser. Der Teig wird wie zu Butterbrödle oder englischen Biscuit ausgewallt.

85. Mailänderle.

1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, die Schale einer Citrone wird mit 3 Eiern angemacht, ausgewallt und ausgestochen, mit Eigelb angestrichen und schön gelb gebacken.

86. Mandelbogen.

Ein Pfund Zucker wird mit 4 ganzen und 2 Eigelb schaumig gerührt, 1 Pfund Butter wird auf dem Feuer zerlassen, dazu geschüttet und dann 1 Pfund Mehl hineingerührt. Hierauf wird die Masse auf ein Blech, ungefähr 2—3 Messerrücken dick gestrichen, das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen und darüber gestrichen; dann $^1/_4$ Pfund Mandeln geschält, fein länglich geschnitten und darüber gestreut. Das Ganze noch mit Hagelzucker überstreut. Man backe es in einem gelind geheizten Ofen, schneide es dann in längliche Schnitten und drücke diese auf ein Wallholz, so lange die Schnitten noch warm sind.

87. Mandelkränze.

Man nimmt 2 Schoppen Wasser und dazu 3 Loth Zucker, 3 Loth Butter und die Schale einer Citrone und macht es kochend. Wenn es kocht, rührt man $1^1/_2$ Pfund Mehl dazu und läßt es dick werden. Wenn es erkaltet ist, rührt man 18 ganze und 4 Eigelb dazu. Hierauf wird die Masse in eine Spritze gefüllt und auf weißes Papier runde Kränzchen ausgedrückt, diese werden mit länglich geschnittenen Mandeln besetzt und im Fett gebacken und dann mit Zucker bestreut.

88. Mandelnacken.

$^1/_2$ Pfund Zucker wird mit 3 Eiern $^1/_2$ Stunde gerührt, 14 Loth grob geschnittene ungeschälte Mandeln, 12 Loth Mehl.

89. Mandelnüsse.

250 Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm fein gestoßene Mandeln, 70 Gramm Butter, 2 große oder 3 kleine Eier, die Schale einer Citrone. Die Butter wird zur Sahne gerührt mit Eier, Zucker, Ge-

würz und Mandeln $^1/_4$ Stunde lang; dann kommt das Mehl dazu, kleine Häufchen aufgesetzt und langsam gelb gebacken.

90. Mandeln, gebackene.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, gerieben, 1 Pfund Zucker, 4 Eier zu einem Teig gearbeitet, ausgestochen, im Schmalz gebacken.

91. Meringuage.

2 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser zum Fluge gekocht. 14 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, den Zucker mit dem Schnee langsam meliert und kalt geschlagen, dann noch $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund Staubzucker hinein gerührt.

92. Non plus ultra.

8 Eiweiß zu Schnee, 1 Pfund feiner Zucker, 1 Stunde rühren, Vanille, Zimmt, $^1/_2$ Pfund Haselnußkerne, $^1/_2$ Pfund Mandeln, etwas Mehl. Fingerdicke Stengel geformt, gebacken, mit Eiweiß und Zucker bestrichen.

93. Pfeffernüsse.

a.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 Eier, $^1/_2$ Loth Nelken, $^1/_2$ Loth Zimmt, rührt Eier und Zucker $^1/_2$ Stunde ab und wenn zuletzt das Mehl hineingerührt ist, nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett, wallt ihn messerrückendick aus und sticht mit einer runden kleinen Form aus, läßt sie 2 Tage trocknen, dann werden sie gebacken.

b.

$^1/_2$ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 1 Löffel Rosenwasser, $^1/_2$ Stunde rühren, 1 Messerspitze Zimmt und gestoßene Nelken und $^1/_2$ Messerspitze Pfeffer und Carbonade (Natron), sowie die Schale einer Citrone reiben, $^1/_2$ Pfund

Mehl, die Masse auf ein Nudelbrett, rollt mit den Nüßlein, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech thun und backen.

95. Propheten.

Einen Boden von mürbem Teig in einer Papierkapsel mit Marmelade füllen, die Masse darauf von 8 Loth schaumig gerührter Butter, 12 Loth Zucker, 8 Loth weiße Mandeln mit Eiweiß gerieben, 8 Eiweiß zu Schnee, 8 Loth Mehl und gebacken.

96. Schwäbische S (sehr gut, gelingt stets.)

Man rühre 1 Pfund Butter leicht, menge 1 Pfund Zucker, den Saft und die feingewiegte Schale einer Citrone, 8 Eigelb und 4 ganze Eier, welche man vorher in warmes Wasser lege, daß die Masse nicht gerinnt und 1 Eßlöffel Kirschwasser darunter, rühre dieses noch etwas mit und arbeite nach und nach 2 Pfund Mehl hinein. Nun soll die Masse eine Stunde in der Kälte stehen, damit sie gut zu verarbeiten ist; wenn sie steif geworden, macht man fingerdicke Röllchen und schneidet sie in 10—12 Centimeter lange Stückchen durch, formt davon S, legt dieselben zum Abtrocknen über Nacht auf das Nudelbrett. Am andern Morgen taucht man sie in hellgeschlagenes Eiweiß, in Mandeln und Zucker vermengt, ein und setzt sie auf ein Blech.

Gibt 200 Stück.

97. S.

1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 20 Loth Zucker, 2 große Eier und etwas Vanille-Zucker zu einem Teig geschafft, S geformt und gelb gebacken.

98. Springerle.

Ein Pfund Zucker, 4 Eier eine halbe Stunde gerührt, etwas Citronenschale und Saft. Alsdann nimmt man so viel Mehl bis der Teig zum Auswallen ist; man wallt nur kleine Plätzchen aus.

99. Vanillestängele.

Rühre 6 eischwer Zucker mit 6 Eiern schaumig, gebe 6 eischwer Mehl nebst einem Stängele Vanille dazu, zuletzt 6 eischwer Butter, fülle es in Formen und backe es gelb.

100. Vanillestern.

3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund fein gestoßene und geschälte Mandeln 1/2 Stunde gerührt, ein Stängele Vanille (wovon zu dem Guß genommen wird) nebst dem Saft einer Citrone mit Zucker und ein wenig Mehl ausgewallt und ausgestochen. Darauf einen Guß von einem Eiweiß, 1/4 Pfund Zucker nebst dem Vanille, weiß gerührt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gethan.

101. Weingebäck.

250 Gramm fein gesiebten Zucker, 250 Gramm zerlassene Butter, 1/2 Pfund Mehl, 6 Eßlöffel guter Weißwein werden mit 16 Gramm gestoßenem Zimmt und etwas Natron gut verarbeitet, mit Förmchen ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und langsam gebacken.

102. Wickelkuchen.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, macht es mit einem Vorteig an, thut 1/2 Pfund Butter, 2—3 Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel Zucker und Milch daran und läßt den Teig gehen. Dann wallt man einen langen, flachen Kuchen, bestreicht ihn mit sauerm Rahm, gibt 1/8 Pfund länglich geschnittene Mandeln, Citronat und Pomeranzenschale 1/8 Pfund große, 1/4 Pfund kleine Rosinen, 1/8 Pfund Zucker und etwas Zimmt, hinein, rollt den Kuchen zusammen und formt ihn nach dem Blech.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

103. Cibebenlaib.

a.

1/2 Pfund Zucker wird mit 6 Eiern lange gerührt, 1/4 Pfund Cibeben, 4 Loth Rosinen, verwiegte Citronenschale, Zimmt, Nelken, 4 Loth geriebene Mandeln, 1/2 Pfund Mehl leicht unter die Masse gezogen und in einer langen Form gebacken.

b.

8 Eier und 1 Pfund Zucker wird 1/2 Stunde gerührt, 1/2 Pfund fein geschnittene, ungeschälte Mandeln, 1/2 Pfund Cibeben, 1/2 Pfund Rosinen, 1 Pfund Mehl, Zimmt, Nelken und Citronen, nach Belieben, untereinander gerührt, eine Form mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut und im Ofen gebacken.

104. Zimmtstern.

1 1/2 Pfund Zucker werden mit 9 Eiweiß, das vorher zu Schnee geschlagen wurde, eine Stunde gerührt, nimmt von dieser Masse 6 Eßlöffel voll zum Glasieren, gibt 1 Pfund geriebene Mandeln, 1 Loth Zimmt dazu, stellt die Masse einige Zeit in's Kalte, fügt dann halb Zucker halb Mehl bei, wallt den Teig und sticht ihn mit einem Sternmodel aus, legt die Sterne dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Wenn sie fertig sind, werden sie mit dem Herausgenommenen bestrichen und trocknen lassen.

Nachträge zu a—k.

---

105. Schweizer Brod.

1 Pfund Zucker, 6 ganze Eier werden 1/2 Stunde gerührt, 1/2 Pfund Mehl, 1 Täfelchen Chokolade, für 20 Pfennig Citronat, 1/4 Pfund Cibeben dazu, in Anisform gebacken und in Scheiben geschnitten.

106. Basler Leckerle.

4 Pfund Honig werden aufgekocht, 2 Pfund Zucker, 20 Gramm Potasche, 2 Pfund grob geschnittene Mandeln, 1 Pfund Citronat, das Gelbe von einer Citrone, Zimmt, Nelken, Muskatnuß und 4½—5 Pfund Mehl eingerührt. Ist die Masse kalt, muß sie recht gut verschafft werden.

107. Weiße Lebkuchen.

½ Pfund Zucker wird mit 7 Eiern gerührt, dann ½ Pfund Mandeln, 2 Loth Citronat, etwas Nelken, Zimmt, ½ Pfund Mehl dazu gegeben. Auf jedes Plätzchen legt man ½ Mandel oder Citronat und backt sie gleich.

108. Tiroler Brödle.

½ Pfund Zucker wird mit 3 Eiern und 1 Eigelb gerührt. Citronenschale, ¼ Pfund geschnittene Mandeln, 10 Loth Mehl dazu. Sie bleiben einige Stunden stehen, auf die Oberseite kommt eine halbe Mandel.

109. Schweizer Brödle.

Ein Pfund Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eigelb 1 Stunde gerührt, 1 Pfund Mehl dazu, formt längliche Brödchen und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

110. Leckerle.

Hiezu nimmt man ½ Maß Honig, 1½ Pfund weißen Zucker, 1 Pfund ungeschälte, fein geschnittene Mandeln, ⅛ Pfund Citronat, ⅛ Pfund Orangeat, die Schale einer Citrone, 2 Muskatnüsse, 2 Löffel Zimmt, 2 Löffel gestoßene Nelken, 3 Pfund Mehl und ½ Schoppen Kirschwasser. Man läßt den Honig auf dem Feuer aufkochen, schüttet die fein geschnittenen Mandeln dazu und läßt es nochmals eine Minute kochen. Dann kommt das Gewürz und der Zucker in die Masse und zuletzt wird das Mehl darunter gewirkt. Nun wird der Topf vom Feuer ge-

nommen, das Kirschwasser dazu geschüttet und noch so lange gewirkt bis der Teig recht luftig ist (eine kleine Viertelstunde wird genügen). Ist es zu mühsam, den Teig im Topf zu verarbeiten, so kann man ihn auch auf's Wirkbrett nehmen. Nun schneidet man ein Stück davon ab und stellt den Rest zugedeckt in die Wärme, bis man das abgeschnittene Stück ausgewallt und aufgesetzt hat. Die ausgestochenen Leckerle müssen ganz fest an einander gereiht werden. Mäßige Hitze. Sie werden im Ofen nicht hart und brauchen, wenn der Ofen recht, $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden Backzeit. Zuletzt gibt man einen weißen Zuckerguß darauf.

XV. Eingemachte Früchte.

Bemerkung.

Zum Einmachen der Früchte wird der Zucker gewöhnlich geläutert; nothwendig ist es nicht immer, weshalb dies bei jedem Rezepte, wo es geschehen soll, extra bemerkt wird.

Zu einem Pfund Zucker wird $^1/_8$ Liter Wasser genommen, gekocht, gut abgeschäumt und in verschiedene Grade eingekocht.

a.

Man taucht einen Schaumlöffel in den kochenden Zucker, nimmt ihn wieder heraus und hält ihn in die Höhe. Wenn nun der Zucker in breiten Tropfen abfließt, so ist dies der erste Grad der Läuterung und heißt: Breitlauf.

b.

Nach einigen Minuten längeren Kochens zieht sich der Zucker am Löffel in einen kurzen Faden; dies ist der zweite Grad der Läuterung und heißt: kurzer Faden.

Wenn das Eingemachte in Töpfe oder Gläser eingefüllt und ganz erkaltet ist, so werden, außer bei dem in Essig Eingemachtem, runde weiße Papierblättchen genau nach dem Innern des Gefäßes geschnitten, in Rum oder Kirschenwasser getaucht und auf das Eingemachte gelegt. Nachher wird das Gefäß mit einem weißen Papier fest zugebunden, Sorte mit Jahreszahl darauf

geschrieben, das Papier einige Male mit einer Nadel durchstochen und das Eingemachte an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt.

Zum Kochen darf nur eine Messingpfanne oder ein neuer, irdener Topf verwendet werden.

1. Johannisbeerengelée.

Man streift rothe Johannisbeeren ab, bringt dieselben mit etwas Wasser zum Feuer, läßt sie einige Male aufkochen, bis sie gesprungen sind, und gießt sie dann zweimal durch ein Sieb, daß der Saft ganz klar wird.

Hierauf werden so viel Pfund Zucker zu kurzem Faden gekocht, als es Pfund Saft gibt, nimmt den Saft dazu und läßt es bei fleißigem Abschäumen noch 20 Minuten kochen, wo es dann Gelée sein wird.

Für Kranke sehr gut; man verrührt einen Eßlöffel voll mit $^1/_4$ Liter Wasser und gibt es den Kranken zu trinken, jedoch nur mit Erlaubniß des Arztes.

2. Johannisbeerengelée.

Schwarze Johannisbeeren werden zubereitet wie Nr. 1, nur dürfen diese blos 5 Minuten kochen. Dies ist ein Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit. Man verrührt einen Eßlöffel voll Gelée mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser und trinkt unter Tags stets warm davon.

3. Himbeerengelée.

Wie Johannisbeerengelée Nr. 1.

4. Quittenäpfelgelée.

Wie Johannisbeerengelée Nr. 1.

5. Birnengelée.

Wie Johannisbeerengelée.

6. Aprikosenmarmelade oder Confiture.

Man nehme aus sehr reifen Aprikosen die Kerne und bringe die Früchte auf das Feuer, koche sie gut und treibe sie durch ein Haarsieb. Zu einem Pfund gekochter, gesiebter Aprikosen kommt ein Pfund Zucker; wird dick eingekocht und warm in einen Steinguttopf eingefüllt.

7. Eingekochte Aprikosen.

Nicht zu reife Aprikosen werden geschält, halbirt und der Kern entfernt. Dann wird auf ein Pfund Aprikosen ein Pfund Zucker in Breitlauf geläutert, die Aprikosen hinein gelegt und gekocht bis sie weich sind. Dieselben sollen jedoch ganz bleiben, werden mit dem Schaumlöffel heraus genommen und zum Erkalten auf eine Platte, eine neben die andere, gelegt. Der Saft wird noch eine halbe Stunde gekocht, die Aprikosen in ein Glas eingefüllt und der erkaltete Saft darüber gegossen.

Sie dienen zur Verzierung von Kuchen oder als Beilage zu Backwerken.

8. Zwetschgenconfiture.

Zu einem Pfund gut reifen, ausgekernten Zwetschgen wird ein Pfund Zucker genommen, gleich mitsammen gekocht und fleißig abgeschäumt. Man läßt es so lange kochen bis es Fäden zieht. Wird heiß in einen Steinguttopf eingefüllt.

9. Billige Zwetschgenmarmelade.

Man kocht gut reife, ausgekernte Zwetschgen in einem neuen irdenen Topf ohne irgend einen flüssigen Zusatz recht weich, so daß dieselben durch einen mittelgroßen Blechseiher gedrückt werden können. Dann nimmt man auf ein Pfund durchgetriebene Zwetschgen ein halbes Pfund Zucker, läutert ihn mit $^1/_8$ Liter Essig in kurzem

Faden, gibt die Zwetschgen dazu und läßt es bei schwachem Feuer eine halbe Stunde kochen.

Eine geeignete Speise für Kinder auf Brod zu geben.

10. Johannisbeeren (eingekocht).

Auf ein Pfund Johannisbeeren nimmt man ein Pfund gestoßenen Zucker, mischt ihn unter die Beeren und läßt ihn einige Stunden stehen, bringt sie nachher auf schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben; dann auf stärkeres Feuer bis sie kochen. So läßt man sie 10 Minuten unter sorgfältigem Abschäumen kochen und füllt sie warm, aber nicht heiß, in ein Glas.

Zu Linzer- oder Butterteigtorten auszufüllen dienlich.

11. Himbeeren.

Zu einem Pfund Früchte wird ein Pfund Zucker zu kurzem Faden geläutert; die Beeren werden dazu gegeben und vorerst langsam gekocht, wobei immer der Schaum abgenommen werden muß, jedoch darf nicht darin gerührt werden. Nachher läßt man sie etwas stärker kochen, bis sie anfangen zu sinken und kein Schaum mehr vorhanden ist.

Nach dem Erkalten werden sie in ein Glas gefüllt.

12. Brombeeren.

Wie Himbeeren, müssen jedoch gut reif sein. Sind sehr gesund und schmackhaft.

13. Heidelbeeren.

Man nimmt auf ein Pfund Beeren ein halbes Pfund gestoßenen Zucker und läßt es mitsammen kochen.

Da aber diese Früchte sehr viel Saft ziehen, thut man gut, dieselben heraus zu nehmen, sobald sie weich sind. Den Saft läßt man noch einige Zeit einkochen; er muß geléeartig sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

14. Preißelbeeren.

Diese Beeren müssen sorgfältig ausgelesen und gut reif sein; sie werden vorerst gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man nimmt auf 1 Pfund Beeren ½ Pfund Zucker, kocht es mitsammen in einer irdenen Casserolle unter öfterm Umrühren und fleißigem Abschäumen ganz weich, aber nicht breiartig und läßt sie bis zum andern Tage stehen, worauf man sie nochmals gut durchrührt und in ein Glas oder Steinguttopf einfüllt.

15. Kirschen.

Gut schwarze frische Kirschen gibt man mit etwas Wasser auf starkes Feuer und kocht sie ganz weich. Dann werden sie in einem Blechseiher mit linsengroßen Löchern durchgetrieben und auf diese Weise entkernt; es ist dies die einfachste und leichteste Art des Entkernens.

Nachher läutert man auf 1 Pfund entkernte Kirschen 1 Pfund Zucker zu kurzen Fäden, legt die Kirschen hinein und kocht sie unter fleißigem Abschäumen bis der Rest anfängt, dick zu werden und füllt sie sodann nach dem Erkalten in einen Glas- oder Steinguttopf.

Sollten die Kirschen jedoch ganz bleiben müssen, so werden dieselben vor dem Kochen entkernt; dies geschieht am besten mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen in einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite herausholt.

16. Stachelbeeren.

Zu 1½ Pfund reifen, aber nicht überreifen Beeren läutert man 1 Pfund Zucker mit ⅛ Liter Wasser und einigen Stückchen Zimmt zu kurzem Faden, gibt die Beeren, nachdem man Blume und Stiel abgenommen, hinein, läß sie einige Male aufkochen, legt sie dann heraus und kocht den Zucker noch 10 Minuten ein.

Hierauf füllt man die Beeren in Gläser und gießt nach dem Erkalten den Zucker darüber.

17. Erdbeeren.

Man bereitet solche auf dieselbe Weise wie die Stachelbeeren; gewöhnlich nimmt man nur Ananas. Man muß sie sehr vorsichtig behandeln, damit sie ganz bleiben.

Sie sind zur Verzierung von Kuchen gut zu gebrauchen.

18. Birnen in Zucker.

Man nimmt auf 3 Pfund Birnen (Bergamottbirnen) 1 Pfund Zucker und 22 Gramm Ingwer, welcher in der Apotheke geholt wird, recht frisch und in Stücken sein muß; legt denselben 24 Stunden in kaltes Wasser, reinigt ihn mit einem Messer, schneidet ihn in kleinere Stücke und spült ihn nochmals ab. Die Birnen werden geschält, halbirt, die Kerne herausgenommen, die Birnen jedoch immer gleich wieder in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben.

Der Zucker wird mit $^3|_8$ Liter Wasser zu Syrup gekocht, worauf man die gut abgewaschenen Birnen und den Ingwer hinein gibt. Man kocht die Birnen klar, aber nicht zu weich; hierauf werden sie herausgenommen und zum Abkühlen eine neben die andere auf flache Platten gelegt. Der Saft wird noch etwas eingekocht, dann ebenfalls abgekühlt und mit den Birnen in ein Glas oder Steinguttopf eingefüllt. Nach einigen Tagen wird der Saft abgegossen, nochmals aufgekocht, die Birnen aber nur zum Heißwerden hinein gelegt; dann verfährt man wie das erste Mal.

Sehr gut und magenstärkend.

19. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen gut reif sein und die Stiele noch haben. Man muß dieselben sorgfältig behandeln, damit sie die Farbe behalten. Die Stiele werden bis zur Hälfte abgeschnitten; dann nimmt man zu 4 Pfund

Zwetschgen 2 Pfund Zucker und $^3/_4$ Liter Weinessig, gibt den Essig mit dem Zucker, 8 Gramm gebrockelten Zimmt und 8 Gramm Gewürznelken auf's Feuer und gießt dieses, sobald es kocht, über die Zwetschgen, welche man dann zudeckt und über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder an die Zwetschgen gegeben. Am dritten Tage gibt man die Zwetschgen in den kochenden Essig, kocht sie 10 Minuten, legt sie mit einem Silberlöffel in ein Glas oder Steinguttopf, läßt die Brühe noch etwas einkochen und gibt sie über die Zwetschgen, welche auf diese Weise sehr gut werden und sich Jahre lang halten.

20. Kirschen.

Ganz dasselbe Verfahren wie bei Zwetschgen.

21. Preißelbeeren.

Schöne, reife Beeren werden gut durchgesehen, sauber gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gethan. Das Weitere wie bei Zwetschgen.

22. Kürbis in Essig.

Die beste Sorte hierfür ist der große, gelbe Centerkürbis. Sie werden in 4 Centimeter breite Streifen geschnitten. Man nimmt zu 3 Pfund Kürbis 1 Pfund Zucker, $^1/_4$ Liter Essig, 2 Gramm ganzen Zimmt, einige Gewürznelken, kocht Zucker und Essig zusammen und schäumt es ab, gibt hierauf den Kürbis hinein und läßt ihn 10 Minuten kochen, so daß er von der Gabel fällt, aber nicht zu weich ist.

Dann nimmt man den Kürbis heraus, legt ihn in ein Glas, kocht den Essig mit dem Gewürz auf bis er anfängt dick zu werden und gießt ihn erkaltet über den Kürbis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

23. Mirabellen in Essig.

Ganz genau wie Zwetschgen.

24. Quittenäpfel oder -birnen in Essig.

Sie werden geschält und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten; dann ist das weitere Verfahren wie bei Kürbis in Essig.

25. Obst in Gläser einzumachen.

Man nimmt dazu hohe Einmachgläser mit dem gebogenen Rand, schwenkt sie mit Rum oder Kirschenwasser aus, bestreut sie inwendig überall mit gestoßenem Zucker und füllt sie mit beliebiger Frucht, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen u. dergl. Die Stiele werden entfernt und das Obst wird wie zum gewöhnlichen Kochen gereinigt. Während dem Einfüllen der Früchte in die Gläser wird je auf 3 Pfund Früchte 1/4 Pfund gestoßenen Zuckers zwischen die Früchte gestreut; dann werden die Gläser vorerst mit Leinwand, nachher mit einer Schweinsblase zugebunden, stellt sie in einen Kessel, der etwas höher ist, als die Gläser, füllt den Raum zwischen und um die Gläser sorgfältig mit Heu, gießt dann kaltes Wasser bis zur halben Höhe der Gläser in den Kessel, bringt ihn auf starkes Feuer, deckt ihn zu und läßt ihn, wenn das Wasser zu kochen beginnt, noch 25 Minuten auf dem Feuer stehen. Sobald jedoch der Dampf zu stark wird, muß der Deckel entfernt werden. Hierauf läßt man die Gläser im Kessel erkalten, der wieder zugedeckt werden muß, sobald er vom Feuer hinweg ist. Sind die Gläser erkaltet, so werden sie herausgenommen und abgetrocknet. Sie halten sich sehr gut und werden beim Gebrauche als frisch gekochtes Obst verwendet; sobald jedoch das Glas geöffnet ist, hält sich das Obst nur so lange, wie gewöhnlich gekochtes Obst.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

26. Obst ohne Zucker einzumachen.

Man nimmt gut reifes, aber doch noch festes Steinobst, entfernt Stiele und Steine, legt das Obst in Einmachgläser und stoßt diese beim Einfüllen mehrmals auf ein zusammengelegtes Tuch, damit die Früchte sich setzen. Sind die Gläser voll, so bindet man sie zuerst mit Leinwand, dann mit Schweinsblasen zu. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie bei Obst einmachen mit Zucker; nur bleibt beim Gebrauche das Verwenden des Zuckers Jedem nach Belieben überlassen.

27. Obst in Büchsen einzumachen.

Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Zwetschgen und Kirschen lassen sich dazu verwenden.

Aprikosen werden halbirt und entsteint, die Pfirsiche ebenfalls, nur werden dieselben vorerst noch geschält. Zwetschgen und Kirschen bleiben ganz. Man legt nun die Früchte in eine Büchse. Auf 1 Liter Früchte wird 1 Pfund Zucker mit schwach $^1/_4$ Liter Wasser so lange gekocht, bis er abgeschäumt ist; füllt dann die Büchse damit bis ein Strohhalm breit vom Rande entfernt, läßt die Büchse zulöten und in einem Kessel mit kochendem Wasser, welches über den Büchsen zusammen gehen muß, 15 Minuten kochen und im Wasser erkalten.

Dieses Eingemachte wird wie frische Frucht verwendet und ist für Kranke eine Erquickung.

28. Himbeer- und Brombeersaft.

Man stellt die Himbeeren oder Brombeeren in einem irdenen Geschirre, gut zugedeckt oder zugebunden, so lange in den Keller, bis sie anfangen zu steigen und preßt sie dann fest aus. Den andern Tag läutert man auf 1 Liter Saft $1^1/_2$ Pfund Zucker und $^1/_8$ Liter Wasser zu kurzem Faden, gibt den Saft dazu und kocht ihn unter fleißigem

Abschäumen bis er hell ist; läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen ein, darf aber erst nach einigen Wochen fest zugemacht werden.

Wird zu Pudding gegeben und ist für Kranke im Wasser sehr erfrischend.

29. Johannisbeerliqueur.

Man nimmt 1 Pfund gut reife, schwarze Johannisbeeren, beere sie ab und zerquetsche sie; dann kommt ein halbes Pfund gestoßener Zucker, etwas Zimmt und Gewürznelken, sowie 1½ Liter Kirschenwasser dazu, gibt Alles in eine Glasflasche, bindet sie zu und stellt sie 2 Monate an die Sonne. Dann wird der Liqueur durchgeseiht, in eine gewöhnliche Flasche eingefüllt und gut zugepfropft.

30. Gurken in Essig.

Kleine, fingerlange Gurken werden gewaschen, mit Salz bestreut und bis den andern Tag stehen lassen; dann gut abgetrocknet, werden sie mit kochendem Weinessig übergossen. So läßt man die Gurken 14 Tage stehen, gießt den Essig ab und legt die Gurken mit ganzem Pfeffer, Fenchel, sowie mit zerschnittenem Meerrettig in einen Steinguttopf, kocht frischen Weinessig, gibt ihn erkaltet darüber und bindet den Topf zu.

Man gibt diese Gurken ohne jede weitere Bereitung als Beilage zum Rindfleisch.

Eingemachte Gemüse.

31. Sauerkraut.

Weißkrautköpfe bohrt oder schneidet man aus, damit der Strunk entfernt wird; nachher wird das Kraut auf dem dazu bestimmten Hobel gehobelt und in ein hölzernes

Faß gelegt, das sehr rein sein muß. Jeder Kübel voll Kraut wird mit 3 Hand voll Salz und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren überstreut. Nun wird das Kraut fest aufeinander gestoßen, ein reines, weißes Tuch darüber gelegt, die Bretter oben darauf gethan und mit Kieselsteinen beschwert. Das Kraut muß im Anfang jede Woche, später in der Woche zweimal abgewaschen und das faulende Kraut entfernt werden.

32. Weiße, saure Rüben.

Man wascht und schält sie sauber, schneidet sie sodann auf dem dazu bestimmten Hobel und macht es wie beim Sauerkraut; nur werden die Rüben statt der Wachholderbeeren mit Kümmel überstreut.

33. Bohnen.

Man bringt reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen, füllt einen reinen Korb zur Hälfte mit gut abgefädeten und fein geschnittenen, grünen Bohnen, stellt ihn in das kochende Salzwasser und läßt sie einmal aufkochen. Hierauf legt man die Bohnen zum Abkühlen auseinander auf ein reines Tischtuch, legt sie lagenweise in ein Faß und beschwert sie mit Brettern und Kieselsteinen. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei grünen Bohnen; nur müssen sie vor dem Gebrauche gut gewaschen werden.

34. Grüne Erbsen.

Man nimmt auf 4 Liter grüne Brockelerbsen 4 Hand voll Salz und eine Messerspitze voll Salpeter, mischt es gut untereinander und füllt es in reine trockene Flaschen, die man bisweilen über ein zusammen gelegtes Tuch aufstoßt, damit sich die Erbsen setzen; pfropft die Flaschen mit neuen Pfropfern fest zu und überbindet sie mit Schweinsblasen. Sie werden stehend an einem kühlen,

trockenen Orte aufbewahrt und halten sich sehr gut. Beim Gebrauche werden sie am Abend vorher in lauwarmes Wasser eingeweicht; des andern Tages läßt man dasselbe ablaufen und wascht die Erbsen schnell nochmals ab.

Die Zubereitung ist wie bei frischen Erbsen.

35. Zwiebelchen.

Man schält kleine Zwiebeln, setzt sie 24 Stunden in Salz und reibt sie nachher ab; legt sie in einen Steinguttopf und gießt mit weißen Pfefferkörnern und Muskatblühten abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber und bindet den Topf zu.

36. Gemüse in Büchsen einzumachen.

Das Gemüse muß vom Besten sein; es soll erst Tags vorher gepflückt oder ausgenommen sein, sehr gut ausgelesen und gereinigt werden und so rasch wie möglich in die Büchsen kommen.

Sind die Büchsen gelötet, so stellt man sie in einen Kessel mit kochendem Wasser, welches über die Büchsen gehen muß und läßt sie ununterbrochen, aber nicht stark, 2 Stunden lang kochen, währenddem man sie wenigstens $^1/_4$ Stunde beobachtet, ob keine Luftblasen aufsteigen; denn wenn dies der Fall wäre, so sind die Büchsen nicht gut gelötet und müssen nachgelötet werden.

Nach dem Kochen läßt man die Büchsen im Wasser erkalten, untersucht sie, ob sich nicht ein Deckel nach oben gebogen hat; jene Büchsen müßten dann frisch gelötet und gekocht werden.

Wenn die Büchsen aus dem Wasser kommen, werden sie gut abgetrocknet, mit Zetteln versehen, worauf Inhalt und Jahreszahl verzeichnet ist, und an einem trockenen, kühlen Orte stehend aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

37. Grüne Erbsen in Büchsen.

Nur die grünen Markerbsen taugen zum Einmachen; sie dürfen nicht gar zu jung, aber auch nicht ausgewachsen sein und müssen beim Ausschoten deßhalb genau ausgesucht werden, damit keine Verdorbenen darunter kommen. Man läßt dann die Erbsen in kochendem Wasser (nicht zu viel Wasser, weil sie sonst an Süßigkeit verlieren würden) aufkochen (nur einen Augenblick) gießt sie gleich auf einen Seiher, füllt sie möglichst rasch in die Büchsen bis 1 Centimeter breit unter dem Rand, gießt schnell von dem Wasser, worin die Erbsen gekocht wurden, bis ein Strohhalm breit vom Rande, daran und legt gleich den Deckel darauf, daß keine Luft daran kommt.

Zubereitung.

Man gießt die Erbsen auf einen Seiher (es muß aber die Büchse gleich ganz gebraucht werden, weil die Erbsen sich nach dem Oeffnen der Büchse nicht mehr halten lassen), schüttelt sie leicht, damit die Brühe gut ablaufe, gibt reichlich frische Butter nebst etwas gestoßenem Zucker in eine flache Casserolle, stäubt etwas Mehl darüber und gibt die Erbsen hinein; läßt sie durchkochen und gibt beim Anrichten einige Eßlöffel voll dicken, sauern Rahm dazu.

38. Grüne Bohnen in Büchsen.

Man nimmt halb ausgewachsene, recht zarte Bohnen, schneidet sie in ganz gleiche, 4 Centimeter lange Streifen, läßt sie in Salzwasser aufkochen und das Weitere geschieht dann, wie bei den Erbsen.

Zubereitung.

Man dämpft reichlich Petersilien, Zwiebeln und etwas Bohnenkraut in Butter, gibt einen Eßlöffel voll

Mehl und das nöthige Wasser daran und wenn dies kocht, die gut abgetropften Bohnen hinein und dämpft sie darin.

Bemerkung.

Gemüse in Büchsen einzumachen ist sehr theuer und erfordert viele Zeit, sowie große Aufmerksamkeit, reicht nicht weit für einen starken Tisch, weshalb dies für die bürgerliche Küche nicht zu empfehlen ist.

39. Apfelgelée.

Von abgefallenen Aepfeln wird das Kerngehäuse entfernt, die Aepfel nicht geschält. Dann nimmt man die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser, daß es der Menge der Aepfel gleich kommt. Die Aepfel werden in 4 Theile geschnitten, bevor man sie in die Pfanne thut. Dann läßt man Wein und Wasser mit dem Obst einige Zeit kochen, schüttet es dann in ein leinenes Tuch und läßt es abtropfen. Auf einen Schoppen Saft nimmt man ein Pfund Zucker.

40. Aprikosen.

Siehe bei Pfirsiche Seite 245.

41. Birnen in Dunst.

3/4 Pfund Zucker werden in 5 Schoppen Wasser aufgelöst. Wenn das Wasser kocht, kommen 10 Pfund Birnen hinein und werden darin weich gekocht, aber nicht daß sie zerfallen, dann werden sie ganz heiß in geschwefelte Gläser gefüllt.

42. Birnen in Essig.

Schöne Birnen werden geschält, die Schalen werden im Wasser gekocht und dann abgegossen; in diesem Wasser werden 10 Pfund Birnen halb weich gekocht, hierauf läutert man vier Pfund Zucker in 3 Schoppen Essig

und 1 Schoppen Wasser, nun kommen die Birnen hinein und werden noch weich gekocht, dürfen aber nicht zerfallen. Der Saft wird noch 3 Tage nacheinander aufgekocht und darüber geschüttet.

43. Birnen in Senf.

20 Pfund Birnen werden abgekocht. 8 Pfund Zucker werden in 4 Schoppen Essig und 4 Schoppen von der Brühe, in welcher die Birnen gekocht worden sind, geläutert. Dann wird ein halbes Pfund Senf mit der geläuterten Brühe angerührt und dazu gethan, dann über die Birnen geschüttet. Wenn man will, kann man die Birnen noch einen Wall kochen lassen, wenn sie nicht zu weich sind.

44. Birnen in Zucker.

(Sehr gut für Brustleidende.)

Zu jedem Pfund Birnen nimmt man ein halbes Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachten oder ostindischen Ingwer; man kann auf ein Pfund Birnen 8 Gramm rechnen. Es sind hiezu gute, saftige, mürbe Tafelbirnen erforderlich. Diese werden geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und abgeschält; unterdessen läutert man den Zucker, thut die Birnen nebst einem Stückchen geschnittenen Ingwer hinein, läßt sie kochen bis sie klar geworden sind, weich dürfen sie nicht werden, dann legt man sie auseinander bis sie kalt sind, füllt sie in ein Glas, gießt den Saft kalt darüber und bindet das Glas gut zu. Am dritten Tage kocht man den Saft nochmals ein und gießt ihn wieder kalt über die Birnen. Wenn nach einigen Tagen der Saft wieder dünn wird, muß man denselben nochmals einkochen, dann wird das Glas gut versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

45. Rothe Birnen.

Zu $1^1/_2$ Liter Preißelbeersaft 750 Gramm Birnen, 250 Gramm Zucker und 8 Gramm in Stückchen geschnittenen Zimmt. $6^3/_4$ Liter Preißelbeeren werden verlesen, gewaschen, schnell weich gekocht, durch ein Tuch geseiht aber nicht ausgedrückt. Nun werden gute, weiche, saftige Birnen geschält, geschnitten und gewogen. Jetzt kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar, gibt den Saft dazu; wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, thut man die Birnen hinein, kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich durchstechen lassen. Nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, erkaltet legt man sie in Gläser, gießt den Saft darüber und hebt sie auf.

46. Weiße Birnen in Zucker und Essig (sehr gut).

9 Pfund Birnen, 3 Pfund Zucker, $1^1/_2$ Liter Weinessig, 8 Gramm Zimmt, die Schale einer Citrone. Mürbe Birnen, womöglich Bergamotten, werden geschält und gewaschen. Man schäumt Zucker und Essig, thut so viel Birnen hinein, als neben einander Platz haben, das Gewürz hinzu, kocht sie auf starkem Feuer bis sie sich durchstechen lassen, nicht zu lange, sonst werden sie braun und unansehnlich. Sind sie nun so schnell als möglich gekocht, so legt man sie in ein Glas und gießt den Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht den Essig nochmals stark ein, gießt ihn kalt über die Birnen und schüttelt zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so muß man sie noch einmal einkochen.

47. Bohnen in Senf.

Siehe bei Gurken Seite 241.

48. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf 4 Theile Erbsen nicht ganz 1 Theil Salz kommt. Nun füllt man sie recht

fest in Flaschen, die man dabei einige Male fest auf ein Tuch aufstößt, dann verpfropft man die Flaschen, verpicht sie gut und legt sie im Keller in Sand. Vor dem Gebrauche werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden in frischem Wasser liegen lassen und hernach wie die frischen Erbsen gekocht.

49. Erdbeeren in Zucker einzumachen.

Ein Pfund Erdbeeren, auf welche ein Pfund gestoßener Zucker gestreut und über Nacht stehen gelassen wurde, läßt man den andern Tag in einer Pfanne nur langsam heiß werden bis zum Kochen, jedoch dürfen die Erdbeeren nicht kochen; hierauf nimmt man die Erdbeeren sorgfältig heraus und kocht den Saft ein, der erkaltet über die Erdbeeren geschüttet wird. Den andern Tag wird der Saft noch einmal gekocht.

50. Erdbeerliqueur.

Ein Schoppen noch etwas unreife Walderdbeeren werden in eine Flasche gethan, 3 Schoppen gutes Kirschwasser dazu gegossen und etwa 3 Wochen destilliren lassen. Dann gießt man die Erdbeeren ab, thut 2 Pfund geläuterten Zucker und ein Stückchen Vanille dazu, läßt es noch 14 Tage stehen und filtrirt es dann.

51. Gurken in Essig und Zucker.

Man nimmt große, reife Gurken, schneidet dieselben in beliebige Stücke und befreit sie mit einem silbernen Löffel vom Kerngehäuse. Auf 2 Pfund Gurken nimmt man $^3|_4$ Liter schwachen Essig und kocht sie darin ein wenig und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann läßt man $^1|_2$ Liter guten Weinessig mit einem Pfund Zucker, etwas Nelken und Zimmt an's Kochen kommen, gibt die gut abgelaufenen Gurken daran, läßt dieselben recht durchkochen und füllt sie in einen steinernen Topf.

52. Gurken oder Bohnen in Senf.

Man schneidet reife Gurken, die vorher geschält und von den Kernen befreit sein müssen, in fingerlange, dicke Stückchen, kocht sie im Wasser, etwas Salz und ein wenig Essig ziemlich weich und läßt sie gut abtropfen. Hernach läutert man den Zucker in Essig, rührt den Senf damit an und bringt die Gurken hinein, macht sie gut untereinander (sie dürfen aber nicht mehr kochen) und füllt sie nach vollständigem Erkalten ein. Auf 8 Pfund Gurken rechnet man 4 Pfund Zucker, $1^1/_2$ Liter Weinessig und $^1/_4$ Pfund Senf.

Bohnen werden auf gleiche Weise behandelt.

53. Salzgurken (sehr gut).

Man nimmt eierschweres Salzwasser, nimmt dann die bestimmten kleinen Gurken und legt sie 3—4 Tage hinein, so daß sie gut durchgezogen sind. Dann läßt man sie in einem Seiher ablaufen und legt sie in den bestimmten Hafen, gerade wie die Essiggurken mit Kräuter und Gewürz. Dann kommen 3 Theile Salzwasser wieder eischwer und 1 Theil Essig daran bis es über den Gurken zusammengeht, mit Traubenblätter, Schiefern und schweren Steinen gedeckt und zugebunden. In 14 Tagen kann man davon essen. Sie werden hie und da abgewaschen. Man kann sie sehr lange aufheben.

(Hamburger Art.)

54. Heidelbeeren in Essig.

Zu 4 Pfund Heidelbeeren 1 Schoppen Essig und ein halbes Pfund Zucker. Der Saft wird zweimal gekocht und heiß an die Heidelbeeren geschüttet.

55. Heidelbeeren in Zucker.

Auf 9 Pfund Heidelbeeren 3 Pfund Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser. Der Saft wird zweimal gekocht und heiß an die Heidelbeeren geschüttet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

56. Johannisbeergelée.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden zerdrückt und dann ausgepreßt. Auf 1 Schoppen Saft nimmt man $^3/_4$ Pfund Zucker, läutert ihn bis er klar und dick ist, dann wird der Saft dazu geschüttet, gut verschaumt und so lange gekocht bis er ziemlich dick ist, hernach in eine Schüssel geschüttet und wenn es etwas gekühlt ist, in Gläser gefüllt.

57. Kirschen in Essig.

Die Stiele werden zur Hälfte abgeschnitten, die Kirschen in Gläser oder Töpfe gefüllt. Dann guter Weinessig daran geschüttet bis er über die Kirschen geht. Der Essig wird wieder abgeschüttet. Auf 1 Pfund Kirschen wird ein schwaches Halbpfund Zucker genommen, Zucker und Essig eine gute Weile gekocht und dann warm an die Kirschen geschüttet. Den andern Tag wird der Essig wieder abgeschüttet, ziemlich lang gekocht und kalt darüber geschüttet, gut zugebunden und aufbewahrt. Auch kann man Zimmt und Nelken zwischen die Kirschen legen.

58. Kirschenliqueur.

In eine Flasche thut man 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt, etwas Nelken, 20 gedörrte Kirschen, $1^1/_2$ Maß guten Branntwein und Wasser, stellt sie an die Sonne oder an einen lauwarmen Ort 4 Wochen lang und rüttelt sie jeden Tag, nachher wird dies durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

59. Kürbis in Zucker.

Das Fleisch des Kürbisses schneidet man in finger-lange und -dicke Stücke, legt diese einige Stunden oder über Nacht in guten Weinessig. Auf 4 Pfund Kürbis kommen 3 Pfund Zucker, $^1/_2$ Liter Wasser auf 1 Pfund Zucker. Nachdem der Zucker gut geläutert ist, kommen die Stücke

hinein und werden 2 Stunden langsam gekocht bis sie gläsern sind. Man kocht den Saft und die Schale einer Citrone mit.

60. Mandelliqueur.

$^1/_2$ Maß Kirschwasser, 2 Loth bittere Mandeln werden gestoßen und 8—10 Tage destillirt, dann 2 Loth weißer Zuckerkandis und etwas kuhwarme Milch daran gethan, wieder einige Tage stehen lassen und dann filtrirt.

61. Mirabellen in Dunst (als Compot).

Ein Pfund Zucker wird in 3 Schoppen Wasser aufgelöst, wenn dieses kocht, kommen 10 Pfund Mirabellen, dürfen aber nicht lang darin bleiben, hernach füllt man sie heiß in geschwefelte Gläser.

62. Mirabellen in Essig.

4 Pfund Zucker werden in $1^1/_2$ Liter Essig und einem halben Liter Wasser geläutert, dann kommen die ausgesteinten 10 Pfund Mirabellen hinein, sie dürfen aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben, dann läßt man den Saft noch einige Zeit kochen, wenn er erkaltet ist, über die Mirabellen gegossen. Den Saft kocht man 3 Tage nacheinander auf und schüttet ihn über die Mirabellen.

63. Marmelade von Mirabellen.

4 Pfund Zucker werden in 3 Schoppen Wasser geläutert, dann kommen 12 Pfund ausgesteinte Mirabellen hinein, welche unter beständigem Rühren $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden gekocht werden, hernach nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch dick einkochen, dann heiß über die Mirabellen gegossen, am andern Tage kocht man den Saft noch einmal, thut zu diesem einige Birnen- und Apfelschnitze, die aber nicht geschält zu sein brauchen und kocht sie in dem Saft recht weich, schüttet die Mirabellen dazu und treibt dann Alles durch einen Seiher.

64. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse vor Johanni; auf 1 Pfund Nüsse 1 Maß guten Wein, läßt dies 10 Tage an einem warmen Ort stehen und rüttelt es jeden Tag ein wenig. Dann wird es durch ein Tuch gegossen und zu einer Maß Branntwein 1 Pfund Kandiszucker, ½ Loth verschnittenes Citronat, 2 Loth Pomeranzenschale, ½ Loth Zimmt und etwas Nelken genommen. Dieses Gewürz wird alles in ein Tuch gebunden, in die Flasche gethan und 14 Tage an die Sonne gestellt und jeden Tag gerüttelt. Will man es geringer haben, so nimmt man nur ½ Pfund Kandiszucker und, wenn er fertig ist, ½ Maß Wasser dazu.

65. Orangenliqueur.

Man nimmt von 4 Orangen, 1 Citrone die fein geschälten Schalen, thut dies in eine Maß gutes Kirschwasser, gibt ½ Loth feinen Zimmt, 1 Loth Nelken, 1 geriebene Muskatnuß in die Flasche und läßt dies 6 Wochen an der Sonne destilliren, hernach abgeschüttet und auf 1 Maß Kirschwasser 1 Pfund Zucker mit 1 Schoppen Wasser gut aufgekocht, gießt den Zucker gleich in das Kirschwasser in einen irdenen Krug; wenn es abgekühlt ist, in eine Destillirflasche und läßt es 8 Tage stehen, damit Zucker und Kirschwasser sich vereinigen, gießt dann 3 starke Eßlöffel voll heiße Milch daran, läßt dies so lange stehen bis die Milch zu Boden sitzt. Die Milch macht den Liqueur mild und zieht alles Unreine mit. Dann wird es durch ein Fließpapier filtrirt; das Papier wird wie ein Fächer zusammen gelegt, auf einen Trichter gesetzt und oft gewechselt.

66. Pfirsiche und Aprikosen mit Arac oder Kirschwasser einzukochen.

Auf 1 Pfund Pfirsiche werden ¾ Pfund Zucker mit einem Glas Wasser gut geläutert. Unterdessen werden

die Früchte in siedendem Wasser so lange auf gelindem Feuer gekocht, bis die Haut aufspringt, oder sich leicht löst. Dann zieht man die Haut ab und läßt die Früchte auf einem reinen Tuche abtropfen und kalt werden, der geläuterte Zucker wird noch heiß in einer Schüssel daran gegossen. Den andern Tag füllt man das Eingemachte in Gläser und gießt 1 Glas Arak oder Kirschwasser oben drauf. Der Saft muß über die Früchte hinaus gehen. Hierauf bindet man die Gläser mit Pergamentpapier zu.

67. Guter Pomeranzenschalensyrup.

Man nimmt von der äußern, ganz klein zerschnittenen Rinde auserlesener Pomeranzenschale 80 Gramm, gießt darauf $^1/_2$ Liter Rheinwein, oder in Ermangelung von solchem sonst einen alten, guten, abgelagerten Wein, preßt das Ganze nach 2 Tagen aus, setzt $1^1/_2$ Pfund gepulverten, weißen Zucker hinzu, bringt es dann auf's Feuer, läßt es einmal, aber nicht mehr, aufkochen, doch in einem Messinggeschirr, gießt es vom Feuer in eine Porzellanschüssel und läßt es darin kalt werden. Hierauf füllt man es in eine weithalsige Flasche und korkt sie gut zu.

68. Preißelbeeren einzukochen.

Auf 5 Liter Preißelbeeren $1^1/_2$ Pfund Zucker und 1 Flasche Wein, dann wird dies Alles zusammen gekocht.

69. Preißelbeeren mit Aepfeln einzukochen.

Preißelbeeren werden mit Wasser oder Wein weich gekocht, dann schüttet man sie durch ein Sieb in eine große Schüssel, daß der Saft in der Spanne zurückbleibt, sodann wird eine Portion Aepfel hinein gethan, in dem Saft gekocht und ein wenig Citronenschale beigefügt, dann thut man zu ungefähr 10 Pfund Preißelbeeren 3—4 Pfund Zucker, 1 Flasche Rothwein, läßt Alles mit einander kochen, Preißelbeeren und Aepfel.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

70. Preißelbeergelée z. Verzieren kalter, süßer Speisen.

1/8 Liter Saft, 1 Pfund Zucker. Die Beeren werden gekocht, der Saft abgegossen, mit dem Zucker auf's Feuer gesetzt und bei fortwährendem Schäumen 15 Minuten gekocht; der Topf abgesetzt, der Schaum abgenommen und in Gläser gefüllt. Durch langes Kochen verliert das Gelée seine rothe Farbe, doch muß es so fest sein, daß man es in feine Blättchen schneiden kann.

71. Quitten.

Quitten geschnitten, im Wasser weich gekocht, durchgetrieben, auf 1 Pfund Mark 1 Pfund gestoßener Zucker mitgekocht unter beständigem Rühren bis die Masse dick vom Löffel fällt, auf Platten auseinander gestrichen, nach Belieben mit Förmchen ausgestochen und mit Zucker bestreut.

72. Quittenkäse.

Die Quitten werden gut abgerieben, geschält und in beliebige Stücke geschnitten. Beides, Schelfen und Stücke, wird mit soviel Wasser auf das Feuer gethan, daß es ziemlich darüber geht und läßt Alles gut weich kochen. Ist dies geschehen, so wird die Masse durch ein Sieb geseiht und abtropfen gelassen. Hernach werden die Schnitze herausgenommen und durch ein Haarsieb gedrückt. Auf 1 Pfund Frucht werden 3/4 Pfund Zucker genommen, mit dem Wasser, worin die Frucht gekocht wurde, zugesetzt und so lange gekocht bis es schön klar und dicklich aussieht. Sollte es zu viel Syrup sein, so schüttet man etwas davon ab. Nun wird das durchgedrückte Mark dazu gethan und auf nicht zu starkem Feuer, weil die Masse gern ansitzt, unter beständigem Rühren dick einkochen lassen und in eine in frischem Wasser ausgeschwenkte Form geschüttet. Am besten dazu sind die glasirten Geschirre. Des andern Tages wird es gestürzt und in ein mit Kirschenwasser benetztes Papier eingewickelt und in einer Schachtel aufbewahrt. Man

kann nachher nach Gutfinden messerrückendicke Stücke davon abschneiden und mit aller Art Förmchen ausstechen und zum Verzieren oder sonst nach Belieben gebrauchen.

Den zurückbehaltenen Saft kann man zu den Schelfen verwenden. Diese werden ebenfalls durch das Sieb getrieben, der Syrup wird noch eine Weile gekocht, dann das Durchgedrückte dazu gethan und ziemlich lang nur langsam gekocht, bis es die Dicke aller andern Marmeladen hat.

Wenn man will, kann man auch zu dem Käse Schnitze und Schelfen mit einander durchtreiben, nur sieht er nicht so fein aus, aber an dem Geschmack verliert er nichts.

73. Quittenliqueur.

Um diesen herrlichen Geist zu erhalten, läßt man die Quitten einige Tage liegen und gelb werden. Dann reibt man sie mit einem reinen Tuch sauber ab, reibt sie auf dem Reibeisen in ein sauberes Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Saft aus — Alles in der Wärme, auf dem warmen Herd — filtrirt ihn durch ein Tuch, schüttet zu jedem Liter dieses Saftes 1 Liter Kirschwasser, filtrirt auch dieses mit einander. Zuletzt thut man gestoßenen Zucker nach Belieben hinein, auch einige ganze Zimmt- und Nägelestücke, die man aber nach einigen Tagen wieder heraus nimmt.

74. Quittenschnitze.

Die Quittenfrüchte werden — vollkommen reif geworden — mit einem Tuche von dem anhaftenden Flaum gut abgewischt, die meist langen Kelchblätter entfernt, die Quitte in 4 oder 8 dünne Spalten der Höhe der Frucht nach geschnitten, dieselben geschält und das Kernhaus entfernt. Die so vorbereiteten Quittenschnitze

werden in dick gesponnenem Zucker ziemlich lang aufgekocht und dann in Gläser zur weiteren Aufbewahrung bis zum Gebrauche eingefüllt.

75. Reineclauden, grün in Dunst.

Die Früchte werden roh in Gläser gefüllt. Hierauf auf 1 Pfund Früchte ½ Pfund Zucker geläutert und kalt daran gegossen. Dann in Dunst gekocht.

76. Stachelbeerwein.

a.

Reife Stachelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch gedrückt, der Saft so lange stehen lassen, bis er hell ist. Dann wird der Saft behutsam abgeschüttet. Zu einem Schoppen Saft nimmt man 12 Loth gestoßenen Zucker, thut ihn in den Saft und in einen steinernen Krug, rührt ihn oft um, daß sich der Zucker vermengt. Das Gefäß muß etwa ⅓ leer bleiben und leicht zugepfropft werden, damit der Pfropfen sich selbst heben kann. Nach 2—3 Wochen muß man nachsehen, ob der Wein hell ist. Ist er noch trüb, so hat sich der Zucker noch nicht hinlänglich aufgelöst und muß daher noch länger stehen bleiben. Nach etwa 6—8 Wochen, es darf nicht länger dauern, wird der Wein filtrirt, in Flaschen gefüllt, fest zugepfropft und in den Keller gelegt.

b.

Auf 1 Liter Saft nehme man 2 Liter Wasser, 2 Pfund weißen Zucker, alles ungekocht. Man läßt die Stachelbeeren einige Stunden, ehe sie gepreßt werden, im Wasser kalt liegen, dann kommen sie in die Presse. An den Saft kommt nun der Zucker, das Wasser; den Zucker kann man schon vorher, ehe er in den Saft gethan wird, im Wasser auflösen. Die ganze Masse kommt nun in ein Faß, das aber wegen der Gährung ja nicht

fest verspundet werden darf. Anfänglich rührt man mit einem Holz die Masse einigemal, daß der Zuckersatz sich gut mit dem Wasser im Saft vermische, hernach läßt man das nicht fest verspundete Faß liegen, läßt den Wein nach ungefähr 6—8 Monaten ab; nach einem weitern Lagern von 6—8 Monaten wird er, auf Flaschen gezogen, aufrechtstehend im Keller gelagert.

Die Flaschen sollen verkorkt und versiegelt sein.

77. Eingekochte Tomaten.

Rothe, von den Kernen befreite Tomaten werden in eine Casserolle mit klein geschnittener Selleriewurzel, Petersilie, gelben Rüben, Zwiebel, Citrone, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken und spanischem Pfeffer weich gekocht. Hat man das Ganze durch ein Sieb getrieben und nochmals zum dicken Brei gekocht, so füllt man die Masse in Gläser (womöglich kleine), verschließt dieselben gut und läßt sie 1 Stunde über Dunst sieden.

Damit die Gläser nicht zerspringen, wird der übrige Raum der Casserolle mit Heu ausgefüllt und die Gläser im kalten Wasser zum Feuer gesetzt, auch läßt man sie im Kochtopf erkalten.

78. Trauben einzumachen.

Zu 1 Pfund Trauben rechnet man $^1/_2$ Pfund Zucker und $^1/_8$ Liter Rothwein. Man beert die Trauben ab, thut sie in ein Glas, gießt den Essig und den Wein dazu, läßt es einige Male aufkochen und gießt es dann über die Trauben. Am dritten Tage gießt man den Saft ab, läßt ihn fester einkochen mit Zimmt und Nelken und gießt es heiß über die Trauben. Wenn sie kalt sind, thut man eine Idee Kirschwasser daran, thut sie in ein Einmachglas und bindet es mit Wachspapier gut zu. Man nimmt gewöhnlich große, rothe Trauben.

79. Eingekochte Traubenbeeren.

Reife, sauber gewaschene Trauben werden abgezupft (gleichviel ob weiße, rothe oder blaue Trauben, oder nur eine Sorte allein). Man nimmt auf je 1 Pfund dieser Beeren $^3/_4$ Pfund Zucker sowie 1 Stange Zimmt. Man kann dieselben nach alter Kochart bei geläutertem Zucker, wie man Himbeeren einkocht, zubereiten, nur müssen bei Trauben, wenn sie bald fertig gekocht sind, die obenan schwimmenden Traubenkörnchen mit einem Theeseiherchen abgeschöpft werden, bis alle Kernen heraus sind. Diese fischt man am sichersten heraus, wenn man mehrfach die Pfanne zur Helle stellt, wo die Kernen dann obenan schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

80. Eingekochte Traubenbeeren (andere Art).

Die zweite und neuere Art Trauben zu kochen, ist: Den Zucker nicht läutern, sondern auf 1 Pfund Trauben $^3/_4$ Pfund Stampfzucker, je eine Lage Trauben und eine Lage Zucker in die Kochpfanne nebst dem ganzen Zimmt bis es so viel Pfund der ganzen Masse sind, als man kochen will und Alles bei leichtem Umrühren so lange kochen läßt, bis ebenso wie bei der ersten Art die Kernen obenan schwimmen und herausgefischt sind, denn Kernen dürfen keine darin bleiben, weil es unangenehm beim Essen ist. Auch den Zimmt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Auf Kuchen sind diese Trauben auch sehr fein und ein leichter Schneeguß darauf.

81. Zwetschgen.

Den Zwetschgen werden, wenn sie recht zeitig sind, die Stiele ein wenig abgeschnitten; dann gießt man auf 4 Pfund Zwetschgen $^1/_2$ Maß Essig, läßt es über Nacht stehen, nimmt dann den Essig von den Zwetschgen ab,

thut ihn in eine Messingpfanne und läßt ihn mit Nelken, Zimmt, Citronenschale und 2 Pfund Zucker eine gute Zeit kochen, gießt ihn wieder über die Zwetschgen und läßt sie wieder über Nacht im Keller stehen; des Morgens werden sie in eine Messingpfanne genommen und auf einem schwachen Feuer wie weichgesottene Eier gekocht. Hierauf legt man die Zwetschgen sorgfältig in ein Geschirr, läßt den Saft noch so lange kochen, bis schwere Tropfen vom Löffel fallen, gießt ihn darüber und bindet sie mit einem Papier zu.

82. Zwetschgen in Essig.

5 Pfund schöne Zwetschgen werden angebrüht und abgehäutet, dann werden 2 Pfund Zucker in 1 Schoppen Essig, 1½ Schoppen Wasser geläutert, dann werden die Zwetschgen hinein gethan, sie dürfen aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben. Den Saft läßt man einige Zeit aufkochen, wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschgen geschüttet, 3 Tage nacheinander aufgekocht und erkaltet über die Zwetschgen gegossen.

83. Zwetschgen in Essig und Dunst.

Zu 6 Pfund Zwetschgen nimmt man 2 Pfund Zucker, 2 Schoppen Essig und 1½ Schoppen Wasser. Zucker, Essig und Wasser werden geläutert; dann werden die Zwetschgen hineingethan es sollen aber nur schöne, auserlesene sein, die man vorher mit einer Nadel sticht. Die Zwetschgen dürfen aber nicht kochen und müssen bald herausgenommen werden, heiß in geschwefelte Gläser gefüllt oder in steinerne Töpfe und mit Pergamentpapier fest zugebunden.

84. Zwetschgen ohne Stein in Essig und Zucker.

6 Pfund reife, ausgesteinte Zwetschgen, 750 Gramm Zucker, ⅜ Liter Weinessig, 8 Gramm in Stücke geschnittener Zimmt, 8 Gramm Nelken. Man reibt die

Zwetschgen vor dem Aussteinen mit einem trockenen Tuche ab, kocht Essig, Zucker und Gewürz, thut die Zwetschgen etwa 2 Minuten lang hinein, nimmt sie rasch heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie recht weich werden, läßt aber den Essig jedes Mal, bevor man wieder Zwetschgen hineinthut, aufkochen. Wenn so alle Zwetschgen gekocht sind, kocht man den Zuckeressig weiter; wenn er anfängt, dick zu werden, thut man die Zwetschgen noch einmal hinein, schwenkt sie gut darin um, bringt sie aber nicht mehr auf's Feuer, sondern füllt sie warm in Gläser.

85. Compot von frischen Zwetschgen.

Ein nur zum Einmachen gebrauchter irdener Topf wird mit guten frischen Zwetschgen gefüllt, mit einem groben Brodteige allerwärts gut bedeckt, beim Bäcker in den Ofen gestellt bis der Teig gut ausgebacken ist und die Zwetschgen gar sein werden, ohne Weiteres an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

86. Gewöhnliches Zwetschgenmus.

Zu 1/4 Scheffel Zwetschgen 12 Wallnüsse in ihrer grünen Sale und 15 Gramm gestoßene Nelken. Die Zwetschgen werden ohne Wasser weich gekocht, dann durchgetrieben, daß Steine und Haut zurückbleiben. Nachher mit den Wallnüssen und Nelken gekocht, bis sie ganz steif sind. Zu einer großen Quantität muß man sie 8—9 Stunden kochen und Acht geben, daß sie nicht anbrennen. Dann wird der Kessel auf einen eisernen Ring gestellt, um das Anbrennen zu verhindern noch eine Weile gerührt, die Zwetschgen in steinerne Töpfe, die vorher in einem Ofen heiß gemacht wurden, gefüllt. Dann stellt man sie nochmals in einen Backofen, wenn das Brod heraus ist, bis sie eine Kruste haben. Dann kann man halbfingerdick gestoßenen Nelkenpfeffer darauf streuen oder mit geschmolzenem Nierenfett begießen, damit sie gut bleiben.

87. Zwiebeln in Essig.

Man nehme junge, kleine Zwiebeln, schält sie und kocht sie in Salzwasser halbweich, aber daß sie ja nicht zu weich werden, läßt sie durch einen Seiher ablaufen, nimmt 1 Maaß Essig, 2 Loth ganzen Pfeffer, 1 Loth Ingwer, Schalotten nach Gutdünken, 1 Loth Pimpernellen, 1/8 Loth spanischen Pfeffer, läßt den Essig mit dem Gewürz gut auskochen, schüttet es, ein wenig abgekühlt, über die Zwiebeln in ein Einmachglas und bindet es gut zu.

88. Süße Riesengurken.

Zu 14 Pfund geschnittenen Riesengurken werden 3 starke Handvoll Salz genommen, dann 24 Stunden stehen lassen, hernach abgeschüttet, daß alles Salzwasser davon kommt. Dann sind es noch 10 Pfund Früchte, dazu 5 Pfund Zucker, 2 Schoppen guten, starken Essig, 1 Schoppen Wasser gekocht, dann kalt daran geschüttet, so 3 Tage, dann die Gurken mitgekocht bis sie klar sind, aber nicht zu lang, dann kalt zusammen gemacht, nach 3 Tagen noch einmal abgeschüttet, der Saft noch eingekocht, durcheinander gemacht, eingefüllt und beschwert.

89. Gefüllte Tomaten.

Man öffnet und entfernt die Körner, streut viel Salz hinein und läßt sie wenigstens 2—3 Stunden stehen, damit das viele Wasser ausläuft. Wenn sie abgetropft sind, so füllt man sie mit Rind- und Kalbfleisch (niemals Hammelfleisch, wegen des Geschmacks), ferner gibt man eingeweichtes Brod, etwas Speck, Petersilie, etwas Knoblauch, gekochte Kartoffeln und harte Eier ebenfalls gehackt dazu. Das Füllsel wird 1/2 Stunde in Butter auf schwachem Feuer gekocht; wenn es kalt ist, so füllt man die abgetropften Tomaten, legt sie am besten in eine irdene glasirte Platte, welche vorher mit Butter oder

anderem Fett bestrichen wurde, schiebt sie in einen mittelheißen Bratofen, ungefähr 2 Stunden, zuerst kochen sie Wasser heraus, hernach Fett, welches schön gelb ist, das Zeichen, daß sie gekocht sind. Das Fett kann man zu etwas anderem wieder benützen. Die Tomaten werden dann mit oder ohne Jus (Schü) serviert.

Feinere Art zu füllen: Ohne Fleisch und ohne Kartoffeln, blos harte Eier, eingeweichtes Brod, das Innere der Tomaten, Petersilie, Knoblauch, wie das andere in Butter gekocht und gefüllt!

Gewärmt sind sie besser! Man kann sie schon am Vorabend einsalzen.

„Eignet sich für Freitage."

XVI. Getränke für Kranke.

1. Eierwein.

Man verrührt zu $^1/_4$ Liter weißem Wein 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll geriebenem Zucker recht schaumig und gibt den Wein nach und nach dazu.

Gewöhnlich wird dies Getränk mit Wein allein zu stark für Kranke; es kann deshalb mit $^1/_8$ Liter kochendem Wasser, oder wenn das Getränk frisch sein soll, mit kaltem Wasser, verdünnt werden.

Für schwache, blutarme Kranke sehr zu empfehlen.

2. Eierbier.

Wird bereitet wie Eierwein; man nimmt jedoch auf $^1/_4$ Liter Bier nur 1 Eigelb und einen Eßlöffel voll Zucker. Für Heiserkeit sehr gut; nur muß das Bier bis vor das Kochen gebracht werden, darf aber nicht kochen.

3. Glühwein.

$^1/_4$ Liter Rothwein oder Weißwein wird mit $^1/_8$ Liter Wasser, 100 Gramm Zucker, einem Stückchen Zimmt, sowie mit einigen Tropfen Citronensaft bis vor das Kochen gebracht, darf aber nicht kochen. Dann werden noch einige Eßlöffel voll Arac oder Punschessenz daran gegeben.

4. Pfeffermünztrank.

An einen Eßlöffel voll gedörrte Pfeffermünzblätter gießt man $^1/_4$ Liter kochendes Wasser und läßt es 5 Minu-

ten daran stehen. Dann wird es durchgeseiht, 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 3 Eßlöffeln voll Arak oder Kirschenwasser daran gegeben.

Gut für Kolik oder Erkältungen, muß warm, aber nicht heiß, getrunken werden.

5. Thee für Kranke zu bereiten.

Pfeffermünze, Melissen, Lindenblüthe, Camille, Wermouth, Salbei, Wollblumenthee, wird nur angebrüht und zwar auf einen Theelöffel voll Blätter oder Blüthen $^1/_4$ Liter kochendes Wasser, läßt ihn 5 Minuten stehen und seiht ihn ab.

Süßholz, Germansthee, Eibisch, Malven, Fenchel, Kümmel und Wachholderbeeren müssen $^1/_2$ Stunde recht kochen.

Die Wachholderbeeren werden zerdrückt und wird bei diesem Thee auf einen Theelöffel voll Thee $^3/_8$ Liter kaltes Wasser genommen.

Es darf aller Thee nur warm, nie heiß, getrunken werden.

6. Mandelmilch.

30 Mandeln werden geschält und in einem Mörser mit 30 Gramm Zucker gut gestoßen; dann kommt 1 Liter Wasser daran, wird durch ein reines Tuch geseiht und in eine Flasche eingefüllt. Sie muß im Sommer an einem kühlen Orte oder im Wasser stehen, weil sie schnell sauer wird.

XVII. Verschiedenes.

Obst zu dörren.

1. Zwetschgen.

Gut reife Zwetschgen, die am Stiele schon etwas runzlig sind, eignen sich am besten.

Man stellt sie, eine neben die andere, die Stielseite nach oben, auf ein Blech oder Brett, das einen 4 Centimeter hohen Rand hat, stellt es über Nacht oder am Tage, wenn das Feuer nicht mehr brennt, in den Bratofen, die übrige Zeit in den Warmhalter.

Am besten eignet sich ein Backofen, der nach Belieben geheizt werden kann.

Es muß fleißig nachgesehen und die gut gedörrten Zwetschgen herausgenommen werden.

Gut gedörrt sind sie, wenn sie hart sind und sich nur schwer von dem Steine lösen.

Wenn sie gedörrt sind, kommen sie in einem reinen Korbe einige Tage an die Sonne und noch einige Wochen an einen luftigen Ort; dann kann man sie in einer Kiste oder einem Kasten 2—3 Jahre an einem trockenen Orte aufbewahren.

2. Mirabellen.

Ist die gleiche Behandlung wie Zwetschgen.

3. Aepfel.

Die Aepfel sollen gut reif, auch einige Zeit abgelegen sein, werden in der Mitte durchgeschnitten, das Kernenhaus heraus genommen und jedes Stück, je nach der Größe des Apfels, in 4 oder 6 Theile geschnitten, auf ein Blech oder Dörrbrett gelegt und wenn der Ofen nicht mehr zu heiß ist, so lange hinein gethan, bis sie ganz fest sind.

Halten sich gut, Jahre lang, wenn sie an einem trockenen, warmen Orte aufbewahrt werden.

Man kann die Aepfel auch schälen; sie werden viel feiner, besonders wenn eine gute Sorte Aepfel dazu verwendet wird.

4. Birnen.

Gleiche Behandlung wie bei den Aepfeln.

Kleinere Sorten Birnen werden ganz gedörrt, ohne dieselben durchzuschneiden; es sind dies die sogenannten „Hutzeln".

Wenn diese gut ausgetrocknet sind und trocken aufbewahrt werden, bleiben sie Jahre lang gut.

---

5. Vorzügliches Fett.

2 Pfund Nierenfett werden über Nacht in frisches Wasser gelegt, nachher in Würfel geschnitten, mit $^1/_4$ Liter Milch ausgelassen bis das Fett klar wird; dann wird noch $^1/_2$ Pfund ausgelassene Butter zugesetzt und, wenn dieses vergangen, das Fett gleich durch ein Haarsieb gegossen.

Hauptsächlich für die Zubereitung der Gemüse sehr gut.

---

6. Weicher Käse zum Frischessen.

Man gießt um den Rand von einem Topf dicker Sauermilch langsam kochendes Wasser, worauf die Ausscheidung der Käsmasse augenblicklich erfolgt, siebt die

Masse durch einen Schaumlöffel, gibt einige Eßlöffel dicken sauern sowie ebenso viel süßen Rahm oder Milch, 1 Theelöffel voll Kümmel und 1 kleiner Eßlöffel voll Salz daran, mengt Alles gut durcheinander und serviert ihn zu Kartoffeln in der Schale.

---

7. Verzierte Butter.

Man formt ein Stück ganz frische Butter, das man öfters in heißes Wasser hält, zu einem kleinen Berge, sticht denselben mit der Messerspitze in kleinen Zwischenräumen und zieht es etwas gegen sich, fährt reihenweise so fort, daß das Ganze wie eine Ananas erscheint. Oben wird ein Petersilienzweig hinein gesteckt, dann wird die Butter, mit kleinen Rettigen umlegt, zu Kartoffeln in der Schale gegeben.

---

8. Monatrettige als Röschen.

Frische, rothe Monatrettige werden rein gewaschen; sodann entfernt man Wurzelfasern und Blätter bis auf die jungen Herzblättchen, welche daran bleiben müssen, schneidet mit einem kleinen spitzigen Messer die Schale von der Spitze an in kleine Blättchen herunter, aber nicht ganz ab, wodurch die Rettige wie Röschen erscheinen und belegt damit die Butter von Nr. 7.

---

9. Trauben aus Kirschen.

Man nehme einen großen Trichter, fülle ihn mit Kirschen, dicht eine an die andere gelegt und die Stiele nach innen verschränkt, belegt einen Teller mit Reblaub, stürzt die Kirschen vorsichtig darauf und steckt oben eine Weinranke hinein.

Recht hübsch zu Dessert.

---

10. Getrocknete, gelbe Rüben.

Große, gelbe Rüben werden sauber gewaschen, der Quere nach dreimal durchschnitten, jedes Stück dreimal durchspalten und langsam im Brat- oder Backofen getrocknet.

Wenn sie durch und durch trocken sind, lassen sie sich zum Gebrauche für die Fleischbrühe Wochen lang halten, welche sie an Kraft und Farbe sehr verbessern. Wenn das Fleisch ungefähr 1 Stunde kocht, gibt man einige Stücke hinein und läßt sie bis zum Anrichten mitkochen.

---

11. Gebrannte Zwiebeln zum Färben der Fleischbrühe.

Ganz kleine Zwiebeln werden mit der Schale in einen heißen Bratofen gelegt und bleiben so lange darin, bis sie durch und durch schwarz sind. Nachdem die Fleischbrühe abgeschäumt ist, gibt man 1 Stück dieser Zwiebeln hinein und läßt sie bis zum Anrichten mitkochen, was der Brühe eine schöne Farbe beibringt; die gebrannte Zwiebel ist jedoch geruchlos geworden und ohne Einfluß auf den Geschmack der Fleischbrühe.

XVIII. Speisenkarte.

Mittagessen.

1. Butterknöpfle-Suppe; gebratener Lummel, oder Rindsbraten mit kleinen Kartoffeln; Schweinekotteletten mit Rothkraut und Butterteig-Pastetchen; junge Hühner, Enten oder Tauben mit frühen gelben Rüben und Erbsen, Rosen- oder Blumenkohl oder Spargeln; kalter Schinken und Zunge mit Salat; Rahm-Crême; Schwarzbrodtorte mit eingemachten Aprikosen; Makronen; frisches Obst, je nach der Jahreszeit; Kaffee.

2. Grünkernsuppe mit Markklößen; Fische in der Sauce mit kleinen Kartoffeln oder Knöpfle; Beefsteaks und Spinat mit Ochsenaugen belegt; Gans mit Kastanien gefüllt zu Sauerkraut; Kalbsroulade mit Salat; Kirschen-, Zwetschgen- oder Apfel-Kuchen; kleines Confekt mit eingemachten Früchten; Obst; Kaffee.

3. Omelette-Suppe; Ochsenfleisch mit Meerrettig oder irgend einer eingemachten Beilage; Wildpret mit in Butter verdämpften, kleinen Kartoffeln; Kalbskotteletten mit Blumen- oder Rosen-Kohl; Schinken, Salat mit harten Eiern umlegt; Biscuit-Torte mit eingemachten Früchten; frisches Obst; Kaffee.

4. Knöpfle-Suppe; Rindfleisch mit irgend einer beliebigen Beilage; gebeizter Hammelsschlegel mit Rosen-Kohl oder jungen, grünen Bohnen; Sauerkraut oder

baierisches Kraut mit Bratwürsten umlegt und Kartoffelschnee; französisches Omelette mit Salat; Gesundheits-Kuchen mit eingemachten Birnen; kleines Confekt; Obst; Kaffee.

5. Ochsenschweissuppe mit Schwammklößle; Lummel garnirt mit gefülltem Wirsing; Platte mit verschiedenem Gemüse, Blumenkohl, Böhnli und Erbsen; Zungenragout mit Kalbsbrischen und Kartoffelpudding oder mit Kalbsbrischen gefüllte Poularde, Compot und Salat; Pastetchen; kaltes Fleischgelée; kalter Mandelpudding mit gebranntem Crême; Hippen mit Schlagrahm gefüllt und Confect; Haselnußtorte; Kaffee.

6. Grünkernsuppe mit Eierkäsle und Marklößchen; Ochsenfleisch mit Beilage; Kalbskopf à la tortue und Pastetchen; Lummel mit verschiedenem Gemüse; Poularde mit Compot und Salat; russische Crême, Schwarzbrodtorte, Biscuit gefüllt und aufeinandergesetzt; Kaffee.

7. Schildkrötensuppe mit Eierklößle; Forellen in Mayonnaise; Hahnenragout und Pastetchen; Rehziemer mit verschiedenem Gemüse; Schwarzbrodtorte; Pudding mit Weincrême; Haselnußtorte; Kaffee.

8. Biscuitsuppe; Lummel und Pastetchen mit verschiedenem Gemüse; Schweinebraten mit Rothkraut; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Schwarzbrodpudding mit Weincrême; Haselnußtorte; Kaffee.

9. Schwammsuppe; Lummel mit verschiedenem Gemüse; Hahnenragout mit Pastetchen; gespickter Hammelsrücken mit verschiedenem Gemüse; Mandelpudding mit Weincrême; Schwarzbrodtorte; Kaffee.

10. Kaisersuppe; Ochsenrollbraten mit Beilage; Pastetchen mit Kalbsbrischen gefüllt; Wildpret mit ver-

schiedenem Gemüse; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Vanillecrême mit gefüllten Hippen; Mandeltorte; Kaffee.

11. Gebackene Erbsensuppe; Wildpret mit Fleischklößle und Knöpfle; Geflügel mit Compot und Salat; kaltes Fleisch mit Gelée; Mandelpudding mit Weincrême; Schwarzbrodtorte, Kaffee.

12. Kaisersuppe; gespickter Lummel mit verschiedenem Gemüse; Gansleber und Zunge mit Trüffelsauce und Kalbskopf à la tortue; Pastetchen; Geflügel in Mayonnaise; Kaffee.

13. Schildkrötensuppe mit Markklößchen; Lummel mit Guß und verschiedenem Gemüse; Ochsenzunge, Kalbsbrischen und Hirn in einer spanischen Sauce; Rehziemer mit verschiedenem Gemüse; Geflügel in Mayonnaise; Diplomatenpudding mit Himbeersaft; Mandeltorte, Kaffee.

14. Grünkernsuppe mit Einlage; Salm mit holländischer Sauce und Kartoffeln; gespickter Kalbsrücken mit Blumenkohl; Hasen nach Turban; Welscher Hahn mit Salat und Compot; Eistorte, Kaffee.

15. Grünkernsuppe mit Einlagen; Caviarbrödchen; Lummel mit Kartoffeln garnirt; Schinken mit Blumenkohl; gestürztes Fischgelée; Rehrücken mit italienischem Salat; Biscuitpudding mit Himbeersauce; Eis mit Torte, Obst, Confect, Kaffee.

16. Fleischsuppe mit Spargeln und Klößchen; Kalbsmilchen-Ragoût mit Trüffeln; Forellen mit neuen Kartoffeln und Butter; gespickter Lenden garnirt; Ochsenzunge in Gelée und geräucherter Lachs mit jungen Bohnen; Kalbskopf mit Champignons; Poularden mit Salat und eingemachten Früchten; Gefrorenes (Dessert).

17. Grünkernsuppe; Lummel mit Champignons; Salm mit Kartoffeln und holländische Sauce; Rehziemer mit Trüffel und Rosenkohl; Zunge in Ragout und spanisches Brod; Fasanen mit Salat und Compot; Mandelberg, Vanillecrême.

18. Caviarbrödchen, Oelsardinen; Ochsenschwanzsuppe; Salm mit neuen Kartoffeln; Lummel mit jungen Gemüsen; Rehrippchen nach Jägerart; verzierte Seekrebse; getrüffelte Masthahnen mit Salat und Compot; Gefrorenes, Kuchen.

19. Königinsuppe; Soles mit Weinsauce, Kartoffeln; Lendenbraten garnirt, Blumenkohl; Schinken und Zunge, römische Pastetchen; Rehkoteletten mit Erbsen; Poularden, Salat, Compot; Diplomatenpudding, Gefrorenes; Backwerk, Torten.

20. Suppe mit Markklößchen; Salm mit holländischer Tunke und Kartoffeln; Trüffelpastetchen mit Blumenkohl; Rehbraten mit Macaronen; Poularden mit Salat und Compot; Meringen-Torte.

21. Ochsenschwanzsuppe; Lummel; Poularden in Ragoût; Salm mit Kapernsauce, Kartoffeln; gefüllte Pastetchen mit Blumenkohl; Rehbraten mit Trüffelsauce, Salat und Compot; Vanille, Gefrorenes, Himbeertorte.

22. Königinsuppe; Salm mit holländischer Tunke; Lummel mit Madeiratunke und jungen Gemüsen; warme Pasteten von Rebhuhn mit Sauerkraut in Champagner gekocht; getrüffelte Kapaunen, Salat; Punschtorten, Gefrorenes von verschiedenen Früchten mit Hippen.

23. Tapiocasuppe mit Einlagen; Forellen mit Sauce, Kartoffeln; Roastbeef mit Gemüsen garnirt;

Schinken in Madeirasauce mit Kartoffelcroquetten; Rehrücken mit Rothkraut; Poularden mit Salat und Compot; Kabinetspudding mit Himbeersauce; Eis mit Torte, Obst und Confect.

24. Russische Brödchen, gefüllter Blätterteig; Kraftbrühe mit Geflügelklößchen; Schwarzwaldforellen mit holländischer Sauce und Kartoffeln; Lummel mit verschiedenem Gemüse und kalte Beilagen; getrüffelte Rehrippchen, römischer Punsch; Straßburger Gänseleberpastete auf Sockel; junge gebratene Fasanen, Salat und Dunstobst; verschiedenes Gefrorenes, Torten; Mandelberg, Früchte, Nachtisch.

25. Ochsenschwanzsuppe; Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen, Kartoffelcroquettes; roher und gekochter Schinken; Braten und Masthahnen in Gelée; gemischter Salat; verschiedene Käse, Butter, Kaffee.

26. Grünkernsuppe mit Eierkäsle und Markklößchen; Ochsenfleisch mit Beilage; Kalbskopf à la tortue und Pastetchen; Lummel mit verschiedenem Gemüse; Poularde, Compot und Salat; russische Crême; Schwarzbrodtorte; Biscuit gefüllt und auf einander gesetzt; Kaffee.

27. Kaisersuppe; Ochsenfleisch mit Beilage; Kalbskopf à la tortue; Schweinefleisch und Leberklöße; Apfelkuchen und Kaffee.

28. Schildkrötensuppe mit Eierkäsle; Forellen mit Mayonnaise; Hahnenragoût und Pastetchen; Rehziemer mit verschiedenem Gemüse; Schwarzbrodpudding mit Weincrême; Haselnußtorte und Kaffee.

29. Grünkernsuppe; Ochsenfleisch mit Beilage; Gefüllte Pastetchen mit spanischer Sauce; Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse; gefüllter Poularde, Compot und Salat; Meringentorte und Kaffee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

30. Grünkernsuppe; Ochsenfleisch mit Beilage; Kalbskopf à la tortue; gebeiztes Rehfleisch mit verschiedenem Gemüse; Mayonnaise, Geflügel, Compot und Salat; Chocoladecrême, Haselnußtorte und Kaffee.

31. Biscuitsuppe; Lummel und Pastetchen mit verschiedenem Gemüse; Schweinebraten und Rothkraut; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Schwarzbrodpudding mit Weincrême; Haselnußtorte und Kaffee.

32. Schwammsuppe; Lummel mit verschiedenem Gemüse; Hahnenragoût mit Pastetchen; gespickter Hammelrücken mit verschiedenem Gemüse; Mandelpudding und Weincrême; Schwarzbrodtorte und Kaffee.

33. Grünkernsuppe mit Markklößchen; mit Hirn gefüllte Pastetchen; Lummel mit verschiedenem Gemüse; Rothkraut, Leberklößchen und Schweinefleisch; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Citronencrême mit kleinem Confect, Kuchen und Kaffee.

34. Grünkernsuppe mit Eierkäsle; Hahenragoût und Knöpfle; Rehbraten, Compot und italienischer Salat; kaltes Fleisch mit Gelée; Russische Crême mit Makronen; Haselnußtorte und Kaffee.

35. Kaisersuppe; Ochsenroulade mit Beilage; mit Kalbsbrischen gefüllte Pastetchen; Wildpret mit verschiedenem Gemüse; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Vanillecrême mit gefüllten Hippen; Mandeltorte und Kaffee.

36. Wienersuppe; Lummel mit verschiedenem Gemüse; mit Hirn gefüllte Pastetchen und spanische Sauce; Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kastanien; Geflügel mit Compot und Salat; Schwarzbrodpudding und Weincrême; Haselnußtorte und Kaffee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

37. Schildkrötensuppe mit Markklößle; Lummel mit Guß und verschiedenem Gemüse; Ochsenzunge, Kalbsbrischen und Hirn in einer spanischen Sauce; Rehziemer mit verschiedenem Gemüse; kaltes Geflügel in Mayonnaise, Diplomatenpudding mit Himbeersaft; Mandeltorte und Kaffee.

38. Grünkernsuppe mit Eierkäschen und Fleischwürstle; Gespickter Lummel (Sauerbraten) garnirt mit verschiedenem Gemüse; Hahnenragoût mit Nudeln; Kalter Aufschnitt und Pastetchen mit Salat und Birnencompot; Russisch Crême, Schwarzbrodtorte und Kaffee.

39. Grünkernsuppe mit Eierkäschen und Fleischwürstle; Rindfleisch mit Beilage und Zungenragoût, garnirt mit Kalbsbrischen, Meerrettig, Fleischklößle und Knöpfle; Gespickter Lummel (Sauerbraten) garnirt mit verschiedenem Gemüse; Geflügel in Mayonnaise, Compot und Salat; Engl. Crême mit Confect; Schwarzbrodtorte und Kaffee.

40. Grünkernsuppe mit Einlage; Salm mit holl. Tunke und Kartoffeln; gespickter Kalbsrücken mit Blumenkohl; Hasen nach Turban; Welscher Hahn mit Salat und Compot; Eistorte und Kaffee.

41. Tapiocasuppe mit Einlage; Forellen mit holl. Sauce und Kartoffeln; Rostbraten mit Beilage; Zungenragoût mit Pastetchen; Rehrücken mit Gemüse; Poularde mit Compot und Salat; Biscuitpudding mit Himbeersauce; Eis mit Torte und Kaffee.

42. Ochsentheilsuppe; Salm mit Kartoffeln und holländischer Sauce; Roastbeef mit verschiedenem Gemüse; Sauerkraut mit Feldhuhn und Schinken; Poularde, Compot und Salat; Punschtorte, Confect und Obst, Kaffee.

43. Tapiocasuppe mit Einlage; Forellen mit holl. Sauce und Kartoffeln; Roastbeef mit Gemüse garnirt; Schinken in Madeirasauce und Kartoffeleroquetten; Rehrücken mit Rothkraut; Poularde mit Compot und Salat; Kabinetspudding mit Himbeersauce; Eis mit Torte; Obst und Confect; Kaffee.

44. Grünkernsuppe mit Einlage; Caviarbrödchen; Lummelbraten mit Kartoffeln garnirt; Schinken und Blumenkohl; gestürztes Fischgelée; Rehrücken mit italien. Salat; Poularde mit Compot; Biscuitpudding mit Himbeersauce; Eis mit Torte; Obst und Confect; Kaffee.

45. Schildkrötensuppe; Salm mit Krebstunke und Kartoffeln; Risotten und Sauerkraut; Gallert von Feldhuhn; junge Erbsen und gefüllte Pastetchen; Hühnerbraten mit italienischem Salat; Ananas, Eis und Mandeltorte; Confect und Obst; Kaffee.

46. Schwammsuppe; Lummel verziert mit Wirsingroulade, Beilage dazu; gebratene, runde Kartoffeln, Meerrettig in Fleischbrühe, Quittenschnitze und Eierbeilage; Gans mit Kastanien gefüllt und Sauerkraut; Rehbraten und Knöpfle, sowie gute Sauce; kaltes Fleisch mit Gelée: Salat und Compot; Gefrorenes und Confect mit Mandelbögen verziert sowie Torte.

47. Ochsenschweifsuppe; Kalbszunge und Brisle in spanischer Sauce mit Pastetchen; Rehbraten mit verschiedenem Gemüse; Geflügel mit Compot und Salat; Fisch in Gelée und Schinken; Arakcrême mit verschiedenen Früchten; Meringentorte.

48. Schwammsuppe; Salm mit Mayonnaise; gespickter Lummel; Pastete mit Ragoût; Poulard mit gefüllten Aepfeln und Salat; Diplomatpudding mit Arakcrême; Schwarzbrodtorte mit Mandelbögchen.

Fastenspeisen für den Mittagstisch.

1. Kartoffelsuppe; gebackene Fische mit kleinen Kartoffeln und Salat; kleine Knöpfle mit jungen, grünen Bohnen; Rosenkohl oder Sauerkraut; Goldschnitten mit Apfelcompot; irgend ein beliebiger Kuchen; frische Butter und Emmenthaler Käse; Kaffee.

2. Weinsuppe; Fische in Rahmsauce mit kleinen Kartoffeln garnirt; Nudeln mit Blumenkohl; Blitzauf mit Apfel- oder Birnencompot; Käskuchen, frisches Obst; Kaffee.

3. Geröstete Brodsuppe; Fische in der Sauce mit kleinen Knöpfle, französisches Omelette, Kopfsalat mit harten Eiern umlegt; gefüllte Brödchen mit Weincrême; Apfelküchle nach Art a; Emmenthaler Käse mit frischer Butter; kleines Confect mit eingemachten Früchten; Kaffee.

Nachtessen.

1. Sagosuppe; Kalbskoteletten mit Obst (Aepfel oder Birnen, auch frische Kirschen); Schinken, Zunge oder feine Wurst mit Salat, gebrannte Crême; Biscuitkuchen mit feinen eingemachten Früchten.

2. Baumwollsuppe; gebackene Forellen oder sonst ein Fisch mit Salat; gebeizter Lummel mit kleinen Kartoffeln umlegt; Pfannkuchen Nr. 2 mit eingemachten Früchten bestrichen; Karthäuserbrödchen mit Weincrême; irgend ein leichter Kuchen mit eingemachten Früchten.

3. Lummelbraten mit Kartoffelklößchen; Kalter Aufschnitt mit Salat; Compot, Croquante.

4. Gebackene Erbsensuppe; Wildpret mit Fleischklößle und Knöpfle; Geflügel mit Compot und Salat; kaltes Fleisch mit Gelée; Mandelpudding mit Weincrême; Schwarzbrodtorte und Kaffee.

5. Kaisersuppe; gespickter Lummel mit verschiedenem Gemüse; Gansleber, Zunge und ein gebrühter Kalbskopf in einer spanischen Sauce; Sauce mit Trüffeln und Pastetchen; kaltes Geflügel in Mayonnaise und Kaffee.

6. Biscuitsuppe; Rollbraten mit verschiedenem Gemüse; Hase mit Knöpfle; kalte Platte; eine Biscuittorte.

7. Grünkernsuppe mit Eierkäse; Rehschlegel mit Knöpfle; kalte Platte mit ausgestochener Gallert, Apfelcompot und Salat.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Anhang.

Die Kleidung.

1. Das Einkaufen der Kleider.

Hat man für sich oder Andere die Kleidung einzukaufen, so sehe man vor Allem darauf, daß der Stoff dem Zweck entspreche; nämlich: ob es ein Sonn- oder Festtags-, ein Werktags- oder Arbeits-Kleid sein soll, und darnach kauft man auch den Stoff.

Und ja nicht von vornherein schon denken: „Man trägt es einige Zeit für Sonn- und Festtage; hernach kann man es als Werktags- oder Arbeits-Kleid benützen.

So spart man nichts an Geld oder an Kleidern; denn man wird nie ein ordentliches Kleid haben, außer man giebt viel Geld aus. In bessern Kleidern, die zum Ausgehen oder für den Sonntag bestimmt sind, soll man keine Hausarbeiten verrichten, weil man dieselben leicht beschmutzt, oder vor lauter Achtgeben, keine Arbeit thun kann.

Für Sonn- und Festtags-Kleider, die man bei gehöriger Sorgfalt Jahre lang tragen kann, kaufe man einen guten, seinem Stande entsprechenden Stoff; verfertige das Kleid entweder selbst seinem Stande gemäß, oder lasse es durch Andere so anfertigen.

An Werktagen können zum Ausgehen schon abgetragene Sonntagskleider benützt werden. In der Regel werden die noch neuen Arbeitskleider zum Ausgehen benützt

Diese sollen immer von starkem, einfachem Stoff sein, der nicht zu hell ist und sich gut waschen läßt.

Es ist damit aber nicht gesagt, daß Alles, was theuer bezahlt wird, gut sei; man muß deßhalb die Kleiderstoffe bei zuverlässigen Leuten kaufen, oder den Stoff gut prüfen. Dies geschieht so: Man läßt sich ein Stückchen vom gewünschten Stoffe geben, wascht es, um zu sehen, ob die Farbe sich hält, und untersucht den Faden, ob er stark sei.

Dann kaufe man nichts billiges; denn solche Stoffe sind zu theuer bezahlt, wenn der Einkauf noch so billig scheint.

Ebenso ist nicht anzurathen, Angefertigtes zu kaufen; denn es hält, wie man zu sagen pflegt, keinen Stich. Es sieht so unordentlich aus, wenn man oft ganz neue Kleider nachnähen soll; dieselben sind nimmer so gut fertig zu bringen, außer man schneidet Alles durch und näht es nochmals. Zu Hemden und Weißzeug nehme man stets etwas gutes, keinen groben Stoff, wenn er noch so fest scheint; es ist dies nur der Abgang vom feinen Gewebe. Leinwand zu kaufen empfiehlt sich nicht, da jetzt wenig mehr gesponnen wird; dieselbe wird in Fabriken angefertigt, muß theuer bezahlt sein und ist nicht mehr die solide Waare, wie früher. Das Beste ist das Baumwolltuch, welches jedoch in einem zuverlässigen Geschäfte zu kaufen ist, wo man die gekaufte Waare wieder zurück zu nehmen bereit wäre, wenn dieselbe nicht gut ist.

Auch bei Hemden, Weißwaaren oder Bettwäsche ist keine angefertigte Waare zu empfehlen. Zu Strümpfen kaufe man die Wolle oder Baumwolle, aber auch keine grobe Waare; sie ist immer der Abgang von der bessern und feinern Sorte. Angefertigte Strümpfe zu kaufen ist nur dann rathsam, wenn man sicher ist, gute Waare zu bekommen. Kaufe dieselben deßhalb nicht auf dem Jahrmarkt, ebensowenig die Schuhe; wenn es noch so billig wäre, ist das Gekaufte doch weniger werth, als dafür bezahlt wird. Will man gute Schuhe haben, so lasse man sich dieselben vom Schuhmacher anfertigen; in gekauften Schuhen geht man schon nicht gut, selten ist das Leder bessere Sorte und die Nahten sind gewöhnlich auch schlecht. Muß oder will man angefertigte Schuhe kaufen, so sollte dies bei einem Schuhmacher geschehen und nicht in einer Schuhwaarenhandlung, wo nur Fabrikwaare zu haben ist.

2. Das Instandhalten der Kleider.

a. Das Ausbessern der Kleider.

Sobald man an einem Kleidungsstücke bemerkt, daß eine Kleinigkeit, z. B. ein Knopf, eine Hafte oder ein Bändchen fehlt, soll es sofort wieder angenäht werden. Ueberhaupt, sobald man einen kleinen Schaden bemerkt, z. B. eine Naht aufgetrennt, ein kleiner Riß u. dgl., soll dies sogleich wieder ausgebessert werden. Auf diese Weise kann man sich größere Mühe und viel Zeit und Geld ersparen. Läßt man solche Kleinigkeiten hängen, so wird der Schaden immer größer; schließlich ist er gar nicht mehr oder nur mit großer Mühe

zu verbessern, so daß dann Kleidungsstücke verdorben oder wenigstens zu ihrem Zwecke nicht mehr zu verwenden sind.

Dies gilt auch von den Schuhen; da muß man sehr darauf sehen, daß dieselben gleich ausgebessert werden, sobald es nöthig wird. Dies kann mit geringen Auslagen geschehen; läßt man den Schaden größer werden, so sind solche Schuhe oft gar nicht mehr oder nur mit großen Kosten zu repariren.

Ein Gleiches ist mit der Leib- und Bett-Wäsche zu beobachten. Es ist dies einer der wichtigsten Punkte in der Haushaltung, wodurch viel Zeit und Geld erspart wird, wenn Alles in Ordnung erhalten bleibt.

b. Das Reinhalten der Kleider.

So oft die bessern Kleider getragen wurden, sind sie jedesmal vor dem Aufheben von Schmutz und Staub zu reinigen.

Herrenkleider, überhaupt Kleider von Tuchstoffen, werden mit einem Meerrohrstöckchen leicht ausgeklopft, daß der Staub sich auf die Oberfläche zieht und dann mit einer Kleiderbürste sorgfältig ausgebürstet. Kleine Flecken in Tuchstoffen lassen sich leicht entfernen, wenn man ein wollenes Läppchen in lauwarmes Wasser taucht und die Stelle einige Zeit reibt; gehen die Flecken so nicht heraus, dann wird das Läppchen geseift und die Stelle damit gerieben. Die Seife wird sodann mit dem Läppchen, welches öfters in lauwarmem Wasser ausgewaschen wird, sauber weggewischt, und die Stelle, da sie noch feucht ist, ausgebügelt. Das Ausbügeln hat stets auf der linken Seite zu geschehen oder es muß ein feines Tuch flach auf die Stelle gelegt werden, welche gebügelt werden soll.

Feinere Kleider von leichtern Stoffen werden flach auf einen saubern Tisch gelegt und mit einer etwas weichen Bürste an allen Stellen, besonders aber in den Falten, gut ausgebürstet. Das Entfernen der kleinen Flecken geschieht, wie oben angegeben; jedoch geht dies nur bei Stoffen, welche die Farbe gut halten.

Das Entfernen von Zucker-, Leim-, Gummi-, Eiweiß- oder Blutflecken aus weißen Baumwoll- oder Wollstoffen, sowie aus Leinwand, geschieht durch Auswaschen genannter Flecken mit kaltem oder lauwarmem Seifenwasser. Man läßt die fleckige Stelle einige Zeit darin liegen; dann zieht sich der Flecken auf die Oberfläche und kann durch Reiben mit der Hand leicht entfernt werden.

Bei farbigen Woll- oder Baumwollstoffen oder Seidenstoffen werden die Flecken mit lauwarmem Wasser ausgewaschen. Bei Oelfarben-, Firnis- und Harzflecken wird die fleckige Stelle mit starkem Weingeist befeuchtet, dann mit der Hand gut gerieben und mit lauwarmem Seifenwasser ausgewaschen.

Farbige Stoffe werden nachher noch in lauwarmem Wasser gut gewaschen. Man kann statt Weingeist auch Terpentinöl oder Benzin nehmen.

Zu Seidenstoffen wird nur Benzin genommen, nachher Seife und muß sehr vorsichtig gerieben werden.

Bei Stearin-, Wachs- und Unschlitt-Flecken wird die Stelle mit starkem Weingeist angefeuchtet und vorsichtig gerieben; dieselben können auch durch Bügeln entfernt werden, wenn man auf die betreffende Stelle ein Fließpapier legt und mit dem heißen Bügeleisen überfährt, was besonders bei Seidenstoffen zu empfehlen ist.

Pflanzenfarben-, Rothwein-, Früchte- und rothe Tintenflecken werden aus weißen Baumwoll- und Wollstoffen, sowie aus Leinwand mit gut warmem, etwas starken Chlorkalkwasser entfernt. Das Chlorkalkwasser wird auf ein weißes Läppchen geschüttet, die fleckige Stelle damit gerieben und nachher mit frischem Wasser gut abgerieben, sonst giebt es Löcher

In farbigen Stoffen werden obige Flecken mit Salmiakgeist oder Seifenwasser gewaschen, Seidenstoffe ebenfalls aber vorsichtig. Alizerin-Tinte heraus zu waschen, wird zu weißen Stoffen eine starke Lösung von Weinsteinsäure genommen; das Verfahren ist dasselbe, wie vorhin bei Chlorkalk angegeben worden.

Bei farbigen, sowie Seidenstoffen, wird das gleiche Verfahren angewendet, nur darf die Lösung nicht stark sein

Rost und Galläpfel-Tinte werden aus weißen Stoffen mit Kleesalz nach folgender Behandlung entfernt:

Ein Zinn- oder Blechteller wird auf eine Schüssel voll kochendes Wasser gestellt, so daß der Teller ganz heiß wird, dann die fleckige Stelle flach darauf gelegt, etwas Kleesalz darüber gestreut und mit dem Finger gerieben, bis der Flecken ganz weg ist; sodann wird die Stelle mit frischem Wasser gleich ausgewaschen.

In farbigen Baumwoll- oder Wollstoffen werden diese Flecken mit Citronensäure gerieben; man kann auch verdünnte Salzsäure anwenden, aber nur bei Stoffen mit haltbarer Farbe, ebenso bei Seidenstoffen, jedoch mit größter Vorsicht.

Nußschalen- oder Gerbstoff-Flecken werden aus weißen Stoffen mit warmem Chlorwasser oder starker Weinsteinlösung entfernt und wird dabei verfahren, wie vorhin bei den Pflanzenfarben angegeben worden.

Farbige Stoffe werden mit Salmiakgeist gerieben und nachher mit Seifenwasser gewaschen.

Oel-, Theer- und Wagenfett-Flecken werden bei weißen Baumwoll- und Leinwandstoffen, sowie bei Wollstoffen, abwechselnd mit

Seifenwasser und Terpentinöl die befleckten Stellen tüchtig gerieben und nachher ausgewaschen.

Bei farbigen Woll-, Baumwoll- und Seidenstoffen werden diese Flecken erst mit ausgelassener Butter bestrichen; nachher werden sie abwechselnd mit starkem Weingeist und Seifenwasser gerieben und dann ausgewaschen. Bei Behandlung der Seidenstoffe ist große Vorsicht anzurathen.

Oelflecken in weißen Stoffen werden durch Auswaschen in lauwarmer Lauge oder Seifenwasser am leichtesten entfernt.

Bei farbigen Woll- und Baumwollstoffen wird die befleckte Stelle mit Seife bestrichen, welche in lauwarmes Wasser getaucht worden ist, gut gerieben und nachher mit lauwarmem Wasser ausgewaschen.

Bei nicht haltbaren Farben wird lauwarmes Salzwasser zum Auswaschen genommen, nachdem die Flecken mit Ligroin entfernt worden sind (eine Flüssigkeit, die man in einer Materialien-Handlung oder in der Apotheke bekommt). Das Verfahren hiebei ist so: die Flüssigkeit wird auf ein Läppchen geschüttet der Flecken damit gerieben und nachher mit Salzwasser ausgewaschen

NB. Die betreffenden Stellen, aus welchen Flecken entfernt wurden, sind auszubügeln, da sie noch feucht sind, und zwar ist es gut, auf solche Stellen einen leichten Stoff, etwa ein altes Leinwandstück aufzulegen, ehe mit dem Bügeleisen darüber gefahren wird.

Seidenhüte reinigt man mit besonders weichen Bürsten; Sammt und Seidenbänder mit einem Flanellläppchen.

Strohhüte werden mit einer reinen Kleiderbürste gereinigt und soll dies nach jedem Gebrauche geschehen.

Das Aufbewahren der Kleider.

Zum Aufbewahren der Kleider sind vor allem Schränke mit gut schließenden Thüren, ebenso Kommoden mit gut schließenden Schubladen nothwendig, daß kein Staub eindringen kann. Schränke und Kommoden sollen nicht an feuchte Wände zu stehen kommen. Thüren und Schubladen sind stets verschlossen zu halten; dann ist es rathsam, auf solchen Zimmerböden, auf welchen Kleider- oder Wasch-Schränke stehen, den Staub mit feuchtem Tuche aufzunehmen, bevor gekehrt wird. Bei gewichsten Böden geschieht dies mit einem wollenen Tuche.

Die bessern Kleider sollen nach jedem Gebrauche gereinigt und regelrecht an die dazu bestimmten Schleifen, glatt und nicht zu viele auf einander gehängt werden, damit dieselben keine Falten bekommen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kleider, die öfters gebraucht werden, hänge man zunächst.

Winter- oder Sommerkleider, die längere Zeit nicht in Gebrauch kommen, ebenso Festtagskleider, sind in einem besondern Schranke aufzubewahren und muß öfters nachgesehen werden, besonders bei Winterkleidern, daß keine Motten hineinkommen; sie sind deßhalb fleißig zu lüften und zu bürsten. Bessere Tücher, Schürzen, Hüte und dgl. werden in Komoden aufgehoben und es ist gut, dieselben in Papier einzuschlagen, wenn sie von heller Farbe sind und längere Zeit nicht in Gebrauch kommen.

Kleider, die zum täglichen Gebrauche dienen, sind immer gleich aufzuhängen, nicht umher liegen zu lassen. Können dieselben nicht gleich in den Schrank gebracht werden, so sollen sie ihren Platz am Kleiderrechen oder an dem hiezu bestimmten Nagel finden; ebenso falte man Tücher und Schürzen gleich zusammen und lege sie an den bestimmten Ort.

Gegen Motten schützt am besten das Reinhalten der Kleider, Schränke und Kommoden von Schmutz und Staub; dann ist blühender, gedörrter Lavendel in die Schränke und Kommoden gelegt, ein gut bewährtes, einfaches Mittel gegen Motten.

Am allergefährlichsten sind Motten den Pelzwaaren; deßhalb sollen diese mit Papier gut umwickelt, in eine Schachtel, worin sich ein Büschel gedörrte Lavendelblüthen befindet, versorgt werden und sind fleißig nachzusehen.

Das Reinhalten und Aufbewahren der Schuhe.

Es ist zur Dauerhaftigkeit der Schuhe nicht nur gutes Material und gute Arbeit nothwendig, sondern dieselben verlangen auch pünktliche Behandlung.

Nie sollen die Schuhe schmutzig bei Seite gestellt, sondern nach jedem Gebrauche, sobald sie getrocknet sind, gleich gereinigt und gewichst werden. Das geschieht so: Mit einer steifen Haarbürste werden die Schuhe erst sauber gereinigt, besonders in den Nähten, sodann streicht man mit einem kleinen, hiezu bestimmten Bürstchen die Schuhe mit Wichse durchweg an und bürstet dann mit einer größern, weichern Bürste so lange, bis das Leder glänzend geworden ist.

Bei Schuhen mit Glanz- oder Kidleder werden nur die Absätze und Rahmen der Sohlen gewichst; das übrige Leder wird mit einem wollenen Lappen abgerieben, an den zuvor etwas Kidleder-Fett gestrichen wird.

Zeug- und Wollschuhe schlägt man gegen einander, um den Staub heraus zu bringen, und bürstet sie nachher mit einer Bürste rein.

Sind dieselben sehr schmutzig geworden, wascht man sie mit einem Schwamme, der hiezu öfters in Wasser getaucht wurde, zieht sie wieder in gute Form und stellt sie zum Trocknen in die Luft.

Dauerhafter wird das Leder, wenn es öfters mit Fett oder Thran eingeschmiert wird.

Dies darf dann nicht unterbleiben, wenn die Schuhe durchnäßt waren; sonst würde das Leder hart werden und Sprünge bekommen. Auch die im täglichen Gebrauche sich befindlichen Schuhe sind von Zeit zu Zeit einzuschmieren. Dies geschieht so: Man taucht ein Läppchen oder Bürstchen in warmes, aber nicht heißes Fett oder Thran, schmiert die Schuhe durchweg leicht ein und reibt mit der flachen Hand so lange, bis das Fett in das Leder eingedrungen ist, hauptsächlich die Nähte sind gut einzureiben.

Lederschuhe, die lange nicht gebraucht werden, sind eingeschmiert an einem luftigen, kühlen Orte aufzuhängen.

An einem feuchten oder warmen Orte wird das Leder schimmlich oder spröde.

Woll-, Pelz- oder Zeugschuhe sind sorgfältig in Papier einzuwickeln und wird ein in Petroleum getauchtes Läppchen dazu gelegt, um sie vor Motten zu schützen; so verwahrt werden sie in einem Kasten oder in einer Kommode-Schublade aufbewahrt.

Die Wäsche.

Die Behandlung der schmutzigen Wäsche.

Dieselbe ist gleich nach dem Ablegen an den für diese Wäsche bestimmten Ort aufzuhängen; man soll sie nicht in Kästen oder Winkel werfen, oder gar in Betten stecken. Schmutzige Wäsche verunreinigt die Luft und wenn solche Wäsche noch feucht in Kästen gesteckt wird, bekommt sie leicht Sporflecken, die nur schwer aus derselben zu entfernen sind.

Der Ort oder die Kammer zum Aufbewahren dieser Wäsche soll luftig und trocken sein.

Beim Aufhängen ist dieselbe gleich zu sortieren; Hemden und Beinkleider sind umzukehren und feuchte Stücke sind vorerst gut zu trocknen, ehe man sie auf die andere Wäsche legen darf, da die Feuchtigkeit eines Stückes sich auch der trockenen Wäsche mittheilt und auf diese Weise Sporflecken entstehen können.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Aufheben und Aufbewahren der reinen Wäsche.

Zum Aufbewahren der reinen Wäsche hat man Kästen, die durchweg mit Schäften versehen sind, oder in größern Häusern befinden sich besondere Waschzimmer mit solchen Schäften. Dies ist ein großer Vortheil für die Wäsche, weil sie auf diese Weise beständig der Luft ausgesetzt ist, gut ausgetrocknet und einen guten Geruch annimmt. Diese Zimmer dürfen nicht feucht sein, ebenso sollen Wäscheschränke nicht an feuchten Wänden stehen, da die Wäsche die Feuchtigkeit anzieht und dies nicht nur der Wäsche, sondern auch den Personen schadet, welche dieselbe benützen. Das Tragen feuchter Leibwäsche, sowie das Benützen solcher Bettwäsche kann Veranlassung zu schweren Krankheiten werden. Ist die Wäsche wie angegeben, gebügelt und zusammengelegt, so muß sie vor dem Aufheben gut ausgetrocknet werden. Zu diesem Zwecke wird sie gebügelt und zusammengefaltet, entweder an offenem Fenster im Sonnenschein, oder in der Nähe eines warmen Ofens einige Stunden liegen lassen. Nachher ist die Wäsche zu sortiren und jedes Stück an den bestimmten Platz zu bringen. Ist noch vorräthige Wäsche im Schrank, so wird die zuletzt gewaschene zu unterst gelegt und die andere obenan, damit alle gleichmäßig in Gebrauch kommt. Die Wäsche ist so ebenmäßig und pünktlich auf einander zu setzen, daß das Innere des Schrankes aussieht wie linirt, wie ein Sprichwort sagt.

Behandlung der Weißwäsche.

In lauwarmem Wasser, dem etwas Soda beigegeben wurde, (zu 3 Kübel voll Wasser ½ Pfund Soda) werden die schmutzigsten Stellen etwas ausgewaschen und eingeseift und nachher in einen Zuber gelegt; die gröbere und schmutzigste Wäsche zu unterst, die kleinen und feinern Stücke zu oberst.

Nun wird eine lauwarme Lauge darüber gegossen, welche auf folgende Art zubereitet wird: Zu einer Wäsche von

60 Hemden,
30 Betttüchern,
40 Kissen-Ueberzügen,
32 Paar Beinkleidern,
12 weißen Schürzen,
100 Taschentüchern,
40 Handtüchern,
6 Tischtüchern,
30 Servietten

braucht man 8 Kübel voll Wasser, in welchem 2 Pfund weiße Schmierseife, 2 Pfund Fettlaugenmehl und 1 Pfund Soda gekocht

werden. Die Hälfte dieser Lauge gießt man erkaltet über die Wäsche, die andere Hälfte läßt man im Kessel nochmals heiß werden. Die Lauge an der Wäsche läßt man nun ablaufen und giebt so viel heiße Lauge daran, daß die Waschbrühe lauwarm wird. Diese Brühe wird über die Wäsche gegossen und wird so mit dem Ablassen und Uebergießen der Wäsche fortgefahren, bis Alles im Zuber gut heiß ist. Jetzt erst wird kochende Lauge über die Wäsche gegossen, was ungefähr noch sechsmal geschehen soll. So bleibt dann die Wäsche über Nacht stehen Den andern Tag wird die Wäsche in heißem Wasser sauber ausgewaschen, nachher mit kochendem Wasser abgebrüht und in kaltem Wasser geschwenkt, dem etwas Bläue beigefügt wurde.

Diese Art zu waschen ist empfehlenswerth, sowohl für die allerfeinste, als auch für gröbere Wäsche; sie ist dem Kochen der Wäsche vorzuziehen, weil durch diese letztere Art die Wäsche Schaden leidet und leider oft zerrissen wird.

Man kann auch bei selbstgemachter Leinwand Aschenlauge zum Bauchen verwenden und dann verfährt man also:

3 Sester gute Holzasche werden im Aschentuche mittelst der üblichen Einrichtung in einem Zuber mit 8 Kübel voll kochendem Wasser übergossen. Dabei muß man Sorge tragen, daß die Lauge gut abläuft; dann ist kein Zusatz von Schmierseife und Soda nothwendig. Die fernere Behandlung der Wäsche bleibt dieselbe, wie oben angegeben ist. Eine weitere Art der Behandlung der Wäsche mit Aschenlauge ist diese:

Die Wäsche wird in Regenwasser eingeweicht, ohne vorher ausgewaschen zu werden.

Hat man kein Regenwasser, so wird fließendes Wasser zum Einweichen der Wäsche verwendet. Sodann wird 1 Pfund Wasch-Kreide, in Wasser aufgeweicht, darüber gegossen. Hierauf läßt man 1 Kübel voll Wasser von der Wäsche ablaufen und gießt es wieder darüber. So wird 1 Stunde fortgefahren; unterdessen wird 1 Kessel voll kochendes Wasser bereitet, über die Wäsche in üblicher Weise das Aschentuch gerichtet, etwas Stroh in dasselbe ausgebreitet, die Asche darauf gegeben, mit kochendem Wasser übergossen und auf diese Weise 5 Stunden fortgefahren. Das Waschen geschieht wie oben.

NB. Es darf nie auf die Wäsche aufgegossen werden, während unten Lauge oder Wasser abfließt; die Wäsche würde dadurch gelbe Flecken bekommen.

Das Kochen der Wäsche.

Die Wäsche soll sauber ausgewaschen werden; dann kommt sie in einen Kessel, der zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt ist.

Zu 2 Kübel voll Wäsche berechnet man ½ Pfund Fettlaugenmehl, eine kleine Hand voll Soda und ½ Pfund weiße Schmierseife; dies Alles kommt in den Kessel und man läßt die Wäsche 10 Minuten darin kochen. Das Wasser muß immer über der Wäsche zusammen gehen; auch muß fleißig in der Wäsche umgerührt werden, damit dieselbe nicht verbrennen kann. Das Waschen geschieht wie oben.

Behandlung der Küchen-Wäsche.

Diese wird der Reinlichkeit wegen in ungebauchter, lauwarmer Aschen- oder Soda-Lauge eingeweicht, ausgewaschen, eingeseift, mit etwas Soda und lauwarmem Wasser in den Kessel gethan und 20 Minuten gekocht; nachher wird diese Wäsche nochmals ausgewaschen, eingebrüht und geschwenkt.

Das Entfernen der Flecken aus der Weißwäsche.

Obst-, Wein-, Arznei- oder sonstige Flecken werden durch Bleichen entfernt. Da dies wegen Mangel an Platz oft nicht geschehen kann, oder die Witterung zum Bleichen ungünstig ist, so kann dies auf folgende Art ebenfalls besorgt werden:

¼ Pfund Chlorkalk wird in 5 Liter kochendem Wasser aufgelöst und durch ein Tuch geseiht; dann taucht man die fleckige Wäsche hinein, d. h. sie soll hin und her geschwenkt werden, bis die Flecken entfernt sind. Hierauf wird in einem Kübel voll kalten Wassers der Chlorkalk aus der Wäsche sauber ausgedrückt. Gelbe, verschwitzte oder abgelegene Wäsche wird auf diese Art weiß und sauber.

Hat man Wäsche von ansteckenden oder übelriechenden Kranken, so wird die Wäsche vor dem Einbrühen mit einer solchen Lösung Chlorkalk übergossen und gleich darauf eingebrüht; so kann die Wäsche ohne Gefahr der Ansteckung von Andern wieder gebraucht werden.

Jeder Geruch wird daraus entfernt sein.

Die Wäsche darf immer erst vor dem Einbrühen, nachdem dieselbe sauber gewaschen worden ist, in den Chlorkalk gebracht werden. Rostflecken werden mit Kleesalz nach folgender Behandlung entfernt:

Auf ein Geschirr voll kochenden Wassers stellt man einen Zinnteller, oder in Ermangelung dessen einen Blechteller oder Blechdeckel, dessen eine Seite nach oben gekehrt wird, legt die mit Rostflecken bedeckte Stelle der Wäsche flach darauf, streut auf den Flecken etwas Kleesalz, reibt mit dem Finger, bis der Flecken entfernt ist und wascht das Geriebene gleich aus.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bleichen der Wäsche.

Dies soll an einem sonnigen, windstillen Tage geschehen; bei regnerischer, stürmischer Witterung lohnt sich diese Arbeit nicht.

Sobald die Wäsche nach dem Bauchen oder Kochen sauber gewaschen ist, wird dieselbe auf einem freien Grasplatze ausgebreitet; die Wäsche soll immer feucht gehalten werden, zu diesem Zwecke wird jedes Stück von Zeit zu Zeit in frisches Wasser getaucht. Es ist auch gerathen, die Wäsche früh Morgens in den Thau zu legen oder über Nacht liegen zu lassen, wenn es geschehen kann. Man kann die Wäsche so mehrere Tage liegen lassen; sie wird nur um so schöner.

Nach dem Bleichen wird dieselbe nochmals gut ausgeschwenkt.

Das Bleichen ist die einfachste und unschädlichste Art, eine reine, schöne Wäsche zu erhalten.

Behandlung der farbigen Wäsche.

Zeugle, Pers- und Kattunstoffe werden in die gebauchte Lauge von der Weißwäsche lauwarm eingeweicht; dann in gut warmem Wasser sauber gewaschen, in heißes Durchzugwasser genommen, darin alle Seifenstoffe gut ausgedrückt, und in klarem Wasser geschwenkt. Will man eine hübsche farbige Wäsche haben und das Zusammenfließen der Farben verhindern, oder solche Flecken wieder entfernen, so wird die sauber gereinigte Wäsche in einen Kessel mit lauwarmem Wasser gethan, in welchem einige Hände voll Salz aufgelöst worden sind. Darin wird nun die Wäsche gekocht und nachher in lauwarmem Wasser ausgedrückt und geschwenkt. Die Farben leiden dadurch nicht im mindesten, sondern sie werden sehr frisch und schön.

Einfarbige Stoffe, z. B. blaue Wäsche, werden in kalter, ungebauchter Aschen- oder Seifen-Lauge eingeweicht, dann Stück für Stück eingeseift, in einen Zuber gethan, gut heißes Wasser darüber gegossen und sauber gewaschen. In einem zweiten Wasser wird die Seife gut ausgedrückt und die Wäsche nachher geschwenkt.

Farbige Strümpfe werden nur in warmem Wasser und mit weißer Kernseife gewaschen; zum Schwenkwasser wird etwas Essig genommen. Auch müssen dieselben im Schatten und schnell getrocknet werden.

Wollwäsche wird in gut warmem Wasser ausgewaschen; die schmutzigen Stellen werden geseift, die Wäsche wird mit der Hand gerieben und wird Stück für Stück in das Wasser genommen.

Wollwäsche soll nicht eingeweicht werden, oder im Wasser liegen bleiben; dieselbe wird in einem zweiten Wasser nochmals so gewaschen, dann geschwenkt und womöglich schnell getrocknet. Für

weiße Wollwäsche wird eine Seifenlauge von Kernseife gemacht; diese wird geschabt und mit kochendem Wasser aufgelöst. Dann wird noch so viel heißes Wasser daran gegeben, als zum Waschen nöthig ist. Hierauf wird die Wäsche, Stück für Stück, gewaschen; man muß aber während des Waschens so viel wie möglich im Wasser bleiben. Die Wäsche wird in einem zweiten warmen Wasser nochmals so gewaschen und dann geschwenkt.

Bei Wollwäsche muß das Wasser immer gleich genommen werden. Das erste und zweite Wasser, sowie das Schwenkwasser, sollen gleich heiß sein. Die Wäsche geht ein, sobald ein Wasser weniger heiß ist, als das andere.

Ist die Wäsche sehr schmutzig, oder hat sie Flecken, so ist es gut, wenn die Seifenlauge nur etwas warm ist, sonst könnten der Schmutz und die Flecken hinein gebrüht werden. In diesem Falle muß das zweite Wasser, sowie das Schwenkwasser, auch nicht heißer sein. Die Wollwäsche muß stets so fest als möglich ausgewunden werden, sonst wird dieselbe hart.

Schwarze Merino- und Wollstoffe, auch andere Farben, werden in etwas warmem Wasser gewaschen; fleckige oder schmutzige Stellen werden zuerst extra geseift und ausgewaschen, bevor das ganze Stück in das Wasser genommen wird. Ist aller Stoff durchnäßt, dann könnte man die unreinen, fleckigen Stellen nicht mehr unterscheiden. Diese Stoffe können mit weißer Kernseife gewaschen werden, ohne Schaden zu nehmen; man darf dieselben nur gut schwenken, zuerst in warmem, nachher in frischem Wasser. Wenn der Stoff feucht gebügelt wird, ist er wieder schön und frisch; überhaupt werden oft heikle Stoffe, auf diese Art behandelt, zur vollen Zufriedenheit besorgt.

Zu schwarzen Merino- und Tuchstoffen kann man eine Hand voll Pfeffermünz-Thee anbrühen, diesen abgeseiht dem Schwenkwasser beifügen, was die schwarze Farbe auffrischen wird.

NB. Zu farbigen Stoffen soll nie braune oder gelbe Seife, noch weniger Schmierseife genommen werden, weil dieselbe den Farben schädlich ist; hingegen zum Einseifen der Weißwäsche ist braune oder gelbe Seife zu empfehlen, da die Flecken in der Wäsche dadurch schnell entfernt werden.

Steppdecken werden in lauwarmem Wasser einige Minuten eingeweicht, flach auf einem Tische oder Brette eingeseift und jede Stelle mit einer weichen Bürste gerieben. Dann werden sie in warmem Wasser zweimal gut gedrückt, geschwenkt und sehr schnell getrocknet.

Weißer oder Persstoff darf man in lauwarme Lauge einweichen, aber nicht lange darin liegen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Aufhängen und Trocknen der Wäsche.

Die Wäsche soll vor dem Aufhängen immer aufgeschlagen, ein Stück auf das andere gelegt, jedoch alles sortirt werden; es sollte dies schon beim Waschen geschehen, allein manchmal ist hier das Durcheinanderkommen unvermeidlich.

Beim Aufhängen ist zu beobachten:

Bei Betttüchern, Handtüchern, Tischtüchern und Taschentüchern muß der Saum immer unten und oben sein.

Bei Hemden kommt die untere Seite nach oben. Oben soll die Wäsche immer gleichmäßig hängen, besonders wenn sie im Freien getrocknet wird.

Wäsche, welche ohne gestärkt zu sein, gebügelt wird, braucht man nicht vollständig zu trocknen, sondern sie wird abgenommen, da sie noch feucht und deßhalb zum Bügeln gerade recht ist.

Hemden und Bettwäsche machen eine Ausnahme; diese sollen gut ausgetrocknet sein, auch wenn sie gebügelt werden

Die Wäsche soll beim Abnehmen ordentlich zusammen gelegt in den Korb kommen; es wird dadurch das Zusammenlegen, sowie das Bügeln sehr erleichtert.

Zusammenlegen und Bügeln der Wäsche.

Taschentücher, Servietten, Tischtücher, Halstücher, Handtücher, Schürzen werden gewöhnlich gebügelt; vorher werden dieselben in die Hälfte zusammen und 10—12 Stücke auf einander gelegt. Wenn die Wäsche zu trocken ist, wird sie etwas eingespritzt und zusammen gerollt; es erleichtert dies das Bügeln sehr. Beim Zusammenlegen der Wäsche ist zu beachten, daß die Endseite nach innen kommt; das Bügeln selbst kann nicht angegeben, sondern muß praktisch erlernt werden.

Betttücher werden der Länge nach in 4 Theile, in der Breite in die Hälfte zusammen, recht viele auf einander gelegt, ebenso die Bettanzüge. Kopfanzüge werden blos in die Hälfte und nur einmal zusammen gelegt. Die Bettwäsche wird gemangt, in Ermangelung der Mange, die faltigen Stellen gebügelt. Hierauf wird alles vollständig zusammen gelegt:

Betttücher in 4 Theile,
Bettanzüge in 4 Theile,
Kopfanzüge in 3 Theile.

Frauenhemden und Beinkleider werden glatt gebügelt; das Zusammenlegen wird beim Bügeln praktisch erlernt.

Stärken der Wäsche.

Zu 6 Herrenhemden nimmt man 60 Gramm Stärke, verrührt sie mit etwas kaltem Wasser zu einem dicken Brei, giebt nach und

nach ³/₄ Liter Wasser und eine Messerspitze voll Borax, der in etwas heißem Wasser aufgelöst wurde, dazu, taucht die Krägen, Chemisetten und Manchetten des Hemdes darein, windet es wieder gut aus, rollt das Hemd zusammen und läßt es einige Stunden liegen. Ebenso werden die Chemisetten und Manchetten gestärkt.

Gekochte Stärke.

Zu Altardecken, Chorhemden, Alben, Vorhängen und Kleidern wird gekochte Stärke genommen; auch wird diese Wäsche gestärkt, ehe sie getrocknet wird. Zu 12 Altardecken oder 6 Alben, sowie 12 Vorhängen oder 6 Kleidern braucht man 200 Gramm Stärke, rührt sie nach und nach mit kaltem Wasser zu einem dicken Brei an und gießt unter schnellem Rühren 3 Liter kochendes Wasser daran. Ist die Stärke auf diese Weise klar geworden, braucht man sie nicht mehr zu kochen; erscheint sie weiß und milchfarbig, muß sie unter fortwährendem Rühren einmal aufgekocht werden. Die Stärke brennt während des Kochens gerne an; bilden sich Knollen darin, so wird sie durch ein Tuch geseiht. Hierauf werden noch etwa 5 Gramm weißes Wachs hinein geschabt, etwas Waschblau dazu gegeben, das Ganze noch eine Weile gerührt, die Wäsche, Stück für Stück, hinein getaucht, ausgewunden, geklopft und zum Trocknen aufgehängt. Vor dem Bügeln muß die Wäsche eingespritzt, gut zusammen gerollt werden und mehrere Stunden liegen bleiben; es ist gut, wenn das Einspritzen am Tage vor dem Bügeln geschehen kann. Das Bügeln selbst muß praktisch erlernt werden.

Allgemeine Krankenpflege.

Die Kenntniß der Krankenpflege ist für junge Mädchen von sehr großer Wichtigkeit, sie ist nützlich und nothwendig.

Die Krankenpflege ist meistens Sache der Frauen, weil diese mehr Zartheit und Geschicklichkeit dafür besitzen. Man hüte sich vor jenem weichlichen Eckel, der sich bei den Verrichtungen der Krankenpflege einstellen und uns abschrecken möchte. Da heißt es dann sich herzhaft überwinden; es ist alles nicht halb so schwer als man glaubte. Man muß nur bedenken, daß man auch krank werden kann, und dann thut einem gute Pflege ebenfalls wohl. Die Krankenpflegerin hat zu beachten, daß sie dem Kranken nichts thun oder geben darf, was Sache des Arztes ist.

Man wende sich nur an gewissenhafte und tüchtige Aerzte um Rath.

Die Krankenpflege ist in diesem Buche, im Hinweis auf den Arzt, nur von dessen Verordnung und Gutheißung abhängig gemacht.

In Ermangelung schneller, ärztlicher Hilfe sind hier einige Rathschläge angegeben.

Man sollte für unvorhergesehene Fälle vorräthig haben:

1 Liter Karbolwasser, etwas Verbandgaze, ein Stückchen Guttapercha, etwas Heftpflaster, etwas Verbandwatte, etwas blutstillende Watte und 1 Eisbeutel, was man im Nothfalle gleich bei der Hand haben kann. Ferner Pfeffermünzthee, Lindenblüthen-, Kamillen-, Melissen- und Wollblumenthee, etwas Senfmehl oder schon hergerichtetes Senfpflaster (Senf-Papier), ebenso Hoffmanns- und Melissen-Tropfen.

Entfernt sollen werden die in Zeitungen und auf Jahrmärkten vielgepriesenen Krankenbücher, welche blos dazu dienen, eingebildete Krankheiten hervorzurufen oder Kranke unrichtig zu behandeln.

Behandlung bei leichten und schweren äußerlichen Verletzungen.

Hat sich Jemand eine Wunde beigebracht durch einen scharfen Gegenstand, Messer 2c., so wird die Wunde sofort mit reinem, kalten Wasser ab- oder ausgewaschen. Ist Karbolwasser zu haben, so wird etwas davon dazu genommen, etwa ein Trinkglas voll in 1 Liter Wasser. Jetzt sehe man nach, ob kein fremder Gegenstand in der Wunde sich befindet, wenn der Schnitt von Glas, Porzellan oder dergleichen herrührt; dann werden die geschnittenen Theile etwas an einander gedrückt, einige schmale Heftpflasterstreifen quer darüber gelegt, ein Läppchen von Verbandgaze in pures Karbolwasser oder in frisches Wasser getaucht, darauf gelegt, ebenso etwas in Karbol- oder frischem Wasser getränkte Watte, darüber ein Stückchen Guttapercha und hierauf noch eine Lage trockene Watte. Dann wird die Binde darüber gelegt, doch so, daß der Druck das verletzte Glied nicht schmerzt. Sollte nach dem Verbande die Blutung nicht aufhören, so wird statt der Verbandwatte die blutstillende Watte benützt. Nach zwei Tagen wird der Verband abgenommen, jedoch sehr vorsichtig; man befeuchtet die Wunde so lange mit lauwarmem Wasser, bis sich die anklebenden Theile gerne ablösen lassen und erneuert den Verband, wie angegeben, bis die Wunde geheilt ist.

Die Behandlung der Wunden, welche Heftpflaster brauchen, ist schon Sache des Arztes oder einer erfahrenen Pflegerin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Dieser oben angegegebene Verband ist nur für leichte Wunden anwendbar.

Bei tiefern Wunden, wenn z. B. das Blut einen Bogen macht, oder hervor quillt, muß schnell ein Arzt oder Wundarzt herbei gerufen werden. Bis zu seinem Erscheinen ist ein obiges Verfahren anwendbar.

Wenn immer möglich, kann bei Arm oder Fuß z. B. die Stelle oberhalb der Verwundung, nach dem Körper zu, mit einer schmalen Binde fest umwickelt werden. Die Blutung wird eher aufhören und die durchschnittenen Adern sind dann leichter zu finden. Bei großen Wunden und Blutungen nehme man viele Watte und binde diese fest auf die Wunde, bis ein Arzt erscheint, der dann das Weitere besorgen wird.

Bei leichten Quetschungen sind Ueberschläge von frischem Wasser, dem man einige Löffel voll Bleiessig beigefügt hat, das Beste.

Ist kein Beiessig schnell zu haben, so nimmt man einstweilen frisches Wasser zu Ueberschlägen.

Bei schweren Quetschungen sind Ueberschläge von frischem Wasser ebenfalls das Beste; in diesem Fall ist jedoch sofort der Arzt zu rufen, ebenso bei Bein- oder Armbruch. Die Kleidung ist sogleich von dem verwundeten Gliede zu entfernen; sollte das Ausziehen der betreffenden Kleidungsstücke große Schmerzen verursachen, so müssen diese losgeschnitten werden. Das verwundete Glied ist gerade zu legen und es sind ununterbrochen kalte Wasser- oder Eis-Ueberschläge zu machen bis zum Erscheinen des Arztes, damit das Anschwellen verhindert wird und das Glied dann gleich eingerichtet werden und einen regelrechten Verband erhalten kann.

Bei Brandwunden bestreiche man die verbrannte Stelle gleich mit Oel oder lege ein Oelläppchen darüber, oder man streiche etwas Eiweiß mit Oel vermischt auf ein Läppchen und lege es auf die verbrannte Stelle. Ist die Wunde nicht tief, so wird nach einigen Stunden der Schmerz aufhören.

Bilden sich Blasen, so sind dieselben mit einer Scheere aufzumachen und statt dem gewöhnlichen Oele wird dann etwas Karbolöl mit Kalkwasser angewendet, welches man in jeder Apotheke bekommt. Diese zwei Theile werden gemischt und Ueberschläge auf die verwundete Stelle gemacht. Das verbrannte Glied oder die verbrannte Stelle muß h o ch gelegt werden, damit das Blut zurücktritt; die Wunde wird viel weniger schmerzen.

Ferner ist die Wunde gut zuzubinden und das Kranke hat sich vor Erkältung zu hüten, da es gerne Rothlauf giebt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bei Blutungen aus der Lunge (Blutbrechen oder Bluthusten), was sehr rasch kommt, muß schnelle Hilfe geleistet werden, weil sofort der Tod eintreten kann.

Man gebe dem Kranken gleich Salzwasser zu trinken (1 Kaffeelöffel voll Salz in 1 Trinkglas voll Wasser aufgelöst), bringe das Kranke in ruhige Lage. Wenn Eis zu haben ist, gebe man kleine Eisstückchen zum Hinunterschlucken, mache kalte Ueberschläge auf jene Seite der Lunge, welche das Kranke schmerzt oder sticht. Am besten wirken in diesem Falle die Eisblasen, wenn solche gleich zu haben sind. Man kann auch mit Eisstückchen gefüllte Schweinsblasen, gut zugebunden, daß kein Wasser herausdringt, auflegen; das Kranke darf jedoch davon nicht durchnäßt werden. Bei heftigen Blutungen aus der Nase muß das Kranke in das Bett, in eine ebene Lage gebracht werden. Essigüberschläge auf Kopf, Nase und Schläfe. (1 Trinkglas voll Essig in 1 Liter Wasser, nebst einigen Eisstückchen, wenn solche zu bekommen sind.)

Ein Pfropfen aus Watte in dieses Ueberschlägewasser getaucht, wird in das Nasenloch geschoben, aus dem das Blut kommt. Das Blut wird wohl noch einige Zeit nach innen durch den Hals fließen, jedoch nach und nach aufhören. Sollte das Bluten noch andauern, so muß nach einem Arzte geschickt werden. Bei leichtem Nasenbluten setze man sich ruhig hin, halte den Kopf mehr zurück, lege ein nasses Tuch auf den Kopf, ebenso halte man ein nasses Tuch an die Nase. Putzen soll man die Nase nicht; dies würde das Bluten reizen.

Verhalten bei Ohnmachten und Bewußtlosigkeit, durch einen Fall oder schlechte Luft hervorgerufen.

Die knapp anliegenden Kleider am Oberkörper werden gleich aufgelöst, die Schläfe und Stirne mit frischem Wasser benetzt. Wenn das Kranke wieder bei sich ist, giebt man ihm einige Schluck frisches Wasser, oder einige Eßlöffel voll guten Wein mit Wasser vermischt und läßt das Kranke so viel wie möglich in Ruhe.

Bewußtlosigkeit, durch einen Fall hervorgerufen, dauert oft längere Zeit; es werden auch Ueberschläge von kaltem Wasser auf den Kopf gemacht, aber sofort nach dem Arzte geschickt. Bewußtlosigkeit durch Stickluft erzeugt, wird so behandelt: Man löse alle eng anliegenden Kleider auf, reibe Brust und Leib mit der flachen Hand, aber nur vom Leib gegen die Brust hin. Sollte der Mund geschlossen sein, so ist er mit einem Löffel zu öffnen und dem Kranken ist Luft einzuhauchen; es ist gleich nach dem Arzte zu schicken.

Verhalten bei herannahenden Krankheiten.

Fühlt man heftige Kopfschmerzen oder einen stechenden Schmerz auf der Brust, an der Lunge, im Halse, im Leibe, am Arm oder Fuß, verbunden mit abwechselnder Hitze oder Kälte, welche den ganzen Körper durchzieht, Müdigkeit in den Gliedern, Appetitlosigkeit, viel Durst, so darf man sicher annehmen, daß eine Krankheit im Anzuge ist, der man oft noch vorbeugen kann, oder das heftige Auftreten derselben kann verhindert werden, wenn das Richtige angewendet wird.

Ein Ableitungs- oder Abführmittel leistet hier gute Dienste. Man kann nehmen: 1 starken Eßlöffel voll Karlsbader-Salz, aufgelöst in 1/4 Liter kochendem Wasser, kalt oder warm getrunken (wird nach 3 Stunden wiederholt, wenn die Wirkung ausgeblieben). Ferner 1 Eßlöffel voll Ricinusöl, in etwas Kirschenwasser genommen, 2 bis 3 Löffel voll, bis es wirkt, aber immer 3 Stunden zuwarten, ehe wieder 1 Löffel voll gegeben werden kann. Bei Diarrhöe darf ruhig 1 Löffel voll Ricinusöl gegeben werden; es ist dies ein stillendes, reinigendes Mittel, welches die unreinen Säfte aus den Gedärmen entfernt. Nachher mache man dem Kranken auf die schmerzhafte Stelle am Kopfe kalte Ueberschläge; auf alle andern schmerzenden Stellen, welche oben genannt sind, kann man Wickel (warme) machen, pünktlich wie folgt: Ein Handtuch oder Sacktuch, vierfach zusammengelegt, wird in heißes Wasser oder Kamillenthee getaucht, gut ausgewunden und so heiß als es das Kranke aushält, auf die schmerzende Stelle gelegt. Dann kommt 1 Stück Guttapercha oder Kautschuck darüber (soll aber größer sein als das in Wasser getauchte Tuch); hierüber wird Watte oder ein wollenes Tuch gelegt. Dies Alles soll dann mit einer Binde oder mit einem Tuch gut umwickelt und zugebunden werden, damit keine Luft eindringen kann. Diesen Wickel läßt man so 4 Stunden liegen; tritt keine Besserung ein, so muß zum Arzte geschickt werden. Der Wickel erfordert große Pünktlichkeit, sonst kann man mehr verschlimmern, als gut machen.

Manchmal hilft auch das Auflegen von Senfpapier oder Senfteig.

Bei gewöhnlichem Halsweh (Anschwellung der Mandeln oder entzündetem Rachen) muß man fleißig gurgeln mit Salbeithee, dem etwa 1 Eßlöffel voll Essig, 1 Messerspitze voll Alaun, oder auch soviel Salz beigegeben wird.

Bei Kopfweh thut meistens ein Abführmittel gute Wirkung.

Für Leibschmerzen gebe man 1 Eßlöffel voll Ricinusöl und nachher 1 Tasse Kamillenthee.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Luft im Krankenzimmer.

Frische, reine Luft ist ein wesentliches Lebensbedürfniß für den Menschen, besonders wenn er krank ist. Es ist bekannt, daß die frische, reine Luft schon an und für sich ein kräftiges Heilmittel für viele Krankheiten ist; aber auch umgekehrt, daß die schlechte Luft zur Entstehung vieler und schwerer Krankheiten Veranlassung giebt. Und daher ist es so wichtig, im Krankenzimmer für frische, reine Luft zu sorgen. Gesunde Menschen, welche lange Zeit in einem geschlossenen Raume leben, verderben die Luft durch ihr Ein- und Ausathmen und durch ihre Ausdünstungen. Sie werden krank, wenn man nicht für Erneuerung frischer Luft sorgt. Dies ist noch mehr der Fall bei Kranken, deren Athmen, Ausdünstungen und sonstige Ausleerungen krankhaft sind und daher schnell eine unreine Luft erzeugen. Kommt nun noch hinzu, daß das Krankenzimmer niedrig, dunkel und feucht ist, oder daß Kranke an stark eiternden Geschwüren und Wunden leiden, so wird die Luft bei mangelnder Aufmerksamkeit so verdorben, daß sich ansteckende Krankheiten entwickeln, woran dann nicht die Kranken allein, sondern auch die Gesunden, welche die Kranken pflegen, zu Grunde gehen. Eine solche verdorbene Luft erzeugt sich dann um so mehr und schneller, wenn noch andere Schädlichkeiten hinzu kommen, z. B. Erwärmen von Thee oder Warmhalten desselben, sowie der Speisen und Aufbewahrung derselben im Krankenzimmer, oder Trocknen von feuchter oder durchschwitzter Bettwäsche, Ausleerungen aller Art nicht bald aus der Krankenstube entfernt werden; Schmutz in oder unter der Bettstelle, im Spucknapfe oder in den Winkeln liegen bleibend, Tabaksrauch, Oeldampf, Ofendunst tragen natürlich viel zur Verschlechterung der Luft bei. Sehr schädlich sind auch Wände, welche frisch geweist oder gekalkt wurden, sowie frisch angestrichene Möbel oder stark riechende Blumen. Es ist daher unumgänglich nothwendig, stets für eine gesunde, reine Luft im Krankenzimmer zu sorgen, wenn das Kranke bald wieder gesund oder nicht noch stärker krank werden soll. Zu diesem Zwecke muß man darauf sehen, daß alle Schädlichkeiten, die eine verdorbene Luft erzeugen, vermieden oder gleich entfernt werden; dann muß man fleißig für frische Luft sorgen und wo diese Mittel nicht ausreichen, durch chemische Mittel die Luft zu reinigen suchen.

Beseitigung der die Luft verderbenden Einflüsse.

Man sehe zunächst darauf, daß das Krankenzimmer hoch, geräumig, luftig, trocken und hell sei und nicht in der Nähe von Aborten, Mistpfützen u. s. w. sich befinde. Frisch geputzte Zimmer müssen vor ihrer Belegung erst ausgetrocknet sein. Dasselbe gilt

für frisch angestrichene Möbel, Bettstellen u. s. w. Das Krankenzimmer soll täglich gereinigt werden, am besten geschieht dies Morgens, wenn das Bett gemacht, das Kranke gewaschen, gereinigt und frisch gelagert ist. Zimmerböden, welche nicht geölt sind, werden am besten gereinigt, wenn sie mit feuchtem Tuche aufgewischt werden. Dabei muß unter der Bettstelle und aus den Ecken sauber der Staub entfernt werden. Alle Geräthschaften, Möbel, Fenster u. s. w. sollen rein abgewischt, der Spucknapf gereinigt und fleißig mit frischem Sand gefüllt werden; in den Schränken soll man keine alten, verdorbenen Speisen, schmutzige Wäsche, alte Lappen und dergleichen aufbewahren. Die Räume um das Bett herum sollen öfters mit nassen Tüchern aufgewischt, die Ausleerungen für das Kranke schnell entfernt werden. Nachteimer und Nachtstühle müssen nach dem jedesmaligen Gebrauche wieder entfernt und gereinigt werden. Diese Geschirre sollen stets so rein sein, daß sie völlig geruchlos sind. Ebenso müssen gleich entfernt werden die Leib- und Bettwäsche des Kranken, sowie die Unterlagen, sobald sie beschmutzt, durchschwitzt oder naß sind. Niemals darf man Leib- oder Bettwäsche, sowie andere Bekleidung oder Verbandstücke in den Krankenzimmern zum Trocknen aufhängen. Man vergesse ja nicht, daß wollene Decken, Matratzen, Strohsäcke bei längerem Gebrauche, besonders bei Schwerkranken, beschmutzt werden, verderben, ja faulen und sehr üble Ausdünstungen verbreiten. Nicht minder wichtig ist das Reinhalten der Luft, und daß besonders das Schwerkranke reinlich am Körper gehalten wird. Wo Letzteres sich nicht selbst reinigen kann, muß dies durch die Wärterin geschehen. Verunreinigte Verbandstücke, Lappen, Brei- und andere Umschläge dürfen nicht in den Ecken des Krankenzimmers liegen bleiben, unter den Betten, im Ofen oder im Nachttischchen gelassen werden. Streng muß man darauf sehen, daß nicht im Krankenzimmer das Essen, Thee, Umschläge u. s. w. warm gemacht werden. Die zur Erleuchtung gebrauchte Nachtlampe darf nicht kohlen, noch darf die Flamme zu groß sein; auch ist das Ausblasen derselben zu vermeiden, sondern dieselbe ist durch Untertauchen in das Oel oder durch Zudecken so zu ersticken, daß sie nicht nachraucht. Das Tabakrauchen darf im Krankenzimmer nicht gestattet werden. Nie darf im Winter Holz hinter, auf oder unter dem Ofen zum Trocknen liegen.

Zuführen frischer Luft.

Wenn man auch noch so sorgfältig alles vermeidet, was die Luft im Krankenzimmer verschlechtern kann, so ist dies nicht ausreichend; man muß zugleich für Erneuerung der Luft sorgen mittelst Zuführen von frischer Luft. Eine Fensterscheibe stets etwas eröffnet

lassen, verursacht einen gesunden Luftzug; ist dies ungenügend, so muß man durch Oeffnen der Thüre und Fenster eine größere Menge frischer Luft zuführen. In allen Fällen muß man hiebei Zugluft vermeiden, denn diese erkältet am allermeisten. Man öffne in der Regel nie Fenster, welche in demselben Zimmer sich gegenüber sind; auch nicht solche, die der Thüre sich gegenüber befinden. Da während der Nacht alle Thüren und Fenster geschlossen sind und die Menschen im Schlafe stärker ausdünsten, so ist die Luft im Krankenzimmer Morgens am allerschlechtesten und das Hereinführen frischer Luft um diese Zeit am nothwendigsten. Jedoch öffne man die Fenster nie zu frühe, sondern wenn es halber Tag geworden ist und das Kranke schon eine Weile wacht. Gewöhnlich schwitzt das Kranke noch und würde sich leicht erkälten. Während die Fenster offen stehen, kann man das Kranke etwas besser zudecken, einen Ofenschirm, spanische Wand oder Vorhang zur Abwehr des Zuges anbringen. Das Zuführen frischer Luft muß mehrere Male des Tages erneuert werden, nach beendigter Mahlzeit des Kranken, nach Ausleerungen, bei welchen sich das Kranke verunreinigte und frisch umgebettet wurde. Bei schönem Wetter kann während des Tages immer der obere Theil eines Fensters geöffnet bleiben. Bei großer Hitze, wenn die Sonne heiß auf jenes Fenster scheint, oder der Wind stark gegen dasselbe saust, macht man es zu und öffnet die Thüre oder ein anderes Fenster, wo diese Uebelstände nicht stattfinden. Die Abend- und Nachtluft schaden dem Kranken ebenso sehr als Zugluft. Fenster, welche in der Nähe von Aborten, Mistpfützen u. s. w. sich befinden, dürfen nicht geöffnet werden. Auch zur kältern Jahreszeit darf das Lüften im Krankenzimmer nicht unterlassen werden; man soll aber dabei vorsichtig sein und die Luft vom Hauptgange oder aus einem anschließenden Nebenzimmer herzuleiten suchen, zu welchem Zwecke die geeigneten Fenster vorher geöffnet und nach Umständen beim Oeffnen der Thüre des Krankenzimmers wieder zugemacht werden. Eine kühle, aber reine Luft ist für das Kranke viel zuträglicher, als eine warme, schlechte Luft; dies gilt besonders bei stark fiebernden Kranken, oder für solche, welche sich warm halten sollen. Diese läßt man warm zudecken und sehe um so strenger darauf, daß keine Zugluft entsteht. Reicht jedoch unter Umständen all dies Zuführen frischer Luft nicht aus, so muß man Mittel anwenden, welche ansteckende Stoffe zersetzen und unschädlich machen, besonders wenn ansteckende Krankheiten herrschen. Dazu bedient man sich des Chlorgases, welches die Luft reinigt, insofern dasselbe die in der Luft gebundenen Stoffe zersetzt und unschädlich macht. Die Entwicklung desselben erfordert einige Vorsicht und hängt zunächst davon ab, ob

man dasselbe im Krankenzimmer oder in leeren Zimmern, Gängen, Appartements u. s. w. anwenden will. Im Krankenzimmer setzt man, je nach der Größe desselben, eine Schüssel mit Chlorkalk hin; diese zieht die Feuchtigkeit an und das Chlorgas entweicht allmählich und fast unmerklich. Mit Mischungen von aufgelöstem Chlorkalk kann der Fußboden eines Zimmers besprengt und befeuchtet werden und mit einem damit angefeuchteten Handtuche, welches ausgebreitet aufgehängt wird, kann eine milde Chlorgasentwicklung bewerkstelligt werden. Zur Zeit ansteckender Krankheiten kann es nöthig sein, daß Arzt und Pflegerin sich mit Chlorgas mehr oder minder durchräuchern, um ansteckende Stoffe, die an ihnen haften bleiben, zu zerstören und eine weitere Ansteckung zu verhüten. Aus demselben Grunde müssen oft wollene, leinene und gefärbte Kleidungsstücke in Chlorkalkauflösung gelegt werden. Es giebt noch andere Räucherungen mancher Art; das Räuchern mit Wachholderbeeren, das Verbrennen des Wachholderstrauches, besonders bei Eidergeruch, Räucherkerzchen u. s. w. Diese Räucherungen vermögen nur den übeln Geruch mehr oder minder zu verhüten, bewirken jedoch keine wirkliche Verbesserung der Luft. Sie sind deßhalb mehr schädlich als nützlich, insofern sie verhindern, daß man die schlechte Luft nicht merkt und daher versäumt, die Luft zu erneuern und zu verbessern. Solche Räucherungen sollen deßhalb nicht angewendet werden. Die Räucherung mit Essig ist angenehm und erfrischend, wo die Luft rein und gut ist, daher auch zulässig. Den Essig darf man jedoch nicht auf heißes Blech oder Eisen träufeln, sondern blos auf einen heißen Stein. Am besten bleibt es immer, wenn man eine Tasse mit Essig auf den Ofen stellt. Die Pflegerin muß indessen stets daran denken, daß das einfache Zuführen frischer Luft am besten ist; alle andern Luftreinigungsmittel sind, wenn jenes ausreicht, untersagt.

Das Licht.

Das Sonnenlicht ist ein vorzüglicher Lebensstoff für Menschen und Thiere. Alle Menschen und Pflanzen, die im Dunkeln leben, werden blaß und gelb. Die Pflanze dreht sich nach Luft und Licht. Die blühende Gesichtsfarbe der Landleute hängt zum Theil von der reinen Luft ab, worin sie sich bewegen. Andere, welche im Dunkeln leben und arbeiten müssen, Fabrikarbeiter u. s. w. haben meistens eine blasse, kranke Gesichtsfarbe. Nach überstandener, schwerer Krankheit fühlen sich die Kranken im mäßigen Sonnenlichte wohler, stärker, belebter. Da nun erfahrungsgemäß das Licht ebenfalls einen günstigen Einfluß auf die Luft hat, welche wir einathmen, so ist es nothwendig, daß das Krankenzimmer hell, nicht dunkel und nicht

versteckt liegt. Ein zu starkes Licht ist dagegen zu empfindlich, zumal für sehr schwache Kranke, nicht selten ist es ihnen sogar unerträglich. Es ist bei solchen Kranken das Licht durch Vorhänge an den Fenstern zu mäßigen. Die Stellung des Bettes, wo das Kranke die Aussicht auf eine weiß oder hell angestrichene Wand hat, sei daher zu vermeiden. Die künstliche Erleuchtung des Krankenzimmers muß durch spärliches Licht geschehen; dasselbe darf nicht zu groß sein, die Lampe soll abseits gestellt oder ein Schirm vor derselben angebracht werden.

Die Wärme, Temperatur im Krankenzimmer.

Die Luft des Krankenzimmers muß eine, den Umständen des Kranken entsprechende Wärme haben. Im heißen Sommer muß die Luft so kühl als möglich gemacht werden, wobei aber doch die Nacht- oder frühe Morgenluft zu vermeiden ist. Um die Luft zu kühlen, kann man Gefäße mit frischem kalten Wasser in das Zimmer stellen, die dann öfters erneuert werden. Es dürfen Fenster, auf welche die Sonne heiß scheint, nicht geöffnet werden, oder es sind die Vorhänge herunter zu lassen. Eine auf einen frischen, kühlenden Gang führende Thüre kann geöffnet werden. Einige Male des Tages kann der Fußboden mit frischem Wasser gespritzt werden.

14 bis 15 Grad Reaumur ist in der Regel für ein Krankenzimmer hinreichend. Man vergesse aber nicht, daß in der kältern Jahreszeit ein geheiztes Zimmer ohne Erneuerung frischer Luft viel schädlicher für das Kranke ist, als ein wenig Kälte bei Erneuerung der Luft, wogegen das im Bette Liegende sich schützen kann. Für Nervenkranke ist eine kühle, reine Luft zuträglicher, als warme Luft.

Reinlichkeit und Ordnung im Krankenzimmer.

Von der Reinlichkeit, als wesentliches Erforderniß, um die Luft in dem Krankenzimmer rein und gesund zu erhalten, ist bereits gesprochen worden. Noch ist zu bemerken, daß im Krankenzimmer nie gekocht werden darf; wohl aber kann man über einer Nachtlampe im Wasserbade etwas erwärmen, d. h. man stelle eine Schale mit Wasser über die Lampe und in das Wasser das zu erwärmende Fläschlein.

Bei rheumatischen Krankheiten wird zuweilen das feuchte Aufwaschen des Bodens vom Arzte untersagt. Spiegel, Blumen und Vögel sind im Krankenzimmer nicht gut. Viele Teppiche sind im Krankenzimmer schädlich, besonders für Brustleidende, indem sich der Staub in dieselben setzt. Ein Teppich vor dem Bett zum Aufstehen genügt.

Die Erleuchtung des Krankenzimmers richtet sich nach der Krankheit und dem Wohlbehagen. Halbdunkel, Zwielicht, schatten-

werfendes Licht begünstigt leicht krankhafte Phantasien und ist überhaupt dem Kranken nachtheilig. Das Bett des Kranken sei möglichst von allen Seiten, oben und unten zugängig, um bequem allen Hilfeleistungen entsprechen zu können. Es stehe mit dem Kopfende nicht einem Fenster oder einer Thüre gegenüber wegen des Zuges.

Reinlichkeits-Pflege des Kranken.

Dem Kranken sind täglich Gesicht und Hände mit lauwarmem Wasser zu waschen und wenn das Kranke kann, soll es sich täglich den Mund ausspülen. Auch sind die mit schmutzigem Schleime überzogenen Zähne und Lippen des Kranken täglich mehre Male zu reinigen. Man kann sich dazu eines befeuchteten Tüchleins bedienen. Verunreinigt sich das Kranke im Laufe des Tages, so muß es gleich mit lauwarmem Wasser gewaschen und trocken gelegt werden, was jedoch mit gehöriger Vorsicht geschehen soll, damit es sich nicht erkältet. Die neue Wäsche muß trocken, nicht feucht und gut erwärmt sein; letzteres darf nicht über einem Ofen, oder gar im Herd oder Backofen geschehen, weil die Wäsche allda die Dünste auffängt und dem Kranken beim Anziehen Brustbeklemmung, ja Erstickungsanfälle verursacht. Man hänge die Wäsche gegen den Ofen oder in die Sonne; auch kann man dieselbe mit einem mit heißem Wasser gefüllten Kruge, oder mit einer Bettflasche, erwärmen, welche aber nicht dämpfen dürfen, weil die Wäsche sonst feucht würde.

Das Krankenbett.

Auf die Lagerstelle des Kranken muß man stets aufmerksam sein, denn ein bequemes, zweckmäßiges Lager trägt wesentlich zur Linderung der Schmerzen und baldigen Wiederherstellung des Kranken bei. Auf der andern Seite wird durch unzweckmäßige oder gar unordentliche Lagerstelle die Krankheit nicht selten verschlimmert, gar ansteckend gemacht und oft die Krankheit auf Andere übertragen. Das Bett darf auch nicht zu nahe an einem geheizten Ofen stehen, oder es muß ein Ofenschirm angebracht werden. Der Strohsack soll gleichmäßig, nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn gefüllt sein. Bei Zurichtung des Bettes hat man darauf zu sehen, daß der Strohsack gut aufgeschüttelt und die Matratze täglich umgekehrt wird. Das Leintuch muß glatt aufgelegt und fest eingestopft werden, damit es keine Falten wirft, oder durch die Bewegungen des Kranken sich fortwährend oben herauszieht. Die Nähte dürfen das Kranke nie drücken; die mit dem Namen versehenen Enden oder der breitere Saum des Leintuches müssen immer nach dem Kopfende des Bettes gelegt werden. Beobachtet man dieses nicht genau, so wird das

Kranke bald das untere Theil des Leintuches oben haben und es muß sodann die Ausdünstungen der Füße fort und fort einathmen, was nicht blos unangenehm, sondern sehr schädlich ist, besonders wenn das Kranke einen engen Athem hat. Bei solchen kleinen Sachen darf man nie gleichgiltig werden und denken, es sei einerlei, wie es liegt, sondern man soll hierin sehr genau und pünktlich sein. Wenn das Kranke sein Bett verlassen muß, während dasselbe gemacht wird, so legt man das Kranke so lange gut zugedeckt auf ein anderes Bett, oder auf ein Sopha, oder man schlägt einen Teppich über einen Sessel, setzt das Kranke darauf, umhüllt es mit dem Teppiche, unterstützt den Kopf, indem man Betten hinter dem Sessel anbringt. Am besten ist es immer, wenn zwei Betten zur Verfügung bereit sind und man so das Kranke nicht gleich wieder zurückzubringen genöthigt ist. Das Bett, in welches das Kranke gelegt wird, muß soviel es nöthig ist, vorher erwärmt sein. Auch ist beim Umbetten besonders auf gute Einhüllungen der Füße zu achten; auch ist es gut, das obere Leintuch nicht weg zu decken, sondern auf dem Kranken liegen zu lassen, die Füße damit einzuwickeln und das Leintuch erst später wieder unter den Decken hervor zu ziehen. Wenn es nicht möglich ist, das Kranke täglich umzubetten, und bei Schwerkranken, die sich viel umher werfen, muß man im Laufe des Tages das Bett zurecht machen, indem man das Betttuch glatt zieht, das Kopfkissen schüttelt — bei Schweiß jedoch nicht umwendet, es müßte denn gar naß sein — Brodkrummen oder sonstige Sachen, welche etwa im Bette liegen, wegstreicht, weil sie das Kranke quälen und oft Veranlassung zum Aufliegen sind; auch die Decke ist ordentlich zurecht zu legen, wenn es nöthig wird. Verunreinigte Bettwäsche muß gleich durch eine frische, reine, trockene, mäßig erwärmte Wäsche ersetzt werden. Um ein Beschmutzen der Lagerstellen und Bettwäsche durch unwillkürlichen Urinabfluß, Stuhlgang oder eiternde Geschwüre zu verhüten, muß man Unterlagen benützen und wenn es der Zustand des Kranken erlaubt, ihm einen Strohsack statt der Matratze geben. Die Unterlagen dienen hauptsächlich zur Reinlichkeit, um Krankheitsstoffe oder unwillkürliche Ausleerungen aufzufangen, die sonst das Lager beschmutzen und verderben würden. Man benützt zu Unterlagen Wachsleinwand, Guttapercha oder Kautschuck, sowie ältere, aber nicht dünne und nicht mit groben Nähten versehene Bettwäsche. Man legt die Unterlagen glatt und gleichmäßig an, während das Kranke sanft aufgehoben wird; die Unterlage muß vom Kreuz bis über die Schenkel sich erstrecken. Man muß mehrere solcher Unterlagen haben und so oft eine beschmutzt oder durchnäßt ist, eine reine, trockene unterlegen; die beschmutzte muß sofort aus dem Zimmer entfernt werden. Was

die Lage des Kranken im Bette betrifft, so ist es am besten, wenn Rücken und Kopf etwas erhöht und der übrige Theil des Körpers ganz ausgestreckt liegt. In besondern Fällen bestimmt der Arzt, auf welche Weise die Lagerstelle bereitet werden soll. Namentlich wird dies bei Beinbrüchen, Schwerverwundeten, auch bei Operationen u. s. w. der Fall sein, wo die Lagerung des Kranken von der größten Wichtigkeit ist. Aber auch bei sehr vielen Krankheiten innerer Art kommt viel darauf an, wie das Kranke liegt. Bei Gehirnentzündung, Blutandrang nach dem Kopfe ist das Kranke erhöht, frei und kühl zu legen. Brustkranke können nicht ohne die größten Beschwerden niedrig im Bette liegen, daher sie hoch gebettet — mit Rücken und Kopf — und mehr sitzende Lage haben sollen. Bei jungen, kräftigen Kranken mit glühender Fieberhitze und entzündlichen Leiden sorge man für ein kühles Bettlager und dünne Decken, während in andern Fällen bei gichtischen, rheumatischen Uebeln, sowie bei schwachen Reconvalescenten ein warmes Bett nothwendig sein wird. Im Allgemeinen muß das Kranke gut zugedeckt im Bette liegen; bei unruhigen, delirenden Krankheiten, sowie in der Nacht muß man darauf sehen, daß das Kranke sich nicht blos wirft; besonders hat man bei Kranken, die sich warm halten oder schwitzen sollen, darauf zu achten, daß dieselben nicht die Füße unter der Decke hinausstrecken oder den Rücken blos legen. Es ist nicht nothwendig, sondern meist schädlich, einem Kranken, das schwitzen soll, besonders wenn dasselbe vollblütig und jung ist, mit Decken oder Betten den Schweiß auspressen zu wollen, indem es vollständig hinreicht, wenn das Kranke mäßig bedeckt ist, sich ruhig verhält und namentlich nicht Hände und Füße entblößt oder den Rücken. Das Gesicht darf das Kranke nie unter das Bett stecken, weil es sonst keine reine Luft mehr einathmet.

Speisen und Getränke des Kranken.

Eine der wichtigsten Bedingungen zur Wiedergenesung ist die Verabreichung solcher Speisen und Getränke, welche der Krankheit angemessen sind. Wenn auch desfallsige Verordnungen vom Arzte ausgehen, so soll doch die Pflegerin wissen, was für das Kranke zweckmäßig und dienlich ist. Man sorge, daß das Kranke das, was vom Arzt verordnet, zur gehörigen Zeit, pünktlich und von gehöriger Güte erhält. Speisen und Getränke sind daher öfters vor und bei Verabreichung derselben zu kosten. Schwache Kranke, welche sich selbst nicht gut helfen können, müssen unterstützt werden; man muß sie öfters und liebreich befragen, ob sie nicht noch etwas genießen wollen und die Speisen nicht sofort wieder wegbringen, sondern das Verlangen des Kranken abwarten. Schläft das Kranke zur Essenszeit,

so muß man die Speisen bis zu dessen Erwachen warm halten. Ein Schwerkrankes ist den Kindern gleich zu speisen. Namentlich ist bei einem Kranken, das sich gar nicht zu helfen vermag, das nicht einmal sein Verlangen, besonders seinen Durst bekunden kann, auf Darreichung von Getränken zu sehen. Einem Kranken mit großer Fieberhitze sind Getränke recht oft, besonders Besinnungslosen, darzubieten und häufig einige Löffel voll einzuflößen, namentlich wenn Lippen, Mund und Zunge trocken sind. Bei großem Durste darf dem Kranken kaltes Wasser nicht zu hastig und nicht zu viel auf einmal gegeben werden; es ist besser, öfter und weniger zu trinken, was mehr und anhaltend erquickt. Eine trockene und borkige Zunge muß man fleißig mit einigen Löffeln Flüssigkeit anfeuchten, besonders wenn das Kranke besinnungslos ist, wie beim Nervenfieber. Bei Wiedergenesenden muß man darauf achten, daß sie nicht übermäßig, sondern nur wenig ihren Apetit befriedigen, weil sonst leicht Rückfälle entstehen können. Das Kranke soll nur wenig, dafür aber öfters etwas zu sich nehmen. Auch ist darauf zu sehen, daß das Kranke nichts gegen die Anordnungen des Arztes genießt. Nicht selten hat das Kranke Abneigung gegen Speisen, besonders Fieberkranke, wenn es nicht gerade Auszehrungsfieber ist, sowie auch bei Entzündungen in der ersten Zeit des Entstehens. Bei andern Krankheiten fühlt sich das Kranke, wie man sagt, von Herzen gesund; es fühlt sich überhaupt nicht besonders krank und dennoch muß es eine strenge Diät einhalten, um bald wieder hergestellt zu werden. Soll aber ein Krankes strenge Diät einhalten, so verbietet man ihm alles Fleisch und Fleischsuppe, ebenso alle mit Fett oder Eier bereiteten Speisen; man giebt ihm ein wenig nährende Mehl-, Grütz- oder Semmelsuppe mit Wasser bereitet oder kühlende, erquickende Suppen aus verschiedenen Obstarten bereitet und statt des Brodes soll das Kranke Semmel bekommen. Sehr wichtig sind die Getränke zur Milderung des Durstes, welcher bei Krankheiten oft sehr quälend ist und wo es nicht einerlei ist, welches Getränke man dem Kranken giebt. Dazu kommt noch, daß das Kranke des einen oder des andern Getränkes bald überdrüssig ist und es so nothwendig wird, mit den Getränken zu wechseln. Die Temperatur der Getränke, ob kalt, lau oder warm, bestimmt der Arzt und die Pflegerin hat streng zu achten, daß Alles so verabreicht wird, wie es der Arzt befiehlt. Im Allgemeinen darf man das Kranke nicht zu viel auf einmal trinken lassen, indem es sich sonst leicht den Magen verderben könnte; daher ist es am besten, wie schon gesagt, nicht zu viel auf einmal geben, aber öfters. Dies gilt besonders für den Fall, wo dem Kranken der Genuß frischen Wassers oder kalter Limonade erlaubt

ist. Wenn das Kranke an der Brust oder an Durchfall leidet, so gibt man lauwarme, schleimige Getränke; Abkochungen von Brustthee, Hafergrütze, Reis, Gerste, auch warme, abgekochte Milch mit Wasser vermischt. In andern Fällen verordnet der Arzt Aufgüsse von Kräutern, Wurzeln, Rinden, und läßt diese lauwarm, mehr oder minder, reichlich genießen Wenn das Kranke von einer schweren oder langen Krankheit genesen, gestärkt werden soll, so ist eine kräftig nährende Diät erforderlich, als: Bouillon, Eier, Fleisch, besonders Kalbfleisch, auf verschiedene Weise bereitet, Wein- und Sagosuppe, Wein, Bier, Kaffee, wie es der Arzt gestattet. Sehr wichtig ist bei dem Wiedergenesenden die Diät und das übrige Verhalten streng und gewissenhaft zu überwachen, weil oft ein kleiner Fehler in der Diät die gefährlichsten Folgen haben kann. Wie öfters schon gesagt, nur darauf sehen, daß das Kranke nicht zu viel auf einmal esse; denn oft und oft trat der Tod schon ein, weil man dem Kranken, bezüglich seinen Gelüsten, nachgegeben hat. Das Kranke erhalte daher seine verschiedenen Speisen in Zwischenräumen von 2—3 Stunden; es muß langsam essen und gut kauen, den Wein oder das Bier soll das Kranke nicht auf einmal trinken, sondern die Getränke müssen auf den ganzen Tag vertheilt werden, mit Ausnahme der Morgenzeit, wo diese Getränke nicht gut sind.

Einige Speisen sind zu schwer verdaulich für Kranke. Dahin gehören alle Kohlarten — am leichtesten ist noch Sauerkraut —, alle Hülsenfrüchte, als Erbsen, Bohnen, Linsen; ferner Rüben, Zwiebeln, Gurken, fette Mehlspeisen, auch Milch wird von einem schwachen Magen nicht gut vertragen und man muß sie dann mit Wasser mischen. Rahm ist schwer verdaulich, ferner Butter und Käse. Ebenso alte gebratene Fische, gebratene Kartoffeln, Gänse- und Entenbraten, sowie Rühreier, Eierkuchen, gebratene Leber, gebackene Kalbsfüße, Kartoffelkuchen, Klöße, endlich alle stark gewürzten Gerichte.

Leicht verdaulich hingegen sind: Tauben, Hühner, Kalbfleisch, ein wenig rohes oder gekochtes Eigelb, magerer, frisch und wenig geräucherter Schinken; Barsche, Hechte, Forellen sind unter den Fischen leicht verdaulich, nur kommt es dabei auf die Zubereitung an. Junge Mohrrüben, besonders wenn sie zerrieben werden, Schoten, grüne Bohnen, geriebene Kartoffeln, Reis, Sago, Gries, Haferschleim und Weißbrod. Buttermilch und Sauermilch werden gewöhnlich leicht ertragen, nur daß sie mitunter stark abführend wirken, und man im Sommer sich leicht den Magen erkältet. Fleischsuppe erhitzt bei Fiebern zu sehr. Von den Getränken mag sich die Pflegerin folgende merken, welche sie nach Umständen ver-

abreichen oder zur Abwechslung dem Arzte vorschlagen kann, wenn das Kranke darnach Verlangen hat.

1. Die kühlenden, beruhigenden Getränke.

Abgestandenes Wasser, d. h. nicht frisch vom Brunnen, aber im Sommer auch nicht zu warm, vom Kranken gewöhnlich am liebsten genommen, oder mit Zusätzen von Zucker, Citronensaft — nicht die Scheibe der Citrone oder Scheibe mit der Schale sind hinein zu legen. — Fruchtsäfte: Himbeersyrup, Himbeeressig, Kirschen-Johannisbeersaft — 1/8 auf 1 Glas —, ferner Erdbeerwasser — 1 Quart Erdbeeren, welchen man noch 1/4 Quart Himbeeren zusetzen kann, in einem Topf zerquetscht, etwas Citronensaft dazu gedrückt, 1 Quart Wasser darauf gegossen, das Ganze nach 1/2 Stunde stark ausgepreßt und durch ein leinenes Tuch geseiht, dann Zucker nach Belieben zugesetzt. — Diese Getränke müssen aber sofort ausgesetzt werden, wenn Durchfall eintritt. Ein kühlendes Getränk ist ferner auch Selterswasser — entweder rein oder mit etwas gestoßenem Zucker, unmittelbar vor dem Trinken in das Glas gethan, oder auch einige Tropfen Citronensaft. — Citronenscheiben ohne Schale, auf beiden Seiten mit Zucker bestreut, in den Mund gethan, sowie geschälte Orangen, mit Zucker bestreut; beides ist sehr angenehm.

2. Schleimige Getränke.

Milch, Mandelmilch, süße Mandeln — Manchen ist aber auch der Zusatz von einigen bittern Mandeln angenehm, mit Wasser im Mörser gestoßen und zerrieben, dann durchseihen, ein wenig Zucker-Zusatz, den Viele lieben. Hafergrütz-Schleim, Gerste-Abkochung — man nimmt 100 Gramm auf 1/2 Liter Wasser, brüht sie vorher ab, kocht es dann 1/4 Stunde lang und seiht es durch. — Dies ist besonders gut bei Durchfällen.

Brodwasser, eine geröstete Brodrinde — nicht saueres oder warmes Brod — wird noch warm in das Wasser gelegt und dann etwas Zucker-Zusatz; oder Zwieback, auch Semmel, mit Wasser wird in einem gut zugedeckten, irdenen Topfe 1 Stunde gekocht; dann soviel kochendes Wasser zugegossen, als verdampft ist und nachher das Ganze durchgeseiht. Dazu kann man noch, wenn es gestattet ist, etwas Citronensaft, 15 Gramm Zimmtwasser, 1/4 Liter Rothwein und gestoßenen Zucker beifügen.

3. Stärkende, belebende, nährende Getränke.

Bei Schwächezuständen und in der Genesung ist Ausspülen des Mundes mit Rothwein — Wein und Wasser — oft schon sehr

erfrischend; Selters-Wasser mit Mosel-Rheinwein, Champagner 1 bis 2 Löffel voll in einem Gläschen einige Mal des Tages genommen.

Eiwasser, 1 Dotter in einem Glas warmen Wassers verrührt, dazu Zucker und erkalten lassen; oder 1 Dotter mit 2 Eßlöffel voll Zucker in etwas heißem Wasser verrührt, dann ½ Liter kaltes Wasser hinzu gegossen, oder auch ½ Glas Madeira, Malaga oder Rheinwein.

Limonade mit Zusatz von Wein, die verschiedenen Fruchtbranntweine, Maitrank und dergl.

Bei Wiedergenesung

hüte man sich vorzüglich vor Erkältung; daher stehe das Wiedergenesende des Morgens nicht zu frühe auf, lege sich zeitig schlafen und kleide und halte sich warm. Wenn es die Erlaubniß hat, auszugehen, so hüte es sich vor Zugluft und Nässe — besonders der Füße — und strenge sich nicht an. Ist es müde, so setze es sich trocken, aber immer den Zug vermeidend, oder lege sich auf das Bett.

Hilfeleistungen bei eintretendem Schweiße.

Derselbe tritt bei den meisten, namentlich fieberhaften Krankheiten, als kritische Erscheinung auf und ist am günstigsten, wenn er sich über den ganzen Körper verbreitet und dabei warm und duftig ist. Nicht selten, besonders in schweren, tödtlichen Krankheiten, tritt der Schweiß blos örtlich, z. B. im Gesichte, auf der Brust auf und ist dann kalt und klebrig. Sauer ist der Schweiß bei rheumatischen, stinkend bei Nerven- und Schleimfiebern. Der Schweiß darf in den meisten, fieberhaften Krankheiten nicht durch zu reizende Arzneien, auch nicht durch zu große Zimmerwärme, oder durch zu warme Bedeckung gewaltsam hervorgetrieben werden. Im Allgemeinen ist eine mäßig warme Zimmerluft, ruhiges Liegen im Bette, mäßiges Zudecken, sowie das Trinken eines mäßig warmen Getränkes zur Erregung eines wohlthätigen Schweißes dienlich. Immer ist es dabei nothwendig, daß das Kranke gut zugedeckt liegt, Arme, Hände und Füße unter der Bettdecke hält und der Rücken zugedeckt ist, aber man sorge, daß das Gesicht frei bleibe. Als Getränke gibt man dem Kranken warme Milch, nicht zu sauere Limonade, oder ganz schwachen Fliederthee mit etwas Essig, ungefähr 1 Theelöffel voll auf die Tasse. Die Morgenzeit ist die beste und bequemste zum Schwitzen. Der Schweiß darf jedoch nicht zu heftig und zu lange andauernd sein, weil das Kranke sonst zu matt und die Haut zu empfindlich wird; daher muß man sich auch mit den warmen Getränken in Acht nehmen und dieselben nicht zu lange

fortsetzen, weil sie außerdem zur Erschlaffung des Magens Veranlassung geben würden. Wenn der Schweiß allgemein und reichlich eingetreten ist, so läßt man das Kranke nur nach Bedürfniß trinken, nicht zu warm, und nicht zu viel auf einmal. Wenn das Kranke schwitzt, so sehe man ja darauf, daß es sich nicht blos legt, oder Hände und Füße unter der Decke hervor streckt, oder der Rücken unbedeckt wird. Beim Schwitzen ist es sehr wohlthätig und nöthig, daß man dem Kranken den Schweiß vom Gesichte mit einem trockenen Tuche abwischt. Wenn ein Krankes zu stark schwitzt, so beginne man damit, dasselbe etwas leichter zu bedecken, unter der Decke es hie und da abzutrocknen und trockene Tücher auf Brust und Leib zu breiten — eine Weise, die sich wohl zu merken ist, wenn das Kranke nicht umgekleidet werden darf. Niemals darf der Schweiß plötzlich unterdrückt werden und deßhalb muß ein schwitzendes Krankes vor Kälte und Zugluft besonders beschützt werden, ohne dasselbe gerade im Bette einzupacken oder das Zimmer unvernünftig heiß zu machen. Wenn der Schweiß vorüber ist, so muß die Haut trocken abgerieben und gewöhnlich die Leibwäsche gewechselt werden. Es ist sehr schädlich, bei einem schwitzenden Kranken öfters die Leibwäsche zu wechseln, weil dies leicht zur Erkältung Veranlassung gibt. Wenn auch das Hemd durchnäßt ist, so bleibt das Kranke gut zugedeckt und ruhig liegen, bis der Schweiß vorüber ist, wo dann ein Wechsel stattfinden kann. Bei dem Wechseln nehme man ja niemals kalte, feuchte Wäsche, sondern gut trockene, erwärmte, aber nicht zu heiß, was leicht geschieht, wenn man die Wäsche zu nahe oder zu lange an den heißen Ofen hält oder gar auf denselben legt, was zu sehr reizt und zu neuem Schwitzen Veranlassung gibt. Bei dem Wechseln der Wäsche hüte man sich vor Zugluft; Fenster und Thüren müssen gut verschlossen werden. Ist zugleich die Bettwäsche vom Schweiße durchnäßt, so ist es am besten, das Kranke in ein frisch gemachtes, etwas erwärmtes Bett zu legen, und wo dies nicht möglich ist, das Kranke nach dem Wechseln der Leibwäsche auf einen Stuhl, gut bedeckt, zu setzen, bis das Bett frisch gemacht ist. Wenn Letzteres wegen etwaiger Schwäche des Kranken oder sonstiger Hindernisse nicht geht, so muß man trockene Tücher unter das Kranke legen und die Kissen vorsichtig umwenden oder erneuern. Hat das Kranke während des Schweißes ein Bedürfniß so muß ihm ohne viele Entblößung die Bettpfanne untergeschoben werden. Tritt der Schweiß durch irgend eine Unvorsichtigkeit zurück, so muß derselbe sofort durch stärkere Erwärmung, durch wärmeres Zudecken, durch Darreichen eines wärmeren Getränkes wieder hervorgerufen werden. Sollte ein Krankes, das geschwitzt hat, sich nach

dem Wechsel der Leib- und Bettwäsche unangenehm kalt fühlen, so gibt man ihm eine kleine Tasse nicht zu starken Camillen-Thee, oder wenn das Kranke zugleich schwach ist, eine Tasse warmen Kaffee oder Bouillon.

Hilfeleistung bei Stuhlentleerung.

Bei Verrichtung dieses Bedürfnisses muß das Kranke sorgfältig gegen Erkältung geschützt werden; auch wenn es das Zimmer nicht verläßt, sondern den Leibstuhl benützt. Ist das Kranke schwach, so muß es geführt und unterstützt werden; wird dasselbe bei dieser Veranlassung schwach oder gar ohnmächtig, so soll es schnell in das Bett getragen werden. Nach der Stuhlentleerung sorge man für Reinigung des Kranken; dies gilt von Schwerkranken, wenn sie Alles unter sich gehen lassen. Hat das Kranke ein Abführmittel genommen, so sorge man, daß Alles vorbereitet ist, wenn die Wirkung eintritt; klagt ein solches Krankes über großen Durst, so gebe man kein kaltes Wasser, sondern frage den Arzt, was es trinken kann.

Hilfeleistung bei Lungen-Auswurf.

Man sorge dafür, daß das Kranke sich nicht erkältet, besonders, daß die Brust nicht entblößt wird, sondern gut zugedeckt bleibt. In einzelnen Fällen bedeckt man die Brust mit einem Flanell-Lappen. Sehr wichtig ist es bei Lungenkrankheiten, daß das Zimmer nicht zu kalt, sondern mäßig warm sei, aber nicht zu warm, weil große Hitze die Brust austrocknet.

Brustkranke, bei welchen der Auswurf befördert werden soll, müssen öfters einen Schluck schleimigen Getränkes haben, als: Brustthee, Haferschleim, und zwar müssen sie dasselbe stets warm bekommen. Das Kranke ist beim Trinken nothwendig in sitzender Lage zu erhalten dadurch, daß mit der einen Hand Rücken und Kopf desselben unterstützt, während mit der andern die Trinkschale gereicht wird.

Die Bäder.

Eintheilung derselben.

Unter Bäder versteht man die Anwendung des Wassers auf die äußere Oberfläche des Körpers. Nach der Temperatur des Wassers unterscheiden wir: kalte, lauwarme, warme und heiße Bäder.

Bei kalten Bädern hat das Wasser die Temperatur des Fluß- oder Brunnenwassers, also 10—16 Grad R. Die kalten Bäder können entweder in einem Fluße oder in einer Badwanne genommen werden. Das Bad heißt:

lauwarm	bei	einer	Temperatur	von	19—24	Grad R.
warm	"	"	"	"	25—28	" "
heiß	"	"	"	"	9—32	" "

Das warme Bad findet bei den Kranken häufig Anwendung. Es diene Folgendes beim Gebrauche der warmen Bäder zur Richtschnur:

1. Die gehörige Temperatur des Bades, wie diese vom Arzte verordnet ist, muß genau getroffen werden; deshalb muß man ein Gefäß mit kochendem Wasser und eines mit kaltem in Bereitschaft halten, um die Temperatur des Bades erhöhen oder vermindern zu können. Man prüft das Bad am besten mittelst eines Thermometers; jedoch kann dies bei einiger Uebung auch mit der Hand geschehen. Der sicherste Maaßstab ist immer das Thermometer.

Ein zu warmes Bad erzeugt Blutandrang nach dem Kopfe und der Brust, auch Ohnmacht; ein zu kaltes Bad aber erzeugt Frostschauer.

2. Sollen Zumischungen zu einem Bade erfolgen, wodurch das Bad verschieden benannt wird, z. B. Eisenbäder, Schwefelbäder, Malzbäder, Salzbäder, Senfbäder, Laugenbäder und manche andere, so geschieht dies genau nach der ärztlichen Vorschrift und erst dann, wenn das warme Bad zur Benützung fertig ist.

Werden Kräuter, Wurzeln, Rinden u. s. w. zugesetzt, so thut man dieselben in einen Beutel; gewöhnlich werden sie vorher mit heißem Wasser aufgegossen.

Die Badewanne darf nicht zu wenig Wasser enthalten; es muß dem Kranken wenigstens bis zu den Schultern gehen, und zwar so, daß nur Kopf und Hals frei bleibt.

Die Badewanne wird am besten nicht in das Krankenzimmer, sondern in ein Nebenzimmer gestellt, und rings um dieselbe werden Tücher gelegt, damit beim Wassertragen der Boden trocken bleibt.

Zweckmäßig ist es, bei schwachen Kranken in das breitere Ende der Badewanne ein Polster von Stroh, Heu, Roßhaar, oder eine zusammengelegte Decke zu legen, und wenn die Badewanne glatt ist, auf den Boden derselben ein leinenes Tuch auszubreiten, damit das Kranke nicht ausgleitet, wenn es hinein steigen will.

Ganz schwache Kranke werden in das fertige Bad getragen, sanft hinein gesetzt, fortwährend unterstützt und mit der flachen Hand oder mit einem Flanell-Lappen gerieben.

3. Das Kranke bleibt nach ärztlicher Anordnung 10—30 Minuten im Bade. Dasselbe darf während dieser Zeit keinen Augenblick allein gelassen werden, und ist die größte Ruhe in seiner Umgebung zu beobachten. Um die Schamhaftigkeit des Kranken nicht zu verletzen, ist es zweckmäßig, ein Handtuch oder ein anderes Tuch auf der Mitte des Leibes schwimmen zu lassen, sowie das Zimmer abzuschließen. Klopfen an der Thüre ist zu vermeiden, Niemand soll aus- oder eingehen, um dem Kranken nicht Furcht, Schüchternheit oder Unruhe zu verursachen und dadurch die heilsamen Wirkungen des Bades zu rauben oder zu zerstören.

Wenn ein Kind gebadet wird, so muß man es nicht rauh behandeln, sondern durch Spielzeug, Zucker u. dergl. zu besänftigen und im Bade zu halten suchen.

Klagt das Kranke im Bade über Kopfschmerzen, so muß man den Kopf desselben mit kaltem Wasser waschen; beklagt es sich über Hinfälligkeit, so wascht man sein Gesicht mit kölnischem Wasser und gibt ihm etwas zu riechen.

Erfolgt eine tiefe Ohnmacht, so wird das Kranke aus dem Bade genommen.

Wird das Wasser während des Badens kühler, als dem Kranken angenehm, oder der Arzt verordnet hat, so gießt man von dem in Bereitschaft gehaltenen, heißen Wasser hinzu, wobei man sich jedoch sehr in Acht zu nehmen hat, da man das heiße Wasser nicht plötzlich mit einem Topfe und nicht an einer Stelle hinein gießen darf, wo gerade ein Körpertheil ist.

Das Kranke muß sich, soviel es ohne Erschöpfung angeht, im Bade bewegen und reiben und wenn dasselbe dafür zu schwach ist, so muß dies die Pflegerin auf eine gelinde, sanfte Weise vornehmen.

Während dieser Zeit wird das Bett und die Wäsche des Kranken gehörig durchwärmt. Klagt das Kranke im Bade über Herzklopfen, Athemnoth, Frost, so muß es gleich aus dem Bade heraus genommen werden.

4. Beim Herausnehmen des Kranken aus dem Bade verfährt man am zweckmäßigsten so: Man schlägt gleich, wie das Kranke aus dem Wasser ist, ein erwärmtes Tuch um dasselbe und trägt es, damit bedeckt, in das in der Nähe sich befindende Bett und hüllt es so in eine dort vorher ausgebreitete, durchwärmte, wollene Decke, unter welcher man es mit einem Handtuche abtrocknet, sodann das naß gewordene Leintuch fortzieht und das Kranke eine Zeitlang in die wollene Decke eingehüllt, mit einem Deckbette zugedeckt, liegen läßt, ehe man ihm das Hemd wieder anzieht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nachdem das Kranke das Bad verlassen hat, wird das Badwasser weggetragen und das Zimmer gereinigt und gelüftet.

Nach dem Bade ist es zweckmäßig, dem Kranken etwas Suppe zu geben und es die etwa verordnete Arznei einnehmen zu lassen.

Das Kranke darf schlafen, wenn es Neigung dazu hat.

Die Halbbäder, welche ebenfalls in einer Badewanne bereitet werden und warm sind, erfordern wenig Wasser, indem dasselbe dem Kranken nur bis zur Herzgrube zu reichen braucht. Im Uebrigen sind dieselben Vorsichtsmaßregeln zu beobachten.

Arm- und Handbäder werden bei Verwundungen, Entzündungen und ähnlichen Uebeln des Vorderarmes, theils kalt oder warm, theils mit verschiedenen Zusätzen in Anwendung gebracht. Auch gebraucht man heiße Handbäder bei Athmungsbeschwerden.

Man bedient sich für diese Art Bäder kleiner, schmaler Wannen oder Schüsseln.

Fußbäder werden in der Regel von Kranken nur warm genommen; man bedient sich dazu hölzerner Eimer oder eigens dazu gemachter Fußeimer. Man gießt in diese Gefäße so viel Wasser, daß es dem Kranken bis unter die Kniee reicht.

Will man aber vom Kopfe ableiten und eine Aufregung vermeiden, so darf das Bad höchstens bis über die Knöchel gehen.

Die Wärme von 28—32 Grad R. ist anfänglich die passendste, welche nach und nach durch Zugießen von heißem Wasser vermehrt werden kann; denn die Fußbäder werden etwas wärmer, als andere Bäder genommen, doch niemals zu heiß.

Zu den Fußbädern wird zuweilen Senf und Asche von Buchenholz, von ersterm eine Hand voll, von letzterm einige Hände voll, zugesetzt; manchmal wird auch Salz gebraucht.

Diese Sachen werden vorher angebrüht und sodann durch einen leinenen Sack, der nachher im Fußbad liegen bleibt, zu demselben hinzu gegossen. Gewöhnlich muß das Kranke im Fußbade $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde verweilen.

Kranke, die leicht ohnmächtig werden, müssen von einer Person, welche hinter ihnen steht, gehalten werden; oder wenn wirklich eine Ohnmacht eintritt, so legt man das Kranke quer auf das Bett, ohne sogleich die Füße aus dem Bade zu nehmen. Dauert jedoch die Ohnmacht längere Zeit, so wird das Kranke aus dem Bade genommen. Jede Erkältung muß sorgfältig vermieden werden. Zu diesem Zwecke hängt man um das Kranke eine wollene Decke, bedeckt das Gefäß, in dem das Bad genommen wird, mit einer wollenen Decke, läßt niemals nach Beendigung des Bades beide Füße zugleich herausnehmen, sondern trocknet den einen Fuß zuerst

mit einem erwärmten Tuche ab und zieht einen erwärmten Strumpf an; darnach nimmt man erst den andern Fuß zum Abtrocknen und Ankleiden aus dem Bade.

Das Zudecken des Fußbades ist besonders nothwendig, wenn Senf zugesetzt wurde, weil der Dunst dieses Bades die Augen zu sehr reizt. Niemals darf das Kranke nach dem Fußbade noch im Zimmer umhergehen, sondern muß sich vielmehr, mit Strümpfen bekleidet, oder die Füße in warme Decken eingewickelt, wenigstens eine halbe Stunde in das Bett legen und wenn es kann, schlafen; deshalb gibt man Fußbäder am besten des Abends, kurz vor dem Schlafengehen.

Waschungen.

Waschungen werden in fieberhaften Krankheiten vom Arzte verordnet. Sie werden kalt oder lauwarm mit guten Schwämmen und leinenen Tüchern ausgeführt. Man reibt das Kranke entweder im Bette ab, wobei natürlich keine Durchnässung stattfinden darf, oder man setzt das Kranke auf einen Stuhl und trocknet es nachträglich ab.

Von den kalten Umschlägen.

Eines der wichtigsten äußern Heilmittel sind die kalten Umschläge. Von fortgesetzter und gewissenhafter Anwendung ist oft die Genesung des Kranken, noch mehr wie vom Gebrauche der innern Arznei, abhängig. Die kalten Umschläge sind entweder Umschläge von kaltem Wasser oder Eis-Umschläge. Das Verfahren ist folgendes:

Ein Eimer frischen Brunnenwassers und neben demselben ein leerer Eimer oder eine große Waschschüssel werden in das Krankenzimmer gestellt. Sowie das Wasser anfängt wärmer zu werden, muß man es wieder erneuern. Im Winter kann man Eis oder Schnee hineinwerfen; im Sommer durch Zusetzen von Salz mit Essig es kalt erhalten. Mehrfach zusammen gelegte Tücher, Servietten oder Handtücher von der Länge und Breite des kranken Theiles — Compressen — werden, nachdem sie in das kalte Wasser getaucht wurden, über das leere Gefäß ausgewunden.

Darauf wird die Compresse etwas glatt gezogen und auf den Körpertheil gelegt, wo sie angewendet werden soll. Sie bleibt auf dem kranken Theile, 3, 5—10 Minuten liegen und wird dann durch eine frisch kalt gemachte erneuert. Das Liegenbleiben der Compresse richtet sich nämlich nach der Hitze des kranken Theiles, weil demnach die Compresse in kürzerer oder längerer Zeit ihre Kälte und somit ihren Zweck verliert. Die abgenommene Compresse legt man nicht sofort wieder in das kalte Wasser, weil es dadurch

zu schnell seine Kälte verliert, sondern sie wird in das zweite Gefäß gelegt und erst nachdem man schnell eine zweite Compresse aufgelegt hat, wird die warm gewordene durch Auswinden des erwärmten Wassers entleert. Beim Auflegen der kalten Compresse sei man nicht zu langsam, fasse dieselbe nicht zu viel mit der ganzen Hand an, lege sie nicht so naß auf, daß das Wasser herunterläuft, schütze auch benachbarte Körpertheile vor Nässe und Erkältung.

Die Anwendung bloßen Schnees oder Eises in der Compresse gibt zur Durchnässung des Bettes und Erkältung Veranlassung.

Es muß deshalb eine Eisblase genommen werden; in Ermangelung derselben kann man auch eine Schweinsblase benützen.

Diese wird zuerst in warmes Wasser eingeweicht und dann der fleischige Theil abgeschnitten. Man füllt die Blase blos $^2/_3$ mit Eis und bindet sie dann sorgfältig zu; vorher muß das Eis in einem Stück Leinwand klein geklopft sein. Drückt die Blase durch ihre Schwere das Kranke zuviel, so muß man es so einzurichten suchen, daß dieselbe nur leicht aufliegt; man befestigt dieselbe z. B. an einer herabhängenden Schnur.

Bei der Anwendung der kalten Umschläge richte man sich nach dem Gefühle des Kranken, welches selbst sagen wird, ob es sich dadurch erleichtert fühlt und höre auf, wenn es über unangenehme Kälte am leidenden Theile, oder überhaupt im ganzen Körper klagt.

Ebenso hängt die Dauer der Umschläge von dem Gefühle des Kranken ab, ob ihm dieselben wohl thun und ob beim Weglassen wieder vermehrte Hitze und Schmerzen eintreten.

Wenn man aufhört, kalte Umschläge zu machen, so muß man den Theil sorgfältig abtrocknen und gegen Erkältung, doch nicht durch allzu starke Bedeckung, schützen.

Um das Bett nicht zu durchnässen, wählt man ein Stück Wachsleinwand, welches aber mit einem Stück Leinwand bedeckt sein muß, weil es sonst die Haut zu sehr erhitzt.

Warme, flüssige Umschläge.

Die warmen Umschläge sind entweder flüssige, warme Umschläge oder Breiumschläge.

Die flüssigen, warmen Umschläge bestehen gewöhnlich aus lauwarmem Bleiwasser oder Aufgüssen; zuweilen auch Abkochungen von verschiedenen, erweichenden, krampfstillenden, auch wohl reizenden Kräutern und Substanzen, namentlich Camillen und Flieder, in welche Flüssigkeiten, Leinwand- oder Flanell-Compressen getaucht werden.

Leinwand verdient den Vorzug bei Umschlägen, die auf empfindliche, geschwürige Stellen des Körpers angewendet werden, auch bei Bleiwasser-Umschlägen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Flanell erhält länger die Wärme und findet daher besonders bei Umschlägen auf den Unterleib Anwendung. Zur längern Erhaltung der Wärme ist es zweckmäßig, über den feuchten, zum Umschlage verwendeten Flanell, noch ein anderes Stück gewärmten, trockenen Flanell zu legen. Die Wärme der etwas ausgewundenen und aufzulegenden Compresse prüft man mit der Rückseite der Hand, oder mit dem geschlossenen Auge. Sie darf nicht zu heiß sein, damit sie nicht den leidenden Theil verbrennt; ferner darf sie nicht kalt sein, weil sie sonst schaden würde. Deswegen ist die Compresse wenigstens halbstündlich zu erneuern. Zur Trockenhaltung der Lagerstelle wird in allen Fällen eine Unterlage erforderlich sein, deren Größe sich nach dem Umfange des Umschlages richtet.

Sobald die Umschläge wegfallen, ist durch Abtrocknung der Haut, Wechselung der Wäsche, nöthigenfalls der Lagerstelle, gänzliche Trockenlegung des Kranken zu veranlassen und die betreffende Stelle, nachdem sie vorher gut abgetrocknet ist, warm zu bedecken oder zu umhüllen.

Warme Brei-Umschläge.

Brei-Umschläge oder Cataplasmen bestehen entweder aus Brod, Hafergrütze, Leinkuchen oder Leinsamen.

Sie werden mit Wasser zu einem dicken Brei gekocht, so daß darin ein Löffel stehen bleibt. Diese Masse wird auf ganze, nicht zerrissene Leinwand, einen Finger dick aufgetragen und dann in diese Leinwand durch Umschlagen der frei gebliebenen Stellen so eingeschlossen, daß nichts herausfallen kann.

Der Brei-Umschlag muß so groß sein, daß er die kranke Stelle reichlich überdeckt und so befestigt werden, daß er nicht abfällt; drücken darf derselbe jedoch nicht.

Da man durch den Brei-Umschlag eine gleichmäßige, feuchte Wärme erzielen will, so darf er nicht zu trocken sein, aber auch nicht zu dünnflüssig, daß er ausläuft; daher muß die Leinwand an der aufliegenden Stelle mäßig feucht sein.

Die Temperatur erkennt man durch Auflegen der Wangen oder den Rücken der Hand.

Zu heiße Umschläge vermehren nicht nur die Schmerzen, sondern können Entzündungen, selbst Brand, veranlassen.

Der Wechsel des Umschlages richtet sich nach Abnahme der Wärme oder des Trockenwerdens desselben. Er kann zuweilen nur 10 Minuten, nach Umständen 1—1½ Stunde liegen.

Um zu verhindern, daß sich die Wärme des Umschlages nicht zu schnell verliert, ist es zweckmäßig, denselben mit Flanell und diesen wieder mit einem Stück Wachsleinwand zu bedecken.

Da viele Kranke die Abwechslung der Wärme nicht genau empfinden, so darf der Umschlag nicht so lange liegen bleiben, bis das Kranke selbst über Abnahme der Wärme klagt.

Auch hier muß man, um rasches Erkälten und Beschmutzen zu verhüten, ein Stück Wachsleinwand um- oder unterlegen.

Wenn bei Abnahme des Umschlages derselbe nicht zu viel durch Eiter beschmutzt ist, so schüttet man den Inhalt wieder in den Topf, setzt noch etwas frisches dazu, wo nöthig auch noch Wasser, und kocht es auf's Neue.

Deßhalb muß man immer zwei Brei-Umschläge haben, und den zum Auflegen völlig bereit halten, ehe man den andern abnimmt.

Man kann den Umschlag auch über kochendem Wasser liegend, erwärmen; denn die von demselben aufsteigenden Dämpfe erwärmen ohne zu trocknen.

Nach dem Aufhören der Umschläge muß der leidende Theil abgetrocknet und warm bedeckt oder eingehüllt werden.

Verordnet der Arzt Camillen-Blumen als Zusatz, so werden diese unter den Brei gemischt; so auch bei Zusatz von Rothwein. Auch gibt es milde wirkende Umschläge aus Semmelkrummen in Milch erweicht und zerdrückt. Etwas schärfer ist Brodkrummen in heißem Wasser zum Brei gerührt; dem ähnlich ist das vielbeliebte Butterbrod.

Sehr reizend wirkt Roggenmehl und Honig; das Mehl wird mit Wasser angerührt, dann zum Brei gekocht und Honig zugesetzt.

Es wird bei Eiterbeulen, die nicht aufgehen wollen, wohl auch mit Zwiebeln vermischt, daß man nämlich eine Zwiebel röstet und aus ihrer Mitte soviel herausnimmt — eine Scheibe geschnitten — als zum Bedecken der Geschwulst ausreicht, und darüber dann den Umschlag macht.

Endlich sind große Rosinen, Feigen im Munde, bei sogenannten Zahngeschwüren beliebt. Diese genannten Umschläge sind mit Ausnahme der Camille und Rothwein, welche mehr beruhigender Art sind, zur Förderung der Eiterung anzuwenden.

Rohe Kartoffeln, zu Brei gerieben, werden als Umschlag bei Verbrennungen benützt.

Abwaschen der Haut, um den leidenden Theil rein zu erhalten, kann zu jeder Zeit stattfinden; bei Verbrennungen natürlich nicht.

Die Einreibungen.

Die einzureibenden Stoffe bestehen in Pulver, Salbe und Flüssigkeit. Das Pulver wird vorher angefeuchtet und dann mit Zeige- und Mittelfinger auf der bezeichneten Stelle durch sanfte,

kreisförmige Bewegungen eingerieben. Mit Salben verfährt man ebenso, nur muß man bei Quecksilber-Brechweinsteinsalbe sich die einreibenden Finger durch Handschuh-Finger sichern, da man sonst leicht die eigenen Finger wundreiben oder durch Einwirkung des Quecksilbers den Speichelfluß bekommen könnte.

Flüssige Stoffe müssen gewöhnlich vorher erwärmt werden, zu welchem Zwecke man das Fläschchen in heißes Wasser taucht, oder etwas in eine heiß gemachte Tasse gießt oder mit der Tasse in warmes Wasser hält.

Spirituosen gießt man auf erwärmte Flanell-Lappen, meist in geringer Quantität, mit welchen man sie einreibt.

Niemals aber darf der Spiritus auf einer Lampe erwärmt werden, weil er sich auf diese Weise sehr leicht entzündet.

Bei den Einreibungen muß die Pflegerin dafür sorgen, daß das Kranke sich nicht erkälte, und werden daher benachbarte Theile, welche nicht eingerieben werden, bedeckt gehalten.

Das Einreiben darf auch nicht zu heftig geschehen, weil, besonders wenn der Spiritus stark ist, die Haut auf diese Weise wund gerieben werden kann.

Die Einreibungen der Oele und Salben haben den Zweck, daß die hierzu angewandten Arzneimittel in die Haut des Kranken einziehen. Um dies zu erreichen und zu verhindern, daß die Salbe beim Einreiben nicht wieder abgewischt werde, muß letzteres nicht zu stark vorgenommen, dagegen so lange damit fortgefahren werden, bis die Salbe größtentheils in die Haut eingezogen ist.

Nur in Fällen, wo zur Hervorbringung eines starken Hautreizes scharfe Salben verordnet sind, läßt der Arzt die Einreibung bisweilen stärker und mit wollenen Lappen vornehmen. Sehr zweckmäßig ist es, die Stellen, welche eingerieben werden sollen, vorher mit lauwarmem Wasser abzureiben — abzuwaschen — das jedoch, ehe die Einreibung vollzogen wird, sorgfältig wieder abgetrocknet werden muß.

Häufig werden Einreibungen in die Augenlider gemacht. Man nimmt dazu eine Linse groß, oder so viel, wie der Arzt verordnet hat, auf die Spitze seines Zeigefingers und reibt in die geschlossenen Augenlider, bald kreisförmig, bald in der Richtung der Augenlidspalte die Salbe leise und sanft ein.

Nachher wascht sich die Krankenpflegerin sorgfältig die Hände.

Kräuter-Kissen.

Zu den Kräuter-Kissen wird dünne Leinwand genommen, damit die gewürzhafte Ausdünstung der Kräuter gehörig durchdringen kann.

Der leinene Sack zur Aufnahme der Kräuter muß mit letztern höchstens bis zur Hälfte angefüllt sein.

Die offene Seite des Sackes wird sodann zugemacht, jedoch nur mit weitläufigen Stichen, indem dieselbe, da die Kräuter öfters erneuert werden müssen, jedesmal geöffnet und auf das Neue zugenäht werden muß. Hierauf werden die Kräuter gleichmäßig ausgebreitet und dadurch, daß das Ganze nach Art einer Steppdecke durchgenäht wird, der Sack in ein Kissen verwandelt.

Es muß hiebei darauf geachtet werden, daß sich die Kräuter nicht an einzelnen Stellen anhäufen, dagegen an andern Stellen das Kissen ganz leer ist.

Die Kräuterkissen werden erwärmt, ehe sie auf den kranken Theil gelegt werden.

Dieses geschieht am Ofen oder im Sommer über einer Wärmflasche.

Niemals darf das Kissen zu warm sein; die Pflegerin muß deshalb die Wärme desselben zuvor untersuchen.

Von Zeit zu Zeit müssen die Kräuter erneuert werden und es ist daher zweckmäßig, wenn zwei Kräuterkissen vorhanden sind.

Die Kräuterkissen liegen an den meisten Theilen des Kranken nicht von selbst fest und müssen daher befestigt werden. Dies darf nicht durch eine Schnur, die zu sehr einschneidet, geschehen, sondern wird entweder durch ein zusammengelegtes, baumwollenes Tuch — leinenes ist weniger gut — oder bei Kräuterkissen, die über die Augen gelegt werden, durch ein breites Band bewerkstelligt, das über die Stirne geführt und hinten zusammengebunden wird.

Kräuterkissen auf Brust und Unterleib bedürfen meistens keiner Befestigung. Nur bei Kranken, die ungewöhnlich unruhig sind, ist eine besondere Befestigung hier noch erforderlich und muß alsdann auch öfters nachgesehen werden, ob das Kissen sich nicht verschoben hat.

Senf-Teig

Der Senf-Teig wird am besten aus Senfmehl mit heißem Wasser ganz einfach bereitet. Man streicht die Masse etwas dicker als eine Messerklinge auf Leinwand oder Papier und legt das Pflaster in der verordneten Größe, noch warm, auf die vom Arzt bestimmte Stelle. Bei großer Unempfindlichkeit kann die Haut vorher mit einem wollenen Lappen gerieben werden. Bei sehr zartfühlenden Menschen muß das Pflaster vorher mit Nesseltuch überzogen werden, das zwischen Haut und Senf-Teig zu liegen kommt. Das Pflaster bleibt so lange liegen, bis es ein Brennen verursacht. Dieses ist nach der größern oder geringern Feinheit der Haut, in kürzerer oder längerer Zeit, 15—20 Minuten der Fall. Der Zweck des Senfteiges ist Röthung

der Haut. Zu langes Liegenlassen des Senfteiges erzeugt Blasen und kann bei sehr reizbarer Haut sogar Brand verursachen.

Hat ein Pflaster zu stark gereizt oder Blasen gezogen, so kann die Stelle mit etwas Oel bestrichen werden.

Bei einem heftigen Brennen wird der Schmerz durch Auflegen einer mit Milch befeuchteten Compresse bald beseitigt.

Die Senfpflaster werden in der Regel am Arme, Schenkel, Waden 2c. gelegt.

Wenn die Wiederholung der Anwendung verordnet wird, so ist eine neue Stelle zu wählen. Wenn der Senfteig rasch ziehen soll, so bereitet man ihn mit kochendem Wasser; soll derselbe stark wirken, so nimmt man erwärmten Essig zu seiner Zubereitung.

Aehnlich wie das Senfpflaster wirkt auch ein Teig von Meerrettig. Hiezu wird frischer Meerrettig auf einem Reibeisen gerieben, sodann auf einen Leinwandlappen gelegt und mit einem Löffel breit gedrückt.

Ehe man den Teig auf die Hautoberfläche legt, werden, um das Herausfallen des Meerrettigs beim Umkehren der Leinwand möglichst zu verhüten, die Ränder der Leinwand umgeschlagen.

Noch schneller als das Senfpflaster erregt dieses Mittel Brennen der Haut und darf daher nur kürzere Zeit, als das Senfpflaster liegen.

Das spanische Fliegen-Pflaster

Wird in der Apotheke bereitet; zur Befestigung ist es zweckmäßig, dasselbe mit einem Heftpflasterkreise zu versehen, auch außerdem noch mehrere sich kreuzende Heftpflasterstreifen darüber zu legen, damit sich dasselbe Nachts bei unruhigen Kranken nicht verschieben kann.

Bei spanischen Fliegen-Pflastern, die auf Arm oder Fuß gelegt werden, müssen dieselben noch außerdem mit einer Compresse und einer Binde befestigt werden, die jedoch nicht zu fest angezogen werden darf, damit die Blase Raum hat, sich zu erheben.

Der Zweck des spanischen Fliegen-Pflasters, eine Blase auf der Haut zu bewirken, wird meist bei Erwachsenen in 10—12 Stunden, bei Kindern in kürzerer Zeit erreicht.

Wenn man nach Ablauf dieser Zeit, indem man das Pflaster an einer Stelle emporhebt, bemerkt, daß noch keine Blase vorhanden ist, so läßt man dasselbe noch längere Zeit liegen. Bei vorhandener Blasenbildung wird das Pflaster von der Haut entfernt; zuerst nach und nach von seinem ganzen Rande und dann in der Mitte.

Mit einer scharfen Scheere schneidet man sodann die Blase auf und wenn mehrere vorhanden sind, schneidet man alle zugleich auf, jedoch so, daß man sie an der untern Seite öffnet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Um die aus den Blasen hervorfließende Feuchtigkeit, die durch ihre ätzende Eigenschaft leicht einen Ausschlag auf der Haut hervorbringt, aufzufangen, wird beim Oeffnen der Blase eine Compresse fest an die Haut gehalten.

Manche Kranke sind hiefür ungewöhnlich empfindlich und bekommen wohl selbst leichte Anwandlung von Ohnmachten dabei. Man verfahre daher behutsam und langsam und gönne in solchen Fällen dem Kranken die nöthige Ruhe und Erholung.

Trockene, äußere Erwärmungs-Mittel.

Man nimmt hiezu Wolle, Werg, Wachstaffet, Kräuterkissen, welche mit einer Binde leicht befestigt werden.

Ferner nimmt man erwärmte Tücher, erwärmten Sand, Haferspreu, Heusamen 2c., welche man in kleinere oder größere Säcke füllt und gegen den leidenden Theil anlegt. Auch nimmt man wohlerwärmte Backsteine, zinnerne und blecherne Wärmflaschen, welche mit heißem Wasser angefüllt werden Die Wärmflaschen, Krüge 2c. werden zweckmäßig in Leinwand eingewickelt und man muß darauf sehen, daß sie nicht zu heiß sind. Die Flaschen müssen ferner gut zugepfropft sein, weil sonst durch Auslaufen von heißem Wasser eine Verbrennung stattfinden könnte.

Diese äußern Erwärmungs-Mittel werden in Krankheiten, besonders gegen örtliche Kälte der Hände, Füße 2c. angewendet, weil besonders die kalten Füße nachtheilig auf den gesammten Körper wirken.

Dies ist von der Pflegerin in allen Krankheiten zu beachten; nur muß sie das Kranke nicht verbrennen.

Ferner werden diese Erwärmungsmittel zur Förderung des Schweißes und gegen rheumatische, gichtische Schmerzen oft vom Arzte in Form der Kräuter-Kleiensäcke verordnet.

Auch bei Scheintodten werden sie angewendet.

Einspritzungen in den Mund.

Die Einspritzungen in den Mund werden mit einer zinnernen, sogenannten Halsspritze, welche größer als eine gewöhnliche Mundspritze und mit einem langen Rohre versehen ist, vorgenommen. Das Verfahren hiebei ist folgendes:

Das Kranke muß sich aufsetzen oder aufgerichtet werden, indem der Rücken desselben unterstützt wird. In keinem Falle darf das Kranke liegen oder den Kopf zu sehr nach hinten halten, weil sonst die Einspritzung die Luftröhre reizen und das Kranke zu husten anfangen würde.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Nachdem die Spritze auf die bekannte Weise gefüllt worden, wird das Rohr derselben etwa einen Zoll hinter die vordern Zähne eingeführt und während der Einspritzung mit seiner ausgebogenen Seite nach unten und der Strahl derselben nach dem kranken Theile hin gerichtet.

Nach geschehener Einspritzung spuckt das Kranke die eingespritzte Flüssigkeit wieder aus.

Werden mehrere Einspritzungen nacheinander gemacht, so muß die eine nicht zu schnell auf die andere folgen, damit sich das Kranke zwischen jeder wieder erholen kann.

Pinseln und Gurgeln.

Statt der Einspritzung in den Hals wird, wenn das Kranke den Mund gehörig öffnen und den Hals bewegen kann, auch Gurgeln und Pinseln des Halses verordnet.

Die zum Gurgeln bestimmte Flüssigkeit muß in der Regel lauwarm, aber niemals zu warm sein und gehörig durchgeseiht werden.

Das Gurgeln darf nicht lange fortgesetzt werden, auch nicht mit Heftigkeit geschehen; auch darf das Kranke nichts vom Gurgelwasser hinunter schlucken.

Kleine Kinder können nicht gurgeln.

Das Pinseln geschieht in Fällen, wo Arzneimittel mit einzelnen Stellen der Mundhöhle in Berührung gebracht oder Schleimmassen und dergl. entfernt werden sollen.

Gewöhnlich wird im ersten Falle eine syrupartige Flüssigkeit verordnet.

Zum Pinseln gebraucht man sonst Pinsel von feinen Haaren, in den Mund aber solche von Charpie, welche man sich an einem Stäbchen, so dick wie ein Bleistift, befestigt, aber so, daß nicht durch hervor stehende Kanten oder Spitzen des Stäbchens Gefahr innerer Verletzung des Kranken entsteht.

Das Kranke muß sich beim Pinseln gegen das Licht setzen oder wo dies nicht möglich oder es zu dunkel ist, hält die Pflegerin in der linken Hand einen brennenden Wachsstock.

Um weit in den Hals hinein sehen zu können, wird empfohlen, die Zunge mit einem Eßlöffel sanft herab zu drücken. Viele Kranke sind aber hiebei sehr empfindlich und fangen an zu würgen, weshalb man in solchen Fällen besser thut, dem Kranken den Kopf recht nach hinten zu halten und gleichzeitig dabei tief einathmen oder gähnen zu lassen, wodurch man meistentheils die kranke Stelle, wenn sich solche selbst hinter dem Zäpfchen befinden sollte, zu sehen bekommt und gehörig bepinseln kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Pflegerin muß sich in Acht nehmen, daß sie nicht daneben liegende Theile sondern nur den leidenden Theil bepinselt.

Nach dem Pinseln erhält das Kranke, wenn der Arzt nicht etwa das Sitzenbleiben des Arzneimittels beabsichtigt, sogleich ein Glas lauwarmen Wassers zum Ausspülen des Mundes, sowie zum Gurgeln. Der Pinsel wird dann gleichzeitig durch Abspülen gereinigt.

Wird zum Bepinseln ein Pulver angewendet, so muß der Pinsel vorher mit Wasser angefeuchtet werden, damit das Pulver an ihm hängen bleibt.

Einspritzungen in die Ohren.

Zu dieser Einspritzung kann man im Nothfalle eine gewöhnliche Wundspritze nehmen; doch ist eine eigentliche Ohrenspritze besser, welche wie die Nasenspritze, nur von geringer Größe mit besonders dickem Rohre ist, um dadurch das tiefe Eindringen der Spritze in den Gehörgang zu verhindern.

Zur Einspritzung in das Ohr wird, wie bei der Naseneinspritzung, häufig warmer Fliederthee mit Milch genommen.

Es soll das Kranke den Kopf nach der entgegengesetzten Seite hinneigen, damit die Einspritzung nicht sogleich wieder heraus läuft; soll aber diese nicht im Ohre verbleiben, neige es den Kopf nach der kranken Seite hin, wo dann ein Becken oder ein Tuch untergehalten wird.

Hilfeleistungen bei Operationen.

Wird eine Pflegerin zur Hilfeleistung bei einer Operation beansprucht, so lasse sie sich jedesmal vorher genau Alles angeben, was man zu thun hat. Man hat zu sorgen für Charpie alter, aber reiner Leinwand, Handtücher, gut klebendes Heftpflaster, Schalen und Gefäße mit warmem und kaltem Wasser, für einen Zuber zum Aufnehmen des schmutzigen Wassers.

Muß eine Operation Abends ausgeführt werden, so hat man für eine hinlängliche Zahl Kerzen zu sorgen, welche auf möglichst niedrige Leuchter aufgesteckt werden müssen; Oellampen sind unpassend.

Dann beobachte man, daß man das Licht nicht zu nahe oder zu ferne und nie schief halte.

Man leuchte so, daß man auch immer das zu Erleuchtende sehen kann.

Die Erquickungsmittel dürfen nie fehlen.

Frisches Wasser in Glas und Flasche, guten Weinessig, Wein und Branntwein, etwas Zucker, Löffel, Hoffmannstropfen müssen zu diesem Zwecke geordnet bereit gestellt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Bett, welches das Kranke nach der Operation aufnehmen soll, muß mit Rücksicht auf die Lagerung des operirten Theiles, sowie mit Rücksicht auf die Bequemlichkeit des Kranken hergerichtet werden. Der Arzt verordnet gewöhnlich, wie der operirte Theil gelagert wird, ob er hoch oder niedrig zu legen ist, was durch Spreukissen, die mit Wachstuch überdeckt werden, zu reguliren ist.

Oft ist ein Reifbogen nöthig, welcher den kranken Theil vor Berührung und dem Drucke der Decke schützt.

Das Verbinden der Wunden.

Die Pflegerin muß zunächst ohne laute und unanständige Geschäftigkeit bei dem Kranken Alles vorbereiten, was zum Verbande gehört; Alles auf Anordnung des Arztes.

Der Verband selbst ist gewöhnlich Sache des Arztes.

Vom Durchliegen

Das Durchliegen ist ein sehr schmerzliches Uebel, welches der Arzt bei langem Krankenlager und bei andauernd hitzigen Fiebern zu befürchten hat Am häufigsten entsteht dasselbe am Kreuz und bei fleischigen Personen in der Kerbe.

Seltener ist ein Durchliegen an der Schulter, den Hüften und den Hacken.

Seiner Natur nach ist das Uebel ein Verlust der Substanz und oft so bedeutend, daß ein nicht geringer Theil verloren geht durch Brand. Nicht selten wird die Heilung des Kranken dadurch sehr verzögert; selbst der Tod kann Folge davon sein und zwar in Fällen, wo die Gefahr des Fiebers schon beseitigt ist.

Schwäche der Lebenskraft wirkt als vorbereitende Ursache ein.

Druck durch die Schwere des Körpers beim Liegen und durch nachtheilige Wirkung der Lagerstelle ist als Gelegenheitsursache zu betrachten. Vorzüglich muß dahin gestrebt werden, das Durchliegen zu verhüten, wozu eine gute Abwartung sehr viel beiträgt.

So lange es möglich ist, muß das Kranke mehr horizontal liegen; die Lage auf dem Rücken und den beiden Seiten oft zu wechseln.

Das Lager muß oft und stets eben gemacht werden. Falten, Nähte im Leintuche oder Hemde, da wo das Kranke liegt, fremde Körperchen daselbst, z. B. Brodkrummen 2c., welche nachtheiligen Druck ausüben, muß die Pflegerin entfernen. Reinhalten des Kranken, ein öfteres Waschen der beeinträchtigten Stellen sind nothwendig und dieses um so mehr, wenn das Kranke durch unwillkürliche Harn- und Stuhlentleerungen sich verunreinigt. Sobald die Pflegerin bei Ausführung dieses Geschäftes eine geröthete Stelle bemerkt, hat sie dies sofort dem Arzte anzuzeigen

Wird des Waschens ungeachtet eine Stelle roth und schmerzhaft, so dienen Waschungen mit Essig und Branntwein, Branntwein mit Bleiwasser oder Kampherspiritus vermischt.

Wesentlich nothwendig ist es, den leidenden Theil vom Drucke zu befreien.

Veränderte Lage, untergelegte Polster, ein Kranz von Pferdehaaren mit weichem Rehleder überzogen, worauf das Kranke zu liegen kommt, sind entsprechend in dieser Beziehung.

Ist die Stelle einmal bedeutend wund, schon aschgrau, schwarz und wirklich brandig, so ist die Heilung sehr schwer und erfolgt nur sehr langsam. In solchen Fällen sind dann vom Arzte angeordnete Mittel zu gebrauchen.

Vom Eingeben der Arzneien.

Zu den innern Arzneien gehören die Tränkchen, Tropfen, Pulver, Pillen, Säfte und Thee.

Es versteht sich von selbst, daß nur die Arzneien, die der Arzt verordnet und jedesmal in der vorgeschriebenen Weise, verabreicht werden.

In letzterer Beziehung macht der Schlaf des Kranken gewöhnlich eine Ausnahme, den man durch Darreichen der Arznei nicht stört; es sei denn, daß der Arzt es verordnet hat.

Ebenso darf man nicht kurz vor und nach dem Essen Arznei reichen.

Die Pflegerin muß jedesmal auf den Bezeichnungsplatz — Etiquette, Signatur — achten und dieselben nie verloren gehen lassen.

Die Arzneiflaschen werden vor dem Eingeben geschüttelt und nach dem Eingeben mit dem Pfropfen fest verschlossen.

Winters die Flaschen nicht zu nahe an den Ofen, Sommers nicht an das Sonnenlicht und bei großer Hitze in kaltes Wasser gestellt.

Verliert die Arznei ihr Ansehen und schäumt sie beim Abnehmen des Korks unter einem Geknalle, so ist sie verdorben und muß ausgesetzt werden.

Eingeben der Tränkchen.

Bei jedem Eingeben mit einem Löffel muß man den Stiel desselben nicht an seinem obern Ende sondern an dem untern anfassen, indem auf diese Weise der Einführung in den Mund leichter ist und außerdem das Ueberfließen der Arznei vor der Annäherung an den Mund mehr verhindert wird.

Man stelle den Löffel nach dem Eingeben in ein Glas Wasser, da einzelne Arzneien, welche Säure und Schwefel enthalten, die Löffel angreifen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eingeben der Tropfen.

Tropfen sind gewissenhaft abzuzählen; entweder auf ein Stückchen Zucker, welches in einen Theelöffel gelegt wird oder in einen Theelöffel Wasser, je nach Verordnung.

Man feuchtet sich beim Abnehmen des Pfropfens einen Streifen am Rande des Gläschens herunter, um dem ausfließenden Tropfen den Weg zu bahnen; damit sie nicht zu plötzlich und massenweise herausstürzen, stütze man beim Abzählen die Hand oder den Ellbogen zur ruhigeren Haltung des Gläschens und halte sie auch nicht zu nahe an das Licht, weil viele Tropfen brennbar sind.

Eingeben der Pulver.

Pulver rührt man in Wasser oder schwachem Camillenthee auf — aber nicht mit dem Finger — und beachtet, daß beim Eingeben nichts im Löffel übrig bleibe, weil dieses oft gerade die wirksamsten Bestandtheile des Pulvers sind, welche sich im Löffel niederzusetzen pflegen.

Man kann die Pulver auch in Oblaten einhüllen und mit Wasser hinunterschlucken, was wohl das Beste ist.

Brausepulver nimmt man trocken in den Mund und trinkt Wasser nach oder man rührt sie in Wasser um und trinkt sie schnell, indem sie noch aufwallen.

Eingeben der Pillen.

Pillen spült das Kranke mit etwas Wasser hinunter oder sie werden in Oblaten oder auch in Brodkrummen eingehüllt.

Auch kann man Pillen aus Brotkrummen verfertigen um das Kranke hiedurch an das Einnehmen arzneilicher Pillen zu gewöhnen.

Thee-Aufgüsse.

Diese bereitet man nach Angabe des Arztes; Thee aus aromatischen Stoffen, z. B. Camillenthee, Flieder-, Pfeffermünz-, Baldrian-, Lindenblühtenthee werden durch Aufgießen von heißem Wasser bereitet. Dann läßt man ihn $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde ziehen und seiht ihn durch. Thee aus Wurzeln, Rinden ꝛc. wird durch $^1/_4$—$^1/_2$stündiges Kochen gewonnen.

Thee wird lauwarm, nie zu heiß, getrunken.

Kranken-Bericht.

Dem Arzte fehlt es oft an Zeit und Gelegenheit, alle einzelnen Zufälle einer Krankheit genau zu beachten und es ist ihm daher von großer Wichtigkeit, durch die Pflegerin, die sich fortwährend in der

Nähe des Kranken befindet und die Stelle einer Mittelsperson zwischen Arzt und Kranken einnimmt, eine vollständige Schilderung der einzelnen Zufälle der Krankheit zu erhalten. Die Pflegerin hat sich daher darin zu üben, auf alle wesentlichen Krankheitserscheinungen zu achten, um sie im Zusammenhange, ohne jedoch weitschweifig dabei zu werden, mittheilen zu können

Redlich, aufrichtig muß die Pflegerin sein, d. h. Unaufmerksamkeiten, welche sie sich in der Pflege zu Schulden kommen ließ und die bedeutende Einwirkungen auf die Krankheit oder Irreführung des Arztes zur Folge haben können, darf sie dem Arzte nicht verschweigen.

Zeichen der Gefährlichkeit der Krankheit oder des herannahenden Todes.

Die Zeichen, welche die Gefahr einer Krankheit andeuten, sind:

1. Ein sehr geschwinder oder sinkender oder unregelmäßiger Puls.

2. Ein schnell auf einander folgendes Aus- und Einathmen oder eine tiefe, mühsame Respiration, das Röcheln und Schnarchen beim wachen Zustande.

3. Abnehmen der Wärme an Händen und Füßen.

4. Plötzliches Verschwinden der Schmerzen in den Eingeweiden oder Gliedmaßen.

5. Aufschwellen des Unterleibes, welcher einer Trommel gleich gespannt ist.

6. Plötzliches Verschwinden der Geschwulst der Gliedmaßen ohne äußerliche Ausleerung der Feuchtigkeit, schnelles Austrocknen alter Geschwüre.

7. Oefteres Herumfahren mit den Händen über das Bett, gleichsam, als wenn dieselben etwas suchten. Oefteres Greifen nach der Bettdecke, Schneehüpfen.

8. Eine auffallende Physiognomie des Kranken, wodurch derselbe auf einmal ganz verändert und unkenntlich aussieht. Oefteres Schielen gegen die Gewohnheit, unwillkürliches Weinen — die Augen schwimmen beständig in Thränen — das Einfallen der Wangen, hohle Augen, Spitzen der Nase.

9. Unbeweglichkeit des Körpers oder das Kranke hat keine feste Lage; bringt man es in eine erhöhte Lage, so rollt es alsbald wieder hinab und sinkt zusammen.

10. Der kalte Schweiß bei hitzigen Krankheiten und innern Entzündungen bekundet — nicht selten — den herannahenden Tod.

11. Das geräuschvolle Hinunterschlucken ist ein sehr gefährliches Zeichen; ebenso unmäßiger Durst bei großer Hitze und Trockenheit des Mundes.

12. Erstarren, Zittern der Glieder, Ohnmachten, leise Zuckungen, verworrenes Sprechen, unruhiges Auffahren im Schlafe, Flockenlesen, stärkere Zuckungen und Krämpfe, Starrsucht, ferner Angst und Bangigkeit, trübe, schleimige, geröthete, tief in den Augenhöhlen liegende Augen, mit braunem, schwarzem Schleime überzogene Zähne, Zunge und Lippen, wobei die Zunge trocken und rissig, Schlafsucht, schwarzblaue Hautflecken.

Diese und ähnliche Erscheinungen finden sich im Verlaufe bösartiger Fieber; sie sind mehr oder minder Zeichen eines ungünstigen Ausganges und des herannahenden Todes.

Den nahen Tod verkünden:

Allmähliches Verschwinden und Aussetzen der Pulsschläge, tiefes Seufzen, Aechzen und Röcheln, langsame, tiefe und oft unterbrochene Athemzüge, ein kalter Athem, das Brechen der Augen — sie sind gebrochen, wenn die Pupille sich nicht erweitert und verengt — die Unbeweglichkeit der Augen, Verlust der Sprache, kalter Schweiß auf der Stirne, das Einfallen des Gesichtes, Zuspitzen der Nase, eiskalte Hände und Füße, Zuckungen der Glieder, des Gesichtes, Abnahme der Bewegungen und des Bewußtseins.

Die letzte Verrichtung des Sterbenden ist ein tiefer Athemzug und ein darauffolgendes langsames Ausathmen

Der Akt des Sterbens dauert oft Augenblicke, oft mehrere Stunden, bei langwierigen Krankheiten erscheinen oft derartige Todesschauer mehrere Tage vor dem wirklichen Absterben.

Oft scheint ein Krankes ohne alles Bewußtsein zu sein und dennoch hört es Alles genau und weiß nach dem Erwachen zu erzählen, was um es her vorgegangen ist.

Immerhin wäre es daher rathsam, derartigen Kranken die Tröstungen der Religion zukommen zu lassen.

Gesetzt, diese Kranken wären wirklich ohne alles Bewußtsein, so wären zwar alle Reden vergeblich, aber auch unschädlich.

Sorgfalt für Sterbende und Todte.

Die Pflegerin hat dem Sterbenden ihre volle Aufmerksamkeit zu widmen; ebenso dem Todten. Auch bei diesem hat sie ihre Menschenfreundlichkeit und Hingebung zu bekunden.

Man merke sich folgendes:

1. Sind noch Arzneien verordnet, so unterläßt sie deren Darreichung nicht, es sei denn, daß das Sterbende nicht mehr schlucken kann und eine Erstickung dadurch veranlaßt würde.

2. Die letzten Augenblicke eines Sterbenden seien still und geräuschlos.

Aus diesem Grunde und weil der Anblick eines Sterbenden für seine Angehörigen schmerzlich und betrübend ist, möge die Pflegerin sorgen, daß zu laute Aeußerungen des Schmerzes — übermäßiges Weinen — im Sterbezimmer unterbleiben.

3. Erfrischung der Lippen, wenn sie trocken und heiß sind, Zuwehen frischer Luft, Abwehren lästiger Fliegen, Abtrocknen des Schweißes, bequeme Lagerung des Kopfes, Hilfeleistung bei etwaigem, unruhigem Umwerfen, Kühlung brennender Wunden, Entfernung des Schleimes und Schaumes von den Zähnen und Lippen, äußerste Behutsamkeit in Bewegung des Sterbenden bei etwaiger Verunreinigung oder nothwendiger Verbesserung der Lage.

4. Ist der Tod erfolgt, so werden überflüssige Unterlagen und Decken entfernt, die Leiche vor dem Erstarren gerade gelegt, die Augenlider mild zugedrückt, der herunter hängende Unterkiefer durch eine Unterlage oder später selbst durch ein Tuch aufzuheben gesucht.

Bei plötzlich Verstorbenen oder solchen, deren Tod zweifelhaft ist, soll nach medizinisch polizeilicher Vorschrift die Leiche zugedeckt und in einem hinlänglich erwärmten Zimmer 24 Stunden belassen werden oder bis zur Ankunft des Arztes.

Vorsichtsmaßregeln gegen Ansteckung.

Als Mittel gegen Ansteckung stehen obenan: Furchtlosigkeit, Reinlichkeit und Mäßigkeit.

Die Pflegerin muß im Essen und Trinken mäßig sein und vor allem solche Nahrung vermeiden, welche die Verdauung beschwert, Durchfall verursacht ꝛc

Dasselbe gilt von den Getränken; etwas guter Rum, Wein in Wasser mit etwas Citronensaft ist gut.

Die Pflegerin ißt und trinkt in solchen Fällen am besten außerhalb des Krankenzimmers, geht ohne Noth nie nüchtern zu dem Kranken, spült sich wohl den Mund von Zeit zu Zeit mit etwas Weinessig aus, wascht sich damit die Hände, nimmt Pfeffermünzzeltchen, etwas Zimmt, Gewürznelken in den Mund und enthält sich nicht zu sehr des Schlafes.

Letzteres kann überhaupt in aller Krankenpflege für das Kranke sowohl als für die Pflegerin selbst von den schlimmsten Folgen sein; denn eine des Schlafes beraubte Pflegerin wird oft vom Schlafe übermannt wo gerade ihre Wachsamkeit und Aufmersamkeit am meisten nöthig ist.

Ferner muß dieselbe häufig mit den Kleidern wechseln, diese vor dem Gebrauche mit etwas Essig durchräuchern und wenn sie irgend welches Unwohlsein fühlt, sofort den Arzt davon in Kenntniß

setzen, der oft die Krankheit in ihrem Beginne rückgängig zu machen im Stande ist.

Im Bezug auf des Kranken Umgang muß die Pflegerin demselben die Ansteckungsfähigkeit seiner Krankheit nicht merken lassen; aber zu merken ist, daß man sich immer so wendet beim Kehren und Umwenden des Kranken sowie bei seinem Sitzen am Bette, daß man nicht unmittelbar seinen Athem oder die Ausdünstung einzieht.

Eine gleiche Vorsicht hat die Pflegerin den Angehörigen des Kranken zu empfehlen. Wo solche Verstorbene liegen, läßt man stets Fenster offen stehen und befragt den Arzt über Räucherung des Zimmers und Reinigung der Bett- und Leibwäsche.

Die Wäsche weicht man gewöhnlich in Chlorkalkauflösung ein.

Gartenbau.

Bemerkungen.

Größtentheils findet man in jeder Haushaltung einen Garten, der bei guter Pflege und Verständniß von großem Nutzen ist.

Darum wollen wir jetzt die Gartenarbeiten, wenigstens das Nothwendigste und Nützlichste, theoretisch und praktisch durchgehen.

Wenn Manche meinen, diesen Unterricht nicht zu brauchen, so ist dies unrichtig; man trägt nicht schwer an erworbenen Kenntnissen, weshalb es gut ist, in der Jugend Alles zu erlernen, was man lernen kann.

Man kann Alles wieder verwerthen, wenn nicht für sich, doch sehr oft für Andere.

Wir werden also durchnehmen:

1. Den Nutzen eines Gemüsegartens.
2. Die Lage desselben.
3. Die Beschaffenheit des Bodens.
4. Umarbeiten und Düngen.
5. Eintheilung der Beete.
6. Das Säen.
7. Das Versetzen der Pflanzen.
8. Das Begießen derselben.
9. Das Hacken.
10. Vom Jäten und Entfernen des Unkrautes.
11. Vom Mistbeet.

Der Nutzen eines Gemüsegartens.

1. Bei guter Pflege und Verständniß liefert derselbe das ganze Jahr Gemüse. Bei ganz billiger Berechnung kosten die Gartenerzeugnisse für einen Haushalt das Jahr hindurch eine ansehnliche Summe auf dem Markte.

2. Hat man die Gemüse stets frisch.

3. Kann man dieselben zu jeder Zeit haben, wann und wie man sie braucht; wer das Gärtnen versteht, weiß Gemüse zu einer Jahreszeit zu ziehen, wo dieselben selten zu haben sind. Andernfalls müßte man darauf verzichten oder dieselben theuer bezahlen.

4. Diese frühen Gartenerzeugnisse werden auf dem Markte sehr gut bezahlt.

5. Ist es wirklich etwas Schönes um einen gut gepflegten Garten; jeden Tag bringt er zu unserer Freude Neues hervor.

6. Ist die Gartenarbeit für die Erhaltung der Gesundheit sehr vortheilhaft.

Die Lage eines Gemüsegartens.

Er soll so viel als möglich frei liegen; gut ist es schon, wenn derselbe nach Norden durch Häuser oder Mauern geschützt ist. Dies kann man jedoch nicht leicht haben; deshalb müssen wir, so viel an uns liegt, alles aufbieten, um einen guten Garten zu bekommen.

Man muß fleißig umgraben, alles Unkraut, alles unnöthige Gesträuch daraus entfernen.

Auch müssen die Gartenbeete, wenn es sich machen läßt, von Nord nach Süd gezogen werden.

Die Beschaffenheit des Bodens.

Der Boden muß kräftig und tiefgrundig sein; dies ist eine der wesentlichsten Bedingungen, welche an einen Gemüsegarten gestellt werden. Um dies zu erhalten, muß der Boden mit Komposterde aufgefüllt werden; dieses ist das einzige Mittel, beides zu bekommen.

Die Komposterde wird gewonnen durch Zusammenhäufen von allerlei Pflanzenabgängen, Dünger, Grund, Schlamm aus Gräben, holzartige Stoffe wie Baumrinde oder Sägspähne. Damit es schneller verwest, muß es öfters umgearbeitet und mit Jauche begossen werden.

Das Auffüllen und Verbessern des Bodens mit diesem Kompost ersetzt für die meisten Gewächse das Düngen und wird der schlechteste Boden dadurch in einen guten, ergiebigen Boden umgearbeitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Umarbeiten und Düngen.

Man grabe das Land so tief als möglich und achte darauf, daß das Unkraut dabei ausgelesen und entfernt werde.

Im Herbste soll womöglich der Garten umgegraben und gedüngt werden; am besten ist guter, nicht strohiger Rindsdünger oder aber Mistjauche, weil das Düngen für manche Pflanzen nicht zuträglich ist.

Das Düngen geschieht auf folgende Weise:

Man sticht eine Lage um, muß aber im Anfange den Grund zurück werfen, so daß es einen 30 Centimeter tiefen Graben bildet, legt den Dung oder gießt die Mistjauche hinein; dann wird weiter umgegraben, der Dung oder die Jauche mit der Erde gut bedeckt und so fortgefahren, bis das Land fertig ist.

Im Spätjahr wird das Land recht grob und tief umgegraben, damit der Boden ausfrieren kann. Im Frühjahr wird der Boden fein umgegraben oder mit einem großen, eisernen Rechen gut bearbeitet; die Erdschollen sollen mit dem Spaten gleich klein gemacht und die Erde eben hingelegt werden.

Um die Erde fein zu verarbeiten, wird der Boden gut durchgerecht; es trägt dies zum Gedeihen der Pflanzen wesentlich bei.

Das Umgraben des Bodens, besonders im Frühjar, darf nicht geschehen, wenn der Boden naß oder schmierig ist, sonst wird der beste Boden oft auf ein ganzes Jahr verdorben.

Wie schon bemerkt, ist der Dünger für manche Pflanzen nicht zuträglich, sondern wirkt schädlich auf deren Gedeihen; über dieses wird bei den einzelnen Pflanzen gesprochen und bemerkt werden.

Eintheilung der Beete.

Wie oben gesagt, müssen die Beete von Nord nach Süd gezogen werden. In der Regel kann dies nur mit Schnur geschehen, die an zwei Stäbe befestigt an beiden Enden in den Boden kommt.

Dieser Schnur nach muß das Beet abgetreten werden; die richtige Breite für ein Beet ist ein Meter. Wäre das Beet breiter, so würde man nicht mehr gut zu den Pflanzen kommen; wäre dasselbe schmäler eingetheilt, ginge zu viel Boden verloren.

Das Säen.

Das Säen der Samen geschieht entweder breitwürfig oder in Reihen, Stufen und Löchern. Die breitwürfige Art des Säens ist jene, wo der Samen nach allen Seiten gleichmäßig ausgestreut wird.

Bei der Reihen-Saat zieht man Furchen und sät oder legt den Samen hinein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bei der Stufen-Saat hackt man hiezu mit einer Hacke Löcher und legt in diese den Samen.

Die Löcher-Saat ist jene, wo mit einem Setzholz ein Loch in die Erde gebohrt und der Same hinein gelegt wird.

Der Same kommt gewöhnlich nur 2—3 Centimeter tief in die Erde oder wird mit so viel Erde zugedeckt. Die Entfernung richtet sich nach den Pflanzen selbst und wird einzeln angegeben werden.

Das Versetzen der Pflanzen.

Da ist zunächst darauf zu sehen, daß an den zum Versetzen bestimmten Pflanzen noch möglichst viele Wurzeln sind; dies erreicht man, wenn die Pflanzen einige Stunden vor dem Aussetzen begossen werden.

Die Pflanzen selbst dürfen nicht mit der bloßen Hand ausgezogen, sondern dieselben müssen mit einem Messer, mitsammt der Erde, ausgehoben werden.

Bei größern Pflanzen wird ein Spaten dazu genommen.

Die ausgehobenen Pflanzen dürfen nicht an der Luft oder Sonne liegen bleiben, sondern müssen gleich versetzt werden.

Das Versetzen soll, wenn immer möglich, bei trüber, regnerischer Witterung geschehen oder am späten Abend.

Beim Versetzen bei guter Witterung sticht man mit einem Setzholze Löcher für die betreffenden Pflanzen, gießt sie voll mit Wasser, setzt die Pflanzen gleich hinein und begießt sie nochmals. Diese Art ist dem Setzen beim Regenwetter vorzuziehen; die Pflanze erhält so für mehrere Tage Feuchtigkeit, um anwachsen zu können.

Das Setzen selbst geschieht je nach der Größe der Pflanzen mit der bloßen Hand, mit dem Setzholze oder mit der Hacke.

Die meisten Gemüsesorten werden etwas tiefer gesetzt, als sie vorher gestanden sind und die Erde wird um die Wurzel gut angedrückt. Weiche Pflanzen, wie Gurken, dürfen gar nicht oder nur ganz leise angedrückt, lieber angegossen werden und muß ihnen dann einige Tage Schatten gegeben werden.

Beim Setzen der Pflanzen ist noch darauf zu achten, daß mit den Pflanzen auch gewechselt werde; nicht daß auf ein Beet stets dasselbe gepflanzt wird. Immer Gleiches in demselben Boden pflanzen ist dem Gedeihen sehr hinderlich und das Mißrathen ist oft nur darin zu suchen.

Das Begießen der Pflanzen.

Zum Begießen der Pflanzen wird weiches Flußwasser dem Brunnenwasser vorgezogen; wenn man aber nur auf Brunnenwasser

angewiesen ist, ist es rathsam, dasselbe einige Stunden in Kübeln an die Luft und Sonne zu stellen, damit es etwas erwärmt werde.

Das Begießen junger, zarter Pflanzen muß leicht und sorgfältig geschehen, damit die Pflanzen nicht umgeworfen werden.

Bei großen Pflanzen und bei heißer Witterung thut man gut, nahe an der Wurzel ein Loch in die Erde zu graben und reichlich Wasser hinein zu gießen.

Einige Stunden später wird die Erde wieder eben gemacht; so halten dann die Pflanzen lange feucht und leiden in keiner Weise Schaden. Auf dieselbe Art kann man bei ganz trockener, heißer Witterung Mistjauche zu den Gewächsen bringen; man darf dann nur noch Wasser nachgießen. Es ist dies für die Pflanzen von großem Nutzen.

Das Hacken.

Um den Boden locker und vom Unkraute rein zu halten, muß man die Pflanzen von Zeit zu Zeit hacken; geschieht dasselbe zur rechten Zeit, so ist dies für die Pflanzen von größtem Nutzen, weil dadurch ihr Wachsthum sehr befördert wird.

Nur soll nicht gehackt werden, wenn der Boden zu naß ist oder wenn Regen im Anzug wäre. Auch darf der Boden von der Pflanze nicht entfernt, sondern vielmehr derselben zugeführt werden.

Erbsen und Bohnen hackt man gleich nach dem Aufgehen; vorgepflanzte Pflanzen hingegen, wie Kraut, Salat, Kohlraben u. dergl. erst dann, wenn dieselben gehörig Wurzel gefaßt haben. Gewisse Pflanzen, wie Bohnen, Erbsen, Kraut werden auch gehäufelt, was für dieselben sehr vortheilhaft ist; nur muß es so geschehen, daß nicht bloß dem Stamme der Pflanze Grund zugeführt werde, sondern daß auch die Wurzel genügend davon erhalte.

Das Jäten und Entfernen des Unkrautes.

Sollen die Pflanzen gut gedeihen, so müssen sie stets vom Unkraute rein gehalten werden. Wenn also die Pflanzen noch nicht gehackt werden können, so müssen sie gejätet werden. Z. B. Pflanzen, die zum Versetzen bestimmt und deshalb dicht gesät sind, gelbe Rüben, in Beete gesäter Salat, der am Platze stehen bleibt u. dergl ; auch dann soll es geschehen, wenn die Pflanzen groß und schon gehäufelt sind.

Beim Jäten habe man Acht, daß das Unkraut gleich ausgezogen werde, ehe dasselbe tiefe Wurzeln gefaßt hat oder zu blühen beginnt, weil man sonst der Wurzel nicht gut beikommen kann, diese dopelt ausschlägt und der aus der Blüthe sich bildende Samen hundertfältig aufgeht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Man jätet gewöhnlich, wenn der Boden vom Regen noch weich ist; hüte sich jedoch vor dieser Arbeit, so lange die Pflanzen vom Regen oder Thau naß sind, da dadurch dieselben für längere Zeit gelb werden.

Man sticht mit einem Messer tief unter die Wurzel des Unkrautes hinein, damit dasselbe leicht hinweg genommen werden kann und lockert den Boden um die Pflanzen herum auf; dieselben müssen jedoch fest stehen bleiben.

Bei Unkraut, welches andauernd ist, z. B. Quacken, Stenzel und Hahnenfuß, muß der Boden im Winter, wenn es anfängt, kalt zu werden, tief umgestochen und die Wurzeln gut herausgelesen werden, sonst wird dieses Unkraut immer wieder kommen.

Vom Mistbeet.

Das Mistbeet hat den Zweck, Pflanzen zu einer Zeit zu ziehen, wo Kälte oder schlechte Witterung dies im freien Lande nicht gestattet.

Man macht dieses Beet gewöhnlich 2 Meter lang und 1,30 Meter breit sowie 80 Centimeter tief.

Die Seiten werden mit starken Brettern eingerahmt; dann wird eine Unterlage von Dung, 40 Centimeter tief gemacht.

(Pferdedung ist hiezu am besten, weil er die meiste Wärme hat). Derselbe muß ebenmäßig eingelegt, auch fest getreten werden und wird sodann 30 Centimeter tief mit guter, lockerer Erde bestreut.

Bevor das Beet angepflanzt wird, läßt man es noch einige Tage liegen, damit dasselbe ausdünsten und sich setzen kann.

Ansäen kann man ein Mistbeet schon im Januar oder Februar, wenn die Witterung es erlaubt.

Ist dasselbe zum Säen von Pflanzen bestimmt, die nachher in das freie Land versetzt werden, so sind Glasfenster in warmen Gegenden nicht nothwendig; es genügt ein gut verschließbarer, hölzerner Deckel und eine Strohmatte.

Ist die Witterung nicht zu kalt, so wird das Beet während des Tages offen gelassen nach dem Ansäen, jedoch nicht bei naßkaltem Wetter. Tritt nach dem Aufgehen der Pflanzen noch streng kaltes Wetter ein, so muß das Beet noch durch eine weitere Strohdecke geschützt werden.

Kommt Schneefall, so muß derselbe alsbald vom Mistbeet entfernt und den Pflanzen etwas Luft und Licht gegeben werden. Ist das Beet von den Pflanzen leer, so kann es mit Gurken oder sonstigen Gemüsen angepflanzt oder auch für das ganze Jahr zum Ziehen der Setzlinge benützt werden.

Im Herbste wird dasselbe vom Miste geleert, damit es im kommenden Jahre frisch gefüllt werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gemüse-Bau im Einzelnen.

Blumenkohl.

Aussaat im Januar, Februar oder März in das Mistbeet oder in freies Land.

Bei uns thut man gut, den Blumenkohl Ende Mai oder Anfangs Juni nochmals zu säen, weil er dann auf das Spätjahr kommt und besser gedeiht.

Wenn die Pflanzen stark genug sind, werden sie in den Garten versetzt, was schon Anfangs April geschehen kann.

Diese Gemüse-Art liebt einen sehr guten und kräftigen Boden, sowie reichliches Begießen. Die Pflanzen werden 40—50 cm weit gepflanzt und gedeihen am besten zwischen Kabis- oder Kohl-Kraut. Der Boden muß im Herbste schon gedüngt werden und im Winter ist derselbe mit Mistjauche zu übergießen Wie schon erwähnt, muß der Blumenkohl viel begossen werden, besonders wenn sich die Köpfe bilden, um zu verhüten, daß die ausgebildeten Köpfe nicht so leicht in Samen übergehen. Haben sich Köpfe gebildet, so werden die zunächst stehenden Blätter über denselben zusammengeknickt, daß die Blume weiß bleibt und sich auf diese Art länger für die Küche erhalte.

Es ist nothwendig, den Blumenkohl beim Beginne des Frühjahrs oder im Juli auszusetzen, weil derselbe im Hochsommer zu heiß bekommt und nicht gedeiht.

Wirsing.

Aussaat der Frühsorten im Februar oder März in das Frühbeet; die Mittelfrüh- und Spät-Sorten im April, Mai und Juni. Die im Mistbeete gezogenen Pflanzen können schon im April in freies Land, 30—40 cm weit, versetzt werden. Der Wirsing liebt auch guten, kräftigen Boden, jedoch kein so starkes Begießen, wie der Blumenkohl. Die Spätsorten können im Mai, Juni und Juli bei uns ausgesetzt werden, weil sich bei guter Pflege sehr bald Köpfe bilden. Die Frühsorten werden für den Sommer, der Spätwirsing für den Winter gepflanzt

Der Letztere wird im Herbste ausgezogen und an eine trockene Stelle im Garten, bis an den Kopf, aber schräge, eingegraben und bis zum Gebrauche stehen gelassen; er erfriert so nicht leicht, aber fault zuweilen gerne, muß deshalb von Zeit zu Zeit nachgesehen werden.

Da der Früh-Wirsing schon im Vorsommer seine Ausbildung erhält, so können nach Aberntung desselben die Beete mit Salat, Schwarzwurzeln und Endivie angepflanzt werden.

Zu Samen wählt man die schönsten Köpfe, setzt diese schon im Herbste an die bestimmten Plätze bis an den Kopf in den Boden, oder schlägt sie im Keller in Sand ein, und setzt sie dann im Frühjahr fast bis an den Kopf in den Boden. Sobald sie zu blühen anfangen, müssen die Stauden vorsichtig angebunden werden. Man läßt sie stehen, bis der Samen reif ist, legt ihn dann auf einem Tuche in die Sonne oder an einen trockenen Ort, und reinigt ihn, wenn er ganz dürr ist. Man füllt ihn in ein Säckchen und schreibt Sorte und Jahreszahl darauf.

Rosenkohl.

Aussaat bei uns im März oder Juni.

In warmen Gegenden thut man gut, ihn erst im Juni auszusäen, so daß er Mitte Juli versetzt werden kann, weil die Sprossen sich sonst zu frühe bilden und wenn es noch warm ist, schnell auswachsen, da diese Kohlart nur für den Winter und das Frühjahr gebaut wird.

Gepflanzt und gebaut wird er wie Wirsing. Im September schneidet man jeder Pflanze das Herz aus, wodurch das Weiterwachsen gehemmt wird und die Säfte in die um die Stengel sich bildenden Rosen geleitet werden, denn diese sind es, die im Winter und Frühjahr ein kräftiges, wohlschmeckendes Gemüse geben. Die Pflanzen werden im Herbste aus der Erde genommen und an einem trockenen, geschützten Orte im Garten schräge eingegraben; schräge stehende Pflanzen erfrieren im Winter nicht so leicht, als gerade stehende. Wo man Tannenreis haben kann, soll dasselbe leicht um die Kohlpflanzen gelegt werden; jedoch so, daß keine Nadeln in die Knospen fallen.

Zum Samen wähle man diejenigen Pflanzen, welche die meisten und schönsten Sprossen haben und pflanzt sie schon im Herbste an die dazu bestimmte Stelle.

Kraut- oder Kopfkohl.

Aussaat der Frühsorte im Februar oder März in das Mistbeet; die Aussaat der Spätsorte im April und Mai.

Die Frühsorten werden im April, die Spätsorten im Juni 50—60 cm weit in das freie Land versetzt. Das Kraut liebt einen fetten Boden, man thut gut, dasselbe mit Jauche zu düngen, bevor es gehäufelt wird. Auf die Pflanzen darf jedoch keine Jauche gegossen werden; dies ist zu vermeiden. Gehäufelt wird das Kraut, nachdem der Stamm fingerdick gewachsen ist. Das Frühkraut ist

gewöhnlich Anfangs August schon reif, wird meistens als baierisches Kraut verwendet, oder eingemacht, damit man im Spätjahr schon Sauerkraut bekommt.

Die Spätsorte bildet sich erst aus, wenn die Nächte länger und kühler werden; deshalb läßt man das Kraut stehen, bis starker Frost zu fürchten ist, bis Ende Oktober oder Anfangs November. Dieses Kraut wird meistens zum Einmachen verwendet, kann auch wie Spät-Wirsing im Garten eingeschlagen werden, oder man kann es längere Zeit im Keller an einem trockenen Orte aufbewahren.

Die Samenzucht ist dieselbe, wie bei Wirsing.

Rothkraut.

Ist dieselbe Behandlung wie Kopfkraut.

Wird für den Sommerbedarf frühe, für den Winter im Juni in das freie Land versetzt.

Kann aber nicht eingemacht werden, sondern wird wie baierisches Kraut bereitet; es ist viel feiner, zarter und zierlicher, als letzteres. Das Einschlagen und Aufheben geschieht wie beim Kopfkraut, ebenso die Ziehung des Samens.

Krauskohl.

Aussaat: Juni und Juli.

Anfangs, bis Mitte August wird er 4—30 cm weit in das freie Land verpflanzt; bleibt den Winter über stehen, weil derselbe nicht leicht erfriert.

Der Krauskohl ist sehr gesund und gegen das Frühjahr am schmackhaftesten; er braucht auch keinen besonders guten Boden.

Zum Samen läßt man im Frühjahr einige der schönsten Pflanzen stehen, oder wenn es wegen Anpflanzung des Beetes nicht gut geht, nimmt man sie sammt der Wurzel und möglichst viel Grund dazu heraus und setzt sie um die Hälfte tiefer an einen geeigneten Platz.

Das Uebrige geschieht wie bei Wirsing.

Schnitt- oder Frühlingskohl.

Wird Anfangs März, bis Mitte April in das freie Land, gleich an Ort und Stelle gesät, und zwar, wie Spinat, in Reihen, wozu man 5 cm tiefe Furchen macht, und diese 30—40 cm von einander entfernt. Die Pflanzen werden wie Spinat geschnitten; dieser Kohl ist deshalb vortheilhaft, weil derselbe erst geschnitten werden kann, wenn es keinen Spinat und auch sonst noch keine grünen Gemüse mehr giebt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Winterkraut.

Es wird im August gesät; gewöhnlich Yorker- oder Erfurter-Kopfkraut.

Ende September und Anfangs Oktober wird es in das freie Land versetzt, doch so, daß das Herz jeder Pflanze zur Hälfte mit in die Erde kommt, wodurch es weniger in Gefahr kommt, zu erfrieren; auch können die Pflanzen leicht mit etwas Schweinsdung überstreut, aber nicht zugedeckt werden.

Im Frühjahr wird das Stroh so bald als möglich entfernt, womit das Kraut während des Winters bedeckt war. Das Kraut wird bei trockener Witterung gehäckelt und bei warmem, nassem Wetter mit Jauche begossen, nachher dann gehäufelt, wenn es stark genug gewachsen ist.

Dieses Kraut ist gewöhnlich bis Johanni reif. Wie das andere Kopfkraut muß es zur Samenzucht im Juni versetzt und den Winter über eingeschlagen werden.

Rüben-Sorten.

Oberkohlraben.

Von März an, jeden Monat, bis im Juli in das Frühbeet, oder in das freie Land; sie können bis im August versetzt werden.

Man thut gut, stets von den Frühsorten zu säen, weil diese feiner und zarter sind als die Spätsorten und die spät gesetzten Frühsorten für den Winter über frischer und zarter bleiben. Die Pflanzweite ist 3—40 cm.

Die Oberkohlraben sollen nicht vor Ende April versetzt werden, weil, wenn es noch kalt oder frostig ist, die Pflanzen leicht in Blüthe gehen; während spät gepflanzte nie vor ihrer Ausbildung in Samen schießen.

Zu Samen werden sie im Spätjahr mit der Wurzel ausgehoben, in den Keller eingeschlagen und im Frühjahr bis an den Knollen in den Garten gepflanzt; das übrige Verfahren ist wie bei Wirsing.

Unterkohlraben.

Aussaat: Ende April oder Mai in das freie Land; die Pflanzen können von Anfang Juni bis Mitte Juli versetzt werden.

Die spät gesäten und gesetzten sind am schmackhaftesten; auch sind die gelben Sorten süßer und deshalb den weißen vorzuziehen.

Pflanzweite: 30 Centimeter. Sie haben gerne fetten, schweren Boden.

Samenzucht wie bei Oberkohlraben; es müssen nur die Knollen ganz in den Boden.

Gelbe Rüben oder Karotten.

Aussaat: Februar bis Ende Mai.

Der Samen muß abgerieben werden, ehe er gesät wird; er keimt viel schneller.

Gelbe Rüben werden nicht verpflanzt, sondern gleich an Ort und Stelle gesät.

Wenn die Aussaat geschehen ist, muß der Boden mit einem Brette fest gedrückt werden.

Die gelben Rüben lieben einen guten, tiefgrundigen, aber nicht frisch gedüngten Boden.

Sie sind öfters zu jäten und die zu dicht stehenden Pflanzen müssen ausgezogen werden.

Im Garten zieht man gewöhnlich nur die kurzen und halbgroßen gelben Rüben, die sogenannten Karotten.

Die langen, großen gelben Rüben gedeihen auf freiem Felde besser.

Zum Samen werden die schönsten Rüben ausgesucht und im Frühjahr rechtzeitig ausgepflanzt. Fröste schaden ihnen nicht; sie sollen nur ziemlich tief in die Erde gepflanzt werden.

Kerbel-Rüben.

Aussaat im September; jedoch darf nur ganz frischer Samen genommen werden, weil derselbe sich nur kurze Zeit keimfähig hält.

Sie sollen gleich an Ort und Stelle gesät werden und lieben einen milden, schattigen Boden.

Ihre Ausbildung erreichen die Kerbel-Rüben erst im kommenden Jahre; sie geben ein feines Gemüse. Sie werden geerntet, sobald das Kraut abstirbt.

Zur Samenzucht ist weiter nichts zu beachten, als daß man einige Rüben stehen und sie so in Samen schießen läßt.

Rothe Rüben oder Rahnen.

Aussaat im März, April und Mai.

Sie können gleich an Ort und Stelle in Reihen oder Furchen gesät werden. Dieselben bleiben viel besser und haltbarer, wenn sie nicht groß werden, dürfen also schon etwas dicht stehen.

Durch öfteres Begießen mit Mistjauche werden sie sehr zart. Sie werden im Spätjahr eingeerntet und halten sich am besten, wenn sie in Gruben aufbewahrt werden.

Samenzucht wie gelbe Rüben.

Verschiedenes.

Schwarzwurzeln.

Aussaat im Frühjahr auf gutes, aber nicht frisch gedüngtes Land.

Sie werden in 5 Centimeter tiefe Furchen gesät, welche 30 Centimeter von einander entfernt sind; der Samen muß frisch sein und darf nicht zu dicht gesät werden.

Die Pflanze erreicht erst im kommenden Jahre die zum Küchengebrauche nöthige Größe.

Sie sind ein feines Gemüse und werden bis zum Gebrauche in den Beeten gelassen.

Zur Samenzucht läßt man eine Anzahl Pflanzen stehen. Der reife Samen fliegt leicht davon, weshalb derselbe zur Zeit der Reife täglich gesammelt werden muß.

Sellerie.

Aussaat im Februar oder März in warmes Mistbeet.

Im Mai oder Anfangs Juni werden die Pflanzen in einer Entfernung von 4 Centimeter in das freie Land versetzt.

Die Sellerie liebt einen gut gedüngten, kräftigen Boden, sonst bleiben die Knollen klein. Die obersten Seitenwurzeln werden von Zeit zu Zeit entfernt und die oberste Erde muß um die Wurzel herum immer etwas locker sein. Die äußern Blätter müssen auch mitunter entfernt werden, aber nicht zu viel mitsammen.

Die Sellerie wächst erst gegen den Herbst, wenn die Nächte kühler werden; es muß deshalb das Einernten der Knollen bis zum Eintritt der Fröste verschoben werden. Das öftere Begießen mit Mistjauche trägt viel zur Vergrößerung der Knollen bei.

Samenzucht wie bei gelben Rüben.

Lauch.

Aussaat im Frühjahr in das Mistbeet oder in das freie Land.

Sind die Pflanzen stark genug, so werden sie 20—25 Centimeter entfernt, versetzt. Der Lauch liebt guten Boden, kann also öfters mit Mistjauche begossen werden. Der zu Samen bestimmte Lauch wird im Herbste ausgezogen und an einem andern Orte eingeschlagen; den übrigen läßt man den Winter über an Ort und Stelle stehen; er erfriert nicht.

Petersilie.

Aussaat im Frühjahr gleich an Ort und Stelle.

Der Boden soll fest und fett sein, aber nicht frisch gedüngt.

Die Wurzeln können im Herbste heraus genommen werden oder man kann sie bis zur Benützung im Garten stehen lassen.

Zur Samenzucht läßt man die größten Wurzeln stehen.

Schnittlauch.

Die Vermehrung geschieht durch die Theilung der alten Stöcke. Gewöhnlich benützt man den Schnittlauch zur Einfassung der Beete; er gedeiht überall leicht, so daß über seine Behandlungsweise nichts weiter zu sagen ist. Er bleibt im Winter im Garten stehen.

Zwiebeln.

Aussaat im April in das freie Land; wenn der Samen gesät ist, muß das Beet mit einem Brette fest gedrückt werden. Die aus Samen gezogenen Zwiebeln bleiben das erste Jahr größtentheils klein und werden für das künftige Jahr als Steckzwiebeln benützt. Will man das erste Jahr aus Samen große Zwiebeln ziehen, müssen dieselben sehr dünn gesät werden.

Die Steckzwiebeln werden im Frühjahr, sobald es im Garten trocken ist, in einer Entfernung von 20 Centimeter gesteckt.

Die Zwiebeln wollen keinen frisch gedüngten, sondern einen leichten, trockenen Boden.

Die Zwiebeln werden eingeerntet, sobald das Kraut abstirbt, was gewöhnlich schon Ende Juli oder Anfangs August geschehen kann.

Die Zwiebeln sind gut zu trocknen und an einem luftigen Orte aufzubewahren.

Zur Samenzucht werden im Frühjahr eine Anzahl gesunder, großer Zwiebeln ausgepflanzt.

Schalotten-Zwiebel.

Aussaat wie gewöhnliche Zwiebeln; jedoch benützt man lieber Steckzwiebeln, welche man erhält, indem man die ausgewachsene Zwiebel theilt, welches leicht zu machen ist, da jede Zwiebel aus mehreren kleinen Zwiebeln besteht.

Monat-Rettige.

Aussaat im Winter oder Frühjahr in das Mistbeet oder vom März bis im Mai in das freie Land. Sie werden nicht verpflanzt, sondern bleiben bis zu ihrer Ausbildung stehen. Der Samen darf nicht dicht gesät werden, weil die Pflanzen sonst vor ihrer Ausbildung leicht in Samen übergehen. Man braucht sie auch nicht für sich in das eigene Beet zu säen, sondern sie können in Salat, gelbe Rüben oder in ein Gurkenbeet gepflanzt werden.

Zur Samenzucht werden die schönsten Knollen ausgezogen und an eine andere Stelle verpflanzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rettige.

Aussaat der Frührettige in das freie Land, die der Sommer- und Winterrettige im Mai und Juli. Sie sollen in einer Entfernung von 10—15 Centimeter von einander zu stehen kommen. Die Winterrettige werden im Keller oder in Gruben aufbewahrt. Im Keller müssen sie in Sand eingeschlagen werden, wenn sie schmackhaft bleiben sollen.

Zum Samen werden einige schöne Rettige im Frühjahr in den Garten gepflanzt.

Meerrettig.

Die Vermehrung geschieht durch Setzlinge, welche 20—25 Centimeter lang sein sollen; es werden 5 Centimeter tiefe Gräben gemacht, die Setzlinge hinein gelegt, die Wurzel etwas fest angedrückt, der ganze Setzling jedoch nur leicht mit Erde und gut verwestem Dung bedeckt. Fängt der Meerrettig an, Wurzeln und Blätter zu treiben, müssen alle bis auf die untersten Wurzeln und bis auf ein Herzblättchen entfernt werden. Bei dieser Arbeit steht man auf den untern Theil des Setzlings, lüpft ihn von vornen etwas in die Höhe und reibt mit der Rückseite eines Messers alle Wurzeln und Blätter bis auf die obengenannten hinweg, drückt den Setzling wieder fest in den Boden und bedeckt ihn mit Erde. Er liebt einen gut gedüngten, festen Boden, kann auch öfters mit Mistjauche begossen werden. Im Spätjahr werden die Pflanzen sammt den Wurzeln sorgfältig ausgehoben, weil letztere wieder als Pflanzen für das nächste Jahr benützt werden. Sie werden im Keller in Sand oder in Gruben aufbewahrt; man muß darauf achten, daß sie immer frisch bleiben.

Spargeln.

Das Anpflanzen dieser feinen Gemüseart ist kostspielig und ist Sache eines erfahrenen Gärtners. Die Besorgung der Beete ist folgende: Im Spätjahr wird der Boden nicht sehr tief umgestochen und reichlich gedüngt; die Spargelstöcke sollen viel Dung bekommen.

Im Frühjahr braucht man den Boden nicht mehr umzustechen; sondern man bearbeitet ihn mit einem eisernen Rechen und setzt Kopfsalat oder Kohlraben in die Zwischenräume.

Die Spargelpfeifen werden im Frühjahr, sobald die Keime die Erde leicht durchbrochen haben, ausgestochen.

NB. Man streut nach dem Umstechen strohigen Dünger, welcher im Frühjahr wieder entfernt wird.

Gurken.

Aussaat im Mai in das freie Land oder auch Mitte März, sowie im April in das Mistbeet. Die Gurken lieben einen gut gedüngten leichten Boden und eine freie warme Lage.

Vor dem Legen der Gurkenkerne zieht man auf dem Beete eine tiefe Furche, 20—30 Centimeter, welche 10 Centimeter breit ist, steckt die Kerne in einer Entfernung von 5 Centimeter in den Boden und bedeckt dieselben leicht 2 Centimeter tief mit Erde.

Will man frühe Gurken haben, muß man sie in Mistbeeten oder Blumentöpfen ziehen, weil dieselben im freien Lande leicht noch erfrieren.

Beim Versetzen muß die Pflanze mit vieler Erde ausgehoben und sorgfältig wieder gesetzt werden, etwas tiefer als sie vorher gestanden hat. Die Gurken sollen, ehe sie blühen, öfters begossen werden; später darf dies nur mit größter Vorsicht geschehen, weil bei heißem Wetter das Begießen zur unrechten Zeit schadet.

Die ersten Gurken werden recht bald abgenommen; sie tragen viel reichlicher.

Zu Samen-Gurken werden die schönsten ausgewählt und bleiben liegen bis sie völlig reif sind. Die Gurkenkerne sammt ihrer schleimigen Einhüllung kommen in ein Gefäß, in welchem sie einige Tage gähren; dann bringt man sie in ein Sieb und gießt Wasser darüber, wodurch dann der Schleim mit dem Wasser abläuft.

Kürbis.

Aussaat wie bei Gurken im Mai; sie lieben einen guten, fetten Boden.

Unter den Speise-Kürbissen ist der Riesen-Melonen-Kürbis zu empfehlen.

Zur Samenzucht benützt man die reifste Frucht und verfährt damit wie bei den Gurken.

Spinat.

Aussaat im September oder rechtzeitig im Frühjahr.

Man sät den Samen in Reihen und macht hiezu auf ein Beet 4—5 Centimeter tiefe Furchen.

Die Herbstaussaat ist der Frühjahrsaat vorzuziehen, weil letztere schneller in Samen schießt. Der Spinat liebt einen gut gedüngten Boden, sowie das öftere Begießen mit Mistjauche.

Samenzucht wie bei Gartenkresse.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Gartenmelde oder Butterkraut.

Aussaat im Frühjahr oder Herbst in das freie Land.

Sie gedeiht überall, gibt jedoch in gutem Boden ein zarteres Kraut; wird wie Spinat verwendet.

Samenzucht wie oben.

Mangoldkraut.

Wird im Frühjahr in Reihen wie Spinat gesät; kann auch versetzt werden und läßt sich den Sommer über bis in das nächste Frühjahr halten.

Samenzucht im zweiten Frühjahr wie oben.

Stangenbohnen.

Aussaat Anfang bis Ende Mai.

Man bringt 3 Reihen auf ein Beet in einer Entfernung von 50 Centimeter; es dürfen jedoch nur 2 Beete neben einander kommen, weil die Bohnen sonst zu wenig Luft haben. Die Löcher, in welche man den Samen legt, werden 20 Centimeter tief gemacht, in jedes Loch 6—8 Bohnen gelegt und leicht mit etwas Grund bedeckt. Sobald die Bohnen die Höhe von 25 Centimeter erreicht haben, werden sie gehäufelt, mit Stangen versehen und mit Stroh an dieselben fest gebunden. Sie lieben einen guten, aber keinen frisch gedüngten Boden; etwas Asche über die Bohnen gestreut, ehe sie aus dem Boden kommen, thut ihnen gut. Man suche eine gute Sorte zu bekommen; die Schwert- und Wachsbohnen sind empfehlenswerth.

Zu Samen läßt man die schönsten Schoten reif werden.

Buschbohnen.

Aussaat Ende April bis Ende Mai; sie kommen 40 Centimeter entfernt von einander zu stehen und bedürfen keiner Stangen. Die Behandlung ist dieselbe wie bei Stangenbohnen.

Zuckererbsen.

Aussaat im Februar bis Mai.

Man zieht hiezu auf ein Beet 3—10 Centimeter tiefe Furchen, legt den Samen in einer Entfernung von 2 Centimeter auseinander und deckt sie gut zu, damit die Vögel sie nicht leicht bekommen können. Sobald die Erbsen aufgegangen sind, steckt man Reisig an dieselben, damit die Pflanzen sich daran festhalten können.

Die Zuckererbsen werden mit den Schoten genossen; man läßt sie aber nicht vollständig ausbilden, weil sie zähe werden könnten.

Zu Samen läßt man die größten, säbelförmigen Schoten stehen bis sie vollständig reif sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Brockelerbsen.

Aussaat und Behandlung wie bei Zuckererbsen.

Wenn die Erbsen sich gefüllt haben, jedoch noch ehe sie gelb werden, bricht man sie und nimmt sie aus den Schoten, weil nur die Kerne zur Nahrung dienen.

Erdbeeren.

Man sucht im August Pflanzen von schönen Früchten zu bekommen; diese werden in gut gedüngten, sonnigen Boden versetzt, den Winter über mit Dung gut zugedeckt, im Frühjahr gleich gehäckelt und fleißig vom Unkraut gereinigt. Sie tragen schon das erste Jahr Früchte; die Auswüchse werden weggeschnitten, diese können wieder versetzt werden. Gewöhnlich werden Gartenbeete damit eingefaßt; sie müssen alle drei Jahre wieder versetzt werden.

Basilikum.

Aussaat im Februar oder März in das Mistbeet; kann Anfangs Juni in das freie Land versetzt werden. Ist ein feines Küchenkraut, liebt warme Lage und leichten Boden.

Beretsch.

Aussaat im Frühjahr in das freie Land, gleich an Ort und Stelle. Es sät sich dann von selbst, so daß man nicht jedes Jahr zu säen nöthig hat.

Man verwendet dieses Kraut unter den Kopfsalat; es gibt demselben einen feinen Geschmack.

Dill.

Aussaat in das freie Land so frühe als möglich; es wird als Küchenkraut verwendet.

Estragon.

Die Pflanzung geschieht durch Theilung der alten Pflanzen. Er ist andauernd und gedeiht in jedem Boden.

Fenchel.

Aussaat im April in das freie Land; die Pflanze ist einjährig und liebt warme Lage.

Zu Samen wählt man die reifsten Dolden.

Majoran.

Aussaat im April in das freie Land; der feine Same darf kaum mit Erde bedeckt werden. Später wird er versetzt. Sobald sich Blüthenköpfchen zeigen, wird er abgeschnitten, getrocknet und in Büschel aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Pfeffermünz.

Die Anpflanzung geschieht durch Theilung der Pflanzen im Frühjahr oder Herbst. Man kann sie Jahre lang an Ort und Stelle stehen lassen; sie treiben weitgehende Wurzeln und sind im Garten oft sehr lästig. Man thut gut, sie an einem abgesonderten Orte anzupflanzen.

Tomaten oder Liebesäpfel.

Aussaat im Februar oder März in das Mistbeet. Ende Mai werden die Pflanzen auf ein sonniges Beet, 40 Centimeter entfernt, versetzt.

Es ist eine einjährige Pflanze und wuchert im Sommer ziemlich stark, trägt eine Menge eckig geformte Früchte, die sich, wenn sie reif sind, scharlachroth färben und zu Saucen verwendet werden. Damit die Früchte besser reifen, werden, sobald sich deren genug gebildet haben, die übrigen Zweige der Pflanzen hinweg geschnitten, wodurch die Sonne ungehindert auf die Früchte einwirken kann.

Man bindet die Pflanzen an 2 Fuß hohe Stäbe und verwendet zu Samen die schönsten und reifsten Früchte.

Salat-Sorten.

Kopfsalat.

Aussaat im Winter und Frühjahr in das Mistbeet oder bei offener, trockener Witterung in das freie Land. Sobald die Setzlinge die gehörige Größe haben, werden dieselben versetzt oder verzogen, was bei Frühsorten geschehen kann, welch keine so große Köpfe bilden und die sodann 15—20 Centimeter entfernt zu stehen kommen. Jene sich größer bildenden Sorten, sowie die Spätsorten kommen in eine Entfernung von 25—30 Centimeter zu stehen.

Salat, welcher vom Frühjahr bis im August gesät und gepflanzt wird, läßt sich halten bis starke Fröste eintreten.

Man braucht den Kopfsalat nicht immer auf eigens dazu bestimmten Beeten zu ziehen, sondern man kann denselben auch zwischen anderen Gemüsepflanzen, wie Spargeln, Kraut, Kohlraben oder auf den Seiten der Gurkenbeete pflanzen.

Um schnelles Aufschießen des Salates zu verhindern, macht man, wenn die Köpfe ausgebildet sind, einen Einschnitt in den Strunk.

Zur Samenzucht läßt man die schönsten und festesten Köpfe stehen.

Wintersalat.

Aussaat im August und Verpflanzung im September; man pflanzt ihn am besten in 15 Centimeter tiefe Furchen, zieht diese von

Morgen nach Abend, damit sich der Schnee etwas länger darin halten kann, weil derselbe bei kalten Frösten dem Salate etwas Schutz gewährt. Man kann die Furchen auch mit gut verwestem Dunge ausfüllen, die Pflanzen jedoch nicht damit zudecken. Dieses Verfahren schützt gegen Frost und befördert das schnelle Wachsthum des Salates.

Zur Samenzucht läßt man die schönsten Köpfe stehen.

Pflücksalat oder Lattich.

Aussaat in Furchen in das Mistbeet oder in das freie Land; derselbe bildet keine Köpfe sondern man benützt die Blätter, welche frühzeitig gepflückt werden können, ehe noch Kopfsalat zu bekommen ist.

Zu Samen läßt man einige Pflanzen stehen.

Sommerendivie.

Aussaat im Mai oder Juni in das freie Land; wenn die Pflanzen stark genug sind, werden sie versetzt wie Kopfsalat.

Die Endivien bilden keine Köpfe sondern werden zusammen gebunden, nachdem sie groß genug sind, wodurch dieselben etwas bleicher und zarter werden, auch einen feinern Geschmack erhalten.

Sommerendivie schießt leicht in Samen und fault gerne, wenn er gebunden ist, da dies stets bei warmer Witterung geschieht, weshalb Sommerendivie nicht sehr zu empfehlen ist.

Winterendivie.

Aussaat Ende Juni bis Anfang August in das freie Land; wenn die Pflanzen stark genug sind, werden sie in einer Entfernung von 25—30 Centimeter versetzt.

Er wird ebenfalls gebunden, jedoch nicht viel auf einmal und nur, wenn er vollständig trocken ist.

Der für den Winterbedarf bestimmte Endivie wird sammt der Erde ausgehoben und im Keller oder Garten eingeschlagen.

Der im Garten eingeschlagene Endivie muß mit Stroh bedeckt werden.

Zur Samenzucht läßt man einige der schönsten Pflanzen stehen.

Gartenkresse.

Wird im Frühjahr gleich an Ort und Stelle gesät; es werden kleine Furchen gemacht und der Same dicht hinein gesät, 5—6 Reihen auf ein Beet. Man kann die Kresse auch als Einfassung der Beete säen.

Zur Samenzucht bleiben eine Anzahl Pflanzen stehen.

Das Pickiren der Pflanzen.

Pflanzen, welche zu dicht stehen oder auch solche, die in Kisten gezogen werden und in das freie Land versetzt werden sollen, behandelt man auf folgende Weise:

Wenn die Pflanzen noch sehr klein sind, etwa nur 2 Blättchen haben, werden sie mit einem spitzigen Messer mitsammt der Wurzel ausgehoben, an die bestimmte Stelle gesetzt und leicht angedrückt. Sind dieselben groß gewachsen, können sie wieder versetzt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kochbuch 6768/19/10/10/
35

Doppelgarage

BLB Karlsruhe
51 98815 7 031

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1926 **Januar** 31 Tage

31

Sonntag

Bleyle's
gestrickte Oberkleidung

Jeder ist der Schmied seines Glückes,
Auch in der Wahl seines Kleidungsstückes.
Drum wähle ohne Überlegen,
Stets **Bleylekleidung**, dir zum Segen!

Nachdruck verboten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Monat Februar.

Wild und Geflügel.

Reh. Rehbock.	Auer-, Birkwild.	Kapaun.
Rotwild.	Wildente.	Poularde.
Damwild.	Hamburger Hähnchen.	Puter.
Fasan.		

Gemüse.

Artischocken.	Rosenkohl.	Spinat.
Blumenkohl.	Rotkohl.	Schwarzwurzel.
Grünkohl.	Knollen-Ziest.	Teltow. Rübch.

Fische und Schaltiere.

Austern.	Forelle.	Salm.
Kaviar.	Hecht.	Schellfisch.
Hummer.	Kabeljau.	Seezunge.
Aal.	Karpfen.	Zander.

Früchte.

Apfelsinen.	Feigen.	Hasel- und Wallnüsse.
Ananas.	Rosinen.	Paranüsse.
Datteln.	Mandeln.	