

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Zubereitung der Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Zubereitung der Speisen.

2 *

Erster Abschnitt.

S u p p e n.

(Für 4 Personen rechnet man gewöhnlich 1½ 1 Suppe.)

1. Die Suppe, welche bei einem Mahle gewöhnlich das erste Gericht ausmacht, gehört zu jenen Speisen, die der Gesundheit am zuträglichsten sind. Für viele Menschen ist die Suppe ein wahres Bedürfnis und in Krankheitsfällen oft die einzige Speise, die genossen werden kann und darf.

2. Die besten Suppen sind die mit Fleischbrühe zubereiteten; auch die Milchsuppen sind sehr nahrhaft, passen jedoch nicht zu jeder Mahlzeit. Von den übrigen Suppen ist den leichtgebrannten der Vorzug zu geben, weil sie wohltätig für den Magen wirken.

3. Bei der Bedeutung, welche der Suppe bei unsern Mahlzeiten und für unsere Ernährung zukommt, ist bei ihrer Zubereitung eine besondere Sorgfalt zu verwenden.

1. Fleischsuppen.

1. 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 Ochsenfleische vorzuziehen ist.

Kräftiger wird die Fleischbrühe, wenn mit dem Fleische zugleich Knochen oder Fleischreste vom vorigen Tage, namentlich auch Bratenknochen von Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch, wie auch Hälse und ausgenommene Magen von rohem Geflügel mitgekocht werden. Ein Stück zerschnittene Leber sollte bei Bereitung von Fleischbrühe nie

fehlen. Feingehackte Ochsenleber verhindert das Trübwerden bei zu schnellem Kochen der Fleischbrühe, sie zieht alle Unreinigkeit an sich und ballt sich zuletzt wieder zusammen.

Zu 1 $\frac{1}{2}$ l Suppe rechnet man 750 g Fleisch und Knochen
250 g Leber.

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

In den Topf gießt man 3—4 l kaltes Wasser, gibt Knochen, Leber und sonstige Fleischreste dazu und läßt es langsam zum Kochen kommen, damit die in den Knochen befindlichen wertvollen Salze, sowie das in der Leber und etwaigen Fleischabfällen vorhandene Eiweiß herausgezogen werden kann. Jetzt erst gibt man das gut geklopfte Fleisch dazu nebst Salz und gefülltem Gewürzbeutel, bestehend in 1 ungeschälten Zwiebel (welche die Fleischbrühe klärt), 1 gereinigten Gelbbrübe, 1 Stückchen Sellerie, Petersilien mit darin eingebundenem Lorbeerblatt und $\frac{1}{2}$ Lauchstengel. Nach Belieben können auch einige kleine Kohlblättchen beigelegt werden.

Von jetzt an ist sorgfältig darauf zu achten, daß das Fleisch zwar fortwährend, aber nur langsam koche, etwa 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden. Das Feuer muß 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, andererseits das Nachgießen von Wasser zu vermeiden. Sollte letzteres dennoch notwendig 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 $\frac{1}{3}$ Verlust vom ursprünglichen Wassermasse.

Vor dem Gebrauche wird die Fleischbrühe durch ein Haarsieb gegossen.

2. Bereitung der Knochenbrühe.

Für 4 Personen werden etwa 3 l Wasser samt den vorhandenen Knochen, zerschnittener Leber und verschiedenen Fleischabfällen auf schwaches Feuer gegeben und langsam zum Kochen gebracht (Kalbs-, Hammel- und Schweinsknochen müssen jedoch erst angebraten werden, damit die Bouillon nicht trübe wird). Nun wird Salz und der gefüllte Gewürzbeutel beigegeben und die Brühe auf schwachem Feuer 2 Stunden weiter gekocht. Die Knochen können zwei- bis dreimal verwendet werden. Der Suppe werden zur Verbesserung einige Tropfen Maggis Suppenwürze beigelegt.

Diese Brühe ist besonders zu empfehlen, wenn in einer Familie nur einerlei Fleisch gegeben wird, damit nicht der Suppe wegen immer Siedfleisch gekocht werden muß und mehr Abwechslung auf den Tisch gebracht werden kann.

3. Bouillon.

Für 1 Person.

Man nimmt das Gelbe eines Eies, verrührt es mit einigen Tropfen kalten Wassers und gießt $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe daran. Für Kranke sehr zu empfehlen.

4. Brotsuppen.

a.

Über 50 g feingeschnittenes und gebähtes Weiß- oder Schwarzbrot wird kochende Fleischbrühe gegossen und darüber eine Messerspitze voll feingeschnittener Schnittlauch gestreut oder statt dessen ein wenig geriebene Muskatnuß.

NB. Schnittlauch oder Muskatnuß gehört in jede Fleischsuppe.

b.

50 g geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot wird in eine Kasserolle getan, die Fleischbrühe daran gegossen und unter öfterem Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Will man die Suppe recht kräftig haben, so werden kurz vor dem Anrichten 2 Eigelb hinein gerührt.

5. Griesjuppe.

100 g Gries werden in kochende Fleischbrühe gerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. Vor dem Anrichten kann man noch 1 Eigelb, mit einem Löffel voll Rahm gut verrührt, beisetzen. Für Kranke zu empfehlen, in welchem Falle jedoch nur Weizengries zu nehmen ist.

6. Sagojuppe.

100 g Sago werden in kochende Fleischbrühe gerührt und 1 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 etwas süßem Rahm gut verrührt, beigesetzt.

7. Gerstenjuppe.

100 g Gerste werden gut durchgesehen, um etwa darin befindliche Steinchen zu entfernen, und in einer Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ l kalten Wasser 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 1 Stunde. Sollte das Wasser eintrocknen, ehe die Gerste weich ist, so 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—1½ Stunden langsam gekocht; ½ Stunde vor dem Anrichten wird sodann der Rest der Fleischbrühe zugelegt. Auch kann noch ein dünnes Teigchen von 1 Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch hineingerührt 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.

Gerstensuppe 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 durchgeseiht, und um vielen Schleim zu erhalten, werden anstatt 100 g Gerste 150 g genommen, also für eine kranke Person ungefähr 38 g.

8. 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.

9. Hafergrüßsuppe.

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

10. Grüntersuppe.

Die grünen Kerne werden mit 1 l kaltem Wasser zugelegt und darin weich gekocht, was immer 2 Stunden dauert. Die weich gekochten Kerne werden, nachdem das Wasser abgeseigt ist, mit kochender Fleischbrühe durch ein Haarsieb getrieben und mit der Fleischbrühe sodann fertig gekocht. Das Anrichten geschieht wieder über eine kleine Handvoll gerösteter Brotschnitten.

11. Erbsensuppe.

100 g Erbsen werden, nachdem sie über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht waren und vor dem Verwenden gewaschen wurden, in 1 l Wasser gekocht. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 10.

12. Kartoffelsuppe.

3 Kartoffeln werden geschält, verschnitten und in Salzwasser rasch gekocht, sodann mit Fleischbrühe durchgetrieben. In einer Kasserolle wird in 10 g frischer Butter 1 Kochlöffel voll Mehl verdampft, die durchgetriebenen Kartoffeln samt der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe langsam dazu gerührt, bis dieselbe kocht, dann über 15 g feingeschnittene Gipfel angerichtet und mit Schnittlauch bestreut.

13. Baumwollsuppe.

30 g Butter werden schaumig gerührt, sodann nach und nach 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Mehl, sowie $\frac{1}{8}$ l Rahm dazu genommen und das Ganze zu einem feinen Teigle verrührt. Dieses wird 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.

14. Einlaufsuppe.

15 g Mehl und $\frac{1}{8}$ l 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.

15. Knöpflesuppe.

30 g (2 Eßlöffel voll) Mehl werden mit 1 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 Seiber mit erbsengroßen Löchern in kochende Fleischbrühe getrieben, in der die so entstandenen Knöpfe bleiben, bis sie alle oben an schwimmen. Hierauf wird die Suppe über 20 g feingeschnittenes und gebähtes Weißbrot angerichtet.

16. Butterklöße.

a.

100 g Butter werden schaumig gerührt, 100 g Mehl und 3 Eier abwechselnd leicht darunter gemengt, man gibt noch Salz, feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch und etwas Muskat dazu. Von dieser Masse werden mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe gelegt; man läßt dieselben einige Minuten darin kochen.

b.

Zu 2 Eiern nimmt man 2 eigröß Butter, die man schaumig rührt, zu jedem Ei rührt man dann eine Handvoll Gipfelmehl, tut Salz und Muskatnuß dazu, formt runde Ballen und kocht sie in der Fleischbrühe.

17. Leberklöße.

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

Das übrige wie bei Nr. 16.

18. Marktklöße.

30 g Rindsmark werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, um es zart und weiß zu machen, alsdann wird es bei der Bereitung der Knöpfle schaumig gerührt und allmählich 1 Ei, 2 Eßlöffel voll fein geriebenes Brot, 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 feingeschnittenes Brot gegossen.

19. Kalbfleischklöße.

125 g mageres Kalbfleisch wird von Haut und Fasern befreit, mit einem Stückchen Rindermark und einer Zwiebel recht fein gewiegt und noch im Mörser gestoßen. Sodann mischt man in Milch oder kalte Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brot und 1 Ei dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und feingewiegteten Petersilien, rührt alles wohl untereinander, sticht kleine Klößchen aus und kocht sie in siedender Fleischbrühe.

20. Omelette-Suppe.

1 Ei wird mit 1 Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch gut verrührt; in einer Omelettenpfanne wird etwas Butter

heiß gemacht und so viel von dem Teige hineingetan, daß die Bodenfläche ganz damit bedeckt ist. Den Teig läßt man auf beiden Seiten gelb backen. Sind die Dineletten fertig, so läßt man sie erkalten, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein als möglich. Sodann wird kochende Fleischbrühe darüber gegossen.

21. Biskuitsuppe.

30 g Butter werden schaumig gerührt, 45 g (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 getan.

22. 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 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

23. 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.

24. Gestandene Eiersuppe.

2 Eier, 1 Tasse Milch, Salz und 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 Brot in Fleischbrühe.

25. Gebackene Erbsensuppe.

Man setzt 1 $\frac{1}{2}$ Milch, 90 g Butter in einer Messingpfanne aufs Feuer, rührt es, bis es beinahe anfängt zu kochen, dann siebt man 100 g 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 4 Eier, eines nach dem andern hinein; ist der Teig ein wenig zu fest, so kann man noch eines 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.

Dieses Quantum ist für 15 Personen berechnet.

26. Französische Suppe.

Wirjing, Kohlraben, Gelbrüben, Kartoffeln, Böhnchen und Erbsen werden fein geschnitten. Jetzt nimmt man in ein Kesselfchen Butterfett, läßt es vergehen, röstet darin Mehl, bis es aufkocht, tut dann das Gewiegte hinein, läßt es dämpfen, löscht ab mit Fleischbrühe und läßt es weich kochen. Wenn man die Suppe anrichtet, gibt man ein wenig gekochten Reis hinein und zieht mit Eigelb und süßem Rahm ab.

27. 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 1 Eigelb dazu, sowie in Butter geröstete Semmelwürfel.

28. Leberreisuppe.

Die Kalbsleber wird mit Zwiebel und Petersilie fein gewiegt. Ein Stück Butter wird mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb angerührt, die Leber mit Gewürz dazu getan und durch ein Haarsieb in kochende Fleischbrühe getrieben. Wenn man will, kann man auch das Eiweiß zu Schnee schlagen.

29. Mehlmofel.

Man rührt 125 g 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.

30. Sellerieuppe.

2 Selleriewurzeln werden sauber gepuzt und in kleine Scheibchen geschnitten. Dann macht man Butter heiß, gibt den geschnittenen Sellerie hinein und läßt ihn mit etwas Fleischbrühe weich dämpfen. Dann treibt man die Suppe durch ein Haarsieb, gießt so viel Fleischbrühe daran als nötig und gibt gebähte Weißbrotschnitten dazu.

31. Schwammuppe.

Für 5 Personen rechnet man $\frac{1}{2}$ Kochlöffel voll Mehl, 3 Eigelb, dieses wird glatt gerührt, nachher schlägt man das Eiweiß zu Schnee und mengt es leicht darunter. Dann gibt man alles in kochende Fleischbrühe, deckt es einen Augenblick zu, macht die Masse ein wenig glatt, kehrt es um und zerkleinert es. Dann richtet man an und gibt die Suppe zu Tisch.

32. Schwemmlößchen.

In stark $\frac{1}{2}$ l Milch rührt man 250 g Mehl glatt an und brennt die Masse mit 250 g Butter ab, rührt, nachdem sie erkaltet ist, 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, sticht mit einem Löffel kleine Klößchen aus und kocht sie in Fleischbrühe gar.

33. Wiener Suppe.

250 g Butter werden schaumig gerührt, 12 Eier, 12 Eßlöffel voll Mehl dazu gemengt; außerdem nimmt man 1 Ei, 15 g 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.

Dieses Quantum ist für 25 Personen berechnet.

34. 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 1 Stunde gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und gibt noch eine Einlage hinein. Gebähtes Brot mitkochen.

35. Brieschensuppe.

Das Kalbsbrieschen wird gewaschen, dann gut gehäutet und mit Petersilie und Zwiebeln fein verwiegt. In eine Pfanne gibt man etwas Butter und Mehl, läßt das Brieschen ein wenig mitrösten und gießt dann mit Fleischbrühe nach. Man richtet die Suppe über gebähten Semmelschnitten an.

36. Hirnsuppe.

Das Hirn wird gewaschen, gehäutet und dann geschabt. In eine Pfanne bringt man etwas Mehl und Butter, röstet beides schön gelblich, tut feingehackte Petersilie und Zwiebeln daran und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt das gehackte Hirn dazu und richtet die Suppe über Ei und gebähten Weißbrotschnitten an.

37. Kaiserjöppel.

Ein Stück Butter wird abgerührt, nach und nach 3 Eigelb, Salz und der Schnee von den Eiern, 125 g Mehl dazu gerührt, bis es wie ein lockerer Knöpfleteig ist. Dann wird ein irdenes Plättchen mit Butter bestrichen und mit geriebenem Gipfel bestreut, der Teig hineingetan und, in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, in Würfel geschnitten.

38. Kalbfleischsuppe.

Man läßt in einer Kasserolle Mehl leicht anziehen, dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch hinzu nach der Anzahl der Personen und läßt beides noch ein wenig dämpfen; nachher löschet man es mit Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch ganz weich darin kochen, seihet es 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; es darf aber nicht mehr kochen. Man richtet die Suppe über gebähte Gipfel an.

39. Falsche Schildkrötsuppe.

a.

Ein gebrühter Kalbskopf wird mit kaltem Wasser beigestellt. Nachdem er gut abgeschäumt hat, wird er mit

Salz und der nötigen Suppenwürze als: Selleriewurzel, Gelbrüben, etwas Lauch, Petersilie und einem Glas Rotwein weich gekocht, dann behutsam herausgenommen, nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, etwas Brühe darüber gegossen und warm gestellt. In eine Kasserolle nimmt man die nötige Butter, Mehl und etwas rohen Schinken, der in Würfel geschnitten ist, läßt das Ganze gut dünsten und löscht mit der Kalbskopfbrühe ab. Nachdem diese $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht hat, wird sie durch ein Sieb gegossen, der geschnittene Kalbskopf beigegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht. Beim Anrichten gibt man Eierkäs, in kleine Würfel geschnitten, Eigelb mit etwas Rahm und ein Gläschen Madeira dazu.

b.

Lasse ein Stück Butter gelb werden und röste 2 Kochlöffel voll Mehl hell darin; dasselbe rührt man mit kräftiger Fleischbrühe glatt, gibt 4 Nelken, 4 Pfefferkörner und etwas geriebene Muskatnuß hinzu und läßt es gut kochen. Ein gebratener Kalbskopf wird in Würfel geschnitten, sowie Hühnerleber, Magen, kleine abgedrehte Bratwürstchen, Hühner- und Kapaunfleisch, alles dies in einer eigenen Suppe gekocht, hierauf in die Schüssel gegeben und die Fleischbrühe, an welche noch ein Glas Madeira kommt, durch ein Sieb darüber gegossen. Folgende falsche Schildkröteier gehören in die Suppe, auch kann man noch Semmelklößchen beigegeben:

Falsche Schildkröteier. 4—5 Eier werden recht hart gesotten, das Gelbe davon durch ein Haarsieb getrieben, 1 Ei daran geschlagen, Salz und ein wenig weißer Pfeffer hinzugetan, dann von dieser Masse kleine Klößchen gedreht, einmal aufgekocht und in die Suppe gegeben.

40. Gansleber-suppe.

Die Leber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit Schalotten und Petersilie fein gewiegt, sodann mit einem Stück Butter $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft, mit 2 Kochlöffel voll Mehl angestäubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gegossen, das nötige Salz und etwas Muskatblüte beigegeben, noch ein paar Wall aufgeköcht, mit 1 oder 2 Eidottern gemischt und über Schnitten oder Klößchen angerichtet.

41. Trüffel-suppe.

Man reinigt und wäscht 1 Suppenteller voll Trüffel sehr sauber, dünstet sie in Butter mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer, tut 2 Eßlöffel voll geriebene Semmeln dazu, gießt $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser daran und kocht die Suppe $1\frac{1}{2}$ Stunden. Vor dem Anrichten mischt man sie mit Eigelb und gibt sie mit Semmelklößchen auf den Tisch.

42. Konjum-suppe.

In klare Fleischbrühe kommen grüne Erbsen, in kleine Würfel geschnittene Eierkäse (dieselben können auch mit Karmin gefärbt werden), ferner etwas braun gerösteter Reis.

43. Krebs-suppe.

Für 6 Personen nehme man 20—25 Krebse, lege sie in siedendes Wasser, gebe eine Handvoll Salz und etwas Pfeffer dazu; sobald sie kochen, stelle man sie vom Feuer, ziehe sie aus dem Wasser, reiße die Schwänze aus und lege diese beiseite. Dann löse man die Schale ab, ziehe den Darm, der unter der roten Haut liegt, heraus und

entferne Galle und Eingeweide. Das andere stößt man in einem Mörser mit 125 g Butter, Petersilie und Zwiebel, dünstet es sodann in einer Kasserolle, bis es ein rötliches Aussehen bekommt. Nun gießt man Fleischbrühe nach, so viel man zur Suppe bedarf, läßt die Brühe einmal aufkochen, stellt sie vom Feuer und nimmt das Fett (die Krebsbutter) sorgfältig ab. Die Brühe wird wieder auf das Feuer gesetzt, Muskatnuß beigegeben und noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Mit der Krebsbutter verrührt man einige Eigelbe und richtet die Suppe durch ein Haarsieb darüber an. Es können gebähte Schnitten oder jede Art Klöße dazu gegeben werden. Oben darauf legt man die zurückgehaltenen Krebschwänze.

44. Schensschweissuppe.

$\frac{1}{2}$ —1 kg Schensschweif wird gut geknickt und in Stücke geschnitten. Eine Kasserolle wird mit Butter gut ausgestrichen, die Schweisstücke hineingegeben nebst Zwiebel, Lorbeerblatt, Petersilie, Sellerie, Gelbrüben, Lauch, einigen Pfefferkörnern, Tymian und 1 Glas Wasser, läßt sie auf lebhaftem Feuer unter beständigem Schütteln braun anbraten, rührt 60 g Mehl hinein, füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt das nötige Salz daran und rührt so lange, bis die Suppe kocht, und gibt sodann 1—2 Eßlöffel voll Tapioka dazu. Die Kasserolle wird nun zur Seite gestellt zum langsamen Weiterkochen, etwa 1 Stunde lang. Das Fett wird abgenommen und etwas Fleischextrakt daran gerührt. Wenn die Schweisstücke so weich sind, daß sie sich leicht von den Knochen lösen, schneidet man sie in kleine Würfel, gibt sie in die Suppenschüssel, gießt die abgefettete Suppe durch ein Haarsieb darüber. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten bringt man ein Glas Madeira, sowie roten Pfeffer daran und serviert die Suppe mit gerösteten Weckwürfeln oder Schnitten.

45. Wildsuppe von Reh oder Hasen.

Von allen Abfällen vom Wild, z. B. Rippen, Kopf, Hals und Brust, wird das Fleisch von den Knochen gelöst, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser aufgesetzt, sauber abgeschäumt, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und das übrige Gewürz dazu getan. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, wird Butter und Mehl in einer Kasserolle braun geröstet und mit der durchpassierten Wildbretbrühe abgelöscht. Zuletzt gießt man noch 1 Glas Rotwein daran und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man richtet die Suppe entweder über geröstete Semmelschnitten oder aufgequirlten Reis an. Von dem schöneren Fleisch können auch kleine Würfel geschnitten und der Suppe beigegeben werden.

46. Kaiser-suppe.

Man kocht ein Huhn recht weich ab. Nun nimmt man in eine Kasserolle Butter, geschnittene Zwiebeln, Gelbriiben, Selleriewurzeln, etwas rohes Kalbfleisch, rohen Schinken, läßt alles gut anziehen; hierauf kommen einige Kochlöffel voll Mehl dazu und rührt es dann, wenn es hellgelb ist, mit der Hühnerbrühe ab, läßt dasselbe eine Zeitlang kochen und seigt es 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 $\frac{1}{2}$ l, stößt es fein, seigt es durch ein Sieb an die Suppe, die aber nicht mehr kochen darf. Die Suppe wird mit 4 Eigelb legiert. In die Schüssel legt man ein wenig Reis, der vorher gut aufgekocht war.

47. Königin-suppe.

Brate 2 junge Hühner, die nur gefalzen, nicht gepfeffert sein dürfen, jedoch so, daß sie keine Farbe be-

kommen, d. h. man bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter und umwickelt die Hühner damit, so kann man dieselben am Spieß oder im Bratrohr braten. Nachdem die Hühner erkaltet sind, löse man das Fleisch von den Knochen, ziehe die Haut davon ab, wiege es so fein als möglich und stoße es mit 80 g Butter. Die ausgelösten Knochen werden mit einer alten Henne und Fleischbrühe gut gekocht; 100 g Karolinenreis werden gewaschen, in obiger Fleischbrühe schleimig gekocht, mit dem gestoßenen Hühnerfleisch abgerührt, durch ein Haarsieb gestrichen, zur gehörigen Dicke angerührt und heiß gestellt; jedoch soll die Suppe nicht mehr kochen. Zierlich ausgestochene gelbe und weiße Rüben sowie Sellerie, welcher in guter Suppe weich gekocht ist, in Würfel geschnittene Goldschnitten kommen in die Schüssel, 2 Eidotter werden mit gutem süßem Rahm verrührt und die Suppe darüber angerichtet. Es können auch 10—12 süße Mandeln mit dem Fleisch gestoßen werden.

II. Fastensuppen.

48. Bereitung der Fastenbrühe.

Ein Stück Butter wird in einer Kasserolle mit verschnittenen Zwiebeln, 2 Sellerieköpfen, 2 Gelbrüben, 4 Handvoll dürren Erbsen, $1\frac{1}{2}$ kg gewöhnlichen, in Stücke geschnittenen Fischen, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken, 6 Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte und Salz zugesetzt und zugedeckt, so lange gedünstet, bis alles eine gelbliche Farbe bekommt, worauf dann 1 l Wasser dazu gegossen wird. Das Ganze läßt man 2 Stunden zugedeckt langsam kochen, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in einen irdenen Topf und verwendet sie abgefettet nach Belieben.

49. Mehlsuppe.

a.

In einer eisernen Kasserolle oder Pfanne wird ein Eßlöffel voll Butter oder Schweinesfett gut heiß gemacht, darin ein Löffel voll Mehl gelbbraun geröstet und dann mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser langsam abgelöscht. Hierauf kommen nebst einer kleinen Handvoll Salz $1\frac{1}{2}$ l Wasser und 30 g feingeschnittenes Brot dazu, das vorher mit kochendem Wasser abgebrüht wurde. Die Suppe soll wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

b.

2 Eßlöffel voll Mehl werden in 1 Eßlöffel voll Butter nach der vorigen Art geröstet. Unter beständigem Umrühren gießt man sodann nebst einer kleinen Handvoll Salz langsam $1\frac{3}{4}$ l kaltes Wasser hinzu, bis dasselbe siedet, worauf man die Suppe langsam $\frac{3}{4}$ Stunden kochen läßt. Beim Anrichten wird sie über 1 oder 2 gut verrührte Eigelb gegossen.

Für Kranke zu empfehlen.

50. Schokoladesuppe.

In Mehlsuppe b, zu der $\frac{1}{4}$ l weniger Wasser genommen wurde als gewöhnlich, tut man 1 Teelöffel voll Zucker sowie $\frac{1}{4}$ l Milch und kocht das Ganze noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Kurz vor dem Anrichten werden 1 Eigelb und 1 Eßlöffel voll süßer Rahm hinein gerührt, worauf aber die Suppe nicht mehr kochen darf.

Für Kranke sehr kräftig.

51. Geröstete Griesuppe.

Die Bereitung geschieht wie bei Mehlsuppe b.

52. Geröstete Brotsuppe.

50 g geriebenes Brot werden in 1 Eßlöffel voll Butter geröstet, $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz hinein gerührt und $\frac{1}{2}$ 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 sie leichter ist.

53. Milchsuppe.

40 g Brot werden nebst Salz in $1\frac{1}{2}$ l halb Milch halb Wasser einige Minuten unter stetem Rühren gekocht; sodann wird ein aus 1 Eigelb, 1 Löffel voll Mehl und etwas Milch bereitetes feines Teigle zugesetzt und sogleich angerichtet, nachdem die Suppe nochmals aufgeköcht hat.

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

54. Rahmsuppe.

$1\frac{1}{2}$ l siedendes Wasser werden über 40 g feingeschnittenes Brot geschüttet. Nachdem das Brot noch 5 Minuten gekocht hat, werden $\frac{1}{8}$ l 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 empfehlenswert.

55. Kartoffelsuppe.

Rohe, geschälte Kartoffeln werden mit allem Gewürz — wie bei Ochsenfleisch üblich — zugesetzt, nebst Grünem und einigen rohen Gelbrüben. Wenn die Kartoffeln weich sind, wird die Brühe abgeschüttet und die Kartoffeln durchgedrückt. Hierauf wird von Butter eine hellgelbe Brenne gemacht, mit dem Sude abgelöscht, aufgeköcht und

die zerdrückten Kartoffeln damit vermengt. Die Suppe wird mit Eigelb und Rahm abgezogen und über geröstete Brotwürfel angerichtet.

56. Karviol- und Spargelsuppe.

Nachdem der Karviol gut gepulvt und gewaschen worden ist, wird er in kleine Stückchen geteilt und mit Wurzeln in Wasser weich gekocht. Dann wird ein helles Einbrenn gemacht und mit dem Karviolwasser aufgefüllt, der Karviol und nach Belieben die kleingeschnittenen Wurzeln dazu gegeben, aufgekocht und über geröstete Semmel angerichtet. Anstatt Karviol nimmt man auch kleingeschnittene Spargeln.

57. Froschsuppe.

25 Paar Froschschenkel werden, nachdem sie rein gewaschen sind, klein zerhackt, mit einem Stück Butter, etwas geschnittener Zwiebel und Petersilie nebst Salz und Muskatnuß gedünstet, mit 1 Kochlöffel voll Mehl angestäubt und noch 2 Minuten mitgeröstet, sodann mit Fastenwurzelsbrühe abgerührt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Die Suppe wird dann durch ein Sieb passiert, wieder ins Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit Eigelb und Rahm abgerührt und über gebähte Schnitten angerichtet. Man kann auch die abgelösten Froschbeinchen mit Gewürz kochen und mit dieser Brühe ablöschen.

58. Zwiebelsuppe mit Parmesankäse.

4 große Zwiebeln werden in feine Scheibchen geschnitten, in 2 Eßlöffel voll Butter gelb geröstet, 2 Eßlöffel voll Mehl darüber gestäubt, 1 l kochendes Wasser daraufgegossen und die Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Nun schichtet man 1 Suppenteller voll geröstete Brotwürfel mit 75 g geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse in die Suppenschüssel und gießt die kochende Suppe darüber.

59. Fischsuppe.

3 große Weißfische werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und das Fleisch von den Gräten abgelöst, alsdann mit einer Zwiebel und ein wenig Petersilie ganz fein gewiegt, in Butter und Mehl gelb geröstet, die feingewiegten Fische nur kurz gedünstet und mit Wasser oder Erbsensud aufgefüllt und recht gut ausgekocht, durch ein Sieb passiert und über Schnitten angerichtet.

60. Braune Fischsuppe.

500 g Karpfen oder Schleie und einige Frösche werden rein gewaschen, geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten. Der Boden eines Tiegels wird mit Butter bestrichen und 2—3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln darauf gelegt; über diese legt man die Fischstücke, setzt das Geschirr auf die heiße Platte und läßt es so lange dünsten, bis die Zwiebeln schön braun sind. Der Tiegel wird sodann mit Wasser angefüllt, ins Kochen gebracht und abgeschäumt, dazu kommt etwas Sellerie und Petersilie, alles rein gewaschen und zusammengebunden. Das Ganze läßt man nun eine Stunde langsam fieden. Unterdessen backt man 2 Semmel, jede in 4 Teile geschnitten, in heißem Schmalz lichtbraun, gibt sie zu der Fischbrühe und läßt sie damit gut kochen. Sodann wird dies durch ein Sieb passiert, wieder ins Kochen gebracht, gehörig gesalzen, mit etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, ein Stückchen frische Butter darunter gerührt und über in Butter geröstete Brotwürfel angerichtet.

61. Gebadene Fischklößchen.

Vom Hecht oder auch Weißfisch, ungefähr 300 g, wird die Haut abgezogen; nachdem der Fisch geschuppt und ausgenommen ist, wird er rein gewaschen und ausgegrätet,

mit einer Schalottenzwiebel, Zitronenschale und Petersilie fein gewiegt; sodann rührt man 50 g Butter schaumig, schlägt 2 Eier, eins nach dem andern, daran und gießt unter beständigem Rühren nach und nach $\frac{1}{4}$ l Milch daran, zuletzt 1 Kaffeelöffel voll Salz, 2 gute Eßlöffel voll Reismehl, etwas Muskatnuß und ein wenig weißen Pfeffer und läßt das Gerührte einige Zeit stehen, damit es anzieht. Mit einem Löffel nimmt man so viel Teig, als man zu einem Klößchen nötig hat und wendet dies im Mehl um; nachdem alle Klößchen geformt sind, werden sie in schwimmendem Schmalz gebacken. — Die Klößchen können auch ungebakten in Fastenwurzelbrühe aufgekocht werden.

62. Krebsbutter Schnitten.

Abgeriebene, in Scheiben geschnittene Milchbrote werden gebäht, mit Krebsbutter bestrichen und in die Suppe gegeben. — Solche Schnitten können auch in Fastensuppen gegeben werden.



Zweiter Abschnitt.

Kalte Schalen.

Zur Sommerszeit vertreten die kalten Schalen die Suppe. Zu den Obst-Kaltschalen können nach Belieben kleine Biskuit mitserviert werden.

1. Erdbeer-Kaltschale.

Am besten eignen sich hierzu Wald- oder kleine Gartenerdbeeren, am wenigsten die großen Ananasbeeren. Nachdem die Beeren rein gewaschen sind, werden sie durch ein feines Haarsieb getrieben. Dieser durchgetriebene Saft wird alsdann mit feinem Zucker versüßt, der Saft einer Zitrone dazu gepreßt und mit gutem Wein aufgefüllt. Das Ganze wird gut untereinander gemengt, zugedeckt und bis zum Gebrauche in Eis gestellt.

2. Himbeer-Kaltschale

wird auf gleiche Weise bereitet wie die Erdbeer-Kaltschale, doch dürfen die Himbeeren nicht gewaschen werden. Es empfiehlt sich, beim Auslesen jede einzelne genau anzusehen, da sich im Innern häufig Maden vorfinden.

3. Kirichen-Kaltschale.

1 kg saure und $\frac{1}{2}$ kg süße schwarze Kirichen werden ausgesteint, mit etwas Wasser, einem Stückchen ganzen Zimt und der abgeschälten Schale einer Zitrone zum Feuer

gesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Hierauf streicht man sie durch ein feines Haarsieb, gießt eine Flasche guten Wein, ein Gläschen Kirschwasser daran, gibt etwas gestoßenen weißen Zucker dazu, mengt alles gut durcheinander und stellt es bis zum Gebrauche in Eis. Man kann geschnittenen Zwieback oder Zuckerbrot dazu geben.

4. Aprikosen-Kaltschale.

Etwa 20 Stück reife Aprikosen werden ausgesteint, mit Wasser übergossen und ganz weich gekocht, hierauf durch ein Haarsieb getrieben, mit einer Flasche gutem Weißwein, etwas Madeira und etwa 200 g gestoßenem weißen Zucker vermengt, alsdann in die Terrine gegossen, diese zugedeckt und bis zum Gebrauche in Eis gestellt.

5. Zwetschgen-Kaltschale.

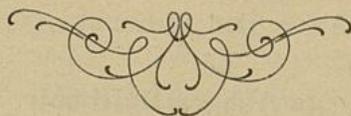
Etwa 50—60 Stück Zwetschgen werden ausgesteint, mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser, etwas Zimt und der abgelösten Schale einer Zitrone zum Feuer gesetzt, $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht, alsdann durch ein feines Haarsieb getrieben, mit einem Gläschen Zwetschgenwasser, einer Flasche gutem Wein und gestoßenem weißen Zucker vermengt, in die Terrine gegossen und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

6. Bier-Kaltschale.

$1\frac{1}{2}$ l gutes Lagerbier wird mit dem nötigen Zucker vermischt, ein Stück ganzer Zimt und etwas Zitronenschale dazu gegeben, gut untereinander gerührt und kalt gestellt. Vor dem Anrichten nehme man Zimt und Zitronenschale heraus, gieße die Kaltschale über geriebenes oder in feine Würfel geschnittenes trockenes Schwarzbrot und bringe sie zu Tisch.

7. Milch-Kaltshale.

1 $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit Zucker, feingestoßenen eingebundenen Mandeln, ganzem Zimt und etwas Vanille gekocht. Man gibt noch 2 Eßlöffel voll klar gerührtes Weizenmehl hinein, läßt die Milch ein paar Minuten kochen, zieht sie mit 2 Eigelb ab und stellt sie bis zum Servieren kalt. Man kann gebrochenen Zwieback, geröstetes Brot oder Makronen dazu servieren.



Dritter Abschnitt.

Eingangsgerichte (Voressen).

1. Kaviarbrötchen.

In Scheiben geschnittenes Mürbbrot wird leicht mit Butter bestrichen und mit Kaviar belegt.

2. Sardellenbrötchen.

Mürbe Wecken werden in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Von gekochten Eiern schneidet man kleine Scheibchen und legt sie aufs Brot. Sauber gewaschene, entgrätete und in Stückchen zerteilte Sardellen werden dann darüber getan.

3. Geräucherte Lachsbrötchen.

Mürbes Weckenbrot wird in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Darauf legt man dann schön geschnittene Stückchen von geräuchertem Lachs. Die Brötchen werden auf einer runden Platte aufgehäuft und mit Petersilie garniert.

4. Muschelragout.

Man gibt in eine Kasserolle Butter mit Mehl, läßt es anziehen, löscht es mit Fleischbrühe ab und gibt dann Zwiebeln und Nelken dazu. Kalbsbriesle wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, einige Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und abgehäutet. Davon werden Würfel

geschnitten, die man in der Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde mitkocht, worauf das Ganze mit 2 Eigelb und Rahm abgezogen wird. Man kann auch noch Champignons hinzufügen. Diese Masse wird nun in gut gestrichene Muschelformen eingefüllt, geriebene Käse und geriebenes Brot darüber gestreut und ein kleines Stück Butter darauf getan. Die gefüllten Muscheln kommen auf ein Blech, das mit Salz bestreut ist*), damit sie nicht umfallen, und auf dem Bleche in den heißen Ofen, wo sie so lange bleiben, bis sich eine Kruste bildet. — Hirn und Geflügelreste können auf dieselbe Art zubereitet werden.

5. Fisch-Coquilles.

Butter und Mehl werden geschweift, mit halb Fleischbrühe halb Weißwein zu einem etwas dicken Brei gekocht, mit Salz, Pfeffer und etwas Estragonessig gewürzt, mit etwaigen Fischresten, die gut entgrätet sind, mit Kapern und geriebenem Parmesankäse vermischt und dann in mit Butter bestrichene Coquilleschalen gefüllt. Die Schalen bestreut man mit Paniermehl und Parmesankäse und gießt etwas zerlassene Butter darüber, worauf sie auf ein Blech kommen, das mit Salz bestreut ist*), damit die Schalen nicht umfallen. Sie werden nun im heißen Ofen so lange gebacken, bis die Füllung in den Schalen kocht und die obere Kruste gebräunt ist.

6. Gefüllte Eier.

6 Stück frische, gleich große Eier werden hart gekocht, abgeschalt, ins frische Wasser gelegt und dann auf ein Tuch ausgehoben. Hierauf schneidet man sie in der Mitte der Länge nach durch und nimmt das Eigelb heraus, während die Eiweißstücke wieder ins frische Wasser kommen.

*) Als Salz kann gewöhnliches Viehsalz genommen werden.

Ein abgeriebenes Milchbrot wird einige Minuten in kalte Milch eingeweicht, ausgedrückt und nebst 100 g Butter zu dem aus dem Eiweiß herausgenommenen Eigelb getan. Hierauf wird in einer Schüssel das Gelbe von 3 rohen Eiern mit Salz und Muskatnuß fein gerührt und mit obiger Masse gemengt. Die ausgehöhlten Eiweißstücke nimmt man nun aus dem Wasser, legt sie umgekehrt auf ein Tuch, damit das Wasser ablaufen kann, füllt die Höhlung mit der zubereiteten Füllung erhaben auf und siebt geriebenes Brot darüber. Der Rest der Füllung wird auf einer Schale auseinander gestrichen, die Eier in diese Masse gestellt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier gedeckt und die Schale auf Salz etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht zu heißen Backofen gebracht. Beim Anrichten gießt man noch einige Eßlöffel voll Kalbfleischsauce darüber.

7. Eine gute Speise nach der Suppe.

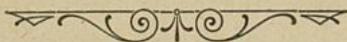
Ganz dünne nicht fette Omelette schneidet man zu dreifingerbreiten Riemen, hierauf werden 3 Stück Milchling gekocht, mit etwas Zwiebeln und Zitronenschale fein verwiegt und mit einem Stück Butter gedämpft. Damit bestreicht man die Omeletteriemen, rollt sie und legt sie in eine mit Butter bestrichene Form. Oben darauf kommen noch 5—6 verwiegte Sardellen, 60 g Parmesankäse, einige Stückchen Butter und daumendick saurer Rahm, worauf das Ganze eine halbe Stunde im Backofen aufgezogen wird. Die Speise kann in der Form selber, in welcher sie im Backofen war, auf den Tisch gebracht werden.

8. Spargelomelette.

Spargeln werden halbfingerlang geschnitten und abgekocht. Nachdem man Brieschen leicht gekocht, abgehäutet

und zerschnitten hat, wird mit halb Spargel- und halb Brieschenbrühe unter Beimischung von Butter und Mehl eine Sauce bereitet, die etwas dicker ist wie gewöhnliche Sauce. Es kommt noch Eigelb und saurer Rahm hinzu nebst Stückchen geschnittener und in Butter gedämpfter Champignons, worauf die Sauce in heißes Wasser gestellt wird, damit sie nicht gerinne.

Zum Omeletteteig rechnet man für 10—12 Personen 5 Löffel voll Mehl und 5 Eier. Das Mehl wird mit dem Eigelb, mit etwas Milch und Salz glatt gerührt und der Schnee leicht darunter gemengt. Der Teig muß aussehen wie Biskuitmasse. Die Omeletten werden je auf einer Seite gebacken, zum Aufziehen in den Ofen gestellt und dann gleich auf eine erwärmte Platte angerichtet. Auf das erste Omelett legt man verwięten Schinken und fügt 2—3 Löffel voll Sauce bei, auf das zweite geriebenen Schweizerkäse, auf das dritte wieder Schinken u. s. w. (gewöhnlich schichtet man vier Lagen Omelette aufeinander). Zuletzt kommen Spargeln und Brieschen, dann oben darauf und darüber die Sauce. Die Speise muß in eine große tiefe Platte gebracht und gleich serviert werden.



Vierter Abschnitt.

Rindfleisch.

1. Zu den kräftigsten Nahrungsmitteln gehört das Fleisch. In betreff des Nährwertes sind jedoch die einzelnen Fleischarten verschieden. Am meisten Nährwert enthält das Rindfleisch (18 bis 23 % Eiweiß).

2. Unter dem Rindfleische ist das vorzüglichste das Fleisch gemästeter Ochsen. Auch gut gefütterte, nicht zu alte Kühe liefern ein gutes Fleisch. Weniger schmackhaft ist das Fleisch nicht ausgewachsener Tiere, weil es mehr Wasser als Eiweiß enthält.

3. Gutes Rindfleisch ist frischrot und das daran befindliche Fett weiß. Bräunlichrotes Fleisch und dunkelgelbes Fett kennzeichnet altes Kuhfleisch, das zäh und kraftlos ist und sich nur für Suppen eignet.

4. Die besten Fleischstücke sind: Schwanzstück, Lende, Nierenstück, Vorderrippe, Hüftstück, Hinterschenkel, Zunge; Stücke zweiter Güte: Mittelrippe, Oberarm, Ober- und Unterweiche, Waden; in dritter Reihe kommen: Flanke, Schulterblatt und Brustkern; die mindeste Sorte ist: Wamme, Hals, Füße und Kopf.

5. Beim Sieden muß das Fleisch nicht in kaltes, sondern in kochendes Wasser gegeben werden. Dadurch gewinnt man allerdings keine gute Fleischbrühe, aber das Fleisch behält seine Kraft. Um aber doch kräftige Brühe zu erhalten, ist folgendes zu beobachten: die Knochen werden der Länge nach gespalten, alles Schnige vom Fleische weggeschnitten, die kleinen Fleischreste zerhackt und alles mit abgekochtem kaltem Wasser zugefügt (auf $\frac{1}{2}$ kg Fleisch rechnet man 3 l Wasser, welchem 3 Tropfen gereinigte Salzsäure beigelegt werden können). Vor dem Kochen bleibt es einige Stunden in kaltem Wasser stehen; kommt es über das Feuer, so wird es langsam zum Kochen gebracht und dann erst das eigentliche schöne Fleisch beigegeben.

6. Am besten behält übrigens das Rindfleisch die Nährkraft durch Braten, wozu sich besonders das Nierstück eignet. Einen guten Braten bekommt man aber nur durch rasches Abbraten in sehr heißem Fette, weil dadurch das Abfließen des Eiweißstoffes verhindert wird. Aus diesem Grunde ist auch das Einstechen in das Fleisch während des Kochens und Bratens verwerflich. Soll ein Braten recht mürbe werden, so kann das Fleisch einige Tage in eine Essigbeize gelegt werden. Durch die Säure werden die Fleischfasern zart, das Fleisch selbst büßt aber etwas an seiner Kraft ein.

Auch das Klopfen des Fleisches empfiehlt sich, um dieses zart zu machen; denn durch Klopfen lockern sich die Fleischfasern und das Fleisch wird schneller weich. Man schlägt zu diesem Zwecke das Fleisch in ein reines weißes Tuch ein und klopft es mit einem flachen Schläger. Bei Rindsbraten, Beefsteak und Hammelbraten ist das Klopfen unerlässlich, wenn man einen mürben Braten erhalten will. Kalbfleisch dagegen darf nicht geklopft werden.

1. Gefochtes Ochsen- und Rindfleisch.

a.

Ist das Fleisch gefocht, so wird es vom Feuer weggenommen und bis zum Gebrauche in so viel Fleischbrühe warm gestellt, daß diese darüber zusammen geht. In passende Stücke geschnitten wird das Fleisch sodann auf eine flache Platte gelegt, dabei mit in Würfel geschnittenen Gelbrüben und Sellerie, die mit dem Fleische gefocht wurden, sowie mit Scheiben von Essiggurken, wo solche vorhanden sind, in Form eines Kranzes umsäumt. Zuletzt gießt man etwas Fleischbrühe darüber und streut ein wenig Salz darauf. Als Verzierung der Platte kann noch ein Kränzchen von Petersilienkraut hinzu kommen.

b.

Das gefochte Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in verklopftem Eigelb und geriebenem Brote umgekehrt und in heißem Fette rasch gelb gebacken. Auf diese Weise zu-

bereitet, wird das gekochte Fleisch sehr weich und saftig und können fast alle Gemüse, auch alle Arten von Salat oder Obst dazu gegeben werden.

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 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl oder noch besser 1 Eßlöffel voll geriebenes Brot. Nachdem dieses etwas gelb geworden, wird $\frac{1}{8}$ l Wein, ebensoviel Fleischbrühe, etwas Salz und einige Tropfen Zitronensaft oder Essig hinzugesügt. Gut zugedeckt läßt man die ganze Mischung noch einige Minuten verdampfen 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. Essig-Beize.

Zur Essig-Beize verwendet man halb Essig, halb Wein oder ein Drittel Essig, ein Drittel Wein und ein Drittel Wasser, 1—2 gereinigte, ungeschälte, zerschnittene Zwiebeln, die mit 5—10 Nelken besteckt sind, 3—4 gereinigte Rotgelbrüben, Zitronenscheiben, 8—10 ganze Pfefferkörner, ein Büschel Petersilie, in welche ein Lorbeerblatt eingebunden ist, ebenso 8—10 Wachholderbeeren auf 2 l Flüssigkeit. Diese Beize wird kochend über das Fleisch gegossen, damit dasselbe seiner Hauptnährkraft, nämlich des Eiweißes nicht beraubt wird, was bei kaltem Aufguss der Fall

sein würde. Das Fleisch soll in dieser Beize 1—2 Tage liegen bleiben und während dieser Zeit öfters gewendet werden. Es kann auch noch mit kochendem Weißweine begossen werden.

3. Gebeizter Rindsbraten.

Alle Braten werden in der Küche zugeschnitten, die Schnittchen jedoch wieder schön zusammengefügt.

Zu gebeiztem Rindsbraten für 4 Personen sind 1 kg Ochsenfleisch notwendig 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 Kasserolle gelegt und mit Essigbeize übergossen. 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 etwas Wein (am besten Rotwein), $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, einige Löffel voll von der Beize samt der Zwiebel und dem Lorbeerblatt dazu. (Statt des Weines kann auch Wasser genommen werden.) Gut zugedeckt wird das Fleisch langsam $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gebraten, wobei es aber öfters umgewendet und mit der Brühe übergossen werden muß. Wenn mehr als bis auf zwei Drittel 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 Brotrinde derselben beigesezt worden, 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.

4. Gefalzenes und geräuchertes Rindfleisch.

Man nimmt hierzu mageres Rindfleisch, am besten vom Schwanzstück, klopft es gut, reibt es mit Salz, mit etwas Salpeter und weißem Pfeffer tüchtig ein, namentlich den Knochen nach, und läßt es so einige Tage liegen, wobei zu empfehlen ist, es noch zu beschweren. Die Räucherung muß 8—14 Tage dauern. Beim Kochen wird das geräucherte Fleisch wie anderes Rindfleisch behandelt.

5. Gebeizter Lummelbraten.

a.

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

b.

Der gebeizte Lummel wird in heißer Butter zum Feuer gestellt und auf beiden Seiten schön gebraten. Hierauf kommt $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm hinzu, mit dem man den Braten fleißig begießt. Ist dieser weich, was ungefähr nach 1 Stunde geschieht, so wird er auf eine erwärmte Platte angerichtet, die Brühe sodann mit noch etwas saurem Rahm aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Die Platte erhält wieder eine Garnitur von Salzkartoffeln.

c.

Der Lummel wird geklopft, abgehäutet, alles Fett entfernt und gespickt, mit Wein oder Essig gebeizt und zwar ist die beste Art: man taucht ein Tuch in Essig oder Wein, schlägt dies um den Lummel, den man höchstens zwei Tage im Keller stehen läßt. In einer Kasserolle wird Butter heiß gemacht, Gelbrüben, Zwiebeln und Brot-

rinde dazu gegeben, der Lummel unter fleißigem Begießen 1 starke Stunde gebraten, zuletzt wird 1 Löffel voll saurer Rahm und Fleischbrühe daran gegeben.

6. Gefüllter Lummel.

Der Lummel wird abgehäutet, auf der Seite aufgeschnitten, breit auseinander geklopft und mit Speckstreifen belegt. Als Füllung wird verwendet eine Mischung von 375 g gehacktem Schweinefleisch, 375 g Kalbfleisch, dazu Gewürz, Zwiebeln, Petersilie und Sardellen sowie ganze Kapern. Nach der Füllung wird der Lummel zugenäht, mit Spagat fest umwunden und gebraten. Auch kalt schmeckt er gut.

7. Gespickter Lummel.

a.

Man häutet den Lummel ab, legt ihn 2—3 Tage in die Beize, spickt ihn nach dem Herausnehmen der Länge nach und gibt ihn mit frischer Butter aufs Feuer. Ist die Butter gelb geworden, so fügt man von der Beize hinzu, übergießt dann während des Bratens den Lummel öfters und gibt demselben, ohne ihn zu wenden, eine schöne Farbe. Als Sauce verwendet man eine Wildbretsauce.

b.

Man dämpft Zwiebeln, Sardellen, Speck und Schalotten in Butter, füllt dies in den Lummel, spickt und bindet ihn. Das Braten geschieht wie vorhin.

8. Lummel mit Sardellen.

Man spickt den Lummel und stellt ihn bei wie gewöhnlich. Ist er halb durchgebraten, so wird er herausgenommen. Man wiegt nun ungefähr 30 Sardellen fein,

rührt 5—6 Löffel voll sauren Rahm und geriebenes Brot darunter, bestreicht die obere Seite des Lummels fingerdick mit der Masse, gibt ihn wieder in die Pfanne und läßt ihn durchbraten unter öfterem Begießen, damit er nicht trocken wird.

9. Schjenbraten.

Ein schönes Schwanzstück wird mit Wasser beige stellt, indem noch Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt, Pfefferkörner, Gelbrüben und Brotkrusten beige fügt werden. Das Fleisch läßt man 3 Stunden unter öfterem Umwenden und Begießen dämpfen. 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 ein wenig sauren Rahm darüber gießen oder ein Teigchen von etwas Mehl und Rotwein machen. Die so bereitete Sauce gießt man an das Fleisch, läßt dieses noch ein wenig kochen und löscht es ab mit Fleischbrühe. Auch kann man einen Guß darauf machen: man rührt 1 Löffel voll Mehl mit süßem Rahm oder Milch an, fügt noch 1 Eigelb, etwas geriebenen Käse und Salz bei und schlägt die Mischung auf dem Feuer, bis sie dick wird. Hernach wird sie auf das Fleisch gestrichen, das man unter öfterem Begießen mit der Sauce noch ein wenig braten läßt.

10. Polnischer Rindsbraten.

Man nimmt ein hohes, langes, mageres Stück Rindfleisch, womöglich Schoß, schneidet es von oben her in gleichmäßige Scheiben, die jedoch unten zusammenhängen müssen. Vorher macht man eine Füllung aus geriebenem Schwarzbrot, feingewiegtem Speck, Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer und bestreicht damit jede Scheibe. Dann drückt man alles so, daß es wieder die alte Form bekommt, umbindet und brätet es wie sonstigen Rindsbraten.

11. Hamburger Rauchfleisch.

Auf 3 kg Schwanzstück rechnet man $\frac{1}{2}$ kg Salz, 60 g Zucker und 30 g Salpeter. Das Fleisch wird tüchtig geklopft und in kochendem Wasser oder in Fleischbrühe mit ein paar Wall aufgekocht, worauf es ganz warm mit Salpeter und Salz tüchtig eingerieben wird, bis man nichts mehr von dem Salz sieht. Alsdann wickelt man das Fleisch in ein Wolltuch und hängt es 4—5 Tage in den Rauch. In Scheiben geschnitten ist es eine vorzügliche Zuspeise zu Tee.

12. Roastbeef oder Nierenbraten.

Das Fleisch (Nierenstück) wird mit etwas Fett rasch angebraten, bis es eine gelbe Farbe angenommen hat, hierauf das nötige Gewürz, Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblatt nebst Brotkrusten dazu gegeben. Nach und nach wird etwas Fleischbrühe nachgegossen, bis der Braten ziemlich weich geworden ist, worauf man ihn in den Bratofen bringt, nachdem man ihn zuvor noch mit etwas saurem Rahm oder einem Glase guten Wein übergossen hat. Hat das Ganze eine schöne gelbe Farbe, so legt man den Braten auf eine Platte und stellt ihn mit Bratenbrühe zur Wärme, während man die Sauce fertig macht, der man etwas Mehl und Tomatenpüree nebst der nötigen Fleischbrühe beigibt. Man kocht sie dann noch einige Minuten auf und feiht sie durch.

Nierenbraten wird oft mit verschiedenen Gemüsen garniert oder auch mit Makronen serviert. Zum Garnieren verwendet man Gelbrüben, die in Stäbchen geschnitten sind, Brockelerbsen oder im Winter eingemachte Erbsen, Blumenkohl, der in kleine Röschen geteilt wird, ausgestochene Kartoffelchen, Rosenkohl, junge grüne Bohnen, Champignons und Trüffel. Jede dieser Gemüsesorten wird einzeln locker in ein Netz gebunden und in Salzwasser

und Butter weich gekocht (jedoch nicht in einem eisernen Topfe). Bohnen, Rüben und Erbsen, die mehr Kochzeit erfordern, koche man zuerst halbweich, ehe die andern Gemüse beigelegt werden, die nur einige Minuten kochen dürfen. Das Wasser muß die Gemüse bedecken. In Büchsen eingemachte Gemüse, welche schon gekocht sind, auch Champignons und Trüffel, sind in ihrem eigenen Saft aufzukochen. Der Braten wird nun auf heißer, langer Platte angerichtet und jedes Gemüse häufchenweise, mit den Farben wechselnd, um den Braten gelegt. Die Sauce wird in einer eigenen Sauciere serviert, unter das Fleisch selbst gibt man nur wenig Sauce.

Wegen der Butter, welche dem Kochwasser beigegeben wurde, kann der Gemüsesud sowie das übrig bleibende Gemüse zu einer Suppe verwendet werden, die Köschen vom Blumen- und Rosentohle werden in diesem Falle oben auf die Suppe gegeben. Ebenso können übrig bleibende Kartöffelchen in Butter abgebraten werden.

13. Schmorbraten.

Will man einen guten Schmorbraten haben, so muß man ein größeres Stück Fleisch zubereiten, mindestens 2—2 $\frac{1}{2}$ kg. Man nimmt am besten Mittelschwanzstück, ein nicht zu fettes Rippenstück oder Oberschale, die dann aber kurz geschnitten sein muß. Nachdem man das Fleisch gewaschen und mürbe geklopft hat, spickt man es mit Speckstreifen (125 g), die man zuvor in Salz und etwas Pfeffer umgewendet hat. Das Spicken geschieht mit einer dicken Spicknadel oder einem spitzen Messer, womit man schräg in das Fleisch hineinsticht. Den Speck steckt man in die dadurch entstandenen Löcher. Damit das Fleisch eine gute Form behält, umwickelt man es mit Bindfaden. Hierauf bringt man Butter oder ausgelassenes Nierenfett, auch die Abfälle vom Speck in einen breiten Schmortopf.

Sobald das Fett bratet, legt man das Fleisch hinein und bräunt es auf allen Seiten. Hierauf gießt man ein wenig kochendes Wasser zu und läßt es einkochen, bis sich ein Saß bildet; diesen schabt man mit einem Blechlöffel vom Boden los und gießt wieder etwas kochendes Wasser dazu. Dieses Verfahren wiederholt man so lange, bis man eine braune Brühe erhalten hat. Dann gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch sich zur Hälfte in der Brühe befindet. Man deckt nun den Topf fest zu und läßt das Fleisch auf gelindem Feuer langsam weich schmoren, was 2—3 Stunden dauert. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten entfettet man die Sauce und macht sie mit klar gerührtem Kartoffelmehl blüendig.

14. Falscher Gaje.

1 kg Rindskeule wird geschabt und mit ebensoviel feingewürfeltem Specke vermischt. Dann gibt man 30 bis 50 g zerlassene Butter, 2—3 Eier nebst Salz und geriebenes Brot bei und formt alles zu einem länglichen Braten. Nachdem das Fleisch in Mehl gewendet und die obere Seite gespickt ist, wird es 1 Stunde gebraten, während des Bratens aber öfters mit der Brühe begossen, der etwas saurer Rahm beigefügt wurde.

15. Beefsteaks.

a.

Gebeizter Lammel oder gebeiztes Rindfleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Stücke läßt man, nachdem jedes mit dem Messerrücken geklopft und mit etwas Salz bestreut worden, aufeinander liegen. Gebraten werden sie in reichlicher, heiß gemachter Butter 5—10 Minuten lang unter öfterem Ummenden und Hin- und Herschieben, nachdem man auf jedes Stück einige Tropfen

Zitronensaft geträufelt hat. Nach dem Anrichten auf eine heiß gemachte Platte kommt in die Butter etwas Fleischbrühe; man 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.

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

Statt gebeiztem Ochsenfleische kann man auch ungebeiztes nehmen, doch ist ersteres vorzuziehen.

16. Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

$\frac{3}{4}$ kg Ochsen- oder Rindfleisch von dem Hinterviertel, einschließlich 90 g Nierenfett, schneidet man in dünne Scheiben, entfernt häutige Teile, gibt eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot dazu und mischt es mit feingedrücktem Salz und etwas Pfeffer. Dann formt man fingerdicke Beefsteaks, legt sie in eine Pfanne, worin ein Stück Fett sehr heiß gemacht ist, und läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben während einiger Minuten bräunlich werden, doch sollten sie inwendig etwas rötlich bleiben. Sodann legt man die Beefsteaks in eine gewärmte Schüssel und rührt die Sauce in der Pfanne mit etwas kaltem Wasser sämig. Falls Kartoffeln dazu gegeben werden, lasse man 1 Stück Nierenfett in der Pfanne heiß werden, rühre etwas Mehl darin gelb, füge dann so viel Salz und Wasser bei, als zu einer hinreichenden Sauce gehört.

17. Rindskotelett.

Ein ausgebeintes Ochsenriemenstück wird in dünne Schnitzchen geschnitten, gesalzen, gepfeffert und in frischer Butter schnell gebacken.

18. Zungensud.

1 Teil Wasser und 1 Teil Weißwein wird mit den üblichen Zutaten (ungeschälte Zwiebeln, Nelken, Gelbrüben, Petersilie mit Lorbeerblatt u. s. w.) zum Kochen gebracht und die Zunge eingelegt. Nachdem sie $3\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht hat, wird sie geschält, die Wurzel abgeschnitten, der Länge nach halbiert oder in schöne Scheiben geschnitten, auf eine heiße Platte angerichtet und mit einer Senf-, Estragon-, Sardellen- oder Tomatensauce serviert. (Siehe Saucen.) Der Zungensud kann zum Anrühren der Saucen oder zum Gemüseinkochen verwendet werden.

19. Ochsenzunge.

Die Zunge wird in eine gut verschließbare Kasserolle gelegt, mit etwas Salz bestreut, eine mit Nelken besteckte Zwiebel nebst einem Lorbeerblatt dazu gelegt und so viel Essig darüber gegossen, daß er 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 samt der Hälfte von der Beize, daß die Flüssigkeit darüber zusammengeht. Ist die Zunge auf diese Weise gekocht, so wird 1 Eßlöffel voll Mehl in 1 Eßlöffel voll Butter oder Nierenfett braungelb geröstet, mit $\frac{1}{8}$ l Wein oder Wasser abgelöscht, mit der Brühe, in der die Zunge gekocht wurde, verdünnt, 1 Zitronenscheibe dazu gelegt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Zunge wird in Scheiben geschnitten, in eine tiefe Platte gelegt und die Sauce durch ein Haarsieb daran gegeben.

20. Ochsenzunge in einer Sackhsauce.

Die Ochsenzunge wird in der Fleischbrühe beinahe weich gekocht, geschält und mit Butter in eine Kasserolle gesetzt. Man bratet sie gelb unter Zugabe von etwas Salz, von Zwiebeln, Lorbeerblatt, Zitronen, 2 Nelken, Abfall von übrig gebliebenem Fleische, Schalotten und 2 Kochlöffel Mehl. Hierauf macht man mit Jus (siehe Saucen), Fleischbrühe und rotem Wein eine Sauce und läßt sie kochen. Vor dem Anrichten kommen noch ver-
wiegte Sardellen dazu.

21. Ochsenzunge wie Wild zu bereiten.

Die Ochsenzunge wird weich gesotten, die Haut abgezogen, eingesalzen und etwas gepfeffert, sie wird gespiet und in gekochten aber wieder kalt gewordenen Essig gelegt, dem noch verschiedenes Gewürz und Zwiebeln beigefügt wurden. Nach 8—14 Tagen, wobei die Zunge jeden Tag umgewendet wurde, bratet man sie in saurem Rahm wie Wildpret. Kalt schmeckt sie sehr gut.

22. Gulasch.

a.

$\frac{1}{2}$ kg Lammel, $\frac{1}{2}$ kg Schwanzstück, wovon das Fett entfernt wurde, werden geklopft und in schöne Würfel geschnitten. Alsdann lasse man auf dem Feuer 50—80 g in Würfel geschnittenen geräucherten Speck zergehen und röste eine Zwiebel gelb darin. Nun gibt man die Fleischwürfel hinein, läßt sie etwas rösten, bis sie nicht mehr rot sind, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, stäubt 1 Löffel voll Mehl darüber, gibt $\frac{1}{4}$ l Weißwein und etwas heiße Fleischbrühe daran, läßt es etwas dämpfen, so daß das Fleisch beim Anrichten inwendig noch etwas rot ist.

b.

1 kg Ochsenfleisch schneidet man in kleine Würfel. In 30—50 g Butter werden feingeschnittene Zwiebeln gedämpft, das Fleisch nebst Pfeffer, Salz und einer Prise Kümmel wird beigegeben und zugedeckt 2 Stunden auf schwachem Feuer weich gedämpft. 10 Minuten vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl über das Fleisch, gibt eine kleine Prise Paprika dazu und verrührt alles gut miteinander. Zur Verfeinerung können vor dem Anrichten 2 Löffel voll Madeira, Kognak oder Rum beigegeben werden.

23. Gedämpfte Kutteln.

$\frac{1}{2}$ kg gekochte Kutteln schneide man in schmale Riemen und lege sie 1—2 Stunden in ein Glas Weißwein. In 30—50 g Butter werden feingeschnittene Zwiebeln gedünstet, die Kutteln ohne den Wein mitgedämpft, bis sie lahm, d. h. gar sind. Man gibt man Salz und Pfeffer und nach Belieben etwas Bratenbrühe bei. Erst wenn die Kutteln vom Feuer genommen sind, wird etwas Weinessig beigegeben und der Wein, in dem sie gelegen, dazu gerührt. 1 Kaffeelöffel voll Kapern macht die Speise feiner. Man serviert sie zu Kartoffelsalat oder zu gerösteten Kartoffeln.

24. Saure Kutteln.

Nachdem die Kutteln in der oben beschriebenen Weise angebraten und gedämpft sind, werden sie in einfacher brauner Sauce nebst etwas Essig aufgekocht.

Wenn die vom Metzger gekochten Kutteln noch hart sind, was öfters vorkommt, müssen sie vor dem Zuschneiden in reichlich Salzwasser weich gekocht werden.

25. Dohjenmaul.

Das Schwarze vom Dohjenmaule wird entfernt, das andere gut gereinigt und während 4—5 Stunden im Wasser weich gekocht. Alsdann wird das Ganze in Streifen geschnitten und in folgender Sauce nochmals aufgekocht: 1—2 Eßlöffel voll Mehl werden in 15 g Butter gedämpft, mit einer Tasse Fleischbrühe angerührt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenscheiben gewürzt und wenn man will mit Eigelb abgezogen. — Man kann das Dohjenmaul auch kalt als Salat mit Essig und Öl geben.



Fünfter Abschnitt.

Kalb fleisch.

1. Kalbfleisch hat geringeren Nährwert als Rindfleisch, ist aber seiner zarten Fasern wegen leichter verdaulich.
2. Gutes Kalbfleisch muß fett, hell in der Farbe und fest sein. Das beste Fleisch erhält man von einem 6—7 Wochen alten gemästeten Kalbe. Von zu jungen Tieren ist das Fleisch mager, unschmackhaft und auch ungesund.

1. Kalbsbraten.

Für 4 Personen ist 1 kg Kalbfleisch notwendig. In einer Bratpfanne wird 1 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 Gelbrübe, sowie etwas gebähter Brotrinde 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 $1\frac{1}{2}$ —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 $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe gut verrührt wurde, mit der zerdrückten Brotrinde nochmals aufkochen läßt, die Brühe sodann durchsiebt und über den Braten gießt:

2. Nierenbraten.

Nierenstück ist das saftigste und kräftigste vom Kalbe. Bei Verwendung zu einem Braten wird das Nierenstück ausgebeint, auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreut, gerollt, so daß die Niere in der Mitte ist, sodann gebunden und in heißer Butter mit etwas Speck und den übrigen Zutaten ungefähr 2 Stunden unter fleißigem Begehen gebraten.

Das Nierenstück kann auch gefüllt werden. In diesem Falle wird die Niere in ihrem eigenen Fette angebraten, gehackt, darauf eine in Speckwürfel gedämpfte Zwiebel beigegeben nebst einem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, verwiegtem Grün, Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird mit dieser Masse bestrichen, gerollt, gebunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden wie oben gebraten, darauf sorgfältig tranchiert.

3. Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gebrüht und, damit er weiß bleibt, eine Zeitlang ins kalte Wasser gelegt oder mit Zitronensaft eingerieben. Fleckige Stellen entfernt man ebenfalls mit Zitronensaft. Um das Maul offen zu erhalten, wird ein Hölzchen eingesteckt, später vor dem Servieren ein Apfel. Das Weichkochen geschieht in folgendem Sude: von einer Flasche Wein und 100 g Mehl wird ein dünnes Teiglein gemacht, das noch fortwährend mit Wein verdünnt und durch das Saucensieb in etwa 6 l kochendes Wasser eingerührt wird. Man fährt mit Rühren fort, bis der Sud wieder kocht. Darauf wird außer Salz und dem Saft von 2—3 Zitronen $\frac{1}{4}$ l Essig beigegeben nebst 1—2 gereinigten ungeschälten Zwiebeln, 5—10 Nelken, 3—4 Rotgelbrüben, 10—15 Pfefferkörnern, einem Büschelchen Petersilie mit Lorbeerblatt. Mehl und Zitronensaft machen den Sud schön weiß. In diesem Sude wird der

Kalbskopf 3 Stunden gekocht, wobei das Wasser den Kopf ganz bedecken soll. Ist er weich, so wird er auf ein Tuch gelegt und, nachdem die Ohren gereinigt sind, auf eine gut durchwärmte tiefe, runde Platte angerichtet. Es wird noch etwas Essig oder Zitronensaft darüber geträufelt und eine beliebige warme Sauce dazu serviert. — Der Kopf kann vor dem Sieden zum Teil von den Knochen gelöst, in 2 Hälften gespalten und Zunge und Hirn herausgenommen werden. — Wird eine kalte Sauce beigegeben, so muß der Kopf im Sude erkalten, damit er saftiger bleibt. Den Sud kann man mit Gelatine zu Gallert läutern, in welchem Falle dann noch Kalbsfüße mitgekocht werden. Er kann auch zum Kochen von durren und grünen Gemüßen verwendet werden.

Als kalte Saucen können beigegeben werden Kapern-, Madeira-, Champignons- oder Trüffelsauce, auch Mayonnaise, die man aber nicht über den Kopf schüttet, sondern besonders dazu serviert.

4. Kalbskopf mit Pastetchen.

Der gebrühte Kalbskopf wird ein wenig gekocht, herausgenommen, in schöne Stückchen geschnitten, mit Wasser oder Fleischbrühe, einigen Rindsknochen, einem Glas Wein, Zwiebeln, Nelken, Petersilie, Gelbrüben, einem Stückchen Zitrone, 3 in Rädchen geschnittenen Essiggurken und etwas Salz zum Feuer gebracht und gut weich gekocht. Nun nimmt man die Stückchen heraus, legt sie schön auf die Platte und garniert sie mit Klößchen, Hirn, hartgekochten Eiern, Pastetchen und gießt eine spanische Sauce darüber.

5. Kalbfleisch in einer Rahmsauce.

$\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch vom Buge oder vom Schlegel wird sauber gewaschen und in eine Beize von Wein gelegt.

Hierauf gibt man Butter und Fleischbrühe in eine Kasserolle, 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 Mehl, rührt 4 Löffel voll sauern Rahm und Muskatnuß mit kalter Fleischbrühe daran, schüttet es an das Fleisch und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann es zu Omeletten geben. (Die Sauce kann man auch an Wildbret machen.)

6. Gebeiztes Kalbfleisch.

Man kauft einen Kalbschlegel, entfernt davon Haut und Knochen, macht mit einem Messer Öffnungen in das Fleisch und schiebt in dieselben dünne Speckstreifen nebst kleinen Schalottenstückchen. Mit Salz gerieben wird das so zubereitete Fleisch in eine verschließbare irdene Schüssel gelegt und mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Weine (am besten mit Rotwein) übergossen. Gut zugedeckt läßt man es einige Tage an einem kühlen Orte stehen, indem man es täglich, im Sommer drei- bis viermal, im Winter einmal, mit der Beize übergießt. Die weitere Bereitung ist die gleiche wie beim gebeizten Rindsbraten.

7. Eingemachtes Kalbfleisch.

Am passendsten hiezu sind Rippenstücke, jedoch kann auch anderes Fleisch gebraucht werden. Nachdem man das Fleisch zuerst gut gewaschen, oder noch besser, mehreremal 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.

8. Kalbsroulade.

a.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in ein flaches Stück geschnitten und mit einem Messerrücken so breit als möglich geklopft. In das Fleischstück legt man abwechselnd lange, schmal geschnittene Streifen von gekochter Ochsenzunge, von Schinken und Wurst, worauf es zusammengerollt, mit einer Schnur fest umwunden und in $1\frac{1}{2}$ l Wein mit ebensoviel Wasser, einer Handvoll Salz, Selleriewurzel, Zitronenscheiben, Zwiebel sowie Lorbeerblatt gekocht wird. Während des Kochens muß gut abgeschäumt werden. Ist das Fleisch weich, was gewöhnlich nach zweistündigem Kochen stattfindet, so 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 kühlen Orte stehen, bis sich eine feste Gallert gebildet hat.

Als Gemüse dazu sind 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.

9. Kalbsroulade zum Kalteffen.

Man nimmt das Gänsele vom Kalbschlegel und eine Kalbszunge, legt beides 3—4 Tage in eine Salzlake, schneidet aber das Gänsele vorher in der Mitte voneinander. Nach dem Herausnehmen aus der Lake füllt man es mit 250 g Bratwurstfüllung vermischt mit Salz, Muskatnuß, Zwiebeln und Rahm; man kann auch ein Ei dazu nehmen und etwas gestoßenes Brot. Zuerst kommt die eine Hälfte der Füllung in die Mitte vom Gänsele, dann die Zunge, welche aber zuerst gekocht sein muß, und allenfalls vorhandener in längliche Würfel geschnittener Kalbsbraten, zuletzt der Rest von der Füllung. Das Ganze näht man gut zu und umwickelt die Roulade mit einer Schnur. Dann schlägt man sie in ein sauberes Tuch, umwickelt sie noch einmal fest mit einer Schnur, kocht sie 1 Stunde im Wasser, welches vermischt ist mit einer Handvoll Salz, einer besteckten Zwiebel, mit Pfefferkern, ein wenig Zitronenschale, auch kann man ein wenig Essig oder Wein dazu nehmen. Nach dem Kochen nimmt man die Roulade heraus, läßt sie gut abtropfen und beschwert sie über Nacht, worauf sie als Speise auf den Tisch gebracht werden kann.

10. Brotfüllung.

Abgeriebene Wecken werden in Wasser oder Milch eingeweicht und ausgedrückt, feine geräucherte Speckwürfel durchsichtig geröstet und feingeschnittene Zwiebeln mitgedämpft. Darauf dünstet man die Wecken in Butter, bis sie sich auseinander lösen, und mengt sie mit den Speckwürfeln und Zwiebeln. Nun werden nach Belieben Eier, Salz und Pfeffer beigegeben.

Zur gleichen Füllung kann man auch feingehacktes Grünes (Zwiebelröhrchen, Petersilie und Spinatblätter), das in Speck verdämpft wurde, verwenden.

Bei allen Füllungen sollen die Zwiebeln vor der Beigabe erst verdämpft werden, die Füllung erhält dadurch einen bessern Geschmack.

11. Fleischfüllung.

Vom Schlegel wird $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch enthäutet, fein gehackt und zu einem Ballen geformt. Von feingehacktem und gut enthäutetem Nierenfett wird in gleicher Größe ein zweiter Ballen gemacht. 6 geschälte Milchbrötchen werden in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt, etwas Zwiebelchen und Petersilie fein gehackt, in einem Mörser noch feiner gestoßen, das Fleisch dazu gegeben, eine Zeitlang mitgestoßen, alsdann das Nierenfett und zuletzt das Brot nebst 4 ganzen Eiern, 3 Eigelb, dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß beigelegt. Alles wird unter starkem Stoßen gut untereinander gemengt.

Kann als Füllung zu Fleisch oder auch zu Klößen verwendet werden.

12. Gefüllte Kalbsbrust.

a.

40 g Milchbrot werden in Milch aufgeweicht, fest ausgedrückt und mit 1 Ei, etwas Salz, Muskatnuß, sowie 15 g schaumig gerührter Butter, feinverwiegtem verdämpftem Schnittlauch zu einem glatten Teigchen verrührt. Dieses Teigchen wird in die gewöhnlich schon vom Metzger hergerichtete Kalbsbrust eingefüllt und diese zugenäht. So zubereitet läßt man die Brust, nachdem sie mit einem reinen Tuche sauber gemacht wurde, $\frac{1}{2}$ Stunde lang in 2 l Salzwasser kochen. Herausgenommen bratet man sie in heißgemachter Butter oder Nierenfett mit zugesetzten Zwiebeln, Gelbrüchchen und Brotschnitten auf beiden Seiten gelb. Endlich läßt man das Ganze, nachdem nochmals

$\frac{1}{4}$ l von dem gefochten Salzwasser daran gegossen worden, $\frac{1}{2}$ 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. In diesem Falle braucht die Kalbsbrust mehr Zeit zum Garwerden, muß auch fleißiger begossen werden als ein anderer Braten. Die Füllung wird fester und schöner, wenn die Kalbsbrust ungedeckt im heißen Ofen zubereitet wird.

b.

Man rührt ein wenig Butter schaumig, vermengt damit einen eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Wasserweck, 1 Ei, Salz, Muskatnuß, feingeschnittene verdämpfte Zwiebeln und feingewiegten in Butterfett gedämpften Kalbsbraten. Man kann auch noch ein wenig feingedrücktes Ochsenmark hinzufügen. Alles wird gut verrührt und in die Brust gefüllt, die man zunäht, mit dem nötigen Salz bestreut und nun über das Feuer zum Braten bringt.

13. Gefüllte Kalbsbrust zum Kalteffen.

Die Brust wird von den Knochen befreit, ein wenig geklopft und mit Bratwurstfüllung, in welcher das nötige Gewürze ist, gefüllt, man näht sie zu und bindet sie mit Spagat fest, schlägt sie in eine Serviette und bindet sie noch einmal, tut in eine Kasserolle Wasser, Wein, Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Grünes, ein Stückchen Zitrone und kocht die Brust darin ungefähr 1 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.

14. Gebackene Kalbsbrust.

a.

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.

b.

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

15. Gefüllter Kalbsbraten.

375 g Schweinefleisch, 375 g Kalbfleisch, 125 g Sardellen, alles fein gehackt, etwa 60 g Kapern, Zitronen, Muskatnuß, Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm, 3 Eier, 1 frischer geriebener Beck werden gut vermengt. Nach Geschmack kann man noch ein wenig Essig und wenn nötig ein wenig Salz und Pfeffer hinzufügen. Dies alles wird in einen ausgebeinten Schlegel gefüllt und gebraten. Man zerschneidet den Schlegel gewöhnlich in 3 Stücke, ein jedes Stück wird mitten durchgeschnitten, gefüllt, zugenäht und fest mit Spagat umwickelt.

16. Kalbskotelette.

Kotelette müssen vom Metzger besonders verlangt werden, da nur die hohen Rippen dazu taugen. Auf 1 kg gehen gewöhnlich 5 Stücke. Die Haut und das Fleisch werden vom Knochen bis auf $\frac{1}{2}$ 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 Brot umgekehrt und in heißem Butterfette schnell auf beiden Seiten gelb gebacken. So zubereitet werden die Kotelette in einer Bratpfanne eines neben das andere gelegt und mit einem Glas voll Weiß- oder Rotwein, mit ebensoviel Fleischbrühe, bei nicht zu starker Hitze noch 1 Stunde verdämpft. In Ermangelung des Weines kann man auch lauter Fleischbrühe nehmen. Bei dieser Zubereitungsart werden die Kotelette sehr weich und saftig, deswegen ist sie jeder andern Zubereitungsart vorzuziehen. Angerichtet werden die Kotelette auf eine runde Platte, so daß die Knochen alle nach der gleichen Seite laufend und in die Höhe stehend die Form einer Krone bilden. Außerdem werden die Knochen noch mit Papiermanschetten umhüllt. In den leeren Raum in der Mitte kann man ein beliebiges Püree anrichten.

17. Kotelette in Schnee.

Schöne Kotelette werden recht fein gehackt, in Butter umgewendet, 1 Stunde liegen gelassen und dann gebraten, aber so, daß sie weiß bleiben. Man läßt sie dann wieder kalt werden und schlägt recht festen Schnee, in dem man die Kotelette umwendet. Hierauf werden sie schwimmend in Fett gebacken.

18. Gefüllte Kalbskotelette.

a.

Diese Art Kotelette wird in der Bereitung etwas kleiner gehalten und auf beiden Seiten gut angebraten. Es wird eine Füllung gemacht aus einigen Schalotten, Champignons, Trüffeln, etwas gekochtem Kalbsfleisch und Schinken, die in recht kleine Würfel geschnitten wurden

Alles kocht man mit einem Stück Butter, etwas Weißwein und einer gut ausgekochten weißen Sauce ziemlich dick ein. Ist die Füllung, die nicht zu scharf gewürzt werden soll, erkaltet, so bestreicht man die Kotelette schön oval, bestreut sie mit geriebenem Brot und Käse, beträufelt sie mit Butter und bakt sie im Ofen 10 Minuten. — Dazu gibt man eine gute Bratensauce.

b.

Die Kotelette werden etwas gesalzen und auf beiden Seiten gut angebraten. Nun wird in einer Kasserolle ein wenig Butter und Mehl gedünstet, mit Weißwein und etwas Fleischbrühe abgelöscht und davon eine dicke Sauce gekocht. Etwas gebratenes Kalbfleisch, Schinken und Zwiebeln werden in feine Würfel geschnitten und der Sauce beigegeben, die noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen muß. Nachdem die Füllung erkaltet ist, werden die Kotelette damit bestrichen, mit geriebenem Brot und Käse bestreut und ungefähr 10 Minuten im Ofen gelb gebacken.

19. Kalbfleischvögel.

Man schneidet vom Schlegel handbreit dünne Scheiben, klopft sie auseinander, füllt sie mit Hache (Hase) von übrig gebliebenem Fleisch oder mit Bratwurstfülle, umwickelt sie mit Spagat, so daß die Füllung nicht heraus kann, bestreut sie dann mit Salz und läßt sie wie gewöhnlich gelb backen.

20. Auflauf von Kalbsmilchen.

2 Weißbrote werden ein wenig abgerieben, im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in einem Stück Butter abgedämpft. Dann rührt man 125 g Butter leicht ab, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eigelb

$\frac{1}{4}$ Stunde, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt ihn nebst etwas Muskatnuß und Salz an die Masse. Hierauf wäscht man 3—4 Kalbsmilchen, siedet sie im Salzwasser, häutet sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen Butter, streut eine Messerspitze voll Mehl darüber, gibt ein wenig geschnittene Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abfühlen und drückt Zitronensaft darauf. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, füllt die Hälfte der gerührten Masse darauf, dann die gedämpften Kalbsmilchen, hernach die zweite Hälfte der gerührten Masse darüber und läßt es langsam backen.

21. Kalbschnitten.

1 kg 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 feingewiegte Zwiebeln über die Schnitten gestreut und beim Verdämpfen einige Zitronenscheiben hinzugefügt.

22. Kalbfleischröllchen.

Fleisch vom Kalbschlegel 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 g fetten Speck, Petersilie, Schnittlauch und eine Zwiebel fein und legt die verwiegte Masse in gleichen Teilen auf jedes Stück des Kalbfleisches, das zuvor mit etwas Salz bestreut wurde. In Wurstform zusammengerollt läßt man die Stücke zuerst in heißem Fette blaßgelb braten und hierauf, nachdem noch $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe, ebensoviel weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und

ein Stückchen von einer Gelbrühe hinzugesetzt wurde, 2 Stunden unter öfterem Übergießen 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 1 Eßlöffel voll Mehl und Wasser und 1 Eßlöffel voll Essig, wird noch 10 Minuten gekocht und dann durch ein Haarsieb ebenfalls an das Fleisch gegossen.

Knöpfele, Nudeln, Kartoffelschütze sowie kleine Kartoffelchen sind passende Zugaben.

23. Falscher Lachs.

1—1½ kg vom unteren Kalbschlegel werden mit etwas Salpeter und Salz eingerieben, in eine Kasserolle gelegt, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Petersilie und Wachholderbeeren nebst gutem Essig dazu getan. Das Fleisch soll man täglich in der Beize kehren. Nach 4—5 Tagen wird die Brühe abgeschüttet, das Fleisch mit halb Essig, halb Wasser nebst dem Gewürze weich gekocht. Ist das Fleisch erkaltet und fest, so wird es fein durchgeschnitten, aber gleich wieder zusammengefügt, in eine Fischform getan und am andern Tag gestürzt. Dann werden Sardellen oder Häringe mit Petersilie fein vermiegt, mit Essig und Öl angemacht und über den Fisch gegossen. Man kann den Sud klären und als Gelee zum Garnieren brauchen.

24. Serbisches Reisfleisch.

Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln gedämpft. Hernach, wenn es genügend angezogen hat, wird es mit Mehl bestäubt. Man läßt es noch ein wenig ziehen und löscht dann mit Zus, Bouillon und Kochwein.

25. Kalbsnieren und Kalbsleber.

Zuerst schneidet man die Leber oder Nieren in dünne, kurze Scheibchen, läßt sodann $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Schweine- oder Nierenfett gelb verdampfen und tut die Leber oder Nieren hinein. Unter beständigem Umkehren mit einem Schöpfelchen werden sie so lange gebraten, bis sie nicht mehr blutig sind. Hierauf streut man 1 Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt ebensoviele Eßig, auch etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt sie unter beständigem Rühren nochmals aufkochen. Etwas Salz wird erst beim Anrichten darüber gestreut.

26. Kalbsleberschnitten.

250 g Kalbsleber wird mit 60 g Speck fein verwiegt und beides zusammen in heißer Butter verdampft, bis die Leber nicht mehr blutig ist. Hierauf rührt man etwas Salz sowie 1 Ei daran und streicht diese Masse ziemlich dick auf Weißbrotschnitten, 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. — Auf gleiche Weise können Hirnschnitten zubereitet werden.

27. Gebackene Leberschnitten.

Eine Kalbsleber wird abgehäutet und 1 Stunde in Milch gelegt, alsdann in Portionestücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührten Eiern und geriebenem Brote umgekehrt und auf starkem Feuer in heißem Fette rasch gelb gebacken. Man gibt solche Schnitten gerne zu Spinat.

28. Geröstete Leber.

Die Leber wird abgehäutet und in feine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne wird Butter heiß gemacht,

gibt zuerst Zwiebeln hinein, dann die Leber, welche auf starkem Feuer unter beständigem Rühren einige Minuten gedämpft wird. 1 Kochlöffel voll Mehl wird darüber gestäubt, Fleischbrühe oder Bratensauce dazu gegeben und Wein nach Belieben. Nach Beigabe von Salz, Pfeffer und Muskatnuß wird die Leber angerichtet. — Spätzle und gebratene Kartoffeln sind dazu passend.

29. Gedämpfte Leber.

1 kg Leber wird abgehäutet und 1 Stunde in Milch gelegt. In einer Kasserolle macht man Butter heiß, fügt Zwiebeln bei, gibt die Leber mit Salz hinein, löscht mit Wein ab, stäubt 1 Löffel voll Mehl daran und läßt die Leber rasch dämpfen.

30. 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 feingeriebenem Weißbrot garniert und in heißer Butter ganz schnell auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

31. Aufgezogenes Hirn.

Ein abgezogenes Hirn wird leicht gesalzen, $\frac{1}{2}$ Tasse süßer Rahm und 2 Eier verrührt, das Hirn darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene irdene Form gefüllt und im Ofen aufgezogen.

32. Kalbfleischschnitten.

Ein Stück von der oberen Keule wird in Scheiben geschnitten, gut geklopft und während 2 Stunden in Wein gelegt. Dann gibt man etwas Butter in eine Kasserolle, legt die mit Mehl bestreuten Schnitten hinein und läßt

sie zuerst einige Zeit dünsten, gießt dann Fleischbrühe und den Wein, worin sie gelegen, darüber, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenscheibe und läßt sie darin weich kochen.

33. Gefüllte Wiener Schnitzel.

Schöne Kalbschnitzel bestreicht man mit folgender Füllung: Kalb- und Schweinefleisch wird mit Sardellen, Kapern, Muskatnuß, Petersilie, Zwiebeln gut vermiegt, Salz, ein wenig süßer Rahm und Fleischbrühe daran gegeben und dies zu einer Füllung verarbeitet wie Bratwurstfüllung. Die Füllung wird auf die kurz geklopften Schnitzel gestrichen, diese legt man in Butterfett nebeneinander in eine Rinne, bratet sie gelb, löscht mit Wein und begießt die Schnitzel kurz, bevor sie weich sind, noch mit saurem Rahme.

34. Kalbsfüße.

Man entferne von frischgekochten Kalbsfüßen die Knöchlein, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, beträufle sie mit etwas Essig und Zitronensaft, richte sie auf eine heiße Platte an, verziere sie mit Petersilie und gebe eine beliebige kalte oder warme Sauce dazu.

35. Panierte Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden der Länge nach halbiert und mit Zitronensaft eingerieben. 1—1½ l Wasser, vermischt mit etwas Essig, Salz, mit Nelken besteckten Zwiebeln, Pfefferkörnern und Suppengrünem bringt man zum Sieden und kocht die Kalbsfüße etwa 3 Stunden darin. Hierauf werden sie in verkleppertem Ei oder Eiweiß und hernach in Weckmehl umgewendet, schnell auf beiden Seiten gebraten, damit sie nicht trocken werden. (Bei langsamem Abbraten dringt das Fett hindurch und die Paniere fällt

ab.) Beim Anrichten gießt man Bratenbrühe oder eine beliebige Sauce in eine gewärmte Platte und legt die Füße darauf.

Die Kalbsfüße können auch in Omeletteteig umgewendet und im schwimmenden Fette gebacken werden.

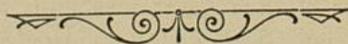
36. Kalbszunge mit Ragout.

a.

Nachdem die Kalbszunge wie Ochsenzunge (siehe S. 62 Nr. 18) weich gekocht ist, wird aus 130 g Butter, 130 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wein, Fleisch- oder Knochenbrühe, einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Muskatnuß eine Süßbutter sauce bereitet. Die Butter wird dabei halb flüssig gemacht, darin das Mehl weiß geröstet und mit dem Weine, der Fleischbrühe und dem Zitronensaft nicht zu dünn angerührt. In der so bereiteten Sauce werden die geschnittenen Zungenscheiben einige Minuten gekocht. — Die Zunge kann auch in der Fleischbrühe gekocht werden, doch wird sie im Zungensode kräftiger. Jede andere Sauce kann dazu gegeben werden.

b.

2—3 Stück Kalbszungen, welche 2—3 Tage in einer Salzlake gelegen sind, werden in Wasser weich gekocht und hernach abgehäutet. Unterdessen macht man die spanische Sauce. Zuletzt schneidet man die Zunge voneinander, legt dieselbe auf eine Platte, auch kann man noch Fleischflößchen und in Scheiben geschnittene hartgesottene Eier darauf geben, übergießt dann die Platte mit der Sauce. — Dazu gibt man Makaronen, Blätterteigpastetchen oder Spätzchen.



Sechster Abschnitt.

Schweinefleisch.

1. Mageres Schweinefleisch ist sehr nahrhaft, es enthält 18—20 % Eiweiß, Schinken bis zu 25 %. Das beste Fleisch liefert ein junges nicht zu fettes Schwein, das in der letzten Zeit Milchmastung erhalten hat. Das Fleisch solcher Tiere ist hellfarbig, zartfaserig, von schneeweißem Speck durchzogen und mit einer dünnen Schwarte bedeckt. Das Fleisch von älteren als einjährigen Tieren ist grobfaserig und nimmt beim Kochen eher ab, während das Fleisch junger Tiere aufquillt.

2. Das Schweinefleisch, das immer saftig und sehr schmackhaft ist, kann frisch, gebeizt oder geräuchert verwendet werden. Der Speck ist auch ein wesentliches Bedürfnis für die Küche. Frisch geschlachtetes, oder wie man sagt, grünes Schweinefleisch kocht man seltener für sich allein, sondern meistens mit Sauerkraut, Rüben u. dgl. Will man Fleischbrühe gewinnen, so setzt man das Fleisch mit allen Gewürzen wie das Rindfleisch zu, nachdem es einige Tage in einer Salzlacke gelegen hat.

3. So schmackhaft nun auch das Schweinefleisch ist, so muß doch beim Genuße desselben Vorsicht angewendet werden. Im Schweine nistet sich nämlich sehr gern ein Schmarozertierchen ein, die Trichine, das beim Genuße trichinenhaltigen Fleisches auch in den Menschen übergeht und dessen Tod herbeiführen kann. Um vor solcher Gefahr bewahrt zu bleiben, darf Schweinefleisch niemals halb roh auf den Tisch kommen, sondern muß immer gut gekocht oder gebraten werden, wodurch die Trichinen absterben.

1. Grünes Schweinefleisch.

1. Abgekochtes Schweinefleisch.

Man kocht frisch geschlachtetes Schweinefleisch, das man einige Tage in eine Salzlacke gelegt hat, mit allen Zutaten von Gewürz wie bei dem Rindfleisch. Die Schweinefleischbrühe kann in diesem Falle auch zur Suppe verwendet werden.

Das Fleisch bringe man möglichst heiß zu Tisch. Die besten Gemüse hierzu sind Erbsenbrei und Sauerkraut.

2. Schweinebraten.

Ein Stück frisches ungesalzenes Schweinefleisch entweder vom Rücken oder Lendenstück, oder auch ein kleiner Schinken mit etwas Salz bestreut wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, sowie einem Stückchen Gelbrübe in eine Bratpfanne gelegt und 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 bayrischem Krant und Rotkraut, sowie zu dürren Erbsen und Bohnen ist Schweinefleisch eine sehr gute Speise.

3. Saurer Schweinebraten.

Ein schönes Stück Schweinefleisch wird in eine Beize gelegt bestehend aus Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Essig, nach Belieben mit etwas heißem Weine übergossen, und 3—4 Tage in der Beize gelassen. Man gibt nun etwas Fett in die Bratpfanne, nimmt das Fleisch aus der Beize, läßt es abtropfen, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt es in das heiße Fett und läßt es unter öfterem Begießen

braten. Dem Braten kann auch etwas Essigbeize beigegeben werden. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 Löffel voll sauren Rahm darüber und läßt dann den Braten einige Minuten im offenen Bratofen stehen.

4. Gebeizter Schweinebraten.

Ein Stück vom Bug oder Rücken, das einige Tage in der Beize gelegen ist, wird etwas abgewaschen und mit einem Stück Butter und mit den übrigen Zutaten (Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt und 2 Nelken) nebst Brotkruste in die Bratpfanne gegeben, und zwar die Fettdedecke nach oben. Man läßt es nun braun braten, fügt nachher noch etwas Wasser bei und läßt den Braten vollends weich werden. Ist derselbe angerichtet, so wird etwas Mehl in die Sauce gestreut und diese nach dem Aufkochen durch ein Haarsieb über den Braten gegossen.

5. Gerolltes Schweinefleisch.

Man schneidet von der Keule lange dünne Scheiben, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, rollt sie auf, umwickelt sie mit 2—3 Salbeiblättern, bindet sie und setzt sie nebeneinander in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter. Man gießt später etwas Wasser bei und läßt sie zugedeckt gelb dünsten. Vor dem Anrichten entfernt man die Salbeiblätter und gibt etwas Zitronensaft darüber.

6. Schinken mit Wein.

Ein frisch ausgehauener Schinken wird 2 Tage in gute Salzbeize gelegt. Am Vorabend des Tages, an dem man ihn brauchen will, wird er herausgenommen, über Nacht abgewässert, dann trocken gemacht und in einem Gefäße, in welchem er gut Platz hat, eingerichtet. 1 Flasche Madeira oder anderer starker Wein wird darüber gegossen,

2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner, 2 Nelken, 2 frische Zitronenscheiben dazu getan, und so läßt man ihn nun gut zugedeckt 4—5 Stunden unter öfterem Schütteln weich dämpfen. Kocht der Saft etwas ein, so wird gute Fleischbrühe nachgegossen. 1 Stunde vor dem Servieren wird die Schwarte sorgfältig abgezogen, worauf man das Fleisch im Ofen noch Farbe nehmen läßt.

7. Gebeizter Schinken.

Man entfernt das meiste Fett nebst Haut vom Schinken, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn 2—3 Tage liegen. Dann werden etwa $\frac{1}{2}$ l Essig, einige Lorbeer- und Salbeiblätter, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und Nelken siedend gemacht und heiß über den Schinken gegossen. Dieser bleibt unter öfterem Wenden 6—8 Tage in der Beize liegen. Beim Kochen wird der Schinken mit etwas Beize zugesetzt doch ohne deren Zutaten. Er muß öfters begossen werden, wenn nötig unter Beifügung von frischem Wasser. Zum Garwerden braucht der Schinken 5—6 Stunden.

8. Röllschinken gefüllt.

Schweinsbug oder ein kleiner Schinken wird ausgebeint und 4 Tage in Salzlacke gelegt. 1—2 gebeizte Kalbszungen werden $\frac{1}{2}$ Stunde abgekocht und abgezogen. Der Bug wird auseinander gelegt, die Mitte mit Kalbszungen und Schweinsohren belegt, fest zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden unwickelt; das Ganze kann noch in einen Darm getan werden. Der Röllschinken wird sodann schwach geräuchert und beim Kochen in kaltem Wasser über Feuer gebracht, wobei er aber nicht zum Sieden kommen darf.

9. Spanferkel.

Ein Milchschweinchen, welches 5—6 Wochen alt ist, wird geschlachtet, gereinigt, gewaschen und wieder abgetrocknet. Dann gießt man ein wenig Essig in den hohlen Leib nebst etwas Pfefferkörnern und hängt das Ferkel einige Tage in den Keller. Darauf wird das Schweinchen ausgetrocknet, innen und außen mit Pfeffer und Salz eingerieben und in das innere des Tierchens ein Topf ohne Fenchel oder ein Stück Brot getan, damit es seine Form behält. Die vordern Füße befestigt man an der Brust, die hintern legt man unter den Leib, in das Maul steckt man einen Holzspan, später beim Anrichten einen Apfel oder eine Zitrone. Ohren und Schwänzchen wickelt man mit einem in Öl getauchten Papier ein, den Rücken entlang besticht man die Haut und bestreicht sie mit feinem Olivenöl, damit sie beim Braten keine Blasen wirft. So zugerichtet gibt man das Schweinchen auf einem Bratenblech $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden in einen anfangs nicht zu heißen Ofen, bestreicht es von Zeit zu Zeit mit Öl, fügt jedoch keine weitere Flüssigkeit hinzu. Beim Anrichten entfernt man Topf und Papier, verziert das Ferkel mit Petersilie und gibt Kartoffel-, Haring- oder grünen Salat dazu. An den Bratensatz gießt man nun etwas Fleischbrühe und kocht ihn auf, worauf er zum Ferkel angerichtet wird. Der Braten soll heiß aufgetragen, er kann aber auch kalt gegeben werden mit Gallert und Petersilie verziert.

10. Gefülltes Spanferkel.

Das rein gepuzte und dressierte Spanferkel wird mit folgender Füllung gefüllt: Die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit 250 g Bratwurst-Füllung, mit 4 abgeriebenen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Milchbrot, sowie mit 2 ganzen Eiern gut gemengt, endlich mit Salz,

Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran gewürzt. Besser ist es, wenn man diese Füllung für sich allein fertig macht. Sie wird dann in einer Kasserolle auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren langsam geröstet und bei Tische mit dem Spanferkel herumgereicht.

Das Dressieren geschieht auf folgende Art: die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt ist, in dieser Lage erhalten; dann macht man neben dem Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 5 cm lange Einschnitte fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen. In diese losgelöste Haut werden die Vorderfüße so weit wie möglich hineingesteckt; in den Leib bringt man zwei Becken, damit die Form besser bleibt.

11. Schweinsrippchen.

Ein Rippenstück wird auf beiden Seiten gesalzen, mit einem Glase Weißwein, mit Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen, Muskatnuß und Nelken mit Zwiebel in heiße Butter gegeben und zugedeckt weich gedämpft. Hierauf werden die Rippen geschnitten, in Eiweiß und geriebenem Brot paniert und schnell gebraten. Zur Sauce wird ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, die Bratenjus dazu gegeben, unter Beimischung von etwas Wein (wenn nötig) aufgekocht und mit den Rippen serviert.

12. Schweinskotelette.

Schweinskotelette werden zubereitet wie Kalbskotelette.

13. Schweinsnieren.

Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit Zwiebel gedünstet, mit Essig und Fleischbrühe abge-

löscht, indem man zugleich nach Belieben etwas Wein nebst Pfeffer und Salz beifügt. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Mehl in die Sauce.

14. Sulz von Schweinefleisch.

Der Rüssel, die Füße und die Ohren vom Schweine werden einige Male gut gewaschen, mit 1 l Wein, $\frac{1}{8}$ l 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 Handvoll Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzugefügt wurden, gut zugedeckt langsam weiter kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausgenommen läßt man es zuerst erkalten und schneidet es dann in Streifen, die in einem reinen Tuch 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.

15. Ragout von Schweinefleisch.

Rüssel, Zunge und Ohren werden eingesalzen und 1—2 Tage stehen gelassen, worauf man sie weich kocht, puht und in längliche dünne Streifen schneidet. In Butter wird gewiegte Zwiebel gelb gedämpft, das Fleisch beigegeben, nach einiger Zeit etwas Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Glas Wein, 2 Teelöffel voll Senf und Saft einer Zitrone beigefügt, worauf man alles nochmals aufkochen läßt.

II. Geräuchertes Schweinefleisch.

1. Zum Räuchern ist das mit Fett durchwachzene Fleisch am meisten geeignet, mageres nimmt mehr Salz auf, dörft beim Räuchern stärker aus und geht bald in Fäulnis über.

2. Das Fleisch büßt durch Beizen und Räuchern nahezu die Hälfte von seinem Nährwerte ein, deshalb wird zum Rauchfleisch der nahrhafte Brei von Hülsenfrüchten serviert.

3. Außer Schweinefleisch kann übrigens auch junges fettes Rindfleisch, Kalbschlegel, Rinds- und Kalbszungen, Gänsebrüste, fette Fische und Würste geräuchert werden.

16. Behandlung des Rauchfleischs.

1. Das zum Räuchern bestimmte Fleisch muß, bevor es in den Rauch kommt, eingezalzen werden und eine Zeitlang in Salzlake liegen. Als Salz verwendet man Kochsalz, dem etwas Salpeter beigemischt ist (auf 3 kg Salz 125 g Salpeter). Mit dieser Mischung bestreut man den Boden eines undurchlässigen, hölzernen Gefäßes und legt das Fleisch, das frisch geschlachtet und sehr reinlich gehalten sein muß, nachdem es abgekühlt ist, in das Gefäß so, daß die größeren Stücke immer nach unten kommen. Beim Hineinlegen übergießt man sodann jede Lage mit Salzlake. Fleischige Stücke werden vor dem Einlegen noch stark durchgeklopft und mit Salz eingerieben, namentlich um die Knochen herum. Das so in das Gefäß eingelegte Fleisch, welches ganz mit Lake übergossen sein muß, deckt man zuletzt mit Brettchen zu und beschwert diese. Weil aber die Lake durch Verdunstung und Einsickerung stets schwindet, muß das Fleisch öfters mit neuer Lake übergossen werden, besonders zur Sommerzeit, wo täglich drei- bis viermaliges Übergießen notwendig wird.

2. Das in der Salzlake befindliche Fleisch kann nach ungefährl. 14 Tagen zum Räuchern aufgehängt werden,

kleinere Stücke schon früher, während größere bis zu 4 Wochen in der Lade liegen bleiben müssen.

Bevor man das Fleisch in das Rauchkamin bringt, muß es einige Tage an einem luftigen kühlen Orte aufgehängt werden, damit es gehörig abtrocknet. Das Rauchkamin muß weit sein und das Fleisch mindestens 5 m über der Feuerstätte aufgehängt werden. Muß bei Mangel eines Rauchkamines das Fleisch im gewöhnlichen Herdkamine geräuchert werden, so darf man anfangs nicht zu stark feuern, damit sich nicht eine Kruste von Glanzruß über das Fleisch ziehe. Das zum Räuchern beste Holz ist Wachholder-, Fichten- oder Tannenreisig.

3. Wie lange das Fleisch im Rauche hängen muß, läßt sich nicht genau bestimmen, es kommt dabei auf die Stärke des Rauches wie auf die Größe der Fleischstücke an. Als genügend geräuchert kann man das Fleisch ansehen, wenn es fest geworden ist. Zu langes Räuchern macht das Fleisch zähe. Als Regel beobachte man:

Zunge	8	Tage im Salz,	4	Tage im Rauch;
Schulterblatt	8	"	"	" 10 " " "
Rippen	8	"	"	" 8 " " "
Dicker Speck	8—14	"	"	" 14 " " "
Schinken je nach Größe	3—4	Wochen im Salz,	3—4	Wochen im Rauch.

17. Bereitung der Salzlade.

Man nimmt zu etwa 50 Pfund Fleisch 9 l Wasser, 2½ kg Salz, ½ Zitrone in Scheiben geschnitten, ½ Lauchstengel, Petersilie, mehrere Stengel Thymian, 3—5 Lorbeerblätter, 10 Nelken und 5—10 Zwiebeln, fügt dann noch 50 g ganzen Pfeffer hinzu, sowie eine Hand voll zerdrückte Wachholderbeeren und 200 g Kandiszucker. Diese Mischung kocht man zusammen, seigt sie durch und läßt sie vor dem Gebrauche einen halben Tag erkalten.

18. Salzlade zu Schinken.

Auf 2 kg Fleisch rechnet man 100 g Salz und 2 g Salpeter. Das Salz wird im Bratofen einige Stunden gedörst und mit einem Wallholz oder im Mörser fein zerdrückt, damit gleichmäßiger gesalzen werden kann.

Die Schinken werden namentlich um die Knochen herum mit Salz gut eingerieben und in ein Gefäß gestellt, dessen Boden mit Salz bedeckt ist. Man überstreut noch alle Stücke mit Salz, deckt sie gut zu und beschwert sie 1—2 Tage, bis das Fleisch etwas Brühe gezogen hat. Darauf werden sie mit folgender Lade übergossen: in ein Glas oder in einen verschließbaren Topf gibt man 2 l weißen Wein, eine Hand voll Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, ganze Nelken, Majoran und Salbeiblätter, läßt dies an der Sonne oder neben dem geheizten Ofen 8 Tage stehen, kocht es dann auf, gibt 2—3 Zwiebeln, wenn nötig noch Wasser dazu, gießt die Lade warm über die Schinken, beschwert sie mit Brettern und läßt sie 3—4 Wochen in der Lade liegen. Darauf läßt man sie gut vertropfen, trocknet sie mit einem Fleischtuche ab, reibt die Schinken mit Knoblauch ein, damit sie saftig bleiben, und hängt sie 3—4 Wochen in den Rauch. Nachher werden sie an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt und zwar am besten aufgehängt, nachdem jeder einzelne mit Heu umwickelt und in einen Sack eingenäht wurde. Auch Kachelöfen, die ja doch im Sommer nicht benützt werden, eignen sich zum Aufbewahren der Schinken. In diesem Falle werden die Ventile geöffnet, wie wenn geheizt würde, damit ein kräftiger Luftzug entsteht.

19. Schinkensud.

a.

Der Schinken, den man wegen des Rauchgeschmackes zuerst mit siedendem Wasser abwäscht und mittelst einer

Bürste gut reinigt, wird in halb Wasser und halb Wein gekocht, indem noch 1—2 gereinigte ungeschälte Zwiebeln, 2—3 gereinigte Gelbrüben, einige Pfefferkörner, 5—10 Nelken, Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt und ein Büschelchen eingebundenes Heu beigegeben wurden. Der Schinken wird aber erst eingelegt, nachdem der Sud kocht. Zum weich werden braucht er immer je nach der Größe 3—5 Stunden. Wenn beim Einstechen mit einer Gabel der Schinken sich nicht hebt, so darf man annehmen, daß er gar ist. Will man ihn nicht warm servieren, so läßt man ihn in dem Sud erkalten, damit er saftig bleibt.

Der Anschnitt soll immer faserquer gehalten werden. Um bei einem angeschnittenen Schinken die Farbe stets rot zu erhalten und den Schinken vor Fäulnis zu schützen, wird der Anschnitt jeweils mit einem in Speiseöl getauchten Fließpapiere bedeckt.

b.

Der zum Kochen bestimmte Schinken kann auch zuerst 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, nachher mit heißem Wasser abgewaschen und wiederum in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt werden, 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 hineingesteckte 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 Teile des Knochens etwas Schwarte weg und unwickelt den Knochen mit einer Papiermanchette. Soll er aber zerlegt serviert werden, so schneidet man dünne handgroße Scheiben, legt

eine neben die andere auf eine flache Platte und verziert sie mit Petersilienzweigen.

20. Gebackener Schinken.

Wenn der Schinken auf die vorhin beschriebene Weise gereinigt ist, wird er mit ungesalzenem Brotteige zwei Finger dick umwickelt und in einem Backofen in der gleichen Hitze wie Schwarzbrot 4 Stunden gebacken. Wenn er aus dem Ofen kommt, so läßt man ihn 12 Stunden in dem Teige, bis er darin erkaltet ist. Serviert 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 sauren Gemüse, gedörrte Bohnen, Erbsen, sowie Kartoffeln.

21. Burgunder Schinken.

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

22. Wildschweinschlegel zu räuchern.

Schlegel vom Wildschweine, sowohl von einem Frischlinge als von einem älteren Schweine, können zum Räuchern gebraucht werden, wenn sich kein Schuß darin befindet. Zu 2 Schlegeln nimmt man 60 g Salpeter, reibt damit die Schlegel zuerst ein, streut 2 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirre und hängt sie nach 14 Tagen in einem kalten Rauche auf (im warmen Rauche würden sie schwammig werden). Die Wildschweinschlegel werden auf gleiche Weise gekocht wie die Schinken des zahmen Schweines.

III. Würste.

23. Bratwürste.

$\frac{1}{2}$ kg abgehäutetes rohes Schweinefleisch wird mit $\frac{1}{4}$ kg ungeräucherten Speck, $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch oder Rindermark recht fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, Melken, Majoran, ziemlich Muskatnuß, einer Messerspitze voll feingewiegter Zitronenschale gewürzt und alles mit etwas Wasser verdünnt wohl untereinander gemengt. Damit füllt man lose dünne Schweins- oder Schafsdärme und teilt sie in ungefähr 15 cm lange Würstchen ab. Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt, bis vor das Kochen gebracht und dann herausgenommen. Hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Man macht nun in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste), legt die Würste in dieses Fett und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rotkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt; man kann sie aber auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- oder Erbsenbrei geben. In letztem Falle werden die Bratwürste für sich serviert. In das zurückgelassene Fett schüttet man noch $\frac{1}{8}$ l von der Wurstbrühe, läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die so erhaltene Sauce über die Würste.

24. Leberwürste.

a.

Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (die Leber darf nur einige Minuten kochen, sonst wird sie hart). Alles wird fein

gehackt, mit in Wasser eingeweichten Becken gut verarbeitet und in die rein gepuzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser unbedeckt so lange gekocht, bis beim Hineinstecken klare Brühe herauskommt.

Gebraten werden sie wie Bratwürste.

b.

Leber, Nieren und Milz werden roh durch die Fleischmaschine getrieben, die gekochte Lunge und das Herz aber fein zerschnitten. Hernach wird noch gekochtes fettes Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben und mit Obigem gemengt. Inzwischen dämpft man einige feingeschnittene Zwiebeln in Grieben, welche nicht zu sehr ausgekocht sind, und mischt einige feingeschnittene Wasserbrote darunter. Alles zusammen wird mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und etwas Nelken in eine Schüssel gegeben und gut verschafft. Ist die Masse sehr steif, so gibt man etwas von der heißen Brühe daran, in welcher das Fleisch gekocht wurde, füllt die Därme ein und kocht die Würste wie bei a.

25. Blutwürste.

a.

Das Blut vom Schweine seihet man durch, vermischt es mit guter Milch oder süßem Rahme (auf 3 l Blut rechnet man 2 l Milch) und mengt noch im Verhältnis Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Majoran, etwas gemahlene Nelken, 3 feingewiegte in 75 g Darmfett gedünstete Zwiebeln und gleichviel Lauch darunter. Diese Mischung füllt man in die weiten Därme, jedoch nur etwas mehr als zur Hälfte, setzt die Würste in gesalzenem warmen, aber nicht heißem Wasser auf schwaches Feuer und schwellt sie, bis beim Hineinstecken kein Blut mehr kommt. Das

Wasser darf nie kochen; sobald es zu kochen beginnt, gießt man kaltes Wasser nach.

Am besten sind die Blutwürste ganz frisch. Jedoch kann man sie an einem kühlen Orte auch einige Tage aufbewahren, muß sie dann aber, ehe man sie bratet, 15—20 Minuten in heißes Wasser legen, damit das Blut durch und durch warm wird.

b.

Eine andere Art der Bereitung von Blutwürsten besteht darin, daß man nur gekochtes Fleisch verwendet und zwar vom Kopfe, sowie kleine fette Abfälle, die nur fein gehackt, nicht durch die Maschine getrieben werden. In Grieben wird ziemlich viel feingeschnittenes Wasserbrot gedämpft, alles zusammen in eine Schüssel gegeben, die Hälfte vom Blute darüber geseiht, nach Belieben wie Bratwürste gewürzt, in die Därme eingefüllt und gekocht.

4. Schwartenmagen.

Alle Schwarten vom Kopfe und von den Teilen, die man zum Ausbraten nimmt, werden gekocht, länglich geschnitten und mit einem Teller voll gekochtem, in Würfel geschnittenen Fleische vermengt und nebst dem noch vorhandenen Blute in eine Schüssel gegeben. Sollte die Masse zu steif werden, so kann etwas Wurstbrühe beigefügt werden und nach Belieben Gewürz. Das Ganze füllt man in weiße gereinigte Därme, gibt sie in die heiße Brühe und läßt sie 2—3 Stunden je nach der Weite des Darmes darin liegen.



Siebter Abschnitt.

Sammelfleisch.

1. Gefundes mageres Hammelfleisch enthält 18—20% Eiweiß und ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste Fleisch, wenn es von Tieren stammt, die nicht über 3 Jahre alt waren. Junges Fleisch hat eine saftige, rote Farbe und die Fettedecke ist ganz weiß. Im Spätjahr ist das Hammelfleisch am feinsten, weil da die Tiere am besten genährt sind.

2. Für die besten Stücke gelten der Sitz, der Hochrücken, die Kotelette, der Schlegel und die Brust sowie auch die Zunge.

3. In der Art des Gebrauches und der Zubereitung ist das Hammelfleisch von dem Kalbfleische nur wenig verschieden, es eignet sich aber besser zum Braten als zum Sieden.

1. Hammelbraten.

Das zu bratende Stück wird in süße Milch eingelegt bis zu deren Sauerwerden. Ist das Stück reich an Fett, so wird das Fett abgeschnitten und anderweitig verwendet, da der Braten mit Zusatz von Butter oder Bratenfett besser schmeckt. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und zugesetzt wie jeder andere Braten. Er bedarf 2—3 Stunden zum Garwerden. Als Flüssigkeit gibt man Fleischbrühe oder Wasser bei. Der Braten soll gut zugedeckt werden, ziemlich viel Flüssigkeit haben und mit dieser öfters begossen werden. Die Sauce kann verbessert werden durch Zusatz von saurem Rahm.

2. Hammelschlegel.

Der Schlegel wird möglichst entfettet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit ziemlich Butter oder Bratenfett nebst den üblichen Zutaten zugesetzt und unter öfterem Begießen 2—2½ Stunden gebraten. Sodann wird das Fett abgeschöpft, 1 Glas Wein beigegeben und die Sauce mit etwas geröstetem Mehl vollendet.

Der Schlegel kann auch, nachdem er geklopft ist, 8—14 Tage in die Beize gelegt werden. Statt Essig wird Weißwein genommen und der Schlegel täglich umgewendet.

3. Hammelschlegel in Wildbretsauc.

Der Schlegel wird geklopft, der quer liegende Knochen (Schloßbein) herausgeschnitten, die Haut und die ganze obere Fettdede sauber abgenommen und der Schlegel mit 3—4 cm langen Speckstäbchen gespickt. (Gespickt wird von links nach rechts und von oben nach unten.) Vor und nach dem Spicken wird der Schlegel 5—8 Tage in eine warme Beize von halb Essig und halb Wein gelegt. Beim Braten wird der Boden der Bratenpfanne zuerst mit den üblichen Zutaten (in Scheiben geschnittene Zwiebeln, gereinigte Gelbrüben, Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt, Brotkruste u. s. w.) belegt. Hierauf setzt man den Schlegel in heißem Bratenfett oder süßer Butter zu. Ist der Braten gar, so bereitet man eine Wildbretsauc: 30 g Butter, ebensoviel Mehl, ½ Kaffeelöffel voll Zucker wird auf schwachem Feuer langsam dunkelbraun geröstet, dann gibt man kleine schön geschnittene Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilie samt Wurzel, ½ Lauchstengel dazu und röstet dies noch ein wenig mit. An Flüssigkeiten verwendet man Rotwein und Fleischbrühe. Das geröstete Mehl rührt man mit den Flüssigkeiten zuerst langsam,

später schneller zur Sauce an, läßt diese zugedeckt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden langsam kochen und nimmt von Zeit zu Zeit Fett und Schaum davon ab. Ist die Sauce dick genug eingekocht, so treibt man sie durch ein Haarsieb und gibt Zitronensaft, etwas Kirschmarmelade und zuletzt die Sauce vom Braten bei. Ehe man die Sauce anrichtet, probiert man sie, ob sie süß-säuerlich schmeckt und hinreichend Salz und Pfeffer habe.

4. Hammelstrücken.

Der Hammelstrücken wird nach entsprechender Größe zugeschnitten und kann gebeizt oder frisch gebraucht werden. Will man ihn beizen, so muß er zuerst abgehäutet werden, dann läßt man ihn 4 Tage in der Beize liegen. Nach dem Herausnehmen aus der Beize wird das Fleisch gespickt und dann gebraten. Verwendet man den Hammelstrücken ungebeizt, so häutet man ihn ab und spickt ihn. Hierauf legt man ihn gesalzen in eine Kasserolle mit heißem Fett und mit den andern Zutaten. Er wird mit Wein abgelöscht und 2 Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. Wenn er beinahe gar ist, so übergießt man ihn mit saurem Rahm.

5. Hammelsteule nach Wildbretart.

Die Hammelsteule wird abgehäutet und 4 Tage mit allen Zutaten in Essigbeize gelegt. Nach dieser Zeit wird sie herausgenommen, gespickt und in einer Kasserolle mit heißem Fett samt den Gewürzen von der Beize hellgelb gebraten. Der Braten wird dann mit Rotwein abgelöscht, worauf man ihn im Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden unter häufigem Begießen gar werden läßt. Kurz vor dem Anrichten wird er noch mit Rahm übergossen.

6. Hammelskotelette.

Die Zubereitung der Hammelskotelette geschieht auf gleiche Weise wie jene der Kalbskotelette, nur muß man die Hammelskotelette 1 Stunde länger verdämpfen lassen. Hammelskotelette sind namentlich sehr passend, um damit junge zarte Gemüse, wie Erbsen, Gelberüben, grüne Bohnen oder Spinat zu belegen.

7. Hammelskotelette auf Matrosenart.

Die Hammelskotelette werden gebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rotwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein Ragout bereitet von glasierten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen roten Ochsenzunge, welche man in derselben Größe schneidet wie Zwiebeln und Champignons. Von dem Fond der Kotelette sowie von etwas kräftiger Bouillon wird eine braune Sauce eingekocht, welche, mit Zitronensaft, 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 Kotelette werden im Kranze herumgelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß serviert.

8. Gefüllte Hammelskotelette.

Die Hammelskotelette werden von den Rippen gelöst und nachdem sie entfettet sind, mit dem Hackmesser leicht geklopft, sowie mit Salz und Pfeffer bestreut. Zur Füllung kann man Bratwurstfüllung nehmen oder roh gehacktes Schweine- oder Kalbfleisch oder feingewiegte Sardellen nebst Petersilie, Kapern, Muskatnuß, Salz und Pfeffer. Alles wird mit etwas süßem Rahm durchgeschafft. Mit dieser Masse bestreicht man die Kotelette auf einer Seite ziemlich dick und dämpft sie in einer Kasserolle mit frischer Butter.

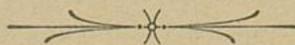
Sind sie gelb, so werden sie mit einem Glas Wein abgelscht. Hierauf gibt man sie in den Ofen, bis sie eine Farbe haben. Dabei soll man sie fleißig mit Sauce übergießen, auch kann man etwas sauren Rahm begeben.

9. Hammelskotelette mit Zwiebelfüllung.

10 weiße Zwiebeln werden feinsblättrig geschnitten, mit einem Stück Butter und etwas rohem Schinken weich gedünstet; dazu kommen $\frac{1}{3}$ l Milchsauc (Rahm in Zwiebeln gedämpft), etwas weißer Pfeffer, 4 Stück frisch gekochte, durchgetriebene Kartoffeln und 8 Eigelb. Man rührt das Ganze gut durcheinander und läßt es erkalten. Inzwischen schneidet man schöne Hammelskotelette, entfettet sie, bratet sie in Butter auf einer Seite an, bestreicht die angebratene Seite mit obiger Füllung, bestreut die Kotelette mit Brot und Käse und backt sie schön gelb. Dazu serviert man eine gut ausgekochte Madeirasauc.

10. Hammelsnieren.

Die Nieren werden auf der runden Seite aufgeschnitten, doch nicht ganz durch, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer Spicknadel durchsteckt, damit die beiden Hälften ausgebreitet bleiben. Nun werden sie in Butter über starkem Feuer schnell auf beiden Seiten gebraten. Sie sollen inwendig noch blutig sein. Man richtet die Nieren auf eine gut durchwärmte Platte an und legt auf jede ein Stückchen Petersilienbutter, die schon vorher nach folgendem Rezept bereitet und einige Tage aufbewahrt werden kann: 60 g süße Butter, der Saft einer halben Zitrone, 2—3 Löffel voll feingehackte Petersilie werden zerdrückt und gut miteinander vermengt.



Achter Abschnitt.

Vermischte Fleischzubereitungen.

1. Saure Sulzen (Aspik) für Fisch und Fleisch.

Kein Gericht dient mehr zur Verzierung der Tafel als eine hübsche Sulz- oder Geleeschüssel. Auch erfordert die Bereitung dieser Speise im Verhältnis zu anderen feinen Speisen keine großen Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten.

Liebig's Fleischextrakt im Verein mit Gelatine und etwas kristallisierter Zitronensäure vereinfacht und erleichtert die Zubereitung der Sulzen außerordentlich, indem man in der kürzesten Zeit ein steifes, klares Gelee herstellen kann. Zum Kochen der Gelees gehört ein weiß glasierter oder ein Bunzlauer Topf. In Eisengefäßen gekocht wird das Gelee nicht klar und nimmt durch die Säure einen Eisengeschmack an.

a.

Um ein saures Gelee zu bereiten, setzt man 4—5 blanchierte Kalbsfüße, 1—2 kg schönes, nicht blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch und ein Stück vom Waden in kaltem Wasser mit Salz über das Feuer. Es kann noch beigegeben werden Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von Kopfteilen, weil das Gelee dadurch trübe wird), ferner in Würfel geschnittener roher Schinken. Alles wird auf raschem Feuer gekocht und hernach abgeschäumt. Nach dem Abschäumen fügt man noch hinzu 2 Teelöffel voll weiße Pfefferkörner, halb so viel Melkenpfeffer, 10 Schalotten oder 4 große Zwiebeln, 1 Lor-

beerblatt, 1 gelbe Wurzel (Möhre) und Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, den Saft und die halbe abgeschälte Schale einer Zitrone, auch so viel Wein, daß die Brühe einen angenehmen sauren Geschmack erhält. Nun läßt man das Ganze 3—4 Stunden kochen (die Füße müssen so lange kochen, bis die Knochen herausfallen). Dann gießt man die bis zu 2 l eingekochte Brühe durch ein Haarsieb in ein Porzellangeschirr, nimmt am andern Tage Fett und Bodensatz davon weg, setzt den Stand mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone auf das Feuer, versuche aber die Brühe, ob ihr nicht noch Salz oder Säure mangelt.

Die Geleebrühe wird nun auf folgende einfache Weise geklärt: mehrere Eiweiß quirlt man leicht schaumig, rührt sie nebst den zerbrochenen, vorher mit Essig sauber geriebenen Eierschalen unter die warme Flüssigkeit und macht diese so lange heiß, bis die Brühe wasserhell hervortritt, ein Beweis, daß das Eiweiß fest geworden und die Trübung ausgeschieden ist. Zum Filtrieren nimmt man spitze Beutel von Filz oder Barchent, bei kleinerer Menge eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette. Das Filtrieren selbst geschieht dadurch, daß man die Serviette über einen irdenen Topf bindet, den man in ein Wasserbad setzt, die Flüssigkeit in die Serviette gießt und darauf einen breiteren mit kochendem Wasser gefüllten Topf stellt. Durch letzteres verhütet man ein Erkalten der Gallert und beschleunigt das Filtrieren. Das erste trübe durchgelaufene Gelee muß wieder in die Serviette zurückgegossen werden. Bei größeren Gallertmengen bindet man die Beutel an die Füße eines umgekehrten Stuhles und stellt unter die Beutel ein reines Gefäß.

Zur Bereitung des vorstehenden Gelees kann man den Stand auch allein kochen, die Brühe durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen.

b.

1 $\frac{1}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ kg gutes mageres Rindfleisch wird abgewaschen, mit kaltem Wasser und Salz in einem Bunzlauer Topfe aufs Feuer gebracht und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Dann nimmt man das Fleisch heraus, spült den am Topfe haftenden Schaum ab und läßt die Brühe eine Weile zum Klarwerden stehen. Wenn das Trübe sich gesenkt hat, wird sie vorsichtig wieder in den ausgewaschenen Topf gegossen, mit dem Rindfleisch aufs Feuer gesetzt und unter Beigabe von $\frac{1}{2}$ Sellerieknollen und einer Peterfilienwurzel nochmals gekocht.

c.

Man schneidet 1 kg Ochsenfleisch vom Waden in kleine Würfel und dazu 6 Stück Kalbsfüße. Mit Butterfett, Zwiebeln und geschnittenen Gelbrüben bringt man die Fleischwürfel in eine Kasserolle und läßt alles miteinander gelblich werden. Nachher bringt man es in einen kupfernen Kessel, schüttet 3 l kaltes Wasser daran, nimmt das Fett oben weg, bringt es wieder aufs Feuer und läßt es nach Beigabe von 1 l Wein, 1 mit Nelken besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatte, Pfefferkern, Peterfilie, Zitronenschale, einigen Eierschalen und Salz unter Abschäumen nochmals 3 Stunden kochen. Nach 3 Stunden seiht man die Masse durch ein Tuch in ein irdenes Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Morgen nimmt man das Fett oben weg und erhält so das Gelee, das man als Beigabe zu allen kalten Speisen (Kalbszunge, Wurst, gebeiztem Ochsenfleisch, Kalbsroulade, Geflügel, Fischen) benützen kann.

d.

Will man das Aspik recht schön haben, so wird es, nachdem das Fett abgenommen ist, in eine Messingpfanne gebracht und mit 2 ganzen Eiern unter beständigem Schlagen

mit dem Schneebesen auf dem Feuer zum Kochen gebracht, wobei es aber nicht zu stark kochen darf. Darauf bringt man die Brühe wieder in ein irdenes Geschirr zurück und stellt sie in einen nicht zu warmen Bratofen. Nach einigen Minuten, wenn das Unreine sich gesetzt hat, wird die Masse heiß durch eine über ein Drahtsieb gelegte Serviette gegossen und zugedeckt. Um das Fleisch schön einlegen zu können, muß das Aspik bereits schon sulzen; wenn es noch zu flüssig wäre, würde sich alles Fleisch auf den Boden des Gefäßes setzen.

2. Fleischreste von Kalb- und Rindfleisch gut zu verwenden.

a.

Nachdem man aus dem Fleische entsprechende Stücke hergerichtet hat, werden diese mit Ei und Brot paniert und in heißem Fette recht schnell gebacken, damit sie saftig bleiben. Das so Zubereitete wird gewöhnlich trocken zu jungen Gemüßen, grünen Gemüßen und zu Spinat gegeben.

b.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, bereitet dazu die braune Wildbretsauce und läßt es darin $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

3. Kalter Aufschnitt von Fleischresten.

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

4. Fleischreste in der Sauce.

Man bereitet die Sauce von Wildbret und legt das Fleisch, in viereckige Würfel geschnitten, $\frac{1}{4}$ Stunde hinein.

Es wird mitsamt der Sauce angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln oder Kartoffeln in der Schale serviert.

5. Eierauce zu Fleischresten.

Man läßt 12 g Butter vergehen, rührt 12 g Mehl und $\frac{1}{4}$ l Milch langsam dazu und setzt das Rühren bis zum Eindicken fort. Hierauf gibt man $\frac{1}{8}$ l süßen Rahm, sowie das feingehackte Eiweiß von 4 hartgekochten Eiern dazu, läßt das Ganze aufkochen, ohne darin zu rühren, und gießt es dann über das in Würfel geschnittene Fleisch, das zuerst erwärmt und dann gehäuft in eine Schüssel gelegt wurde. Das Erwärmen geschieht am besten auf folgende Art: in einer breiten Kasserolle wird Wasser kochend gemacht und das Fleisch zugedeckt in der Schüssel, in der es zu Tische kommt, hineingestellt, bis es heiß ist. Man übergießt es nun mit der oben genannten Sauce und drückt außerdem die 4 Eigelb von den hartgekochten Eiern durch ein Haarsieb darüber, so daß es wie ein Goldregen aussieht.

Als Nachessen zu gebratenen Kartoffeln sehr zu empfehlen.

6. Schinkenpeise.

Man macht für 3 Personen von 1 Ei einen Nudelboden so fein als möglich, zerteilt ihn mit einem Nädchen in viereckige Stückchen und siedet sie wie Nudeln im Wasser. Dann verwiegt man 125 g Schinken, verrührt ihn mit 3 ganzen Eiern, 3 Löffel voll Mehl, Rahm, ein wenig Schnittlauch, Muskatnuß und 1 Glase süßen Rahm (Milch), mischt die Flädchen nebst ein wenig Salz darunter, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Form oder in einen Teller und läßt es im Ofen aufziehen. Man kann es statt Braten oder als Zwischenpeise geben.

7. Kalte Fleischschüssel.

$1\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch, 1 kg Schweinefleisch, beides ohne Knochen, abgehäutet und in feine Scheiben geschnitten,

werden mit 150 g Sardellen und feinverwiegten Schalottenzwiebeln in eine Kasserolle gebracht und zwar zuerst eine Lage Kalbfleischscheiben, dann Sardellen und Zwiebeln, dann Schweinefleisch und so fort, bis alles gelegt ist. Hierauf kommen noch 2 Kalbsfüße, 2 kleine Stückchen Zitrone, Lorbeerblatt, Petersilie, etwas Melken, Pfeffer, Salz, $\frac{1}{2}$ l Weinessig und $\frac{1}{2}$ l Weißwein hinzu. Man nimmt nun einen zu der Kasserolle passenden Deckel, klebt ihn mit Teig fest auf die Kasserolle, bringt diese in den Backofen und läßt den Inhalt 2 Stunden kochen. Hierauf stellt man die Kasserolle in den Keller, jedoch werden vorher die Kalbsfüße, das Fett und das Gewürz sorgfältig abgelöst. Wenn es steif ist, kann man es stürzen und je nach Bedarf herausnehmen.

8. Kotelette von Kalb- und Schweinefleisch.

$\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch vom Schlegel und $\frac{1}{2}$ kg mageres Schweinefleisch werden je in 8 gleiche Scheiben geschnitten, so daß man 16 Scheiben erhält. Gut abgehäutet wird je eine Scheibe Kalbfleisch und eine Scheibe Schweinefleisch aufeinander gelegt und mit einem Messer fein gehäkelt, so daß sich das Fleisch miteinander vermengt. Daraus formt man nun runde Rädchen, die mit etwas Salz bestreut und mit Eigelb und Brot garniert in heißem Fette ungefähr 10 Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken werden. So zubereitete Kotelette 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.

9. Hackbraten.

Lachsfleisch, Kalbfleisch und mageres Schweinefleisch, von jedem 250 g, werden geschabt, so daß die Fasern davon kommen, worauf das Fleisch gut miteinander ver-

wiegt wird. Nachdem ein in Milch eingeweichtes Weißbrot, gut ausgedrückt, etwas Salz, Muskatnuß, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gut verwiegte und in etwas Butter verdämpfte Zwiebeln beigesezt wurden, wird die ganze Masse miteinander verarbeitet, wie ein Lummel länglich rund geformt und in heißem Fette ungefähr 1 Stunde unter öfterem Begießen im Ofen gebraten.

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

10. Gulasch.

Ochsenfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch wird in feine Würfel geschnitten, eine Pfanne mit Butter ausgestrichen und das Fleisch mit etwas Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln sowie ein wenig Fleischbrühe hinein getan. So bereitet läßt man es dämpfen.

11. Ungarischer, Wiener und französischer Gulasch.

Ungarischer und Wiener Gulasch wird aus Rindfleisch, französischer aus Kalb-, Schweine- und Ochsenfleisch bereitet. Nachdem das Fleisch in Würfel geschnitten ist, wird es zuerst angebraten und mit Wein, Jus und etwas Fleischbrühe abgelöscht. Dann kommen die Gewürze hinzu und zwar zum ungarischen Gulasch in Würfel geschnittene Kartoffeln und etwas Kümmel, zum Wiener Gulasch außer den zu Würfeln geschnittenen Kartoffeln Karotten und Sellerie. Der französische Gulasch hat die gleichen Beigaben wie der Wiener, nur kommt noch Kümmel hinzu.

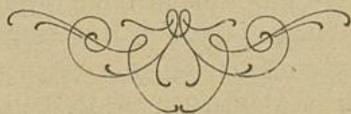
12. Gefüllter Krautkopf.

Man nimmt von einem Kohl- oder Wirsingkrautkopf schöne große Blätter und gießt kochendes Wasser darüber. Hierauf macht man aus feingehacktem Schweine-, Kalb-

und Ochsenfleisch unter Beigabe von geweichtem Brote, Zwiebeln, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und geriebenem Brote einen Fleischteig. Ein viereckiges Tuch belegt man doppelt mit Krautblättern, bringt auf dasselbe von dem Fleischteig, bis es so groß ist wie ein Krautkopf, wickelt Blätter um den Fleischteig in der Weise, daß die Form eines Krautkopfes entsteht und bindet das Tuch oben zu, jedoch nicht zu fest, weil der Kopf noch aufgeht. Man bringt nun das Ganze in ein Kesselfchen mit Fleischbrühe oder Wasser und läßt es 1 Stunde kochen. Es wird eine braune Sauce dazu gegeben.

13. Nidelsteiner.

Man nimmt Schweine-, Ochsen- und Kalbfleisch und schneidet es in Würfel wie zu Gulasch, ebenso Gelbrüben, Sellerie und Wirsing, alles fein geschnitten. Dann wird Ochsenmark fein gehackt und mit feinen Zwiebeln ziehen gelassen. Hernach kommt das Fleisch hinein, das man in etwas Wein und Bouillon kochen läßt. Wenn es ungefähr noch $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen hat, werden in Würfel geschnittene Kartoffeln mit weich gekocht.



Neunter Abschnitt.

Wildbret.

1. Beim Wildbret unterscheidet man Hochwild, niederes Wild und Schwarzwild. Zum Hochwild rechnet man Hirsch, Reh und Gemse; zum niedern Wild gehören Hasen, Kaninchen; mit Schwarzwild bezeichnet man das Wildschwein. Die beiden ersten Arten nennt man auch Haarwild im Gegensatz zum Federvild. Wildbret, besonders vom Haarwild, zeichnet sich durch großen Nährwert und leichte Verdaulichkeit aus. Es hat weniger Fett als das Fleisch zahmer Masttiere, deswegen wird es in der Regel vom Magen gut vertragen und ist nicht nur für Gesunde, sondern auch für Kranke und Genejende eine empfehlenswerte Fleischkost.

Das beste Stück bei allem Wild ist der Rücken, dann die Keule, die Blätter oder der Bug, die Brust und die Zunge. Kopf und Hals eignen sich nur für Ragout.

2. Der Einkauf des Wildbrets hängt von der Schonzeit ab. Man muß deshalb wissen, welches Wildbret in den einzelnen Zeiten des Jahres zu haben ist. Ein genaues Verzeichnis läßt sich jedoch nicht aufstellen, da die Jagd- und Schonzeit nicht in allen Gegenden gleich ist. Rehböcke werden im März und April nicht geschossen, während die Hicken (Rehgeißen) das ganze Jahr Schonzeit haben mit Ausnahme von November und Dezember. Die Jagd auf den Hirsch findet in den Wintermonaten statt.

Kaufen soll man nur Wildbret von Tieren, die eine deutliche Schutzwunde haben. Das feinste Fleisch haben natürlich die jungen Tiere. Ihr Alter läßt sich im allgemeinen an der Größe abschätzen, doch gibt es auch besondere Kennzeichen. So lassen sich beim jungen Hasen die Ohren (Löffel) leicht schlitzeln. Freilich kann man diese Probe auf das Alter, die jedoch vom Verkäufer gewöhnlich nicht gestattet wird, nur machen, wenn der Hase im Felle gekauft

wird. Bei jungen Tieren können auch die Rippen leicht gebrochen werden. Besonders untersuche man beim Einkauf von Wild den Rücken, weil hier am besten gefühlt werden kann, ob das Tier gut genährt ist oder nicht.

3. Das Wildbret aller Sorten läßt sich nicht lange aufbewahren, weil es leicht in Fäulnis übergeht, besonders wenn die Tiere einer Hezjagd erlegen sind. Dennoch ist es notwendig, daß es abgelagert werde. Dieses geschieht dadurch, daß das Tier ausgeweidet 3–5 Tage lang vor der Zubereitung im Felle an einem luftigen Orte aufgehängt wird. Die Zeitdauer richtet sich dabei nach der Witterung. Kauft man einen Hasen ausgebalgt, so kann man ihn, vorausgesetzt daß er noch frisch ist, 2–3 Tage aufbewahren, indem man ihn mit einem in Essig angefeuchteten leinenen Tuche überdeckt.

4. Wildbret darf niemals gewässert werden. Die beste Art der Reinigung ist folgende: man taucht ein Tuch in lauwarmes Wasser und reibt das Fleisch damit ab, für die blutigen Stellen nimmt man eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali. Das Blut, das sich etwa noch im Inneren findet, vielleicht in der Nähe des Herzens, saßt man in ein Schüsselchen, rührt es mit Zitronensaft oder Essig ab und bewahrt es zur Zubereitung von Ragout auf. Zuletzt reibt man das Fleisch nochmals mittelst eines Tuches mit kaltem Wasser nach.

Der Wildbraten muß in der Zubereitung fein und dicht gespielt werden und in den heißen Ofen kommen, damit er gleich bratet. Während des Bratens ist er sehr fleißig zu begießen und darf nicht über die Zeit in der Bratpfanne sein, da er sonst trocken wird.

5. Das Wildschwein wird zum zartesten und schmackhaftesten Wildbret gerechnet. Sein Fleisch, das in den Monaten November und Dezember am meisten Feinheit zeigt, ist nicht so fett und deswegen gesünder als das Fleisch vom Hauschweine. Am besten sind natürlich wieder die jungen Tiere, die bis zum 15. Monat Frischlinge genannt werden. Das Fleisch der älteren Tiere ist zähe und schwer verdaulich, deshalb muß es, wenn es als Speise auf den Tisch kommen soll, durch Weizen mürbe gemacht werden. Das Fleisch des Wildschweins kann gebeizt, gebraten oder als Pfeffer zubereitet werden; als besonders ausgezeichnete Speise gilt der gefüllte Wildschweinstopf.

1. Wildbret 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 Gelbrüben und etwas Brotrinde hineingelegt. Es wird nun zunächst rasch auf beiden Seiten gelb gebraten, fertig gebraten aber erst, nachdem noch $\frac{1}{4}$ l. saurer Rahm dazu gekommen ist. Während des Bratens, das gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dauert, muß das Fleisch fleißig begossen werden. Nachdem der Braten auf eine erwärmte Platte angerichtet wurde, kocht man die Sauce mit noch etwas saurem Rahme auf und gießt sie sodann gut verrührt an den Braten. Sollte dieser mit kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln belegt werden, so wird die Sauce besonders serviert.

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 beigelegt wurde. Besser jedoch wird die Beize, wenn man das Fleisch, anstatt es in Essig zu legen, mit $\frac{1}{2}$ l. 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 Brotrinde dazu gegeben und 2 Stunden verdampft, worauf man es herausnimmt. Sofort wird nun ein Kochlöffel voll Mehl in heißem Fette gelb ge-

röstet, 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.

2. Wildbret in brauner Sauce.

Gewöhnlich wird 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 Kasserolle mit Fett, Zwiebel und Gelbrübe über das Feuer gesetzt. Sobald es etwas angebraten ist, kommt $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe daran, worauf man es fest zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunden verdampfen läßt. Unterdessen wird in 1 Eßlöffel voll heißer Butter ebensoviel Mehl gelbbraun geröstet, mit $\frac{1}{8}$ l Wein und 2 Löffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt. Wenn diese Mischung $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, nimmt man das Fleisch aus der Kasserolle und legt es in eine passende Schüssel, während nun die vorher bereitete Sauce in die Kasserolle 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 Knöpfele können beigegeben werden.

3. Rehziemer.

Den besten Braten geben die einjährigen Tiere, dabei ist das Rückenstück oder der Ziemer wegen der zarten Faser am meisten zu empfehlen. Der Ziemer wird auf der oberen Seite abgehäutet und auf beiden Seiten dem Rückgrat entlang in doppelten Reihen gespickt. Hierauf belegt man den Boden einer Bratenspfanne mit Speckscheiben, reichlich Bratenfett oder süßer Butter, gibt in

Scheiben geschnittene Zwiebeln und Gelbrüben bei, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner, Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt und einige Brotkrusten, legt das Fleisch mit Salz bestreut darauf und bratet es im heißen Ofen unter fleißigem Begießen. Ist der Braten braun, aber noch nicht ganz weich, so legt man ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber, fährt jedoch mit dem Begießen fort. Von Zeit zu Zeit kann auch etwas Wasser oder Fleischbrühe beigegeben werden, damit die Bratenzutaten und der untere Teil des Bratens nicht anbrennen. Zu einem Ziemer von einem jungen Reh rechnet man 1 Stunde Bratzeit. Ist der Braten gar, so wird er in einer Schüssel mit etwas Sauce warm gestellt. In die Bratenpfanne gießt man nun so viel Wasser oder Fleischbrühe als man Sauce wünscht, lockert mit einem Schöpfelchen den Bodensatz gut auf, stäubt etwas Mehl hinein, gibt noch ein Stückchen Zucker dazu, läßt alles etwa 5 Minuten aufkochen, schöpft wenn nötig das Fett ab, versucht die Sauce im Salz und gießt sie dann durch ein Sieb über das Fleisch oder in eine Sauciere. Der Sauce kann auch mit etwas Fleischextrakt nachgeholfen werden.

Rehziemer kann übrigens ebenso gut mit Wildbretsauce serviert werden.

4. Rehschlegel mit Wildbretsauce.

Der Schlegel wird auf der untern Seite geklopft, auf der obern enthäutet und gespickt oder ungespickt in eine Beize gelegt, die aus halb Eßig und halb Wein oder aus je einem Drittel Eßig, Wein und Wasser gekocht wird unter Beigabe von geschnittenen Zwiebeln, 5–10 Nelken, einigen in Scheiben geschnittenen Gelbrüben, einigen Wachholderbeeren und Petersilie mit eingebundenem Lorbeerblatt. Nachdem der Schlegel einige Tage in der Beize gelegen ist, wird er herausgenommen, zugefetzt und wie

Nehziemer gebraten. Von Zeit zu Zeit fügt man etwas Beize bei. Bevor der Braten ganz weich ist, gießt man ein wenig dicken sauren Rahm darüber. Nach Belieben kann eine Wildbretsauce dazu gemacht werden: in 30 g süßer Butter wird Mehl nebst einem Stückchen Zucker auf schwachem Feuer langsam dunkelbraun geröstet. Hierauf fügt man geschnittene Zwiebeln und Gelbrüben, ein Stückchen Lorbeerblatt, Petersilie und einige Pfefferkörner bei, röstet sodann alles noch ein wenig mit, rührt es mit Rotwein und Fleischbrühe ab, erst langsam, dann schneller, und läßt nun die Sauce zugedeckt während 1 Stunde langsam kochen, indem man von Zeit zu Zeit Fett und Schaum abnimmt. Ist sie dick genug eingekocht, so treibt man sie durch ein Haarsieb, säuert sie mit Zitronensaft oder Essigbeize und fügt etwas Kirchenkonsfitür bei sowie die Sauce von dem Braten. Ehe man sie serviert, probiere man sie, ob sie süßsäuerlich schmeckt.

5. Nehleber.

Die Nehleber ist das feinste Gericht und wird zubereitet, indem man zunächst die Galle entfernt, die Leber dann in dünne Scheiben schneidet, leicht salzt und in heißer Butter über starkem Feuer während 2 Minuten unter beständigem Schütteln bratet. Bleibt die Leber länger über Feuer, so wird sie hart und verliert den Geschmack. Der Leber kann etwas Madeira und Bratenjus oder auch etwas Zitronensaft beigegeben werden.

6. Hirschziemer.

Nur der Ziemer von einem jungen Hirsche oder einem Hirschkalbe kann ungebeizt gebraten werden, alles andere Fleisch hat eine so zähe Faser, daß man es ohne Beize kaum mürbe bringen kann. Der Ziemer wird schnell gewaschen, getrocknet und gehäutet, fein und dicht gespickt,

mit Salz und Pfeffer bestreut und mit ziemlich viel Butter $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden gebraten. Während des Bratens begießt man das Fleisch fleißig mit Butter und Fleischbrühe und gibt gegen Ende der Bratzeit $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm sowie ein wenig Mehl bei, auch etwas von der Beizbrühe, im Falle das Fleisch gebeizt war. Der Beizbrühe wäre noch Olivenöl beizumischen.

7. Hirschziemer mit süßer Sauce.

Von einem abgelagerten Hirsche wird der Ziemer abgehäutet und in siedendem Wasser und Essig $2\frac{1}{2}$ Stunden weich gekocht. Nebst den üblichen Zutaten gibt man dem Sude noch Wachholderbeeren, Majoran, Thymian und Zitronenschale bei und schäumt ihn gut ab. Ist der Ziemer weich, gibt man ihn in zerlassener süßer Butter oder in heißem Bratenfette in den Ofen, streut gestoßenes Brot darauf, welches mit Zucker, Zimt und Nelken vermischt ist, belegt ihn mit kleinen Stückchen süßer Butter, drückt die Masse fest an und macht mit dem Messerrücken einige Verzierungen, läßt den Braten noch so lange im Ofen, bis der Zucker anfängt zu schmelzen, legt ihn dann auf eine Platte und gibt eine Kirschensauce dazu: 60 g Butter und 60 g Mehl werden dunkelbraun geröstet, mit dem Sude abgerührt und längere Zeit gekocht. Unterdessen werden $\frac{1}{2}$ kg gedörnte oder 1 kg frische Kirschensamen in Rotwein und etwas Wasser nebst Zitronenschale und Zimt $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Ist die Masse weich und dick, wird etwas eingekochter Sud beigegeben, die verdickte Sauce durch ein Sieb oder grobes Tuch getrieben und mit der Sauce vermengt.

8. Hirschziemer mit Kruste.

Ein mürbegehangener Hirschziemer wird wie Mehziemer gebeizt und gebraten. Wenn er weich ist, wird er tranchiert,

aber wieder in seine natürliche Form auf die Platte gelegt und die entfettete Bratenbrühe daran gegeben. 2 Eigelb werden in 125 g süßer zerlassener Butter verrührt, der Ziemer damit bestrichen und mit zerstoßenem schwarzen Brote bestreut, worauf man den Braten in die Wärme stellt, damit er eine braune Kruste bekommt. 8 hartgekochene Eigelb werden mit 150 g Johannisbeergelee durch ein Haarsieb getrieben, einige Eßlöffel voll Senf, Pfeffer und Salz beigegeben, alles gut verrührt, bis die Sauce ziemlich dick ist, und so zu dem Braten serviert.

9. Ausbalgen des Hasen.

Der Leib wird bis zur Brust aufgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen, das Blut aber in ein Schüsselchen gesammelt, mit Essig abgerührt und zum Pfeffer aufbewahrt. Zu letzterem verwendet man von den Eingeweiden nur Herz, Lunge und Leber, alles übrige wird weggeworfen. Der Hase wird erst an dem Tage ausbalgt, an dem er in der Küche verwendet wird. Zum Zwecke des Ausbalgens hängt man den Hasen an den Hinterläufen gespreizt auf, schneidet das Fell rings um die Hinterläufe ein und zieht es zuerst von den Keulen ab. Damit sich kein Fleisch losreißt, muß beim Abhäuten mit einem spitzen Messer immer nachgeholfen werden. Vom Kumpfe läßt sich das Fell bequem herunterziehen, um die Vorderläufe wird wieder eingeschnitten und so das Fell bis zu den Ohren abgezogen, die man hart am Kopfe wegschneidet, damit sie am Fell bleiben. Beim Zerlegen schneidet man zwischen Nier- und Rippenstück das Fleisch von den vorderen Teilen ab. Nierstück samt den Läufen verwendet man zum Braten, Rippenstück, Brust, Bug, Hals und Kopf, ebenso Herz, Lunge und Leber dagegen zum Pfeffer.

10. Hasenbraten.

Ein Hase reicht für 6—8 Personen. Nachdem die zum Pfeffer bestimmten Teile weggeschnitten sind, legt man den saubergespickten Hasen, dem der Schlußknochen durchschnitten wurde, mit dem Rücken nach oben und die Hinterläufe übereinander verschränkt auf Speckscheiben in eine Pfanne, belegt ihn reichlich mit Butter und gießt $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser darunter. Unter fleißigem Begießen läßt man ihn 1 Stunde im heißen Ofen braten. Den Saß schabt man von Zeit zu Zeit von der Pfanne los, gibt der Sauce vor dem Anrichten 1 Tasse sauren Rahm bei und verdickt die Sauce, wenn nötig, noch mit 1 Löffel voll Kartoffelmehl.

Statt dieser Sauce kann auch eine Wildbretsauce dazu serviert werden.

11. Hasenpfeffer.

a.

Zum Pfeffer verwendet man die vorderen Teile des Hasen, nämlich den Kopf, von welchem die Augen entfernt werden, den Hals, die Brust, die Lunge, die Leber nebst dem Herz und die Läufe mit dem Blute, das sich an diesen Teilen findet und das mit Essig oder Wein abgerührt wurde. Das Fleisch bleibt über Nacht in einer Essigbeize wie beim Lammel (siehe S. 54: Gebeizter Rindsbraten). Wenn es den andern Tag gekocht wird, so setzt man es mit einem Stückchen frischer Butter, 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1—2 Lorbeerblättern, 8—10 Gewürznelken, 1 Eßlöffel voll Pfefferkörnern, 1 Trinkglase voll Weinessig, 1 Suppenlöffel voll Fleischbrühe nebst dem nötigen Salz bei und läßt es in dieser Brühe weich dämpfen. Die Fleischstückchen werden sodann herausgenommen und in kleinere Teile zerlegt. Unterdessen röstet man 90 g frische Butter mit 2 Kochlöffel voll Mehl langsam braun und füllt es mit der Hasenbrühe auf. In diese Mischung legt

man nun wieder die zerlegten Fleischteile vom Hasen nebst etwas geschnittenem Speck und läßt sie vollends gar kochen. Kurze Zeit vor dem Anrichten fügt man noch das gerührte Hasen- (oder Schweins-) Blut bei oder in Ermangelung dessen 1 Löffel voll Kirchenwasser, nach Belieben auch Beizeßig, worauf die Sauce aber nicht mehr kochen darf. Der Hasenpfeffer wird nun angerichtet und nach Belieben mit glasierten Zwiebelchen und gebackenen Kartoffelchen garniert.

b.

Alles Fleisch, welches man zum Pfeffer verwenden will, wird in kleine Stücke zerschnitten und 2—3 Tage in eine Beize von gutem Rotweine gelegt, welcher einige Pfefferkörner, Gewürznelken, Wachholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Majoran, Thymian, feine Küchenkräuter, sowie das nötige Salz beigegeben wurde. In dieser Beize wendet man das Fleisch von Zeit zu Zeit und legt es vor der Zubereitung zum Abtropfen auf ein Sieb. In einer Kasserolle werden in einem zerlassenen Stück Butter einige magere Speckschnitten angebraten, man fügt dann noch ein wenig Mehl bei, röstet das Fleisch etwa 10 Minuten mit und füllt mit der Beize oder mit Fleischbrühe nach und nach auf, wornach man das Gericht über gelindem Feuer etwa 1 Stunde langsam kochen läßt, bis das Fleisch gar geworden ist. Das Fett wird nun abgeschöpft; wenn nötig noch Salz beigelegt, die Sauce mit Hasen- oder Schweinsblut, welches mit Essig abgerührt war, vermischt. Die Sauce darf hierauf nicht mehr kochen, sie soll auch nicht mehr gerührt werden, damit das Fleisch sich nicht von den Knochen löst. Darnach wird der Hasenpfeffer angerichtet und serviert.

12. Gebeizter Hase.

Zwei Drittel Essig und ein Drittel Wasser werden unter Beigabe von etwas Salz, von Lorbeerblatt, Zwiebel

mit Nelken, Sellerie, Wachholderbeeren und Gelbrüben gemischt. In diese Beize legt man das Fleisch vom Hasen 2—3 Tage lang. In eine Kasserolle bringt man Fett, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Gelbrüben, Zitronenschnitze, legt das aus der Beize genommene Fleisch in das Fett und läßt es anbraten. Hierauf löscht man mit der Beize ab, gießt auch noch etwas Fleischbrühe nach, damit die Sauce nicht zu scharf wird, und stellt das Ganze in den Ofen, indem man das Fleisch immer fleißig übergießt und auch noch ein wenig Rahm darüber gibt. Beim Anrichten erhält das Fleisch eine braune Sauce.

13. Hasenragout in einer Butterpastete.

Ein junger abgehäuteter, gut gewaschener Hase wird in Stückchen geteilt, die man mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, 1 Eßlöffel voll Pfefferkörnern, dem nötigen Salz, etwas Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ l Weißwein und einem Stückchen frischer Butter zum Feuer setzt. Man läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde gar dämpfen, nimmt dann die Fleischstücke heraus und legt sie in eine andere Kasserolle. Zu dem zurückgebliebenen Saft fügt man 2—3 Suppenlöffel voll spanische Sauce (siehe Saucen), läßt diese unter Rühren zur gehörigen Dicke einkochen, seigt dann die Sauce durch ein feines Haarsieb über die Hasenstückchen, preßt den Saft von 2 Zitronen dazu, schwingt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen gut untereinander und richtet das Hasenragout in einer Blätterpastete an.

14. Hasenwürstchen.

Von einem abgehäuteten Hasen wird alles Fleisch losgelöst, von der Haut und den Fasern befreit und mit 250 g Speck so fein wie möglich gehackt, bringt das Gehackte mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, Thymian und Majoran, ferner mit feingehackten

gedämpften Schalotten, 3 ganzen Eiern und 3 Eigelb, 3 abgeschälten und ausgedrückten Milchbrötchen in einen Mörser und stößt alles untereinander, worauf man noch 4 Eßlöffel voll feingehackte schwarze Trüffel darunter mischt. Auf den Tisch streut man sodann etwas Mehl, auf dem man aus der gestoßenen Masse Würstchen formt. Hierauf bringt man in eine Kasserolle gesalzene Fleischbrühe, gibt die Würstchen in die kochende Brühe und läßt sie langsam darin sieden. Wenn sie fest und gar sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie ablaufen, bestreicht sie, wenn sie etwas abgekühlt sind, mit zerlassener Butter, streut feingeriebene Semmeln darüber, setzt sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne und läßt sie im heißen Ofen so lange stehen, bis die Brotkruste eine gelbe Farbe erhalten hat. Man bringt die Würstchen mit einer kräftigen Trüffelsauce zu Tische.

15. Wildschweinsbraten.

Das zum Braten bestimmte Fleisch wird aus der Schwarte geschnitten und gewaschen. Man kann es frisch verwenden oder mehrere Tage in eine Beize von Weißwein oder Weinessig legen. Der Beize gibt man außer den übrigen Gewürzen reichlich Wachholderbeeren zu. Das Fleisch muß darin täglich umgewendet und begossen werden. Der Braten wird mit ziemlich Butter zugesetzt und, wenn er mager sein sollte, auch gespickt mit Speck. Ist der Braten jedoch fett, so spickt man ihn nur mit Nelken, bestreut ihn mit zerdrückten Wachholderbeeren, reibt ihn stark mit Salz ein, setzt ihn mit Wasser zu und bratet ihn im eigenen Fette. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas von der Beize bei und zuletzt 1 Glas Rotwein oder statt dessen Kirschen- oder Johannisbeersaft. Man serviert den Braten mit der eigenen Sauce oder gibt nach Belieben eine Senfsauce dazu.

16. Frischlingsbraten.

Der Frischling wird zerlegt und zubereitet wie der Hase. Nachdem die Schwarte entfernt und der Braten sauber gehäutet ist, wird er gespiet und in heißer Butter in die Pfanne gelegt, nachdem er vorher gut mit Salz eingerieben wurde. Ist der Braten gar, was in 1 Stunde der Fall sein könnte, so wird der Bratensatz mit 1 Glas Rotwein oder Kirschensaft aufgekocht, mit Mehl verdickt, entfettet und als Sauce zum Braten serviert.

17. Gefulztes Wildschwein.

Von dem zu kochenden Fleische wird die Haut abgezogen, das Fett entfernt, die Knochen herausgelöst, das Fleisch gerollt und gebunden in eine Kasserolle gelegt. Dazu gibt man noch die Knochen nebst Salz und Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren, gießt die Sulze von 6 Kalbsfüßen (siehe Sulzen) darüber und 1 Flasche Rot- oder Weißwein. Das Fleisch wird gut abgeschäumt, wenn es gar gekocht ist, herausgenommen, der Bindfaden entfernt und das Fleisch ohne die Knochen in einen Topf gelegt. Der Brühe wird nach Belieben noch Essig und Zitronensaft beigegeben. Darauf wird sie nach Vorschrift der Sulzen mit Eiweiß geklärt und etwas erkaltet über das Fleisch gegossen. Auf die erstarrte Sulze wird von zerflüssnem Schweinefett ein Guß gemacht. Auf diese Weise läßt sich das Schwarzwild 1—2 Monate lang aufbewahren, nur ist zu beachten, daß der Guß nach jedem Ausbruch wieder erneuert werde.

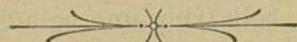
18. Wildschweinragout.

Brust-, Schulter- und Halsstück werden gewaschen, mit einer Bürste gereinigt, in passende Stücke geschnitten, mit siedendem Wasser übergossen und zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. In halb Essig und halb Wasser unter Bei-

gabe von Salz, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Gelbrüben, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen und Wachholderbeeren werden genannte Fleischstückchen langsam weich gekocht. In Butter und etwas Zucker wird Mehl dunkelbraun geröstet, mit dem Sude glatt gerührt, zur gehörigen Dike eingekocht und das Fleisch einige Minuten in die Sauce gegeben. Vor dem Anrichten fügt man noch etwas Wein und Suppenwürze bei.

19. Wildschweinskopf.

Der Kopf ist beim Wildschweine der beste Teil und gilt als große Delikatesse. Bei der Zubereitung werden erst die Haare abgejengt, der Kopf einige Zeit in kaltes Wasser gelegt, damit er den Brandgeruch verliert. Nachdem das Maul gut gereinigt ist, steckt man einen Holzkeil zwischen die beiden Kiefer und wässert den Kopf die Nacht durch ab. Um das Plätzen der Haut zu verhüten, schneidet man vor dem Kochen die Schwarte an der Stirne kreuzweise ein, löst dieselbe auch vom Ober- und Unterkiefer und reibt das Maul mit Salz und Pfeffer gut ein. Nun gibt man den Kopf in so viel kochendes Wasser, daß er vollständig davon bedeckt ist, schäumt ihn gut ab, gibt Salz, Zwiebeln, Salbei, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Thymian und Rosmarin bei, läßt ihn langsam weich kochen, bis er schwimmt, was 4—6 Stunden dauert. Bevor der Kopf gar ist, gießt man 1 l Weinessig oder 2 l Rotwein dazu und nimmt ihn vom Feuer weg. Wenn die Brühe etwas erkaltet ist, nimmt man den Kopf heraus, reinigt Ohren und Zunge, legt den Kopf in ein irdenes Geschir und gießt die Brühe, nachdem sie völlig erkaltet ist, daran. Beim Anrichten verziert man den Kopf, drückt in die Augenhöhlen Wachholderbeeren oder Pfefferkörner, gibt in das Maul eine Zitrone und steckt ihm die Hautzähne wieder ein.



Zehnter Abschnitt.

Geflügel.

1. Wir unterscheiden zahmes und wildes Geflügel, letzteres auch Federwild genannt. Das zahme Geflügel steht in Bezug auf Schmackhaftigkeit und Nährwert dem Federwild nach. Ersteres aber hat den Vorzug, daß man es das ganze Jahr hindurch kaufen kann.

2. Beim Einkaufe von Geflügel ist es am besten, lebende Tiere einzukaufen. Gesunde Tiere erkennt man an den glänzenden Augen ohne trübe Ringe, dem glattenliegenden Gefieder, den raschen Bewegungen und bei Hühnern an leuchtend roten Kamme. Bei geschlachtetem Geflügel muß man die Merkmale wissen, an welchen junge, gut gemästete Ware erkenntlich ist. Bei gut gemästetem Geflügel fühlt sich die Brust voll an, beim mageren steht das Brustbein stark vor. Man achte auch auf die Augen, die unter den geschlossenen Lidern nicht eingefallen und trübe sein dürfen, ebenso auf die Ränder der Schlachtwunde, die nicht nach außen klaffen sollen.

Junge Gänse erkennt man an ihren blaffen, weichen Füßen, die sich leicht einreißen lassen, um die Pupillen befindet sich ein weißer Ring, der Schnabel ist blaßgelb und die Gurgel leicht eindrückbar. Alte Gänse und Enten dagegen haben dicke Fußballen, die Füße sind dunkel und mit einer dicken, festen Schwimnhaut versehen, die Schnäbel groß und stark und der Gurgelknopf dick.

Junge Hühner sind erkenntlich an dem schlanken Körperbau und an den weichen Knochen, besonders der Brustknochen muß sich leicht eindrücken lassen. Die Krallen sind lang und spitz, bei den alten Hühnern dagegen stumpf und abgenützt.

Die jungen Tauben haben zarte, meist rosige Füße, das Brustbein ist leicht eindrückbar und unter den Flügeln haben sie nur Daunen, keine Federn. Alte Tauben haben dunkelrote Füße, dünnen Schnabel und eine blaurote Haut.

Beim Wildgeflügel haben die jungen Tiere gelbgeränderte Schnäbel und helle Füße. Junge Rebhühner haben gelbe Füße und einen hellgrauen Kopf, die alten haben einen dunkeln Kopf, blaue Füße und auf der Brust eine herzförmige Zeichnung.

3. Will man das Geflügel selbst schlachten, so darf man ihm 6—8 Stunden vorher kein Futter mehr geben. Gänse dürfen einige Zeit vor dem Schlachten nichts mehr zu trinken bekommen, weil sie sonst sich nicht gut ausnehmen lassen. Diese Vorsichtsmaßregeln sind beim Schlachten deswegen zu beobachten, weil es Einfluß hat auf die Haltbarkeit des Geflügels. Tiere, denen die Nahrung vor dem Schlachten nicht versagt wurde, sind kaum einige Tage aufzubewahren. Um einen mürben Braten zu erhalten, ist es ferner bei manchem Geflügel notwendig, es nach dem Schlachten einige Tage an die Luft zu hängen.

Beim Schlachten selbst zieht man im Genick dicht unter dem Kopfe einige Federn aus, durchschneidet mit einem scharfen Messer den Hals bis zum Wirbelknochen, hält den Kopf zurück und läßt das Tier ausbluten. Den Tauben und dem kleineren Geflügel wird der Kopf abgerissen oder besser abge schnitten. Will man das Blut, besonders das der Gänse und Enten, verwenden, so wird es in einem Topfe mit Essig aufgefangen, abgerührt und so aufbewahrt.

4. Alles Geflügel, ausgenommen Hühner und Hähnchen, wird trocken gerupft, am besten bald nach dem Schlachten. Dabei muß man aber darauf achten, daß man beim Rupfen die Haut nicht zerreiße. Das Absengen der kleinen Federn und Stoppeln geschieht am besten über Strohfeuer oder einer Spiritusflamme in der Weise, daß man das Geflügel über der Flamme hin und her bewegt, bis alle kleinen Federn abgejengt sind. Dabei darf aber das Geflügel nicht schwarz werden.

Nach dem Rupfen wäscht man das Geflügel mit warmem Wasser gut ab, Gänse und Enten reibt man mit einem wollenen Lappen und mit Mehl oder Kleie rein. Zuletzt wird es noch kalt abgewaschen und erst ausgenommen, wenn es durch das kalte Wasser wieder fest geworden ist.

Hühner und Hähnchen werden, wie bereits gesagt, nicht trocken gerupft. Man legt sie nach dem Schlachten $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Wasser, nimmt sie dann heraus und schüttelt sie tüchtig, damit das Wasser ablaufe. Hierauf werden sie einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, wodurch bewirkt wird, daß sich die Federn besser herausziehen lassen. Das Eintauchen in heißes Wasser wird,

wenn nötig, wiederholt, jedoch sei man vorsichtig, daß die Haut dadurch nicht verbrüht werde. Das auf solche Weise gerupfte Geflügel wird, wie das trocken gerupfte, nach dem Rupfen nochmals kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, damit das Fleisch recht weiß bleibt.

5. Beim Ausnehmen des Geflügels fängt man am Kopfe an. Will man diesen erhalten, so sticht man zuerst die Augen aus, schneidet Unterschnabel und Zunge weg, bei Enten und Gänsen auch den Oberschnabel. Bei den Hühnervögeln läßt man den Kamm wegen seines guten Geschmacks stehen. In den meisten Fällen wird jedoch der Kopf ganz abgetrennt, wobei man aber immer die Halshaut zurückschiebt, so daß ein Teil davon am Rumpfe bleibt. — Hierauf wird die Gurgel gelockert und auf der Rückenseite dicht am Rumpfe etwas seitlich ein Längeschnitt in die Haut gemacht. Mit dem Daumen und dem Zeigefinger zieht man Schlund und Gurgel aus der Öffnung heraus und trennt die Eingeweide von der Brust und dem Rücken ab. — Zur weiteren Entweidung legt man das Geflügel auf den Rücken und macht von der Darmöffnung halbfingerlang einen Längeschnitt aufwärts, wobei man aber vorsichtig sein muß, daß man den Darm nicht aufschneidet. Mit Daumen und Zeigefinger faßt man den Magen fest, zieht ihn heraus und mit ihm das ganze Eingeweide. Die Leber wird vorsichtig vom Darm gelöst, damit die Gallenblase nicht zerreißt und ihr bitterer Inhalt nicht in das Fleisch läuft. Der Magen wird aufgeschnitten, seines Inhaltes entleert und nach Entfernung der inneren harten Haut mit dem Herzen verwendet. — Bei Gänsen holt man das innere Fett heraus und wässert es ab. Beim Ablösen des Darmfettes ist aber Vorsicht zu beobachten, damit der Darm nicht verletzt werde. Den Gänsen stußt man nahe am Körper die Flügel und verwendet sie nebst Kopf und Hals zum Gänselein. Den Gänsen, wie auch dem andern Geflügel, werden die Beine gebrüht und die äußere Haut abgeschabt. Den Hühnern und Puten schlägt man den Brustknochen breit, damit er beim Braten nicht so spitz herausstehe. Man legt zu diesem Zwecke das Tier mit dem Rücken auf ein zusammengefaltetes Tuch, bringt oben auf die Brust ein zweites gleichfalls mehrfach gefaltetes Tuch und klopft nun vorsichtig mit einem Holzhammer den Brustknochen ein. Bei jungen Hühnern kann man den Brustknochen nachher bequem von innen herausnehmen.

6. Alles Geflügel wird nach dem Ausnehmen innen und außen rein gewaschen, abgetrocknet und nachher dressiert, um ihm

ein gefälligeres Aussehen zu geben. Beim Dressieren schiebt man die beiden Keulen und die Flügelspitzen nach dem Rücken, umwickelt sie mit einem Bindfaden oder befestigt sie mit einem Holzspieße. Bei den Tauben verschränkt man die Flügel auf den Rücken, bei einem Huhn nach dem Kopfe zu, so daß die Flügelspitzen flach auf dem Rücken liegen. Den Hals oder den Kopf biegt man auf die Seite.

Bei Hühnern und Tauben legt man den Magen und die Leber in die Bauchhöhle, damit sie dort zarter bleiben.

7. Das Einbinden oder Bardieren des Geflügels geschieht dadurch, daß man ihm Speckscheiben auf die Brust legt und diese mit Zwirn festbindet. Manches Federwild wird auch gespickt.

8. Soll das Geflügel gefüllt werden, so kann man es ausbeinen, nur muß dieses mit großer Vorsicht geschehen. Nachdem es gerupft, gesengt und gewaschen, aber noch nicht ausgenommen ist, legt man es auf die Brust, macht über den ganzen Rückgrat einen Längeschnitt und löst nach beiden Seiten hin das Fleisch von dem Knochengerippe ab, wobei man das ganze Gerippe samt dem Eingeweide herausnehmen kann.

9. Das Wildgeflügel wird ebenso zubereitet wie das zahme, nur mit dem Unterschiede, daß Federwild nach dem Schlachten zum Würbewerden längere Zeit braucht als zahmes Geflügel. Während letzteres 1—2 Tage, die Gans ausnahmsweise 6—8 Tage nach dem Schlachten aufgehängt wird, braucht ein junger Fasan wenigstens 14 Tage, ein älterer sogar 3 Wochen, bis man ihn braten kann. Nur die Wasservögel dürfen nicht lange tot aufgehängt werden, weil sie rasch in Fäulnis übergehen, namentlich Wildenten und kleine Krickentchen, die man höchstens 1 Tag lang aufbewahren kann.

In der Art der Zubereitung wird jüngeres Federwild vor dem Braten mit Speckschwarten umwickelt, deren innere Seite mehrfach eingeschnitten und gesalzen ist. Ältere Tiere legt man am besten einige Tage in eine Beize, bestehend aus 1 l guten Essig, aus Zwiebeln, Gelbrüben, einer halben in Scheiben geschnittenen Zitrone, gebundener Petersilie, etwas Thymian, Pfefferkörnern und Gewürznelken. Die Beize muß $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, das Geflügel aber erst nach dem Erkalten der Beize hineingelegt werden.

Auch die Leber des Federwildes ist zu verwenden, ja wegen des feinen bitteren Geschmacks bei manchen sogar sehr beliebt.

1. Die Zubereitung des Geflügels.

Das Geflügel kann gebraten, gedämpft oder zu Suppen gekocht werden.

1. Vor dem Braten wird das dressierte Geflügel in- und auswendig mit Salz eingerieben, mit ziemlich viel zerlassener Butter in eine nicht zu große Bratenpfanne gelegt und in den Ofen getan, in dem man es prasseln hören muß, sonst ist der Ofen zu kalt. Wenn die Brust gelb gebraten ist, legt man das Geflügel auf den Rücken und begießt es öfters mit Fett (von anderer Flüssigkeit soll möglichst wenig beigegeben werden). Weggeschnittene Hälse und ausgenommene Mägen können mitgebraten werden, weil die Bratenbrühe dadurch noch ein wenig Kraft erhält. Fließt aus dem Geflügel kein Blut mehr und fühlen sich die Schenkel weich an, so ist es gar. Alles Geflügel wird serviert mit der Brust nach oben.

2. Älteres Geflügel oder solches, das zu Pasteten oder Ragout verwendet werden soll, wird nicht gebraten, sondern gedämpft (braisiert), da es auf diese Weise saftiger bleibt. — Nachdem das Geflügel innen und außen gesalzen ist, wird es in ziemlich viel Butter auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt in einer nicht zu großen Kasserolle auf allen Seiten gelb angebraten. Man gibt Speckscheiben, Gewürzwerk und die üblichen Bratenzutaten bei. Damit es nicht anbrenne, gießt man von Zeit zu Zeit Wasser, Wein oder Fleischbrühe zu und fährt damit fort, bis das Geflügel weich ist.

Soll das Geflügel weiß bleiben, so wird es, nachdem es gesalzen ist, mit Zitronensaft eingerieben, mit Speckscheiben überbunden und in siedender Fleischbrühe, der Zitronensaft und Butter beigegeben ist, weich gekocht.

3. Zu Suppen wird meistens älteres Geflügel verwendet, wie alte Hühner, Tauben, am besten aber welscher

Huhn. Dabei kann man das Geflügel allein oder mit Zugabe von Dshensfleisch kochen.

Das gut gereinigte Geflügel wird in Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser zugelegt und 4—5 Stunden ausgekocht. Wird Dshensfleisch beigegeben, so wird dieses nur die letzten 2 Stunden mitgekocht. Soll die Brühe für Kranke Verwendung finden, so gibt man nur wenig Gewürz bei. Nach dem Auskochen können die Geflügelstücke noch in Omeletteteig umgewendet und gebraten werden.

2. Gebratene junge Hühner und Hähnen.

Das Huhn wird geputzt, rein ausgenommen und flammirt. Magen und Herz werden sauber gewaschen, fein verwiegelt und mit etwas Butter und Petersilie verdampft. Nachdem noch etwas Salz gut damit vermenget wurde, füllt man mit dieser Masse das Huhn und reibt es mit etwas Salz ein. Hierauf läßt man es in heißem Fette mit Zwiebel, Gelbrübe und etwas Brotrinde zunächst gelb braten und nach Beisatz von etwa 2—3 Löffel voll Fleischbrühe unter öfterem Begießen 1—1½ Stunden verdampfen. Vor dem Braten muß das Huhn dressirt werden, damit es auf der Platte schön aussieht. Die Platte belegt man mit in Butter verdampften Kartoffeln, oder es werden je nach der Jahreszeit frühe feine Gemüse dazu gegeben. Gewöhnliche Beigaben sind auch Blumenkohl und Schwarzwurzeln.

3. Eingemachte junge Hühner.

Nachdem das Hühnchen sauber geputzt und ausgenommen ist, wird es in Stücke geschnitten und mit etwas Butter, einem Stückchen Zwiebel, Lorbeerblatt nebst etwas Salz zugelegt. Ist das Fleisch ein wenig angebraten, kommt $\frac{1}{8}$ l Wein und ebensoviel Fleischbrühe daran und wird so 1 Stunde verdampft. Das Fleisch wird dann

auf eine passende Platte gelegt, während man die Sauce nach Beisatz von einem feinen Teigle aus $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl und einigen Tropfen Zitronensaft nochmals aufkochen läßt und über das Fleisch gießt.

4. Sahnenragout.

Man läßt Mehl im Butterfett leicht dämpfen, gibt dann in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch und rohen Schinken dazu, läßt alles noch 1 Stunde miteinander verdämpfen, rührt es mit Fleischbrühe glatt ab, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce von dem Geflügel hinzu und seigt es nachher durch ein Haarsieb. Wenn man will, kann man noch 1 Eigelb und Rahm oder guten Wein dazu geben.

5. Huhn mit Reis.

Huhn mit Reis kann auf verschiedene Arten zubereitet werden. Ein junges Huhn oder Poullarde wird mit Fleischbrühe zugesetzt und nur 1 Stunde gekocht, weil es bald weich ist. Ältere Hühner können mit Wasser und Gewürze zugesetzt werden und brauchen 3—4 Stunden zum Garwerden, weshalb die Brühe auch ohne Fleischbrühe kräftig wird.

Nachdem Hahn oder Huhn dressiert und gesalzen ist, wird über die Brust eine Speckscheibe gebunden, das Geflügel unter Zusatz von Zitronensaft und einem Stückchen Butter in 2—3 l Fleischbrühe gegeben und darin weich gekocht. Die Brühe muß über dem Geflügel zusammengehen.

Nach dem Weichkochen wird das Geflügel herausgenommen und mit etwas Brühe zur Wärme gestellt. Die übrige Geflügelbrühe läßt man bis auf $\frac{1}{2}$ l einkochen, gibt 150 g gewaschenen Reis hinein, läßt diesen 15—20 Minuten zugedeckt langsam kochen, ohne darin

zu rühren. Nun richtet man einen Teil von dem Reis, der nach dem Kochen noch ganz sein muß, auf eine tiefe runde Platte an, legt den Hahn oder das Huhn in deren Mitte und ordnet den übrigen Reis franzförmig auf die Platte.

Man kann auch eine Backform mit Fett austreichen, den gekochten Reis hinein füllen, das in Stücke zerlegte Geflügel in die Mitte legen, dieses wieder mit Reis bedecken und die Backform in einen heißen Bratofen stellen, wo aber der Reis nicht backen darf. Die Form wird nun gestürzt und der Reis mit etwas Krebsbutter bestrichen.

Zu beiden Arten kann auch Bratenbrühe, Süßbutterjauce oder holländische Sauce gegeben werden.

6. 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 Gelbrüben und Erbsen.

7. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben ausgenommen und gewaschen sind, wird die Haut vom Kropfe und über der Brust von dem Fleische gelöst, während Leber und Herz mit Zwiebeln fein gewiegt werden. 100 g Butter rührt man schaumig, gibt das Gewiegte sowie Salz, Muskat, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, einen abgeschälten in Wasser eingeweichten Weck nebst 2—3 Eiern dazu und rührt die Masse gut untereinander, füllt dies zwischen die Brust und die gelöste Haut, doch nicht zu viel, damit die Haut nicht platzt. Beim Dressieren werden die Flügel über den Rücken gelegt. Die Taube legt man gesalzen in heiße Butter; wenn die Brust gelb ist, wird die Taube nicht mehr gewendet.

8. Eingemachte Tauben.

Die in lauem Wasser aufgekochten Tauben werden in 4 Teile geteilt. Eine feingeschnittene Zwiebel mit ein wenig Mehl wird in Butter gedämpft, mit Taubenbrühe abgerührt, etwas Weinessig, Muskatnuß und eine Zitronenscheibe beigelegt und die Taubenstückchen darin weich gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit Eigelb abgezogen und über die auf geröstete Brotschnitten gelegte Taubenstückchen gegossen.

9. Tauben in Reis.

Nachdem die Tauben ausgenommen, gewaschen und dreifertig sind, bringt man sie mit Butter, Wein und Salz in eine Kasserolle, läßt sie darin 10 Minuten dämpfen und gibt sie dann in eine ausgekochte braune Sauce, worin man die Tauben vollständig weich dämpfen läßt. Unterdessen stellt man 125 g Karolinger Reis mit $\frac{1}{2}$ l Milch und mit Salz über Feuer und läßt ihn langsam kochen, rührt aber nicht auf, sondern rüttelt nur. 125 g Butter werden schaumig gerührt, 4 Eigelb und der gut aufgekochte Reis darunter gemengt und zuletzt leicht der Schnee der 4 Eiweiß. Eine Kranzform wird mit Butter gut bestrichen und mit dem Reise gefüllt. In Ermangelung einer Kranzform kann man auch ein Kuchenblech verwenden, indem man in die Mitte desselben einen Topf stellt und den Reis um diesen herumlegt, so daß dieser einen Kranz bildet. Nachdem der Kranz im Ofen goldgelb gebacken ist, stürzt man ihn behutsam auf eine Platte. Die Tauben werden geordnet, in den innern leeren Raum vom Kranz gelegt und mit der Sauce, zu welcher man noch Champignons geben kann, kochend heiß übergossen.

10. Tauben mit Guf.

Man bereitet zu 4 Tauben folgenden Guf: 1 Tasse süßer Rahm wird mit 2 Eiern, 50 g Butter, Salz, Mus-

fatnuß, 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Eßlöffel voll geriebenem Brot tüchtig gequirlt. Nachdem man die Tauben gereinigt, gut gewaschen und gesalzen hat, legt man sie mit der Brust nach unten in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, gießt die Hälfte von dem Guß über die Tauben, stellt sie in den heißen Ofen und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde braten. Hierauf wendet man sie um, gießt nach und nach den übrigen Guß darüber und läßt die Tauben bei öfterem Begießen noch $\frac{1}{2}$ Stunde braten. Sollte die Sauce zu knapp und zu braun werden, so muß man von Zeit zu Zeit noch 1 Eßlöffel voll Fleischbrühe nachgießen.

11. Zahme Tauben als Wildtauben zubereitet.

Beim Töten der Tauben wird das Blut in ein Gefäß mit etwas Essig aufgefaßt und abgerührt. Nachdem die Tauben gereinigt sind, schneidet man sie der Länge nach entzwei, legt sie auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt weißen Wein nebst etwas Salz, Zucker, Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Fleischbrühe hinzu, überdeckt die Tauben mit Speckscheiben und läßt sie weich dämpfen.

Hernach werden sie herausgenommen, warm gestellt und die Sauce durch ein Haarsieb gegossen. Man röstet dann $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl gelb, rührt dieses mit der Bratensauce ab, gibt etwas Wein und zuletzt das beim Töten gesammelte Blut bei und gießt den Ragout über die Tauben.

12. Gebratene Ente.

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.

13. Gedämpfte Ente.

Man reibt die Ente mit Salz und Gewürznelken, steckt einige Zitronenscheiben 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 ein wenig Butter ab, setzt $\frac{1}{4}$ l 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 Weißbrot 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.

14. Gefüllte Ente.

Nachdem die Ente rein gepuht, gewaschen und gut abgetrocknet ist, schneidet man Hals und Flügel ab. Hierauf nimmt man das Gerippe heraus (siehe Einleitung S. 128 Nr. 8) und füllt die Ente. Von den Flügeln, dem Halse und den Knochen wird alles Fleisch sauber abgelöst, Leber, Magen und Herz nebst etwas rohem Schinken und 250 g rohem Kalbfleische dazu gegeben. Nachdem alles fein verwiegt und durch ein Haarsieb getrieben ist, wird 1 Weck in Wasser eingeweicht, wieder ausgedrückt, in Butter verdämpft und nach dem Erkalten der obigen Masse nebst 3 Eiern, Salz und Muskatnuß beigegeben. Zuletzt werden noch Trüffel, Champignons, Sardellen und etwas Zitronenschale fein verwiegt leicht darunter gemengt und die Ente damit gefüllt.

Den Boden einer Kasserolle belegt man mit Speckscheiben, zerschnittenem rohem Rindfleische und einigen zerschnittenen Zwiebeln, legt die Ente hinein und läßt sie zugedeckt langsam braten. Von Zeit zu Zeit wird von der Seite etwas kochendes Wasser beigegeben. Ist

die Ente weich, so bereitet man von der zurückgebliebenen Bratenbrühe eine Trüffelsauce und serviert diese mit der Ente.

15. Gebratene Gans.

Eine junge fette Gans bringt man je nach der Größe in 1—1½ l Wasser mit etwas Salz und Lorbeerblatt zum Feuer. Wenn das Wasser vollständig eingekocht ist, läßt man die Gans, bedeckt mit einem mit Butter bestrichenen Papiere, gelbbraun braten, wobei bisweilen etwas kochendes Wasser zugegossen wird. Ist die Gans weich, was ungefähr 2—3 Stunden dauert, so wird alles Fett 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, Endivien-salat oder bayerisches Kraut dazu.

16. Gedämpfte Gans.

Man bedient sich dieser Art der Zubereitung, wenn man alte Gänse als Speise bereiten will, da sie auf andere Art nicht mehr gut weich werden.

Die Gans wird mit Speckstreifen gespickt, mit Gelbrüben, Lorbeerblatt und Zwiebeln über Speckscheiben in eine Kasserolle gelegt, $\frac{3}{4}$ l Wasser nebst einem Büschel gebundenem 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.

17. Gans mit Kastanien-Füllung.

Nachdem die Gans wie gewöhnlich zubereitet ist, wird sie mit folgender Mischung gefüllt: man nimmt 1 kg Ka-

stanien, macht bei jeder Kastanie in die braune Schale einen Kreuzschnitt und kocht dann alle so lange, bis man sie schälen kann. Nachdem sie gereinigt sind, werden sie in süßer Butter oder in Gänsefett nebst etwas Fleischbrühe, Madeira, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker gedämpft und dann durch eine Presse getrieben. Die Gansleber wird etwas gesalzen, in Butter, Zwiebeln und ziemlich viel Petersilie gedämpft, in Würfel geschnitten und unter die Kastanien gemischt. Es können auch noch in Würfel geschnittene Äpfel oder Trüffel beigefügt werden.

18. Gänselein.

Beim Schlachten der Gans faßt man das Blut in ein Schüsselchen und verrührt es mit Essig. Kopf, Hals, Flügel, Beine, Magen und Herz legt man einige Minuten in einen mit heißem Wasser gefüllten Topf, nimmt sie heraus und reinigt sie. Die Augen werden ausgestochen, der Schnabel entfernt, der Hals in Stücke geschnitten und an den Füßen die Haut abgezogen. Nachdem alles nochmals im frischen Wasser gereinigt wurde, setzt man die Stückchen mit Salz, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Petersilie, Gelbrüben, Zitronenscheibchen in siedendem Wasser zu und läßt sie halb weich kochen. Nach Belieben kann etwas rohes Schweinefleisch mitgekocht werden. — 50 g Mehl werden in ebensoviel Butter unter Zugabe von einem Stückchen Zucker dunkelbraun geröstet, mit der Gänsebrühe abgelöscht, etwas Rotwein und Essig beigefügt, bis die Sauce dünn genug ist, und die Fleischstückchen darin vollends weich gekocht. Angerichtet werden sie über gebackene Weichschnitten; in die Sauce wird das aufbewahrte Blut eingerührt, doch darf die Sauce nicht mehr kochen. Ein Teil der Sauce wird über das angerichtete Fleisch gegossen und der Rest eigens dazu serviert.

19. Gänseleber mit Trüffeln.

Die Leber der gemästeten Gans ist sehr zart und am schwachhaftesten, wenn sie mit Trüffeln zubereitet wird. Man halbiert die Leber, klopft sie zwischen einem Tuche flachte breit, bringt sie unter Beigabe von Salz und feingeschnittenen Zwiebeln in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle, bedeckt sie oben wieder mit Speckscheiben, gießt etwas guten Wein (Madeira) und Bratenjusce daran und läßt sie nun zugedeckt 1 Stunde weich dämpfen. In Butter wird Mehl hellbraun geröstet, nach und nach mit Wein und Fleischbrühe glatt gerührt, ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln beigegeben und die Sauce auf schwachem Feuer langsam ausgekocht. Man schneidet nun 4—5 eingemachte Trüffeln in Scheiben und kocht sie in der Sauce mit, die vor dem Anrichten mit der entfetteten Bratenbrühe vermengt und dann über die heiße Leber gegeben wird.

20. Gansleberpastete.

(Siehe Pasteten.)

21. Geflügel in Mayonaise.

Das Geflügel wird weich gedämpft, in 4 Teile zerschnitten, abgehäutet und 1 Stunde lang in eine gut verklopfte Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer gelegt (mariniert). Unterdessen wird die Mayonaise auf folgende Art zubereitet. In eine Porzellanschüssel, welche man in kaltes Wasser oder auf Eis stellt, gibt man 3 Eigelb, in welche $\frac{1}{4}$ l Olivenöl tüchtig verrührt wird jedoch so, daß man von 5 zu 5 Minuten immer nur einige Tropfen Öl hineinträufelt. So fährt man $\frac{1}{2}$ Stunde fort, worauf man das Öl vollends und zwar in rascherer Weise beimischt. Dabei muß immer tüchtig gerührt werden, bis die Mischung die Steife von abgerührter Butter hat. Bevor sie nun dick

wird, sind noch die Gewürze, nämlich Esdragonessig, fein-geriebenes Salz, weißer Pfeffer und Zitronensaft darunterzumischen. Wenn man will, kann man auch noch $\frac{1}{2}$ l vollständig erkaltetes Fleischgelee beimengen. In dieser Mayonaise wird das Geflügel umgewendet, auf einer Platte aufgehäuft, geordnet und noch vollends mit der Mayonaise übergossen. Das Ganze garniert man mit schön geschnittenen gekochten Eiern, ausgestochenem Fleischgelee, entgräteten aufgerollten Sardellen und mit Essiggurken. Auf diese Art können alle Sorten Geflügel, wie auch Fische, die entgrätet und abgehäutet sind, zubereitet werden.

22. Gebratener Kapaun oder Poularde.

Kapaun ist der Hahn, Poularde das Huhn einer großen Geflügelsorte, welche in Italien und in dem südlichen Frankreich in großer Menge gezogen wird. Sie haben ein feines, fettes Fleisch, dürfen bei der Zubereitung nicht zu lange braten, da sie ihres Fettes wegen beim Braten kleiner werden. Im übrigen ist die Zubereitung wie beim andern Geflügel. Beim Tranchieren schneidet man zuerst jeden Schenkel am Rückengelenke ab und teilt sie je in 2—3 Stücke. Sodann werden die Flügel und zuletzt das Brustbein vom Gerippe geschnitten und schön auf die Platte gelegt.

23. Gefülltes Geflügel (Ballotine, warm aufzuschneiden).

Nachdem man das Geflügel gerupft, gesengt und gewaschen, aber noch nicht ausgenommen hat, legt man es auf die Brust, macht mit einem scharfen Messer mitten auf dem Rücken einen Längeschnitt und löst das Fleisch von dem Knochengerippe bis zum Brustbeine ab, wobei man aber die Haut nicht verletzen darf. Nun kann man das Gerippe samt dem Eingeweide herausnehmen. Nachdem das Tier so zubereitet ist, wird es gefüllt.

1½ kg Kalbfleisch und 250 g Kalbsnierenfett werden feingehackt in eine Schüssel gegeben, dann in Würfel geschnittener Schinken oder Zunge nebst feingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Nelkenpulver, Petersilie, ½ Kaffeelöffel voll geschabte Gelbrüben, ebensoviel geschabte Selleriewurzeln, Trüffeljus und etwas Madeira darunter gemengt. Alles zusammen wird gut verschafft, das ausgebeinte Geflügel damit gefüllt und auf dem Rücken sorgfältig wieder zugenäht. Das auf diese Weise gefüllte Geflügel braucht die doppelte Bratzeit, es kann aber auch in Fleischbrühe oder in einem kräftigen Sude gar gekocht werden. Zu diesem Zwecke wird das Geflügel schön geordnet in eine Serviette eingebunden, in Fleischbrühe oder in einem Sude von halb Wein und halb Wasser unter Beigabe des nötigen Gewürzes weich gekocht, was in 1—1½ Stunden geschehen kann. Kurz vor dem Gebrauche wird das Geflügel aufgebunden, ganz oder in Scheiben geschnitten auf eine Platte gelegt und mit einer Trüffelsauce begossen.

24. Gefülltes Geflügel mit Gallerte.

Alle Arten von Geflügel können auf diese Weise zubereitet werden, doch am besten eignet sich dazu ein schöner großer Kapau. Nachdem er ausgebeint ist, wie in Nr. 23 angegeben, werden die Flügel und die Füße beim ersten Gelenk abgeschnitten, die noch am Körper verbleibenden Teile der Flügel und Füße ebenfalls ausgebeint und ausgebeint so umgekehrt, daß sie inwendig auf die Fleischseite zu liegen kommen. Als Füllung nimmt man 1 kg Schweinefleisch, bei dem auch etwas Schmerleib sein darf, und 1 kg Kalbfleisch, die durch die Fleischmaschine getrieben oder fein gehackt werden. Darunter mischt man Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Petersilie, feingeschnittene Schallotten, Thymian, Majoran, etwas geschabte Gelbrübe und

geschabte Selleriewurzel, 1 Glas Wasser, Fleischbrühe oder Wein und nach Belieben etwas Trüffeljus, worauf alles gut durcheinander gearbeitet wird. Nun schneidet man von rohem geräucherten Schinken, rohem geklopften Kalbfleisch und geräuchertem Speck oder Zunge fingerlange Streifen, sowie 12 große schwarze Trüffel in Scheiben, brüht 30 g Pistazienkörner ab und schält sie. Nachdem alles so vorbereitet ist, legt man den Kapaun, die Hautseite nach unten gefehrt, auf ein Brett, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer und belegt ihn inwendig handbreit und fingerdick zuerst mit einer Lage Füllung. Auf diese Lage kommt durch die Mitte ein Speckstreifen, rechts und links davon je eine Reihe Pistazien und fest anschließend an diese kommen zu beiden Seiten Streifen von Kalbfleisch. Nun folgt wieder eine Lage von der Füllung und auf diese durch die Mitte wieder ein Speckstreifen, rechts und links davon Trüffelscheiben, den äußern Rand bilden die Schinkenstreifen oder Zungenscheiben, worauf dann wieder eine Lage Füllung folgt. Auf diese Weise fährt man abwechselnd fort, bis der Kapaun gefüllt ist, die oberste Lage soll dabei immer Füllung sein. Das Auffüllen darf nicht zu bündig sein, damit die Haut nicht springt. Der Kapaun wird nun zugenäht oder in Wurstform gerollt (doch mehr breit als rund), in eine Serviette eingehüllt, die an beiden Enden fest gebunden ist, und in dieser zugedeckt $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht.

Soll die Koch-Brühe nachher zu Gallerte geläutert werden, so muß sie folgende Bestandteile haben: Wein und Wasser zu gleichen Teilen, $\frac{1}{4}$ l Essig, 1—2 gereinigte ungeschälte Zwiebeln, die mit 5—10 Nelken besteckt sind, einige Gelbrüben und 8—10 Pfefferkörner. In dieser Brühe läßt man 4 Schweinsfüße, 2 gespaltene Kalbsfüße, 1 kg Ochsenfleisch, sowie das ausgelöste Gerippe und die Knochen des Kapauns 3—4 Stunden lang kochen. Der gefüllte Kapaun, der nur $2\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit nötig

hat, kann gleich zu Anfang oder erst zu Ende in diesen Sud beigegeben werden. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen, ausgewickelt, wieder in das Tuch eingeschlagen und zwischen zwei Brettern mit der Brust nach oben leicht gepreßt. Andern Tags wird der Faden gelöst und der Kapauu mit Gallerte, Essiggurken und Petersilie verziert. Der Kapauu kann auch im Sude liegend kalt gestellt werden, nur muß man in diesem Falle die Serviette entfernen.

25. Truthahn oder welscher Hahn.

Ein Truthahn muß vor der Zubereitung 8—10 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt werden. Zart ist nur das Fleisch eines jungen nicht über 1 Jahr alten Tieres. Ein älterer Hahn, den man an den rötlichen mit trockener, spröder, schuppiger Haut versehenen Beinen erkennt, ist zum Braten nicht mehr tauglich. Wenn derselbe saftig bleiben soll, so muß er gespickt und in Wein oder Fleischbrühe gedämpft werden (siehe Zubereitung des Geflügels S. 129 Nr. 2).

Bei der Zubereitung wird der Truthahn ausgenommen, dressiert, mit kleingeschnittenem Specke gespickt und zwar ausnahmsweise auch der Kropf. Nachdem er gesalzen ist, wird er mit reichlich Bratenfett oder süßer Butter zugelegt, wobei man ihn des starken Kropfes wegen gleich auf den Rücken legt, und unter fleißigem Begießen 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gebraten.

Sobald er oben gelb ist, bedeckt man ihn mit einem mit Fett bestrichenen Papier, das beim Begießen hoch gehoben wird, fährt fleißig mit dem Begießen fort, da der Truthahn nicht gewendet werden kann. Von Zeit zu Zeit wird der Sauce von der Seite kochendes Wasser beigegeben.

Weiß man nicht bestimmt, ob der Truthahn noch jung ist, so ist zu empfehlen, ihn mit kochendem Wasser anzusehen, $\frac{1}{2}$ Stunde in den heißen Ofen zu stellen und erst dann auf Speckscheiben in heißes Bratenfett zu geben.

Die Kochbrühe kann in diesem Falle zum Nachgießen der Bratensoauce verwendet werden.

Füllung: 1 $\frac{1}{2}$ kg mageres Schweinefleisch und 1 kg Schweinsnierenfett (Schmerleib) werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und zum Stoßen in den Mörser gebracht. Hierauf fügt man eine in Butter und feinen Zwiebeln nach Nr. 19 (S. 138) gedämpfte Gänseleber bei, die nach dem Dämpfen fein zerschnitten wird, 10—12 Trüffeln, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, gestoßene Nelken und einige Eigelb. Die Trüffeln werden geschält, in Würfel oder Scheiben geschnitten und zugedeckt beiseite gestellt, die Schalen davon aber sehr fein zerhackt. Dem durchgetriebenen Fleische gibt man zuerst die gehackten Trüffelnschalen, Gewürz, Eigelb und einige Löffel voll Madeira bei und verarbeitet alles fein in dem Mörser. Jetzt erst mengt man damit die in Scheiben geschnittenen Trüffeln und 150 g in Würfel geschnittene gekochte und geräucherte Zunge, mischt alles leicht durcheinander und bringt diese Füllung zuerst in den Kropf, dann in den Körper des Truthahns. Vor dem Einfüllen bringt man eine rohe Kartoffel in den Kropf, damit seine untere Öffnung geschlossen ist, auch soll der Kropf nicht so bündig gefüllt werden, damit er nicht platzt.

Eine andere Füllung. In Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Beeren werden im Mörser mit 60 g Butter und 3 Eiern verrieben. Darunter mischt man 30 g gewaschene und wieder getrocknete Korinthen oder Weinbeeren, 30 g abgebrühte feingewiegte Mandeln und die Leber des Truthahnes, die vorher gekocht und gerieben wurde.

26. Gebratene Wildente.

Beim Einkauf der Wildente achte man darauf, daß ihr Fleisch in der Nähe der Schußwunde nicht weich oder grünlich sei, sondern weiß und fest. Die Wildente darf

nicht wie anderes Geflügelwild mehrere Tage an die Luft gehängt werden, da sie sehr rasch in Fäulnis übergeht. Bei der Zubereitung wird sie, wie die zahme Ente, ausgenommen, dressirt und gewaschen, aber nicht gewässert. Dann reibt man sie innen und außen mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürz ein, steckt nach Belieben einige Borsdorfer Äpfel hinein, näht die Ente zu, spickt sie und bratet sie in Butter 1—1½ Stunden unter fleißigem Begießen. Ist die Ente schon alt, so bereitet man sie am besten wie Hasenpfeffer zu, nimmt dabei reichlich Zwiebel, jedoch keinen Zucker. Von besonders feinem Geschmacke sind die Krickenten.

27. Gedämpfte Wildente.

Eine gespickte Ente wird mit Salz und Gewürz eingerieben, mit zerlassener Butter zugesetzt und auf beiden Seiten gelb gebraten. Dann gibt man Petersilien, Lorbeerblätter, Ingwer, Wachholderbeeren etc., von Zeit zu Zeit auch etwas kochendes Wasser zu und läßt die Ente langsam darin dämpfen. Von dem Magen entfernt man die harte Haut, verhackt ihn dann fein mit der Leber und einem Stückchen Speck und röstet das Gehackte in 2 Löffel voll Mehl und Butter braun. Diese Masse fügt man der Brühe bei, die man vor dem Anrichten durch ein Sieb treibt.

28. Rebhühner.

Das Rebhuhn ist am zartesten im August und September. Wenn es frisch geschossen ist, wird es 3—4 Tage an einen luftigen Ort gehängt, damit es mürbe wird. Bei der Zubereitung wird es gerupft wie anderes Geflügel mit Ausnahme des Kopfes, welchen man am äußersten Gelenke abschneidet und zum Verzieren auf die Seite legt. Zu diesem Zwecke wird er an ein kleines Holzspießchen gesteckt, mit einer Zitronenscheibe und geschnitztem Papier geschmückt und dem gebratenen Rebhuhn eingesteckt.

29. Gebratenes Rebhuhn.

Das dressierte Rebhuhn wird inwendig mit Wein ausgewaschen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit feingeschnittenem Specke gespickt und in Reblätter eingebunden. Man legt es nun auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt etwas Fleischbrühe, besteckte Zwiebeln, Lorbeerblatt und Zitronenschale dazu und läßt es unter fleißigem Begießen langsam braten. Wenn es weich ist, werden die Reblätter gelöst, der Kopf wird wieder eingesteckt und zwar so, daß der Schnabel nach der Platte zugewendet ist. Das Servieren geschieht mit Bratenjus.

30. Gedämpftes Rebhuhn.

Ist man nicht versichert, daß das Rebhuhn noch jung ist, so wird es nicht gebraten, sondern gedämpft, damit es besser mürbe werde. Nach dem Dressieren legt man es auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt genügend Fleischbrühe dazu sowie ein Glas Wein nebst Petersilie, Muskatnuß und Zwiebeln und läßt es nun zugedeckt weiter dämpfen. Nachher wird die Sauce durch ein Haarsieb gegossen und entfettet zu dem Huhn gegeben.

Nach Belieben kann man Rotkraut, Bohnen, Linsen u. s. w. dazu servieren.

31. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln übertreffen die Rebhühner und Schnepfen an Wohlgeschmack und Kraft. Zum Mürbwerden müssen sie ebenfalls einige Tage an einem kühlen Orte aufgehängt werden. Für eine Person rechnet man 2—3 Vögel. Wie bei den Rebhühnern werden die Köpfe abgeschnitten und beiseite gelegt, die Wachteln selbst gerupft, ausgenommen, innen und außen gesalzen, dressiert, mit Speckscheiben überbunden, in Reblaub eingewickelt und in Butter 10—15 Minuten gebraten. Beim Anrichten entfernt man das Reblaub

und den Bindfaden, läßt aber die Speckscheiben, steckt den gebratenen Wachteln die verzierten Köpfchen wieder auf und serviert sie mit der entfetteten Bratenbrühe.

32. Gebratene Schnepfen.

Von den Schnepfen ist die Waldschnepfe die beste. Ehe die Schnepfe zubereitet wird, muß sie 3—4 Tage an einem luftigen Orte hängen. Sie wird beim Zubereiten vollständig, auch am Kopfe, sauber gerupft, die Augen ausgestochen und der Kropf herausgenommen. Beim Dressieren steckt man die Füße unten übers Kreuz und den Schnabel quer durch die Keulen, überbindet die Brust mit Speckscheiben und gibt sie mit Bratenfett 15—20 Minuten in den heißen Ofen.

33. Gedämpfte Schnepfen mit Schnitten.

Die Schnepfen werden ausgenommen, gewaschen und innen und außen mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer Kasserolle wird Butter heiß gemacht und die Schnepfen, welche in Mehl umgewendet worden sind, darin angebraten. Dann wird die Butter abgeschüttet, Wein, Fleischbrühe und Zitronenschale daran gegeben und so zugedeckt läßt man die Schnepfen weich dämpfen. Die herausgenommenen Eingeweide, von denen der Magen und die Leber absondert wurden, werden mit geräuchertem Speck und Zwiebeln fein gewiegt, mit 2 Eigelb und 2 Löffel voll Bratenjus oder in deren Ermangelung mit saurem Rahme, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenen Semmeln vermischt und die Mischung auf geröstete Weckschnitten (Croutons) gestrichen. Nachdem man die Schnepfen nun noch mit Parmesankäse bestreut hat, läßt man sie kurz vor dem Anrichten auf einer flachen Pfanne im Ofen schnell backen. Die Platte, auf welcher die Schnepfen angerichtet werden, garniert man mit den bestrichenen Weckschnitten.

34. Gebratener Auerhahn. (Für 8—10 Personen.)

Ein junger Auerhahn wird gerupft, gefengt oder flammirt, ausgenommen, sauber gewaschen und hierauf 1—2 Tage in Weißwein gelegt, den man mit etwas Essig vermischt hat. Brust und Keule werden geklopft und mit gesalzenen und gepfefferten Speckstreifen gespickt, auch mit Salz und etwas gestoßenen Nelken bestreut. Den Kopf, den man nicht abschneidet und nicht rupft, umwickelt man mit reinem Papier. Man tut 125 g Butter in eine Pfanne, gibt 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Zitronenscheibe und Wachholderbeeren dazu und läßt den Hahn unter recht fleißigem Begießen gar braten. Während der ersten Zeit bedeckt man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier. Beim Anrichten entfernt man das um den Kopf gewickelte Papier und gibt ihm Petersilie in den Schnabel.

35. Gefüllter Auerhahn. (Für 10—12 Personen.)

Der fertig vorbereitete Auerhahn wird ausgenommen, auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen von dem Fleische gelöst. Hierauf bestreut man den Hahn in- und auswendig mit Salz und Pfeffer und füllt ihn mit einer Füllung aus 750 g Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ kg rohem Schinken, 250 g Speck, mit Schalotten, Petersilie, Thymian, Champignons oder Trüffel und 3 Eiern nebst geriebener Semmel. Nachdem man den Hahn gut zugenäht hat, umbindet man ihn mit Speckscheiben und bratet ihn nach dem vorigen Recepte. So zubereitet kann man den Auerhahn auch kalt essen.

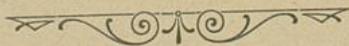
36. Gebratener Fasan.

Ende Herbst ist das Fleisch des Fasane am besten und schmackhaftesten. Ehe der junge Fasan verwendet wird, muß er 6—8 Tage, ein älterer 2—3 Wochen in den Federn mürbe gehängt werden. Nachdem Kopf, Schwanz und Flügel ungerupft abgeschnitten und nach Belieben zur Verzierung beiseite gelegt worden sind, wird der Fasan

gerupft, ausgenommen, flammt, nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche sauber abgerieben, mit Pfeffer und Salz eingerieben und dressirt. Hierauf bindet man ihn entweder in Speckscheiben ein oder spickt ihn mit je 2 Reihen auf der Brustseite und bringt in das Innere Leber und Herz. 1—1½ Stunden wird er in reichlich Bratenfett unter fleißigem Begießen dunkelgelb gebraten, indem man ihn mit einem in Butter getauchten Papiere bedeckt. Ist der Braten gar, so stellt man ihn mit etwas Sauce zur Wärme, gießt ein wenig Wasser an den Bratenfatz, rührt 1 Löffel voll Mehl mit süßem Rahme daran und läßt die Sauce 5 Minuten aufkochen. Alsdann wird sie entfettet und heiß in einer Sauciere serviert. Beim Anrichten nimmt man dem Fasanen die Speckscheiben ab, legt diese oder einige gebackene Brotschnitten, die man in die Bratenbrühe getaucht hat, auf eine heiße längliche Platte und oben darauf den Fasan, dem man den Kopf, die Flügel und den Schwanz wieder an die richtige Stelle ansteckt.

37. Fasan mit Rotwein.

Nachdem der zugerichtete Fasan in- und auswendig mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er mit Speckscheiben überbunden, dressirt und in Butter nebst den üblichen Zutaten unter öfterem Zugießen von Wasser, Wein oder Fleischbrühe weich gedämpft. Hierauf wird der Fasan tranchirt, die Fleischstückchen von der Haut befreit und die zerschnittenen Knochen in einer braunen Sauce gut ausgekocht. Hernach wird diese durch ein Sieb gegossen, entfettet und mit den Fasanenstückchen, sowie der rohen Leber wieder zum Kochen gebracht. Zuletzt gießt man noch 1 Glas Rotwein oder Madeira daran und läßt einige weich gedämpfte Trüffel und Champignons darin heiß werden. Die Fasanenstückchen richtet man auf eine tiefe runde Platte sorgfältig an und gibt die heiße Sauce darüber.



Elfter Abschnitt.

F i s c h e.

1. Wenn das Schlachtfleisch als die Grundlage einer guten Küche betrachtet werden kann, so bieten die Fische eine angenehme, gern gesehene Abwechslung auf unserem Tische. Sie liefern nicht nur eine sehr nahrhafte, sondern in den meisten Fällen auch eine leicht verdauliche Speise. Ubrigens ist unter den Fischen ein großer Unterschied wie an Größe, so auch an Schmackhaftigkeit und Nährwert. Ganz große Fische haben eine grobe Faser, während junge Fische zwar zart, aber nicht so nahrhaft und schmackhaft sind wie jene, welche die gewöhnliche Größe erreicht haben. So besitzt z. B. ein Hecht im Gewicht von 1—2 kg ein schmackhafteres Fleisch, als wenn er ein Gewicht von 10—15 kg erreicht hat. Auch besitzen die Raubfische, wie Hecht, und die Fische, welche im frischen Wasser leben, wie die Forelle, ein gesünderes und schmackhafteres Fleisch, als die in schlammigem Gewässer lebenden.

2. Man unterscheidet bei den Fischen Süßwasser- oder Flußfische und See- oder Meerfische.

Die Flußfische werden meistens lebend auf den Markt gebracht. Beim Einkaufen sehe man darauf, daß sie noch völlig lebhaft sind und nicht auf der Seite oder gar auf dem Rücken schwimmen. Halbtote oder gemarterte Fische sind nicht nur weniger schmackhaft, sondern haben auch durch das langsame Absterben, ähnlich einem gehezten Wilde, bedeutend an Nährwert verloren.

Fische, die tot auf den Markt kommen, kaufe man nur dann, wenn sie keinen üblen Geruch haben, wenn die Augen klar und die Schuppen glänzend sind. Das Fleisch muß fest sein mit strammer Haut, die sich am Schwanz leicht abziehen läßt. Frischrote Kiemen sind nicht immer sichere Kennzeichen für die Frische der Fische, weil sie oft in betrügerischer Weise gefärbt werden. Durch die Gefriermaschine ist es jetzt möglich, gute Meerfische nicht nur gefalzen und geräuchert, sondern auch in frischem Zustande billig zu bekommen.

3. Alle Fische sind während der Laichzeit von geringerem Werte. Das Fleisch ist während dieser Zeit nicht nur fade, sondern eigentlich ungesund, die Eier der Hechte und der Barben sind sogar giftig. Deshalb soll man genau wissen, welche Fischarten in den einzelnen Monaten als Speise benützt werden können. (In der folgenden Aufzählung sind auch gleich die Wasserschildkröten berücksichtigt.)

Januar und Februar: Aal, Austern, Barbe, Bars, Forelle, Kaviar, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Matrele, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

März: Aal, Austern, Barbe, Brasse, Forelle, Karausche, Karpfen, Kaviar, Krebs, Lachs, Matrele, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels.

April: Aal, Austern, Barbe, Brasse, Forelle, Hummer, Karausche, Kaviar, Krebs, Lachs, Matrele, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels.

Mai: Aal, Bars, Forelle, Hecht, Hummer, Kaviar, Krebs, Lachs, Maifisch, Matrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt.

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

Juli: Aal, Barbe, Bars, Brasse, Forelle, Hecht, Hummer, Karpfen, Kaviar, Krebs, Lachs, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

August und September: Aal, Barbe, Bars, Brasse, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Kaviar, Krebs, Lachs, Matrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

Oktober: Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Kaviar, Krebs, Lachs, Matrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

November u. Dezember: Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Kaviar, Krebs, Lachs, Matrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

4. Das Töten oder Schlachten der Fische geschieht am schnellsten und sichersten durch Betäuben mit einem tüchtigen Schlag auf den Kopf und durch Durchschneiden des Rückgrates hinter dem Kopfe mit einem scharfen Messer, wodurch die Gehirnnerven durchschnitten werden und der Fisch für den Schmerz unempfindlich wird. Jede andere Art, die Fische zu töten, ist verwerflich, weil die Tiere dadurch gemartert werden.

5. Das Abschuppen der Fische wird in der Weise vorgenommen, daß man den Fisch bis zum Augenblick des Abschuppens im Wasser liegen läßt, damit die Schuppen nicht trocken werden; alsdann hält man den Fisch mit einem Tuche am Schwanze fest und schuppt mit dem Rücken eines Küchenmessers vom Schwanze gegen den Kopf. Bei Fischen, denen die Schuppen recht fest sitzen, gebraucht man ein kleines Reibeisen, sogenannte Fischschupper, oder man brüht sie vorher mit kochendem Wasser ab.

6. Um die Fische auszunehmen, schneidet man den Bauch sorgfältig auf, nimmt die Eingeweide behutsam heraus, damit die Gallenblase, welche dicht unterhalb des Kopfes liegt, nicht verletzt wird, kratzt das darunter befindliche Blut weg, sticht die Augen aus und schneidet die Kiemen ab. Hierauf wäscht man den Fisch recht sauber, ohne ihn jedoch lange im Wasser liegen zu lassen. Größere Fische, die man vor dem Sieden in Stücke schneiden will, werden nur so weit geöffnet, daß man die Eingeweide herausziehen kann. Es ist notwendig, auch die kleinsten Fische, sogar die Hirlinge auszunehmen, da sich oft in den Gedärmen außerordentlich viele Eingeweidewürmer vorfinden. Aus dem gleichen Grunde soll jeder Fisch beim Kochen die Siedhize des Wassers durchgemacht haben, da nur auf diese Weise schädliche Bruten zerstört werden.

7. Beim Kochen können die Fische saftig und die Brühe kraftlos oder umgekehrt die Brühe kräftig und die Fische kraftlos werden, je nachdem man den Fisch zuerst in kaltes oder gleich in kochendes Wasser bringt. Will man den Fisch saftig erhalten, so legt man ihn gleich in kochendes Wasser. Dadurch gerinnt die Außenseite zu einer Hülle, welche die Kraft und den Nährwert im Fleische zusammenhält. Will man aber eine kräftige Brühe bereiten, wie zu Fastenbrühe oder Fischgelee, so muß der Fisch längere Zeit vor dem Kochen in lauwarmes Wasser gelegt werden, damit der Leimgehalt besser in die Brühe übergeht. Gefocht werden die Fische entweder ganz oder in Stücke geschnitten. Bei ersterer Art setzt man den Fisch in einem länglichen Fischkessel über Feuer und zwar in lauwarmem Wasser, dem noch etwas Essig beigegeben wird nebst allem Gewürze, wie bei einer guten Fleischbrühe. Der Fisch bleibt nur so lange über dem Feuer, bis das Wasser zu kochen beginnt, dann nimmt man ihn vom Feuer weg und läßt ihn noch 20—30 Minuten lang ziehen. Sobald die Flossen sich leicht herausziehen lassen, ist der Fisch gar. Ist der Fisch in Stücke zer schnitten, so setzt man die Stücke mit kochendem Wasser bei, da sie in langsam sich erwärmendem Wasser auslaugen würden.

Man nimmt das Fleisch gleichfalls vor dem Kochen vom Feuer, läßt es aber nur 10 Minuten lang ziehen.

Zum Abkochen bedürfen alle Fische ziemlich viel Salz, da sie im Kochen nur kurze Zeit mit dem Salzwasser in Berührung kommen. Fische, welche man blau kochen will, nimmt man im Wasser aus oder legt sie auf ein nasses Brett, damit beim Ausnehmen der Schleim, der dem Fische die blaue Farbe gibt, nicht abgefordert werde.

8. Das Backen der Fische geschieht in offener Pfanne über schwach brennendem Feuer, weil dadurch das Fleisch weniger austrocknet. Fetten Fischen werden vor dem Backen auf beiden Seiten einige leichte Einschnitte gemacht. Zum Backen selbst wird nur so viel Fett verwendet, daß der Boden der Bratpfanne glatt ist.

9. Beim Anrichten der Fische ist Hauptbedingung, daß das Geschirr, auf welches er angerichtet werden soll, gut durchgewärmt sei, da die Fische schnell erkalten. Kommt der Fisch ganz auf den Tisch, so schneidet man mit einem scharfen Messer erst die Flossen ab, macht über den ganzen Rückgrat einen Längsschnitt und teilt den Fisch mit Querschnitten in Portionenstücke ab, ohne jedoch den Rückgrat zu durchschneiden. Ist der Fisch auf diese Weise vorge schnitten, so behält er beim Servieren ein besseres Ansehen.

I. Süßwasser- oder Flußfische.

1. Fischjud.

1 l Wasser, 1 Glas Essig oder Wein, 1 Handvoll Salz, Gelbrüben, einige Zitronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt in Petersilie eingebunden werden zuerst $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, damit der Würzgeschmack den Fischen sich besser mitteilt. Hierauf gibt man den Fisch hinein und läßt ihn 10—20 Minuten ziehen.

Beim Fischjude werden starke Gewürze, wie Zwiebel, Nelken und Pfefferkörner, weggelassen.

2. Fische gebacken.

Im allgemeinen eignen sich fast alle Fischarten zum Backen, besonders jedoch Hechte, Karpfen, Schleien, Barsche und Forellen.

Nachdem der Fisch sorgfältig gereinigt ist, wird er mit einem sauberen Tuche abgetrocknet und der Länge nach in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz bestreut, in verklopftes Eigelb eingetunkt, geriebenes Weißbrot darauf gestreut und in einer flachen Pfanne in heißer Butter auf beiden Seiten gelb gebacken. Große Fische sind zu spalten, ehe sie in Stücke zerteilt werden, kleinere, besonders die sogenannten „Backfische“, bleiben ganz.

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

3. Fische in der Sauce.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Eßlöffel voll Essig, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Salz werden in einer Kasserolle zum Kochen gebracht und der gereinigte Fisch hinein gelegt, der aber nicht kochen darf, sondern nur 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 unzerteilt zu Tische.

4. Fische mit Rahmsauce.

Der Fisch wird, nachdem er gereinigt und gesalzen wurde, der Länge nach in eine niedere Kasserolle gelegt; ist er zu groß, so wird er in Stücke zerschnitten. Dann werden 30 g frische Butter, $\frac{1}{4}$ l süßer Rahm, 2 kleine, geschälte Zwiebeln, Petersilie, sowie einige Zitronenscheiben

nebst etwas geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse und Weckmehl dazu getan und in nicht zu heißem Ofen $\frac{1}{2}$ 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, Kartoffelschnitzeln oder zu kleinen Knöpfeln.

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

5. Fische blau abgekottet.

Zum Blauabkochen werden gewöhnlich nur feinere Fische genommen, wie Forellen, Hechte oder Karpfen. Man bereitet nach Nr. 2 einen Fischsud und legt den Fisch hinein, der aber nicht kochen darf, sondern nur anziehen.

Gewöhnlich wird eine holländische oder eine Buttersauce dazu serviert, welche mit Eigelb und Rahm abgezogen ist.

6. Holländische Sauce mit Kapern für verschiedene Fischarten.

150 g Mehl werden mit etwas süßem Rahm und Salz angerührt, nach und nach fügt man 5 Eigelb und $\frac{1}{4}$ l Wein bei und gibt diese Masse in eine Messingpfanne, die Pfanne selbst wird wieder in ein Gefäß mit heißem Wasser (warmes Bad) gestellt und über das Feuer gebracht. Man rührt man die Sauce so lange, bis sie anfängt dick zu werden, gibt dann 1 Löffel voll Kapern hinzu und läßt die Sauce bis zum Gebrauche im warmen Bade stehen.

7. Lachs.

Lachs und Salm ist ein und derselbe Fisch. Er geht im Frühjahr aus dem Meere in die größeren Flüsse (Rhein, Elbe, Fulda). Vom Januar bis zum Sommer, während welcher Zeit sein Fleisch von rötlicher Farbe ist, heißt der Fisch Salm oder Salmen. Er ist saftig, fett und sehr wohlschmeckend, jedoch hängt

der Wohlgeschmack viel vom Aufenthaltsorte des Fisches ab. Die besten Salmen sind die Rheinsalmen.

Zur Laichzeit (Oktober, November und Dezember) wird der Fisch Lachs genannt. In dieser Zeit ist sein Fleisch weiß, mager und weniger wohlschmeckend, es wird aber doch viel verwendet.

a. Rheinsalm oder Lachs.

Man macht einen guten Sud von Wasser, Wein, etwas Essig, verschiedenen Kräutern und Gewürzen mit ziemlich viel Salz, gibt den ausgenommenen oder in Stücke geschnittenen Lachs hinein und läßt ihn ziehen, bis er gar ist und richtet ihn auf eine Platte an. Hierauf macht man ausgelassene Butter heiß, gibt je nach Belieben Brot oder Zwiebeln dazu, läßt dies anziehen und schmelzt damit den Fisch ab, den man noch mit Petersilie garniert.

b. Lachs im Ofen gebraten.

Der Lachs wird ausgenommen, sauber gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet, hierauf stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen und mit verwiegter Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen bestreut. Das Geschirr, worin man ihn brätet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kapern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brot darauf, begießt ihn mit Zitronensaft und sauerem Rahm, tut 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.

c. Salm mit Kräutersauce.

Man kocht den gereinigten Salm mit Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und einem Lorbeerblatte. Unterdessen macht man eine Sauce: feinverwiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas

Zitronenschale werden ein wenig gedünstet, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl hinein getan und mit $\frac{1}{2}$ l brauner Fleischbrühe, etwas Estragonessig, sowie ein wenig Pfeffer eine Zeitlang gekocht. Wenn dann der Salm angerichtet ist, wird die Sauce darüber gegossen und der Fisch gleich aufgetragen.

d. Salm mit Butterauce.

Man läßt in 2 Löffel voll Butter etwas Petersilie, Estragon, Schalotten und Champignons weich dämpfen, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt Zitronensaft, Salz und Pfeffer bei, legt den in Stücke geschnittenen Lachs hinein und läßt ihn langsam ziehen, bis er gar ist. Von Butter bereitet man eine helle Sauce und rührt sie mit Wasser oder Fleisch-(Fisch-)brühe ab. Beim Anrichten werden 2 Eigelb mit etwas Weißwein verrührt, 1 Eßlöffel voll Kapern und 1 Eßlöffel voll Sardellenbutter dazu gegeben und unter tüchtigem Rühren die kochende Sauce darunter gemengt. Nun legt man den Salm hinein, damit er von der Sauce den Geschmack bekommt, läßt ihn aber nicht mehr kochen.

e. Salm mit holländischer Sauce.

Man gibt den Salm in den Fischsud (siehe Nr. 2), läßt ihn ziehen, bis er weich ist und übergießt ihn dann mit holländischer Sauce, zu deren Bereitung man von der Fischbrühe verwendet.

f. Salm auf Matrosenart.

Eine irdene Kasserolle wird dick mit Butter bestrichen, der Salm zugerichtet hineingelegt, mit einem Glas Wein übergossen, mit feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie bestreut, mit in Stückchen geschnittener frischer Butter be-

legt und in den Ofen gestellt, wo man ihn unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen läßt. Unterdessen bereitet man eine braune Sauce mit den nötigen Gewürzen (die Sauce soll ziemlich dick gebunden sein), läßt sie gut aufkochen, fügt zuletzt noch ein Glas Madeira und eine kleine Büchse Champignons dazu und läßt es nochmals aufkochen. Ist alles fertig, werden die Salmstücke rings am Rande der Platte herumgelegt und die Sauce in die Mitte gegossen. Man kann Salzkartoffeln, Spätzle oder Nudeln dazu geben.

8. Forellen.

1. Es gibt verschiedene Arten Forellen, die aber alle ein sehr wohlgeschmeckendes, zartes Fleisch haben. Nach dem Salm sind sie die besten Fische, am wohlgeschmeckendsten aber von Mai bis August. (Laichzeit November und Dezember.)

2. Die Forellen dürfen erst getötet werden, wenn sie als Speise zubereitet werden sollen. Das Öffnen und Ausnehmen muß im Wasser oder auf einem nassen Brette geschehen, damit der Schleim nicht abgewischt wird, der dem Fisch die blaue Farbe gibt. Ihres zarten Fleisches wegen bekommt die Haut der Forellen beim Abkochen leicht Risse, deshalb läßt man die Fische einige Zeit zugedeckt stehen, bis sie steif werden.

a. Forellen blau gekocht.

Die Forellen werden rein und vorsichtig ausgewaschen und ins kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel 3 Teile Wasser, 1 Teil Essig, etwas Wein mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, einer Handvoll Salz und mit Petersilie aufkochen, stellt sodann das Geschirv vom Feuer, legt die Forellen, die sich augenblicklich blau färben, hinein, deckt sie zu und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde am Feuer stehen, ohne daß sie jedoch zum Sieden kommen. Beim Anrichten belegt man sie mit grüner Petersilie und gibt sie sogleich mit holländischer Sauce zu Tische.

b. Gebackene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen, gewaschen und ein wenig abgetrocknet sind, nicht zu stark mit Salz bestreut, auch inwendig mit ein wenig Salz eingerieben, stark in Gries getaucht und dann in Butter gebacken.

c. Forellen in einer Sauce.

Ist die Forelle gefotten, so läßt man Butter zergehen, fügt verwegte Petersilie, Schalotten und ein wenig Mehl dazu, läßt es gut anziehen, gießt vom Forellensude daran, rührt sodann 2 Eigelb, 2 Löffel voll Rahm und etwas Wasser an die Sauce und gießt diese heiß über die Forellen. Man gibt sie mit Mehlspeisen gleich zu Tisch.

d. Forellen in Gallerte.

Man kocht die gereinigten Forellen zuerst blau und legt sie zum Erkalten beiseite. In eine beliebige Form wird etwas Gallerte gegossen, auf diese kommen schön geordnet ausgestochene Eier, Trüffel und Pistazien und dann wieder etwas Gallerte. Man legt nun die erkalteten Forellen auf den Rücken in schöner Ordnung nebeneinander hinein, ohne daß sie die Seitenwände berühren. Alsdann bedeckt man die Forellen wieder mit Gallerte, belegt den Rand ringsum mit kleinen oder Portionen-Fischen, füllt die Form vollends mit Gallerte auf und stellt sie kalt. Vor dem Stürzen wird die Form kurz in kochendes Wasser getaucht.

9. Hecht.

Der Hecht ist am besten in der Zeit von September bis Januar und bei einem Gewichte von 1–2 kg. Die Leber der großen Hechte gilt als Delikatesse. (Laichzeit März bis Mai.)

a. Gedämpfter Hecht.

Ein zweifündiger Hecht wird geschuppt, wobei man die obere Haut wegrasiert, ausgenommen und gewaschen.

Um eine runde Form zu erhalten, gibt man ihm den Schwanz zwischen die Zähne. Alsdann salzt man ihn gehörig, tut ihn mit frischer Butter in eine Kasserolle, fügt geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etwas Sardellenbutter, Zitronensaft und einige Löffel voll sauren Rahm dazu und dämpft ihn, gut zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde. Beim Anrichten garniert man mit runden gedämpften Kartoffeln.

b. Hecht blau gekocht.

Zum Blauabfieden eignen sich am besten kleine Hechte. Nachdem die Fische ausgenommen und gekrümmt sind, gibt man sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde in einen heißen Fischsud. Weil das Fleisch der Hechte etwas trocken ist, gibt man dem Sude Butter bei. Man umkränzt ihn mit grüner Petersilie und serviert eine beliebige Sauce dazu.

c. Gefüllter Hecht.

Man weicht Weißbrot in Milch ein, siedet Morcheln ab und verweigt Fleisch von einem beliebigen Fische mit Kalbsniereenfett. Alsdann dünstet man Petersilie, tut das fest ausgedrückte Brot dazu und verrührt es gut, worauf das Nierenfett und das Fleisch vom Fische nebst Salz und etwas Gewürze beigegeben werden. Auch die Morcheln schneidet man in Stücke und mischt sie mit Eiern. Mit dieser Füllung füllt man nun den schon vorher ausgewaschenen und wieder gut abgetrockneten Hecht, näht ihn zu und brätet ihn im Ofen, wobei man ihn mit guter Jus beträufelt. Beim Servieren legt man den Hecht auf eine Platte, zieht den Faden behutsam heraus und gießt noch Jus darüber.

d. Gespickter Hecht.

Der Hecht wird gut gepuzt, rasiert und ausgewaschen, mit einem Tuche wieder abgetrocknet, mit Salz bestreut

und eine Zeitlang liegen gelassen. Alsdann wird er, beim Kopfe angefangen, gespickt, und zwar zuerst eine Hand breit mit Speck, dann mit langgeschnittenen eingemachten Gurken und mit ebenso geschnittener Zunge, und fährt bei großen Hechten in dieser Abwechslung fort. Hierauf legt man den Fisch in ein langes, niedriges Geschirr, tut auf Kopf und Schwanz Speckscheiben, gießt über ihn Butter und gibt Zwiebeln, Gelbrüben, einen Zitronenschuß, sowie ein bißchen 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 oben ist. Man garniert ihn mit großen Krebsen, Trüffeln, gespickten glasierten Kalbsmilchen und wenn man will noch mit gezierten Fleischklößchen, worauf man ihn unter Beigabe einer holländischen Sauce, die aber besonders serviert wird, zu Tische bringt.

e. Hecht mit weißer Sauce.

Den gepuzten Hecht legt man in ein Geschirr, bestreut ihn in- und auswendig mit Salz und läßt ihn eine Zeitlang liegen. Unterdessen kocht man Wasser mit einem Teil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Zitronenscheiben, legt den Fisch hinein und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fleischbrühe auf und läßt es noch ein wenig kochen. Dann verrührt man 2 Eigelb mit Zitronensaft und süßem Rahme und rührt es behutsam an die Sauce, die aber dann nicht mehr kochen darf. Der Hecht wird auf die Platte gelegt und die Sauce darüber angerichtet.

f. Hecht mit Petersilie.

Zur Bereitung dieser Speise nimmt man nur kleine Hechte oder Barben. Die Fische werden, nachdem sie gepuzt

sind, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen, in ein Geschirr gesetzt, Butter darüber gegossen und in einem Ofen gebraten. Während des Bratens wird saurer Rahm darauf getan, damit sie recht saftig werden. Alsdann wird viel Petersilie und ein Teil Kapern fein verwiegt, mit frischer Butter auf Feuer gesetzt, wo man es unter stetem Rühren nur einmal aufkochen läßt und dann Zitronensaft darunter mischt. Die Fischstückchen werden nun angerichtet. In das Geschirr, worin sie gebraten wurden, gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, damit sich der Satz ablöst, tut es zu dem Grünen, vermischt es sehr wohl miteinander, gießt es neben dem Fisch herum und gibt es dann recht heiß zu Tisch.

g. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht ausgenommen und gepuht ist, legt man die Seiten auseinander, spickt den Rücken mit geschnittenen Sardellen, legt den Hecht in eine irdene Kasserolle, übergießt ihn mit zerlassener Butter und deckt dann zu. Von Zeit zu Zeit schüttet man ein wenig Wein nach, gibt etwas feingewiegte Sardellen dazu und läßt es so einige Zeit dünsten.

Eine andere Art ist: Der Hecht wird in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, auf eine Platte angerichtet, stark mit feinverwiegter Petersilie bestreut und heiße Butter darüber gegossen, auch werden Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt sein dürfen, darauf herum gestreut. Alsdann wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, die man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garniert und gleich zu Tisch gegeben.

10. Karpfen.

Die Karpfen haben ein zähes Leben, man kann sie in feuchtes Moos eingewickelt längere Zeit im Keller lebend aufbewahren und sie dabei mit in Milch aufgeweichten Semmeln sogar mästen.

Das Fleisch ist am besten von Anfang Oktober bis Ende März. (Laichzeit April, Mai und Juni.) Ubrigens ist auf die Karpfen sehr achtzugeben, da sie verschiedenen Krankheiten unterworfen sind.

Wenn sie z. B. moosähnliche Auswüchse bekommen, ist ihr Fleisch giftig und darf nicht genossen werden. Diese Krankheit zeigt sich jedoch nur bei Karpfen, die in faulendem Wasser leben, nicht bei Fluß- und Seekarpfen.

a. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird, nachdem er geschuppt und ausgenommen ist, der Länge nach gespalten, in Stücke geschnitten und gut gesalzen. Hierauf zerklappert man ganze Eier, wendet die Stücke zuerst in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in geriebenen Eipfeln um, bakt sie in flüssig-heißer Butter gelb und garniert sie mit gebackener Petersilie.

b. Gefüllter Karpfen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuche sauber aus- und abgewischt, aber nicht gewaschen; man reibt ihn dann gut mit Salz und Gewürz aus und läßt ihn liegen. Nun wird eine Füllung gemacht von in Milch eingeweichtem Brot, feingehackter Petersilie, Schalotten, Zitronenschalen. Die Gewürze werden zuerst in Butter gedünstet, alsdann wird das Brot, welches gut ausgedrückt sein muß, ebenso die fein verwiegte Leber des Karpfen nebst Salz, Muskatnuß und Eier beigegeben, so daß die Füllung nicht zu dünn wird. Damit wird der Karpfen gefüllt, gut mit starkem Bindfaden umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brot und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, währenddessen man ihn mit Zitronensaft beträufelt. Man gibt dazu eine Wildbretsauce, die mit der Bratensauce des Karpfen vermengt ist.

c. Marinierter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke zerschnitten, dann kräftig gesalzen und wieder abgetrocknet, in Butter gut umgewendet und auf

einem Roste gelb durchgebraten. Man legt ihn dann in ein Geschir und gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Zitronenschalen und Lorbeerblättern abgekocht und wieder kalt geworden darüber. Nach ein paar Tagen kann man nach Belieben den Karpfen als Speise geben.

d. Karpfen in Gallerte.

Die Milchner von einem Karpfen werden roh beiseite gelegt. Der Karpfen selbst wird in Fischeud weich gekocht, nach dem Erfalten von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke geteilt. Die Milchner werden mehrmals abgewaschen und mit 2 Eßlöffel voll Mehl, Salz, feingeschnittenen Schalotten und etwas Pfeffer zu glatter Sauce gerührt. Den Boden einer Form belegt man alsdann etwa 2 cm hoch mit Gallerte. Wenn diese steif ist, streicht man eine dünne Schichte von der Sauce darauf, dann eine Lage Fisch, nachher wieder Gallerte. Ist diese fest geworden, so wiederholt man das gleiche Verfahren, bis die Form voll ist. Vor dem Stürzen hält man sie einige Augenblicke in kochendes Wasser.

11. Zander.

Der Zander (Sander, Sandart, A Maul) kommt namentlich in der Donau und Elbe vor und wird so groß wie der Hecht. Das Fleisch ist weiß und sehr wohlschmeckend, am besten aber von September bis Februar. Kleinere Zander kann man auch mit Salz, Essig und Öl roh essen. (Laichzeit April und Mai.)

a. Zander blau abgekocht.

Der Zander wird wie alle Fische, welche man blau kochen will, nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen, gewaschen, mit kaltem Essig übergossen und $\frac{1}{2}$ Stunde verdeckt stehen gelassen, wodurch er blau wird. Man setzt ihn nun in starkem Salzwasser kalt zu, schäumt beim Aufwallen ab und kocht ihn so lange, bis er gar ist.

Beim Anrichten verziert man die Platte mit Petersilie und Salzkartoffeln und gibt zerlassene Butter mit feingehackten gekochten Eigelb, oder auch Mayonaisen-, Sardellen- oder Champignonsauce dazu.

b. Mayonaise von Zander.

Nachdem der Zander wie oben gekocht ist, wird die Haut samt Schuppen abgenommen, der Fisch dann entgrätet, in Stücke geteilt und, wenn er erkaltet ist, mit Mayonaisensauce angerührt. Die Mayonaise garniert man mit Zitronenscheiben, Endivien- oder grünen Salatblättern und mit hartgekochten zerschnittenen Eiern.

c. Salat von Zander.

Alle Reste von feinen Fischen, wie Zander, Hecht, Lachs und Schellfisch eignen sich sowohl zu Fischsalat wie zu Mayonaisen. Die Fischreste werden in den kalten Fischsud gelegt bis zum Gebrauche, damit sie nicht austrocknen. Einige Stunden vor dem Anrichten begießt man die Fleischstückchen mit Remouladensauce so, daß diese gut durchziehen kann.

12. Blaufelchen.

Die Blaufelchen heißen, wenn sie einige Jahre alt sind, Gangfische, später nur Felchen. Sie kommen im Bodensee und einigen Schweizerseen vor. (Reichzeit Ende November, Hauptfang im Hochsommer.)

Die Gangfische werden gesalzen und geräuchert in den Handel gebracht. Der gut geräucherte Gangfisch ist der feinste von allen geräucherten Fischen. Sein Kogen gilt als Delikatesse, sonst ist das Fleisch der Milchner saftiger als das der Rogner.

Zubereitung der Felchen.

Die Felchen werden geschuppt, innen und außen rein gewaschen und stark mit Salz eingerieben. Sodann macht man auf den Seiten kleine Einschnitte, legt zusammen-

gerollte Salbeiblätter hinein, kehrt die Fische in zerlassener Butter um und bratet sie auf dem Roste oder in einer Pfanne goldgelb, doch so, daß sie durchgebraten werden. Beim Anrichten legt man sie auf eine Platte, drückt Zitronensaft darüber und garniert sie mit Zitronenscheiben.

Der Felchen kann auch in einem Fischsude weich gekocht und mit jeder beliebigen warmen oder kalten Sauce, wie zu Salmen, serviert werden.

13. Schleie.

Die Schleie hat zwar Schuppen, ist aber sonst glatt wie der Aal, das Fleisch zart und wohlschmeckend, aber schwer verdaulich. Die Schleien können das ganze Jahr genossen werden, doch sind sie am besten in den kalten Monaten. (Laichzeit Juni.)

Zubereitung der Schleie.

Bei der Zubereitung wird die Schleie behandelt wie Aal und Barsch. Um Schleim und Schuppen gut entfernen zu können, brüht man die Fische mit heißem Wasser ab, nimmt sie aus und kocht sie langsam 20—25 Minuten in einem gut gesalzenen Fischsude. Sie können mit jeder beliebigen Sauce serviert werden.

14. Barsch.

Der Barsch (Hürling, Kräzer, Egli, Bärjchling und Rechling) hat ein sehr zähes Leben und wird in nassem Moose oft weithin versandt. (Laichzeit März bis Mai.)

Die Zubereitung ist wie bei jeder andern Fischart.

15. Weller.

Der Weller (Wels) ist der größte Süßwasserfisch. Sein Fleisch ist verhältnismäßig zart und wohlschmeckend, sollte aber im Mai und Juni nicht genossen werden.

Die Zubereitung ist wieder wie bei den andern Fischarten.

16. Aal.

1. Der Aal ist während des ganzen Jahres genießbar. Er besitzt ein zartes, weißes, wohlgeschmeckendes, aber wegen seiner Fettigkeit schwer verdauliches Fleisch.

2. Der Aal hat die Eigenschaft, daß er schwer zu töten ist. Am sichersten ist folgende Art: man legt den Fisch in ein tiefes großes Gefäß, gefüllt mit $\frac{1}{2}$ l Weineßig und 250 g Kochsalz. Man deckt das Gefäß zu und beschwert den Deckel, nach einigen Minuten kann man alsdann den Aal tot herausnehmen.

3. Um den Aal zu enthäuten, zieht man bei großen Fischen rings um die Brustflossen die Haut ein, hängt den Aal an einem Haken auf und streift nun die Haut mittelst Salz und einem Luche bis zum Schwanz ab. Um die zweite Haut abziehen, halte man den Fisch über glühende Kohlen und drehe ihn um, bis die Haut springt, worauf sie sich abstreifen läßt.

a. Aal blau gekocht.

Nachdem der Aal gereinigt, aber nicht gehäutet ist, teilt man ihn der Länge nach in 2 Hälften und diese wieder in 2—3 Stücke. So zubereitet übergießt man das Fleisch mit heißgemachtem Essig und läßt es eine Zeitlang stehen. Nun wird mit Wasser, Salz, ein wenig Essig, einigen Zitronenscheiben, Schalotten, Salbei, Thymian, Estragon, Lorbeerblatt, Pfeffer, Gewürznelken und etwas Butter ein Sud bereitet, der Aal in den heißen Sud gegeben und 10—15 Minuten gekocht. Man richtet ihn auf eine erwärmte Platte an, garniert den Rand mit Petersilie und Zitronenscheiben und gibt ihn mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Senf zu Tisch. Dazu kann auch noch eine Kapern- oder Zitronensauce serviert werden.

b. Aal in Neb- oder Salbeiblättern.

Nachdem der Aal gereinigt ist, schneidet man ihn in gleich große Stücke, salzt sie gut ein, legt zu jedem Stücke $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und 1 Zitronenscheibe, wickelt es in kleine Salbeiblätter oder in ein Nebblatt und umwindet es mit

einem Bindfaden. Hierauf werden die Stücke mit Butter oder Öl bestrichen und in einem heißen Ofen während $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten. Nachher löst man die Umhüllung und gibt das Fleisch mit Kapern-, Austern- oder Tomatensauce zu Tische. Man kann übrigens den Kal auch ohne Sauce mit Zitronensaft beträufelt zu Tische geben.

e. Kal mit Rotweinsauce.

Der Kal wird gereinigt, in passende Stücke geschnitten, mit Salz bestreut und 1 Stunde liegen gelassen. Man gibt man die Stücke in so viel siedenden Rotwein, daß sie davon bedeckt werden. Sobald sie weich sind, nimmt man sie heraus und stellt sie mit einem feuchten Tuche bedeckt zur Wärme, den Weinsud aber läßt man bis auf wenig es einkochen. Zur Sauce röstet man Mehl in 150 g Butter hellgelb, löscht diese mit der Fischbrühe ab, bis sie ziemlich dünn ist, läßt sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, gibt Zitronensaft und etwas Essig bei und gießt diese Sauce über die angerichteten Fischstücke oder serviert sie dazu in einer besondern Sauciere.

d. Kal in Gallerte.

Der ungehäutete Kal wird in Stücke geschnitten und mit heißem Essig übergossen. Hierauf kocht man ihn in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln und Gewürzen weich. Etwa die Hälfte der Brühe wird zu der Gallerte verwendet, indem man sie, wenn sie durchgeseiht und erkaltet ist, gut entfettet, dann in Wasser aufgelöste weiße Gelatine nebst Zitronensaft dazu gibt und mit 2 frischen Eiweiß über dem Feuer klärt. Bevor die Brühe anfängt zu kochen oder sobald weiße Flocken aufsteigen, nimmt man sie vom Feuer und seiht sie nochmals durch. Ist die Gallerte etwas erkaltet, so bedeckt man damit den Boden einer Form, legt darauf, sobald sie sich erstarrt zeigt, eine Schichte hartgekochte Eierscheiben, ausgestochene Rüben,

Gurkenscheiben u. dgl., auch Krebschwänze, wenn solche zur Verfügung stehen, und übergießt diese Schichte wieder mit Gallerte. Ist diese fest geworden, so legt man die erkalteten Kalstücke hinein und füllt die Form vollends mit Gallerte auf. Man serviert diese Gallerte mit Essig und Öl oder mit einer Remouladensauce.

II. Meerfische.

1. Kabeljau, Dorsch und Schellfisch.

Der Kabeljau, der am besten ist von Anfang Oktober bis Januar, sowie während des April und Mai, hat ein weißes, blätteriges, mäßig fettes und leicht verdauliches Fleisch, das sehr viel Eiweiß enthält, für Kranke aber dennoch nicht zu empfehlen ist.

Man verwertet diesen Fisch in verschiedenen Formen und unter verschiedenen Namen. Frisch heißt er Kabeljau, eingezalzen Laberdan oder Mollefish, gesalzen und an der Sonne getrocknet Stockfisch. Außer dem Kabeljau kommt übrigens auch der Dorsch und Schellfisch unter dem Namen „Stockfisch“ in den Handel.

Ein Stockfisch mit rötlichen auffallend weichen Flecken und mit Schimmel ist gesundheitschädlich. Aus diesem Grunde ist anzuraten, keine gewässerten Stockfische zu kaufen. Durch das Wässern im Kaltwasser nämlich verlieren sie den fauligen Geruch, sie verlieren aber auch die Merkmale, an denen man erkennen kann, ob sie gut oder verdorben sind.

Wie der Stockfisch wird auch der Schellfisch der Gesundheit nachteilig, wenn er nicht mehr ganz frisch ist, was man an den weichen und bleichen Flossen erkennt.

a. Gekochter Kabeljau.

Nachdem der Fisch geschuppt und gewaschen ist, wird er 1—2 Stunden gewässert. Man bestreut ihn dann mit Salz, worauf er vor dem Kochen noch 1 Stunde liegen bleibt. Damit sich der strenge Geruch verliere, läßt man den Fisch in kochendem Wasser mit Salz, Zwiebeln und Gewürz unverdeckt kochen. Sobald er weich ist, zieht man

ihn vom Feuer zurück und läßt ihn noch einige Zeit ziehen. Beim Anrichten wird er mit Petersilie verziert und mit brauner Butter- oder Remouladen Sauce serviert. Das Beste am Kabeljau ist das Schwanzstück oder der Schweifel.

b. Laberdan.

Der Laberdan muß, je nachdem er gesalzen ist, 6—8 Stunden gewässert werden. Vor dem Kochen wird er dann noch geklopft und in längliche Stücke geschnitten, die nochmals gewässert werden. Über das Feuer kommt er mit kaltem Wasser; sobald das Wasser kochen will, gibt man ein Stück Butter dazu und läßt den Fisch 2—3 Stunden zugedeckt ziehen. Man serviert ihn mit Petersilie-, Senf- oder brauner Butter Sauce.

c. Stockfische zu wässern.

Frischer Stockfisch ist gelblich, glatt und schwer, alter Stockfisch hat eine bräunliche Farbe und ist leicht. Zum Wässern der Stockfische muß möglichst frisches Regenwasser genommen werden, in welchem etwas Kalk abgelöscht ist. Ohne Regenwasser ist kein wirklich guter, milder und doch kräftiger Stockfisch zu erhalten. Der Stockfisch wird zuerst einige Stunden in das Wasser gelegt, damit er etwas aufweiche und beim Klopfen nicht zerplittere. Alsdann klopft man ihn so lange, bis er anfängt blätterig zu werden, schneidet ihn in 4—5 Stücke und legt ihn in einen tiefen Topf. Über diesen stellt man ein Körbchen oder einen Seiher, legt auf das Körbchen oder den Seiher ein Tuch mit einigen Händen voll Holz asche oder Soda, und schüttet darüber kaltes Regenwasser, bis es über dem Fisch zusammengeht. (Statt Nischenlauge kann auch aufgelöste Pottasche verwendet werden und zwar 50 g auf 1 kg Fische.) Der Fisch bleibt 48 Stunden in der Lauge liegen, worauf diese abgeschüttet wird, während man über

den Fisch 3 Tage lang jeden Tag 2 mal frisches Wasser gießt und zwar wieder womöglich Regenwasser.

d. Kochen des Stockfisches.

Der Stockfisch wird in kaltem Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer gestellt, wo man ihn nur bis vor das Kochen kommen und dann an der Seite des Herdes bloß noch ziehen läßt. Gut ist es, dem Fleische einige ausgeglühte Holzkohlen beizugeben, weil diese den unangenehmen Geruch anziehen. Der Fisch wird hierauf in eine tiefe Platte angerichtet, mit feinem Salz bestreut und reichlich mit heißem Fette begossen, in welchem Zwiebelscheiben gelb geröstet wurden, die dann zierlich über die Stockfische zu legen sind.

Eine andere Art ist: Man nimmt gewässerten Stockfisch, tut Haut und Gräte davon, legt eine Serviette auseinander, legt in die Mitte derselben den Stockfisch, faltet die Serviette zusammen und bindet sie wie bei einem Budding, setzt dann den Fisch in kaltem Wasser und Milch zum Feuer. Er darf aber nicht kochen, weil das Kochen ihn hart machen würde, sondern nur ganz langsam ziehen, bis er nicht mehr schäumt. Ist dies geschehen, so wird er aus dem Wasser genommen, gut abgetrocknet, die Serviette wird aufgebunden und der Fisch so wie ein Budding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt. Es kann auch eine gute Butter Sauce besonders dazu gegeben werden.

e. Gefüllter Stockfisch.

Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die anderen Stücke werden fein verwiegt, ebenso Schalotten, Petersilie und Thymian. Nachdem diese in Butter gedämpft, wird der verwiegte Stockfisch dazu

gegeben und noch ein wenig gedämpft, worauf etwas geriebenes Weißbrot und einige Eier nebst Salz und Pfeffer beigemischt wird. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, oder eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der zubereiteten Füllung darauf getan, dann kommen die Stockfischstücke, die mit frischer zerlassener Butter übergossen werden. Darauf kommt die andere Hälfte der Füllung wieder mit einem Gusse zerlassener Butter. Es wird dann noch etwas geriebenes Brot darüber gestreut, das Ganze gelb gebraten und dann gleich zu Tisch gegeben.

f. Dorsch.

Der Dorsch hat ein sehr feines, zartes, wohlschmeckendes Fleisch und wird von Oktober bis April gegessen. Das Kochen geschieht in einem beliebigen Fischsude. Er darf darin aber nur 15—20 Minuten ziehen, bis das Fleisch sich von den Gräten löst. Von den Eingeweiden wird die Leber als Speise verwendet und gilt als Delikatesse. Kleine Dorsche können gebacken werden.

g. Schellfisch.

Der Schellfisch wird geschuppt, gut gewaschen und in Salzwasser und Milch abgekocht. Wenn einige Walle darüber gegangen sind, wird der Fisch vom Feuer gestellt und nachdem etwas frisches Wasser dazu geschüttet wurde, bis zum Anrichten stehen gelassen. Man verwiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet sie ein wenig in frisch ausgefottener Butter, so daß die Butter schön grün wird. Ist dies geschehen, so tut man noch so viel ausgefottene Butter dazu, als man für nötig findet, läßt sie aber nicht zu heiß werden, weil sonst die Petersilie darin verbrennt und ihre grüne Farbe verliert. Kleine englische Kartoffeln werden in Salzwasser so gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Schellfisch wird nun

in eine auf einer Platte zierlich gefaltete Serviette gebracht, die Kartoffeln werden aus dem Wasser genommen und wenn sie gut abgelaufen sind, auch in eine Serviette oder bloß auf die Platte angerichtet, während die grüne Butter samt der Petersilie in eine Sauciere kommt. Man bereitet noch eine holländische Sauce, worauf der Schellfisch mit Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen wird.

h. Schellfischkoteletten.

Schellfische werden geschabt, mit eingeweichtem Brote unter Zugabe von Salz und Pfeffer und feinverwiegten Zwiebeln verarbeitet und in Eier, Rahm und hernach in Gipfelmehl getaucht. Dann werden Selleriewurzeln zu länglichen Stücken geschnitten und anstatt der Beine in die Kotelette gesteckt, worauf man diese im Fette backt.

2. Steinbutt, Scholle und Seezunge.

Steinbutt oder Turbot ist der am meisten geschätzte Fisch unter den Plattfischen und am wohlschmeckendsten in den Monaten April bis September. Die Haut der Oberseite hat steinharte Knöchelchen, die man ausschneidet. Beim Ausnehmen wird der Fisch hinter dem Kopfe geöffnet.

Scholle, Platteis oder Goldbutt, hat sehr zarte Schuppen und gutes Fleisch. Genießbar ist er in den gleichen Monaten wie Steinbutte. Seine Haut ist mit kleinen und größeren rotgelben Flecken besetzt.

Flunder kommt wie Schollen meist gesalzen und getrocknet in den Handel. Die Oberseite der Haut hat körnige Hautknötchen.

Seezunge oder Sole ist sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich, am besten aber von April bis September. Auf der einen Seite hat er eine graue, auf der andern eine weiße Haut und ist ringsum mit Flossen besetzt, die man samt einem Teil des Schwanzes mit einer Schere abschneidet, worauf die Haut abgezogen wird. Beim Ausnehmen öffnet man den Fisch auf beiden Seiten den dort befindlichen blauen Streifen entlang; der Kopf wird schräg abgeschnitten.

a. Gefochter Steinbutt.

Nachdem man die schwarzen Steine ausgeschnitten hat, mit denen die Haut des Steinbutt besetzt ist, legt man den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser und darnach ebenso lang in frisches Salzwasser. Zum Kochen bringt man ihn entweder in einen Fischkessel mit Seiher oder bindet ihn in eine Serviette, gibt Wasser und Milch mit reichlich Salz daran und läßt ihn 15—20 Minuten kochen. Man kann ihn auch in einem Fischsude von halb Wein, halb Fleischbrühe nebst etwas Essig wie bei Seezunge beisehen. Das Servieren geschieht mit Krebs-, Austern-, Trüffel-, oder Mayonaisesauce.

b. Gebackener Steinbutt.

Man zieht die schwarze Haut ab, wobei man am Schwanz beginnt, macht mit einem scharfen Messer Einschnitte in den Fisch und marinirt ihn einige Stunden mit Wasser, Salz, feinen Kräutern und gestoßenem Gewürze. Eine Pfanne belegt man mit Speckscheiben, legt den Fisch hinein und zwar die gehäutete Seite nach oben, bestreut ihn mit geriebenem Brot, gibt etwas Butter und Marinade bei und backt ihn in heißem Ofen gelbbraun. Er wird mit holländischer Sauce serviert, die mit Kapern vermischt ist.

c. Scholle.

Nachdem man die dunkle Haut abgezogen, legt man die Fische mehrere Stunden in das Wasser, das man öfters erneuert, trocknet sie dann ab, salzt sie ein und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Auf das Feuer werden sie mit lauwarmem Wasser gestellt, läßt sie darin $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, schüttet dann das Wasser ab und übergießt sie mit kochendem Wasser, worin sie wieder $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen müssen. Man serviert sie möglichst trocken und gibt junge Gemüse dazu.

d. Sol oder Seezunge.

Nachdem man den Fischen auf beiden Seiten einige Einschnitte gemacht hat, salzt man sie und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Bratblech. Hierauf dämpft man etwas Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffel und Sardellen, alles fein zerschnitten, in Butter, vermischt es mit etwas brauner Sauce, gießt es zusammen über die Fische, streut ein bißchen geriebenes Brot darüber, deckt ein mit Öl bestrichenes Papier darauf und macht die Fische im Ofen fertig.

e. Seezungenfilets.

Die gereinigte Seezunge schneidet man in 4 Teile, entgrätet und marinirt sie in Zitronensaft und Salz. Hierauf paniert man sie in Ei und geriebenem Brot und bratet sie in heißer Butter hellbraun. Sie können mit einer warmen Sauce oder mit Kopfsalat servirt werden.

f. Gerollte Seezunge.

Nachdem der Fisch gereinigt und gut abgetrocknet ist, wird er in 4 Streifen geteilt, wovon die Spitzen abgeschnitten werden, sodann entgrätet und auf beiden Seiten mit Salz eingerieben. Nun hackt man 60 g gereinigte Anchovis (eine Art kleine Sardellen) fein, schneidet die abgeschnittenen Spitzen der Seezunge in kleine Stückchen und vermischt einige Schalotten und etwas Petersilie. Die Schalotten werden zuerst in 50 g süßer Butter hellgelb geröstet, dann gibt man die Petersilie bei nebst 2 Eßlöffel voll gehackter Champignons und endlich die Sardellen und Fischstückchen mit Pfeffer, Salz und dem Saft von 2 Zitronen. Nachher läßt man die so bereitete Füllung erkalten. Nun werden die Streifen der Seezunge abgerieben und mit Pfeffer bestreut. Die Füllung wird sodann auf die Streifen verteilt und glatt gestrichen, worauf diese

gerollt und in weißes Papier gewickelt werden. Man gibt sie nun einige Minuten in einen Sud von halb Wasser und halb Fleischbrühe nebst etwas Essig, Gewürz und ziemlich Salz und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Beim Anrichten entfernt man das Papier, richtet die Fischrollen stehend an und übergießt sie mit einer Sardellen- oder Champignonsauce.

3. Stör.

Der junge Stör, der Sterlet heißt, hat ein zartes Fleisch, während das Fleisch des ausgewachsenen Fisches, der den eigentlichen Namen „Stör“ hat, weniger gut ist. (Laichzeit von April bis Juni.) Der gesalzene Kogen der Störe und Sterlet nennt man Kaviar, der für viele als Delikatesse gilt.

Beim Zurichten schneidet man dem Stör zuerst die Knorpeln aus, welche er reihenweise am Rückgrat hat. Im übrigen wird er wie Salm ausgenommen. Beim Kochen setzt man den Fisch mit Salzwasser und Brennesseln auf das Feuer und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Jetzt erst gibt man ihn noch 1 Stunde in heißen Fischsud. Wenn er anfängt Risse zu bekommen, läßt man ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt im Dampfe stehen, worauf er angerichtet wird.

a. Gefochter Stör.

Um das Fleisch des Störs mürbe zu machen, schlägt man den Fisch, nachdem er ausgenommen ist, in ein Tuch und legt ihn 2 Tage in den Keller. Hierauf reibt man ihn mit Salz ab, wäscht ihn sauber, bringt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schäumt ihn sorgfältig ab. Hernach gibt man ihn in einen frischen kochenden Sud mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken, Thymian und Salbei und läßt ihn 1 Stunde langsam kochen. Nachdem das Fett gut abgeschöpft ist, wird er gesalzen, worauf man ihn noch einige Zeit im Fischwasser ziehen läßt. Angerichtet wird er mit Butter-, Senf- oder Petersilien-sauce. Etwaige Ueberbleibsel kann man mehrere Tage unter Beigabe von etwas Essig in der Brühe aufbewahren.

b. Kaviar.

Der Kaviar, der gesalzene Rogen des Stör, gilt nicht nur als Delikatesse, sondern hat auch einen sehr bedeutenden Nährwert. Guter Kaviar ist grobkörnig, dunkelgrün und möglichst frei von weißen, schleimigen Bestandteilen. Die einzelnen Körner müssen glasartig erscheinen und dürfen nicht ausgetrocknet sein. Da der Kaviar nur seinen vollen Wohlgeschmack hat, wenn er vollständig kalt ist, so wird er gewöhnlich mit einem Untersatz von Eis serviert.

4. Heringe, Anchovis, Sardellen.

Die Fangzeit der Heringe ist in Holland gesetzlich geregelt und dauert vom 12. Juni bis 25. Januar. Die in der ersten Zeit gefangenen Fische haben weder Milch noch Rogen, aber sehr saftiges Fleisch und heißen Matjes-Heringe, während die Heringe in der späteren Entwicklung Vollheringe genannt werden. Alte dünne Heringe sind meistens ungesund und können sogar Fischgift enthalten. Geräucherte Heringe nennt man Bücklinge.

Anchovis ist eine feinere Sorte von Sardellen, die gewöhnlich in einer rötlichen Salzlake oder in Büchsen in Öl eingemacht in den Handel kommen. Gute, frische Anchovis erkennt man daran, daß sie fest, außen weiß und innen rötlich sind.

a. Gesalzene Heringe.

Gesalzene Heringe werden gut gewässert oder 2 Tage in Milch gelegt, um das Salz herauszuziehen, am 2. Tage muß aber die Milch erneuert werden. Nachdem sie ausgenommen sind, wird jeder einzelne geklopft, der Kopf abgeschnitten und die Haut abgezogen. Nun spaltet man die Fische in 2 Teile oder zerschneidet sie in Stücke und entgrätet sie. Milchner werden dem Fleische beigelegt, dagegen Rogen kann nicht verwendet werden. So zubereitet serviert man die Heringe mit etwas Essig und Öl, sowie mit reichlichen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln. Es können auch noch Kartoffeln in der Schale mit frischer Butter beigegeben werden.

Will man die Heringe backen, so legt man sie, nachdem sie aus der Milch genommen, gereinigt und abge-

trocknet sind, $\frac{1}{4}$ Stunde in Wein, trocknet sie wieder ab und paniert sie mit Mehl oder geriebenem Brote.

b. Marinierte Häringe.

Die gefalzenen Häringe werden, nachdem man sie entgrätet und ihnen den Kopf weggeschnitten hat, halbiert in ein weites Glas gebracht. Hierauf kocht man guten Weinessig oder Wein mit Essig nebst geschnittenen Zwiebeln, Nelken, Gelbrüben und Pfefferkörnern und gießt den Sud über die Häringe, die nun einige Wochen an einen kühlen Ort gestellt werden.

c. Häringssalat.

Die gereinigten Häringe werden in längliche Stückchen oder in Würfel geschnitten. Von 2 Eilchnern wird unter Beigabe von Essig und Öl eine Mayonaise bereitet und mit den Häringstückchen nebst 1—2 Löffel voll Kapern, 2 Löffel voll geschnittenen Zwiebeln und etwas schwarzem Pfeffer gut vermischt.

d. Häringbutter.

Die gewässerten und rein gepuzten Häringe werden gespalten und entgrätet. Hierauf schneidet man das Fleisch in Stücke, verwiegt sie gut und mengt so viel frische Butter darunter wie Häringe. Die Masse wird nun auf dünne Brotschnitten gestrichen in der Weise, daß immer zwei Schnitten aufeinander gelegt werden.

Die Speise kann man als Abendbrot zum Bier oder an Fasttagen als Abendessen geben.

e. Sardellenbutter.

Die gereinigten und gewaschenen Sardellen werden in Stücke geschnitten, mit gleich viel süßem Butter und mit etwas Pfeffer durch ein Haarsieb getrieben und dann gut miteinander vermengt. Man verwendet die Sardellenbutter zu Beefsteaks, Sardellenbrötchen u. dgl.



Zwölfter Abschnitt.

Frösche und Schalfiere.

Die Frösche geben sehr nahrhafte und leicht verdauliche Gerichte, die besonders Genesenden zu empfehlen sind. Auch können die Frösche vorteilhaft zu Suppeneinlagen gekocht werden. Das Fleisch ist am besten und schmackhaftesten im Herbst oder auch im Frühjahr, bevor die Frösche laichen.

Die Krebse haben als Zeit, wo sie für die Küche verwendet werden, die Monate Juni, Juli und August. Will man sie 1—2 Tage lebend aufbewahren, so bringt man sie in einen Steintopf mit Brennesseln. Sie für noch längere Zeit lebend zu erhalten, ist nur möglich, wenn sie in einen in fließendem Wasser stehenden Behälter verbracht werden. Getötet werden die Krebse, indem man sie in einem Gefäße mit kochendem Wasser überschüttet, das Gefäß zudeckt und sie 2—3 Minuten darin beläßt. Es ist nicht ratsam, den Krebsen vor dem Kochen die mittlere Schwanzflosse auszu ziehen. Den Tieren würde durch diese Grausamkeit nicht nur großer Schmerz bereitet, sondern auch der Nährwert genommen werden, weil durch die entstandene Öffnung das Fleisch zum Auskochen käme. Es empfiehlt sich, die Krebse, ehe man sie weiter verwendet, nach dem Kochen noch einmal zu durchsuchen, ob man keine findet, deren Schwänze gestreckt sind, ein Zeichen, daß die Tiere schon tot waren, bevor man sie selbst im kochenden Wasser getötet hat; denn Krebse, welche lebend in das kochende Wasser kamen, haben den Schwanz unter dem Leibe nach vorn gezogen. Kauft man die Krebse eingemacht in Fläschchen, so legt man sie einige Stunden vor dem Gebrauche in lauwarme Milch, damit sich das Salz absondert. Eingemachte Krebschweifchen wie auch Krebsbutter können in Blechbüchsen gekauft werden.

Hummer ist ein großer Meerkrebs, der lebend wie abgekocht in den Handel kommt.

Auftern sind zum Essen nur zu empfehlen in den Monaten, welche mit r endigen. Tote Auftern, die man daran erkennt, daß die Schalen schon etwas geöffnet sind, gehen schnell in Fäulnis über und sind deswegen sehr gesundheitschädlich.

Von Muscheln gibt es viele eßbare Sorten, die bekannteste davon ist die Riesmuschel, die man meistens mariniert kauft. Die Zeit, in der sie gewöhnlich genossen wird, ist die gleiche wie bei den Austern. Bei manchen Personen ruft übrigens der Genuß von Muscheln wie auch von Krebsen eine Art Nesselsucht hervor.

Die Weinberg- und Gartenschnecken können während des ganzen Winters, solange sie eingedeckelt sind, genossen werden. Sobald sie aber im Frühjahr ankriechen, sind sie als Speise nicht mehr verwendbar.

1. Frösche in der Sauce.

Zum Kochen sind nur frische Frösche verwendbar. Vor dem Kochen werden sie sorgfältig abgewaschen, gesalzen und geflüßelt. Dann verdünstet man 1 Eßlöffel voll frische Butter und 2 kleine Eßlöffel voll Mehl, löscht es mit $\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser ab und rührt, bis es kocht. Nachher werden die Frösche mit etwas Salz und Zitronensaft hinein gegeben, sie dürfen jedoch nicht kochen, sondern nur ziehen, deswegen müssen sie in entsprechende Entfernung vom Feuer gestellt werden.

Beim Anrichten gießt man sie zu gut verrührtem Eiweiß und serviert sie gewöhnlich als Fastenspeise zu Knöpfle.

2. Gedämpfte Frösche.

Die Frösche müssen gut gepuht, gewaschen und abgetrocknet sein. Ein Stück Butter läßt man in einem Geschirre zergehen, legt die Frösche hinein und läßt sie so gut zugedeckt ganz langsam dämpfen. Wenn sie beinahe gedämpft sind, stäubt man ein wenig Mehl darüber, schüttelt sie um und gibt etwas Jus daran. Nachdem man sie noch gut hat anziehen lassen, werden sie gleich angerichtet und aufgetragen.

3. Fritassierte Frösche.

Wenn die Frösche gepuht und gewaschen sind, werden sie ineinander geschränkt und gut abgetrocknet. Zu 50 Fröschen läßt man $\frac{1}{2}$ Hühnerei großes Stückchen Butter

zergehen, 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran unter Beigabe von Salz, Muskatnuß und Zitronenschalen. Nachdem alles eine Weile gekocht hat, tut man die gut abgetrockneten Frösche hinein, deckt sie zu und läßt sie unter öfterem Schütteln $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit 1 Löffel voll sauern Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Um die Sauce kräftiger zu machen, kann man nach Gutfinden etwas Wein beifügen.

4. Frösche gebacken.

Von 3 Eßlöffel voll Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Milch und etwas Salz wird ein flüssiges, jedoch nicht zu dünnes Teigchen angemacht. Die Frösche werden sauber gewaschen, mit reinem Tuche abgetrocknet, gesalzen, mit einer Gabel in dem Teigchen umgekehrt und in reichlich heißem Fett gebacken.

5. Gekochte Krebse.

Man setzt Wasser zu mit 1 Eßlöffel voll Butter, ein wenig Weinessig, reichlich Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und einem Büschelchen Petersilie und läßt es zum Kochen kommen. Nachdem die Krebse durch Brühen getötet sind, werden sie in obigen kochenden Sud gegeben und 10—15 Minuten darin gekocht. Sobald sie eine rote Farbe erhalten haben, sind sie fertig und werden vom Feuer genommen, die Brühe läßt man aber noch mit 2 Eßlöffel voll Butter, etwas geriebenem Brote und feingewiegter Petersilie zu einer Sauce kochen, die hernach zu den Krebsen serviert wird.

6. Krebsbutter.

Zur Krebsbutter verwendet man die Schalen, Scheren, Fühlhörner, Eier, alles Rote und Harte vom Krebse, stoßt alles in einem Mörser fein und röstet es in süßer Butter auf schwachem Feuer rot (nicht braun). Beim

Rösten soll man so wenig wie möglich rühren. Wenn die Butter, von der man auf 15—20 Krebse 100—200 g rechnet, schäumt und die Röste der Krebse angenommen hat, wird 1 l Fleischbrühe oder Wasser dazu gegeben und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, worauf das Ganze durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und zum Erkalten beiseite gestellt wird. Andern Tags kann die rote Scheibe (Krebsbutter) abgenommen werden.

7. Hummermayonaise.

Nachdem die gekochten in Büchsen eingemachten Hummern gespalten sind, wird das Fleisch ausgelöst, in Stücke geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer kurze Zeit mariniert. Unterdessen bereitet man die Mayonaisen-Sauce und gibt sie über das Hummerfleisch. Zuletzt verzieren man noch das Ganze mit hartgekochten Eiern, mit Gurkenscheiben und Fleischgelee.

8. Rohe Austern.

Rohe Austern sind mit Zusatz von Zitronensaft eine leicht verdauliche Speise.

9. Muscheln.

Nachdem die Muscheln gut gewaschen sind, kommen sie in eine Kasserolle, werden mit Fleischbrühe übergossen und mit wenig Petersilie und einem Lorbeerblatt auf schwachem Feuer gekocht, bis sie aufspringen. Man gibt dann noch Weißwein bei, gießt die Brühe durch ein Sieb, zieht sie mit Butter und Eigelb ab und serviert sie mit den Muscheln.

10. Gefüllte Schnecke.

Die Häuschen, in welchen die Schnecken eingedeckelt sind, werden in kaltem Wasser rein gewaschen und in kochendes Salzwasser gelegt, bis die Deckel sich lösen. Mit der Spicknadel oder Gabel zieht man dann die Schnecken

aus den Häuschen, entfernt die schwarze Haut, die Spitze am Kopfe, sowie die gelben und grünen Gedärme. Hierauf werden sie in lauwarmem Wasser öfters gewaschen und in süßer Butter, der Zwiebeln, Gelbrüben und Gewürz beigegeben sind, unter öfterem Begießen mit Wein und Fleischbrühe 2 Stunden weich gedämpft.

Unterdessen kocht man die Häuschen nochmals aus, stürzt sie auf ein Tuch zum Austropfen und bereitet folgende Füllung: zu 30 Schnecken werden 5 gereinigte Sardellen, 1 Löffel voll Champignons sehr fein geschnitten, 5 Schalotten und eine Handvoll Petersilie verwiegt und alles zusammen in 100 g Butter kurze Zeit gedämpft. Dann gibt man 3 Eßlöffel voll geriebenes Brot nebst Pfeffer und Salz, sowie einige Löffel voll Madeira bei. Ist diese Masse ziemlich fest, so läßt man sie erkalten.

Nachdem die Schnecken weich geworden sind, entfettet man die Brühe und fügt von letzterer der Füllung bei. Man füllt nun die Häuschen bis zur Hälfte, drückt in jedes eine Schnecke, bestreicht sie wieder mit Füllung, bis die Häuschen gefüllt sind, bestreut sie mit Weckmehl, legt auf jedes ein Stückchen Butter, stellt sie aufrecht auf ein dicht mit Salz oder Backsand bestreutes Blech und backt sie kurze Zeit (7—10 Minuten) im heißen Ofen.

Zum Servieren wird eine Serviette auf eine Platte ausgebreitet, die Schnecken werden heiß darauf gelegt und die Serviettenenden übereinander geschlagen.

11. Schneckenalat.

Da die Schnecken sehr reich an Leimgehalt sind, werden sie nur unter Mitgenuß von Säuren gut verdaut. Zu diesem Zwecke macht man die Schnecken, nachdem sie gut gereinigt, gekocht und fein geschnitten sind, mit Essig, Salz und Öl an und gibt sie so als Salat.



Dreizehnter Abschnitt.

Saucen.

1. Man unterscheidet warme, kalte und süße Saucen. Die Grundbestandteile der warmen Saucen sind Fett und Mehl oder Wein, Milch und Eier. Das Mehl muß langsam und recht gleichmäßig im Fette geröstet werden, worauf es mit Wasser, Wein, Fleischbrühe, Sud oder Beize abgelöscht wird. Beim Ablöschen darf aber auf einmal nur wenig Flüssigkeit zugegossen werden und die kochende Masse ist jedesmal damit glatt zu rühren. Ist eine Sauce zu dünn ausgefallen, so kann mit einem Teiglein von Mehl und Wasser nachgeholfen werden, das unter beständigem Rühren in die kochende Sauce gegossen wird. Ist sie aber andererseits zu dick eingekocht, so darf nur durch kochendes Wasser oder kochende Fleischbrühe verdünnt werden. Zieht man die Sauce mit Eigelb ab, so soll dies erst vor dem Anrichten geschehen in der Weise, daß man das verklopfte Ei in die Anrichteschüssel gibt und die fertig gekochte Sauce unter Rühren daran gießt. Würde das Ei der Sauce beigegeben werden, solange sie über dem Feuer kocht, so würde es gerinnen.

Alle Saucen müssen vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen, und wenn man sie nicht gleich zu Tische gibt, in ein Gefäß mit kochendem Wasser (warmes Bad) gestellt werden, damit sie keine Haut oder keinen Wärmegeschmack bekommen.

2. Zu hellen oder Buttersaucen röstet man das Mehl in Butter unter beständigem Rühren jedoch nur so lange, bis es sich kräufelt, Blasen wirft und gelblich erscheint. Durch Zusatz von Rahm und Zitronensaft werden solche Saucen schön weiß und durch nochmalige Beifügung von einem Stückchen Butter beim Anrichten gewinnen sie an Wohlgeschmack.

3. Zu den braunen Saucen wird das Mehl so lange mit der Butter gerührt, bis es je nach Bedarf eine hellbraune oder dunkelbraune Farbe hat. Will man Zwiebeln mitrösten, so gibt man sie erst kurz vor dem Mehl hinein, da sie sonst anbrennen. Damit die braunen Saucen nicht den Mehlgeschmack beibehalten

und auch nicht bitter oder angebrannt schmecken, darf man dazu nicht weniger Fett nehmen, als zu den hellen Saucen. Um eine schöne glänzende Farbe zu erhalten, kann etwas gestoßener Zucker mitgeröstet werden. Eine Hauptsache bei den braunen Saucen ist, daß sie nach dem Ablöschen, was immer mit kalter Flüssigkeit geschehen soll, ziemlich lange, oft 2—3 Stunden ausgekocht werden. Während des Kochens werden sie entfettet.

Zum Färben von zu hell ausgefallenen Saucen verwendet man einige Tropfen gebrannten flüssigen Zucker, der auf folgende Art zubereitet wird. 60—100 g gestoßenen Zucker gibt man trocken in einer kleinen Messingpfanne aufs Feuer, röstet ihn so lange, bis er ganz schwarz ist und ein weißlicher Rauch aufsteigt. Alsdann gießt man $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu, läßt es langsam zur Hälfte einkochen, gießt die erhaltene Flüssigkeit durch ein Sieb in ein Fläschchen und verkorkt es. Sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

I. Warme Saucen.

a. Braune Saucen.

1. Bereitung der braunen Grundsauc.

In einer Kasserolle zerläßt man 100 g frische Butter, röstet darin langsam und gleichmäßig 100 g Mehl hellbraun oder dunkelbraun je nach Belieben. Diese Masse löst man mit kalter Fleischbrühe ab, gibt $\frac{1}{4}$ l Wein und nach und nach bis zu 3 l Fleischbrühe dazu. Die Flüssigkeit darf nur nach und nach dazu gegeben und muß jedesmal wieder glatt gerührt werden, bevor man neue zugießt. Alsdann kommt der Saft einer Zitrone dazu nebst ganzen gereinigten und ungeschälten mit Nelken besteckten Zwiebeln, Gelbrüben und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, worauf man die Sauce zugedeckt sehr langsam auf ganz schwachem Feuer 2—3 Stunden auskochen läßt. Während des Kochens wird die Sauce abgeschäumt und öfters entfettet, hierauf gießt man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter wiederholtem Rühren erkalten. Die so zubereitete Sauce, die klar sein muß und weder zu dick noch zu dünn, auch einen kräftigen Geschmack besitzen soll,

dient als Grundsaucen für alle braunen Saucen; sie kann im Vorrat zubereitet und einige Tage aufbewahrt werden.

Um beim Aufwärmen der Saucen den Geschmack vom Aufwärmen zu verhüten, läßt man zuerst etwas Butter mit Wasser oder Fleischbrühe heiß werden und gibt erst dann die aufzuwärmende Sauce dazu.

Es ist eine große Zeitersparnis, stets geröstetes Mehl, sogenanntes Braunmehl, im Vorrat zu haben. Es wird, wie oben angegeben, mit Butter geröstet, bei dunkelbrauner Röstung kommen außerdem auf je 500 g Mehl 15 g Zucker, der ebenfalls mitgeröstet wird. Nach dem Erkalten wird dieses Mehl in einen Topf eingefüllt und mit Papier zugebunden. An einem kühlen Orte aufbewahrt hält es sich im Sommer 8, im Winter bis zu 14 Tagen frisch.

2. Bratenbrühe.

Mit einem lateinischen Namen Jus genannt (französisch ausgesprochen S h ü).

a.

Kalbs- u. Knochen werden klein zerhackt und mit Fett, Zwiebeln und Gelbrüben braun gebraten. Es können auch Schwarte und Abfall von rohem Schinken oder Speck mitgebraten werden. Nachdem man das Fett abgeschöpft hat, füllt man mit Wasser oder alter Fleischbrühe auf und läßt das Ganze den ganzen Tag langsam kochen, jedoch ohne Salz. Mit der so gewonnenen Brühe werden die verschiedenen braunen Saucen hergestellt. Namentlich kann sie am nächsten Tage nach dem Abkochen zur Bereitung der Fleisch-Glasur verwendet werden, indem man die Jus gut abfettet und unter häufigem Abschäumen zu einer dickflüssigen Masse einkocht. Man füllt diese hierauf in Büchsen, die man mit Hammelfett zugießt, und läßt sie erkalten. Diese Glasur, die nun längere Zeit aufgehoben werden kann, dient zur Verbesserung von Saucen, Suppen u. und ersetzt den Fleischextrakt.

b.

Bei großem Bedarf von Bratenbrühe kann folgende Sauce zubereitet werden: In 100 g Butter röstet man 100 g Mehl nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker hell- oder dunkelbraun, löscht mit Wasser, Knochen- oder Fleischbrühe ab und gibt nach Belieben etwas Wein daran. Kurz vor dem Ablöschen fügt man noch feingeschnittene Zwiebeln hinzu, nach Belieben kann auch 1 Löffel voll Speckwürfelchen mitgeröstet werden. Diese Sauce läßt man 20—30 Minuten kochen und vermischt sie dann mit der schon vorhandenen Bratenbrühe.

3. Sardellenauce.

30 g Mehl werden in 50 g Butter nebst etwas Zucker braun geröstet, oder statt dessen werden einige Löffel voll braune Grundsauce genommen und mit Fleischbrühe abgelöscht. Wenn die Sauce genügend gekocht hat, werden 2 Eßlöffel voll gereinigte feingehackte Sardellen sowie etwas Zitronensaft beigelegt und die Sauce bis ans Kochen gebracht. Es können auch einige Kapern und ein Glas Rotwein mitgekocht werden.

4. Zwiebelauce.

Eine Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten, in Butter hellgelb geröstet und mit 2 Eßlöffel voll gutem Weinessig übergossen. Der Weinessig wird zuvor zur Hälfte eingekocht und mit 2 Suppenlöffel voll durchgeseihter spanischer Sauce oder brauner Grundsauce übergossen. Das Ganze wird hierauf mit dem nötigen Salze gewürzt, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, abgesehtet und dann wie die übrigen Saucen fertig gemacht.

5. Spanische Sauce.

a.

In eine Kasserolle gibt man ein eigroßes Stück Butter und in diese 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Gelbrübe nebst 125 g gewürfeltem rohen Schinken und läßt dieses $\frac{1}{4}$ Stunde langsam rösten. Nun fügt man etwa 5 große Suppentlöffel voll braune Grundsauce bei nebst $\frac{1}{2}$ l Wein und etwas Salz, auch etwa vorhandene Abfälle von Geflügel (Hälse, sauber gepuzte Mägen, Flügel u. s. w.), die abgeschälten Schalen einer Zitrone, 2 Lorbeerblätter und etwas ganzen Pfeffer. Alsdann läßt man die Sauce unter beständigem Abschäumen und Abfetten 1 Stunde kochen, worauf sie, ziemlich eingekocht, klar und doch nicht zu dünn vom Löffel fließen muß. Zuletzt seigt man sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Gebrauche in ein warmes Bad.

b.

Man gibt in eine Kasserolle 100 g Butter mit etwas Mehl und läßt es gut anziehen. Hierauf schneidet man Abfall von Kalbfleisch in Würfel, gibt es dazu, läßt es noch ein wenig anziehen, löscht es mit guter kräftiger Fleischbrühe ab, gibt 1 Glas Wein dazu, sowie wenn nötig Salz, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, und läßt die Sauce noch $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Alsdann seigt man sie durch und gibt 1 Glas oder einige Löffel voll Madeira bei nebst einem mit Rahm verrührten Ei.

Sauce zu Kalbstopf à la tortue, Zungenragout, Kalbsbriesle und zu gefüllten Hähnchen.

6. Wildbretfsauce.

Man nimmt Butter in eine Pfanne, läßt ihn vergehen, gibt ein wenig gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn, bis er aufkommt. Dann fügt man Mehl bei, röstet

es hellgelb und löscht es mit Fleischbrühe ab, bis die Sauce recht ist. Nun nimmt man noch einen Kaffeelöffel voll indische Sauce dazu, 2 Eßlöffel voll Madeira, $\frac{1}{4}$ l Wein, 1 Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt, das nötige Salz und zuletzt die Jus vom Wildbret.

7. Pfefferjauce.

Zur oben angegebenen spanischen Sauce werden noch feingehackte Schalotten genommen, welche einige Augenblicke in Butter leicht geröstet und mit einem Schaumlöffel wieder abgeschüttet werden. Die Sauce wird ziemlich stark mit rotem Cayennepfeffer und vor dem Gebrauche mit 1 Eßlöffel voll feinem Olivenöl gebunden.

8. Champignonjauce.

20—30 schöne geschlossene Champignons werden nebst feingehackten Petersilien und Estragonblättern gedämpft. Alsdann wird die Butter abgeschüttet, 2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grundsauce nebst 1 Glas Weißwein darüber gegeben, der Saft einer Zitrone daran gepreßt und die Sauce unter Abfetten noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Hierauf stellt man sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad und richtet sie mit geschnittenen Sardellen (Anchovis) an.

9. Trüffeljauce.

6—8 schöne schwarze Trüffel schneidet man, nachdem sie sauber gebürstet, gewaschen und geschält sind, in messerrückendicke Scheiben, gibt sie mit einem Glas roten oder mit Madeirawein, einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz und einem Stückchen Tafelbouillon in eine Kasserolle und läßt sie alsdann unter öfterem Umschwingen so lange auf dem Feuer, bis der Saft kurz gekocht ist und die Trüffel ziemlich weich geworden sind. Alsdann gibt man

2 Suppenlöffel voll spanische Sauce oder braune Grund-
sauce darüber, läßt das Ganze unter Abfetten noch
 $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen und stellt dann die Sauce bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Anstatt die Trüffel in
Scheiben zu schneiden, kann man sie auch in haselnuß-
große Köpfchen drehen; im übrigen werden diese wie vorher
angegeben behandelt. Die Abfälle der Trüffel können zu
folgender Sauce verwendet werden.

10. Sauce von gehackten Trüffeln.

Eine gut ausgekochte braune Sauce wird mit einem
Stück frischer Butter abgerührt und mit etwas Madeira
und feingehackten Trüffeln vermengt.

11. Madeirasaucce.

In 2 Löffel voll spanische Sauce gibt man $\frac{1}{2}$ l Ma-
deirawein nebst einem Stückchen Tafelbouillon, läßt dies
zusammen unter Abschäumen und Abfetten $\frac{1}{2}$ Stunde
kochen, passiert es hierauf durch ein feines Haarsieb, preßt
den Saft einer Zitrone daran, würzt die Sauce mit dem
nötigen Salz und weißen Pfeffer und stellt sie bis zum
Gebrauch in ein warmes Bad. Diese Sauce muß einen
sehr starken kräftigen Geschmack besitzen.

12. Braune Tomatensauce.

Ungefähr 20 Tomaten (Paradiesäpfel) werden in ihrer
Mitte durchschnitten, die Krone samt dem Saft heraus-
gepreßt und die Äpfel hierauf mit einem Stück Butter,
etwas Salz, weißem Pfeffer und 2 Lorbeerblättern weich
gedämpft. Hierauf gibt man 2 Suppenlöffel voll spanische
Sauce oder braune Grundsaucce dazu und läßt das Ganze
noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen. Nun streicht man die Sauce
durch ein feines Haarsieb, gibt den Saft einer Zitrone
daran und stellt sie bis zum Gebrauche in ein warmes Bad.

13. Rotweinsauce.

60 g Mehl röstet man in 60 g Butter mit ein wenig Zucker ziemlich braun, löscht es mit Fleischbrühe oder Zungensud oder in Ermangelung dessen mit Wasser ab. Im letzteren Falle wird jedoch der Sauce, wenn sie fertig ist, etwas Maggi beigelegt. Mit 60 g magerem in Würfel geschnittenen Schinken kocht man die Sauce eine Zeitlang, indem man sie abschäumt und entfettet. Währenddem werden 60 g gereinigte Rosinen in einem $\frac{1}{2}$ l Rotwein, 3 Löffel voll Essig, 3 Löffel voll gestoßener Zucker nebst 1 Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale so lange gekocht, bis die Rosinen schön rund und der Wein zur Hälfte eingekocht ist. Man nimmt dann Zimt und Zitronenschale heraus und vermischt die beiden Saucen, indem man die erstere durch ein Sieb über die zweite gießt. Die Sauce, die man zu Ochsenzunge oder gekochtem Ochsenfleisch serviert, soll gut dickflüssig sein und sauer-süß schmecken.

b. Weiße Saucen.

14. Zubereitung der weißen Grundsauce.

Diese Sauce wird gerade so behandelt wie die braune Grundsauce, darf jedoch nur einige Minuten rösten und durchaus keine Farbe annehmen. Statt mit brauner Brühe füllt man mit weißer Fleischbrühe auf, gibt außer dem Salz noch etwas Zitronensaft bei und läßt sie ebenfalls 2 Stunden unter öfterem Rühren und Abschäumen kochen. Alsdann gießt man die Sauce durch ein Haarsieb in eine Schüssel und läßt sie unter fleißigem Umrühren erkalten. Diese Sauce ist als Grundsauce zu verschiedenen weißen Saucen verwendbar.

15. Legierte Sauce.

Die weiße Sauce wird vor dem Anrichten mit 6 Eigelb verbunden, welche mit 6 Eßlöffel voll Milch und

dem Saft einer Zitrone verrührt werden. Hierauf rührt man sie noch 1 kleine Minute auf dem Feuer ab, streicht sie durch ein Haarsieb und beendet sie wie alle Saucen.

16. Butterauce.

60 g Butter werden in einer Kasserolle mit 1 Eßlöffel voll Mehl verrührt, hierauf mit $\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser oder Fleischbrühe angerührt und auf gutem Feuer unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht. Vor dem Gebrauche werden noch 2 Eigelb eingerührt. Diese Sauce darf erst kurze Zeit vor dem Gebrauche bereitet werden und soll weder kochen, noch auf dem Herde stehen bleiben, noch aufgewärmt werden.

Ist sie zu Gemüse, 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. Desgleichen auch bei Fischen, nur wird dann noch etwas Essig und Wein daran gegeben.

17. Schalottenauce.

In 1 Eßlöffel voll heiße Butter kommt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feinverwiegte Schalotten und wenn diese gelb geröstet sind, 1 Eßlöffel voll Mehl, das man gelbbraun röstet. Das Geröstete wird hierauf mit $\frac{1}{3}$ l Wein und 2 Eßlöffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt, dann noch 1 Eßlöffel voll Senf und nach Bedarf Salz dazu gegeben, worauf man es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen läßt. Die Sauce wird zuletzt durch ein Haarsieb getrieben und zum Rindfleisch serviert.

18. Tomatenauce.

Man bringt 4 Tomaten mit 60 g Butter zum Feuer und dämpft sie weich. Hierauf treibt man sie durch ein

Haarsieb, gibt $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe, etwas Salz sowie eine Zitronenscheibe dazu und läßt es aufkochen. Diese Sauce dient als Beilage zum Rindfleisch.

19. Meerrettigsauce.

Man läßt 60 g Butter in 1 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, die wie ein dünner Brei aussehen muß, gilt gleichfalls als Beilage zum Rindfleisch.

20. Haringssauce.

Man röstet in 60 g Butter 2 kleine Eßlöffel voll Mehl gelb, verwiegt 125 g gut gewässerte und entgrätete Häringe samt einer Zwiebel recht fein, dämpft das Zerwiegte in dem gerösteten Mehl, gibt Fleischbrühe oder Wasser, sowie etwas Zitronensaft oder Essig daran und läßt es aufkochen.

21. Holländische Sauce.

100 g Butter werden in einer Kasserolle flüssig gemacht und nach dem Erkalten nach und nach die Eigelb von 10 erwärmten Eiern daran gegeben. Die Kasserolle stellt man alsdann in eine größere, worin sich kochendes Wasser befindet, und schlägt die Masse so lange mit dem Schneebesen, bis sie heiß ist. Dann fügt man unter stetem Schlagen etwas Fleischbrühe oder beliebigen Sud nebst dem Saft von 2—3 Zitronen bei, ebenso Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Hat die Sauce ihre gehörige Dichte erreicht, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben und bis zum Gebrauche in ein warmes Bad gestellt. Sollte sie während der Herstellung gerinnen, so gießt man etwas Wasser bei.

22. Weiße Rahmsauce.

In 250 g frischer Butter werden 4 Kochlöffel voll feines weißes Mehl nebst 125 g in Würfel geschnittenem rohen Schinken und 250 g feingeschnittenem rohen Kalbfleisch einige Augenblicke geröstet, so daß das Mehl keine Farbe nimmt. Man fügt dann nach Bedarf noch etwas weiße Grundsauc und 1 Zwiebel dazu und läßt die Sauce unter öfterem Rühren 2 Stunden kochen. Hierauf gibt man $\frac{1}{2}$ l süßen Rahm bei, würzt sie mit Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, passiert sie durch ein feines Haarsieb und stellt sie bis zum Gebrauch in ein warmes Bad. Beim Anrichten zieht man die Sauce noch mit Eigelb ab.

23. Weiße Sauce mit Krebsbutter.

In 2 Suppenlöffel voll weiße Sauce gibt man vor dem Anrichten 20 g rote Krebsbutter, desgleichen haselnußgroße in Fleischbrühe weich gekochte Klößchen von einer beliebigen Füllung nebst 2 Eßlöffel voll sauber geputzten Krebschwänzchen, worauf man die Sauce wie die vorhergehende beendet.

24. Madeirasauce.

In einer Kasserolle läßt man Butter mit Mehl gut anziehen, löscht es mit guter Fleischbrühe ab, schneidet Kalbfleisch sowie etwas Schinken in Würfel und läßt diese mit der abgerührten Sauce, einem Glas guten Wein, dem nötigen Gewürz und etwaigem Abfall von Geflügel 1 Stunde lang kochen. Darauf seigt man alles durch ein Haarsieb und gibt, ehe man die Sauce anrichtet, ein Eigelb mit süßem Rahm sowie einige Löffel voll Madeira dazu.

Diese Sauce verwendet man zu allem Geflügel, zu Ragout, Kalbskopf, Zunge, guten Klößen, Hirn und Briesle.

25. Madeirafauce mit Tomaten.

In eine Kasserolle gibt man ein Stück Butter, läßt darin etwas Mehl hellgelb rösten und löscht es mit Fleischbrühe ab, gibt dann Zwiebel, Lorbeerblatt, das nötige Salz, etwas Speck oder Schinken, Gelbrüben, Tomaten daran und läßt es recht gut kochen. Hierauf treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, fügt ein Glas Madeira und Kapern hinzu und läßt sie nochmals kochen. Man serviert die Sauce zu abgekochter Dschenzunge.

26. Jüdische Sauce.

100 große Nüsse, deren Schalen noch grün, also noch nicht steinig sind (ungefähr 14 Tage nach Johanni), tut man nebst 125 g Schalotten, welche man zerschneidet und in einem Mörser zerstoßt, gutem Essig und $\frac{1}{4}$ l Wein in eine niedere Schüssel und läßt es 8 Tage stehen, wobei es aber jeden Tag durchgerührt werden muß. Bei der Bereitung der Sauce drückt man die ganze Mischung durch ein Beuteltuch, fügt dann dem Saft 30 g Pfeffer, 7 g Zimt, 9 g Nelken, 3 Zinken Knoblauch sowie 125 g ganze Sardellen bei, setzt es über das Feuer und läßt es langsam kochen, bis sich die Gräten von den Sardellen lösen. Hierauf treibt man die Sauce nochmals durch ein Beuteltuch und füllt sie nach dem Erkalten in Flaschen, die gut zugestopft werden. Je älter die Sauce ist, desto besser wird sie. Den Rest aus dem Tuche tut man in Essig und läßt ihn an der Sonne destillieren, woraus sich ein sehr guter Essig an die Saucen entwickelt.

27. Tomatenfauce mit Wein.

Die Tomaten werden gepuzt, das Mark herausgenommen, dieses mit frischer Butter sowie mit Zwiebeln gedämpft und nachher durchgetrieben. In einer Kasserolle wird Fett heiß gemacht, 1 Eßlöffel voll gestoßener Zucker schnell gelb

geröstet und so viel Mehl als nötig beigegeben, worauf man es unter beständigem Rühren hellgelb rösten läßt. Die Masse wird nun mit den durchgetriebenen Tomaten abgelöscht und noch 1 Glas guter Wein daran gegeben.

28. Kapernsauce.

Man dämpft Butter mit dem nötigen Mehl und rührt sie mit guter Fleischbrühe ab, indem man noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblatt und 1 Glas Wein beifügt. Hat man übrige Bratenknochen, so kocht man diese $\frac{1}{2}$ Stunde mit. Man seigt nun die Sauce durch, läßt aber dann 1 Eßlöffel voll Kapern, feingehackte Essiggurken sowie 2 Löffel voll indische Sauce noch einige Minuten mitkochen. Man gibt diese Sauce als Beilage zum Rindfleisch.

II. Kalte Saucen.

29. Mayonaise kalt zubereitet.

a.

Man nimmt 8 ganz rein abgelassene Eigelb und rührt in diese unter Beigabe von Salz und Pfeffer in einer Schüssel an einem kalten Orte, im Sommer auf gebröckeltem Eis, ungefähr $\frac{1}{2}$ l feines Olivenöl auf folgende Art: man füllt das Öl in ein enghalsiges Gläschen (sog. Tropfenzähler) und gießt es tropfenweise unter beständigem Rühren zu den Eigelben. Sowie sich diese verdicken, kann das Öl immer rascher eingerührt werden, bis das Glas leer ist. Nun würzt man die Sauce mit dem Saft einer Zitrone oder etwas Essig und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort, indem man sie von Zeit zu Zeit einigemal unrührt. Sollte sich die Sauce zersetzen, was sehr leicht geschehen kann, so verrührt man in einer anderen Schüssel

ein Eigelb, indem man nach und nach immer 1 Kaffeelöffel voll von der geronnenen Sauce dazu gibt und solches so lange wiederholt, bis die geronnene Sauce vollständig dazu gerührt und wieder gebunden ist.

b.

8 hartgekochte Eigelb werden durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann rührt man 90 g süße Butter recht schaumig, mischt das durchgestrichene Eigelb darunter, fügt zuletzt unter stetem Rühren ein Trinkglas voll feines Olivenöl und ein Viertelglas voll guten Wein- oder Estragoneßig teelöffelweise der Butter bei und würzt das Ganze mit feinem Salze und weißem Pfeffer. Diese Sauce muß sehr flaumig sein und einen angenehmen Geschmack besitzen.

30. Mayonaise warm zubereitet.

6 Eigelb, 2 ganze Eier, 6 Eßlöffel voll Olivenöl, 2 Löffel voll guter Essig, ein wenig Salz und weißer Pfeffer werden kalt in einer Schüssel zusammen gerührt. Dann nimmt man in eine Kasserolle siedendes Wasser, bringt sie aufs Feuer, stellt die Schüssel hinein und schlägt die Masse mit dem Schneebesen bis ins Kochen. Hierauf nimmt man die Schüssel heraus, schlägt aber den Inhalt immer noch, bis er kalt ist. Die Sauce kann nun mit sauerem Rahm, mit Essig oder Öl nach Wunsch verdünnt werden.

Zur Remoulade werden Senf, Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und allerlei gewiegte Kräuter beigefügt.

31. Tartar oder kalte Senfsauce.

Man gibt in vorhergehende Sauce nach und nach mit dem Öl 8 Eßlöffel voll Estragoneßig, sowie etwas Salz und weißen Pfeffer, rührt es vor dem Anrichten mit

6 Eßlöffel voll französischem Senf an und stellt die Sauce bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Oder man streicht 8 hartgekochte Eidotter durch ein feines Haarsieb, rührt solche mit 3 Eßlöffel voll französischem Senf, 6 Eßlöffel voll feinem Olivenöl und 4 Eßlöffel voll gutem Essig nach und nach zu einer ziemlich dicken Sauce und würzt sie mit feinem Salz und weißem Pfeffer.

32. Sauce zu kaltem Wildbret.

4 hartgefottene Eigelb, 4 große gewaschene und entgrätete Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und 4 Eßlöffel voll gutes Salatöl werden zusammen in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel getan. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll gut angemachter Senf, eine Handvoll Schalotten, ebensoviel Petersilie, Estragon und ein wenig Thymian mit 1 Löffel voll Essig und ebensoviel Wein zusammen in einem Mörser zerstoßen und durch ein Tuch an die Eigelb gepreßt. Alles wird dann wohl untereinander gerührt und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Diese Sauce gibt man zu kaltem Wildbret oder zu warmen gebackenen Fischen.

33. Romouladenauce.

a.

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

b.

Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern im Mörser, streicht sie durch ein feines Haarsieb und vermischt sie tropfenweise mit 3 Eßlöffel voll Weinessig, 1 Eßlöffel voll Senf, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feingehackten Kapern,

1 gehackten Schalotte, etwas Pfeffer und Salz. Diese pikante kalte Sauce wird teils als Salatsauce angewendet, teils zu Fisch oder kalten Fleischspeisen gegeben.

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

$\frac{1}{2}$ kg fein gepulverter Senf wird mit $\frac{1}{2}$ l 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. Über diese Mischung, die in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topf angerichtet wird, 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 noch, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll, beigemischt $\frac{1}{2}$ kg Sirup oder gepulverter Zucker, 10 g gepulverter Zimt, 6 g Gewürznelken, 12 g Modegewürz, 2 g Kardamomen, 2 g Macis (Faba pechurim), ferner das Gelbe einer Zitrone und nach Belieben guter Braueßig.

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

III. Süße Saucen.

35. Rahmjauce.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, sodann gibt man ein nußgroßes Stück frische Butter nebst 6 Eigelb und 60 g weißen Zucker dazu, rührt alles gut untereinander, füllt es mit $\frac{1}{2}$ l süßem Rahm oder Milch auf, gibt noch etwas abgeschälte Zitronenschale dazu und rührt es über dem Feuer ab,

bis es zu einer dicken Sauce eingekocht ist. Diese wird dann durch ein feines Haarsieb getrieben und verwendet.

36. Chaudeau-sauce.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Stängelschen Vanille gekocht. Darauf werden 5 Eigelb und 125 g Zucker glatt angerührt, die kochende Milch wird daran gegossen und diese noch einmal aufs Feuer gesetzt, bis sie wieder zum Kochen kommt. Nachdem sie dann zum Erkalten gestellt ist, gibt man noch 15 g aufgelöste Gelatine dazu und rührt die Sauce, bis sie steif zu werden anfängt. Zuletzt mischt man $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm darunter und füllt nun die Sauce in die mit Biskuit ausgelegte Form, welche dann behutsam gestürzt wird.

37. Schokoladensauce.

125 g gute Vanilleschokolade werden in kleine Stückchen zer schlagen und mit einem Trinkglas voll Wasser auf dem Feuer aufgelöst. Dann gibt man 90 g Zucker nebst $\frac{1}{2}$ l Milch dazu, worauf die Sauce bis zum Kochen vermittels einer hölzernen Schneerute abgeschlagen wird. Nun mischt man sie mit 4 Eigelb, schlägt sie noch 1 Minute über dem Feuer ab, passiert sie durch ein Haarsieb und nimmt sie in Gebrauch.

38. Vanillesauce.

Etwas Mehl (Kartoffelmehl) wird mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt angerührt, dann rührt man 2 Eigelb dazu nebst einer Würze von 1 Messerspitze Vanille oder 1 Stück Zimt und 1 Stück Zitronenschale und setzt es mit geriebener Schokolade und 1—2 Eßlöffel voll Zucker auf schwaches Feuer. Bevor die Masse kocht, wird sie angerichtet und kalt oder warm serviert. Die Eiweiß können zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermischt und sorgfältig unter die erkaltete Sauce gemengt werden. Diese wird dadurch nahrhafter, ohne daß sie an Wohlgeschmack verliert.

39. Weiße Schaumauce.

2 frische Eier werden mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein gut verrührt. Alsdann fügt man 125 g Zucker sowie etwas Zitronenschale bei und bringt alles in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer, wobei man die Masse fortwährend mit dem Schneebesen schlägt, bis sie fast kocht. Hierauf entfernt man die Zitronenschale und serviert die Sauce sogleich. — Anstatt Wein können 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Kognak oder Kirchwasser verwendet werden. Auch heller Rotwein, der mit einigen Löffeln voll Himbeer- oder Johannisbeersaft vermischt wurde, ist verwendbar.

40. Früchtenauce.

Will man eine gute Sauce von frischen Früchten zubereiten, so werden diese, nachdem sie gewaschen und je nach der Art der Früchte entfernt, geschält oder in Stücke geschnitten sind, mit Wasser auf schwaches Feuer gesetzt und während $\frac{1}{2}$ Stunde weich gekocht. Dabei rechnet man auf $\frac{1}{2}$ l Früchte 1 l Wasser. Nach dem Kochen drückt man sie durch ein Sieb und gibt Zucker und wenn nötig Wein oder einige Tropfen Zitronensaft daran.

Von eingemachten Früchten lassen sich alle Arten Früchtengelee, Marmeladen oder deren Saft zur Sauce verwenden. Zur Bereitung der Sauce wird $\frac{1}{4}$ l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Zimtstengel, 1 Stück Zitronenschale, 100 g Zucker und 2—3 Löffel voll von der gewünschten Früchteneinlage zu etwas Maizena oder Kartoffelmehl nebst Rot- oder Weißwein gerührt und das Ganze kurze Zeit gekocht.

41. Hägemarkauce.

Das mit Zucker eingemachte und durchgetriebene Hägemark wird mit Weißwein verrührt und kurz aufgekocht oder es wird mit Rahm oder Wein verrührt und kalt serviert.

42. Himbeer- oder Erdbeersauce.

Frische Erd- oder Himbeeren werden mit Zucker ein wenig gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und gut verrührt, worauf man sie kalt oder warm serviert. — Auch Himbeersaft kann, mit wenig Wasser verdünnt, mit Kartoffelmehl etwas dicker gemacht und 1 Eßlöffel voll Rum dazu gerührt werden.

43. Rotweinsauce.

$\frac{1}{4}$ l Wasser läßt man mit 150 g Zucker und 1 Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale, 1 Gewürznelke (nach Belieben können auch 50 g Rosinen und ebensoviel Weinbeeren beigegeben werden) so lange in einer Messingpfanne kochen, bis die aufquellenden Rosinen rund sind. Erst jetzt gibt man $\frac{1}{2}$ l Rotwein bei nebst 2 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl (kein gewöhnliches Mehl), das man in Wasser verrührt hat, worauf man die Sauce klar kochen läßt. Zuletzt nimmt man Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm zu Tische.

Die Sauce wird schmackhafter, wenn der Zucker vorher mit 2 Löffel voll Wasser gelb geröstet wird.

44. Punschauce.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein wird mit dem Saft von 2 Zitronen, der Schale von $\frac{1}{2}$ Zitronen, 1 Stück Zimt, 2 Nelken 5 Minuten gekocht. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl mit 1 Gläschen Wasser glatt gerührt, zur Sauce gegeben und damit aufgekocht. Nach dem Kochen stellt man die Sauce noch 10 Minuten zum Ziehen auf die Seite, gießt sie dann durch ein Sieb, gießt $\frac{1}{2}$ Weinglas voll Jamaika-Rum (echten Arrak) dazu und serviert sie heiß.



Vierzehnter Abschnitt.

Pasteten und Krustaden.

1. Die Pasteten, die wegen ihres Gehaltes an Fleisch und andern Zutaten sehr nahrhaft und deshalb andern Backwerken vorzuziehen sind, werden in zwei Gruppen eingeteilt: in große und kleine Pasteten.

Zu den großen Pasteten gehören die großen Hohlpasteten, die Schüsselpasteten, die Limpale oder gestürzten Pasteten und die Krustaden (Fleischfuchen); sie werden kalt oder warm als Zwischengericht gegeben. Zu den kleinen Pasteten gehören die kleinen Hohlpasteten, die gerührten Pastetchen und die Rissolen. Letztere werden in schwimmendem Fette gebacken.

2. Der Füllung der Pasteten kann zur Verfeinerung nach Belieben Pastetenpulver beigegeben werden, das dann andere Zutaten an Gewürz entbehrlich macht.

3. Zum Backen der Pasteten bedient man sich am besten einer Springform. Bei der großen Hohlpastete wird die Höhlung mit einer aufgebrauchten Serviette und mit weißem Papier gebildet. Wird die Pastetenhülle schon Tags zuvor gebacken oder beim Konditor bestellt, so muß diese vor dem Einfüllen mit Ragout im heißen Ofen aufgewärmt werden.

4. Nachstehende Teigarten werden zu den Pasteten verwendet.

a. Pastetenteig. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg gesiebtes Mehl auf das Mädelbrett, macht eine Vertiefung in die Mitte des Mehles, legt $\frac{1}{2}$ kg Butter, welche vorher mit etwas Wasser auf einem Teller oder Brettchen glatt geknetet wurde, nebst etwas Salz hinein und gibt nach und nach so viel Wasser oder ungekochte Milch daran, bis die Masse zu einem festen, zarten Teig geschafft ist. Vor dem Gebrauche läßt man diesen $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen, damit er beim Auswallen nicht zähe ist. In einer zugedeckten Schüssel läßt sich der Teig ein oder mehrere Tage an einem kühlen Orte aufbewahren.

b. Blätterteig. $\frac{1}{2}$ kg Mehl und etwas Salz wird mit genügend Milch oder Wasser zu einem glatten festen Teig geschafft, den man $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. $\frac{1}{2}$ kg Butter wird währenddessen gut ausgewirkt, mit einem Tuch abgetrocknet, in kleine Stückchen zerpfückt und in den länglich ausgewallten Teig gut eingeschlagen, ausgewallt und wieder übereinander geschlagen. In Zwischenpausen von je $\frac{1}{2}$ —1 Stunde wird das Auswallen drei- bis viermal wiederholt.

Hat man geriebenen oder Pasteteiteig übrig, so kann man ihn auf folgende Art als Blätterteig verwenden. Man walle den Teig in eine dreimal so lange als breite Fläche aus, belege den mittleren Teil mit so viel ausgewirkter Butter als im Verhältnis zum Mehl gerechnet wird (200 g Butter auf 250 g Mehl), schlage die zwei leeren Teile so darüber, daß der Teig dreifach liegt, walle ihn nach den zwei offenen Seiten wieder in eine längliche Fläche aus, lasse ihn je $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen und wiederhole das Auswallen vier- bis fünfmal, was jedoch auch zweimal nacheinander geschehen kann.

c. Geriebener Teig zu Pasteten oder Kuchen statt Blätterteig angewendet. $\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ kg süßer mit Wasser ausgewirkter Butter, 1—2 ganzen Eiern, 2 schwachen Kaffeelöffeln voll feinem Salz, $\frac{1}{10}$ l Wasser nach der bei b angegebenen Weise rasch zu einem zarten Teig geschafft, den man ebenfalls einige Tage aufbewahren kann. Besser wird der Teig, wenn man gleichviel Butter wie Mehl nimmt.

1. Gänseleberpastete.

Von der Gänseleber wird die Galle sorgfältig ausgeschnitten, die Leber abgehäutet, in passende Stücke zerlegt, die man mit gestoßenem weißen Pfeffer, Thymian, etwas Majoran, Lorbeerblättern, Petersilie und Zwiebelscheiben gut würzt, zuvor aber noch mit zugerichteten Trüffelschnitten spickt. Alles zusammen stellt man sorgfältig zugedeckt einen Tag an einen kühlen Ort.

Die Füllung macht man aus rohem Kalbfleisch (Schlegel) und rohem Schweinefleisch, das fett sein darf. Diese Fleischsorten werden fein gehackt und mit gut gewiegten Trüffelresten sowie feingehacktem nicht geräuchertem Specke ver-

mischt und mit Pfeffer, Salz und Pastetengewürze stark gewürzt. Man belegt nun eine Terrine mit dünn geschnittenem Speck und bringt darauf eine Lage Füllung, dann die gewürzten und gesalzenen Gansleberschnitten und Trüffelstückchen, dann wieder Füllung. So fährt man fort, bis die Terrine zu drei Viertel gefüllt ist. Oben muß wieder eine mit Speckschnitten belegte Füllung sein. Die Terrine wird nun in Dunst gekocht oder im Ofen gar gemacht. Ist sie fertig, so wird sie kalt gestellt und nach vollständiger Erkaltung das Fett, das herausgekocht und durch das Erkalten fest geworden ist, glatt gestrichen. Die Terrine schließt man mit dem Deckel, den man gut mit Staniol verklebt. Im Kühlen aufbewahrt hält sich die Pastete lange gut.

2. Schüsselpastete.

Geräucherten Speck schneidet man in dünne Scheibchen und belegt damit den Boden einer halbtiefen Form. Auf diesen kommt eine Schichte dünn geschnittenes Kalbfleisch, dann wieder Speckscheibchen u. s. f., bis die Form gefüllt ist. Auch kann der Boden mit länglich geschnittenen Gelbrüben und Essiggurken abwechselnd mit Bratenresten belegt werden. Der Masse gibt man 1 Tasse voll kalte Bouillon bei, würzt mit Salz, Muskatnuß und feingewiegter Petersilie. Hierauf schließt man die gefüllte Form mit einem Deckel aus Butter- oder Blätterteig, den man nach Geschmack verzieren kann, und backt die Pastete im Ofen. Man serviert sie kalt auf der Schüssel, in der sie gebacken ist, umlegt die Schüssel mit einer Serviette und stellt sie dann auf eine flache feinere Schüssel oder einen Servierteller.

3. Kalte Pastete mit Gallerte.

2½ 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Ei, Salz und etwas Wasser werden zu einem Teig verschafft, in 2 ungleiche

Teile geteilt und messerrückendick ausgewallt. Mit dem größeren Teil belegt man den Boden einer länglichen Form und bestreicht den Rand mit Wasser. Zur Füllung verwendet man 250 g fettes rohes Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch; beides wird fein gehackt und mit 3 Eßlöffel voll Rahm sowie mit einem in kaltem Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Wasserweck vermengt unter Zugabe von Salz, Muskatnuß, Petersilie und feingeschnittener in Butter gedämpfter Zwiebel. Nach Belieben verwendet man noch feingeschnittene Essiggurken und eine Zunge, die 4 Tage in einer Salzlake gelegen ist und vorher abgekocht wurde. Die Hälfte der Füllung bringt man auf den Teighoden, legt in die Mitte die Zunge und darüber die andere Hälfte der Füllung. Nun wird die Masse mit dem zweiten Teighoden überdeckt und die Pastete in der Weise geschlossen, daß man den untern Teighoden dem obern vorstehen läßt, den Rand mit Wasser bestreicht und Boden und Deckel fest aufeinander drückt, so daß der Inhalt nicht entweichen kann. Den hervorstehenden Teig rollt man zu einem Kranz um die Pastete oder zackt ihn aus. Mit einer Spicnadel bezeichnet man im obern Teighoden einen kleinen Deckel, den man ebenfalls verziert und nach dem Backen ausschneidet. Zuletzt wird die Pastete mit Eigelb bestrichen und $1\frac{1}{4}$ Stunde im heißen Ofen gebacken.

Will man diese Pastete außer der obengenannten Masse noch mit Gallerte füllen, so wallt man den Deckel etwas dicker aus und sticht keine Löchlein ein, damit der Dampf den Deckel in die Höhe treibt. Erst nachdem die Pastete halb gebacken ist, bohrt man mit einem spitzen Messer eine Öffnung in die Mitte des Deckels und backt sie dann noch vollends aus. Nach dem Erkalten gießt man durch die gemachte Öffnung kalte, aber noch flüssige Gallerte hinein, stellt die Pastete auf Eis oder in den Keller, bis die Gallerte gestanden ist, und serviert sie kalt. Etwa entstandene Risse verklebt man, bevor die flüssige

Gallerte eingefüllt wird, mit ungebaknenem Teig, den man vor dem Servieren der Pastete wieder entfernt.

4. Fleischpastete.

Eine längliche Form wird mit Buttermteig belegt. $\frac{1}{2}$ kg Bratwurstfüllung, 1 eingeweichten und gut ausgedrückten Wasserweck vermischet man mit 4 Eßlöffel voll Rahm, feingeschnittenen gedämpften Zwiebeln, Salz, Muskatnuß und Petersilie, oder statt dieses Gewürzes mit etwas Pastetenpulver und mengt alles gut untereinander, worauf es in die Form gefüllt wird. Zuerst kommt eine Lage Füllung, nachher in lange Würfel geschnittener Kalbsbraten, hierauf gebeiztes Ochsenfleisch oder gebeizte Kalbszunge und zum Schluß wieder eine Lage gehackte Füllung. Die Pastete wird mit einem Teigdeckel geschlossen, nach Belieben ausgeziert, mit Eigelb angestrichen und $\frac{5}{4}$ Stunden gebacken. Diese Pastete kann kalt oder warm serviert werden.

5. Hohlpastete.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, walt ihn viermal aus, das letzte Mal schneidet man davon einen Boden nach der Größe der Form, bestreicht den Rand mit Wasser und legt in die Mitte ein sauberes aufgebrauchtes Tuch. Dann schneidet man den Deckel und zwar handbreit größer als den Boden, legt ihn darüber, verziert ihn mit kreuzweise übereinander liegenden Streifen, bezeichnet mit der Spicknadel einen zweiten Deckel, bestreicht die Pastete mit Eigelb und backt sie im Ofen gelb. Den gezeichneten Deckel schneidet man aber erst nach dem Erfalten oben weg, nimmt das Tuch heraus und füllt die Höhlung mit Ragout. — Zu diesen großen Hohlpasteten eignen sich alle Ragouts (Hahnenragout, Wildbret, Brieschen, Zungenragout) vermischet mit Klößchen und Champignons. Diese Pastete wird warm serviert.

6. Geflügelpastete.

Eine passende Form wird mit geriebenem Teig oder mit Blätterteig ausgelegt und auf folgende Weise gefüllt:

1 kg gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein, ebenso hackt man 60 g gereinigte Sardellenstückchen, 60 g Ochsenmark, 30 g Kapern, Schale und Saft einer Zitrone, eine kleine Zwiebel fein oder zerstoßt sie im Mörser und rührt 2 Eigelb, Salz und Muskatnuß daran. — 2—3 rein geputzte junge Hühner oder Tauben werden in 4 Teile geteilt, die Knochen entfernt, das Fleisch eingesalzen und in 100 g Butter gedämpft. Den Boden der Form belegt man nun mit der angerührten Füllung, legt die Geflügelstückchen ein, gibt die übrige Füllung darauf, bestreut sie mit Weckmehl und überdeckt das Ganze noch mit Butterstückchen. Hierauf wird die Form mit Pasteteiteig geschlossen, in die Mitte jedoch eine Öffnung zum Ausströmen des Dampfes gemacht und die Pastete $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken.

Zur Sauce werden 30 g Butter mit Speck und Zwiebeln, beide fein geschnitten, gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und mit 1 Eßlöffel voll Kapern, dem nötigen Salz und etwas Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Beim Anrichten wird ein wenig von der Sauce durch die Öffnung im Deckel in die Pastete gegossen, die übrige aber besonders dazu serviert.

7. Pastete von Fleischresten.

Man verwendet dazu jedes beliebige gebratene oder gekochte Fleisch, das man unter Beigabe von Zwiebeln sehr fein hackt. Hierauf läßt man in einem Pfännchen in Würfeln geschnittenen Speck zergehen, röstet darin etwas fein geschnittene Zwiebeln hellgelb und rührt nun das gehackte Fleisch nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß hinein. Sobald alles gut vermengt ist, gibt man die Masse in eine Schüssel und feuchtet sie mit Fleischbrühe ein wenig an. — Von 250 g Mehl, auf $\frac{3}{4}$ kg Fleisch

für 6 Personen gerechnet, macht man einen geriebenen Teig, füllt die Pastetenmasse ein und backt sie 1 Stunde lang im heißen Ofen. Der Teig wird zu dieser Art Pastete dünner ausgewallt als zu den übrigen und der Deckel wieder dünner als der Boden. Serviert wird sie kalt oder warm.

8. Zimpelpastete mit Makkaroni.

Ein geriebener Teig wird dünn ausgewallt und mit einer glatten, runden und hohen Form, die mit Butter bestrichen wurde, 2 Böden ausgestochen. Den einen legt man auf den Boden der Form und bestreicht ihn mit Eigelb. Den innern Rand der Form umzieht man mit einem Teigstreifen, dessen erstes Ende mit Eigelb bestrichen und fest angedrückt wird. Boden und Rand sollen fest anschließen. Auch werden einige Löcher eingestochen, damit keine Luft zwischen den Teig und die Form kommt.

250 g Makkaroni werden vorher weich gekocht, in ein Sieb getan und mit kaltem Wasser übergossen. Hierauf vermengt man sie in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter, einigen Löffeln voll Butter- oder Tomatensauce, 125 g geriebenem Parmesan oder Schweizerkäse (wenn man will, auch mit feingeschnittenem Schinken), und mit etwas Salz und Pfeffer.

Die Masse wird nun in die ausgelegte Form gefüllt und der zweite runde Teigboden darauf gelegt. Den Teigrand drückt man an der Seite fest, bestreicht ihn mit Eigelb und backt nun die Pastete $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßiger Hitze hellgelb. Beim Anrichten stürzt man die Form auf die Platte, nimmt sie ab und serviert eine Tomaten- oder eine beliebige andere Sauce dazu.

9. Reiskrustade mit Geflügel.

Nachdem weißes Geflügel (Hahn, Poulet, Kapaun, welscher Hahn) gereinigt, dressiert und inwendig gesalzen

ist, so reibt man es mit Zitronensaft ein, bindet eine große Speckscheibe über die Brust, kocht es in reichlich siedender Fleischbrühe nebst Zitronensaft und einem Stückchen Butter weich. Die Fleischbrühe muß das Geflügel bedecken. Ist dasselbe weich gekocht und tranchiert, so bereitet man hierzu von 150 g Mehl eine beliebige Sauce.

— $\frac{1}{2}$ kg Karolinenreis wird gewaschen und in $1\frac{1}{2}$ l von obiger nicht entfetteter Fleischbrühe nebst etwas Butter und Salz während 15—20 Minuten gekocht. Sobald der Reis ganz trocken ist, wird er in eine Schüssel getan. Nach der Erkaltung werden 4 Eier darunter gerührt, worauf mit 2 Dritteln des Reises eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Timpaleform in der Weise belegt wird, daß der Reis auf dem Boden und an der Wand der Form überall gleich dick aufgetragen wird. Das in der Sauce erkaltete Geflügel legt man nun stückweise ohne Sauce hinein, gibt nach Belieben Marfflößchen, Champignons, gekochte Morcheln dazwischen und deckt die Geflügelstückchen gut mit dem übrigen Reis zu. Diese Geflügelkrustade wird $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im heißen Ofen gebacken, indem man ein in Butter getauchtes Papier darauf legt. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine runde Platte und serviert sie warm mit der aufgekochten Sauce.

10. Kleine Hohlpastetchen.

Von Abfallblättertieg oder auch von geriebenem Teig werden kleine runde Böden dünn ausgerollt und ausgestochen, auf Bleche gesetzt und ringsum einzeln mit Eigelb bestrichen. Auf diese Böden wird dann ein dickerer Ring von gutem Blättertieg gesetzt. Um diese Ringe zu erhalten, sticht man vom Blättertieg mit einem Ausstecher 3 mm dicke Scheiben aus und mit einem kleineren Ausstecher wieder die Mitte aus diesen Scheiben. Diese Ringe setzt man auf die kleinen Böden, bestreicht sie mit

Eigelb, jedoch vorsichtig, so daß dieses nicht am Rande herunterfließt, da der Teig an solchen Stellen nicht aufgehen würde. Hierauf backt man die Pasteten sofort. Durch die aufgelegten Ringe erhalten sie einen hohen Rand. Der Raum dazwischen wird nun nach dem Backen mit präpariertem Fleisch gefüllt und mit dünnen Deckelchen, aus Blätterteig gebacken, zugedeckt. Als Füllung kann jedes Hasche von Wildbret, Hirn, Briesle, Geflügelresten u. dgl. verwendet werden.

11. Füllung für Pastetchen.

a.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, wallt ihn viermal aus und belegt damit die Pastetenförmchen, die nun mit folgender Masse gefüllt werden: Man nimmt 2 abgehäutete Kalbshirn, schneidet sie in Würfel, rührt sie mit 2 Eiern, etwas Rahm und Salz glatt. Man kann auch etwas Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter nehmen. — Eine andere Füllung besteht aus feingewiegten mit Butter und Zwiebeln gedämpften Fleischresten, zu denen noch Sardellen, Kapern, Muskatnuß, Rahm und etwas Salz kommen.

b.

Gebratenes Kalbfleisch und Schweinefleisch wird fein verwiegt, ebenso 1 Haring, 4 Sardellen, 1 Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale. Dies alles dämpft man in Butter und gibt ein wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sauren Rahm und etwas Schnee dazu.

c.

4 Kalbsbriesle werden abgekocht, und nachdem sie eine Zeitlang in kaltem Wasser gelegen, geschält und in kleine Würfel geschnitten sind, mit gleichfalls geschnittenen Champignons in eine gute Buttersauce getan. Man gibt noch Wein und Madeira dazu und füllt nun die Pasteten damit.

12. Schinkenpastetchen.

a.

1 kg gekochten Schinken schneidet man in Würfel und 125 g abgekochte Makkaroni in kleine Stückchen. 250 g Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach 5—6 Eigelb sowie 1 Tasse sauren Rahm dazu. In diese Masse legt man nun den Schinken und die Makkaroni, wenn nötig unter Zugabe von Salz, feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Muskatnuß. Zuletzt wird auch der Schnee der Eiweiß darunter gemengt. Diese Füllung kommt in die mit Blätterteig ausgelegten Förmchen, welche mit einem Deckelchen aus Teig geschlossen und mit Eigelb bestrichen werden. Die Pasteten werden $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken und zu Spinat, Wirsing, süßen Rüben u. s. w. warm serviert.

b.

Kleine Würfelchen von rohem Schinken und gesalzener Schweinszunge werden in Fleischbrühe weich gekocht, mit feingeschnittenen Champignons in eine gute Buttersauce gegeben und heiß in die warmgehaltenen Pastetchen gefüllt.

13. Pastetchen mit dem Pasteteneisen gebacken.

Man rührt 4—6 Löffel voll Mehl mit 6 Löffel voll Wein an und macht von etwas Salz, 2 Löffel voll Olivenöl, 3 Eiern und kalter Milch einen Teig gleich dem Omeletteteig. Es wird nun Fett heiß gemacht, das Pasteteneisen in das heiße Fett und nachher in den Teig getaucht, hierauf in schwimmenden Fette gebacken und nach Belieben gefüllt.

14. Gerührte Pastetchen.

125 g Butter rührt man schaumig, macht dann von 6 Eigelb, ein wenig Salz, 8 Eßlöffel voll Mehl, mit

süßem Rahm oder Milch vermenget, und etwas Hefe einen Teig wie Knöpfleteig und gibt ihn nebst dem Schnee von den 6 Eiweiß zu der gerührten Butter. Die Masse läßt man in der Form gut gehen und backt sie langsam. So lang die Pastete noch warm ist, wird ein Deckel weggeschnitten, die Pastete ausgehöhlt, mit Kalbsbriesle oder Hahnenragout eingefüllt und warm auf den Tisch gegeben. Das Ausgehöhlte samt dem Deckel schneidet man in kleine Würfel, die eine gute Einlage für Fleischbrühe geben.

15. Butterpastetchen.

Hiezu nimmt man 180 g Butter, 8 Eier, 250 g Mehl, 90 g Zucker und $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm. Nachdem die Butter verrührt ist, werden nach und nach die Eier und zuletzt der Schnee dazu gegeben, in kleine Förmchen gefüllt und gebacken.

16. Käsepastetchen.

Man rührt 1 Kochlöffel voll Mehl mit 2 Eigelb ganz glatt, dann kommen 60 g geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse nebst $\frac{1}{2}$ l süßer Rahm nach und nach dazu und zuletzt der Schnee von 3 Eiweiß und 1 Prise Salz. Hierauf belegt man kleine Förmchen mit Buttermehl, füllt die Masse ein und backt sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde.

17. Rahmpastetchen.

Um 15—18 Stück zu erhalten, werden 250 g frische Butter in einer Schüssel schaumig geschlagen. Dann wird nacheinander 1 Eigelb, 1 Löffel voll süße Milch und 1 Löffel voll Weizenmehl tüchtig eingerührt, bis man von dem Eingehrührten nichts mehr sieht. Auf dieselbe Weise werden auch 6 Eier, 6 Löffel voll Milch, 6 Löffel voll Mehl dazu gerührt. Man darf also nie 2 Löffel voll Mehl oder 2 Eier miteinander einrühren, sondern eines

nach dem andern. Anstatt Milch kann man auch Rahm nehmen, die Pasteten werden dadurch besser. Um die Arbeit zu beschleunigen, müssen die Förmchen, bevor der Teig gemacht wird, mit Butter bestrichen werden. Man schlägt nun von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee, legt 1 Löffel voll Teig in das Förmchen, alsdann ein Stück abgekochte Kalbsbriesle oder ein Fleischknöpfle und noch etwas Teig oben darauf. Nachdem alle Förmchen gefüllt sind, werden sie in ziemlich warmem Ofen 10—12 Minuten lang gebacken. Sie müssen nun sogleich angerichtet werden, sonst würden sie zerfallen. Sie werden gleich nach der Suppe gegessen, deshalb bringt man sie am besten in den Ofen, bevor die Suppe angerichtet wird.



Fünftehnter Abschnitt.

Gemüse.

1. Einen wesentlichen Bestandteil der Küche bilden die Gemüse. Wir zählen dazu alle Pflanzen, deren einzelne Teile: Wurzeln, Knollen, Stengel, Blätter, Blüten und Früchte, wir genießen können.

2. Die Gemüse werden eingeteilt in Blatt-, Wurzel- und Schotengemüse. Zu den Blattgemüsen gehören die verschiedenen Kohlarten und Spinat, zu den Wurzelgemüsen alle Arten von Rüben, auch Rettige, Schwarzwurzeln und Zwiebelgewächse, zu den Schotengemüsen die Linjen, Bohnen und Erbsen.

3. Die grünen Gemüse haben höchstens 4% sogenanntes Pflanzeneiweiß oder Kleber, aber sie enthalten eine große Menge Salze, die dem menschlichen Körper sehr nützlich sind, die Verdauung fördern und zu einer normalen Blut- und Knochenbildung beitragen. Diese Eigenschaft besitzen jedoch nur frische, junge und zarte Gemüse, in den älteren ausgetrockneten, holzigen Gemüsen sind die Pflanzensalze oder Säfte zum größten Teile verdunstet. Die Gemüse sind auch gut zu verlesen, von den äußern harten Bestandteilen zu befreien und rein zu waschen. Dabei dürfen sie aber nicht stundenlang im Wasser liegen bleiben, weil das Wasser eine große auslaugende Kraft besitzt und dadurch die Gemüse kraftlos macht. Ist man genötigt, die Gemüse schon abends vorher zu richten, so sollen sie wenigstens nicht zerkleinert oder zerschnitten im kalten Wasser liegen bleiben, da auf diese Weise der Pflanzenjast aus den Gemüsen herausfließt und so nur der kraftlose, unverdauliche Zellenstoff auf den Tisch gebracht würde.

Das Kochen der grünen Gemüse, namentlich der Rübenarten geschehe in reichlich Salzwasser und in unbedecktem Topfe, damit die den Gemüsen innewohnenden schädlichen Stoffe, wie Schwefelsäure, die dem Magen Blähungen verursachen, in dem Dampfe entweichen können. Zarte Gemüse dürfen nicht gekocht, sondern nur mit Salzwasser abgebrüht werden. Dieses Koch- und Brühwasser muß siedend und stark gesalzen sein. Dadurch wird das Pflanzeneiweiß gebunden und die Pflanzensalze können sich dem Wasser weniger mitteilen. Deshalb gibt man auch größere Portionen Gemüse nur nach und nach ins Wasser, damit dieses bald wieder zum Kochen kommt. — Um dem grünen Gemüse die Farbe zu erhalten, fügt man dem Wasser ein Stückchen Soda oder Natron bei. Ist das Gemüse weich gekocht, wird es abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt.

Das Abkochwasser kann, da es laugenhafte Bestandteile enthält, zum Abspülen der Geschirre, der Kochgeräte und zum Reinigen wollener schwarzer Stoffe verwendet werden.

Zum Einbrennen oder Dämpfen der Gemüse läßt man Butter heiß werden, gibt das Gemüse mit etwas Zwiebeln bei und rührt so lange, bis es aufkocht, damit es den feinen Buttergeschmack erhält. Jetzt erst darf das Gemüse mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und etwas Mehl darunter gestäubt werden. Durch zu frühes Ablöschen würde es den Buttergeschmack verlieren.

4. Die Hülsenfrüchte enthalten sehr viele Nahrungsstoffe, 23—25% Eiweiß. Man legt sie über Nacht, nachdem sie gewaschen sind, in lauwarmes Wasser, welchem etwas doppeltkohlen-saures Natron beigegeben wird, damit sie besser weich und infolge davon leichter verdaulich werden. Andern Tags setzt man sie zum Feuer, und zwar in dem Einweichwasser, weil in diesem durch Auslaugen schon ein Teil des Nährwertes der Hülsenfrüchte enthalten ist. Ist das Wasser eingekocht, so gießt man nach und nach nur kochendes Wasser zu, Salz aber, weil es das Weichwerden verhindert, gibt man erst bei, wenn die Gemüse vollständig weich sind.

5. Sollte aus Versehen Gemüse anbrennen, so schüttet man es ohne das untere Angebrannte in eine zweite Kasserolle oder in einen Topf, bringt in denselben zuerst etwas Butter, gießt dann nach Bedarf heiße Fleischbrühe oder Wasser mit Salz zu und kocht es vollends fertig. Um übrigens das Anbrennen zu verhüten, soll in dem Gemüse nicht gerührt werden, bis es vollständig weich ist.

I. Grüne Gemüse.

1. Butterauce zu Gemüsen.

In 125 g Butter gibt man 2 Kochlöffel voll feines Mehl, läßt dieses einige Augenblicke etwas hellgelb anziehen, löscht es unter beständigem Rühren mit kräftiger weißer Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und läßt die Sauce noch $\frac{1}{2}$ Stunde durchkochen. Die Sauce kann zum Garmachen der meisten Gemüse verwendet werden.

2. Blumenkohl.

(Eine große feste Blume reicht für 6 Personen.)

a.

Man putzt den Blumenkohl sorgfältig, indem man den Stutzen und die großen Blätter bis in die Nähe der Zweige abschneidet und die weiße Haut abschält. Hierauf legt man den Blumenkohl einige Stunden in kaltes Salzwasser, das den Zweck hat, die Rauhen herauszuziehen und den Kohl fest zu machen.

Zum Abkochen gibt man ihn in siedendes Salzwasser, die Blume nach oben, und läßt ihn ungedeckt (lockern Kohl 5—10, festen 15 Minuten) kochen. Dann stellt man ihn zugedeckt etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vom Feuer, damit er vollends weich wird, ohne daß die Blume zerfällt. Um dem Blumenkohl die weiße Farbe zu erhalten, gibt man dem Kochwasser etwas Butter bei. Beim Herausnehmen faßt man mit einer Gabel die Blume beim Stiel, bringt sie auf einen Seiher, der über heißes Wasser gestellt wird, damit der Blumenkohl warm bleibt. Alsdann wird die Sauce auf folgende Art zubereitet:

60 g frische Butter werden mit 1 Eßlöffel voll Mehl auf gelindem Feuer glatt verrührt, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht, worauf so viel Blumenkohlwasser daran gegossen wird, bis sich eine feine Sauce bildet, die aber dann nur bis vor das Kochen gebracht werden darf.

Hierauf fügt man noch 2 Eigelb, gut verrührt, bei, richtet den Blumenkohl, den Kopf nach oben, in eine tiefe Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Um letztere fein zu machen, kann man sie durch ein Haarsieb treiben, dabei ist aber darauf zu sehen, daß alles gut heiß bleibt, weil es nach dem Anrichten nimmer erwärmt werden darf, sondern gleich serviert werden soll. — Dieses Gemüse kann zu Hühnern, Tauben, Koteletten und Kalbschnitten gegeben werden.

b.

Nachdem der Blumenkohl wie oben zugerichtet und abgekocht ist, kann er mit nachstehender kalten Sauce serviert werden.

$\frac{1}{8}$ l gutes Speiseöl und ebensoviele Weinessig, 2 Löffel voll feingeschnittene Petersilie und Schnittlauch, 1—2 Löffel voll feingeschnittene Zwiebeln und 1—2 Löffel voll Kapern, Pfeffer und Salz werden gut verrührt, über den angerichteten Blumenkohl geschüttet oder in einer Sauciere besonders dazu serviert.

c.

Den in Salzwasser weich gekochten Blumenkohl teilt man, wenn er erkaltet ist, in kleinere Blumen, füllt diese in eine kalte Buttersauce, bestreut sie mit Weckmehl, taucht sie in verrührte gesalzene Eier, wendet sie nochmals in Weckmehl um und backt sie, in heißer Butter schwimmend, gelb.

d.

Übrig gebliebener oder kalt gestellter Blumenkohl wird auf eine entsprechende feuerfeste Platte erhöht angerichtet, mit Buttersauce oder verrührtem Ei bestrichen, 50—100 g geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse darüber gegeben, alles mit Weckmehl bestreut, mit Butterstückchen reichlich belegt und 20—30 Minuten im heißen Ofen gebacken.

3. Rosenkohl.

(1—1½ l für 6 Personen.)

Nachdem die Köschen sauber gewaschen und gewaschen sind, werden sie einige Zeit in frisches Wasser gelegt, nachher in reichlich kochendem Salzwasser auf starkes Feuer gegeben und schnell ungedeckt weich gekocht, bis die Köschen sinken. Er wird weiter zubereitet mit einer Buttersauce wie Blumenkohl, nur läßt man Rosenkohl in der fertig zubereiteten Sauce noch etwas ziehen, aber ja nicht kochen. — Statt der Buttersauce können die abgekochten Köschen auch nur in süßer Butter gedämpft, mit Pfeffer, Salz und wenig Mehl bestreut, mit Fleischbrühe oder Bratenjus begossen werden. Bei dieser Art Zubereitung soll sich nur wenig Sauce daran befinden. — Man gibt ihn zu Bratwürsten, Kalbskoteletten, Kalbsbraten oder Schinken.

4. Spinat.

Die groben Stiele werden abgebrochen, der Spinat gewaschen und in viel siedendem Salzwasser rasch abgekocht. Dann seigt man ihn ab, übergießt ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn nur leicht aus, damit er nicht zu viel Saft verliert und verwiegt ihn fein. Hierauf läßt man einen Eßlöffel voll Butter gut heiß werden, verdämpft eine feinverwiegte Zwiebel darin, gibt den Spinat mit etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde anziehen. Zuletzt rührt man noch ein aus 1 starken Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch oder Rahm bereitetes Teigchen daran und läßt es noch einige Minuten kochen. Statt dessen kann man auch etwas Buttersauce (Nr. 1) dazu geben und noch $\frac{1}{2}$ Stunde mitkochen lassen. Den Spinat richtet man in eine lange, nicht zu tiefe Schüssel an und streicht ihn mit dem Messer glatt. Gewöhnlich belegt man ihn mit Spiegeleiern, sogenannten Ochsenaugen, und gibt ihn entweder als Fastenspeise oder zu Beefsteaks, Koteletten, Bratwürsten oder Kalbsbraten.

5. Saubfrösche.

Gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und Zitronenschale fein gewiegt und in Butter nebst feingeschnittener Petersilie gedämpft. Vom Feuer genommen, wird es mit Muskatnuß, Salz, Zitronensaft und Eiern zur rechten Dicke vermengt. Große Spinatblätter werden in heißes nicht kochendes Wasser oder Fleischbrühe getaucht, damit sie geschmeidig werden, dann auf ein Brett ausgebreitet, auf jedes Blatt 1 Löffel voll von obiger Füllung gelegt und die Blätter übereinander geschlagen. In einer Bratpfanne wird Butter heiß gemacht, die gefüllten Spinatblätter dicht nebeneinander gelegt, mit Salz bestreut und im heißen Ofen gebacken. Die Blätter werden einmal gewendet und öfters mit dem Fett begossen, wenn nötig, wird auch mit Fleischbrühe nachgefüllt. Zu Tische gegeben wird die Speise mit Bratenjus oder in einer Butterauce.

Die Spinatblätter können auch mit einer Brotfüllung gefüllt werden.

6. Kardonen.

a. Mit Butterauce.

Die Kardonenstöcke werden unten abgeschnitten und davon diejenigen genommen, welche ein festes, weißes Fleisch besitzen, während man die löcherigen nicht gebrauchen kann. Man schneidet sie nun in fingerlange Stücke, pußt die an den Seiten sich noch befindlichen kleinen Blättchen ab und gibt sie erst in kaltes, dann in kochendes Wasser, in welchem sie so lange verbleiben, bis sich die obere Haut abreiben läßt. Das Abreiben geschieht dadurch, daß man etwas Salz zwischen die Finger nimmt. Sie werden nun in laues Wasser gelegt und Stück für Stück von ihrer Haut befreit. Hierauf gibt man sie in einer Kasserolle in die nachstehend beschriebene Dampfbrühe und legt ein mit Butter bestrichenes Papier

darüber. So läßt man sie zugedeckt langsam 3—4 Stunden dämpfen. Sind sie weich geworden, so legt man eine nach der andern in eine zweite Kasserolle, begießt sie mit der Buttersauce (Nr. 1) und läßt sie unter einigem Schütteln mehreremal aufkochen, worauf sie zu Tische gebracht werden können.

Dampfbrühe: 2 Zwiebeln, 2 Gelbrüben werden in Scheiben geschnitten, mit 150 g Butter $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gedämpft, ohne daß die Wurzeln jedoch gelb anziehen. Hierauf wird mit 1— $1\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe aufgefüllt, außerdem werden noch 2 Lorbeerblätter, 125 g in Würfel geschnittener gesalzener Speck, 1 Glas Weißwein, einige Gewürznelken, mehrere Zitronenscheiben, Pfefferkörner und etwas Salz der Brühe beigegeben.

b. Mit spanischer Sauce oder mit Rahmsauce.

Die Zubereitung und das Kochen der Kardonen geschieht in der in Nr. 6 angegebenen Weise, vor dem Anrichten jedoch gibt man statt Buttersauce bei ersterer Art eine spanische Sauce (siehe warme Saucen), bei letzterer eine Rahmsauce darüber.

c. Kardonenbrei (Purée).

Die Kardonen werden wie früher beschrieben gedämpft, dann in kleinere Stückchen geschnitten und mit Buttersauce (Nr. 1) übergossen. Nachdem noch etwas süßer Rahm zugefügt ist, wird alles unter stetem Rühren breiweich gekocht. Den Brei streicht man hierauf durch ein feines Haarsieb, gibt ein Stückchen frische Butter darunter, läßt ihn noch einigemal aufkochen und verdünnt ihn, wenn nötig, mit der Buttersauce, worauf man ihn als selbständiges Gemüse oder als Unterlage eines Fleischgerichtes zu Tische bringen kann.

7. Spargeln.

(3 Büschel zu 10 Stück für 6 Personen.)

Die Spargeln 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 sie in 3 l kochendes Wasser, das Salz (45 g) kommt jedoch erst hinzu, wenn die Spargeln weich sind. Das „zu frühe“ und „zu viel“ Salzen der Spargeln schadet dem feinen Geschmacke, man halte sich deshalb genau an die Angabe hiefür.

Sind die Spargeln weich gekocht, was 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 sie auseinander. Die Schüssel selbst stellt man in kochendes Wasser warm und bereitet die Buttersauce nach der folgenden Anleitung. Die Sauce darf aber erst über die Spargeln gegossen werden, wenn man sie zu Tische gibt.

Junge Hühner, Koteletten, Kalbschnitten, Kalbsbraten und Schinken sind zu Beilagen dienlich.

Buttersauce zu Spargeln. 1 Kochlöffel voll feines Mehl wird mit etwas Wasser glatt gerührt. Hierauf gibt man ungefähr 125 g gebröckelte frische, süß schmeckende Butter nebst 4—6 Eigelb und den Saft einer Zitrone dazu, rührt alles gut untereinander, füllt die Sauce mit $\frac{2}{3}$ kräftiger Fleischbrühe und $\frac{1}{3}$ Spargelwasser auf, gibt etwas Salz, weißen Pfeffer, geriebene Muskatnuß sowie nach Belieben 3—4 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu und rührt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen zu einer zarten, ziemlich dicken Sauce ab, kochen darf sie jedoch nicht, da sie sonst gerinnen würde. Nun streicht man die Sauce durch ein feines Haarsieb und stellt sie

in ein warmes Bad. Sollte sie zu dick sein, so verdünnt man sie mit etwas Spargelwasser.

Diese Sauce kann auch zu Blumenkohl verwendet werden, nur nehme man dann halb Fleischbrühe und halb Blumenkohlwasser.

8. Grüne Erbsen.

(3 l in den Schoten geben $\frac{3}{4}$ l ausgekochte Erbsen für 6 Personen.)

Nachdem die Erbsen ausgemacht und gewaschen sind, ist die Zubereitung wie bei Gelbriiben. Weich gekocht sind sie in 1 Stunde.

9. Zuckererbsen.

Nachdem die Erbsen, von denen man ungefähr 1 l braucht, sauber abgezogen und gewaschen sind, werden sie wie grüne Erbsen oder sogar Brockelerbsen zubereitet.

10. In Büchsen eingemachte Erbsen.

Die Büchsenerbbsen sind schon gekocht; beim Zubereiten schüttet man den Saft ab, dämpft sie in Butter, streut gehackte Petersilie und etwas Mehl darüber, gießt etwas von dem abgeschütteten Saft daran und richtet sie nach 5—10 Minuten an.

Sie dienen als Garnitur zu Braten und zum Einfüllen von Wursträdchen, die sich durch Dämpfen in Butter von selbst zu einem Schüsselchen wölben.

11. Grüne Bohnen.

($1\frac{1}{4}$ kg für 6 Personen.)

Junge schmale Bohnen ohne Fäden sind die besten, auch die breiten Stockbohnen sind gut, wenn sie noch jung sind. Kochzeit der meisten Arten 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden. Zähe Bohnen sind ungenießbar.

Die Bohnen werden abgefädelt und größere der Länge nach durchgeschnitten. Hierauf werden sie gewaschen, in Salzwasser schnell abgekocht, in eine tiefe Platte angerichtet und mit 1 Eßlöffel voll heißer Butter, worin eine kleine feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet wurde, übergossen. Dabei werden die Zwiebeln darüber gelegt nebst Pfeffer und Salz.

Beilagen sind Kalbsbraten, Koteletten, Hammelfleisch oder gebratenes Rindfleisch.

12. Eingemachte Bohnen.

Die in Salz eingemachten Bohnen werden einige Stunden in reichlich lauem Wasser gelegt und nachher in ungesalzenem Wasser weich gekocht. Dieses Wasser gießt man dann von den Bohnen ab und kocht sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde in Fleischbrühe. Die übrige Zubereitung ist wie bei den grünen Bohnen.

13. Gedörrte grüne Bohnen

werden 24 Stunden in reichlich lauem Wasser eingeweicht, in siedendem Salzwasser weich gekocht, von den Fäden befreit und dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Fleischbrühe gekocht. Das Übrige wie bei grünen Bohnen.

14. 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. Hierauf gießt man sie auf einem Sieber ab und bedeckt sie, damit sie warm bleiben. Mit 1 Eßlöffel voll Mehl und etwas Milch oder Wasser wird ein feines Teigchen angerührt, wozu noch 40 g Butter nebst Salz kommen. Diese Sauce rührt man nun über dem Feuer, bis sie kocht. Hierauf legt man die Kohlraben hinein und läßt sie noch eine Weile mitkochen.

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

Rindsbraten, Koteletten, Lammelbraten, Schweinefleisch, Knöpfe und Nudeln können als Beilagen dienen.

15. Weißkraut.

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

Nachdem in 1 Eßlöffel voll Butter 1 Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll verwiegte Zwiebeln miteinander verdampft wurden, gibt man das Kraut sowie $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe oder Wasser unter stetem Rühren dazu, bis es kocht. Dann läßt man es eine weitere $\frac{1}{4}$ Stunde verdampfen und gibt vor dem Anrichten noch etwas Muskatnuß dazu.

Beilagen sind Kalbsbraten, Koteletten, Hammelbraten, Schinken und Bratwürste.

16. Wirsingkraut

wird auf gleiche Weise behandelt wie Weißkraut, nur muß es in vielem siedenden Salzwasser gekocht werden und während des Abkochens unbedeckt bleiben, damit es die Farbe nicht verliert.

17. Krautwickel.

Große zarte Weißkrautblätter werden ungefähr 2—3 Minuten im Salzwasser gekocht und dann auf einem Brett auseinander gelegt, damit sie abtropfen. Hierauf legt man in ein großes halbes Blatt einige kleine Blätter, wickelt dies gleichmäßig zusammen und schneidet sie unten und oben

schön gerade. Die Wickel dürfen ungefähr die Länge eines Fingers haben. Nun legt man sie in eine Bratpfanne, gießt ein wenig Fleischbrühe dazu und bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln, die reichlich in Butter gedämpft sind. Man stellt dann die Wickel in den Backofen, bis sie bräunlich sind, wozu man $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden rechnet.

18. Rotkraut.

2 Köpfe Rotkraut 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 Glase Essig übergossen und fest zugedeckt werden. In einer irdenen Kasserolle wird 1 Eßlöffel voll Butter, $\frac{1}{2}$ 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 öfterem Umrühren verdampft. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten kann noch $\frac{1}{8}$ l Rotwein daran gegeben werden.

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

19. Bayerisches Kraut.

a.

2 Köpfe Weißkraut werden geschnitten wie zu Sauerkraut, gewaschen und auf einen Seiber getan, bis das Wasser abgelauften ist, oder abends vorher geschnitten, gesalzen und beschwert. Hierauf läßt man in einer irdenen Kasserolle 80 g Butter vergehen, nimmt einige Eßlöffel voll Zucker dazu, rührt, bis der Zucker geschmolzen und braungelb geworden ist, gibt etwas Essig und 1 Glas Weißwein daran, legt das Kraut hinein, tut nebst Salz noch etwas Fleischbrühe dazu und läßt es 2 Stunden verdampfen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten fügt man noch etwas braune Sauce bei.

b.

Nachdem das Kraut verschnitten und gewaschen ist, wird in einer irdenen Kasserolle in 1 Eßlöffel voll Butter 1 Eßlöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll feinverwiegte Zwiebeln verdampft, das Kraut nebst Salz, $\frac{1}{8}$ l Essig, sowie etwas Fleischbrühe dazu gegeben und das Ganze unter öfterem Umrühren 2 Stunden verdampft.

Beilagen wie zu Rotkraut.

20. Sauerkraut.

Einmachen des Sauerkrautes.

Weißkrautköpfe werden ausgebohrt, fein gehobelt und in ein hölzernes Faß gelegt, das sehr rein sein und deshalb vor dem Gebrauch mehrmals mit heißem Wasser ausgespült sein muß. Statt der hölzernen Ständen verwendet man jetzt häufig sehr hartgebrannte Gefäße von Ton, die nicht nur wegen ihrer Wohlfeilheit, sondern auch wegen der leicht aufrecht zu erhaltenden Reinlichkeit sehr zu empfehlen sind.

Zu einer Stange von 60 l nimmt man etwa 50—60 Krautköpfe und 750 g Salz. Jeder Kübel voll Kraut wird mit 3 Handvoll Salz und 1 Eßlöffel voll Wachholderbeeren überstreut und fest aufeinander gestoßen. Ist die Bütte ganz gefüllt, so werden lose Gemüseblätter, über diesen ein reines leinenes Tuch, darüber noch ein hölzerner Deckel gelegt, der mit großen Kieselsteinen beschwert wird, so daß die Brühe über das Kraut zieht. Das Kraut muß im Anfang jede Woche und später in der Woche zweimal abgewaschen werden. So oft man Gemüse herausnimmt, muß die Haut, die sich gebildet hat, sorgfältig davon entfernt werden. Man faßt das darüberliegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit nichts Unreines in das Gemüse fällt. Die Steine sowie

das Tuch werden jedesmal rein abgewaschen und, im Falle das Kraut zu trocken ist, frische Brühe darüber geschüttet. Um diese zu bereiten, löst man eine Handvoll Salz in kochendem Wasser auf und gießt dieses nach dem Erkalten über das Kraut.

Kochen des Sauerkrautes.

a.

Man drückt das Sauerkraut, welches nicht gewaschen oder abgewässert werden darf, gut aus und setzt es nur mit so viel kaltem Wasser auf, als hinreichend ist, um das Kraut weich zu kochen, so daß das Wasser dabei einkocht. Dann dämpft man 1 Eßlöffel voll Mehl in 1 Eßlöffel voll Butter gelb, gießt es an das Sauerkraut und läßt es nochmals durchkochen.

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

Das Sauerkraut wird mit Schweinskoteletten, geräuchertem Schweinefleisch oder Bratwürsten belegt. Auch gibt man in der Regel noch Erbsen- oder Kartoffelbrei dazu.

b.

In einer irdenen Kasserolle läßt man 1 Eßlöffel voll gutes Schweineschmalz vergehen und dämpft das kräftig ausgedrückte Sauerkraut auf schwachem Feuer einige Zeit darin. Hat man Brühe von geräuchertem Schweinefleisch, so gibt man davon $\frac{1}{2}$ l daran (im anderen Falle muß man Fleischbrühe oder heißes Wasser nehmen) und kocht es unter öfterem Umrühren fertig. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man noch 1 rohe geriebene Kartoffel sowie einige Eßlöffel voll Wein daran und läßt alles zusammen fertig kochen.

Sauerkraut auf feinere Art.

Das Sauerkraut wird sauber gewaschen, mit kaltem Wasser nebst 1—2 gepuzten Äpfeln zum Feuer gesetzt, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann abgeschüttet, abgekühlt und mit weißem Wein sowie fetter Fleischbrühe mehrere Stunden zugedeckt gedämpft. Hierauf nimmt man rein ausgelassenes Schweine- oder Gänjeschmalz, röstet 1 feingeschnittene Zwiebel nebst etwas Mehl einige Augenblicke darin, füllt dieses mit der Krautbrühe auf und läßt diese Sauce einigemal durchkochen. Man mischt sie dann unter das Kraut, das noch $\frac{1}{2}$ Stunde fortkochen muß, worauf es angerichtet werden kann.

21. Gelbrüben.

(Für 6 Personen $1\frac{1}{4}$ kg; Kochzeit $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.)

a.

Die runden Rotgelbrüben sind im Mai und Juni am besten. Sind die Rüben noch jung und zart, so werden sie nur sauber geschabt und abgewaschen, oder sie werden mit Salz bestreut und in einem Tuch gerieben, wodurch die Haut losgeht. Dann kommt in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, worin man 1 Eßlöffel voll Mehl dünstet, gibt die Gelbrüben samt $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe oder Wasser nebst etwas Salz und Zucker dazu und läßt sie so gut zugedeckt bei schwachem Feuer verdampfen, bis sie weich sind. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch feinverwiegte Petersilie und 2 Eßlöffel voll sauern Rahm oder etwas Buttersauce (Nr. 1) dazu.

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

b.

Sind die Gelbrüben größer, so werden sie zuerst sauber abgeschabt und gewaschen, dann in halbfingerlange schmale Streifen geschnitten, worauf die Zubereitung geschieht wie bei a.

22. Kerbelrübchen.

Diese werden zubereitet wie junge Gelbrüben.

23. Weiße Rüben.

6—8 Stück mittelgroße Rüben werden zuerst in Scheiben, dann in schmale Streifen geschnitten, in Salzwasser abgekocht und zum Abtropfen in den Seieher gelegt. In einer irdenen Kasserolle wird 1 Eßlöffel voll Butter mit feinverwiegten Zwiebeln heiß gemacht, in welche man die Rüben legt und $\frac{1}{2}$ Stunde verdämpft. Eine Weile vor dem Anrichten kommt 1 Eßlöffel voll Zucker dazu, in etwas Butter braun gebrannt.

24. Schwarzwurzeln.

a.

Ein Büschel oder 25 Stück werden gewaschen, sauber abgeschabt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, die dickeren Wurzeln dann der Länge nach in 4, die dünneren in 2 Teile zerfleinert und nach dem Abwaschen gleich ins Wasser gelegt, dem auf 2 l Wasser 1 Eßlöffel voll Mehl und etwas Essig beigegeben wird, damit die Schwarzwurzeln weiß bleiben.

In einer irdenen Kasserolle läßt man in 1 Eßlöffel voll Butter 1 Eßlöffel voll Mehl anziehen und gießt so viel kaltes Wasser daran, bis es eine dünne Sauce bildet, die über dem Feuer gerührt wird, bis sie kocht. In diese

Sauce kommen die Schwarzwurzeln mit etwas Salz und werden so weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man noch einige Tropfen Essig, etwas süßen Rahm nebst 1 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.

II. Hülsenfrüchte.

25. Dürre Erbsen.

($\frac{1}{2}$ kg für 6 Personen.)

Die Erbsen werden gewaschen und am Abend vorher in kaltem Wasser eingeweicht, andern Tags mit dem Einweichwasser zugelegt, dem nach Belieben Lauch und Sellerie beigelegt wird. (Salz erst, wenn sie weich gekocht sind.) Sie erfordern $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden Kochzeit.

Haben die Erbsen die Schalen noch, so wird hin und wieder etwas kaltes Wasser zugegossen, was das Abwerfen der Schalen befördert. (Die Schalen werden immer gleich mit dem Schaumlöffel entfernt.) Hierauf verdämpft man in 50 g Butter etwas feingeschnittene Zwiebeln sowie 1 Eßlöffel voll Weizenmehl oder röstet es braun, gibt die weichgekochten Erbsen mit etwas Brühe nebst Salz dazu und läßt alles nochmals durchkochen, bis die Brühe vollständig eingekocht ist. Nach Belieben kann 1—2 Löffel voll Essig beigelegt werden, was die Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht, doch sollte dies erst nach dem Kochen geschehen. — Beilagen: Sauerkraut mit Schweinefleisch oder Bratwürste.

26. Erbsenbrey.

(Kochzeit $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.)

Die auf obige Art gekochten Erbsen werden durch ein Sieb getrieben; die nachherige Behandlung ist dann wie vorher angegeben.

27. Linsen.

(500 g für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Linsen wird gut ausgesucht, abends eingeweicht und andern Tags mit 1 l kaltem Wasser zugesetzt und 2 Stunden gekocht.

Hierauf wird 1 feingeschnittene Zwiebel, sowie 1 Eßlöffel voll Mehl in 60 g Butter verdampft, mit etwas Wasser angerührt, an die Linsen gegeben und diese nochmals gut durchgekocht.

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

28. Dicke Bohnen.

$\frac{1}{2}$ kg Bohnen wird über Nacht mit kaltem Wasser eingeweicht und mit 2 l kaltem Wasser zugesetzt. Wenn sie gut aufgekocht sind, gießt man das erste Wasser ab und kocht die Bohnen im zweiten Wasser, das entweder kalt oder warm beigelegt wird, weich. Hierauf werden feingeschnittene Zwiebeln, Petersilie und etwas Mehl in 60 g Butter verdampft; dazu gibt man $\frac{1}{2}$ l von dem Wasser, worin die Bohnen gekocht wurden, läßt es aufkochen und gibt die abgeseihten Bohnen hinein. Noch $\frac{1}{2}$ Stunde sollen die Bohnen auf schwachem Feuer oder auf der Seite des Herdes ziehen.

Beilagen sind Schweinefleisch, Bratwürste, Knöpfe oder Nudeln.

Übrig gebliebenes Gemüse von Hülsenfrüchten wird warm durchgetrieben und zu Suppen verwendet.

III. Kartoffelspeisen.

1. Der Nährwert der Kartoffeln ist gering, sie enthalten nur 2% Eiweiß, dagegen 20—22% Stärkemehl und 78% Wasser. Sie verbinden sich aber leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln wie Milch, Eier, Käse, deshalb lassen sich aus Kartoffeln doch durch sorgfältige Zubereitung nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen.

2. Vom August bis Ende Dezember sind die Kartoffeln am besten. Um sie bei der Lagerung im Keller vor dem Auswachsen zu bewahren, taucht man die neuen Kartoffeln, nachdem sie gewaschen sind, einige Sekunden in siedendes Salzwasser und läßt sie hernach auf Stroh abtrocknen. Das Wasser kann man dann wieder zum Sieden bringen und weitere Kartoffeln in dasselbe eintauchen.

3. Über das Feuer werden die Kartoffeln beim Kochen mit kaltem Wasser gestellt, damit durch langames Erhitzen die Stärkemehlzellen gelockert und gesprengt werden. Eine Ausnahme hievon machen jedoch die Salzkartoffeln, die mit kochendem Wasser aufgestellt werden, damit sie nicht zerfallen. Weil das wenige Eiweiß unmittelbar unter der Schale liegt und deshalb bei rohgeschälten mit weggeschnitten wird, so sind die geschwellten Kartoffeln die nahrhaftesten.

Schalen und Abfälle der rohen Kartoffeln dienen aus gleichem Grunde zu Viehfutter, während die Abfälle der gekochten als Hühnerfutter sich verwenden lassen.

29. Salzkartoffeln.

Man schält mittelgroße, möglichst gleiche Kartoffeln, kocht sie in siedendem Salzwasser bei festverschlossenem Topfe nicht zu weich ab, entfernt das Wasser davon, streut etwas feines Salz darüber, wodurch sie besonders mehlig erscheinen, schüttelt sie einigemal 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.

30. Kartoffeln in der Schale.

Zu dieser Speise nimmt man mehligte Kartoffeln; die roten, rauschaligen sind die besten.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen, in jede derselben ein Einschnitt gemacht, damit der Wassergehalt besser auskochen kann und sie mehlig zu Tische gebracht werden können, hernach mit kaltem Wasser überdeckt, sowie mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf starkem Feuer schnell weich gekocht. Alsdann gießt man das Wasser ab, stellt die Kartoffeln zum Abdämpfen noch 1 Minute auf das Feuer, schüttelt sie einigemal und serviert sie sogleich.

31. Gebratene Kartoffeln.

a.

Kartoffeln von der vorher genannten Sorte werden rein gewaschen, getrocknet, auf ein Bratenblech nebeneinander gelegt, mit Salz bestreut und im heißen Ofen 30—40 Minuten gebraten. Man serviert sie mit frischer Butter.

b.

Geschwellte Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten oder auch gehobelt. Dann röstet man in 1 Eßlöffel voll Butter, Nieren- oder Schweinefett eine Messerspiße voll feinverwiegte Zwiebeln gelb, gibt die Kartoffeln nebst etwas Salz dazu, mengt sie mit einem Schöpfelchen gut durcheinander und bratet sie dann bei mäßiger Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde.

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

32. Verdämpfte Kartoffeln.

Roh geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben, in Würfel oder in kleine runde Kartoffelchen geschnitten;

dann läßt man Nierenfett gut heiß werden und legt die Kartoffeln mit feinverwiegten Zwiebeln und etwas Salz hinein. Wenn die Kartoffeln angebraten sind, d. h. eine braune Kruste haben, kommt $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Fleischbrühe daran, und so läßt man sie verdämpfen, bis sie weich sind. Von jetzt an, nachdem das Wasser oder die Fleischbrühe daran gegeben wurde, darf man die Kartoffeln nicht mehr aufdecken oder darin rühren, sonst werden sie hart. Beim Anrichten nehme man die Kartoffeln mit dem Schöpfelchen sorgfältig heraus, so daß die Kruste nach oben kommt.

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

33. Kartoffelschnitz.

Die Kartoffeln werden rein gewaschen und geschält, dann der Länge nach je nach der Größe in 10—14 gleichmäßige Teile geschnitten und in kochendem Salzwasser schnell weich gekocht. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausgenommen, auf eine passende Platte gelegt, mit feinverwiegter 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 Kartoffelschnitz gießen.

Beilagen sind abgekochtes Rindfleisch, gesalzenes Schweinefleisch, auch Fische. Solche Kartoffeln eignen sich überhaupt als Zulage zu sämtlichen Fleisch- und Gemüsearten.

34. Rahmkartoffeln.

Die gewaschenen und geschälten Kartoffeln werden in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten und in Salzwasser schnell abgekocht. Die Brühe wird abgesehen und aufbewahrt, die Kartoffeln aber werden in der Kasserolle

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 rührt man sorgfältig durcheinander, gibt je nach Belieben 1—2 Eßlöffel voll gut verrührten sauern Rahm daran und läßt die Kartoffeln noch etwas ziehen, aber nicht mehr kochen.

Man serviert sie in einer tiefen Schüssel und gibt sie zu Kalbsbraten, Bratwürsten oder Hackbraten.

35. Kartoffelbrei.

Rein gewaschene und geschälte Kartoffeln schneidet man einigemal durch, kocht sie rasch in Salzwasser ab, schüttet dann das Wasser davon und treibt die Kartoffeln mit kochender Milch durch ein Sieb. Hierauf wird ein Stückchen frische Butter in den Brei verrührt und in die Nähe des Feuers gestellt, bis er gut heiß ist, kochen soll er aber nicht mehr.

Man gibt diese Speise zu Sauerkraut, bayerisch Kraut und Rotkraut, welches dann mit Schweinesfleisch oder Bratwurst belegt wird. Kartoffelbrei ist auch gut für Kranke.

36. 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 Weißbrot und backt sie eine Stunde in gut heißem Ofen. Hierauf wird der Auflauf noch mit etwas

frischer Butter belegt und in der Form serviert und zwar zu allen gebeizten Braten sowie zu Sauerfleisch.

37. Kartoffellöze.

a.

Man kocht 12 geschälte mittelgroße mehligte Kartoffeln in Salzwasser, schüttet das Wasser ab, zerdrückt sie mit dem Kochlöffel so fein als möglich, rührt, so lange die Kartoffeln noch heiß sind, 30 g 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 Obst gegeben werden.

b.

6 geschwellte Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. 100 g Butter rührt man schaumig und gibt 3 Eier, Salz, Muskatnuß und feingewiegte Petersilie dazu. Ein ganzer Wasserweck wird abgeschält, in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet. Die geriebenen Kartoffeln und die Würfelchen werden nun zur abgerührten Masse gegeben, welche man sodann zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen läßt. Von dieser Masse werden Klößchen geformt, in Salzwasser gekocht und mit Butter und Brotstückchen abgeschmälzt.

38. Kartoffelauflauf mit Schinken.

12 geschwellte Kartoffeln werden geschält und in etwas dicke Scheiben geschnitten. Dann verhackt man gekochten Schinken fein, verklopft $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, 2 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß zusammen, streicht

eine Form mit Butter gut aus, bringt eine Lage Kartoffeln hinein, bestreut sie mit etwas Schinken und gießt von dem Rahm darüber. So wird abwechselnd fortgeföhren, 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 1 Stunde gebacken. Statt dem Schinken kann auch anderes Fleisch oder Fleischreste verwendet werden.

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

39. Kartoffelschnee.

Geschälte in 4 Teile geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, mit 60 g frischer Butter durch einen Seiber auf eine runde Schüssel durchgedrückt, so daß sie einen Berg bilden, und mit feinverwiegtem Schnittlauch bestreut. Serviert wird diese Speise wie Kartoffelbrei.

40. Kartoffelkroquette.

Frisch geschwellte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben oder was noch besser ist, durchgetrieben. Auf $\frac{1}{2}$ kg solcher Kartoffeln röhrt man 125 g Butter schaumig, gibt 3 Eier, die Kartoffeln, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie, Salz und Muskatnuß und 100 g Mehl dazu und mengt das Ganze gut untereinander. Von dieser Masse rollt man Würstchen, schneidet sie nach beliebiger Größe ab, kehrt sie in verschlagenem Ei und Reibbrot um und backt sie in heißem Fett schön braun.

41. Kartoffelküchlein.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit 3 Eigelb und 1 guten Tasse sauern Rahm zu einem Teig in der Festigkeit wie Knöpfleteig verschafft. Zu diesem kommen noch 300 g geriebene

Kartoffeln nebst Salz, Muskat und Peterfilie und zuletzt wird der Schnee der 3 Eiweiß, zu dem man auch noch mehr Eiweiß nehmen kann, weil die Küchlein dann um so lustiger werden, leicht darunter gemengt. Von dieser Masse werden mit einem Löffel runde Küchlein ausgestochen und in heißem Fett goldgelb gebacken.

42. Eine gute Kartoffelspeise.

Frische, geschwellte Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Ubrige Bratenreste, zu denen man auch Schinken und Haring nehmen kann, schneidet man in kleine Würfel. 2 Eier werden mit einer Tasse sauerem Rahm gut verrührt, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und unter die Fleischwürfel vermengt. Man bestreicht nun eine Platte, die man zu Tisch geben will, mit Butter, legt von den Kartoffelscheiben darauf und verteilt dann noch Butter in Stückchen geschnitten darüber. Nach diesem kommt eine Lage von den Fleischwürfeln, dann wieder Kartoffeln und zwischen jede Lage etwas Salz und Butterstückchen. So macht man fort, bis die Platte aufgehäuft ist. Oben zuletzt kommen Kartoffeln, welche glatt gestrichen und mit etwas Rahm begossen werden; überdies verteilt man noch dünne Butterscheiben, worauf dann die Platte in den heißen Ofen gestellt wird, bis die Masse oben schön gelb ist. Hat man eine Porzellanplatte, so muß sie auf ein Blech mit Salz in den Ofen gestellt werden, damit sie nicht zerspringe.

43. Kaiser-Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Salzwasser halbweich gekocht. Man schüttet nun das Wasser ab, legt in eine Kasserolle Butter, dann eine Lage Kartoffeln, hierauf eine Lage hartgekochene, in Scheiben geschnittene Eier, dann wieder Kartoffeln, und so fort,

bis man genügend zur Mahlzeit hat. Zuletzt gießt man eine Tasse sauern Rahm darüber und läßt es im Ofen aufziehen. Nach jeder Lage Kartoffeln kommt eine Lage geriebener Schweizerkäse dazu.

44. Kartoffeln mit Füllung.

1 kg Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und wenn sie erkaltet sind, gerieben. Dann rührt man 40 g erwärmte Butter nebst 4 Eiern, Salz und Muskatnuß darunter. Eine glatte Form wird mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut; dann werden Boden und Wände der Form gleichmäßig mit 2 Dritteln der Kartoffelmasse belegt. Zur Füllung verwendet man $\frac{1}{2}$ kg fettes Schweinefleisch, 1 in kaltem Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Wasserweck, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gedämpfte Zwiebeln. Alles wird fein gehackt, mit so viel Wasser angefeuchtet, daß die Masse ziemlich naß ist, in die Form eingefüllt, mit der übrigen Kartoffelmasse bedeckt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im heißen Ofen gebacken.

Hierauf stürzt man die Speise auf eine Gemüseplatte um und serviert sie mit Bratenjus oder einer beliebigen braunen Sauce. Auch eine weiße Kapernsauce mit Anchovis kann dazu gegeben werden.

45. Kastanien. (Für 6 Personen 750 g.)

Die Kastanien sind eine gute Speise, sie enthalten jedoch nur $5\frac{1}{2}\%$ Eiweiß. Sie werden abends vorher in lauem Wasser eingelegt, andern Tags sauber gehäutet, in 30 g heißer Butter gedämpft und mit etwas Mehl bestäubt. Man gibt noch 1 l Wasser nebst etwas Salz bei und kocht es 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden auf schwachem Feuer weich.

46. Glasierte Kastanien.

Von den Kastanien nimmt man die erste Schale ab und setzt sie alsdann mit kaltem Wasser so lange auf

das Feuer, bis sich auch die zweite häutige Schale abziehen läßt. Sind alle sauber gepuht, bringt man etwas frische Butter mit 1 Eßlöffel voll weißem Zucker in eine Kasserolle, läßt es unter stetem Rühren auf dem Feuer so lange anziehen, bis der Zucker eine braungelbe karamelartige Farbe erhalten hat. Hierauf füllt man die Kasserolle mit etwas brauner Brühe (Zus) auf, gibt die Kastanien dazu, bestreut diese mit etwas Salz und läßt sie langsam so lange kochen, bis der Saft ziemlich dick geworden ist. Dabei muß man jedoch darauf achten, daß die Kastanien nicht zerfallen, was sehr leicht geschieht. Nun schwinde man sie noch einigemal um, damit sie schön glasieren, und verwende sie zum Garnieren von Rosen- oder Wirsingfohl als Beilage zu gebratenen Gänsen u. dgl.

47. Kastanienbrei (Purée).

a.

Die Kastanien werden, nachdem sie wie vorhergehend geschält und in Fleischbrühe recht weich gekocht sind, durch ein feines Haarsieb gestrichen, etwas gesalzen, ein klein wenig gezuckert und mit einem Stückchen frischer Butter, der nötigen braunen Brühe (Zus) nebst einem Glas Madeirawein auf dem Feuer zu einem nicht allzu dicken Brei abgerührt und als Unterlage zu verschiedenen Fleischgerichten gegeben.

b.

Kastanienbrei mit Rahm.

Die Kastanien werden wie üblich geschält, hierauf in etwas Fleischbrühe weich gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit Salz und etwas feinem Zucker gewürzt, mit ein wenig frischer Butter nebst süßem Rahme auf dem Feuer zu einem nicht allzu dicken Brei abgerührt und wie im Vorhergehenden verwendet.

48. Geröstete Kastanien.

Die ungeschälten Kastanien werden oben kreuzweise eingekerbt und mit Salz auf einem flachen Topfe ohne Wasser auf das Feuer gestellt, oder man legt sie nebeneinander auf ein Backblech, bestreut sie mit Salz und schiebt das Blech auf Ziegelsteinen in den Ofen. In $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde sind sie gar; sie werden nun mit einem groben Tuche abgewischt und sogleich mit frischer Butter serviert.

IV. Reispfeisen.

Von allen Mehlstoffen hat der Reis den größten Gehalt an Stärkemehl (76%) und den kleinsten an Kleber (8%). Er verbindet sich aber leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eier, Käse, und ist deshalb doch eine beliebte Speise. Gute Sorten, wie Karolinen- und Mailänderreis, lassen sich leicht erkennen durch ihre durchsichtigen, groben, unzerbrochenen Körner. Mailänderreis ist ohnedies gelblich, während die geringen Arten milchigweiß sind.

49. Reis als Gemüse.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird mit kaltem, gesalzenem Wasser, welches drei Viertel hoch über dem Reis stehen muß, auf gelindem Feuer so lange gekocht, ohne darin zu rühren, bis der Reis beinahe trocken ist. Hierauf gibt man 60 g Butter daran, schüttelt oder rührt den Reis leicht, richtet ihn dann an und bestreut ihn mit in kleine Würfel geschnittenem und in heißer Butter geröstetem Weißbrot.

Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten, auch Koteletten können dazu gegeben werden. — Diese Reispfeise ist besonders gut und leicht verdaulich für Kranke.

Eine andere Art der Zubereitung: 300 bis 400 g Karolinenreis (für 6 Personen) werden verlesen und mit einem reinen Tuche abgerieben. Damit füllt man am besten eine kleine durchlöcherete Büchse zur Hälfte und kocht den Reis 15—20 Minuten im Fleischbrühtopfe. Hierauf richtet man ihn auf eine Platte erhöht an und schmälzt ihn mit in Butter gerösteten Brosamen ab. Man serviert ihn zu Braten mit Saucen.

50. Reisgemüse als Fastenspeise.

$\frac{1}{2}$ kg Reis wird mit 2 l kaltem Wasser zugelegt und schnell zum Kochen gebracht, aber nur einigemal aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeschüttet und der Reis in der Kasserolle kalt gestellt. Nachher werden 60 g Butter und 60 g Zucker sowie etwas Salz daran gegeben und auf mäßigem Feuer gut verrührt. Sobald die Masse zu dämpfen anfängt, gibt man 1 l kochende Milch daran und läßt das Ganze noch 20 Minuten kochen.

Wird ohne Beilage als eine sehr nahrhafte Fastenspeise serviert. — Für Kranke ebenfalls kräftig und leicht.

51. Reiskuchen.

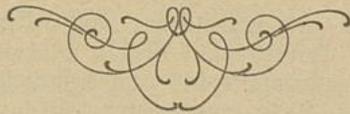
250 g Reis läßt man in 1 l Milch dick einkochen und erkalten, gibt 125 g Butter, 3 Eßlöffel voll Zucker, 1 Teelöffel voll Zimt und 4 Eier hinein, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen und das Eigelb gut verrührt wird, und mengt alles gut durcheinander. Hierauf bestreicht man eine Pfanne mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brote, füllt die Masse hinein und backt sie bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb.

Wird warm mit Apfelpompott serviert.

52. Reisring,

um irgend ein Ragout in dessen Mitte
anzurichten.

Man kocht 400 g Reis mit 100 g Butter nebst dem
nötigen Salz in 1 l Fleischbrühe 20 Minuten lang, läßt
den Reis noch zugedeckt stehen, bis er ganz trocken ist.
Eine Ringform wird gut mit Butter ausgestrichen, mit
dem trockenen Reis gefüllt und alsdann auf eine Platte
gestürzt.



Sechzehnter Abschnitt.

Salate.

1. Es gibt einfache und zusammengesetzte Salate, je nachdem zu einem Salate nur eine oder verschiedene Salatpflanzen bezw. nur eine oder verschiedene Fleischarten genommen wird. Zu den einfachen Salaten aus Pflanzenteilen gehören der Feld- oder Ackerj Salat, der Lattich oder Gartenj Salat, der Kopf- und der Bind- oder Endiviensalat, die Garten- und Brunnenkresse, ferner Bohnen-, Kartoffel-, Rettich-, Gurkensalat. Ihren erfrischenden Geschmack erhalten die Salatpflanzen durch die darin enthaltenen organischen Säuren. — Zu den einfachen Fleischsalaten gehören die leimstoffreichen Ochsenmaul-, Kutteln-, Schnecken-, Hummer- und Fischsalate. Zu den zusammengesetzten Salaten zählen hauptsächlich der italienische Salat und der gemischte Pflanzenj Salat.

2. Um Salat gut zuzurichten, müssen sorgfältig folgende Regeln beobachtet werden. Der Salat soll möglichst frisch geschnitten sein oder andernfalls bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte, am besten im Keller, aufbewahrt werden. Auch darf man die Salate erst kurz vor dem Anmachen waschen, wobei man sie nur leicht mit den Händen faßt, ohne sie auszudrücken, und nur wenige Minuten im Wasser liegen läßt. Nach dem Waschen legt man sie zum Abtropfen in einen Seiber und schwingt sie dann zuletzt, um sie möglichst trocken zu machen, in einem Neze oder in einem Salatkorbe. Das vollständige Abtrocknen der Salate ist deswegen von Wichtigkeit, weil das Öl, das dem Salate hauptsächlich den Wohlgeschmack geben muß, nur in ganz trockene Blätter eindringen kann. Aus diesem Grunde ist es auch ein Fehler, den Essig vor dem Öle zuzusetzen.

3. Beim Anmachen der Salate verfährt man am besten folgendermaßen:

a. Für den Pflanzenj Salat wird das nötige Quantum Öl, guter Weinessig und besonders einige Löffel voll Kräutereffig, kleingeschnittene Zwiebelröhrchen, Borasch und Muskatnuß in einer Schüssel kurze Zeit geschlagen, dann über den Salat gegossen und

mit demselben leicht gemengt. Statt Essig wird jetzt vielfach zum Anmachen des Salates Zitronensaft verwendet, was aus Gesundheitsrückichten sehr zu empfehlen ist.

b. Beim Kartoffelsalat sollen die Kartoffeln frisch gefocht, heiß geschält und geschnitten werden. Hierauf kommen Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, nachher etwas kochendes Wasser oder Fleischbrühe und zuletzt das nötige Quantum Öl, guter Weinessig und besonders auch wieder einige Löffel voll Kräutereffig. Der Salat wird nun leicht gemengt, bis zum Gebrauche warm gestellt und zuletzt vor dem Servieren mit etwas Pfeffer bestreut.

c. Fleisch-, Fisch- und italienische Salate müssen schon einige Stunden vor dem Gebrauche angemacht werden.

4. Der Salat muß stets frisch sein. Längere Zeit abgeschchnittener und herumliegender Salat ist nicht nur unansehnlich, sondern auch schädlich.

1. Kopfsalat.

Der Salat wird gut durchgesehen, aus den großen Blättern werden die Rippen entfernt und die kleineren nicht zerteilt. Nachdem der Salat sauber gewaschen ist, kommt er zum Abtrocknen in ein Körbchen oder in einen Sieber und dann in die Salatschüssel. Hierauf verrührt man 4 Eßlöffel voll Öl und ebensoviel Essig, gibt feinverwiegte 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.

Salat wird zu allen kalten und warmen Braten, zu Schinken, Wurst, sowie zu den meisten Mehlspeisen gegeben, wobei er auch noch mit hartgefotenen Eiern belegt werden kann.

2. Sattichsalat

wird auf gleiche Weise zubereitet wie Kopfsalat.

3. Feldsalat.

Nachdem der Salat gereinigt und gewaschen ist, wird er mit feinverwiegten Zwiebeln und mit feingeschnittenen

frischgeschwellten Kartoffeln vermischt, mit 4 Eßlöffel voll Öl, ebensoviel Essig und etwas Salz angemacht und warm serviert.

4. Endivienalat.

Der Salat soll schön hellgelb sein, Blatt für Blatt wird durchgesehen, dann fein geschnitten, indem man eine Handvoll Blätter aufeinander liegend quer durchschneidet, oder er wird in halbfingerlange und fingerbreite Stückchen zerschnitten. Zum Reinigen und Erfrischen legt man ihn 1 Stunde in kaltes Wasser, alsdann gießt man dieses ab und schüttet lauwarms darüber. Das übrige geschieht wie bei Kopfsalat unter Zutat von feingeschnittenem Knoblauch, nur darf Endivienalat nie mit Eiern belegt werden.

5. Gurkenalat.

a.

Man schält die Gurken von der Spitze gegen den Stiel zu, weil sie in entgegengesetzter Weise geschält bitter schmecken würden, schneidet sie in möglichst dünne Scheiben, salzt sie und läßt sie so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann drückt man sie leicht aus, gibt junge in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, macht den Salat zuerst mit Öl, 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 Gurkenalat wird meistens als Beilage zu Rindfleisch gegeben.

6. Roter Rübenalat.

Recht dunkle, rote Rüben werden gewaschen und weich gekocht, nachher geschält, in feine Scheiben geschnitten,

mit etwas feingestoßenem Zucker und Salz bestreut und so viel Essig daran gegeben, daß er über dem Salate zusammengeht. So kann man den Salat an einem kühlen Orte mehrere Tage aufbewahren. Er darf jedoch nicht mit dem ganzen Essig zu Tische gegeben werden, sondern es werden nur nach Bedarf einige Löffel voll davon darüber gegossen.

7. Kressensalat.

Die Kresse wird gut durchgesehen, wobei man die langen Stiele abschneidet, gewaschen und mit Öl, Essig und etwas Salz gut angemacht.

Der Salat dient als Beilage zum Rindfleisch und wird vorzugsweise zu gebratenem Geflügel serviert.

8. Grüner Bohnensalat.

Junge, kaum halbgewachsene Bohnen werden, nachdem die Fäden abgezogen worden sind, gewaschen, in reichlichem kochendem Salzwasser gekocht und auf einen Sieber zum Abtropfen und Abkühlen gestellt. Nachher werden die Bohnen mit einem Eßlöffel voll in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mit Öl und Essig angemacht.

Als Beilage wird der Salat zu Rindfleisch gegeben.

9. Kartoffelsalat.

Man wäscht und kocht mittelgroße Kartoffeln in gesalzenem Wasser, schält und schneidet sie in dünne Scheiben, wenn sie noch gut warm sind. Dann gießt man $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser darüber oder auch Fleischbrühe, was ihn gut und saftig macht. Hierauf verrührt man 4 Eßlöffel voll Essig mit etwas kochendem Wasser und 1 Eßlöffel voll feinverwiegten Zwiebeln und mengt alles gut unter die Kartoffeln. 4 Eßlöffel voll Öl werden zuletzt darunter gemengt, damit der Salat glänzender aussieht.

Der Salat wird zu warmem Schinken, Kalbsbraten oder Schweinskoteletten gegeben. Auch kann derselbe mit jedem beliebigen fertigen Salat vermischt oder garniert werden, z. B. Feldsalat, Gartenkresse, Rettich- oder Gurkensalat u. s. w.

10. Gemischter Salat.

(Für 6 Personen 1 Salattopf, 2 Hände voll Gartenkresse, 1 Handvoll junger Lattich und einige in dünne Scheibchen geschnittene Monatsrettiche.)

Nachdem die Salatarten gereinigt und gewaschen sind, werden sie kurz vor dem Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und wie üblich angemacht.

11. Krautsalat.

(Für 6 Personen 1 kg schwerer Kopf Weiß- oder Rotkraut.)

Nachdem das Kraut gehobelt oder fein geschnitten ist, wird es mit kochendem Wasser übergossen und dann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Beim Anmachen des Salates vermischt man in einer Schüssel das Kraut gut mit $\frac{1}{3}$ Essig und $\frac{2}{3}$ Öl nebst feingeschnittenen Zwiebeln und Salz und läßt es 1 Stunde vor dem Gebrauche stehen.

Eine andere Art der Zubereitung: In zerlassenen Speckwürfelchen röftet man feingeschnittene Zwiebeln gelb und läßt dann das Kraut mit Salz und Essig $\frac{1}{4}$ Stunde mitdünsten. Bei dieser Art der Zubereitung wird das Öl weggelassen und der Salat, den man in einem Wasserbad wieder aufwärmen kann, warm serviert.

Ist man genötigt, Weißkraut schon abends vorher zu schneiden, so wird es mit Salz bestreut, damit es weiß bleibt.

12. Rettichsalat.

Zarte Monat- oder Wienerrettiche werden $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche in möglichst dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Salz bestreut und nachher mit Öl und Essig angemacht.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

13. Geriebener Rettichsalat.

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

Empfehlenswert für Halsleidende und Wassersüchtige, doch dürfen dann keine Kartoffeln dazu genommen werden.

14. 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 feinverwiegten Zwiebeln, mit Öl, 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.

15. Häringssalat.

Ein Hering wird entgrätet, sauber gewaschen, fein verwiegt und mit 4 geriebenen Kartoffeln, 1 Eßlöffel voll verwiegten Zwiebeln, etwas Salz, 4 Eßlöffel voll rotem Rübenjast, ebensoviel Öl und Essig gut gemengt.

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

16. Eieralat.

2 hartgefottene Eier werden mit 2 Borazweigen fein verwiegt und mit 1 Teelöffel voll Senf, mit etwas Salz, Öl und Essig gut vermengt.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

17. Roter Meerrettich.

Ein Meerrettich wird sauber gewaschen, geschält und gerieben. Dann kommen 4 Eßlöffel voll saurer Rahm, 3 Eßlöffel voll gestoßener Zucker sowie 1 Eßlöffel voll Essig dazu, worauf alles gut untereinander gemengt wird.

Dient als Beilage zum Rindfleisch.

18. Fleischalat.

Man verwendet hierzu die Überreste von gebratenem oder gekochtem Fleisch, wie Kalbs-, Rinds-, Hirsch- oder Rehbraten, auch gekochtes Rindfleisch. Man schneidet das Fleisch in ganz dünne Scheibchen, gibt feingeschnittene Zwiebeln bei, mengt Essig und Öl, Salz und Pfeffer gut darunter und läßt den Salat 1 Stunde vor dem Gebrauche stehen. — Auch kann folgende Sauce an das Fleisch gegeben werden: Man verrührt eine kleine Tasse dicken sauern Rahm und ebensoviel Essig nebst Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Maggiwürze zu einer glatten Sauce, mengt recht feinverwiegte Zwiebeln, Estragon und Gartenkresse darunter und gibt die Sauce über das Fleisch, worauf man es so lange stehen läßt, bis das Fleisch von der Sauce durchzogen ist.

19. Dachsenmaulalat.

Ein gut gereinigtes Dachsenmaul wird in wenig Wasser und etwas Essig nebst Salz, Lorbeerblatt und Nelken weich gekocht und in der Brühe zum Erkalten beiseite

gestellt. Hierauf schneidet man das Ochsenmaul in dünne Scheibchen und vermischt sie gut mit 2—3 Eßlöffel voll feingeschnittenen Zwiebeln, mit hinlänglichem Essig, mit Öl und Salz, worauf der Salat mit Petersilie angerichtet wird.

20. Italienscher Salat.

Äpfel, gekochte Rahnen, Gelbrüben und Kohlraben werden fein geschneitelt, wobei man von den Äpfeln dreimal so viel nimmt als von den andern Theilen. Hierauf kommen in Würfel geschnittene Häringe dazu (die Milchlinge der Häringe werden durch ein feines Haarsieb getrieben), sowie ein wenig Senf und Rahm. Das Ganze wird nun nebst dem nötigen Essig mit Oliven, Kapern und Gurken gut untereinander gemischt.

21. 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 in dem Essig 6 Wochen an die Sonne gestellt. Nachher seiht man die Flüssigkeit durch und bewahrt sie in Flaschen auf.



Siebzehnter Abschnitt.

Obst und Kompotte.

1. Das Obst enthält sehr wenig Eiweiß (0,2—0,8%), es kann deswegen nicht als eigentliches Nahrungsmittel gelten, dagegen ist es als Beigericht eine schätzenswerte Speise. Auch sind die im Obste enthaltenen Fruchtsäuren für die Verdauung von günstiger Wirkung, wenn es, gut ausgereift, roh oder gekocht mäßig genossen wird.

2. Das Obst wird eingeteilt in Kern-, Stein- und Beerenobst.

3. Zum Kochen des Obstes (auch der Beeren) nehme man nur irdene oder gut glasierte Geschirre, sowie Messingpfannen. Eisernerne Pfannen machen das Obst in der Farbe unansehnlich und im Geschmacks schlecht. Kupfergeschirr, das allenfalls verwendet wird, muß gut verzinkt sein.

Frische Pflaumen und Zwetschgen reibt man vor dem Kochen mit einem Tuche ab, Birnen und Äpfel schält man, jedoch erst kurz vor dem Kochen, und legt sie nach dem Schälen sogleich in kaltes Wasser. Zerleinerte Früchte dürfen nicht längere Zeit im Wasser liegen bleiben, weil sie darin ausgelaugt würden. Das Einlegwasser verwendet man unter entsprechendem Zusatz von Zucker zum Einkochen des Obstes. Der Zusatz von Zucker richtet sich darnach, ob man das Obst mehr oder weniger süß wünscht. — Frische saftige Früchte, wie Kirschchen und die meisten Beeren, kocht man in ihrem eigenen Saft. Man gibt sie deswegen ohne Wasser zum Feuer und feuchtet nur die Pfanne mit Wasser an, ehe man den Zucker hineintut. — An Würze gibt man dem Obst- und Beerensaft ganzen Zimt, Zitronenschale, Nelken, Rosinen oder Vanille bei.

4. Nach dem Anrichten des Obstes wird der Saft noch etwas eingekocht und dann erkaltet darüber gegossen. Birnen- und Pflaumensaften werden bündig gemacht, indem man eine Messerspitze voll mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl oder Maizena darin aufkochen läßt.

5. Gedörrtes Obst weicht man einige Stunden vor dem Kochen in warmes Wasser ein, setzt es dann unter Beigabe von Zucker mit viel Wasser bei und kocht es langsam weich. (Auf 1 kg Obst rechnet man je nach der im Obste enthaltenen Säure 250—275 g Zucker.) Etwas Wein dazu zu geben, ist sehr empfehlenswert. Auch wird oft während des Kochens ein wenig Butter und eine Messerspitze voll doppeltkohlen-saures Natron beige-fügt. Das nimmt dem Obste den herben Geschmack und erspart viel Zucker.

6. Mit Ausnahme der Kompotte wird das gekochte Obst warm serviert, doch auch die Kompotte reiche man im Winter nicht zu kalt. Sind sie schon am Tage vorher zubereitet worden, so stellt man sie 1 Stunde vor der Mahlzeit in das warme Zimmer.

7. Wird das Abgeschälte von Obst verwendet zur Bereitung von Gelee, die sich gut zum Garnieren gekochter Obstspeisen eignen, so müssen die Früchte vor dem Schälen gewaschen werden.

1. Apfelpompott.

Man schält 8 mittelgroße gute Äpfel, schneidet sie entzwei und nimmt die Kerne sorgfältig heraus. Dann gibt man in eine irdene Kasserolle 60 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, etwas mehr Wasser und legt die Äpfel 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 beiseite stellt. Nach dem Abkühlen werden sie in eine passende Porzellanschüssel angerichtet, die runde Seite der Äpfel nach oben gekehrt. Auf feinere Tische besteckt man sie mit länglich geschnittenen, geschälten Mandeln und gießt den mit etwas gebranntem Zucker aufgekochten Saft darüber.

Der Kompott wird zu feinen Braten und zu Mehlspeisen gegeben, ist auch für Kranke sehr erfrischend.

2. Apfelmus.

8 gute reife Äpfel werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser oder mit halb Wein und halb Wasser sowie mit 80 g Zucker gut

weich gekocht, nachdem sie zuvor geschält, und die Kerne herausgenommen wurden. Die gekochten Äpfel treibt man durch ein Haarsieb, verrührt sie gut mit etwas gebranntem Zucker, sowie mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll gestoßenem Zimt und gibt sie kalt oder warm auf den Tisch als Beilage zu feinen Braten und zu Mehlspeisen. Gleichfalls sehr gut für Kranke.

3. Gekochte Birnen

werden wie Apfelfompott (Nr. 1) behandelt, nur wird anstatt Weißwein Rotwein genommen. Für Kranke sind Birnen in mancher Beziehung besser als Äpfel.

4. Zwetschgkompott.

$1\frac{1}{2}$ kg Zwetschgen werden entfernt, gewaschen und mit 100 g in Wasser getauchten Zucker in einer irdenen Kasserolle auf den Herd gestellt, bis sie Saft ziehen, wornach man sie unter öfterem Umrühren weich kocht. Die Zwetschgen werden noch besser, wenn man sie nach dem Weichkochen herausnimmt, den Saft noch etwas einkochen läßt und diesen über die Zwetschgen gießt.

5. Kirschen

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

6. Erdbeerkompott.

125 g Zucker werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser eingekocht und gut abgeschäumt, bis der Zucker Fäden zieht. Dann gibt man 1 kg große Erdbeeren dazu, läßt sie einen Augenblick ziehen und einmal aufkochen, worauf sie in eine Porzellanschüssel angerichtet werden.

Zu Tische wird diese Speise gewöhnlich kalt gegeben. Für Kranke sehr erfrischend.

7. Himbeer-, Brombeer- und Heidelbeerkompott

wird bereitet wie Erdbeeren. Heidelbeerkompott ist in manchen Fällen für Kranke als Arznei anwendbar.

8. Preiselbeeren.

$\frac{1}{2}$ kg Preiselbeeren werden gut verlesen, mehrmals sauber gewaschen und auf ein Sieb geschüttet. Inzwischen läßt man 125 g Zucker mit einer halben Tasse voll Wasser klar kochen, gibt die Preiselbeeren nebst einem Stückchen Zimt und Zitronenschale hinein und läßt sie weich dünsten.

9. Gedörrte Zwetschgen.

1 kg Zwetschgen werden in lauwarmem Wasser gewaschen und am Tage vor dem Gebrauche in $\frac{1}{2}$ l Wasser, gut zugedeckt, in die Wärme gestellt, dann am andern Tage baldmöglichst mit 100 g Zucker, nach Belieben $\frac{1}{8}$ l Wein nebst einem Stückchen Zimt langsam bis vor das Kochen gebracht. Hierauf läßt man die Zwetschgen so lange ziehen, bis sich die Steine leicht lösen lassen. Man richtet sie mitsamt der Brühe an und überstreut sie mit gestoßenem Zucker.

10. Gedörrte Äpfel oder Birnen

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

11. Hollunderbeerenkompott.

Man dünstet $\frac{1}{2}$ kg gewaschene Hollunderbeeren in 250 g Zucker mit Zimt und Zitronenschale langsam weich, kocht dann noch eine Tasse voll Weckwürfel, die in einem Eßlöffel voll Butter braun geröstet wurden, einige Minuten mit dem Hollunder mit. Dieses Kompott gibt man lauwarm zu Tische.

12. Rhabarberkompott.

Am besten verwendbar sind die jungen hellen Blattstiele des Rhabarbers von Weihnachten bis Juni. Nachdem man die feine Haut abgezogen hat, schneidet man sie in fingerlange Stücke, übergießt sie mit kochendem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Alsdann kocht man Zucker (auf $\frac{1}{2}$ kg Rhabarber rechnet 150 g Zucker) mit einem Stück Zimt und Zitronenschale in wenig Wasser klar, gibt den Rhabarber hinein und dünstet ihn nun weich, läßt ihn aber nicht kochen. Hierauf richtet man den Rhabarber mit einem Schaumlöffel in eine Kompottschüssel an, läßt den Saft noch ziemlich dick einkochen und gießt ihn über den Rhabarber.

13. Mispelkompott.

Die gut reifen schon ein wenig getrockneten Mispeln werden, nachdem man sie von den getrockneten Blütenhüllenspitzen befreit hat, mit wenig Wasser, aber reichlich Zucker und etwas Rotwein auf schwaches Feuer gesetzt und langsam gedünstet.

14. Quittenkompott.

1 kg Quitten werden geschält, der Länge nach durchschnitten und vom Kernhaus befreit. Dann kocht man sie in Wasser mit 250 g Zucker, Zitronenschale und Zimt während 2 Stunden langsam weich, indem man öfters Wasser zugießt. Die Quitten werden nun auf eine flache Schüssel angerichtet, worauf man den Saft, den man wenn nötig noch etwas einkochen läßt, darüber gießt. Die Schalen und das Kernhaus kocht man in Wasser weich, gießt den Saft durch ein Sieb, läßt ihn mit Zucker kurz einkochen und bringt ihn zum Erkalten auf einen Teller. Das so bereitete Gelee sticht man aus und belegt damit die Quitten.



Achtzehnter Abschnitt.

Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

1. Das Angenehme, das in der Abwechslung der Speisen liegt, sowie Rücksichten der Sparsamkeit gebieten, den Tisch mehr oder weniger mit Mehl- oder Fastenspeisen zu besetzen. Solche Speisen, genügend mit Milch und Eiern in der richtigen Weise zubereitet, sind zudem gesund und nährend.

2. Hauptbedingung bei Bereitung der Mehlspeisen ist, daß das Mehl gut und die Eier frisch seien. Schlechtes, geringes Mehl oder zu viel Mehl im Verhältnis zu den verwendeten Eiern, ebenso alte, halbfaule Eier machen die Speisen unschmackhaft und unverdaulich. Damit unter die Speisen keine verdorbenen Eier kommen, schlägt man diese nicht an der Schüssel auf, in deren Inhalt sie gerührt werden, sondern in einem andern Geschirre.

3. Zum Anrühren des Teiges benützt man, ausgenommen beim Hefenteig, ungekochte Milch. Bei Bereitung von Omelette- und Ausbakteig ist es wichtig, den Teig möglichst kurz vor dem Backen zu bereiten und ihn nicht allzusehr zu verarbeiten. Mehlspeisen, zu denen das Eiweiß zu Schnee geschlagen wird, geraten nur dann, wenn der Schnee steif ist. Er darf auch erst kurz vor dem Backen unter die Teigmasse gemengt werden und das Mengen muß sehr leicht geschehen. Um das Gerinnen des Schnees, das bei frischen Eiern leicht geschieht, zu verhüten, ist es ratsam, dem Eiweiß einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker beizufügen.

Bei den Hefenteigen soll möglichst viel Luft unter den Teig gebracht werden, was durch gutes Klopfen erreicht wird. Endlich vergesse man nicht, jeder Mehlspeise auch etwas Salz beizugeben.

4. Zum Backen der Mehlspeisen mit Ausnahme der Hefenteige ist notwendig, daß das Feuer stark und die Butter recht heiß sei. Bei Omeletten gibt man nur so viel Butter in die Pfanne, als der Teig einsaugen kann, sonst werden die Omeletten zu fett: Rühle dagegen müssen im Butter schwimmen, weil sie dadurch besser aufgehen. Dunkel gewordenes Backfett kann wieder geklärt werden (vgl. S. 17).

1. Gekochte Eier.

Man wäscht frische Eier rein ab, legt sie in gut kochendes Wasser und läßt sie 2 Minuten kochen, wenn sie nur weich sein sollen, oder man setzt sie mit kaltem Wasser an und nimmt sie, sobald das Wasser kocht, heraus. Dann legt man sie in gut warmes Wasser und serviert sie unter Beigabe von Eierbecher und Löffelchen mit fingerlangen, schmalen Weißbrotschnitten, die man kreuzweise aufschichtet.

Halbweiche Eier werden 4 Minuten, ganz harte Eier 8—10 Minuten gekocht. Die Zeit, welche das Kochen der Eier erfordert, wird übrigens sehr praktisch durch die Eieruhr angezeigt.

2. Gebackene Eier.

Man hat dazu eigene Pfannen mit mehreren Vertiefungen. In jede Vertiefung gibt man etwas Butter und wenn diese heiß ist, schlägt man ein Ei hinein, bestreut es mit etwas Salz und stellt die Pfanne so lange auf gelindes Feuer, bis das Weiße der Eier fest, das Gelbe jedoch noch weich ist. Die Eier werden nun mit einem Blechlöffel herausgehoben und zu Spinat oder grünen Erbsen serviert; sie können aber auch selbständig zu Tische gegeben werden.

3. Großeier.

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

So bereitete Eier geben eine gute Speise und werden zu gekochtem Obst oder zu einer Sauce serviert.

4. Gefüllte Eier.

Bier hartgekochte Eier werden nach dem Erkalten der Länge nach vorsichtig durchgeschnitten, damit das Weiße nicht verletzt wird. Man nimmt nun das Gelbe heraus, verrührt und vermischt es mit etwas Senf, fein verwiegetem Schnittlauch und Salz, worauf es wieder in die Eiweißhälften eingefüllt wird.

Man serviert solche Eier mit Petersilienzweigen dazwischen auf einer flachen Schüssel; sie werden meistens selbständig zu Tische gegeben.

5. Verlorene Eier.

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

Für 8 verlorene Eier wird 1 Eßlöffel voll feinverwiegte Schalotten und 1 Eßlöffel voll Mehl in 60 g Butter weiß verdampft und mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und etwas Salz gut verrührt, bis es kochen will. Hierauf wird $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm daran gegeben; die Eier werden in eine Schale gelegt und die Sauce darüber gegossen. Es können auch hartgekochte Eier zu dieser Sauce verwendet werden.

Dient als Fastenspeise zu kleinen Salzkartoffeln.

6. Rühreier.

8 Eier werden mit etwas Salz und 1 Kaffeelöffel voll feinverwiegter Petersilie gut verklopft und mit 60 g frischer Butter in einer flachen Pfanne auf gutes Feuer gestellt. Sobald die Butter heiß geworden ist, werden die Eier mit einem Schöpfelchen umgekehrt und wenn das Ganze einen dicken Brei bildet, auf eine erwärmte Platte angerichtet. Sie dienen als Beigabe zu gekochtem Obst.

7. Aufgezogene Eier.

125 g Butter werden schaumig gerührt; dann werden nach und nach 4 Eier, sowie 125 g Mehl hinein gegeben. Hierauf füllt man mit der Masse kleine Formen halb voll und zieht sie im Ofen oder auf dem Herde auf, bis sie hellgelb gebacken sind.

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

8. Eierkäse.

Man verrührt 4 Eier gut mit $\frac{1}{4}$ l Milch und gibt 2 Eßlöffel voll gebrannten Zucker in eine Blechform, die man dann mit der Eier- und Milchemischung füllt. Hierauf wird die Form in heißes Wasser gestellt und der Inhalt auf dem Herde oder im Ofen so lange gekocht, bis die Masse fest ist, was ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden dauert. Auf eine runde, etwas tiefe Platte gestürzt, wird diese Speise gestürztes Creme genannt und selbständig zu Tische gegeben. Als Eierkäse wird die Masse in kleine Förmchen eingefüllt.

Die Speise ist leicht, darum für Kranke empfehlenswert.

9. Aufgezogene Schjensaugen.

150 g Butter werden schaumig gerührt und 6 Eigelb dazu gegeben. Hierauf rührt man 270 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch nebst Salz und Zucker zusammen, fügt zuletzt den Schnee zu, füllt die Masse in Förmchen und läßt sie im Ofen aufziehen.

10. Eierpeise.

Man nimmt hartgesottene, warme Eier und zwar so viel, als man auf die Person Eier rechnet, ungefähr 2—3 Stück. Dann macht man eine Sauce von 6—10 Sardellen, je nach der Zahl der Eier, treibt diese, nach-

dem sie sauber gewaschen und entgrätet sind, durch ein Sieb, nimmt ein Stückchen Butter, tut die Sardellen mit ein wenig Mehl hinzu, dünstet dieses zusammen, ohne daß es braun wird, löscht die Masse mit Wasser oder Bouillon ab, läßt es gut aufkochen und beim Anrichten gibt man ziemlich süßen Rahm hinzu, welchen man mit der Sauce noch etwas aufkochen läßt. Die warmen Eier schneidet man unten ein wenig ab, damit diese auf der Platte stehen bleiben, und gießt dann die Sauce daran, aber nicht über die Eier.

11. Pfannkuchen.

a.

6 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ l süßem sowie mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm oder Milch und mit etwas Salz zu einem glatten Teige verrührt. In der Omelettepfanne wird 1 Eßlöffel voll Butter heiß gemacht, der dritte Teil des Teiges hinein gegeben und auf gutem Feuer bis zur braungelben Farbe gebacken. Hierauf legt man den Kuchen flach auf eine runde Platte und fährt so mit dem Backen fort, bis aller Teig verwendet ist. Die Kuchen müssen gut heiß serviert werden.

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

b.

4 Eigelb werden mit $\frac{1}{8}$ l halb süßem und halb saurem Rahm, etwas Salz sowie 1 Eßlöffel voll Mehl, das zuvor mit $\frac{1}{8}$ l 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; ebenso wird auch mit der andern Hälfte verfahren. Die Speise ist sehr fein und leicht,

muß aber gleich zu Tische gebracht werden. Man kann sie auch als süße Speise geben; dann wird sie vor dem Zusammenrollen leicht mit Johannis- oder Himbeergelee bestrichen und nach dem Zusammenrollen mit Zucker bestreut.

12. Omeletten.

4 Eßlöffel voll Mehl werden mit 4 Eiern, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Eßlöffel voll sauern Rahm, etwas Salz und 1 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 Ansetzen des Teiges muß durch Benützung des Schöpfelchens, sowie durch fortgesetzte Bewegung der Pfanne vermieden werden. Ist die Omelette gebacken, so wird sie zusammengerollt und auf eine erwärmte Platte angerichtet. So fährt man fort, bis alle gebacken sind (die angegebene Masse soll 5—6 Stücke geben). Die Omeletten müssen gleich nach dem Backen zu Tische gebracht werden.

Als Beilage dient gekochtes Obst, Salat oder Spinat.

13. Französische Omeletten.

2 Eßlöffel voll feines Mehl werden mit 5 Eiern, $\frac{1}{8}$ l halb süßem und halb saurem Rahm, $\frac{1}{4}$ l süßer Milch, etwas Salz nebst 1 Eßlöffel voll verwiegtem Schnittlauch gut verrührt. Das übrige geschieht wie bei Nr. 12.

14. Kartoffelomelette.

Man reibt 3 rohe Kartoffeln, gibt sogleich etwas Mehl darauf und rührt es unter Beigabe von noch 2 Eiern mit Milch dick an. Zum Backen muß ziemlich viel Fett verwendet werden.

15. Gefüllte Klädlein, sogen. Mantaschen.

1 Weißbrot wird in etwas Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und mit 2 Eiern, etwas Salz nebst 1 Eßlöffel voll vermiegteter Petersilie sowie 6 Eßlöffel voll sauerem Rahm gut vermengt. Dann bereitet man einen gewöhnlichen Nudelteig, wälzt ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige handgroße Stücke daraus, legt von der Masse gleichmäßig darauf, schlägt die vier Ecken darüber und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser, legt sie dann mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Platte und gibt 1 Eßlöffel voll gut heiße Butter daran.

Als Beigabe dient gekochtes Obst.

16. Schnee-Omelette.

Von 2 Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen und dann das Eigelb mit etwas Salz leicht darunter geklopft. In einer Omelettepfanne mit Butter läßt man nun im Ofen die Masse aufziehen. Das Omelette muß hoch und luftig werden und ist sehr gut für Kranke.

17. Knöpfle.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit 3—4 Eiern und ebensoviele 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. Wenn sie gekocht haben, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in lauwarmem, etwas gesalzenem 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 Weißbrot geröstet wird und gibt sie gut heiß zu Tische.

18. Gebratene Knöpfele.

Auf obige Art gemachte Knöpfele legt man nach dem Abschwenken zum Erkalten auf eine Platte auseinander, läßt in einer flachen Pfanne einen Eßlöffel voll Butter heiß werden, gibt die Knöpfele hinein und rührt sie durcheinander, bis alle gut heiß sind; alsdann läßt man sie bei mäßigem Feuer unter öfterem Schütteln so lange braten, bis sich unten eine gelbe Kruste gebildet hat, richtet sie auf eine runde Platte um und zwar so, daß die untere Seite der Knöpfele nach oben kommt. Einige Minuten vor dem Anrichten kön. man noch 1—2 mit etwas Rahm verklopfte Eigelb darüber gegossen werden.

Wird als Fastenspeise zu Obst oder Salat gegeben.

19. Nudeln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg 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. Man bearbeitet nun den Teig so lange, bis sich in der Mitte desselben kleine Löcher gebildet haben, worauf er in 4 Teile geschnitten wird. Hierauf wird das Nudelbrett mit etwas Mehl bestreut und der Teig in der Richtung gegen den Rand hin so fein als möglich gewallt. Letzteres geschieht jedoch nur auf einer Seite des Teiges, er darf nicht umgewendet werden. Getrocknet wird er auf einem reinen Tischtuche. Die so gewallten Nudeltuchen rollt man, jeden besonders, zusammen, schneidet sie $\frac{1}{2}$ cm breit, kocht sie in reichlichem Salzwasser einmal auf, jedoch nicht viele miteinander und schwenkt sie in lauwarmem Wasser ab, worauf das weitere geschieht wie bei den Knöpfele.

20. Kartoffelnudeln.

a.

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 1 Eßlöffel voll Salz, 2 Eßlöffel voll Mehl und 1 Ei oder 1 Kaffeelöffel voll Backpulver zu einem Teig verknetet, zu einer langen dicken Wurst ausgerollt und Stückchen davon abgeschnitten, welche nochmals zu fingerdicken Nudeln ausgerollt werden. Man läßt man in einer Pfanne 2 Eßlöffel voll Butter gehen, legt die Nudeln hinein und backt sie auf beiden Seiten gelb. Vor dem Anrichten kann man nach Belieben süßen heißen Rahm daran gießen.

b.

Man nimmt 1 kg Mehl, macht in die Mitte von 5 Pfg. Preßhefe und lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Nachher nimmt man 1 kg geriebene Kartoffeln, 250 g Butter, 3—4 Eier, das nötige Salz und lauwarmer Milch und schafft es zu einem lockern Brotteig, bis er sich von den Fingern löst. Man läßt nun den Teig gehen, worauf man aus demselben fingerlange und fingerdicke Nudeln formt, die man nochmals gehen läßt und dann im schwimmenden Fette backt.

21. Rahmnudeln.

Man nimmt zu 1 Teller voll Mehl 1 Löffel voll Zucker, 1 Stück Butter, 2 ganze Eier und 2 Eigelb, etwas Salz und 2 Löffel voll sauren Rahm, schafft es zusammen und macht Kuchen daraus, welche mit saurem Rahm bestrichen werden, streut Zucker, Vanille und kleine Rosinen darauf, rollt sie zusammen, setzt sie dann in ein mit halb Milch gefülltes Blech und zieht sie im Ofen oder unter einem Kohlendekel auf.

22. Maffaroni.

$\frac{1}{2}$ kg Maffaroni werden 10 Minuten in kochendem Salzwasser abgekocht und dann wie die Nudeln behandelt.

23. Maffaroni mit Käse.

250 g Maffaroni werden auf obige Art abgekocht, abgeseiht, mit 125 g frischer Butter, 200 g geriebenem Schweizertäse und etwas Salz in einer Kasserolle auf mäßiges Feuer gestellt und mit dem Schöpfelchen sorgfältig darin gerührt, bis die Butter zerflössen ist und die Maffaroni, mit dem Käse verbunden, lange Fäden ziehen. — Auf die gleiche Weise wie Maffaroni können auch Knöpfle oder Nudeln behandelt werden.

Dient als Fastenspeise zu Sauerkraut.

24. Griesknöpfle

In 1 l kochende Milch oder halb Milch und halb Wasser werden nebst etwas Salz 250 g Weizengries eingerührt. Der Gries muß langsam unter sehr raschem Umrühren beigegeben werden, sonst wird die Masse knollig. Zugleich werden 40 g Butter mitverrührt. Mit dem Rühren wird bis zum Kochen fortgeföhren, worauf man die Masse noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen, aber nicht mehr kochen läßt. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1 Eigelb, sowie 4—6 Eßlöffel voll dicken sauern 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.

25. Gebratene Griesknöpfle.

Die auf obige Art zubereiteten Griesknöpfle werden statt ausgestochen 1 cm hoch auf das Nudelbrett zum

Erkalten auseinander gestrichen, in viereckige Würfel geschnitten und in der Omelettepfanne eines neben dem andern auf beiden Seiten gebacken. — Um die Griesknöpfe feiner zuzubereiten, werden sie vor dem Backen in verklopftem Eigelb oder in feinem Omeletteteig eingetaucht.

26. Griesknöpfe in Milch.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Zucker nebst Zimt und etwas Salz läßt man kochen, gibt unter beständigem Rühren 100 g Gries hinein und kocht ihn zur gehörigen Dicke ein. Man stellt ihn dann zum Erkalten, worauf er mit 50 g Butter, 2 Eiern und 2 Eigelb abgerührt wird. In einem irdenen Geschirre läßt man $\frac{1}{2}$ l Milch kochend werden, gibt 40 g Vanillezucker nebst 40 g Butter bei, sticht aus dem erkalteten Griesbrei mit einem Blechlöffel (wie oben) Knöpfe aus, legt sie in die siedende Milch und kocht sie langsam ein, bis sich am Boden eine Kruste gebildet hat. Die Knöpfe werden mit dem Bratenschäufelchen samt der Kruste ausgestochen, erhöht angerichtet und nach Belieben mit etwas heißem süßen Rahm oder mit Milch übergossen.

27. Mehlbrei.

a.

$\frac{1}{2}$ l Milch gibt man über Feuer und läßt sie siedend werden. Inzwischen rührt man 2—3 Eßlöffel voll Mehl mit kalter Milch glatt an, gießt dieses Teiglein langsam und unter beständigem Rühren in die kochende Milch, schiebt die Pfanne etwas zur Seite und läßt den Brei $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Stückchen frische Butter und nach Belieben Salz bei.

b.

Das nötige Mehl gibt man in eine Pfanne, rührt es mit ein wenig kalter Milch glatt an, gießt die andere

Milch nach, gibt die Pfanne zum Feuer und rührt, bis der Brei kocht. Dann stellt man die Pfanne etwas zur Seite oder auf die Glut und läßt den Brei langsam $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden fortkochen. Will man den Brei besonders gut machen, so zieht man ihn mit 2 Eigelb ab; oft bestreut man ihn auch, wenn er angerichtet ist, mit Zucker und brennt mit einem glühenden Eisen Formen darauf.

28. Griesbrei.

Man rührt in $\frac{3}{4}$ l siedende Milch 2—4 gehäufte Eßlöffel voll Gries langsam hinein und läßt den Brei $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden auf Glut kochen. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man Salz oder auch Zucker und Zimt bei.

29. Reisbrei.

Der Reis wird verlesen, 1—2 mal mit kochendem Wasser abgebrüht, damit er schön weiß werde, und dann mit Wasser zum Feuer gesetzt. Sobald das Wasser zu kochen anfängt, gießt man es ab, gibt dafür heiße Milch dazu und läßt den Reis auf schwachem Feuer 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gibt man Zucker und Zimt oder auch Salz bei. Würde man den Brei frühe salzen, so hätte das das Gerinnen der Milch zur Folge.

30. Eierhaber.

a.

250 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l süße sowie $\frac{1}{8}$ l saure Milch werden mit 3 Eiern gut verrührt; hierauf läßt man in einer Omelettepfanne 1 Eßlöffel voll Butter heiß werden, gießt von der Masse fingerdick hinein, läßt es ungefähr 3 Minuten auf mäßigem Feuer, sieht mit dem Schöpfelchen nach, ob die untere Seite braungelb ist, kehrt es dann stückweise um und läßt diese Seite ebenfalls braungelb backen.

Nachher wird alles klein verhakt, unter fortwährendem Umwenden 5 Minuten geröstet und gehäuft angerichtet.

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

b.

80—100 g Mehl rührt man unter Beigabe von Salz, etwas Vanillezucker und 1 Kaffeelöffel voll Backpulver mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch an und mengt nach und nach 3 Eigelb, sowie den Schnee von 3 Eiweiß darunter. In einer Kasserolle wird Butter heiß gemacht, der Teig hinein gegeben, auf beiden Seiten braun durchgebacken und mit dem Bratenschäufelchen zerstoßen. Beim Anrichten streut man etwas Zucker darauf und gibt den Eierhaber mit Kompott zu Tisch.

31. Eierhaber von gebrühtem Teig.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 80 g Butter, Salz und Zucker werden kochend gemacht, 200 g Mehl eingerührt und solange gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Etwas erkaltet wird die Masse nach und nach mit 4—6 Eiern abgerührt und 1 Kaffeelöffel voll Arrak beigegeben. In einer Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gibt den Teig hinein, backt ihn auf beiden Seiten hellgelb und zer kleinert ihn dann mit dem Schäufelchen.

Bevor der Eierhaber zu Tisch gegeben wird, bestreut man ihn mit Zucker.

32. Eierhaber von Gries.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Zucker, 1 Stückchen Butter, etwas Salz und Vanille werden zum Kochen gebracht und unter Einrühren von 100 g Gries dick eingekocht. Nach dem Erkalten rührt man dann noch nach und nach 3—4 Eier daran, backt den Teig in heißem Fette und zer kleinert den Eierhaber, wie vorher angegeben.

33. Eierhaber von Reis.

200 g Reis werden verlesen, 1—2 mal abgebrüht und mit 1 l Milch, 1 Stück Butter, Salz und Zucker dick eingekocht. Nach dem Erkalten rührt man dann noch 4—6 Eier daran, worauf das Backen und Anrichten wie bei den andern Eierhabern erfolgt.

34. Eierhaber mit Kartoffeln.

Ein bestimmtes Maß gekochter und geriebener Kartoffeln, ebensoviel Mehl und etwas Salz wird mit Milch zu einem Teig vermengt. Daran gibt man nach Belieben Eier und backt wie oben angegeben unter öfterem Umdrehen, damit es eine schöne Kruste gibt. Vor dem Servieren mengt man 2—3 Löffel voll sauren Rahm darunter.

35. Eierhaber mit Äpfel.

100 g Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch angerührt und nach und nach 3 Eigelb mit etwas Vanillezucker und 1 Kaffeelöffel voll Backpulver beigegeben. 2—3 gute Äpfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten unter den Teig gemengt und zuletzt der Schnee dazu gegeben. In einer Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gibt den Teig hinein, läßt ihn gut ziehen, bis die Flüssigkeit eingedämpft ist. Dann deckt man ihn zu, bis die Äpfel weich sind, wendet ihn um, backt ihn auf beiden Seiten gelb, zerstoßt ihn mit dem Bratenschäufelchen und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker.

36. Eierhaber mit Zwetschgen.

Die oben genannte Teigmasse gibt man, jedoch ohne Äpfel, zur Hälfte in heißes Fett, läßt sie etwas anziehen, belegt den Teig rasch mit entsteinten Zwetschgen so, daß die offene Seite nach oben gerichtet ist, gibt den übrigen

Teig darüber und backt ihn auf beiden Seiten vollends aus. Man teilt ihn dann mit dem Bratenschäufelchen und gibt ihn wie die übrigen Eierhaber zu Tisch. — Statt Zwetschgen können auch Kirschen, Heidelbeeren und andere Früchte verwendet werden.

37. Hefenküchle.

a.

Man nimmt 1 kg Mehl, macht in die Mitte von etwas Preßhese und ein wenig lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Nachher macht man einen lockeren Teig von lauwarmer Milch, Salz, 125 g Butter, 2 Eiern und 2—3 Eßlöffel voll Kirschenwasser, schafft den Teig gut und läßt ihn noch einmal gehen, wallt ihn nachher aus, schneidet viereckige Plätzchen und backt sie schwimmend in Fett hellgelb.

b.

1 kg feines Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l lauwarmer Milch, Salz und Zucker, 3 Eiern und 15 g Hefe tüchtig geklopft und zum Gehen auf den warmen, aber nicht heißen Herd oder sonst an einen warmen Ort gestellt. Die Masse soll ungefähr 2 Stunden gehen. Dann wird das Backbrett mit etwas Mehl bestreut, der Teig darauf genommen und mit einem Trinkglas runde Küchle daraus geformt. Diese läßt man nochmals gehen und formt dann, fortwährend mit den Fingerspitzen am Rande herumziehend, große Küchle daraus, die gleich in reichlich heißer Butter gebacken werden.

Beigaben sind gewöhnlich gekochtes Obst.

38. Gerädelte Küchle.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Butter, 3 Eigelb, 6 Löffel voll saurer Rahm, Zucker nach Belieben (50—100 g), $\frac{1}{2}$ Tee-

Löffel voll Tafelsalz verschafft man mit Milch zu einem lockeren Teig und läßt ihn 1 Stunde ruhen. Nachher wird er messerrückendick ausgewallt, mit dem Rädchen in beliebige Formen geschnitten und im schwimmenden Fette gebacken.

39. Gerädelte Küchle mit Früchten.

Aus obigem Teige rädelt man beliebige Formen, Dreiecke, Vierecke, Kränzchen oder Hufeisen und backt sie im heißen Fette. Alsdann werden mit dem Messer Vertiefungen gemacht und diese mit eingemachten Früchten gefüllt. So können durch Einstecken eingekochter Kirschchen oder beliebiger Früchte in regelmäßigen Zwischenräumen Kränzchen und Hufeisen gebildet werden.

40. Kirchweihküchle.

1 kg warmes Mehl Nr. 00 wird mit einem Vort Teig von 10 Pfg. Preßhefe, 125 g zerlassener Butter, 4 Eigelb, etwas saurem Rahm, 1 Kaffeelöffel voll Tafelsalz und 80 g Zucker gut verschafft, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Hierauf läßt man den Teig bei guter Wärme 2—3 Stunden gehen, formt dann Kugeln auf ein Backbrett, läßt diese nochmals gehen, zieht sie in flache runde Formen und backt sie in heißem schwimmenden Fette.

41. Ausgewallte Küchle.

Man macht von 1 kg Mehl, Salz, 7 Eiern und ein wenig Rahm einen Nudelteig, wallt ihn aus, schneidet 250 g 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.

42. Kartoffelküchle.

8 geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben und mit kochender Milch verrührt. Ist die Masse erkaltet, so tut

man Salz, Petersilie, Zwiebel, alles fein verwiegt, Muskatnuß nebst 125 g 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.

43. Natronküchle.

a.

$\frac{1}{4}$ l dicken sauern Rahm mit 10 g Natron läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, dann kommen 125 g feiner Zucker, 3 Eier, etwas Zimt und so viel Mehl dazu, bis der Teig sich auswallen läßt. Man sticht nun mit einem Trinkglase runde Bödchen aus und diese nochmals mit einer kleinern Form, so daß sich Ringe bilden, und backt sie schwimmend in Fett.

b.

Ein Stück Butter von der Größe eines Eies und 250 g Zucker werden mit 2 Eiern gut gerührt, dann wird eine schwache $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, Salz und 1 Kaffeelöffel voll Natron hinein getan unter Beigabe von ungefähr $\frac{1}{2}$ kg Mehl und das Ganze zu einem Teig geknetet. Der Teig muß ziemlich locker sein, gerade noch recht zum Auswallen, das etwa in der Stärke eines Messerrückens geschehen soll. Der Teig wird nun mit einer runden Form ausgestochen und dann nochmals mit einer kleineren, so daß es einen Ring gibt, die in heißer Butter gebacken und in Zucker und Zimt umgekehrt werden.

44. Strauben.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit 6 Eigelb, Milch, 1 Löffel voll Bierhefe und Salz wie ein dicker Omeletteteig gemacht, so daß er langsam vom Löffel läuft. Nachdem noch der Schnee darunter gemengt wurde, füllt man den Teig in

die Straubenform und zieht in schwimmendes Fett Figuren, die nun hellgelb gebacken und nachher mit Zucker bestreut werden.

45. Kartoffelstrauben.

8 Stück gekochte Kartoffeln werden heiß geschält und sogleich durch ein feines Sieb oder einen Kartoffelpresser gedrückt. Dieses Kartoffelmehl wird in 140 g Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz über dem Feuer so lange gerührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Ist dieser halb erkaltet, so werden 3 ganze Eier und 5 Eigelb dazu gerührt, bis ein zarter, aber dicker Teig entsteht. Diesen füllt man in eine Spritze, drückt ihn ins heiße Fett, backt ihn hellgelb und gibt die Strauben mit Zucker bestreut warm zu Tisch.

46. Rosenküchle.

Von $\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit Milch, mit 5 Eigelb und entsprechendem Salz ein Teig angemacht, etwas dicker als zu Krakete, darunter werden dann noch die zu Schnee geschlagenen 5 Eiweiß gemengt. Das Backeisen taucht man zuerst in heißes Fett, dann in den Teig, so daß dieser daran anbakt, zieht das Eisen wieder heraus und taucht es nochmals in den Teig, damit mehr daran haften bleibt. Nun kommt das Eisen mit dem Teige in das schwimmende Fett, bis sich die Rose loslöst, die jetzt auf beiden Seiten rasch, aber schön gelb gebacken wird.

47. Waffeln.

Man rührt 125 g Butter schaumig, gibt $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm, ein wenig Milch, Salz, Zucker und 5 Eigelb dazu, sowie 160 g Mehl, nach Belieben auch etwas Backpulver und 1 Kaffeelöffel voll Arrak, rührt alles, bis ein dick-

flüssiger Omeletteteig entsteht, und mengt zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Man wird das Waffeleisen über dem Feuer so lange erhitzt, bis es zu rauchen anfängt, dann bestreicht man es mit Speck oder Butter, gibt in jede Abteilung 1 Löffel voll von der Masse, macht das Eisen langsam zu, streicht den hervorquellenden Teig mit dem Messer ab, hält das Eisen 5 Minuten über Feuer, kehrt es um und nach weiteren 5 Minuten wird es geöffnet. Man nimmt nun mit einer Gabel die Waffeln in die Höhe; sind sie noch nicht hellbraun, so gibt man sie nochmals über Feuer, hebt sie dann aus der Form, schneidet sie aus, bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie warm zu Tisch.

48. Hefenwaffeln.

Mit 250 g Mehl und etwas Hefe macht man einen Vorteig wie zu Knöpfle, rührt 250 g Butter schaumig, gibt 5 Eier, 125 g Zucker und den Vorteig dazu, mengt ihn gut untereinander, läßt ihn aber nicht mehr gehen und backt die Waffeln wie oben.

49. Holländische Hefenwaffeln.

$\frac{1}{2}$ lauer süßer Rahm, 2 Eßlöffel voll Zucker und ein wenig Salz, 3 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale, 180 g zerlassene Butter, 375 g feines gesiebtes Mehl und 2–3 Eßlöffel voll gute Hefe werden zu einem glatten Teige gerührt, der mit einem Tuche bedeckt an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Ist der Teig noch einmal so hoch gestiegen, dann gibt man davon jeweils in ein heißes mit Speck bestrichenes Waffeleisen, backt die Waffeln zu schöner Farbe heraus, bestreut sie mit gemischtem Zucker und Zimt und bringt sie zu Tisch.

50. Zimtwaffeln.

250 g Butter werden schaumig gerührt; hierauf macht man von 4 Eiern, 250 g Zucker, Zimt (nach Belieben) und $\frac{1}{2}$ kg Mehl einen Teig gleich einem weichen Nudelteig. Daraus formt man nußgroße Kugeln und legt auf jedes Feld des Waffeleisens ein Stück. Ist das Eisen zum Backen heiß, backt man die Einlage langsam gelb.

51. Kaiserwaffeln.

140 g Mehl, 140 g zerlassene Butter, $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm, 4 Eigelb, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale oder Vanille, ein wenig Salz werden gut verrührt, hierauf mit dem Schnee vermengt und dann gebacken.

52. Gefüllte Waffeln.

Die vorher beschriebenen Waffeln werden mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, jedesmal 2 Formen zusammengesetzt, mit Zucker bestäubt und lauwarm zu Tisch gegeben.

53. Gefüllte Buttermehlwaffeln.

Man wälzt Buttermehl messerrückendick aus, schneidet davon Stückchen nach der Größe des Waffeleisens und belegt sie mit einer beliebigen Marmelade, wobei der Rand des Buttermehls mit Wasser bestrichen wird. Darüber wird nun ein zweites Buttermehlblättchen gelegt, das Ganze im Waffeleisen gebacken, dann beschnitten und mit feinem Zucker bestreut. Damit dieser schmilzt und eine schöne Glasur bilde, hält man ein glühendes Eisen darüber.

54. Rahmwaffeln.

125 g frische zerlassene Butter werden mit 5 ganzen Eiern und 3 Eigelb schaumig gerührt, sodann 250 g feines gesiebtes Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale,

1 Eßlöffel voll feiner Zucker darunter gemischt und zuletzt $\frac{1}{4}$ l geschlagener Schlagrahm nebst dem festgeschlagenen Schnee der 3 Eiweiß gleichfalls langsam dazu gegeben. Das Backen geschieht nun wie bei den übrigen Waffeln.

55. Käseküchle.

375 g weiße Käse werden durch ein Sieb getrieben, 2 Eier, 100 g Salz, etwas Zimt und so viel Mehl dazu gegeben, bis die Masse sich formen läßt. Alsdann formt man kleine Küchle, wendet sie in Weidemehl um und backt sie auf beiden Seiten schön gelb.

56. Käsestangen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ l saurer Rahm, 10 g Salz, 180 g Butter werden zu einem Teig gemacht. Dieser wird dann ausgewallt, mit Eigelb bestrichen und mit geriebenem Parmesankäse bestreut. Hierauf schneidet man schmale Streifen und backt sie schön gelb.

57. Ausbakteig.

Alle Ausbakteige müssen so beschaffen sein, daß sie sich stark messerrückendick an die zum Ausbacken bestimmten Gegenstände anlegen.

a.

250 g Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ l lauwarmem Bier oder weißem Wein, mit 2 Eßlöffel voll feinem Olivenöl oder 2 Eßlöffel voll zerlassener Butter nebst etwas Salz zu einem zarten dickflüssigen Teige angerührt, der vor dem Gebrauche mit dem steif geschlagenen Schnee von 3 Eiweiß vermischt wird.

b.

125 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Rahm und 50 g Butter werden zu einem zarten Teige vermengt.

58. Gebrühter Ausbackteig.

$\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Salz, 40 g Butter, 80 g Zucker, etwas Zitronenschale oder 1 Stückchen Vanille läßt man einige Minuten kochen, nimmt die Vanille heraus, rührt so viel Mehl in die siedende Milch ein, daß ein feiner zarter Teig entsteht, den man abrührt, bis er sich von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten wird der Teig mit einigen ganzen Eiern und ebensovielen Eigelb verdünnt.

59. Apfelfüchle.

a.

250 g Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ l 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 Äpfel geschält und in der Mitte durchgeschnitten, wobei man das Kernenhäus herausnimmt und jede Hälfte in 4 Scheiben spaltet. Jedes Stück wird nun mit der Gabel einzeln angefaßt, mit Hilfe eines Messers in den Teig eingetaucht, umwickelt und dann in heißem Butterfette nicht zu schnell so lange gebacken, bis die Äpfel weich sind. Nachher werden die Füchle zum Abtropfen auf Brotschnitten gelegt. Mit Zucker und Zimt bestreut, gibt man sie als süße Speise zu Tisch.

b.

Reinetten oder Borsdorfer Äpfel werden, nachdem sie geschält sind, der Breite nach in kleine fingerdicke Scheiben geschnitten und die Kerngehäuse ausgestochen. Die so zubereiteten Apfelschnitten gibt man in ein irdenes Geschirr, bestreut sie mit feinem Zucker, gießt etwas Rum oder guten Wein darüber und läßt sie 2 Stunden zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit taucht man sie vermittelst einer Gabel in einen der obengenannten Ausbackteige, backt sie

in heißem schwimmenden Fette braungelb, legt sie zum Abtropfen einige Minuten auf Brotschnitten und wendet sie nachher in mit Zimt gemischtem Zucker um.

60. Aprikosenküchle.

Große reife Aprikosen werden, nachdem sie geschält, halbiert und die Steine herausgenommen sind, mit Zucker bestreut, wie Apfelfüchlein mit Wein oder Arrak befeuchtet und einige Zeit stehen gelassen. Kurz vor dem Anrichten steckt man jeweils $\frac{1}{2}$ Aprikose an eine Gabel, taucht sie in einen Ausbackteig, so daß sie ganz eingehüllt ist, backt sie in heißem schwimmenden Fette hellbraun und bestreut sie dann mit Zucker. — Auf gleiche Weise bereitet man Pfirsich-, Kirschen-, Zwetschgen-, Mirabellen- und Melonenküchle.

61. Erdbeerküchle.

$\frac{1}{2}$ l reife Walderdbeeren werden durchsucht, mit 60 g Zucker vermengt, auf dünne Brotscheiben gestrichen und mit einem zweiten Brotscheibchen bedeckt. Hierauf werden sie mit Milch befeuchtet, in verrührte Eier eingetaucht, in heißem Fette gebacken und mit Zucker bestreut.

62. Gefüllte Oblaten.

Große Oblaten füllt man mit angefeuchteten frischen Beeren oder mit einer beliebigen Marmelade von Aprikosen, Himbeeren u. s. w., gibt dann eine zweite Oblate darüber, wobei die Ränder mit verrührtem Ei aneinander befestigt werden, taucht sie rund um den Rand herum in einen beliebigen Ausbackteig, backt sie im heißen Fette und bestreut sie mit Zucker. — Statt mit Ausbackteig kann der Rand mit Eigelb bestrichen, in Weckmehl umgewendet und auf obige Weise gebacken werden.

63. Weinschnitten.

a.

Milchbrote werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, mit Milch angefeuchtet, in verrührtes Ei mit Zucker getaucht und in schwimmendem Fette gebacken. — Zur Sauce wird Rot- oder Weißwein mit Zucker oder Zitronenschale gekocht und über die Schnitten gegossen. Es können auch etwas Weinbeeren darunter gegeben werden.

b.

Abgeriebene Weißbrote werden in Scheiben geschnitten, mit Rotwein übergossen und so weichen gelassen. Jedes Stück wird dann in Mehl umgewendet und in heißem Fett gebacken. Nachher werden die Schnitten an eine Gabel gesteckt, reichlich mit Zucker bestreut und über einer Spiritusflamme glasiert, bis der Zucker schmilzt. Die Schnitten gibt man warm zu Tisch.

c.

40 g zerlassene Butter werden mit 60 g Zucker, 80 g geschälten geriebenen Mandeln, etwas feingeschnittenem Zitronat und süßem Rahm zu einer streichbaren Masse verrührt. Dann setzt man jeweils 2 in Formen geschnittene Weißbrotschnitten mit dieser Masse bestrichen zusammen, wendet sie in verrührtem Ei um und backt sie in schwimmendem Fette. Die gebackenen Schnitten legt man in eine flache Kasserolle, übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ l Blüh- oder anderem Weine und stellt sie so zugedeckt in den warmen Ofen, bis die Schnitten den Wein in sich aufgenommen haben und saftig geworden sind.

64. Käseschnitten.

Man schneidet Weißbrotschnitten klein (ungefähr fingerdick), reibt 250 g Käse und vermengt diesen mit 3 ver-

schlagenen Eiern. Das Brot wird nun in einem mit Mehl verrührten Ei umgedreht und eingeweicht, dann mit der Käsemasse vorsichtig bestrichen und in schwimmendem Schmalz gebacken, darin aber nicht umgewendet, sondern nur damit begossen.

65. Gebadene Brotschnitten.

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

Beigaben wie zu Omeletten.

66. Goldschnitten.

1 längliches Weißbrot oder 4 gewöhnliche Brötchen werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht, aber nur kurze Zeit, da die Scheiben nicht zerfallen sollen. Hierauf verklopft man gut 4 Eigelb mit 4 Eßlöffel voll süßem Rahm und etwas Salz, taucht das eingeweichte Brot hinein und bakt es in nicht zu heißer Butter bei mäßiger Hitze braungelb.

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

67. Gefüllte Brötchen.

4—6 frische Milchbrötchen werden in der Mitte durchgeschnitten, ausgehöhlt und kurze Zeit in Milch eingeweicht. Dann wird Apfelpompott auf dem Feuer mit etwas geriebenem Weißbrote sowie 2 Eigelb gut mitsammen verrührt und in die Brötchen eingefüllt. Hierauf legt man die Brötchen wieder zusammen, taucht sie in einen Omelette-
teig und bakt sie in reichlich heißer Butter braungelb.

Sie werden zu Wein-creme serviert.

68. Weinflößchen.

Man mengt 375 g Mehl, $1\frac{1}{2}$ l warme Milch, 54 g Zucker und $\frac{1}{4}$ l Wein gut untereinander, gießt 250 g kochende Butter dazu, formt die Masse zu kleinen Klößchen und backt diese in heißem Fette.

69. Kartäuserbrötchen.

a.

4—6 Milchbrötchen, an welchen die Kruste leicht abgerieben wird, werden quer durchgeschnitten. Hierauf verklopft man 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch, legt die Brötchen hinein, kehrt sie öfters darin um, damit sie gut angefeuchtet werden. Dann werden die Brötchen in der abgeriebenen Kruste umgekehrt und in Butter gelb gebacken.

Man serviert sie warm zu Kompott.

Die Brötchen können auch in Wein eingeweicht werden, dann kommt unter das geriebene Brot eine Messerspitze voll gestoßener Zimt. Diese Brötchen werden zu Wein-creme serviert.

b.

Milchwecke werden leicht abgerieben und halbiert. Dann verklopft man 2 Eier und Zucker in Milch und taucht darin die Milchwecke, damit sie wie ein Schwamm aufgehen (die Milchwecke dürfen beim Eintauchen nicht naß sein). Man paniert sie noch leicht in Weckmehl und backt sie rasch im schwimmenden Fett gelb.

Beim Servieren gibt man eine Weinsauce bei. Will man die Brötchen gefüllt haben, so werden sie vor dem Backen, nachdem sie paniert sind, auf der Seite aufgeschnitten und unter Benutzung eines Kaffeelöffels mit folgender Füllung versehen: 1 Ei, geriebene Mandeln, geriebene Schokolade und Zucker werden zu einer Masse verarbeitet wie Makronenmasse. Wenn die Brötchen damit

gefüllt sind, werden sie in schwimmendem Fett gebacken, heiß im Zucker umgewendet und oben in drei Reihen mit Mandelstiften gespickt.

70. Blinde Dampfnudeln.

Man nimmt Becken und weicht sie in Milch oder Wasser ein, macht dann von etwas Mehl, 4 Eiern und Milch einen ganz dünnen Teig, der gut verrührt wird, legt das Brot ganz in eine Form, schüttet von dem angemachten Teige daran und läßt es im Ofen hellgelb backen.

71. Ohrfeigen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit Milch, ein wenig aufgelöster Hefe, 4 Eiern und Salz zu einem dicken Knöpfleteig angemacht, unter den man noch den Schnee von den Eiern mengt. In reichlich, jedoch nicht schwimmendes Fett werden von dem Teige mit einem Eßlöffel Häufchen eingesetzt und gebacken.

72. Pflanzkuchen.

Man nimmt 250 g Mehl und $\frac{1}{2}$ l Milch. Mit einem Teile der Milch rührt man unter Beigabe von 5 ganzen Eiern ein glattes Teiglein an. In die übrige Milch bringt man 125 g Butter, läßt es im Ofen heiß werden und mischt es unter den Teig. Damit füllt man nun bestrichene Förmchen und backt sie langsam 1 Stunde lang im Ofen.

73. Strudelteig.

Man häuft $\frac{1}{2}$ kg Mehl auf ein Brett, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz, 20 g Butter und 2 Eier dazu, gießt leichten Weißwein darüber und zwar so viel, daß der Teig ziemlich weich wird. Man arbeitet nun die Masse mit den Händen zu einem Teige, bis er Blasen bekommt,

formt ihn dann zu einem Ballen und wirft ihn mit aller Kraft einmal über das andere auf das mit Mehl bestäubte Brett, wodurch der Teig sehr mürbe wird. Nun läßt man ihn zugedeckt an einem warmen Orte $\frac{3}{4}$ Stunden ruhen. Während dieser Zeit schält man saure Äpfel, entfernt Büxen und Kerne und schneidet sie in feine Blättchen, die man nach Geschmack mit Zucker, Zimt und etwas Rum vermischt. Dann breitet man ein reines Tischtuch auf einen Tisch, bestäubt es mit Mehl, legt den Teig in die Mitte, wallt ihn etwas aus und zieht ihn dann sehr fein mit beiden Händen auseinander. Dieser ausgezogene Strudelteig wird mit Brofsamen bestreut, die Füllung 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 hat vergehen lassen.

74. Rahmstrudel.

Man macht von $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 120 g Butter, 3 Eigelb, ein wenig Rahm, Salz und Butter nach Belieben einen Nudelteig, wallt ihn aus wie einen dicken Nudelhoden, schneidet längliche viereckige Plätzchen daraus und 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.

75. Sauerrahmwürstlein.

Man backt dünne Omelette, mengt dann sauern Rahm, geriebenen Weck, Zucker, Eier und Rosinen und bestreicht

die Omelette damit. Man rollt nun diese zusammen, legt sie in eine Form, in welche man Butter und Milch getan, und läßt sie im Ofen aufziehen.

76. Schneeballen.

a.

Man nimmt 375 g Mehl, schneidet 60 g Butter hinein und reibt diese so auf, daß von der Butter im Mehl nichts mehr zu sehen ist. Dann macht man eine Höhlung in die Mitte, schlägt 1 ganzes Ei dazu, fügt ein wenig Salz bei, macht einen Teig wie einen lockeren Nudelteig. Nachdem man diesen auf das Brett genommen hat, wälzt man messerrückendicke Plätzchen, in die man fingerbreite Streifen hineinschneidet, ohne sie aber ganz herauszuschneiden. Man faßt nun jeden zweiten Streifen auf ein Holz oder einen Kochlöffelstiel auf, während die Zwischenstreifen liegen bleiben und erst nachher gefaßt werden. So werden die Teigplätzchen schwimmend im Fette gebacken. Man nimmt sie aber heraus, wenn sie blaßgelb sind, und bestreut sie dann noch stark mit Zucker.

b.

5 Eigelb, 5 Löffel voll süßer Rahm, 5 Löffel voll Mehl, Salz und nach Belieben Zucker werden zu einem leichten Nudelteig geschafft. Sollte der Teig noch zu weich sein, so muß man mit etwas Mehl nachhelfen, aber ja nicht zu viel. Nachdem der Teig dünn ausgewallt ist, werden daraus runde Plätzchen geschnitten, diese durchgezogen und schwimmend im Fett gebacken, hierauf noch mit Zucker bestreut.

c.

Ein Stück Butter von der Größe eines Eies wird zu 50 g Zucker, 7 Eigelb und 2 ganzen Eiern gerührt. Dann wird Mehl beigegeben und ein Teig bereitet, den man gut verschafft und dünn auswallt. Daraus stricht

man mit runden Förmchen Plätzchen aus, rädelt längliche Streifen ab und backt diese an das Backeisen angelegt in schwimmendem Fette hellgelb.

77. Krapfen.

4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll saurer Rahm werden zusammen gerührt, dann mit ebensoviel Mehl, Salz oder Zucker zu einem Teige so gewirkt, als notwendig ist, um ihn auswallen zu können. Auf einen solchen Teigtuchen nun bröckelt man 125 g frische Butter, überschlägt den Kuchen, wallt ihn wieder aus, und so fort 2—3 mal. Zuletzt wallt man ihn zu 2 großen dünnen Kuchen aus, von denen man den einen mit einer Füllung von eingemachten Johannis- oder Hollunderbeeren oder von Birnenmus bestreicht, während man den andern darüber legt. Davon schneidet man nun mit dem Backrädchen beliebige Formen, welche man außen zusammendrückt und dann in heißer Butter backt. Man kann die ausgeschnittenen Formen auch auf ein mit Mehl bestreutes Tuch legen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen.

78. Wiener Krapfen.

Man nimmt 1 kg Mehl, macht in die Mitte von etwas Pechhefe und ein wenig lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Nachher nimmt man 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, ein wenig Salz und lauwarmer Milch, schafft es zu einem Teige, bis er sich von den Fingern löst. Hernach läßt man ihn in der Schüssel noch etwas gehen, nimmt ihn dann auf das Rudelbrett, wallt ihn aus, nimmt mit einem runden Ausstecher kleine Plätzchen heraus, setzt sie auf ein Blech, legt in die Mitte eines jeden Plätzchens Marmelade, bestreicht den Rand mit Eigelb, setzt einen Deckel darauf und läßt sie noch einmal gehen. Hernach werden sie schwimmend in Butter gebacken und mit Zucker bestreut.

79. Hirschhörnlein.

Man rührt 125 g Butter schaumig, gibt nach und nach 5 Eigelb, 125 g Zucker, ein wenig geriebene Mandeln, 1 Löffel voll Zimt, ein wenig Arrak oder Kirchwasser, Salz, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und zuletzt ein wenig Hefe in Milch eingeweicht dazu und macht daraus einen Teig wie fester Knöpfleteig. Nachdem man ihn 2 Stunden oder über Nacht hat stehen lassen, nimmt man ihn aufs Nudelbrett, formt fingerlange und fingerdicke Hörnlein, schneidet in jedes auf beiden Seiten kleine Einschnitte und backt sie langsam schwimmend in Fett.

80. Gebackene Fingerle.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 Eiern gerührt, dazu kommen dann 250 g gestoßene Mandeln, Zimt, Zitronensaft, 250 g zerlassene Butter und Mehl. Daraus bereitet man einen Teig und knetet ihn so lange, bis man davon Fingerle formen kann, die nun schwimmend in Fett gebacken werden.

81. Gebackene Mandeln.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 4 Eier werden zu einem Teige gearbeitet. Daraus sticht man Förmchen, die in Schmalz gebacken werden.

82. Windbeutel.

$\frac{1}{2}$ l Milch, 125 g Butter und ein wenig Salz werden in einer Pfanne zum Kochen gebracht. Sodann rührt man rasch 180 g Mehl hinein und verarbeitet den Teig, bis er sich glatt von der Pfanne löst. Man läßt ihn nun erkalten und schafft dann 6 ganze Eier darunter und zwar eines nach dem andern, wobei jedes Ei immer tüchtig mit dem Teige vermengt werden muß. Mit einem Löffel wird

den Teig herausgenommen, dieser in heißes Fett gelegt und langsam gebacken. Dabei muß das fertige Gebäck aufgesprungen sein.

Die gleiche Teigmasse kann auch durch die Spritze ins Fett eingelegt werden.

83. Ofenküchle.

Von dem Teige wie bei Windbeutel wird mit einem Löffel auf ein Blech gesetzt und in recht heißem Ofen gebacken. Sind die Küchle fertig und erkaltet, so schneidet man sie an der Seite auf und füllt sie mit Schlagrahm oder Vanillecreme.

84. Spritzgebäckenes.

Man setzt $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 125 g Butter, 2 Löffel voll Zucker, einem Stückchen Zimt und Zitronenschale aufs Feuer. Wenn die Mischung kocht, rührt man so viel Mehl ein, daß es einen festen Teig gibt. Diesen brennt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren ab und läßt ihn erkalten. Nun nimmt man Zimt und Zitronenschale heraus und schlägt nach und nach 8 Eidotter und 8 Eier dazu. Von dieser Masse füllt man immer einen Speiselöffel voll in die Spritze, spritzt sie in kochende Schmelzbutter, backt sie bei öfterem Rütteln hellbraun, nimmt jedes Stück mit der Gabel heraus und bestreut es mit Zucker und Zimt. Der Teig zum Spritzfuchen muß sehr steif abgebrannt werden, so daß man ihn beinahe schneiden kann.

85. Dagerle.

125 g Butter rührt man schaumig, mengt nach und nach 4 in warmem Wasser erwärmte Eier darunter und würzt es mit Salz und etwas Zucker. Hierauf wird für 5 Pfg. Hefe in lauwarmer Milch aufgelöst, dieses nebst 250 g Mehl mit obiger Mischung zu einem Omeletteteig

angerührt und gut geklopft, worauf man den Teig so lange gehen läßt, bis er sich zu noch einmal so viel ausgedehnt hat. Nun füllt man Förmchen halb voll, läßt den Teig nochmals gehen und backt ihn dann im Ofen. Der Teig kann auch zu einem größeren Kranz geformt werden, indem man ihn in eine Kuchenform bringt, in deren Mitte eine Tasse gestellt wurde.

86. Klupfen.

250 g feingestoßener Zucker werden mit 12 Eigelb schaumig gerührt, dann schlägt man das Weiße des Eies zu Schnee, fügt Griesmehl bei und rührt alles noch einmal recht durcheinander. Der Teig wird nun mit einem Löffel auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

87. Bienenkörbchen.

Man sticht kleine runde Böden von Buttermilch aus und schneidet mittelst eines Nädchens lange schmale Streifen. Nun schält man Äpfel, entfernt das Kernhaus, wendet die Äpfel im Zucker um und setzt sie auf obige Böden. Dann bestreicht man die Äpfel mit Eigelb und umwickelt sie schön gleichmäßig mit den Teigstreifen. Bevor man sie backt, bestreicht man das Ganze nochmals mit Eigelb und setzt eine Kirsche oben darauf.

88. Biskuitäpfel.

Man rührt 6 Eßlöffel voll Zucker mit 6 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Dann mengt man 7 starke Löffel voll Mehl mit dem von den 6 Eiweiß geschlagenen Schnee leicht darunter. Die Masse wird nun mit einem Löffel ausgestochen, im schwimmenden Fette gebacken und mit einer Weinsauce zu Tisch gegeben.



Neunzehnter Abschnitt.

Klöße.

1. Wie bei allen Speisen, so ist auch bei der Zubereitung der Klöße vor allem darauf zu sehen, daß nur gute Stoffe dazu verwendet werden. Das Mehl soll fein und trocken sein; verwendet man Weißbrot, so ist nur altgebackenes zu gebrauchen, das man stets mit kaltem, nie mit warmem Wasser einweicht, wobei dann das Brot mit einem Tuche ausgedrückt wird. Weckmehl muß ziemlich fein gesiebt werden.

2. Die gute Zubereitung der Klöße verlangt eine gewisse Übung. Weil dabei von dem Recepte sehr oft abgewichen wird, wie fast bei keiner andern Speise, namentlich in der Zugabe von Eiern, so ist es ratsam, stets ein Probeklößchen zu kochen. Die Klöße müssen zwar recht locker, dürfen aber nicht weich sein. Ist der Probekloß zu weich, so fügt man etwas Eigelb oder Mehl unter den Klößeteig, ist er dagegen zu fest, so gibt man noch ein wenig Milch oder Wasser bei.

3. Das Formen der Klöße geschieht mit den Händen, die man in kaltes Wasser oder in Mehl taucht. Werden die Klöße mit dem Löffel geformt, so taucht man diesen jeweils vor dem Ausstechen in die kochende Flüssigkeit oder in heißes Fett.

4. Gekocht werden die Klöße in einem zugedeckten Topfe in siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe. Die Kochbrühe kann nachher zu Suppen oder zum Anrühren von Saucen verwendet werden. Das Garsein erkennt man daran, daß die Klöße im Innern trocken sind, und bei Fleischklößen, daß kein roter Saft mehr herausfließt.

5. Mit Ausnahme der Suppenklöße werden die Klöße als selbständiges Gericht gegeben. Beim Anrichten der Suppenklöße gießt man zuerst die Suppe in die Schüssel und gibt erst dann die Klöße hinein. — Werden die Klöße als selbständige Speise aufgetragen, so schmälzt man sie meistens mit in Butter oder

Schweinefett gerösteten Brojamen oder Zwiebeln ab. Dabei läßt man Butter nur zergehen, Fett aber heiß werden, und gibt dann erst die geschnittenen Zwiebeln hinein. Wenn die Zwiebeln sich färben, wird darin gerührt, bis sie hellbraun sind; zu frühes Rühren bewirkt, daß die Zwiebeln nicht hart werden, sondern weich bleiben.

6. Alle Klöße sollen möglichst bald serviert werden. Ist man aber genötigt, sie stehen zu lassen, so stellt man sie in einem Geschirre in kochendes Wasser.

1. Kartoffelklöße.

a.

12 mittelgroße mehligte Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser abgekocht und fein zerdrückt, so lange sie noch heiß sind. Darunter gibt man 60 g Butter nebst 4 Eiern und verarbeitet das Ganze mit dem Kochlöffel. Hierauf bestreut man sich die Hände mit Mehl, formt nußgroße Klöße aus dem Teige, setzt alle auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett und kocht alle mitjammen 10 Minuten in kochendem Salzwasser. Nach dem Anrichten übergießt man sie noch mit heißer Butter.

Sie werden zu Sauerkraut oder Obst serviert.

b.

5 große gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben. Darunter mengt man ein Stück schaumig gerührte Butter. Dann gibt man 2 Löffel voll Rahm, ebensoviel Mehl, etwas Salz und 5 ganze Eier dazu. Nachdem man den Teig glatt geschafft hat, rührt man ihn durch einen Schaumlöffel in kochendes Wasser.

2. Kartoffelklößchen in Schmalz zu baden.

Man nimmt durchgetriebene Kartoffeln und 6 abgeschälte leicht in Milch eingeweichte Wasserbrote, legt beides in eine mit Butter versehene Kasserolle und rührt es auf

schwachem Feuer, bis sich die Masse löst. Nach dem Erkalten fügt man 6 Eier, Salz, Muskatnuß und etwas Mehl bei (sollte der Teig noch zu weich sein, so kann man geriebenes Brot dazu nehmen), formt kleine Klößchen und backt sie in recht heißem Fette.

3. Butterklöße in der Milch.

Man rührt 100 g Butter schaumig, gibt nach und nach 2 Eier, 2 Eigelb und 60 g Mehl, 15 g Zucker und etwas Salz dazu. Außerdem wird der Schnee von den 2 Eiweiß leicht darunter gemengt, so daß eine zarte feste Masse entsteht. $\frac{1}{2}$ l Milch läßt man in einer flachen Kasserolle mit 100 g Zucker und einem Stückchen Vanille aufkochen. Von obiger Masse werden mit einem Löffel kleine Klöße in diese siedende Milch eingelegt. In der geschlossenen Kasserolle läßt man dann die Klößchen so lange kochen, bis die Milch eingekocht ist und die Klößchen eine hellgelbe Kruste haben. Mit dem Bratenschäufelchen sticht man sie samt der Kruste heraus, richtet sie erhöht auf eine Platte an und gießt eine Vanillesauce darüber.

4. Münchnerklöße.

140 g Butter werden schaumig gerührt, dann 6 Eier und 90 g Mehl abwechselnd löffelweise beigelegt, zuletzt gibt man noch etwas Salz und 40 g Zucker dazu. Die daraus geformten Klöße werden wie oben in kochende Vanilmilch eingesetzt, gekocht, angerichtet und mit etwas süßer Milch begossen.

5. Rahmklöße.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 Eier und Rahm werden zu einem dicken Omeletteteig angerührt. Daraus sticht man mit einem kleinen Löffel kleine Klöße, legt sie in kochendes Salzwasser und schmälzt sie mit heiß gemachter Butter ab.

6. Semmellöbje.

Man schneidet 6 Semmeln in feine Scheiben, gießt eine Tasse Milch darüber, so daß sie angefeuchtet werden, und läßt sie 1 Stunde lang gehen. Nun schlägt man 3—4 Eier daran, röstet feingeschnittene Zwiebeln in reichlich heißem Schmalz und gibt diese nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Muskatnuß, feingeschnittener Petersilie und Salz gleichfalls dazu. Man mengt nun alles gut untereinander, läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, formt Klöbje daraus, legt sie, indem man zuerst eine kleine Probe macht, in siedendes Salzwasser und kocht sie etwa 10 Minuten, bis sie aufsteigen. Zuletzt schmälzt man sie mit Schmalz, in dem Semmelmehl geröstet wurde, und richtet sie an.

7. Brotklöbje.

90 g Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 3 Eier dazu gerührt, bis sich ein glattes Teigchen bildet. Dann kommen 1 Kaffeelöffel voll Salz, ebensoviel feinverwiegte Petersilie nebst 2 in kleine Würfel geschnittene Brötchen dazu. Das alles mengt man zu einem dicken Teige, formt etwas mehr als nußgroße Klöbje daraus und kocht sie 10 Minuten in kochendem mit etwas Butter vermischem Salzwasser. Die Klöbchen werden gehäuft angerichtet und mit in Butter braun geröstetem Weißbrot überstreut.

Werden als Fastenspeise mit Obst oder Sauerkraut zu Tische gegeben.

8. Wienerknödel.

Man schneidet 3 Wasserwecken in Würfel und schüttet, damit sie weich werden, Milch daran, in welche unter Beigabe von Salz 3 ganze Eier und 2 Eigelb geschlagen wurden. Muskat kann nach Belieben hinzugefügt werden, auch so viel Mehl, daß ein fester Teig entsteht. Zuletzt

kommen noch gedämpfte Zwiebeln und Petersilien dazu. Hierauf taucht man die Hände in Wasser und formt große Knödel, die man $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser kochen läßt und dann mit in Butter gerösteter Semmel abschmälzt. Eine Tomaten- oder Schwammsoße kann dazu gegeben werden.

9. Bayerische Knödel.

(Für 6 Personen.)

125 g geräucherter Speck und 250 g Weißbrot werden in kleine Würfel geschnitten. Die Speckwürfel läßt man in der Omelettepfanne etwas ausbraten, röstet darin die Hälfte der Brotwürfel, während man die andere Hälfte mit $\frac{1}{4}$ l heißer Milch übergießt. Alles nimmt man in eine Schüssel, rührt noch 50 g Mehl und 4 Eier mit Salz, Pfeffer und 1 feingeschnittenen in Butter oder Speck gerösteten Zwiebel darunter und knetet mit dem Kochlöffel so lange, bis der Teig zusammenhängend ist und sich gut formen läßt. Mit mehligten Händen formt man große Klöße, kocht sie im siedenden Salzwasser langsam durch, richtet sie auf eine Platte erhöht an und übergießt sie mit in Butter gerösteten Brotsamen.

Man serviert diese Knödel zu saftigem Gemüse, zu Salat oder zu Braten mit Rahmsaucen.

10. Schinkenklöße.

Man schneidet 375 g gekochten Schinken und 180 g Weißbrot in kleine Würfel und übergießt sie mit 40 g zerlassener Butter. Hierauf rührt man 90 g Mehl, 3 Eier und $\frac{1}{2}$ l Milch zu einem dünnen Omelettenteig an, legt die Speck- und Brotwürfelchen hinein, auch eine in Butter hellgeröstete Zwiebel, und läßt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen. Hernach wird alles zu einem festen Teig gut verrührt, aus dem man nun Klöße bildet.

Man läßt diese $\frac{1}{4}$ Stunde lang liegen und kocht sie dann ebenfalls $\frac{1}{4}$ Stunde lang in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, schmälzt sie wie die obigen Knödel ab und serviert sie mit einer weißen oder braunen Sauce.

11. Godiwoklöße.

125 g Kernierenfett und 250 g Kalbfleisch vom Schlegel, jedoch ohne Haut und Knochen, werden mit 1 ganzen Ei, 2 Eiweiß und mit Salz extrafein gehackt. Daraus formt man für Ragout längliche, für Suppe runde Klöße, rollt sie in Mehl und kocht sie 10 Minuten lang in Fleischbrühe.

12. Gute Klöße.

Man schwelt $\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber, schneidet sie in Würfel und röstet 250 g Weckwürfel. $\frac{1}{2}$ kg Kalbsbraten und Speck schneidet man gleichfalls in Würfel und mengt alles mit $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Kartoffeln, 6 ganzen Eiern, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß untereinander. Daraus formt man dann Klöße, die 20 Minuten gekocht werden. Serviert werden sie mit brauner Sauce zu Spätzle.

13. Pommerische Klöße.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ kg gehacktes rohes Kalbfleisch und 250 g gehacktes rohes Rindfleisch und mengt es mit 1—2 in Wasser aufgeweichten und gut ausgedrückten Semmeln, etwas Salz, ein wenig Pfeffer, 1 Zwiebel und 2—3 rohen Eiern untereinander. Nachdem man die Masse gut durchgerührt hat, formt man Klößchen davon so groß wie ein halbes Ei. Nun nimmt man Fett und Butter, läßt es mit 1 Zwiebel gelb werden, tut Mehl zu einer Sauce daran, läßt es wieder gelb werden und füllt es auf mit Wasser. Zuletzt wiegt man 1—2 Sardellen fein, nimmt Kapern,

nebst einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und läßt es aufkochen. *Wenn es gut kocht, legt man die Klöße hinein, läßt sie darin aufkochen und schreckt dann das Ganze mit ein wenig Essig und einem kleinen Stückchen Zucker ab. Hierauf richtet man die Klöße mit der Sauce in eine Schüssel an.

14. Königsbergerklöße.

1 kg Schweinefleisch und $\frac{1}{2}$ kg Ochsenfleisch werden mit Zwiebeln und einigen Sardellen sehr fein gehackt und mit 6 eingeweichten Brötchen, 6—8 Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale gut vermengt. Davon formt man nun schöne runde Klöße. In reichlich Fett bräunt man 5—6 Eßlöffel voll Mehl mit ein wenig Fleischbrühe ab, würzt mit 1 mit Nelken besteckten Zwiebel, feingewiegten Sardellen, etwas Essig, Wein, Senf, Kapern, Pfefferkörnern und ein wenig Zucker und läßt es einmal aufkochen. Nun setzt man die Klöße hinein und dämpft sie gut gedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

15. Leberklöße.*

(Für 6 Personen.)

a.

$\frac{1}{2}$ kg Ochsenleber und 125 g Nierenfett werden abgehäutet und mit 250 g Weißbrot, welches in kaltem Wasser eingeweicht und dann ausgedrückt wurde, fein gehackt, worauf noch $\frac{1}{2}$ Zwiebel in Fett gedünstet, 2—3 Eier (Kalbsleber, die feiner ist und sich weniger ballt, braucht mehr Eier), 30 g Mehl, Pfeffer und Salz gut darunter gemengt werden. Daraus sticht man mit einem Löffel, den man vorher in heißes Wasser taucht, Klöße und legt sie in kochende Fleischbrühe oder Salzwasser, doch soll das Wasser mit den Klößen nicht mehr strudeln, sonst würden sie zerfallen. Zur Probe wird ein Klößchen

durchschnitten; ist das Innere noch rötlich, so müssen sie noch länger sieden. Die fertigen Klöße richtet man erhöht auf eine Platte an, schmälzt sie mit in Fett hartgerösteten Zwiebeln ab oder streut geschnittenen Schnittlauch und Petersilie darauf und übergießt sie mit heißer Butter. Nach Belieben kann auch eine Butter- oder Zwiebelsauce darüber gegeben werden.

b.

Man schabt 250 g Kalbsleber fein, entfernt die Haut und verwiegt es mit 150 g in Milch eingeweichtem und wieder gut ausgedrücktem Weißbrot. Dazu werden 30 g in etwas Petersilie gedämpfte Butter nebst 2—3 Eiern gerührt, bis ein zarter Teig entsteht. Die daraus geformten Klöße legt man in kochendes Salzwasser und läßt sie 10 Minuten kochen. Beim Anrichten schmälzt man sie noch mit in Butter oder Schweinefett gerösteten Zwiebeln ab.



Zwanzigster Abschnitt.

Aufläufe.

1. Aufläufe sind sehr nährrende und leicht verdauliche Mehlspeisen, darum besonders Kindern und schwächlichen Personen zu-träglich. Sie ersetzen auch namentlich am Abend-Familientische Gemüse und Zulagen.

2. Die Grundstoffe zum Auflaufe bilden Butter, Eier und Brot oder statt Brot Mehl, Gries und Reis. Die Würze ist Zucker, Zimt, Salz und Zitronenschale.

3. Bei den meisten Aufläufen, wie überhaupt bei süßen Speisen, muß das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen werden, die Eier darf man aber mit der Butter erst vermischen, nachdem man diese schaumig gerührt hat. Zu letzterem Zwecke ist die Butter in einem Gefäße etwas zu erwärmen, jedoch nicht so, daß sie flüssig wird, weil dadurch die Speisen zu fest würden.

4. Damit die zu dem Auflaufe verwendeten Bestandteile sich gut mengen, muß die Masse lange gerührt werden. Das Rühren geschehe aber immer gleichmäßig und in der gleichen Richtung; denn es hat auch den Zweck, Luft in den Teig zu bringen und dadurch die Speisen leicht und schwammig zu machen. Ändert man die Richtung im Rühren, so wird die eingedrungene Luft wieder ausgetrieben.

5. Das Backen der Aufläufe geschieht bei mäßiger Hitze in einer stark mit Butter bestrichenen Form. Diese wird im Backofen auf einen Ziegelstein oder Kofl gestellt, weil der Auflauf mehr Ober- als Unterhize verlangt. Um zu verhindern, daß die Aufläufe oben zu schnell braun werden, ehe sie noch im Innern vollständig ausgebacken sind, bedeckt man sie zu Anfang der Backzeit mit einem weißen Papier, das man stark mit Butter bestrichen hat.

6. Nach dem Backen wird der Auflauf sofort serviert, ohne die Form zu stürzen, weil er durch Stürzen sinken würde. Beim Servieren stellt man die Backform in einen durchbrochenen Metallmantel oder umhüllt sie mit einer gefalteten Serviette.

1. Nudelauslauf.

Die abgekochten Nudeln werden zum Erkalten auf eine flache Platte gelegt, dann verrührt man 4 Eier mit 4 Eßlöffel voll Rahm, bringt $\frac{1}{3}$ der Nudeln in eine Auslauf- oder Nudelform und gießt von der verrührten Masse darüber. So wird fortgefahren, bis alles eingefüllt ist. Hierauf streut man etwas geriebenes Brot darüber und zieht den Auslauf in einem mäßig erwärmten Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde auf.

Obst oder Milchcreme kann dazu gegeben werden.

2. Knöpfleauslauf

wird genau nach obigem Rezept hergestellt.

3. Schinkenmudeln.

Man verwiegt 250 g mageren gekochten Schinken oder Schinkenreste, rührt 4 Eier daran, dämpft eine fein verwiegte Zwiebel in Butter weich, mischt diese nebst $\frac{1}{4}$ l sauern Rahm unter die Schinkenmasse und verfährt dann wie bei Nudelauslauf.

4. Fleischauslauf.

$\frac{1}{2}$ kg gebratenes Kalbfleisch verwiegt man fein, feuchtet geriebene Gipfel mit Milch oder kalter Fleischbrühe an, rührt 250 g Butter ab, fügt 5 Eigelb dazu, mengt alles untereinander und backt es nach Beigabe von Muskatnuß, Salz und dem Schnee der 5 Eiweiß im Ofen.

5. Käseauslauf.

a.

250 g geriebener Schweizerkäse wird mit 4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll dicken sauern Rahmes gut verklopft und der Schnee von den 4 Eiweiß beigefügt. Alsdann

füllt man die Masse in eine feuerfeste Schale und backt es bei gelinder Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde lang.

Wird selbständig als Nachtessen gegeben und im gleichen Geschirre serviert, in dem der Auflauf gebacken wurde.

Nach der gleichen Anleitung können auch Nudel-, Knöpfle- und Maffaroni-Aufläufe zubereitet werden.

b.

30 g Butter, $\frac{1}{8}$ l Milch, 3 Löffel voll Mehl werden glatt gerührt, worauf man den Teig anziehen läßt. Dann rührt man 60 g geriebenen Parmesankäse daran, mengt den Schnee von 8 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und läßt sie im Backofen aufziehen.

6. Rahmauflauf.

a.

125 g Zucker werden mit 6 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 125 g geriebene Gipfel, 125 g feingewiegte Mandeln, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eier hinzu. In eine bestrichene Form gefüllt wird der Auflauf im Ofen braun gebacken.

b.

Man kocht zuerst einen Mehlbrei, mengt dann ein Stückchen Butter, 4—5 Eigelb, ebensoviel Löffel voll sauren Rahm, auch nach Belieben Zucker und Zimt miteinander, rührt den Mehlbrei hinein und gibt zuletzt noch den Schnee der Eiweiß dazu. Dann wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hineingetan und während einer kleinen halben Stunde im Ofen aufgezogen.

7. Griesauflauf.

Man kocht in $\frac{1}{2}$ l Milch 75 g Gries dick ein und stellt den Brei zum Abkühlen. Unterdessen rührt man

150 g Butter, 150 g Zucker, die abgeriebene Schale 1 Zitrone, einige feingeriebene Mandeln schaumig und gibt unter beständigem Rühren den nur halb abgekühlten Brei nebst 5 Eigelb dazu. Zuletzt mengt man den Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und backt den Auflauf 1 Stunde. Eine Frucht-
sauce wird über der gestürzten Speise serviert.

8. Sauerkrautauflauf.

1 $\frac{3}{4}$ kg gepuzte Schellfische werden gekocht (vgl. Fische) und in kleine Blättchen geteilt. In eine gut ausgestrichene und bestreute Auflaufform gibt man eine Lage gut gekochtes Sauerkraut, dann eine Lage Fischblättchen und übergießt dies mit saurem Rahm. So gibt man eine Lage nach der andern, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage, welche Sauerkraut sein muß, belegt man mit Weizenmehl und Butterstückchen und stellt die Form etwa $\frac{3}{4}$ Stunden in einen heißen Backofen.

9. Kartoffelauflauf.

a.

In 100 g zerlassener Butter gib man 100 g Mehl und 150 g tags zuvor abgekochte geriebene Kartoffeln, gießt $\frac{1}{4}$ l Milch daran und rührt alles auf dem Feuer glatt ab. Nach dem Erkalten rührt man 8 Eigelb, Zucker nach Belieben, sowie den Schnee der Eiweiß darunter und backt es langsam $\frac{1}{2}$ Stunde.

b.

20 frisch gekochte Kartoffeln werden mit einem Stückchen Butter durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf rührt man 100 g Butter schaumig, gibt 6 Eigelb, 100 g Zucker, 70 g feingeschnittene Mandeln und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale dazu.

und rührt alles mit den Kartoffeln recht schaumig. Nachdem man dann noch den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter gemengt hat, füllt man die Hälfte der Masse in eine mit Butter eingefettete Form und streicht 4—6 Löffel voll eingemachte Früchte darüber, worauf die zweite Hälfte der obigen Masse eingefüllt wird. Das Backen geschieht in gelinder Hitze 1 Stunde lang.

10. Rahmstrudel.

Man verklopft 1 Ei, nimmt etwas Salz, 40 g Butter sowie $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser. Dann gibt man 250 g erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gießt die obige verklopfte Masse nach und nach dazu, bereitet damit einen leichten, nicht zu festen Teig und bearbeitet ihn auf dem Backbrette, bis er Blasen hat, worauf man ihn mit einer Schüssel zudeckt und so $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. In vier Teile geteilt wird der Teig nun messerrückendick ausgewallt und auf einem erwärmten, über einen Tisch ausgebreiteten Tischtuche so fein ausgezogen, daß man eine grobe Schrift hindurch lesen könnte. Das Ziehen des Teiges hat nach dem Rande hin zu geschehen. Diesen Teig übergießt man mit dickem, saurem Rahm, überstreut ihn mit Korinthen und Rosinen sowie mit etwas Zucker, rollt ihn zusammen, so daß die bestrichene Seite nach innen kommt, legt alle vier 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 $\frac{1}{8}$ l süßen kochenden Rahm daran und überstreut ihn nochmals mit Zucker. Der Rahmstrudel wird als selbständige Speise zu Tische gegeben.

11. Apfelstrudel.

In eine Schüssel kommt $\frac{1}{2}$ kg Mehl, in dessen Mitte eine Vertiefung gemacht und von 5 Pfg. Hefe und etwas Mehl ein Vorteig bereitet wird. Alsdann werden 90 g zerlassene Butter, 2 ganze Eier, Milch, Salz und einige Löffel Zucker zusammengerührt und mit dem Vorteige gemischt, worauf der ganze Inhalt der Schüssel mit lauwärmer Milch zu einem schönen Teige gemacht wird, den man nun in die Wärme stellt. Inzwischen werden gute Äpfel in feine Schnitzchen geschnitten und mit Zucker und Zimt bestreut. Wenn der Teig schön gegangen ist, setzt man mit dem Löffel eigroße Stückchen auf das Brett, zieht sie aus, füllt sie mit Apfelschnitzchen, wickelt sie zusammen und setzt sie in einer dick mit Butter bestrichenen Kasserolle nebeneinander. Hierauf läßt man die Strudeln noch ein wenig gehen, bestreicht sie dann mit Eigelb und backt sie in einem ziemlich heißen Ofen.

12. Gebrührter Auflauf.

In einer Pfanne wird $\frac{1}{2}$ l Milch mit 90 g Mehl zu einem glatten Teig gerührt, dem noch 90 g Butter beigefügt werden. Man stellt nun die Pfanne auf das Feuer und rührt so lange, bis der Teig sich von der Pfanne löst, worauf er zum Erkalten in eine Schüssel gebracht wird. Nachher werden 6 Eigelb, Zucker und einige Körnchen Salz hineingerührt, zuletzt mengt man den Schnee der 6 Eier leicht darunter, füllt alles in eine bestrichene Form und läßt es im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden schön gelb aufziehen.

13. Schwarzbrotauflauf.

100 g Zucker werden mit 6 Eigelb dick schaumig gerührt. Dann gibt man 35 g feingestoßene Mandeln, 1 Zitronenschale, Zitronat und Orangeat feingewiegt, etwa 100 g geriebenes Schwarzbrot, 250 g Weichsel oder

Kirschen dazu und rührt alles gut durcheinander. Zuletzt mischt man den Schnee der Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt sie. Stürzt man den Auflauf, so gießt man eine Weichsel- oder Kirschenauce darüber.

14. Brotauflauf, sogen. Bettelmann.

1 oder 2 Milchbrötchen schneidet man in feine Scheiben und belegt damit flach eine ausgestrichene Kuchenform oder tiefe Platte, welche Ofenhitze ertragen kann. Dann ver-rührt man 6 Eier nebst einem Eßlöffel voll Zucker, sowie $\frac{3}{8}$ l Milch miteinander und gießt es über die Brotschnitten. Das ganze läßt man bei mäßiger Hitze im Ofen aufziehen, bis es oben braungelb geworden ist.

Wird gleich nach dem Backen als selbständige Speise serviert.

15. Mehlaufauf.

40 g Mehl werden mit 15 g Zucker, etwas Salz und $\frac{1}{4}$ l kalter Milch unter Zugabe von Vanille- oder Zitronenzucker nebst einem Stückchen Butter glatt angerührt und über dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Nach dem Erkalten rührt man 2 Eigelb, 15 g Backpulver und den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter. Eine passende Form wird mit Butter bestrichen, der Brei bis an den Rand der Form eingefüllt, dick mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Schöpfelchen glasiert und 25 Minuten in mäßiger Ofenhitze gebacken. Sobald der Auflauf hoch über den Rand gestiegen und oben gesprungen ist, wird er sogleich serviert. Er ist besonders empfehlenswert für Kranke und Kinder.

16. Blizauflauf.

250 g Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l Milch angerührt; sodann werden 5 Eigelb, 125 g frische Butter, 1 Teelöffel voll

Zucker sowie eine Messerspitze voll Salz darunter gemengt. Nach Beigabe von noch $\frac{1}{8}$ l lauwarmer Milch wird die ganze Masse gut verrührt, wobei man auch den Schnee von den 5 Eiweiß beifügt. Damit werden kleine mit Butter bestrichene Förmchen halbvoll eingefüllt und die Füllung dann in gut heißem Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Dieser Auflauf wird mit Apfelpompott als Fastenspeise serviert und muß vom Ofen weg gleich zu Tisch gegeben werden.

17. Reisauflauf.

In $\frac{1}{2}$ l Milch läßt man 30 g Butter und 30 g Zucker vergehen und bringt es zum Kochen. Dann werden 250 g Reis hineingerührt und mit dem Kochen fortgeführt bis der Reis weich ist. Man läßt ihn nun erkalten und rührt nach dem Erkalten 6 Eigelb hinein, eins nach dem andern, nebst etwas abgeriebener Zitronenschale. Dabei fährt man mit dem Umrühren fort, bis die Masse glatt ist, worauf man auch leicht den Schnee von 6 Eiweiß darunter mengt. Die Masse wird nun in eine Form gefüllt, glatt gestrichen, ein Stückchen Butter, sowie etwas gestoßener Zucker darangegeben und bei nicht zu starker Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Statt einer gewöhnlichen Form kann man auch eine Puddingform nehmen. Wird die Form vor dem Einfüllen mit gebranntem Zucker ausgestrichen, so erhält der Pudding ein schöneres Ansehen.

18. Reis mit Apfel.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird in Milch weich gekocht; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, eine Schichte Reis hinein gegeben und darüber eine Schichte zubereitetes Apfelmus. Jede Schichte wird dann noch mit Zucker und Zimt bestreut. So fährt man fort, bis aller Reis in der Form ist. Die oberste Schichte muß immer Reis sein. Darüber wird nun ein Glas Rotwein 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.

19. Apfelauflauf.

400g
Unter 250 g schaumig gerührte Butter rührt man zuerst nach und nach 7 Eigelb und 250 g Zucker. Dann kommt dazu $\frac{1}{2}$ geriebener und in Wein angefeuchteter Gipfel. Nachdem dieses wieder gut verrührt ist, werden noch feingeschnittene Äpfel, Zimt, Nelken und Muskatnuß beigefügt und ebenfalls gut gemischt. Zuletzt rührt man auch den steifen Schnee der 7 Eier leicht darunter. Das Ganze füllt man nun in eine bestrichene Form und läßt es im Ofen gelb aufziehen.

20. Feiner Apfelauflauf.

Dazu braucht man feine mürbe Äpfel und Eingemachtes zum Füllen, 125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee und mengt die Eigelb darunter wie beim gebrühten Teig. Zuerst werden nun die Äpfel geschält und so ausgebohrt, daß die Stielseite unverletzt bleibt. Die Höhlung füllt man mit Eingemachtem und stellt dann die Äpfel in eine Schüssel, in der es gut backt, schön nebeneinander. Alsdann zerläßt man die eine Hälfte der Butter, rührt Mehl und Milch dazu und bringt es auf das Feuer, wo weiter gerührt wird, bis es sich von der Pfanne löst. Unterdessen rührt man die andere Hälfte der Butter schaumig, gibt die Eidotter, Zucker, Zitronenschale und dann die etwas abgekühlte Masse dazu, ebenso den Schnee von den Eiern. Alles gießt man nun über die Äpfel, stellt es gleich in den Ofen und läßt es 1 Stunde in mittlerer Hitze backen. In der gleichen Schüssel wird es auch zu Tisch gebracht.

21. Vanilleauflauf.

$\frac{1}{4}$ l Rahm wird mit kleinen Vanillestückchen gekocht und dann kalt gestellt. Nach der Erkaltung rührt man 70 g Mehl, 70 g Zucker, etwas Salz mit dem Vanille-rahm recht glatt ab, gibt 2 Eigelb und 25 g Butter dazu. Über dem Feuer wird die Masse bis zum Aufkochen gerührt, worauf man sie vom Feuer nimmt und unter beständigem Rühren wiederum erkalten läßt. Nachdem man noch 3—4 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde mitgerührt, auch den Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter gemengt hat, wird es in eine Form gefüllt, mit Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gebacken.

22. Erdbeerenauflauf.

100 g Zucker, 45 g geriebenes Milchbrot oder gestoßenes Biskuit werden mit $\frac{1}{2}$ l durch ein Sieb getriebene Erdbeeren verrührt und mit dem Schnee von 7 Eiweiß leicht gemengt. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und backt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang in nicht zu heißem Ofen. Ist der Auflauf noch einmal so hoch gestiegen und zeigt er eine gelbliche Farbe, so wird er alsbald serviert.

23. Arrakauflauf.

5 Löffel voll Zucker und 5 Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem Schnee der 5 Eiweiß gemengt. Damit füllt man nach Beigabe von 1 Löffel voll Arrak eine mit Butter bestrichene Form und läßt es im Ofen aufziehen, worauf man es in der Form serviert.

24. Kirichenauflauf.

Man nimmt ~~12~~ Hände voll geriebenes Schwarzbrot, *v. 125g* bespritzt es mit Wein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann rührt man 125 g Butter mit 8 Eidottern schaumig,

gibt Butter, etwas Zimt und das eingeweichte Brot hinein und nach Belieben auch etwas Zitronat. Nachdem man alles gut durcheinander gerührt hat, wird $\frac{1}{2}$ kg ausgeteinte Kirichen oder Weichsel nebst dem Schnee der 8 Eiweiß darunter gemengt, alles in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 1 Stunde lang in einem nicht zu heißem Ofen gebacken. Man kann den Auflauf auch 1—2 Tage vor dem Gebrauch machen.

25. Aprikosenauflauf.

Nachdem man 90 g Butter schaumig gerührt hat, werden 7 Eigelb, 60 g Zucker, 30 g Mehl, 125 g Aprikosen-Marmelade und der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt und mitverrührt. Das Backen in einer gut ausgestrichenen Form geschieht $\frac{3}{4}$ Stunden lang.

26. Mandelauflauf.

a.

(Für 3 Personen)

Zuerst bereitet man einen Mehlsbrei von 2 Kochlöffel voll Mehl und nicht ganz $\frac{1}{4}$ l Milch. Das Mehl wird mit der Milch vorher gut glatt gerührt, der Brei gut gekocht und dann kalt gestellt. 90 g schaumig gerührte Butter, 5 Eigelb und 125 g Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde verrührt. Schließlich werden 90 g geriebene Mandeln, Zimt, Nelken und der Schnee der Eier beigegeben.

b.

125 g Butter werden schaumig gerührt. Dann vermengt man 125 g Zucker, 6 Eigelb, 125 g abgeschälte, mit einem Eiweiß zerstoßene Mandeln sowie 1 geriebenes Milchbrot und rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Zuletzt gibt man den Schnee von 5 Eiweiß, feingeschnittene Pome-

ranzenschale, Zitronat und etwas abgeriebenen Zitronenzucker dazu, füllt dies in eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl ausgestreute Form und backt es gelb.

c.

250 g Mandeln 250 g geriebenes mit Wein angefeuchtetes Brot und 250 g Butter werden schaumig gerührt, dann 8 Eigelb, Apfel, Zucker, Zimt und nach Belieben Muskatnuß und zuletzt der Schnee beigegeben. Alles rührt man gut durcheinander, füllt es in eine Form und backt es.

27. Makronen-Auflauf.

30 g Griesmehl werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch angerührt und mit einem Stückchen frischer Butter unter Rühren zum Kochen gebracht. Ist die Masse wieder erkaltet, so mengt man 60 g gestoßene bittere Makronen, Zucker und 5 Eigelb darunter. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und hineingerührt, bevor der Auflauf in den Ofen gebracht wird.

28. Reisberg.

(Für 8 Personen.)

$\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Stückchen Zucker, 1 Stückchen Butter, Schale und Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone werden in einer Kaffe-rolle kochend gemacht. Dazu gibt man 375 g Reis, der 2 mal abgebrüht wurde, kocht ihn weich und dick, indem man von Zeit zu Zeit mit Milch nachfüllt. Hernach füllt man eine Platte mit einer Lage Reis, dann mit einer Lage gekochten Apfelpott oder eingemachten Mirabellen. So wechselt man zwischen Lagen von Reis und Apfelpott ab, wobei die oberste Lage immer Reis sein muß. Von 3 – 4 Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, mischt

1—2 Löffel voll feinen Zucker und etwas Vanille darunter, schlägt den Schnee nochmals einige Minuten, belegt damit den Reisberg, streicht ihn jedoch nicht glatt, damit er gebirgartig aussieht. Sodann stellt man die Platte auf Salz einige Minuten in den Backofen, bis der Schnee anfängt sich zu bräunen. Vor dem Servieren verziert man den Reisberg mit eingemachten Früchten.



Einundzwanzigster Abschnitt.

Puddinge.

1. Pudding hat die gleichen Bestandteile wie der Auflauf, ist aber reichlicher mit Zucker, Mandeln und feinen Gewürzen gemischt. Die Bereitung des Teiges (Schaumigrihren des Butters) ist ebenfalls die gleiche, wie in der Vorbemerkung der Aufläufe angegeben wurde. In den Rezepten für Pudding können nur annähernde Vorschriften gemacht werden, Sicherheit in der Bereitung muß die Erfahrung bringen.

2. Der Pudding wird in besonderen Formen mit Verschlussdeckel oder in Servietten gefocht. Die Formen müssen mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Brot bestreut werden, während man die Servietten vor dem Gebrauche längere Zeit in kochendes Wasser legt und dann möglichst trocken auswindet, worauf man sie auch mit Butter austreibt und mit Mehl bestreut. Die Puddingmasse darf die Form nur bis zu drei Viertel ihrer Höhe füllen, damit der Pudding Raum zum Steigen hat. Um das Anhängen des Teiges am Deckel zu verhüten, muß auch dieser mit Butter ausgestrichen werden. Dabei ist es ratsam, den Deckel von außen zu befestigen oder zu beschweren, damit er nicht von dem steigenden Pudding abgehoben oder die Form durch das wallende Wasser umgestürzt werde.

3. Zum Kochen des Puddings werden die gefüllten Formen oder Servietten in siedendes leicht gesalzenes Wasser gebracht, das langsam und gleichmäßig kochen und fest zugedeckt werden muß, damit auch der Dampf einwirken kann. Kocht das Wasser merklich ein, so darf kein anderes als siedendes Wasser nachgegeben werden. Nur Hefenpudding, bei dem die Form ebenfalls nur zur Hälfte gefüllt werden darf, setzt man im lauwarmen Wasser bei.

4. Die Kochzeit hängt von der Größe des Puddings ab: kleinere sind in $\frac{3}{4}$ Stunden gar, größere erfordern $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Zeit. Während des Kochens darf weder an den Topf noch an

die Form gestoßen werden, weil der Pudding sonst zusammensinkt. Das Stürzen der Form nach dem Kochen muß sehr sorgfältig geschehen. Sollte der Pudding sich schwer lösen, so lege man während einiger Minuten ein nasses Tuch über die gestürzte Form.

1. Brotpudding.

125 g Butter werden schaumig gerührt; nach und nach kommen 6 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g geschälte feinverwiegte Mandeln, 30 g Korinthen, etwas Zimt, 125 g geriebenes mit 1 Eßlöffel voll Rahm angefeuchtetes Schwarzbrot dazu; das zu Schnee geschlagene Eiweiß von den 6 Eiern wird leicht darunter gemengt, die Masse in die Form eingefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

Man serviert ihn zu Weinsauce.

2. Zwiebackpudding.

180 g Zwieback werden in Stücke gebrochen und trocken in die Form gelegt. Dann werden lagenweise dazwischen gestreut: 30 g Korinthen, 30 g geschälte und gestoßene Mandeln, 90 g Zucker und etwas geriebene Zitronenschale, sowie ein wenig Zimt. Hierauf werden 6 Eier mit $\frac{3}{8}$ l Milch verrührt und darüber gegossen. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht und zu einer beliebigen Sauce serviert.

3. Griespudding.

125 g Gries werden in $\frac{3}{8}$ l Milch zu einem steifen Brei gekocht und 125 g Butter daran gerührt, worauf man die Masse erkalten läßt. Unter stetem Rühren gibt man nun 4 Eigelb, 60 g Zucker, 30 g geschälte und gestoßene bittere Mandeln, etwas geriebene Zitronenschale, sowie den Schnee von 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine Form und kocht sie 2 Stunden.

Man serviert Obst- oder Weinsauce dazu. Die gleiche Masse ist in Kuchenform in $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

4. Biskuitpudding.

75 g Zucker werden mit 5 Eigelb tüchtig gerührt, dann gibt man langsam 75 g Mehl darunter und vermischt die Masse mit dem steifen Schnee der 5 Eiweiß, füllt sie hernach in die bestrichene Form ein und kocht sie 1 Stunde.

5. Kartoffelpudding.

a.

Man rührt 125 g Butter schaumig und mischt dann darunter 6 Eigelb, Salz, Muskatnuß, gewiegte Petersilie, 120 g geriebene Kartoffeln und den Schnee der 6 Eiweiß. Die Puddingform muß gut bestrichen und mit Weckmehl bestreut werden.

b.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und im Mörser fein gestoßen. Auf $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln nimmt man 5 Milchbrote, schält sie, weicht sie in Wasser und stoßt sie mit den Kartoffeln. Dann rührt man 125 g leicht zerlassene Butter mit 6 Eigelb recht gut ab, mischt es unter die gestoßenen Kartoffeln, gibt auch etwas Salz und Pfeffer sowie den Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gekocht.

6. Gipselpudding.

Man rührt 50 g Zucker, 4 Eigelb, ein wenig geriebene Mandeln und Zimt mit 60 g geriebenen Gipseln und fügt zuletzt noch den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Der Pudding muß 1 Stunde lang gekocht werden. Vor dem Servieren kann man ihn mit geschnittenen Mandeln verzieren. Vor dem Auftragen wird folgende Sauce über den Pudding gegossen: 1 Kochlöffel voll Mehl wird gelb geröstet, mit Wein abgerührt und mit Zucker und Zitronenstückchen gekocht.

7. Schwarzbrot pudding.

Zur Bereitung des Puddingteiges verrührt man 250 g Zucker, 8 Eigelb, 125 g Brot, 75 g Mehl, Zimt und den Schnee der 8 Eiweiß miteinander. Das Kochen geschieht wie bei Gipselpudding.

8. Spinatpudding.

Man rührt ein ei großes Stück Butter mit 5 Eigelb ab, darunter mengt man gut mischend Schnittlauch, Zwiebeln und ein wenig Zitrone, die in einem Stückchen Zucker verdämpft wurden, ferner 2—3 Handvoll feinverwiegten Spinat, Muskatnuß, Salz, etwas gestoßenes Brot und den Schnee der 5 Eiweiß. Die Form wird stark mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut, worauf man den Pudding wie einen gewöhnlichen Pudding langsam kocht.

9. Apfelpudding.

a.

3 mittlere oder 2 große gute Äpfel werden geschält und in kleine Würfel geschnitten. Darauf werden $1\frac{1}{2}$ trockene Milchbrote gerieben, in etwas frischer Butter gelb geröstet und mit gutem Wein angegossen, so daß das Brot ganz durchfeuchtet ist. Zuletzt rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter mit 1 Eigelb, Zucker und etwas Zitrone und mischt Äpfel und Brot nebst dem Schnee von 2 Eiweiß darunter. Die Puddingmasse wird nun in ein bestrichenes Förmchen gefüllt und 1 Stunde in siedendem Wasser langsam gekocht.

b.

85 g Zucker, 5 Eigelb werden gut schaumig gerührt und mit Zimt gewürzt. Darunter mengt man leicht den Schnee der 5 Eiweiß sowie 90 g Weckmehl. In die

Form gibt man nun nacheinander je eine Lage Puddingmasse und eine Lage gedünsteter Äpfel, bis die Form voll ist. Die obere Lage muß Puddingmasse sein. Das Kochen geschieht 1 Stunde lang. Beim Servieren wird warmer gezuckerter Wein mitgegeben.

10. Griespudding mit Schokolade.

125 g Zucker wird mit 5 Eigelb gerührt. Darunter mengt man nach und nach 1 Täfelchen geriebene Schokolade, 1 Handvoll abgezogene, feingewiegte Mandeln, Zitronat, Pomeranzenschale, 125 g Gries und den Schnee der Eier, worauf alles in die Puddingform eingefüllt und im Wasser 1 Stunde lang gekocht wird. Der Pudding wird in einer Chaudeauauce zu Tische gegeben.

11. Schokoladepudding.

a.

Man rührt 150 g Butter, 6 Eigelb, 150 g Zucker und 90 g Schokolade $\frac{1}{2}$ Stunde. Darunter verrührt man nach und nach 90 g Mandeln, 90 g Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiern, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt sie 1 Stunde im Wasser kochen. Dann wird die Form gestürzt, der Pudding mit Mandeln gespickt und mit Weincrème serviert.

b.

60 g zerlassene Butter und 60 g gesiebes Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ l kochender Milch zu einem Teig angerührt. Hernach kommen 30 g Zucker, 60 g Schokolade und Vanille dazu, worauf man alles erkalten läßt. Nach dem Erkalten bringt man noch 4 Eigelb und den Schnee der 4 Eiweiß darunter, meliert die ganze Masse und kocht sie.

12. Kabinettpudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter bestrichen und mit Biskuit rings herum belegt, dann schichtenweise bis hinauf mit Biskuit, Zitronat, Makronen, kleinen Pomeranzenschalen gefüllt. Nun werden 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit $\frac{3}{8}$ l kalter Milch, 45 g Zucker und einigen Löffel voll Maraschino recht untereinander geschlagen, durch ein Haarsieb gegossen und in die Form zu dem Übrigen gebracht. Die Form stellt man nun in eine mit kochendem Wasser halb angefüllte Kasserolle und kocht $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam, aber anhaltend, am besten in einem mittelheißen Ofen. Nach dem Kochen wird die Form behutsam gestürzt und der Pudding mit einer Vanille- oder Marasquinocreme serviert.

13. Vanillepudding.

140 g Mehl werden in 140 g Butter mit 70 g Zucker einige Minuten langsam geröstet. Dann läßt man einige Stückchen Vanille in $\frac{1}{2}$ l Rahm etwas aufkochen, gießt es nach und nach zu dem Mehl und kocht die Masse zu einem Brei. Ist dieser etwas erkaltet, so werden 10 Eigelb und 200 g Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde mitgerührt, auch der Schnee von 8 Eiweiß wird leicht darunter gegeben, worauf man die Masse in eine mit Butter bestrichene Puddingform füllt, $\frac{1}{2}$ Stunde kocht und alsbald nach dem Anrichten mit einer Vanillesauce serviert.

14. Schwammpudding.

a.

200 g Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt gerührt und in eine Pfanne mit 125 g Butter und 125 g Zucker unter beständigem Rühren dick gekocht. Nach dem Erkalten mengt man 8 Eigelb und hernach den Schnee darunter, füllt die Masse in eine Puddingform und läßt sie 1 Stunde kochen.

b.

125 g Mehl werden mit 125 g Butter leicht untereinander gemengt, mit $\frac{1}{2}$ l Milch auf das Feuer gebracht und abgedämpft, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten werden nach und nach 6 Eigelb, 100 g Zucker, kleine Rosinen und der Schnee von 6 Eiern dazu gegeben. Dieser Pudding darf nur sehr langsam sieden; wenn das Wasser zu stark kocht, wird er zu stark aufgetrieben und fällt nach dem Stürzen zusammen.

15. Weinpudding.

6 Eigelb werden mit 100 g Zucker und 1 Glas Weißwein $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 30 g Korinthen, etwas Zimt und Zitronenschale und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß nebst 110 g geriebenen Gipfeln leicht darunter gemengt. Die Masse wird in eine Form gefüllt und $\frac{5}{4}$ Stunden gekocht.

16. Mandelpudding.

125 g Zucker werden mit 6 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann rührt man 60 g geschälte und fein gestoßene Mandeln noch ein wenig mit, fügt 1 Löffel voll Arrak bei, siebt 60 g feines Mehl hinein und mengt noch den Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter. Kochzeit 1 Stunde.

Man gibt eine Fruchtsauce dazu.

17. Maizenapudding.

$\frac{1}{4}$ l Maizena, 150 g Zucker und etwas Vanille werden mit 1 l Milch glatt angerührt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Dann werden über dem Feuer 4 Eigelb, 100 g feingestoßene Mandeln und der Schnee der 4 Eiweiß darunter gemengt, doch darf die Masse nicht mehr kochen.

18. Flampudding.

Man nimmt 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 6 Eigelb und den Schnee der Eier. Mehl und Zucker werden mit Milch angerührt und unter Beigabe der Butter zu einem dicken Brei gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten rührt man die Masse mit den 6 Eigelb ab, mischt den Schnee leicht darunter, füllt damit die Form, die mit gebranntem Zucker begossen ist (100 g auf 2 Eßlöffel voll Wasser) und kocht es im Wasser 1 Stunde. Auf den Tisch kommt der Pudding mit Vanillecreme.

19. Raffeler Pudding.

180 g Mehl werden mit $\frac{3}{4}$ l Milch glatt angerührt und dann mit 150 g Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Nach dem Erkalten werden nach und nach 7 Eigelb und 100 g Zucker darunter gemengt, ferner 1 Löffel voll Arrak oder Vanille und zuletzt der Schnee der 7 Eiweiß. Kochzeit 1 Stunde.

20. Englischer Plumpudding.

Man nimmt 250 g große und 250 g kleine Rosinen, 125 g Orangeat, 125 g Zitronat, 375 g geriebenes Brot, 375 g Ochsenierenfett, 8 Eier und $\frac{1}{8}$ l Kognak. Die großen Rosinen steint man aus und schneidet sie je einmal durch, die kleinen dagegen werden gewaschen und trocken abgerieben. Das Nierenfett schneidet oder hackt man fein, auch Orangeat und Zitronat werden in feine längliche Stückchen geschnitten. Das Übrige wird mit dem Ganzen noch eine Zeitlang verarbeitet und dann in eine Puddingform gefüllt, worauf man es 5—6 Stunden kochen läßt. Nach dem Kochen schüttet man Kognak darüber und gibt den Pudding brennend auf den Tisch.

21. Spanisch Frico.

In eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform legt man erst eine Schichte rohe Kartoffelscheiben, dann eine Schichte in Scheiben geschnittenes und breit geklopftes Schweinefilet und streut Salz, Pfeffer und gewiegte Zwiebeln darüber. Diese Lagerung wird wiederholt, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt quirlt man etwas sauren Rahm mit einigen Eidottern glatt, gießt es über die Lagen in der Form, deckt diese fest zu und stellt sie 2 Stunden in kochendes Wasser.

22. Kalbsbriespudding.

a.

2 Kalbsbrieschen werden abgekocht und fein verwiegt. Darunter mengt man 2 Milchweck, die man in halb Milch und halb Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt hat, ferner 90 g schaumig gerührte Butter nebst 4 Eigelb und gedünsteten Petersilien. Zuletzt gibt man noch den Schnee der 4 Eier darunter, füllt alles in die Puddingform und läßt es 1 Stunde kochen. Eine Buttersauce mit Champignons wird dazu serviert.

b.

Fein gehackte Kalbsbrieschen werden mit Petersilie in Butter gedämpft. Daran gibt man Salz, Muskatnuß, 125 g glatt gerührte Butter, 6 Eier und einen Kochlöffel voll Weckmehl. Diese Mischung gibt man unter die Nudeln, welche man vorher schon aus 4 Eiern zubereitet und gekocht hat. Die ganze Masse wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Eine Buttersauce mit Kalbsbrieschen wird dazu serviert.

23. Reispudding mit Kalbsnierchen.

125 g Reis werden in Milch weich gekocht, bis es ein dicker Brei geworden ist, und dann kalt gestellt. Hierauf rührt man 120 g Butter schaumig und gibt abwechselnd 6 Eigelb, etwas Salz und den Reis dazu. Zuletzt wird auch der Schnee von den 6 Eiweiß leicht darunter gemengt. 4—5 Kalbsnierchen werden in Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde weich gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt und in kleine Würfel geschnitten, wovon man eine Handvoll zurücklegt. In eine mit Butter bestrichene und mit Brot ausgestreute Form kommt zuerst eine Lage von der Reismasse und dann eine Lage von den Kalbsnierchen. Dies läßt man 1 Stunde kochen und serviert den Pudding dann mit einer mit den zurückgelegten Kalbsnierchen vermischten Butter Sauce sowie mit Morcheln und Champignons.

24. Flumpudding.

Man nimmt 250 g Nierenfett, Rosinen, Korinthen, 30 g gewiegte Zitronen- und Orangenschale, 4 ganze Eier, 125 g Zucker, etwas Muskatnuß, 180 g geriebene Gipsel, 1 Gläschen Brantwein oder Rum, ein wenig Salz, etwas Mehl und $\frac{1}{8}$ l Milch. Das Nierenfett wird gewiegt, die Rosinen dagegen werden gewaschen und getrocknet. Die Korinthen kann man ein wenig rösten, bis sie trocken sind. Hierauf werden die Gipsel, der Brantwein und die Eier verrührt, worauf man alles nach und nach gut durcheinander mengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form füllt und 2 Stunden kocht. Statt Nierenfett kann man auch Ochsenmark nehmen.

25. Gansleberpudding.

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

und 500 g Schweinefleisch fein gehackt. Diesem Fleische gibt man 4 Eigelb, etwas geriebene Semmel, Zwiebeln, Salz und Gewürz bei, gießt etwas von der Brühe, worin das Gänselein gekocht ist, zu und mischt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Ist alles gut untereinander gerührt, so kommt es in eine ausgestrichene Puddingform und wird 2 Stunden gekocht. Mit einer Champignon- oder Senfsauce wird der Pudding serviert.

26. Fleischpudding.

$\frac{1}{4}$ Zwiebel wird mit Butter gedünstet, dann mit $1\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl und mit Milch glatt gerührt. Man läßt nun die Masse etwas anziehen und passiert sie durch. Hernach wird sie mit 60 g Butter leicht gerührt, mit 3 Eigelb, feinverwiegtem Fleisch und geschlagenem Schnee vermischt und das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt. Das Kochen geschieht in heißem Wasser 1 Stunde lang. Nach dem Kochen wird die Form gestürzt und der Pudding mit einer Buttersauce serviert.

27. Diplomatu pudding.

80 g Zucker, 15 g Mehl, 4 Eigelb rührt man zu einem zarten Teig. Dann kommt $\frac{1}{2}$ l Milch auf das Feuer; wenn die Milch kocht, wird der Teig hinein gerührt. Nachdem man ihn unter stetem Rühren 8—10 Minuten hat kochen lassen, kommen 4 Blatt aufgelöste Gelatine darunter, worauf die Masse zum Erkalten gestellt wird. Wenn sie lauwarm geworden ist, wird der Schnee von 4 Eiweiß nebst 1 Löffel voll Arrak darunter gemengt. Auf den Boden der Form, die mit kalter Milch ausgeschwenkt wurde, kommt je eine Lage Biskuit, dann Eingemachtes und zuletzt von der Puddingmasse, bis die Form gefüllt ist. Der Pudding wird am besten, wenn man ihn auf das Eis stellt.

28. Maispudding.

1 l Milch mit einem Stängelchen Vanille wird siedend gemacht und dann Zucker dazu gegeben, bis es süß genug ist. Dann rührt man 2—3 Eßlöffel voll Maismehl mit einem weiteren Glas Milch und 3—4 Eigelb glatt an, rührt dies in die siedende Milch, läßt es eine Weile kochen, bis es anfängt dick zu werden, füllt es in eine mit kalter Milch ausgeschwenkte Form und läßt es über Nacht stehen. Am andern Morgen wird die Form noch in eine Schüssel kalten Wassers gestellt und vor dem Gebrauche gestürzt. Man gibt Himbeersaft oder einen andern Saft dazu.

29. Kalter Mandelpudding.

125 g Butter werden recht schaumig gerührt. Dann mischt man 125 g geschälte gestoßene Mandeln, 125 g Zucker und 6 Eßlöffel voll Vanillecreme darunter und rührt es noch eine Zeitlang miteinander. Hierauf wird eine glatte Puddingform mit Biskuit ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und kalt gestellt, so daß sie recht steif wird. Man stürzt nun die Form und gibt den Pudding mit kalter Vanillesauce zu Tisch.

30. Kalter Reispudding.

250 g Reis werden öfters gewaschen, bis der Reis klar ist, dann mit etwas Wasser weich gedünstet, doch so, daß der Reis ganz bleibt, und hernach auf ein Haarsieb geschüttet, damit alle Brühe abläuft. Man läutert 250 g Zucker, gibt den Reis mit Zitronensaft dazu, läßt ihn einigemal aufkochen, fügt dann noch 1 Glas Arrak bei und füllt alles in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erfalten wird die Form gestürzt und der Pudding mit einer kalten Himbeersauce serviert.

31. Kalter Matronenpudding.

6 Eigelb werden mit 125 g Zucker gerührt. Zugleich werden 125 g Makronen, welche in einem Glas Rum eingeweicht wurden, mitverrührt, worauf man noch 8 Blatt in heißem Wasser aufgelöste Gelatine mit dem Schnee der 6 Eiweiß langsam hinzu gibt. Die Masse wird nun in eine mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt und kalt gestellt. Es kann Fruchtfaß mitserviert werden.



Zweiundzwanzigster Abschnitt.

Crème.

1. Crème ist eine aufgekochte Flüssigkeit, die zu verschiedenen Backwerken meistens kalt serviert wird.

2. Bei der Zubereitung der Crème ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß sie nicht gerinne. Sie muß deshalb von Anfang an über dem Feuer geschlagen und das Schlagen mit zunehmender Hitze beschleunigt werden. Die Bereitung geschieht am besten in Messingpfannen über schwachem Feuer, dabei darf aber die Masse nur bis an das Kochen kommen. Kocht man Vanillestückchen mit, so kann man diese zweimal gebrauchen. Es ist aber eine große Ersparnis, wenn man statt Vanillestückchen feingestoßene Vanille oder Vanilleextrakt verwendet und in Mullläppchen eingebunden mitkocht. — Das erforderliche Eiweiß, aus dem die Keime zu entfernen sind, muß zu Schnee geschlagen, der Masse aber erst beigerührt werden, wenn sie erkaltet ist und schon zu stocken beginnt. Auch darf nur fein gestoßener und gesiebter Zucker zur Verwendung kommen. Will man die Crème recht steif haben, so mischt man Gelatine oder A-gar-A-gar*) darunter.

3. Die fertige Crème gießt man sogleich in eine tiefe Porzellanschüssel und rührt sie, bis sie etwas abgekühlt ist, damit sich keine Haut bilden kann. Hernach läßt man sie auf Eis oder in frischem Wasser erkalten.

4. Gibt man Crème in eine Form, so muß diese zuerst mit kaltem Wasser ausgespült werden. Auch darf man die Form nicht eher stürzen, als bis die Crème steif geworden ist. Sollte die Crème beim Stürzen nicht leicht von der Form sich lösen, so wird diese einen Augenblick in warmes Wasser getaucht.

*) A-gar-A-gar wird $\frac{1}{2}$ Stunde in reichlich Wasser aufgeweicht, dann in Stücke gebrochen und in $\frac{1}{4}$ l Weißwein langsam gekocht, bis die Stange vollständig aufgelöst ist. Hernach wird das Gekochte durch ein feines Sieb gegossen.

1. Milchcreme.

a.

$\frac{3}{8}$ l Milch werden mit 70 g 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.

b.

1 Löffel voll Mehl und 1 Ei werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch zu einem glatten Teiglein verschafft. Dann mischt man damit gewöhnlichen Zucker oder Vanillezucker, bis der Teig süß genug ist, schlägt es auf dem Feuer bis zum Kochen und vermennt zuletzt den Schnee von den Eiweiß darunter.

2. Rahmcreme.

$\frac{1}{4}$ l saurer 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 Arrak daran, mischt alles gut durcheinander, füllt es in eine passende Schale und serviert es zu kleinem Konfekt.

3. Rahmschnee.

Dicker süßer Rahm, von nur einem Tag gesammelt, der vorsichtig abgenommen wurde, damit sich keine Milch darunter befindet, wird in einer irdenen Schüssel 1 Stunde in den Keller gestellt. Hierauf wird der Rahm an einem kühlen Orte mit einer Rute kräftig geschlagen, worauf man mit Vanille zerstoßenen Zucker darunter mengt. Nach einigen Minuten wird der oberste Schaum abgenommen

und in ein auf eine Schüssel gestelltes Sieb getan. So fährt man fort, bis aller Rahm, auch derjenige in der Schüssel, welcher vom Sieb abgetropft ist, zu Schaum geschlagen ist (guter Rahm ist leicht schaumig zu schlagen). Von dem Schlagrahme füllt man nun etwas in eine kleine Spritze und spritzt damit beliebige Verzierungen über den Rahm. Der Rest des Schlagrahmes aber kommt in eine Cremeschüssel.

4. Vanillecreme.

In $3\frac{1}{2}$ l Milch wird ein Stück Vanille aufgeköcht und dann kalt gestellt. Nun mengt man 7 Eigelb, 180 g Zucker, 45 g aufgelöste Gelatine untereinander, verrührt daran die geseihete, halb erkaltete Milch, setzt es in einer Messingpfanne aufs Feuer und läßt es unter beständigem Klopfen mit dem Schneebeßen heiß werden, aber nicht kochen, worauf es durch ein Sieb in eine irdene Schüssel gefüllt wird, bis zu dessen Erkalten nun öfters darin gerührt werden muß. Fängt es an zu sulzen, so füllt man die Creme in die unbestrichenen Formen und stellt sie an einen recht kühlen Ort, bis sie ganz fest gestanden ist, was in ungefähr 6 Stunden geschieht.

5. Creme mit Schneeballen.

Man bringt 3 l Milch mit einem Stückchen Vanille zum Kochen. In die kochende Milch werden nach folgender Art Schneeballen eingelegt, die man schon vorher zubereitet hat, indem man 6—8 Eiweiß zu einem steifen Schnee schlug und 150—200 g Zucker darunter mischte. Von diesem Eierschnee legt man nun mit einem Eßlöffel Ballen in die kochende Vanillemilch ein, läßt sie einige Minuten darin und schöpft sie dann zum Abtropfen auf ein zusammengelegtes Tuch. Hierauf wird 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Kartoffelmehl mit ein wenig kalter

Milch glatt gerührt und mit den gut verrührten Eigelb nebst noch etwas Zucker unter die vorhandene Vanillemilch vermischt, worauf es unter beständigem Rühren bis an das Kochen gebracht wird. Um die Creme zu verfeinern, kann, wenn sie abgekühlt ist, noch ein Stück Butter darunter gerührt werden. Sobald die Creme völlig kalt gerührt ist, füllt man sie in eine Schale und legt die gekochten Schneeballen darauf.

6. Milchreis mit Schokolade.

90 g rein gewaschener und in siedendem Wasser abgekochter Reis werden in $\frac{1}{2}$ l kochendem Rahm, etwas Vanille und Zucker weich und dickfließend gekocht und dann in einer Schale kalt gestellt, nachdem noch ein Körnchen Salz und ein Stückchen Butter darunter gerührt wurde. Zuletzt wird eine dickfließende Schokoladesauce von 90 g Schokolade darüber gegossen.

7. Schokoladecreme.

a.

375 g Schokolade werden mit $\frac{1}{2}$ l guter Milch oder Rahm und 125 g Zucker dick eingekocht, dann zum Erfalten vom Feuer weggenommen. Hierauf gibt man 10 g geläuterte Gelatine nebst $\frac{1}{8}$ l Schlagrahm dazu, füllt die Masse in eine mit Öl bestrichene Form, welche nach einiger Zeit gestürzt wird.

b.

120 g geriebene Schokolade und ein Stängelchen Vanille werden mit $1\frac{1}{2}$ l Rahm oder guter Milch aufgekocht und zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde zum Erfalten gestellt. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie bei Vanillecreme, nur kommt 1 Eigelb und 30 g Zucker weniger dazu, dagegen 12 Blatt aufgelöste Gelatine. Um die Creme besser zu machen, mischt man vor dem Einfüllen Schlagrahm darunter.

8. Schokoladefisch.

250 g geriebene Schokolade, 250 g geschälte Haselnüsse oder Mandeln werden tüchtig miteinander vermischt. Davon läßt man eine knappe halbe Tasse über Spiritus kochen, schüttet 250 g Zucker dazu und gibt es, wenn es bis zu einer großen Perle gekocht ist, zu dem Übrigen. Hierauf mengt man es $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig untereinander, drückt dann den Teig fest in die Fischform, welche man mit Mandelöl ausgestrichen hat, und stellt sie 10—12 Stunden in eine Schüssel mit Wasser. Dabei muß man darauf achten, daß kein Wasser in die Form kommt, da der Fisch sonst viel an Geschmack verliert.

9. Apfelsalz.

Es werden ungefähr 6 Äpfel abgeschält, halbiert und in ^{Wein} Wein und Zucker gekocht. Hernach nimmt man 1 l Wein, 125 g Zucker und 6 (3 rote und 3 weiße) Blättchen Gelatine und kocht dies zusammen, bis es vergangen ist. Nun legt man die Äpfel in eine Form mit dem Kerngehäuse nach oben, schüttet das Gekochte darüber und läßt es erkalten, worauf es umgestürzt wird.

Man gibt es als Dessert.

10. Apfelcreme.

75 g Zucker rührt man mit 6 Eigelb schaumig und gibt dann $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, auf Zucker abgerieben, nebst etwas Zitronensaft hinzu. Hierauf rührt man 4—6 Blatt Gelatine und Gallerte von einem Kalbsfuß, in Wasser aufgelöst, mit 8 Löffel voll durchgetriebenem Apfelmark an die Eigelb und mengt zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt nun die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und stellt sie aufs Eis oder an einen kühlen Ort, bis die Creme fest ist. Nach dem Stürzen kann die Creme mit allerlei Früchten verziert werden.

11. Biskuitcreme.

Eine Form wird mit Biskuitschnitten belegt und mit feingeschnittenem Konfekt, sowie mit großen und kleinen Rosinen ausgefüllt. Die Creme selbst wird in folgender Weise bereitet: 2 l Milch werden mit einem Stängelchen Vanille aufgekocht. Nach dem Erkalten kommen 6 Eier, 4 Stück rote und 6 Stück weiße aufgelöste Gelatine dazu und so viel Zucker, bis es recht süß ist. In einer Messingpfanne wird nun die Mischung über dem Feuer mit dem Schneebeßen geschlagen, bis es ins Kochen kommt, nach dem Erkalten sodann über die Füllung in der Form gegossen, worauf man es einige Stunden stehen läßt, dann die Form stürzt und die Creme zugleich mit einer Milchcreme serviert.

12. Kaffeecreme.

15 g Gelatine werden in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöst und von 60 g gemahlenem Kaffee $\frac{3}{8}$ l Kaffee bereitet, der nebst 125 g Zucker mit der Gelatine vermengt und 1 Stunde langsam gekocht wird. Nach beinaheigem Erkalten wird $\frac{1}{4}$ l Schlagrahm darunter gegeben, worauf es in eine mit Öl bestrichene Form eingefüllt und dann nach 6 oder 8 Stunden gestürzt wird.

13. Erdbeercreme.

a.

Man bereitet eine Vanillecreme und gibt, wenn sie erkaltet ist, durchgedrückte Erdbeeren hinein. Man kann auch Formen mit Erdbeeren belegen.

b.

140 g Zucker und 6 Eigelb werden schaumig gerührt und 1 Tasse voll zerdrückte und durchgetriebene Erdbeeren mit 35 g in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöster Gelatine darunter

gegeben, ebenso $\frac{1}{4}$ l gut abgetropfter Schlagrahm langsam damit verrührt. Man bestreicht nun eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und stellt es über Nacht aufs Eis oder an einen kühlen Ort. — Auf gleiche Weise können Creme von Fruchtsäften aller Art, von Himbeer-, Brombeer-, Johannisbeer- und Stachelbeersaft oder von in Wasser aufgelösten Gelees bereitet werden.

14. Rote Grütze.

Man mischt $\frac{3}{4}$ l Himbeersaft mit 150 g Zucker, fügt so viel Wasser hinzu, daß man 1 l Flüssigkeit erhält, und bringt dieses in einer Messingpfanne zum Kochen. Dann rührt man noch 1 Tasse feines Griesmehl hinein und läßt alles unter stetem Rühren gut durchkochen. Damit füllt man eine gut ausgespülte Form, läßt es erkalten, stürzt die Form auf eine Platte und serviert zu der Creme guten süßen Rahm.

15. Gebrannte Creme.

12 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit einer guten Handvoll Zucker vermischt. Dann röstet man in 2 Löffel voll Wasser 250 g Zucker gelb und gibt 15 g unaufgelöste Gelatine nebst $\frac{1}{2}$ Tasse warmes Wasser dazu, damit sich die Masse gut auflöst. Hierauf kommt der Schnee darunter, indem er auf schwachem Feuer mit dem Zucker gemengt wird, bis die Masse heiß ist. Zuletzt schüttet man die Creme in eine mit Wasser ausgespülte Form, die dann am folgenden Tag gestürzt wird. Eine von den Eigelb bereitete Vanillesauce wird dazu gegeben.

16. Zitronencreme.

250 g Zucker werden mit 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt 1 Glas Wein, in welchem 15 g Gelatine aufgekocht wurden, und nach dem Erkalten das

abgeriebene Gelbe einer Zitrone hinzu. Zuletzt wird der Schnee von den 8 Eiweiß darunter gemischt und alles in eine Form eingefüllt.

17. Englisch Creme.

15 g Gelatine werden gekocht. In eine Pfanne bringt man 6 Eigelb, dazu 180 g gestoßenen Zucker, 1 Glas alten Wein, ein Stückchen Vanille und dann die noch warme Gelatine. Dies läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren ins Kochen kommen, seigt es dann durch ein Haarsieb, gibt den Schnee der 6 Eiweiß hinzu und gießt es in die Form, die gestürzt wird, wenn man die Creme braucht.

18. Westpreussische kalte Speise.

Auf 125 g Zucker wird die Schale einer Zitrone abgerieben und der Saft der Zitrone dazu gedrückt, dann noch $\frac{1}{2}$ l weißer Wein beigegeben. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, fügt man unter beständigem Rühren $1\frac{1}{2}$ l abgekochte und wieder erkaltete Milch bei und zuletzt 55 g in Wasser aufgelöste Gelatine in möglichst kaltem Zustande. Damit füllt man eine Form, die nun an einen kühlen Ort gestellt wird.

19. Marasquinoecreme.

4 Eigelb werden mit 90 g Zucker recht schaumig gerührt. Daran wird dann $\frac{1}{4}$ l kochende Milch gegossen und in der Wärme noch etwas gerührt. Ferner werden 40 g Gelatine, die mit Wasser gekocht wurden, nebst 6—8 Löffel voll Maraschino dazu gegeben. Wenn alles fast kalt ist, kommt noch 1 l zu Schnee geschlagener Rahm dazu. Die Form, in welche man die Mischung füllt, wird mit Öl bestrichen und bald darauf, oft schon nach 1 Stunde, gestürzt.

20. Arratcreme.

a.

$\frac{1}{2}$ l Wasser und 300 g Zucker werden geläutert, dazu kommen 10 Blättchen weiße Gelatine, der Saft von Orangen und 3 Löffel voll Arraf.

b.

140 g Butter werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt. Daran gibt man 4 Löffel voll Arraf und $\frac{1}{2}$ l guten Schlagrahm, füllt dann die Creme in eine Schüssel und serviert sie gleich.

21. Arrafschaum.

$\frac{1}{2}$ l guter saurer Rahm wird mit $\frac{1}{8}$ l Arraf oder Madeira unter beliebiger Zugabe von Zucker zu Schaum geschlagen und in Gläsern serviert.

22. Kalte Mandelcreme.

Mandeln werden bei gelinder Wärme getrocknet und zu beliebigem Gebrauche aufbewahrt.

a.

$\frac{1}{2}$ l Rahm wird zu Schaum geschlagen und mit 15 g gut geläuteter Gelatine vermischt, sowie mit Zucker, bis es süß genug ist. Man werden 120 g Mandeln mit 1 Tasse Milch so fein als möglich gestoßen oder gerieben und leicht unter die Masse gemischt, mit der dann eine mit Öl bestrichene Form gefüllt wird. Diese stürzt man, sobald die Creme fest ist. Sollten die Mandeln durch das Zerstoßen nicht fein genug ausfallen, so werden sie durch ein Tuch gepreßt und es wird nur die Flüssigkeit verwendet.

b.

60—100 g Mandeln werden geschält, in ziemlich viel Milch fein gerieben, etwa 5 Minuten gekocht und durch

ein Tuch gepreßt. Hierauf rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl mit 2 Eßlöffel voll kalter Milch glatt an, rührt 10 Eigelb, 150 g Zucker und obige Mandelmilch gut darunter und läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis an das Kochen kommen (nach Belieben kann auch Vanille mit aufgekocht werden). Nun schüttet man die Creme rasch in eine Schüssel, rührt sie, bis sie nicht mehr heiß ist, und richtet sie in die Cremeschüssel an.

23. Kastaniencreme.

60 g geschälte und geriebene Kastanien werden mit 6 Eigelb verrührt, dann gibt man etwas Rum bei und schlägt die Masse auf schwachem Feuer, bis sie zum Kochen kommt. Unter beständigem Rühren läßt man sie erkalten und mengt noch etwas Zucker und zuletzt den Schnee der Eiweiß darunter. In eine Cremeschüssel gefüllt, läßt man nun die Creme erkalten und steif werden.

24. Hagebuttenmarkschaum.

Man schlägt 9 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mengt 2 Eßlöffel voll Hagebuttenmark und 23 g gestoßenen Zucker darunter und setzt alles in eine beliebige Form auf eine Platte.

25. Polnische Creme.

$\frac{1}{2}$ l Hagebuttenmark wird mit $\frac{1}{4}$ l Arrak oder Rotwein angerührt. Dann läutert man 250 g Zucker in $\frac{1}{2}$ l Wasser auf dem Feuer, gibt den Saft einer Zitrone und ein wenig Arrak darein, ebenso die Schale der Zitrone und läßt es zu $\frac{1}{2}$ l einkochen. Ebenso läßt man in $\frac{1}{2}$ l Wasser 45 g Gelatine bis auf $\frac{1}{4}$ l einkochen und gibt es zum geläuterten Zucker. Man rührt nun das Hagebuttenmark glatt, gießt nach und nach die obige Mischung daran und stellt es kalt, wobei es aber öfters gerührt werden muß. Bevor es stockt, mischt man auch den Schnee

von den 8 Eiweiß darunter, füllt es in eine Cremeform und läßt es nun vollends stocken. Wenn man es stürzt, kann man Himbeersaft oder Johannisbeergelee daran tun.

26. Russische Creme.

a.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ l süßen oder leicht sauern Rahm zu Schaum, rührt 4 Eigelb mit 4 Löffel voll Zucker recht gut damit ab, mischt dann den Schaum mit 4 Kaffeelöffel voll Arrak und serviert ihn.

b.

15 g Gelatine werden in 1 Glas Wasser gekocht und 4 Eigelb mit 125 g feinem Zucker und für 12 Pfg. Vanille ganz schaumig gerührt. Dazu gibt man nun die aufgelöste Gelatine und füllt es mit $\frac{1}{2}$ l Schlagrahm in eine Form, die später gestürzt wird.

27. Russische Creme von Zitronen.

12 Eigelb, 180 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l weißer Wein und der ausgepreßte durch ein Haarsieb geseigte Saft sowie die Schale von 4 Zitronen werden zusammen auf dem Feuer in einer Kasserolle so lange geschlagen, bis die Masse einmal aufkocht. Man nimmt sie dann schnell weg, schlägt sie noch einige Minuten kalt, seigt sie durch ein Haarsieb in ein großes reines Gefäß, fügt 15 g aufgelöste Gelatine bei und rührt so lange, bis es beinahe kalt, aber doch noch flüssig ist. Zuletzt mischt man auch den Schnee von 10 Eiweiß darunter, füllt alles in eine mit Öl aufgestrichene Form und stürzt es kurz vor dem Servieren.

28. Charlotte Russe.

a.

Man macht von 250 g Biskuitstängelchen ein Gehäus in eine Form, kocht 30 g Gelatine mit Wasser, rührt

125 g feingestoßenen Zucker mit 5 Eigelb schaumig und schlägt $\frac{1}{2}$ l Rahm nebst etwas Vanille. Alles wird nun in das Biskuitgehäuse gefüllt und nach einigen Stunden gestürzt.

b.

Zu $\frac{1}{2}$ l Milch kocht man einige Stückchen Vanille und rührt in einer Kasserolle auf dem Feuer 6 Eigelb und eine Messerspiße Mehl mit der erkalteten Milch an die Creme, bis sie dick ist. Man läßt sie nun abkühlen und tut dann noch 125 g Zucker daran (oder kocht diesen schon mit der Milch auf). Tags zuvor schon hat man 15 g Hausenblase oder 2 Kalbsfüße mit 1 l Wasser zu $\frac{1}{4}$ l eingekocht, hat es über Nacht stehen und den andern Tag wieder flüssig werden lassen. Dies wird nun unter die abgekühlte Creme gemengt. Man schlägt dann noch $\frac{1}{2}$ l Doppelrahm auf dem Eise fest, gibt etwas mit Zucker gestoßene Vanille darunter und mischt jetzt alles zusammen. In einer Porzellanform belegt man Boden und Rand mit ungefähr 250 g kleinen Tafelbiskuits, die man etwas zuschneidet, füllt die obige Masse hinein und stellt die Form solange auf das Eis, bis die Creme gestanden ist, worauf sie gestürzt wird. Statt gekaufter Biskuits kann man auch tags zuvor von 125 g Mehl, 125 g Zucker, 6 Eigelb und 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiß selber Biskuit backen, die man in gleichmäßige Scheiben zerschneidet. Damit wird die Form belegt, wobei man die Fugen mit Eiweiß und Zucker verstreicht.

c.

6 Eigelb werden mit 125 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, einem Stückchen Vanille gerührt und dann auf das Feuer gesetzt, wo so lange gerührt wird, bis die Masse beginnt dick zu werden, sie darf aber nicht kochen. Dann kommen noch 10 g Gelatine dazu, die im Wasser eingeweicht waren.

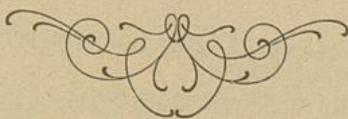
Nun nimmt man es vom Feuer und läßt es gänzlich erkalten, wobei es aber flüssig bleiben muß. Hierauf gibt man den Schnee von 1 l Schlagrahm dazu, füllt es dann in eine mit Milch ausgespülte Form und stellt es in das Eis. Nachdem es steif geworden ist, wird die Form gestürzt und die Creme mit Biskuit serviert.

29. Süßes Hühnerneft.

Man macht in schöne Hühnereier oben und unten eine Öffnung, bläst die Eier aus, legt sie in kaltes Wasser und läßt sie nach $\frac{1}{4}$ Stunde abtropfen. 3 Eier verrührt man mit $\frac{1}{2}$ l Milch, fügt ein Stängelchen Vanille und Zucker bei, bringt es aufs Feuer unter beständigem Schlagen mit dem Schneebeßen, bis es kocht, worauf noch 5 Stück aufgelöste Gelatine dazu kommen und die Creme dann kalt gestellt wird. Nun werden 125 g geriebene Schokolade mit etwas Wasser aufgekocht, dann verrührt man $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eier und Zucker miteinander und mischt es unter die Schokolade, die ebenfalls unter beständigem Schlagen mit dem Schneebeßen auf das Feuer gebracht wird, bis sie kocht. Auch hier kommen noch 5 Stück aufgelöste Gelatine dazu, worauf die Creme wiederum kalt gestellt wird. An dritter Stelle wird eine rote Creme bereitet und zwar nach Art der Vanillecreme, nur kommen 2 Stück weiße und 3 Stück rote Gelatine dazu.

Sind nun die 3 Creme so hergerichtet, dann stellt man die ausgeblasenen Eier, welche auf einer Seite mit Papier zugeklebt werden, auf eine Platte mit Salz, füllt mit einem Trichter die noch kaum lauwarme Creme in die Eier ein und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort, worauf am andern Tag die Schalen behutsam weggenommen werden. Hierauf bereitet man eine klare Gelee von 10 Stück Gelatine, welche mit 300 g Zucker geläutert wird, dazu kommt ein Gläschen Arrack, der Saft einer

Zitrone und $\frac{1}{2}$ l Weißwein, das nun durch eine naßgemachte Serviette geseiht und dann kalt gestellt wird. Nach diesem nimmt man eine runde Form, tut von dieser Gelee hinein, läßt es ein wenig stehen und legt jetzt die Eier darauf, die ebenfalls mit Gelee bespritzt werden. Zuletzt bereitet man das Stroh, indem man aus 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Zucker und so viel Mehl, als das Ei aufnehmen kann, einen Teig macht, ihn auswällt, kleine Nudeln davon schneidet und sie in heißem Fette blaßgelb backt. Diese Nudeln streut man nun in die Form über die Eier, gießt das übrige Gelee darüber und läßt es erkalten. Vor dem Gebrauche wird die Form gestürzt.



Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Eis oder Gefrorenes.

1. Die Bereitung von Gefrorenem ist nicht so schwierig, wie man wohl annehmen möchte. Deswegen ist es zu empfehlen, Gefrorenes selbst herzustellen und es nicht aus der Konditorei zu beziehen, da die Selbsterstellung viel billiger ist.

2. Zur Herstellung des Gefrorenen eignet sich am besten eine Eismaschine, welche mit Gebrauchsanweisung in jedem größeren Haushaltungsmagazin zu haben ist. Bei Abgang einer Gefriermaschine genügt auch eine Vorrichtung, zu welcher man notwendig hat:

a. eine Gefrierbüchse aus Zinn mit verschließbarem Deckel und mit einer Drehvorrichtung;

b. ein Handeimer aus Holz, etwas höher als die Gefrierbüchse und so weit, daß man um die Gefrierbüchse Eisstückchen legen kann. Über dem Boden soll der Eimer mit einem Spundloche versehen sein, um das Wasser ablassen zu können;

c. eine Holzspartel mit einem langen Stiele (oder ein passender Kochlöffel), um damit das Gefrorene von den Wänden der Gefrierbüchse losmachen zu können.

3. Bei Benützung der letztgenannten Einrichtung wird zuerst auf den Boden des Eimers ein abgerundetes Eisstück gelegt, auf welches man die leere Gefrierbüchse zum Erkalten stellt. Nachdem man diese sauber ausgewischt hat, wird sie etwas bis über die Hälfte mit der vorher zubereiteten zum Gefrieren bestimmten Masse gefüllt, mit dem gut schließenden Deckel verschlossen und in die Mitte des Eimers gestellt, den man nun rings um die Gefrierbüchse herum dicht mit nußlein gestoßenem Eis auffüllt, vermischt mit viel Koch- oder Viehsalz (1–2 kg auf einen Eimer). Das

Zerkleinern des Eises ist von großer Wichtigkeit. Je feiner es ist, desto dichter hüllt es die Büchse ein, um so haltbarer ist es auch und erzeugt um so größere Kälte. Die so fest vom Eise umschlossene Gefrierbüchse dreht man nun einigemal rasch im Kreise. Wenn dabei das Eis sich setzt, so füllt man anderes nach, damit der Eimer immer gefüllt bleibt. Ist die Gefrierbüchse so in das Eis gebettet, so dreht man sie jetzt etwa 10 Minuten lang hin und her oder im Kreise, öffnet sie dann, nachdem man den Deckel sauber abgewischt hat, löst das Gefrorene mit der Spatel vom Rande ab, schiebt es in die Mitte der Büchse, worauf diese wieder verschlossen und abermals hin und her gedreht wird. Nach 10 Minuten öffnet man die Büchse zum zweitenmal, um das Gefrorene vom Rande abzulösen, wiederholt dann die Umdrehung und vermischt die gefrorene Masse gut mit der Spatel zur Weichheit ausgewirkter Butter. Wenn das Gefrorene genügend fest ist, so verschließt man die Büchse wieder. Sollte es zu langsam gefrieren, so gibt man 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser in die Büchse; wird es dagegen zu fest und körnig, so fügt man etwas Staubzucker dazu. Zuletzt läßt man das Wasser in dem Eimer durch das Spundloch ablaufen, ersetzt das geschmolzene Eis mit neuen Eiszüchlein sowie mit Salz und deckt die Gefrierbüchse mit einem nassen Tuche dicht zu, bis das Gefrorene gestürzt und serviert wird.

1. Himbeer-, Erdbeer- und Johannisbeergefrorenes.

(Auf 1 kg Beeren rechnet man 400 g Zucker.)

1 l Wasser wird aufgekocht und über die Beeren gegossen. Zugedeckt läßt man diese einige Stunden oder über Nacht stehen. Dann gießt man den hellen Saft ab, vermischt ihn mit dem Saft von 2 Zitronen und mit Zucker bis auf 15° nach der Zuckerwage. Die Menge des zu brauchenden Zuckers richtet sich nach dem Süßstoffe der Beeren. Zur Färbung kann noch ein Kaffeelöffel voll Karminzucker beigegeben werden. Hat die Masse mehr als 15° Süßigkeit, so ist sie zu süß und wird durch Beigabe von frischem Wasser auf den richtigen Grad zurückgebracht. Beträgt die Süßigkeit unter 14°, so kann mit Staubzucker nachgeholfen werden.

2. Aprikofeneis.

1 kg Aprikosen werden durch ein Sieb gedrückt und damit 375 g Zucker, 1 l Wasser, Saft von 2 Zitronen und die Milch von 6—8 bitteren Mandeln gemischt. Alles soll 11—12° an Süßigkeit wiegen. Bei weniger Grad kommt Zucker dazu, bei mehr Grad Wasser. Die 6—8 bitteren Mandeln müssen gewiegt oder durch eine Mühle gelassen und dann mit $\frac{1}{3}$ heißem Wasser überschüttet werden. Nachdem sie ein wenig gestanden sind, läßt man sie durch ein Sieb oder einen Suppenseiher in die obige Mischung laufen, worauf die Bereitung des Gefrorenen wie gewöhnlich erfolgt.

3. Zitroneneis.

1 l Wasser und 300 g Zucker werden in einer Pfanne zum Kochen gebracht. Dann wird der ausgepreßte Saft von 4 Zitronen dazu gegossen, 4 Eigelb und 1 Gläschen guter Wein darunter gerührt. Zuletzt läßt man es durch ein Sieb in eine Schüssel laufen und schlägt es mit dem Schneebeßen gut ab. Nach dem Erfalten wird die Masse in die Gefrierbüchse eingefüllt und zum Gefrieren gestellt.

4. Orangeneis.

Man kocht 300 g Zucker in 1 l Wasser kurz auf, mengt dann den Saft von 4 Orangen darunter, gibt 4 Eiweiß und 1 Gläschen Wein dazu. Die Masse wird durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und tüchtig mit dem Schneebeßen geschlagen. Erfaltet füllt man sie in die Gefrierbüchse ein und stellt sie in das Eis.

5. Fruchtis von Eingemachtem.

Man kocht 150 g Zucker in $\frac{1}{4}$ l Wasser klar und gibt $\frac{1}{4}$ l Wein, $\frac{1}{2}$ l flüssiges Gelee und den Saft von

2 Zitronen dazu. Ist die Masse vollständig erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein. Es ist ratsam, beim Mischen des Gefrorenen in der Büchse 1—2 Löffel voll Staubzucker beizugeben, wodurch das Gefrorene milder und weniger eifig wird. Nachdem die Masse halb gefroren ist, mischt man $\frac{1}{2}$ kg in Scheiben geschnittene eingemachte Aprikosen oder Pfirsiche, Kirschen und Erdbeeren u. s. w. darunter und läßt es vollends steif werden.

Man kann auch frische reife Früchte, nachdem sie geschält und geschnitten sind, lageweise in die Gefrierbüchse tun. Man kocht alsdann $\frac{1}{2}$ kg Zucker in $\frac{1}{4}$ l Wasser klar, gibt den Saft von 2 Zitronen dazu, gießt es erkaltet über die Früchte und bringt die Büchse in das Eis. Während des Gefrierens wird der Inhalt von Zeit zu Zeit gut miteinander vermischt. Das gestürzte Eis garniert man mit eingemachten Früchten.

6. Vanillegefrorenes.

a.

Man nimmt 400 g Zucker, 4 ganze Eier, 60 g Butter, 1 l Milch, $\frac{1}{8}$ l Wasser und 1 Stück Vanille. Zuerst mischt man Milch und Wasser und läßt den Zucker darin vergehen. Man nimmt nun ein wenig von der Mischung, verrührt die 4 Eigelb darin und schüttet es zu der übrigen. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee und rührt es in die Zuckerlösung ein, zuletzt auch Vanille und Butter und bringt das Ganze aufs Feuer, indem man darin rührt, bis es etwas dick geworden ist. Nach dem Erkalten wird es dann in die Gefrierbüchse gefüllt.

b.

Man läßt 2 Schoten Vanille in etwas Milch langsam aufkochen, drückt sie durch ein Sieb und rührt 250 g Zucker, 8 Eigelb und 1 l Rahm oder Milch dazu. Die

Masse wird unter beständigem Rühren bis vor das Kochen gebracht, worauf man sie durch ein Sieb in einen Steintopf preßt und noch so lange rührt, bis sie nicht mehr heiß ist und sich keine Haut mehr bildet. Nach dem Erkalten wird sie in die Gefrierbüchse gebracht.

7. Haselnußeis.

a.

250 g Haselnußkerne werden im Ofen hellgelb geröstet, von der Haut befreit und mit Milch recht fein gestoßen. Man gibt man 1 l Milch (oder halb Rahm und halb Milch) zu und setzt sie aufs Feuer. Wenn sie kochen, nimmt man sie weg und treibt sie durch ein Sieb. Alsdann kommen 8 Eigelb, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Rahm, Vanille und die durch das Sieb abgelaufene Flüssigkeit in die Pfanne, worauf die Masse wie Creme behandelt wird.

b.

200—250 g Haselnüsse werden wie Mandeln abgerührt und geschält, dann fein gerieben oder mit etwas Milch fein gestoßen. $\frac{1}{2}$ l Milch mit Rahm wird kochend gemacht und damit die Haselnüsse abgerührt, worauf man es etwas stehen läßt und dann gut durchpreßt. Während dieser Zeit verrührt man 8 Eier und 2 Eigelb mit 140 g feingesiebttem Zucker, rührt langsam die durchgeseibte 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 abkühlen, worauf sie in die Gefrierbüchse kommt.

8. Marasquinocis.

Zur Creme nimmt man 12 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 l Rahm, bringt sie aufs Feuer und läßt sie unter

beständigem Schlagen nur bis an das Kochen kommen. Nach dem Erkalten füllt man die Masse in die Gefrierbüchse ein, mischt dann, wenn sie halb gefroren ist, ein Kelchgläschen Maraschino bei und läßt sie vollends gefrieren.

9. Fürst Büclereis.

a.

Man zerschneidet 100 g Makronen, tränkt sie mit ein wenig Maraschino an, mischt sie unter $1\frac{1}{2}$ l geschlagenen Rahm und macht 3 Teile davon. Den einen Teil läßt man weiß, indem man Vanillezucker damit vermischt. Der andere Teil wird mit Erdbeeren rot gefärbt und unter den dritten Teil rührt man 200 g geriebene Schokolade. Damit wird nun die Gefrierbüchse gefüllt, die während 3—4 Stunden im Eise bleiben muß.

b.

1 l Rahm mit Vanille und Zucker vermischt teilt man in 3 Teile, wobei jeder Teil verschiedenartig gefärbt wird, schwarz mit Schokolade, rot mit Karmin und weiß mit Marasquinolikör. Beim Einfüllen der Teile in die Gefrierbüchse muß zwischen jeden Teil in Würfel geschnittenes Biskuit und Makronen gelegt werden. Man läßt die Masse 2—3 Stunden in der Gefrierbüchse auf dem Eise stehen, worauf sie gestürzt und so serviert wird.

10. Karmeleis.

375 g grober Zucker werden in einem Kessel unter beständigem Rühren auf dem Feuer ohne Wasser hellbraun aufgelöst. Alsdann gibt man 12 Eigelb, $\frac{3}{4}$ l Rahm, $\frac{1}{2}$ l Milch und etwas Zitrone nebst gebranntem Zucker dazu (Eigelb, Rahm, Milch und Zitrone werden zuerst etwas geschlagen, bevor der Zucker dazu kommt). Nach

Beigabe des Zuckers wird die ganze Masse nochmals mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie aufkocht. Die übrige Behandlung ist wie bei anderem Gefrorenen.

11. Schokoladefrorenes.

150 g fein geriebene Vanilleschokolade werden mit $\frac{1}{2}$ l Rahm abgerührt, dann 150 g Zucker und 4 Eigelb darunter gerührt und alles miteinander mit der Schneerute bis zu einer dicken Creme auf dem Feuer geschlagen. Hierauf treibt man es durch ein Haarsieb und füllt es nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse ein.

Schokoladeeis ist für Kranke besonders zu empfehlen.

12. Kaffeefrorenes.

1 l kochenden Rahm, oder, was weniger gut ist, halb Rahm und halb Milch, gießt man über 125 g hellgebrannten, grob gestoßenen (oder gemahlenden und mit 2 Tassen Wasser abgebrühten) Kaffee, deckt die Schüssel zu und läßt sie stehen. Dann vermengt man 5 Eigelb und 250 g Zucker mit dem Inhalte der Schüssel, läßt die Masse auf dem Feuer unter beständigem Rühren etwas anziehen und gießt sie durch ein Sieb.

13. Tee-Eis.

25 g schwarzer Tee wird mit einer Tasse voll kochendem Wasser übergossen und 10 Minuten zugedeckt stehen gelassen. 250 g Zucker kocht man mit Wasser klar und bis zu $\frac{1}{3}$ l ein, vermischt ihn mit dem durchgeseihten Tee und rührt ihn mit 5 Eigelb ab. Nun schlägt man die Masse auf dem Feuer zu einer steifen Creme. Vom Feuer genommen wird sie weiter gerührt, bis sie erkaltet ist, gibt dann noch $\frac{1}{2}$ l steifen Schlagrahm darunter und füllt sie in die Gefrierbüchse, wo sie 2 Stunden verbleibt.

14. Hippen zu Eis oder Creme.

a.

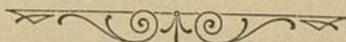
8 zu einem weniger steifen Schnee geschlagene Eiweiß, 120 g geröstete und fein geriebene Mandeln, 240 g Zucker und 60 g Mehl, sowie ein wenig Zimt werden miteinander zu einem Teige gut verrührt, bis er leicht flüssig vom Löffel läuft. Das Hippeneisen wird zuerst erhitzt und mit Wachs ausgestrichen. Dann füllt man einen Löffel voll von der Masse in das Eisen, preßt dieses langsam zu und legt es auf das Holzfeuer, bis der Inhalt auf beiden Seiten hellbraun gebacken ist. Die Hippe wird dann aus dem Eisen genommen, noch warm über ein 2—3 cm dickes rundes Holz gebogen und wenn sie steif geworden ist, von dem Holze entfernt.

b.

125 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 30 g zerlassene Butter, 5 g Zimt, 75 g Zucker, 2 Eier und eine Prise Salz werden zu einer dickeren Masse verrührt, in das Hippeneisen eingefüllt und gebacken.

c.

70 g Mehl, 70 g Vanillezucker, 1 Ei und 1 Eigelb werden mit 1 Eßlöffel voll Rahm und etwas Salz verrührt. Dann läßt man 20 g Butter in Milch zergehen und gibt es in die Masse, indem man so viel Milch nachgießt, bis ein dünner Teig entsteht, worauf das Backen erfolgt wie oben.



Vierundzwanzigster Abschnitt.

Bäckwerk.

1. Zu Bäckwerken wähle man das feinste Mehl, das gut getrocknet sein muß, mittelgroße frische Eier, feinen ausgetrockneten Zucker, große frische Mandeln, die keinen durch Abliegen verdorbenen Geschmack haben, ebenso kleine und große möglichst frische Rosinen (Zibeben), echte Genueser Zitronen und Zimt von der feinsten Sorte, weil geringere Sorten doch keine Ersparnis sind, da man mehr davon nehmen muß, und zudem dem Bäckwerke nie einen feinen Geschmack geben. Um das Mehl austrocknen zu lassen, stelle man es vor dem Gebrauche an einen warmen Ort, rühre es öfters mit einem Kochlöffel und lasse es zuletzt durch ein Sieb. Ebenso sind bei feuchtem Wetter die andern zum Gebäcke notwendigen Zutaten, die Eier ausgenommen, an einen warmen Ort zu bringen. — Die Butter muß frisch und süß sein. Ist solche nicht zu haben, so soll die zur Verfügung stehende mehrmals durch Kneten mit frischem Wasser gewaschen werden. — Vorzüglich ist aber darauf zu achten, daß nur frische und geruchlose Eier zur Verwendung kommen. Beim Aufschlagen derselben, das nie, wie es allgemein Unsitte ist, an der Bäckschüssel geschehen darf, sind die Keime zu entfernen. — Zu feinem Gebäcke endlich kann man nur guten durchgeseihten Zucker gebrauchen, nicht sogenannten Backzucker.

2. Sehr wesentlich für das Gelingen eines Gebäckes ist der Hitzeegrad des Backofens. Zu seiner genauen Bestimmung wäre ein Thermometer nötig. Da jedoch dieses Mittel in der Praxis sich nicht wohl anwenden läßt, so besteht die einfachste Art, den richtigen Hitzeegrad des Backofens zu bestimmen, darin, daß man ein Stück weißes Papier in die Mitte des Ofens legt. Fängt das Papier an schwarz zu werden oder gar zu glimmen, so muß man mit dem Einschieben des Gebäckes noch einige Minuten zuwarten. Wird das Papier fast augenblicklich dunkelgelb, so hat der Ofen den ersten Hitzeegrad, geeignet für Hefen-, Butter- und Blätterteig,

sowie für Gugelhupf. Wird das Papier langsam hellgelb, so deutet dies den zweiten Hitzeegrad an, geeignet für das meiste übrige Gebäck. Wird das Papier erst nach längerer Zeit gelb, so kennzeichnet dies den dritten Hitzeegrad, passend für Backwerk, das austrocknen soll.

3. Gebäck, das beim ersten Hitzeegrad eingeschoben werden muß, ist auf einen Rost oder zwei Ziegel zu stellen, damit die Hitze von oben und unten einwirken kann. Wird ein Backwerk oben zu schnell braun, so lege man ein Stück Papier darüber oder öffne für einige Minuten die Klappe des Ofens. Hitzeegrad und Backzeit ist unten bei den meisten Rezepten angegeben.

Um das Garsein eines Gebäckes zu prüfen, sticht man mit einem spitzen Stäbchen von Holz bis in die Mitte des Gebäckes. Läßt sich das Stäbchen trocken herausziehen, so ist das Gebäck gar. Dabei ist jedoch vor öfterem und unnützem Nachsehen zu warnen, da der beim Öffnen des Ofens einströmende Luftzug das Ausbacken und das richtige Aufgehen des Gebäckes hindert. Aus dem gleichen Grunde soll man auch die Form nicht anrühren, bevor die Masse fest geworden ist. Ist das Anrühren nicht zu umgehen, so darf es nur ganz sachte geschehen.

Kleines Backwerk wird meistens bei dem dritten Hitzeegrad gebacken und ist gar, wenn es sich ablöst und gehörig aufgegangen ist.

4. Fertiges aus dem Ofen genommenes Gebäck muß man zunächst an einem mäßig warmen Ort völlig auskühlen lassen. Wird es nämlich sofort nach dem Verlassen des Ofens in ganz kalte Luft gebracht, so fällt es zusammen. Das Auskühlen geschieht am besten in der Form selbst, weshalb die sogenannten Springformen zu empfehlen sind, bei denen man das Abkühlen mehr in seiner Gewalt hat.

5. Backwerke, die aus viel ganzen Eiern und Zucker zusammengebackt sind, wie Biskuit, Mandeltorte, langes Zucker- und Pomeranzenbrot, kann man nach 6—8 Tagen noch ohne Bedenken zum Essen geben. Kleines Backwerk, in dem Eier sind, ist am ersten Tage noch zu spröde zum Essen, den feinen Geschmack erhält es erst einige Tage nach dem Backen.

6. Der beste Aufbewahrungsort für Backwerke ist eine Porzellanbüchse, zugedeckt an einen kalten Ort gestellt; in Schubladen und Schachteln aufbewahrt bekommt Backwerk vor der Zeit einen unangenehmen Geschmack.

I. Hefenbackwerk.

1. Bei Bereitung eines guten Hefenteiges ist außer guter frischer Hefe sorgfältige Bearbeitung des Teiges notwendig, dem etwaige Zugaben nur in lauwarmem Zustande beigemischt werden dürfen. Das Backen des Teiges erfordert einen mittelheißen Ofen.

2. Die Hefe ist ein mikroskopischer Pilz, der von Bier, Branntwein und Essig gewonnen wird und die Eigenschaft besitzt, in den ihm zusagenden leicht erwärmten Stoffen zu wachsen, wodurch eine Lockerung des Teiges entsteht. Wird nun die Hefe verbrüht durch Beimischung von zu warmen Zugaben, so wird die Keimkraft der Pilze zerstört und die Hefe verliert die Eigenschaft, den Teig zu heben und zu lockern. Bei der Zubereitung von Hefenbackwerk wird meistens ein Vorteig (Habe) gemacht, um zu sehen, ob die Hefe gut treibt.

3. Zur Herstellung von Hefenteig verwendet man am besten Preßhefe, die der gewöhnlichen Bierhefe vorzuziehen ist, da bei Verwendung von Preßhefe das Backwerk sicherer gerät. Die Preßhefe soll stets frisch sein, was daran zu erkennen ist, daß sie beim Durchschneiden nicht bröckelig, sondern speckig aussieht. Wird gewöhnliche Bierhefe verwendet, so übergießt man sie mit kaltem Wasser, das der Hefe die Bitterkeit nimmt und ein weißes Aussehen gibt, läßt sie dann durch ein Sieb in ein irdenes Geschirr und so über Nacht stehen. Vor dem Gebrauche gießt man das Wasser ab und es bleibt eine breiartige Hefenmasse, die nun zur Verwendung kommt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl rechnet man 20 g Preßhefe oder $2\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gewöhnliche Bierhefe.

1. Zubereitung von Hefenteig.

30 g Preßhefe werden in $\frac{1}{4}$ l lauwarmen Milch in einer Schüssel aufgelöst und von $\frac{1}{2}$ kg Mehl so viel glatt darunter gemengt, als zu einem mittelfesten Teig notwendig ist. Diesen Vorteig schafft man in die Mitte der Schüssel, deckt diese mit einem Tuche zu und läßt den Teig in leichter Wärme gehen (gären). Bei der Bereitung des Hauptteiges schafft man das übrige Mehl nebst 40 g Zucker, etwas Salz, 125 g zerlassener jedoch abgekühlter Butter und 2 Eiern unter Beigabe der not-

wendigen Milch mit dem Vorteige tüchtig durcheinander, bis der Teig vollständig glatt ist und sich von der Schüssel löst. Um dem Teige mehr Triebkraft zu geben und ihn zu verfeinern, läßt man ihn zum zweitenmal längere Zeit gehen, worauf er auf das Backbrett genommen und formiert wird. Zu Gugelhopf und Saverin hält man den Teig weich, auch ist die zweite Gärung nicht notwendig. Zu ausgewallten Teigen, wie zu gefüllten Kränzen u. s. w. ist der fertige Hefenteig 3—4 mal auszuwallen, auch nimmt man auf $\frac{1}{2}$ kg Teig 100 g Butter, der in den Teig eingeschlagen wird.

2. Hefenkranz.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, 40 g Zucker, 30 g Preßhese sowie $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch (Preßhese, Butter und Zucker werden in der Milch aufgelöst) werden 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, die zopfartig zu einem Kranze geflochten werden. Diesen läßt man noch auf dem Backbrette liegen, wobei man ihn mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln bestreut. Nachdem er noch etwas gegangen ist, wird er 1 Stunde gebacken.

3. Guter Hefenkranz.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Butter, Salz, 2 Eier und 30 g Preßhese. Davon wird zuerst ein kleiner Vorteig gemacht. Nachdem er gegangen ist, macht man einen Teig von lauer Milch, Salz, 2 Eiern und 70 g von obiger Butter. Der Teig muß ungefähr wie ein Buttermilch sein und gut geklopft werden. Sodann nimmt man ihn auf ein Nudelbrett, wallt ihn aus, tut die übrige Butter wie beim Buttermilch hinein und wallt ihn noch

mals viermal hintereinander aus. Zuletzt macht man einen dünnen Kuchen daraus und schneidet handbreite Streifen, die mit gestoßenem Zucker, Rosinen und Weinbeeren bestreut und an beiden Seiten mit Eigelb bestrichen werden. Die Streifen legt man nun der Länge nach zusammen und flechtet daraus einen lockeren Kranz, den man so ein paar Stunden ruhen läßt. Bevor er in den Ofen kommt, werden geschnittene Mandeln und gestoßener Zucker ein wenig mit Wasser angefeuchtet und auf den Kranz gestreut, der ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden zum Backen braucht.

4. Hefekranz mit Nuß- oder Mandelfülle.

Hefenteig wie Buttermilch ausgebackt formt man in eine längliche entsprechende Fläche und schneidet diese in 3—4 flache lange Streifen. Alsdann bereitet man folgende Nuß- oder Mandelfüllung: 50 g Haselnüsse oder Mandeln werden fein gemahlen oder mit 50 g Zucker, zu dem man noch 1—2 Löffel voll Honig nehmen kann, fein gestoßen. Die Masse verrührt man mit ein wenig Milch und Butter ziemlich steif, belegt damit die Streifen, bestreicht sie am Rande mit Eigelb und rollt sie rund einwärts, so daß 3 lange Rollen entstehen. Diese werden nun zusammengeflochten, auf ein Backblech zu einem Kranze gelegt und in die Wärme zum Aufgehen gestellt. Dann bestreicht man den Kranz mit Eigelb, streut feingeschnittene Mandelblättchen darüber und backt ihn. Nach dem Backen glasiert man ihn noch mit Vanilleglasure.

5. Gugelhupf.

a.

200 g Butter werden schaumig gerührt und mit 250 g Mehl und mit Milch unter Beigabe von 60 g Zucker, 3 Eiern, etwas geriebener Zitronenschale, 30 g

Rosinen, 16 g Preßhese, die in etwas Milch aufgelöst wurde, zu einem dicken Teige verarbeitet, bis er sich von der Schüssel löst. Dann wird eine gut bestrichene Form halbvoll damit eingefüllt und diese an einen warmen Ort zum Gehen gebracht, bis sie sich fast gefüllt hat. Das Backen braucht bei guter Hitze 1 Stunde.

b.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte des Mehles einen Vorteig von etwas Milch, ein wenig Mehl und 15 g in Milch aufgelöster Preßhese, stellt das Ganze zum Gehen an einen warmen Ort und fügt dann, nachdem das Vorteigle gegangen ist, 3 Eier, 125 g Butter sowie 30 g Zucker, der in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöst wurde, nebst 30 g Rosinen bei. Davon macht man einen Teig, der wie oben behandelt wird.

c.

Zu $1\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, 30 g Preßhese und ungefähr 7 Eiern macht man von der Hälfte zunächst einen Vorteig. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt nach und nach die Eier sowie die andere Hälfte Mehl dazu nebst ein wenig Salz und etwas Milch und rührt es eine Zeitlang. Ist der Vorteig gegangen, so schafft man beides zu einem Teige zusammen, bis er Blasen wirft, bringt den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und läßt ihn gehen, worauf er wie gewöhnlich gebacken wird.

6. Gerührter Gugelhupf.

a.

Man rührt 180 g Butter schaumig, dazu kommen dann 6 Eier, und zwar eines nach dem andern, 120 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Löffel voll Mehl, 1 Löffel voll Zucker und etwas Milch. Zuletzt werden noch 1 abge-

riebene Zitrone, 60 g verriebene Mandeln und 45 g aufgelöste Hefe nebst ein wenig Salz beigelegt und alles zu einem Teige geschlagen, bis er Blasen wirft, worauf man ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden gehen läßt. Backzeit 1 Stunde.

b.

Aus 250 g Mehl und aus Hefe wird mit lauer Milch ein Vorteig gemacht, den man gehen läßt. Dann rührt man 250 g Butter schaumig, gibt 8 Eier, die in warmem Wasser erwärmt sein müssen, eines nach dem andern bei und mengt den Vorteig dazu. Ist auch diese Mischung gegangen, so werden weitere 250 g Mehl nach und nach darunter gesiebt und alles nun zu einem Teige verrührt. Sollte der Teig zu dünn sein, so kann man noch Mehl nachnehmen, auch können 2 rechte Eßlöffel voll Zucker, ferner Rosinen und etwas Rosenwasser nebst ein wenig feingestoßenem Salz beigegeben werden, worauf der Teig in eine Form gefüllt wird. Beim Backen ist gute Hitze notwendig.

7. Abgetriebener Gugelhupf.

Man läßt 300 g Butter vergehen und rührt sie schaumig. Darunter werden 8 Eigelb und 360 g Mehl nach und nach gerührt (jedemal nämlich 1 Löffel voll Mehl und 1 Eigelb), dann kommen noch 2 Löffel voll Zucker, etwas Salz, 5 Eßlöffel voll Hefe und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß dazu. Das Ganze wird zu einem Teige verrührt, in eine bestrichene Form gefüllt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt.

8. Abgeschlagener Bund.

240 g Butter werden schaumig gerührt. Dazu kommen 10 Eier mit etwas Salz und Zucker, 260 g Mehl und 1 Tasse Milch. Alles wird zu einem Teige gerührt,

bis er Blasen wirft. Nach diesem werden noch 4 Löffel voll Hefe, etwas Rosinen und Weinbeeren darunter getan, der Teig dann in eine Form gefüllt und zum Gehen warm gestellt.

9. Pottkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit 3 l Milch, in welcher 125 g Butter, 15 g Preßhese sowie 30 g Zucker aufgelöst wurden, zu einem Teige so lange verarbeitet, bis er sich von der Schüssel löst. Hierauf wird eine Kuchenform zur Hälfte damit angefüllt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt, bis sich die Form fast gefüllt hat. Das Backen, wozu gute Hitze notwendig ist, erfordert 1 Stunde.

10. Ölkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g gestoßener Zucker, 1 starker Eßlöffel voll gutes Olivenöl, 5 Eier, 30 g Preßhese und so viel lauwarme Milch, als zu einem guten, lockeren Teige notwendig ist, verarbeitet man tüchtig miteinander, füllt die Masse in eine Kuchenform, läßt den Kuchen gut gehen und sodann 1 Stunde backen.

Die Bereitung dieses Kuchens kann deswegen empfohlen werden, weil er billig und doch sehr schmackhaft ist.

11. Wickelkuchen.

Man macht aus 1 kg Mehl mit einem Hefenvorteig einen Teig an, tut 250 g Butter, 2—3 Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und Milch daran und läßt den Teig gehen. Dann wälzt man daraus einen langen, flachen Kuchen, bestreicht ihn mit saurem Rahm, gibt 60 g länglich geschnittene Mandeln, Zitronat und Pomeranzenschale, 60 g große, 125 g kleine Rosinen, 60 g Zucker und etwas Zimt darauf, rollt den Kuchen zusammen und formt ihn nach dem Kuchenbleche.

12. Dampfnudeln.

a.

Man nimmt 2 kg Mehl, macht in die Mitte von 10 Pfg. Hefe einen Vorteig und läßt ihn gehen. Dann schafft man das Mehl und den Vorteig mit lauwarmer Milch unter Beigabe von 3 Eiern, 125 g Zucker, 250 g Butter und dem nötigen Salz zu einem lockeren Broteig. Nachdem dieser gut gegangen ist, setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett und läßt sie nochmals gehen. Unterdessen bringt man in eine Kasserolle heißes Wasser, Milch, Zucker und Butter, gibt die Teighäufchen hinein, jedoch bevor das Wasser kocht, bringt auf der Kasserolle noch einen passenden Deckel mit glühenden Kohlen an und läßt nun die Dampfnudeln kochen, bis alle Flüssigkeit in der Kasserolle aufgebraucht ist und es anfängt zu dämpfen.

Man serviert die Dampfnudeln mit Milchereme.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 60 g Butter, 45 g Zucker, beinahe $\frac{1}{2}$ l Milch, etwas Zitronensaft, 1 verrührtes Ei, eine Messerspitze voll Salz sowie 15 g in lauwarmer Milch aufgelöste Preßhese werden zu einem festen, jedoch noch lockern Teige verarbeitet und nachher in die Wärme gestellt, bis er gut gegangen ist. Hierauf wallt man den Teig aus und sticht daraus mit einem Gläschen runde Küchlein, die man nochmals aufgehen läßt. Dann kommen 10 g Zucker, 10 g frische Butter nebst $\frac{1}{4}$ l Milch in eine eiserne Pfanne oder Kasserolle mit Deckel, in der man die Küchlein auf nicht zu starkem Feuer so lange aufziehen läßt, bis die Milch eingetrocknet ist.

Sie werden als Fastenspeise mit Milchsauce serviert.

13. Schneckenudeln.

Hefenteig wird, nachdem er gegangen ist, auf einem mit Mehl bestäubten Brette 1 cm dünn ausgewallt und in 5 cm breite und 25 cm lange Riemen geschnitten. Diese bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Zucker und Korinthen und rollt sie der Breite nach schneckenartig zusammen. Dann werden sie auf ein Blech gesetzt und zur Wärme gestellt, wo man sie gehen läßt. Vor dem Backen bestreicht man sie noch mit Eigelb und nach dem Backen können sie auch glasiert werden.

14. Hefenanisbrot.

Man nimmt in eine Schüssel 1 $\frac{1}{2}$ kg Mehl und macht von guter Hefe und lauwarmen Milch einen Vorteig. Wenn dieser gegangen ist, wird mit dem übrigen Mehl und dem Vorteige unter Beigabe von 3 Eiern, 10 g Anis, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 250 g Zucker ein fester Teig gemacht, den man gut durcharbeitet, bis der Anis herausfällt. Ist der Teig gegangen, so formt man daraus lange Laibchen, setzt diese auf ein Blech und läßt sie nochmals gehen. Hernach werden sie gelb gebacken, in Scheiben geschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und im Ofen gelb geröstet.

15. Strensfekuchen.

250 g Mehl werden mit 75 g Hefe zu einem Hefenstück angefermt. Dann rührt man $\frac{3}{4}$ kg Mehl mit 6 ganzen Eiern, 90 g Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Zitronenschale, Muskatblüte und warmer Milch zu einem Teige an, rührt 250 g zerlassene Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig und wallt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus. Nachdem man ihn gut hat aufgehen lassen,

bestreicht man ihn mit Butter, belegt ihn dick mit Streujeln und backt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

Die Streujeln werden folgendermaßen gemacht: man rührt 15 g Butter mit 15 g Mehl, 60 g Butter mit 60 g Mehl, 60 g Zucker und 1 Teelöffel voll gestoßenem Zimt zusammen, hackt die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüber streut, in erbsengroße Stücke und streut sie dick über den Kuchen.

16. Kaffeekuchen.

Man bereitet von $1\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg Butter, 250 g Zucker, 60 g feingestoßenen bitteren Mandeln, ein wenig Salz, 8 ganzen Eiern, abgeriebener Zitronenschale und Muskatblüte, 90 g Hefe und etwa $\frac{1}{4}$ l warmer Milch einen lockern Teig, nachdem man vom vierten Teile des Mehles mit der Hefe und etwas Milch vorher ein Hefenstück angelegt hatte. Man wälzt den Teig auf einem Bleche sehr dünn aus, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit geklärter Butter und bestreut ihn mit etwas grob gehackten Mandeln, mit Zucker und Zimt. Hernach wird er in ziemlich heißem Ofen zu schöner Farbe gebacken und sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser besprengt.

17. Saverinkuchen.

15 g Hefe werden in $\frac{1}{4}$ l lauwarmen Milch aufgelöst und damit 2 Eier, 75 g Zucker, 200 g zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und eine Prise Salz verrührt. Wird der Teig zu fest, so rührt man noch etwas Milch bei. Darauf streicht man eine Ringform mit Butter aus und bestreut sie dicht mit feinen Mandelstiften. Der Teig wird nun in die Form eingefüllt und zum Aufgehen gestellt, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in ziemlich starker Hitze backt. Nach dem Backen wird die Form gestürzt

und der Kuchen mit weißer Zuckerglasur, die man mit Kirchenwasser oder Vanille gewürzt hat, glasiert. Auch kann man den Kuchen mit heißem Punsch stark anfeuchten und mit Punschglasur bestreichen.

So zubereitet wird der Kuchen zu Kaffee oder Tee serviert.

18. Apostelkuchen.

Von $1\frac{1}{4}$ kg feinem Mehl wird der vierte Teil mit 6 Eßlöffel voll Hefe und $\frac{1}{4}$ l lauem Wasser zu einem Vorteig angemacht, den man langsam gehen läßt. Hierauf gibt man den Rest Mehl, etwas weiche Butter, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, 2 Eßlöffel voll feinen Zucker, 2 Kaffeelöffel voll Salz und $\frac{1}{8}$ l süßen Rahm daran und arbeitet alles leicht zu einem festen Teige. Diesen stürzt man auf das Backbrett, reißt ihn nach und nach mit den Fingern ab, legt diese Stücke wieder übereinander und fährt mit Abreißen und Aufeinanderlegen des Teiges so lange fort, bis er fein ist, worauf man ihn mit der Hand noch feiner bearbeitet und zu einem Ballen formt, den man mit einer Schüssel zudeckt und 10—12 Stunden an einen warmen Ort stellt. Ist der Teig gut aufgegangen, so stürzt man ihn auf das mit Mehl bestreute Backblech, behält ein wenig davon zurück und bildet von dem übrigen mehr durch Drehen als durch Arbeiten einen breit gedrückten Laib, in dessen Mitte man mit der Faust eine kleine Vertiefung eindrückt, worauf man das Ganze mit Eigelb bestreicht. Aus dem zurückbehaltenen Teige formt man ein länglichrundes, keilförmiges Stück, das aufrecht in die Vertiefung des vorher geformten Laibes durch Andrücken eingesetzt und ebenfalls mit Eigelb bestrichen wird. Außen am Laib herum drückt man mit einer Holzspartel handbreit von einander entfernte messerrückenbreite schräge Streifen ein, läßt den Teig dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gehen und backt ihn in mittelheißem Ofen.

19. Christstollen.

Man nimmt 1 kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 15 g gute Hefe, 2 Eier und 2 Eigelb, 125 g Butter, 120 g Rosinen, 90 g Zibeben, 60 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale und nach Belieben Salz. Von der Hälfte des Mehles wird ein Vorteig gemacht und nachdem er gegangen, die geschmolzene Butter dazu getan, dann die Eier und endlich das übrige. Das Ganze wird auf einem Backbrett gut gewirkt, damit der Teig Festigkeit erhält, daraus dann ein Weck geformt, den man auf einem bestrichenen und bestreuten Blech noch ein wenig gehen läßt, hierauf mit Butter bestreicht und gleich nach dem Brotbacken in den Ofen bringt.

20. Mandelstollen.

Aus 4 kg gut gesiebttem Kaisermehl, aus Hefe für 20 Pfg. und 2 l Milch macht man einen Vorteig, den man $1\frac{1}{2}$ Stunden gehen läßt. Diesen mischt man dann mit 1 kg Zucker, 375 g länglich in kleine Streifen geschnittenem Zitronat, 375 g gemahlener kleinen süßen und einigen bitteren Mandeln, 6—8 Eiern nebst etwas gestoßenen Muskatblättern, dem Abgeriebenen einer Zitrone und dem gut vermischten Zitronensaft, $\frac{3}{4}$ —1 kg guter, süßer Butter und etwas Salz zu einem Teige, den man gut bearbeitet, bis er sich von der Schüssel löst, worauf man ihn 2 Stunden gehen läßt. Darauf teilt man den Teig in 3 Teile, wirkt jeden Teil noch einmal besonders aus und formt davon längliche Stollen, die man in der Mitte mit einem Mandelholz etwas breit drückt. Man schlägt nun einen Teil über den andern, läßt die Stollen noch etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gehen und bestreicht sie ein wenig mit Wasser, worauf man sie in den Ofen bringt und bei mäßiger Hitze eine gute Stunde backen läßt. Sind sie braun, so nimmt man sie heraus und bestreicht sie stark mit warmer zerlassener Butter, streut auch noch Zucker darauf und

läßt sie dann erkalten. Die Stollen werden nicht auf Blechen gebacken, sondern im bloßen Ofen, man legt aber jeder Stolle ein mit Fett oder Butter bestrichenes Papier unter.

21. Rosinenstollen.

Die Bereitung geschieht wie bei der vorhergehenden Nummer, nur nimmt man bei etwas weniger Mandeln $\frac{1}{2}$ kg große Rosinen und 250 g Korinthen, die vorher gut gewaschen und verlesen wurden.

II. Kuchen.

a. Kuchenteige.

Es ist zu empfehlen, für Kuchenteige anstatt Hefe Natron oder Backpulver zu verwenden, weil mit diesen Stoffen Kuchen rascher fertig gestellt werden können und immer geraten. Auch gibt bei Verwendung von Natron oder Backpulver die gleiche Menge Mehl mehr Kuchen als bei Verwendung von Hefe, weil diese durch die Gärung immer einen Teil des Mehles zerstört.

1. Gerührter Buttermteig.

375 g Zucker, 5 ganze Eier, eine Messerspitze voll Nirschhornsalz oder Natron werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, sodann 250 g leicht zerlassene Butter und so viel Mehl (etwa $\frac{3}{4}$ kg) darunter gemengt, bis es wie ein zum Auswallen bestimmter Nudelsteig ist. Dieser Teig kann zu Kuchen verwendet werden, auch zu Schnitten mit einem Mandelguß. Zu dem Guß rührt man ungefähr 2 Eiweiß, Zucker, feingeschnittene Mandeln und 1 Eßlöffel voll Zimt gut untereinander.

2. Abgerührter Buttermteig.

625 g Butter, 5 Eier, 5 Löffel voll sauern Rahm, 1 kg Mehl, ein wenig Zucker und Salz schafft man zu einem Teig, stellt ihn über Nacht in den Keller und wallt ihn am Morgen aus. Wird der Teig erst am Morgen angemacht, so kann man ihn am Mittag brauchen.

3. Buttermteig zu Torten und andern süßen Speisen.

In einer Schüssel werden 2 Eigelb, 2 Löffel voll saurer Rahm, 2 Löffel voll Kirschwasser, 2 Löffel voll gestoßener Zucker und 2 Löffel voll Weißwein verrührt, indem man dabei nach und nach 250 g feines Mehl beimischt. Man nimmt nun den Teig auf ein Rudeibrett, verarbeitet ihn sehr zart, wallt ihn aus, legt 250 g gut ausgeknetete Butter darauf, wickelt den Teig zusammen und wallt ihn nochmals dreimal aus, worauf er zum Gebrauche fertig ist.

4. Buttermteig zu Konfekt.

625 g Zucker werden mit 10 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man 250 g Butter, etwas Natron und Anis dazu und schafft die Masse mit $\frac{3}{4}$ kg Mehl zu einem steifen Teige.

5. Süßer Buttermteig.

150 g Butter werden schaumig gerührt, dazu gibt man 200 g Zucker, endlich schafft man nebst etwas Natron so viel Mehl darunter wie Zucker. Nachdem die Masse leicht untereinander gemengt ist, wird sie bei gelinder Hitze gebacken.

6. Guter Teig.

250 g Zucker und 4 Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man eine Tasse sauern Rahm, ein wenig Potasche, ein wenig Anis und zuletzt $\frac{3}{4}$ kg Mehl darunter mengt.

7. Sandteig.

$\frac{3}{4}$ kg Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 4 ganze Eier, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz oder Natron werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, den man zu verschiedenen Kuchenboden und zu Zuckerbrezeln gebrauchen kann, auch zu Linzertorten, wenn etwas Zimt und Nelken beigemengt werden.

8. Blätterteig.

Man bereitet von 1 kg Mehl bester Sorte, etwa 50 g Butter, 20 g Salz, ungefähr 1 l Wasser und 1 Löffel voll süßen Rahm einen festen Grundteig und schafft ihn recht glatt durch, worauf man ihn etwa 1 Stunde ruhen läßt. Inzwischen knetet man 400 g feste Butter glatt durch, wallt dann den Grundteig im Viereck aus, schneidet die Butter zu Schnitzeln, die in die Mitte der ausgewallten Teigfläche gelegt werden, schlägt die Ecken der Teigfläche von allen Seiten so über die Butter, daß letztere in die Mitte des Viereckes zu liegen kommt, also vollständig eingewickelt wird und nirgends entweichen kann. Den so mit Butter gefüllten Teig wallt man nun 5 mal in gleichmäßiger Weise aus auf folgende Weise: Zuerst wallt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick zu einem Rechteck mit 30×60 cm auseinander und schlägt diese Fläche dreimal übereinander, worauf man sie 1 Stunde ruhen läßt. Das Auswallen wird auf die gleiche Weise noch 4 mal wiederholt, bis der Teig zum Gebrauche fertig ist. Dieses Auswallen erfordert genaue und pünktliche Arbeit, damit einerseits die Butter nirgends entweichen kann

und andererseits durch das Wiederzusammenlegen nach dem jedesmaligen Auswallen immer die gleiche Lage erzielt wird. Bei längeren Zwischenpausen als 1 Stunde können 2 Auswallungen ohne Unterbrechung aufeinander folgen. — Beim Aufarbeiten des Teiges zum Gebrauche wird er messerrückendick ausgewallt, etwaige Abfälle legt man aufeinander, wallt sie aus und schlägt sie wieder zusammen, sie werden aber nie geballt. — Der Schnitt mit Messer und Ausstecher muß scharf sein, beim Aufstreichen mit Eigelb drücke man nicht zu sehr auf den Teig und streiche nie den Schnitt, weil dadurch ein schönes Aufgehen gehindert wird. Das Backen des Blätterteiges erfordert einen heißen Ofen. Im Sommer kann die Herstellung von Blätterteig nur in kühlem Raume geschehen, der Teig selbst muß auf Eis gelegt werden.

9. Mürber Teig zu Obstkuchen.

180 g Butter werden schaumig gerührt und mit 375 g Mehl leicht verschafft, dann noch 120 g Zucker, 3 Eier und etwas Natron beigegeben. Hernach wallt man den Teig zu einem Kuchen und backt ihn bei mäßiger Hitze.

Anmerkung. Alle Kuchen von Butter- oder Blätterteig sollen etwas gebacken werden, bevor man sie mit Obstsorten einfüllt; denn sobald der Teig von dem Eingefüllten durchnäßt ist, backt er nicht mehr und bleibt schwer.

b. Kuchenarten.

1. Natrongugelhopf.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 200 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eigelb, 10 g Weinstein, 12 g Natron, dazu Zibeben, Salz, Zitronensaft und lauwarmer Milch. Zuerst werden Butter, Zucker und Eigelb schaumig gerührt, dann Mehl und Milch mit den übrigen Zutaten nach und nach dazu gerührt. Mit dem Teige füllt man eine bestrichene Gugelhopfform und backt ihn bei mittlerer Ofenhitze.

2. Natronkuchen.

100 g Butter, 100 g Zucker und etwas Zitronenschale werden schaumig gerührt und 4 ganze Eier, eines nach dem andern, darunter gegeben. Hierauf gibt man auch nach und nach den Saft einer Zitrone, etwas Salz, 125 g Mehl und eine Tasse lauwarme Milch dazu und mengt zuletzt noch 5 g Natron und 10 g Weinstein bei, worauf der Teig in guter Hitze gleich gebacken wird. Die Form wird vor dem Einfüllen des Kuchenteiges mit Butter ausgestrichen und mit Mandeln bestreut.

3. Gesundheitskuchen.

a.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Tasse Milch oder süßer Rahm, 4 Eier und zwar eines nach dem andern beigerührt, bis der Teig Blasen wirft. Man gibt noch 4 Kochlöffel voll Backpulver dazu und läßt den Kuchen langsam 1 Stunde backen.

b.

250 g Mehl, 100 g zerlassene Butter, 100 g Zucker, 4 ganze Eier, 1 Kaffeetasse Milch, die Schale einer Zitrone werden zusammen gut verrührt, dann mit 10 g präpariertem Weinstein und 4 g kohlensaurem Natron vermengt. Die Masse wird nun in eine gut bestrichene Gugelhupfform gefüllt und bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

c.

100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 250 g Mehl, 4 Eßlöffel voll Milch, 3 Tropfen Zitronenöl und 15 g Backpulver werden miteinander verrührt. Dann wird der Schnee von den 4 Eiweiß darunter gemengt, alles in eine Form eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

4. Gipfelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann fügt man 12 geriebene Gipfel, etwas gewiegte Zitronenschale und gestoßenen Zimt bei. Der Schnee der 12 Eiweiß wird nun leicht darunter gemengt, die Masse in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken.

5. Semmelfuchen.

12 Eigelb und 375 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 12 geriebene kleine Semmeln, etwas Zitronenschale und Zimt nebst dem Schnee der 12 Eier dazu. Die Masse wird in eine Form gefüllt und gebacken.

Zu Nr. 4 und 5 kann man auch noch Kirichen oder Erdbeeren nehmen.

6. Englischer Kuchen.

375 g Butter und 5 Eier werden zusammengerrührt, dann jeweils 375 g Zucker und feinstes Mehl sowie der Schnee der Eier dazugemengt, worauf der so gebildete Teig gebacken wird.

7. Kaffeekuchen.

Je 125 g Butter, Zucker, Mehl, sowie 4 Eigelb werden gut miteinander verrührt und dann in eine Form eingefüllt. Hierauf schlägt man 2 Eiweiß zu Schaum, vermengt damit 2 Eßlöffel voll Zucker und gießt es über den Kuchen, worauf er eine halbe Stunde lang gebacken wird.

8. Brausepulverkuchen.

Dazu braucht man je 250 g Butter und Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, für 15 Pfg. Brausepulver und $\frac{1}{4}$ l Milch. Die Butter wird schaumig gerührt, nach

und nach werden Eier und Zucker, dann Mehl und Milch und zuletzt das durchgeseibte Brausepulver dazu gegeben. Die Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken. Das Backen dauert 5—10 Minuten.

9. Schneekuchen.

12 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und darunter 375 g Staubzucker, etwas Vanille oder Vanillezucker, 100 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl und 190 g zerlassene lauwarme Butter gemengt. Eine Form bestreicht man nun mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl und füllt die Masse ein, die dann $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im kühlen Ofen gebacken wird.

10. Kleine Form Schneekuchen.

8 Eiweiß, 250 g Zucker, 75 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl und 125 g Butter werden wie oben bearbeitet und gebacken.

11. Rahmkuchen.

Ein Blech wird mit Buttermenge belegt. Dann läßt man etwas Milch und Mehl zu einem Brei kochen, gibt 2 Eigelb, sauren Rahm, Zucker, Zitronenschale, Rosinen nebst Schnee dazu, rührt alles tüchtig untereinander, streicht die Masse auf den Teig, belegt sie mit Butterstückchen und backt sie.

12. Käsekuchen.

a

3 Kochlöffel voll Mehl werden mit Milch angerührt, zu einem dicken Brei gekocht und hernach zum Erkalten gestellt. Dann rührt man 125 g Butter, Zucker, Zimt und etwas Zitronensaft, 5 Eier, den durchgetriebenen Käse, Rosinen, Zibeben und etwas sauren Rahm recht gut ab, füllt die Masse in eine mit Buttermenge belegte Form und bringt es zum Backen in den Ofen.

b.

Man macht einen Kuchen aus Buttermig. Dann reibt man 125 g Schweizerkäse fein, bringt darunter $1\frac{1}{2}$ Tasse mit 3—4 Eiern verklopften Rahm, sowie eine in Butter gedämpfte fein geschnittene Zwiebel. Mit dieser Masse bestreicht man den Kuchenteig, tut noch Butter oben darauf und backt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

c.

250 g Käse, 150 g Mehl, 150 g Zucker, 20 g Vanillezucker, 30 g Butter und 7 Eigelb werden mit etwa $\frac{1}{2}$ l Milch verdünnt, wozu dann noch der Schnee der 7 Eiweiß kommt. Eine Form wird nun mit Zuckerteig ausgelegt und dieser mit Weinbeeren bestreut, worauf auch die Masse eingefüllt und dann gebacken wird.

X nach J. B. d.

100 g Zucker, 10 Eigelb, 250 g Käse nebst 4 Löffel voll saurem Rahm werden gut untereinander gerührt. Dann fügt man 60 g Mehl, etwas Rosinen und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß bei, streicht die Masse auf einen mürben Kuchenboden und backt sie.

13. Käsekuchen von Blätterteig.

Eine Kuchenform wird mit Blätterteig belegt, dieser hellgelb gebacken und dann mit folgender Masse belegt: 250 g frischer Käse von geronnener Milch werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 4 Eiern, 4 Eßlöffel voll Zucker, 60 g frischer Butter, 6 Eßlöffel voll Rahm und einigen Rosinen gut verrührt, in die Form eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

14. Blitzkuchen.

Man nimmt 150 g Butter, 300 g Mehl und 450 g Zucker. Mit dem Schneebesen schlägt man den Zucker mit 10 Eigelb 1 Stunde lang, siebt das Mehl dazu, gibt auch die zerlassene Butter und den Schnee der 10 Eiweiß bei, füllt dann die Masse in eine Form und backt sie langsam 1 Stunde lang.

15. Blitzkuchen, der nicht fehlen kann.

6 Eigelb werden mit 250 g Zucker recht schaumig gerührt und darunter nach und nach das zu Schnee geschlagene Eiweiß sowie 250 g Mehl gemengt. Dann fügt man noch 250 g zerlassene Butter, etwas Hirschhornsalz und ein wenig Arrak bei, worauf die Masse in eine Form gefüllt, aber nicht zu schnell gebacken wird.

16. Königskuchen.

375 g Butter werden schaumig gerührt, darunter kommt eine Mischung von 375 g Zucker, 6 Eigelb, Zitronen sowie zusammen 250 g Sultaninen und Korinthen, dann 125 g Mandeln und etwas Backpulver, das man mit 375 g Mehl vermischt hat, zuletzt gibt man auch den Schnee von den 6 Eiern dazu. Diese Masse wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

17. Blätterteigkuchen.

Der Blätterteig wird 1 cm dick in der gewöhnlichen Kuchengröße ausgewallt, in die Mitte eines ausgewallten Teigbodens eine Platte gelegt und rings um dieselbe ein Kuchen ausgeschnitten, den man auf das Kuchenblech legt. Sodann schneidet man mit dem Backrädchen aus dem übrigen ausgewallten Teige lange schmale Streifen, die zuerst in Gitterform und zuletzt in Kranzform über den

Kuchen gelegt werden. Gitter und Rand bestreicht man noch mit verklopftem Eigelb, worauf der Kuchen bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken wird. Nachher wird er mit eingekochten Früchten oder Gelee belegt; geschieht das mit verschiedenen Sorten von Früchten, so kann damit dem Kuchen auch ein schönes Aussehen gegeben werden.

18. Himbeeruchen.

a.

Ein rundes Kuchenblech belegt man mit mürbem Teige, füllt diesen mit Himbeermarmelade, legt aus Teig ein Gitter mit Rand darüber, bestreicht dieses mit Eigelb und backt den Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

Auf die gleiche Weise bereitet man Johannisbeer- und Quittenuchen.

b.

Ein Kuchenboden wird mit mürbem Teige belegt, mit Himbeeren dicht bestreut und gezuckert. Nachdem der Kuchen halb gebacken ist, gibt man den Kuchenguß darauf.

19. Heidelbeeruchen.

a.

Ein Blech wird mit mürbem Teige ausgelegt. $\frac{1}{2}$ kg Heidelbeeren werden zerdrückt, damit 125 g Zucker, 2 ganze Eier, 2 Handvoll Weckmehl und 5—6 Eßlöffel voll dicker, süßer Rahm gut verrührt, worauf man die Mischung auf den Kuchen streicht und diesen zum Backen in den Ofen bringt.

b.

Ein Teigboden wird aus Zuckerteig hergestellt, der Rand formiert, der Boden dann mit 1 kg Heidelbeeren und gebackenen Mandeln bestreut und so gebacken. Nach dem Backen kommen noch Zimt und Zucker darauf.

20. Zwetschgencuchen.

Eine Form wird mit Buttermehl belegt und dieser wie bei Kirchenkuchen vorgebacken. Der Kuchen wird nun mit den Zwetschgen belegt, die vorher ausgereinigt, gewaschen und halbiert wurden, dann reichlich mit Zucker und mit 1 Messerspitze voll Zimt bestreut und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

21. Kirchenkuchen.

Die Form wird mit Butter- oder Sandteig ausgelegt, dieser mit Kirichen dick besetzt, die wieder mit etwas Zimt, Zucker und Mandeln bestreut werden, worauf der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Ofen gebacken wird. Nun kommt folgender Guß darauf: man rührt 60 g Butter schaumig und mengt darunter 90 g Zucker nebst 3 Eigelb, 60 g Mehl, 1 Glas Milch oder Rahm und zuletzt den Schnee von den 3 Eiern. Nachdem diese Mischung über den Kuchen gegossen ist, wird dieser noch $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

22. Kirchenkuchen aus Buttermehl.

Der Buttermehl wird ausgewallt und eine Kuchenform bis an den Rand damit belegt. Der Rand des Teiges wird mit einem Messer eingeknickt und mit Eigelb bestrichen, worauf der Teig in nicht sehr warmem Ofen hellgelb gebacken wird. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ kg gut reife schwarze Kirichen darauf, von welchen die Stiele entfernt sind, bestreut diese mit 6 Eßlöffel voll Zucker und mit ebensoviel geriebenem Weißbrot und backt den Kuchen dann noch so lange, bis die Kirichen weich sind.

23. Kirchenkuchen mit Biskuitguß.

Auf obige Art bereiteter Kuchen wird, nachdem er mit Kirichen belegt ist, mit folgendem Guß bedeckt: 4 Eigelb

werden mit 4 Eßlöffel voll Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann werden 4 Eßlöffel voll Mehl dazu gegeben, sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Kirichen werden damit begossen und der Kuchen bei mäßiger Hitze so lange gebacken, bis er eine dunkelgelbe Farbe hat.

24. Kirichenkuchen mit Biskuitmasse.

180 g Zucker werden mit 7 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann Zitronensaft, 150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Kirichen und der Schnee der 7 Eier dazu gegeben und alles gut vermengt, worauf es in eine bestrichene Form kommt und gebacken wird.

25. Zwiebelkuchen.

4 große Zwiebeln werden fein geschnitten, mit 30 g Butter weich gedämpft, mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm, 1 Eßlöffel voll Mehl, 3 Eiern und etwas Salz gut verrührt. Alles wird dann in einen schon vorher gebackenen Butterteigkuchen eingefüllt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

26. Apfelmuchen

a.

wird bereitet wie Kirichenkuchen, nur gibt man anstatt der Kirichen Apfel darauf. Diese werden geschält und in der Mitte durchgeschnitten, indem man dabei das Kernenhäus herausnimmt und jede Hälfte des Apfels, je nach der Größe, in 8 oder in weniger Teile schneidet. Dann bringt man $\frac{1}{8}$ l Weißwein mit ebensoviel Wasser und 60 g Zucker zum Kochen, legt die Apfel hinein und läßt sie unbedeckt weich kochen, sorgt aber dafür, daß sie ganz bleiben und nicht zerfallen. Dann kommen sie auf einen Seiber zum Abtrocknen und der Kuchenteig wird Schnitt an Schnitt damit belegt. Hierauf wird der Kuchen mit Zucker und geriebenem Weißbrot überstreut und, nachdem der Teig etwas

vorgebacken ist, noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Man kann auch folgenden Guß darauf machen: 3 Eier werden mit 1 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zimt, 3 Eßlöffel voll saurem Rahm, 2 Eßlöffel voll geriebenem Brot, sowie mit 1 Eßlöffel voll Kirschwasser gut verrührt. Nachdem die Äpfel auf den Kuchen gegeben sind, wird diese Masse darüber gegossen und der Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

b.

Die Form wird mit mürbem Teige und dieser mit geschnitzten Äpfeln dicht belegt. Aus 60 g zerlassener Butter, Rahm, 3 Eiern, Zucker und Mandeln bereitet man einen Guß, mit dem man die Apfelschnitze bedeckt.

27. Gerührter Apfelmuchen.

120 g Zucker und 8 Eier werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, darunter mischt man 120 g geschälte und gestoßene Mandeln, 8 geschälte auf dem Reibeisen geriebene Äpfel nebst der Schale einer halben Zitrone, etwas Zimt samt dem Schnee der 8 Eier und bringt es auf einen Buttermehlboden, der nun gebacken wird.

28. Zitronenkuchen.

Man wälzt einen runden Boden von mürbem Teige aus, legt ihn auf ein Kuchenblech, drückt dem Teigboden von gleichem Teige einen Rand an und backt ihn leicht im Ofen etwas an. Hernach wird der vorgebackene Kuchen mit einer Himbeermarmelade dünn bestrichen, mit einer Biskuitmasse belegt und dann vollends gebacken. Nach dem Backen glasiert man den Kuchen mit Zitronenglasur.

29. Traubenkuchen.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 6 bis 7 Eigelb hineingeschlagen und nach Belieben Zucker,

sowie die Hälfte einer feinverwiegten Zitronenschale dazugegeben. Zuletzt mengt man damit 4 geschnittene in heiße Milch eingeweichte und zart verrührte Milchwecken, ebenso die Beeren von 2 großen Trauben und endlich den Schnee der 7 Eier. Die Masse wird in eine Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

III. Torten und Törtchen.

1. Wie schon öfters bemerkt, muß auch bei Bearbeitung des Teiges zu Torten Luft in den Teig gebracht werden. Dieses geschieht dadurch, daß Eigelb und Zucker immer nach einer Seite hin (von links nach rechts) schaumig gerührt oder geschlagen werden. Wenn unter diese gerührte oder geschlagene Masse noch Mehl oder Brot kommen soll, so ist dieses nur leicht darunter zu mengen, es darf aber nicht mehr gerührt oder geschlagen werden, weil das die Torte speckig macht.

2. Um den gerührten oder geschlagenen Teig in die Höhe zu treiben, ist demselben etwas Zitronensaft oder Alkohol (Kirschenwasser, Kognak, Rum) beizugeben.

3. Die gerührten Teige haben zum Backen nur mäßige Hitze notwendig und brauchen zum Garwerden gewöhnlich 1 Stunde. Törtchen von Blätterteig dagegen erfordern eine starke Hitze, da der Teig sonst zusammenschrumpft oder wenigstens nicht aufgeht. Auch sollen sie am gleichen Tage gemacht werden, an dem man sie gebrauchen will.

4. Feines Tortengewürz. 125 g feiner Zimt, 60 g Nelken, 60 g Piment, 30 g Kardamomen, 15 g Muskatblüte und 15 g Muskatnüsse werden zusammen im Mörser zerstoßen und durch ein Haarsieb gesiebt.

1. Einzertorte.

a.

250 g ungeschälte Mandeln werden gestoßen, durch einen Seiber gesiebt und auf dem Backbrett mit 125 g Zucker sowie mit 125 g Mehl zu einem Häufchen ge-

mischt. In der Mitte des Häufchens macht man ein Grübchen, in welches man 125 g gebröckelte Butter, 4 Eier, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken, 1 Teelöffel voll Zimt sowie etwas Salz gibt, worauf alles zu einem Teige gut vermengt wird. Diesen schlägt man in ein reines Tuch und legt ihn 1 Stunde oder auch länger an einen kühlen Ort. Von dem Teige wallt man dann eine $\frac{1}{2}$ cm dicke runde Platte aus, legt sie in eine flache Kuchenform und bringt darauf eingemachte Früchte. Der übrig gebliebene Teig wird nochmals ausgewallt und mit einem Nädchen oder Messer in 4 cm breite Streifen geschnitten, die man wie ein Gitter über die eingemachten Früchte auf dem Teighoden in der Kuchenform legt. Hierauf bestreicht man Gitter und Rand der Torte mittelst eines Pinsels mit verklopftem Eigelb und backt die Torte in nicht zu warmem Ofen sehr langsam (etwa 1 Stunde) braungelb, worauf man sie sogleich noch mit Zucker bestreut. Diese Torte kann 8 Tage vor dem Gebrauche gebacken werden.

b.

Man rührt 250 g Butter schaumig, gibt dann 250 g Zucker, 35 ganze Eier, 200 g Haselnüsse, etwas Natron, Zimt, Nelken und ein wenig Kirschenvasser (nach Belieben geriebene Schokolade) dazu und rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde lang. Hernach wirft man $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter, belegt mit diesem Teige den Boden einer oder zwei Formen und backt die Torte wie oben angegeben.

c.

250 g Butter werden mit einer Messerspitze voll Potasche schaumig gerührt. Dazu kommen dann 5 Eigelb, 250 g Zucker, 250 g feingestoßene Mandeln, 250 g Mehl, etwas Zimt und Nelken, Zitronenschale, Zitronat und zuletzt der Schnee der 5 Eier. Zuerst wird nun die eine Hälfte

des Teiges in eine Form gebracht und mit Eingemachtem belegt, worauf die andere Teighälfte darüber kommt. So wird die Torte im Ofen gebacken.

d.

300 g Butter werden recht schaumig gerührt, dann nach und nach 250 g Zucker und 8 ganze Eier darunter gerührt. Dazu kommen 250 g feingestößene Mandeln, Nüssen, Zimt und Zitronenschale, worauf noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt wird. Zuletzt mengt man 300 g feines Mehl leicht darunter, füllt die Hälfte der Masse in ein bestrichenes Blech, legt die andere Hälfte darauf und bringt zwischen beide Teile Eingemachtes, worauf die Torte im Ofen gebacken und nach dem Erkalten glasiert wird.

2. Gute Zinzertorte.

Zuerst werden 280 g Butter schaumig gerührt, damit dann 310 g Zucker, 120 g Mandeln, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, gestößene Vanille oder 15 g Zimt $\frac{1}{2}$ Stunde lang verrührt. Hierauf mengt man 280 g Mehl, 2 Löffel voll Kirschwasser und den Schnee von 4 Eiweiß darunter. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 1.

Anmerkung. Alle diese Torten werden, wenn zu einer Torte 2 Böden gebacken wurden, mit Eingemachtem gefüllt. Ebenso kann auf jeden Boden Eingemachtes gelegt und auf die Torte zuletzt mit der in eine Spritze gefüllten Teigmasse ein Gitter nebst Rand als Verzierung angebracht werden, oder man verziert die Torte mit Matronenmasse.

3. Griestorte.

200 g Zucker, 6 Eigelb, 130 g Gries werden 1 Stunde gerührt. Dann gibt man 50 g geschälte und geriebene Mandeln, den Saft einer Zitrone und den Schnee der 6 Eiweiß dazu und backt die Torte in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

4. Pudertorte.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 9 ganze Eier und 9 Eigelb und der Saft einer Zitrone werden $\frac{3}{4}$ Stunden mit dem Schneebesen geschlagen. Dann mischt man 1 Päckchen Kartoffelmehl, 150 g gewöhnliches Mehl, den Schnee von 9 Eiern und 3 Löffel voll Arrak darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Form und backt sie.

5. Schwarzbrotorte.

a.

5 ganze Eier, 5 Eigelb und 250 g Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 250 g geriebene Mandeln, 50 g mit Punsch und Arrak angefeuchtetes Brot, Zimt und Nelken, fein gewiegtes Zitronat und Pomeranzenschale dazu gegeben. Alles wird in eine bestrichene und mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreute Form gefüllt und $\frac{5}{4}$ Stunden langsam gebacken. Die Torte kann mit Schokolade glasiert oder mit sehr feinem Zucker bestreut werden.

b.

✕ 250 g Zucker, 6 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 150 g Mandeln, 125 g mit Rotwein angefeuchtetes Brot, Zimt, Nelken, Zitronat und Pomeranzenschale und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu gegeben. Alles kommt nun zum Backen in eine bestrichene Form.

c.

250 g Zucker werden mit 10 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 250 g geschälte mit Eiweiß gestoßene Mandeln, 125 g mit Punsch angefeuchtetes Brot, 2 Eßlöffel voll Mehl, Schokolade, Zimt und Nelken und zuletzt der Schnee der 6 Eier dazu.

6. Zwiebacktorte.

a.

375 g gesiebter Zucker, 250 g gesiebter Zwieback, 200 g geriebene Mandeln, 12 Eier, 1 Zitrone, 1 Teelöffel voll Nelken, 4 g Zimt werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann wird noch der steife Schaum der 12 Eiweiß und der Zwieback leicht darunter gemengt. Gut ist es, den Zwieback mit etwas Arrak oder Likör anzufeuchten.

b.

375 g Zucker, 7 Eigelb und 2 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen. Dann kommen 180 g Zwieback, 1 Löffel voll Arrak, 1 Kaffeelöffel voll Zimt und der Schnee der 7 Eier dazu, worauf alles in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

c.

250 g Zucker, 1 ganzes Ei und 5 Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 125 g Zwieback, der Schnee der 5 Eiweiß und Zitronen, wenn man will, auch Zimt und Nelken darunter gemengt.

7. Biskuittorte.

6 ganze Eier und 8 Eigelb werden mit 250 g Zucker 1 Stunde lang gut schaumig gerührt, dann die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Löffel voll Zitronensaft sowie 150 g Kartoffelmehl darunter gemischt. Man füllt nun die Masse in eine gut bestrichene, mit Zucker- oder Weckmehl ausgestreute Form und backt sie im heißen Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Nach der Erkaltung teilt man die gebackene Masse in 2 Blätter, wovon das eine Blatt mit einer Füllung oder Fruchtarmelade bestrichen und das zweite Blatt

darauf gelegt wird. Zuletzt überzieht man die Torte mit einer beliebigen Glasur und verziert die obere Fläche noch mit eingemachten Früchten.

8. Geschlagene Biskuittorte.

Mit 10 zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden $\frac{1}{4}$ Stunde lang in der Wärme 250 g Zucker und die 10 Eigelb geschlagen, dann noch eine Handvoll feingeschnittene Mandeln, 200 g Mehl, Zitrone oder Punsch darunter gemischt. Alles wird nun in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken. Nach dem Backen wird die Torte quer durchgeschnitten und mit Kaffeecreme gefüllt, die Blätter werden dann wieder aufeinander gesetzt, worauf man die Oberfläche noch glasiert.

9. Makronentorte.

a.

250 g Mehl werden mit je 125 g Butter und Zucker, 1 Ei und etwas Backpulver auf dem Ruderbrette zu einem festen Teige gewirkt, den man auswallt und in eine bestrichene Form als Kuchenboden legt. Dann schlägt man 4 Eiweiß zu steifem Schnee und bringt es mit 250 g Zucker in eine Schüssel. Sodann kommen 250 g geschälte und gewiegte Mandeln dazu, worauf alles noch einmal gut untereinander gerührt wird. Mit dieser Masse füllt man eine Spritze und verziert damit den Kuchenboden, der bei nicht zu großer Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit Gelee ausgefüllt wird.

b.

250 abgeschälte Mandeln werden mit 4 Eiweiß sehr fein gestoßen, hernach werden $\frac{3}{4}$ kg Zucker mit 4 Eiweiß schaumig gerührt und darunter Zitronenschale und -saft, die Mandeln und 1 Eßlöffel voll feines Mehl gemengt. Die Masse wird nun in eine Spritze gefüllt und damit auf Oblaten eine Torte gespritzt.

10. Schokoladetorte.

180 g Zucker, 4 Eigelb und 4 ganze Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Dann kommen 150 g feingewiegte Mandeln, 90 g Schokolade, 90 g Mehl, etwas zerlassene Butter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu.

11. Haselnußtorte.

a.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann die 10 Eigelb und 250 g Zucker dazugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde geschlagen. Zuletzt werden noch 150 g Mehl und 125 g feingeriebene ungeschälte Haselnüsse leicht darunter gemengt, worauf alles in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

b.

Mit 12 Eigelb rührt man in einer Schüssel 250 g Zucker, gibt 120 g leicht geröstete und fein geriebene Haselnüsse sowie 20 g Vanillezucker hinzu. Dann schlägt man von 10 Eiweiß einen steifen Schnee und mischt diesen nebst 120 g Mehl in die schaumig gerührte Masse. Die Einfüllung der Masse geschieht in 2 Ringe oder Formen wie bei der Punsch- oder Brottorte. Nach dem Backen und Erkalten der Tortenblätter werden diese mit Johannisbeermarmelade, noch besser aber mit Haselnußkereme gefüllt und zusammengesetzt, worauf die Torte mit Vanille glasiert, dann garniert und mit einigen leicht gerösteten ganzen Haselnüssen und Früchten belegt wird.

12. Mandel- oder Haselnußtorte.

Man schlägt von 12 Eiweiß zuerst einen steifen Schnee und schlägt nachher 250 g Zucker und 12 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang mit. Dazu nimmt man dann noch 100 g Mehl, 300 g Mandeln oder Haselnüsse und 1 Eßlöffel voll Arrak.

13. Wiener Mandeltorte.

180 g Zucker werden mit 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 180 g gestoßene Mandeln, Zitronat und Pomeranzenschale nebst 100 g geriebenen Biskuit, zuletzt der Schnee von 2 Eiweiß dazu gegeben.

14. Torte mit Mandelkranz.

150 g Butter rührt man mit 1 Eigelb und 1 ganzen Ei ab, rührt dann 90 g Zucker dazu und mengt 125 g Mehl leicht darunter. Die Mischung wird nun in ein bestrichenes Blech gefüllt und gebacken. Hierauf werden 180 g Zucker mit 1 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit etwas Zitronensaft vermischt. Wenn es recht zart und schaumig ist, kommen 180 g der Länge nach geschnittene Mandeln darunter. Davon macht man nun einen Kranz um die gebackene Torte und in die Mitte einen Stern, bringt sie zum Trocknen in den warmen Ofen und füllt sie nach dem Herausnehmen mit Gelee aus. Der Boden zu dieser Torte kann aus geriebenem Buttermehl gemacht werden.

15. Apfeltorte mit Cremefülle.

Reife Äpfel (Reinetten) werden geschält, fein geschnitzelt und mit Wein, Zucker und etwas Butter, nach Belieben auch mit Rosinen zu einem dicken Brei gekocht. Ein gut bestrichenes Tortenblech wird nun mit mürbem Teig ausgelegt, mit obigem Apfelbrei gefüllt und glatt gestrichen, worauf noch eine Gitterverzierung aus mürbem Teige oder noch besser aus Blätterteig angebracht und mit Eigelb bestrichen wird. Nach dem Backen läßt man die Torte erkalten und bereitet unterdessen folgende Brenne: 2 Eigelb werden mit 100 g Zucker schaumig gerührt und

darunter 5 Blatt in Wein aufgelöste und mit 1 Gläschen Apfelgelee vermischte Gelatine gemengt. Zuletzt wird auch der steife Schnee von 2—4 Eiweiß dazu gegeben. Fängt die Creme an steif zu werden, so werden damit mittelst eines Löffelchens die Zwischenräume in dem Gitter auf der Torte ausgefüllt und mit der übrigen Creme Verzierungen auf die Torte gespritzt.

16. Drangentorte.

150 g Zucker werden mit 9 Eigelb schaumig gerührt, dann mit dem Schnee der 9 Eiweiß vermischt, mit 150 g Mehl, wovon die Hälfte Puder, und zuletzt mit 100 g heißer Butter vermengt. Von dieser Masse werden 3 Böden gebacken und folgende Glasur dazu bereitet: man reibt 2 Drangen auf Zucker ab, gibt den Saft von 2 Zitronen dazu, gießt etwas Wasser daran und rührt so viel gestoßenen Zucker hinein, bis eine breiartige Glasur entsteht. Die Drangen selbst werden sauber geschält, die schönsten Schnitze davon in die Glasur getaucht und zum Antrocknen beiseite gelegt. Jeder von den Tortenböden wird nun auf der oberen Seite mit der Glasur bestrichen und nach Belieben mit unglasierten Drangenschnitzen belegt, ein Boden auf den andern gelegt und so die Torte im Ofen leicht angetrocknet. Zuletzt legt man die glasierten Drangenschnitze darauf und verziert die Torte geschmackvoll.

17. Gelbrübenorte.

10 Eigelb und 4 ganze Eier werden mit $\frac{3}{4}$ kg Zucker schaumig gerührt, dann 250 g gewiegte Mandeln, $\frac{3}{4}$ kg rohe geriebene Gelbrüben, 70 g Mehl und die zu Schnee geschlagenen 10 Eiweiß darunter gemengt. Aus dieser Masse bildet man 2 Kuchen, die 1— $1\frac{1}{4}$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

18. Punschorte.

a.

12 Eigelb werden mit 250 g Zucker in einer Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt und mit dem abgeriebenen Gelb einer Zitrone gemischt. Dann schlägt man von 8 Eiweiß einen steifen Schnee und gibt ihn mit 120 g Mehl und 120 g Puder (Stärkefeinmehl) unter die obige schaumig gerührte Masse. Darunter rührt man zuletzt langsam und vorsichtig dem Rande der Schüssel entlang noch 120 g aufgelöste (heiße) Butter. Diese Masse verteilt man in 2 mit Butter bestrichene und mit Papier ausgelegte niedere Formen oder noch besser in 2 gleiche Ringe, welche auf mit Papier belegte ebene Backbleche gestellt werden. So backt man die Tortenblätter bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten besprengt man die Tortenblätter auf der inneren Seite mit Rum oder Arrak und setzt sie nun, gefüllt mit Johannisbeer-, Himbeer- oder Apfelmarmelade, zusammen, garniert die Torte noch mit Spritzglasur und belegt sie mit Früchten.

b.

12 Eigelb und 185 g Zucker werden $\frac{3}{4}$ Stunden miteinander gut verrührt. Dann fügt man 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, die geriebene Schale einer Zitrone, den Schnee von 12 Eiern und 90 g zerlassene Butter bei. Hierauf werden 3 bestrichene Formen mit Papier belegt und mit der Masse gefüllt. Nach dem Backen überzieht man 2 Teile, nachdem man sie zuvor mit Punsch befeuchtet hat, mit Eingemachtem und legt nun alle Teile aufeinander. Für die obere Glasur verrührt man Staubzucker mit Wasser, zur Verzierung des Randes kann man Mandeln nehmen.

19. Mokkaorte.

14 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann 350 g Zucker und die Eigelb noch $\frac{1}{4}$ Stunde recht dick darunter geschlagen. Dazu werden 150 g Reis- oder Kartoffelmehl leicht gerührt, ebenso 350 g geröstete und gemahlene Haselnüsse oder Mandeln. Diese Masse kann man entweder in 3 Böden backen oder als Ganzes in einer hohen Form, das dann nach Erkaltung der Torte in 3 Teile geschnitten wird. Die Böden werden darauf mit folgender Mokka-creme bestrichen, von der man auch zur oberen Verzierung etwas zurückbehält: man verrührt 3 Kochlöffel voll Mondamin- oder Reismehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch, rührt dann 3 Eigelb darunter nebst 125 g Zucker und gibt die Masse in eine Messingpfanne, die man in ein größeres Gefäß mit kochendem Wasser (Wasserbad) stellt, wo man die Creme unter ständigem Rühren dick kocht. Während man nun diese etwas erkalten läßt, rührt man 125 g Butter schaumig und dann darunter etwa $\frac{1}{2}$ Tasse sehr starken dicken Kaffee, nach Belieben auch etwas Zucker. Nachdem man diese Mischung mit der lauwarmen Creme gut verrührt hat, läßt man es vollständig erkalten, worauf die fertige Creme auf die Torte aufgetragen wird.

20. Sand- oder Blitztorte.

375 a.

Man rührt 375 g Butter schaumig und darunter dann $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 8 Eigelb, 4 ganze Eier, sowie 1 Messerspitze voll Natron. Alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hernach mit 125 g gewiegten Mandeln, Zimt, Nelken, 375 g Mehl und zuletzt mit dem Schnee der 10 Eier gemengt, worauf es in eine bestrichene Form gefüllt und gebacken wird.

$\frac{3}{4}$ P. +
300g pulver

b.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker einige Augenblicke durcheinander gerührt, dann die 10 Eigelb, 250 g Weismehl und 120 g zerlassene Butter, welche am Rande der Schüssel beigegeben wird, leicht darunter gezogen. Alles kommt in eine gut bestrichene Form und wird sogleich gebacken.

21. Knüppeltorte.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 200 g Zucker, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll Butter werden zu einem Teige verarbeitet, der dick ausgewallt, in kleine Würfel geschnitten und in heißem Ofen braungelb gebacken wird. Dann werden 875 g Zucker unter Beigabe von etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen. Wenn der Zucker kocht, kommen 100 g in Würfel geschnittene Pomeranzenschalen, die zerschnittene Schale einer Zitrone, 70 g süße und 30 g bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 8 g Nelken, 6 g Kardamomgewürz dazu. Alles wird fein gestoßen und zuletzt mit den Teigwürfelchen vermischt. Man preßt man die Masse in eine erwärmte mit Fett bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt sie.

b.

1 kg Mehl, 375 g Zucker, 16 Eigelb, 4 Löffel voll Rahm werden zu einem Teige geknetet. Diesen wallt man aus und bildet aus den ausgewallten Teigböden kleine Rollen, die dann wieder in 1 cm lange Stücke geschnitten werden, so daß es kleine Kugeln gibt. Die letzteren backt man nun in Fett hellbraun. Dann vermischt man $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln, 250 g Zitronat, 8 g gestoßenen Kanel, ebenso 4 g Nelken und Kardamomgewürz mit $1\frac{1}{2}$ kg geläutertem Zucker, der jedoch nur kurz kochen darf. Zuletzt gibt man auch die Kugeln

hinein und rührt alles behutsam, wobei man darauf zu achten hat, daß alle Kügelchen mit Zucker bedeckt sind. Die Masse gießt man nun in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, legt ein mit dem gleichen Öle bestrichenes Papier darauf und beschwert die Form mit Gewichten. Nach 1—2 Tagen kann der Kuchen, der sich Monate lang frisch erhält, aus der Form genommen werden.

22. Eisenbahntorte.

Man macht zuerst eine Mandeltorte, auf welche nach dem Backen von Makronenmasse mit einer Spritze mehrere Ringe gezogen werden. Darauf wird die Torte nochmals gebacken, dann der Raum zwischen der Makronenverzierung mit Gelee belegt und zuletzt die Torte mit einer Punschglasur überzogen.

23. Beste Torte.

Je 250 g Butter, Zucker, Mehl und 8 Eier werden verrührt. Von dieser Masse streicht man 9 gleiche runde Blätter auf ein Blech, backt sie und stellt sie zum Erkalten. Dann läßt man 250 g Schokolade etwas weich werden, rührt sie gut ab, mischt nach und nach 8 Eigelb und 250 g mit 6 Löffel voll Wasser gesponnenen Zucker bei und stellt die Masse ebenfalls kalt. Endlich rührt man 250 g Butter schaumig, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt beides unter die Schokolademasse. Mit dieser Masse werden nun die gebackenen Blätter gleichdick bestrichen, die obern Blätter jedoch als Deckel freigelassen. Nachdem alle Blätter aufeinander gelegt sind, werden 150 g gebrannter Zucker über den Kuchen gegossen, der zur Aufbewahrung an einen kühlen Ort kommt.

24. Krafttorte.

Man schneidet 250 g abgehäutete Mandeln, trocknet sie auf einem Sieb am Ofen, worauf sie mit etwas Zucker

ganz zerstoßen werden. Man zerklöpft man in einer großen Schüssel 8 ganze Eier und 8 Eigelb, fügt 250 g feingefiebten Zucker sowie die Mandeln nebst 15 g Zimt, 8 g Nelken, etwas Kardamom, alles fein gestoßen, 30 g feingewiegtes Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone bei und rührt die Masse 1 Stunde lang, aber immer nur nach einer Seite hin. Schließlich gibt man eine Handvoll geriebenes Biskuit, geriebenen Gipfel oder geriebenes Brot hinein.

25. Schweizertorte.

120 g Butter werden schaumig geschlagen, dann 180 g Zucker und 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde damit gerührt und zuletzt 120 g Mehl, 125 g gewiegte Mandeln und der Schnee der 8 Eier leicht darunter gemengt, worauf alles auf einen ausgelegten Boden gegossen und gebacken wird.

26. Jägertorte.

a.

$\frac{1}{2}$ kg geschälte feingewiegte Mandeln und $\frac{1}{2}$ kg feiner Zucker werden mit 6 Eigelb und 6 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommt ein halbes Päckchen Kartoffelmehl nebst dem Schnee der 6 Eiweiß. Diese Mischung wird bei gelinder Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit eingemachtem bestrichen, sowie mit einem Mandelguß überzogen.

b.

375 g Zucker werden mit 7 Eigelb und 5 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gut gerührt, dann 2 Eßlöffel voll Arrak, 250 g geschälte feingewiegte Mandeln, 8 Eßlöffel gestoßener Zwieback und der Schnee der 7 Eier darunter gemengt. Der so bereitete Teig wird in einer bestrichenen Form gebacken.

27. Marshalltorte.

250 g Zucker werden mit 10 Eigelb, 2 ganzen Eiern und 200 g geschälten feingewiegten Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann kommen 250 g durchgeseibtes Mehl und der steife Schnee der 10 Eiweiß leicht darunter, worauf die Masse etwa 1 Stunde langsam gebacken wird. Nach dem Erkalten schneidet man die gebackene Tortenmasse zu Böden, bestreicht diese mit Zitronencreme (siehe Creme) und setzt die einzelnen Böden wieder passend aufeinander. Der Oberfläche der Torte gibt man eine Schaumglasur, indem 4 Eiweiß zu Schaum geschlagen und 150 g Staubzucker leicht darunter gemengt werden. Hat man die Glasur gleichmäßig verstrichen, so wird die ganze Fläche mit in kleine Würfel zerschnittenen Makronen dicht belegt und mit Staubzucker übersiebt, so daß alle Würfelchen schön weiß sind. Hierauf wird die Torte in einem schwach erhitzten Ofen getrocknet und dann noch mit in Formen geschnittenem Gelee nach Belieben ausgelegt.

28. Prinzentorte.

250 g Zucker, 250 g gestoßene oder gewiegte Mandeln, 45 g Hägenmark, 45 g Zitronat, 4 ganze Eier und 4 Eigelb werden 1 Stunde gerührt oder geschlagen. Dann mischt man den Schnee der 4 Eiweiß und 125 g Mehl darunter, füllt die Masse in eine Form und backt sie.

29. Quisentorte.

Ein Blech wird mit Buttermteig belegt und folgende Masse darauf getan: zuerst werden 90 g Butter schaumig gerührt, dann 90 g Zucker, 4 Eigelb und die Schale einer Zitrone dazu gerührt und zuletzt 90 g gestoßene Mandeln, 90 g Mehl und der Schnee der 4 Eier darunter gemischt. Mit dem Rädchen schneidet man nun aus aus-gewalltem Buttermteig schmale Streifen, legt diese kreuzweise auf den Kuchen und bestreicht sie mit Eigelb.

30. Elisabethentorte.

120 g Zucker werden mit 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann wird der steife Schnee von den 8 Eiweiß nebst 120 g Mehl darunter gemengt. Von dieser Masse werden auf Butter bestrichenen Blechen 6—8 Blätter gebacken. Dazu wird nun folgende Creme bereitet: 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 6 je 125 g schwere Tafeln gute Vanilleschokolade und $\frac{1}{2}$ Schote Vanille werden zu einem Brei gekocht. Nach dem Erkalten rührt man 240 g Butter und nach Belieben Zucker gut darunter, füllt damit die erkalteten Tortenblätter, legt diese aufeinander und überzieht sie mit einer Schokoladeglazur.

31. Brottörtchen.

In von Blätterteig ausgelegte Förmchen kommt ein Kaffeelöffel voll Eingemachtes. Dann werden 125 g Zucker, 70 g gestoßenes Schwarzbrot und 105 g Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Darunter mengt man noch leicht 70 g geriebene Schokolade, etwas Vanille, Zimt und Nelken sowie 70 g Mehl und 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß. Auch dieses füllt man in die Förmchen, die nun zum Backen in den Ofen kommen.

32. Biskuittörtchen.

a.

Biskuitmasse (siehe Nr. 7) füllt man in mit Butter bestrichene Förmchen zur Hälfte ein und backt sie dann in nicht zu heißem Ofen hellgelb.

b.

Förmchen werden mit Buttermasse ausgelegt und in jedes ein Löffelchen voll eingemachte Früchte eingefüllt. Nun werden 5 Eigelb und 140 g Zucker gleichmäßig ge-

rührt und darunter die Schale einer Zitrone, 105 g Mehl und der Schnee der 5 Eiweiß gemengt. Auch dieses wird in die Förmchen eingefüllt, die nun zum Backen in einen abgekühlten Ofen kommen. Die Törtchen können hernach nach Belieben glasiert werden.

33. Meringentörtchen.

Förmchen werden mit Buttermteig ausgelegt und in den Ofen gebracht. Wenn der Teig noch nicht ganz gebacken ist, nimmt man die Förmchen aus dem Ofen und bringt Gelee in dieselben. Unterdessen bereitet man folgende Meringemasse: man schlägt 8 Eiweiß zu steifem Schnee, schlägt 250 g Zucker einige Zeit mit und gibt weitere 250 g Zucker mit Vanille dazu. Davon füllt man in jedes Förmchen einen rechten Löffel voll und backt es in nicht zu heißem Ofen.

34. Cremetörtchen.

a.

180 g geschälte Mandeln reibt man mit Rosenwasser und verrührt sie in 180 g Zucker, 12 Eigelb und etwas Rahm oder Milch, worauf die Masse in mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken wird.

b.

In kleine mit Blätterteig oder süßem Buttermteig ausgelegte Förmchen kommt zuerst etwas Eingemachtes. Dann werden 60 g gewaschene große Weinbeeren, 60 g gewiegte Mandeln, Zucker und Zimt gut untereinander gemengt und ebenfalls in die ausgelegten Förmchen gefüllt. Nun rührt man 2 Löffel voll Mehl, $\frac{3}{4}$ l süßen Rahm und 6 Eier an, setzt es aufs Feuer und läßt es unter beständigem Rühren ins Kochen kommen, worauf man es in eine irdene Schüssel gibt. Nach einigem Erkalten werden

250 g Zucker, 90 g heiße Butter und 3 Eigelb dazu getan und damit verrührt. Zuletzt mengt man auch den Schnee der 9 Eiweiß darunter, füllt alles in die Förmchen und backt es im abgekühlten Ofen.

c.

Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt und von Teig Deckel gebacken. Dann füllt man in die Förmchen auf den Blätterteig warme Vanillecreme mit 2 Eiweiß darunter und bringt die Deckel darauf.

35. Rahmtörtchen.

a.

Förmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 100 g Zucker, 100 g Mehl, 8 Eier und $\frac{1}{5}$ l Rahm werden miteinander verrührt und die zu Schnee geschlagenen 8 Eiweiß darunter gemengt.

b.

12 Förmchen werden mit Buttermenge ausgelegt und mit folgender Masse gefüllt: 250 g gestoßener Zucker, 15 Eier, $\frac{1}{4}$ l süßer Rahm werden gut durcheinander geschlagen, in die Förmchen gefüllt und braungelb gebacken.

36. Mandeltörtchen.

a.

Man legt Förmchen mit Blätterteig aus und gibt in jedes 1 Kaffeelöffel voll Gelee. 5 Eigelb, 125 g Zucker und 90 g feingewiegte abgezogene Mandeln werden nun $\frac{1}{2}$ Stunde gleichmäßig gerührt. Darunter kommen die feingewiegte Schale einer Zitrone, 75 g feingesiebtes Mehl und die zu Schnee geschlagenen 5 Eiweiß, worauf alles in die Förmchen eingefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken wird.

b.

Nachdem man Förmchen mit Blätterteig ausgelegt und in jedes noch einen Kaffeelöffel voll Gelee gegeben hat, werden 5 Eigelb, 140 g Zucker, 90 g abgezogene süße und einige bittere Mandeln mit 1 Ei fein gestoßen und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darunter mengt man die Schale einer halben Zitrone und etwas Saft davon, 75 g Mehl sowie den Schnee der 5 Eiweiß und füllt alles in die Förmchen zum Backen.

37. Sandtörtchen.

a.

$\frac{3}{4}$ kg Zucker, 15 Eigelb und 5 ganze Eier werden $\frac{3}{4}$ Stunden geschlagen, darunter dann leicht $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 300 g zerlassene Butter und der Schnee der 15 Eiweiß gemengt. Damit füllt man die Förmchen und bringt sie in den Ofen.

b.

250 g Butter, ebensoviel Zucker und 375 g Stärkemehl werden mit 6 Eigelb zu Schaum gerührt und nach Belieben mit Orangen, Zitronen oder Vanille gewürzt. Die Masse wird in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und bei gelinder Hitze gebacken.

38. Frankfurter Törtchen.

Förmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt, in jedes etwas Eingemachtes gegeben und mit Folgendem gefüllt: man rührt 100 g Mandeln, 180 g Zucker und 30 g Mehl untereinander und mengt dazu den Schnee von 6 Eiweiß. Nachdem die Förmchen damit gefüllt sind, kommen sie in den Ofen zum Backen.

IV. Süße Brote und Brezeln.

1. Anisbrötchen.

a.

Mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 8 Eiern, etwas Anis, Zitrone und 625 g Mehl wird ein Teig angemacht. Davon setzt man auf ein bestrichenes Blech Häufchen und läßt sie bis zum andern Tage gehen, worauf sie dann gebacken werden.

b.

(Altes Rezept.)

625 g gesiebten Zucker und das Weiße von 375 g Eiern, mit der Schale gewogen, sowie das Gelbe von 2 Eiern rührt man mit Zucker eine gute halbe Stunde. Darunter nimmt man 560 g feines Mehl und 1 Löffel voll ganzen Anis, rührt aber nicht mehr viel darin. Von diesem Teige setzt man mit einem Löffel auf Oblaten und bringt es eiligt in den Ofen, sonst wird die Masse flüssig. Man läßt es im Ofen, bis es hellgelb gebacken ist.

2. Anisbrot.

150 g Zucker, 5 Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone werden dick schaumig gerührt. Darunter mengt man 1 Eßlöffel voll süßen erlesenen Anis, 200 g Mehl und 1 Kaffeelöffel voll Backpulver und mischt auch den steifen Schnee von 3 Eiweiß leicht dazu. Diese Masse füllt man nun in eine mit Butter bestrichene und mit Anis bestreute Form und backt sie hellgelb.

3. Aniszwiebad.

Obige Masse wird in einer länglichen Form als Brot gebacken. Am andern Tage schneidet man das Brot in 1 cm dicke Scheiben, legt diese auf ein leicht bestrichenes Blech und bähst sie im mittelheißen Ofen trocken.

4. Bayerisch Brot.

125 g Butter werden leicht gerührt, dazu kommen 125 g Zucker, 1 Ei, Zitronensaft, Zimt, Nelken, 125 g Mandeln und 250 g Mehl. Alles wird zu einem Teige verarbeitet und ausgewallt, worauf Brötchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und gebacken werden.

5. Bauernbrot.

a.

125 g Butter werden schaumig gerührt, dann 1 ganzes Ei und zwei Eigelb, 125 g Zucker, 250 g Mehl darunter gerührt, worauf mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken werden.

b.

125 g Butter, ein ganzes Ei, 2 Eigelb werden zusammen gerührt, wozu 125 g Zucker und 300 g Mehl kommen. Von diesem Teige werden auf ein Blech kleine Häufchen gesetzt, in deren Mitte man noch eingemachte Quittenschnitze bringen kann, die mit der Masse wieder leicht bedeckt werden, worauf man sie mit Zucker bestreut, gelb backt und nach dem Backen abermals mit Zucker bestreut.

6. Belgrader Brot.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dazu werden 250 g feingewiegte und $\frac{1}{2}$ kg fein länglich geschnittene Mandeln, sowie zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl gewirkt.

7. Zitronenbrot.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 Eiern gerührt, dazu kommen 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, Zitronen nach Belieben und $\frac{1}{2}$ kg Mehl.

8. Zibebenlaib.

a.

250 g Zucker werden mit 6 Eiern lange gerührt und noch 125 g Zibeben, 60 g Rosinen, verwiegte Zitronenschale, Zimt, Nelken, 60 g geriebene Mandeln und 250 g Mehl leicht gezogen, worauf der Teig in einer langen Form gebacken wird.

b.

8 Eier und $\frac{1}{2}$ kg Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, wozu 250 g feingeschnittene ungeschälte Mandeln, 250 g Zibeben, 250 g Rosinen, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, Zimt, Nelken und nach Belieben Zitronen kommen. Der Teig wird nun in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gebracht und im Ofen gebacken.

9. Emmybrötchen.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker, 250 g Mandeln, etwas Zimt zu einem Teige verarbeitet. Nachdem dieser ausgewallt ist, werden Brötchen ausgestochen und gebacken. Nach dem Backen erhalten die Brötchen noch eine Glasur von Eiweiß und Zucker, worauf man sie trocken werden läßt.

10. Fürstenbrot.

250 g Zucker werden mit 5 Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, dann 70 g Weinbeeren, 70 g Sultaninen, 35 g geschälte und länglich geschnittene Mandeln sowie 70 g feingeschnittenes Zitronat dazu gegeben und damit noch 250 g Mehl verrührt, das mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver vermischt wurde. Die Masse wird nun in eine bestrichene längliche Form eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

11. Fürstenzwieback.

Nachdem das nach obiger Art bereitete Fürstenbrot erkaltet ist, wird es in Scheiben geschnitten und gebackt. Nach Belieben kann es auch mit Punschglasur bestrichen werden, worauf es getrocknet wird.

12. Haselnußbrot.

a.

60 g Haselnüsse und 60 g Mandeln werden geröstet, dann mit Eiweiß gerieben und darunter 180 g Zucker gerührt mit 12 Eigelb, 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 45 g Brösel, 90 g Mehl, 60 g Butter und Zimt. Alles wird in einer Kapsel gebacken und nachher glasiert.

b.

250 g Haselnußkerne werden gestoßen, dazu bringt man 250 g Zucker und macht damit unter Beigabe von 3 Eigelb einen Teig an, wälzt diesen mit Zucker aus, schneidet daraus viereckige Stückchen, bestreut sie mit Zucker und backt sie in einem gelinden Ofen.

c.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 7 Eiweiß und 250 g geriebene Haselnüsse werden im Mörser gestoßen. Damit spritzt man durch die Spritze auf ein bestrichenes Blech kleine Häufchen, die nun in gelinder Hitze gebacken werden.

13. Haselnußlaibchen.

250 g Maizena, 125 g geröstete und feingemahlene Haselnüsse, sowie 125 g roh gemahlene Mandeln und 250 g feiner Zucker werden mit 30 g Vanillezucker, 3 Eiern und etwas Arrak zu einem Teig verarbeitet und daraus Laibchen gebacken, die man nachher noch mit einer Punschglasur überzieht.

14. Hohe Brötchen.

a.

250 g Zucker werden mit 7 Eiern und 10 g Ammonium verrührt und darunter etwas Anis, sowie so viel Mehl gemengt, bis man einen Teig erhält, den man auswallen kann. Hierauf sticht man den Teig mit Förmchen aus und backt ihn in ziemlich heißem Ofen.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 kg Mehl, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz, 10 Eigelb und 5 ganze Eier schafft man zu einem leichten Rudelteig und legt ihn 4 Tage in den Keller. Nachher sticht man ihn mit Förmchen aus, bestreicht die Stücke mit Eigelb und backt sie.

15. Gallerbrot.

8 Eier werden mit 375 g Zucker gut gerührt und dazu 375 g gewaschene geschnittene Mandeln, 125 g Weinbeeren, 135 g Rosinen und 375 g Mehl genommen. Hierauf wird alles in eine tiefe gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

16. Herzogbrot.

Einen Streifen von mürbem Teige füllt man mit Marmelade und bringt eine aus 120 g Butter, 270 g Zucker und 180 g weißen Mandeln verrührte Masse darauf. Das Ganze wird nun gebacken und nachher glasiert.

17. Honigbrot.

4 Eier und das Gelbe von 1 Ei werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker gerührt, dazu kommen 3 Eßlöffel voll warm gemachter Honig, etwas Potasche, Zimt, Nelken und 625 g Mehl. Alles wird in beliebige Formen gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

18. Kleienbrot.

250 g Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 1 Eigelb gerührt. Dann nimmt man 250 g Mehl aufs Rudelebrett, reibt es mit 250 g Butter ab, tut 250 g Mandeln dazu nebst dem mit Zucker und Eiern gerührten Teig und macht alles gut untereinander. Nachdem man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausgewallt hat, sticht man mit einem Förmchen Brötchen aus, legt sie auf ein Blech, bestreut sie mit Zucker, Zimt und Mandeln und backt sie gelblich.

19. Magenbrot.

Man röstet 120 g rohe Mandeln, reibt sie mit Eiweiß und verrührt sie mit 180 g Zucker, 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiß, 210 g Mehl und Gewürz zu einem Teige.

20. Mandelbrötchen.

125 g geschälte feinverwiegte und durch einen Schaumlöffel geseigte Mandeln, 125 g Zucker und etwas gestoßene Vanille werden mit dem steifen Schnee von 2 Eiweiß gut vermengt. Mit dieser Masse bestreicht man geschnittene Scheiben von Einback, setzt sie auf ein Blech, worauf sie hellgelb gebacken werden. Dabei darf die Hitze nicht sehr groß sein. 5 Stück Einback, je in 3 Stücke geschnitten, reichen für die obige Masse.

21. Mandelbrot.

4 ganze Eier und 3 Eigelb, 180 g Zucker und das Gelbe einer Zitrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, aber immer nur nach einer Seite hin. Hernach gibt man 210 g Mehl hinzu, füllt dann die Masse in eine gut bestrichene längliche Form, streut geschälte geschnittene Mandelstiften und groben Zucker darüber und backt das Brot hellgelb.

22. Mandelzwieback.

Das gebackene Mandelbrot wird, nachdem es erkaltet ist, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, mit einer Vanilleglasur bestrichen und im Ofen getrocknet.

23. Pariser Brötchen (Parisien).

a.

375 g Zucker, 8 Eigelb, 5 g Potasche und Zitronensaft werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, wozu 1 Glas Milch und $\frac{3}{4}$ kg Mehl kommen. Davon bringt man mit einem Löffel Häufchen auf ein bestrichenes Blech und bestreut sie mit Zucker.

b.

(24 Stük.)

875 g Zucker werden mit 6 ganzen Eiern gut gerührt und mit 250 g rohen gestoßenen Mandeln, Zitrone, 625 g Mehl, 60 g Zitronat, Muskatnuß, Rosinen und Zimt zu einem Teige gewirkt. Ausgewallt und mit einer Eiweißglasur überzogen, wird der Teig in Stücke geschnitten, die nun getrocknet und gebacken werden.

24. Pomeranzenbrot.

a.

250 g Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb eine Stunde gerührt, wozu 125 g Zitronat und Orangeat sowie Zitronenschale kommen. Diesen Teig nimmt man mit 250 g Mehl aufs Brett, schafft ihn durch und macht fingerlange und fingerdicke Stengel daraus, die auf ein Blech gelegt und, nachdem man mit dem Messerrücken Einschnitte hinein gemacht hat, gebacken werden.

b.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 6 Eiern 1 Stunde lang und rührt dazu 60 g Zitronat, 60 g kleingeschnittene Pomeranzen- und Zitronenschale, 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz und $\frac{1}{2}$ kg Mehl (wenn nötig auch etwas mehr). Davon setzt man kleine Laibchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie langsam.

25. Langes Pomeranzenbrot.

250 g Zucker, 2 Eier und 2 Eigelb werden 1 Stunde gerührt, wozu 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenchale, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, je fein geschnitten, und 250 g gesiebtes Mehl gemengt werden. Aus dem Teige formt man fingerbreite und fingerdicke Stengel, die auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und, nachdem man mit dem Messerrücken kleine Schnitte darauf gemacht hat, langsam gebacken werden.

26. Schokoladebrötlein.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 6 Eier werden 1 Stunde gerührt, dann 3 Täfelchen Schokolade und $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu gegeben. Von diesem Teige setzt man mit der Backspitze auf ein Blech Brötchen, die nun gebacken werden.

27. Schwabenbrot.

Man reibt 250 g Butter mit 375 g Mehl, bringt 250 g Zucker, 2 Eigelb und für 5 Pfg. Rosenwasser dazu, schafft alles zu einem Teig, der nun ausgewalzt und ausgestochen wird, worauf man die ausgestochenen Brote noch mit Eigelb bestreicht.

28. Schweizerbrötle.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eigelb werden 1 Stunde gerührt und darunter $\frac{1}{2}$ kg Mehl gemengt.

Davon formt man längliche Brötchen, die nach dem Backen noch mit Zucker bestreut werden.

29. Schweizerbrot.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 6 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommen $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Täfelchen Schokolade, für 20 Pfg. Zitronat und 125 g Zibeben. Die daraus geformten Brote werden in Anisformen gebacken und nach dem Backen in Scheiben geschnitten.

30. Tirolerbrötle.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern und 1 Eigelb gerührt, dazu kommen Zitronenschale, 125 g geschnittene Mandeln und 150 g Mehl. Die aus diesem Teige geformten Brötchen bleiben einige Stunden stehen, auf die Oberseite kommt je $\frac{1}{2}$ Mandel.

31. Vanillebrötchen.

250 g Zucker, 3 Eier und Zitrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und mit 250 g Mehl gemischt. Von dem Teige setzt man Häufchen auf ein bestrichenes Blech, bestäubt sie mit Zucker und backt sie in mäßiger Hitze.

32. Vanillebrot.

a.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 7 Eigelb 1 Stunde gerührt, dann werden mit Zucker gestoßene Vanille und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein getan. Daraus macht man runde Kugeln, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie 1 Stunde stehen und backt sie in nicht zu starker Hitze.

b.

140 g Butter werden leicht gerührt, sodann 2 ganze Eier und 2 Eigelb, 250 g Zucker, sowie etwas Vanille dazu gerührt und 560 g Mehl darunter gewirkt. Der bearbeitete Teig wird in fingerlange und fingerbreite Brötchen geformt, die mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gebacken werden.

33. Wiesbader Brot.

125 g Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 250 g Zucker mit 3 Eiern kräftig hinein gerührt, zuletzt auch 15 g Zimt, 8 g Potasche und $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter geschafft. Der Teig wird dann 2 Messerrücken-dick ausgewalzt, mit einer blechernen Zuckerbrotform ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken.

34. Zimtbrötchen.

250 g Zucker, 4 Eier, 180 g Butter werden schaumig gerührt und mit 125 g Rosinen, 125 g Zibeben, 7 g Zimt gut vermischt, auch 270 g feines Mehl darunter gezogen. Von diesem Teige setzt man Häufchen auf ein Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

35. Zuckerbrot.

250 g Zucker werden mit 12 Eigelb schaumig gerührt, dann etwas Zitronensaft darunter gemengt nebst 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß und 300 g Mehl. Der Teig wird durch eine Papierdüte gedrückt, mit Zucker überstäubt und bei gelinder Hitze gebacken.

36. Butter-Brezeln.

200 g Mehl, 140 g Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker, 2 Eßlöffel voll Weißwein, 1 Prise Salz, 1 Kaffeelöffel voll Backpulver und $1\frac{1}{2}$ Eigelb werden zu einem zarten

Teig vermengt. Aus diesem werden kleine Brezeln geformt, die man mit Eigelb bestreicht und dann backt.

37. Badenweiler Brezeln.

125 g Butter werden mit $\frac{1}{2}$ kg Mehl gerieben. Dazu gibt man 375 g Zucker, 250 g Mandeln, 3 Eier, Zimt, Nelken, Zitronenschale, Muskatblüte und je nach Belieben Kirschwasser. Daraus wird ein Teig geknetet, den man einen Tag ruhen läßt. Dann formt man ihn zu Brezeln, welche mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut werden.

38. Englische Brezeln.

Man nimmt 450 g Mehl, 250 g Butter, 70 g Zucker und 45 g Hefe. Mit der Hefe und einem Viertel des Mehles nebst der nötigen lauwarmen Milch bereitet man zuerst einen Vorteig, das Übrige knetet man zu einem festen Teige, den man mit dem aufgegangenen Vorteige vermischt und mit der Hand glatt verarbeitet. Daraus rollt man nun Stücke zu federfeldicken Walzen, formt Brezeln in der Länge von 6 cm, läßt diese auf einem Blech gehen, bestreicht sie mit Butter und läßt sie hellbraun backen, worauf sie noch mit Vanillezucker bestreut werden. In geschlossenen Büchsen halten sich solche Brezeln einige Zeit sehr gut, obgleich sie aus Hefeteig gemacht sind.

39. Mainzer Brezeln.

250 g Butter werden gut schaumig gerührt und dazu 150 g Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und Zitrone gegeben. Daraus formt man Brezeln, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

40. Mandel-Brezeln.

375 g Mehl, 200 g Butter, 200 g feingewiegte Mandeln, 5 Eier, Zimt oder Vanille und 200 g Zucker

werden zu einem Teige verarbeitet. Aus diesem formt man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie bei gelinder Hitze.

41. Schokolade-Brezeln.

a.

Zu $\frac{1}{2}$ kg schweren Mürbeteig mengt man 50 g warmgemachte Schokolade, formiert daraus kleine Brezeln, setzt diese auf Blech und backt sie gut aus. Sind die Brezeln etwas erkaltet, überzieht man sie mit Vanilleglasur.

b.

200 g Butter, 190 g Zucker, 50 g erwärmte Schokolade und 2 Eiweiß werden gut verrührt, dann 300 g Mehl damit eingewirkt, worauf die weitere Behandlung wie oben ist.

Zu der gleichen Masse kann statt Schokolade auch $\frac{1}{2}$ Stückchen Vanille verwendet werden.

42. Tee-Brezeln.

a.

1 kg Mehl, 375 g Zucker, $\frac{1}{2}$ kg Butter und 4 Messerspitzen voll Trieb werden mit 4 Eiern und mit Milch zusammengewirkt.

b.

70 g Zucker, 140 g Butter, 6 Eigelb, etwas Rum und ein wenig Salz werden gut verrührt. Dann mengt man 250 g Mehl darunter und verarbeitet die Masse auf dem Nudelbrett, bis sich der Teig von dem Brett und der Hand löst. Aus dem Teige formt man kleine Brezeln, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie.

43. Wormjer Brezeln.

60 g Butter werden zu Schaum gerührt, dann 4 Eier, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 15 g Zimt und etwas Nelken noch $\frac{1}{2}$ Stunde dazu gerührt, worauf $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein gearbeitet wird. Daraus macht man kleine Brezelchen, läßt sie in einem warmen Zimmer über Nacht trocknen und backt sie dann bei mäßiger Hitze.

44. Zucker-Brezeln.

3 Eier werden mit 125 g Butter, 250 g Zucker, einigen Tropfen Zitronensaft, 1 Messerspitze voll Pottasche und $\frac{1}{2}$ kg Mehl zu einem Teige gemacht. Daraus formt man dann kleine Brezeln, welche erst am andern Tage gebacken werden.

V. Schnitten und Biskuit.

1. Anis-Schnitten.

250 g Zucker werden mit 5 Eigelb 1 Stunde gerührt und darunter 1 Eßlöffel voll erlesener Anis, der steife Schnee von 3 Eiweiß sowie 250 g Mehl leicht gemengt. Von dieser Masse läßt man auf ein bestrichenes Blech einen Streifen laufen, streut Anis darüber und backt es hellgelb. — In Schnitten geschnitten und getrocknet läßt sich das Gebäck lange aufbewahren.

2. Alfred-Schnitten.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 8 Eigelb nebst $\frac{1}{2}$ kg Zucker ungefähr 10 Minuten lang dazu geschlagen und zuletzt noch 125 g länglich geschnittene Mandeln, 1 Handvoll große Rosinen, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und 1 Messerspitze voll Natron darunter gemengt, worauf es in gelind warmem Ofen gebacken wird.

3. Cremeschnitten.

Von mehrmals überschlagenem Blätterteig oder von Abfallblätterteig wird eine Fläche in der Größe eines Backbleches ziemlich dünn ausgewalzt, auf ein Blech gesetzt und schön zugeschnitten. Nachdem man den Teig noch reichlich fein durchlöchert (gestupft) hat, wird er gut ausgebacken. Nach dem Backen schneidet man den Blätterteighoden der Länge nach in 3 Teile, setzt diese mit Vanillecreme zusammen und glasiert die oberste Seite mit Vanilleglasur, worauf der Kuchen in schmale Stücke geteilt wird.

4. Gleichschwer Schnitten.

a.

300 g Zucker und 250 g Mehl werden 1 Stunde gerührt, darunter dann länglich geschnittene Mandeln, Zitronat und Weinbeeren samt dem nötigen Mehl gemischt. Der so bereitete Teig wird nun gebacken und in Schnitten geschnitten.

b.

140 g Zucker, das Gelbe einer $\frac{1}{2}$ Zitrone und 1 Löffel voll Rum werden mit 2 Eiern und 2 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Darunter mengt man 140 g Mehl mit 140 g lauwarmer Butter und zuletzt den Schnee von 2 Eiweiß. Diese Masse streicht man dünn auf ein Backblech und backt sie hellbraun. Hernach teilt man sie in zwei gleiche Teile, bestreicht den einen Teil mit Marmelade und legt den zweiten darüber. Daraus schneidet man 6 cm breite Streifen und diese wieder in 3 cm lange Schnitten, glasiert sie mit einer Schokolade- oder Zitronenglasur und läßt sie langsam trocknen.

5. Frankfurter Schnitten.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und dazu 100 g Mandeln, 180 g Zucker, 30 g Mehl, Rosinen und Zimt gerührt. Diese Masse wird auf Zuckerteigboden aufgestrichen, den man zuvor mit Eingemachtem belegt hatte.

6. Frucht Schnitten.

Man macht einen Buttermteig wie zu Butter-Brezeln, wälzt ihn messerrückendick aus, legt den Teigboden auf das bestrichene Backblech und überstreicht ihn mit irgend einer Frucht-Marmelade, jedoch nicht ganz bis an den Rand, weil dieser mit Eigelb bestrichen wird. Auf diese Teigfläche legt man einen zweiten gleich groß ausgewallten Teigboden und drückt beide am Rande leicht an. Das Ganze überstreicht man mit Eigelb, macht dann einen Finger lange und zwei Finger breite Einschnitte und backt es so bei mäßiger Hitze. Bei den Einschnitten darf der Teig nur halb, nicht ganz durchgeschnitten werden. Noch warm wird der Kuchen mit Zucker bestreut, mit Punsch- oder Zitronenglasur glasiert, worauf er erkaltet nach den vorgezeichneten Einschnitten in Schnitten zerlegt wird.

7. Haselnußschnitten.

150 g Zucker, 150 g geschälte mit Milch feingestößene Nüsse, 6 Eigelb und etwas Zitronenschale werden dick schaumig gerührt, dann 35 g feine Brotsamen nebst dem steifen Schnee von 4 Eiweiß dazu gemischt. Die Masse wird in einer gut bestrichenen und mit Zucker bestreuten Form $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in gleichmäßige Schnitten, überzieht sie mit Punschglasur und setzt in die Mitte einer jeden Schnitte eine Hasel- oder $\frac{1}{2}$ Welschnuß.

8. Mainzer Schnitten.

250 g Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 100 g geschälte, geriebene und mit Eigelb verrührte Mandeln werden zu einem Würbeteig verarbeitet. Aus diesem Teige wird eine Fläche ausgewallt, mit Eingemachtem überstrichen und mit folgender Mandelmasse fingerdick belegt: 70 g geschälte, mit 1 Ei geriebene und mit 80 g Zucker und 6 Eigelb vermengte Mandeln werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt. Darauf werden 3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und mit 20 g Mehl langsam unter die Mandelmasse gemischt, worauf man diese auf den Würbeteig legt, mit Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde lang backt. Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Schnitten zerlegt.

9. Kaiserschnitten.

150 g Butter werden schaumig gerührt, darunter 180 g Zucker und 7 Eigelb gegeben und alles mit Zitronat, geschnittenen Pomeranzenschalen und großen Rosinen tüchtig zusammen gerührt, worauf noch der Schnee der 7 Eiweiß dazu kommt. Diese Masse wird nun in eine viereckige mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Form gefüllt, mit Zucker und geschnittenen Mandeln belegt und gebacken.

10. Mandelschnitten.

a.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt $\frac{3}{4}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg ganze und ein wenig abgeriebene Mandeln dazu. Wenn die Mandeln darunter geschafft sind, formt man 2 lange Laibe, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie, worauf die Laibe noch warm in Schnitten geschnitten werden.

b.

375 g Zucker und 4 Eier werden schaumig gerührt, dann etwas Zimt und Nelken, 125 g rohe Mandeln und 390 g Mehl darunter verarbeitet, worauf man die Masse in 2 Teile zerlegt, auf ein bestrichenes Blech setzt, mit Eigelb bestreicht und geschwind backt. Noch warm wird das Gebäck in Schnitten geschnitten.

11. Feine Mandelschnitten.

100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei und 1 Eigelb werden zu einem Teig vermengt, den man dünn auswallt und auf ein bestrichenes Blech legt. Dann rührt man 100 g Butter mit 5 Eigelb ab, gibt langsam 140 g Zucker, 100 g geschälte und geriebene Mandeln, etwas Zimt sowie Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone darunter, streicht die gerührte Masse auf den Teig, streut noch Zucker und grob gemahlene Mandeln darüber und backt es. Nach dem Backen schneidet man den Kuchen in gleichmäßige Schnitten und glasiert sie nach Belieben.

12. Punschschnitten.

6 Eigelb werden mit 100 g Zucker schaumig gerührt, dann reibt man etwas Zitronenschale darein, zieht den Schnee von 6 Eiweiß darunter und siebt dazwischen langsam 100 g Mehl hinein. Diese Masse streicht man auf ein bestrichenes Blech und backt sie hellgelb. In Blechbüchsen aufbewahrt hält sich das Gebäck lange. Vor dem Gebrauche schneidet man es in Schnitten, gibt auf diese etwas Arrak, bestreicht sie mit Marmelade, setzt dann je zwei Schnitten zusammen und überzieht sie mit einer Punschglasur. Nachdem man sie einige Minuten im Ofen hat trocknen lassen, verziert man sie noch mit Gelee, Früchten oder aufgespritzter Creme.

13. Sandteigsnitten.

Ein bereiteter Teig wird zu Laibchen formiert, gebacken und warm geschnitten. Nach dem Erkalten wird eine Schnitte mit Eingemachtem bestrichen, eine andere passende darauf gelegt und auf diese eine Wasserglasur gezogen. Auf diese Weise werden alle vorhandenen Schnitten behandelt.

14. Schweizerknitten.

Ein Boden von mürbem Teige wird in eine Papierkapsel gelegt, dann werden 120 g Butter schaumig gerührt und darunter 120 g Zucker, 120 g rohe geriebene Mandeln, 4 Eier, der Schnee von Eiweiß, 120 g Mehl, 120 g Brösel und ein wenig Ammonium verschafft. Nachdem diese Masse auf den Teigboden in der Papierform gelegt ist, kommen noch Streifen darüber, worauf es gebacken wird.

15. Studentenschnitten.

Einen Boden von mürbem Teig legt man in eine lange Blechform oder in eine Papierkapsel und darauf folgende Masse: 120 g Butter werden mit 120 g Zucker, 120 g rohen Mandeln, 120 g Brösel, Zitronat, Pomeranzenschale, Rosinen, ein wenig Ammonium und etwas Eiweiß zusammen verrührt. Ist diese Masse auf den Teig in der Form gelegt, kommen noch Streifen darauf, das Ganze wird gebacken und nachher glasiert.

16. Sultanschnitten.

Ein Boden von mürbem Teig wird in eine lange Kapsel gelegt. Darauf kommt eine Masse, die aus 120 g roh gestoßenen Mandeln, 180 g Zucker, 14 Eigelb, dem Schnee von 10 Eiweiß, 90 g Mehl, 60 g Schokolade und 60 g Butter zusammen gerührt wurde. Das Ganze wird gebacken und nachher glasiert.

17. Schillerlocken.

Blätterteig wird messerrückendick ausgewallt. Von dieser Fläche werden 2 cm breite gleichmäßige Streifen geschnitten, die man mit Eigelb bestreicht und einzeln auf dazu gehörige Blechrollen wie eine Locke aufwickelt. Die Rollen werden nun auf ein Blech gesetzt und die Locken so gebacken. Nach dem Backen nimmt man sie vorsichtig von den Blechrollen und füllt sie nach dem Erkalten mit Schlagrahm oder mit Vanillecreme.

18. Spanische Brötchen.

Man wallt Blätterteig messerrückendick gleichmäßig im Viereck aus und schneidet aus dieser Fläche mit einem scharfen Messer mittelst Anlegen eines Lineals etwa 3 cm breite Streifen, die wieder in schräger Richtung in gleicher Breite geteilt werden, wodurch verschobene Vierecke entstehen. Diese Teigblättchen werden auf ein Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und sofort gebacken.

19. Trefenetschnitten.

a.

Von $\frac{3}{4}$ kg Mehl und 10 Pfg. Hefe macht man einen Vorteig. Wenn er gegangen ist, bringt man 4 Eier, etwas Zucker und Butter darunter und macht mit lauwarmen Milch einen Teig wie Knöpfleteig, den man schafft, bis er sich von der Schüssel löst. Man läßt ihn nun gehen und formt dann lange Brote, die man auf ein Blech setzt und nochmals gehen läßt, worauf sie mit Eigelb bestrichen im Ofen gebacken werden. Nachdem sie einen Tag an einem kühlen Ort gelegen haben, schneidet man Schnitten daraus und bestreicht diese leicht mit etwas Rotwein. Zuletzt mischt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 15 g Zimt,

15 g Melken und für 6 Pfg. Sandel gut untereinander, streut es auf die Schnitten und reibt sie tüchtig damit ein, worauf man sie trocknen läßt.

20. Ulmer Schnitten.

10 Eier werden zuerst gut verrührt und dann mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker und etwas Anis $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen. Darauf mischt man noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl und 5 Eßlöffel voll Kirchenwasser darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backt sie im Ofen.

21. Zuckerteigschnitten.

140 g geschälte Mandeln werden mit 2 Eiern fein gestoßen und mit 200 g Zucker, 210 g Mehl, 5 Eigelb und 2 ganzen Eiern sowie mit 2 Löffel voll Rum leicht vermenget und dazu 200 g erwärmte Butter und 1 Prise Salz gerührt. Diese Teigmasse wird auf ein bestrichenes mit einem schmalen Rande versehenes Blech gleichmäßig dick aufgestrichen, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Hernach macht man daraus 3 cm breite Schnitten, die noch kurz im Ofen getrocknet werden. Nach dem Backen können die Schnitten mit einer beliebigen Glasur bestrichen werden.

22. Butterbiskuit.

250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 6 Eier, Vanille:

Wollt Ihr halten ein' Biskit,
Ei, so macht ein Butterbiskuit:
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 bitter Mandeln,
Wirst Du auch nicht übel handeln;
Auf ein Blech setz Häufchen klein
Und back's in sinder Hitze fein.

23. Biskuit (warme Masse).

12 Eier, 250 g Zucker, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone gibt man in einem Schneefessel auf ganz schwaches Feuer und schlägt die Masse mit der Schneerute dick ab. Sie darf nie heiß, sondern nur gut warm werden. Durch das warme Schlagen wird die Masse anfangs dünnflüssig, dann aber allmählich dicker und in ungefähr 20 Minuten bilden sich beim Schlagen mit der Rute dickflüssige Ringe. Jetzt nimmt man den Kessel vom Feuer und schlägt die Masse vollständig kalt, mischt noch $\frac{1}{2}$ kg feines gesiebtes Mehl dazu, füllt alles in Förmchen und backt es.

Gibt man zu obiger Masse 250 g heiße Butter hinzu, so entsteht eine vorzügliche Sandmasse, deren Bereitung jedoch eine große Fertigkeit erfordert. Kalte Massen sind leichter herzustellen. Bei Eiern aber, welche nicht mehr ganz frisch oder im Kalt gelegen sind, wird durch die Wärme jeder üble Geschmack genommen.

24. Englische Biskuit.

100 g Butter werden mit 5 ganzen Eiern und 500 g Zucker gut gerührt, dann 10 g Natron, etwas

Vanille, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm darunter getan und so viel Mehl, daß ein geschmeidiger Teig entsteht. Dieser wird wie Nudelteig ausgewallt, worauf man kleine Stückchen davon auf das Reibeisen drückt, mit einem runden Ausstecher aussticht und dann hellgelb backt.

25. Fingerbiskuit.

375 g Zucker werden mit 12 Eigelb gerührt, dann 375 g Mehl und der Schnee von den 12 Eiern darunter gemischt, worauf die Mischung durch eine Spritze auf weißes Papier aufgesetzt und so gebacken wird.

26. Feine Fingerbiskuit.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen, dann werden 140 g Zucker und 4 Eigelb darunter gerührt und zuletzt 90 g Mehl mit etwas Backpulver und Vanille dazu gemengt. Von dieser Masse setzt man fingerlange Biskuits auf Papier, bestäubt sie mit Zucker und backt sie bei mittlerer Hitze.

27. Franz. Biskuit (Madeleine de Commercy).

300 g Zucker und 4 ganze Eier rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, bringt dann Zitrone, 150 g zerlassene etwas erkaltete Butter und 300 g Mehl darunter und füllt damit mit Butter bestrichene Förmchen, jedoch nur bis zur Hälfte, da die Masse im Backen aufgeht.

28. Gefüllte Biskuit.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 12 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, mengt man 180 g feingesiebtes Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl ist, die feingewiegte Schale 1 Zitrone und den Schnee von 12 Eiweiß darunter. Diese Masse wird auf ein oder zwei bestrichene Bleche glatt gestrichen

und hellgelb gebacken. Nach dem Backen werden die Kuchen vorsichtig vom Blech genommen und mit Himbeer- oder Hagemarmelade bestrichen, worauf man je 2 Teile aufeinandersetzt, sie in 6 cm lange und 3 cm breite Schnitten schneidet, diese mit Punschglasur überstreicht und dann leicht trocknet.

29. Hafermehlbiskuit.

125 g Zucker und 4 Eigelb werden $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und dann Zitronensaft, 70 g Hafermehl und der Schnee der 4 Eiweiß darunter gegeben, worauf alles in Förmchen gefüllt und gebacken wird.

30. Reiskbiskuit.

Man rührt 125 g Butter schaumig und gibt darunter 125 g Zucker, 2 große Eier, Vanille und 250 g Reismehl. Alles verarbeitet man zu einem Teige, wälzt ihn aus und sticht kleine Rädchen daraus, die $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken werden.

31. Biskuitrouladen.

Eine gewöhnliche Biskuitmasse wird auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gestrichen und hellgelb gebacken. Nach dem Backen überstreicht man sie mit einer beliebigen Marmelade, löst den noch warmen Kuchen mit einem dünnen langen Messer vom Bleche los und rollt ihn über sich selbst auf, worauf man die Roulade mit einer Punschglasur überzieht und in fingerdicke schräge Scheiben schneidet.

Die Roulade kann nach dem Backen auch mit Mandelstiften besteckt und dann geschnitten werden.

VI. Lebkuchen und Leckerle.

1. Der Honig, den man zu Lebkuchen verwendet, soll möglichst rein sein, am besten ist daher Schleuderhonig. Manchmal wird der Honig durch guten Sirup ersetzt, was bei geringen Sorten Lebkuchen unbedenklich geschehen kann. Zu nicht ganz unverfälschtem Honig nimmt man eine Messerspitze voll Ammonium. Lebkuchen, mit solchem Honig bereitet, werden eher weich und treiben langsamer als jene von echtem Honig, der den Teig schneller in die Höhe bringt.

2. Mehl nehme man von der feinsten Sorte und siebe es stets vor dem Gebrauche. Auch die zur Verwendung kommenden Gewürze sollen erst kurz vor dem Gebrauche gestoßen werden, da sie sonst an Wohlduft einbüßen.

3. Bevor man die Lebkuchen backt, muß der Teig gären. Zum Treiben desselben verwendet man ungereinigte Pottasche. Auch mache man vor dem Ausstechen der Lebkuchen mit einem Stückchen Teig eine Probe. Verläuft er, so mengt man noch etwas Mehl darunter; ist dagegen der Teig zu fest, so legt man ihn zum Weichwerden in einen schwach erwärmten Ofen.

4. Die von Roggenmehl gebackenen Lebkuchen bedürfen beim Backen starker Hitze, für die dünneren und feinen Sorten dagegen läßt man den Ofen zuerst etwas auskühlen. Das Garsein erkennt man daran, daß ein schwacher Druck des Fingers auf dem Lebkuchen eine Vertiefung zurückläßt.

5. Lebkuchen dürfen niemals frisch gegessen werden, sondern müssen wenigstens 3 Wochen an einem kühlen, trockenen und reinlichen Orte lagern.

1. Basler Lebkuchen.

$\frac{3}{8}$ l Honig und 375 g Zucker kommen in einer großen Kasserolle miteinander aufs Feuer, bis es anfängt zu steigen. Dann kommen 62 g Zitronat, 250 g geschälte und quer geschnittene Mandeln, 28 g gestoßener Zimt, 2 g Nelken, 1 gestoßene Muskatnuß, 3 Messerspitzen voll Pottasche und 3 Löffel voll Kirschenwasser dazu. Wenn man es vom Feuer weggenommen hat, schafft man

1 Pfg Mehl hinein und klopft es recht, bis es erkaltet ist. Über Nacht bringt man die Masse auf ein Brett, worauf die Lebkuchen auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken und nach dem Backen in Stückchen geschnitten werden, die man dann noch glasiert.

2. Braune Lebkuchen.

Man nimmt $2\frac{1}{2}$ kg gutes Mehl, $2\frac{1}{2}$ kg besten Honig, 125 g nicht salzige Butter, 125 g ausgelassene Butter, 25 g Pottasche, 4 g angefeuchteten Anissamen, 2 Teelöffel voll Zimt und 1 Teelöffel voll Nelken. Nachdem die 4 ersten Teile aufs Feuer gebracht sind, wird das Mehl darin verrührt und bis zum Kochen gebracht. Ist der Teig ein wenig abgekühlt, so wird er mit der in etwas Wasser aufgelösten Pottasche durchgemengt, worauf man das Ganze 8 Tage, besser noch länger, an einen warmen Ort stellt. Darnach wird die eine Hälfte des Teiges mit stark 15 g Anissamen, die andere mit Zimt und Nelken kräftig durchgearbeitet. Beide Teile wallt man fingerdick gut aus, wozu man etwas mit Zucker vermischtes Mehl anwendet, setzt sie auf Blech und bringt sie so zum Backen.

3. Honiglebkuchen.

875 g Zucker, 750 g rohe länglich geschnittene Mandeln, $2\frac{1}{4}$ kg Mehl, 60 g Zimt, 2 Messerspitzen voll Nelken, die verwiegte Schale von 3 Zitronen, der Saft von 1 Zitrone, 135 g feingeschnittenes Zitronat, 145 g Pomeranzenschale, für 6 Pfg. Pottasche und 6 Löffel voll Kirschwasser werden in einer Schüssel tüchtig zusammengeschafft. Dann macht man noch $1\frac{1}{8}$ l Honig heiß, gießt ihn darüber und schafft es nochmals tüchtig durch, worauf der Teig ausgewallt und mit Lebkuchenformen ausgestochen wird.

4. Honigkuchenteig. x

3 kg Mehl, 3 kg Honig und $\frac{1}{2}$ l Bier läßt man mit etwas Pomeranzenschale gut aufkochen. Das so Gekochte bringt man in eine große Schüssel und gibt 8 g Ammonium, 45 g Pottasche, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter (oder halb Butter und halb Rindsfett), sowie 3 Eier darunter. Der daraus bereitete Teig darf nicht sehr steif gemacht werden, muß aber lange liegen bleiben, ehe man ihn abbäckt.

5. Weiße Lebkuchen.

250 g Zucker werden mit 7 Eiern gerührt, dann 250 g Mandeln, 30 g Zitronat, etwas Nelken, Zimt und 250 g Mehl dazu gegeben. Daraus macht man Plätzchen, legt auf jedes $\frac{1}{2}$ Mandel oder ein langes Stückchen Zitronat und bäckt sie gleich.

6. Mandellebkuchen.

250 g Honig werden lauwarm gemacht und mit 625 g Zucker, 250 g quergeschnittenen Mandeln, 60 g Pomeranzenschale, 100 g Zitronat, 8 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 1 kg Mehl, 6 Eiern und 8 g Natron zu einem Teig gearbeitet, der auf einem mit Butter bestrichenen Bleche zweimeßerrückendick ausgewallt und dann langsam gebacken wird. Noch warm wird er in beliebige Vierecke geschnitten, die man mit Zuckerglasur überzieht.

7. Hamburger Lebkuchen.

30 g Schweineschmalz und 1 Stück Butter von der Größe einer Nuß werden mit 1 kg Honig auf dem Feuer siedend gemacht, nachher ein wenig abgekühlt und dann in einer Schüssel mit 1 kg Mehl, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale, 250 g gewiegten Mandeln, $\frac{1}{10}$ l Rosen-

wasser, $\frac{1}{10}$ l Zimtwasser und 15 g Hirschhornsalz zu einem Teig angerührt, dem noch 3 Löffel voll Kirchenwasser, 8 g Zimt, ein wenig Nelken und eine Muskatnuß beigegeben werden. Hierauf wird der Teig in der Schüssel 2 Tage in den Keller gestellt, dann ausgewallt und gebacken.

8. Nürnberger Lebkuchen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg feines Mehl, $\frac{1}{2}$ kg durchgeseibten Zucker, $\frac{1}{2}$ kg gemahlene Mandeln, 8 Eier, 70 g verzuckerte Pomeranzenschale, 70 g Zitronat, beides klein geschnitten, 8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Kardamomgewürz und 15 g gereinigte in Milch aufgelöste Pottasche. Zuerst werden die Eier stark geschlagen und dann mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Darauf gibt man unter Rühren nach und nach das Mehl mit der Pottasche hinein und zuletzt auch die Mandeln. Man streicht nun die Masse auf Oblaten so groß wie Kartenblätter und läßt sie auf einem Blech bei nicht zu starker Hitze backen.

9. Seckerle.

a.

Man nimmt 1 kg Honig, $\frac{3}{4}$ kg weißen Zucker, $\frac{1}{2}$ kg ungeschälte feingewiegte Mandeln, 65 g Zitronat, 65 g Orangeat, die Schale einer Zitrone, 2 Muskatnüsse, 2 Löffel voll gestoßenen Zimt, 1 Löffel voll gestoßene Nelken, $1\frac{1}{2}$ kg Mehl und $\frac{2}{5}$ l Kirchenwasser. Zuerst läßt man den Honig auf dem Feuer aufkochen, schüttet dann die feingeschnittenen Mandeln dazu und läßt es nochmals, aber nur 1 Minute, kochen, worauf das Gewürz und der Zucker dazu kommt und zuletzt das Mehl darunter gemengt wird. Der Topf wird jetzt vom Feuer genommen und das Kirchenwasser dazu geschüttet, worauf man die Masse so lange verarbeitet, bis ein recht lustiger Teig geworden

ist (eine kleine Viertelstunde wird genügen). Ist es zu mühsam, den Teig im Topfe zu arbeiten, so kann man ihn auch auf ein Wirfbrett nehmen. Man schneidet nun ein Stück vom Teige ab und stellt den Rest zugedeckt in die Wärme, bis man das abgeschnittene Stück ausgewallt und auf ein Backbrett aufgesetzt hat. Die so hergestellten Leckerle müssen ganz fest aneinander gereiht werden und dürfen im Ofen nur bei mäßiger Hitze backen. Wenn der Ofen den richtigen Hitzeegrad hat, beträgt die Backzeit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Nach dem Backen können die Leckerle noch einen weißen Zuckerguß erhalten.

b.

250 g Zucker werden mit 3 Eiweiß zart abgerührt, dann kommen 250 g feines Mehl, 250 g geschälte und etwas breit geschnittene Mandeln, Zimt, Nelken, abgeriebene Zitrone nach Belieben und 60—70 g verwiegtes Zitronat und Orangeat dazu. Alles wird leicht untereinander gerührt, worauf man die Masse aufs Brett nimmt, etwas auswallt und mit einem Leckerlemodel aussticht. Die Leckerle werden in gelinder Hitze gebacken.

10. Leckerle mit Farinzucker.

$\frac{1}{2}$ kg dunkler Farinzucker wird mit 5 Eiern und etwas Triebe schaumig gerührt. Darunter kommen 180 g verwiegte geröstete Mandeln, etwas Nelken, 15 g Zimt, 60 g feingeschnittenes Zitronat, $\frac{1}{2}$ auf Zucker abgeriebene Zitronenschale sowie einige Löffel voll Honig. Zuletzt gibt man so viel Mehl dazu, daß sich der Teig noch auf ein bestrichenes Blech streichen läßt. Das Auftragen des Teiges auf das Brett mit einem nassen Löffel geschieht fingerdick. So wird der Teig in guter Hitze gebacken, worauf man ihn noch warm in längliche viereckige Stücke schneidet.

11. Zuckerleckerle.

$\frac{3}{4}$ kg Zucker werden mit 6 Eiern und Pottasche $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen Zitronat und 125 g feinverwiegte Mandeln, 1 Messerspitze voll Nelken und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein. Der daraus bereitete Teig wird mit schrägen oder viereckigen Förmchen ausgestochen, das Ausgestochene gebacken und mit einer Glasur überzogen.

12. Marzipanleckerle.

250 g nicht bittere Mandeln werden geschält, in kaltem Wasser gewaschen und mit 200 g gestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen, dann mit etwas Rosenwasser angefeuchtet und in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer solange gerührt, bis der Teig nicht mehr an der Pfanne klebt. Nachdem man ihn in einer Schüssel hat erkalten lassen, werden noch 100 g feiner Staubzucker damit vermengt. Darauf wälzt man den Teig auf einem mit Staubzucker bestreuten Brette zu 1 cm dicken Böden und sticht mit kleinen Förmchen die Leckerle aus, die auf bestrichene Bleche gelegt und bei ziemlich starker Ofenhitze schnell gebacken werden, bis sie oben ganz weiß und unten hellgelb sind. Zuletzt werden sie mit dünner Rosenwasserglasur bestrichen und wenn sie etwas erkaltet sind, vorsichtig vom Blech gehoben.

13. Haselnußleckerle.

a.

125 g rohe Haselnüsse und 125 g Mandeln werden mit 200 g feingestoßenem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen und auf dem Backbrette mit 3 (nicht geschlagenen) Eiweiß, 1 Gläschen Kirichenwasser, 10 g Zimt und nach Belieben mit der an Zucker abgeriebenen Schale einer $\frac{1}{2}$ Zitrone oder 30 g feiner Schokolade zu einem

Teig geknetet. Der Teig wird auf dem mit Zucker bestreuten Brette $\frac{1}{2}$ cm dünn ausgewallt und auf ein Holzmodell eingedrückt. Daraus schneidet man dann Plätzchen, die auf ein mit Butter bestrichenen Papier nicht zu nahe aneinander gelegt und langsam gebacken werden. Noch warm werden die Leckerle mit schwach gekochtem Zucker bestrichen, damit sie glänzend aussehen.

b.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und 180 g Zucker, 60 g rohe Mandeln und 60 g feingemahlene Haselnüsse darunter gemengt. Daraus macht man mit ein wenig Mehl einen Teig, der heiß gebacken und nachher mit einer Wasserglasur überzogen wird.

14. Butterleckerle.

125 g Butter werden mit 300 g Mehl gerieben, dazu kommt dann 125 g Zucker, Zimt und so viel Rosenwasser, bis es einen Teig gibt. Nachdem man ihn eine Zeitlang hat ruhen lassen, wird er zweimeßerrückendick ausgewallt. Daraus macht man dann längliche Stücke und backt sie. Während dessen rührt man 90 g Zucker mit 1 Eiweiß, bestreicht damit die Leckerle und trocknet sie im Ofen.

15. Schokoladeleckerle.

125 g gestoßener Zucker werden mit 125 g feingeriebenen Mandeln und 2 Löffel voll Wasser auf das Feuer gegeben. Sobald der Zucker geschmolzen ist, werden 10 g Zimt, 30 g Vanilleschokolade und etwas Zitronenschale so lange mitverrührt, bis eine zusammenhängende klebrige Masse entsteht. Diese wird nun auf das Backbrett genommen und unter möglichst wenig Mehlstreu zu Böden ausgewallt, aus denen man mit kleinen Förmchen

die Leckerle austicht. Auf einem bestrichenen Blech werden sie bei schwacher Ofenhitze gebacken und dann dünn glasiert.

16. Basler Leckerle.

a.

$\frac{3}{4}$ l alten Honig läßt man über dem Feuer aufgehen und gibt dazu $\frac{1}{2}$ kg der Länge nach geschnittene Mandeln, 375 g Zitronat und Orangeat, 1 abgeriebene Zitronenschale, 45 g Ceylonzimt, 8 g verstoßene Nelken, eine kleine Muskatnuß, $1\frac{1}{4}$ kg Mehl und 1 Glas Kirschwasser. Nun nimmt man den Teig aufs Brett, wälzt und sticht ihn aus, legt die Stückchen aufs Blech und backt sie. Nach dem Backen macht man über die Leckerle von Eiweiß und Zucker eine Glasur und läßt sie nochmals im Ofen trocknen.

b.

2 kg Honig werden aufgekocht und 1 kg Zucker, 20 g Pottasche, 1 kg grob geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zitronat, das Gelbe von 1 Zitrone, Zimt, Nelken, Muskatnuß und $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ kg Mehl eingerührt. Ist die Masse kalt, muß sie recht gut zu einem Teige verschafft werden.

c.

1 kg Honig, $1\frac{1}{8}$ kg Kochzucker, 375 g feingeschnittene Mandeln, Zitronat und feingehackte Zitronenschale, etwas Muskatnuß und 1 Messerspitze voll Pottasche werden über dem Feuer gekocht. Hierauf kommt die Masse in eine Schüssel, wo sie mit 1 kg Mehl und 1 Gläschen Kirschwasser vermischt und dann auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet wird, den man nicht zu dünn auswälzt. Die mit einer Form ausgestochenen Leckerle setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie sogleich.

17. Belgrader Lederle.

a.

Man rührt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit 4 großen Eiern schaumig und bringt darunter 125 g Zitronat und Orangeat, sowie $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln, Zitronensaft, 1 Messerspitze voll Natron und $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Alles verarbeitet man auf einem Brette zu einem Teige, den man auswallt und zu länglich viereckigen Stückchen schneidet, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 125 g Zitronat und Orangeat, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Natron, 375 g geschälte und länglich geschnittene Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter gemengt. Davon arbeitet man einen Teig. Nachdem er ausgewallt ist, werden daraus viereckige Stückchen gestochen, die noch mit Eigelb bestrichen werden.

18. Herchenlederle.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und darunter $\frac{1}{2}$ kg Zucker, je 1 Messerspitze voll Sandel, Zimt, Nelken und $\frac{1}{2}$ kg gestoßene Mandeln gemengt. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und im Ofen getrocknet.

19. Klosterlederle.

18 Zincke 250 g Butter werden mit 1 kg Mehl $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dazu kommen 10 Eier und 1 Messerspitze voll Pottasche. Der daraus bereitete Teig wird ausgewallt, ausgestochen und nicht zu heiß gebacken.

VII. Klein-Konfekt.

Bei allem Gebäck von Eiweißschnee, den sogenannten Windbäckereien, muß der Schnee recht fest geschlagen und der dazu verwendete Zucker durch ein feines Sieb gelassen werden. Ein Drittel vom Zucker gibt man gleich beim Schneeschlagen unter die Eiweiß und zwei Drittel mischt man leicht unter den fertigen Schnee. Dabei ist auf das Verhältnis von Eiweiß und Zucker wohl zu achten. Um in diesem Verhältnis sicher zu sein, wiegt man die Eier ab und rechnet dann auf das Weiße von einem mittelgroßen Ei (etwa 50 g im Gewicht) 75 g Zucker.

1. Aniskonfekt.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker auf 1 Zitrone abgerieben wird mit 1 Messerspitze voll Pottasche und 5 Eiern 1 Stunde gerührt, dann kommen 1 Löffel voll Zimt, 15 g Zitronat, 15 g Pomeranzenschale, 1 Löffel voll Nelken, gestoßener Anis und zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu. Den damit bereiteten Teig läßt man 2—3 Tage liegen, worauf er nicht zu heiß gebacken und nach dem Backen mit einer Wasserglasur verziert wird.

2. Anispläschen.

250 g Zucker werden mit 4 Eiern auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Masse dick ist. Nach ihrem Abkühlen werden 160 g Mehl, 140 g Stärkemehl und 1 Eßlöffel voll erlesener Anis dazu gerührt. Von diesem Teige setzt man mit einem Löffel auf ein mit Wachs bestrichenen Blech Häufchen, die sogleich gelb gebacken werden.

3. Buttergebäckenes.

3 Eigelb, 60 g gesiebter Zucker, 185 g frische Butter und die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone werden gut zusammen verrührt, dann 375 g Mehl darunter gemengt,

worauf man die Masse auf dem Backbrett gut verarbeitet. Von dem ausgewaltnen Teige sticht man kleine Formen aus, die auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit verrührtem Eigelb bestrichen und gebacken werden.

4. Cakes.

$\frac{3}{4}$ kg Mehl, 250 g mit 1 Schote Vanille gestoßener Zucker, 60 g Butter, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und 5 Messerspitzen voll Natron werden auf dem Backbrett gut verarbeitet. Auf den ausgewaltnen Teig drückt man mit dem Reibeisen oder mit der Gabel Löchlein ein und sticht daraus runde Plätzchen, die hellgelb gebacken werden.

5. Glasierte Kastanien.

250 g Zucker werden mit 1 Glas Wasser geläutert, bis er Faden zieht. Sodann werden Kastanien (Maronen) geröstet und geschält, an ein Stöckchen gesteckt und in den geläuterten Zucker getaucht. Der Zucker muß sich gleich als eine dünne Kruste an sie ansetzen und hart werden. Die so überzuckerten Kastanien legt man zum völligen Trocknen auf weißes Papier. Hierauf macht man aus runden Papierchen mit 3 cm im Durchmesser durch Faltung des Randes kleine Papierkörbchen und legt in jedes eine Kastanie.

In Zucker eingemachte Früchte, wie Birnen, Kirschchen, Nüsse u. s. w. können, wenn der Saft davon abgelaufen ist und sie gut getrocknet sind, auf die gleiche Weise glasiert werden.

6. Nussatz (Croquante).

Man röstet 120 g Mandeln in 180 g Zucker auf dem Feuer, gießt die Masse auf ein mit Öl oder Butter bestrichenes Blech und wällt sie leicht aus. Daraus macht man ein Sechseck, stellt auf jedes Eck einen aus der Masse

geschnittenen Bogen oder Achter, dann wieder einen Boden, auf diesen wieder Bögen und zu oberst einen kleinen Boden mit einem Sträußchen oder einer Zuckerfigur.

7. Griesmakronen.

9 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 kg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, dann kommen 10 g feingeschnittenes Zitronat und $\frac{1}{2}$ kg geschälte und geriebene Mandeln dazu, worauf alles gut untereinander geschafft wird. Man setzt nun den Teig auf ein Papier und backt ihn in gelinder Hitze.

8. Hagenbuttenmakronen.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g feingestoßenem Zucker gerührt, bis es dick ist. Dann gibt man 250 g geschälte und mit 1 Eiweiß fein gestoßene Mandeln sowie die Schale einer Zitrone dazu, worauf man von der Masse 3 Eßlöffel voll wegnimmt, während unter das übrige 3 Eßlöffel voll steifes Hagenbuttenmark gemengt werden. Von diesem Teige setzt man auf Oblaten längliche Makronen und macht in die Mitte einer jeden einen länglichen Schnitt, der mit dem zurückgelegten Zuckergusse gefüllt wird. Bevor man die Makronen backt, läßt man sie 1 Stunde anziehen.

9. Herchnerle.

Man schlägt 9 Eiweiß zu Schnee und bringt 750 g Zucker nebst Zitronenschale, Zimt und $\frac{1}{2}$ kg Mandeln dazu. Hierauf läßt man 125 g Kakao auf dem Feuer zergehen und mengt ihn mit 125 g Mehl gleichfalls unter die obige Masse. Man nimmt nun den Teig aufs Brett und verarbeitet ihn, worauf er ausgewallt und ausgestochen wird.

10. Hobelspäne.

5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und abwechselnd 250 g gesiebtes feines Mehl, sowie $\frac{1}{4}$ l geschlagener Rahm und 1 Messerspitze voll Vanillin darunter vermengt. Zuletzt fügt man 250 g gestoßenen Zucker bei. Man füllt nun die Masse in eine Backspritze oder weiße Papierdüte ein und spritzt damit auf ein mit Wachs bestrichenes Blech in ziemlicher Entfernung voneinander 15 cm lange Streifen, die schnell in mittelheißem Ofen gebacken werden, wobei sie innen hellgelb sein und außen einen braunen Rand erhalten sollen. Die Streifen werden dann mit einem breiten Messer vorsichtig von dem Bleche abgehoben und über ein dünnes Holz gebogen, was aber sehr schnell geschehen muß, da die Masse, wenn sie erkaltet ist, spröde und hart wird.

11. Kapuziner.

250 g feingestoßener Zucker werden mit dem Schnee von 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mischt man 250 g feingeriebene Mandeln, nach Belieben auch Zimt und Nelken, sowie 125 g Schokolade und die geriebene Schale einer Zitrone darunter. Hierauf wird eine Holzform mit Zucker ausgestreut und auf die Masse gedrückt, die nun mit dem Messer ausgeschnitten wird. Die Ausschnitte legt man auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

12. Kartäuferringe.

250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g geschälte und gestoßene Mandeln, sowie 125 g Butter werden schaumig gerührt und dann 2 Eier darunter geschafft. Aus dem Teige werden kleine Ringe geformt, die man in Eiweiß tunkt, mit ungeschälten und grob gehackten Mandeln bestreut und langsam backt.

13. Katharinensterne.

125 g Mandeln werden fein gestoßen, dann bringt man 125 g Butter, 6 Eier, 375 g gestoßenen Zucker, 15 g Zimt, eine Messerspitze voll Pottasche und so viel Mehl darunter, bis man es auswallen kann. Die messerrückendick ausgewallten Teigböden sticht man mit einer Sternform aus, legt die Ausstiche auf ein bestrichenes Blech und backt sie langsam.

14. Katzenzungen.

150 g mit Vanille gemischter Zucker, 150 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l süßer Rahm und der sehr steife Schnee von 3 Eiern werden zusammengerührt und davon, jedoch nicht lange vor dem Backen, mit einem Kaffeelöffel dünne längliche Häufchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt und zwar immer zwei nahe zusammen. Die Häufchen werden in nicht zu heißem Ofen hell gebacken.

15. Konjekt.

a.

4 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz dick gerührt, dann bringt man darunter $\frac{1}{2}$ kg Mehl und wirkt es vollends mit Milch fest aus, worauf der Teig ausgewallt und mit einem Förmchen gut ausgestochen wird. Die Ausstiche setzt man auf ein bestrichenes Blech und backt sie bei guter Hitze.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 6 Eiern gerührt, dann werden 135 g feine Mandeln, 15 g Zimt, 120 g Zitronat und Pomeranzenschale, 1 Muskatnuß, 2 Messerspitzen voll Hirschhornsalz und soviel Mehl darunter gemengt, bis man den Teig auswallen kann, den man nun mit be-

liebigen Formen aussticht. Die Ausstiche werden nach dem Backen noch mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut oder sonst mit einer Glasur überzogen. Von diesem Teig kann man auch schöne Kränzchen machen.

c.

1 Eiweiß und 125 g Zucker werden schaumig gerührt, dann 125 g geschälte, grob geschnittene und geröstete Mandeln, sowie 45 g Zitronat darunter gemengt. Davon setzt man Häufchen auf ein Blech und trocknet sie im Ofen.

d.

250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ kg vorher abgerührte Butter, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g feingewiegte Mandeln, 2 ganze Eier, 15 g Zimt und etwas Nelken werden zu einem feinen Teig vereschafft, den man auswallt und mit Förmchen aussticht.

16. Konfett an den Christbaum.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 Eiweiß $\frac{1}{2}$ Stunde zu einem dicken Teige gerührt, der dann auf das Brett kommt, mit Zucker ausgewallt und nur mit kleinen Förmchen ausgestochen wird. Die Ausstiche werden hell, deswegen nicht in einem zu heißen Ofen gebacken. Nach Belieben kann zu dem Teige auch Schokolade genommen werden.

17. Metten.

250 g in Würfel geschnittene Mandeln werden mit 4 Eßlöffel voll Zucker geröstet. Hierauf schlägt man 3 Eiweiß zu Schnee und rührt ihn mit 250 g Staubzucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann mischt man die gerösteten Mandeln darunter, setzt von dem Teige Häuflein auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie 10 Minuten backen.

18. Kleine Krügel.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier und 2 Löffel voll dicker saurer Rahm werden zu einem Teig geknetet und davon kleine Krügel geformt, die man mit Eiweiß bestreicht, mit gesiebttem Zucker bestreut und dann rasch bei mäßiger Hitze backt. Man kann den Teig auch auswallen und daraus kleine Kuchen ausstechen.

19. Makronen.

a.

250 g geschälte Mandeln werden sauber gewaschen, abgetrocknet und mit Eiweiß fein gestoßen. Dazu rührt man 250 g Zucker nebst etwas geriebener Zitronenschale, mischt auch noch leicht den Schnee von 3 Eiweiß darunter. Von dieser Masse setzt man ovale Häufchen auf weißes Papier, bestreut sie mit Zucker und backt sie bei schwacher Hitze, wobei sie oben lichtgelb glänzend, unten leicht hellbraun und innen noch weich sein sollen. Um die gebackenen Makronen vom Papier zu lösen, wird dieses auf der untern Seite mit Wasser befeuchtet, worauf sich die Makronen nach einigen Minuten leicht wegnehmen lassen.

b.

200 g süße und 5 g bittere Mandeln werden geschält, gewaschen, abgetrocknet und mit 200 g feingestößtem Zucker 2 mal durch die Mandelmühle gelassen. Dann werden weitere 150 g Zucker nebst etwas auf Zucker abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale sowie der Schnee von 4 Eiweiß dazu gerührt. Die Masse wird nun in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis sie heiß ist, dann in eine Schüssel genommen und 1 Kaffeelöffel voll Kirchenwasser oder Zitronensaft beigelegt. Davon setzt man auf Oblaten Häufchen und backt sie. *125 g Mandeln oder Co. 170 ger. Zucker, 2 Eiersch.*
in 2 Kaffeelöffel Kirschw.

20. Mailänderle.

125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl und die Schale 1 Zitrone werden mit 3 Eiern zu einem Teige angemacht, der ausgewallt und ausgestochen wird. Das Ausgestochene bestreicht man noch mit Eigelb und backt es gelb.

21. Mandelbogen.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 2 Eigelb schaumig gerührt, dann $\frac{1}{2}$ kg auf dem Feuer zerlassene Butter dazu geschüttet und $\frac{1}{2}$ kg Mehl hineingerührt. Hierauf wird die Masse ungefähr 2—3 messerrückendick auf ein Blech gestrichen, das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern darüber gegossen und 125 g geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln darüber gestreut. Zuletzt überstreut man das Ganze noch mit Hagelzucker und backt es in einem gelind geheizten Ofen, worauf man längliche Schnitten daraus schneidet, die, so lange sie noch warm sind, auf ein Wallholz gedrückt werden.

22. Mandelkränze.

Zu $\frac{1}{2}$ l Wasser nimmt man 45 g Zucker, 45 g Butter und die Schale einer Zitrone und macht es kochend. Wenn es kocht, rührt man 750 g Mehl dazu und läßt die Mischung dick werden. Nach dem Erkalten werden noch 18 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gerührt. Hierauf füllt man die Masse in eine Spritze und drückt auf weißes Papier runde Kränzchen, die mit länglich geschnittenen Mandeln besetzt im Fette gebacken und dann mit Zucker bestreut werden.

23. Mandelknaden.

250 g Zucker werden mit 3 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf noch 210 g grob geschnittene ungeschälte Mandeln und 180 g Mehl darunter kommen.

24. Mandelnüsse.

Man nimmt 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g fein gestoßene Mandeln, 70 g Butter, 2 große oder 3 kleine Eier und die Schale 1 Zitrone. Zuerst wird die Butter mit den Eiern, dem Zucker, dem Gewürz und den Mandeln $\frac{1}{4}$ Stunde lang schaumig gerührt, dann kommt das Mehl dazu, worauf von dem Teige kleine Häufchen auf ein Blech aufgesetzt und langsam gelb gebacken werden.

25. Gebadene Mandeln.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 4 Eier werden zu einem Teige gearbeitet, der dann ausgestochen und so im Schmalze gebacken wird.

26. Meringuage.

1 kg Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Fluge gekocht, darunter dann 14 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß langsam gemischt. Die Mischung wird nun kalt geschlagen, worauf man noch 250—375 g Staubzucker hineinrührt.

27. Moosbrockerle.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommen 1 Eßlöffel voll Anis und eine Messerspitze voll gestoßener Fenchel und zuletzt noch $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter, worauf man alles gut verarbeitet. Die aus dem Teige geformten Moosbrockerle werden sogleich gebacken. Ein schönes Aussehen bekommen sie, wenn man sie zu Ringlein formt und diese schief mit dem Messer einschneidet.

28. Muskatonen.

125 g ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 125 g Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Löffel voll Mehl,

etwas Muskatnuß, geriebener Zitronenschale und Zitronensaft vermischt. Die Förmchen werden mit Zucker bestreut und dem Teige eingedrückt, der nun bei mäßiger Hitze gebacken wird.

29. Non plus ultra.

8 zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit $\frac{1}{2}$ kg feinem Zucker 1 Stunde gerührt, darunter dann Vanille, Zimt, 250 g Haselnußkerne, 250 g Mandeln und etwas Mehl gemischt. Von diesem Teige formt man fingerdicke Stengel, die nach dem Backen noch mit Eiweiß und Zucker bestrichen werden.

30. Nußkonfekt.

a.

200 Nüsse werden gestoßen, dann schlägt man von 5 Eiern das Weiße zu Schnee, bringt das Gelbe der Eier darunter und rührt es mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker eine Zeitlang. Hierauf gibt man auch die gestoßenen Nüsse nebst einer gestoßenen Stange Vanille dazu, stäubt etwas Mehl ein (ungefähr 1 Eßlöffel voll) und macht nun aus dem Teige kleine Plätzchen, die in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken werden.

b.

Man mengt 250 g Nüsse, 125 g Zucker, 8 g Zitronat, 8 g Orangeat, etwas gestoßenen Zimt, Zitronenschale und den Schnee von 2 Eiweiß untereinander. Davon werden Häufchen auf ein gestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

31. Pfefferküsse.

a.

4 Eier und $\frac{1}{2}$ kg Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dazu kommen 8 g Nelken, 8 g Zimt und zuletzt $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Nachdem alles gut miteinander ver-

rührt ist, nimmt man den Teig auf ein Nudelbrett, wälzt ihn messerrückendick aus und sticht mit einer runden kleinen Form Kügelchen aus, die man vor dem Backen 2 Tage trocknen läßt.

b.

250 g Zucker, 2 ganze Eier, 1 Löffel voll Rosenwasser werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 1 Messerspitze voll Zimt und gestoßene Nelken, $\frac{1}{2}$ Messerspitze voll Pfeffer und Karbonade (Natron) sowie die abgeriebene Schale 1 Zitrone nebst 250 g Mehl dazu gegeben. Man nimmt nun die Masse auf ein Nudelbrett und dreht daraus nußgroße Kügelchen, die auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gebracht und so gebacken werden.

32. Propheten.

Einen Boden von mürbem Teig füllt man in einer Papiertapsel mit Marmelade und gibt darüber eine Masse, die aus 120 g schaumig gerührter Butter, 180 g Zucker, 120 g weißen mit Eiweiß geriebenen Mandeln, 8 zu Schnee geschlagenen Eiweiß und 120 g Mehl bereitet wurde, worauf das Ganze gebacken wird.

33. Quittenpasten.

Reife Quitten werden geschält und in die Hälfte geteilt, wobei man die Kerne herausnimmt, dann in Wasser weich gekocht und hernach durch ein Haarsieb getrieben. Hierauf kocht man $\frac{1}{2}$ kg Zucker in 1 Glas Quittenwasser zum Faden, gibt $\frac{1}{2}$ kg Quittenmark sowie die abgeriebene Schale und den Saft 1 Zitrone hinein und kocht es unter beständigem Rühren ganz dick ein, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Man streicht sie nun fingerdick glatt auf eine Porzellanplatte, stellt sie an einen warmen Ort, bis sie zum Ausstechen trocken ist, was 6—8 Tage braucht, dann werden die Quittenpasten mit

beliebigen Blechformen ausgestochen, in Grobucker umgewendet und in einer Blechbüchse zwischen Papier aufbewahrt. So halten sie sich, an einen trockenen Ort gestellt, sehr lange.

Auf gleiche Weise werden Pasten von Äpfeln, Birnen, Aprikosen u. s. w. gemacht.

34. Selbstbereitung von Schokoladetafeln.

$\frac{1}{2}$ kg Kakaobohnen wird, um die äußere Schale wegzubringen, geröstet und in einem warmen Mörser fein gestoßen. Dazu kommen 250 g gepulverter Zucker, 2 Stangen Vanille und 30 g gestoßener Zimt. Mit ein wenig Wasser wird daraus über gelinder Glut eine Masse gemacht, die man in Tafeln formt.

35. Schokoladekonfekt.

250 g gestoßener Zucker, 2 Eier, 2 Tafeln geriebene Schokolade und etwas Zimt werden miteinander vermengt. Davon legt man auf ein bestrichenes Blech kleine Klößchen, die langsam gebacken werden.

36. Schokoladematronen.

250 g durchsiebter Zucker, 70 g geriebene Schokolade, 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille werden tüchtig gerührt. Davon setzt man mit einem Teelöffel auf ein bestrichenes Blech kleine Häufchen, die bei gelinder Hitze gebacken werden.

37. Schokoladeschaum.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und $\frac{1}{2}$ kg Zucker damit $\frac{5}{4}$ Stunden verrührt, worauf noch 125 g Schokolade dazu kommt. Das Ganze kommt dann auf ein mit Butter bestrichenes Papier und wird in einem abgekühlten Ofen gebacken.

38. Schokoladehalbmonde.

250 g Mehl werden mit 200 g Butter gerieben, dann kommen 60 g Zucker, 30 g aufgelöster flüssiger Kakao und 10 g Vanillezucker dazu. Man wirkt alles zu einem Teige und sticht daraus fingerdicke Halbmonde, die langsam gebacken werden.

39. Schokolademuscheln.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dazu 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 3 Täfelchen geriebene Schokolade sowie etwas Zimt und Nelken gegeben. Nachdem alles wohl miteinander vermischt ist, wird der Teig durch eine mit Zucker bestreute Form ausgedrückt und langsam gebacken.

40. Schokoladeringe.

250 g Mehl, 185 g gestoßener Zucker, 2 Eier, 60 g Butter, 60 g warmer flüssiger Kakao, 15 g Vanillezucker und 1 Messerspitze voll feines Ammonium werden zusammen gewirkt und davon kleine gedrehte Ringe gemacht, die mit Eigelb bestrichen, mit Kristallzucker überstreut und gebacken werden.

41. Springerle.

a.

$\frac{1}{2}$ kg feingestoßener und gut ausgetrockneter Zucker, 4 Eier, 2 Eßlöffel voll erlesener Anis werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann noch 2 Eßlöffel voll Kirschwasser beigegeben, damit die Springerle besser aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren. Zuletzt wird auch noch etwa $\frac{1}{2}$ kg Mehl darunter gemengt. Man wirkt nun diese Masse zu einem Teige, den man auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett nicht zu dünn auswallt. Mit Blechförmchen sticht man aus dem Teige Figuren aus oder drückt mit Holzformen Figuren in den Teig

*in Weischhaus 28**

und schneidet sie aus. Die ausgestochenen oder ausgeschnittenen Stücke legt man nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenen Blech, stellt sie über Nacht an einen warmen Ort, so daß sie oben trocknen, und backt sie dann bei schwacher Ofenhitze. Es ist zu empfehlen, vor dem Backen eine Probe zu machen. Bekommen die Springerle keine Füßchen, so läßt man sie noch einige Stunden zum Abtrocknen stehen. — Um den Springerle oben eine weiße Farbe zu geben, werden sie vor dem Backen ganz leicht mit Puderzucker oder mit Mehl bestäubt, das nach dem Backen wieder weggeblasen und mit einem reinen Tuche leicht weggerieben wird.

b.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker und 4 Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann etwas Zitronenschale und Saft beigegeben. Hierauf nimmt man so viel Mehl, bis der Teig zum Auswallen passend ist. Aus dem ausgewallten Teige macht man nun kleine Plätzchen.

42. Wasserpringerle.

750 g Zucker werden mit $\frac{1}{5}$ l Wasser und 2 Löffel voll Anis einige Minuten lang gerührt. Dann mengt man 875 g Mehl darunter, nimmt die Masse auf das Backbrett und wirft sie etwas aus. Im übrigen verfährt man wie oben angegeben.

43. Schwäbische S.

(Für 200 Stück.)

Man rührt leicht $\frac{1}{2}$ kg Butter und mengt darunter $\frac{1}{2}$ kg Zucker, den Saft und die feingewiegte Schale einer Zitrone, 8 Eigelb und 4 ganze Eier, die man vorher in warmes Wasser gelegt hat, damit der Inhalt der Eier nicht gerinne, sowie 1 Eßlöffel voll Kirschwasser. Nach-

dem alles mit einander verrührt ist, arbeitet man noch nach und nach 1 kg Mehl hinein, worauf man die Masse 1 Stunde in der Kälte stehen läßt, um sie gut verarbeiten zu können. Ist sie steif geworden, macht man aus dem Teige fingerdicke Röllchen, schneidet sie in 10—12 cm lange Stückchen und formt davon S, die zum Abtrocknen über Nacht auf das Rindlbrett gelegt werden. Am andern Morgen taucht man sie in hellgeschlagenes, mit Mandeln und Zucker vermengtes Eiweiß und setzt sie auf ein Blech.

44. S.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 250 g Butter, 300 g Zucker, 2 große Eier und etwas Vanillezucker werden zu einem Teige geschafft und daraus S geformt, die dann gelb gebacken werden.

45. Spekulazi.

4 Eier werden mit 125 g Butter und $\frac{1}{2}$ kg gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann kommen 125 g geschälte und gestoßene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, beides fein verwiegt, 2 Messerspitze Pottasche und soviel Mehl dazu, daß es einen nicht zu festen Teig gibt. Der Teig wird nun mit Blechformen ausgestochen, über die Nacht getrocknet und den andern Tag gebacken.

46. Spritzkonfekt. ✕

300 g Butter werden leicht gerührt, dann 2 Eier, 125 g feingestoßene Mandeln, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ kg Mehl dazu gearbeitet, worauf der Teig gleich durch die Spritze gedrückt und gebacken wird.

47. Vanillestängele.

300 g Zucker rührt man mit 6 Eiern schaumig, gibt dann gleichfalls 300 g Mehl dazu nebst einem Stängel-

chen Vanille und zuletzt 300 g Butter. Alles wird nun in Formen gefüllt und gelb gebacken.

48. Vanillestern.

3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und damit 250 g Zucker und 250 g fein gestoßene und geschälte Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf noch ein Stängelchen Vanille (wovon auch zu den Güssen genommen wird) nebst Zucker und dem Saft einer Zitrone dazu kommt. Daraus bereitet man unter Beigabe von etwas Mehl einen Teig, der ausgewallt und ausgestochen wird. Zuletzt kommt darauf ein Guß von 1 Eiweiß und 125 g Zucker nebst der Vanille. Alles wird nun auf ein mit Butter bestrichenen Blech gebracht.

49. Weingebäd.

250 g feingesiebter Zucker, 250 g zerlassene Butter, 250 g Mehl und 6 Eßlöffel voll guter Weißwein werden mit 16 g gestoßenem Zimt und etwas Natron gut verarbeitet. Man sticht dann den Teig mit Förmchen aus, bestreicht das Ausgestochene mit Eiweiß und bestreut es mit grobem Zucker, worauf es langsam gebacken wird.

50. Wespennester.

250 g ungeschälte länglich geschnittene Mandeln werden mit 250 g in Wasser getauchten Zucker auf raschem Feuer gelblich geröstet. Dann schlägt man 6 Eiweiß zu einem festen Schnee und verrührt 375 g Zucker, 125 g geriebene Schokolade und etwas Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde miteinander. Alles vermischt man nun mit den Mandeln zu einem Teige, setzt davon kleine Häufchen auf ein Blech und backt sie.

51. Wolfszähne.

300 g Butter, 300 g Zucker und 300 g Mehl werden gut durcheinander gerührt, dann kommen noch 4 Eigelb, etwas Vanille oder Zitronenschale und der Schnee der 4 Eiweiß dazu. Von diesem Teige setzt man auf ein mit Butter bestrichenes umrandetes Blech mit einem Kaffeelöffel Häufchen und backt sie.

52. Zimtsterne.

750 g Zucker werden mit 9 zu Schnee geschlagenen Eiweiß 1 Stunde gerührt. Von dieser Masse nimmt man 6 Eßlöffel voll zum Glasieren weg, während man dem Übrigen noch $\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln und 15 g Zimt beifügt. Hierauf stellt man die Masse einige Zeit ins Kalte, gibt dann noch halb Zucker und halb Mehl bei und bereitet damit einen Teig, der ausgewallt und mit einem Sternmodel ausgestochen wird. Die Sterne legt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Nach dem Backen werden sie mit der Masse, die man von dem mit Eiweißschnee verrührten Zucker zurückbehalten hat, bestrichen, worauf man die Sterne trocknen läßt. *n. Hinweisohrensatz*

VIII. Verschiedene Glasuren zu Gebäcken.

Zum Überziehen und Verzieren von Torten und Konfekten werden verschiedene Glasuren angewendet. Dabei muß das Gebäck nach dem Überziehen mit der Glasur stets im warmen offenen Ofen einige Minuten trocknen, nur so erhält die Glasur Glanz.

1. Eiweißglasur.

150 g äußerst feingesiebter Staubzucker wird in einem ziemlich tiefen, doch nicht großen Porzellangefäße mit 1 Ei-

weiß dick und schaumig gerührt. Damit die Glasur feststeht und nicht auseinander läuft, gibt man unter den Zucker einige Tropfen Holzeßig und rührt so lange, bis die Mischung steif ist. Man macht nun eine Probe. Läuft die Glasur auseinander, so fügt man bis zur Erzielung der genügenden Festigkeit Puderzucker hinzu. Diese dickflüssige Eiweißglasur ist hauptsächlich zum Verzieren bestimmt (zum Überziehen müßte sie weicher gehalten werden). Zum Zwecke des Verzierens füllt man die Glasur in eine Papierdüte, bei der man die unterste Spitze weggeschnitten und dafür eine Spritztülle eingesteckt hat. Damit sich während des Gebrauches auf der Glasur keine Kruste bildet, deckt man über das Gefäß ein ausgedrücktes nasses Tuch.

2. Wasserglasur.

Zu einer Torte rührt man 125 g Staubzucker mit 4 Eßlöffel voll Rosen- oder Orangenblütenwasser so lange, bis der Zucker geschmolzen ist. Die erkaltete Torte wird damit bestrichen und in leichter Wärme getrocknet. Hernach kann sie mit Früchtengelee, Eiweiß- oder Schokoladenglasur verziert werden.

3. Weiße Zuckerglasur.

Man rührt 125 g Staubzucker tüchtig mit 1 Kaffeelöffel voll Zitronensaft und 1—2 Eiweiß, bis die Masse schneeweiß, schaumig und dickflüssig ist.

4. Zitronen- oder Orangenglasur.

Auf hartem Zucker reibt man 1 Zitrone oder Orange ab, gibt $\frac{1}{2}$ Eiweiß und einige Tropfen Zitronen- und Orangensaft nebst gesiebttem Staubzucker bei, rührt alles gut miteinander, bis die Glasur die gewünschte Dicke hat.

5. Vanilleglasur.

Staubzucker wird mit 1 Löffel voll Vanillin oder Vanillezucker und mit dem nötigen Wasser zu einem dicken Brei angerührt.

6. Punschglasur.

Punschglasur wird wie die Wasserglasur zubereitet, nur nimmt man statt Rosenwasser Rum- oder Punschessenz.

7. Arrak- oder Maraschinoglasur.

Die Bereitung geschieht dadurch, daß man zur Wasserglasur noch Arrak oder Maraschino nimmt.

8. Himbeerglasur.

Feiner Staubzucker wird mit eingekochtem Himbeer-
saft zu einem dicken Brei verrührt. Bevor man diesen
auf das Backwerk streicht, muß er auf schwachem Feuer
leicht erwärmt werden. Das bestrichene Backwerk stellt
man dann in den erwärmten Ofen und läßt es hernach
an der Luft vollends trocknen.

9. Guß auf Obsttuchen.

a.

3 Eigelb, 3 Löffel voll Mehl, 3 Löffel voll saurer
Nahm, nach Belieben Zucker und etwas Zimt werden
schaumig gerührt. Darunter wird leicht der Schnee von
den 3 Eiweiß gemischt. Man streicht diese Masse auf
die Kuchen, wenn sie halb fertig gebacken sind. Erst nach
dem Überziehen werden sie dann fertig gebacken.

b.

75 g Zucker, 75 g feingestoßene Mandeln und 4 Ei-
gelb werden schaumig gerührt und darunter 15 g ge-
röstetes feingestoßenes Brot sowie der Schnee der Eier
gemengt. Die Anwendung findet wie bei a statt.

10. Glasur auf Kuchen.

$\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit 250 g Zucker gut gekocht, dann werden 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst einigen Tropfen Zitronensaft darunter gemengt. Diese Mischung wird dann glatt über den Kuchen gestrichen.

11. Rote Glasur.

In die Glasur Nr. 3 gibt man statt Zitronensaft einige Tropfen Erdbeersaft oder Cochenille.

12. Grüne Glasur.

Man bereitet einen Zuckerguß wie zur weißen Glasur, setzt aber während des Rührens anstatt Zitronensaft Spinatsaft bei. — Um den Spinatsaft selbst zu bereiten, stößt man Spinat im Mörser, drückt ihn durch ein Tuch und läßt den Saft in geläutertem Zucker etwas aufkochen.

13. Gelbe Glasur.

Man reibt die Schale einer Zitrone auf Zucker ab, zerstoßt diesen mit etwas Safran fein im Mörser und sibt ihn durch. Dann rührt man den Zucker mit Eiweiß glatt ab.

14. Blaue Glasur.

150 g Zucker rührt man mit 2 Eiweiß recht dick und gibt etwas Veilchensaft darunter.

15. Braune Glasur.

In die Wasserglasur wird etwas feingestoßener Zimt und Zitrone gerührt.

16. Schokolade-Glasur.

50 g Schokolade werden mit ein wenig Wasser neben dem Feuer erwärmt, bis sie weich geworden sind. Dann

vermischt man sie mit 40 g Zucker und fügt während des Rührens Eiweiß hinzu, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Mit diesem bestreicht man das Backwerk, stellt es in den Ofen, bis es einen Glanz angenommen hat und läßt es hernach an der Luft trocknen.

17. Gefochte Schokolade-Glasur.

300 g Zucker und 100 g Kakao werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren schnell so lange gefocht, bis sich von der Masse, wenn man ein wenig davon zwischen die Finger nimmt, ein Faden ziehen läßt. Dann nimmt man sie vom Feuer und reibt sie, um sie zart und fein zu machen, am Rande der Pfanne mit dem Kochlöffel hin und her, bis sie glatt ist. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist und anfängt dick zu werden, glasiert man damit rasch das bestimmte Backwerk und trocknet es wie oben.

18. Kaffee-Glasur.

Man bereitet eine Wasserglasur, färbt diese mit gebranntem Zucker und setzt nach Belieben Kaffee-Essenz hinzu.



Fünfundzwanzigster Abschnitt.

Eingemachtes.

1. Zum Gelingen des Einmachens von Früchten ist die äußerste Reinlichkeit notwendig und zwar nicht nur in Bezug auf die zum Einmachen gebrauchten Gegenstände und Gefäße, sondern auch in Bezug auf den Körper und die Kleidung der beim Einmachen beschäftigten Personen.

2. Vor dem Beginne der Arbeit soll man sich alle zum Einmachen nötigen Gerätschaften zur Hand stellen, nämlich den Einmachtopf (=Kessel) oder Einkochapparat, die sorgfältig gereinigten Einfüll-Gläser, =Büchsen, =Flaschen oder =Krüge, Tücher zum Abwischen und Abtrocknen des Obstes, Porzellanseihler, Porzellan-schaumlöffel, sowie einen silbernen Löffel zum Umrühren des Obstes, ein Litermaß, einen Obstentkerner, einen Topf zum Abschäumen und ein Musselinbeutelchen für Gewürze, die zum Verschließen der Einfüllgefäße notwendigen Bestandteile (Kork, weißes Papier, Bindfaden, Schwefelfäden), endlich Aufschriften für die Einfüllgläser zur Bezeichnung der Sorte des Einkochten und der Jahreszahl des Einkochens.

3. Als Einfüllgläser sind am besten und zweckmäßigsten die verschiedenen Patentgläser mit selbständigem Verschlusse. Sie geben die meiste Sicherheit, daß die in ihnen eingelegten Früchte und Gemüse sich gut halten, ersparen auch durch die Einfachheit und Leichtigkeit des Verschlusses viel Zeit. Will man aber die Ausgaben nicht machen, die zur Anschaffung solcher Patentgläser erforderlich sind, so kann man zum Aufbewahren des Eingemachten auch gewöhnliche Einfüllgläser benutzen. Den Verschuß dabei herzustellen, gibt es verschiedene Wege.

a. Am häufigsten nimmt man als Verschuß Pergamentpapier, das genau nach der Größe des Einfüllgefäßes geschnitten werden muß. Vor dem Gebrauche wird das Papier in lauwarmes Wasser eingetaucht, für süße Früchte auch in Rum oder Kirsch-

wasser, dann schnell auf reinem Papier abgetrocknet und so über das Einfüllgefäß gebunden. — Korke für Flaschenverschluß müssen vor dem Gebrauche gut abgebrüht sein und nach dem Verschluß durch einen Siegelladüberzug gedichtet werden.

b. In neuerer Zeit wird als Gläserverschluß ungeleimte Watte verwendet. Von einem Watteballen löst man ein etwa 2—3 cm dickes handgroßes Stück los, das man ringsum etwas abzupft. Das Abgezupfte legt man in die Mitte der Wattfläche, die so etwas erhöht und kegelförmig wird. Indem man nun die Watte zusammendrückt, erhält man einen Pfropfen, den man mit einer dicken abgebrochenen Stricknadel in die Flasche stopfen kann. Das darf aber nicht so weit geschehen, daß der Wattedropfen den Inhalt der Flasche berührt. Auch muß er vor Nässe geschützt werden, deswegen bindet man beim Einfachen der Früchte ein Stück Pergamentpapier darüber, das dann auf der Flasche bleiben kann. Ein so angebrachter Verschluß ist einfacher als ein Kortverschluß und verhindert die Gefahr des Zerspringens der Flaschen. Nicht nur Flaschen, auch Gläser weiterer Öffnung können mit Wattedeiben abgeschlossen werden. Man schneidet zu diesem Zwecke zuerst aus Pergamentpapier eine Scheibe, die genau auf das Glas paßt. Auf diese Pergamentscheibe wird ein mindestens 3—4 cm dicke Wattedeibe gebracht, deren Rand 1—2 cm über das Pergament vorsteht. Damit verschließt man die Öffnung des Glases, worauf über die Wattedeibe noch ein größeres Pergamentpapier gebunden wird. So verschlossene Gläser dürfen dann allerdings nicht umgekehrt werden, auch beim Einfachen nicht unter das Wasser kommen.

4. Zum Einmachen der Früchte verwendet man am besten Grieszucker, der sich in der Wärme auflöst ohne Beigabe von Wasser. Statt dessen kann auch gewöhnlicher Zucker verwendet werden. Zur Lösung des Zuckers bringt man ihn mit Wasser (auf 1 kg Zucker $\frac{1}{2}$ l Wasser) in einer Messingpfanne oder in einem guten irdenen Geschirre auf schwaches Feuer, wobei er beim Auflösen mit einem silbernen Löffel sorgfältig zerdrückt wird. Während des Lösens darf der Zucker nicht kochen, erst nach der vollständigen Auflösung wird er zur richtigen Dichte eingekocht. Dabei unterscheidet man drei Grade.

Der erste Grad der Verdickung tritt nach dem Abschäumen ein. In diesem Zustande ist der Zucker passend für das Kochen des Obstes zu Kompott. — Der zweite Grad ist erreicht, wenn der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumlöffel fällt (Breitlauf).

So kommt er zur Verwendung für Früchte, die im Dampf eingekocht und leicht gezuckert werden sollen. — Beim dritten Grade fällt der Zucker in einem kurzen dünnen Faden vom Schaumlöffel (kurzer Faden). In dieser Dichtigkeit dient der Zucker nur, um zum Verzieren bestimmte Früchte sehr süß einzumachen.

5. Das Einmachen der Früchte selbst kann auf verschiedene Weise geschehen. Die erste Art besteht darin, daß man das Obst im Zucker gar kocht und dann heiß in die auf das sorgfältigste gereinigten, nach Belieben auch geschwefelten Gläser einfüllt, die danach gut verschlossen werden. — Nach einer andern Art füllt man die Früchte, nachdem die härteren in Zuckerwasser angekocht, weichere mit einer kalten Zuckerlösung übergossen wurden, in Gläser mit Patentverschluß und kocht sie so verschlossen im Wasserbade. Durch dieses Kochen werden die in den Früchten und in den Einfüllgläsern befindlichen Fäulniskeime zerstört oder die Früchte werden sterilisiert.

6. Eingemachte Gemüse und Früchte können an jedem schattigen und kühlen Orte aufbewahrt werden, am besten jedoch in einem trockenen Keller. Nach dem Aufstellen hat man sie acht Tage zu überwachen, ob alle Deckel gut schließen und die Säfte sich verdicken. Letzteres muß schon am zweiten Tage eintreten, sonst halten sich die Konserven nicht und sind nur für den sofortigen Gebrauch tauglich. Werden den Gläsern Früchte entnommen, so gebraucht man für das Öffnen zur Schonung der Gummiringe ein stumpfes Messer. Will man die Früchte nicht kalt servieren, so stellt man sie zum Erwärmen in einen geheizten Raum, sie dürfen aber nie über das Feuer kommen.

I. Einmachen von Gemüse in Salz, sowie von Früchten in Zucker, Wein und Essig.

a. Einmachen von Gemüse.

1. Blumenkohl.

Frischer fester Blumenkohl wird in Köschen geteilt und von den kleinen Blättchen befreit, die gewaschenen Köschen dann einige Minuten in siedendes Salzwasser gelegt, hierauf sorgfältig in Gläser eingefüllt, mit frischem Wasser bedeckt unter Beigabe 1 Messerspitze voll Salz

und so etwa 1 Stunde gekocht. Vor dem Gebrauche schüttet man das Wasser ab und legt die Köschen einige Stunden in kaltes Wasser, worauf sie zubereitet werden.

2. Grüne Erbsen.

4 l grüne Brockelerbsen vermischt man gut mit 4 Handvoll Salz und füllt die Mischung in reine trockene Flaschen, die man bisweilen über ein zusammengelegtes Tuch aufstößt, damit sich die Erbsen setzen. Die Flaschen werden hierauf mit neuen Pfropfen fest zugestopft und mit Schweinsblasen überbunden, worauf sie an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt werden. Beim Gebrauche werden die Erbsen am Abend vorher in lauwarmes Wasser eingeweicht, das man des andern Tages ablaufen läßt, worauf die Erbsen schnell nochmals abgewaschen werden. Die übrige Zubereitung ist wie bei frischen Erbsen.

3. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf 4 Teile Erbsen nicht ganz 1 Teil Salz kommt. Man füllt nun die so mit Salz vermischten Erbsen in Flaschen, die man beim Füllen einige Male 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 gelassen und hernach wie die frischen Erbsen gekocht.

4. Grüne Erbsen in Gläsern oder Büchsen.

Zum Einmachen sind nur die grünen Markterbsen tauglich, wenn sie nicht gar zu jung, aber auch nicht ganz ausgewachsen sind. Auch müssen sie beim Ausschoten genau ausgesucht werden, damit keine Verdorbenen zum

Einmachen kommen. Zuerst läßt man die Erbsen in siedendem Wasser aufkochen, jedoch nur einen Augenblick lang. Auch darf nicht zuviel Wasser genommen werden, weil die Erbsen sonst an Süßigkeit verlieren. Nach dem Aufkochen bringt man sie sogleich auf einen Seiher und füllt sie möglichst rasch in die Blechbüchsen bis 1 cm breit unter dem Rande. Bis einen Strohhalm breit vom Rande wird auch schnell von dem Wasser nachgegossen, in welchem die Erbsen gekocht wurden, worauf man unverzüglich den Deckel darauf legt, damit keine Luft daran kommt. Nachdem man den Deckel vom Blechner gut hat verlöten lassen, stellt man die Büchsen in den Einkochapparat (Wasserbad) auf das Feuer und kocht sie ununterbrochen 2 Stunden lang, indem man das verdunstete Wasser immer wieder mit heißem Wasser nachfüllt. Während der ersten Viertelstunde müssen die Büchsen auch beobachtet werden. Wenn Luftblasen aufsteigen, so ist dieses ein Zeichen, daß sie nicht gut verlötet sind. Sie müssen dann nachgelötet und noch einmal kurz gekocht werden. Nach dem Kochen müssen die Büchsen möglichst rasch erkalten unter Beobachtung der in der Einleitung gegebenen Vorschriften. — Es ist notwendig, auch später noch die Büchsen zu untersuchen. In solchen nämlich, wo der Boden oder der Deckel sich aufgeworfen hat, ist Luft und in Folge dessen Gärung vorhanden, wodurch der Inhalt verdirbt. Eine solche Büchse muß deshalb sogleich in Gebrauch genommen werden.

Bei der Zubereitung gießt man die Erbsen auf einen Seiher (es muß aber die Büchse gleich ganz gebraucht werden, weil die Erbsen sich nach dem Öffnen der Büchse nicht mehr halten lassen) und schüttelt sie leicht, damit die Brühe gut ablaufe. Alsdann gibt man reichlich frische Butter nebst etwas gestoßenem Zucker in eine flache Kasserolle, stäubt ein wenig Mehl darüber und bringt die Erbsen hinein. Man läßt sie nun durchkochen und gibt beim Anrichten einige Eßlöffel voll dicken sauern Rahm dazu.

5. Grüne Bohnen in Büchsen.

Man nimmt halb ausgewachsene, recht zarte Bohnen, schneidet sie in gleiche 4 cm lange Streifen, läßt sie in Salzwasser aufkochen, worauf das Weitere geschieht, wie bei den Erbsen.

Bei der Zubereitung dämpft man reichlich Petersilien, Zwiebeln und etwas Bohnenkraut in Butter, gibt 1 Eßlöffel voll Mehl und das nötige Wasser daran und bringt, wenn dieses kocht, die gut abgetropften Bohnen hinein. So läßt man sie dämpfen.

6. 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 in Wasser, etwas Salz und ein wenig Essig ziemlich weich und läßt sie dann gut abtropfen. Hernach läutert man Zucker in Essig, gießt ihn kochend an die Gurken und läßt diese bis den andern Tag stehen. Der Saft wird nun wieder abgeschüttet, dick eingekocht und mit der nötigen Menge Senf verrührt, worauf man die Gurken hineinbringt, sie gut untereinander macht, wobei sie aber nicht mehr kochen dürfen. Nach vollständigem Erkalten werden sie dann in die Gläser eingefüllt. Auf 4 kg Gurken rechnet man 2 kg Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ l Weinessig und 125 g Senf.

Bohnen werden beim Einmachen auf gleiche Weise behandelt.

7. Salzgurken.

Man nimmt kleine Gurken, die oben und unten abgeschnitten werden, und legt sie 3—4 Tage in eierschweres*) Salzwasser, so daß sie gut durchzogen sind. Dann läßt

*) „Eierschwer“ nennt man Salzwasser, wenn das Wasser so mit Salz gesättigt ist, daß ein Ei darin schwimmt, ohne unterzusinken.

man sie in einem Seiher ablaufen und legt sie gerade wie Essiggurken mit Kräutern und Gewürz in die zum Einmachen bestimmten Töpfe. Nun kommen wieder 3 Teile eischweres Salzwasser mit 1 Teil Essig daran, bis es über den Gurken zusammengeht, worauf diese mit Traubenblättern, Schiefeln und schweren Steinen gedeckt und die Töpfe zugebunden werden. In 14 Tagen kann man von den Gurken essen. So eingemacht halten sie sich übrigens sehr lange, nur müssen sie von Zeit zu Zeit abgewaschen werden.

8. Gurken in Essig.

Kleine Gurken werden oben und unten abgeschnitten und einige Stunden in starkes Salzwasser gelegt. Dann bringt man die Gurken lageweise in einen steinernen Topf, abwechselnd mit den Gewürzen Fenchel, Esdragon, Pfefferkörner und Koriander und mit in längliche Stückchen geschnittenem Meerrettig. Dann kocht man guten Weinessig und schüttet ihn erkaltet über die Gurken, bis er darüber zusammen geht. 3 Tage nacheinander gießt man den Essig ab, kocht ihn wieder und gießt ihn nach dem Erkalten jedesmal über die Gurken. Zuletzt bindet man Senfkörner in Leinwand, legt sie so auf die Gurken, deckt Schiefer darauf und bindet den Topf zu.

Dienen entweder ohne jede weitere Zubereitung oder mit Essig und Öl angemacht als Beilage zu Rindfleisch.

9. Spargeln.

Nachdem man die Spargeln gereinigt, gleichmäßig geschnitten und gebunden hat, werden sie in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht und dann zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. Hierauf füllt man sie vorsichtig dicht in die Gläser ein mit den Köpfchen nach unten, gießt frisches schwaches Salzwasser darüber und kocht sie 1 Stunde.

10. Sauerkraut.

Weißkrautköpfe, aus denen man die Strunke herausgeschnitten hat, werden auf dem Krauthobel geschnitten, worauf man das geschnittene Kraut in ein hölzernes Faß legt, das sehr rein sein muß. Jeder Kübel voll Kraut wird dabei mit 3 Hand voll Salz und einem Eßlöffel voll Wachholderbeeren überstreut. Man stoßt das Kraut nun fest aufeinander, legt ein reines weißes Tuch darüber und darauf Bretter, die mit Kieselsteinen beschwert werden. Im Anfange muß das Kraut jede Woche, später zweimal in der Woche abgewaschen und faulendes Kraut entfernt werden.

11. Weiße saure Rüben.

Man wäscht und schält die Weißrüben sauber und schneidet sie auf dem Krauthobel, worauf die geschnittenen Rüben wie das geschnittene Kraut behandelt werden, nur überstreut man die Rüben statt der Wachholderbeeren mit Kümmel.

12. Zwiebelchen.

Man schält kleine Zwiebeln und setzt sie 24 Stunden in Salz. Nachdem man sie abgerieben hat, werden sie in einen Steinguttopf gelegt, worauf man mit weißen Pfefferkörnern und Muskatblüten abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber gießt und den Topf zubindet.

13. Zwiebeln in Essig.

Man nimmt junge kleine Zwiebeln, schält sie und kocht sie in Salzwasser halb (aber ja nicht ganz) weich. Nachdem man sie durch einen Seiber hat ablaufen lassen, kocht man 1 l Essig, 30 g ganzen Pfeffer, 5 g Ingwer, nach Gutdünken Schalotten, 5 g Pimpernelle, 2 g spanischen Pfeffer und schüttet es, ein wenig abgekühlt, über die Zwiebeln in ein Einmachglas und bindet es gut zu.

b. Einmachen von Beeren.

14. Erdbeeren.

Beim Zurichten der Erdbeeren ist darauf zu achten, daß das Hütchen in den Beeren bleibt und nur das Grüne mit der Scheere entfernt wird. Über $\frac{1}{2}$ kg Erdbeeren streut man $\frac{1}{2}$ kg gestoßenen Zucker und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag werden die Erdbeeren in einer Pfanne langsam heiß gemacht, dürfen aber nur bis zum Kochen kommen, weil sie sonst bitter werden. Hierauf nimmt man sie sorgfältig heraus und kocht den Saft ein, der erkaltet über die Beeren geschüttet wird. Am folgenden Tage wird dann der Saft noch einmal gekocht.

Die Erdbeeren können auch mit Essig eingekocht werden. Auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren nimmt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Essig. Die Behandlung ist wie oben. — Zum Aufbewahren werden die Erdbeeren in Gläser gefüllt, mit einem in Kirschwasser getauchten weißen Papiere belegt, mit Pergament zugebunden und an einen kühlen Ort gestellt.

15. Johannisbeeren.

Die Beeren werden, solange sie noch an den Stielen sind, gewaschen und nach dem Abtropfen abgebeert, am besten mit einer hölzernen oder silbernen Gabel. Dann bringt man die Beeren in einen Kochtopf und zwar je eine Lage Beeren und je eine Lage Zucker, worauf man sie einige Stunden stehen läßt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren rechnet man $\frac{1}{2}$ kg gestoßenen Zucker. Nachher bringt man sie auf schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben, dann auf stärkeres Feuer, bis sie kochen, worauf man sie auf schwächerem Feuer unter sorgfältigem Abschäumen 10 Minuten weiter kochen läßt. Dabei dürfen sie nicht durch-

einander gerührt werden, damit sie nicht zerfallen und das Aroma verlieren. Noch warm, aber nicht heiß, werden sie nun in ein Glas gefüllt. In 1—2 Tagen soll der Saft gesulzt sein, sonst halten sich die Beeren nicht lange.

16. Stachelbeeren.

Zu 750 g reifen, aber nicht überreifen Beeren läutert man $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser und einigen Stückchen Zimt zu kurzem Faden, gibt die Beeren, nachdem man Blüte und Stiel abgezupft hat, hinein. Wenn sie einige Male aufgekocht haben, wobei man den Schaum abnimmt, werden sie herausgenommen, während man den Zucker noch 10 Minuten einkochen läßt. Hierauf füllt man die Beeren in ein Glas oder in einen Topf und gießt nach deren Erkalten den Zucker darüber. Nach 4—5 Tagen gießt man den Saft wieder ab und kocht ihn nochmals zum Faden, gibt dann die Stachelbeeren dazu und läßt sie wiederum aufkochen. Erst am andern Tage bindet man das Glas zu.

17. Himbeeren.

Ganz trockene Himbeeren werden vorsichtig zerlesen. Auf $\frac{1}{2}$ kg Himbeeren rechnet man 375 g Zucker und $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, bestehend in Essig, Wasser und Wein. Der Zucker wird zum kurzen Faden geläutert und lauwarm an die Beeren gegossen. Andern Tags wird der Saft abgeschüttet und unter Abschäumen aufgekocht, worauf man die Beeren hinzu gibt und einige Wall darüber läßt. Nun werden die Beeren wieder herausgefischt, der Saft zum Erkalten gestellt und lauwarm über die Beeren gegossen.

18. Brombeeren.

Zu $1\frac{1}{2}$ kg Brombeeren rechnet man $1\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Rotwein und $\frac{1}{2}$ l Wasser. Ist der Zucker geläutert,

so werden einige Ball über die Beeren gelassen. Dann fischt man sie wieder heraus, läßt aber den Saft unter Beigabe von Zimt und Nelken weiter einkochen. Erfaltet wird er nun an die Beeren gegossen. Ist er nicht dick genug, so wird er andern Tags noch einmal gekocht. — Statt $\frac{1}{2}$ l Wasser kann auch $\frac{1}{4}$ l Wein und $\frac{1}{4}$ l Essig genommen werden.

19. Heidelbeeren.

Auf $4\frac{1}{2}$ kg Heidelbeeren rechnet man $1\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l Rotwein. Nachdem der Zucker geläutert ist, werden die Beeren mitgekocht. Da Heidelbeeren sehr viel Saft ziehen, ist es gut, sie herauszunehmen, sobald sie weich sind und nicht mehr schäumen. Den Saft läßt man aber noch einige Zeit weiter kochen. Andern Tags wird er nochmals aufgekocht und erfaltet an die Beeren gegossen.

20. Schwarze Johannisbeeren.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren rechnet man $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{2}$ l Wasser. Ist der Saft geläutert, so werden die Beeren längere Zeit mitgekocht wie die Heidelbeeren.

21. Preiselbeeren.

Die Beeren müssen sorgfältig ausgelesen und gut reif sein. Zuerst werden sie gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man kocht nun Zucker mit etwas Rotwein auf (auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren rechnet man 250 g Zucker), gibt die Beeren dazu und kocht sie unter öfterem Umrühren und fleißigem Abschäumen ganz weich, aber nicht breiartig. Hierauf läßt man sie bis zum andern Tage stehen, rührt sie nochmals gut durch und füllt sie in ein Glas oder in einen Steinguttopf.

22. Preiselbeeren mit Äpfeln einzukochen.

Preiselbeeren werden mit Wein weich gekocht. Dann schüttet man sie durch ein Sieb in eine große Schüssel, den Saft gießt man aber in die Pfanne zurück, wo er unter Beigabe von einer Portion Apfel und ein wenig Zitronenschale weiter gekocht wird. Zuletzt kommen auch die Preiselbeeren dazu nebst Zucker (zu 5 kg Beeren rechnet man $1\frac{1}{2}$ —2 kg Zucker) und einer Flasche Rotwein, worauf alles miteinander verkocht wird.

23. Trauben.

a.

Zu $\frac{1}{2}$ kg Trauben nimmt man 250 g Zucker und $\frac{1}{8}$ l Rotwein. Zuerst beert man die Trauben ab, bringt sie in ein Glas und gibt den Zucker und den Wein daran. So läßt man es einige Zeit stehen, gießt den Saft wieder ab und kocht ihn, worauf er wieder über die Trauben geschüttet wird. Nach 3 Tagen wird der Saft mit Zimt und Nelken nochmals ziemlich dick eingekocht und heiß über die Trauben gegossen. Wenn sie kalt geworden sind, tut man ein wenig Kirschwasser daran und füllt alles in ein Einmachglas, das mit Pergamentpapier gut zugebunden wird. Zur Verwendung kommen gewöhnlich große rote Trauben.

b.

Reife, sauber gewaschene Trauben, gleichviel welcher Sorte, werden abgezupft und mit geläutertem Zucker (auf $\frac{1}{2}$ kg Beeren kommen 375 g Zucker und 1 Stange Zimt) wie Himbeeren eingekocht, nur müssen bei den Trauben, wenn sie bald fertig gekocht sind, die obenauf schwimmenden Traubenkörnchen mit einem Teeseiherchen abgeschöpft werden, bis alle Körnchen heraus sind. Am sichersten fischt man sie heraus, wenn man die Pfanne öfters in die

Selle stellt, wobei die Körnchen obenauf schwimmen. Die fertigen Trauben werden lauwarm in Gläser gefüllt.

c.

Nach der neueren Art, Trauben einzukochen, wird der Zucker nicht geläutert, sondern man bringt je eine Lage Trauben und je eine Lage Zucker (auf $\frac{1}{2}$ kg Traubenbeeren 375 g Stampfzucker) nebst ganzem Zimt in eine Kochpfanne und läßt alles bei leichtem Umrühren so lange kochen, bis die Körnchen obenauf schwimmen und herausgefischt werden können. Auch den Zimt nimmt man nach dem Kochen heraus.

Solche Trauben sind sehr fein auf Kuchen, die dann noch einen leichten Schneeguß erhalten.

c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

24. Ausgesteinte Kirschen.

Man wählt gut ausgereifte, aber noch frische Kirschen, befreit sie von Stielen und Kernen, am besten mit dem Kirschentkerner oder mit einer neuen Haarnadel, die man mit den Spitzen an einem Hölzchen befestigt und mit der Rundung den Kern an der Stielseite der Kirsche herausholt. Auf $\frac{1}{2}$ kg ausgesteinte Kirschen kommt $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit (Wein, Essig und Wasser). Nachdem der Zucker geläutert ist, gießt man ihn erkaltet an die Kirschen. Andern Tags wird der Saft wieder gekocht, abgeschäumt und erkaltet an die Kirschen gegossen. Nachdem am dritten Tag der Saft noch einmal gekocht ist, gießt man etwas Salizylsäure darunter und schüttet ihn lauwarm über die Kirschen. Der Wohlgeschmack der Kirschen läßt sich dadurch erhöhen, daß man einen Teil der Steine aufklopft und die darin enthaltenen Kerne, in ein Mullläppchen eingebunden, am zweiten Tage mitkocht; sie dürfen aber nicht mit in die Gläser gebracht werden.

25. Kirſchen in Eſſig.

Die Stiele der Kirſchen werden zur Hälfte abgeſchnitten und die Kirſchen in Gläſer oder Töpfe gefüllt. Dann ſchüttet man guten Weineſſig daran, bis er über die Kirſchen geht. Nachdem man es eine Zeitlang hat ſtehen laſſen, wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, mit Zucker eine gute Weile gekocht und warm an die Kirſchen geſchüttet (auf $\frac{1}{2}$ kg Kirſchen 250 g Zucker). Den andern Tag wird der Eſſig wieder abgeſchüttet, ziemlich lang gekocht und nun kalt über die Kirſchen geſchüttet, worauf ſie zum Aufbewahren in Gläſer gefüllt und gut zugebunden werden. Zwiſchen die Kirſchen kann man auch Zimt und Nelken legen.

26. Weichſeln.

Zu 2 kg Weichſeln oder Sauerkirſchen kommen 2 kg Zucker, $1\frac{1}{2}$ l Waſſer, etwas Zimt und Zitronenſchalen. Wenn die Flüssigkeit geläutert iſt, wird ſie heiß an die Weichſeln gegoffen. Andern Tags kocht man den Saft nochmals und ſchüttet ihn nun heiß an die Weichſeln. Beim Kochen am dritten Tage werden die Weichſeln etwas mitgekocht. Wie bei allem Eingemachten wird auch etwas Salzyſäure darunter gegeben.

27. Mirabellen in Eſſig.

2 kg Zucker werden in $1\frac{1}{2}$ l Eſſig und $\frac{1}{2}$ l Waſſer geläutert, dann kommen 5 kg ausgeſteinte Mirabellen hinein, die aber nicht kochen und auch nicht lang darin bleiben dürfen. Nach dem Herausnehmen der Mirabellen läßt man den Saft noch einige Zeit kochen und gießt ihn dann erkaltet über die Mirabellen. Am andern Tage wird der Saft dick eingekocht, wobei man zuletzt auch die Mirabellen mit aufkochen läßt, bis ſie gläſern erſcheinen und nun tauglich ſind zum Einfüllen in die Einmachgefäße.

28. Pflaumen in Essig und Zucker.

Recht reife blaue Pflaumen wischt man mit einem Tuche sauber ab und legt sie in einen Topf. Auf 3 kg Pflaumen läutert man 1 l Weinessig mit 1 kg Zucker. Wenn der Zucker geläutert ist, gibt man die Pflaumen hinein und läßt einige Ball darüber. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Essig noch etwas einkochen und gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Pflaumen.

29. Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker.

Man wählt zum Einmachen gleichmäßig große blaue Pflaumen und schält sie. Zu diesem Zwecke legt man einige in kochendes Wasser, nimmt sie nach wenigen Minuten mit einem Schaumlöffel heraus und zieht die aufgesprungene Haut ab, während man wieder andere Pflaumen in das Wasser legt. Es ist nicht zu empfehlen, sämtliche Pflaumen mit einem Male in das kochende Wasser zu legen, da sie sonst zu weich werden. Die geschälten Pflaumen werden weder entsteint noch halbiert. Nachdem die Pflaumen so vorbereitet sind, kocht man guten Weinessig und läßt ihn erkalten. Nun bedeckt man den Boden des Einmachglases mit feingestoßenem Zucker, legt eine Schichte Pflaumen, dann eine Schichte Zucker darauf und fährt so fort, bis das Glas gefüllt ist. Hin und wieder legt man auch ein Stückchen ganzen Zimt und einige Nelken dazwischen und gießt zuletzt den erkalteten Essig darauf. Dann bindet man die Gläser zu und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade, worauf man sie in letzterem erkalten läßt. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn zu einem dünnen Sirup ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Das Einkochen des Essigs wiederholt man so oft, bis der Essig über den Pflaumen nicht mehr dünner wird.

30. Eingelochte Aprikosen.

Nicht zu reife Aprikosen werden mit kochendem Wasser gebrüht und geschält, dann halbiert, wobei man die Steine entfernt. Man läutert nun Zucker in Breitlauf und zwar auf $\frac{1}{2}$ kg Aprikosen $\frac{1}{2}$ kg Zucker, bringt die Aprikosen hinein und kocht sie weich, wobei sie aber ganz bleiben sollen. Nachdem sie richtig gekocht sind, nimmt man sie heraus und legt sie zum Erfalten eine neben die andere auf eine Platte. Der Saft wird noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, worauf man die Aprikosen in ein Glas einfüllt und den erkalteten Saft darüber gießt.

Sie dienen zur Verzierung von Kuchen oder als Beilage zu Backwerken.

31. Pfirsiche und Aprikosen mit Arrak oder Kirichenwasser.

Für $\frac{1}{2}$ kg Pfirsiche werden $\frac{3}{4}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser gut geläutert. Unterdeßsen werden die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrüht, bis die Haut sich leicht löst. Nachdem man diese abgezogen hat, läßt man die Früchte auf einem reinen Tuche abtropfen und kalt werden, bringt sie dann in eine Schüssel und gießt den geläuterten Zucker heiß darüber. Den andern Tag füllt man es in Gläser und gießt 1 Glas Arrak oder Kirichenwasser oben darauf, so daß der Saft über den Früchten zusammen geht. Hierauf bindet man die Gläser mit Pergamentpapier zu.

32. Zwetschgen in Essig.

Die Zwetschgen müssen gut reif sein und die Stiele noch haben, auch sorgfältig behandelt werden, damit sie die Farbe behalten. Nachdem man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten hat, nimmt man zu 2 kg Zwetschgen 1 kg Zucker und $\frac{3}{4}$ l Weinessig, bringt den Essig mit

dem Zucker nebst 8 g gebrochtem Zimt und 8 g Gewürznelken aufs Feuer. Sobald die Flüssigkeit kocht, gießt man sie über die Zwetschgen, welche man nun zudeckt und über Nacht stehen läßt. Am andern Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder an die Zwetschgen gegeben. Am dritten Tage kocht man den Essig dick ein und kocht die Zwetschgen einige Minuten mit. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringt sie gleich in Gläser oder steinerne Töpfe und gießt den Saft kalt darüber, worauf die Gläser zugebunden werden.

33. Geschälte Zwetschgen.

Nachdem die Zwetschgen wie Pflaumen geschält sind, werden sie in einen Topf gefüllt und vollständig mit einer Flüssigkeit übergossen, die aus je $\frac{1}{2}$ l Wein und 1 l Wasser oder $\frac{1}{2}$ l Wein, $\frac{1}{2}$ l Essig und $\frac{1}{2}$ l Wasser zusammengesetzt ist. Nachdem es eine Zeitlang gestanden ist, wird die Flüssigkeit wieder abgegossen und auf 1 l Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ kg Zucker geläutert und dieser erkaltet ebenfalls an die Zwetschgen gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken wieder gekocht. Auch die Zwetschgen läßt man einige Ball mitkochen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel wieder herausnimmt, den Saft aber noch etwas einkocht. Wenn er erkaltet ist, wird er über die Zwetschgen gegossen.

34. Ausgesteinte Zwetschgen.

Zu 3 kg reifen ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 750 g Zucker, $\frac{3}{8}$ l Weinessig, 8 g in Stücke geschnittenen Zimt und 8 g Nelken. Vor dem Aussteinen reibt man die Zwetschgen mit einem trockenen Tuche ab, kocht dann den Essig mit Zucker und Gewürz, gibt einen Teil der Zwetschgen etwa 2 Minuten lang hinein und nimmt sie rasch wieder heraus. So fährt man fort, bis alle Zwetsch-

gen gekocht sind; den Essig läßt man jedesmal vor dem Einlegen der Zwetschgen wieder aufkochen. Ist dies beendet, so läßt man den Saft einkochen, bis er anfängt dick zu werden, gibt die Zwetschgen noch einmal hinein, rührt sie gut um, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern füllt sie warm in Gläser.

35. Zwetschgen eingedünstet.

a.

Zu 3 kg Zwetschgen nimmt man 1 kg Zucker, 1 l Essig und $\frac{3}{4}$ l Wasser. Zucker, Essig und Wasser werden geläutert, dann die Zwetschgen, die man vorher mit einer Nadel sticht, hineingebracht. Sie dürfen aber nicht kochen, sondern müssen bald herausgenommen und heiß in geschwefelte Gläser oder in steinerne Töpfe gefüllt werden, die man mit Pergamentpapier fest zubindet.

b.

Ein nur zum Einmachen gebrauchter irdener Topf wird mit guten frischen Zwetschgen gefüllt und diese mit einem groben Brotteige vollständig umhüllt. So werden sie beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis der Teig gut ausgebacken ist. Dadurch sind auch die Zwetschgen gar geworden, die nun ohne weiteres an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden.

36. Birnen in Zucker.

a.

(Sehr magentärfend.)

Man nimmt auf $1\frac{1}{2}$ kg Birnen (Bergamottbirnen) $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 22 g Ingwer. Letzteren legt man 24 Stunden in kaltes Wasser, reinigt ihn mit einem Messer, schneidet ihn in kleinere Stücke und spült ihn

nochmals ab. Die Birnen selbst werden geschält und halbiert, wobei man die Kerne herausnimmt. Jede Birne muß nach dem Schälen gleich wieder in frisches Wasser gelegt werden, damit sie weiß bleiben. — Der Zucker wird mit $\frac{3}{8}$ l Wasser dick eingekocht, worauf man die gut abgewaschenen Birnen und den Ingwer hinein gibt. Wenn die Birnen klar, aber nicht zu weich gekocht sind, werden sie herausgenommen und zum Abkühlen eine neben die andere auf flache Platten gelegt. Der Saft wird noch etwas weiter eingekocht, dann ebenfalls abgekühlt und mit den Birnen in ein Glas oder in einen Steinguttopf eingefüllt. Nach einigen Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn nochmals auf und legt die Birnen hinein, aber nur zum Heißwerden, worauf man wie das erste Mal verfährt.

b.

(Sehr gut für Brustleidende.)

Zu $\frac{1}{2}$ kg saftigen und mürben Tafelbirnen nimmt man 250 g Zucker und 8 g eingemachten ostindischen Ingwer. Die Birnen werden geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und abgeschält. Unterdessen läutert man den Zucker, tut die Birnen nebst einem Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und läßt sie klar, aber nicht weich kochen. Hierauf 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. Sollte nach einigen Tagen der Saft wieder dünn werden, muß man ihn nochmals einkochen, worauf man das Glas, wie bei allen in Zucker eingekochten Früchten mit einem Papiere bedeckt, das in Kirchenwasser oder aufgelöster Salizylsäure getaucht wurde, und zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

37. Rote Birnen.

Zu 1 $\frac{1}{2}$ l Preiselbeersaft nimmt man 750 g Birnen, 250 g Zucker und 8 g in Stückchen geschnittenen Zimt. Zur Bereitung des Preiselbeersaftes werden 6 $\frac{3}{4}$ l Preiselbeeren verlesen, gewaschen, schnell weichgekocht und durch ein Tuch geseiht, aber nicht ausgedrückt. Zuerst werden nun gute weiche und saftige Birnen geschält, geschnitten und gewogen. Dann kocht man den Zucker mit etwas Wasser klar und gibt den Preiselbeersaft dazu. Wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, gibt man auch die Birnen hinein und kocht sie zugedeckt langsam, bis sie sich durchstechen lassen. In diesem Zeitpunkte nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie erkalten und füllt sie in Gläser, worauf der Saft darüber gegossen wird. Die Gläser werden auf die gewöhnliche Art zugebunden und so aufbewahrt.

38. Weiße Birnen in Zucker und Essig.

Man nimmt 4 $\frac{1}{2}$ kg Birnen, 1 $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ l Weinessig, 8 g Zimt und die Schale 1 Zitrone. Würbe Birnen, womöglich Bergamotten, werden geschält und gewaschen. Dann schäumt man Zucker und Essig und bringt so viele Birnen hinein, als nebeneinander Platz haben. Nachdem man auch das Gewürz dazu gegeben hat, kocht man die Birnen auf starkem Feuer, bis sie sich durchstechen lassen. Zu lange darf man sie aber nicht auf dem Feuer lassen, sonst werden sie braun und unansehnlich. Nach dem Kochen legt man sie in ein Glas und gießt den Saft darüber. So läßt man sie einige Tage stehen, kocht dann den Essig nochmals stark ein und gießt ihn kalt über die Birnen, wobei das Glas zuweilen geschüttelt werden muß, damit sich die Birnen setzen. Würde die Brühe wieder dünn werden, so muß man sie nochmals einkochen.

39. Birnen in Essig.

Schöne Birnen werden geschält und die Schalen in Wasser gekocht. Nachdem man das Wasser abgegossen hat, werden darin 5 kg Birnen halbweich gekocht. Hierauf läutert man 2 kg Zucker in $1\frac{1}{2}$ l Essig und $\frac{1}{2}$ l Wasser und bringt die Birnen hinein, die nun ganz weich gekocht werden, dabei aber nicht zerfallen dürfen. Der Saft wird 3 Tage nacheinander immer wieder aufgekocht und jedesmal nach dem Kochen über die Birnen geschüttet.

40. Birnen in Senf.

10 kg Birnen werden abgekocht. Mit 2 l Brühe, in welcher die Birnen gekocht wurden, läutert man 4 kg Zucker und 2 l Essig. Auch rührt man unter die geläuterte Brühe von den Birnen 250 g Senf und bringt es unter die übrige Flüssigkeit. Alles wird nun über die Birnen geschüttet, die man noch einen Wall kochen lassen kann, wenn sie nicht sonst schon zu weich sind.

41. Quitten.

a.

Quittenbirnen werden gut abgerieben, geschält, in beliebige Stücke geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Die Kerne und Schalen werden, nachdem sie gewaschen sind, unter Beigabe von etwas Zimt und Nelken mit so viel Wasser übergossen, daß es darüber zusammengeht, und darin weich gekocht. In diesem Quittenwasser kocht man, nachdem man es durchgeseiht hat, auch die Quitten mit gleichviel Zucker weich, gießt sie dann auf ein Sieb, damit die steinigen Teile zurückbleiben. Der durchpassierte Saft wird nun zum Breitlauf eingekocht, worauf man in diesem dicken Saft die Quitten nochmals aufkocht.

b.

Vollkommen reife Quittenfrüchte werden mit einem Tuche von dem anhaftenden Flaum gut abgewischt und die meist langen Kelchblätter entfernt, worauf man jede Quitte der Höhe nach in 4 oder 8 Teile schneidet, indem dabei das Kernhaus entfernt wird. Nachdem man die Quittenteile geschält hat, werden sie in dick gesponnenem Zucker ziemlich lang aufgekocht und dann zur Aufbewahrung in Gläser eingefüllt. Wenn der Saft sich später dünnt, muß er noch einmal aufgekocht werden.

42. Eingemachte Tomaten.

$\frac{1}{2}$ kg Tomaten wird mit kochendem Wasser überbrüht und die Haut der Tomaten abgezogen. Darauf werden 375 g Zucker in $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert. Nachdem man es vom Feuer genommen hat, werden die Tomaten kurze Zeit hinein gegeben, wobei man sie einigemal vorsichtig mit dem Löffel umwendet. Nach dem Erfalten füllt man sie sodann in Gläser und gießt den Saft, den man für sich allein dick eingekocht hat, heiß darüber.

43. Eingekochte Tomaten.

Rote von den Kernen befreite Tomaten werden mit kleingeschnittener Selleriewurzel, Petersilie, Gelbrüben, Zwiebel, Zitrone, Lauch, Lorbeerblatt, Nelken und spanischem Pfeffer in einer Kasserolle weich gekocht. Hat man das Ganze durch ein Sieb getrieben und nochmals zum dicken Brei gekocht, so füllt man die Masse in womöglich kleine Gläser, verschließt sie gut und läßt sie 1 Stunde über Dunst sieden.

44. Melonen in Essig und Zucker.

Auf 1 Melone mittlerer Größe rechnet man $1\frac{1}{2}$ l Weinessig, 750 g Zucker, 5 g ganzen Zimt, etwas Zitronenschale, mehrere Nelken ohne Köpfchen und einige Stückchen

gebleichten Ingwer. Die gut ausgereifte Frucht wird geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel von dem weißen Mark befreit und dann in fingerlange und fingerbreite Stückchen geschnitten. Diese werden nun in ein Porzellangefäß gelegt, mit Weinessig bedeckt und bis zum nächsten Tage zurückgestellt. Nachdem der Zucker geläutert ist, wird er heiß über die Melonen gegossen. Nach 2—3 Tagen gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn nochmals auf und gibt ihn kochend auf die Melonen. Wenn man dies nach 2—3 Tagen nochmals wiederholt, läßt man den Essig zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

45. Kürbis in Essig und Zucker.

Die beste Sorte zum Einmachen ist der große gelbe Zenterkürbis. Die Kürbisse werden in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dann nimmt man zu $1\frac{1}{2}$ kg Kürbis $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{4}$ l Essig, 2 g ganzen Zimt, einige Gewürznelken, kocht Zucker und Essig zusammen und schäumt es ab. Hierauf gibt man die Kürbisschnitten hinein und läßt sie 10 Minuten kochen, so daß sie von der Gabel fallen, aber nicht zu weich werden. Man nimmt nun die Kürbisse heraus, legt sie in ein Glas, kocht den Essig mit dem Gewürz auf, bis er anfängt dick zu werden und gießt ihn erkaltet über die Kürbisse.

46. Süße Riesengurken oder Kürbisse.

Das Fleisch eines Kürbisses schneidet man in fingerlange und fingerdicke Stücke und legt sie einige Stunden oder über Nacht in guten Weinessig. Auf 2 kg Kürbis kommen $1\frac{1}{2}$ kg Zucker und $1\frac{1}{2}$ l Wasser. Nachdem der Zucker gut geläutert ist, kommen die Kürbisstücke hinein und werden 2 Stunden langsam gekocht, bis sie gläsern sind. Den Saft kocht man dann noch besonders unter Beigabe der Schale einer Zitrone.

47. Gurken in Essig und Zucker.

Man nimmt große reife Gurken, schneidet sie in beliebige Stücke und befreit sie mit einem silbernen Löffel vom Kernegehäuse. Auf 1 kg Gurken läßt man $\frac{1}{2}$ l schwachen Essig kochen und schüttet den gekochten Essig an die Gurken, die man bis am andern Tag stehen läßt. Nachdem man diesen Essig abgegossen hat, bringt man $\frac{1}{2}$ l guten Weinessig mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Melken und Zimt über das Feuer und kocht es gut ein, worauf die Flüssigkeit über die Gurken gegossen wird, die man alsdann in einen steinernen Topf zum Aufbewahren einfüllt.

48. Grüne Bohnen in Zucker.

Junge breite Bohnen werden gepulvt und in kochendes Wasser mit wenig Soda oder Alaun gegeben, wo man sie einmal kurz aufkochen läßt. Dann schüttet man sie zum Erfalten auf ein Tuch, indem man es darüber schlägt. $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Bohnen gerechnet wird nun zum kurzen Faden geläutert und heiß über die Bohnen gegossen. Auf diese Weise wird der Saft mehrmals aufgekocht und immer wieder über die Bohnen gegeben. Endlich am vierten Tage kocht man die Bohnen noch einmal in dem dick eingekochten Zucker auf und füllt sie in ein Glas ein. Solche Bohnen eignen sich nur zum Verzieren von Torten.

49. Gelbrüben.

Schöne Gelbrüben (Karotten) werden geschabt, in Stengelchen geschnitten, in frisches Wasser gelegt und dann in Salzwasser gekocht. Nachdem man sie kalt abgeschwenkt hat, werden sie in einem Tuche gewogen. Zu $\frac{1}{2}$ kg Rüben rechnet man 375 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Essig. Wenn der Zucker geläutert ist, werden die Rüben ein wenig mitgekocht und dann wieder herausgenommen. Der Saft wird noch länger eingekocht, ab-

geschäumt und erkaltet an die Rüben gegossen. Andern Tags wird der Saft unter Beigabe von Nelken, Zimt und rohen Zitronenschalen noch einmal gekocht und erkaltet an die Rüben gegossen.

50. Hagenbutten.

Frische, rote große Hagenbutten, die noch hart sein sollen, werden halbiert und rein gepulzt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Hagenbutten wird $\frac{1}{2}$ kg Zucker geläutert und, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Hagenbutten gegossen, die man mit einem Papiere zudeckt. Am andern Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn unter Abschäumen zum Faden und läßt die Hagenbutten 10 Minuten mitkochen. Dann füllt man sie in ein Glas, legt am andern Tag ein in Rirschenwasser getauchtes Papier darauf und bindet es mit Pergamentpapier zu. So zubereitet verwendet man die Hagenbutten zur Verzierung der Torten.

51. Nüsse.

Die Nüsse werden eingemacht, solange die Schalen noch weich sind. Zuerst werden sie mit einer Nadel ringsum durchstochen und 6—8 Tage in kaltes Wasser gelegt, das man täglich abschüttet und durch frisches ersetzt. Hierauf bringt man die Nüsse mit reichlich Wasser auf das Feuer und kocht sie, bis sie weich sind (etwa $\frac{3}{4}$ Stunden). Nun werden sie nochmals einige Tage wie oben gewässert, worauf man so viel Zucker, als die Nüsse wiegen, läutert und über die gut abgetropften Nüsse gießt. Am folgenden Tag wird der Saft wiederum gekocht und zwar mit einem Gewürzbeutelchen von 10 g Zimt und ebensoviel ganzen Nelken. Auch die Nüsse läßt man darin aufkochen und füllt sie dann in Gläser, indem das Gewürzbeutelchen oben darauf gelegt wird. Man gebraucht die Nüsse zum Verzieren der Torten.

II. Das Eindünsten oder Sterilisieren von Gemüsen und Früchten.

1. Durch Sterilisieren werden, wie früher schon bemerkt, die aus der Luft auf Gemüse und Früchte übergehenden Fäulniskeime zerstört. Infolge davon lassen sich so behandelte Gemüse und Früchte, wenn nach dem Sterilisieren die Luft von ihnen abgeschlossen ist, auf längere Zeit frisch erhalten ohne Einbuße an Aussehen und Geschmack. Auf diese Weise ist es möglich, selbst im Winter Gemüse auf den Tisch zu bringen, die sonst nur im Sommer zu haben sind. In landwirtschaftlichen Betrieben sind solche sterilisierten Gemüse selbst für den Sommer vorteilhaft. Besonders während der strengen Ernte, wo in der Regel wenig Zeit zum Kochen übrig bleibt, wird es eine große Erleichterung sein, zum Konservenvorrat greifen zu können.

2. Die zum Sterilisieren verwendeten Gemüse und Früchte müssen durchaus frisch und unverdorben sein, wenn sie durch Sterilisieren haltbar werden sollen.

3. Am leichtesten und sichersten geschieht das Sterilisieren durch Anwendung eines Eindünstfessels (Sterilisierapparates), der jetzt in jedem Haushaltungsgeschäft zu erhalten ist. Die Arbeit selbst geht in folgender Weise vor sich:

a. Die Gemüse werden, nachdem sie gut gereinigt und zugerichtet sind, in einer Messingpfanne wenige Minuten in Salzwasser gekocht, dann kalt abgeschwenkt und, wenn sie vollständig erkaltet sind, in die Einnmachgläser eingefüllt. Dabei muß das Glas von Zeit zu Zeit auf einem zusammengelegten Tuch aufgestoßen werden, damit die Füllung im Glase recht fest wird. Hierauf kocht man in einer Messingpfanne weiteres Salzwasser in der Stärke von leicht gefalzener Fleischbrühe und gießt es nach vollständigem Erkalten an die in den Gläsern befindlichen Gemüse. Manche verwenden statt gekochtem ungekochtes Salzwasser, wodurch aber die Gemüse weniger haltbar werden. Damit die Gläser durch das Kochen nicht zerspringen, dürfen sie nicht bis zum Rande gefüllt werden, 1 cm großer Raum muß frei bleiben. Nachdem man nun die Gläser gut verschlossen hat, werden sie in den Eindünstapparat gestellt. — Beim Stein- und Kernobst wird zuerst der Zucker aufgelöst und zwar je 250–300 g in 1 l Wasser. Für Beeren nimmt man die Zuckerlösung schwächer, je nachdem man die Früchte süß haben will. Nachdem die Früchte in die Gläser eingefüllt sind,

wird die Zuckerlösung kalt darüber gegossen, worauf die Gläser zum Einstellen in den Eindunstapparat verschlossen werden.

Ein Kochen des Zuckers ist nur dann nötig, wenn auf 1 l Wasser mehr als 400 g Zucker verwendet werden. Aber auch bei schwacher Zuckerlösung soll zur Beförderung der Haltbarkeit der einzukochenden Früchte für die Zuckerlösung nur abgekochtes und wieder erkaltetes Wasser verwendet werden.

b. Der Eindunstapparat wird bis zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt, auf den geschlossenen Herd gestellt und langsam erhitzt. In manchen Apparaten darf das Wasser über den Gläsern zusammengehen, was jeweils aus den Beschreibungen ersichtlich ist. Beim Kochen muß der Eindunstapparat stets überwacht werden, da Gemüse und Früchte ganz bestimmte Hitzegrade verlangen. Gemüse werden in 30 Minuten auf 90—100 Grad erhitzt und müssen 1½ Stunden in diesen Hitzegraden erhalten bleiben, d. h. der Thermometer muß in dem Eindunstapparate 1½ Stunden lang auf 90—100 Grad stehen. Steinobst verlangt 30 Minuten lang 80 Grad und Beeren 20 Minuten lang 60—70 Grad. Die angegebenen Grade sind genau einzuhalten, da sonst der feste Inhalt in den Gläsern steigt und die Flüssigkeit nach unten kommt. — Nachdem die Gemüse und Früchte die gehörige Zeit gekocht sind, wird der Eindunstapparat vom Feuer genommen, die Einfüllgläser bleiben aber im Apparate bis zum vollständigen Erkalten.

4. Bei der Verwendung als Speise werden die sterilisierten Gemüse verdampft und zubereitet wie im Sommer die frischen Gemüse. Nur bei Spargeln muß die Sauce von dem sterilisierten Spargelwasser gemacht werden, sonst geht der Spargelgeschmack verloren.

Zum Sterilisieren eignen sich die meisten Gemüse und Früchte. Zu ihrer Behandlung enthalten die den Sterilisierapparaten beigegebenen Beschreibungen besondere Anweisungen.

III. Marmeladen oder Fruchtmus.

1. Marmeladen müssen zum Breitlauf eingekocht und beim Kochen mit einem scharfen Kochlöffel beständig gerührt werden, da sie sonst leicht anbrennen. Das Rühren muß auch immer nach einer Seite hin geschehen.

2. Zur Herstellung von Marmeladen kann man außer den nachstehend angegebenen Früchten auch dickflüssig eingekochte Früchte (Kirschen, Weichseln, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren) verwenden.

3. Die Marmeladen dienen besonders zum Füllen verschiedener Backwerke.

1. Aprikosenmarmelade.

Man nimmt aus sehr reifen Aprikosen die Kerne, bringt die Früchte auf das Feuer, kocht sie gut und treibt sie durch ein Haarsieb. Zu $\frac{1}{2}$ kg gekochten durchgetriebenen Aprikosen kommt dann $\frac{1}{2}$ kg Zucker. Alles wird nun dick eingekocht und warm in einen Steinguttopf eingefüllt.

2. Hagenbuttermarmelade.

Reife aber noch etwas harte Hagenbutter werden in die Hälfte geteilt, wobei man die Kerne und das Stachelige mit einem spitzen Messer herauschabt. Dann werden sie gewaschen, in einen Topf gefüllt und, nachdem man etwas Wasser oder Wein daran gegossen hat, 8 Tage zum Gären gestellt. Während dieser Zeit wird täglich mit einem silbernen Löffel darin gerührt. Sind sie weich, so rührt man zu je 1 kg Hagenbuttermark 1 kg gestoßenen Zucker, stellt die Mischung auf das Feuer und kocht sie noch einige Minuten. Nach Belieben kann ein wenig ganzer Zimt oder Vanille mitgekocht werden. Etwas abgekühlt werden die Hagenbutter in Gläser eingefüllt und zugebunden.

3. Himbeermarmelade.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Himbeeren werden 375 g Zucker geläutert. Nachdem man die Himbeeren genau durchsucht hat, werden sie in dem geläuterten Zucker unter öfterem Abschäumen so lange gekocht, bis sie sich vollständig aufgelöst haben und dick eingekocht sind.

4. Johannisbeermarmelade.

$\frac{1}{2}$ kg Johannisbeeren werden in $\frac{1}{2}$ kg geläutertem Zucker recht dick eingekocht, wobei man sie oft abschäumt.

5. Kirschenmarmelade.

Die Kirschen werden in ihrem eigenen Saft so lange gekocht, bis sie breiartig geworden sind. Dann streicht man sie durch ein Sieb, wiegt das Mus ab, rührt gleichviel Zucker darunter und läßt es auf dem Feuer zur richtigen Dicke einkochen.

6. Marmelade von Mirabellen.

2 kg Zucker werden in $1\frac{1}{2}$ l Wasser geläutert, dann kommen 6 kg ausgesteinte Mirabellen hinein, welche unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht werden. Hernach nimmt man sie heraus und läßt den Saft noch dick einkochen, worauf er heiß über die Mirabellen gegossen wird. Am andern Tage kocht man den Saft noch einmal, tut einige Birnen und Apfelschnitze darunter, die aber nicht geschält zu sein brauchen, und kocht sie in dem Saft recht weich, schüttet dann die Mirabellen dazu und treibt alles durch einen Seihes. Zuletzt kocht man den durchgetriebenen Saft langsam 2 Stunden lang unter öfterem Umrühren.

7. Quittenmarmelade.

Man reibt mit einem Tuche das Flaumige der Quitten ab. Dann werden sie gewaschen, geschält und das Steinige herausgeschnitten, worauf man Schalen und Kerne in Wasser mit etwas Zitronensaft und Nelken einkocht. Das durch ein Sieb abgeschüttete Wasser gibt man in der gereinigten Pfanne auf das Feuer und kocht darin die Quitten in gleichviel Zucker weich. Hierauf wird der Saft durch ein Sieb gelassen und für sich allein dick eingekocht.

Dann gibt man auch die Quitten, nachdem man sie durchgedrückt hat, wieder bei und kocht sie mit dem Saft zu einem dicken Mufe. Hierauf wird die Marmelade in Gläser gefüllt, mit einem in Kirfchenwasser getauchten Papiere belegt und zugebunden.

8. Marmelade von Dreierlei.

Himbeer-, Johannisbeer- und Kirfchenmarmeladen werden noch heiß gut miteinander verrührt, noch einmal aufgekocht, dann eingefüllt und überbunden.

9. Zwetsfchgenmarmelade.

a.

Ausgesteinte Zwetsfchgen werden mit ein wenig Wasser ausgekocht und durch ein Sieb getrieben. Auf $\frac{1}{2}$ kg Zwetsfchgenmark nimmt man 300 g Grieszucker, gibt die Masse in eine Messingpfanne aufs geschlossene Feuer, läßt sie unter öfterem Rühren 2—3 Stunden langsam kochen, bis sie dick ist, und füllt sie dann in Gläser oder steinerne Töpfe.

b.

Zu 12 l Zwetsfchgen nimmt man 12 Wallnüsse in der grünen Schale und 15 g gestoßene Nelken. Die Zwetsfchgen werden ohne Wasser weich gekocht, dann durchgetrieben, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Nachher kocht man sie mit den Wallnüssen und Nelken, bis sie ganz steif sind. Bei einer größeren Menge dauert die Kochzeit 8—9 Stunden. Dabei muß fleißig gerührt werden, damit die Masse nicht anbrennt. Zur Verhinderung des Anbrennens stellt man zuletzt den Kessel auf einen eisernen Ring. Nach genügendem Kochen wird die Marmelade in Töpfe oder Emailleimer eingefüllt.

IV. Frucht-Gelee und =Säfte.

1. Johannisbeergelee.

a.

Die Beeren, welche recht reif sein müssen, werden zerdrückt und dann ausgepreßt. Auf $\frac{1}{2}$ l Saft nimmt man 375 g Zucker, läutert diesen, bis er klar und dick ist, worauf der Saft dazu geschüttet und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht wird, bis er ziemlich dick ist. Hernach schüttet man das Gekochte in eine Schüssel und füllt es, wenn es etwas gekühlt ist, in Gläser.

b. Von roten Beeren.

Man streift rote Johannisbeeren ab, bringt sie mit etwas Wasser zum Feuer, läßt sie einigemal aufkochen, bis sie gesprungen sind, und gießt sie dann, damit der Saft ganz klar wird, zweimal durch ein Sieb oder preßt sie durch ein leinenes Tuch. Hierauf kocht man so viel Kilogramm Zucker zu kurzem Faden, als es Kilogramm Saft sind, nimmt diesen zum Zucker und läßt es bei fleißigem Abschäumen zu Gelee einkochen, wozu ungefähr 20 Minuten nötig sein werden.

Als Getränk für Kranke sehr gut, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit $\frac{1}{4}$ l Wasser vermischt. Das Getränk darf aber nur mit Erlaubnis des Arztes gereicht werden.

c. Von schwarzen Beeren.

Wird zubereitet wie Nr. 1, nur darf das Kochen bloß 5 Minuten dauern. Gutes Heilmittel gegen Husten und Heiserkeit, indem man 1 Eßlöffel voll Gelee mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser vermischt und öfters davon warm trinkt.

Wie Johannisbeergelee wird auch das Gelee aus Himbeeren, Birnen und Quitten bereitet.

2. Stachelbeergelee.

Halbreife Stachelbeeren werden gepuzt, gewaschen und auf schwaches Feuer mit so viel Wasser gesetzt, daß dieses über die Beeren geht. Nachdem man es einige Zeit hat kochen lassen, gießt man den Saft ab und gibt auf $\frac{1}{2}$ kg Saft 375 g geläuterten Zucker. Saft und Zucker werden nun zu einem steifen Gelee eingekocht, das man etwas erkaltet in Gläser füllt.

3. Preiselbeergelee zum Verzieren kalter süßer Speisen.

Die Beeren werden zuerst gekocht, dann der Saft abgegossen und mit Zucker aufs Feuer gesetzt (auf $\frac{1}{8}$ l Saft kommt $\frac{1}{2}$ kg Zucker), wo er bei fortwährendem Schäumen 15 Minuten gekocht wird. Nachher setzt man den Topf vom Feuer ab, nimmt den Schaum weg und füllt das Gelee in Gläser. Durch zu langes Kochen verliert es seine rote Farbe, doch muß es so fest werden, daß man es in feine Blättchen schneiden kann.

4. Apfelgelee.

Von abgefallenen Äpfeln wird das Kerngehäuse entfernt und jeder Apfel in 4 Teile geschnitten, aber nicht geschält. Dann nimmt man die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser in dem Maße, daß es über den Äpfeln zusammengeht, und bringt es über das Feuer, wo man es einige Zeit kochen läßt. Nachher schüttet man alles in ein leinenes Tuch, damit der Saft abtropfen kann. Zuletzt nimmt man auf $\frac{1}{2}$ l Saft $\frac{1}{2}$ kg Zucker und kocht es nun zu dickem Gelee ein.

5. Himbeer- und Brombeerjast.

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 l Saft 750 g Zucker und $\frac{1}{8}$ l Wasser zu kurzem Faden, gibt den Saft dazu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen bis er hell ist. Darauf läßt man ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen, die aber erst nach einigen Wochen fest zugemacht werden dürfen.

Wird zu Pudding gegeben und ist mit Wasser verdünnt für Kranke sehr erfrischend.

6. Sterilisierter Himbeer-saft.

Die Himbeeren werden sauber verlesen und mit dem gleichen Gewicht Zucker vermischt, dann gut zerdrückt und so in große Konservengläser gefüllt, worauf sie fest verschlossen 2 Stunden im Wasserbad gekocht werden. Wenn die Gläser etwas abgekühlt sind, filtriert man die Früchte durch ein feines Haarsieb, auf welches noch eine Serviette ausgebreitet wurde. Ist der Saft, in welchem nicht gerührt werden darf, durchgelaufen und erkaltet, so wird er in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und versiegelt im Keller aufbewahrt. Die zurückgebliebenen Himbeeren werden mit Zucker und etwas Wasser nochmals aufgekocht und wie gewöhnliche eingemachte Himbeeren verwendet.

7. Kirschensaft.

Schwarze Sauerkirschen werden entsteint und 4—5 Tage zugedeckt in den Keller gestellt. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch und läßt ihn über Nacht stehen. Hierauf gießt man ihn sorgfältig ab, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Nun gibt man 375—500 g Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Saft in den Saft zum Auflösen, worauf man ihn auf das Feuer bringt, bis er kocht. Nachdem man ihn abgeschäumt hat, läßt man ihn über schwachem Feuer langsam weiterkochen, bis er klar ist. Erkalten wird er

in geschwefelte Flaschen gefüllt. Damit der Saft sich besser hält, kann man die Flaschen vor dem Versiegeln im Wasserbade 10 Minuten kochen.

8. Guter Pomeranzenschalenfirup.

Man nimmt von der äußeren Rinde ausreiferer Pomeranzen 80 g, schneidet sie ganz klein und gießt $\frac{1}{2}$ l Rheinwein darüber oder in Ermangelung dessen sonst einen alten guten, abgelagerten Wein, preßt das Ganze nach 2 Tagen aus, setzt 750 g gepulverten weißen Zucker hinzu und bringt es in einem Messinggeschirr aufs Feuer, wo man es einmal, aber nicht mehr, aufkochen läßt. Nachdem man es vom Feuer abgenommen hat, gießt man es in eine Porzellanschüssel und läßt es darin kalt werden. Hierauf wird es in eine weithalsige Flasche gefüllt, die man gut verkorkt.

9. Johannisbeerfirup.

Auf 500 g Johannisbeerjaft kommen 900 g Zucker. Den Zucker läßt man auf dem Feuer nur vergehen, bis er schäumen will, und bringt den Saft hinein, den man aber nicht kochen läßt. Nachdem man ihn vom Feuer genommen hat, wird er zum Erfalten gestellt und dann in Flaschen gefüllt.

V. Gedörrte Früchte und Gemüse.

1. Zwetschgen.

Gut reife Zwetschgen, die am Stiele schon etwas runzlig sind, eignen sich zum Dörren am besten. Man stellt eine neben die andere, die Stielseite nach oben, auf ein Blech oder Brett, das einen 4 cm hohen Rand hat, bringt es über Nacht oder am Tage, wenn das Feuer nicht mehr brennt, in den Bratofen, die übrige Zeit aber in den Warmhalter. Am besten eignet sich ein Backofen,

der nach Belieben geheizt werden kann. Während des Dörrrens muß fleißig nachgesehen werden, indem man die bereits gedörrten jeweils herausnehmen muß. Als genügend gedörrt gelten jene Zwetschgen, die hart sind und sich nur schwer von den Steinen lösen. Nach dem Dörren kommen die Zwetschgen in einem reinen Korbe einige Tage an die Sonne und dann noch einige Wochen an einen luftigen Ort, worauf sie in einer Kiste oder in einem Kasten an einem trockenen Orte 2—3 Jahre aufbewahrt werden können.

Auf gleiche Weise wie Zwetschgen werden die Mirabellen gedörrt.

2. Äpfel.

Die Äpfel sollen gut reif und einige Zeit abgelegen sein. Zum Dörren schneidet man sie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus und teilt jedes Stück je nach der Größe des Apfels in 4 oder 6 Teile. Die Schnitze werden nun auf ein Blech oder ein Dörrbrett gelegt und in einen nicht mehr zu heißen Ofen gebracht so lange, bis sie ganz fest sind. — Man kann die Äpfel zum Dörren auch schälen; sie werden dadurch viel feiner, besonders wenn eine gute Sorte verwendet wird.

Gut gedörrte Äpfel halten sich Jahre lang, wenn sie an einem trockenen warmen Orte aufbewahrt werden.

3. Birnen.

Birnen erfordern die gleiche Behandlung wie Äpfel. Kleinere Sorten Birnen werden auch ganz gedörrt (Kugeln). Trocken aufbewahrt bleiben richtig gedörrte Birnen ebenfalls Jahre lang gut.

4. Kirschchen.

Saure oder süße Kirschchen mit den Stilen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und läßt sie während einiger Tage an der Sonne und an der Luft völlig

dürr werden. Nach dem Dörren entfernt man die Stiele und bewahrt die Kirschen an einem trockenen Orte auf.

5. Zuckerfrüchte.

In Zucker eingekochte Früchte, wie Birnen, Kirschen, Meineclauden und Aprikosen, nimmt man nach einiger Zeit aus dem Zuckersaft heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie auf das mit weißem Papier belegte Brett und bestreut sie mit gestoßenem Zucker. Dann bedeckt man sie mit einem weißen feinen Tuche oder Papier und stellt sie an die Sonne oder sonst an einen warmen Ort, aber nicht in den Ofen. Sind sie auf einer Seite trocken, so wendet man sie um, bestreut sie wieder mit Zucker und trocknet sie weiter. Mit Ummenden und Zuckerstreuen fährt man fort, bis die Früchte gut getrocknet sind. — Sie werden in Büchsen zwischen Papier gelegt aufbewahrt.

6. Grüne Erbsen.

Junge und frisch ausgeschotete Erbsen legt man auf ein mit Papier bedecktes Dörrbrett und trocknet sie langsam in mäßig warmem Ofen. Aufbewahrt werden sie, indem man sie in einem leinenen Säckchen aufhängt. Vor dem Gebrauche weicht man sie über Nacht in lauwarmem Wasser auf.

7. Grüne Bohnen.

Junge zarte Bohnen werden entgrätet, in Stücke geschnitten oder auch ganz gelassen und in schwach gesalzenem Wasser halb weich gekocht. Hierauf schlägt man sie zum Abtropfen und Erfalten in ein Tuch, bringt sie dann auf das Dörrbrett und dörret sie bei gelinder Hitze, indem man sie dabei öfters umwendet. Aufbewahrt werden sie wie die Erbsen.



Sechszwanzigster Abschnitt.

Warme und kalte Getränke.

1. Kaffee.

Die Bereitung eines guten Kaffees ist nur möglich bei Verwendung von guten Sorten Kaffeebohnen. Die Bohnen werden vor dem Rösten, das man sorgfältig überwachen muß, zuerst verlesen, wobei man die schlechten schwarzen Bohnen entfernen muß, dann werden sie in lauwarmem Wasser gewaschen, auf einen Sieber geschüttet und hernach mit einem Tuche trocken gerieben. Nur in dem Falle dürfen die Bohnen nicht gewaschen werden, wenn sie in einem Messing- oder Kupfergefäße geröstet werden, da Messing und Kupfer bei feuchten Bohnen leicht oxidiert (Grünspan zieht). Am besten röstet man die Bohnen in einem Kaffeebrenner über nicht zu starkem Feuer und zwar kastanienbraun. Von Zeit zu Zeit öffnet man den Brenner, damit der Dampf entweichen kann. Sobald die Bohnen aufgegangen sind und man das Knistern derselben hört, werden sie auf ein breites Blech geschüttet und nachdem man schnell die darauf liegenden Häute weggeblasen hat, so warm als möglich in eine dichtschließende Blechbüchse gefüllt. — Es ist zu raten, zwei Kaffeesorten, von denen jede für sich geröstet wurde, miteinander zu vermischen, wie Java mit Portoriko, Mokka mit Domingo.

Röstet man Kaffeebohnen in einer Pfanne, so gibt man gleich beim Beginne des Röstens ein Stückchen Butter bei. Wenn die Bohnen beinahe genug geröstet sind und zu

knistern anfangen, streut man auf $\frac{1}{2}$ kg 2 Eßlöffel voll Staubzucker. Dadurch erhalten die Bohnen während des Röstens eine Glazur und der Kaffee behält den Wohlgeruch. Es sollen nur kleinere Quantitäten Bohnen geröstet werden, weil der Kaffee frisch geröstet und gemahlen am besten ist.

Zu 2 Tassen rechnet man 20 g gemahlene Kaffee, will man aber Essenz oder Zichorie dazu nehmen, so genügen 15 g.

Die beste Bereitung des Kaffees erzielt man mit der Kaffeemaschine, von denen die selbsttätigen am meisten zu empfehlen sind. Man füllt das Kaffeepulver in die Kaffeemaschine, übergießt es mit ganz wenig siedendem Wasser, das erst kurz zuvor den Siedepunkt erreicht hat, und läßt es 2—3 Minuten zugedeckt stehen. Dann gießt man das übrige Wasser ebenfalls siedend daran. Ist der Kaffee nach dem Aufgusse zu hell, so fügt man einige Tropfen gebrannten Zucker bei. Sobald der Kaffee durchgeflossen ist, serviert man ihn mit Likör oder mit frischgekochter Milch oder frischgekochtem Rahm. Je besser die Milch ist, desto schwächer wird auch der Kaffee.

2. Tee.

Auf 15 g schwarzen Tee rechnet man $\frac{1}{2}$ l Wasser. Den Tee gießt man mit ganz wenig siedendem Wasser an und läßt ihn 2 Minuten anziehen. Sobald sich die Teeblätter geöffnet haben, füllt man mit kochendem Wasser auf, läßt den Tee noch 5 Minuten ziehen und serviert ihn mit ungekochtem kaltem Rahm. Statt Rahm kann auch Milch verwendet werden, die aber nur bis an das Kochen gebracht werden darf und dann mit einigen zerflopfen Eigelb vermischt wird. Etwas Vanille gibt dem Tee einen feinen Geschmack, in Ermangelung dessen können auch

Hagenbutterkörner verwendet werden. Kann man den Tee nicht gleich servieren, sobald er gezogen hat, ist er von den Blättern abzugießen.

Gewöhnlich gibt man zu Tee geschnittenen kalten Braten und läßt eine warme süße Platte folgen. Es können auch beliebige andere Speisen dazu gegeben werden (Hefenbäckwerk, süße Butter, Honig, Eingemachtes, geräucherter Fleisch, Fisch, Wurst, weichgekochte Eier).

3. Schokolade.

Zu 6 Tassen rechnet man 130—150 g Schokolade, 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser, Zucker nach Belieben. Das Wasser wird kochend gemacht und in einen Topf gegossen. Dann rührt man die Schokolade in der Nähe des Feuers glatt, indem man nach und nach das kochende Wasser dazu gibt. Nun wird auch die Milch mit etwas Zucker beigerührt und so die Schokolade einige Minuten gekocht.

4. Grog.

a.

Man legt in ein Glas einige Stückchen Zucker, gießt heißes Wasser darüber und dann ein Gläschen Rum oder Kognak. Um das Zerspringen des Glases zu verhüten, stellt man beim Eingießen des heißen Getränkes einen silbernen Löffel in das Glas.

b.

An 375 g Zucker gießt man $\frac{1}{2}$ l siedendes Wasser, gibt $\frac{1}{2}$ geschnittene Zitrone dazu, von der die Kerne entfernt sind, und deckt alles gut zu. Wenn der Zucker aufgelöst ist, gießt man 1 l starken Tee und 1 Glas Rum bei.

5. Punsch.

a.

500 g Zucker und der Saft von 3 Zitronen werden mit $\frac{1}{2}$ l Arrak übergossen und zugedeckt beiseite gestellt. Wenn der Zucker geschmolzen ist, mengt man 20 g schwarzen Tee darunter, der mit 2 l Wasser angebrüht wurde, und serviert das Getränk warm.

b.

1 kg Zucker wird in $1\frac{1}{2}$ l Weißwein aufgelöst und bis zum Kochen gebracht, dann gießt man es über 30 g schwarzen Tee und stellt die Mischung zugedeckt 5 Minuten beiseite. Hierauf läßt man die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel, fügt Punschessenz bei und serviert das Getränk heiß in Gläsern.

6. Glühwein.

$\frac{1}{4}$ l Rot- oder Weißwein wird mit $\frac{1}{8}$ l Wasser, 100 g Zucker, einem Stückchen Zimt, sowie mit einigen Tropfen Zitronensaft bis vor das Kochen gebracht, aber nicht zum Kochen. Dann werden einige Eßlöffel voll Arrak oder Punschessenz daran gegeben.

7. Eierwein.

Man verrührt zu $\frac{1}{4}$ l Weißwein 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll geriebenem Zucker recht schaumig und gibt den Wein nach und nach dazu.

Mit Wein allein zubereitet, wird das Getränk gewöhnlich zu stark für Kranke, es kann deshalb mit $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser, oder wenn es frisch sein soll, mit kaltem Wasser verdünnt werden.

Für schwache, blutarme Kranke sehr zu empfehlen.

8. Eierbier

wird bereitet wie Eierwein, nur nimmt man auf $\frac{1}{4}$ l Bier bloß 1 Eigelb und 1 Eßlöffel voll Zucker. Sehr gut für Heiserkeit, wobei jedoch das Bier bis vor das Kochen, aber nicht zum Kochen gebracht werden soll.

9. Pfeffermünztrank.

An 1 Eßlöffel voll gedörnte Pfeffermünzblätter gießt man $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser und läßt es 5 Minuten daran stehen. Dann seihet man es durch und gibt 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 3 Löffeln voll Arrak oder Kirschwasser daran.

Gut für Kolik oder Erkältungen, wobei es warm, aber nicht heiß, getrunken werden soll.

10. Tee für Kranke.

a.

Pfeffermünze, Melissen, Lindenblüte, Kamille, Bermanut, Salbei und Wollblumentee werden gemischt und angebrüht, worauf man sie 5 Minuten stehen läßt und dann abseihet (auf 1 Teelöffel voll Blätter kommt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser).

b.

Süßholz, Germanstee, Sibisch, Malven, Fenchel, Kümmel und Wachholderbeeren werden $\frac{1}{2}$ Stunde recht gekocht, indem man die Wachholderbeeren vorher zerdrückt (auf 1 Teelöffel voll Tee kommen $\frac{3}{8}$ l kaltes Wasser).

Diese Krankentee dürfen nur warm, nie heiß, getrunken werden.

11. Mandelmilch.

30 Mandeln werden geschält und in einem Mörser mit 30 g Zucker gut gestoßen. Dann kommt 1 l Wasser

daran, worauf alles durch ein reines Tuch geseiht und so in eine Flasche eingefüllt wird. Weil die Mandelmilch schnell sauer wird, muß sie im Sommer an einen kühlen Ort oder ins Wasser gestellt werden.

12. Maitrauf.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ l guten Weißwein, 375 g Zucker, ein Büschel blühenden Waldmeister mit den Blättern und Stielen. Nachdem man den Waldmeister gereinigt hat, wird er mit Wein und Zucker in eine Schüssel gebracht und $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt beiseite gestellt, worauf man alles durchsieht und dann gleich serviert.

13. Limonade.

$1\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Zitronenschale und der Saft von 2 Zitronen werden in einer Schüssel vermischt, 1 Stunde zugedeckt beiseite gestellt und dann in zum Servieren bereite Flaschen gefüllt.

14. Erdbeerlikör.

$\frac{1}{2}$ l noch etwas unreife Walderdbeeren werden in eine Flasche getan und $1\frac{1}{4}$ l gutes Kirschwasser dazu gegossen, worauf man es etwa 3 Wochen destillieren läßt. Dann gießt man die Erdbeeren ab, gibt 1 kg geläuterten Zucker und ein Stückchen Vanille dazu und läßt es nochmals 14 Tage stehen. Zuletzt wird die Flüssigkeit noch filtriert.

15. Kirschlikör.

In eine Flasche bringt man $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 16 g Zimt, etwas Nelken, 20 gedörrte Kirschen, $2\frac{1}{4}$ l guten Branntwein und Wasser und stellt es 4 Wochen lang an die Sonne oder an einen lauwarmen Ort, wobei es jeden Tag gerüttelt werden muß. Nachher wird die Flüssigkeit durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

16. Johannisbeerlikör.

Man zerquetscht $\frac{1}{2}$ kg gut reife und abgebeerte schwarze Johannisbeeren, gibt 250 g gestoßenen Zucker, etwas Zimt und Gewürznelken sowie $1\frac{1}{2}$ l Kirchenwasser dazu und bringt alles in eine Glasflasche, die man 2 Monate zugebunden an die Sonne stellt. Dann wird der Likör durchgeseiht und in eine gewöhnliche Flasche eingefüllt, die nun gut zugespöpft wird.

17. Mandellikör.

$\frac{3}{4}$ l Kirchenwasser und 32 g bittere Mandeln werden gestoßen und 8—10 Tage destilliert. Dann kommen 32 g weißer Zuckerkandis und etwas kuhwarme Milch daran, worauf man es einige Tage stehen läßt und dann filtriert.

18. Quittenlikör.

Man läßt Quitten einige Tage liegen und gelb werden. Dann wischt man sie mit einem reinen Tuche sauber ab, reibt sie auf dem Reibeisen in ein sauberes Geschirr und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag gießt man den Saft ab und zwar in der Wärme (auf dem warmen Herde), filtriert ihn durch ein Tuch, schüttet zu jedem Liter dieses Saftes 1 l Kirchenwasser und filtriert auch dieses miteinander. Zuletzt tut man nach Belieben gestoßenen Zucker hinein, auch einige ganze Zimt- und Nägelestücke, die aber nach einigen Tagen wieder herausgenommen werden.

19. Holderbeer-Saft und -Likör.

Die Beeren werden zerdrückt und in einem Tuche gut ausgepreßt. Dann wird zu 2 l Saft $\frac{1}{2}$ kg Zucker nebst Nelken, Zimt und Anis einige Zeit im Wasser gekocht und zuletzt 10—20 Minuten lang mit dem Zucker auch der Saft mitgekocht. — Sehr gut für die Lunge, indem man morgens und abends ein Likörgläschen voll nimmt.

Zur Herstellung des Holderbeerlikörs nimmt man auf
2 l Saft 1 l Kirchenwasser.

20. Nußwasser.

Man verschneidet grüne Nüsse vor Johanni, nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Nüsse $1\frac{1}{2}$ l guten Wein und läßt dies 10 Tage an einem warmen Ort stehen, wobei es jeden Tag ein wenig gerüttelt werden muß. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch, bindet zu $1\frac{1}{2}$ l Branntwein $\frac{1}{2}$ kg Kandiszucker, 8 g verschnittenes Zitronat, 8 g Pomeranzenschale, 8 g Zimt und etwas Nelken in Leinwand und bringt es in die Flasche, die nun 14 Tage an die Sonne gestellt und jeden Tag gerüttelt wird. Will man das Nußwasser schwächer haben, so nimmt man nur $\frac{1}{2}$ kg Kandiszucker dazu und, wenn es fertig ist, $\frac{3}{4}$ l Wasser.

21. Orangenlikör.

Man nimmt von 4 Orangen und 1 Zitrone die feingeschälten Schalen, bringt sie in $1\frac{1}{2}$ l gutes Kirchenwasser, gibt 8 g feinen Zimt, 16 g Nelken und 1 geriebene Muskatnuß in die Flasche und läßt es 6 Wochen an der Sonne destillieren. Hernach schüttet man die Flüssigkeit ab, kocht auf je $1\frac{1}{2}$ l Kirchenwasser $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und vermischt in einem irdenen Krüge das Zuckerwasser mit dem Kirchenwasseransatz. Ist es abgekühlt, so füllt man die Mischung in eine Destillierflasche und läßt sie 8 Tage stehen, damit Zucker und Kirchenwasser sich gut vereinigen. Dann gießt man 3 starke Eßlöffel voll heiße Milch daran und läßt es so lange stehen, bis die Milch zu Boden sitzt. Die Milch macht den Likör mild und zieht alles Unreine an sich. Zuletzt wird die Flüssigkeit durch ein Fließpapier filtriert, indem man dieses wie einen Fächer zusammenfaltet und auf einen Trichter legt. Dabei muß das Papier öfters gewechselt werden.

22. Stachelbeerwein.

a.

Reife Stachelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch getrieben, worauf man den Saft so lange stehen läßt, bis er hell ist. Dann wird er behutsam abgeschüttet, mit Zucker vermischt (zu $\frac{1}{2}$ l Saft 190 g Zucker) und in einen steinernen Krug gebracht, wo man ihn oft umrührt, damit sich der Zucker gut mit dem Saft vermengt. Das Gefäß muß etwa $\frac{1}{3}$ leer bleiben und darf nur leicht zugespöpft werden, damit der Pfropfen sich selbst heben kann. Nach 2—3 Wochen ist nachzusehen, ob der Wein sich aufgehellert hat. Ist er noch trüb, so hat sich der Zucker nicht hinlänglich aufgelöst, deswegen muß die Flüssigkeit noch einige Zeit stehen bleiben, jedoch nicht länger als 6—8 Wochen. Nach dieser Zeit wird der Wein filtriert, in Flaschen gefüllt, fest zugespöpft und in den Keller gelegt.

b.

Auf 1 l Saft nimmt man 2 l Wasser, 1 kg weißen Zucker und zwar alles ungetocht. Die Stachelbeeren werden ausgepreßt, nachdem man sie einige Stunden in kaltem Wasser hat liegen lassen. An den Saft kommt nun das Wasser und der Zucker, den man schon vorher, ehe er in den Saft getan wird, im Wasser auflösen kann. Alsdann kommt die ganze Masse in ein Faß, das aber wegen der Gärung nicht fest verspundet werden darf. Anfänglich rührt man einigemal in dem Faße mit einem Holz, damit der Zuckerfaß gut mit dem Wasser und dem Saft sich vermische. Hernach bleibt das nicht fest verspundete Faß ruhig liegen, den Wein läßt man dann in ungefähr 6—8 Monaten ab. Nach einem weitem Lagern von 6—8 Monaten wird er auf Flaschen gezogen, die Flaschen werden verkorkt und versiegelt und sollen aufrechtstehend im Keller lagern.

23. Johannisbeerwein.

a.

Die Träubchen werden in einer Schüssel zerdrückt und 9—10 Tage lang in den Keller gestellt, aber nicht zugedeckt, dagegen muß täglich darin gerührt werden. Dann preßt man die Beeren aus entweder durch eine Presse oder mittelst eines Tuches, worauf der Saft nochmals 3 Tage in den Keller kommt. Hierauf wird der Wein in einem Gefäße angesetzt, indem man auf je 1 l Saft $\frac{1}{2}$ l Wasser und 375 g Zucker (zu sauern Beeren auch $\frac{1}{2}$ kg Zucker) oder zu $\frac{1}{2}$ l Saft $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{2}$ kg Zucker nimmt. So wird der Wein in den Keller gestellt und täglich geschüttelt und gerührt, aber erst nach drei Wochen, wenn die Gärung vorbei ist, zugefropft. Die Füllung in Flaschen erfolgt nach Lichtmeß.

b.

Auf 3 kg rote nimmt man $\frac{1}{2}$ kg schwarze Johannisbeeren, zerdrückt die Beeren und übergießt sie in einer Schüssel mit Zuckewasser, so daß es die Beeren kaum bedeckt. So läßt man sie zugedeckt 5 Tage stehen, worauf sie ausgepreßt werden. Der Wein wird nun angesetzt, indem man zu 1 l Saft 2 l gekochtes und wieder erkaltetes Wasser sowie 1 kg Zucker nimmt (der Zucker der Vorgärung wird abgerechnet). Zuerst läßt man den Wein offen gären, später wird ein Gärspunden aufgesetzt. Im Mai des folgenden Jahres wird er zum ersten und im Juni zum zweitenmal abgelassen, wobei das Gefäß immer spundvoll bleiben muß. Im August sodann füllt man ihn in Flaschen, die man fest verpfropft und nun ruhig im Keller lagern läßt, wo sich erst das feine Aroma des Weines entwickelt. Das gute Auslaugen der zerdrückten Beeren ist zur Erlangung eines guten Weines besonders notwendig.



Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Tafeldecken und Servieren.

1. Das Anordnen einer Tafel, das Tischdecken, Serviettenlegen und das Servieren gehört zum guten Gelingen eines Mahles. Beim häuslichen Tische und bei Familienfesten gehört dieses Geschäft zu den Obliegenheiten der Hausfrau. Selbst beim gewöhnlichen Familientische achte man darauf, daß alles nach einer bestimmten Ordnung geschieht, möge die Bedienung von den Töchtern oder von Dienstmädchen geleistet werden.

2. Zur guten Bedienung gehört, daß alles Nötige vorgerichtet sei und alles rechtzeitig aufeinander folge. Dabei muß die Hausfrau alles wohl überwachen und schon mit einem Blicke die Bedienung auf zu Geschehendes aufmerksam machen. Bei größeren Festlichkeiten ist es eine Hauptbedingung, daß die bei Tische aufwartende Bedienung von der Hausfrau zuvor gut eingeschult und genau in allen ihren Pflichten unterrichtet wurde. Versehen und Ungeschicklichkeiten von seiten der Dienerschaft sind oft imstande, das Behagen und die gute Stimmung der Gesellschaft zu stören.

3. Zu einem Mahl soll man nie mehr Personen einladen, als der vorhandene Raum gut aufnehmen kann; denn Gäste dürfen nie eingengt sitzen, sie müssen sich bewegen können.

4. Während des Speißens soll von den servierenden Personen alles in größter Ruhe getan werden, damit die Gäste durch nichts gestört werden.

I. Der Tisch und die Tischwäsche.

Zu einem bürgerlichen Mahle für 12 Personen sind die ovalen oder runden Tische die geeignetsten; werden es aber mehr Gäste, so wählt man hiezu eine lange Tafel oder die Hufeisenform.

Das Tafelgedeck, also Tischtücher und Servietten, soll blendend weiß sein. Werden bunte Tücher benützt, so kommt wenigstens in die Mitte des Tisches noch eine Serviette oder ein Tischläufer.

Die Tischwäsche muß in Gast- wie in Privathäusern in ihrer Ausstattung und in ihrem Werte den jedesmaligen Verhältnissen angepaßt sein. Demnach werden in besseren Häusern Damasttücher, in anderen weniger feine und schließlich auch geringere Tischtücher zur Verwendung kommen.

In jedem Hause sei es Regel, daß alle Tischtücher in der Wäsche gleichmäßig behandelt und recht gleichmäßig gefaltet werden. Es sieht sehr schlecht aus, wenn an einer Tafel die Tischuchbrüche keine gerade Linie bilden, oder wenn sie wegen ungleichmäßiger Behandlung nicht zum Aneinanderpassen zu bringen sind. Alle Seiten und Ecken der Tischtücher müssen ganz gleichmäßig lang an den Tischen herabhängen.

Es ist auch zu empfehlen, unter das Tischuch Unterlagen von Tuch oder Filz zu bringen. Diese schützen die Tische beim Aufsetzen von heißen Platten vor zu großer Wärme, dämpfen den Schall, wirken auch ausgleichend an den Kanten, wenn Tische zusammengeschoben werden.

Zur Befestigung der Tischunterlagen und Tischtücher können in gewisser Entfernung sogenannte Tischuchhalter angebracht werden.

Kommt es vor, daß die Tischwäsche Rotweinflecken erhält, so entfernt man diese sobald wie möglich auf folgende Weise. Die trockene Serviette oder das Tischuch spannt man über ein Geschirz und gießt wiederholt siedendes Wasser über die beschädigte Stelle, worauf die Flecken nach und nach verschwinden werden. Dabei darf jedoch das Tuch nicht im Wasser liegen bleiben. Ältere Flecken reibt man vor der Wäsche mit Schmierseife ein oder legt die Wäsche auf die Bleiche.

II. Das Tischgeschirr.

Alle Gegenstände, welche beim Tischdecken und Servieren Verwendung finden, müssen die größte Reinlichkeit und Sauberkeit zeigen. Um solche Gegenstände rasch und doch gründlich zu reinigen, ist die Kenntniss einer Menge kleiner Vortheile nötig, die in Nachfolgendem näher ausgeführt werden sollen.

Was die Servicegegenstände oder das Tafelgeschirr im besondern betrifft, so richtet sich die Art, sie zu reinigen, abgesehen von dem Spülen in der Aufwaschküche, nach der Art der zu reinigenden Gegenstände. Wir können diese in vier Hauptgattungen einteilen:

1. Porzellan und Steingutwaren,
2. Glaswaren,
3. Silber und versilberte Waren und
4. Stahlbestecke.

1. Porzellan und Steingutwaren.

Porzellan und Steingutwaren sind meistens von den mit dem Tischdecken und Servieren betrauten Personen nur nachzuwischen, da das Reinigen, das sogenannte Geschirrspülen, vorher in der Küche durch Küchen- oder Spilmädchen geschieht. Aber auch das Nachreinigen erfordert Geschick und Gewandtheit und wird auf folgende Weise vorgenommen. Man nimmt die Ecke eines Wischtuches in die linke Hand und umfaßt damit den Teller, dann nimmt man den größeren Teil des Tuches in die rechte Hand und reibt das Geschirr so lange, bis das Tuch glatt über das Geschirr hinweggleitet. Dunkle, rauhe Stellen, an welchen die Glasur verloren gegangen ist, müssen öfters mit Seifenwasser und mit einer Bürste gewaschen werden, damit sie ihre weiße Farbe wieder erhalten. Obgleich die Geschirre, sobald das Wischtuch glatt über den Gegenstand hinweg-

gleitet, was man im Gefühle haben muß, meistens rein sind, so prüfe man der Sicherheit wegen doch noch mit dem Auge nach, um nicht in Gefahr zu kommen, den Gästen nicht vollkommen reines Geschirr vorzusetzen. Wenn ein Wischtuch naß ist, muß es gewechselt werden, weil sonst nie ein wirklich sauberer Teller zustande kommt. Die Rückseite des Geschirres ist gerade so zu reinigen, wie die obere Fläche, da beim Aufeinanderstellen der Teller ein schmutziger Boden auch den darunter befindlichen Teller oder das Tischtuch beschmutzen würde. Letzteres kommt auch deswegen häufig vor, weil die angerichteten Platten aus Vergeßlichkeit in der Küche am Boden nicht nachgewischt werden.

2. Glaswaren.

Zum Reinigen von Glaswaren nimmt man lauwarmes Wasser, in welchem ein Glas nach dem andern gründlich ausgewaschen wird. Gläser, bei welchen man mit den Fingerspitzen den Boden erreichen kann, werden nur mit den Händen gewaschen. Man muß hierbei das Glas vollständig in der Hand drehen, damit schon beim Waschen und nicht erst beim Nachreinigen mit dem Wischtuch der Schmutz überall entfernt wird, da man sonst zu viele Wischtücher brauchen würde. Sind Gläser, wie Eis- oder Milchgläser, sehr schmutzig, so bedient man sich zum Reinigen eines Schwammes oder Lappens, wobei aber kein heißes Wasser genommen werden darf. Ist das Glas ausgewaschen, so wird es auf ein mehrmals zusammengelegtes Tuch gestürzt, damit das Wasser abläuft und man die Wischtücher wegen zu großer Nässe nicht so oft zu wechseln braucht. Sodann wird mit den Wischtüchern wie bei den Tellern verfahren. Auch hierbei ist das Glas meistens rein, wenn das Tuch glatt über dasselbe hinweggleitet und nicht mehr hängen bleibt. Es empfiehlt sich aber, mit einem ganz trockenen Tuche nochmals nachzuwischen

und, ehe man das Glas aus der Hand stellt, nachzusehen, ob es auch ganz sauber ist. Dies wird der Fall sein, wenn es glänzt wie ein Spiegel. Beim Reinigen der Gläser mit dünnem Fußstengel ist sehr vorsichtig zu verfahren, indem oft durch einen auch nur leichten Druck der Stengel des Fußes abbricht.

Da Champagnergläser am Boden eng sind, so bedient man sich zum Reinigen derselben eines dünnen Pinsels, mit dem man den Boden des Glases erreichen kann, dreht den Pinsel einigemal im Glase herum und verfährt dann im weiteren wie bei anderen Gläsern.

Bei Kaffeegläsern ist darauf zu achten, daß nach dem Reinigen kein Zucker mehr auf dem Boden sitzt; manchmal ist auch hier der Pinsel anzuwenden.

Zum Reinigen von Bier- und andern Gläsern, bei denen man den Boden mit den Fingerspitzen nicht erreichen kann, bedient man sich einer Gläserbürste. Diese Bürste muß öfters gereinigt werden, da sich in ihr Bierseim und sonstiger Unrat ansetzt. Das Reinigen mit der Bürste geschieht, indem man das Glas mit der linken Hand im Wasser hält und mit der rechten die Bürste rasch einigemal im Glase herumdreht. Hierauf wird das Glas außen gebürstet, wobei namentlich den Stellen, an denen der Henkel oder bei Kelchgläsern der Fuß befestigt ist, besondere Aufmerksamkeit zugewendet werden muß. Bei Deckelgläsern ist der Deckel, wenn nicht täglich, so doch mindestens einigemal in der Woche mit Putzpulver oder Kreide zu putzen; hierauf sind die Gläser noch einmal auszuschwenken. Beim Reinigen aller dieser Gläser ist es nötig, das Wasser recht oft zu erneuern.

Zum Reinigen der Wasserflaschen gibt es ein sehr einfaches Mittel. Man schneidet in die Flasche kleine Schnitzel von rohen Kartoffelschalen oder 2—3 rohe Kartoffel in Würfel, nimmt fast ebensoviel zarten Sand darunter und gießt Wasser darüber, jedoch nur wenig, da

zuviel Wasser den Zweck vereitelt. Die so entstandene breiartige Masse schüttelt man einigemal in der Flasche herum, reibt besonders den inneren Hals der Flasche mit dem Finger, hierauf das Äußere und füllt die Masse dann in eine weitere zu reinigende Flasche um, bis alle Flaschen gereinigt sind. Die ausgeleerten Flaschen sind sofort unter Wasser zu legen, damit sie nicht trocknen, und dann gründlich auszuspülen, damit kein Sand mehr daran haftet. Durch dieses Mittel erhalten die Flaschen einen hohen Glanz, deswegen ist es allen andern vorzuziehen wie Auschwefeln, Auschwenken mit Vitriol u. s. w. Auf die gleiche Weise reinigt man auch Essig- und Ölgläser, ebenso bringt man damit die sogenannten Wasserringe weg, welche sich oft durch langes Stehen von Flüssigkeiten an den Glaswänden ansetzen.

3. Silber oder versilberte Waren.

Silber, das im Gebrauche war, wird gleich am folgenden Morgen in heißem Seifenwasser gewaschen und in reinem Wasser nachgespült. Zu gerippten oder sonst nicht glatt gearbeiteten Gefäßen bedient man sich einer weichen Bürste. Es ist auch zu empfehlen, Silber, das gelblich ist oder Flecken zeigt, in einer Lösung von Wienerfalk zu reinigen. Dabei beobachtet man folgendes Verfahren: 1—2 Eßlöffel voll Wienerfalk werden in heißem Wasser aufgelöst, in das man das Silber einige Zeit hineinlegt, worauf es mit einer weichen Bürste gerieben, dann in einem leichten heißen Sodawasser nachgebürstet und, nachdem man es geschwenkt hat, sogleich trocken gerieben wird. Zum Reinigen des Silbers müssen die Wischtücher häufig gewechselt werden, da man nur mit trockenen Tüchern einen schönen Glanz erzielt.

Ist das Silber gewaschen, so legt man es zum Abtropfen auf ein ausgebreitetes Tisch- oder auf ein anderes

Tuch, damit man nicht zu viele Tücher zum Abwischen nötig hat. Ist das Wasser sehr heiß, so darf man das Silber, einmal aus dem Wasser genommen, vor dem Abtrocknen nicht liegen lassen, weil es sonst Flecken erhält. Hierbei sei auch gewarnt, das Silber in gesäuerten Speisen oder in Salz liegen zu lassen, weil es dadurch schwarz wird, wie überhaupt der öftere Gebrauch von scharfen Mitteln zum Entfernen von Flecken das Silber sehr angreift. Ein höherer Glanz wird erzielt, wenn man das Silber nach dem Reinigen mit dem Wischtuche noch mit einem weichen Leder nachreibt.

4. Stahlbesteck.

Von Messern und Gabeln aus Stahl entferne man den Schmutz sofort nach dem Gebrauche durch Abwaschen in warmem Wasser. Dabei darf das Messer oder die Gabel nicht bis an das Heft in das Wasser gesteckt werden, weil sich sonst der Kitt, meist Schellack, mit welchem die Angel in dem Griffe befestigt ist, löst und so das Besteck unbrauchbar wird. Das Abwischen wird wieder wie das Abtrocknen der Silberbestecke gehandhabt. Bei dem dann folgenden Putzen mit der Maschine sind die Messer bis an das Heft in die Maschine zu stecken, damit nicht dicht vor dem Griffe eine blinde Stelle stehen bleibt. Die Gabeln werden mittelst eines Korkstopfens abgerieben, der mit Spiritus und Putzstein befeuchtet ist. Nachdem die Bestecke auf diese Weise geputzt sind, müssen sie noch mit einem reinen Tuche gründlich abgewischt werden, so daß, wenn ein Gast mit der Serviette nachwischt, an dieser keine Unreinigkeit zu sehen ist. Hauptsächlich achte man darauf, die Ecken an den Griffeneinfassungen mit dem Daumen gut auszuwischen, durch die Zinkspalten der Gabeln ziehe man außerdem eine Tuchecke.

III. Das eigentliche Servieren.

Das Servieren erfordert sehr viel Geschick und Übung. Als erste Regel gilt, daß Gang und Haltung des Körpers sowie das Tragen der Geschirre frei und ungezwungen sei. Die Kleidung der Servierenden muß einfach aber sauber sein, die Schuhe seien leicht und ohne Absätze. Die Bedienung darf die Tischgesellschaft nicht begrüßen und die Gäste auch nicht zum Essen nötigen. Nur für den Fall, daß jemand die ihm dargereichten Speisen nicht beachtet, ist eine kleine Bemerkung, wie „Kann ich dienen“, erlaubt.

Weiter muß die bedienende Person ihre volle Aufmerksamkeit auf die Schüsseln richten, damit nicht infolge von Unachtsamkeit die Gäste an ihren Kleidern Schaden leiden. Dabei soll das Aufwarten so geräuschlos als möglich vor sich gehen.

Man beginnt mit Servieren bei der ältesten oder bei der dem Range nach am höchsten stehenden Dame und geht der Reihe nach weiter, außer es werde von der Hausfrau anders befohlen. Sind mehrere gleichgestellte Damen anwesend, so wird mit den folgenden Gerichten abwechselnd bei einer andern der Anfang gemacht. Ohne Rangunterschied kann auch mit jedem neuen Gang bei einer andern Person begonnen werden. Wenn jedoch ein Gastmahl zu Ehren einer bestimmten Person gegeben wird, so muß man immer zuerst bei dieser anfangen, ebenso wenn hochgestellte und hervorragende Persönlichkeiten sich bei Tische befinden. Sind bei einer großen Tafel zwei Personen zum Servieren beauftragt, so sollen nicht beide Servierende auf der gleichen Seite tätig sein, deswegen beginnt die erste rechts oben und die zweite links unten.

Die Suppe wird entweder am Büffett geschöpft oder von der Hausfrau an der Tafel selbst. Die Bedienung

trägt gewöhnlich einen Teller auf einer zusammengelegten Serviette oder auf einem Servierbrette und stellt ihn von der rechten Seite vor den Gast. Man gebe darauf acht, daß man beim Darreichen der Suppe den Teller nicht schräg halte oder mit dem Daumen zu weit über den Rand des Tellers greife. Das Servieren gemeinsamer Platten, von welchen sich der Gast selbst seinen Teil nimmt, geschieht immer von der linken Seite mit der linken Hand. Die leeren Teller und die gebrauchten Bestecke dagegen werden nach jedem Gerichte stets von der rechten Seite mit der rechten Hand weggenommen, wie auch von dieser Seite die frischen Bestecke und die frischen Teller wieder aufgestellt werden.

Die zusammengehörenden Speisen, wie Braten und Sauce, Gemüse und die dazu bestimmten Fleischbeilagen müssen unmittelbar nacheinander von zwei verschiedenen Personen herumgereicht werden, damit nicht das eine Gericht kalt wird, bevor der Gast von dem anderen erhält. Serviert aber nur eine Person, so nimmt sie das eine Gericht in die rechte, und das andere in die linke Hand, oder aber die Nebenspeise, namentlich Sauce, wird der zuerst bedienten Person übergeben, welche die Speise sodann weiter reicht. Je nach den Gewohnheiten des Hauses werden die Platten und Schüsseln, wenn der betreffende Gang serviert ist, auf den Tisch gesetzt oder auf den Serviertisch gestellt. Zum Nachservieren wird der Inhalt der Platten wieder neu geordnet, oder man holt aus der Küche Zuschuß, wenn nicht mehr genügend von der Speise vorhanden ist. Jedes Gericht bietet man nie mehr als zweimal an, dabei wird der Gast, welcher das erstemal von einem Gerichte nichts genommen hat, auch das zweitemal übergangen.

Das Abservieren geschieht, wie schon bemerkt, von der rechten Seite und zwar auf folgende Weise: In die

linke Hand nimmt man ein Servierbrett oder den ersten Teller. Dieser oder das Servierbrettchen ist bestimmt, um die gebrauchten Bestecke und etwaige Abfälle darauf zu legen. Den zweiten Teller sodann stellt man auf den linken Arm, gibt ihm sicheren Halt und schichtet auf diesen die übrigen Teller. Beim Abservieren ist es Regel so zu beginnen, daß man dabei vorwärts geht.

Bezüglich der Auswahl und Behandlung der Bestecke gelten folgende Regeln: Zu Zwischenspeisen, die aus kleinen Gerichten bestehen, gibt man Dessertteller und kleine Bestecke. Zu den süßen Speisen (Auflauf, Cremes, Gelees) wird vor jedem Anwesenden ein Teller mit darauf liegendem Silberlöffel gestellt. Selbst bei einfachen Familienessen soll zu diesen Speisen jede Person wieder einen frischen Teller mit Löffel erhalten.

Was die Tranchier- und Vorlag-Bestecke betrifft, so wird das Vorschneidemesser nebst der großen dazu gehörigen Gabel vor das Gedeck des Hausherrn gelegt, falls die Speisen nicht schon in der Küche zerlegt werden. Zu einem großen Fisch gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser, wenn er ganz serviert wird, ist er aber in Stücke geteilt, so ist nur eine Gabel nötig. Zu einem zerlegten Fische mit Sauce oder verschiedenen Garnierungen braucht man einen Löffel und eine Gabel. Zu Salat gehört ein Salatbesteck von Holz oder Horn, zu Kompott ein Silberlöffel. Zu einer geschnittenen Torte nimmt man zum Herausnehmen eine Kuchenchaufel oder ein Messer.

Die Servierenden haben auch darauf zu achten, wenn einer der Gäste das Servierbesteck nicht richtig auf die Platte legt, es sogleich wieder zu ordnen. Kommt es vor, daß vom Besteck etwas auf den Boden fällt, so wird dieses nicht mehr benützt, sondern muß sogleich durch ein frisches Besteck ersetzt werden.

a. Festessen.

1. Zurichten der Tafel

Schon Tage vor dem Feste soll mit den Vorarbeiten begonnen werden, da sämtliche Service-Gegenstände vor dem jedesmaligen Gebrauch nachgewischt werden müssen. Ebenso soll das Zimmer vollständig gereinigt sein, bevor mit dem Decken begonnen wird. Nicht gut stehenden Tischen gebe man durch Korkunterlagen festen Halt. Man stelle zunächst alle Stühle beiseite, so daß man frei um den Tisch herumgehen kann. Vor dem Auflegen des Tischtuches wischt man noch einmal mit dem trockenen Wischtuche über den Tisch und legt dann die Tischunterlagen auf. Alsdann wird das Tischtuch schön glatt ausgebreitet, die rechte Seite nach oben und der mittlere Bruch des Tuches genau in die Mitte des Tisches. Zur Befestigung der Tischtücher können in gewisser Entfernung sogenannte Tischtuchhalter angebracht werden.

Man rechnet beim Decken für eine Person ungefähr 70 cm Raumbreite. Beim Aufstellen der flachen Teller läßt man zwischen jedem Bedeck so viel Spielraum, als zwei flache nebeneinander gestellte Teller Raum einnehmen. Auf die Teller werden die Servietten nach einer ausgewählten Figur formiert; hinter, vor, neben oder auf die Serviette, je nachdem es die Form erlaubt, legt man ein Brötchen. Links vom Teller, genau mit dem Tellerrande abschneidend, kommt die Gabel, die Spitze nach unten, rechts das Messer, die Schneide nach dem Teller gerichtet, und neben dieses der Löffel. Auch kann das Besteck zierlich auf ein Besteckbänkchen geordnet werden, wobei man das ganze Besteck auf die rechte Seite legen kann. Kommt Fischbesteck zur Verwendung, so wird dieses entweder auf das Besteckbänkchen gelegt oder neben das andere Besteck, aber in schräger Richtung gegen den Teller. Oben quer an den Tellern kommt das Dessertbesteck zu liegen, die Griffe gekreuzt, so daß der Löffel in der Richtung des Messers liegt.

Links der Gabelspitze wird ein Kompottellerchen gestellt, das von manchen Gästen zum Ablegen der Abfälle benützt wird. Wo dieses geschieht, muß beim Tellerwechseln auch das Kompottellerchen durch ein frisches ersetzt werden. Rechts über die Messer- und Löffelspitze kommen die Gläser zu stehen, 1—4 je nach Bedarf. Die Gläser werden so gruppiert, daß die größern hinten und die kleinern niedern vorn zu stehen kommen, so daß diejenigen, die zuerst benützt werden sollen, auch näher zur rechten Hand sind.

In die Mitte des Tisches kommen gleichmäßig verteilt die Aufsätze, Torten, Kuchen, Salz und Senfbüchse (Huiliers), Wasserflaschen mit Gläsern, Beilagen zum Rindfleisch, Blumen in Töpfen, Zahnstocher u. s. w., ebenso kleine Körbchen mit Weiß- und Schwarzbrot. Auf je 2—4 Personen kommt eine Flasche Wein zu stehen mit passenden Untersätzen.

Nachdem dies alles schön und sauber geordnet ist, stellt man zu jedem Gedecke einen Stuhl.

Auf einem Seiten- oder Serviertisch soll sich noch befinden außer Reserveteller und Vorlegbestecke verschiedene Weingläser, ebenso Flaschen mit verschiedenen Weinen, Wasserflaschen, Zuckerdosen u. s. w. Auch werden sämtliche Suppenteller auf den Serviertisch gestellt, von wo aus die Suppe serviert wird. Bei kleinen Mahlzeiten, wo man die Suppe auf dem Tische schöpft, wird die Suppenschlüssel zur rechten und die Anzahl der nötigen Teller zur linken Hand der Hausfrau oder der Person gesetzt, welche das Präsidium übernommen und den Platz gewöhnlich unten oder oben an der Tafel hat.

2. Bedienung bei der Tafel.

Eingangsgerichte u. Suppe. Wenn der erste Gang vollständig angerichtet ist, so wird dies der Hausfrau mit den Worten gemeldet: „Frau N., es ist serviert.“ Nun ist es Auf-

gabe des Hausherrn oder der Hausfrau, die Gäste zu Tische zu führen und ihnen ihre Plätze anzuweisen, wenn diese nicht schon durch Karten mit dem Namen der Gäste bezeichnet sind.

Haben die Gäste an der Tafel Platz genommen, so wird, wenn nicht kleinere Eingangsgerichte vorausgehen, die Suppe überreicht und zwar auf erwärmten Tellern. Der Hausfrau steht es zu, zuerst den Löffel in den Teller zu legen, was für die Gäste das Zeichen ist, daß mit dem Mahl begonnen werden kann. Ebenso ist es Sache der Hausfrau, die Tafel aufzuheben.

Ist die Suppe abgesselt, so nimmt man die Teller samt Löffel möglichst rasch und gewandt von der rechten Seite ab, zur Winterszeit werden auch die flachen Teller abgenommen und durch erwärmte ersetzt.

Nach Abtragen der Suppenteller wird der Tischwein eingesehnt. Gegenwärtig ist es Gewohnheit, schon zur Suppe schwere Süßweine, wie Madeira, Marsala, Sherry, Portwein, in kleinen Gläschen herumzureichen. Die gefüllten Gläschen werden gewöhnlich auf einem Servierteller den Gästen präsentiert.

Zweiter Gang. Die Hauptspeise wird zuerst serviert, dann müssen aber die Nebenspeisen, wie Saucen, Beilagen u. s. w. von einer oder zwei Personen gleich nachserviert werden. Sind alle Anwesenden versorgt, so bietet man nach einiger Zeit das Gericht zum zweitenmal an und benützt dann die Zwischenzeit, um auf dem Nebentische alles für den nächsten Gang in Ordnung zu bringen.

Wenn der zweite Gang abgesselt ist, wechselt man die Teller wieder wie vorher. Kommt es vor, daß einer der Gäste sein Besteck auf dem Teller liegen läßt, so darf solches dem Gaste nicht wieder hingelegt werden, sondern man muß es mitnehmen und durch ein reines ersetzen. Bei feinem Essen sind die Bestecke nach jedem Gerichte zu wechseln; wo dies nicht stattfinden kann, sollte es wenigstens nach Fisch und Pastete geschehen.

Beim dritten Gang wird auf gleiche Weise verfahren wie beim vorhergehenden, ebenso bei andern Gängen, wenn solche noch nachfolgen. Werden süße Zwischenspeisen gegeben, so wird das bereit liegende Dessertbesteck benützt oder es wird mit dem Teller ein hierzu gehörender Silberlöffel aufgestellt.

Die Bedienung achte auch darauf, die Gläser immer wieder mit Wein nachzufüllen.

Nach dem letzten Braten nimmt man die großen Messer und Gabeln weg und läßt nur das Dessertbesteck auf der Tafel. Auf gleiche Weise entferne man vom Tische die Einsätze von Pfeffer, Salz und Senfbüchse, Brotreste, sowie die Abfalltellerchen, dann erst verteilt man die Dessertteller.

Dessert. Es ist in neuerer Zeit sowohl bei Mittag- als Abendessen gebräuchlich und beliebt, unmittelbar vor dem eigentlichen Dessert verschiedene feine Käse zu servieren und zwar vielfach mit fein aufgeschnittenem Schwarzbrot oder Pumpernickel. Beliebig kann auch süße Butter dazu gegeben werden.

Das eigentliche Dessert besteht in der Regel aus Kuchen, Früchten, Süßigkeiten und wird wie die übrigen Speisen serviert.

Soll nach dem Dessert auf der gleichen Tafel Kaffee gereicht werden, so ist sie vorher von den Brodkrummen und sonstigen Abfällen mit einer Tafelbürste und dazu gehörender kleinen Schaufel zu reinigen, so daß die Tafel wieder wie frisch aussieht.

Die Tassen können mit schwarzem Kaffee gefüllt serviert werden, wobei man Rahm mit Zucker auf einem Servierbrett herumreicht; oder aber man stellt vor den Gast die leere Tasse auf einem Untersatz nebst Kaffeelöffel und schenkt den schwarzen Kaffee der Reihe nach ein. Eine zweite Dienerin folgt mit Rahm und Zucker.

Nach beendigter Tafel werden manchmal zum leichten Abspülen der Finger Fingerschalen gereicht und zwar jedem einzelnen Gast eine besondere. Die Schale selbst ist zur Hälfte mit lauem Wasser gefüllt, dem noch eine Zitronenscheibe zugesetzt wurde. Nach Gebrauch müssen die Schalen sogleich wieder entfernt werden.

3. Die Weine bei der Festtafel.

Zur Suppe werden gegenwärtig, wie bereits bemerkt, in kleinen Gläsern schwere Süßweine herungereicht, wie Madeira, Marsala, Portwein, Sherry, wobei man den Gästen die gefüllten Gläschen auf einem Servierteller präsentiert.

Zu Fisch und dergleichen Speisen wird Weißwein gegeben. Alle Weißweine müssen kalt und frisch sein, wogegen Rotwein, namentlich Portwein, sehr an Wohlgeschmack gewinnt, wenn die Flaschen durch Umwickeln heißer Tücher etwas erwärmt sind. Die schweren Weine reicht man gewöhnlich zu den gewürzigen fetten Speisen. Champagner muß vor dem Servieren in Eis gestellt werden. Likör wird meist zum Kaffee angeboten. Feine Flaschenweine kommen mit Etikette und Siegelverschluß zuerst auf die Tafel, dann werden sie von der Bedienung am Serviertisch entkorkt, wobei die Siegellackreste mit einem reinen Tuch (nicht mit der Hand oder Schürze) sorgfältig entfernt werden. Das Oberste aus der Flasche gießt man in ein auf dem Serviertisch bereitstehendes Reservegläschen oder in das Glas des Hausherrn und schenkt erst dann den Gästen ein. Auch ist es nicht passend, den Rest der Flasche einem Gaste anzubieten.

Der Wein wird von der rechten Seite eingeschenkt, wobei man darauf achten soll, die Flasche weder zu weit oben noch zu weit unten zu halten. Die feinen Weine präsentiert meistens der Hausherr selbst den Gästen.

b. Der einfache Familientisch.

Auch beim gewöhnlichen Familientisch soll eine gute Ordnung eingehalten werden, wobei jedoch in den einzelnen Familien verschiedene Gewohnheiten herrschen. Im allgemeinen ist die im Folgenden angegebene Ordnung zu empfehlen.

Der Tisch wird mit einem weißen Tischtuche bedeckt, über dessen Mitte man noch einen Schoner von Wachs-
tuch oder von Holz legt, damit das Tischtuch rein bleibt, weil beim Familientische die Platten immer auf den Tisch gestellt werden. Die Tischwäsche wird gewöhnlich jede Woche gewechselt. Die Servietten steckt man nach dem jedesmaligen Gebrauche in einen nummerierten oder sonst gezeichneten Ring, damit sie von einander kenntbar sind. Für jede Person wird ein flacher und ein Suppenteller aufgestellt. Auf den Teller kommt die Serviette, rechts davon das Messer, links die Gabel, oben quer der Löffel nebst Dessertmesser, rechts über dem Messer ein Wasser- und ein Weinglas, links über der Gabelspitze ein Brötchen. Oben an den Platz der Hausfrau legt man das Vorlegbesteck je nach Bedarf.

Die Suppe wird gewöhnlich auf dem Tische geschöpft und zwar von der Hausfrau selbst. Ist die Tischgesellschaft groß, so stellt man die nötige Anzahl Suppenteller zu dem Gedeck der Hausfrau, die gefüllten Teller werden sodann nacheinander herumgereicht. Beim gewöhnlichen Tische benützt man die Suppenteller noch für das erste Fleisch.

Nach der ersten Fleischspeise werden die Suppenteller abgenommen, sodann reicht man das nächste Gericht herum. Die Achtung verlangt, daß die verschiedenen Speisen zuerst dem Hausherrn angeboten werden, der sie dann weiter gibt, damit sich jedes selbst bediene. Das Auf- und Ab-

tragen besorgt gewöhnlich eine Tochter, deren Pflicht es überhaupt ist, ein aufmerksames Auge auf alle Bedürfnisse der Eltern und der übrigen Tischgenossen zu haben.

c. Der Kaffeetisch.

1. Der Kaffeetisch für Kaffeegesellschaften.

Man deckt den Tisch mit einem ungebleichten Damastleinwand-Tischtuch, wobei in der Mitte des Tisches nochmals eine Serviette ausgebreitet wird. Wieder in die Mitte der Serviette stellt man den bereits geschnittenen Kaffeekuchen nebst zwei gefüllten Zuckerschalen und um diese herum je nach Belieben einige Körbchen mit verschiedenen kleinen Kaffeebackwerken, ebenso Honig und Butter, Eingemachtes und frisches Obst. Auf den Tisch kommen so viele Dessertteller mit Dessertmesser, als Personen zu Tische geladen sind. Zur rechten Seite der Teller stellt man die mit Löffelchen versehenen Kaffeetassen, deren Griff und Henkel nach rechts etwas rückwärts schaut. Der Kaffee wird von der rechten Seite eingeschenkt. Die Tassen können aber auch auf einem Seitentisch mit schwarzem Kaffee gefüllt und so den Gästen serviert werden. In diesem Falle versteht jeder Gast selbst seinen Kaffee mit Zucker und Rahm.

2. Der gewöhnliche Morgenkaffee.

Nachdem der Tisch, wie vorher beschrieben, gedeckt ist, stellt man ein Körbchen mit frischem Kaffeebrot auf nebst Zucker, Honig und Butter, eine Flasche frisches Wasser mit Gläsern und ein Fläschchen Kognak oder Kirschwasser, auch wenn es die Jahreszeit erlaubt, etwas frisches Obst, besonders Äpfel und Trauben. Werden zum Morgenkaffee weiche Eier verabreicht, so kommt noch Salz

auf den Tisch. Für jede Person wird eine Kaffeetasse mit Untersäßchen und mit einem Kaffeelöffel aufgestellt, links davon ein Dessertteller mit Dessertmesser und über dem Dessertteller wenn nötig auf einem kleinen Tellerchen ein Eierbecher mit Eierlöffel.

Wird der Kaffee erst spät getrunken, so kann auch etwas kalter Schinken nebst Rotwein aufgestellt werden. In diesem Falle ist für jede Person noch ein flacher Teller mit Besteck und Schwarzbrot nötig.

d. Der Teetisch.

1. Der feinere Teetisch.

Die Einrichtung des Teetisches für eine feinere Gesellschaft ist sehr verschiedenartig und hängt vielfach von dem Gutdünken der Hausfrau ab. Im allgemeinen kann man aber folgende Regeln aufstellen:

Ein schönes weißes Tischtuch wird aufgelegt, für jede Person ein Dessertteller aufgestellt und rechts davon ein Messer gelegt. Auf den Teller kommen kleine gebrochene Teeservietten.

Die Hausfrau erhält ihren Platz am Kopfende des Tisches. Ihr zur Seite steht das Teetischchen mit einer genügend großen Teekanne. Hinter die Teekanne kommt die Teemaschine mit dem Ausguß nach vorn. Links von der Teemaschine wird eine Büchse mit Tee aufgestellt und rechts von der Maschine eine SpülSchale. Zu jeder Seite des Gedeckes für die Hausfrau kommt je die Hälfte der mit Kaffeelöffelchen versehenen Tassen.

Auf der Mitte des Tisches erhält ein Mandelkranz seinen Platz, dazu kommt ein Obstkuchen, zwei Teller mit Butterbrötchen, eine Schale mit Marmelade, eine mit

süßem Gelee und zwei mit Zucker, zwei Salznäpfchen, zwei Auffätze mit Obst, eine Flasche Rotwein und eine Flasche Wasser mit Gläsern.

Kurz ehe die Gesellschaft Platz nimmt, wird die in der Küche mit heißem Wasser gefüllte Teemaschine auf dem Teetischchen aufgestellt und die Spirituslampe darunter angezündet. Sobald die Gäste sitzen, bereitet die Dame des Hauses den Tee auf folgende Weise: die Teekanne wird mit heißem Wasser ausgespült, sodann aus der Büchse mit dem entsprechenden Quantum Tee versehen und darüber etwa eine Kaffeetasse voll kochendes Wasser gegossen, worauf man es einige Minuten stehen läßt. Während dieser Zeit wird Butterbrot, Marmelade, Gelee u. s. w. gegessen. Wenn der Tee einige Minuten gezogen hat, füllt man die Kanne mit Wasser auf und verteilt sodann den Tee in die Tassen, die von der Bedienung herumgereicht werden. Die Teekanne muß sofort aufs neue mit heißem Wasser aufgefüllt werden, damit der Nachguß wieder ziehen kann, während die ersten Tassen getrunken werden. Wenn nötig, sind noch einige Löffel voll Teeblätter hinzuzugeben. Nun serviert man Mandelfranz, Torten, Obstkuchen und zuletzt das Obst. Den Obstkuchen kann man aber auch vom Tische weglassen und erst später nach aufgehobenem Teetisch servieren. Die Teller werden nach Bedarf der einzelnen Teilnehmer gewechselt; die Tassen füllt man so oft, bis kein Tee mehr gewünscht wird.

Währenddem sich nun die Gesellschaft zu Spiel und Unterhaltung entfernt hat, wird der Tisch abgedeckt und auf folgende Weise neu besetzt: für jede Person ein Teller, rechts und links davon Messer und Gabel, vor den Teller ein Kaffeelöffel. Auf jeden Teller kommt ein Weinglas und in dieses eine gebrochene Serviette. Die Mitte des Tisches kann mit kalten Speisen besetzt werden (Geflügel, Rehbraten, Roastbeef), mit einem Stück frischer Butter,

mit Brot, Wasser, Pfeffer, Salz und Senf, Salaten, verschiedenen eingemachten Früchten, süßem Gelee und später mit Gefrorenem. Übrigens kann man auch gleich anfangs beim ersten Bedecke zum Tee schon einige Fleischspeisen aufstellen. Als Getränk gibt man Weiß- und Rotwein.

Haben nun die Gäste an der neu gedeckten Tafel wieder Platz genommen, so wird zuerst das Roastbeef, hernach das Geflügel und zuletzt der Rehbraten serviert. Die Bedienung schenkt den Wein ein, dabei fragend, ob Rot- oder Weißwein gewünscht wird. Verlangen die Gäste nichts mehr von den Fleischspeisen, so ersetzt man die Fleischsteller mit Tellerchen für das Gelee. Zuletzt werden die Eisschälchen mit dem Gefrorenen auf einem Dessertteller mit unterlegter kleiner Serviette aufgestellt.

Zum Servieren der Süßigkeiten nach den kalten Fleischspeisen ist es nicht nötig, den Tisch nochmals zu decken.

Während der spätern Unterhaltung der Gäste wird kleines Gebäck mit Glühwein, Punsch oder Limonade herungereicht.

2. Der einfache Teetisch.

Der hierzu bestimmte Tisch wird mit einem Teetischtuche bedeckt und in der Mitte desselben noch eine Damastserviette ausgebreitet. Wieder in die Mitte stellt man den schon in Stücke geschnittenen Teekuchen und um diesen herum zwei gefüllte Zuckerschalen, zwei Rännchen mit gutem süßen Rahm und zwei Teller mit geschnittenem Schwarz- und Weißbrot nebst Honig und Butter. Auch wird noch verschiedenes kleines Teebäckwerk hinzugefügt, ebenso je nach der Jahreszeit frisches Obst, besonders frische mit Zucker überstreute Erdbeeren.

Für jede Person stellt man ein flaches Tellerchen mit Teeserviette auf, diesem zur Seite kommt ein Dessertmesser und ein Teelöffel.

Bei der Frau des Hauses, welche den obern Teil des Tisches einnimmt, befinden sich so viele Tassen auf Untersätzen als Gäste geladen sind. Ist der Tee angegossen, so werden die Obertassen gefüllt und den Gästen von der rechten Seite aufgestellt. Den Rahm reicht man mit der Zuckerschale herum.



Achtundzwanzigster Abschnitt.

Speisezettel.

1. Bei Aufstellung eines Speisezettels ist die erste Aufgabe, eine richtige Zusammenstellung der Gerichte zu treffen, welche auf den Tisch kommen sollen. Als Hauptregel gilt dabei, daß bei ein und derselben Mahlzeit nicht zwei gleichartige Gerichte aufgestellt werden. So dürfen nicht Kalbskoteletten und Kalbsbraten auf einem Speisezettel vertreten sein, oder werden zu Kompott und Salat gleichzeitig warme und kalte Platten serviert, so muß jede Platte eine andere Fleischart enthalten, die eine z. B. Geflügel, die andere kalten Aufschnitt. Auch von Mehlspeisen und Gemüsen dürfen nicht gleichartige Gerichte auf einem Speisezettel zusammengestellt werden.

2. Es ist gut, den Speisezettel für einige Tage oder für eine Woche zum voraus zu bestimmen. Dadurch wird es möglich, die richtige Abwechslung zwischen leichten und schweren Gerichten zu treffen; auch wird man für etwaige Speisereste leichter Verwendung finden. Endlich wird die nötige Zeit gewonnen, welche die Herstellung dieser oder jener Speisen beansprucht.

3. Im Anschlusse an die Speisezettel seien noch Angaben gemacht über das Verhältnis der Speisen zur Zahl der speisenden Personen. Im allgemeinen muß für wenige Personen verhältnismäßig mehr gekocht werden als für viele, auch müssen die Eingangsgerichte zu einer Mahlzeit reichlicher vorhanden sein als die späteren Gänge.

An Fleisch rechnet man bei 6 Personen für jede Person 250 g, bei kaltem Aufschnitt (Schinken, Wurst, Zunge) 100–120 g wenn noch mehr Gerichte folgen; von Fischen als Eingangs- oder Hauptgericht 250–350 g, bei Forellen 170 g.

Von Kalbsbriesle, Koteletten, Wiener Schnitzeln und sonstigen Fleischbeilagen muß immer für die Hälfte mehr Stückchen ge-

sorgt werden, als die Personenzahl beträgt, also für 6 Personen 9—10 Stück. Bei Schnitten, Pastetchen u. dgl. rechnet man die doppelte Zahl.

Bei einem Festessen für 10—12 Personen müßte man zur Suppe $2\frac{1}{2}$ —3 kg Ochsenfleisch nehmen, ferner wären nötig $2\frac{1}{2}$ bis 3 kg Hecht, 3 kg Roastbeef, 2 mittelgroße schöne Blumenkohl, 4 Stück Kalbsfüße, 1 Rehschlegel, 2 Puddings und 2 Torten.

Zu Braten wird berechnet für 12 Personen bei Welschhahn 1 Stück, bei jungen Gänsen 2 Stück, bei Enten 3 Stück, bei jungen Hähnen 4—5 Stück, bei Kapannen 2 Stück, bei Rebhühnern 6—7 Stück, bei Rehschlegel 1 Stück, bei Hirschrückten 1 Stück, bei Hasen 1 Stück, bei Rehziemer 1 Stück, bei Lendenbraten $2\frac{1}{2}$ —3 kg ohne Knochen.

Zu den verschiedenen Ragouts und Saucensfleisch rechnet man für 12 Personen $2\frac{1}{2}$ kg Fleisch, bei jungen Hähnen 3 Stück, bei Tauben 6 Stück, bei Wildbret $2\frac{1}{2}$ kg.

I. Gabelfrühstück.

1.	2.
Bouillon in Tassen. Geröstete Kalbsnieren mit Kar- toffeln. Butter und Käse.	Gerstenschleim in Tassen. Pasteten mit Briesle. Gebratene Tauben. Butter und Käse.
3.	4.
Bouillon mit Ei. Kalbskoteletten. Salat mit hartgekochten Eiern. Butter und Käse.	Reisfleisch. Schweinskoteletten mit grünen Erbsen. Butter und Käse.
5.	6.
Rührei mit Schinken. Beefsteak mit Kartoffeln. Sardellenbutter, Früchte.	Maggisuppe. Omelette. Gefochter Schinken. Sardinen in Öl.
7.	8.
Bouillon. Salm mit holländischer Sauce. Sardellenbrötchen, Butter u. Käse.	Gerstenschleim. Gesülzte Schweinsfüße mit Essig und Öl oder Kapernsauce.

II. Einfache Essen.

a. Für die Frühjahrszeit.

Mittageffen.

Abendessen.

1.

Eiergerstensuppe.
Ochsenfleisch mit Brunnenkresse.
Spargeln.
Schinkenpasteten und aufgezo-
gene Kartoffeln.

Kartoffelsuppe.
Kalbsbraten mit Kompott.
Pudding mit Weinsauce.

2.

Baumwollsuppe.
Ochsenfleisch mit Radieschen.
Bratwürste mit Sauerkraut.
Schinkennudeln.

Einlaufsuppe.
Kalbschnitzel mit Pfirsich.
Muschelspeise.

3.

Französische Suppe.
Ochsenfleisch mit Rahnen.
Schweinebraten mit Spinat und
Windbeutel.

Sagosuppe.
Beafsteaks mit Kompott.
Kirschenauflauf.

4.

Rahmsuppe.
Fisch im Sud mit holländischer
Sauce und Salzkartoffeln.
Reisauflauf mit Kirschenkompott.

Geröstete Brotsuppe.
Gebackene Fische mit aufgezo-
genen Nudeln und Kompott.

5.

Leberreisuppe.
Ochsenfleisch mit süßen Gurken.
Kalbsbraten mit Gelbrüben, Erb-
sen und Pfannkuchen.

Grünkernsuppe.
Gehackte Kalbskotelette mit Ma-
kronen und Kopfsalat.

6.

Ochsenfleischsuppe.
Roastbeef mit Beilage.
Französische Omelette m. Briesle-
ragout.
Gebratene Ente mit grünen Boh-
nen und Pastetchen.
Pudertorte, Vanilleeis.

Tapiokasuppe.
Roastbeef mit Kompott.
Karmelcreme mit Himbeersauce.

Mittagessen.

Suppe mit Butterflößchen.
 Ochsenfleisch mit Kapernsauce.
 Hammelfleisch mit Kohlraben und
 Rosenküchle.

Nudelsuppe.
 Ochsenfleisch mit Radieschen.
 Gefüllte Kalbsbrust mit Blumen-
 kohl und Goldschnitten.

Biskuitsuppe.
 Ochsenfleisch mit Kresse.
 Kalbskopf mit Pastetchen und
 Kartoffeln.

Omeletteuppe.
 Ochsenfleisch mit Zwetschgen.
 Gefüllter Kalbszschlegel mit gan-
 zem Wirsing.
 Ofenküchle.

Französische Suppe.
 Aufgezogene Fische (Rotzungen)
 mit Salzkartoffeln.
 Wiener Krapsen mit Pfirsich-
 kompott.
 Käsekuchen.

Abendessen.

Reisuppe.
 Rahmpastetchen.
 Eingemachtes Kalbsfleisch mit
 Makkaroni.

Einlaufsuppe.
 Wiener Schnitzel mit Kompott und
 gebackenen Kirichen.
 Englischer Pudding.

Sagosuppe.
 Beefsteak mit Apfelpompott.
 Pflanz.

Griesuppe.
 Fritadellen mit Kompott.
 Kirichenauflauf.

Mehlsuppe.
 Makkaroni mit Kompott.
 Schillerlocken.

b. Für die Sommerszeit.

Fleischflockensuppe.
 Ochsenfleisch mit Beilage.
 Gefüllte Schnitzel mit rohgebra-
 tenen Kartoffeln und Bohnen.

1.
 Gestoßene Brotsuppe.
 Kalbsbraten mit Kompott.
 Früchtenpudding.

Mittageffen.

2.

Abendessen.

Schwammfuppe.
Dchsenfleisch mit Bohnensalat.
Hahnenragout in Hohlpaftete.
Blumentohl m. gefochtem Schinken
Kirfchentuchen mit Guß.

Juliennefuppe.
Kalbskopf à la tortue
Schweinskotelette mit Kohlrabi
und Kartoffeln.
Heidelbeertuchen.

3.

Rudelfuppe.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Bratwürfthen mit Bruchfpargeln
Kartoffelfrockette.
Früchte in Gelee

Gemifchte Klößfuppe.
Steinbutt mit gedämpften Kar-
toffeln.
Schinkenomelette.
Hahnſalat mit Pfirſich.
Biſkuitorte.

4.

Gerftenfuppe.
Schinken i. Burgunder m. Spätzle.
Kalbsnierenbraten mit Reis-
pafteten und Kompott.
Vanilleeis.

Leberfuppe.
Kalbsſchnitzel mit jungen Bohnen
und Kompott.

5.

Juliennefuppe.
Pafteten.
Hackbraten mit Bohnen und
Kartoffeln.
Mandelreis mit Himbeerfaft.
Obft.

Grünkernfuppe.
Gefalzene Zunge mit Zucker-
erbfen und Windbeutel.
Lendenbraten mit Salat und
Kompott.
Pudding.

c. Für den Herbf.

1.

Eiergerftenfuppe.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Leberknödel mit Rotkraut und
Kartoffelpuree.
Schneefuchen.
Meringen mit Schlagrahm.

Suppe mit gebackenen Klößchen.
Gefüllte Paftetchen mit Reb-
hühnerragout.
Traubenfuchen.

Mittagessen.

2.

Abendessen.

Gebackene Erbsensuppe.
Ochsenfleisch mit Gurkensalat.
Gefüllter Krautkopf mit To-
matensauce.
Apfelfuchen.

Haferflorensuppe.
Junge Hühner in brauner Sauce
mit Nudeln.
Kotelette mit Kompott u. Salat.
Zwetschgentuchen.

3.

Marfklößsuppe.
Ochsenfleisch mit Tomatensauce.
Rehziemer mit Rotkraut und
Kartoffelpuree.
Geriebener Apfelfuchen mit
Meringenguß.

Reisfchleim.
Gefüllte Kalbsbrust mit geröste-
ten Kartoffeln und Endivien-
salat.
Zitronencreme.

d. Für den Winter.

1.

Grünkräutersuppe.
Gefüllte Pastetchen von Wild-
bretresten.
Geräucherte Schweinsrippe mit
Sauerkraut u. Kastanienpuree.
Poularden mit Salat u. Kompott.
Sandtorte.

Baumwollsuppe.
Hafenspfeffer mit Spätzle.
Geflügel.
Schinken mit Salat u. Kompott.

2.

Tomatensuppe.
Rehragout mit Maffaroni.
Blumenkohl mit gefüllten Pastet-
chen.
Blitztorte.

Kalbfleischsuppe.
Reiskranz mit Briesle.
Hammelsrüden mit eingemachten
Bohnen und Spätzle.
Biskuitörtchen.

3.

Leberklößsuppe.
Sauerkraut mit Pöckelfleisch und
Kartoffelkroketten.
Rehbraten mit Rosentohl.
Gefüllte Gans mit Endiviensalat.
Makronentorte.

Schwammklößsuppe.
Lummelbraten mit rohgebratenen
Kartoffeln.
Spanische Brötchen mit Schwarz-
wurzeln.
Gebratener Rehchlegel mit ita-
lienischem Salat.
Schokoladecreme mit Schlagrahm.

III. Essen für Fasttage.

Mittageessen.

Abendessen.

1.

Durchgetriebene Erbsensuppe.
Abgekochter Hecht mit Butter-
sauce und Kartoffeln.
Reisküchle mit Apfelpompott.
Schillerlocken mit Schlagrahm.

Kartoffelsuppe mit gerösteten
Brotwürfeln.
Gedämpfte Seezunge mit aus-
gestochenen Kartoffeln.
Dampfnudeln mit Vanillesauce.

2.

Französische Suppe.
Steinbutt mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.
Gebackene Griesküchle mit Bir-
nenkompott.
Biskuitroulade mit Weinschnitten.

Schokoladesuppe.
Griesauflauf mit Kirschentom-
pott.
Fischreste in Mayonaise.

3.

Grünkernsuppe.
Nudeln mit Pfirsichkompott.
Gebackene Felchen mit Salat und
Kompott.
Heidelbeerluchen.

Rahmsuppe.
Aufgezogene Nudeln mit Zwetsch-
genkompott.
Gebackene Seezunge mit Salat.

4.

Tomatensuppe.
Blau abgekochte Forellen mit
Butter und Kartoffeln.
Gefüllte Wienerkrapfen mit
Kompott.
Kleinbackwerk.

Gipfelsuppe.
Fischfotelette mit Salat.
Gebratene Spätzle mit Apfel-
kompott.

5.

Geröstete Brotsuppe.
Gedämpfter Hecht mit Kartoffeln.
Spätzle mit Salat und Kompott.
Apfelkuchen.

Zwiebelsuppe mit Parmesankäse.
Sardellenbrötchen.
Omelette mit Kompott u. Salat.
Pudding mit Sauce.

Mittagessen.

6.

Abendessen.

Einlaufsuppe m. gebackenen Brotwürfeln.
Gefüllte Pasteten mit Froschschenkel.
Rheinsalm m. holländischer Sauce und Kartoffeln.
Spargeln mit Rührei.
Karpfen in Majonaise.
Moffatorte mit Eis. Kaffee.

Karviol- oder Spargelsuppe.
Heringe mit Kartoffeln in der Schale und mit Butter.
Apfelauflauf mit Kompott.
Tee mit Teestangen.

7.

Krebsuppe.
Fischcoquilles.
Gedämpfte Forellen mit ausgestochenen Kartoffeln.
Spinat mit Rühreier.
Gefülzter Hecht mit Salat.
Marschalltorte.
Hajelnußeis, Konfekt, Kaffee.

Braune Fischsuppe.
Omelette mit Blumenkohl.
Gebackene Seezunge mit Kartoffelsalat.
Butter, Käse, Obst.

8.

Froschsuppe.
Hecht mit Mayonaise und Kartoffeln.
Gebratene Spätzle mit Salat und Kompott.
Omeletteoufle mit Gelee.
Mandelpudding, Weinsauce.

Weinsuppe.
Rührei mit Kompott.
Pudding.
Tee mit Sardellen und Lachsbrötchen.
Kleintonfekt.

IV. Größere Essen.

1.

Ohnschweissuppe m. Schwammflößchen.
Lummel garniert mit gefülltem Wirsing.

Platte mit verschiedenem Gemüse (Blumenkohl, Böhnchen und Erbsen).

Zungenragout m. Kalbsbrieschen und Kartoffelpudding oder mit

Kalbsbrieschen und gefüllten
Pastetchen.
Poularden mit Kompott und
Salat.
Kaltes Fleischgelee, kalter Man-
delpudding mit gebranntem
Creme, Hippen gefüllt mit
Schlagrahm, Konfekt, Hasel-
nußtorte, Kaffee.

2.

Grüntersuppe mit Eier- und
Marfllöbchen.
Dchsenfleisch mit Beilage.
Kalbskopf à la tortue und Pa-
stetchen.
Lummel mit verschiedenem Ge-
müse.
Poularde mit Kompott u. Salat.
Russische Creme, gefüllte Torte,
Biskuit.
Kaffee.

3.

Schildkrötensuppe m. Eierlöbchen
Forellen in Mayonaise.
Hahnenragout und Pastetchen.
Rehziemer mit verschiedenem
Gemüse.
Schwarzbrot pudding mit Wein-
creme.
Haselnußtorte, Kaffee.

4.

Biskuitsuppe.
Lummel und Pastetchen mit ver-
schiedenem Gemüse.
Schweinebraten mit Rotkraut.
Geflügel in Mayonaise mit Kom-
pott und Salat.
Schwamm pudding mit Weincreme
Wiener Mandeltorte, Kaffee.

5.

Schwammuppe.
Lummel mit verschiedenem Ge-
müse.
Hahnenragout mit Pastetchen.
Gespickter Hammelsrücken mit
verschiedenem Gemüse.
Mandelpudding mit Weincreme.
Schwarzbrot torte, Kaffee.

6.

Kaisersuppe.
Dchsenrollbraten mit Beilage.
Pastetchen gefüllt mit Kalbs-
brieschen.
Wildbret mit verschiedenem Ge-
müse.
Geflügel in Mayonaise mit Kom-
pott und Salat.
Vanillecreme mit gefüllten Hippen
Mandeltorte.

7.

Gebackene Erbsensuppe.
Wildbret mit Fleischlöbchen und
Knöpfe.
Geflügel mit Kompott und Salat.
Kaltes Fleisch mit Gelee.
Mandelpudding mit Weincreme.
Punsch torte, Kaffee.

8.

Kaisersuppe.
Gespickter Lummel mit verschie-
denem Gemüse.
Gansleber u. Zunge mit Trüffel-
sauce.
Kalbskopf à la tortue mit Pastet-
chen.
Geflügel in Mayonaise.
Marshalltorte, Eis, Kaffee.

9.

Schildkrötensuppe mit Mark-
klößchen.
Lummel mit Gutz und verschie-
denem Gemüse.
Dhnsenzunge, Kalbsbrieschen und
Hirn in einer spanischen Sauce
mit span. Brötchen garniert.
Rehziemer mit verschied. Gemüse.
Geflügel in Mayonaise.
Diplomatenpudding mit Himbeer-
saft.
Mandeltorte, Kaffee.

10.

Grünkernsuppe mit Einlagen.
Salm mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.
Gespickter Kalbsrücken mit Blu-
menkohl.
Hasen nach Hasenragout in einer
Hohlpastete.
Welschhahn mit Salat u. Kompott
Mokkatorie, Kaffee.

11.

Klare Bouillonsuppe mit Ein-
lagen.
Kaviarbrötchen.
Lummel mit Kartoffeln garniert.
Schinken mit Blumenkohl.
Gestürzte Fische, Gelee.
Rehrücken mit italienischem Salat
Biskuitpudding mit Himbeersauce
Eis mit Torte, Obst, Konfekt,
Kaffee.

12.

Fleischsuppe mit Spargeln und
Klößchen.
Kalbsmilchen in Ragout mit
Trüffeln.

Forellen mit neuen Kartoffeln
und Butter.
Gespickter Lendenbraten garniert.
Dhnsenzunge in Gelee und ge-
räucherter Lachs mit jungen
Bohnen.
Kalbskopf mit Champignons.
Poularden mit Salat und ein-
gemachten Früchten.
Gefrorenes, Dessert.

13.

Grünkernsuppe.
Lummel mit Champignons.
Salm mit Kartoffeln und hol-
ländischer Sauce.
Rehziemer mit Trüffeln und
Rosentohl.
Zunge in Ragout mit spanisch
Brot.
Fasanen mit Salat u. Kompott.
Mandelberg, Vanillecreme.

14.

Kaviarbrötchen mit Ökardinen.
Dhnsenschweissuppe.
Salm mit neuen Kartoffeln.
Lummel mit jungen Gemüsen.
Rehrippechen in Ragout mit
Kartoffelpudding.
Gestrüffelte Masthahnen mit Salat
und Kompott.
Gefrorenes, Kuchen.

15.

Königinssuppe.
Soles mit Weinsauce, Kartoffeln.
Lendenbraten garniert mit Blu-
menkohl.
Schinken u. Zunge mit Pastetchen.
Rehkotelette mit Erbsen.

Boullarden mit Salat u. Kompott.
Diplomatenpudding, Gefrorenes.
Torte, Backwerk.

16.

Suppe mit Marktlöbchen.
Salm mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.
Trüffelpastetchen mit Blumenkohl
Rehbraten mit Maffaroni.
Boullarden mit Salat u. Kompott.
Meringentorte.

17.

Ochsenfleischsuppe.
Lamm mit gefülltem Wirsing.
Boullarden in Ragout mit einem
Kranz von Blätterteig.
Salm mit Kapernsauce und
Kartoffeln.
Gefüllte Pastetchen mit Blumen-
kohl.
Rehbraten mit Trüffelsauce, Salat
und Kompott.
Vanillegefrorenes, Himbeertorte.

18.

Königinssuppe.
Salm mit holländischer Sauce.
Lamm mit Madeiraauce und
jungen Gemüßen.
Warme Pasteten von Rehhühnern
mit Sauerkraut in Champagner
gefocht.
Getrüffelte Kapauern mit Salat.
Punschorten, Gefrorenes von
verschiedenen Früchten mit
Hippen.

19.

Tapiokasuppe mit Einlagen.
Forellen mit Sauce, Kartoffeln.

Roastbeef mit Gemüßen garniert.
Schinken in Madeiraauce mit
Kartoffeln.

Boullarden mit Salat u. Kompott.
Kabinettpudding mit Himbeer-
sauce.

Eis mit Torte, Obst u. Konfett.

20.

Russische Brötchen in gefülltem
Blätterteig.

Kraftbrühe mit Geflügelkloßchen.
Schwarzwaldforellen mit hollän-
discher Sauce.

Lamm mit Kartoffeln, verschie-
denen Gemüßen und kalten
Beilagen.

Rehrippchen.

Sträßburger Gänseleberpasteten.
Lunge gebratene Fasanen mit
Salat und Dinstobst.

Verschiedenes Gefrorenes, Torten
Mandelberg, Früchte, Kaffee.

21.

Ochsenfleischsuppe.

Roastbeef mit verschiedenen Ge-
müßen und Kartoffelkroketten.

Roher oder gekochter Schinken.
Braten und Masthahnen in Gelee
mit gemischtem Salat.

Verschiedene Käse, Butter, Obst,
Kaffee.

22.

Königinssuppe.

Forellen mit holländischer Sauce
und Kartoffeln.

Lendenbraten mit verschiedenen
Gemüßen.

Schinken mit Spargeln und
Pasteten.

Rehragout mit Reiskranz.
Poularden mit Kompott und Salat.
Kalter Mandelpudding m. Hippen
Torte, Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

23.

Grüne Erbsensuppe mit Einlage.
Kaviarbrötchen, gefüllte Pastetchen mit Austernragout.
Steinbutt mit holländischer Sauce und Kartoffeln.
Spargeln mit Omeletten.
Gebackene Felchen mit Kopfsalat, garniert mit hartgekochten Eiern und Kompott.
Schwarzbrotpudding, Mandeltorte, Kaffee.

24.

Königinpastetchen.
Krebsjuppe.
Schwarzwaldforellen (blau) mit Butterauce und Kartoffeln.
Lendenbraten mit Madeirasaucen-Beilagen.
Rehschnitten mit Oliven, Masthahnenbraten mit Salat und eingemachten Früchten.
Verschiedenes, Früchte, Eis, Hippen, Mandeltorte.

25.

Zuliennejsuppe.
Rheinsalm in holländischer Sauce mit Kartoffeln.
Rehraten mit jungen Gemüsen Pastetchen.
Münzinger Spargeln auf holländische Art.

Französische Kapaunen mit Salat und Kompott.
Eis, Hippen.
Croquante-Auflauf.
Meringentorte, Obst, Dessert.

26.

Vorpeisen.
Wildsuppe.
Seezungen schnitten mit Kartoffeln und Krebsjauce.
Lendenbraten (verzierter) mit kalten Beilagen.
Kalbskopf.
Gepicktes Wildschwein.
Gänseleberpastete in Sulz.
Masthahnen mit Salat u. Kompott
Verschiedenes, Gefrorenes, Torten Früchte und Dessert.

27.

Kraftbrühe mit Klößchen.
Blaufelchen (gebacken) mit Sardellenbutter und Kartoffeln.
Roastbeef mit verschied. Beilagen.
Kalbskopf en tortue.
Junge Hahnen mit Kopfsalat und Dinstobst.
Pudding, Obst, Dessert.

28.

Verschiedene Vorpeisen.
Dhenschweissuppe.
Schwarzwaldforellen (blau) mit holländischer Sauce und neuen Kartoffeln.
Schmorbraten verziert u. Beilagen Kapaunen.
Gänseleberpasteten und Sulz.
Rehrücken mit Salat u. Kompott
Verschiedenes Gefrorenes, Torten Käse und Butter, Früchte, Dessert.

29.

Klare Bouillon mit Eierstich und
Marcklößchen.
Rheinsalm m. holländischer Sauce
Dhjenfilet mit Morcheln (Cham-
pignons).
Kalbskopf en tortue mit Pastet-
chen (und Kastanien).
Spargeln in Sauce mit Schinken
oder Eieromeletten.
Poularden mit Salat u. Kompott
Schwarzbrot pudding.
Eis, Konfekt, Obst, Käse, Kaffee.

30.

Gedämpfter Zander mit Sauce
und Kartoffeln.
Rehrücken m. Maffaroni u. Erbsen
Gänseleber u. Dhjenzunge i. Gelee
Welschhahnen mit Salat und
Kompott.
Matronenpudding mit Vanille-
oder Himbeersauce, Eis u.

31.

Gebackene Soles m. Remouladen-
sauce.
Schinken m. Ragout u. Maffaroni
Gerollte Milchling mit Erbsen,
Bohnen und Halbmond.
Hummer mit Mayonaise.
Fasan mit Salat und Kompott.
Biskuit, Pudding, Eis u.

32.

Dhjemmerstück m. versch. Beilagen
Salm von Wildenten m. Schnitten
Poularden in Gelee.
Kalbsrücken mit Salat u. Kompott
Schokoladepudding mit Vanille-
sauce, Eis u.

33.

Kraftbrühe mit Einlagen.
Forellen blau mit Butter und
Kartoffeln.
Hammelsrücken garniert mit Ge-
müsen.
Kalbsbrieschen in Weißwein-
sauce.
Rehschnitzel mit Rahmtunke und
Kastanienpuree.
Entenbraten mit Salat und
Kompotte.
Gefrorenes, Torte, Obst, Dessert,
Kaffee.

34.

Kraftbrühe mit Einlagen.
Königinssuppe.
Seezungenfilet in Weißwein,
Sauce und Kartoffeln.
Lendenbraten garniert mit jungen
Gemüsen.
Straßburger Gänseleber in Gelee.
Feldhahnen mit Sauerkohl und
Erbsenpuree.
Französische Poularden mit Salat
und Kompott.
Fürst Pückler-Eis, Waffeln, Torte
Obst, Dessert, Kaffee.

35.

Suppe mit Butterklöße.
Ring (Reis-)pudding mit Briesle
und Windbeutel.
Fischgallerte verziert mit Kot-
rüben und Kalbstückchen.
Schweinebraten mit Rotkraut u.
Kartoffeln.
Geflügel mit Salat und Kompott.
Creme verziert mit Gelee und
Schaumkonfekt.
Torte, Obst, Kaffee.

V. Teetisch.

1.	2.
Tee, Rahm, Teebrötchen, Zucker, Butter. Schinken, Rührei.	Tee, süße Brote. Aufschnitt, Salat.
3.	4.
Tee, Teefuchen, Eingemachtes. Geflügel mit Salat. Pudding mit Sauce.	Tee, Teebrote. Schinken mit Sardellenbutter. Verzierte Gallerte mit Fleisch- einlage. Gefüllte Meringen.

VI. Kaffeetisch.

1.	2.
Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot. Süße Butter, Honig. Hefengugelhopf. Mandelkranz.	Kaffee, Rahm, Zucker, Brot. Sträublein. Meringentorte. Kleinbackwerk, Früchte.
3.	4.
Kaffee, Milch, Zucker, Brot. Butter und Honig. Gefüllter Hefenkranz und Ein- gemachtes. Konfekt, Früchte.	Kaffee, Milch, Rahm, Zucker, Brot. Süße Butter und Honig. Schnitten mit Vanilleglazur. Himbeertorte.

VII. Aufstellung eines Speisebüffett.

1.

Ein Büffett stellt man bei häuslichen Festlichkeiten auf, wenn kein warmes Abendessen gegeben wird. Es ist zu diesem Zwecke neben dem Festraume eine Tafel gedeckt etwa in folgender Anordnung:

Auf den Enden des vorderen Theiles der Tafel befinden sich zwei schöne große Schaustücke, z. B. auf der einen Seite ein verzierter Schinken, auf der anderen eine Platte Forellen oder Karpfen in Aspik (saurer Sulz). Dazwischen sind aufgestellt verschiedene aufgeschnittene mit saurer Sulz garnierte kalte Speisen: Gansleberwürste, Salami, Gothaerwurst, kalter Braten, Rehbraten, Kapann oder Indian, Sardellenbrötchen. Dann kommen kalte Pastete, italienischer Salat und ein beliebiges Kompott. Nebenbei wird Bouillon, Gerstenschleim, Becher- oder Olio-Suppe auf Kohlen warm gehalten.

Auf einem Nebentische stehen die Backwerke: Torten, Kuchen, verschiedenes Teegebäck (kleine Apostelkuchen, Brezeln, Hörnchen, italienisches Teebrot), dann 2 Platten gestürzte Creme, 2 Platten süße Sulzen nebst verschiedenerlei Wein und Bier.

Auf anderen Nebentischen befinden sich kleine Teller, Tassen für die Suppe, Bestecke, unter denen größere und kleinere Löffel sein müssen, verschiedene Gläser und aufgeschnittenes Brot.

Nach Mitternacht werden kalte und warme Getränke serviert (Limonade, Mandelmilch, Pfirsich- oder sonstige Früchten-Bowle, Früchtenwasser, Punsch, Glühwein, Grog, Kaffee, Tee).

2.

(Für kalte Abendessen.)

Kalte Gansleber-, Rebhühner- oder Kalbfleisch-Pastete, gesulzter gefüllter Kalbschlegel, Schinken, Zunge, Salami und mit Sulz belegtes Wildbret, alles fein aufgeschnitten, werden in Plättchen auf einem Tische geordnet. Dazu stellt man abwechslungsweise ebenfalls in Plättchen schön zerlegte Hühner oder Kapannen und italienischen Salat. Von Getränken wird Bier und Wein, zuletzt auch in einer Punschterrinen Punsch, Glühwein oder Cardinal gegeben, wozu man eine Allianz- oder Mandeltorte, auch kleine Bäckereien (Punschschnitten, böhmische Schnitten, Schokoladentörtchen) serviert.

