

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

3. Vorbereitungen.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

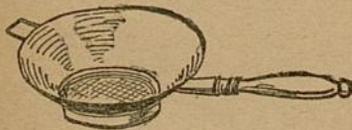
3. Vorbereitungen.

1. **Weißer Kraftbrühe oder Coulis.** 1 kg mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch setzt man mit Wasser bedeckt zum Feuer. Nachdem man es gut ausgeschäumt hat, fügt man $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, aber kein Salz hinzu und läßt es 2 Stunden zugedeckt kochen. Hierauf gießt man die Brühe durch ein Haarsieb ab, läßt sie ruhig stehen, entfettet sie und schüttet sie vorsichtig ab, so daß der Bodensatz zurückbleibt.

2. **Braune Kraftbrühe oder Coulis.** 100 g in Scheiben geschnittenen Speck legt man in einen Bouillontopf, fügt 100 g in Scheiben geschnittenen rohen Schinken, 1 kg Rindfleisch, ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten, sowie 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 1 Mohrrübe, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel und etwas ganzes Gewürz hinzu. Man kann auch verschiedenes rohes Fleisch verwenden, doch darf es kein Kopffleisch sein, weil die Jus sonst nicht klar wird. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten. Es darf nicht anbrennen, soll sich aber am Topfe braun ansetzen. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald sich das Fleisch angebräunt hat, mehrere Male. Ist es braun genug, so gibt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe haben muß, das Einkochen miteingerechnet, und läßt es zugedeckt langsam an der Seite des Feuers kochen. Ist das Fleisch nach Verlauf von 2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb ab und entfernt Fett und Bodensatz.



Bouillontopf.



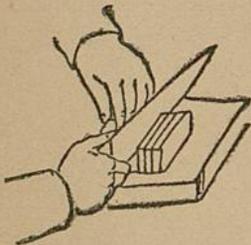
Haarsieb.

3. **Das Ausbraten von Rindertalg.** Nachdem man 1 kg Rinderniertalg gewässert hat, schneidet man ihn in Würfel und setzt ihn mit einer kleinen Tasse Milch an. Nun läßt man den Talg langsam ausbraten, bis er klar wird. Man brätet

keine Zwiebel mit, nimmt das Fett vom Feuer, ehe es anfängt zu bräunen, und gießt es von den Grieben ab. Auf diese Weise ausgelassener Nierentalg ist ein vorzügliches Brat- und Kochfett und in vielen Fällen geeignet, die Butter zu ersetzen.

4. **Koch- und Backfett.** Ein vorzügliches Kochfett, das man sich sowohl zum Kochen als auch zum Braten und Backen stets vorrätig halten sollte, stellt man auf folgende Weise zusammen: Man brätet 1 kg Schweinelieser und 1 kg Rindertalg oder aber $\frac{1}{2}$ kg Hammeltalg, wie in voriger Nummer beschrieben, vorsichtig aus, so daß beides recht hell und klar ist. Dann läßt man 1 kg Butter auf dem Feuer zergehen, aber nicht bräunen. Nachdem man sie vorsichtig vom Bodensatz abgeseigt, mengt man alle drei Fettarten heiß durcheinander und bewahrt das Fett in einem Steintopfe am kühlen Orte auf.

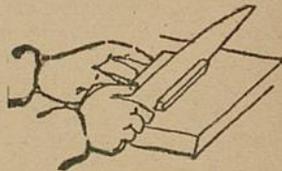
5. Das Ausbraten von Speck. Je dicker und fester der Speck ist, desto besser eignet er sich zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide mit einem scharfen Messer zuerst dünne Scheiben, dann feine Streifen und zuletzt kleine Würfel. Diese läßt man bei öfterem Umrühren auf mäßigem Feuer gelb und härtlich braten.



Speck schneiden I.

6. Das Ausbraten von Gänsefett. Das Fett wird 24 Stunden in Wasser gelegt. Während dieser Zeit gießt man das Wasser drei- bis viermal ab und gießt frisches hinzu. Hierauf wird das Fett geschnitten, mit etwas Salz zum Feuer gesetzt und langsam ausgeschmolzen, wobei es oftmals umgerührt werden muß. Ist es ganz klar, und sind die Grieben gelbbraun, so läßt man es durch einen Durchschlag in einen steinernen Topf laufen und stellt es zum Erkalten auf die Seite.

7. Butter zu Schaum oder zu Sahne rühren. Stark gesalzene Butter muß man vorher auswaschen; in kalter Jahreszeit muß man sie am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen. Käfige Butter läßt man schmelzen und gießt sie vom Bodensatz ab. Die so vorbereitete Butter rührt man mit einem hölzernen Löffel oder einer Reibkeule immer nach einer Seite hin, bis sie weich wird, Blasen wirft und fast weiß aussieht.



Speck schneiden II.

8. Schmelzbuttermilch oder geklärte Butter. Die Butter, worin man Backwerk bereiten will, muß geklärt sein. Zu diesem Zwecke wird sie in einem nicht zu kleinen Kochtopfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar ist. Den Schaum nimmt man nicht ab; er setzt sich zu Boden und verbindet sich dort mit den Unreinigkeiten. Man nimmt dann den Topf vom Feuer und füllt die klare Butter in gut gereinigte Steintöpfe; doch darf nicht das geringste vom Bodensatz mit hineinkommen. Ist die Butter erkaltet, so legt man ein Papier darüber, streut einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten, luftigen Orte auf.

9. Braune Butter. Man setzt die Butter auf gelindes Feuer und rührt sie so lange, bis sie braun geworden ist. Will man etwas in der Butter bräunen, so muß die Butter vorher braun sein. Das zum Bräunen Bestimmte nimmt sonst keine schöne Farbe an, doch sei man achtsam, daß die Butter keinen brenzlichen Geschmack bekommt.

10. Sardellenbutter. 100 g Sardellen werden gewaschen, entgrätet, mit 250 g Butter fein gehackt und gut vermischt. Nachdem die Masse an einem kühlen Orte fest geworden ist, bestreicht man Brötchen damit oder richtet sie in einer kleinen Büchse zu Semmelscheiben oder zu Kartoffeln in der Schale an. Man verwendet sie auch als Würze zu Saucen.

11. Anchovisbutter. Recht gute frische Butter verreibt man nach Belieben mit Anchovispasta, die man in Büchsen oder in fest verschlossenen Tuben fertig kauft, läßt sie an kühlen Orte erhärten und drückt sie in mit Wasser ausgespülte Holzförmchen, aus denen die Butter auf den Teller gestürzt wird; oder man bestreicht Weißbrötchen oder geröstete Semmelscheiben damit.

12. Krebsbutter. 200 g Schalen von Krebsen, die vorher in Salzwasser gekocht wurden, werden fein zerstoßen und mit 150 g Butter vermischt. Hierauf läßt man sie auf gelindem Feuer rösten, bis die Butter schäumt, zieht den Topf vom Feuer und gießt, sobald die Butter still geworden ist, $1\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser hinzu. Nachdem die Butter vollends erkaltet ist, nimmt man sie als feste Scheibe ab, um sie nach Vorschrift zu verwenden.

13. Kräuterbutter. Recht junge, frische Petersilie, Estragon, Kerbel und etwas Schalotten werden ganz fein gewiegt, nachdem man sie zuvor gewaschen und hat abtrocknen lassen. Hierbon wird etwa 1 Eßlöffel voll mit 125 g Butter sehr genau verrieben, und dieses wird dann zum Hartwerden an einen kühlen Ort gestellt. Man drückt die Butter hierauf in kleine Butterformen, die man vorher mit Wasser angefeuchtet hat, stürzt sie und serviert sie zu Weißbrötchen oder auch zu Beefsteaks, Schnitzel und dergleichen.

14. Schwitzmehl. Man läßt 1 Eßlöffel Butter in einer Pfanne kochen, gibt 1 Löffel Mehl hinein und rührt so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Das Mehl muß gar fein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was man dazu rührt, muß kochend sein.

15. Braunmehl. Man kocht ein reichliches Stück Butter in einem Kochtopfe bis zum Braunwerden, gibt dann 1 Löffel Mehl hinzu und rührt fortwährend, bis es eine schöne braune Farbe angenommen hat. Es darf aber nicht brenzlich werden. —

Auch kann man das Mehl zu manchen Speisen, zu braunen Mehlsuppen, zu Ragouts von Wild und dergleichen, ohne Butter braun machen. Das Mehl wird auf einer sehr sauberen Pfanne zum Feuer gesetzt und fortwährend bis zum Braunwerden gerührt.



Abbrühren oder legieren.

gibt etwas von der kochenden Brühe dazu und, während man die Eidotter beständig rührt, allmählich mehr und mehr. Sind die Eier gut verrührt, so gibt man sie zu der kochenden heißen Speise und rührt diese gut durch, läßt sie aber auf keinen Fall mehr kochen.

17. Eiweißschnee. Um recht steifen Schnee zu bekommen, wozu das Geraseln vieler Badwerke abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber nicht das geringste von den Dottern dazukommen und schlage es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft mit einem Schneebeßen. Man schlägt so lange, bis der Schnee so dick und steif ist, daß beim Umdrehen des Geschirres nichts herausläuft, was eine Zeit von 10 bis 15 Minuten erfordert. Der Schnee muß nach dem Schlagen sofort verwendet werden.

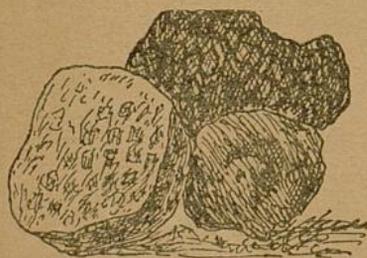
16. Suppen, Saucen und Frikassees mit Ei abrühren oder legieren. Das Abrühren geschieht erst, wenn die Speise gar ist, und nachdem der Topf vom Feuer genommen ist. Man gerührt die Eidotter, die ganz frisch fein müssen, mit wenig kaltem Wasser,

18. Speisen mit Kartoffelmehl binden. Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindemittel zu Bratensaucen, doch ist es auch beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen. Man verwende niemals zuviel, damit die Saucen nicht etwa kleistrig werden. — Beim Anrühren verfährt man folgendermaßen: Eine Kleinigkeit Kartoffelmehl wird in kaltem Wasser aufgerührt, dieses wird dann zu der kochenden Speise hinzugefügt. Man schwenkt dieselbe um und läßt sie kurze Zeit kochen, bis die Brühe ganz klar ist.

19. Blanchieren. Das Blanchieren wendet man meist bei Kalbfleisch und Geflügel an, das zu Frikassees bestimmt ist. Zu diesem Zwecke wird das Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, kurz vor dem Kochen herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, wo man es einige Minuten liegen läßt. Hierauf trocknet man es ab und verwendet es nach Vorschrift weiter.

20. Semmel für Suppe und Klöße rösten. Zu einem Weißbrötchen nimmt man 1 Eßlöffel Butter, die man auf der Pfanne am Feuer bräunen läßt. In die braune Butter gibt man das in Würfel, Streifen oder Figuren geschnittene Weißbrötchen hinein und rührt so lange, bis es hellbraun geworden ist.

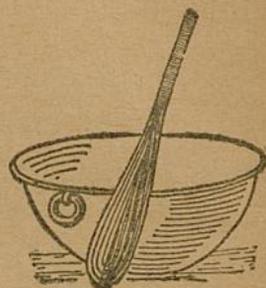
21. Morcheln vorbereiten. Von den frischen Morcheln schneidet man sämtliche Stiele ab, wäscht und brüht die Pilze mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen. Dann schneidet man sie in Stücke und wäscht sie mehrere Male in reichlich Wasser, bis alles Sandige heraus ist. Sind die Morcheln sehr sandig, so tut man gut, sie mehrmals mit kaltem Wasser ans Feuer zu setzen und dieses abzugießen, sobald es sich erhitzt hat. — Die trockenen Morcheln werden mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, entfernt das Sandige und schneidet die Morcheln in Stücke. Sie werden nun zum zweiten Male aufgekocht, herausgenommen und so lange gewaschen, bis das Wasser klar ist. Hierauf werden sie ebenso wie frische Morcheln behandelt.



Trüffel.

22. Trüffeln vorbereiten. Die Trüffeln werden 1 Stunde eingewässert. Hierauf wird das Braune abgeschält, und die Pilze werden sauber gewaschen. Die Schalen wäscht man sauber, trocknet sie und bewahrt sie auf, um sie als Würze zu verwenden.

23. Champignons vorbereiten. Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unterhalb des Hutes sitzenden Blättchen, die Lamellen, fort und spült die Pilze mit kaltem Wasser ab. — Die getrockneten Champignons muß man 1 Stunde im Wasser erweichen, mit etwas Wasser abkochen und dann ausdrücken.



Schneebecken mit Schneebeifen.

J. HESS, Karlsruhe

Kaiserstrasse 123

Telephon Nr. 1566

Grösstes
Spezialhaus
für
Kinderwagen
und
Korbwaren



SPEZIALITÄT: Erstlingsbetten
Kinderwagen Rohrmöbel
Kindermöbel Rohrstühle
Korbwaren Blumentische



Louis Lauer Nachfolger

Inh. K. Schwamberger

Großherzogl.



Hoflieferant

Hoflieferant I. M. der

Königin v. Schweden

KARLSRUHE i. B.

Akademiestr. 12

Akademiestr. 12

Gegründet 1864

Alleinverkauf und Hauptniederlage der

Mexic. Kaffee

von den Plantagen des Freiherrn von Türckheim
Baden — San-Antonio

Tee

Horminan & Cie., London

Nussa

reines Pflanzenfett und Butter-Ersatz

In- und ausländische

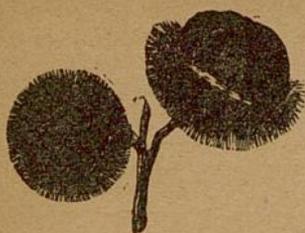
Chocolade, Cacao, Cakes und Pralinés
Südfrüchte, Fruits glacés, Jams und Gelée

Dessert-, Kranken-, Gesellschafts- und alkoholfreie Weine
Champagner, Liköre, Spirituosen und Punschessenzen

Konserven, Spezialitäten und Kolonialwaren

Telephon 1170

Postscheck-Konto 4538



Echte Kastanie oder Marone.

24. Kastanien vorbereiten. Nachdem man die Kastanien gewaschen, schneidet man die Schalen oben kreuzweise ein, setzt sie mit kaltem Wasser ans Feuer und läßt sie kochen, bis sie ein wenig weich werden. Hierauf zieht man die Schale, sowie die darunter sitzende braune Haut ab.

25. Korinthen und Rosinen reinigen. Nachdem man Steine und größere Stiele herausgesucht hat, gibt man die Korinthen oder Rosinen in einen Durchschlag, stellt diesen in eine tiefe Schüssel mit Wasser und reibt sie

zwischen den Händen. Das Wasser ersetzt man mehrmals durch frisches, die ersten Male nimmt man lauwarmes Wasser, alsdann kaltes. Dann reibt man die Rosinen mit einem groben, trockenen Luche ab. Sollen die Rosinen zu feinem Gebäck verwendet werden, so tut man gut, die Kerne daraus zu entfernen, wenn man nicht vorzieht, Sultaninen zu verwenden.

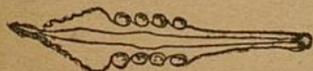
26. Mandeln stoßen. Man gibt die Mandeln in einen Topf, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile stehen bleiben. Nachdem das Wasser etwas abgekühlt ist, nimmt man die Mandeln einzeln heraus, drückt sie aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien im Mörser mit etwas Wasser, Eiweiß oder Arrak. Trocken gestoßen werden die Mandeln leicht ölig.



Mandel.

27. Reis reinigen und blanchieren. Man schüttet den Reis in kaltes Wasser, reibt ihn gut durch, gießt das Wasser ab und setzt den Reis mit kaltem Wasser zum Feuer. Kurz vor dem Kochen gießt man das Wasser ab und ersetzt es durch neues. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Mehlspeisen oder zu Krankenspeisen verwenden will, weil dadurch alle Säure, die der Reis oft hat, und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich verliert.

28. Sago oder Tapioka reinigen. Echter Perl- oder auch Krumensago (Tapioka) wird gewaschen und mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn dieses fast kochend ist, wird es abgesehen und durch frisches ersetzt. — Kartoffelsago würde sich auf diese Weise behandeln, auflösen. Man gibt ihn daher un- abgebrüht in die Flüssigkeit.



Schuppe der Sagopalme.

29. Eingeflochte Kräuter als Zusatz zu Saucen. Eine Oberlasse fein gehackter Schallotten oder Zwiebeln, je 1 Eßlöffel Petersilie, Estragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 100 g Butter ans Feuer gesetzt. Unter beständigem Rühren läßt man die Mischung so lange dämpfen, bis die Butter klar hervortritt; sie darf nicht braun werden. Dann schüttet man die Kräuter in ein Glas und bindet dieses zu. Man kann sie so längere Zeit aufbewahren.

30. Wurzelwerk zu Fleischsuppen vorbereiten. Selleriefnollen werden gewaschen, geschält und in mehrere Teile geschnitten; die Herzblätter werden gesäubert und ebenfalls verwendet. Porreezwiebeln oder Lauch werden ge-

schält, von der Wurzel befreit und in feine Streifen geschnitten. Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschält und der Länge nach in Streifen geschnitten. Mohrrüben schabt man ebenfalls und schneidet sie in Streifen. Sämtliches Wurzelwerk wird danach noch einmal sauber gewaschen. Man verwendet dieses Wurzelwerk zu Rindfleischsuppen, Hammelfleischsuppen und auch zu Boeuf à la mode. Zu Hühner- und Kalbfleischsuppen nimmt man nur Petersilienwurzeln und Mohrrüben.



Basilikum.

31. Gefüllte Krebsnasen. Die Krebse werden in scharf kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig ans Feuer gesetzt. Nach 5 bis 10 Minuten nimmt man sie heraus und bricht die Schwänze vom Kopf, dann wäscht man den Kopf aus und füllt ihn mit einer Farce, ohne Zwiebeln, wie sie in Abschnitt G beschrieben ist. Die gefüllten Krebsnasen werden $\frac{1}{4}$ Stunde in Bouillon gekocht und mit dem Fleisch der Krebschwänze erst beim Anrichten in das Fritasse oder in die Suppe hineingegeben.

32. Austern vorbereiten. Man wäscht die Austern sauber und bürstet sie in kaltem Wasser ab. Dann öffnet man sie mit einem Austernbrecher oder



Zuckerpetersilienwurzeln.

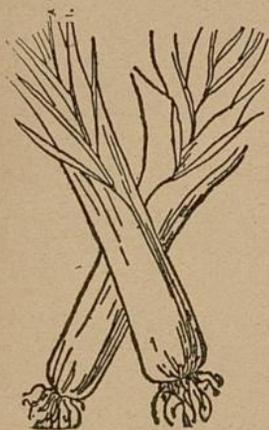


Austernschelle.

einem Messer, wobei man vorsichtig sein muß, daß man die innere Perlmutterschicht der Schale nicht verletzt, da diese eine übelriechende und schlechtschmeckende Flüssigkeit enthält. Hierauf wird die Auster mit einem spitzen Messer aus der Schale gelöst.

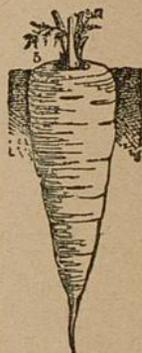
33. Seringe vorbereiten. Frische Salzseringe haben weder Tran- noch Fettgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß. — Neue Seringe dürfen nicht gewässert werden, sondern man spült sie nur ab, ebenso wenig werden sie gehäutet. Im übrigen behandelt man sie genau wie alte Seringe. Diese müssen, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 6—12 Stunden wässern, wobei man das Wasser mehrmals durch frisches ersetzt. Vorher müssen die Seringe sauber abgewaschen sein, und während des Wässerns lasse man sie an einem kühlen Orte stehen. Man kann sie auch einige Zeit in

süße Milch legen, wodurch sie besonders zart werden. — Danach legt man den Hering auf ein sauberes Küchenbrett, schneidet am Bauche einen schmalen Streifen ab, reinigt ihn sauber, entfernt die Kiemen samt den Kiemendeckeln



Porree oder Bauch.

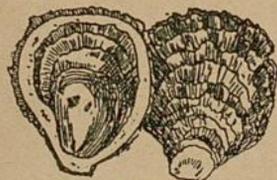
und macht auf beiden Seiten unterhalb des Rückens einen Längsschnitt in die Haut, vom Kopfe bis zum Schwanz. Dann zieht man von den Seiten nach dem Bauche herunter vorsichtig die Haut ab. Nun schneidet man den Hering in zierliche Stücke, legt ihn wieder zu seiner alten Form auf eine längliche Schüssel und garniert diese mit grüner Petersilie. So gibt man ihn als Beilage zu grünen Bohnen oder mit frischer Butter zu Kartoffeln in der Schale oder auch zum Butterbrot. — Will man den Hering zur Bereitung von



Möhre.

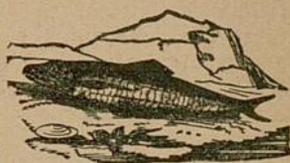
Saucen und dergleichen verwenden, so reißt man ihn der Länge nach auf, nachdem man ihn abgezogen und ausgenommen hat, und nimmt die Mittelgräte heraus; nachdem man auch die feinen Gräten sämtlich entfernt hat, schneidet man das Heringsfleisch in Stücke und wiegt es fein.

34. Sardellen zum Butterbrot anrichten. Man spült von den Sardellen das Salzige mit kaltem Wasser ab und legt sie in frisches Wasser, wobei man



Auster.

sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Flossen wegnimmt. Die Sardellen am Schwanzteil fassend, reißt man sie in zwei Hälften und ent-



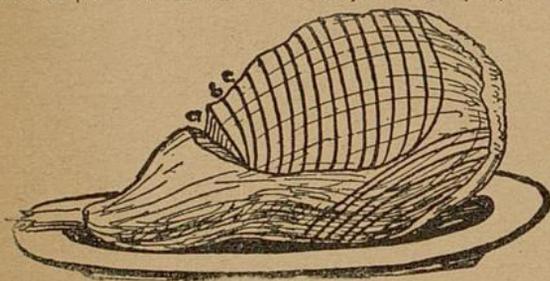
Sardelle oder Anchovis.

fernt die Gräten und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann legt man sie zum Ablaufen auf eine Schüssel und richtet sie zierlich geordnet an, indem man die Hälften schrägwinklig oder gitterartig übereinander legt.

35. Sardellen haben zu Saucen, Frikassees und Ragouts. Die Sardellen werden wie oben beschrieben gereinigt und dann auf einem sehr sauberen Brett mit etwas frischer Butter zusammen gehackt. Wenn man die Butter fortläßt, so erhalten die Sardellen leicht einen tranigen Geschmack.

36. Rohen Schinken schneiden, als Beilage zu Gemüse, sowie zum Butterbrot. Man schneidet den Schinken wohl am vorteilhaftesten, indem man ihn mit einem scharfen Messer an der dicken Seite bis zum Knochen durchteilt. Nun kann man jede einzelne Hälfte nehmen und von dieser ganz glatte feine Scheiben abschneiden, doch muß man immer darauf achten, daß das Stück glatt bleibt. Die Scheiben lege man auf ein Brett und schneide alles Unansehnliche davon ab und auch so viel Fett, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran

bleibt. Es trägt zum Wohlgeschmack des Schinkens sehr viel bei, daß er möglichst fein geschnitten wird. Die Scheiben dürfen nur so stark wie ein Messerrücken sein und können dann noch mit der flachen Seite des Messers ausgestrichen werden.



Tranchierter Schinken.

Durch einige Übung wird es auch möglich sein, den Schinken kunstgerecht vorzuschneiden, wie es der Schlächter macht. Man verfährt folgendermaßen: Zuerst entfernt man vom Knochen aus einen Teil der Haut oder Schwarte. Dann faßt man den Knochen mit der linken Hand und schneidet nun unterhalb der Maus zuerst das keilförmige Stück a heraus. Alsdann schneidet man die Scheiben in gleicher Richtung weiter. Jedesmal, wenn man am Knochen angelangt ist, macht man mit dem Messer eine Drehung, daß dasselbe horizontal liegt und dadurch die Scheibe abgetrennt wird. Auf diese Weise zerlegt man die Obernuß. Dann dreht man den Schinken um, den Knochen jedoch noch immer mit der linken Hand fassend, und zerlegt die Unternuß. Das Fleisch der Obernuß ist zarter, als das der Unternuß. Mit den Scheiben, die ebenfalls sehr dünn sein müssen, verfährt man, wie oben beschrieben.

37. Klare oder Ausbacketeig mit Wärme. Unter Klare versteht man eine dick eingerührte Masse von Mehl zum Eintauschen und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. — 125 g feines Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ l oder 1 Tasse Weißwein oder Milch, lauwarm gemacht, 2 Eidottern und etwas Salz, nebst 35 g zerlassener Butter, 2 zu Schaum geschlagenen Eiweiß und 15 g Wärme zerührt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetauchten hängen bleibt.

38. Klare mit Wein. $\frac{1}{2}$ l Weißwein, 25 g Butter und 25 g Zucker werden heiß gemacht, dann werden 100 g Mehl auf dem Feuer darin abgerührt. Nachdem die Masse abgekühlt ist, wird der Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt.

39. Zucker läutern. Man taucht den Zucker in kaltes Wasser, tut ihn in ein Kochgeschirr und läßt ihn auf dem Feuer zergehen. Sobald der Zucker kocht, schäumt man ihn so lange, bis er klar geworden ist. Um ihn schnell und auch vorzüglich klar zu machen, gebe man 1 geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt. Man läßt danach den Zucker kurze Zeit stehen, entfernt den Schaum und gießt den Zucker vom Bodensatz ab.

40. Brauner Zucker, Zuckerkouleur oder Karamel. Auf 50 g Zucker rechnet man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Man setzt den Zucker, nachdem man ihn in kaltes Wasser getaucht hat, aufs Feuer und läßt ihn unter beständigem Rühren kochen, bis er dunkelbraun geworden ist. Dann gießt man schnell das erforderliche Wasser heiß hinzu und nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Zeitlang und bewahrt ihn dann in einem verschlossenen Glase auf. Man verwendet den Zucker zum Färben von Suppen, Ragouts und Saucen. Mit 1 Teelöffel voll färbt man $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit schön gelb.

