

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

b. Die Vorarbeiten in der Küche und das Anrichten der Speisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

Silber nachsehen und event. pußen, zurechtlegen.  
 Braten vorbereiten und alles holen lassen.  
 Im Winter die Zimmer heizen.  
 Obstschale zurecht machen.  
 Kompott aussuchen und Essen vorbereiten.  
 Tischkarten schreiben und Tischordnung machen.

## 3. Tag.

Tisch decken.  
 Alle Zimmer heizen und nachsehen.  
 Essen bereiten.  
 Servietten brechen.  
 Teller und Schüsseln wärmen.  
 Speisenfolge mit Randbemerkungen schreiben für die Köchin  
 und die Diener.

## b. Die Vorarbeiten in der Küche und das Anrichten der Speisen.

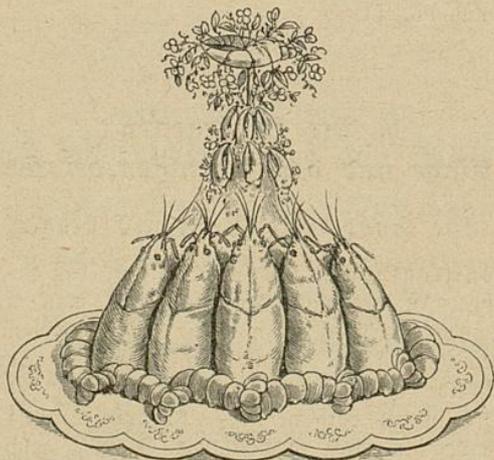
## 1. Die Suppe und Suppen=Einlagen.

Bei Bouillonsuppen sehe man darauf, daß sie schön klar und kräftig ist. Ist dies nicht der Fall, helfe man mit Fleisch-extract nach, oder verrühre sie mit Ei oder Butter- und Mehlschwitze. Den Einlagen widme man besondere Sorgfalt. — Sellerie schneide in gleichmäßige Viertel oder in Scheiben. — Suppenkraut ist zu entfernen. — Petersilienwurzeln und Spargel werden in circa vierzolllange Streifen geschnitten. — Verlorene Eier müssen schön rund sein, das etwa herabhängende Weiße schneide ab. — Klöße forme schön rund in der Größe einer Kirsch bis zu der einer Wallnuß. — Schwemmklöße forme wie einen Eßlöffel groß. — Eierstich stürze auf ein Brett und schneide ihn mit einem bunten Messer in beliebige Würfel oder stich mit dem Ausstecher kleine Sterne davon. — Blumenkohl zerteile und schneide ihn in kleine Köpfe. — Rüben werden mit dem Ausstecher geformt oder bloß in Scheiben geschnitten. — Reis, Sago, Gries u. s. w. dürfen nicht klümprich sein. — Kartoffeln werden mit buntem Messer recht rund geschält. — Fleisch schneide in beliebige Stücke oder Streifen. — Semmeln werden in ganz kleinen Würfeln geschnitten und hellgelb gebraten. — Kräuter werden fein gewiegt.

## 2. Fische zc.

Fische koche stets in länglichem Fischkessel; rund gebogen sehen sie nicht schön aus. Male machen hierin eine Ausnahme. Große Fische lege auf den Bauch, so daß der Rücken in die Höhe steht und es aussieht, als ob der Fisch schwimmt. Soll er geteilt werden, geschehe dies der Länge nach. Gebratene Fische spicke recht fein. Beim Anrichten bestreue den Rücken strichweise mit gehackter Petersilie, gehacktem Eigelb und Eiweiß. In das Maul kommt ein Blumensträußchen oder Petersilie. Ist die Schüssel breit, lege die Kartoffeln an beide Seiten.

Mit den dazu passenden Beilagen läßt sich alles so leicht verzieren, die es ja in so großer Zahl giebt, z. B. Pfeffergurken, Aspic, Schalotten, Gemüse, Krebse oder Teile derselben, Champignons, Neunaugen, Austern u. s. w.



Vorstehende Abbildung veranschaulicht das Anrichten der Hummer. In der Mitte eine Brotpyramide, die mit Staniolpapier bezogen ist, darauf mit einem Bratspieß eine große ausgehöhlte Hummerschere befestigt, die mit Blumen gefüllt ist. Auf dem Mittelstück sind auch Blumen oder Scheren befestigt, daran die Nasen gestellt. Die Schwänze ringsherum.

## 3. Der Braten.

Ein Braten muß stets eine schöne braune Oberfläche haben, die durch fleißiges Begießen hergestellt wird. Ist der Braten gespickt, so geschehe dies nur mit feinen, kurzen Speckstreifen, die recht nahe aneinander gereiht sind, in lang oder quer laufenden Reihen.

Wird er tranchiert in das Zimmer gebracht, so umrande ihn mit verschiedenen Gemüsen und Brattkartoffeln.

**Beefsteaks.** Nimmt man Zwiebeln dazu, so werden sie in Scheiben (Kränze) geschnitten. Kommt ein Ei darauf, wird es möglichst genau der Form des Fleisches angepaßt oder mit einem Glas rund ausgestochen. Manche thun auch Scheiben einer sauren Gurke, Pfeffergurken u. a. zur Verzierung daran.

Schnitzel richte mit Ei und kreuzweis darauf gelegten Sardellen an.

Bei Koteletten umwicke den Knochen mit einer Papierrossette, ebenso alle herausstehenden Knochen bei Keulen u. s. w.

Bei Hasenbraten hacke die Vorderläufe ab.

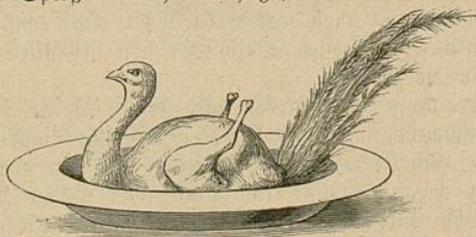
Bei Geflügel dreht man die Flügel nach innen um und legt sie unter den Rücken. Den Hals schlägt man ab.

Krametsvögeln werden die Augen ausgestochen, eine Speckscheibe auf die Brust gelegt, die Beine darüber und durch die Augen gestochen. Die Flügel wie bei allen Vögeln zurückgebogen, wie Fig. a zeigt.



Fig. a.

Zur Verzierung aller Braten erfreuen sich die silbernen Bratenspieße (Antelletes) besonderer Beliebtheit. Sie werden, mit Blumen geschmückt, in den Braten gesteckt. Sehr anmutig ist es, aus einer Zitrone ein zierliches Körbchen zu schneiden und es mit Blumen zu füllen. Der Spieß wird hindurch gesteckt.



Ein Fasan wird wie vorstehende Abbildung zeigt, angerichtet. In den Kopf steckt man ein Stück Holz, der Schwanz wird in Brot gesteckt, der Schnabel mit Staniolpapier bedeckt.

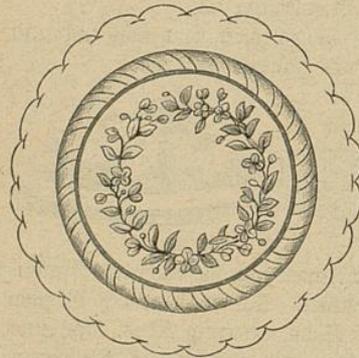
Einen Wildschweinskopf kann man mit vielen Sachen hübsch belegen, mit Zitronenscheiben, zu Rosen geschnittenen Radieschen, frischen Blättern und Blumen, Ei u. s. w. In das Maul kommt eine Zitrone. Der Hauer wird aus einer weißen Rübe nachgeahmt. Die Augenhöhlen sind mit Schmalz ausgefüllt, in das als Pupille eine Rosine oder ein Stückchen Kohle gesteckt ist.

## 4. Gemüse.

Bei allen Gemüsen kommt es am meisten auf die schönen und frischen Farben an, was durch gute Qualität und sorgsame Zubereitung bedingt wird. Das Anrichten derselben bedarf keiner weiteren Beschreibung.

## 5. Pasteten, Salate u. s. w.

Alle in Formen gebackenen Fisch- und Fleischgerichte, Mayonnaisen, Salate u. s. w. hier durchzusprechen, würde zu weit führen.



Nebstehende Abbildung zeigt eine kalte Fleischpastete, in der Springform gemacht, gestürzt, glaciert und einen grünen Kranz mit roten Blumen darauf verziert. Letzterer ist folgendermaßen hergestellt: Eine ziemlich kleine saure Gurke wird in etwas schräge Scheiben geschnitten. In der breiten Seite bis über die Mitte schneide die einzelnen Scheiben ein. Gurkenschale teile in ganz schmale Streifen und schiebe diese, als Ader und Stiel des Blattes, zwischen den Einschnitt der Gurkenschibe.

Mit einem rund ausgebogten Ausstecher sind von rotem Aspik Blumen geformt. Thue als Staubfäden fein gehacktes Eigelb und eine Kaper in die Mitte.

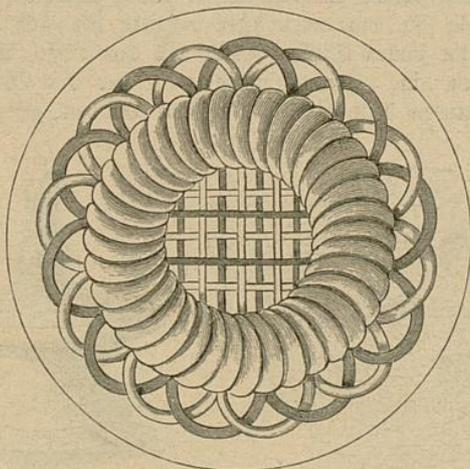
Einfacher kann man große und kleine Sterne bilden durch bunte Farbenabwechslung. Das Weiße und Gelbe eines Eies, Aspik, gelb und rot, Gurken u. s. w., natürlich alles fein gehackt, bilden das Material dazu. Hübsch sind auch kleine Kähne von Eiweiß mit Rudern von Gurkenschale und einem Petersilienzweig als Mast in der Mitte.

## 6. Puddings, Speisen, Backwaren.

Alle Puddings, Speisen und Torten kann man ebenso wie die im vorigen Abschnitt beschriebenen Gerichte garnieren, nur natürlich mit anderen Sachen, mit Kompott, Gelee, kandierten Früchten, Makronen u. s. w. Zu Apfelsinentorten und Speisen sind wohl die Spelten, die herumgelegt werden, nicht jedem bekannt.

Teile die Apfelsine einmal durch, von der Blüte nach dem Stiele zu. Nimm das Fleisch heraus und schabe die Schale recht

fein aus. Nun presse den Saft der Apfelsine aus, koche ihn mit Zucker, Wein und halb roter, halb weißer Gelatine. Dann gieße ihn in die Apfelsinenschalen. Wenn die Masse halb erstarrt ist, stecke 3—4 Mandeln als Kerne (in dieser Form geschnitten) hinein. Ist der Saft ganz steif, schneide jede Hälfte vorsichtig in 3—4 Spelten, je mit einem Kern, und überziehe sie ganz dünn mit Zuckerguß (Buderzucker und Wasser). Letzteres soll die Haut bilden, kann aber auch fortbleiben. Diese Spelten, um den Pudding gelegt, sehen sehr hübsch aus, nur darf das Gelee nicht zu steif werden.



Obige Abbildung zeigt einen Apfelfuchen. Das Gitter in der Mitte sowie die Außenränder sind durch Teigstreifen hergestellt, die abwechselnd mit Zucker und Chocolate besetzt sind. Apfelscheiben bilden den inneren Kreis.

#### 7. Kalter Aufschnitt.

Nachdem ich in dem Vorangehenden alle verschiedenen Arten der Garnierung besprochen habe, halte ich es für unnötig, alle Arten des kalten Aufschnittes zu besprechen. Hier gelten auch nur allgemeine Regeln.

Jedes Fleisch sei in egale feine Scheiben geschnitten. Bei Schinken lasse etwas Fett daran. Wurst schneide in schräge Scheiben und entferne die Schale.

Das Ganze verziere, je nach den Verhältnissen, mit Petersilie, Aspik oder dergl., je bunter zum Beispiel eine Schüssel mit feinen

Wurstarten, Schinken zc. arrangiert ist, desto mehr ist sie eine Zierde für den Tisch. Jedenfalls ist hier der Hausfrau reichlich Gelegenheit geboten, Formen- und Schönheitsinn zu entfalten.

### 8. Butter.

Ein kurzes Wort ist auch der Butter zu gönnen. Ist sie nicht aufgeformt, so drücke sie in eine Form. Hübscher aber ist es, die Butter in eine Butterdose zu drücken und die obere Fläche zu verzieren.

Bilde mit einem warmen Löffel runde Scheiben von Rosenblättern, stelle sie eng aneinander aufrecht hin und die Rose ist fertig. Auf die flachen Stellen drücke mit dem Löffel kleine, gleichmäßige Rillen ein. Übung macht auch hier den Meister. Mit Leichtigkeit werden bald auch alle andern Blumen geformt werden.

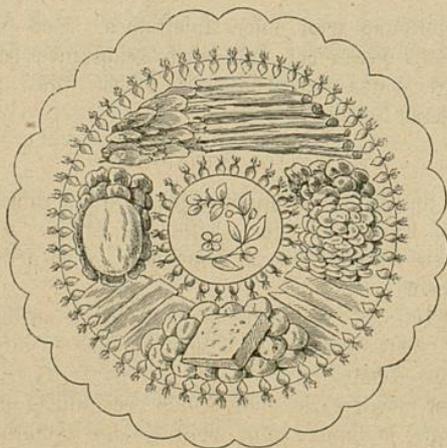
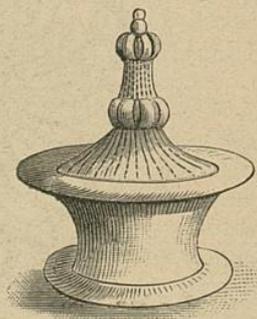
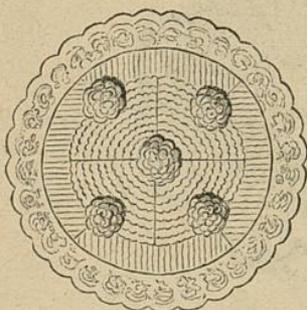
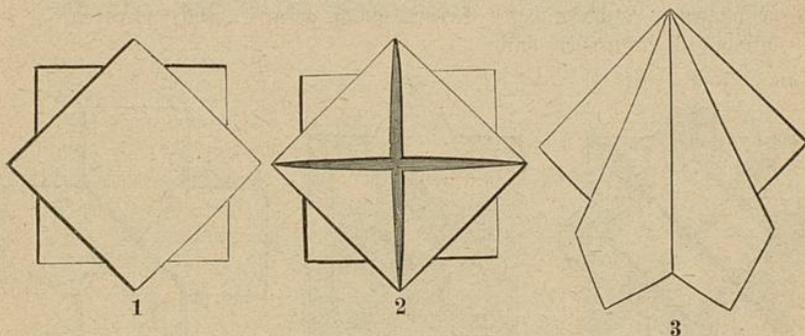


Fig. c.

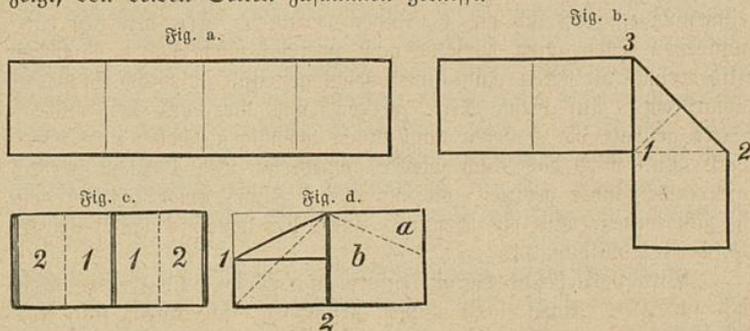
Ein Teller zu Butter und Käse. In der Mitte die Butter, darum Radieschen. Rechts Rettig, links Landkäse. Unten feiner Käse, darum Semmel, daneben Graubrotsscheiben. Oben Selleriestangen, links darunter Pumpernickel. Ringsherum Radieschen.

### c. Das Serviettenbrechen.

Sollte die Hausfrau wünschen, die Tafel mit mannigfaltigen Gestalten durch die Kunst des Serviettenbrechens zu schmücken, wovon man übrigens heutzutage fast gänzlich abgekomen ist, so führen wir hier einige Arten hierzu speziell an.



Vorstehende 3 Serviettenformen haben dieselben Anfänge. Die in 4 Teile zusammengelegte Serviette wird einmal auseinander geschlagen, so daß Fig. a entsteht. Dann wird dieselbe, wie Fig. b zeigt, von beiden Seiten zusammen gekniff.



Nachdem dies gleichmäßig geschehen ist, hält man mit der linken Hand die Serviette bei „1“ fest. Mit der rechten Hand kniff man, wie bei Fig. b angedeutet ist, so, daß „2“ auf „3“