

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Einleitung. Allgemeines über Küche, Speisekammer und Keller,  
Küchenwäsche, Wasser und Feuerung.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

## Einleitung.

### Allgemeines über Küche, Speisekammer und Keller, Küchenwäsche, Wasser und Feuerung.

Wie bei der Führung der Haushaltung im allgemeinen Reinlichkeit und Ordnung zwei wichtige Faktoren bilden, so sind auch die Haupterfordernisse bei der Kochkunst: Ordnung, Reinlichkeit und nicht zu vergessen Sparsamkeit!

Ohne Reinlichkeit und ohne Ordnung in Küche, Speisekammer und Keller kann von dem erfahrensten Koche oder der aufmerksamsten Köchin etwas Tüchtiges nicht geleistet werden.

Die Sparsamkeit im Departement der Köchin muß sich auf die kleinsten und unbedeutendsten Dinge erstrecken, denn aus vielen Ueberbleibseln lassen sich noch recht gute und schmackhafte Gerichte herstellen.

Kochen ist keine so leichte Sache, wie man gewöhnlich annimmt. Es gibt wohl Köche und Köchinnen in Menge, und würden deren Benennungen mit ihren Kenntnissen und Fertigkeiten übereinstimmen, so könnte man bei dem Vorhandensein einer solchen großen Zahl von Dienstpersonal, welches sich den Titel eines Kochs oder einer Köchin beilegt und sich mit großen Ansprüchen verdingt, wohl die Frage aufwerfen, wozu schon wieder ein neues Kochbuch?

Allein zwischen Kochen und mit Einsicht gut, wohlschmeckend und auch sparsam Kochen, ist ein sehr großer Unterschied. Wer da glaubt, die Speise sei schon gekocht, nachdem verschiedene Ingredienzien in einen Küchentopf untereinandergemengt, an's Feuer gerückt und hier ein wenig umgerührt sind, ohne sich auch um deren Wohlgeschmack zu kümmern, der hat wahrlich keinen Begriff, was eigentlich *Kochen* heißt.

Die Fertigkeit in der Zubereitung schmackhafter und dem körperlichen Wohlbefinden zuträglicher Speisen erfordert eine Menge von Kenntnissen und Erfahrungen und ist eine hochwichtige und dankbare Beschäftigung der Hausfrau.

Eine tüchtige Hausfrau wird zum Wohle der häuslichen Gesellschaft und ihres Geldbeutels, mag ihre Köchin noch so tüchtig sein, das Küchenregiment nicht aus der Hand geben.

Eine genaue Anleitung zur Einrichtung der Küche anzugeben, ist nicht gut möglich, es lassen sich hier keine bestimmten Regeln angeben, es muß vielmehr einem Jeden überlassen bleiben, solche nach eigenem Ermessen und den gemachten praktischen Erfahrungen, nach Nützlichkeit und Bequemlichkeit einzurichten. Hauptsache ist immer, daß die Küche

hell und geräumig ist, damit man das Geschirr und die sonst nötigen Gerätschaften bei vorkommendem Gebrauch schnell zur Hand hat; es muß Alles in der Küche seinen bestimmten Platz haben, damit ein langes Suchen nach dem einzelnen Gegenstande vermieden wird.

Angenehm ist es immer, wenn neben Küche und Speisekammer noch ein lustiger und kühler Raum vorhanden ist, der für kalte Arbeiten bestimmt wird und in welchem im Sommer die jungen Gemüse, Salat und Suppengrünes u. zum täglichen Gebrauche aufbewahrt werden können. Daß die Speisekammer gut ventilirt sein muß, ist selbstverständlich.

Alle in der Küche beschäftigten Personen müssen an sich selbst die größte Reinlichkeit beobachten, die Hände fleißig waschen, sich der üblen Angewohnheiten enthalten, die Küchenschürze als Handtuch und Küchentuch zu benützen, in den Haaren zu kratzen oder mit ungemachtem Haar Küche und Speisekammer zu betreten.

Sehr gefährlich und eine große Untugend der Köchin ist es, Stecknadeln an sich angesteckt zu haben, oder solche da und dort herum liegen zu lassen. Einen kleinen Wandspiegel dulde die Hausfrau in der Küche, dagegen verbanne sie Kamm und Haarbürste aus derselben. Tische und Bänke müssen fleißig abgewaschen und der Boden wöchentlich 2—3 mal gut gescheuert werden.

Die Küchentücher sollen mindestens zweimal gewechselt werden, und dann soll auch immer ein besonderes Tuch zum Abtrocknen der Hände, jedoch nie zum Abwischen beschmutzter und ruffiger Hände vorhanden sein. Daß die Kochgeschirre rein gewaschen sein müssen und zum Kochen nur frisches und womöglich weiches Wasser gebraucht werde, versteht sich von selbst, ebenso darf nichts in Kupfer aufbewahrt werden und müssen die Kupfergeschirre stets gut verzinnt sein.

Angenehm ist es, wenn man zum Kochen laufendes Wasser benützen kann, da das Pumpbrunnenwasser gewöhnlich hart ist und sich die Hülsenfrüchte mit demselben nicht weich kochen lassen. Hartes Wasser enthält immer mehr oder weniger Kalk, welcher sich beim Sieden an die Schalen der Hülsenfrüchte festsetzt, sodaß das Wasser dieselben nicht durchdringen und insolgedessen nicht erweichen kann. Hat man jedoch zum Kochen derselben kein anderes Wasser zur Verfügung, so gibt man in solches eine Messerspitze voll gereinigter Soda, wodurch das Uebel gehoben wird. Frisch und rein muß das zum Kochen bestimmte Wasser immer sein, denn unreines Wasser führt stets zersetzte Pflanzen- und Tierstoffe mit sich, die der Gesundheit schädlich sind.

Die vorsichtige Köchin wird stets einige Tage im voraus ihre Speisezetteln entwerfen, um sich im Ankaufe der Ingredienzien danach richten zu können, und um auch die abgetragenen Speisen für den nächsten Tag nützlich verwenden zu können.

Vorrat soll immer im Hause sein, damit man bei unvorherge-

sehenem Besuche von Tischgästen, oder wenn in der Küche durch Unglück oder Unvorsichtigkeit etwas verdirbt, nicht in Verlegenheit kommt.

Vor allen Dingen sei immer einiger Wasservorrat im Hause, besonders aber sollen vor dem Schlafengehen die Wassergefäße noch angefüllt werden.

Bei der Feuerung ist stets zu beobachten, welchen Grad von Hitze die Speise zur Zubereitung nötig hat, ob ein starkes und schnelles, oder nur ein leichtes Feuer nötig ist, man verwende hiernach Kohle oder Holz, oder beides zusammen. Mit dem Feuerungsmaterial wird oft großer Mißbrauch getrieben, und eine tüchtige Hausfrau sieht öfter nach, ob nicht das Feuer zu früh angemacht wird, ob es auch nicht früher brennt, als bis die zu kochenden Gegenstände zugerichtet sind.

Gerät Fett, Schmalz u. c. in der Pfanne in Brand, so decke man dieselbe rasch mit dem Deckel oder sonst einem Gefäße zu, worauf die Flamme erlischt. Wasser gieße man keines zu, weil solches die Flammen vermehrt, sondern erstickt, wenn ein Gefäß zum Decken nicht rasch bei der Hand sein sollte, die Flamme mit Sand oder Asche, letztere sind immer zum Löschen anzuwenden; wenn Petroleum in Brand gerät. Beim Anrichten der Speisen ist darauf zu sehen, daß die Schüsseln rein und nicht überladen zu Tische kommen.

Die Speisen müssen zierlich und mit Leichtigkeit in ihrer natürlichen Lage angerichtet werden, damit sie beim Erscheinen auf dem Tisch die Glust anregen, denn nichts benimmt mehr die Lust zum Essen, als bis zum Rande angefüllte Schüsseln.

Das Aufbiegen und Spicken trägt sehr viel zum schönen Aussehen der Speisen bei.

Eine Hauptbedingung bleibt es indessen, daß die Speisen so heiß wie möglich auf den Tisch kommen, denn die auf das schmackhafteste zubereiteten Speisen verlieren den Geschmack, sobald sie erkalten.

### Vom Einkaufe des Fleisches.

Allzu wählerisch darf die Hausfrau beim Einkauf des nötigen Fleisches nicht verfahren, denn man kann oft beim ersten Fleischer (Metzger) statt wirklichem Ochsenfleisch, Farrenfleisch, Kuh- oder Rindfleisch erhalten; es läßt sich dieses nur vermeiden, wenn man das Fleisch dieser verschiedenen Tiere im rohen Zustande zu unterscheiden weiß. Das Fleisch von jungen Farren und Kühen oder einem gut gemästeten Rind ist gewiß immer so schmackhaft, oft sogar noch besser, als jenes von ältern Ochsen, wenn es richtig zubereitet wird.

Die Güte des Rindfleisches hängt vom Alter des Masttieres ab, gutes Ochsenfleisch hat eine dunkelrote Farbe und weißes körniges

Fett, welches sich zwischen den Fleischfasern hinzieht, alte Thieren haben sehr dunkelrotes, mageres Fleisch mit harten, straffen Fleischfasern.

Fettgelbes Fleisch kommt von alten Ochsen, altes Kuhfleisch hat ebenfalls eine dunkelrote Farbe und sind die harten und straffen Fleischfasern mit starkgelbem Fett durchzogen. Gutes Rindfleisch soll eine frische Röte haben, das Fett muß gelb, aber nicht hochgelb und die Fasern recht zart sein.

Ob man frisches oder schon länger geschlachtetes Fleisch vor sich hat, gibt der Geruch zu erkennen. Das Kalbfleisch muß schön weiß, fett, und besonders die Nieren mit dem Fette verwachsen sein; je weißer das Kalbfleisch, um so zarter und schwächer ist es; rotes Kalbfleisch ist trocken und kraftlos, Fleisch von mittelstarken Kälbern ist immer das beste, das von zu jungen hat eine schmutzige Röte, ist nicht fest, ekelhaft und nach dem Braten innen schwärzlich; die Lungen müssen blaßrot aussehen, weder dunkelrote, noch gelbe oder blaue Flecken haben und dürfen keine Verhärtung zeigen. Die Leber muß dicht, die Nieren hellfarbig, mit zartem Fett überwachsen sein. Das Getröse soll ganz weiß und von allem Unrat gereinigt sein.

Künstlich aufgeblasenes Kalbfleisch läßt sich daran erkennen, daß der Eindruck des Fingers auf die Oberfläche des Fleisches sogleich wieder ausgefüllt wird.

Das Hammelfleisch ist nicht das ganze Jahr zum Genuß gleich gut; die beste Zeit ist von Juni bis Weihnachten.

Hammelfleisch hat eine viel blässere Farbe als das Rindfleisch, und je weißer das Fett, um so schwächer ist das Fleisch. Alte Hammel haben zähes und ungesundes Fleisch mit sogenanntem Boßgeruch; kauft man solches ein, so muß es gut gebeizt und auf Wildpretart zubereitet werden. Selbst das junge muß vor der Zubereitung geklopft werden; damit es den eigentümlichen Beigeschmack verliert, wird es längere Zeit gewässert und mit Schalotten oder Knoblauch gespickt.

Fleisch von jungen Lämmern hat einen faden Geschmack, ist nur zum Einmachen gut, oder es wird wie Hühner gebacken.

Das Schweinefleisch muß weiß und zartfaserig und von klarem und weißem Fett durchzogen sein. Fleisch von alten Tieren hat eine dicke, hellgelbe Schwarte und stark rotes Fleisch.

Geräuchertes Ochsen- und Schweinefleisch muß eine schöne rote Farbe besitzen und mürb sein; zu hartes, ausgedörktes Rauchfleisch taugt eben so wenig als das faulige und innen grünliche. Das Gleiche gilt von den Rindszungen.

Schinken sollen äußerlich eine hübsche braungelbe Farbe besitzen, inwendig schön rot, fest, und das Fett zart weiß sein. Um den Schinken zu proben, ob er gutes Fleisch hat, sticht man mit einem recht spitzen Messer oder einer langen Packnadel bis auf den Knochen ein,

es darf dann die wieder herausgezogene Messerspitze oder Nadelspitze nicht ranzig oder schimmelig riechen. Bemerkt man diesen unangenehmen Geruch, so ist der Schinken verdorben und von dessen Gebrauche abzuraten.

Bei allen Würsten beachte man hauptsächlich die Frische und Geruchlosigkeit der Därme. Bei Blut- und Leberwürsten ist besondere Vorsicht zu empfehlen und darf sich an denselben kein häßlicher oder saurer Geruch bemerkbar machen; bei diesen Wurstarten bildet sich nämlich bei längerem Liegen das tödliche Wurstgift.

Die geräucherten Würste sollen durchweg gleichmäßige Farbe und Festigkeit haben; weiche und fleckige Stellen sind verdächtig.

Schweineschmalz muß eine rein weiße Farbe haben, geruchlos und so fett sein, daß es auf der Hand wie Butter schmilzt; salziges oder faseriges Geäder darf es nicht enthalten, ebenjowenig darf es streifig sein oder nach Wurst riechen.

Speck soll fest und kernhaft und von schön weißer Farbe sein. Gelber und schmieriger Speck taugt nichts.

### Vom Einkauf, Schlachten, Aufbiegen, Spicken und Zerlegen des Geflügels.

Zur Mästung kauft man nur junge Gänse, die also im Frühjahr des laufenden Jahres ausgeschlüpft sind; man erkennt das junge Tier an dem blaßroten Schnabel und den Spitzen der nicht stark abgelaufenen Füße. Die Flügel der jungen Gänse fühlen sich weich an, und läßt sich die Luströhre leicht eindrücken. Der Gänserich hat zäheres Fleisch als die Gans, und unterscheidet sich letztere von dem Gänserich dadurch, daß sie einen Legebauch, kurze Füße und einen dünneren und kürzeren Hals hat. Gänse mit bleichem Schnabel, trüben Augen, struppigen Federn und hängenden Flügeln kaufe man nicht.

Beim Einkauf einer gemästeten Gans nimmt man immer die größte und fetteste, was man am Gewicht und auch noch daran erkennt, daß die Fingereindrücke lange sichtbar sind. Die Hautfarbe einer gesunden, fetten Gans soll immer ins gelbliche spielen und hat das Tier außerdem unter den Flügeln nußgroße Backen Fett, die auch bei der lebenden Gans sichtbar sind. Man kaufe die Gans nur lebend, da nicht selten krepierete Tiere, denen man eine künstliche Schlachtwunde beigebracht hat, auf den Markt kommen. Bei ausgeweideten Gänsen sehe man nach, ob die Schnittwunde klappt und blutig ist. Das nämliche gilt bei den Enten.

Hühner und Hähne kaufe man nicht gar zu jung oder zu leicht an Gewicht.

Während der Mauser sind sie unbrauchbar; das Gleiche gilt von Brut- und Gluckhennen. Jungem Geflügel kann man die Federn leicht ausziehen, dem alten nicht. Altes Geflügel erkennt man sowohl an

der Größe, als an den kurzen Beinen und Krallen und der wenig schlanken und zarten Gestalt. Hühner in der Mauser haben ein struppiges Aussehen.

Junge Tauben haben an Hals und Brust oder Bauch zwischen den Federn kleine gelbliche Härchen und außerdem zeigt sich beim Aufblasen der Federn das Fleisch der Seitenteile weiß. Tauben, die dieses Kennzeichen nicht haben, sind ältlich und nicht mehr besonders schmackhaft.

**Das Schlachten.** Alles zahme Geflügel muß wenigstens einen, besser mehrere Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Auskühlen und Abliegen behält. Ohne diese Vorsicht bleibt auch das zarteste und jüngste Geflügel zähe. Um das Tier zu schlachten, nimmt man es zwischen die Beine, umfaßt unter dem Kopfe mit zwei Fingern den Hals und drückt die Fleischpartie von der linken Seite des Halses nach der rechten. Mit der Hand streicht man vermittelft eines scharfen Messers an der linken Seite der Wirbelsäule herunter und schneidet Haut und Fleisch in der Richtung nach links durch; auf diese Weise durchschneidet man die Pulsader, das Tier verblutet sich rasch, nach etwa zwei Minuten treten gewaltige Todeszuckungen ein, die nur kurze Zeit andauern. Noch warm wird es gerupft und schnell über einer Flamme von Papier, sehr dünnen Spänen, Stroh oder Spiritus gesengt, welche Handlung man Flammieren nennt.

In warmer Jahreszeit müssen durch eine kleine Nacherweiterung des Afters die Gedärme sofort herausgenommen werden, wird das Geflügel schon am nächsten Tage zubereitet, so wird es gleich vollständig ausgegenommen. Will man das Blut der Tiere brauchen, so hält man den Kopf derselben über ein niedrig gestelltes Gefäß, worin das Blut aufgefangen, unter Zuguß von etwas Essig gequirelt und bedeckt kaltgestellt wird. Tauben hält man recht fest in der linken Hand und schlachtet sie ganz wie das Geflügel.

**Das Ausweiden.** Gänse, Enten, fette Welschhähne oder Puter und Kapannen sengt man vor dem Ausnehmen, weil sonst das durch Aufschneiden von Hals und After bloßgelegte Fett beim Sengen schmilzt, abtropft und die Reinigung des Geflügels sehr erschwert. Um das Geflügel auszuweiden, werden die Luft- und Schlundröhre gelöst, die Augen ausgestochen, das Tier auf die Brustseite gelegt und links hinter dem Kopf der dünne Streifen der Länge nach eingeschnitten. Mittelft letzterer Oeffnung wird durch den Finger der Kopf gelockert und mit samt den Röhren herausgenommen, der Leib wird der Quere nach dann hinten aufgeschnitten, mit Finger oder Hand zuerst die Gedärme, wenn sie nicht schon anfänglich ausgezogen sind, dann Leber, Herz und Magen heraufbefördert. Die Leber wird zunächst vorsichtig von der Galle befreit, das Herz von dem darin befindlichen Blute gereinigt,

desgleichen die Leber, der Magen aber durch einen Einschnitt an beiden Seiten von seiner harten Haut und aller Unreinlichkeit gesäubert. Das ausgenommene Tier wird in warmem Wasser abgewaschen, in frischem ausgespült und bis zur Verwendung in luftiger Höhe aufgehängt. Je nachdem es gekocht oder gebraten werden soll, sind die Pfoten ganz oder halb abzuschneiden. Den Tauben und wildem kleinem Geflügel werden zum Braten die Krallen ganz abgeschnitten. Bei Gänsen und Enten wird das im Hängebauch sitzende Fett, wenn die Därme vorsichtig gelöst sind, herausgenommen und in Wasser gelegt, dann werden die Därme herausgenommen und auch von diesen das Fett abgetrennt, darauf aber alles nebst Leber, Herz und ausgeputztem Magen gut in Wasser gereinigt. Die Beine werden gebrüht, die Haut abgezogen und gut gewaschen. Sollen Gänse gebraten werden, so hakt man den Hals dicht am Kumpfe ab, ebenso verfährt man mit den Flügeln.

Das Aufbiegen oder Dressieren hat den Zweck, dem Geflügel ein schönes und gefälliges Aussehen zu geben. Diese Vorbereitung geschieht durch Zurückdrückung der Schlegel oder Schenkel auf beiden Seiten, damit die Brust recht in die Höhe kommt. Die Flügel sind auf den Rücken zu biegen, den Kopf steckt man unter einen der Flügel oder dreht ihn auch herunter. Mit einer langen stählernen Dressiernadel wird nun auf dem Rücken zwischen den Flügelknochen eingestochen, sodas die Nadel da, wo die Schenkelknochen einen Winkel bilden, herauskommt, dann ein fingerbreit vom Knie wieder eingesteckt, quer durchgezogen, sodas die Nadel auf der anderen Seite des Tieres auf der nämlichen Stelle wieder herauskommt und den Fuß wieder mitgefakt hat, dann den Schenkel durch und zwischen dem Flügelbeine heraus. Der Bindfaden wird sodann fest zusammengezogen, das die Brust recht herausgehoben wird.

Das Spicken. Bei Geflügel geschieht das Spicken auf Brust und Schenkeln. Die Spicknadel wird erst bis zur Krone in das zu spickende Fleisch gesteckt, dann der Speckfaden in die Nadel gefügt und so durchgezogen, das der Speck an jeder Seite gleich lang herausragt. Man spicke sehr genau und gewöhnlich auf jeder Seite in zwei Reihen, das es auf das sauberste aussieht.

Zum Kochen bestimmtes Geflügel kann man mit siedendem Wasser auf folgende Weise abfedern. Sofort nach dem Schlachten wird das Geflügel in kaltes Wasser geworfen, worin es nur einige Minuten bleibt, dann faßt man es bei den Füßen, schüttelt's rein ab, taucht es einige Augenblicke in kochendes Wasser und versucht, ob sich die Federn leicht ausziehen lassen. Ist dies nicht der Fall, so wiederholt man das Eintauchen und reinigt dann das Geflügel schnell von den Federn und nimmt es aus, ehe es kalt und steif wird. Beim Abbrühen junger Tiere muß man sehr vorsichtig sein, damit man sie nicht verbrüht. Solches verbrühte Geflügel ist sehr schwer von den Federn zu reinigen.



### Regeln über den Einkauf, das Kochen und Backen der Fische.

Fische kaufe man, wenn möglich, immer lebend ein. Man tötet den Fisch durch einige Schläge auf den Kopf oder man macht mit einem scharfen Messer der Länge nach einen fingerbreiten Einschnitt in die äußerste Fleischspitze des Schwanzes und gibt dann mit dem Messerrücken einige feste Schläge auf das Genick des Fisches. Kauft man tote Fische, so achte man darauf, daß dieselben, wenn man das Knochenschild am Kinnbacken aufhebt, noch eine frische dunkelrote Farbe haben. Erscheint diese blaßrot, die Augen trübe und der Fisch steif, dann ist es ein sicheres Kennzeichen von längerem Tode desselben und daher von dessen Gebrauche abzuraten.

Sechte und Karpfen aus stehendem Gewässer haben einen Modergeruch, und zu große starke Fische ein unverdauliches trockenes Fleisch.

Die Fische werden abgeschuppt und ausgenommen, indem man sie mit einem Messer nach aufwärts schabt, den Bauch aufschneidet, was mit Vorsicht geschehen muß, damit Leber und Galle nicht verletzt werden. Alsdann nimmt man die Eingeweide heraus, zieht die zähe Haut an dem Rückgrate ab, schabt das darunter befindliche Blut heraus und wäscht sie sorgfältig in frischem Wasser durch, ohne sie jedoch zu wässern, weil ihnen dadurch die schmackhaften Theile entzogen werden. Es mag hier gleich angeführt werden, daß jeder Fisch, der gekocht wird, wenn man ihn in den Sud gibt, auf den Boden des Kochtopfes sinkt und nur dann erst wieder auf die Oberfläche des Wassers kommt, wenn er gar ist. Dieses Obenschwimmen ist somit ein Kennzeichen des Garseins. Bei einem völlig gar gekochten Fisch gehen ferner auch die Flossfedern leicht von dem Fleisch los; dies ist nun ein zweites Kennzeichen, daß der Fisch vollständig ausgekocht ist. Ist der Fisch gar und wird nicht gleich angerichtet, so gieße man etwas kaltes Wasser zu, damit er nicht auseinanderfällt oder bricht.

Fische erfordern viel Salz, sonst sind sie ungesund und der Gesundheit nicht zuträglich. Das Backen der Fische in Schmalz oder Butter muß langsam geschehen, sonst kommen sie außen verbrannt und inwendig blutig zu Tisch. Nachdem die zum Backen bestimmten Fische geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gespalten sind, werden sie mit Salz eingerieben, mit Citronensaft oder Kräutereffig beträufelt, womit sie womöglich eine Stunde zu stehen haben. Dann abgetrocknet, in geschlagene Eier getaucht, in feingeriebenes Weizenmehl oder Zwieback mit etwas Mehl, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischt, umgewendet und in Butter oder Schmalz gut ausgebacken. Man lege niemals zu viel Fischstücke oder auch ganze Fische in die Pfanne, weil sonst die Panierung abgeht. Sie müssen während des Backens behut-

sam umgekehrt werden; man probiere ein Stück, ob es gar ist, und lasse die Fische nicht zu trocken, aber doch gar und hellbraun ausbacken.

### Vom Wildpret im allgemeinen.

Kauft man einen Hasen, so suche man vor allen Dingen die Schußwunde, um überzeugt zu sein, daß das Tier nicht erschlagen oder krepirt ist, da nur das Fleisch von geschossenen Hasen angenehm schmeckt. Die jungen Hasen sind stets schwachhafter als die alten und lassen sich daran erkennen, daß das Fell beim Auseinanderziehen sich lockert und die Löffel (Ohren) sich leicht zerreißen lassen, während dies bei alten Hasen, denen das Fell bereits festgewachsen ist, nicht der Fall ist. Ein schöner, nicht verschossener Hase wird abgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufer und die Brust abgetrennt, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, die Haut vorsichtig abgezogen und mit länglich geschnittenen Speckstreifen schön gespickt und über Nacht in die Beize oder in ein Essigtuch gelegt. Den folgenden Tag wird er gesalzen, gepfeffert und, wie später folgt, gebraten.

Ein junger Hase muß  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, ein alter  $2\frac{1}{2}$  Stunden und oft noch darüber braten. Eine Hauptbedingung, um guten Wildbraten zu bereiten, ist das fleißige Begießen mit dem gewonnenen Fett und mit Rahm.

Das Abgetrennte bereitet man sodann mit Beigabe von Schweinefleisch zum Ragout oder Pfeffer vor.

Die Rehschlegel werden gehäutelt, gespickt, über Nacht gebeizt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie die Hasen gebraten.

Das Wildpret darf nicht gar zu lange aufbewahrt werden, da es viel gestocktes Blut enthält und demzufolge bald in Fäulnis übergeht.

Der Ziemer oder Rücken ist das vorzüglichste Stück, ihm folgen die Schlegel. Mit Ausnahme des Wildschweinkopfes, ist bei allem Wildpret der Kopf das schlechteste Stück und wird daher mit dem Halse, der Brust und den Blättern nur zu Ragout verwendet.

### Zubereitung der Gemüse.

Frische ist ein Haupterfordernis für den Gebrauch von Gemüse; dieselben dürfen nicht vergilbt, welk oder runzlig sein. Die Wurzelgemüse müssen sich fest anfühlen lassen und ein frisches, saftiges Fleisch zeigen. Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepuht sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie öfters durch frisches Wasser ab; durch das Wässern verlieren sie an Geschmack.

Zum Abkochen bringe man die betreffenden Gemüse in siedendes Salzwasser, dem man eine Messerspiße voll kohlensaures Natron beigefügt hat. Das Gemüse wird bei diesem Verfahren rascher weich und behält seine Naturfarbe bei.

Große Portionen Spinat, Kohl u. c. kochte man in zwei

Malen ab; kocht das Wasser ein, so gieße man niemals kaltes, sondern stets nur kochendes Wasser zu, welches man sich bereit halte.

Soll das Gemüse recht schön, frisch und grün bleiben, so decke man nie den Deckel fest auf den Topf, sondern man lege einen Kochlöffel zwischen Deckel und Topf, damit der Dampf herauskann.

Einige Gemüse werden mit Mehl, Weckmehl oder Eidotter feimig gemacht, es darf dies jedoch erst dann geschehen, wenn die Gemüse völlig gar geworden sind.

Ist ein Gemüse angebrannt, so versuche man nicht durch Aufguß von Wasser den Schaden zu verbessern, sondern schütte ohne Zeitverlust dann sogleich das Gemüse in ein anderes sauberes Gefäß und lasse den angebrannten Saß ganz unberührt. War das Gemüse noch nicht gar, so koche man es mit anderem heißen Wasser vollends weich; war es jedoch weich, so bereite man sofort einen anderen Beiguß (Sauce) mit Fleischbrühe und schwenke das noch gerettete Gemüse darin um.

Gemüse, die ganz bleiben sollen, wie Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Karotten &c. rühre man nicht mit dem Kochlöffel um, sondern schwenke sie bloß einigemal in ihrem Gefäße.

Die Hülsenfrüchte weiche man stets Abends vor dem Gebrauche in etwas Wasser ein und setze sie sodann mit möglichst wenig kaltem Wasser, dem eine Messerspitze kohlensaures Natron beigegeben wurde, zum Feuer. Das Salz füge man den Hülsenfrüchten erst bei, wenn sie weich sind.

Erbsen, Bohnen und Linsen werden schmackhafter und verdaulicher, treibt man sie nach dem Weichsieden durch ein Sieb, so daß die Hülsen zurückbleiben. Diese Art der Zubereitung nennt man Püree.

Kartoffeln behandle man in der Vorbereitung nicht wie eine Bagatelle. Erstlich geht bei unachtsamem Schälen viel verloren. Jede Kartoffel muß fein, rund und sehr rein geschält werden, Flecken, welche sich etwa noch vorfinden, werden hübsch rund herausgedreht und die geschälten Kartoffeln sauber gewaschen. Vor dem Gebrauche lasse man die geschälten Kartoffeln mehrere Stunden in reinem Wasser ausziehen, wobei sie jeden Erdgeschmack verlieren. Mit dem Schaumlöffel herausgehoben, werden sie meistens kalt, auch in hochwallendem Wasser, oder auch in Dampf gar gekocht.

Bei Quellskartoffeln oder Kartoffeln in der Schale ist es gut, ein reines Tuch fest zwischen Topf und Deckel einzupressen, damit sie in dem heißen Dampfe weich werden, ohne zu verfallen. Der Verschuß durch Deckel und Tuch muß jedoch so fest sein, daß auch gar kein Dampf entweichen kann. Die Kartoffeln werden sodann mit kaltem Wasser, etwas Salz und Kümmel in einer halben Stunde gar gekocht. Ist das Wasser abgegossen, werden sie in dem bedeckten Topfe gelassen, einmal der Deckel gelüftet, damit der erste Dampf entweichen kann, und dann wieder zugedeckt, wodurch sie noch nachkochen.

Beim Anrichten bringt man sie in eine Glockenschüssel, gibt zerlassene oder ein Stückchen frische Butter, Heringe oder eine Preßsülze dazu. Kartoffeln in der Schale können auch in glühender Asche oder im Ofen gebraten werden, nur muß man es sich zur Regel dienen lassen, daß man die Kartoffeln, sobald sie gar sind, sogleich zu Tische bringt, denn längeres Stehen bringt ihnen im Geschmacke nur Nachteile.

Eine wichtige Sache ist der Einkauf der Winterkartoffeln, es ist daher anzuraten, womöglich vorher eine Kochprobe vorzunehmen. Für den Winter hält sich nur die Spätkartoffel. Die Einkäufe im großen mache man daher erst im Oktober oder anfangs November. Die rauhschaligen Kartoffeln sind im allgemeinen mehreicher, als die mit dünner glatter Schale. Man achte auch darauf, daß die Kartoffeln völlig reif sind, was man an den ausgebildeten Grübchen oder Keimstellen erkennt, daß sie sich fest anfühlen, keine braunen oder grünen Flecken, pockenartige oder angenagte schlechte Stellen zeigen. Gegen das Frühjahr thut man gut, die Kartoffeln vor dem Gebrauche über Nacht in frisches Wasser zu legen.

### Ueber Aufgezogenes, Ausläufe und Mehlspeisen.

Alle Ausläufe oder aufgezogenen Speisen müssen sofort nach der Zubereitung zu Tisch gegeben werden. Durch längeres Stehen setzt sich die Speise und verliert dadurch an Aussehen und Güte. Auch spare man niemals an dem Mehle, indem man eine billigere Sorte nimmt; je feiner das Mehl, desto schöner und ausgiebiger wird das Gebäck. Der Zucker soll fein gestoßen sein, sich jedoch rauh anfühlen lassen. Besondere Sorgfalt verwende man auf die Eier, daß kein auch nur unbedeutend übelriechendes in den Teig gerate und dadurch das Gebäck verderbe. Enteneier verwende man zu feineren Gerichten nie, dagegen zu Nudeln und Schmalzbäckereien.

Müssen die Eier erwärmt werden, so lege man sie kurze Zeit in laues Wasser.

Einen guten festen Schnee schlägt man am besten in einer gut ausgetrockneten, reinen und nicht fetten Schüssel oder einem verzinneten Kesselfchen mit einer Drahrute, einem Beschen oder einer Salatgabel zuerst langsam und sodann immer schneller, bis das Eiweiß schneeartig und so fest ist, daß man die Schüssel umwenden kann oder der Schneebesens darin stehen bleibt, was nach 6—8 Minuten anhaltendem Schlagen der Fall sein wird. Ist der Schnee geschlagen, muß er sofort in den Teig eingerührt werden, da er bei längerem Stehen rasch wässerig wird. Auch vermische man ihn nur leicht mit der Masse und rühre diese damit nicht mehr lange um. Träufelt man sogleich anfangs etwas Citronensaft ein oder fügt eine Prise Salz in das Eiweiß, so befördert dies das Steifwerden sehr.

Benutzt man zu den Bäckereien roh gestoßene Mandeln, so müssen sie vorher verlesen und mit einem reinen Tuche abgerieben werden. Die geschälten Mandeln brühe man mit siedendem Wasser an, lasse sie eine Weile darin liegen, streife die Hülsen ab und stoße sie mit Eiweiß, indem man die Masse fleißig mit einem silbernen Löffel auflodert, in einem Porzellanmörser, niemals in einem Messingmörser, da sich in einem solchen Gefäße leicht Grünspan bildet, recht fein. Die neuen Mandelreidmaschinen sind sehr zu empfehlen.

Die Rosinen, Korinthen (Gibeben) werden von den Stielen und Steinchen befreit, in einer Schüssel mit lauem Wasser übergossen und in einen Seiber zum Abdrinnen gegeben.

Die Gewürze, wie Zimmt, Nelken und dergl., müssen stets von der feinsten Sorte sein, sowie man auch immer nur die schönsten und festesten Citronen und Orangen wählt. Sind diese auch teurer als die geringeren, so enthalten sie auch um so mehr Saft. Zum Auspressen des Saftes ist eine Citronenpresse sehr praktisch.

Beim Backen der Mehlspeisen darf die Ofenhitze stets nur eine mäßige sein. Kommen diese Speisen aus der Backröhre, so lasse man sie einige Minuten sich setzen und stürze sie ja niemals sogleich, da sie in warmem Zustande leicht zerreißen. Auch vergesse man nie, das Aufgußblech dick mit Butter zu bestreichen und mit Weckmehl zu bestreuen.

Viele Mehlspeisen werden, wenn sie in die Form eingefüllt sind, mit derselben in heißem Wasser gekocht, was man Marienbad nennt. Man verfährt damit wie folgt: Soll die Speise in Dunst gekocht werden, so füllt man eine Kasserolle fingerhoch mit kochendem Wasser an, stellt die gut geschlossene Form hinein, belegt den Deckel mit einigen glühenden Kohlen, damit sich keine Wassertropfen bilden, stellt die Kasserolle übers Feuer und erhält das Wasser in fortwährendem Sieden. Man öffne dabei so wenig als möglich den Deckel. Werden die Speisen nicht gestürzt, sondern in der Form aufgetragen, so unwickelt man sie mit einer frischen Serviette. Die meisten Aufläufe serviert man mit einem süßen Beiguß (Sauce); auch eingemachte Früchte passen gut dazu.

### Pudding.

Die Puddinge werden meist in gut schließenden Formen in heißem Wasser stehend abgekocht, auch in Servietten eingebunden, in siedendes Wasser gehängt, abgekocht. Kocht man die Puddinge in Servietten, so müssen letztere vor dem Einfüllen gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl bestreut werden. Beim Zubinden beachte man wohl, daß dies nicht zu fest oder zu lose geschehe. Wird die Serviette zu fest gebunden, kann sich die Masse nicht ausdehnen und bleibt fest, im zweiten Falle bekommt der Pudding ein unschönes Aussehen.

Der Serviettenpudding wird erst dann in das zum Abkochen bestimmte Gefäß eingelegt, wenn das etwas gezogene Wasser vollständig siedet.

Kocht man jedoch Puddinge in der Form, so bestreicht man diese sowie den Deckel gut mit Butter, streut sie mit Weizenmehl aus und füllt sie nur zu dreiviertel an, damit dem Pudding noch Platz zur Ausdehnung bleibt. Die Kasserolle oder der Topf, in welche die Form gestellt wird, darf nicht zu viel Wasser enthalten, damit es während des Siedens nicht in die Form eindringt oder solche durch die Bewegung des kochenden Wassers umgeworfen wird. Um dies zu verhindern, beschwert man den Deckel der Form mit Bügelsteinen oder Gewichten, läßt das Wasser nur langsam kochen und deckt den Topf fest zu, damit die Wasserdämpfe nicht entweichen. Ist der Pudding gar gekocht, so stelle man ihn einige Minuten in kaltes Wasser, er läßt sich hiedurch leichter stürzen. Man serviert die Puddinge mit Staubzucker und bestreut mit einem süßen Beiguß.

### Schmalzbäckereien.

Zu Speisen, die in Schmalz gebacken werden, nehme man nur ausgelassene Butter (Schmalzbutter) oder, ist dieses für einen größeren Haushalt zu teuer, halb Butter und halb reines Schweineschmalz. Das Schmalz muß zum Backen recht heiß sein und darf keinen Schaum mehr haben. Nimmt man zu wenig Schmalz in die Pfanne, daß die Speise nicht gehörig schwimmen kann, so geht dieselbe nicht schön auf und zieht auch bedeutend mehr Fett ein. Auch achte man, daß das Schmalz am Boden nicht anbrenne, die Pfanne muß somit stets in einer kleinen Bewegung bleiben. Wird die gutausgebackene Speise aus dem Schmalz genommen, gibt man sie zum Abbrinnen auf einen Seiber oder auch auf Brotschnitte, damit das eingedrungene Fett wieder herauszieht. Mit Zucker bestäubt, wird sie dann zu Tisch gebracht.

### Kuchen und Hefenbackwerk.

Bei Zubereitung von Kuchen und Hefenbackwerk hat man hauptsächlich auf gute reine Hefe zu sehen, man achte darauf, daß sie leicht, rein, nicht sauer und von angenehmem Geschmack ist. Hat man verdächtige Hefe, so träufle man einige Tropfen in siedendes Wasser, ist sie gut, so bleibt sie oben und gerinnt wie Fett in kaltem Wasser; sinkt sie dagegen unter, ist sie zu Bäckereien untauglich.

Preß- oder trockene Hefe rührt man  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Gebrauch mit lauwärmer Milch klar an. Geht der Teig recht auf und löst derselbe sich beim Stürzen der Schüssel leicht los, so ist die Hefe rein und gut.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo frische Butter rechnet man 30 Gramm trockne Hefe, fügt man jedoch viel Mehl, Rosinen, Mandeln zc. zu, nimmt man 10—12 Gramm mehr.

Bei allen Hefenbackwerken ist zu beachten, daß Zeitverspätung niemals durch Hitze erjezt werden darf; selbst zu den einfachsten Hefenteigen müssen 3 Stunden Zeit genommen werden.

Das Rühren des Teiges oder der Eier mit Zucker muß stets nach einer Seite hin geschehen, auch darf man niemals zu rühren aufhören, ohne sich ablösen zu lassen.

Zueinem guten luftigen Kuchen ist das Schlagen des Teiges ein Haupterfordernis. Die Formen zu Radankuchen, Gugelhopfen (Bund) müssen dick mit Butter bestrichen werden, ebenso die Bleche für Zucker- oder Obstkuchen; nur beim Butter- oder Blätterteigkuchen bestreut man das Blech mit Mehl. Der Backofen muß gut durchwärmt und das Feuer gleichmäßig unterhalten werden. Ein Radan- oder Bundkuchen bedarf  $\frac{3}{4}$  Stunden Backzeit und wird noch warm auf den Kuchendeckel gestürzt. Beim Servieren bestäubt man alle Kuchen noch gut mit gestoßenem Zucker.

### Kleinbackwerk. Konfekt.

Das Backen des Kleinbackwerkes oder des Konfektes muß mit größter Vorsicht und Aufmerksamkeit geschehen. Als Regel gilt, daß es ausgebacken ist, sobald die Böden fest sind und das Backwerk sich gut ablösen läßt. Jedes einzelne Stück muß in einer gewissen Entfernung von dem andern zu liegen kommen, damit das Konfekt recht aufgeht und sich nicht zusammenbackt. Zu Mandelkonfekt belege man am besten die Bleche mit Oblaten; zu einfacherem Gebäck bestreiche man dieselben mit Wachs oder frischer Butter. Der Backofen muß eine gleichmäßige Hitze haben, weder zu stark, noch zu schwach geheizt sein. Zum Glasieren des Backwerkes bedient man sich eines Pinsels oder spitzen Kochlöffels und gibt das glasierte Gebäck zum Abtrocknen in einen verkühlenden Ofen.

### Eingemachte Früchte.

#### 1. Früchte mit Zucker.

Das Einmachen der Früchte erfordert eine ungemein große Aufmerksamkeit, man nehme nur erste Qualität Meliszucker oder Raffinade; Farinzucker läßt sich selten ohne Nachteile dazu verwenden. Von der Qualität des Zuckers hängt es gewöhnlich ab, ob sich das Eingemachte auf die Dauer hält. Damit die Früchte ein schönes Aussehen bekommen und nicht in Gärung geraten, muß der Zucker stets geläutert werden (Rezept 1805). Der Zucker wird nun nach der Art