Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Erster Abschnitt. Anleitung zur Zubereitung der Bestandteile der Speisen und Erklärung technischer Ausdrücke.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Erster Abschnitt.

Anleitung zur Zubereitung der Bestandteile der Speisen und Erklärung technischer Ausdrücke.

1. **Grünes zur Suppe.** Schnittlauch, Zwiebelröhrchen, Körbelkraut und Petersilie. Im Winter kann man in Ermanglung dessen das ausgewachsene Grüne von Zwiebeln benützen und beim Anrichten der Suppen (besonders der Fleischbrühsuppen) verwenden.

Schnittlauch oder Zwiebelröhrchen werden erlesen (alles Gelbe entfernt), gewaschen und indem man sie der Ordnung nach aufeinanderlegt, so fein wie möglich quer geschnitten. Körbelkraut (kleine Blättchen in der Art wie Petersilie, nur feiner) wird ebenfalls in dieser Weise geschnitten (nicht gehackt) und kann mit Obigem vermischt der Suppe beim Anrichten beigefügt oder nach Belieben zur Suppe serviert werden. Petersilie kann sehr fein geschnitten oder gehackt werden.

2. **Zwiebeln schneiden.** Zwiebeln werden von der Wurzel gegen den Kopf geschält und halbiert. Jede halbe wird dann besonders in sehr feine Blättchen geschnitten, welche aber am Wurzelteil zusammenhalten sollen; alsdann werden 3 wagrechte Schnitte von vorn gegen die Wurzel gemacht und das Ganze dann durch senkrechte Schnitte sehr fein geschnitten. Auf diese Weise werden die Zwiebeln zu grünen Gemüsen und Salaten verwendet, auch zu Zwiebelsuppen und Zwiebelwähen (Kuchen); zu beiden letzteren aber können sie auch auf folgende Art noch geschnitten werden: die Wurzel der halbierten Zwiebel wird entfernt und diese in sehr feine Scheiben geschnitten, wobei der Schnitt ganz durchgehen darf.

3. **Eigelb-Liaison (Eigelbverbindung).** Eines oder mehrere Eigelb werden in der Schüssel, worin die Suppe angerichtet werden soll, mit einer Gabel verrührt, etwa 2 Eßlöffel kalte Fleisch-

brühe, kalter Jus, Rahm oder Wasser beigefügt und die kochende Suppe oder Fleischbrühe anfangs sehr langsam unter beständigem Rühren (der Eigelb-Liaison) darüber angerichtet. Die kalte Flüssigkeit soll das Gerinnen der Eier verhüten.

Soll eine Eigelbverbindung einer Sauce beigemischt werden, so wird den verklopften Eigelb ein Stückchen süße Butter beigelegt, was ebenfalls das Gerinnen verhütet, und die kochende Sauce, wie oben, unter beständigem Rühren, anfangs nur tropfenweise, den Eigelb beigefügt. — Mit Eigelb verbundene Saucen und Suppen können nicht anders als im heißen Wasser, oder auf Dampf gewärmt, oder in der Pfanne auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren blos erhitzt, ja nicht kochend gemacht werden.

4. Legieren. Eine Suppe oder Sauce mit Eigelb-Liaison wie oben angegeben verbinden.

5. Geröstete Brotwürfel. Von einem oder mehreren Wecken oder geschältem Hausbrot werden gleichmäßige kleine Würfel geschnitten, mit je 30 Gr. süßer Butter für einen Wecken, auf einem Bratblech im heißen Ofen gelb geröstet, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander mischt. Am besten eignen sich dazu fein gelöcherte Milchbrötchen.

Hat man nicht Gelegenheit, sie auf solche Weise zu rösten, so läßt man 45 Gr. eingesottene Butter oder Kochfett (Nr. 41) heiß oder 60 Gr. süße Butter blos flüssig werden und röstet sie auf solche Weise in der Pfanne oder Kasserolle hellgelb und schüttet sie in's Saucensieb oder in den Schaumlöffel zum Abtropfen; die abgetropfte Butter kann zum Kochen oder Backen wieder benützt werden.

Geröstete Brotwürfel werden zu Suppen ꝛc. verwendet. Es ist gut, wenn man zu diesem Zweck keine zu frischen Wecken oder Hausbrot nimmt.

6. Geröstete Brosamen. Das Innere, Weiche, von nicht zu frischem Hausbrot wird gehackt und auf obige Weise nicht zu trocken geröstet; dann werden die Brosamen samt der Butter, worin sie geröstet, über Mehl- oder Kartoffelspeisen geschüttet, oder die Butter davon abgeschüttet, zu einer Suppe gekocht.

7. Geröstete Zwiebeln. Geschälte Zwiebeln werden in feine Scheiben geschnitten, nachdem man vorher die Wurzel ausgeschnitten und erstere halbiert hat.

Eingekochte Butter oder Kochfett (Nr. 41) läßt man heiß werden oder süße Butter blos zergehen und gibt die geschnittenen Zwiebeln hinein. Man rührt anfangs sehr wenig darin, erst wenn die Zwiebeln anfangen wollen sich zu färben, darf stärker gerührt

werden, bis sie hellbraun sind; dann werden sie samt der Butter oder dem Fett, worin sie geröstet worden, über dazu bestimmte Gemüse, Fische 2c. angerichtet.

Um Zwiebeln schön croquant rösten zu können, muß ziemlich viel Butter oder Kochfett genommen werden; zu frühes Rühren macht, daß erstere nicht hart werden, sondern weich bleiben; dies ist besonders bei größeren Portionen zu beobachten.

8. **Gebackene Petersilie.** Schöne frische, womöglich gefüllte Petersilie wird gewaschen, in einer Serviette ausgeschwungen, daß das Wasser wieder ganz herauskommt, in nicht zu heißem Fett oder eingekochter Butter schnell gebacken, damit sie eine schöne grüne Farbe behält und doch croquant wird. Sie wird zum Verzieren von Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelgebackenem verwendet.

9. **Riebeln** (Riebeli). 125 Gr. Mehl, 1 kleines Ei oder auch 2 übrige Eiweiß oder 2 Eigelb.

Mehl und Ei werden auf einer flachen Platte vermengt und zwischen den flachen Händen gerieben, bis es sich angenommen hat und kein abgesondertes Mehl mehr da ist.

10. **Eiergerste.** 250 Gr. Mehl, 3 mittlere Eier, Salz.

Das Mehl wird auf's Wirkbrett genommen, eine Vertiefung in dessen Mitte gemacht, die Eier hineingeschlagen und alles zu einem sehr festen Teig zusammengewirkt; diesen läßt man eine Viertelstunde ruhen, reibt ihn dann auf dem Reibeisen und verwendet ihn gleich zur Suppe. Eiergerste kann auch im Vorrat gemacht und getrocknet wie Nudeln aufbewahrt werden, in welchem Fall man das Salz wegläßt.

11. **Eiernudeln.** 500 Gr. Mehl, 6—7 Eier.

Das Mehl wird auf das Wirkbrett gelegt, in der Mitte eine Grube gemacht und die Eier hineingeschlagen. Nun werden dieselben mit einer Gabel verklopft, erst wenig, dann immer mehr Mehl dazu genommen und nach und nach alles zu einem ziemlich festen Teig gewirkt. Ist er ganz glatt, was nach etwa 20 Minuten langem Bearbeiten mit den Händen der Fall sein wird, so muß der Teig 1/4 Stunde in einer zugedeckten Schüssel ruhen, worauf er in 8 Stücke geschnitten wird, welche, um das Austrocknen zu verhüten, wieder in die gedeckte Schüssel gelegt werden. Die zurückgelegten Stücke werden nun, unter öfterem Umwenden, papierdünn ausgewällt, zum Antrocknen einige Minuten auf ein reines Tuch ausgebreitet, zusammengerollt, 1/2 bis 1 Cm. breit geschnitten und zum Trocknen wieder auf ein reines Tuch gelegt. Sollen die Nudeln aufbewahrt werden, so müssen sie sehr gut ausgetrocknet sein. Werden die Nudeln sogleich gebraucht, so kann dem Teig gleich anfangs 1 Kaffeelöffel Salz beigemischt

werden, zum Aufbewahren ist es jedoch wegen dem Feuchtwerden nicht ratsam.

Zu einer billigeren Sorte Nudeln können nur 4 Eier und 1 schwaches Glas Wasser genommen werden.

11a. **Suppennudeln** werden auf die gleiche Weise bereitet, nur müssen sie so fein wie möglich geschnitten werden.

12. **Tafelsalz oder feines Kochsalz.** Salz wird in einem flachen, irdenen oder blechernen Geschirr im Bratofen (Zwischenöfelchen) einige Stunden gedörrt (darf nicht gelb werden), im Mörser fein gestoßen, auch mit dem Wällholz oder einer Flasche zerdrückt, durch ein mittelfeines Haarsieb gesiebt, und in ein dazu bestimmtes hölzernes Gefäß gefüllt. Solches Salz sollte in jeder Küche immer vorrätig sein; man salzt viel schneller und gleichmäßiger damit, besonders Teige, auch Fleisch-, Fisch- und Geflügeltranchen, die paniert werden 2c., ebenso Fische, Kartoffeln und dergleichen, welche gebacken werden und die man erst nach dem Backen salzt. Wenn vor dem Anrichten nachgesalzen werden muß, so bediene man sich dieses Salzes ebenfalls, weil es schnell zergeht. Zwar kommt feines Kochsalz im Handel vor und kann paketweise gekauft werden.

13. **Gebähtes Brot.** Zweitägige Wecken werden sehr dünn geschnitten und auf einem Backblech im heißen Ofen gelb gebäht. Von einem 5 Centime-Wecken soll es 20 Schnitten geben.

14. **Chapelure und mies-pain.** Hellgebähte oder auch nur getrocknete Wecken werden im Mörser gestoßen, mit dem Wällholz fein zerdrückt, oder in der Mandelmühle gerieben, und gesiebt;

oder: das Innere, Weiche, von nicht zu frischen Wecken wird fein gehackt;

oder: ganz harte, 6—8tägige Wecken werden auf dem Reibeisen gerieben. Diese 3 Arten werden zum Panieren verwendet; erstere heißt: Chapelure, und beide letzteren mies-pain.

15. **Panure.** Chapelure oder mies-pain, Eier, oder auch übriges Eigelb oder Eiweiß. Soll irgend ein Fleisch oder Fisch 2c. paniert werden, so werden in einem Teller oder Schüsselchen 1—2 Eier, 2—4 Eigelb oder ebensoviel Eiweiß mit einer Gabel gut verklopft, die Fleischstücke oder der Fisch hineingetaucht und in Chapelure oder mies-pain (Nr. 14) umgewendet. Nach Belieben kann den Eiern 1 Stückchen zerlassene süße Butter beigefügt werden.

Soll eine Sauce oder Jus zu paniertem Fleisch serviert werden, so darf sie nur unter, nicht über die Tranchen gegossen werden. Zu Gemüse oder Mayonnaise wird es ohne Sauce oder Jus serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. Panieren. Kotelettes oder dergleichen mit Panure umgeben. (Siehe Nummer 15.)

17. Grillieren. Panierte Tranchen von frischem oder übriggebliebenem Fleisch, Fisch oder Geflügel werden in einer flachen Pfanne, worin Butter oder Kochfett (Nr. 41) heiß gemacht ist, auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Auch kann man die Tranchen auf dem Rost braten, indem man sie vorher in flüssig gemachte süße Butter taucht oder sie mit derselben mittelst eines Pinsels anstreicht. Rohe Fleisch- oder Fischtranchen werden übrigens gewöhnlich unpaniert, in flüssige Butter oder feines Olivenöl getaucht, auf dem Rost gebraten.

Fleischtranchen von rohem Fleisch läßt man so lange, bis sie inwendig nicht mehr roh (blutend) sind; solche von gekochtem dürfen nur gelassen werden, bis sie heiß sind.

18. Sautieren. Dünne Fleisch-, Leber-, Nierenstückchen oder dergl. in flüssig gemachte süße, oder heiße ausgelassene Butter oder Kochfett (Nr. 41) werfen und in einer oder zwei Minuten auf starkem Feuer gar machen und sofort servieren.

19. Dressieren. Geflügel oder sonstigem Fleisch mittelst einer Dressiernadel (Packnadel) und Bindfaden eine zweckmäßige und entsprechende Form geben. Es wird auch nur mit Bindfaden dressiert, indem man breite Braten zusammenrollt und mit demselben umbindet.

Dressieren heißt auch die Speisen in einer gefälligen Form auf eine Platte rangieren.

20. Parieren heißt man: Gewöhnliche Braten oder Fleisch, welches gespickt werden soll, glatt und rein in seine gehörige Form schneiden, von Haut und zu vielem Fett befreien. Die Abfälle heißt man Parure.

21. Bouquet garni. 1 Stückchen Lorbeerblatt wird in ein Büschelchen Petersilie gewickelt und letzteres mit Bindfaden zusammengebunden.

22. Bouillongarnitur (Suppenhafengarnitur). Siehe Nummer 126.

23. Saucengarnitur. 1 bouquet garni, Nr. 21, 1 ganze, gereinigte, ungeschälte*) Zwiebel mit 1 bis 2 Nelken besteckt, je nachdem es mehr oder weniger Sauce geben soll, 1 bis 2 größere oder kleinere Rotgelbrüben und nach Belieben 1 Stückchen Lorbeerblatt.

Diese Ingredienzien setzt man einer Sauce bei, wenn sie anfängt zu kochen und entfernt sie wieder beim Anrichten.

---

*) Zwiebeln sollen nicht geschält werden, weil Zwiebelschalen Saucen und Suppen eine schöne Farbe geben.

24. Ganze Sudgarnitur. 1 bis 2 gereinigte, ungeschälte*) Zwiebeln mit 5 bis 10 Nelken besteckt, 3 bis 4 mittelgroße, gereinigte Rotgelbrüben, 8 bis 15 Pfefferkörner, 1 bouquet garni (Nr. 21) mit ½ bis 1 Lorbeerblatt.

Dieses wird einem Sud als Garnitur beigefügt, in welchem Schinken, Zungen, Kalbskopf, Füße ꝛc. gekocht werden.

25. Geschnittene Sudgarnitur. Bei einem Sud für Fische, Krebse, Hirn ꝛc. werden obige Ingredienzien, mit Ausnahme der Petersilie, geschnitten beigefügt, weil sie nur kurze Zeit darin gekocht werden und doch der Speise ihren Geschmack mitteilen sollen.

26. Bratengarnitur. 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 bis 2 gereinigte in Scheiben geschnittene Rotgelbrüben, 5 Nelken, 10 Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, eine braune Brotkruste und nach Belieben etwas Petersilie.

Diese Garnitur wird nebst Fett in die Kasserolle oder in das Bratblech gegeben, worin ein Braten von 1 bis 2 Kilogramm zubereitet werden soll. Liebt man von diesen Ingredienzien eines oder das andere nicht, so kann es weggelassen werden. Gewisse Braten bereitet man auch ganz ohne dieselben zu, überhaupt alle können ohne dieselben zubereitet werden, aber sie schmecken doch kräftiger und würziger, wenn sie gehörig garniert worden sind. Beim Anrichten der Braten und bei der Zubereitung des Jus wird die ganze Garnitur wieder entfernt und darf nie mit dem Braten aufgetragen werden. Sie kann jedoch nachher in einer Suppe, die aber dann passiert werden muß, gekocht werden, was die Suppe sehr schmackhaft macht.

27. Passieren (durchs Sieb schütten) heißt in allen hier gegebenen Rezepten:

Fleischbrühe, oder jede vorkommende warme Sauce, aus welcher darin befindliche Haut und Knochen,

oder Jus, von welchem die Bratengarnitur und abgefallene Fleischteilchen entfernt werden sollen,

oder alle Arten Schleimsuppen, bei welchen die Körner vom Schleim abgesondert werden,

auch jede heiße, wenn auch dickflüssige Creme ꝛc.

durch ein Saucensieb schütten.

Fleischbrühe, Braise, Blond de veau ꝛc. kann man auch durch ein Tuch passieren.

28. Durchtreiben, durchstreichen. Passieren heißt auch durchtreiben, durchstreichen, z. B.: Gemüse, Früchte, Fleisch,

*) Zwiebeln sollen nicht geschält werden, weil Zwiebelschalen Saucen und Suppen eine schöne Farbe geben.

Fische, Butter 2c. durch ein breites Haar- oder Metallsieb treiben mittelst eines starken Löffels oder eines hölzernen Schlegels.

29. Sieben. Durch gröbere und feinere entsprechende Siebe werden Mehl, gestoßenes Salz, Zucker, Brot, Mandeln 2c. gesiebt und sind in jeder Küche gleich dem Saucen-(Suppen-)sieb unentbehrlich.

30. Entfetten (Dégraissieren) heißt: von fertigen warmen Brühen, Bratenjus 2c. das Fett abnehmen, welches sich nach dem Passieren in einer beweglichen sehr durchsichtigen Scheibe auf seiner Oberfläche befindet. Das so gewonnene Fett wird bei Seite gestellt, um später bei anderem Fleisch, Suppen oder Gemüsen wieder verwendet zu werden.

Soll eine Sauce abgefettet werden, so muß dies geschehen, während sie auf gelindem Feuer langsam kocht, ehe man sie passiert; denn durch das Passieren kommt das Fett erst recht mit dem sich darin befindlichen Mehl wieder in Verbindung.

31. Glace oder Justabletten. Trockene Fleischbrühe (Fleischextrakt). 10 bis 12½ Kilogr. Ochsen- und Kalbfleisch, 4 alte Hühner, 6 Kalbsfüße, 4 alte Tauben, auch Hälse und ausgenommene Mägen von allerlei Geflügel, samt dem obigen Fleische zugewogenen Knochen werden mit 90 Liter kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und, wenn es kocht, die ganze Sudgarnitur (Nr. 24) beigefügt und zusammen 16 Stunden gekocht. Nach dieser Zeit passiert man die ganze Flüssigkeit in große Schüsseln, läßt sie über Nacht darin stehen zum Erkalten und fettet sie am andern Morgen rein ab. Die Brühe, von allem Fett befreit, wird wieder von neuem auf's Feuer gesetzt und nun auf 2¼ bis 1½ Liter zur Glace eingekocht. Ist die Brühe nahe am Einkochen, so muß fortwährend darin gerührt werden, da sie leicht anbrennt, wenn sie anfängt dickflüssig zu werden. Sie soll ganz dickflüssig sein und gleich vom Feuer weg, nachdem vorher eine Probe gemacht worden, in kleine runde Blechförmchen gefüllt werden, worin man sie einen Tag stehen läßt; alsdann löst man die sich darin befindliche, fest gewordene Glace mit einem spitzen Messer los. Diese nun fertigen Justabletten werden auf feine Drahtgitter oder Siebe nebeneinander gelegt und in einer temperierten Wärme 8 bis 14 Tage getrocknet, damit sie beim Aufbewahren nicht schimmeln. Sind sie gut ausgetrocknet, so können sie Monate lang aufbewahrt werden, ohne daß sie an Geschmack und Kraft abnehmen, nur müssen sie so viel wie möglich an einem trockenen Ort aufbewahrt werden, wovon auch die Luft nicht ganz abgesperrt werden darf. In der Nähe des geheizten Ofens werden sie weich

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und flüssig. Sollten sie trotz aller Vorsicht später dennoch anlaufen, so werden sie blos mit kaltem Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Diese Glace oder Justabletten werden, in Ermanglung von Jus, in kochendem Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst, zu später vorkommenden Saucen verwendet. Man kann auch einem Jus, welcher nicht kräftig genug ist, davon beifügen. Gleicherweise kann auch Liebig's Fleischextrakt in Anwendung gebracht werden. Vorteilhafter geschieht das Aufbewahren der Glace, wenn man solche, statt in Förmchen zu schütten, mittelst eines Trichters in reine Därme einfüllt. Die mit Glace eingefüllten Därme werden sogleich mit Bindfaden an ihren Öffnungen fest zugebunden und an einem kühlen, trockenen Ort zum gänzlichen Erkalten aufgehängt. Beim Gebrauche schneidet man eine Scheibe ab, legt solche einige Zeit in kaltes Wasser, worauf sich alsobald der an der Glace festklebende Darm ablöst.

31a. Einfache Art Fleischextrakt zu bereiten. 1½ Kgr. Rindsknochen, 4 Kalbsknoden, 1 Kalbsfuß, 1 alte Henne, 1 alte Taube werden mit 8—10 Liter kaltem Wasser zugesetzt und 6 Stunden langsam gekocht. Übriges Verfahren siehe im vorhergehenden Rezept.

32. Glace oder Justabletten auflösen. Justabletten werden in Stücklein geschnitten und auf dem Feuer mit Wasser oder Fleischbrühe unter beständigem Rühren aufgelöst, oder einige Zeit im heißen Wasser oder Fleischbrühe zugedeckt stehen gelassen und aufgerührt.

Will man eine Bouillon mit Glace servieren, so muß sie mit derselben auf obige Weise aufgekocht werden; dieses Verfahren ist auch gut bei Liebigs Fleischextrakt; dieser verbindet sich auf diese Weise auch mit der Bouillon am besten. Soll eine Sauce mit Justabletten verbunden werden, so werden letztere in der Fleischbrühe oder dem Wasser, womit jene angerührt werden soll, zuerst aufgelöst.

33. Glacieren heißt: irgend ein fertiges, kaltes oder warmes, gebratenes, gedämpftes oder gekochtes Stück Fleisch mit warmer, dickflüssiger Glace mittelst eines Pinsels anstreichen. Eine Justablette oder ein Stück Glace wird in ein kleines Pfännchen oder Törtchenförmchen gethan, mit einigen Tropfen Wasser angefeuchtet, au bain-marie (Nr. 62) unter beständigem Rühren zergehen gelassen und sich so deren bedient.

Wenn dagegen etwas glaciert wird während des Bratens, z. B. Kalbsmilchner, Frikandeau, Kalbfleischvögel 2c., wo sich während ihrer Zubereitung auf dem Boden der Kasserolle, in welcher das Betreffende liegt, eine dickflüssige Glace schon befindet, so wird diese in einem sehr heißen Ofen mittelst eines Löffels alle paar Minuten

begossen, oder auch mit einem Pinsel ebenso fleißig bestrichen, bis das Fleisch schön glänzend hellbraun aussieht.

34. Bratenfond oder Essenz. Der fertige Braten wird aus der Bratpfanne, Kasserolle oder worin er sonst zubereitet worden, genommen und in einer zugedeckten Schüssel mit etwas heißem Fond oder Fett zur Wärme gestellt, bis der Jus oder die Sauce dazu bereitet ist.

Um zu dem betreffenden Braten einen kräftigen Jus zu gewinnen, wird alles Übrige in der Bratpfanne zurückgelassen, worin der Braten gelegen, nämlich: Knochen, Bratengarnitur, Fett und das Kräftigste, der Fond, der auf dem Boden der Bratpfanne und teilweise auch an den Knochen festsitzt. Wenn der Braten sorgfältig behandelt, und zu rechter Zeit Wasser oder Fleischbrühe, überhaupt die vorgeschriebene Flüssigkeit zugegossen worden, so soll der Fond nicht schwarz, sondern dunkelbraun glänzend aussehen, der dann mit Wasser aufgelöst und aufgekocht den Hauptbestandteil, den Jus, ausmacht. Sollte der Fond jedoch verbrannt, also schwarz und glanzlos sein, so würde es beim Aufgießen und Auskochen eine bittere Flüssigkeit geben, die man als unbrauchbar wegschütten müßte, indem man nur das Fett noch gebrauchen könnte. In diesem Fall wird etwas Fleischextrakt in Wasser aufgelöst und ein kleines Maizena- oder Kartoffelmehlteiglein darin aufgekocht. Verbrennt der Fond und die Garnitur, noch ehe der Braten fertig ist, so wird letzterer herausgenommen, in einer anderen Bratpfanne mit frischem Fett und Garnitur fortgebraten, worauf ein neuer Fond sich entwickelt, jedoch natürlich in geringerem Maßstabe, welchem demzufolge nachher auch kein sehr kräftiger Jus abgenommen werden kann. In diesem Fall fügt man letzterem dann aufgelöste Glace oder Fleischextrakt bei.

35. Jus (Bratenjus). Um den Jus (die Bratensauce) zu gewinnen, wird die Bratpfanne, aus welcher der Braten ausgehoben, mit seinem obigen Inhalt, s. Nr. 34, aufs Feuer gesetzt, indem so viel Wasser zugegossen wird, als Jus erforderlich, und 5 Minuten gekocht, während man mit dem Schäufelchen den Fond loskratzt. Ist dies geschehen, so wird das ganze in eine Schüssel passiert (durchs Sieb geschüttet), wo dann Knochen, Bratengarnitur und abgefallene Fleischfäserchen im Sieb zurückbleiben, während Jus und Fett sich in der Schüssel befinden. Hierauf wird der Jus entfettet (s. Nr. 30), und wenn es ihm nicht an Salz fehlt, mit dem Braten serviert oder zur Zubereitung der zum Braten bestimmten Sauce verwendet. Sollte man durch Beschädigung des Fonds keinen kräftigen Jus erhalten, so kann ein Stückchen Glace, Justablette oder Fleischextrakt mit dem gewonnenen mangelhaften Jus aufgekocht werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Gebratene Knochen, samt der vollständigen Saucengarnitur, können noch Tags darauf im Suppenhafen ausgekocht werden. Die Knochen selbst können 3 Mal ausgekocht werden.

36. Bratenfett. Das vom Jus abgenommene Fett wird wieder verwendet um es mit andern Braten oder Gemüsen beizusetzen. Sollte es nicht reichen, so nimmt man frische Butter dazu. Sollte man Bratenfett einige Tage dastehen haben, ohne daß man es gleich gebrauchen könnte, so wird es mit Suppenhafenfett (von der Fleischbrühe abgenommenem Fett), Schweinefett mit Butter oder auch allein ausgelassen (s. Backfett Nr. 40a).

37. Jus (braune Fleischbrühe). Kalbsknieſtück und Kalbsfüße (halbierte), aller Arten Knochen, Hälse und ausgenommene Mägen von Geflügel, Haut von rohem Fleisch, brate man ohne Salz in süßer Butter, Speckscheiben und Bratengarnitur 1 bis 2 Stunden schön gelb, am besten in einem heißen Bratofen (Zwischenöfelchen); fülle alsdann die Kasserolle oder den Hafen, worin sich das gebratene Fleisch und die Knochen befinden, mit kaltem Wasser bis zu 2 fingerbreit unter dem Rand auf und lasse es 3—4 Stunden sehr langsam sieden und zwar so, daß man das Kochen kaum bemerkt. Darauf passiere man den Jus (Brühe) in eine Schüssel und stelle ihn kalt; fette ihn nach dem Erkalten ab und benütze ihn zum Anrühren von braunen Saucen anstatt Bratenjus. Der auf diese Art gewonnene Jus soll sehr klar und schön braun sein; ist er trübe, so kommt es von zu schnellem Kochen her; und ist er nicht braun, so sind die Knochen nicht genug gebraten worden. — Das ausgekochte Fleisch ist nicht mehr wohl zu verwenden, im höchsten Fall kann man es nebst anderem gekochten Fleisch hacken.

38. Butter einzukochen. Man sehe darauf, daß man gute süße Butter einkauft, welche von süßem, nicht über 8 Tage zusammengespartem Rahm gebuttert ist.

Zu 2½ Kilogr. Butter kommt ein Glas Wein oder Wasser, und wird beides zusammen nebst einer kleinen geschälten Zwiebel in einem bequemen Kochgeschirr (eiserner Hafen oder kupferverzinnte Kasserolle) auf gelindes Feuer oder Kohlen gesetzt und langsam ausgelassen. Wenn sie anfängt zu schäumen, so wird sie beständig mit dem Schaumlöffel aufgezogen, wodurch sie abgekühlt und so das Überlaufen verhindert wird. Sollte dies nicht genügen, so muß sie von Zeit zu Zeit abgestellt, mit dem Aufziehen jedoch fortgefahren werden. Sind die Blähungen vorbei, und fängt sie an sich zu setzen, so läßt man sie so lange auf dem Feuer stehen, bis man klar auf den Grund sieht und sich der Fond (Schärrete) anfängt gelb zu

färben; in diesem Augenblick muß man sich dann recht in Acht nehmen, weil da die Butter wieder in die Höhe steigt und leicht zum Überlaufen kommt, und muß daher alsobald abgestellt werden. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie in steinerne Töpfe passiert (durch's Blechsieb, Saucensieb) oder gut abgeschäumt und sorgfältig eingefüllt ohne den Satz. Während dem Erkalten muß öfters darin gerührt werden, damit sie sich schön glatt setzt (nicht gritzlich wird). Der zurückgebliebene Fond soll ja nicht schwarz, sondern schön hellbraun sein und kann mit 3 Deziliter Milch, 3 Eiern und 1 Löffel voll Mehl gut untereinander gerührt, in eine mit beliebigem Teig, z. B. geriebenem, ausgelegte nicht zu große Tortenform eingefüllt und gebacken werden. Eine andere Art Kuchen siehe Hefenbackwerk (Nr. 1454). Will man keinen Kuchen von der Schärrete, so kann man sie beim Rösten von Kartoffeln anwenden.

38a. Einfachere und neuere Art Butter einzusieden. Die süße Butter wird bei gelinder Wärme in möglichst breitem Topf geschmolzen (nicht erhitzt) und hernach im gleichen Gefäß in den Keller gestellt. Tags darauf wird die inzwischen wieder festgewordene Butter abgenommen und die am Boden des Topfes sich gesammelte Buttermilch in einen anderen Topf geschüttet. Die Butter wird nun, samt einer geschälten Zwiebel, auf schwachem Feuer so lange gekocht, bis sie völlig klar ist, was sehr kurze Zeit erfordert und eingefüllt. Nun wird die abgeschüttete Buttermilch besonders auf das Feuer gesetzt und so lange gelassen, bis alle Milch eingekocht und nur noch das gewonnene Fett im Topf ist und ebenfalls eingefüllt. Auf diese Weise ist das Buttereinsieden viel weniger zeitraubend. Übriges Verfahren wie oben.

39. Schweinefett einzukochen. Das beste und feinste Fett ist der Schmeerleib, welcher im Innern des Schweines liegt und die Nieren umgibt; je fetter ein Schwein ist, desto feiner und schöner ist dieses Fett. Sehr empfehlenswert, weil ergiebig, ist auch fetter Speck. Das Fett wird nun in kleine Würfelchen geschnitten, oder noch besser durch die Fleischhackmaschine gelassen, mit Wasser oder Weißwein und einer ganzen geschälten Zwiebel auf schwaches Feuer gesetzt und langsam eingekocht. Zu 3 Kilogr. Fett nehme man ½ Liter Flüssigkeit. Sobald der Fond (die Grieben) sich anfängt schön gelb zu färben, wird das Ganze abgestellt, und nachdem es etwas abgekühlt ist, in steinerne oder blecherne Häfen gefüllt, natürlich sehr behutsam, damit nicht Satz oder Zwiebel dazu kommt. Es muß ebesfalls darin gerührt werden, so lange es noch flüssig ist, um es schön glatt zu erhalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Auf diese Art kann überhaupt alles Fett vom ganzen Schwein eingekocht werden, es soll aber schön weiß aussehen, wenn es gestanden ist; wenn es grau oder gelblich aussieht, so ist der Fehler darin zu suchen, daß man es zu lange gelassen oder zu starkes Feuer hatte. Mit Schweinefett, auf diese Weise behandelt, kann gekocht und gebacken werden was einem beliebt, besonders geröstete Kartoffeln, Sauerkraut, Bairischkraut, auch Omeletten, Pfannkuchen 2c.

Wenn Schweinefett eingekocht wird, das zu feinen Pasteten, z. B. Gänseleberpasteten dienen soll, wird der Schmeerleib fein gehackt (gewiegt), in ziemlich viel Wasser, welches kalt mit dem gehackten Fett und einigen ganzen Zwiebeln aufs Feuer gesetzt wird, während einer Stunde langsam ausgekocht. Alsdann passiert man das Ganze (Wasser und Fett) in eine Schüssel, drückt das im Sieb zurückgebliebene Fett leicht aus und läßt es erkalten. Nach dem Erkalten nimmt man die Fettscheibe vom Wasser weg und läßt sie, wenn man das Fett nicht gleich verwenden will, in einem Töpfchen bei nicht zu starker Hitze schmelzen und stellt es zugedeckt an einen kühlen Ort.

Soll frischer (grüner) Speck zu obigem Zweck eingekocht werden, so nimmt man ihn von einem sehr fetten Schwein, und zwar von dem Teil wo er am dicksten ist, schneidet längliche Riemen davon und kocht sie im Wasser mit Zwiebelscheiben 1½ bis 2 Stunden. Ist er sehr weich, so wird er (ohne Zwiebel) warm auf ein feines Haarsieb genommen und mit einem Löffel durchgestrichen. Sobald das Fett erkaltet ist, kann es verwendet werden.

40. Ochsennierenfett einzukochen. Schönes weißes Ochsennierenfett wird durch die Fleischhackmaschine gelassen oder in kleine Würfelchen geschnitten; zu 3 Kilogr. Nierenfett wird ½ Liter Milch gerechnet, und wird wie Schweinefett (Nr. 39) behandelt.

40a. Backfett. Abgeschnittenes Fett von rohem, gekochtem und gebratenem Fleisch aller Art, auch von Geflügel, oder Mark wird fein gehackt. Abgenommenes Fett von Fleischbrühe, Sud, Braise, Saucen, Jus (Bratenfett) wird zusammen aufs Feuer gesetzt und langsam eingekocht (ausgelassen). Hat man nur trockenes Fett zum Einkochen, das fein geschnitten oder gehackt worden, so muß etwas Flüssigkeit zugegossen werden, weil sich sonst der Fond färben würde, ehe das Fett ausgekocht ist. Hat man kein trockenes Fett zum Einsieden, sondern nur von Brühen abgenommenes, welches keinen Fond, sondern nur Satz zurückläßt, so muß, weil der Fond hier kein Zeichen bildet, an welchem man erkennen kann, wenn es genug ausgelassen ist, darauf geachtet werden, wenn es aufhört zu kochen und die Zwiebel anfängt gelb zu braten, die man

von Anfang beigesetzt hat. Sobald dies erreicht ist, kann es abgeschüttet werden. Dies Fett wird in größeren Küchen, mit eingekochter Butter vermischt, zum Backen für allerlei Schmalzgebackenes genommen. Ferner zu gleichem Zweck werden oben angeführte eingekochte Butter und Schweinefett verwendet und schließlich kann auch zu gleichen Teilen eingekochte Butter, Schweinefett und Ochsennierenfett in Anwendung gebracht werden. Werden dem Backfett bei jedem Gebrauch 2 Löffel Olivenöl beigefügt, so wird das zu Backende röscher und wird weniger Fett verbraucht. In süßer Butter kann nicht gebacken werden. Auch darf das Backfett nicht schäumen, was sonst ein Zeichen wäre, daß das Fett nicht gehörig eingekocht sei.

40b. **Backfett zu reinigen.** Mehrmals gebrauchtes Backfett erhält eine dunkle, unansehnliche Farbe und kann sich dieselbe leicht dem zu Backenden mitteilen. Es ist daher gut solches Fett zu reinigen, was mit leichter Mühe geschieht. Das Fett wird mit gleichviel kochendem Wasser auf ganz schwaches Feuer gesetzt und 1/4 Stunde kochen gelassen, in eine breite Schüssel angerichtet und zum Erkalten gestellt. Ist die Fettscheibe erstarrt, so wird sie abgehoben, an ihrer untern Fläche, wo sich die Unreinigkeit angehängt hat, gut gesäubert, das sich gesammelte Wasser weggeschüttet und das Fett bei gelinder Wärme zusammengeschmolzen.

41. **Gutes billiges Kochfett** wird auf folgende Weise gewonnen: 1 Kgr. eingekochte Butter, 1 Kgr. eingesottenes Schweinefett, 1 Kilogr. ausgelassenes Ochsennierenfett werden zusammen auf dem Feuer erhitzt und wenn sich die Masse gut vermengt hat, in einen Topf gefüllt. Dieses Fett ist sehr ökonomisch und kann sehr gut zum Kochen und Backen verwendet werden.

42. **Marinieren** heißt: Fleisch, Geflügel oder Fische mit einer gewürzreichen, kochenden*) Marinade begießen und einige Stunden bis mehrere Tage, je nach Vorschrift, darin liegen lassen.

43. **Marinade zu Backsachen.** Das zugeschnittene Fleisch, welches nachher in Backteig oder Panure gewendet und gebacken werden soll, wird mit halbierten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gewaschener Petersilie, Salz, Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblatt bestreut, mit etwas kochendem*) Essig begossen, ordentlich zugedeckt, damit dem Fleisch oder Fisch dieser würzige Geschmack mitgeteilt wird und 1/2 bis 1 Stunde stehen gelassen; doch muß alles von Zeit zu Zeit ein wenig untereinander geschüttelt oder das Fleisch einige Mal darin umgekehrt werden.

*) Wird Fleisch oder Fische in kalte Marinade gelegt, so wird dasselbe ausgelaugt, d. h. seiner Hauptnährkraft, nämlich des Eiweißes beraubt

44. Marinade zu Fischen. Mit geschnittener Sudgarnitur (Nr. 25) aufgekochter, guter, weißer Weinessig wird durchs Saucensieb heiß*) über eingerichtete Fische geschüttet. Liebt man diese Marinade weniger stark, so wird dem Essig Wein beigemischt.

45. Marinade (Beize) zu Ochsen-, Schaffleisch und Wildbret. Halb Essig, halb Wein, oder 1 Dritteil Essig, 1 Dritteil Wein und 1 Dritteil Wasser, zerschnittene, kräftig gewürzte Sudgarnitur (Nr. 25), welcher zu 2 Liter 10 Wachholderbeeren zugelegt werden.

Obige Marinade wird kochend*) über das Fleisch gegossen; dasselbe soll 1—3 Tage darin liegen und wird während der Zeit öfters gewendet. Oft wird das Fleisch (welches zuvor immer geklopft werden muß) nur mit kochendem*) weißem Wein, worin es einen oder mehrere Tage gelassen wird, begossen.

46. Marinade zu Schweinefleisch, das geräuchert werden soll. Majoran, Basilika, Salbeiblätter, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Gewürznelken, Pfefferkörner werden in einem gut zu verschließenden Glas oder Topf mit 2 Flaschen weißem Wein übergossen, 8 Tage an die Sonne oder in ein geheiztes Zimmer neben dem Ofen gestellt. Hierauf wird derselbe aufgekocht und heiß*) über das eingerichtete und eingesalzene Fleisch geschüttet und 8 Tage daran stehen gelassen, aus welcher Marinade oder Beize das Fleisch sodann vertropft, mit Knoblauch eingerieben in den Rauch gehängt wird. Knoblauch erhält das Fleisch saftig.

47. Zungensud. Weißer Wein und Wasser zu gleichen Teilen; ganze Sudgarnitur (Nr. 24). In diesem kochenden**) Sud zugesetzte frische (grüne) gesalzene (gebeizte) und geräucherte Zungen werden sehr kräftig und wenn man dieselben in ihrer Braise (Brühe, worin sie gekocht worden) liegen läßt, bis beides zusammen kalt ist, bleiben sie saftig.

48. Schinkensud. Weißer Wein und Wasser zu gleichen Teilen; ganze Sudgarnitur (Nr. 24), Wachholderbeeren, 1 Büschelchen Oehmd (Heu). Der Schinken wird wegen des Rauchgeschmacks mit siedendem Wasser abgewaschen, in obigem kochendem**) Sud aufgestellt und langsam darin weichgekocht.

49. Krebs- und Fischsud. 1 Glas Essig, 1 Liter Wasser (statt Essig und Wasser auch weißer Wein), eine rechte Hand voll Salz und geschnittene Sudgarnitur (Nr. 25).

---

*) Wird Fleisch oder Fische in kalte Marinade gelegt, so wird dasselbe ausgelaugt, d. h. seiner Hauptnährkraft, nämlich des Eiweißes beraubt.

**) Werden Fleisch oder Zungen in kaltem Wasser aufgestellt, so wird das Beste, das Eiweiß herausgezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Krebse und Fische werden in den kochenden**) Sud gegeben und je nach Vorschrift gekocht. Fische und Krebse erfordern 2 bis 3 Mal so viel Salz als irgend eine Art Fleisch, Meerfische nicht ausgenommen.

50. **Kalbskopfsud.** 100 Gr. Mehl wird mit einer Flasche Wein zu einem dünnen Teiglein angerührt, hierauf mit einer zweiten Flasche fortgefahren, und das Teiglein durchs Saucensieb in 4 Mal so viel kochendes Wasser gegossen und unter beständigem Rühren aufgekocht. Sodann wird dieser Sud kräftig mit ganzer Sudgarnitur (Nr. 24) Salz und dem Saft von 2 bis 3 Citronen gewürzt und gebrühter, mit Citronensaft eingeriebener Kalbskopf oder Füße darin weich gekocht. Mehl und Citronensaft machen schön weiß. Mit der auf diese Weise erhaltenen Kalbskopfbrühe können die verschiedenen Saucen, welche man zu Kalbskopf oder Füßen serviert, anstatt mit Fleischbrühe, angerührt werden; ebenso auch Espagnole, Allemande, Bechamelle ꝛc., wie überhaupt jede Sauce, welche Wein enthalten darf.

Nimmt man statt obigen 100 Gr. Mehl 250 Gr. feingehacktes Nierenfett, so kann man die Brühe auch zu Gallerte läutern. Siehe Schweinsgallerte Nr. 605.

Billigere Art. Ein Dritteil Essig, ein Dritteil Wein, ein Dritteil Wasser und Sudgarnitur Nr. 24 oder: Salzwasser mit Sudgarnitur Nr. 24 und Gewürzen.

51. **Blanchieren** heißt: grüne Gemüse in siedendem Wasser zusetzen, weich kochen und nachher mit kaltem Wasser abspülen.

52. **Blond de veau** ist eine weißliche gallertartige Brühe, in welcher Kalb-Fleisch, -Kopf oder -Füße gekocht werden und wird entweder geläutert zu Gallerte verwendet, oder in ihrem natürlichen Zustande auch zu gewissen Braten gebraucht, welche glaciert und mit einem dickflüssigen Jus serviert werden. Nach Belieben bratet man die Fleischteile vorher gelb.

Man würde z. B., um zur Zubereitung eines Fricandeau Blond de veau zu erhalten, letzteren auf folgende Weise zubereiten: Man löse von einem ganzen Kalbsoberstück die Knochen aus, schneide alle Haut samt dem Fett nebst den daran hängenden Fleischstücken, die nicht zum Fricandeau gehören, davon, beine 1 bis 2 Kalbsfüße aus und setze obiges nebst Fuß und sämtlichen zerkleinerten Knochen mit 12 Liter kaltem Wasser aufs Feuer, füge, wenn es kocht, Saucen-

**) Werden Fleisch oder Zungen in kaltem Wasser aufgestellt, so wird das Beste, das Eiweiß, herausgezogen.

garnitur (Nr. 23) bei und lasse es ohne Salz 2 bis 3 Stunden zugedeckt langsam kochen. Alsdann passiere man nach (Nr. 27) den auf diese Weise erhaltenen Blond de veau (Brühe), entfette und gebrauche ihn sogleich, oder stelle ihn bis zum Gebrauch kalt und entfette ihn erst, ehe man ihn braucht. Das abgenommene Fett lasse man mit einem anderen beliebigen Fett aus, oder benütze es zu irgend einem Braten. Des Blond de veau bediene man sich zur Zubereitung des zugeschnittenen und gespickten Fricandeau. Blond de veau kann natürlich auch in kleinen Quantitäten zubereitet werden.

53. **Weiße Braise.** Um Kalbfleisch, Brieschen (Milchli), Geflügel, welche zu weißen Frikassees oder zu weißen oder Krebsragouts bestimmt sind, weiß zu kochen, bediene man sich einer kräftigen, schwach gesalzenen Fleischbrühe, in welcher sich etwas süße Butter und ganze Sudgarnitur Nr. 24 nebst Citronensaft befinden, setze das Ganze aufs Feuer, bringe es zum Sieden, lege das Fleisch oder Geflügel (in Speckbarden eingewickelt) hinein und lasse es zugedeckt darin weichkochen. Man thut gut, Geflügel vor dem Kochen in Speckbarden (Scheiben) einzuwickeln. Ist das Fleisch oder Geflügel weich, so lege man es in eine Schüssel, passiere die Brühe, entfette sie und gieße das abgenommene Fett über das weichgekochte Fleisch und stelle dasselbe zugedeckt zur Wärme, bis man die dazu gehörige Sauce zubereitet hat, und zum Anrühren derselben dann die entfettete klare, sehr kräftige Braise verwendet. — Das abgenommene Fett wird wie Bratenfett Nr. 36 verwendet.

54. **Braune Braise (Fettbrühe).** Um Geflügel, Kalb- oder Hammelfleisch zu braisieren, belegt man den Boden einer gut zu verschließenden Kasserolle mit Speckscheiben und Schwarten (von geräuchertem Speck), legt einige Stücke süße Butter oder Bratenfett Nr. 36 darauf, fügt Bratengarnitur Nr. 26 bei und legt das dressierte Geflügel oder den zugeschnittenen oder gerollten Braten darauf, welche mit Salz bestreut und gut zugedeckt in ihrem eigenen Saft weich und auf allen Seiten gelb gebraten werden. Ein guter Teil Blond de veau oder Wasser darf dem Fleisch erst dann zugegossen werden, wenn es gelb, aber noch nicht weich ist. Noch zu bemerken ist, daß diese Braise sehr viel Fett enthalten muß, welches aber nachher bei der Juszubereitung wieder abgenommen wird und wie Bratenfett (Nr. 36) benützt werden kann.

Auf diese Weise wird alles zahme und wilde Geflügel, das man zu Pasteten mit brauner Sauce verwenden will, behandelt. Ebenfalls kann altes Geflügel (welscher Hahn, Gans, Tauben ꝛc.) statt gebraten oder gekocht, einige Stunden braisiert werden, es ist

natürlich nicht so fein wie junges, aber doch wird es dadurch am schmackhaftesten.

55. **Karamelle** ist verbrannter, flüssiger Zucker, der zum Färben von zu hell ausgefallenen Jus oder braunen Saucen angewendet wird. Er läßt durchaus keinen Geschmack zurück, da nur wenige Tropfen davon zum Färben genügen. Er wird auch statt Cichorie zum Färben des Kaffees gebraucht. Zubereitung des Karamelle: Um solchen zu gewinnen, nehme man 60 Gr. oder mehr gestoßenen Zucker, setze ihn trocken in einer kleinen Messingpfanne aufs Feuer und röste ihn so lange bis er ganz schwarz und verbrannt ist und ein weißlicher, unangenehmer Rauch aufsteigt. Alsdann schütte man ½ Liter Wasser dazu, lasse es sehr langsam zur Hälfte einkochen, passiere die erhaltene Flüssigkeit, fülle sie in ein Fläschchen und verkorke sie. Diese Karamelle hält längere Zeit und sollte sich in jeder Küche immer vorrätig befinden.

56. **Butter schaumig rühren.** Süße Butter wird in der Schüssel, in welcher nachher die gewünschte Masse bereitet wird, auf der warmen Herdplatte oder au bain-marie (im warmen Wasser) weiß gerührt und dann an einem kühlen Ort weiter gerührt, bis sie recht schaumig ist. Man gebe Acht, daß man sie anfangs in sehr gelinder Wärme so rasch als möglich weiß bekommt, zu welchem Zweck man sie zuvor in Stückchen schneidet. Im Sommer, wo die Butter schon an sich selber weich ist, hat man nicht nötig sie vorerst in die Wärme zu bringen.

57. **Das Anbrennen der Speisen.** Brennt eine Speise an, so wird dieselbe schnell und ohne umzurühren in einen andern Kochtopf gegeben und fertig gekocht. Auf diese Weise kann oft einer Speise noch geholfen werden.

58. **Roux blanc (weiß geröstetes Mehl)** kann mit weißer Braise Nr. 53, Fleischbrühe oder Fischsud, je nachdem es zu einer Sauce gebraucht werden soll, angerührt werden.

½ Kilogr. süße Butter läßt man zergehen, rührt ½ Kilogr. fein gesiebtes Mehl dazu und röstet es auf sehr gelindem Feuer, womöglich nur auf der heißen Platte des Herdes oder auf schwachem Feuer und rührt darin ohne einen Augenblick davon zu gehen. Sobald man bemerkt, daß es anfangen will sich zu färben, so schütte man es in eine Schüssel oder Topf, stelle es bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort, und bediene sich desselben zur Zubereitung von jeder Art süßer Buttersauce. Man kann diesen Roux jedoch nur auf acht Tage im Voraus zubereiten. Nach dem Erkalten bindet man ihn mit Papier zu.

59. Roux blond (gelb geröstetes Mehl) kann mit Jus und Fleischbrühe zu braunen Saucen angerührt werden. Hiezu nehme man Mehl und Butter wie oben. Die süße Butter lasse man zergehen, rühre das gesiebte Mehl dazu und röste es langsam hellbraun darin, richte es in eine Schüssel oder Topf an, stelle es, mit Papier zugebunden, bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort und bediene sich desselben zur Zubereitung von Espagnole oder einer andern hellbraunen Sauce. Man kann dieses Mehl im Winter 14 Tage, im Sommer jedoch nur 8 Tage halten. Geröstetes Mehl in Bereitschaft zu halten ist eine Zeitersparnis, da das Rösten desselben oft zu viel Zeit raubt, wenn man ein großes Essen zu rüsten vor hat.

60. Roux brun (dunkelbraun geröstetes Mehl) wird zu dunkelbraunen Saucen, mit Jus und Fleischbrühe angerührt, verwendet.

1/2 Kilogr. süße Butter, 1/2 Kilogr. Mehl, 15 Gr. gestoßener Zucker. Man lasse die Butter auf dem Feuer schmelzen, röste das Mehl samt dem Zucker darin ganz dunkelbraun (das Feuer darf jedoch nicht stark sein), schütte es in einen Topf oder Schüssel und bewahre es nach der Abkühlung, mit Papier zugebunden, an einem kühlen Ort auf. Es läßt sich dieses 14 Tage sehr gut, wie ganz frisch erhalten, und so man braune Saucen zu bœuf à la mode, Hasen-, Rehpfeffer 2c. zu machen hat, nehme man davon so viel als zu einer größeren oder kleineren Sauce erforderlich ist.

61. Warmstellen au bain-marie. Will man verhüten, daß eine zur Wärme gestellte Sauce, Milch, Kaffee oder irgend etwas anderes eine Haut oder einen Wärmegeschmack bekommt, oder (wenn Eier sich darin befinden) solche gerinnt, so stelle man das Betreffende zugedeckt ins heiße Wasser. Auf braune Sauce gießt man dabei etwa einen Eßlöffel voll Jus, auf weiße und gelbe etwas Fleischbrühe.

62. Kochen au bain-marie. Unter Kochen au bain-marie versteht man das Kochen von irgend etwas in heißem Wasser in beliebigen Gefäßen (in hermetisch verschlossenen Blechbüchsen, in gut zugepfropften Flaschen oder in mit Glasdeckeln und Gummischeiben luftdicht verschlossenen Einmachgläsern), deren Inhalt, je nach seiner Beschaffenheit kürzere oder längere Kochzeit erfordert.

Es gibt auch Saucen, welche nicht auf direktem Feuer gekocht werden dürfen und also auch das Kochen au bain-marie erfordern. Hiezu lasse man in einem ziemlich großen Hafen oder Pfanne Wasser sieden, stelle es ab, halte ein kleineres Pfännlein oder

emaillierten Milchtopf, in welchem sich die zu kochende Sauce befindet, hinein und koche diese so im heißen Wasser (je nach ihrer Vorschrift) statt auf dem Feuer, fertig.

Man kocht auch Puddings au bain-marie. Diese stelle man in ihren verschlossenen Formen bis zur halben Höhe in schwach kochendes und in beständigem Kochen erhaltenes Wasser bis sie fertig sind. Von Zeit zu Zeit muß das eingekochte Wasser durch frisches Zugießen von heißem Wasser ersetzt werden. Besser ist es, wenn die Puddings in einer Kochplatte, in welcher das Wasser so hoch ist als die Masse in der Puddingform, ungedeckt im heißen Bratofen au bain-marie gekocht werden.

Will man Gemüse oder Früchte in Gläsern oder Flaschen au bain-marie kochen, so lege man auf den Boden einer breiten Kasserolle, eines Kessels oder Hafens eine gute Lage Heu, Stroh oder Küchentücher. Die Flaschen oder Gläser werden dann einzeln mit Heu, Stroh oder Tüchern umwickelt und nebeneinander auf den gefütterten Boden gestellt; hierauf gießt man kaltes Wasser dazu, daß die Gefäße bis zu ihrer halben Höhe darin stehen, stellt das Ganze aufs Feuer und beobachtet die Kochzeit eines jeden Artikels nach seiner Vorschrift. Nach Verlauf der vorgeschriebenen Zeit stelle man die Kasserolle oder den Hafen mit seinem ganzen Inhalt wieder ab, oder nehme das sich darunter befindliche Feuer hinweg und lasse alles zusammen unberührt miteinander erkalten. Wenn man Gläser und Flaschen sogleich heiß daraus nähme, so würde die Abkühlung des Glases zu rasch erfolgen und der Boden desselben müßte bei der starken Verschiedenheit der Temperatur der äußeren Luft und des kochenden Inhalts abspringen, wobei der Inhalt verloren ginge.

Wenn man etwas in hermetisch verschlossenen Blechbüchsen kocht, so ist die Fütterung des Bodens und die Einwicklung der Büchsen nicht nötig; dagegen muß darauf geachtet werden, daß sie wirklich luftdicht verschlossen sind (was durch den Flaschner [Spengler] geschieht, weil sonst Wasser eindringt und dadurch der Inhalt unbrauchbar wird. Doch gibt es in neuerer Zeit auch Blechbüchsen mit Guttaperchaverschluß, die luftdicht schließen und die — da man keinen Flaschner dazu braucht — bequemer sind). Gut verschlossene Büchsen schwimmen im Wasser, während schlecht geschlossene bald sinken. Man läßt die Büchsen samt Inhalt auf dieselbe Weise wie die Gläser erkalten.

63. Spinatgrün. Man nehme 2 Handvoll frische Spinatblätter, erlese sie und ziehe sie durch einige kalte Wasser, drücke sie gut aus und stoße sie im Mörser zu einem Brei, nehme den-

selben auf ein Tuch und presse den Saft davon gut aus. Spinatgrün wird zum Färben von Kräuterpulver und Pürees 2c. gebraucht.

64. Schnittlauch zu trocknen. Man nehme schönen grünen Schnittlauch oder auch feine Zwiebelröhrchen, reinige sie und schneide sie sehr fein in kleine Ringlein, streue sie alsdann in dünner Lage auf Papier und lasse sie an einem warmen Ort (nicht an der Sonne) trocknen. Gut getrocknet wird er aufbewahrt wie Thee. Bei Suppen verwendet wird er 2 Minuten darin aufgekocht.

65. Eis vor schnellem Schmelzen zu bewahren. Man nehme ein oder mehrere Stücke Eis von beliebigem Gewicht, lege sie in einen Kübel, setze denselben in eine Kiste, in welcher sich eine Lage Sägespäne befindet, und umgebe ihn ringsum mit solchen, daß er vollständig in Sägespänen steht, decke das Ganze mit einigen Tüchern und Stroh zu, damit im Sommer die warme Luft nicht zukommen kann. Gut ist auch, wenn das Eis nicht im Wasser liegt, welches davon abschmilzt.

66. Gebrauch des Eises. 1. Um eine Schüssel in Eis zu stellen und etwas darin kalt zu rühren, gebe man das Eis in ein grobes Tuch, Packtuch oder dergl., zerklopfe es fein und stelle die Schüssel so darauf, daß sie bis zu ihrer halben oder ganzen Höhe mit Eis umgeben ist. Man kann dem Eis auch Salz beifügen, wodurch die Kälte des ersteren bedeutend erhöht wird.

2. Soll irgend eine Speise darin ganz erkalten, z. B. Creme, blanc-manger, Gallerte 2c., so mache man es ebenso und grabe die Formen oder Schüsseln bis zum Rand hinein.

3. Soll es zur Erfrischung der Getränke (Wasser, Wein 2c.) gebraucht werden, so wird es zuerst gewaschen und wie Zucker in kleine Stücke zerschlagen, und dann in einer mit einem silbernen Löffel versehenen Kristallvase aufgestellt.

4. Soll rohes Fleisch, Fische, Geflügel 2c. darauf gelegt werden, um dieselben frisch zu erhalten, so wird das Eis zuvor in eine Serviette gewickelt.

67. Tomates (Paradies- oder Liebesäpfel) einzumachen. Nicht zu reife Tomaten werden mit einem saubern Tuche gut abgerieben, in einen Steintopf gelegt, mit einer gekochten und wieder erkalteten Salzlake, die stark genug ist ein Ei zu tragen, übergossen (hiezu wird auf 1 Liter Wasser 2 starke Hände voll Salz gerechnet), mit einem beschwerten Deckel zugedeckt oder mit Pergamentpapier überbunden und an trockenem, kühlem Orte aufbewahrt. Es soll öfters darnach gesehen werden, ob sich nicht etwa Schimmel bilde. — Vor dem Gebrauch werden die Früchte gut gewässert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

68. Tomates einzumachen, andere Art. (Conserva di Pomi d'oro.) Die Pomi d'oro (welche besonders in Italien in der mannigfachsten Weise zur Bereitung von Speisen verwendet werden), werden wie oben ein wenig zerdrückt oder zerschnitten und so in ihrem eigenen Saft zu einer dicken Sauce eingekocht, dann durch ein feines Haarsieb getrieben, damit Haut und Kerne darauf zurückbleiben. Das erhaltene Mark wird sodann in eine hölzerne Form gefüllt, daß es eine gleichförmige dünne Lage bildet, hierauf an die heiße Sonne gestellt, welche die Masse zu einem Stück Leder völlig auftrocknet, das man zu einer Zürcherhippe zusammenrollt und völlig trocken aufbewahrt. Diese Konserve wird zur Mischung von Fleischsaucen gebraucht, z. B. bei Braten, welche braisiert (Nr. 54) werden. In diesem Fall schabt man von dieser Konserve je nach Belieben ab und fügt es dann dem Braten bei, wenn dem gelbgemachten Fleisch Flüssigkeit zugegossen wird. Während dem Dämpfen löst sich die Masse vollständig auf und die Sauce oder Jus erhält eine sehr schöne Farbe. Auch bei verdämpfter Leber, Lunge 2c. wird diese Konserve gewöhnlich angewendet. Die in der Schweiz und Deutschland gewachsenen Pomi d'oro liefern ein viel geringeres Produkt, als die italienischen und man bezieht deshalb getrocknete, so wie in Flaschen eingemachte conserva di Pomi d'oro aus Italien.

69. Spickspeck zu bereiten. Man wähle hiezu Speck von einem nicht zu fetten frischgeschlachteten Schwein, lasse aber nicht das mindeste Fleisch daran, es muß vielmehr noch der schwammige und sehr lockere Teil des Speckes, der unmittelbar auf dem Fleisch gelegen, weggeschnitten werden, denn dieser ist nicht zähe genug und bricht beim Spicken sehr leicht. Ist der Speck so weit zugerichtet, so bereite man sehr feines Kochsalz (Nr. 12), bestreue den zugeschnittenen Speck damit und schlage es mit der flachen Hand auf allen Seiten recht hinein. Dies wird so lange fortgesetzt, bis ziemlich viel Salz aufgebraucht ist. Alsdann lege man die Stücke Speck alle aufeinander, Speckseiten gegeneinander, Schwartenseiten ebenfalls gegeneinander, auf ein Brett oder in einen breiten Beizezuber, streue noch feines Salz über das Ganze und neben herum, lege ein Brett darauf, beschwere es gut mit Gewichtsteinen und stelle es so während 8 Tagen an einen kühlen Ort oder in den trockenen Keller, damit das Salz nicht schmilzt. Nach dieser Zeit lasse man ihn an einem trockenen und temperierten Ort hängend trocknen. Will man die Speckstücke ins Kamin hängen, so soll dieses da geschehen, wo der Rauch schon durchaus abgekühlt daran kommt. Ist der Speck trocken und zähe genug, um ihn zum Spicken gebrauchen zu können, so wird er abgenommen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

70. Spickspeck schneiden. Man schneide von einem Blättchen Spickspeck, je nachdem man etwas spicken will, einen 2½ bis 4 Centimeter breiten Streifen samt Schwarte seiner Breite nach ab und sehe darauf, daß er überall die gleiche Breite hat, dann schneide man von einem Ende des Streifens an mit einem sehr dünnen langen Messer den Speck von oben herunter in 2 bis 3 Millimeter dünne Blätter, ohne die Schwarte zu durchschneiden. Sind diese senkrechten Einschnitte gemacht, so lege man die linke Hand leicht auf den Speck und schneide mit dem etwas schräggehaltenen Messer die Streifen der Länge nach wagrecht so oft durch, bis man auf der Schwarte angekommen ist. Zuletzt lege man die übrig gebliebene Schwarte auf einen flachen Teller und den in ganz gleichförmige Stäbchen geschnittenen Speck so darauf, daß der Streifen wieder seine vorige Gestalt hat.

Die senkrechten und wagrechten Schnitte werden so gemacht, daß die Dicke und Breite der Stäbchen gleich wird und etwa 2 bis 3 Millimeter beträgt. Durch Übung erlangt man erst die Fertigkeit, solche gleichförmige Stäbchen (lardons) zustande zu bringen.

71. Spicken. Ehe man etwas spickt, muß dasselbe (außer ausgenommenes und dressiertes Geflügel) auf der zu spickenden Seite von Haut, Sehnen und Nerven völlig befreit sein. Zu großen Stücken, wie z. B. Ochsenfilet (Lummel, Schlachtbraten), Rehziemer, Reh- oder Hammelsschlegel (Stotzen) ꝛc., dürfen die geschnittenen Stäbchen Speck, lardons genannt, 3½ bis 4 Centimeter Länge haben. Zu Kapaunen (chapons), Hahnen, Tauben, Brieschen (Milchli), Kotelettes, Kalbfleischvögel ꝛc. 2½ Centimeter. Zu Frikandeau, Kalbskarre, welschem Hahn (Indian, Dinde), Zunge ꝛc. 3 Centimeter.

Das zu spickende Fleisch legt man auf ein Tuch und unter dieses die linke Hand; steckt sodann mit der rechten Hand die Spicknadel, wovon man eine Auswahl der verschiedenen Nummern hat, so weit in's Fleisch, daß beide Enden jedes lardons auf jeder Seite herausschauen, während der mittlere Teil gut verborgen im Fleisch liegt (und dieser während der Zubereitung den Braten gut saftig macht). Es wird von links nach rechts und von oben nach unten gespickt. Die ersten lardons werden in gerader Linie untereinander und in gleicher Entfernung von einander gesetzt. Die zweite Tour mache man genau ebenso, setze das eine Ende des ersten lardon seitwärts in die Mitte zwischen die zwei ersten lardons der ersten Reihe hinein, doch nicht so nahe, daß die Reihen gar zu enge in einander kommen. Ist die zweite Reihe fertig, so setze man die dritte wieder wie die erste, und die vierte wie die zweite, und fahre so fort, bis das ganze Stück mit Speck bedeckt ist. Jede Tour muß

genau die gerade Richtung der ersten beibehalten. Dieses ist die Art ganze Flächen zu spicken. Hasen, Rehziemer, Lammsrücken, Gaishase spickt man auf jeder Seite des Rückgrates mit zwei langen Reihen, Schlegel wie oben, Geflügel auf jeder Seite des mittleren Brustbeines, vom Flügelteil an bis an den untern Teil des ersteren, mit zwei sich parallel laufenden Reihen, so daß im Ganzen vier Reihen hinkommen. Der Kropf wird nicht gespickt, außer bei welschem Hahn (Dinde).

72. Fleisch längere Zeit zu erhalten. Alle Arten Fleisch, auch junges, sind frisch geschlachtet etwas zähe und müssen darum, je nach Gattung 2 bis 5 Tage an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt werden, ehe man sie bratet. Zicklein (Gaises) und Kalbfleisch kann man nach 1 oder 2 Tagen schon verwenden, während Ochsen-, Hammels-, Schweinefleisch und Wildbret 3 bis 4 Tage hängen oder liegen muß. Überdies legt man solches auch gerne auf's Eis, damit es frisch erhalten und recht mürbe wird. Anstatt auf's Eis kann man es auch in eine Essigmarinade (Beize Nr. 45) legen, oder wie z. B. Ochsen- oder Schweinefleisch einsalzen (siehe Ochsenzunge oder Schweinefleisch einsalzen, das geräuchert werden soll, Nr. 371 und 608). 1 bis 3 Tage eingesalzenes Fleisch kann auch aus der Salzbeize noch gebraten werden, nur sieht es rot aus. Gewöhnlich aber kocht man es in diesem Zustande in weißen Rüben, getrockneten Hülsengemüsen, Kraut 2c.

Endlich legt man frisches Fleisch, aber schon geklopft und in der Form zugeschnitten, wie man es auf dem Rost, am Spieß oder in der Bratpfanne braten will, z. B. beef-steaks, ram-steaks 2c., auch gespickte Ochsenfilets (Lummel, Schlachtbraten), gespickte Wildbretbraten 2c., in Olivenöl, oder begießt es damit. Dabei wird das Öl (auf ein großes Stück Fleisch rechnet man ungefähr 1/2 Liter) mit Bratengarnitur oder Kräuterpulver assaisonnirt (gewürzt), damit es dem Fleisch ein würziges Aroma verleiht. In Öl erhält sich das Fleisch lange frisch und wird sehr zart.

73. Krebse lebend oder frisch zu erhalten. In laufendem Wasser können Krebse Monate lang, in stehendem kaum einen halben Tag, und in einem zugedeckten Korb mit Nesseln oder dergleichen Futter etwa zwei Tage erhalten werden. Abgesotten lassen sie sich 2 bis 3, auf Eis mehrere Tage frisch erhalten, nur werden sie auf Eis weich, so daß man sie nicht mehr gut schälen kann.

Eingemachte Krebsschweifchen kauft man in Blechbüchsen, Krebsbutter ebenfalls als Konserve in jeder Delikatessenhandlung. Kauft man

in Fläschchen eingemachte Krebse, so legt man sie einige Stunden vor dem Gebrauch in laue Milch, damit sich das Salz absondert.

74. Glasierte Zwiebelchen. Kleine Zwiebelchen (Setzzwiebeln) werden mit kochendem Wasser angebrüht und geschält, sodann läßt man geräucherte Speckwürfel von einem mageren Federstück und süße Butter, oder nur allein süße Butter mit ein wenig Salz in der Kasserolle zergehen, thut die Zwiebelchen hinein und läßt sie zugedeckt darin weich und ein wenig gelb werden, indem man das Ganze von Zeit zu Zeit ein wenig untereinander rüttelt. Das Fett wird dann abgeschüttet und die Zwiebeln samt den Speckwürfeln über die betreffende angerichtete Speise (z. B. Hasenpfeffer) gestreut.

Auf diese Art zubereitete Zwiebeln können auch zu Suppen verwendet werden.

75. Croutons. Von Wecken werden schwach kleinfingerdicke Schnitten geschnitten und halbiert, oder von Modelbrot beliebige Figuren ausgestochen und diese in Backfett oder eingekochter Butter schwimmend hellgelb gebacken. Sie können auch, nebeneinander gelegt, in einer Bratpfanne, im heißen Bratofen, mit süßer Butter belegt, auf einer Seite gebacken werden, und ist diese Art besonders für Geflügelschnitten zu empfehlen, da solche inwendig noch weich sein sollen.

76. Estragon-Essig. In eine (Stroh-) Flasche voll guten Weinessig lege man eine Handvoll frische Estragonzweige, welche man im August und September bei jedem Gärtner erhalten kann, lasse den Essig 2 bis 3 Wochen an der Sonne destillieren, worauf man ihn zu Salat, Saucen ꝛc. verwenden kann. Estragon gibt dem Essig und somit auch den damit zubereiteten Speisen einen sehr angenehmen Geschmack.

77. Aufwärmen. Um Saucen und Jus, Gallerte, Blond de veau, Braise und dergleichen in gutem Zustande zu erhalten, muß man solche täglich aufkochen.

Um bei Saucen und Gemüsen den Wärmegeschmack zu verhüten, läßt man zuvor etwas Fleischbrühe, Jus oder Wasser mit einem Stücklein süßer Butter in der Kasserolle aufkochen, worin gewärmt wird, gibt die Sauce oder das Gemüse dazu und rührt darin, bis es kocht. Gemüse können auch im kochenden Wasser (au bain-marie) aufgewärmt werden.

Will man einen Braten oder gebratenes Geflügel aufwärmen, so kann der Wärmegeschmack verhütet werden, wenn man das ganze zu wärmende Stück mit Salz und frischer Braten-

garnitur Nr. 26 bestreut, in ein weißes mit Bratenfett oder süßer Butter dickbestrichenes Papier wickelt (die bestrichene Seite nach innen gekehrt), in der Bratpfanne oder Kasserolle, worin es gewärmt werden soll, ebenfalls Bratenfett zergehen läßt, das eingewickelte Fleisch hineinlegt und im heißen Bratofen aufbratet, unter öfterem Begießen mit dem flüssigen Fett, und beim Anrichten heißen Jus darüber gießt. Das in der Pfanne oder Kasserolle zurückbehaltene Fett kann wieder benützt werden, s. Nr. 36.

78. Anrichten. Vor dem Anrichten muß der Anrichttisch (Küchetisch) hergerichtet, d. h. gereinigt, alles Unnötige von demselben entfernt und alles Notwendige auf demselben in Bereitschaft gestellt oder gelegt werden.

Ebenso ist bei solchen Speisen, welche schnell zubereitet (etwa während die Suppe gegessen wird) und vom Feuer weg schnell aufgetragen werden sollen, alles was zur Zubereitung gehört, in Bereitschaft zu halten, auch das Geschirr, daß sie rechtzeitig fertig und serviert werden können.

Zum Anrichten halte man sich warme Platten, Schüsseln, Saucieren ꝛc. samt deren etwa erforderlichen Verzierungen (Croutons, Spanischbrot, Eier ꝛc.) bereit, damit bei warmen Speisen keine Wärme verloren geht und solche recht heiß zu Tische gebracht werden.

Zum Anrichten von warmen und kalten Braten und Fischen wählt man lange niedere Platten, zu kleinen und großen Ragoutspastetchen runde flache, zu Gemüse, Ragouts, Frikassees, Salmis runde oder ovale tiefe, zu Salat Salatieres, zu Cremes, Puddings, Flands, Glaces, Kompotes, Kompotiers (mit hohem Fuß), zu warmen und kalten Saucen jeder Gattung Saucieres. In dieser Ordnung ungefähr halte man das Geschirr nach den auf dem Speisezettel vorgezeichneten Speisen in Bereitschaft und stelle das zu warmen Speisen zu benützende in den Warmhalter oder ins heiße Wasser.

Während dem Anrichten sollte man stets ein reines Tuch und ein Schüsselchen Wasser bei der Hand haben, um die Plattenränder, die beim Anrichten etwas beschmutzt worden, schnell wieder reinigen zu können. Man fülle die Schüsseln nie bis zum Rand, auch womöglich alles (statt flach) en pyramide (gegen den Mittelpunkt hin etwas erhöht) an, besonders Pürees und Gemüse. Wenn man eine Beilage darauf legen will, so rangiere man die letztere in schönem Kranz innerhalb des Randes um und auf das en pyramide angerichtete Gemüse herum und zwar Tranchen in schuppenförmiger, Croquets oder Würstchen in strahlenförmiger Lage und übergieße, wo es passend ist, das Ganze mit etwas Jus oder Sauce; der erhöhte Mittelpunkt soll nie bedeckt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Auf die Weise richtet man Frikassees, Hasenpfeffer ꝛc., auch Ragouts an, welche ebenfalls mit Croutons, Spanischbrot, Eiern, Krebsen, Oliven und dergleichen garniert werden können. Will man solche Bordüren auf oder innerhalb des Plattenrandes festsetzen, so kann man dieses mit Eiweiß thun, zu welchem Zweck man kleine Stellen der heißen Platte bestreicht und so die Garnituren darauf befestigt. Zu beobachten wäre dann, daß man sich beim Anrichten en pyramide des Schaumlöffels oder einer Kelle bediene und nicht zu viel Sauce über das Ganze gieße, um die Form des angerichteten Gerichtes und die Garnitur (Bordüre) nicht zu zerstören. Warme Saucen werden besonders in heißen Saucieren dazu serviert.

79. Gallerte seihen. Man nimmt ein Tabouret, spannt über dessen Füße mittelst Bindfaden ein weißes Tuch (Serviette), welches nicht zu grob und nicht zu fein sein darf, stellt unterhalb desselben auf den Sitz eine Schüssel oder Form und schüttet die geläuterte Gallerte mittelst eines Anrichtlöffels sehr langsam in das gegen die Mitte etwas vertiefte Tuch. Das zuerst Durchgelaufene ist gewöhnlich etwas trübe und wird deshalb noch drei- bis viermal zurückgeschüttet. In dem Tuch darf nicht im mindesten gerührt werden.

80. Gallerte, Creme oder Glace umstürzen. Alle Arten von Gallerte (Gelee, Sulz), Cremes, Glacen werden in ihren Formen bis zum Rand einen Augenblick in warmes Wasser getaucht, hierauf mit der Platte bedeckt, auf welcher sie serviert werden sollen; dann samt der Platte umgekehrt und etwas fest gerüttelt. Wenn sie von der Form los sind, so wird diese abgenommen, andernfalls taucht man sie noch einmal.

81. Papierkornets werden in kleinem und größerem Format angefertigt, je nach ihrer Verwendung. Die aus festem, weißem Schreibpapier verfertigte größere Sorte wird zu Verzierungen von Kompoten und Torten mit geschwungenem Rahm oder Eiweiß, die aus Postpapier verfertigte Sorte Verzierungen mit Eiweiß-Glasur, Chokolade, gehackter Früchtengelee und Marmelade gebraucht.

Beim Verzieren (Garnieren) füllt man die Kornets (Düten) etwas über die Hälfte mit der zum Garnieren bestimmten Masse, schließt sie oben gut zu, schneidet die Spitze ab und hält sie so, daß letztere die zu verzierende Stelle berührt und drückt von oben mit dem Daumen auf die eingeschlossene Masse, damit sie durch die Spitze in der gewünschten Menge abgeht.

Ist ein Kornet ausgebraucht, so wird ein neues genommen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

82. Fleischgallerte zum Verzieren vorzurichten. In einer glatten Form gestockte Gallerte stürze man auf ein mit einer Serviette belegtes Brett um, schneide sie in 1 Cm. dicke Scheiben, diese in viereckige Stücke egalisiert, welche man in 1 Cm. breite und 2 Cm. lange losanges oder in verschobene Vierecke oder beliebige andere Figuren schneidet, oder mit Blechförmchen aussticht. Die Abfälle werden gehackt in oben angeführtes Kornet oder in den nachfolgenden Spritzsack gefüllt und damit schuppenartig schön im Kranz geordnete Fleischtranchen in feinen Bogen umgeben. Die geschnittenen losanges werden auf den Plattenrand rings um das Fleisch gelegt. Hat man in der Mitte einen leeren Raum, so hacke man noch etwas Gallerte ganz grob und lege das Gehackte mit dem Löffel in schöner kreisrunder oder ovaler Form so hinein, daß sie in der Mitte am höchsten ist. Ist das Kornet ausgebraucht, muß zur neuen Füllung ein anderes gemacht werden; zu Gallerte bedient man sich übrigens lieber des Spritzsackes, welcher in der Küche unentbehrlich ist.

83. Spritzsack. Derselbe wird aus starkem Baumwolltuch angefertigt und ist unten spitzzulaufend mit einer kleinen Öffnung, in welche beim Gebrauch ein blechernes, oben mit breiterem Rand versehenes Röhrchen gesteckt wird, das für die verschiedenen Verzierungen nach Angabe in den einzelnen Rezepten in verschiedener Größe angewendet wird. Er wird wie Papierkornets zu Verzierungen gebraucht, besonders zum Verzieren mit gehackter Fleischgallerte, dann auch zum Dressieren von kleinem Backwerk, wie Ofenküchlein, Prinzessinnen, runde und lange Zuckerbrot, Geduldstabletten 2c., wobei der Spritzsack auch etwas über die Hälfte gefüllt und oben zusammengenommen wird, und zwar immer fester, damit durch den Druck die darin befindliche Masse durch das Röhrchen in der nötigen Menge abgeht. Der Spritzsack wird sowohl beim Verzieren als beim Dressieren senkrecht und nieder gehalten wie die Papierkornets.

Man hält mehrere Spritzsäcke und reinigt jeden derselben sogleich nach dem Gebrauch, jedoch ohne Anwendung von Seife; wenn solche aber unumgänglich nötig wäre, so muß der Spritzsack nachher einigemal ausgebrüht werden.

84. Gelatine auflösen. Feine, sehr helle (durchsichtige) Gelatine wird zu Cremes, blanc-manger, je nach Quantum in mehr oder weniger Wasser (ungefähr auf 45 Gr. 4 Deciliter Wasser), unter beständigem Rühren kochend aufgelöst und durchs Sieb geschüttet, damit nichts Unaufgelöstes mitkommt und in die noch heiße oder warme Creme gerührt. Wäre die Creme schon zu kalt, so

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

würde sich die aufgelöste Gelatine nicht mit ihr verbinden, sondern sich, in Knöllchen zusammengezogen, absondern.

85. Hauseblase auflösen. Hauseblase (col de poisson) wird, in ein Tuch gelegt und in demselben zu kleinen Stückchen geklopft oder einfach nur zerschnitten, 12 Stunden in laues Wasser gelegt und an einen warmen Ort zum Auflösen gestellt, alsdann aufgekocht, geseiht und statt Gelatine angewendet. Hauseblase enthält mehr Gallertstoff und ist in kleinerem Quantum anzuwenden, ist feiner, aber auch teuerer als Gelatine und muß nicht wie Gelatine geläutert werden, was ebenfalls ein Vorzug und eine Ersparnis ist. Auch gibt sie den Speisen keinen üblen Beigeschmack, was bei Gelatine sehr oft der Fall ist. Statt Hauseblase oder Gelatine kann man frische Kalbsfüße ohne Salz in nicht zu vielem Wasser sehr weich kochen. Die passierte Brühe wird dann vorerst entfettet, geläutert zu allen beliebigen Gelees (Gallerten), ungeläutert zu Cremes und blanc-manger verwendet.

86. Schneeschlagen (Eiweiß). Zum Schneeschlagen bedient man sich eines kupfernen runden Kessels (Schneekessel genannt), in dessen Ermangelung man aber auch eine gute Email- oder Porzellanschüssel nehmen kann. Das Weiße des Eies wird vom Gelben sorgfältig geschieden, so daß von letzterem auch nicht ein Fäserchen dazu kommt, weil ein solches gleich wie ein am Schneekessel oder Besen befindliches Fetteilchen verhindern würde, einen schönen festen Schnee zu erhalten. Man thut daher gut, wenn man vorher jedes Eiweiß besonders in ein Schüsselchen schlägt, auch sollen dem Eiweiß einige Körnchen Salz oder einige Tropfen Citronensaft beigemischt werden.

Das Eiweiß wird ohne Unterbrechung mit einem Drahtbesen oder Eierschwinger, zuerst langsam und nach und nach immer stärker geschlagen (geschwungen), bis der Schnee sich ballt und man mit dem Besen nicht mehr gut durchkommt. Erhält man von ganz schönem klarem Eiweiß, auch bei ganz fettfreiem Kessel oder Schüssel und Besen keinen festen Schnee, so kann dies von anfangs zu schnellem und später zu langsamem Schlagen herrühren. Das Hühnereiweiß besteht aus winzigen Bläschen; dieselben werden durch das Schlagen aufgerissen und mit Luft gefüllt. Wird nun das Eiweiß unter zu feste Massen gemischt, so werden diese Bläschen wieder entleert und die Mühe des Schneeschlagens war umsonst.

Zu geschwungenem Rahm (Nidle, Sahne) kann man, wenn der Schnee zu dünn ausfiele, einige Eiweiß schwingen und darunter mischen, was jedoch meistens den geschwungenen Rahm weniger

feinschmeckend macht. Zucker kommt gleich anfangs dazu, da der Rahm süßer wird.

87. **Mandeln schälen.** Mandeln werden mit kochendem Wasser angebrüht und einige Minuten zugedeckt stehen gelassen, worauf sie mit Leichtigkeit aus ihren braunen Hülsen gedrückt werden können. Zu Mandelmilch und blanc-manger können nur ganz frisch geschälte Mandeln gebraucht werden, während solche für anderen Gebrauch in einer gelinden Hitze (im Warmhalter), in eine dünne Lage auf Papier gestreut, getrocknet und im Vorrat bereit gehalten werden können.

88. **Mandeln reiben** geschieht am einfachsten und schnellsten in der Mandelmühle. In Ermanglung einer solchen können jedoch die Mandeln auch im Mörser, unter Beigabe von Zucker, Eiweiß oder Wasser gestoßen werden. Bei Anwendung von Zucker muß das im Rezept angegebene Quantum genommen werden.

89. **Haselnüsse schälen.** Dieselben werden auf ein Blech gegeben, in den heißen Ofen gestellt, zuweilen unter einander gemischt und so lange der Hitze ausgesetzt, bis die Schalen ganz spröde sind. Die Haselnüsse werden nun zwischen den Händen gerieben, wobei die Schalen wegfallen. In Ermanglung eines heißen Zwischenofens können die Haselnüsse auch auf dem Herd geröstet werden, bis die Häutchen zwischen den Händen weggerieben werden können.

90. **Korinthen (Rosinen) reinigen.** Die Rosinen werden in ein grobes Sieb gegeben und unter die starklaufende Brunnröhre gehalten, wobei die Stielchen und allfällige Unreinigkeiten abgeschwemmt werden.

91. **Anis erlesen.** Anis, den man zu Backwerk gebraucht, wird gerne im voraus in Bereitschaft gehalten und auf folgende Art gereinigt: Nachdem derselbe ein wenig ausgebäht ist, wird er in einem Tuch tüchtig gerieben, damit die Stielchen wegfallen, welche dann mittelst eines nicht zu feinen Siebes abgesiebt werden, während die Körner im Sieb zurückbleiben. Hierauf wird der Anis erst erlesen, was bald geschehen ist.

92. **Erkennungszeichen von frischer Bierhefe.** Gute, gepreßte Bierhefe muß gelblichweiß aussehen und weich zerbröckeln. Sie muß angenehm frisch riechen und darf keinen scharfen oder säuerlichen Geschmack haben.

93. **Citronen und Citronenzucker.** Citronen werden in Seidenpapier gewickelt, auf ein von Bindfaden gestricktes und auf einen Rahmen aufgespanntes Netz gelegt, und können an einem

luftigen kühlen Ort, oder auch in einem trockenen Keller längere Zeit aufbewahrt werden. Hat man Citronen, von welchen man nur den Saft gebrauchen will, so schäle man die gelbe Schale sehr dünn ab, so daß ja nichts Weißes mit weggeschnitten wird, und hacke diese sehr fein, mische sie mit dem doppelten Quantum feingesiebtem oder Staubzucker und trockne die Mischung auf Papier bei schwacher Hitze. — Oder man reibe die Citronen auf ganzem Zucker ab, schlage jedesmal die gelbe Fläche von letzterem weg und fahre so fort bis ans Ende und trockne ihn ebenfalls mit Zucker vermischt. Beide Arten von Citronenzucker können in Gläser gefüllt und zugebunden längere Zeit aufbewahrt, erstere kann zu Backwerk, letztere zu Cremes verwendet werden. Will man die auf Zucker abgeriebene Citrone gleich verwenden, z. B. zu Tabletten, so weicht man den Citronenzucker ins kalte Wasser ein.

Den Saft von den Citronen kann man auch im Vorrat halten, nur muß man ihn filtrieren und schön hell in zugepfropften Fläschchen aufbewahren. Citronensaft macht süße Buttersaucen sehr schön weiß, verhindert auch bei geschälten Äpfeln und Schwarzwurzeln das Gelbwerden, wenn man dem Wasser, in das man sie legt, Citronensaft beifügt, und ist endlich bei weiß zu kochendem Fleisch, z. B. Kalbfleisch, -Kopf, -Füßen, -Brieschen und Geflügel unentbehrlich.

93a. Citronenöl anstatt Citronenschalen zu verwenden ist sehr vorteilhaft, da einige wenige Tropfen genügen, um den Speisen den erwünschten angenehmen Geschmack zu verleihen.

93b. Citronensäure anstatt Citronensaft kann ebenso gebraucht werden, was ebenfalls oft bequemer ist, da der Vorrat nicht verdirbt. Beides ist in jeder Apotheke erhältlich.

93c. Orangenschale, die gewöhnlich nur weggeworfen wird, kann bei billigerem Backwerk wie Citronenschale verwendet werden. Mit Orangen und Orangenzucker ganz dasselbe Verfahren.

94. Vanille und Vanillezucker. Vanille ist die Samenschote einer amerikanischen Schlingpflanze und erscheint im Handel in zwei Sorten: 1. Ächt und noch nicht benützt, in welchem Fall die braunen Schotenstengel nicht glatt, sondern runzlicht und leicht kristallisiert (verzuckert) sind. Diese Sorte ist auch sehr teuer, aber so gewürzig, daß mit einer Schote so viel bezweckt wird, wie mit vier andern der zweiten Sorte. 2. Unächt. Die Schoten sind glatt und schwärzer und einen guten Teil billiger als die vorigen, weil sie schon gebraucht sind, z. B. zur Zubereitung von Chokolade, und daher von ihrem sehr feinen, starken Geruch etwas verloren haben, sonst aber weiter nicht beschädigt und noch gut brauchbar sind. Beide

Sorten werden, in Staniol gewickelt, in einem gut verschlossenen Glase aufbewahrt.

Zu Cremes und dergl. werden Stückchen von ganzen Vanillestengeln gespalten mit der Flüssigkeit aufgekocht. Dieselben werden nach dem Gebrauch getrocknet und zu weiterem Bedarf in gestoßenem Zucker geschlossen aufbewahrt. Der Zucker erhält hievon ein feines Aroma.

94a. **Vanillin** von Haarmann und Reimers kann in kleinen Päckchen à 25 Cts. gekauft werden. Es ist dies ein unschädliches Ersatzmittel für Vanille und viel ergiebiger und billiger als dieselbe. Vanillin wird hergestellt aus einer dünnen Masse, die sich zwischen Rinde und Stamm unserer Tannen im Frühjahr abscheidet.

95. **Papiermanchettes zu Schinken, Kotelettes** ꝛc. Zu Schinken und Hammelskeule nimmt man schön weißes, aber nicht zu starkes Schreibpapier. Von einem ganzen Bogen schneide man seiner Breite nach durchgehend einen 10 Cm. breiten Streifen ab, lege diesen der Länge nach zusammen und mache am zusammengelegten Teil mit der Schere oder dem Messer 2 Mm. breite und 3½ Cm. tiefe Einschnitte. Darauf lege man sie auf die andere Seite zusammen und rolle sie auf ein Holz von der Dicke des Knochens, an welchen die Manchette gesteckt wird, klebe sie am Ende mit Eiweiß oder mit weißen Oblaten zusammen und stecke sie vor dem Auftragen und nachdem die Keule schön zugeschnitten ist, an den vom Fleisch befreiten Knochen. Statt Papiermanchettes hat man zu diesem Zweck auch silberne. Zu Kotelettes, welche viel kleiner und demnach auch feiner aussehen müssen, nimmt man feines, schön weißes unliniertes Postpapier, schneidet von kleinen Bogen 4 Cm. breite Streifen ab, legt es zusammen wie oben und macht 1 Mm. breite und 1½ Cm. tiefe Einschnitte, spitzt dann an den rohen zugeschnittenen Kotelettes jeden Knochen zur gleichen Dicke und rollt die umgekehrten, geschnittenen Papierstreifen auf einem Kochlöffelstiel oder Holz von der Dicke der zu verzierenden Knochen in Form einer kleinen Rose; beim Aufrollen fährt man immer ein wenig zurück und befestigt das Ende wie oben mit Oblate.

Es ist gut, wenn man sich von Zeit zu Zeit eine Partie solcher Manchettes im Vorrat macht und sie zu schnellem Gebrauch in Bereitschaft hält.

96. **Inhalt des Gewürzbehälters,** der gewöhnlich mit 6—8 Abteilungen versehen ist, um das täglich vorkommende Gewürz in folgender Form aufzunehmen:

Schwarze ganze Pfefferkörner zu Braten, Marinaden 2c., sind die unreif gepflückten und getrockneten Beeren des Pfefferstrauchs, schwächer als die ausgereiften weißen.

Nelken (ganze) sind sehr stark gewürzig und dürfen nur in geringem Quantum angewendet werden.

Lorbeerblätter sind ebenfalls sehr gewürzreich und sollen wie Nelken sehr behutsam angewendet werden.

Muskatnuß, ganz oder gerieben. In ersterem Fall wird im Deckel der Gewürzbüchse ein kleines Reifchen angebracht, um behufs Reiben ein rundes kleines Reibeisen hineinstecken zu können. Statt Muskatnuß wird oft Muskatblüte angewendet, welche als Gewebe um die Nuß herum, innerhalb ihrer Schale sich befindet; letztere wird gestoßen; falls sie zu weich wäre, bäht man sie vorher ein wenig aus. Bei Getränken wird sie jedoch wie jedes andere Gewürz ganz gelassen.

Gemahlener weißer Pfeffer ist stärker als der schwarze und fällt auch, in den Speisen vertreten, dem Auge nicht so auf; es darf aber nicht im Übermaß damit gewürzt werden, weil derselbe aufregend auf unser Nervensystem wirkt.

Kümmel (ganz) gewöhnlich bei Suppen, Fleisch und Backwerk angewandt.

Ceylonzimmt, ganz und gemahlen, soll nur in bester Qualität gekauft werden.

Gemahlene Nelken. Immer in sehr geringer Dosis anzuwenden. Viele Leute sind diesem Gewürz abgeneigt.

97. Gemischtes Gewürz. 250 Gr. holländischer schwarzer Pfeffer, 80 Gr. getrocknete Nelken, 100 Gr. Muskatnüsse, 500 Gr. getrockneten frischen Ingwer, 50 Gr. grünen Anis, 50 Gr. Koriander.

Diese Ingredienzien werden, jedes besonders, fein zu Pulver gestoßen und gesiebt, hernach gut miteinander vermischt und in wohlverschlossenen Gläsern zum Gebrauch aufbewahrt. Dieses Gewürz kann bei jedem Gericht statt Pfeffer angewendet werden.

98. Brauner Zuckersyrup. Um einer Jussauce schönen Glanz zu geben (nicht zu färben), röste man einige Löffel voll gestoßenen Zucker in einem Pfännlein bis er anfängt ein wenig zu kochen, gieße dann zu 125 Gr. Zucker 2 Glas Wasser, lasse ihn langsam auf die Hälfte einkochen und thue ihn erkaltet in ein Fläschchen oder Schüsselchen. Hievon bediene man sich sogleich oder behalte ihn im Vorrat, wende davon z. B. bei Zubereitung von Frikandeau, Milchnerfrikandeau, Bas de soie, roten Forellen 2c. an. Von diesem Syrup darf nur so viel zur Sauce kommen, daß dieselbe

Glanz, nicht aber einen süßen Geschmack bekommt. Bei Fleisch, welches im heißen Ofen glasiert wird, kann man auch ein wenig davon zum glasieren nehmen. Es ist dieser geröstete Zucker nicht mit Karamelle, dem verbrannten Zucker (Nr. 55) zu verwechseln, welcher zum Färben der Saucen angewendet wird.

99. Backpulver. Anstatt Hefe wird oft Backpulver verwendet, um Kuchen und kleineres Backwerk locker und porös herzustellen. Es kommen verschiedenartig zusammengesetzte Substanzen unter dem Namen Backpulver in den Handel, wovon die unschädlichsten und besten Hirschhornsalz oder kohlensaurer Ammoniak, von dem man einen schwachen Theelöffel auf jedes ½ Kilogr. Mehl zu dem Teige mischt, den es während des Backens auftreibt, indem es dabei zu Dampf verwandelt aus dem Gebäck entweicht.

100. Mehlteiglein. Bei Braten und kleineren Fleischstücken, welche glasiert werden, z. B. Frikandeau, gespickte Koteletten, Kalbfleischvögel, oder überhaupt, wo man einen etwas dickeren Jus (einer Jussauce) bedarf, wird je nach Verhältnis zur Sauce mehr oder weniger Mehl, Kartoffelmehl oder Maizena in ein Schüsselchen gethan, mit Wasser sehr dünnflüssig angerührt und durch ein Sieb geschüttet, damit keine Knollen darin vorkommen. Hierauf wird es in den fertigen, abgefetteten Jus, welchen man zum Kochen bringt, eingerührt, unter fortwährendem Rühren aufgekocht und zu dem glasierten Fleisch gegeben. Ist die Jussauce zu dick ausgefallen, so muß sie mit weiterem Jus oder Fleischbrühe verdünnt, im anderen Fall aber mit noch mehr Mehlteiglein nachgeholfen werden. Beim Glasieren kann man auch schon ein wenig von bereitgehaltenem Mehlteiglein zu dem Fleisch nehmen.

Zweiter Abschnitt.

Farcen und Füllen (Füllsel).

101. Bemerkenswertes über vorkommende Farcen. Hinsichtlich der in diesem Abschnitt beschriebenen Farcen zu Füllen oder Klößchen (Knöpflein) möge folgendes beachtet werden: Alles Fleisch wird roh gehackt zu den Farcen genommen, wenn nicht ausdrücklich bemerkt wird, daß es gebraten oder gekocht sein soll.