

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder
Gastronomisches Lexicon**

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

H

urn:nbn:de:bsz:31-69851

kürbis oder Giromon, der Pomeranzenkürbis oder die Melongene, der Markkürbis (vegetabilisch Mark).

Gurkensalat. S. Salat.

Gurkenauce. Gurkenragout. S. Gurke. Will man die Gurken hierzu nicht besonders schmoren, so kann man sie auch in einer weißen oder braunen Sauce kochen, oder man backt die marinirten Gurkenstücke aus und thut sie in die Sauce. Als Ragout müssen Gurken und Sauce im Quantum gegenseitig gleich sein.

Güster. Ein Fisch, der der kleinen Karausche gleicht. Man findet ihn in allen Landseen mit meergleichem Grunde. Das weichliche, mit vielen Gräten durchwachsene Fleisch hat keinen besondern Geschmack.

S.

Haarsieb. Wegen der großen Siebe zum Durchstreichen des Fleisches, der Fische, Pflanzen und anderer Stoffe siehe Durchstreichsiebe. Die gewöhnlichen Haarsiebe mit rundem Boden hat man mit engem und weitem Geflechte. Es muß aus starkem, mehrfach doppeltem Pferdehaar bestehen und zu einem straffen Boden in dem hölzernen Rahmen recht fest und haltbar eingebunden sein; nur solche sprechen für ihre Brauch- und Haltbarkeit. Besonders nützlich und zweckmäßig bewähren sich die kleinen, sogenannten Spitzsiebe zum Durchgießen flüssiger Massen.

Haartuch. Es besteht aus sogenanntem Müllertuch, und muß mindestens eine Elle lang und etwa dreiviertel Ellen breit sein. Die Haartücher sind höchst brauchbar und auch sehr vortheilhaft in jeder Beziehung, denn nicht allein sind alle Sachen, die durch ein Haartuch gestrichen worden (s. Püree), viel zarter, glatter und feiner, als die durch ein Haarsieb gestrichenen, sondern sie sind neben einem oder einem paar Haarsieben auch viel dauerhafter als diese, wenn sie nämlich immer hübsch rein und trocken gehalten und vor dem Verbrühen, wodurch sie einlaufen, bewahrt werden. Höchst vortheilhaft sind sie bei dem schnellen Durchpressen compakter, schwerflüssiger Massen, welches man, obgleich zwei Personen dazu gehören, in eben so viel Secunden bewerkstelligt, wie man bei dem Streichen durch ein Sieb Minuten dazu brauchen würde.

Sackemesser. Die gut verstählte, scharfe Klinge muß stark, bei einer drei Finger breiten Fläche etwa neun Zoll lang sein und einen geraden, glatten Rücken zum Klopfen des Fleisches haben; besser und zweckmäßiger ist der Griff, wenn er statt aus Holz, aus Horn gemacht ist.

Saché. Sachis. (Sasché. Saschis.) So heißen alle Speisen, die aus mehr oder weniger fein gehackten Fleisch- oder Pflan-

zenstoffen bestehen. Man bereitet es von allen Arten Schlachtfleisch, Wildpret und Geflügel, Trüffeln, Morcheln, Champignons, Steinpilzen, auch andern Pflanzen und Gemüsen, sowohl mit brauner als weißer Sauce, bald dick, bald mehr flüssig, bald trichtert man es als selbstständige Speise mit irgend einer Garnitur von Eiern, Croutons, oder als Unterlage zu einem feinen Fleischgericht auf ic., bald mehr flüssig als Sauce zu irgend einer Fleischspeise, wozu die Haschés von Pflanzenstoffen besonders genommen werden und eben so braucht man die Haschés zu Füllseln von Pasteten, Croquettes und andern ausgebackenen Speisen. (S. Hasché.)

Hasergries. S. Gries.

Hasergrüze. S. Grüze.

Haserwurzel. **Bocksbart.** Sie gehört zu den wildwachsenden, eichorienartigen Pflanzen, die aber in Gärten gezogen wird; die Schale ist gelblich und das Fleisch gelblich-weiß. Man muß sie nur jung zubereiten, alt ist sie holzfasrig und kocht nicht weich. Beim Putzen und Schneiden (einen bis einen und einen halben Zoll lang) thue man sie in Wasser mit etwas klar gerührtem Mehl und Essig vermischt, weil sie sonst schwarz werden, koche sie in Wasser mit etwas Salz und Butter und mische sie, wenn sie gut abgetropft sind, mit einer Butter- oder holländischen Sauce; man giebt Cotelettes, Brisolletes, Gribolletes ic. dazu.

Hagebutte. Die Frucht der wildwachsenden, einfachen Rose; sie muß ausgebildet, groß und hochroth sein, man pflückt sie zur Zeit des Spätherbstes. Sie wird theils frisch zu Suppen und Saucen gekocht, theils als Confekt eingemacht und auch getrocknet. Man reibt die haarigen Stacheln auf einem Tuch ab, schneidet unten ein kleines Loch und nimmt die silzigen und körnigen Theile mittelst eines stumpfen Federkiels heraus, wäscht sie recht gut und kocht sie so, daß sie nur ziehen und noch etwas härtlich bleiben; man thut sie sogleich in kaltes Wasser und aus diesem in einen Zuckersyrup. Hat man sie einige Male umgekocht bis der Zucker dick genug ist, so füllt man sie kalt in die Gläser und verschließt sie mit Blasen und Papier. Die recht schönen, großen Hagebutten lassen sich mit einer von den schlechtern gekochten Marmelade füllen.

Hagebuttenauce. Man macht sie von frischen oder trockenen Hagebutten, blanchirt die Früchte einen Augenblick, kocht sie mit dem nöthigen, aber nicht zu vielem Wasser und ein wenig Zimmt, streicht sie durch und läßt sie, mit hinreichendem Wein und Zucker verdünnt, einige Augenblicke kochen, schäumt sie ab und verfest sie mit abgeriebener Citronenschale.

Hagebuttensuppe. Die Bereitungsweise ist so weit dieselbe, nur daß der Brei dünner oder suppenartig gemacht wird. Sowohl die Sauce als die Suppe sind sehr zu empfehlen und einladend, wenn der

Geschmack der schönen rothen Farbe entspricht, d. h. daß man zu beiden hinreichend Wein und Zucker zusetzt. Die erste ist eine gute Puddingsauce und die andere eine gute Abendsuppe; zu dieser giebt man kleine Bisquits.

Hagelzucker. Strenzucker. Der größte ist so groß wie Hanfförner und der kleinste wie grobkörniger Gries. Hierzu gehören indes groß- und kleinsüßliche Durchschläge, wo man den bis auf einen gewissen Grad grob zermalnten Zucker dergestalt durchsiebt, daß man mittelst eines feinen Durchschlags, den feinen Zucker immer wieder von dem zuerst durchgeseihten größeren absiebt, so daß nur die möglichst runden Körner von der Größe der Löcher des ersten Durchschlags zurückbleiben. Durch ein abermaliges ähnliches Absieben mittelst eines noch feineren Durchschlages gewinnt man einen noch feineren Hagelzucker; der ganz feine giebt den Puderzucker. Der Hagelzucker kann auch durch behutsames Ueberspritzen, damit keine Auflösung erfolgt, von Kermessaft, einer Auflösung von Spinatmatte oder Chocolate und das hierauf folgende Trocknen, roth, grün und braun gefärbt werden. Man braucht den Hagelzucker zum Ueberstreuen verschiedener Kuchen.

Hahn. Er ist von dem Hausgeflügel, besonders wenn er alt ist, das schlechteste; das Fleisch ist trocken und roth und die Haut blau angelauten. Allenfalls zu Brühen ist der alte Hahn noch zu gebrauchen, doch auch diese haben manchmal einen schlechten, absonderlichen Geschmack.

Hahnekamm. Er gilt für eine Delikatesse. Nachdem man oben die Spitzen abgeschnitten, lasse man die Hahnekämme vierundzwanzig Stunden in Wasser liegen, damit sich das Blut auflöst, thue sie zusammen in ein Tuch, stauche sie wiederholentlich in kochend heißes Wasser, reibe mittelst Salz die Häute rein davon ab, und setze die Auswässerung so lange fort, bis die Hahnekämme hübsch weiß geworden sind. Zunächst kochte man sie in fetter schwacher Brühe und mische sie mit einer guten weißen Sauce. Auch in Vereinigung mit anderen Stoffen bildet der Hahnekamm einen wesentlich bevorzugten Bestandtheil eines feinen Ragouts.

Hamburger Nalsuppe. Ein heterogenes, ächtes Nationalgericht, wozu ein guter Theil in beliebige Stücke geschnittener Nal in Salzwasser mit Essig und Salbei abgekocht, eine verhältnismäßige Quantität grüner Birnen geschmort, eine im gleichen Verhältniß stehende Menge Mehl-, Kartoffel- oder Semmelklöße bereitet und eine Fleischbrühe von drei bis vier Pfund Rindfleisch auf drei bis vier Pfund Nal gekocht wird. In der mit etwas Mehlschwitze seimig gemachten Fleischbrühe, zu welcher man so viel Nalbrühe mischt, daß die Suppe nicht zu salzig und sauer wird, kocht man einen guten Theil würfliches Wurzelwerk und grüne Erbsen nebst blätterigem Körbel, Thymian, Basilicum, Majoran, Pfefferkraut und Petersilie, giebt einige Gläser guten Wein und vielleicht noch etwas Zucker und Säure daran und vereinigt die Suppe mit allen übrigen Ingredienzien oder giebt die Birnen und Klöße besonders dazu.

Hammel. Schöps. Sein Fleisch ist ein sehr bedeutender Artikel für die Küche und eignet sich, besonders das gute, zu außerordentlich vielen Bereitungsarten; selbst die einfachsten von diesen geben schon ein gutes Gericht. Im Spätherbst sind die Hammel besonders fleischig und fett und auch unsere Mark liefert dergleichen in Fülle.

Hammelballons. S. Ballons.

Hammelbraten. Hierzu nimmt man entweder die Keule oder den ganzen Braten. Trefflich ist er, wenn er recht alt geschlachtet, mit Chalotten durchspiect, tüchtig geklopft und am Spieß gebraten ist; doch sind die Ofenbraten eben auch nicht übel. Es paßt ein Chalottenjus zum Hammelbraten.

Hammelcarré. Ein geschägter Theil zwischen Keulen und Rippen (von der Keule mit einer oder zweien Rippen). Es ist gebraten, geschmort, gesotten und geröstet, ganz wie in Stücken, mit einer Zwiebel-, Gurken- oder einer andern Sauce oder mit Gemüse eine herrliche Speise. Auch bereitet man von dem Hammelcarré eine Art Steaks, wie die Beefsteaks.

Hammelcotelettes. S. Cotelettes.

Hammelkaldauen. Eine große Reinlichkeit ist zu empfehlen. Nach dem Abreiben mit Salz und Citronensaft, dem mehrmaligen Waschen mit frischem Wasser, dem fünf Minuten langen Blanchiren, kocht man sie mit etwas Salz, Zwiebeln und Wurzeln weich, schneidet sie in beliebige Stücke und mischt sie unter weiße Rüben, Grünkohl und dergl. Die größeren Stücke kann man in Eiern und Semmel wenden, braten und ums Gemüse legen.

Hammelkeule. Dies ist der geschägteste Theil des Thieres, besonders wenn er geschmort ist; auf diese Art zubereitet paßt die Hammelkeule zu Gemüseu jeglicher Art; mit allen Gurken-, Schwamm- und Zwiebelarten als Sauce oder Beiguß, auch mit Speck- und Schinkenstreifen durchspiect und mit einer Oliven-, Sardellen- und Kapernsauce aufgetischt, ist sie eine köstliche Speise. Man lasse sie in einem passenden, gut zu verdeckenden Geschir mit Wurzeln, Zwiebeln, einem kleinen Kräuterbouquet, etwas Gewürz und Salz mit etwas fetter Brühe oder Wasser auf schwachem Feuer oder in einem Ofen unter wiederholtem Begießen recht saftig und blank schmoren. Die Grundbrühe giebt Saucen und Gemüseu einen trefflichen Geschmack; eben so sind auch die von der Hammelkeule bereiteten Ragouts (Emincée) bevorzugt. — Bisweilen richtet man die Hammelkeule als eine Pseudo-Keule zu, wozu sie gehäutet, gespiect und in einer Marinade von Bieressig, Kräutern, Wurzeln, Zwiebeln, grüner Nußschale, Honigklee und Balsam und etwas Gewürz mehrere Tage gelegt wird, wodurch sie, freilich nicht für den gebildeten Gaumen und Kenner, doch im Allgemeinen eine täuschende Aehnlichkeit mit dem Rehwildpret bekommt.

Hammelleber. Sie ist hart und trocken und steht in jeder Beziehung der Kalbsleber nach; sie ist kleiner und an Farbe dunkler als diese.

Hammellunge. Auch sie ist bedeutend schlechter als die Kalbslunge. (S. Geschlinge.)

Hammelniere. Diese ist beachtet. Man läßt etwas Fett daran, spaltet sie, ohne sie zu trennen, marinirt sie in Del, Salz, Pfeffer und Citronensaft, oder bestreut sie blos mit Pfeffer und Salz, wendet sie in Butter, feinen Kräutern und Sardellenbutter und Semmel oder läßt sie unpanirt, röstet sie aber in beiden Fällen, bestreicht die unpanirten mit Sardellenbutter und giebt einen feimigen Jus dazu.

Hammelrippe. Außerdem, daß man sie als Cotelettes zubereitet, durchzieht man sie in dieser Form, aber dicker, mit Schinken und Speck, schmort sie, pußt die unansehnlichen und lappigen Theile ab, glacirt sie und giebt eine Zwiebelsauce à la Soubise oder eine andere Sauce dazu. Auch kocht man das Rippenstück ganz, schneidet es in hübsche Stücke, panirt und röstet die Stücke und giebt sie zum Gemüse oder mit einer passenden Sauce.

Hammellunge. Die beanspruchteste Speise von ihr ist das Gratin (s. Gratin), auch speist man sie mit einer Rosinen-, Malaga- oder Sardellensauce.

Hanauer Brezeln. S. Brezeln.

Hannoverscher Kuchen. Wie der Braunschweiger Kuchen, nur ist der Teig etwas gewöhnlicher, weil weniger Eier und Butter dazu genommen werden.

Harlequin-Creme. Sie gehört zu den abgerührten Cremes (s. Creme). Man theilt sie in vier Theile und färbt sie grün, roth, braun, läßt einen Theil gelb oder natürlich und fügt noch ein Blancmanger hinzu. Dann füllt man diese fünf verschiedenen Farben dergestalt in eine glatte Form, daß wenn sie zu einem gewissen Grad von Abkühlung gelangt sind, damit das Zueinanderlaufen vermieden werde, man sie löffelweise einlegt, oder man bildet hierzu mittelst Oblaten kleine Fächer und läßt dann die Harlequin-Creme fächerartig erscheinen; auch das Ausstülpen verlangt die hierzu nothwendigen Rücksichten.

Harlequinhecht. Der abgehäutete Rücken des Fisches wird auf jeder Seite in vier Reihen wechselseitig mit Trüffeln-, Cornichons-, orangefarbiger Mohrrüben- und Sardellenfasern recht sauber gespickt, sorgsam hübsch ganz und blank geschmort, auf dem Bauch angerichtet, wechselseitig mit großen weißen, grünen und rothen rippig verzierten Knefs (s. Knefs) garnirt und mit Essenzsauce gegeben.

Harter Bisquit. Dies Dessertgebäck hat dieselbe Masse, wie der Geduldbisquit. (S. Bisquits und Geduldbisquit.) Es wird ent-

weder rund oder in Böffelbisquitform auf Papier gebacken und wenn es abgelöst ist, im Wärmespinde oder anderswo getrocknet.

Hasché. Haschis. S. Hasché. Beliebt sind die Haschés vom am Spieß gebratenen wilden wie zahmen Geflügel, Kalbsbraten zc. mit weißer Sauce und die von Wildpret, wildem Geflügel, Hammelbraten mit brauner Sauce. Diese giebt man gern als selbstständige Abendspeise mit irgend einer Garnitur. Was die Substanz hinsichtlich des compacten Wesens betrifft, so bilden sie ungefähr die Mittelstufe zwischen den Haschés, die zum Füllen von Pasteten und andern Speisen gebraucht und denjenigen, von Pflanzenstoffen, welche als Beiguß oder Sauce zu Fleisch und Fischstücken gegeben werden. Als Füllsel zu ausgebackenen Sachen, zu Croquettes zc. müssen die Haschés am festesten und als Sauce betrachtet am flüssigsten sein. Hauptregel ist eine bindende, recht schmackhafte Sauce und gleichmäßig, aber nicht zu fein gehacktes Fleisch.

Hasché sauce. Diese besteht nicht aus einem einzigen oder zweierlei Stoffen, wie die Hasché sauce von Trüffeln, Champignons, Morcheln, Steinpilzen zc., sondern enthält noch mehrere Ingredienzien, ist auch noch flüssiger. In einer gut verkochten und mit etwas Rheinwein oder Medok eingekochten braunen Sauce kommen gehackte und geschwitzte feine Kräuter (lines-herbes) gehackte Kapern, Sardellenbutter und Zitronensaft. Die Sauce ist besonders passend zu Rindfleisch (Rindercotelettes), Hammelkeule und Wildpret.

Haschis. S. Hasché.

Haschirmesser. Wiegemesser. Es besteht aus einer Schneide oder zwei oder drei wiegenartig gebogenen, scharf schneidenden, starken Klängen, die etwa zwischen einem bis zwei Zoll breit auseinanderstehen und an den Enden mittelst zweier aufrechtstehender, in den Handgriffen befestigter Zapfen verbunden sind. Wenn die schweren, dreischneidigen Wiegemesser die zweckmäßigsten sind, so sind dagegen die einschneidigen fast ganz zwecklos.

Hasé. Ein allgemein bekanntes, sehr benutzbares Wildpret. Außer den gemeinen Feld- und Waldhasen lebt in den hohen Alpen und den nördlichsten Gegenden Europas der weiße Alpenhasé. Diesen versendet man in gefrorenem Zustande, wie die Schneehühner zu ganzen Schlittenladungen voll. Das ausgefrorene Wildpret dieser Hasen ist bei weitem nicht so gut, als das der bei uns und überall einheimischen Hasen. Er wird auf mancherlei Art zubereitet. Am meisten wird er gebraten oder geschmort und als wirklicher Braten oder mit Gemüsen, wie Sauerkohl, überhaupt allen Kohlarten, auch Hülsenfrüchten und Wurzelgemüsen aufgetischt und zu unendlich vielen Ragouts, zu warmen und kalten Pasteten, Fleischkäsen u. s. w. gebraucht.

Haselhubn. In der Gestalt und Körpergröße gleicht es dem Rebhuhn, doch in dem Gefieder mehr dem Birkhuhn; es ist, wie dies,

bunt gesprenkelt und hat befiederte Beine; es lebt in den nördlichen Gebirgsländern. Die stark erhabene Brust besitzt ein weißes, jedoch etwas trocknes Fleisch, welches obgleich dem Rebhuhn nachstehend, wegen seines hohen pikanten Geschmacks von sehr vielen Feinschmeckern hochgeachtet wird. Die eigenthümlich kleinen Keulen besitzen nur wenig werthloses Fleisch zu Farcen. Weil wir das Haselhuhn nur in kalten Wintertagen ganz gefroren hier zu sehen bekommen, wo man es in kaltem Wasser aufthaut, so läßt sich hieraus die Trockenheit des Fleisches erklären; durch das Ausfrieren verliert das Fleisch einen großen Theil seiner Säfte. Das Haselhuhn ist einen großen Theil der Bereitungsarten des Rebhuhns fähig. Wenn die Brust gut gespickt ist, giebt das Haselhuhn einen trefflichen Braten, vorzüglich, wenn es nicht zu alt und zu stark säumet ist, und eben so ausgezeichnet sind die von ihm bereiten braunen und weißen Ragouts, von welchen das Salmi obenan steht, die kalten und warmen Pasteten, die Haschés und Pürees und insbesondere das kalte Püree in Aspice. (S. Fasan.)

Haselnuß. Man braucht die Kerne zu Cremen (Blancmanger), Mehlspeisen, Backwerken, überzieht sie, wie die Mandeln, mit Zucker oder überglaset sie wie die Marronen u. s. w., überhaupt ist die Vor- und Zubereitung wie die der Mandeln.

Hasenbraten. Nach dem glatten Häuten, spickt man den Hasen, das Zimmer in zwei bis drei Reihen und die ganze Oberfläche der Keulen. Eine gute Form bekommt er dadurch, wenn man nach dem glatten Abstrugen der Brust und des Halses, quer durch die Keulen und die Blätter — wenn auch diese daran bleiben sollen — hölzerne Speile steckt und ihn so am Spieß befestigt und in die Pfanne bringt. Köstlich sind die mit saurer Sahne gebratenen jungen Hasen. (S. Braten.)

Hasencivet. S. Civet.

Hasenescalopes. S. Escalopes.

Hasengrenadins. S. Frikandeaux, kleine. Hat man hübsche kleine, mehr flache als dicke Grenadins zugeschnitten und feingespickt, so schmort man sie trefflich, so daß der Speck kraus bleibt und die Stücke sich hübsch blank glaciren. Ansprechend ist diese feine Fleischspeise, wenn man innerhalb des Schüsselrandes eine kleine Erhöhung von feiner Wildpretfarce, die man von Abfällen des Hasenwildprets bereitet, anbringt und auf diese die Hasengrenadins krantzartig anrichtet, an den Seiten eine schöne Garnitur von Florons bildet und in die Mitte ein Cipolataragout (s. Cipolataragout) füllt. Am besten paßt zu dieser Speise natürlich das Zimmer wegen seines zarteren Fleisches. — Mit Drangen- oder Apfelsinenscheiben zeichnet sich diese Speise sehr vortheilhaft aus, wozu man die Oberfläche der Grenadins nur zur Hälfte spickt und den ungespickten Theil mittelst Einschnitten mit Apfelsinenscheiben besteckt, oder

man steckt zwischen den ganz gespickten, kranzartig angerichteten Grenadins immer eine in der Quere geschnittene ganze Apfelsinenscheibe.

Hasenpastete (kalte und warme). S. Pastetenbereitung und Pastete, dressirte.

Hasenpfeffer. Dies ist ein gewöhnliches Ragout, welches zwar nach Art des Civets, aber nur mit scheinigen Zwiebeln, sauren Gurken und weißem Pfeffer bereitet wird, also in der Güte und dem Werth weit unter dem Civet steht. (S. Ragout.)

Hasenpopiettes. S. Popiettes.

Hasensauté. S. Sauté.

Hasensuppe. Von dem reinen Fleische eines geschmorten oder gedämpften Hasen schneidet man einen Theil des besten in feine Fadenstücke, das übrige wird gehackt, mit etwas dicker brauner Sauce gerieben und durch ein Haartuch gestrichen. Indeß hat man einige geschwitzte scheinige Wurzeln und vielleicht etwas magern Schinken in Butter geschwigt und später so viel Mehl dazu gethan, um einen gewissen Seim oder die nöthige Bindung zu vermitteln, es mit kräftiger brauner Fleischbrühe verkocht und das zerschlagene Gerippe und die Grundbrühe des Hasen hinzusetzt. Ist der Schaum und das Fett ausgekocht und beseitigt, so gießt man die Suppe durch, verbindet sie, wenn sie wieder kocht, mit dem Hasenpüree und richtet sie mit dem geschnittenen Fleisch und gebatkenem würflichen oder länglichen Milchbrot an. Statt der letzten Beilage giebt man auch Wildpretklöße, solche Knefs, oder Prositroles dazu, oder man macht eine feine Wildpretfarce nach Art des verlorenen Huhnes (s. Verlornes Huhn) in kleinen Bechern gahr; doch wenn das verlorne Huhn ein schönes, weißes Aeußere auszeichnet, so ist es bei derselben Speise von Wildpret auf eine recht braune Farbe abgesehen. Es versteht sich, daß die Hasensuppen mit diesen Zugaben mehr Wildpret bedürfen. — Auf ähnliche Art macht man auch die andern Wildpretsuppen.

Hatelelets. Spießchen. Dies sind Horsd'oeuvre oder Zwischenspeisen, die an kleinen silbernen, plattirten oder neusilbernen Spießchen (s. Bratspieß) aufgetragen werden. Es giebt geröstete, ausgebackene und kalte Hateleletspeisen, wie z. B. die aus den ausgegräzten, passend zugeschnittenen Stückchen von Lachs, Aal, Sterlet, Lachsforelle u. s. w., die man in Butter und feinen Kräutern steif oder bis zur Hälfte gahr macht, die etwas verkühlte Kräuterbutter mit einem Ei und Sardellenbutter vermischt, die auf die Spießchen gesteckten Fischstücke hiermit dünn bestreicht, sie mit geriebener Semmel überall gut bestreut, über Kohlenluth röstet und mit einem pikanten Jus aufsticht. — Zu der ausgebackenen Hateleletspeise nimmt man Kalbsmilch, Champignons, Trüffel, Rindergaumen oder Hahnekämme, Kalbs- oder Hammelzunge, die man, wenn alles recht schmackhaft gekocht ist, in kleine abgerundete Stücke schneidet, sie auf Spießchen oder dünne Zahnstocher von feinem

Holz steckt, überall mit dicker wohlschmeckender Sauce bestreicht, sie mit Semmel bestreut und in Eiern, geriebener Semmel und Käse wendet, und dem Ganzen dabei eine mehr als daumstarke, walzenartige Form zu geben sucht, an deren Enden die Spießchen einen Finger breit hervorstehen müssen. Nach dem Ausbacken servirt man diese Hetelets mit gebackener Peterfsilie. Man macht sie auch von Geflügelbrust- oder feinem Fischfleisch. — Zu den kalten Hetelettspeisen braucht man eine Art kleiner langer, scharf gerippter Formen, die mit klarem Aspice ausgegossen und in den gerippten Vertiefungen mit ganz kleinen, runden Stückchen von Trüffeln, Cornichons, hartem Eigelb und Eiweiß ausgelegt werden. In die Mitte über den Spiegel legt man kleine abgerundete Kalbsmilch- und Geflügelbruststückchen oder solche von Fisch- und Quappenlebern, indem man ein jedes vorher durch Mayonnaise zieht, hierauf die Form mit Aspice füllt, und wenn er gegallert ist, ausstülpt. Die Methode, diese Speise mit Metallspießchen herzustellen, ist deshalb abgekommen, weil man sie zu lange der Aspice- und Mayonnaise säure aussetzen muß. Die Formen müssen hierzu an den Enden bis zur Hälfte ihrer Tiefe eingeschnitten sein, um die Spießchen einlegen zu können; bei dem Füllen werden die Deffnungen so lange mit Papier verklebt, bis der Aspice fest ist.

Hansen. Ein im kaspischen, schwarzen und Mittelmeer lebender, höchst merkwürdiger Fisch wegen seiner Blase, die den besten Leimstoff und seines Rogens, der den Caviar giebt; er geht die Flüsse, besonders die Wolga und Donau hinauf. Seine Gestalt ist wie die des Stör (s. Stör); doch ist der rüffelartige Kopf kürzer als beim Stör und dann wird er bedeutend größer als dieser Fisch, denn er erreicht eine Länge von sechszehn bis zwanzig Fuß. Von seinem Fleisch wird wenig gemacht, theils wird es eingesalzen, theils frisch von den ärmeren Volksklassen genossen.

Hansenblase. Nachdem die Blase aus dem Fisch genommen, wird sie in's Wasser gelegt und vom Blute gereinigt, hierauf der Länge nach gespalten, die äußere Haut beseitigt, dann in Leinwand gewickelt und tüchtig gerieben, damit sie weich und teigartig wird. Die beste trocknet man in ausgebreiteten Tafeln oder Blättern, die, wenn sie getrocknet ist, weiß aussieht und gegen das Licht gehalten, in's bläulich-perlmutterartige spielt. Die schlechtere rollt man zu kleinen Würstchen auf, biegt sie krumm und verbindet sie an den Enden. Die erstere hat nicht allein wegen ihres klarern Leimstoffs, sondern auch schon deshalb den Vorzug, weil man bei ihr des lästigen Aufklopfens und Auseinanderzerrens überhoben ist. (S. Gelee.)

Hanshuhn. S. Huhn.

Hecht. Ein in allen europäischen süßen Gewässern lebender, äußerst brauchbarer Fisch. Sein Fleisch, obgleich etwas hart, ist dennoch sehr schmackhaft und vorzüglich ansprechend sind die von ihm gekochten Brühen. Ausnehmend wohlschmeckend sind die Rheinhechte. Man bereitet ihn auf

sehr verschiedene Art. Am meisten wird er in Salzwasser abgefotten und mit holländischer Sauce, holländischer Petersilien-, Butter- oder Kapernsauce, mit brauner Butter und Mostich zc. gegeben. Sehr beliebt ist der Hecht als Petersilienfisch (s. Petersilienfisch) und als Schüsselfeicht (s. S.) und eben so beachtet als Pflückfisch, besonders zu weißen Rüben, Sauerkohl zc., ferner als angeschlagener Hecht auf zweierlei Art (s. A.) oder gespickt und im Dfen geschmort, wozu man den Rücken häutet, ihn spickt, den Fisch mehrere Stunden marinirt, ihn sofort mit der Beachtung schmort, daß er hübsch ganz bleibt und sich recht blank glacirt, ihn sofort, wenn er auf dem Bauch angerichtet ist, mit gebackenen Kartoffeln (Beignets) garnirt und mit einer Kräuter-, Sardellen- oder Kapernsauce aufsticht. Auch auf deutsche Art gesotten ist der Hecht höchst wohlschmeckend, wozu man in einem Geschir etwas Mehl mit Butter schwitz, auf dieses die Fischstücke legt, mit Fisch- oder schwacher Fleischbrühe, Salz, Gewürz und dicken Citronenscheiben kocht und wenn er hinlänglich eingefotten ist, mit Kapern, Sardellenbutter durchprözeln läßt, mit einigen Eigelben abzieht und etwas Citronensaft abschärft. Sehr angesehen ist dieser Fisch als Delphinhecht und Harlequinhecht (s. D. und H.), wozu ihn sein langgestreckter Körper vorzüglich geeignet macht; auch besonders lohnt die erste Schüssel, wenn sie mit Sachkenntniß und Verstand bearbeitet ist, die Mühe des Verrichters auf eine sehr dankbare Weise. Auch finden die kleinen Bratbechte, so wie die kleinen krumm gemachten Blauhechte mit frischer Butter und Meerrettig und noch mehrere andere Speisen von Hecht, viele Verehrer; wo es an Zander oder an einem grätenloseren, weißern Fisch fehlt, muß der Hecht auch sein Fleisch zur Bereitung der Farce hergeben u. s. w.

Hechtsuppe. S. Fischsuppe.

Hefe. S. Bäreme.

Hefenstück. Stelleig. Dies ist besonders anwendbar, wo der Bärnteig in großen Massen angefertigt wird; es vertritt alsdann gewissermaßen die Stelle des Sauerteigs beim Brothbacken. Man nimmt von dem Mehl, was zum Bärnteig bestimmt ist, etwa den vierten, sechsten oder zehnten Theil, rührt hiervon mit lauer Milch oder Wasser und sämtlicher Hefe einen mehr weichen als festen Teig ein, schlägt ihn tüchtig und läßt ihn recht langsam aufgehen. Ist dies geschehen, so knetet man mit diesem Stelleig und sämtlichen übrigen Ingredienzien den beabsichtigten Bärnteig auf die bekannte Weise zusammen (s. Bärnteig). Alle auf diese Art eingerührten Bärmgebäcke gerathen besonders gut.

Hefenklöße. Man rührt von etwa einem Pfund Mehl, vier bis fünf Eiern, einem paar Eßfeln Bäreme und etwas lauwarmer Milch einen lockern Teig ein, schlägt ihn, während man zehn bis zwölf Loth flüssige Butter zugießt, tüchtig mit der Kelle und läßt ihn aufgehen. Dann dreht man runde und längliche Klöße davon, kocht sie acht bis zwölf Mi-

nuten in Wasser und giebt sie zu grünem wie Backobst, oder mit brauner Butter und geriebener Semmel, gebratenem Speck und Semmel oder mit einer Obst- oder Milchsauce.

Heidelbeere. S. Väsinge.

Heiligbutte. Das Fleisch dieses Fisches ist weiß und blätterig und von vortrefflichem Geschmack. Man findet ihn in den nördlichen Meeren von acht Pfund bis zu einigen Centnern schwer. Seine Bereitung theilt er mit der Steinbutte. (S. Steinbutte.) Beansprucht ist der Fisch aus Wasser und Salz gefotten und mit einer holländischen, einer holländischen Sauerampfersauce, einer Kapern-, Kräuter-, Buttersauce und andern Saucen, oder mit brauner Butter und Mostrich u. s. w.

Hering. Ein äußerst nützlicher Fisch für alle Stände, sowohl frisch als gesalzen und geräuchert. Die ausgebreitetste Nutzenwendung haben die Salzheringe und auch die geräucherten oder Bücklinge. (S. Bückling.) Die holländischen Salzheringe werden noch immer für die besten gehalten, obgleich theilweise die der andern Nationen ihnen gleichkommen, wie z. B. die englischen und irländischen. Nächst diesen sind die Emdner, schwedischen, wenn sie, wie die holländischen, in eichenen Tonnen eingefalzen sind, von gutem Geschmack, und dasselbe gilt auch von den norwegischen, Berger und den großen schottischen Heringen. Der Hering kommt aus dem hohen Nordmeere an die Küsten der genannten Länder, um zu laichen, wo er in zahllosen Legionen gefangen und eingefalzen wird.

Ausnehmend wohlschmeckend sind die Heringe im frischen Zustande; sie werden abgefotten und mit einer Butter- oder holländischen Sauce oder mit frischer Butter, Essig und Del gespeist, geröstet oder gebraten, wozu sie nach dem Zupuzen gesalzen, mit einer Gabel gestochen, damit das Salz besser eindringe, und die zum Rösten nach dem Abtrocknen, in Del gewendet und auf scharfer Kohlengluth braun geröstet, wobei die Roste, ehe die Heringe darauf kommen, sehr heiß gemacht und mit Del bestrichen werden muß, sonst bleibt die Haut an der Roste kleben. Die zum Braten werden in Eiern, Semmel und etwas Mehl gewendet und in Butter gebraten. Zu beiden schmeckt eine kalte Citronensauce vortrefflich, wozu man etwas Chalotten fein hackt, sie in Wasser einmal aufkocht und ausdrückt, und zu einem Theelöffel voll solcher Chalotten, sechs Eßlöffel Del, den Saft von drei Citronen, drei Eßlöffel Fisch- oder Fleischbrühe, drei Eßlöffel Zucker, etwas Pfeffer und Salz rührt und alles gut verbindet.

Hering, marinirt. Nach einem mäßigen Auswässern der Salzheringe, dem Waschen und Abziehen lege man sie schichtweise mit Zwiebeln und Citronenscheiben, einigen Gewürz-, Nelken- und Pfefferkörnern, einigen Lorbeerblättern und einigen in Scheiben geschnittenen Salzgurken in ein Gefäß, und fülle sie mit Essig an, hüte sich aber vor Ueberwürzung von Senfkörnern, Piment und dickschaligen bittern Citronen. Diese Heringe schmecken sehr gut mit etwas von ihrer Brühe, Del, Ka-

pern, einigen Cornichons, Gurken zc. — Trefflicher sind die marinirten frischen Heringe. Man röstet oder bratet sie nach obiger Vorschrift und legt sie mit Essig, Del, Citronen- und Zwiebelscheiben, etwas Gewürz und Lorbeerblatt ein.

Heringsbrötchen. S. Canapés (Sardellenbrötchen).

Heringspastete. S. Schüsselpastete.

Heringsalat. S. Salat.

Heringsauce. S. Sardellensauce.

Herzmuschel. Die kleine findet man in zahlloser Menge an den Ufern der Ost- und Nordsee. Die große gefurchte Herzmuschel liefert die Coquillenschalen. (S. Coquillen.) Sie bilden sehr sauber polirt, oft mit plattirten, sogar silbernen Handgriffen, einen Theil des Tafelgeschirrs.

Herzoginbrötchen. (Pains à la Duchesse.) Ein beliebtes Backwerk von Brandteig. Von diesem Teig setzt man auf einem mit Butter bestrichenen Blech kleine, ovale Brötchens auf, bestreicht sie mit einer Eiweißschneeglase, backt sie schönfarbig in nicht zu schwacher Hitze und füllt in die, allen gut gerathenen Brandteiggebäcken eigenthümlichen Höhlung eine Vanille- oder Drangenblüthereime oder statt dessen ein beliebiges Confect. Auch bereitet man diese Kuchen mit Chocoladenglasur (s. Glasuren), oder bestreut sie, nach dem Bestreichen mit Eiweißschneeglase mit gehackten Mandeln und Pistazien.

Hesse. **Stuz.** Der Theil an vierfüßigen Thieren von der Keule oder dem untern Röhrknochen bis zum hintern Kniegelenke. Die darin enthaltenen Fleischn und Knorpel sind, wenn sie recht weich gekocht sind, vorzüglich beim Kalbe, sehr zart und schlüpfrig, daher man sie besonders gern zur Beilage von Suppen nimmt. (S. Kalb und Rind.)

Hessischer Brei. Man läßt zwölf bis sechszehn Loth ganz feines Mehl in der dazu nöthigen guten Butter gelb rösten, kocht hiervon mit Milch, die mit Vanille oder Zimmt gewürzt ist, einen ziemlich dicken Brei, bestreut ihn, wenn er angerichtet ist, mit Zucker, glacirt ihn mit der glühenden Schaufel und besteckt ihn mit Nadeln.

Himbeere. Eine treffliche Staudenfrucht, die man wie die Erdbeeren behandelt (s. Erdbeere), zu Compotes, Cremes, zu Essig, zu Gefrorenem, allen Arten Getränken, Gelee, Mehlspeisen, Kuchen u. s. w. sehr vortheilhaft braucht. Vorzüglich anwendbar sind die von Himbeeren bereiteten Confecte, von welchen die Marmelade zum Füllen verschiedener Backwerke und unzählig vieler andern Speisen eine große Rolle spielt, und eben so sind die Fruchtgallerten von Himbeeren sehr beansprucht. (S. Einmacharten der Früchte [Fruchtgallerte].)

Himbeerkalteschale. S. Kalte Schale.

Himbeersauce. S. Fruchtsauce.

Himbeersuppe. S. Fruchtsuppe.

Hirsch. Rothhirsch. Dieses edle Thier lebt überall, wo es große Waldungen giebt; es erreicht eine Höhe von vier Fuß, und eine Länge von sechs Fuß bis vierhundert Pfund Gewicht. Das Wildpret ist schmackhaft und höchst schätzbar, und besonders delicat das von Spießern und jungen Hirschkälbern. Es ist fast zu jeder Jahreszeit wohltschmeckend, nur nicht zur Brunnzeit gegen den Monat September und nach dieser Zeit, wo der Hirsch mager wird. Fast ein jeder Fleischtheil ist einer Menge Zubereitungen fähig, sogar das Gehörn. Auf großen Rittergütern mit ergiebiger Hochwildpretjagd findet der Hirsch durch seine voluminösen Fleischmassen eine ausgebreitete Nutzenanwendung, weil sich aus dem Fleisch, wenn es noch frisch ist, gute braune Brühen bereiten lassen, die sich auch für die Zeit, wo die Jagd geschlossen ist, als Glace oder Tafelbouillon einkochen und aufbewahren lassen, und noch bessere Erfolge gewähren die auf diese Art eingekochten Grundbrühen von dem geschmorten Wildpret. Die Keulen lassen sich wie die des Dammhirsch's (s. Dammhirsch) zu fernerer Aufbewahrung einschmoren.

Hirschblatt. Was nicht gebraten oder geschmort, wird zu Füllseln, Farcen, Fleischkäsen, Haschés oder feinsadig oder würflich als feines Ragout bearbeitet und zu Füllseln verschiedener Pasteten gebraucht.

Hirschbraten. Hierzu wählt man die Keulen und das Zimmer. Nach dem sorgfamen Abhäuten ist ein gutes Spicken anzurathen, ja die ganzen Hirschkeulen oder deren Muskeln werden oft auf beiden Seiten gespiet, besonders wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen. Der Hirschbraten schmeckt, am Spieß oder auch im Ofen gebraten, bei aufmerksamer Behandlung vortrefflich. Ausgezeichnet sind in dieser Beziehung die Mürbebraten.

Hirschbrust. Hirschhals. Von diesen schlechten Theilen des Wildprets bereitet man gewöhnliche Ragouts, nach Art des Hasenpfeffers zu, doch verlangt es eine große Reinlichkeit, wenn die Theile sehr vom Schuß gelitten haben und blutrünstig sind. Am besten schmeckt solches Ragout mit Zwiebelsauce und frischen oder Salzgurken.

Hirschfricandeaux. S. Fricandeaux. Sie schmecken vortrefflich, wenn man sie marinirt, kurz geschmort oder gebraten und mit einer pikanten Sauce gegeben werden.

Hirschhorn. Von bester Wirkung ist das frisch geraspelte; das alte Hirschhorn, was lange gelegen hat, nimmt nicht allein oft einen sehr unangenehmen, multrigen Geruch und Geschmack an, sondern hat auch viel von seiner gallertfähigen Eigenschaft eingebüßt. Die mit Hirschhorn bereiteten Geleen sind jetzt nicht mehr so an der Tagesordnung, wie in früherer Zeit; man bereitet diese Speisen jetzt mehr von Hausenblase. (S. Gelee.) Wenn die mit Hirschhorn zusammengesetzten Geleen, wo nicht allein das Hirschhorn, sondern die ganze Substanz mit allen Ingredienzien geklärt wird, der mit Hausenblase zusammengesetzten, ungeklär-

ten Gelee an klarer Durchsichtigkeit übertrifft, so entbehrt sie dagegen den reinen, natürlichen Geschmack der die letztere auszeichnet.

Das ganz junge, noch weiche Gehörn, welches man Hirschkolben nennt, ist genießbar und wird als Stärkungsmittel für entkräftete Personen gerühmt. Man lasse es eine Nacht in Wasser liegen, koche es so lange, bis die Haut abgeht, schneide es in beliebige Stücke, puße diese und beseitige die Haut, schmore sie recht schmackhaft und vermische sie mit einer, mit Rheinwein oder Madeira eingekochten, guten braunen Sauce als Ragout.

Hirschzimmer. Außerdem, daß es der beste Theil zum Braten ist, bereitet man auch von dem zarten Fleisch vortreffliche Grenadins zu derartigen Speisen, wie sie bei den Hasenspeisen angegeben sind. Eben so sind die Popiettes von Hirschzimmer (s. Popiettes), vorzüglich wenn sie in einer bordirten Schüssel angerichtet werden, eine treffliche Feinfleischspeise. Die Grenadins, wie die Popiettes geben auch herrliche warme und kalte Pasteten (s. Pastetenbereitung und dressirte Pastete) und überhaupt läßt sich von dem voluminösen Hirschfleische manches Gericht herstellen.

Sobelspäne. Ein Dessertgebäck, wozu zwölf Loth Zucker mit dem Weißen von einem Ei, Kermesfaß und Citronensaft zu einer dickflüssigen Masse gerührt, mit vier Loth Kraftmehl vermischt, auf Oblate gestrichen, in ein Zoll breite und vier bis fünf Zoll lange Streifen geschnitten, über Walzen krumm gebogen und in schwacher Hitze gebacken wird. Man bestreut das Gebäck auch bisweilen mit feinstiftigen Mandeln und Pistazien.

Hochepot. Hofschevot. (Spr. Hofschevo.) Ein gemengtes Gemüse von weißen Rüben, Mohrrüben, Pastinak, Marronen, kleinen Kartoffeln u. s. w., mit Hammelrippen, Gänselein, Ailerons, Gänse- und Entenstücken zc. Die Wurzeln werden in beliebige Stücke zusammen gekocht, oder nach Umständen die schneller weich kochenden besonders gesötet, wie man es auch mit den Marronen und Kartoffeln macht. Alles muß mit der nöthigen Mehlschwige die hinreichende feimige Sauce besitzen und sich zusammen treffend und schmackhaft vereinigen. Das dazu bestimmte Fleisch kann kleinstückerig geschnitten und auch darunter gemischt werden, wo alsdann das Hochepot in einer Terrine angerichtet wird, oder man giebt es auf die Schüssel und garnirt es mit den proportionirt zugeschnittenen Fleischstücken; doch nehme man nicht mehr als zwei, höchstens dreierlei Fleischsorten.

Hocuspocus. Eine Art Getränk, wozu man auf jedes Eigelb ein und einen halben Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel voll Malaga, Ungarwein oder Rheinwein und dann etwas mehr Zucker zu einer flüssigen Masse rührt und es sofort gegen Heiserkeit oder Halsbeschwerden genießt.

Hohlfuchen. (Petits-choux.) Man setzt von Brandteig auf ein

mit Butter beschriebenes Backblech kleine runde Häufchen, etwa in der Größe eines ganz kleinen Vorsdorfer Apfels, bestreicht sie mit Ei, backt sie in ziemlich mäßiger Hitze und füllt sie wie die Herzoginbrötchen. Eben wie diese Kuchen kann man auch die Hohlkuchen durch das Bestreichen von Chocoladen- oder Eiweißglasur und durch Bestreuen mit Mandel- und Pistaziensiften trefflich modificiren.

Hohlkruste. S. Pouplin.

Holländischer Kuchen. Kaiser-Napfkuchen. Süster. Dies ist der feinste Napfkuchen von allen seinen Namensverwandten. Auf ein Pfund Butter sechszehn Eier — von zwei nur die Dotter — acht Loth Zucker, ein und ein Viertel Pfund Mehl, zwei Eßlöffel gute Wärme, zwei Loth bittere Mandeln und von einer Citrone die abgeriebene Schale. Es wird die Butter zu Sahne gerührt, und nach und nach immer zwei Eier und zwei Eßlöffel Mehl wechselseitig, dann der Zucker, und zuletzt die würzigen Ingredienzien dazu gethan. Nachdem man die Masse in eine ausgestrichene Türkenbundsform gefüllt, läßt man sie gut aufgehen und backt sie eine Stunde in sehr mäßiger Hitze, und bestreut den Kuchen, wenn er ausgestülpt ist, mit Zucker oder glacirt ihn.

Holländische Sauce, ächte. Auf jedes Eigelb eine halbe Eierschale voll Wasser, auf acht bis zehn Eier einen Eßlöffel voll Mehl und von diesem Eierquantum zwei ganze Eier, dann sechs bis zehn Eßlöffel französischen Estragon oder guten Weinessig, noch einmal so viel Wein und etwa ein Achtel Quart Fischbrühe. Man schlägt dies mit einer Schlageruthe auf schwachem Feuer bis zum Aufkochen ab und thut, wenn die Sauce vom Feuer genommen, ein halbes Pfund frische Butter während des Rührens dazu. Man erhält hiervon eine dickflüssige, glattschaumige Substanz, die als Fischsauce an Wohlgeschmack und Güte alle übrigen übertrifft.

Holländische Sauce, gewöhnliche. In acht bis zehn Loth Butter rührt man etwa drei Eßlöffel Mehl, einige Loth Zucker und etwas guten Weinessig, giebt dünn abgeschälte Citronenschale und einige mit Nelken gespickte Zwiebeln und etwas Pfeffer dazu, läßt dies mit zur Hälfte Fischbrühe und zur Hälfte Wasser, unter immerwährendem Rühren durchkochen und zieht es mit vier bis fünf Eigelben und noch etwas Butter ab. Diese gewöhnliche einfache holländische Sauce vermischt man bald mit Kapern, bald mit in caro geschnittenen Estragonblättern, Citronenmark und gehackter Citronenschale wie die Caminer Kapernsauce u. s. w.

Holländische Kräutersauce. Hierzu wird Schnittlauch, Korbübel, Estragon, junges Selleriekraut und Petersilie in Wasser weich gekocht und ausgedrückt, mit einigen Sardellen, etwas Butter und Most- rich gestoßen, durchgestrichen und unter die ächte oder gewöhnliche holländische Sauce gemischt.

Holländische Petersilienauce. In etwa zwölf Loth Butter rührt man drei Eßlöffel voll Mehl und Muskatennuß, kocht hiervon mit zur Hälfte Fischbrühe und zur Hälfte Wasser eine feimige Sauce und verbindet sie mit einem guten Theil gehackter, geschwizter Petersilie; man kann die Sauce auch mit etwas Eigelb liiren.

Holländische Sauerampfersauce. In eine gewöhnliche Holländische Sauce kommt ein Theil blätteriger, gedämpfter Sauerampfer. Alle diese trefflichen Saucen sind gute Fischsaucen.

Holländische Waffeln. Auf ein Pfund Butter ein und ein Viertel Pfund Mehl, zehn Eigelbe, zwei ganze Eier, zwei Loth Zucker, drei Eßlöffel dicke Bärme und etwa drei Achtel Quart Milch. Von dem Mehl, der Milch und Bärme rührt man eine Masse ein und läßt sie aufgehen. Unterdessen rührt man die Butter zu Sahne, giebt nach und nach die Eier, dann die Hefenmasse, ein Glas Franzbranntwein und den Schnee des Eiweißes dazu, läßt die Masse noch einmal aufgehen und backt von ihr in einem Waffeleisen (s. Waffeleisen) die so berühmten Kuchen dergestalt, daß man auf einem Kohlen- oder Holzfeuer zuerst das Eisen erhitzt, dann einen Löffel voll Masse hineineinfüllt, das Eisen umdreht und nun den Kuchen auf beiden Seiten gelbraun backt; man bestreut die Kuchen mit Zucker und Zimmt und giebt sie wann sie noch warm sind.

Hollippen. Böhmishe Eisenkuchen. Ein Pfund Mehl, ein Viertel Pfund Zucker, zwei Eier, zwei Dotter, vier Loth geklärte Butter und etwas abgeriebene Zitronenschale werden mit süßer Sahne zu einem schwerflüssigen Teig eingerührt und hiervon in einem Zimtröhrcheneisen (s. Zimtröhrcheneisen) dünne Blätter dergestalt gebacken, daß man allemal das eine Blatt mit flüssiger Butter bestreicht und je zwischen zwei Blätter gehackte oder mit Zucker und Zimmt vermischte, trockne Mandeln streut und sobald vier bis fünf Kuchen gebacken sind, sie in dem Eisen gelinde preßt.

Hollunder. S. Klieder.

Holzlöffel. Holzkelle. Man hat sie in verschiedener Größe und Form, von der Größe eines runden Eßlöffels bis zu der einer hohen Hand; diese braucht man zum Durchstreichen. Die breiten, runden, flachen und scharf geschnittenen Holzlöffel sind den ovalen, tiefen und stumpfen bei weitem vorzuziehen.

Honig. Seine Benutzung bei der Bereitung von Backwerken ist fast durchgängig von dem Zucker verdrängt worden; doch giebt seine gewürzreiche Süßigkeit manchen Mischungen, vorzugsweise den weltbekanntesten Pfefferkuchen einen eigenthümlichen Wohlgeschmack. Der rohe Scheibenhonig wird von vielen Personen gern genossen.

Honigklee. Man braucht ihn bei dem Mariniren von Schlachtfleisch, besonders wenn man Hammel- oder Schweinekeulen einen wildpretähnlichen Geschmack geben will.

Honigfuchen. S. Pfeffertuchen.

Hoppelpoppel. Er wird eben so bereitet und gebraucht wie der Focuspocus; doch statt des Weines nimmt man etwas mehr guten Rum und etwas mehr Zucker, oder dafür Candiszucker, weil der Genuß alsdann heilsamer gegen Halsbeschwerden und Heiserkeit ist.

Hopsen. Er wird im Großen angebaut, weil die Blüten zur Bereitung des Bieres gebraucht werden. In der Küche benützt man die jungen Triebe, welche zu Anfang des Frühlings als ganz dünne, spargelartige Körper aus den Wurzeln des gemeinen oder wilden Hopfens hervorsprossen, als das erste Frühlingsgemüse oder ein kleines Ragout. Das Puzen der kleinen spindelartigen Körper wie Spargel, ist sehr mühsam und zeitraubend; man siedet sie in Wasser, dünstet sie nach dem Abtropfen mit ein wenig Butter, vermischt sie mit einfacher Sauce, läßt sie mit einem Stückchen Zucker und geschwizter Petersilie durchkochen und zieht sie mit einigen Eigelben ab. Lischt man sie als Gemüse auf, wo, wie bekannt, die Reimchen im Vergleich zur Sauce das größere Quantum bilden, so giebt man Cotelettes, Geflügel, Kalbsmilch zc. dazu, und als Ragout betrachtet, wo der umgekehrte Fall zwischen Hopsen und Sauce eintritt, paßt der Hopsen als Beigabe zu Fleischstücken.

Horsd'oeuvre. Der aus dem Französischen entnommene Ausdruck bedeutet soviel als „Außerordentliche, kleine Nebenspeisen“, die bei jeder Mittagstafel unbedingt gleich nach der Suppe gegeben werden. In ihrer Bereitung schöpft die Kochkunst aus allen Classen der eßbaren Thier- und Pflanzenwelt. Die Speisen bestehen aus aller und jeder Art kleiner Pasteten, Friteaus oder ausgebackenen Gegenständen, Becherspeisen, Eierspeisen, feinen Würsten, feinen gemischten Ragouts in Tafelcasserolen servirt, Hotelets, Croquettes, Crepinettes, Coquilles, Andouilles, Canapés, ferner aus frischen und gebratenen Austern, Auster-, Muschel- und Schneckenrichtern, frischen, marinirten und Salzheringen, dergl. Lachs, Sardellen, Sardinen, Caviar, Mixed-Pickles, Sardellen- und andern feinen Salaten, überhaupt scharfen und marinirten Stoffen zc.

Hofhepot. S. Hohepot.

Huche. Huchen. Dieser Fisch wird oft vier Fuß lang; er ist mit vielen braunen und gelben Punkten auf dem glatten, dunklen Rücken, dem helleren Bauch und den Flossen besetzt. Sein Fleisch, obgleich ziemlich schmackhaft, hat im Tafelwesen doch nur einen sehr untergeordneten Rang; man bereitet es wie Wels, Hecht oder Karpfen, oder siedet es in Salzwasser und giebt es kalt oder warm mit Kräuter- oder Remoladensauce.

Huhn. Dies Geflügel tritt zu jeder Jahreszeit in den verschiedenartigsten Bereitungen und Gestalten auf und kann deshalb gleichsam als der Stützpunkt der einfachen, wie der feinen Küche betrachtet werden.

Hühchen. S. Kuchlein.

Hühnerballons. S. Boudins.

Hühnerblanquette. S. Blanquette.

Hühnerbraten. Hierzu muß das Huhn nicht über das mittlere Alter gediehen sein. Man bratet es gespickt oder bardirt oder ohne diese Vorkehrung auf alle mögliche Art (s. Bratarten.). Einen herrlichen Frühjahrsbraten geben die Hühnchen. (S. Küchlein.)

Hühnerbrühe. S. Geflügelbrühe.

Hühnerbrüste. Sie gewähren den reichsten Stoff für das erfinderische Talent eines Kochkünstlers; man kann sie als die Grundbasis aller feinen Gerichte von zahmem Geflügel betrachten, denn sie treten hier in unendlich vielen Nüancen auf. Als einfache Filets, wo sie braisirt aus dem Brustbein geschnitten werden, gehn sie bald mit Ragout, bald mit Gemüse, bald werden sie roh mit Speck- oder schwarzen Trüffeläden gespickt und als Eingangsspeise in einer hübsch bordirten Schüssel auf einem feinen Ragout oder Hasché angerichtet. Ferner werden die ganzen Filets bald auf Conti-Art, bald auf italienische, bald auf Supreme-Art decorirt, dann wieder nach Voppalière, nach Financiere, nach Ritterart, oder als Sauté (s. Alph.) und noch auf mannichfache andere Art aufgetischt, worunter die Filets, welche als kalte Speise mit weißer oder grüner Mayonnaise überzogen, mit abstechenden, farbigen Stoffen verziert und mit halb abgekühltem Aspice so lange begossen werden, bis sich darauf ein Spiegel gebildet, eine Hauptrolle spielen. Eben so bereitet man von den Hühnerbrüsten Popiettes, farcirte Eskalopes, Cotelettes, braucht sie zum Verzieren der Turbans, Granats, Reiscasseroles, Pasteten u. s. w.

Hühnercotelettes. Nachdem man die Bruststücke aus dem Brustbein geschnitten hat, häutet man sie, schlägt den Flügelknochen dicht über dem Gelenk glatt ab, klopft das Fleisch bis zur Dicke eines halben kleinen Fingers glatt aus einander, schneidet es an dem Knochen herum wie eine Cotelette rund oder oval zu, bestreut die Cotelettes mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Eiern und Semmel und bratet sie in Butter. Außer diesen einfachen Cotelettes sind die gefüllten (s. Lammcotelettes) zu berücksichtigen. Außer den Cotelettes von Brustfleisch bereitet man auch weniger werthvolle von dem Keulensfleisch, wozu man dieses ausgehnte Fleisch mit dem, was vom Brustfleisch abgesehnt, fein hackt, mit etwas Speck vermischt und mittelst des glatt gestuften Knochens des unteren Schenkels die betreffenden Cotelettes wie die vom Brustfleisch formt und beendet. Die einfachen geben eine vorzügliche Garnitur zu feinen Gemüsen und die gefüllten eine treffliche Horsd'oeuvre-speise.

Hühnerfarce. Weil das Hühnerfleisch, besonders das der Keulen, sehr stark bindet, so muß man mehr auflösende Stoffe, wie Butter, Sauce, Saucenfett oder Schaumtheile zusetzen. Ein zartes, lockeres Wesen mit einem weißen Außern spricht für die Trefflichkeit der Farce. (S. Farce.)

Hühnerfilets. S. Filets und Hühnerbrüste.

Hühnerflügel. S. Ailerons. Als einzelner Theil betrachtet,

hat er wegen seiner Kleinheit keinen reellen Werth; man nimmt ihn zum Fricassée oder zur Brühe. Nur die größern Flügel sind zu Niterons tauglich.

Hühnerfricassée. S. Fricassée.

Hühner, geröstete. Hierzu nimmt man nur junge Hühnchen, schneidet sie in der Länge durch, schlägt sie etwas breit, macht sie in Butter, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer steif, rührt, wenn die Hühner herausgenommen sind, unter die halb verkühlte Kräuter-Butter, Sardellenbutter und ein Ei, wendet die Hühner hierin und in Semmel um, röstet sie und giebt einen pikanten Jus dazu.

Hühnerklöße. S. Fischklöße. Eine lockere Hühnerfarce ist hierbei Haupterforderniß.

Hühnerknefs. S. Fischknefs.

Hühnermatelotte. S. Taubenmatelotte.

Hühnerpastete, kalte. S. Pastete, kalte, Pastetenbereitung und dressirte Pastete.

Hühnerpastete, warme. S. Schüsselpastete.

Hühnerpudding. S. Pudding, Fleisch-.

Hühnerragout. S. Ragout.

Hühnerroulade. S. Roulade.

Hühnerstrudeln. S. Fischstrudeln.

Hühnersuppe, einfache. Diese kann man von einem einzigen alten Huhn ganz klar bereiten, wozu man in die Hühnerbrühe Reis, Graupen, Sago, Gries, alle Arten Nudeln und Klöße giebt, und diese Gegenstände besonders oder in der Hühnerbrühe kocht; das Huhn kann man ganz oder zerschnitten darin aufstischen.

Hühnersuppe, gebundene. Hierzu läßt man die Hühnerbrühe mit etwas Mehlschwitze seimig kochen, thut eins jener Ingredienzien daran und zieht die Suppe mit einigen Eigelben ab; an beide Suppen passen Suppenkräuter. Eine andere Hühnersuppe bereitet man mit verschiedenem Gartengewächs. (S. Frühlingsuppe.)

Hühnersuppe, Püree. (Suppe à la Reine.) Hierzu schwitzt man etwas Sellerie in Butter, thut etwas Mehl dazu und läßt es, wenn auch dieses geschwitzt hat, mit guter Hühnerbrühe verkochen und thut auch die zerschlagenen Knochen und Gerippe dazu. Unterdessen reibt man das weiße Brustfleisch mit etwas süßer Sahne, dem Schleim von Graupen, Reis oder etwas dicker Sauce klar, streicht es durch und verbindet hiermit die durchgegossene und wieder eingekochte Suppe. Bei der Hühnerpüreesuppe giebt es verschiedene Abweichungen, bei der einen kommen zu dem geriebenen Hühnerfleisch noch auf jedes Huhn drei Eigelbe oder so viel hart gekochte Eidotter, bei einer andern die in Milch geweichte, ausgebrückte Krume eines Milchbrottes und bei einer dritten, nach alter Sitte, auf ein gleiches Quantum vier bis sechs Loth Mandeln. Haupt-

regel ist, daß die Suppe glatt und feimig werde und dann nicht mehr kochte. In die Suppe kommt bisweilen Reis, Graupen, oder sie wird mit gebacknem Milchbrot angerichtet.

Hülsenfrüchte, frische. Hierzu rechnet man die verschiedenen Varietäten von grünen Bohnen, Saubohnen, Pablerbsen, Zuckererbsen zc.

Hülsenfrüchte, trockene. Zu diesen gehören trockene weiße Bohnen, Linsen, gelbe Erbsen, graue Erbsen. (S. Alphabet.)

Hummer. Seekrebs. Er lebt nur im Meere, ist viel größer als der Flußkreb, denn er wird zwölf bis achtzehn Zoll lang, im nördlichen und mittlern Deutschland bezieht man ihn von der Nord- und Ostsee aber schon abgefotten, weil er einen längern Transport nach den von der Küste entfernten Orten nicht überleben würde. Sein Fleisch ist äußerst wohlschmeckend und hochgeschätzt besonders das der Scheeren, doch kann man ihn nicht lange aufbewahren. Die Verkäufer pflegen ihn deshalb ein- oder zweimal wieder aufzukochen, um ihn vor dem gänzlichen Verderben zu schützen; natürlich geht hierdurch viel von seinem Werth verloren. Man erkennt solche Hummer an der auffallenden Leichtigkeit im Vergleich zu ihrer Größe.

Hummergratin. Man schneidet den Hummer der Länge nach von einander und auch die Scheeren öffnet man, so daß man sechs Stücke, nämlich zwei Rumpfstücke, zwei Schwanzstücke und zwei Scheeren erhält. Man nimmt alles Fleisch heraus, schneidet es in hübsche Stückchen und mischt es unter eine treffliche Bechamellesauce (s. Bechamelle), und läßt es mit einigen Eiern, einigen Dottern und etwas Muskatennuß anziehen, giebt etwas Krebsbutter, und sollte der Hummer Eier haben, auch diese dazu, füllt es in die gereinigten Hummerschalen, bestreut es mit Parmesankäse, beträufelt es mit Krebsbutter und backt es schönfarbig.

Hummersalat. Provençale. Nachdem man das sämtliche Fleisch aus Rumpf, Schwanz und Scheeren genommen, schneidet man es in kleine Stücke oder pflückt es in solche, alle Abfälle hackt man, vermischt sie mit gehackter und in Del abgeschwitzter Peterfilie, eben solchen Chalotten, vier bis sechs hart gekochten, gehackten Eidottern, einem großen Eschöffel voll französischen Mostrich, etwas gestoßenen Zucker, Pfeffer und Salz. Diese Ingredienzien rührt man mit etwa einem Achtel Quart feinem Del und einem guten Glas Rheinwein gut durcheinander, vereinigt es mit dem Hummerfleisch, richtet es an und verziert es mit den kleinen zugestuzten Scheeren des Hummer oder kleinen Canapés. Auch von Krebsen wird diese köstliche Hors'd'oeuvrepreiße bereitet; man setzt, wegen des geringen Ertrages des Krebsfleisches, einen Theil abgeschwitztes Fischfleisch, vorzugsweise das vom Bars, zu. Die Provençale von Krebsen garnirt man mit den Krebschwänzen und den ausgebrochenen Scheeren.

Hummerragout. Hummersauce. S. Krebsragout. Krebs-

ſauce. Es vertritt hier das Hummerfleiſch das des Krebses im ausge-
dehnten Sinne des Wortes.

Hundspetersilie. S. Gartengleiſe.

I.

Jacobinerlöſe. S. Eierlöſe.

Jacobinersuppe. Man läßt ein Quart Wein und ein Viertel
Quart Waſſer mit Zimmt und dem nöthigen Zucker einige Minuten
kochen, quirlt es mit vier Eigelben ab, worunter man einen halben Eß-
löſſel Mehl und die nöthige Flüſſigkeit genommen und es durchgegoſſen
hat, und richtet die Suppe, an die noch als vorzüglich den Geſchmack he-
bend, Citronenzucker und Citronenſaft kommt, mit ausgeſtochenen oder
geſchnittenen Jacobins an.

Jacobins. S. Eierlöſe.

Jägersuppe. Sie iſt mit der franzöſiſchen Nationalsuppe nahe
verwandt, und unterſcheidet ſich nur dadurch, daß, wenn die franz. Na-
tionalsuppe von Schlachtfleiſch bereitet, zu der Jägersuppe Wildpret ge-
nommen wird.

Jasmin. Die wohlriechenden Blüthen nimmt man zur Würzung
von Miſchsuppen (kalter und warmer), Cremen, Mehlspeiſen, ſpirituöſen
und kühlenden Getränken.

Jaueriſche Wurst. Von den harten Fleiſch- oder ſogenan-
ten Knackwürſten iſt dieſe handlange, etwas gebogene Wurst die beſte.
Jauer treibt einen bedeutenden Handel damit. Sie beſteht aus grob ge-
hacktem Schweinefleiſch und Fett, Gewürzen, gehackter Citronenſchale und
ganz wenig Kümmel, ſie kommt zunächſt eine kurze Zeit in eine gute Pö-
kellake und wird dann ſchwach geräuchert. Am beſten ſchmecken ſie ohne
Weiteres durch Fett gezogen und geröſtet; ſie paſſen zu allen Kohl- und
Wurzelgemüſen.

Jeſuiter Bierſuppe. Sie wird wie die Jacobiner Weinsuppe
bereitet, nur nimmt man ſtatt Wein und Waſſer, gutes Weißbier.

Jeſuiter Omelettes. S. Omelettes.

Indianiſche Krefſe. S. Kapuzinerkrefſe.

Indianiſcher Safran. *Cureuma.* Iſt in England ſehr
in Gebrauch; er gleicht an Farbe unſerm Safran, iſt aber von eigen-
thümlich unangenehmem Geſchmack.

Indianiſche Vogelneſter. Der koſtbarſte Luxus chineſi-
ſcher Tafeln iſt ein Gericht dieſer eßbaren Neſter; doch ſind ſie auch
hier und überall, wegen ihres enormen Preiſes, denn in Canton ſelbſt