

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

S

urn:nbn:de:bsz:31-69851

S.

Sächsischer Brei. Man rührt feines Mehl mit einem Ei, einem Eigelb und etwas Milch zu kleinen Klümpchen, füllt die mit Zimmt oder Vanille geschwängerte Milch dazu und kocht hiervon mit etwas Butter, Zucker und etwas Salz einen mit Klümpchen untermischten Brei. Wenn er angerichtet ist, bestreut man ihn mit Zucker, glacirt ihn mit der glühenden Schaufel und bestreicht ihn mit Kameln.

Sächsischer Breitkuchen. Er steht mit dem braunschweiger Kuchen in sehr naher Verwandtschaft. Man bereitet ein Hefenstück oder einen Stellteig von zwei Pfund Mehl, vier Eßlöffeln gute Wärme und ein halbes Quart Milch. Fünf Eier, acht Loth Zucker, ein Loth Muskatblume und Zimmt, zwei Loth bittere Mandeln, die gehackte dünne Schale einer Citrone werden genau vereinigt und sofort mit dem gehörig ausgegangenen Stellteig in Verbindung gebracht, und fällt der Teig etwa zu weich aus, so wird er noch mit etwas Mehl vermischt. Unter tüchtigem Schlagen setzt man dreiviertel Pfund abgeklärte, flüssige Butter und zuletzt ein halbes Pfund Rosinen und ein halbes Pfund Corinthen zu, breitet den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Blech einen Finger dick auseinander, preßt ihn an den Seiten und überhaupt in der ganzen Ausdehnung recht gerade und gleichmäßig und läßt ihn beinahe noch einmal so hoch aufgehen, bestreicht ihn mit Butter und backt ihn eine halbe Stunde in mäßiger Hitze. Kurz vor dem Herausnehmen bestreicht man den Kuchen noch einmal mit Butter und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Sächsische Mehlspeise. Man kocht von acht Loth Mehl mit etwas Milch einen steifen Brei, rührt acht Loth Butter zu Sahne, giebt abwechselnd zwei Eigelbe und einen Eßlöffel Zucker und zusammen acht Eigelbe und acht Loth Zucker, den Brei und den Eiweißschnee dazu, backt die Masse eine und eine halbe Stunde in einer wohl mit Butter ausgestrichenen glatten Form in Wasserdämpfen, stülpt sie aus und giebt eine Milch- oder Weinsauce dazu.

Sächsische Plinze. Auf ein Pfund Mehl vier Eier, etwas Muskatblume, Salz, einige Eßlöffel dicke Hefe und so viel Milch, daß die davon eingerührte Masse dickstrahlig oder schwerflüssig vom Löffel läuft. Nachdem die Masse aufgegangen ist, backt man davon in einer eisernen Pfanne mit Butter zwei Messerrücken dicke Plinze, schichtet sie auf der Schüssel und streut zwischen jede Plinze Zimmt und Zucker. Will man die Plinze nicht gleich speisen, so bestreut man sie nicht gleich mit Zucker, sie lassen sich unbestreut wieder aufwärmen.

Sächſiſche Stollen. Strüzeln. Dies iſt derſelbe Teig wie zu den ſächſiſchen Breittuchen. Sobald der Teig hinlänglich aufgegangen iſt, ſchüttet man ihn auf den Tiſch und arbeitet ihn zu einer an den Enden dünn zulaufenden, langen, verhältnißmäßig dicken Walze. In der Mitte wird dieſer Stollen, wenn man ihn auf ein Blech gelegt hat, um ein Drittheil ſeiner ganzen Länge auf der halben Seite platt niedergedrückt und dieſer Teig auf die ſtehendgebliebene Kante zurückgeſchlagen, ſo daß dadurch eine Art Saum entſteht, oder man ſchlägt ihn bloß leicht ein. Iſt der Kuchen noch einmal aufgegangen, ſo beſtreicht man ihn mit Butter, läßt ihn eine Stunde langſam backen und beſtreicht ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, noch einmal mit Butter. Er wird in Scheiben geſchnitten und mit Zucker beſtreut.

Safran. Dies iſt das Viſkall einer Art veredelter Crocus, die in unſern Gärten im Frühling faſt von allen andern Blumen zuerſt zum Vorſchein kommen, aber hauptſächlich in Gewächshäuſern angetrieben werden. Den Safran braucht man mehr in den Apotheken als in den Küchen. Hier wird er nur ſeiner ſchönen gelben Farbe wegen benutzt, wozu man ihn mit etwas Waſſer auflöſt. Als Würze iſt er bei der neuern Kochart nicht mehr beachtet, dieſe iſt widerlich und ſtreng. In frühern Zeiten ſuchte man mit den mit Safran zubereiteten, hochgelben Gerichten gewaltig zu imponiren; heut zu Tage nimmt man nicht einmal gern die gelben Macaroni, weil ſie mit Safran gefärbt ſind.

Sago. S. Palmſago und Dattelpalme. Die Vorbereitung erhalt dieſer Sago durch warmes Auswässern und wiederholtes Wechſeln mit friſchem Waſſer, wonach man ihn endlich drei bis vier Minuten kochen läßt, ihn auf ein Sieb ſchüttet, recht gut auskühlt und verliert. Der inländiſche weiße und rothe Sago bedarf weniger Aufmerkſamkeit und braucht höchſtens nur einmal aufzukochen. Bei dem Palmſago, als dem vorzüglicheren, hat man ſich vor multrigem in Acht zu nehmen.

Sagoſlammeri. S. Flammeri.

Sagoklöße. Man kann ſie von in- und ausländiſchem Sago bereiten. Man kocht ihn in Milch, Waſſer oder Fleiſchbrühe recht ſteif, rührt auf etwa acht Loth Sago acht bis zehn Loth Butter zu Sahne, giebt einige Eier, ein oder zwei Dotter, eine Handvoll geriebene Semmel, Sago, Salz und Muſkatennuß dazu, und kocht die mit etwas Mehl rund oder oval geſtalteten Klöße vier bis fünf Minuten. Will man die Klöße zu Milch- oder Weinsuppen gebrauchen, ſo kann man etwas Citronenzucker daran nehmen.

Sagomehlspeiſe. Zu acht bis zehn Loth in Milch ſteif gekochtem Sago zehn Loth zu Sahne gerührte Butter, ſechs Eiſelbe, ein bis zwei Eier, zehn Loth Zucker, drei Loth geriebene Semmel und der Eiweißſchnee. Man backt die Maſſe, wie bekannt, in einer Tafelcaſſerole oder Randschüffel.

Sagopudding. Wenn der Palmsago vorbereitet ist, thut man ihn in eine Serviette, drückt ihn aus und hängt ihn auf, daß er recht trocken wird, vereinigt ihn mit zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührter Butter, acht bis zehn Eidottern, abgeriebener Citronenschale, zwei Loth Citronat, zwei Loth Drangenschale, zwei Loth bitteren Mandeln und dem Eiweißschnee zu einer Masse, die man in einer Serviette oder Form kocht und mit einer Rothwein-, Weißwein- oder Punschsaucе aufgibt.

Sagosauce. Man läßt sechs bis acht Loth vorbereiteten Sago mit einem viertel Quart, oder mehr, Wasser, mit etwas Zimmt und Citronenschale ausquillen und giebt ein viertel Quart Rothwein oder mehr Wein, wenn die Sauce nach einem viertelstündlichen Kochen etwa zu dick werden sollte, so wie zehn bis vierzehn Loth Zucker und zuletzt nach Entfernung des Zimmits und der Citronenschale, Citronenzucker und Citronensaft daran. Es ist eine treffliche Sauce zu Puddings, Mehlspeisen &c.

Sagosuppe. Durch den verschiedenen Grundstoff, aus welchem diese Suppe abwechselnd besteht, weicht sie auch etwas in der Bereitung ab. Sie erscheint als Bier-, Bouillon-, Milch- und Weinsuppe.

Sagosuppe, Bier. S. Biersuppe.

Sagosuppe, Bouillon. Als Bouillonsuppe ist sie bald klar, bald gebunden; zur ersteren muß die Fleischbrühe vorzüglich kräftig sein; man gebe so viel Sago hinein, daß er hübsch klar darin spielt, und es ist anzurathen, daß man ihn besonders koche, um die Suppe nicht trübe zu machen. Zu der gebundenen Suppe lasse man den Sago gleich in einer schwachseimig gemachten Brühe kochen und nehme zu jedem Quart Flüssigkeit drei bis vier Loth Sago — zur klaren Suppe etwas mehr — lasse ihn etwa dreiviertel Stunden kochen und ziehe die Suppe mit Eigelben, etwas süßer Sahne und frischer Butter ab; auch läßt sich die Suppe den Zusatz von Suppenkräutern gefallen.

Sagosuppe, Milch. In der Bereitung mit der Bouillonsuppe und andern Suppen, die mit körnigen Stoffen zusammengesetzt werden, nicht sonderlich abweichend, wenn man nur auf das Zuthatenquantum des Sago und die Siedezeit Rücksicht nimmt. Diese Suppe wird nach Umständen mit Eigelb abgezogen, mit Zucker versüßt und mit Zimmt, Citronenschale, Drangenblüthe &c. gewürzt.

Sagosuppe, Wein. Man bereitet sie von weißem wie rothem Wein. Nach dem Ausquillen in Wasser, wie es bei der Sago sauce gesagt ist, kommt der Wein, Zucker und später die abgeriebene Citronenschale und der Citronensaft daran, und es wird die Suppe, die man zuvor auch mit etwas Mehlschwitze binden kann, mit Eigelben und einem Stückchen frischer Butter abgezogen. Die Sago suppe von rothem Wein bereitet man klar von Wasser, Wein und Zucker; sie verträgt eine mäß-

fige Würzung von Zimmt, Gewürz, Nelken und Citronenschale, und muß was ihr klares Neßere betrifft, der klaren Bouillonsuppe sich dreist gegenüber stellen können.

Sahne. Schmand. Rahm. Rohn. (Saure.) Ein äußerst beanspruchter, aber auch sehr anwendbarer Artikel in der Küche und Backkammer; sie giebt verschiedenen Saucen und Suppen einen ausnehmend guten Geschmack und ist ein eben so beliebtes Füllsel einiger Backwerke. Man verlangt von ihr, daß sie dick oder cremig sei, einen recht reinen, nicht ranzigen oder bitteren Geschmack habe und eben so soll sie keine Zusätze von saurer Milch enthalten. Ist man genöthigt, die schlechtere, saure Sahne einzukochen, so verliert sie den damit an den Speisen zu bewirkenden Geschmack.

Sahne. (Süße.) Auch sie ist der guten Küche unentbehrlich und gewissermaßen, als Grundstoff von Speisen betrachtet, von noch ausgedehnterer Wirksamkeit als ihre ältere Namensverwandte, die saure Sahne. Eine jede Küche kann es als ein Glück ansehen, wenn sie stets im Besitz von guter süßer Sahne ist, denn auch sie muß sich, wie die Milch (s. M.), verderbliche Zusätze von den Verkäufern, gefallen lassen. Eine gute süße Sahne soll dicklich, angenehm süß von Geschmack und im Sommer nicht über sechs bis zwölf und im Winter nicht über vierundzwanzig Stunden alt sein. Nur die allerbeste Sahne (Schlagesehne) ist zum Schlagen brauchbar.

Sahnencreme. S. Creme.

Sahnesauce. S. Milchsauc.

Sahnentartelettes. Man gestaltet von zwei Messerrücken dick ausgerolltem, mürbem Teig (s. M.), drei Finger breit im Durchmesser haltende Tartelettes auf die Art, wie es beim Kirchkuchen gesagt ist. Man sticht nämlich mit einem drei und einen halben Zoll großen, runden Ausstecher die erforderlichen Platten aus und formt sie mit einem fingerbreit hohen Rand, oder, wenn man hierin nicht geübt ist, so nimmt man einen etwas kleineren Ausstecher zu den Platten, schneidet fingerbreite und so lange Bänder, daß sie um die Platten herum reichen, und setzt sie oberhalb des äußern Randes derselben mittelst etwas Eiweiß recht gerade und festschließend auf, wozu die Bänder zum bessern Anschluß an den Enden schief verlierend zugeschnitten werden, dann kneift man die Außenseite hübsch rippig, umschließt sie mit starken Papierrändern, füllt die Törtchen mit trocknen Erbsen und backt sie in nicht zu mäßiger Hitze. Nachdem man die Erbsen mit aller Vorsicht herausgeschüttet und das Papier beseitigt hat, pudert man die Kuchen mit Zucker ein und füllt sie mit geschlagener süßer oder saurer Sahne (s. geschlagene Creme). Die Creme von süßer Sahne möge man mit Marasquin würzen; beide müssen hinreichend süß sein. Diese Art Tartelettes lassen sich außer mit Sahne mit allen Arten Creme und Confect füllen.

Sahnentorte. Die Bereitung ist dieselbe, nur im größern Maßstabe. S. Torte.

Sahnenwaffeln. (Saure und süße.) S. Waffeln.

Sahnenzwiebelsauce. S. Bechamelle.

Salame. Salami. Dies ist die sehr beliebte Italienische Schackwurst. Man bereitet sie von Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen; beides wird nach dem Aussehnen gröblich gehackt, mit der Hälfte so viel würflichem Schweinefett, Salz, Salpeter, Knoblauch und Rocambole, Gewürz, Pfeffer und Coriander genau vermischt, in große, starke Därme recht fest eingefüllt und wiederholentlich mit Nadeln gestochen, damit die mit eingepresste Luft wieder herausgehe. Man läßt die Wurst bis zum folgenden Tage liegen, wo man sie tüchtig nachdrückt und festbindet, damit sie recht straff wird, legt sie mehrere Tage in eine gute Pökellake — wonach man sich mit dem Salzen der Masse zu richten hat — räu- chert sie hinreichend und läßt sie zunächst von der Luft gut bestreichen. Bei den Würsten, die nicht in Pökellake kommen, muß natürlich der Masse hinreichend Salz zugesetzt werden. Eine Festigkeit, Röthe und ein pikanter Knoblauchgeschmack ist der Salame eigen.

Salat. Er ist gewöhnlich der stete Begleiter des Bratens; indefs wird er auch ausnahmsweise, wenn es nämlich der Charakter des Salats gestattet, bisweilen gleich nach der Suppe als selbstständige Speise gegeben, wie z. B. die italienischen, Sardellen-, Heringsalate ic. und außerdem bilden sowohl diese, wie die verschiedenen Wurzelsalate bei Vällen, großen Abend- und Frühstücksgesellschaften eine eigene Speise für sich.

Salat, Bohnen. Die so lang wie zwei Finger breit geschnittenen, möglichst noch jungen grünen Bohnen kocht man in Wasser und Salz ab, und mengt sie nach dem Abkühlen und Abtropfen mit so vielem Del, Essig, Pfeffer, Salz, etwas gehackter Petersilie und Pfefferkraut, als es die Zunge bestimmt.

Salat, Brunnenkresse. Auf zwölf bis funfzehn Eßlöffel voll Del der Saft von zwei Citronen, etwas ganz fein gehackte Citronenschale, Salz, etwas Pfeffer, drei hart gekochte, mit dem Del klar gerührte Eidotter, zwei Eßlöffel Zucker und so viel Wein als Del. Mit der hiervon gerührten Tunke wird der Salat angemacht. Die Brunnenkresse, besonders aber die kleine Gartenkresse macht man auch nur mit Del und Essig an.

Salat, Endivien. Er beschränkt sich auf das einfache Anmengen mit Del und Essig und mit Del klar gerührten Eidottern, Salz und Pfeffer. Ein Belegen mit Sellerie und rothen Rüben ist hier vorzugsweise zu empfehlen (s. grüner Salat.). Nur schön gelb gebleichte Endivien geben einen guten Salat.

Salat, Fisch. (Salade de poissons.) Man bereitet ihn von

Zander, Aal, Karpfen und Seefischen. Die grätenlosen, kleinen, blätterigen Stücke von gesottene[n] Fischen werden in Del, französischem Estragoneffig, Salz und Pfeffer eine Zeitlang marinirt und zunächst mit einer trefflichen Remoladensauce und, wenn es sein kann, mit etwas würflichem Aspice vermischt, dann angerichtet und mit halb durchgeschnittenen, gelben Herzen von Kopfsalat, die zuvor mit Del und Essig angemacht worden, den Vierteln von hart gekochten und mit Sardellenfasern belegten Eiern und Aspiceroutons geschmackvoll garnirt und mit Kapern bestreut. Auch bereitet man den Fischsalat nach Vorschrift des Geflügelsalats und nimmt statt Geflügelfleisch Fischfleisch.

Salat, Gärtner. (à la jardinière.) S. Salat, Wurzel.

Salat, gebrühter. (Specksalat.) Hierzu nimmt man gut gebleichten Kopfsalat und vorzugsweise die in vier Theile geschnittenen, gelben Herzen, läßt fein würflichen Speck gelbbraun braten, mit Essig aufkochen, zieht es mit drei bis vier Eigelben auf ein viertel Pfund, oder etwas mehr, Speck ab und vermischt hiermit, wenn es etwas abgekühlt ist, den mit Salatkräutern, Pfeffer und Salz, rücksichtlich des Speckes, vermengten Salat.

Salat, Geflügel. (Salade de volaille.) Es gehört dazu guter, gelber Kopfsalat und vorzugsweise die Herzen davon, und knochenlose, enthäutete, kleine, hübsche Stückchen von gebratenem oder geschmortem Geflügel, welches letztere eine Zeitlang in Del, französischem Essig, Salz und Pfeffer marinirt wird. Zu einer Schüssel von zwei Hühnern und vier bis sechs Köpfen Salat rührt man drei hart gekochte Eidotter mit Del, Essig, Estragon, Schnittlauch, Pfeffer und Salz klar, vermischt es mit einigen Löffeln Mayonnaisensauce und das Ganze mit dem Kopfsalat, richtet Salat und Geflügel mit den Vierteln von hart gekochten und mit Sardellenfasern belegten Eiern und Kapern hübsch zierlich an und umkränzt es mit Aspiceroutons. Sowohl vom Fisch- als Geflügelsalat nimmt man zur Zeit noch Sellerie-, Rhapuntika-, Rotherüben- und Artischockenbodenscheiben, Spargel, Türkischweizenkölbchen &c.

Salat, gemischter. Hierzu können Kartoffeln, Sellerie, Rotherüben, Rhapuntika, saure Gurken, Mohrrüben, Heringe, Bohnen, Äpfel, Kapern, Pfeffergurken &c., oder nach Umständen weniger dieser Gegenstände genommen werden. Alles wird würflich, streifig oder fadig geschnitten und mit einer von harten Eidottern, Del, Essig, Mostich, Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie gerührten Lunte angemacht. Dieser Salat läßt sich, wenn er angerichtet ist, mit gezackten Sellerie-, Rotherüben- und Kartoffelscheiben bekränzen und mit Heringefasern, grünen Bohnen, Kapern &c. hübsch belegen.

Salat, gestürzter. S. Salat, Wurzel.

Salat, grüner. S. Grüner Salat.

Salat, Gurken. Die recht fein geschnittenen Gurkenscheiben

salze man ja nicht zu früh ein, damit nicht der ganze Saft verloren gehe. Eben so tadelnswerth ist das gewaltsame Pressen, denn mit dem Saft verliert auch die Gurke ihren Geschmack und ihren Werth und wird außerdem schwer verdaulich. Nach einem dem Einsalzen bald folgenden leichten Pressen menge man die Gurken mit Schnittlauch, Estragon, etwas Pfeffer, hinreichendem, mit einigen hart gekochten Eidottern gerührtem Del und besonders gutem Essig, um durch den geringern Zusatz desselben dem auslaufenden Saft der Gurken zu begegnen; auch belege man den Salat nach Umständen mit Sardellenfasern.

Salat, Herings-. Man schneidet etwa drei Stück ausgewäs- serte, abgezogene Heringe, ein halbes Duzend weiche Äpfel, so viel Kartoffeln wie Hering und eben so viel Kalbsbraten, überhaupt von allem gleich viel, in feine Würfel oder Streifen, mischt alles mit Kapern und mengt es mit Del, Essig und etwas Pfeffer. Den angerichteten Herings- salat kann man mit ausgezackten, halben Citronen- oder solchen Äpfel- schein befränzen und mit Kapern belegen.

Salat, Italienischer. S. Italienischer Salat.

Salat, Kartoffel-. Die in Scheiben, Würfel oder lange Stücke geschnittenen Kartoffeln mische man mit etwas eben so geschnit- tenem Hering oder Sardellen, rühre einige harte Eidotter mit Del, Most- rich, etwas gehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon, etwas Pef- fer, gehörig Salz und Essig klar, und menge hiermit die geschnittenen Kartoffeln.

Salat, Kopf-. S. Grüner Salat.

Salat, Kresse-. S. Brunnenkresse.

Salat, Preussischer. Er besteht aus Kopfsalat, der mit Sa- latkräutern gemischt und statt mit Del mit guter saurer Sahne und Zuk- ker und dem erforderlichen Essig angemacht wird.

Salat, Rapunzel-. S. Grüner Salat.

Salat, Rotherüben. S. Rotherüben.

Salat, Sardellen-. Man setzt ihn mit Sardellen, Neunaugen, Oliven, Kapern, Cornichons, eingemachten Champignons und braunschwei- ger Wurst zusammen, oder steigert die Ingredienzien in so weit, als sie nur der wirklich Italienische Salat beansprucht.

Zu einem bis einem und einem halben Pfund Sardellen kommen Ka- pern, Oliven, Champignons und Cornichons, von jedem ungefähr ein hal- bes Glas oder eine kleine Dbertasse voll, einige Neunaugen, ein halbes Duzend, oder mehr, Kölbchen von Türkischem Waizen, ein viertel Pfund braunschweiger Wurst und eine Citrone. Die gut gewaschenen und gut ausgegräteten Sardellen schneidet man, außer einigen, die man in Häl- ten oder in gespaltenen Hälften schneckenförmig aufrollt, in fingerglied- lange Stücke und eben so schneidet man die Neunaugen, Cornichons und auch die Champignons, wenn sie groß sind, die Wurst aber in Scheiben,

die noch gespalten werden. Diese Gegenstände richtet man selber- oder gruppenweise hübsch nancirt an, belegt sie recht geschmackvoll, besonders zwischen den Abtheilungen mit den aufgerollten Sardellen, vielleicht eben solchen geräuchertem Lachs, dem Türkischem Waizen und den Kapern, befränzt sie mit den ausgezackten halben Citronenscheiben und begießt sie hinreichend mit Del und Essig.

Salat, Sellerie. Den Sellerie kocht man behutsam, daß er nicht zu weich wird, und verfährt damit wie mit dem Kartoffelsalat, oder man mengt ihn nur mit Del und Essig und belegt oder garnirt ihn mit zackigen Rothenrübenscheiben, Sardellenstücken und den Vierteln von hart gekochten Eiern.

Salat, Speck. S. Salat, gebrühter.

Salat, Wurzel. Dieser Salat hat mehrere abweichende Erscheinungen. Besonders ansprechend zeigt er sich, wenn er in einer Form modellirt und gestürzt, oder in schön nancirter, erhabener Form auf der Salatiere angerichtet ist, vorzüglich, wenn er aus der Hand eines geschickten Bereiters hervorgegangen. Außer diesem unter den Namen „Gestürzter“ und „Gärtner Salat“ (à la jardinière) vorkommenden Wurzelsalat zeigen sich von ihm nach Umständen noch mehr oder weniger erhebliche Erscheinungen. Außer Heringen, Gurken, Äpfeln zc. gesellen sich zu den Gegenständen, wie sie der gemischte Salat angiebt, noch Blumenkohl, Broccoli, kleine weiße Zwiebeln, Radieser, Spargel. Alles muß je nach seiner Beschaffenheit sowohl unter sich wechselseitig als zum Ganzen passend zugestuzt, oder mit einem Ausstecher ausgestochen, trefsend gekocht und mit gutem Del, Essig, Pfeffer und Salz eine Zeitlang marinirt werden. Zum gestürzten Salat paßt eine glatte Sturzform, deren Boden und Wände glatt und gleichmäßig in hübschem Farbenspiel dergestalt ausgefüllt werden, daß die äußern Gegenstände ein wenig über einander spielen und die Mitte eben auch recht egal gefüllt werde, und es müssen diejenigen Stoffe, die in die Mitte kommen, zuvor mit einer Tunke von Del, Mostich, hart gekochten Eidottern, Salz, Pfeffer und Essig gemengt werden, damit den Salat außer dem schönen Außern auch ein guter Geschmack auszeichnet. Nach dem Ausstülpen des Salats kann man ihn noch, jedoch ohne ihn zu überladen, mit kleinen Zwiebeln, Kapern, Sellerie, Rothenrübenscheiben zc. belegen und befränzen.

Bei dem Gärtner Salat muß allerdings das Talent des Anrichters das meiste thun, daß er nämlich mit den sägeförmig gezähnten Sellerie- und Rothenrübenscheiben, den runden Kartoffel- oder orangefarbigem Mohrrübenplätzchen, dem kleinen, walzenförmigen Spargel, den platten Bohnen, den kugelartigen, kleinen, weißen Zwiebeln und purpurfarbigem Radiesern, den Blumenkohl- und Broccoliirschen, den kegelförmigen Türkischenwaizenkölbchen u. s. w. in möglichst schön nancirten Gruppirun-

gen ein ansprechendes Bild darstelle, so daß die aus größern Scheiben bestehenden Gegenstände die Grundlage bilden, und die walzen- und kegelförmigen, runden und platten Körper sich diesen in wechselseitigen Abstufungen treffend anschließen und gewissermaßen eine Art pyramidalisches Ganze bilden. — Es ist sehr natürlich, daß die Bereitung des Wurzel- salats rücksichtlich der Produkte von der Jahreszeit, von den häuslichen Umständen und Mitteln und den individuellen Fähigkeiten des Verfertigers bedingt wird.

Salatkräuter. Die gebräuchlichsten sind Estragon und Schnittlauch, außerdem nimmt man Trippmadam, Löffelkraut, Pimpinelle, junges Sellerie- und Fenchelkraut, Boretsch, Körbel, Pfefferkraut u. s. w. dazu.

Salbei. Ein zwölf bis achtzehn Zoll hoher Stengel mit herzförmigen, spitzen und runzligen grau-grünen Blättern. Er hat einen etwas zusammenziehenden, stark würzigen Geschmack und Geruch; als Würze ist er zum Fisch, besonders zu Kalb an seinem Platz.

Sälbling. Schwarzreiterl. Salvalin. Dieser Fisch ist in den Seen des südlichen Deutschlands, besonders in Baiern im Tegernsee, auch in Steiermark heimisch; er gleicht der Forelle und läßt sich alle Bereitungsarten dieses Fisches gefallen (s. Forelle). Sein Fleisch ist fein, weiß, körnig und dem Geschmack der Forelle ähnlich, und ist aus Wasser und Salz abgessotten, auch mit einer Kräuter- oder Mostichsauce sehr wohl schmeckend. Eine große Menge Sälbling wird geräuchert und weit und breit verschickt.

Salap. Diese weiße, fein mehligte Substanz erhalten wir aus der Wurzel des Salap-Orchis. Diese etwa eine Elle hohe Pflanze wächst schon hin und wieder mit sehr schönen Blumen auf den Gebirgswiesen unsers Vaterlandes, doch der ächte Salap kommt aus Persien von einer dort wachsenden, dieser Pflanze nahe verwandten Art. Der Salap hat die Eigenschaft, daß er stark aufquillt, daher hat man sich bei den davon zu bereitenden Suppen und Getränken vorzusehen, daß man sie nicht zu dick macht, ein und ein halber bis zwei Eßlöffel voll ist vollkommen hinreichend zu einem Quart Flüssigkeit, eben so muß man ihn zuvor mit kalter Flüssigkeit klar rühren, weil er zum Klumpigwerden sehr geneigt ist. Wegen seiner Nahrhaftigkeit und leichten Verdauung ist er kranken und schwächlichen Personen, besonders den der Brust entwöhnten, kleinen Kindern zu empfehlen. Man kocht ihn nach Umständen wie feinen Ories in Wasser, Milch, Bier, Wein oder Bouillon, und läßt ihn etwa fünf Minuten kochen, und eben so wird er als Getränk in Wasser oder schwacher Brühe gessotten und nach Verordnung des Arztes mit Wein, Citronensaft und Zucker vermischt. Auch der Flammeri von Salap mit Wein- oder Milchsauce hat mehrere Verehrer. (S. Flammeri.)

Salmen. S. Lachs.

Salmi. Von den einfachen, feinen Ragouts ist dies das ausgezeichnetste (s. R.); es wird von Fasanen, Rebhühnern, Haselhühnern, Schnepfen, wilden und zahmen Enten, wilden und zahmen Gänsen bereitet. Bei dieser Speise entscheidet die Trefflichkeit der Sauce am meisten und vorzüglich ist ein guter Fleischfond hier an seinem würdigsten Platz; fehlt ein solcher, so schwiße man Zwiebeln, mageren Schinken, Kalbfleisch und Wurzelwerk in Butter ab, lasse es mit so viel Mehl rösten, um eine hinreichend feimige Sauce zu erlangen, und mit guter brauner Brühe, vielleicht einigen Trüffel- oder Champignonsabfällen, unter wiederholter Schaum- und Fettabnahme zu einer klaren Sauce kochen. Ist diese durchgegossen, so kommt die Grundbrühe des zum Salmi bestimmten Geflügels dazu — wenn dies nämlich geschmort und nicht am Spieß gebraten worden ist — und es wird die Sauce mit Rheinwein, Burgunder, Medoc oder Madeira zu der erforderlichen Kürze eingekocht und mit etwas Zitronensaft und vielleicht etwas Soja oder Ketsup abgeschärft. Das Geflügel muß in kleine saubere Gliederstücke geschnitten und diese, unter Beseitigung der Haut und sämtlicher Knochen bis auf die glatt abgestuften Flügel- und Schenkelknochen, hübsch abgerundet werden. Von den Schenkeln braucht man allenfalls nur den obern Theil ohne die Pistolenstücke; indeß das beste Salmi ist immer das von lauter Bruststücken; alles übrige kann man stoßen, austochen und die Brühe mit zur Sauce anwenden. Hat man zu dem Fleisch noch einen Theil scheiniger oder rundlicher geschmorter Trüffel gefügt, so mische man es mit der Sauce. Ein braunes, klares Neufere, nebst treffender Bindung und angenehmem, kräftigem Geschmack spricht für die Trefflichkeit des Salmi. Es geht allein mit einer passenden Garnitur oder wird in einer bordirten Schüssel, einer Croustade, Tumbale, oder einem Casserole au riz angerichtet.

Salmi, Kaltes. Dies ist eine der ausgezeichnetsten kalten Speisen im Reich der feinen Küche, besonders das kalte Salmi von Waldschnepfen, Rebhühnern, Krametsvögeln &c. Hierzu schwiße man die Sauce mit gutem Del ein, gebe den ganzen Fond des Geflügels, guten Jus und so viel Aspice oder Stand von ausgekochten Kalbsfüßen dazu, um hierdurch die nöthige Gallertfähigkeit zu vermitteln und bereite die Sauce nach Art der Mayonnaise (s. M.) mit dem Unterschiede, daß wenn dort ein langes Rühren im recht kalten Zustande, den weißen Mayonnaisen sehr zuträglich, ein solches Verfahren hier zu vermeiden ist, um der Sauce die schöne braune Farbe zu erhalten. Die hübsch proportionirt zugestuzten Gliederstücke des Geflügels unterliegen dem Mariniren in Del und französischem Essig. Auch das Anrichten und Modelliren in einer Form theilt das kalte Salmi mit der Mayonnaise von Geflügel und andern Stoffen und eben so läßt es sich auf die eine oder die andere Art auf das Geschmackvollste verzieren. (S. Verzierung.)

Salmi, Tafel. S. Tafelsalmi.

Salpeter. Aus Salpetersäure und Laugensalz (Kali) zusammen-
gesetzt; er erzeugt sich auch hin und wieder bei uns von selbst, da beson-
ders, wo Pflanzen- oder Thierstoffe verwesen oder verrotten, doch häufi-
ger in heißen Ländern, namentlich in Aegypten, Ostindien, Amerika und
dem südlichen Europa; der meiste wird jedoch künstlich bereitet, indem
man thierische Substanzen mit Mauerschutt, Kalk, Asche &c. vermischt und
sie dem Luftzuge aussetzt und verwittern läßt. Der Salpeter kommt
krystallförmig und gepulvert vor, der letztere ist der reinste; er hat einen
kühlen, salzigen Geschmack. Man braucht ihn zu den Fleisch- und ein-
igen Fisch-Einsalzen, wo er von vorzüglicher Wirkung ist und die
schöne rothe Farbe des Fokelfleisches bewirkt. Mehr wird zu Schießpul-
ver und zur Arznei gebraucht.

Salpicon. Dies ist ein sogenanntes kleines, feines Ragout (s. R.),
welches zum Füllen von allen Arten kleiner Pasteten, des zu schmorenden
oder bratenden Geflügels, der Ballons von Schlachtfleisch, der ganzen
Fische und Fischstücke, als Grundstoff zu verschiedenen Croquettes, Becher-
speisen &c. gebraucht wird. Es enthält sowohl Pflanzen- wie thierische
Stoffe am meisten Amourettes, Kalbsmilch, Lebern, Trüffeln, Champig-
nons, Fischfleisch, Fischfarce, Krebs- und Schildkrötenfleisch, auch das
Fleisch von geschmortem oder gebratenem Schlachtfleisch, Wildpret, zah-
mem und wildem Geflügel u. s. w. Alles muß mit Rücksicht auf die na-
türliche Beschaffenheit der Stoffe sorgfältig vorbereitet, auf die eine oder
die andere Art gahr gemacht, zunächst, wenn es kalt ist, feinwürflich oder
kurznubelartig geschnitten und mit einer weißen, gelblichen, braunen oder
rothen, aber schwachhaften und recht pikanten, so wie kurz und dick einge-
kochten Sauce vermischt worden. Die mehr oder minder dicke Substanz
des Salpicons bestimmt die Speise, zu welcher es gebraucht werden soll.
Als bloßes Füllsel zu Pasteten, Becherspeisen &c. muß es dickflüssig und
mehr saucereich sein, zur Füllung von noch zu schmorendem oder zu bratendem
Fleisch oder Fischen, zu Goblets, Croquettes, oder zu Speisen, die aus-
gebacken oder in Wasserdämpfen gestellt oder überhaupt zu Gerichten, die
noch der Brat-, Back- oder Siedhitze unterworfen werden, muß das Sal-
picon aus einer sehr compacten, weniger saucereichen Masse bestehen.

Salz. Kochsalz. Es ist das allernützlichste und unentbehrlichste
Gewürz. Das gewöhnliche Kochsalz besteht aus salzsaurem, minerali-
schem Laugensalz, es findet sich hier und da in Massen als Steinsalz
ganz fest und durchsichtig, z. B. in Polen, Salzburg &c., es ist dies das
edelste und beste Salz. Dagegen in seinen Hauptbestandtheilen immer
dasselbe, so ist es doch in Beziehung auf seine Beisätze verschieden. Seine
Güte ergibt sich am meisten bei dem Einsalzen des Fleisches und der
Fische. Zu allen Einsalzen soll man immer das beste Salz nehmen.
Bei den Quellsalzen findet sich die größte Ungleichheit; sie enthalten oft
viel Thon und Kalkerde. Ein gutes Salz kündigt sich auf den ersten

Blick durch die Reinheit und das weiße, krystallische Wesen an. Das Meer- oder Seesalz bleibt immer grau und dunkelfarbig, weil es einen Theil Nitrum zu enthalten pflegt, deshalb kann man bei der Einsalzung mit Meersalz den Salpeter entbehren.

Salzburger Nudeln. Man bereitet von drei bis vier Eiern einen Nudelteig (s. Nudelteig), rollt ihn dünn aus, schneidet feine Nudeln davon, kocht sie in Milch mit Zucker und Zimmt zu einem steifen Brei, rührt, wenn er vom Feuer kommt, einige Eier darunter, und gestaltet, wenn die Masse kalt ist, davon mit Pflaumen-, Himbeer- und Apricosenmuß zwei und einen halben Zoll lange, verhältnißmäßig starke Würstchen, so daß das Muß in der Mitte eingeschlossen und von allen Seiten mit Nudelmasse gedeckt ist, wendet die Würstchen in Eiern und Semmel, backt sie schönfarbig und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Salzgurke. Saure Gurke. Man wasche glatte, fleckenlose, nicht große Gurken etwa im Monat Juli oder August, lege sie in ein Fäßchen schichtweise mit Dill, Wein- und Kirschblättern und übergieße sie mit einer, von einem Pfund Salz auf zwölf bis sechszehn Quart Wasser gekochten und wieder abgekühlten Salzsoole, stelle das Gefäß so lange an einen warmen Ort, bis die Flüssigkeit in Gährung geräth, nehme alsdann das, was kamig geworden ab, setze wieder frische Lake zu, daß das Faß voll wird, und die Flüssigkeit eine Hand hoch über den Gurken steht, dann spunde man das Faß zu und stelle es an einen kalten trocknen Ort, wo man es von Zeit zu Zeit umkehrt. Haben die Gurken immer hinreichend Lake, so halten sie sich mehrere Jahre.

Salzhering. S. Hering.

Salzsoole. Salzwasser. Sie wird nicht jederzeit gleich stark gemacht. Da, wo man durch den mittelst der Wärme erzeugten Gährungsproceß eine Säuerung beabsichtigt, wie z. B. bei dem Einmachen der Gurken oder andern Stoffe, oder wo die Salzsoole nur als Absud dient, muß sie nur schwach sein, etwa auf vierzehn bis sechszehn Quart Wasser ein Pfund Salz. Hingegen da, wo es zur Aufbewahrung von Pflanzenstoffen, z. B. der Blattgemüse und anderer, nur auf eine reine Salzsoole ankommt, setzt man auf eine gleiche Quantität Flüssigkeit beinahe noch einmal so viel Salz zu. Man läßt das mit dem Salz vermischte Wasser einige Male aufkochen, nimmt den Schaum ab und läßt es bis zum folgenden Tage stehen, damit es sich klar absetzt und abgesehen werden kann.

Salzwasser. S. Salzsoole.

Sammet sauce. Veloutée. Dies ist eine weiße, ganz schwach kirrte Coulis- oder Grundsauce, die aber mit Champignons und wo möglich recht weißem Fond im Geschmack gehoben und gekräftigt, mit guter süßer Sahne eingekocht und kurz vor dem Aufstischen mit einem Stück-

hen frischer Butter recht glatt und schaumig geschlagen wird. Es ist eine herrliche Sauce zu Geflügel und Kalbfleisch.

Sandbars. S. Zander.

Zander. S. Zander.

Sandkuchen. Zum Gerathen dieses Backwerks trägt das Rühren der Masse am meisten bei. Ein Pfund Butter, ein Pfund Kraft- oder Stärkemehl, oder ein halbes Pfund Kraftmehl und ein halbes Pfund feines Weizenmehl unter einander gemengt, sechszehn Eier, ein Pfund Zucker und die Schale einer Citroue. Nachdem die abgeklärte Butter recht weiß gerührt worden, kommt nach und nach immer ein Eigelb und ein Eßlöffel Zucker, dann das Mehl, die Citronenschale und der Eiweißschnee dazu. Will man die Masse recht sandig haben, so vermische man den Zucker mit dem Mehl und thue beides, wenn die Butter mit den Eiern gerührt ist, dazu. Man backt die Masse in kleinen blechernen Randformen in sehr mäßiger Hitze und pudert die Kuchen mit Zucker ein oder glacirt sie mit Citronenglace.

Sandtorte. Dies ist dieselbe Masse wie zu den Sandkuchen; man backt sie in einer krausen Bisquit- oder einer glatten Randform eine halbe Stunde in sehr schwacher Hitze. Die Sandtorte läßt sich sowohl bloß bepudern, als mit einer Citronen- oder Königsglace bestreichen und mit Confect belegen. Während des Backens darf man die Form nicht rücken oder stoßen, der Kuchen wird sonst streifig.

Sardanapaler Bombe. S. Weißkohl.

Sardelle. Man fängt diesen kleinen Fisch, der für die Küche von unschätzbarem Werth ist, im Mittelländischen und Atlantischen Meer und auch in der Nordsee in unzähliger Menge. Nachdem der Kopf und die Eingeweide beseitigt sind, salzt man die Sardellen wie die Heringe ein; auch wird in ihrer Heimath ein großer Theil frisch verspeist, wo sie ausnehmend wohlschmeckend sind. Als Salzische dienen sie vorzüglich vielen Speisen zur Würzung und kommen auch häufig als selbstständige Gerichte vor.

Sardellenbrötchen. S. Canapés.

Sardellenbutter. Man wasche die Sardellen und reibe, indem man die Sardelle auf die flache Hand legt, mit der rechten Hand das Weiße ab, beseitige die Gräten, hacke das Fleisch mit dem Rücken eines Messers fein, vermische es mit eben so viel, oder mehr, Butter und streiche es durch ein Sieb. Die Sardellenbutter ist zu unendlich vielen Saucen, Fleisch- und Fischgerichten höchst anwendbar.

Sardelleneffenz. Eine Mandel, oder mehr der besten Sardellen wird im Mörser fein zerstoßen, der Mörser mit einem Eßlöffel voll Wasser ausgespült, wenn die Sardellen herausgenommen sind, und alles unter stetem Rühren über Kohlenfeuer gestellt; hat es sich aufgelöst, so

kommt etwas Cayennepfeffer dazu und es wird alles durchgestrichen und in einem Fläschchen verwahrt. Man braucht diese Essenz zu Tunken.

Sardellen, gebackene. Auf die inwendige Seite der recht rein gewaschenen, ausgegräteten, hübsch ganzen Sardellenhälfte streiche man einen starken Messerrücken dick Fischfarce, die mit Kräutern und Sardellenbutter gewürzt ist, lege die andere Sardellenhälfte darüber, streiche sie recht glatt, tauche die Sardellen in einen Ausbacketeig oder wende sie in Eiern, geriebener Semmel und Käse und backe sie aus. Die gebackenen Sardellen sind als Garnitur zu Fleisch- und Geflügelspeisen sehr beliebt.

Sardellensalat. S. Salat.

Sardellensauce. Sie ist bald gelb oder gelblich, bald braun oder bräunlich. Zu Fleisch ist ihr Grundstoff entweder eine Coulis oder eine mit geschwiztem Mehl, Fleischbrühe oder Jus gekochten Sauce, die man nun entweder braun oder bräunlich, oder durch eine geringere oder stärkere Eierbindung gelb oder gelblich macht. Zu Fischen bereitet man die Sardellensauce lieber mit Fischbrühe und nimmt häufig auch eine abgerührte Butterfauce dazu. Auch macht die eine oder die andere Sardellensauce, außer dem pikanten Wesen, noch auf einen guten, reinen Geschmack Anspruch. Einige lieben sie, wenn die Sardellenbutter sich etwas kraus darin markirt, andere wieder, wenn sie glatt ist. Hauptregel ist, daß man die Sauce nicht mehr mit der Sardellenbutter koche, und die widersinnigen Recepte, wo ein tüchtiges Kochen mit den gehackten Sardellen und Heringen empfohlen wird, vermeide, aber den Zusatz von hinreichendem Citronensaft nicht vergeffe. Eben wie die Sardellensauce bereitet man auch die Heringsauce.

Sardine. Diesen kleinen, der Sardelle gleichenden, sehr wohl-schmeckenden Fisch fängt man häufig im Mittelländischen Meer an den Küsten Frankreichs. Wir erhalten sie von Nantes, Marseille, Languedoc u. s. w. in Fäßchen mit Del, Essig oder Citronen und Gewürzen marinirt, wozu sie an Ort und Stelle vorher gesalzen und geröstet werden. Man speist sie in diesem Zustande nach der Suppe oder zum Frühstück; doch in ihrer Heimath frisch abgesotten oder geröstet und mit der einen oder der andern Sauce sind diese Fische noch vorzüglicher.

Saturey. S. Pfeffertraut.

Saubohne. Sumpfbohne. Von dieser werden nicht die großen, rauhen Schoten, sondern die länglich-runden, zusammengedrückten Körner gebraucht. Jung sind sie zart und wohl-schmeckend; hat der Kern schon eine dickhüllige Schale, so daß man sie brühen und abhäuten muß, so geht hierdurch nicht allein der Geschmack, sondern das meiste der Bohnen verloren. In diesem Zustande ist der hellgrüne Kern vortrefflich zum Verzieren kalter und warmer Speisen. Als Gemüse dünstet man sie in Butter ein, läßt sie mit etwas Sauce, Petersilie und etwas Zuf-

fer durchkochen und kört sie mit einigen Eigelben. Auch mit einer Butter-, einer Bechamelle-, einer Sahnen- oder holländischen Sauce schmecken die Saubohnen, und es passen Cotelettes, Geflügel, Hammelfleisch oder Croutons dazu.

Sauce. Junke. Beiguß. In der Bereitung einer guten Sauce liegt die schwere Aufgabe, daß man durch die richtige Behandlung der thierischen Brühen, der Würzen und Pflanzenstoffe den feinen Geschmack zu erreichen suche, der die Sauce charakterisiren soll. Allerdings ist ein guter Rindfleisch- oder Kalbfleischjus, Blondjus, eine Kraft- oder gute Fleischbrühe, ein Fleischgrund oder Fond zur Bereitung einer guten Sauce Hauptbedingung, doch wird man mit diesen Mitteln dennoch nicht zum Ziele gelangen, wenn ein richtiger Takt, gesundes Urtheil und feiner Gaumen fehlen. Es giebt bei der Anfertigung der Saucen (s. Alphabet) eine Menge Erscheinungen, die sich trotz aller genau befolgten Regeln nicht fest bestimmen lassen. Will man die Sauce mit einem bis zur Glace eingekochten Fleischsaft kräftigen, so giebt dies allerdings einen kräftigen, aber keinesweges denjenigen Geschmack, als wo ein reiner Fleischgrund oder Fond angewendet worden und eben so maachgebend ist in dieser Beziehung die richtige Anwendung der verschiedenartigsten Gewürze und Pflanzenstoffe. Hauptregel ist, daß die Coulisfaucen, insbesondere die braunen, rein von Fett und Schaum seien. Indes ist Fleischsaft, Grundbrühe, Fleischbrühe, Fleischjus, thierischer und pflanzlicher Extractivstoff nicht allemal die Grundbasis einer Sauce; es giebt eine Menge Tunken zu Schlachtfleisch, Wildpret, Fisch, Geflügel, Gemüsen, deren Grundstoff theils aus Fischbrühen, theils aus Milch, Wasser, Sahne oder Wein bestehen, und welche die verschiedenartigsten Bestandtheile führen. Es gehören also zur Saucenbereitung nicht blos die ausreichenden Mittel, sondern in individueller Beziehung auch die nöthige Uebung, eine rege Aufmerksamkeit und ein stets richtiges, eigenes Gefühl.

Sauciffes. Eine Fleischmasse, wie zu Bratwürsten, von gehacktem, zartem Schweinefleisch, halb so viel Fett als Fleisch, etwas gehackter Citronenschale, Muskatennuß, Salz, Pfeffer und etwas Wein oder Bier. Die gut durcheinander gearbeitete Masse spritzt man in Hammel- oder Schafsdärme und gestaltet davon doppelte oder paarweise fingerlange Würstchen. Man röstet oder bratet sie in diesem Zustande in Butter, oder dreht eine jede schneckenförmig zusammen und durchsticht sie mit einem feinen Holzspeiß; sie müssen hierzu aber etwas länger gemacht werden; diese sind unter dem Namen Teplitzer Sauciffes bekannt und eignen sich, ihrer Form wegen, besser zum Garniren der Gemüse, wozu die Sauciffes alle gebraucht werden.

Sauciffes als Cannelons. S. Cannelons.

Sauerampfer. Ein sehr wohlgeschmeckendes, gesundes Gemüse mit länglich, stumpfen, fahlgrünen Blättern. Auch zu Suppen, Saucen,

Frikassees, Ragouts ist der Sauerampfer sehr anwendbar. Als Gemüse dünstet man ihn mit etwas Butter ab, thut ihn auf einen Durchschlag, damit der Saft abläuft. Diesen Saft muß man, falls er nicht zu sauer und strenge ist, einkochen und wieder mit dem Gemüse vereinigen, welches man unterdeß mit geschwitztem Mehl und guter Fleischbrühe durchkocht und es mit einigen Eigelben, guter saurer Sahne und etwas guter Butter abzieht. Will man das Gemüse als Püree aufstischen, so streicht man den Sauerampfer nach dem Abdünsten durch, beendet es ebenso oder nimmt statt Mehlschwitze und Fleischbrühe, etwas Sauce; es passen kleine Fricandeaux, Lammscotelettes, Lammsgrillade, geröstete und glacirte Hühner, Minuten-, verlorne Eier u. s. w. dazu.

Sauerampfersauce. (Püree.) Nachdem der Sauerampfer abgedünstet und durchgeseiht ist, läßt man ihn mit guter Sauce durchkochen und köchelt ihn wie das Gemüse. Die Sauerampferpüreesauce darf zwar nicht den Gemüsecharakter haben, doch muß sie dickflüssig sein. Man giebt sie zu gespickter Kalbsmilch, Kalbsfricandeaux, gespickten Kalbs- oder Lammscotelettes u. dergl. Außer dieser Sauce giebt es auch eine holländische Sauerampfersauce. (S. 5.)

Sauerampfersuppe. Hierzu muß eine kräftige Fleischbrühe sein. Man schwitze etwas Sellerie in Butter, lasse es mit etwas Mehl nachschwigen, verkoche es mit der Brühe, gieße es durch, gebe etwas Reis darin und wenn dieser beinahe gahr ist, den abgedünsteten und durchgeseihten Sauerampfer. Nach einem zehnminütlichen Kochen köche man die Suppe mit Eigelben und saurer Sahne und gebe sie mit fein fadig geschnittenem Hühnerfleisch. Ein anderes Mal kommt kein Reis in die Suppe, dafür aber giebt man verlorne Eier und mitonirtes Brod dazu.

Sauerbraten. Gemeinhin nimmt man Schweinsrücken, Schweinskeule, überhaupt zahmes und wildes Schweinefleisch dazu. Man läßt das Fleisch einige Tage in Essig mit Wachholderbeeren, etwas Salbei, Zwiebeln, Thymian und Basilicum mariniren, und bratet es im Ofen mit dem Saft, welchen man hierzu durchgießt, um die ausgezogenen Ingredienzien zu entfernen.

Sauerkohl. Sauerkraut. Bei dem Einmachen desselben suche man durch einen gewissen einflussreichen Wärmegrad und den rohen Zustand des Kohls eine gewisse Gährung zu vermitteln, wodurch der Kohl eben später seine angenehme Säure und seinen Werth erhält. Zur Herbstzeit nehme man gut festgeschlossene Köpfe Weißkohl, reibe ihn, nach Entfernung der äußern schlechten Blätter und der groben Strünke auf einer Kohlhobel oder schneide ihn fein. Zu einem Eimer voll geschnittenem Kohl, nehme man eine Handvoll Salz, etwas Kümmel und Dill und stampe ihn in einem eichenen Faß mit einer Keule recht fest ein, wozu man noch einige ganze Borsdorfer Äpfel fügen kann, belege ihn, wenn das Faß voll ist, mit Kohlblättern, belaste ihn mit Steinen und lasse ihn

so lange an einem warmen Ort stehen, bis der überstehende Saft in Gährung geräth. Sollte während der Zeit der Saft übertreten wollen, so fülle man ihn sorgfältig ab, um ihn später wieder zusetzen zu können. Ist die Gährung überstanden, so entferne man die obersten Blätter, spunde das Faß fest zu, und bringe es in den Keller. Nach Verlauf mehrerer Wochen oder eines Monats kann man davon Gebrauch machen, wenn man durch das Kosten des Saftes sich von der treffenden Säure des Kohls überzeugt hat. — Der beste Sauerkohl ist der Magdeburger.

Sauerkohlgemüse. Den Kohl kocht man in Wasser, Fleischbrühe oder so viel Schinken- und Pöfelbrühe, als er nicht zu salzig davon wird, hinlänglichem Fett und seinem sämmtlichen Saft, wenn er nicht zu sauer ist, nach Vertlichkeit oder Umständen in einem Ofen oder einer Röhre. Während des Kochens thut man einen Theil feinscheibige, weißgeschwitzte Zwiebeln daran, und verbindet ihn zuletzt mit etwas geschwitztem Mehl oder dicker Sauce; auch einige darin gekochte Borsdorfer Äpfel geben dem Sauerkohl einen guten Geschmack. Einen trefflichen Geschmack erzielt man, wenn man den Sauerkohl in Bouillon mit einem Stück mageren Schinken, vielleicht mit einem paar Rebhühnern und einem alten Hasen, etwas Cervelatwurst zc. kocht, ihn mit dem sämmtlichen Saft einschmort und mit etwas dicker Sauce verbindet. Dieser Sauerkohl wird auch mit dem mit ihm gekochten, in hübsche Stücke geschnittenen Fleisch, welches, ein jedes nach seiner Art, zu rechter Zeit, ehe es verweicht, herausgenommen, aufgesetzt. Uebrigens giebt man ihn einfach zubereitet mit jedwedem Pöfelfleisch, allen Arten Bratwürsten, Schinken, Hasen, wildem Geflügel, gebackenen Stinten u. s. w. und trägt ihn öfters mit gelben Erbsen, geriebenen Kartoffeln zc. auf. Auch einen Zusatz von saurer Sahne verträgt der Sauerkohl, besonders wenn man ihn recht weiß liebt. Saft und Fett dürfen bei dem angerichteten Sauerkohl nicht hervortreten.

Sauerkohlgemüse. (Fisch.) Man kocht den Sauerkohl mit Wasser oder Fischbrühe, wie den vorstehenden, und vermischt ihn mit Pflückfisch, rein ausgegräteten Filets oder stückigem Fisch oder legt den Fisch bei dem Anrichten des Kohls in die Mitte. Verschiedentlich ist die Beigabe oder Garnitur, die bald aus gebratenen oder gebackenen See- wie Süßwasserfischen, Fischwürsten, Fischcotelettes, Stinten zc. besteht. Ausgezeichnet ist der Sauerkohl mit einem Ragout von Fisch und Krebsen, wozu sich Pflückfisch, Krebsfleisch, Quappenlebern, Fischknefs und Austern in passenden Stücken zusammen mit einer trefflichen dicken Krebsauce vereinigen und wozu der Sauerkohl recht kurz eingekocht und in der Mitte mit einer Vertiefung angerichtet werden muß, in welcher das Ragout seinen Platz findet; um das Aeußere der ganzen Speise reißt sich ein Kranz von Fischcotelettes oder gebackenen Stinten. Eben so ansprechend ist zur Fastenzeit der Fasten-Sauerkohl, der mit Fisch

oder Fastenbrühe und gutem Del bereitet und mit gebackenen Fischfilets, Froschschenkeln, Austern, Muscheln, Schnecken *re.* garnirt wird.

Sauerkohlpastete. Den Kohl kocht man mit einem paar Nebhühnern, einem Fasan, zwei Pfund Schinken, einem Pfund mageren Speck und einem Pfund sauerlicher oder Cervelatwurst, nehme alles Fleisch bei Zeiten heraus, damit nichts verweiche, lasse den Saft von dem auf einen Durchschlag abgetropften Kohl ganz kurz einkochen und vereinige ihn wieder mit dem Kohl, der, als Hauptbedingung, nicht die mindeste Flüssigkeit enthalten darf. Nachdem man von einem gebrüheten oder halbmürben Teig einen hübschen Pastetentopf nach Angabe der dressirten Pastete und Pastete, warme, dressirt hat, bestreiche man den Boden und die Seiten fingerdick mit Kalbfleischfarce und ordne den Sauerkohl mit dem in hübsche Stücke geschnittenen Fleisch schichtweise ein, bedecke es dünn mit Farce und Speckplatten, schließe die Pastete mit einem Deckel und beende überhaupt die ganze Procedur nach oben bemerkter Vorschrift. Man backe die Pastete eine und eine halbe Stunde, oder länger, so daß der Teig eine schöne braungelbe Farbe bekommt, beseitige den Deckel, das ausgetretene Fett und den Speck und fülle eine gute bündige, mit etwas Madeira eingekochte, braune Sauce darüber.

Sauerkohluppe. S. Russische Suppe.

Saure Gurken. S. Salzgurken.

Saure Gurkensuppe. S. Potroc.

Saure Milch. Die reinste und wohlschmeckendste ist die in gläsernen Satten in einer reinen und luftigen Milchkammer gesäuerte, sie darf aber nicht zu alt sein. Man genießt sie mit geriebenem Schwarzbrot und Zucker oder ohne letzteren, doch muß man nicht, wie es einige Personen zu thun pflegen, die saure Milch mit dem Brot und dem Zucker umrühren, sondern die Milch sammt der Sahne in großen Stücken behutsam abstechen und jene Zuthaten nur darüber streuen.

Sauté. (Spr. Soté.) Es ist eins der vornehmsten und zum Theil auch der kostbarsten feinen Fleischgerichte. Am besten hierzu sind die Brüstchen von ganz jungem zahmem und wildem Geflügel und die zarteren Theile (Zimmer, Filets *re.*) von jungem Wildpret auch wohl Schlachtfleisch. Man schneidet von dem einen oder dem andern Fleisch, nachdem es enthäutet und entsohnt ist, federkielstarke Scheiben, klopft sie mit einem benähten, breiten Messer glatt, schneidet sie nach oben abgerundet und nach unten spiz verkerend zu, und legt sie nach einander in ein breites Geschirr mit klarer, flüssiger Butter. Nach dem Ueberstreuen mit Salz macht man diese Scheibchen auf starkem Feuer rasch gahr, richtet sie kranzartig an und überzieht sie mit einer guten braunen Essenzsauce von allen Gerippen und Knochenabfällen. Dies wäre nun das einfachste Sauté, welches indeß mannichfach modificirt und im Werthvollen gesteigert werden kann; z. B. kann man zwischen jedes Stück eine in

Butter gelb gebratene Scheibe Milchbrot und bei den feinsten Sautés von Krammetsvögeln, jungen Rebhühnern, Lerchen, Wachteln zc. eine Scheibe geschmorter Trüffel stecken, das Ganze mit Fleischglace bestreichen und außerhalb eine Garnitur von Croutons, Florons, kleinen Croquettes zc. anbringen, oder das Sauté in einer schön bordirten Schüssel anrichten und in die mittlere Vertiefung ein treffliches Ragout oder Hasché von Trüffeln, Champignons u. dergl. füllen. Ein ansprechendes Neußere erhält die Speise, wenn man von den reinen Fleischabfällen, Luftspeck, etwas Semmelbrei und gehackten Trüffeln eine Art recht feiner Farce bereitet, und diese als Unterlage des Sautés einen Finger dick und kranzförmig auf die Schüssel streicht, es vor dem Anrichten in Wasserdampf gahr macht und das Sauté darauf anrichtet. Durch den dadurch entstehenden höhern Kranz gewinnt die Speise ungemein für das Auge, besonders wenn die äußere Bordüre dem Ganzen entsprechend ist. Was den Geschmacksinn betrifft, so wäre eine jede trefflich bereitete Sautéspeise fähig auch den gebildetsten Gaumen zu befriedigen.

Sautircasserole. S. Schwingcasserole.

Sautiren. Dies ist der Inbegriff aller in reiner Butter, auf starkem Feuer, rasch gahr zu machenden, dünnen, feinen Cotelettes, überhaupt aller feinen Fleischscheibchen oder Blättchen.

Schaf. (S. Hammel.) Was den Werth und die Benützung des Fleisches von diesem Thiere für die Küche betrifft, so steht es zum Hammelfleisch ungefähr in gleichem Verhältniß wie das Kuhfleisch zum Ochsenfleisch; doch ist es gewissermaßen im Allgemeinen noch werthloser als das Kuhfleisch, besonders das der ausgemerzten Schafe. Man pflegt das Fleisch solcher geschlachteten Thiere auf großen Landgütern in größeren Quantitäten für die Tische des Gesundes und der niedrigsten Dienerschaft einzusalzen und zu räuchern. Doch zeigt es sich auch in diesem Zustande selten anders als zähe und trocken, und ist diesem das frische Schlachtfleisch noch vorzuziehen.

Schafgarbe. Diese mit ihrem zierlich vielgetheilten Blatte und weißen Blüthen vorkommende Pflanze ist mehr Arznei- als Küchenkraut.

Schafmilch. S. Kalte Milch.

Schalenthiere. Auch diese Thierklasse zeigt sich nicht viel reicher an eßbaren Produkten, als die der Insekten. Es gehören hierzu vorzugsweise Auster, Muscheln, Schnecken zc. S. Alphabet.

Schalmandeln. Man pflegt die besten und größten Mandeln in den äußern Schalen zu lassen, um sie als Dessert oder für den Nachtisch zu benutzen.

Schälobst. S. Backobst.

Chalotte. S. Chalotte.

Schaukel. (Feuer-) **Schippe.** Diejenigen Schaufeln, welche zum Glaciren gebraucht werden, müssen ganz von Eisen, flach, ohne Rand

und möglichst stark sein, nicht allein wegen des stärkern, ausdauernden Hitzgrades, den sie im glühenden Zustande auf die zu glacirende Speise ausüben, sondern auch wegen der größern Dauerhaftigkeit. Kohlen- und Rehrichtschuppen können sowohl ganz von Eisen an den Seiten mit einem Rand, aber auch allenfalls von Holz mit ganz eiserner, randiger oder nur vorgespitzter, flacher Schaufel versehen sein.

Schaufler. So heißt der Dammhirsch nach zurückgelegtem dritten Jahre, wo das Geweih sich schaufelartig gebildet hat. S. Dammhirsch.

Schaumbisquit. Ein halbes Pfund Zucker und neun Eigelbe werden warm oder kalt zu einer dicken Masse geschlagen, mit zwei Loth Vanillezucker, vierzehn Loth zu gleichen Theilen untereinander gemengtem Weizen- und Kraftmehl, dem Schnee von sämmtlichen Eiweiß vermischt, und in einer glatten oder krausen Form langsam gebacken.

Schaumlöffel. S. Löffel, Schaum.

Schaum schlagen. S. Schneeschlagen.

Schaussouß. Schoussouß. Dies Backwerk bereitet man gemeinlich von den Abfällen von Buttermilch, von dem man nach dem Wiederzusammenrollen beliebig große Stücke schneidet, diese nach dem Bestreichen mit Ei, auf der halben Seite mit einem fingerbreiten freien Raum, mit Pflaumen- oder Aepfelnuß belegt, die leer gebliebene Teigseite darüber schlägt, sie festdrückt und rund herum abschneidet, so daß der Kuchen einem großen Pfannkuchen gleicht. Nach dem Bestreichen mit weichem Eiweißschnee, dem Bestreuen mit Zucker, Bespritzen mit Wasser, backt man den Kuchen schönfarbig in ziemlich starker Hitze.

Schellfisch. Er gehört zum Geschlecht der Kabeljau, ist eben wie dieser Fisch gestaltet, aber kleiner, an den Seiten silberfarben und auf dem Rücken dunkler gefärbt. Er lebt häufig in der Nordsee und ist eben so geschätzt als der Kabeljau und theilt auch die Bereitungsweise dieses Fisches. S. Kabeljau.

Schenkel-Canneton. Diese angesehene Eingangspreiße wird aus den Schenkeln mehr als halb ausgewachsener, junger fleischiger Hühner bereitet, mit der Bedingung, daß bei dem Ablösen der Schenkel die Haut in möglichst größter Ausdehnung darauf bleibe. Das Ausbeinen ist wie das der Boudins mit dem Unterschiede, daß der Knochen des untern Schenkels zur Hälfte glatt abgestuzt, darin bleibt, und es wird der Schenkel nur schwach mit Farce gefüllt. Aus dem obern oder dicken Theil desselben bildet man den Leib des Entchens (Canneton), indem man ihm mittelst Nadel und Heftfaden eine länglich-runde, spitz zulaufende Gestalt giebt, und aus dem untern oder dünnern Theil den Hals des Vogels, indem man ihm auf gleiche Weise und mittelst des darin befindlichen Knochens eine aufrechtstehende zurückgebogene Stellung verleiht, und endlich dient das dicke Gelenk zwischen Bein und Schenkel zum Kopf, und das halb abgestuzte Bein zum Schnabel, so daß man rück-

wärts einen Einschnitt macht, und das halbe Bein mit einem Faden nach unten herunter zieht, und ihm gleichsam eine schwanenhalsartige Form giebt. Nach Beseitigung dieser Gestaltungsprocedur erfolgt das sehr behutsame Kochen in würziger Fettbrühe auf ganz schwachem Feuer, das Ausheben im verköhlten Zustande, das Beseitigen der Fäden, das Glaciren in flüssiger Glace, und es wird bei dem Anrichten dadurch die letzte Hand angelegt, daß man zur Bezeichnung der Flügel an jede Seite des Cannetons eine passende kleine Krebscheere, und zu der des Schnabels oben auf das halbe Bein ein Stück der untern Krebscheere steckt, und die Cannetons hintereinander oder mit den Schnäbeln nach innerhalb in einer bordirten Schüssel auf einem feinen gemischten Ragout anrichtet.

Schierling. Eine höchst gefährliche Giftpflanze, die der Peterflie gleich, aber deshalb nicht so wie die Gartenglise, die in Gärten wächst, zu fürchten ist, weil sie meistens nur an Bachrändern, bei Schneidemühlen in der Nähe von Dörfern angetroffen wird. Als Unterscheidungszeichen zwischen ihr und der Peterflie gelten die rostbraunen Flecken am Stengel.

Schiffszwieback. Zur Masse kommen auf sechzehn bis zwanzig Loth Mehl zehn Loth Zucker, vier ganze und vier gelbe Eier und etwas gehackte Citronenschale. Zucker und Eier werden wie ein Bisquit geschlagen, mit dem Mehl vermischt, in langen Papiertasten oder auf Blechen rund aufgesetzt, gebacken, die langen in Scheiben und die runden einmal durchgeschnitten und geröstet. Nächst seinem Nutzen auf Seereisen braucht man ihn in der Küche gerieben zu Bier- oder Weinkaltschaale, zum Bestreuen von Fruchtkuchen, besonders solchen von geschälten Pflaumen, zum Paniren u. s. w.

Schildkröte, Fluß-, Land-, S. Flußschildkröte.

Schildkröte, Riesen-, See-. Sie lebt nur im Meere in der Nähe von Inseln und Küsten warmer Länder und selten trifft man sie in den nördlichen Meeren an. Sie wird lebendig verschickt und während des Transports öfters mit Meerwasser begossen, in einem Gefäß mit Meerwasser gesetzt und mit Brot und Pflanzenstoffen gefüttert; auch in der Gefangenschaft erhält man sie so. Fehlt Meerwasser, so mischt man unter das süße Wasser etwas Salz; doch wird man wohl thun, sie bald dem Gaumen zu opfern, denn zu den Drangsalen einer längern Reise gesellen sich auch noch die der Gefangenschaft, wodurch die armen Thiere sehr abmagern, ja sogar öfters, ehe man es sich versteht, ernstlich erkranken und sterben. Die von London und direkt von Hamburg zu uns gelangenden Seeschildkröten haben gewöhnlich ein Gewicht von 60 bis 150 Pfund und mehr, ihre Größe soll indeß zu 600 bis 800 Pfund hinaufsteigen. Der ganze Körper ist von einem hornartigen Schilde umschlossen, das dunkelbraune Rückenschild ist gewölbt und das weiße Bauchschild platt; in diesem befinden sich Oeffnungen für Kopf, Füße und

Schwanz. Diese Theile sind mit einer schuppigen, schwieligen Haut versehen, und besonders häßlich ist der Kopf. Das zarteste Fleisch liegt unter dem Rücken- und Bauchschilde, es ist grünlich gelb oder rothbräunlich und schlüpferig und von eigenthümlich stärkender Nahrhaftigkeit. Die Drüsen, Leber und besonders die von dem Thiere in den Sand gelegten Eier hält man für Leckerbissen. Diese sind rund, zwei bis drei Zoll im Durchmesser groß und haben eine pergamentartige Schale; auch findet man in dem Eierstock des Weibchens öfters eine Menge roth-dottergelber Eierchen von verschiedener Größe. Ueber die Tödtung, Zergliederung, die Behandlung der äußern und innern Theile der Seeschildkröte s. Abschachten.

Schildkrötencoquilles. Es gehören dazu ein Theil großwürfliches Schildkrötenfleisch, vielleicht etwas eben so geschnittene Farce, die Eierchen, wenn man solche gefunden hat, oder man bereitet dergleichen, wie es bei Schildkrötenragout steht, die Drüsen (Milch) und eine mit Madeira eingekochte treffliche bräunliche, aber etwas lichte Sauce. Ueber weiteres Verfahren s. Coquilles.

Schildkrötencrepinettes. Die ganze Bereitungsweise ist wie die der Crepinettes-Leber. Hier nimmt man die Leber der Schildkröte dazu; man gebraucht auch diese Crepinettes zum Garniren des Ragouts.

Schildkrötencroquettes. Hierzu nimmt man die Milchen oder Drüsen, die Getröse, Schildkrötenfarce, abgefottenes Schildkrötenfleisch, alles fein würflich geschnitten, den nöthigen Theil Sauce wie sie bei den Coquilles bemerkt, und beendet die Bereitung nach Vorschrift der Croquettes. (S. C.).

Schildkrötenfrikandeaux. S. Frikandeaux. Sind die Muskeln nach Vorschrift ausge schnitten und gespiet, so werden sie mit etwas Del, Citronensaft, einem Paar Zwiebeln, einigen Zweigen Petersilie, Basilicum und Thymian marinirt, mit der durchgegoffenen Marinade, fetten Brühe und Madeira eingeschmort, und mit einer Madeira-, Oliven- oder Essenzsauce gegeben; auch sie lassen sich eine passende Garnitur von Pflanzenstoffen gefallen.

Schildkrötenragout. S. Ragout. Hierzu nimmt man das eingekochte, zarte Fleisch und schneidet es in hübsche Stücke, von einem Theil des daberh rohen Fleisches bereitet man eine Farce wie von Kalbfleisch, färbt die Hälfte davon mit Blut, und gestaltet von beiden Theilen braune und weiße kleine Knefs; ferner reibt man einige hart gekochte Eidotter mit dergl. rohen, ein wenig Butter, Salz und Muskatennuß recht klar, formt davon kleine runde Klöschen und kocht sie, sammt den Knefs ab. Haben sich zu dem Schildkrötenfleische, Klöschen und Knefs noch scheidige oder rundliche Trüffel und farcirte Oliven, und wenn sich Drüsen oder Milch in dem Thiere gefunden, auch diese dazu gesellt, so vermischt man alles mit einer klaren, hellbraunen, recht bün-

digen Sauce, die mit hinreichend Madeira, Rheinwein, Schildkrötenfond und Cayennepfeffer eingekocht wird, und richtet das Ragout in einer bordirten Schüssel an, oder garnirt es, wenn es in der bloßen Schüssel angerichtet ist, mit Schildkrötencroquettes, solchen Crepinettes oder Croutons, Florons u. s. w. — Das Schildkrötenragout erleidet eine auffallende Modification, wenn man in den recht reinen Schildern kleinerer Flusschildkröten mit gebrühtem Teig ein Kreuz, und dadurch vier Fächer bildet, und in einem jeden dieser Fächer in dem einen ein rothes, in dem andern ein braunes, und den übrigen beiden ein gelbliches oder grünes Ragout anrichtet. Das Schildkrötenragout geht als Entree und auch als Horsd'oeuvre. Entschieden als Horsd'oeuvre giebt man es auch bisweilen in Bechern nach Art des Kalbkopfes. (S. K.)

Schildkrötensuppe, (Turtle). Achte. Man bereitet sie wie das Ragout von Meer- und Flusschildkröten. An Orten, wo lebendige Seeschildkröten selten ankommen, nimmt man oft das in England, besonders in London eingekochte Schildkrötenfleisch, welches in luftdicht verschlossenen Büchsen verschickt wird, dazu. Die Grundbasis der Schildkrötensuppe ist die kräftigste Fleischbrühe und Fleischjus, wozu noch die Grundbrühe der Schildkröte als höchst wichtig kommt. Zu dieser Brühe nun schwißt man etwas mageren Schinken und Wurzelwerk und später soviel Mehl damit, um einen leichten Seim zu erhalten. Ist die Brühe hiermit hinreichend verkocht, auch Schaum und Fett rein ausgeschieden und die Suppe durchgegossen, so giebt man so viel abgeschwitzten und durchgestrichenen Sauerampfer dazu, daß die Suppe ein schwachfeimiges, grün-bräunliches Aeußere davon bekommt, und läßt sie mit einem halben Quart Madeira und einer Messerspitze voll Cayennepfeffer wenn es vier bis fünf Quart Suppe ist, dem fingerbreit und fingergliedlang geschnittenen und mit etwas Madeira und Ford eingekochten Schildkrötenfleisch noch etwas einkochen. Entweder wird die Turtle so gegeben, oder man fügt nach Umständen noch rothe und weiße Schildkrötenknefs und kleine Eierkloßchen (s. Schildkröten-Ragout) hinzu. — Wird die Suppe von dem bemerkten, eingekochten Fleische bereitet, so hat man Mühe das flüssige grün-gelbliche Fett, welches die Engländer gewöhnlich darauf lassen, zu beseitigen, und weil es alsdann eben auch an rohem Schildkrötenfleisch fehlt, so macht man die Knefs von Hühnerfleisch, wenn solche dazu kommen sollen.

Schildkrötensuppe (Mock-Turtle.) Unächte. Der Grundstoff und überhaupt die Bereitungsweise ist dieselbe wie die der achten, nur unterscheidet sie sich in der Hauptzuthat, die hier statt des Schildkrötenfleisches aus dem Fleisch eines gebrühten, großen Kalbkopfes besteht. Nach der Vorbereitung und dem Kochen des Kalbkopfes in einer Braise (s. Kalbkopf) schneidet man diesen in gleiche Stücke wie das Schildkrötenfleisch und behandelt ihn überhaupt wie dieses. In die

Suppe kommen außer dem Kalbskopffleische auch Hühnerknefs, Eierkloben und vielleicht der in kleinen Stückchen gebackene Brägen des Kalbskopfes. Ist die Mock-Turtle sorgsam und treffend zubereitet, so kann man sie dreist der achten Schildkrötensuppe an die Seite stellen und nur der gebildete Gaumen möchte den eigenthümlichen Geschmack des Schildkrötenfleisches vermissen. Beide Suppen nehmen als solche auch bei den feinsten Tafeln den höchsten Rang ein.

Schildkrötenwurst, Blut. Zu einem Pfund gekochten, fein würflichen Schweinerücken oder frischen Rückenspeck halb so viel eben solches derbes Schildkrötenfleisch, eben so viel als dieses Milchbrot, etwas feines Gewürz, feine trockene Kräuter, Muskatennuß, Salz, etwas Cayennepfeffer, ein achtel Quart Madeira und etwa drei achtel Quart frisches Schildkrötenblut. Nachdem alles recht genau untereinander gemischt ist, füllt man die Masse in reine Därme und verfährt wie mit der Schweineblutwurst, s. Wurstbereitung.

Schildkrötenwurst, Fleisch. Zu zwei Dritttheilen abgeschwitztes und einem Dritttheil rohes, gehacktes und durchgestrichenes, reines, derbes Schildkrötenfleisch ein Viertel soviel dicke Sahnensauce, eben so viel als letztere Semmelbrei, halb so viel als Fleisch feinwürfliche Schweinekieseln oder gekochter Rückenspeck, etwas Cayennepfeffer, Muskatennuß, feines Gewürz, trockene feine Kräuter und einige Eigelbe. Die gut vereinigte Masse spritzt man in reine Därme und verfährt nach Vorschrift. (S. Wurst, Leber.)

Schildkrötenwurst, Leber. Zu der gehackten und durchgestrichenen Schildkrötenleber ein halbes bis dreiviertel Pfund Schweinekieseln, wie vorsteht, für einen halben Groschen aufgeweichtes, ausgedrücktes Milchbrot, einen Theil fein gehackte, gekochte oder geschwitzte Zwiebeln, Gewürz, feine Kräuter, Muskatennuß und Salz. — Wie schon bei den Ragout- und Fischwürsten gesagt, ist, wegen des Plasens, das straffe Füllen zu vermeiden. Alle Schildkrötenwürste können nach dem Abkochen gebraten oder geröstet werden und gehen als Horsd'oeuvrepreise.

Schinken. Unter diesen findet eine große Verschiedenheit statt, welche von der Fütterung der Thiere und der hierdurch veranlaßten Eigenschaft des Fleisches bedingt wird, auch mögen wohl die Einsalungen und das Räuchern einen Theil hierzu beitragen. Nach der herbstlichen Eichen- und Buchenmast soll eine spätere Gerstenfütterung besonders Einfluß auf die Güte des Schinkens und Speckes haben. Ausgezeichnet sind die Westphälischen und Pommerschen, die Mainzer und vorzugsweise die Bayonner Schinken. Diese sehen im geräucherten Zustande fahl aus, sind rund, dick und fett; die westphälischen sind brauner und nebst den Blasen- (s. Blasen- (Schinken)) zum Rohessen besonders zu empfehlen, sie haben, wie die Mainzer, den Hesseknochen behalten; die hiesigen Schinken ohne Hesse sind manchmal sehr braun, sogar schwarz geräuchert. Jeder Schin-

ken soll sich fest und derb anfühlen, aber nicht hart und schwarz geräuchert sein. (S. Einpökeln und Räuchern.)

Schinken auf englische Art. Zu einem großen Schinken von sechszehn bis achtzehn Pfund kochte man ein und ein halbes Pfund Seesalz, drei Loth Salpeter, ein halbes Pfund Farinzucker, zwei Loth Wachholderbeeren eine halbe Stunde in einem Quart Bier und einem halben Quart Wasser, presse die Flüssigkeit aus und lasse den Schinken hierin vier Wochen bei öfterem Umdrehen liegen, hänge ihn eine Woche in die Luft, nähe ihn in Leinwand und lasse ihn etwa drei Wochen räuchern.

Schinken auf französische Art. Auf einen großen Schinken lasse man ein und ein halbes Pfund Salz, vier Loth Salpeter, ein Loth Melken, Pfeffer und englisches Gewürz, ein Loth Ingwer, Muskatblume und Coriander, in gewöhnlichem Wein oder Weinneigen heiß ausziehen. In der ausgepressten Flüssigkeit bleibt der Schinken so lange wie der englische liegen und wird dann eben so geräuchert. Beide Bereitungsweisen sind sehr empfehlenswerth.

Schinken, gebackener. Man schlägt ihn fingerdick in einen Brotteig, so daß keine Luft dazu kommen und kein Saft auslaufen kann, legt ihn auf ein flaches Geschir und backt ihn in einem Ofen mit lange ausdauernder Hitze gahr. Am besten erreicht man dies in einem Ofen, worin Brot gebacken wird. Nach Beseitigung der Rinde behandelt man den Schinken wie den einfach gekochten. Zum Backen darf der Schinken aber nicht salzig sein, daher ist ein hinreichendes Auswässern zu empfehlen.

Schinken, gekochter. Die Kochart eines jeden geräucherten Schinken stügt sich auf ein sehr schwaches Sieden. Man schäle die untere betrocknete Haut ganz dünn ab, beseitige die Hesse und auch den Schlußknochen, wenn beides darangeblieben, lasse den Schinken ein oder zwei Tage in lauem Wasser liegen, kraße den Schmutz von der Haut ab und lasse ihn in einem sehr geräumigen Geschir (Schinkenwanne) so sieden, daß die Flüssigkeit nur von unten auf perlt, ohne im geringsten Wellen zu schlagen. Das treffende Weichsein ermittelt sich durch das leichte Eindringen einer zweizinkigen Gabel. Zum Kaltauffschneiden kann er um ein Geringes weicher sein, als wenn man ihn warm aufsticht. Will man bei dem einfachen Kochen des Schinken einige Zwiebeln, etwas Gewürz, einige Lorbeerblätter und Wurzeln daran thun, so wird der Schinken noch gewinnen. Ebenso ist das Einschnüren mit Bindfäden nicht zu tadeln. — Mit einem so gesottene Schinken läßt sich alles Mögliche ansaugen, er paßt warm und kalt zu allen Arten Gemüse, zum kalten Aufschneiden, oder ganz als kalte Speise und hübsch verziert mit Aspice, Cornichons, farbigen Wurzeln, Kapern, Sardellen etc. Auch kann man ihn noch in Wein sieden mit kleinen Zwiebeln, Kartoff-

feldn ic. und einer passenden Sauce aufgeben, wozu man die Haut mit so vielem Fett abnimmt, daß dies einen kleinen Finger dick darauf stehen bleibt; man gießt alsdann eine Flasche Medok, Burgunder oder andern Wein darauf und läßt den Schinken hiermit und einem Stückchen Zucker kurz einkochen, daß er sich recht blank glacirt, doch muß man etwas Fleischgrund und auch etwas Schinkenbrühe beim Einkochen zusezen und den Schinken, während er im Ofen oder unter Kohlengluth steht, recht oft begießen. Ist er angerichtet, so garnirt man ihn mit Zwiebeln, Marronen, Wurzeln, Kartoffeln und spült das Geschirr, worin der Schinken gewesen, mit der braunen Sauce aus, welches ihr einen trefflichen Geschmack geben wird.

Außer dieser Kochart wird der Schinken aber auch in mehr Wein, und zwar oft mit der kostbarsten Sorte gesotten. Hierzu muß aber der Schinken auserlesen, Bayonner oder Westphälischer, sein. Man lasse ihn mehrere Tage wässern, koche ihn mit würzigen Stoffen, aber nur zur Hälfte gahr und vollende die Siedeart mit einigen Flaschen Burgunder und einer Flasche Champagner oder Medok, Rheinwein oder Madeira und einem Theil der Schinkenbrühe und verklebe das Geschirr mit Mehlteig. Wenn der Schinken weich ist, kommt ein Theil der vortrefflichen Grundbrühe in die Sauce, mit der übrigen aber wird der Schinken, von dem zur Zeit die Haut und das überflüssige Fett abgenommen ist, eingeschmort und glacirt. Als Garnitur passen geschmorte Zwiebeln, Gurken, Marronen, halbe Artischockenböden ic. — Dies ist das Köstlichste, was man von Schinken selbst dem feinsten und gebildetsten Gaumen vorsetzen kann.

Schinkenpastete. S. Pastetenbereitung. Hauptbedingung ist, daß hierzu ein guter Schinken von schwachem Rauch genommen werde, nur von einem solchen läßt sich ein guter Erfolg erwarten. Backt man die Pastete in einem Teigtopf, so muß derselbe fest, stark und gut dresirt und mit starkem fettigen Papier und Bindfaden umschlossen und somit vor dem Wersfen oder Plagen und dem zu starken Färben während der dreiundeinhalb- bis vierundeinhalbstündigen Backzeit bewahrt werden. Die Farce macht man von Kalb- und Schweinefleisch zu gleichen Theilen. Das Ausbeinen des Schinken muß behutsam geschehen, damit er seine Form und einen kleinen Finger dick Fett behalte.

Schinkenpastete, französische. Ein junger Bayonner Schinken wird ausgebeint, ausgewässert und mit drei Pfund Rinderschweifstück, zwei Pfund Luftspeck, allen würzigen Zuthaten und einem paar Flaschen gewöhnlichen Wein zu drei Biertheilen gahr gesotten. Von dem Fleische, dem Speck und den Abfällen des Schinkens bei dem Zupuzen, ehe man ihn in den Pastetentopf bringt, und drei Pfund rohem Kalbfleisch bereitet man mit etwas Gewürz und Kräutern eine gute Farce, und legt den Schinken mit dieser Farce in den Pastetentopf und beendet die Pastete nach gegebener Vorschrift. Wenn die Pastete gebacken aus

dem Ofen kommt, gieße man die unterdeß eingekochte Brühe des Schinkens, Fleisches und Speckes oben durch den Schornstein in die Pastete.

Schinkenkeffel. Schinkenwanne. Ein ovales, kupfernes und verzinntes Küchengeräth zu einem Schinken, oder größer, um mehrere Schinken zugleich darin sieden zu können. Einige Schinkenkeffel haben auch einen durchlöcherten Einsatz.

Schippe. S. Schaufel.

Schlachtfleisch. S. Fleisch.

Schlachtthiere. Schlachtvieh. Hierher gehören genau genommen bekanntlich Rinder, Kälber, Hammel, Schafe, Lämmer, Schweine, Ferkel, auch hin und wieder Ziegen und Häkel zc. Man bezeichnet also, außer dem Wildpret, nicht alle Hausthiere, welche durch gewaltsame Tödtung dem Gaumen des Menschen geopfert werden, mit diesem Ausdruck.

Schlackwürst. S. Dauerwürste.

Schlagebesen. Schlageruthe. Hiervon giebt es zwei. Die eine von feberkielstarken, abgezogenen, hölzernen Rutzen, welche oben wie ein Besen zusammengelochten und zum Abschlagen der Creme, feinen Saucen und andern feinen Substanzen, zum Schlagen der Mayonnaisen u. s. w. gebraucht wird. Die andere von mehrfach hin und her gebogenen, oben zusammengelochtenen dünnen Drathfäden zum Schlagen des Eiweißschnees, der Sahne, der Bisquit- und andern Kuchenmassen zc. benutzbar.

Schlanguenfisch. Seedrahe. Er lebt im Mittelmeer, hat einen schlangenförmigen mit feinen Schuppen, oben dunkelbraun und an den Seiten silberfarbigem Körper. Wegen der stacheligen Rückenflossen und den spigen Stacheln hinter den Kinnbacken hat man sich bei der Zubereitung vor Verletzung sehr in Acht zu nehmen, weil die durch Fischstacheln entstandenen Wunden bekanntlich sehr schlimm werden. Er wird selten einen Fuß lang und hat ein zartes, wohlschmeckendes Fleisch. Er schmeckt abgessotten mit einer Butter- oder Kräutersauce sehr gut und noch besser ist er, wenn man ihn röstet. Auf Pariser Art ist er vorzüglich; er wird hierzu mit geschwitzten Kräutern und geschwitztem Mehl in ein Geschirr gethan, mit Wein und Champagner gesotten und wenn er hinlänglich kurz eingekocht ist, mit Eigelben und Citronenscheiben lürt und mit Citronensaft abgeschärft.

Schlei. Ein sehr bekannter Fisch, der fast in allen Landseen, Teichen und Sümpfen lebt; diese letztern haben oft einen moorigen Geschmack, doch im Allgemeinen ist der Schlei ein schmackhafter Fisch. Eine Menge kleiner Schuppen bedecken ihn und er ist wie der Aal mit Schleim überzogen. Er hat eine hübsche schwarzgrünliche, an den Seiten grüne und weiter herunter ins Gelbliche und Weißliche spielende Farbe. — Man bereitet ihn am liebsten als Bier- oder Petersilienfisch (s. Bier- und Petersilienfisch). Auch abgessotten und mit Deutscher Sauce, oder mit

Kapern und saurer Sahne gesotten schmeckt er sehr gut. Hierzu lasse man die Fische mit nicht zu vielem Salz und etwas Gewürz einkochen, mache die Brühe mit Butter und Mehl feimig und lasse sie mit Kapern und saurer Sahne einige Male durchkochen. Eine martervolle Proceedur ist das Brühen dieser Fische; man thut es, um die Schuppen besser herunter zu bringen.

Schlüsselkrappen. Ein Gebäck von Brandteig (s. Wiener Cremewürfel), wozu man den Teig auf einem Deckel fingerdick auseinander streicht und davon mittelst eines großen Schlüsselringes oder eines Theelöffels, wallnußgroße Häufchen absticht, sie sogleich in mäßig heißes Backfett thut, goldgelb ausbackt und das Gebäck mit Zucker bestreut. Hauptregel ist, daß man nicht zu viel mit einem Male backe.

Schmalz. Man braucht es zum Ausbacken und gewinnt es durch das Auslassen von Rinder- oder Hammelfett, Schweineliefen u. dergl. Auch zum Decken eingemachter Gegenstände, um sie vor dem Hinzudringen der Luft zu bewahren und zu Fettsöckeln (s. unten) braucht man das Schmalz, wozu man einen Theil Rinder- oder Hammel- und einen Theil Schweineschmalz nimmt, damit es die gehörige Festigkeit bekommt; reines Schmalz würde wegen seiner Weiche, als Decke betrachtet, sich schwer abheben lassen und schmierig werden.

Schmalz- oder Fettsöckel. Die Tendenz der Fettsöckel ist, daß sie aufgeschnittene oder ausgestochene kalte Pasteten, Kouladen, überhaupt kalte Speisen von Geflügel und Fischen tragen sollen. Eine Hauptbedingung ist, daß sie von dem weißesten Fett, in einer hübsch soliden Form mit gefälligen Conturen und geschmackvollen Verzierungen entworfen und hergestellt werden. Es wird hierzu nach Verhältniß der Größe der Söckel, welche die Schüssel bestimmt, worauf sie zu stehen kommen, so viel, wie nöthig, Hammel- oder Schweineliefen zu gleichen Theilen dergestalt ausgelassen, daß man es mit etwas Wasser aufstellt, und so wie dies eingedampft und das Fett, ohne sich jedoch im Mindesten zu färben, aus den häutigen Geweben herausgetreten, man es sogleich durch ein Tuch preßt, und wenn es etwas ausgekühlt ist, in einem irdenen Gefäß oder besser in einem Marmormörser mit Citronensaft so lange rührt, bis es schneeweiß geworden ist, wobei man die nöthige Temperatur zu beobachten hat, damit das Fett nicht zu schnell erkalte und fest werde. Sofort streicht man es halbfingerdick, dicker oder dünner, über runden oder ovalen, drei bis vier Zoll hohen Klößen von Holz oder Papp oder über zugeschnittenem Brot, führt, wenn das Fett kalt genug ist, mit scharf zugeschnittenen Modellen von Holz oder Blech mit sicherer Hand die entsprechenden Profile darauf aus, und verziert es mit roth und grün gefärbter Butter, farbigen Wurzeln, Pastillage u. dergl., stellt den Fettsöckel auf die bestimmte Schüssel, belegt ihn oben mit einem von feinem Papier umschlossenen Blech, richtet die Speise darauf an und garnirt

diese oberhalb einen halben Zoll breit von der Kante des Sockels mit hübschen Aspiceroutons.

Außer diesen Sockeln wurden in früheren Zeiten Aufsätze von demselben Fette gemacht, die nicht bestimmt waren, Speisen zu tragen, sondern für sich zur Verzierung der Tafel dienten, und wobei man Thiergestalten oder andere Bildwerke, wie aus weißem Marmor täuschend nachzubilden suchte. Indes ist diese Plastik sammt ihren Künstlern aus dem Tafel- und Küchenwesen verschwunden. Man bediente sich zu diesen Bildwerken hölzerner Scelette, die man mit Schmalz bekleidete und gleichzeitig die Formen des zu bildenden Gegenstandes naturgemäß nach Art der Sculptur darzustellen suchte.

Schmalztorte. Ein Pfund feines Mehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, ein Pfund Apricosenmarmelade, vierundzwanzig Eigelbe. In die zu Sahne gerührte Butter kommen abwechselnd nach und nach die Eigelbe und der Zucker, abgeriebener Citronenzucker und das Mehl. Man füllt drei Vierteltheile der Masse in eine mit Butter ausgestrichene, etwa drei Zoll hohe blecherne Rand- oder in eine Bisquitform, belegt sie, ohne die innern Seiten der Form zu berühren mit der etwas dicken Apricosenmarmelade, füllt die übrige Masse darüber und backt den Kuchen eine und eine viertel Stunde bei schwacher Hitze. Man kann die Torte, wenn sie ausgefüllt ist, mit Citronenglace überziehen und bespritzen. Um das Untersinken des Confects und das gleichzeitige Ansetzen desselben an den Boden der Form zu verhüten, ist ein schnelles Anbacken anzurathen.

Schmankelmuß. Von ganz feinem Mehl und Milch, die mit Vanille und Zimmt gewürzt ist, und etwas Zucker kocht man einen dickflüssigen Brei, füllt etwas davon in Nöpfe oder in ein tiefes Tafelgeschirr, läßt es unten etwas anbacken, füllt die übrige Masse darüber, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, glacirt sie mit der glühenden Schaufel und bestreicht sie mit Kameln.

Schmankerlei. Man rühre vierzehn Loth Mehl, vier Loth Zucker, acht Loth Butter mit Milch zu einer Masse ein und auf dem Feuer zu einem steifen Teig, vermische ihn mit einem Ei und während des Verkühlens mit vier Eiern, zwei Eigelben, einigen Löffeln Sahne und zwei Loth Butter, streiche diese Masse in handlangen, handbreiten und drei Messerrücken dicken Scheiben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backe sie in schwacher Hitze und schneide von den abgelösten Kuchen fingerbreite Stückchen, vermische sie mit acht bis zehn Loth Corinthen und lasse sie mit hinreichender Milch, unter öfterm Begießen, eine Stunde in lauer Hitze stehen, so daß sich die Schnitte etwas auflösen. Nachdem die Mehlspeise locker angerichtet ist, bestreut man sie mit Zimmt und Zucker und begießt sie mit abgequirelter Milchsauc.

Schmerle. Bartgrundel. Ein kleines, nur fingerlanges Fischchen, was gern gebacken oder gebraten genossen wird. Die Schmer-

len saugen sich gern vermöge ihrer Hartfasern an den Wurzeln der am Wasser stehenden Erkenbäume an, und bekommen dadurch einen angenehmen bitterlichen Geschmack.

Schmorbraten. S. Sauerbraten.

Schmorfleisch, gewöhnliches. Am meisten bereitet man es von Rindfleisch, zu welchem auch das Neapolitanische und das Militärschmorfleisch gehören. Zu dem gewöhnlichen Schmorfleisch durchzieht man das Stück mit fingerstarken Speckstreifen, die vorher mit trocknen feinen Kräutern und Gewürz gemengt worden, thut es in ein passendes Geschirr und schmort es mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Chalotten, etwas Gewürz, einigen Lorbeerblättern, Basilicum, Thymianzweigen, Citronenscheiben, Essig, Rum, Weißbier und Salz auch hinreichendem Fett, auf schwachem Feuer oder im Ofen dergestalt, daß die Hitze immer gleichmäßig auf das Fleisch einwirke. Das Verkleben des Geschirrs ist nicht zu verwerfen, doch auch nicht Bedingung. Das Zuthatenquantum richtet sich nach der Größe des Fleisches und kommt nicht so genau auf etwas mehr oder weniger an, nur hüte man sich vor zu vielem Gewürz und zu starker Säure. Durch das Durchgießen der Grundbrühe entfernt man sämtliche Ingredienzien, fettet jene ab und läßt das Fleisch hiermit kurz einschmoren; es passen glacirte oder gefüllte Zwiebeln, solche Gurken, gebratene Kartoffeln, gebackener Blumenkohl, gebackene Sardellen zc. als Garnitur, und jede pikante Sauce, der man einen Theil der Grundbrühe zusetzt, auch geriebene Kartoffeln, Baiarisches Kraut, Sauerkohl und jede Kohlart als Gemüse dazu.

Schmorkohl. S. Baiarisch Kraut.

Schmortopf. Ein allgemein bekanntes Küchengeräth. Die eisernen, emaillirten Schmortöpfe sind den irdenen vorzuziehen. Bei diesen muß man bei dem Schmoren des Fleisches sehr aufmerksam sein, weil bei der geringsten stärkern Feuerung ein Anbrennen oder ein Braustigwerden entsteht. Die irdenen Schmortöpfe sind gut zum Aufbewahren des geschmorten Fleisches.

Schnäpel. Ein in der Ost- und Nordsee lebender Fisch; er wird zwölf bis sechszehn Zoll lang, hat auf dem Rücken dunkle und an den Seiten silberfarbige, große Schuppen und eine hochstehende Rückenflosse. Sein Fleisch ist höchst wohlschmeckend, doch kommt der Fisch meist getrocknet oder geräuchert vor, wo man ihn in Stücke schneidet, in lauem Flußwasser allmählig erweichen läßt, Haut und Gräten beseitigt, ihn in Flußwasser mit etwas Butter und Salz bis nahe zum Sieden gelangen läßt und mit weißen Rüben aufischt. Frisch abgesotten oder geröstet und mit einer holländischen oder Kräutersauce schmeckt der Schnäpel noch besser.

Schnecke. S. Gartenschnecke.

Schneebälle. Man forme von Brandteig, wie man ihn zum Spritzkuchen bereitet, mittelst eines Löffels kleine Bälle von der Größe eines ganz kleinen Vorsdorfer Apfels, oder noch kleiner, und backe sie in mäsig heißem Backfett aus. Nach dem Ausbacken schneide man an der Seite eine Doffnung, ohne das Stück indeß loszuschneiden, und füllt den Kuchen mit etwas recht dicker Vanillen- oder Marasquincrème, oder mit Confekt, klappe das losgeschnittene Stück wieder darüber und pudere die Kuchen mit Zucker ein.

Schneeberg. (Kalte Mehlspeise.) Von einem recht steif geschlagenen Schnee und Zucker bereite man eine ziemliche Menge Schneeklöße (s. Schneeklöße), richte sie bergartig an, und überziehe sie mit einer dick abgezogenen Mischsauce, wozu man die Milch, worin die Schneeklöße mit etwas Vanille und Zucker gekocht worden, und sechs bis zehn Eigelbe anwendet, die von dem Eiweiß, welches man zum Schneeschlagen gebraucht, zurückgeblieben sind. Eine Steigerung im Wohlgeschmack und Aeußern erhält diese Speise, wenn man sie mit Stiften von Citronat, Drangenschale, in Zucker eingemachten grünen Bohnen, Angeлика u. s. w. besteckt.

Schneebesen. S. Schlagebesen.

Schneeglasur. S. Glasuren.

Schneehuhn. Es hat ein ganz weißes Gefieder und stark besetzte Beine, lebt in den nördlichsten, stets mit Schnee bedeckten Gebirgsländern, von wo aus es, wie die weißen Hasen, zu ganzen Schlittenladungen verschickt wird, aber selten bis hierher gelangt. In Rußland, Ostpreußen, Polen &c. werden viele verspeist. Das Fleisch ist trocken und hat viel durch das Gefrieren und den weiten Transport von seinem Wohlgeschmack verloren. Man bereitet das Schneehuhn am meisten als Braten, wo es gut gespickt und in reichlicher Butter gebraten werden muß; auch geht es zum Salmi, warmen und kalten Pasteten, überhaupt zu den Speisen, welche man von dem Reb- oder Haselhuhn bereitet.

Schneekessel. Schwungkessel. Ein kuppelförmiges, kupfernes, unverzinntes Geräth von verschiedener Größe, welches zum Schneeschlagen des Eiweißes, zum Zuckerkochen beim Einmachen der Früchte, zum Abbrennen verschiedener Teigarten, besonders des Marzipans u. s. w. gebraucht wird.

Schneeklöße. Der Eiweißschnee muß recht glatt und fest in einem Schneekessel mit einem Drathbesen geschlagen und mit etwas feinem Zucker und einer Messerspitze Salz vermischt werden. Man sticht die Masse löffelweise in beliebig versüßte und gewürzte, kochend heiße Milch, mit der besonderen Vorsicht, daß die Milch nicht koche, sondern die Klöße nur ziehen, und das Geschirr, was breit sein muß, verdeckt werde. Nach Verlauf von fünf Minuten hebe man die Klöße aus und thue sie auf ein Sieb.

Schneemasse. Windmaste. S. Spanische Torte.

Schneemelettes. S. Omelettes.

Schneeslagen. Das Eiweiß muß klar ohne das mindeste Gelbe abgelassen werden und kalt und das Gefäß rein und trocken sein. Man schlage es im Schneekessel mit der Drathruthe zuerst in langsamen und dann in schnelleren, wellenförmigen halben Bogen, bis die Masse einem glatten Schnee gleicht und so fest wird, daß sie bei dem Herausheben der Schneeruthe als ein aufrechtstehender, sich nicht im geringsten neigender Zapfen stehen bleibt und beim Umkehren des Gefäßes auch nicht die Probe herausfließt. Außer diesem festen Schnee giebt es einen halben und einen ganz weichen Schnee. Auch kann man mit einer dreizünftigen, gebogenen, hölzernen Gabel, etwa von dem Holze eines alten Siebes geschnitten, auf einem flachen Geschirr Schnee schlagen.

Schneidebohne. S. Bohne.

Schneidemesser. S. Hachirmesser.

Schnepfe. Dieser Vogel ist wegen seines ausgezeichnet delikaten Fleisches, seiner würzig und pikant schmeckenden Eingeweide hochgeachtet und besonders ist es die Waldschnepfe und die Becassine. Sie streicht zweimal im Jahre, im Frühjahr und Herbst, was ihren Werth, wegen des temporären, seltenen Genusses, noch mehr erhöht. Obgleich sie zu verschiedenen Speisen angewendet wird, so ist sie doch als Braten auf ihrem ausgezeichnetsten, würdigsten Platz.

Schnepfe, Moos. S. Becassine. Ihre Bereitung theilt sie mit der Waldschnepfe und ihren andern Geschlechtern.

Schnepfe, Fuhl. Sie ist etwa so groß als eine Taube, hat einen etwas aufwärts gebogenen Schnabel, steht oberhalb hellbraun oder dunkler und am Unterleibe weiß aus. Im Geschmack des Fleisches steht sie der Waldschnepfe bedeutend nach.

Schnepfe, Sumpf. Sie ist etwas größer, als die Waldschnepfe, und unterscheidet sich von dieser durch den gebogenen, dünneren, kürzeren Schnabel und die bläulichen Füße. Ihr Fleisch ist bei weitem nicht so fein und wohlgeschmeckend als das der Waldschnepfe.

Schnepfe, Wald. Sie ist überall verbreitet, wo es Waldungen giebt. Man erkennt sie an ihrer dem Rebhuhn gleichkommenden Körpergröße, langen Beinen und sehr langem spitzen Schnabel. Ihr Gefieder ist schmutzig weiß, rostbraun, schwarz und grau gefleckt.

Schnepfenbraten. Nach dem sauberen Abrupfen und Flammieren der Schnepfen nehme man sie aus und bereite von den Eingeweidern Schnepfenbrot, stuße die Füße ab, biege den Kopf nach der rechten Seite herum und stecke den Schnabel durch die zurückgedrückten Schenkel, belege die Brust mit einer Speckplatte, bewickle die Schnepfe mit Bindfaden und brate sie, unter wiederholtem Begießen am Spieß, oder dämpfe

ſie; man richtet ſie mit dem Schneppfenbrot an, und giebt den Fuß dazu.

Schneppfenfümet. S. Fümet.

Schneppfengratin. S. Gratin.

Schneppfenpaſtete, Kalte und warme. S. Paſtetenbereitung, kalte, warme und dreſſirte Paſtete.

Schneppfenſalmi, Kaltes und warmes. S. Salmi. Beide Speiſen laſſen ſich ausgezeichnet herſtellen, indem man die Köpfe der Schneppfen mit den langen Schnäbeln auf das in einer borbirten Schüſſel oder mit einer paſſenden Garnitur angerichtete Salmi als Attribute in der Mitte aufſteckt. — Dies Attribut iſt ausgezeichnet, wenn man in eine große ſchwarze Trüffel, mittelſt eines Einſchnittes, einen ſchönen Hahnekamm einſteckt, die Schnäbel von vier Schneppfenköpfen unten in die Trüffel ſteckt und das Ganze in der Mitte auf das angerichtete Salmi, Gratin oder Fümet pflanzt. — Bei dem kalten Salmi läßt ſich das ſchöne Außere durch verſchiedene andere Stoffe noch mehr erhöhen. Z. B. kann man die Augenhöhlen der Schneppfenköpfe mit weißer Mayonnaiſe ausfüllen, die Augenringe mit Mohrrüben und die Pupille mit Trüffeln bilden, den Kopf mit Glace beſtreichen, mit gehackten, braunen, dem Gefieder der Schneppfen ähnlichen Trüffeln beſtreuen und mit biß zum Spinnen abgekühltem Aſpic wiederholentlich begießen, um es zu überſpiegeln. Bei dieſer Proceedur muß man die Köpfe an der Schnabelſpitze faſſen oder ſie in weichem Teig ſtecken. Als Garnitur an den Seiten paſſen Aſpicroutons, Krebsſchwänze, verzierte Eier, Oliven, Trüffeln ꝛc. (S. Mayonnaiſe und Verzierung.)

Schneppfenbrot. Das Milchbrot hierzu wird in etwa einen Federkiel ſtarke Scheiben geſchnitten und ſchwach geröſtet, und es werden die Eingeweide der Schneppfen, nach Beſeitigung des Magens gehackt, mit einem Drittheil ſo viel flüſſiger Butter, etwas mehr als dieſe, geriebene Semmel und etwas Salz vermiſcht, dann wird dieſe einige Meſſerrücken dick auf die Semmelscheiben geſtrichen und das Aufgeſtrichene im Ofen oder unter der glühenden Schaufel gahr gemacht und der Schneppfenbraten damit belegt oder eine andere Schneppfenſpeiſe damit garnirt.

Schnittbohnen. S. Bohne.

Schnittkohl. S. Grünkohl.

Schnittlauch. Die hohlen, pfriemenförmigen Blätter der kleinen länglichen Zwiebel (Chalotte) haben einen äußerſt feinen zwiebelartigen Geruch und Geſchmack; ſie geben ein beliebtes Salatkraut, bilden einen Beſtandtheil der feinen Kräuter und werden zu Saucen, Eierfuchen, Omelettes, Nührei und anderen Speiſen, mit dem Meſſer fein geſchnitten, gebraucht.

Schnittſpargel. S. Spargel.

Schnörkelteig. Ein Pfund mit Eiweiß und Citronensaft fein geriebene und durchgestrichene Mandeln und zwölf bis sechszehn Loth Zucker werden bei aufmerksamem Rühren auf schwachem Feuer zu einem glatten, festen Teig bearbeitet, und wenn er verkühlt ist, mit aufgelöstem Gummitragant vermischt und von dem Teig alle mögliche Schnörkeleien mittelst Formen oder aus freier Hand modellirt oder nach Mustern zugeschnitten. Nicht allein von diesem, sondern auch von Croquant- und Tragantteig werden diese Schnörkel als Bildwerke oder Verzierung zu Kuchenauflagen und großer Kuchenstücke hergestellt.

Scholle. Sie gehört zu dem Geschlecht der Plattfische und unterscheidet sich durch den am Kopf befindlichen Höcker und einen glatten, ohne Steine besetzten Körper von der Steinbutte. Ihr Fleisch, besonders das der großen, ist sehr wohlschmeckend und wird wie das der Steinbutte zubereitet. Die kleineren nimmt man gern zu Backfisch oder gesotten und mit grünen Erbsen aufgetragen; viele aber werden getrocknet oder gesalzen und geräuchert und alsdann wie die Fundern behandelt und verspeist.

Schouffons. S. Schauffons.

Schoten. S. Grüne Erbsen.

Schraubencasserole. Von Kupfer und verzinnt ist sie wie eine gewöhnliche Casserole, vielleicht etwas niedriger, und oben außerhalb etwa auf ein Drittheil ihrer Tiefe schraubenartig gearbeitet, wo der ebenfalls wie eine Casserole vertiefte, aber innerhalb schraubenartig gefertigte Deckel paßt. Der lose, vorn hakenförmige, eiserne Stiel paßt, um ihn zu befestigen, in eine an der Casserole angebrachten Klammer. (Gebrauch wie unten.)

Schraubenflasche. Sie ist gemeinhin aus starkem Zinn in runder oder eckiger Form von einem bis fünf Quart Inhalt gefertigt. Der kurze weite Hals ist außerhalb, und der gut übergreifende, oben mit einem Ring versehene Deckel innerhalb schraubenartig gearbeitet; doch außer diesem aufzuschraubenden Deckel besitzt die Schraubenflasche noch einen nach innerhalb genau passenden vertieften glatten Deckel, oben mit einem Knopf. Die Schraubenflaschen sind höchst zweckmäßig auf Reisen, Jagden, in Feldzügen u. zum Transport aller flüssigen Gegenstände.

Schulterblatt. S. Rind, Kalb, Hammel u.

Schuppen. Das Entkleiden der Fische von ihren Schuppen. Am besten vollbringt man dies, wenn die Fische noch nicht lange aus dem Wasser sind; Fische, die einen oder zwei Tage nach ihrer Tödtung geschuppt werden sollen, müssen hierzu nothwendig eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt werden. Man fängt das Schuppen vom Schwanz an und verfolgt es bis zum Kopf, während man das Messer gegen die Schuppenlage spielen läßt. Bei frischen Fischen mit losen Schuppen ist dies weiter nicht schwierig, doch bei solchen mit sehr festen Schuppen, wie

Fluß- und Kaulbarsen ic. reicht oft das Messer nicht aus und man ist genöthigt, ein scharfes Reibeisen anzuwenden. Auch durch das Barbieren beseitigt man die Schuppen. (S. B.)

Schüsselbecht. S. Hecht.

Schüsselpastete. Wenngleich das Aeußere derselben sich durch eine einfache Form und ein anspruchsloses Wesen auszeichnet, so bietet nichts desto weniger ihr Inneres eine große Manigfaltigkeit dar, die sich sogar bis zum Köstlichsten steigern läßt; daher haben diese Art Speisen, wenn sie auch bei feinen, glanzvollen Tafeln — wo sie indes niemals erscheinen — auf einen ausgezeichneten Rang verzichten müssen, doch im Allgemeinen, selbst unter den Feinschmeckern, viele Verehrer.

Schüsselpastete. (Fisch.) Bevor man zu der Anfertigung des der Schüsselpastete als Hülle oder Decke dienenden Buttermieles schreitet, schneidet man von denjenigen Fischen, welche zur Pastete genommen werden, wie Zander, Aal, frischer Lachs, Seefische ic. halb abgerundete, proportionirte Filets, und bereitet von allen reinen Abfällen eine feine, lockere Farce mit geschwitzten feinen Kräutern und Sardellen. Auch von Stockfisch, Salz- und Rauchfischen, wie Heringe, geräucherter Lachs und anderen bereitet man Schüsselpasteten. Von den letzteren Fischen bereitet man kleine Popiettes (s. V.), den gut aufgelösten, zubereiteten Stockfisch aber, der nicht mit der Pastete gebacken wird, damit er nicht hart werde, setzt man in hübschen Stücken in Butter aufs Feuer, und so wie sämmtliche Flüssigkeit ausgezogen ist, drückt man ihn aus, mischt ihn mit einer recht dicken Sauce, und füllt ihn kurz vor dem Auftragen in die blind abgebackene Pastete. (S. Vol-au-vent.) — Von einem drei- oder viermal geschlagenen guten Buttermieles (s. Buttermieles), denn ein solcher gehört unerläßlich zu einer guten Schüsselpastete, schneidet man eine so große Platte als der Flächenraum der ganzen Schüssel beträgt, bestreicht den Boden der Schüssel fingerdick mit der Farce, legt auf diese die unterdeß in Butter, Kräutern und Citronensaft nur steif gemachten Fischfilets oder Popiettes, füllt alle Lücken und Räume dergestalt mit Farce aus, daß diese auch die Fischstücke einen halben Finger dick deckt, der Rand der Schüssel aber ganz frei bleibe. Ueber das Ganze deckt man die Teigplatte, nachdem man den Rand der Schüssel mit Ei bestrichen hat, wiederholt das Bestreichen des Teiges und zwar in dem Raum des Schüsselrandes und belegt ihn mit einem eben so breiten Teigbande, so daß der Teig hier doppelt zu liegen kommt. Nachdem man den mittleren einfachen Teig ebenfalls bestrichen hat, belegt man ihn zierlich mit aus Teig geschnittenen Modellen, schneidet den äußern Rand etwas ein oder läßt ihn glatt, bestreicht das Ganze noch einmal, so daß nichts an den Seiten überfließt und backt die Pastete vierzig bis fünfzig Minuten in anfänglich starker, später gemäßigter Hitze zu schön hellbrauner Farbe. Vor dem Aufstischen schneidet man die Pastete am innern Rande auf,

hebt den Deckel behutsam ab, überzieht sie reichlich mit Kräuter- oder Sardellensauce und deckt den Deckel wieder darüber.

Schüsselpastete. (Fleisch) Zu dieser giebt eine treffliche Frikassée von Geflügel-, Kalb-, Lammfleisch u., ein Ragout von wildem und zahmem Geflügel u. s. w. die Grundbasis. Zu der Geflügelfrikassée schneide man die Stücke hübsch sauber und verhältnismäßig klein, beseitige die Knochen bis auf die glatt abgestuften Flügel- und Schenkelknochen, und zu der Kalbfleischfrikassée nehme man vorzugsweise Brust, besonders die Tendronstücke und entferne so viel als möglich alle größern, unansehnlichen Knochen und lappigen Theile, füge aber zu der einen oder der andern Kalbsmilch, Champignons, Morcheln, Trüffeln, Artischockenböden, Krebschwänze, kleine Kalbfleisch-, Hühner- oder Semmelflößchen u. s. w. hinzu, und bereite überhaupt die Frikassée nach Vorschrift mit hinreichender, gut bindender und schmackhafter Sauce. Zu der Frikassée gesellt sich eine lockere Kalbfleisch- oder Hühnerfarce — von welcher auch die Klößchen gemacht werden —. Mit dieser bestreicht man den Boden der Schüssel, ordnet das Fleisch mit sämmtlichem Inhalt darauf, füllt alle Lücken mit Sauce aus, ohne weiter Farce zu benutzen, und beendet die übrige Bereitung nach Vorschrift der Schüsselpastete von Fisch. Nach dem Ausschneiden und vor dem Auftragen der Pastete überzieht man den Inhalt reichlich mit zurückgelassener Frikasséesauce. — Die Hauptzuthat einer großen Schüsselpastete von Fisch oder Fleisch besteht aus ungefähr vier Pfund Fisch oder Fleisch und einem Buttermilch von dreiviertel bis einem Pfund Butter, dessen Abfälle man anderweitig benutzen kann.

Schüsselpastete. (Rauch- und Salzfish.) Von den gut ausgegaltzen, enthäuteten und aus den Gräten geschnittenen Heringen (sechs bis sieben Stück) oder verhältnismäßig eben so viel Laberdan oder einem Pfund geräucherter Lachs schneidet man zwei Zoll breite und etwa fünf Zoll lange, einige Messerrücken dicke Stücke, bestreicht sie mit einer mit feinen Kräutern und Sardellen gewürzten feinen Farce, wozu alle Abfälle von dem Zuschneiden der Fische mit dazu genommen werden, rollt sie auf, füllt die Enden mit Farce aus, läßt die Popiettes in Butter und feinen Kräutern nur heiß werden und vollendet die Pastete nach vorstehender Vorschrift.

Schüsselpastete. (Reis.) **Pupidon.** Hierzu kocht man etwa ein Pfund blanchirten Reis in fetter Fleischbrühe zu einem straffen krausen Brei, vermischt ihn kochend mit einigen Eiern und macht hiervon auf dem mit Ei bestrichenen Schüsselrand einen zollhohen, ungewölbten Kranz, bestreicht auch diesen mit Ei und belegt ihn mit kleinen, hübschen Modellen von Reis, füllt in die Mitte eine treffliche Frikassée von Geflügel, Kalb- oder Lammfleisch, die man recht passend mit Kalbsmilch, überhaupt wie die Frikassée zur Schüsselpastete von Fleisch, vermischen kann, belegt diese recht geschmackvoll mit größern Reismodellen, so daß

in der Mitte von Blättern und runden, ovalen und abgerundeten, unten spitz zulaufenden Stücken eine hübsche Rosette entsteht und ein Theil des Inhalts zwischen Rosette und Rand frei bleibt. Den frei gebliebenen Inhalt deckt man mit fettigem Papier, den Reis aber bestreicht man mit Krebsbutter, worin man ein Eidotter klar gerührt hat, und backt die Pastete nur so lange in starker Hitze, bis der Reis eine hübsche Farbe angenommen hat und füllt nach Beseitigung des Papiers über den Inhalt reichlich Sauce.

Schüsselpastete. (Stoßfisch.) Zu dieser wird, wie schon bemerkt, der Inhalt nicht mit gebacken, überhaupt ist die ganze Bereitungsart abweichend und es gehört die Speise deshalb auch nicht zu den Schüsselpasteten, sondern zu den Bols-au-vent (s. Bol-au-vent.).

Schwäbische Suppe. Dies ist eine klare kräftige Fleischbrühe, wozu man einen guten Theil feinscheibig geschnittene Zwiebeln in Butter oder Brühenfett röstet, sie nebst Suppenkräutern und etwas Wirsingkohl in der klaren Brühe kocht und die Suppe mit einem Theil abgeraspelten, feinscheibig geschnittenen Schwarzbrot und verlornen Eiern anrichtet.

Schwade. S. Mannagries.

Schwamm. Pilz. Von diesen Gewächsen kommen nur wenige und nur dann als Gemüse vor, wenn der herbliche Ertrag eine große Menge liefert, sonst braucht man sie in geringerer Quantität zur Würzung von Saucen, Brühen, Füllseln etc, zur Mischung von Ragouts, Frikassées und andern Speisen. Viele von den bessern, wie Champignons, Trüffel, Morcheln, Mufferons, Steinpilze und andere werden aufgetrocknet und die beiden ersteren noch auf verschiedene Art eingemacht und der Saft von Champignons, Mufferons als verdickte Substanz eingekocht; s. Soja, Ketsup etc. Ueber Eigenschaft, Kennzeichen und Bereitungsweise siehe Pilz und Alphabet.

Schwan. Auch dieser Vogel wurde wie der Pfau in frühern Zeiten, besonders von den alten Römern zubereitet und zu Festafeln aufgetragen; fein Fleisch ist blau und nur im jugendlichen Alter gebraten oder geschmort genießbar. Heut zu Tage ist der Schwan ohne alle Ansprüche als Speise und nur zur Zierde unserer Landseen und Teiche da.

Schwanzstück. S. Rinderschwanzstück.

Schwarzbrot. Es wird vielfältig zu Suppen, Saucen, Kaltschalen, Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen, Puddings, vielen andern Gerichten und Obstspeisen sowohl scheibig, geröstet und ungeröstet, gerieben oder als Brei gebraucht. Es soll jederzeit einen oder ein paar Tage alt gebacken und darf unter keiner Bedingung fest, schwer oder unausgebacken sein. Die Anwendung von halb- oder gemengtem oder ganz schwarzem Brot bestimmt die Speise, zu welcher es gebraucht wird.

Schwarzreiterl. S. Sälbling.

Schwarzfauer. Man nimmt hierzu von den rein gemachten Gänsen Hälse, Flügel, Köpfe, Herzen, Magen und Beine (Gänselein) und kocht es, wenn alles recht rein ist, mit Zwiebeln, etwas Gewürz und Essig treffend weich, was man an dem Magen probiren kann, der am längsten kochen muß. Zum sofortigen Speisen wird frisches oder Backobst gekocht und die davon erlangte Obstbrühe mit der Gänsebrühe vermischt, mit in Butter bräunlich geschwitztem Mehl zur schwachseimigen Sauce verkocht und mit gestoßenem Zimmt, Nelken und Zucker wieder mit dem Obst vereinigt, zu welchem nun auch das Fleisch hinzugefügt wird. Hat alles gut durchgeprözelt, so verbindet man es unter aufmerksamem Schütteln oder Rühren mit dem mit Essig vermischten Gänseblut und richtet es mit Mehl- oder Speckflößen an. Das Schwarzfauer soll einen ansprechenden süßlich-sauren Geschmack, und mittelst des Bluts einen treffenden Seim haben. — Das zum Aufbewahren bereitete Schwarzfauer besteht nur aus dem Fleisch und der mit dem Blute verbundenen Brühe. Man ordnet es in Steintöpfen, gießt die Brühe darüber, und deckt es, wenn es kalt ist, mit mit Hammeltalg vermischem Gänse- oder Schweineschmalz. Auf diese Weise wird das Schwarzfauer auf großen Landgütern zur Zeit des Einschlachtens der Gänse in großen Massen eingekocht. Will man in der Zukunft von dem Schwarzfauer Gebrauch machen, so nimmt man nach Entfernung des Fettes den benötigten Theil heraus und kocht Backobst dazu. Das Wiederauffüllen des Fettes, nachdem das Schwarzfauer wieder geebnet worden, ist für das fernere Aufbewahren Bedingung.

Schwarzwurzel. Scorzonere. Sie ist in Spanien, im Morgenlande, z. B. auf dem Libanon zu Hause, wächst auch im nördlichen Europa hin und wieder wild, wird aber wegen ihrer fleischigen, auswendig schwarzen, inwendig weißen und saftigen Wurzel sorgfältig angebaut. Am besten schmeckt sie im Herbst, wenn die Wurzeln beim Zerbrechen einen milchigen Saft von sich geben. Sie können wie die Zuckerwurzel die strenge Jahreszeit draußen ausdauern. Man behandelt, kocht und speist sie wie die Haferwurzel (s. Haferwurzel). Außerdem kocht man sie in etwas Fleischbrühe ein, marinirt sie in etwas Del und Citronensaft, taucht sie in einen Ausbacketeig oder wendet sie in Eiern und Semmel, backt sie aus und giebt sie zu großen Fleischstücken; auch unmarinirt gebacken und mit einer Buttersauce schmecken die Zuckerwurzeln. — An einigen Orten wird sie wie die Cichorie geröstet und unter den Kaffee gemischt.

Schwedische Pasteten. Man legt einen dünnen Boden von Buttermehl in kleine, flache, blecherne Förmchen, füllt auf diesen ein von großwürflich geschnittenen Quappenlebern, Fisch, Krebschwänzen, Champignons mit dicker Krebsauce bereitetes, compactes, kleines Ragout, deckt

dies mit Parmesankäse und Krebsbutter und backt die Pasteten in ziemlich starker Hitze.

Schwedisches Compote. Hierzu kocht man ein paar Duzend etwa halbfingerdicke, ringförmige Apfelscheibchen in einem flüssigen Zuckersyrup, doch nur zur Hälfte gahr, und bereitet von allen Abfällen eine wohlschmeckende, steife Marmelade, welche man mit einem Viertel so viel Apricosenmarmelade vermischt. Von dieser Marmelade und den Apfelfringen baut man auf einem passenden, die Hitze vertragenden Compotiere eine gewölbte Form dergestalt, daß die Apfelfringe die Seiten und Oberfläche einnehmen, oder die Marmelade umschließen und mit den Ranten gegenseitig über einander spielen. Man überzieht das Ganze dünn mit Marmelade, so daß die Apfelfringe sichtbar bleiben, bestreut es mit ganz feinem Zucker und backt es in ziemlich starker Hitze mit einer braunkrustigen Glasur. Dies Compote giebt man kalt oder warm, gießt etwas Apfelsud an die Seiten und garnirt es mit kleinen Löffelbiscuits.

Schweifstück. S. Rinderschweifstück.

Schwein, wildes. S. Wildes Schwein.

Schwein, zahmes. Obgleich gewissermaßen verachtet, so läßt sich doch fast kein Thier angeben, welches in allen seinen innern und äußern Theilen so genieß- und brauchbar wäre, wie das Schwein. Für die feinere Tischführung hat das frische Schweinefleisch freilich keine sonderliche Beachtung, doch allgemein nützlich ist es für die Haushaltung der mittleren und niederen Stände, auch wegen des Schmalzes oder Fettes. Der Schinken und Speck ist von unberechenbarem Nutzen für die feine und gewöhnliche Küche, und diese Theile sowohl, als das Salz- oder Pöckelfleisch unentbehrlich für große Seereisen, überhaupt für die gesammte Marine. Das beste Fleisch und besonders gute Schinken und guten Speck erhält man von den einjährigen Vorgschweinen nach herbstlicher Eichen- oder Buchenmast und späterer Stallfütterung (s. Schinken.). Der Kopf, das Genick, die Ohren, Schnauze, der untere Schenkel und das untere Schulterblatt (Eisbein), der Bauch, die Schwänze, die Zunge u. sind gepökelt, sowohl warm, als kalt äußerst wohlschmeckend und benutzbar. Carré- und Rippenstücke, Rippespeer, die Würbebraten schmecken frisch gebraten oder geschmort vortrefflich, der in der Schwarte befindliche Leimstoff oder Gallert, der als Stellvertreter der Hausenblase gebraucht wird, alle innern Theile, sowie das Blut, alles ist hinsichtlich seines Nutzens einer außerordentlichen Berücksichtigung werth. Die ansprechende blaßrothe Fleischfarbe und das weiße voluminöse Fett sprechen für die Güte des Schweinefleisches; indeß sind die Schweine einer gewissen Art Krankheit unter dem Namen „Finnig“ unterworfen, sie zeigt sich in dem mageren Fleische als kleine weiße Punkte.

Schweinsbauch. Man kocht ihn frisch und nimmt die Wammen zur Bereitung der Würste; einigen Gemüsen, verschiedenen Sup-

p. n. dient er a's Beilage, auch bereitet man von dem Schweinsbauch den so sehr beanspruchten mageren Salz- und Rauchspeck.

Schweinsbein, Modeneser. Man schneidet das Bein hoch im Kniegelenk mit möglichst langer Haut ab, löst den Knochen sehr behutsam, damit man nicht die Haut verlegt, aus, hackt einen Theil des inwendigen dicken Fleisches mit anderm durchwachsenen Fleische gröblich fein, vermischt es mit etwas feinen Kräutern, feinem Gewürz und Muskatblume, füllt dies in das Schweinsbein, heftet die Haut oben zusammen, pökelt das Bein acht bis zehn Tage, räuchert es hübsch gelbbraun und kocht es wie Schinken. Man speist dies herrlich schmeckende Bein kalt oder warm mit Mostich, oder giebt es zu Erbsen, Sauerkohl zc.

Schweinsblut. Bestandtheile s. Rinderblut. Man braucht es am meisten zu Würsten, auch zu den feinen Würsten und überhaupt da, wo das Blut anderer warmblütiger Thiere, von denen gerade die Speise bereitet werden soll, nicht vorhanden ist, oder nicht ausreicht.

Schweinsbraten. Am besten sind hierzu die Carréstücke, das Rippespeer, die Mürbebraten, Keulen zc. Die Carréstücke werden öfters, besonders da, wo die knusperige Haut geliebt wird, mit dieser gebraten und selbige hierzu schlangenartig eingeschnitten, oder ohne Haut gebraten und dann manchmal mit geriebener Semmel oder Brot belegt, vorzüglich wenn sie am Spieß gebraten werden; auch mit Zwiebeln, etwas Salbei, Wurzeln und Lorbeerblatt geschmort schmeckt das Schweinefleisch junger Thiere sehr gut. Mehr beliebt ist noch das sogenannte Rippespeer, wo man von dem vordern Rippenstück das meiste Fett wegschneidet, die Rippen knickt, das Stück zusammenheftet, mit Äpfeln und gebackenen Pflaumen, gehackter Citronenschale, gestoßenem Zimmt, Nelken, Zucker und geriebenem Brot füllt, die Oeffnung schließt und das Stück im Ofen bratet. Die Mürbebraten werden manchmal gespiet oder ungespiet als Braten oder geschmort und dann mit einer Zwiebel- oder Robertsaucen aufgetischt. Die Keulen, welche man braten oder schmoren will, pflegt man bisweilen in Essig, mit Zwiebeln, Gewürz, Beifuß, Salbei, Basilicum, Thymian zu legen; auch giebt man ihnen eine Marinade wie den Hammelkeulen, um einen Pseudo-Wildbraten daraus zu machen. (S. Hammelkeule.)

Schweinscarbonade. S. Cotelettes.

Schweinscarré, crustirtes. S. Crouste. Bevor man das Fleisch nach Vorschrift mit Brot belegt, lasse man es vierundzwanzig Stunden in vorstehender Marinade liegen und kochte es auch mit derselben. Am besten paßt eine Kirchsauce dazu. Das Fleisch behält zu dieser Speise auf der Oberfläche einen halben Finger dick Fett.

Schweinscotelettes. **Schweinscarbonade.** S. Cotelettes. Am meisten werden sie mit gebratenen oder geriebenen Kartoffeln, Sauerkohl, Backobst, auch mit Zwiebel- oder Robertsaucen gespeist.

Schweinsdärme. S. Wurstbereitung.

Schweinseisbein. S. Eisbein.

Schweinsfüße. Sie werden nach sorgfältiger Vorbereitung sowohl sauer eingekocht, als auch nach dem Kochen paniert und geröstet oder gebacken und mit einer Zwiebelsauce, auch mit feinen Kräutern und Essig eingeschmort, zu Rouladen und Sülzen mit angewendet und auch eingesalzen und als kleines Pöckelfleisch verbraucht.

Schweinskeule. S. Schinken und Schweinsbraten.

Schweinskopf. Man braucht ihn zu Preßkopf, Roulade, Sülze, Ungarischem Schweinskopf (s. Alph.); außerdem wird er gesalzen und geräuchert, wo er mit Mostrich, Sauerkohl, Erbsen u. vortrefflich schmeckt.

Schweinskopfroulade. Dies ist eine sehr beliebte Speise. Der Schweinskopf muß ein langes Genick haben und es darf bei dem Auslösen der Knochen die Haut unter keinen Umständen verletzt werden. Man hackt mit Fett durchwachsenes Schweinesfleisch recht fein, salzt, würzt und kräutert es angemessen, schneidet innerhalb des ausgebeinten Schweinskopfes von denjenigen Stellen, wo das meiste Fleisch sitzt, so viel los, daß, wenn man es, ohne es gänzlich abzuschneiden, nach den weniger mit Fleisch belegten Stellen überklappt, es überall gleichmäßig vertheilt ist, und streicht das gehackte Fleisch innerhalb des gesalzenen und gekräuterten Schweinskopfes halbfingerdick auseinander, belegt es mit der freisig geschnittenen Zunge, den Ohren, vielleicht einigen Streifen Pöckelrindzunge, streicht über diese Ingredienzien das übrige gehackte Fleisch, rollt den Schweinskopf zusammen, schnürt ihn fest in ein Tuch, kocht ihn in einer würzigen Brühe mit Essig, hebt ihn verköhlt aus und preßt ihn, wenn er beinahe ganz kalt ist. Thut man einige Füße oder Schwarten bei, so kann man die Brühe wie einen Aspic behandeln und sie zu der in Scheiben geschnittenen Roulade geben; eben so ist eine Remoladensauce oder Essig und Del und gehackte Petersilie eine gute Tunke. Eine sehr einfache Schweinskopfroulade ist ebenfalls als sehr schmackhaft zu beachten, wo sie ohne allen Füllsel und nur aus dem ausgebeinten, aufgerollten Schweinskopf besteht. Wie bei allen Rouladen ist es auch hier Bedingung, daß sie in einer scharfen, schmackhaften Brühe und nicht zu weich gekocht werde. Beide, die gefüllte und die ungefüllte, lassen sich das Pöckeln und Räuchern gefallen.

Schweinsleber. Sie wird, wie alle übrigen inneren Theile, am meisten zu Wurst gebraucht und nur hin und wieder vertritt sie im Noth, fall bei einigen Speisen die Kalbsleber, der sie aber an Güte und Werth nachsteht.

Schweinsliefen. Sie werden sowohl roh in Würfeln oder auf andere Art, auch geschwigt zu vielen Speisen, besonders Würsten, als auch ausgelassen zum Braten, Backen, zu Fettsocken, oder zum Defken eingemachter Sachen gebraucht.

Schweinsmaul. Gepökelt hat es einen vortrefflichen Geschmack und es ist deshalb in diesem Zustande sehr beliebt zu Erbsen-, Linsen- und andern Suppen oder dergleichen Gemüsen.

Schweinsmürbebraten. S. Schweinsbraten.

Schweinsnek. Es dient den Crepinettespeisen, dem Leberfuchen, Frikandelle und einigen andern Gerichten als Umkleidung oder Hülle.

Schweinsohren. Sie sind gepökelt eine ebenso beanspruchte Zugabe an Suppen als das Schweinsmaul und werden zu diesem Behuf auch gewöhnlich mit diesem zusammen eingeschnitten.

Schweinsrücken. Mit Brot krusirt und in Begleitung einer Kirchsauce aufgetragen ist er eine sehr willkommene Speise. S. Cruste.

Schweinschwanz. Man braucht ihn frisch gekocht und in kleine proportionirte Stücke geschnitten zu verschiedenen Suppen, z. B. zu Barsch-, Weiß-, Grün- oder Sauerkohlsuppen; auch pökelt man die Schweinschwänze ein und giebt sie zu Erbsen und Sauerkohl.

Schweinschwarte. Wegen ihrer gallertartigen Eigenschaft ist sie in mehreren Küchen mittleren Ranges in große Aufnahme gekommen; doch verlangt der davon gekochte Stand eine außerordentliche Aufmerksamkeit, besonders hinsichtlich der Beseitigung des Fettes, wenn er der Hausenblase an die Seite gestellt werden soll. S. Fleischgallerte und Gelee.

Schweinswammen. S. Wammen und Schweinsbauch.

Schweinszunge. Als selbstständige Speise läßt sie der Rinder-, Kalbs- oder Hammelzunge den Vortritt, sie wird gemeinhin frisch oder gepökelt zu Kouladen, Würsten und dergl. angewendet.

Schweizer Brei. Man röstet für etwa einen Groschen oder mehr weichen Zwieback oder gutes Milchbrot in ungefähr zwölf Loth oder mehr Butter gelblich, kocht hiervon mit Milch und hinreichend Zucker einen steifen Brei, vermischt ihn, wenn er verkühlt ist, mit zwei Eiern, fünf bis sechs Dottern, zwei Loth feinwürflichem Citronat, zwei Loth Drangenschale, zwei Loth bittern Mandeln, acht Loth Corinthen, etwas doppeltem Drangenblüth- oder Rosenwasser und dem Eiweißschnee, backt die Masse in einer glatten Form, stülpt sie aus und überzieht sie mit Weinsauce.

Schwemmklöße. Man läßt ein viertel Quart Milch mit vier Loth Butter aufkochen, schüttet unter schnellem Rühren acht Loth Mehl hinein und arbeitet hiervon auf schwachem Feuer einen ganz steifen Teig. Hat man ihn vom Feuer genommen, so rührt man ein Ei und wenn er unter abwechselndem Rühren verkühlt ist, noch zwei Eier, zwei Eigelbe und zwei Loth Butter darunter, streicht ihn daumdicke auseinander, sticht die Klöße löffelweise ab und kocht sie fünf Minuten in Milch oder Wasser.

Schwing-, Schwung- oder Sautécasserole. Ihre Form weicht von der der gewöhnlichen Casserolen ab, denn sie hat bei einem Durchmesser von etwa zwölf bis sechszehn Zoll, nur zwei bis drittheil Zoll hohe Seitenwände und einen ganz flachen, fest aufliegenden Deckel.

Schwizen. Paſſiren. Dies heißt ſo viel, als wenn man Pflanzen-, Fleiſch- oder Fiſchſtoffe in Butter, Fett oder Del auf dem Feuer erſtarrn und ſo lange prözeln läßt, bis die Flüſſigkeit eingedampft, oder Mehl ſo lange röſtet, bis es braun, gelb oder braun geworden iſt.

Schwungkeſſel. S. Schneckeſſel.

Scorzonerwurzel. S. Schwarzwurzel.

Seebarbe. Sie iſt eine Bewohnerin des Mittelmeeres und hat die Geſtalt eines Heringes, nur einen etwas breiteren Rücken; die Farbe iſt ſchön morgenroth- und goldfarbig geſtreift. Die leckeren alten Römer bezahlten bisweilen für dieſen äußerſt wohlſchmeckenden Fiſch mehrere hundert Gulden. Am beſten ſchmeckt er abgeſotten und mit einer Kräutersauce aufgetragen, oder wie die friſchen Heringe geröſtet oder gebraten mit einer kalten Citronensauce. S. Hering.

Seebars. Er iſt ebenfalls ein köſtlicher Fiſch, wird größer als ſein Namensverwandter aus den ſüßen Gewäſſern und theilt die Art der Zubereitung ſowohl mit dieſem als auch mit der Seebarbe.

Seedrahe. S. Schlangeniſch.

Seeſiſche. Meerfiſche. Von allen eßbaren Erzeugniſſen des Meeres ſind unbeſtritten die Fiſche das beſte, nützlichſte und anwendbarſte Produkt. Vermöge ihres eigenthümlichen, meersalzigen Weſens erhalten ſich die Seeſiſche länger gut und ſchmackhaft als die Süßwaſſerfiſche, daher laſſen ſie ſich auch leichter und ſicherer verſchicken, als dieſe, was für die von der Seeküſte entfernt wohnenden Feinſchmecker höchſt ſchätzbar und werthvoll iſt. Der ſchlechte oder gute Zuſtand zeigt ſich bei ihnen, wie bei den Süßwaſſerfiſchen, unter den Kiemendeckeln. Derjenige Seeſiſch, welcher lange ſein Element verlaſſen oder eine lange Reiſe gemacht hat, ſieht unter den Kiemendeckeln, beſonders wenn man die Kiemen nicht herausgeriſſen, höchſt ſchmierig aus, und äußert überhaupt hier einen häßlichen, durchbringenden Geruch. Bei ſolchen Fiſchen iſt ein wiederholtes Waſchen und das öfte Wechſeln mit friſchem Waſſer, am beſten, wenn er unter eine ſelbſtfließende Pumpenröhre geſtellt werden kann, zu empfehlen. Am beſten conſerviren ſich die angekommenen Seeſiſche, die man nicht ſogleich verbrauchen kann, wenn man ſie in naſſe Tücher ſchlägt und auf die Eisgrube bringt.

Seegrundel. S. Meergrundel.

See Krebs. S. Hummer.

Seeschildkröte. S. Schildkröte, See-.

Seeſpinne. S. Taſchentrebs.

Seeſtint. Auch dieſer gleicht ſeinem kleinen Namensvetter aus dem ſüßen Waſſer, wird aber größer. Er hat einen köſtlichen Geſchmack, vorzüglich wenn er noch friſch iſt und in Del gebacken wird, er iſt alſdann eine der beachtetſten Horſd'oeuvrespeiſen, oder Zugaben zu Faſtenauerkohl und eben ſo ſchmeckt er abgeſotten mit holländiſcher oder anderer Sauce

vortreflich. Den höchsten Genuß indeß gewährt er an den Meeresküsten selbst, deshalb zeigt er sich auch selten und nur bei ganz kaltem Wetter an vom Strande weit entfernten Orten.

Seezunge. Sie gehört zu den Plattfischen und hat ein ausnehmend feines Fleisch. Wir beziehen sie aus der Nord- und Ostsee. Am besten schmeckt sie gebraten oder gebacken mit einem pikanten Jus, wozu man den Fischen die Haut abzieht, sie in beliebige Stücke schneidet, mit Salz und Citronensaft untermengt, eine kurze Zeit stehen läßt, sie in Eiern und Semmel wendet und in Butter auf einem breiten Geschirre bratet, oder sie in Backfett ausbackt; eben so ist die Seezunge abgefotten und mit brauner Butter und Mostrich oder einer Sauerampfer- oder holländischen Sauce höchst willkommen.

Sellerie. Es giebt zwei Sorten, den lang gestielten, weniger geschätzten Krautsellerie, von welchem die Blätter, besonders die Herzen ein gutes Suppen- und Saucenkraut abgeben und der kurzgestielte mit der großen, runden, ästigen, sehr angenehm würzigen Wurzel. Dieser wird als selbstständiges Gericht, sowie in Vermischung mit andern Speisen, als Salat, zur Würzung von Fleischbrühen, Saucen, Suppen u. s. w. sehr vortheilhaft benutzt. Auch bei diesem ist das junge Kraut von äußerst würzigem Geschmack. — Als Gemüse betrachtet, schneidet man die Wurzel in große Würfel oder stuft sie rund, walzen- oder halbmondförmig zu, blanchirt sie einige Minuten, schwitzet sie in Butter und etwas Fleischbrühe, nehme sich aber vor dem Zerweichen in Acht, und vermische sie mit etwas Lirter, weißer Sauce. Das junge Kraut kann man hacken, es in Butter abschwizen und mit dazu nehmen, und den Sellerie mit etwas Pfeffer und Muskatennuß würzen. Geschmorte Kalbsbrust, Lammfleisch oder Cotelettes passen dazu. — Eine gute Zugabe ist der Sellerie an Frikassée von Kalb- und Lammfleisch u., wo man ihn in der gewünschten Form abdünstet und dann darunter mischt. — Auch als Garnitur großer Fleischstücke, keil-, wurzel-, halbmondförmig und fingerdick gestuft und braun eingeshmort, oder mit Backteig oder Semmelbekleidung ausgebacken, ist er an seinem Platz.

Selleriesalat. S. Salat.

Selleriesuppe. Man schwitzt einen guten Theil feinscheibig geschnittenen Sellerie, und wo möglich mit einem Stück magern Schinken, in so viel Butter, um später eine Handvoll Mehl damit schwizen zu können, läßt es mit guter Fleischbrühe verkochen, streicht es durch, zieht die Suppe, wenn Schaum und Fett ausgekocht und abgenommen ist, mit Eierbindung, etwas süßer Sahne und frischer Butter ab, und richtet sie mit Kalbstendrons oder nudelartig geschnittenem Hühnerfleisch und eben so geschnittenem, gebackenem Milchbrot oder Parmesanroutons an. Auch Suppenkräuter läßt sich die Selleriepüreesuppe gefallen.

Semmel. S. Milchbrot.

Semmelbrei. Vanade. Als Bestandtheil von verschiedenen Farcen, Füllseln, Mehlspeisen, Puddings, Würsten und unendlich vielen andern Speisen ist der Semmelbrei von sehr ausgebreiteter Nuzanwendung; doch wird er nicht allemal gleich bereitet, und bisweilen mit Milch und auch mit Wasser oder Fleischbrühe abgerührt. Man schält die Semmel ab, schneidet sie in Stücke, läßt sie mit der einen oder der andern Flüssigkeit etwas erweichen, rührt sie auf dem Feuer mit etwas Butter weich, fest oder ganz trocken, wie es die Speise bedingt, ab, und streicht sie, wenn sie klumpig ist, durch. Auch mit einigen Eiern wird die Vanade manchmal abgerührt; sie heißt dann Semmelrührei. Am besten hierzu ist die einen Tag alt gebackene Semmel.

Semmelcroutons. S. Croutons.

Semmelklöße. In acht bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter rühre man nach und nach zwei Eier und ein bis zwei Eigelbe und so viel geriebene Semmelkrume, daß die Probe einen lockern Kloß ergibt; die Masse kann man mit etwas Muskatennuß würzen, oder man rühre zu zehn Loth Butter allmählig ein Ei und eine Handvoll geriebene Semmel, bis man drei Eier und drei Handvoll geriebene Semmel hinzu gerührt hat. Man gestalte die Klöße mit etwas Mehl rund oder lang und koche sie vier bis fünf Minuten in Wasser; sie gehen zu Suppen, Frikassées u., auch braucht man die Kloßmasse zum Füllen des Kopfsalats.

Semmelpudding. S. Englischer Pudding.

Semmelrührei. S. Semmelbrei.

Semmelsuppe. Panadensuppe. Man bereitet auch eine Semmel-suppe ohne sie gerade allemal durchzustreichen. So thut man scheibige Semmel in Wasser und Butter oder Fleischbrühe, giebt etwas Suppenkräuter daran und zieht es mit einem paar Eigelben und frischer Butter ab. Auch die Bröckelsuppe ist eine Semmel-suppe.

Senf. S. Mostsch.

Senfsauce. S. Mostschsauce.

Serviren. Hierunter versteht man das Anordnen und Besetzen der Tafel, das Tranchiren und Vorlegen der Speisen. An Königlichen und hohen Fürstlichen Hofhaltungen leitet dies Geschäft ein höherer Küchen- oder Hofbeamter, Küchen- oder Haushofmeister, überhaupt eine Person, die von der Gattung und reihenfolgen Aufstichung der Speisen, dem Zergliedern oder Vorschneiden derselben, den Sitten und Tafelgebräuchen u. s. w. eine hinreichende Kenntniß hat.

Segeier. Spiegeleier. Fehlt eine Segeierpfanne, so setzt man die Eier hübsch ganz auf die heiße, gelbbraune Butter, damit sie so stehen bleiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie auf dem Feuer scharf anziehen, so daß das Gelbe noch weich bleibt und hält die heiße Schaufel so lange darüber, bis das Weiße nicht mehr schlüpferig ist, das Gelbe aber pflaumenweich bleibe. Man steche mit einem runden Aus-

stecher oder einem scharfkantigen Glase rund herum von dem Weissen etwas ab, und gebe die Eier zu Blattgemüsen oder allein mit etwas Züs und ihrer Butter. Fehlt es an einer Schaufel, so kehre man die Eier sehr behutsam mit einem dünnen Messer um, und setze sie noch einen Augenblick aufs Feuer.

Sezeierpfanne. Ein breites kupfernes und verzinntes, oder eisernes und emaillirtes Küchengeräth mit so großen Vertiefungen, daß eine jede ein Ei ausfüllt. Bei diesem Geräth darf man blos die Vertiefungen mit Butter austreichen, und man kann alsdann die Eier kalt aufsetzen u. s. w.

Sieb. S. Haarsieb.

Sillebub. Ein Getränk, welches oft als Gefrorenes gegeben wird. Man reibe die Schale einer guten Citrone auf Zucker ab, setze diese nebst einem halben Pfund fein gestoßenen Zucker zu einem halben Quart guter süßer Sahne und eben so viel Rhein- oder Franzwein, schlage dies, wenn es auf Eis recht kalt geworden ist, nach Vorschrift des Schneeschlagens zu einem flüssigen Schaum und gebe es in Gläsern oder Tassen. Will der Sillebub nicht ordentlich schäumen, so kann man ihn allenfalls mit etwas Eiweißschnee versehen.

Slavonische Fische. Hecht, Bars oder Zander sind hierzu passend. Auf ein Bett von feinen Zwiebeln, viel Petersilien- und Selleriewurzeln, viel blättriger Petersilie, Salz, Pfeffer und feinem Gewürz lege man die aus dem Rückgrat geschnittenen Fischstücke, benässe es, wenn es drei bis vier Pfund Fisch ist, mit einem halben Quart Wasser und lasse es mit dem gleichzeitigen Gahrwerden der Fische und der übrigen Ingredienzien, bis auf die Hälfte einkochen und mit einem halben Pfund mit einem und einem halben Eßlöffel Mehl gerührter Butter und in Wasser abgekochten, kleinen runden Kartoffeln noch einige Minuten präzeln. Bei Fischen, die sehr schnell gahr werden, wie Zander und andern, ist man genöthigt die Wurzeln und Petersilie vorzukochen; ein jeder Secfisch auf slavonische Art gekocht, entspricht dem besten Gaumen.

Soja. Champignonsaft, Essenz. Zu einem guten Soja gehören viel Champignons, man kann aber wildegewachsene, getriebene, große, ausgebildete, überhaupt alle Abfälle auch von denselben Champignons dazu benutzen, die zu Speisen gebraucht werden. Nach dem Abschneiden der Wurzeln wird alles, ohne es weiter zu waschen, in einem irdenen Gefäß zermalm, mit dem zwölften Theil so viel als Champignons, Salz untermengt und mit einigen Lorbeerblättern, Gewürznelken und Pfeffer mehre Tage an einen lauwarmen Ort gestellt. Dann wird es behutsam abgesehen, damit der Sand auf dem Boden bleibt, einmal aufgekocht, der Schaum abgenommen und der Saft tüchtig ausgepresst. Dieser bleibt bis zum folgenden Tag ruhig stehen, wird dann abgeklärt und unter wiederholter Schaumabnahme bis zum Verdicken eingekocht,

wenn er kalt ist, in Flaschen gefüllt und diese verpicht. Einige Eßlöffel voll von dieser klaren, syrupsartigen, braunen Substanz ist ein trefflicher Zusatz an Saucen und Ragouts. Der Soja läßt sich mit noch weniger Salz, auch ganz ohne dasselbe bereiten.

Soubise. Dies ist eine weiße Zwiebelsauce, wozu man einen Theil feinscheibige Zwiebeln mit einem Stück mageren Schinken in Butter weich schwigt, es mit Mehl röstet, mit guter Fleischbrühe und Fleischgrund und kurz gekochter Sahne einkocht und durchstreicht. Diese glattfeimige, gelblich-weiße Sauce giebt man zu Hammelfleisch, besonders Hammelcotelettes. (S. Cotelettes, durchzogene.)

Spanferkel. Man nehme es zwischen zwei bis vier Wochen und solche, die noch weiter keine Nahrung als die Muttermilch bekommen haben. Weil sie häufig lebendig in die Küche geliefert werden, so verlangt das Abschachten, das Abbrühen und Putzen viel Aufmerksamkeit (s. Abschachten), damit das Spanferkel nicht verbrüht werde. Sobald es ganz rein, ausgenommen und flammirt ist, muß es aufgehängt werden, damit es gut abtropfen kann, dann werden die Vorderfüße unter die Brust und die Hinterfüße unter sich selbst gebogen und mit Speisen und Spießchen geheftet, damit es die Form behalte. Am folgenden Tage wird es mit etwas Salbei, Salz, Pfeffer und Weisß inwendig gerieben (auch pflegt man an einigen Orten ein mit Speck bewickeltes langes Brot hineinzustecken), an einen Spieß gesteckt und mit der Aufmerksamkeit gebraten, daß man es zuerst mit in Wasser aufgelöstem Salz, und wenn es trocken ist, öfters mit Speck oder Del bestreicht und nichts von der abtropfenden Flüssigkeit darauf bringt, damit die Haut, als ein Haupterforderniß, recht spröde und knusperig werde. Beim Arrichten macht man im Genick einen tiefen Einschnitt, um die Dämpfe ausströmen zu lassen, wodurch die Haut knusperig bleibt, belegt es an den Seiten mit gebackener Kresse und Petersilie und giebt einen guten Zus dazu. Auch kann man das zum Braten bestimmte Spanferkel mit einer von seinen gekochten Nierchen und seinem Magen, sowie der rohen Leber, etwas feinen Kräutern, geriebener Semmel, einigen Eiern, Salz und etwas Gewürz bereiteter Farce in dem Bauch füllen, oder besser, diese besonders dazu abbacken.

Spanferkelroulade. Bei dem Entbeinen des Spanferkels gehe man vorsichtig zu Werke, damit man nicht die Haut zerschneide, bestreue das auf dem Tisch ausgebreitete Spanferkel inwendig mit Salz und Pfeffer und bereite eine Farce, wie oben gesagt ist, setze aber noch rohes Kalb- oder Schweinefleisch zu, um der Farce die hierzu nothwendige Haltbarkeit zu geben. Dann bestreiche man das Innere des Spanferkels mit dieser Farce, belege es in der Länge mit viertelfingerdicken Streifen von Speck, Fökelrinderzunge, Coruichons und den Vierteln von hart gekochten Eiern, bestreiche dies abermals mit Farce, rolle das Spanferkel recht fest auf, wickle und schnüre es eben so fest in eine dünne Serviette

und kochte, presse und behandle es überhaupt nach Vorschrift der Roulade, Fleisch- oder Schweinskopfroulade.

Spanische Becher. S. Pot d'Espagne.

Spanische Kardonnen. S. Cardy.

Spanische Pasteten. Hierzu braucht man einen mürben Teig und ein dickes Hasché von Wildpret, welches mit einer recht kurz eingekochten spanischen Sauce zusammengesetzt wird. Nachdem man den Teig einen Messerrücken dick im Viereck ausgerollt hat, bestreicht man ihn mittelst eines Pinsels mit ausgelassenen Schweinsliefen, rollt ihn in sich fest auf und läßt ihn mehrere Stunden so liegen. Unterdeß legt man von dem übrigen Teig in kleine runde, flache, blecherne Formen einen dünnen Boden, füllt auf diesen einen halben Eßlöffel voll von dem Hasché, schneidet von dem ausgerollten Teig dünne Scheiben, preßt oder breitet diese dergestalt über das Hasché aus, daß die durch das Aufrollen entstandene schneckenförmige Fläche nicht zerdrückt werde, bestreicht das Ganze mit Liefenfett und backt die Pasteten zu hübsch brauner Farbe.

Spanische Suppe. Hierzu bedarf es einer Kraftbrühe oder doch einer starken Fleischbrühe oder eines eben solchen Züs, auch ist ein kräftiger Fleischgrund hier ganz an seinem Platz. Nachdem man etwas Wurzelwert und zerschnittenen mageren Schinken in Butter abgeschwigt und nachträglich mit dem hinreichenden Mehl geröstet hat, läßt man es mit jener Brühe verkochen und thut gleichzeitig, wenn es sein kann, einige Gerippe von gekochtem oder gebratenem wildem oder zahmem Geflügel daran, läßt es, nachdem es durchgegossen, noch so lange kochen, bis aller Schaum und Fett ausgekocht und beseitigt ist, gießt auf etwa vier Quart Suppe ein halbes Quart guten Madeira dazu und richtet die Suppe, wenn sie hiermit und einer Messerspitze voll Cayennepfeffer durchgekocht hat, mit großen Fisch- oder Hühnerknefs, verlorenem Huhn von Rebhühnern und dergl. an.

Spanische Torte. Hierzu giebt eine aus glatt und fest geschlagenem Eiweißschnee und dem feinsten Puderzucker bereitete Windmasse die Grundbasis. Auf ein Pfund Zucker das klar abgelassene Weiß von eif bis zwölf Eiern. Nachdem das Eiweiß durch das Schlagen die bekannte, betreffliche Eigenschaft erlangt hat, erfolgt sofort die Vermischung mit dem Zucker ohne viel zu rühren, dann streicht man davon drei bis vier fingerdicke Böden oder Platten auf Papier, bepudert sie mit Zucker und läßt sie in ganz schwacher Ofenhitze einige Stunden oder so lange stehen, bis sie durchweg trocken sind und sich hübsch rothgelb gefärbt haben, löst sie zunächst sehr behutsam vom Papier und schichtet sie, wenn sie kalt sind, mit fresslicher, geschlagener Sahne, die mit Zucker und Marasquin gewürzt worden, auf einer zu dem Kuchen passenden Schüssel. Statt der Platten kann man auch Ringformen backen, und diese, statt wie bei den vorigen die Sahne dazwischen zu streichen, nur aufeinander setzen, dafür aber die

Sahne in die Vertiefung füllen. Beides darf erst kurz vor dem Auftragen geschehen.

Spargel. Von diesem jetzt fast überall cultivirten, sehr geachteten Gewächse hat man den weißen und den grünen Spargel. Der erstere treibt mehr oder minder dicke, fleischige, langfaserige, weiße Sprossen, die sich über der Erde röthlich-violett färben. Der grüne hat nicht so dicke, aber in größerer Ausdehnung genießbare Stangen, die angenehm bitter schmecken. Obgleich wir in großen volkreichen Städten fast das ganze Jahr hindurch aus den Mistbeeten Spargel genießen, so erreicht er im Geschmack bei Weitem nicht den im Frühjahr erscheinenden Landspargel, dessen Zeit von dem warmen Frühlingserwetter bedingt wird. Der frisch gestochene ist dem lange in Sand und Wasser aufbewahrten vorzuziehen; dieser hat an seinem würzigen Geschmack eingebüßt und wird gemeinhin beim Kochen gelb.

Spargel, Brech- oder Schnitt-. Nächst dem Stangenspargel ist der Brechspargel beansprucht, der während des Zupuzens in fingergliedlange, kürzere oder längere Stücke, so weit er weich ist, geschnitten, abgesotten, besonders gut abgetropft und mit einer Butter- oder holländischen Sauce vermischt wird. Zu diesem Spargel, der etwas gehackte und geschwitzte oder feinblättrige und gefochte Petersilie verträgt, passen Cotelettes, glacirte oder geröstete Hühner, gebratene oder geschmorte Kalbsmilch u. s. w. — Der Brechspargel mit einer gleichen Menge gestobter Mohrrüben vermischt, ferner in einen halben Zoll lange Stücke mit eben solchen Artischockenböden, oder gestobten Endivien oder Kopfsalat, grünen Erbsen u. gemengt, ist ein eben so beliebtes Gemüse, als der reine Brechspargel; auch so lang, wie eine Fingerbreite giebt der Spargel ein feines Gemüse, oder mit mehr Sauce vermischt ein kleines Ragout. Außerdem ist der Spargel eine herrliche Suppenbeilage, eine hübsche Zierde zu kalten Speisen und Salat, und ebenso vertritt er unter den gemischten Gemüsen, besonders in der gestürzten Chartreuse einen würdigen Platz und kann auch in Salzsoole oder mittelst Wasserdämpfe eingemacht werden.

Spargel, Stangen-. Der beliebteste ist der dicke Stangenspargel, welcher nach Beseitigung der den Kopf unten umgebenden Blättchen und der obern faserigen Haut der ganzen Stange, die mittelst eines am Daumen anliegenden Messers abgezogen, zu zehn bis zwölf Stangen zusammengebunden, in Wasser und Salz zwölf bis zwanzig Minuten gekocht und nachdem er hübsch angerichtet, mit einer Buttersauce (s. Spargelsauce), oder mit einem flockigen Nührei, oder mit brauner Butter u. gegeben wird.

Spargelkohl. S. Broccoli.

Spargelsauce. Dies ist eine Buttersauce, wozu man zu vier bis sechs Pfund Spargel zwölf bis sechszeu Loth Butter mit vier bis

sechs Eßlöffeln Mehl und etwas Muskatennuß klar rührt, mit Wasser und Spargelwasser zu gleichen Theilen auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abrührt und mit vier bis sechs Eigelben abzieht. Die Spargelsauce muß dick und glatt sein, so daß sie an der eingetauchten Stange sitzen bleibt.

Spargelsuppe. Man nimmt zu einer Terrine für etwa sechs Personen drei Pfund Spargel, pugt ihn zu, schneidet den Kopf und zwei nächstfolgende Stücke so lang wie eine Fingerbreite und dünstet ihn in Butter weich. Der übrige Spargel wird, so weit er weich ist, in kleinen Stücken blanchirt und mit etwas Wurzelwerk in Butter geschwitz, mit einer Handvoll Mehl geröstet, mit etwas Bouillon zu einem Brei gekocht und durchgestrichen. Dann wird dieser Brei mit Fleischbrühe suppenflüssig angerührt und mit etwas Zucker so lange gekocht, bis Schaum und Fett beseitigt ist, die Suppe mit vier bis fünf Eigelben, einem Stückchen frischer Butter, etwas süßer Sahne und Suppenkräutern abgezogen und mit dem gedünsteten Spargel und eben so geschnittenem, gebackenem Milchbrot angerichtet. Die Spargelsuppe verträgt auch sadig-geschnittenes Hühnerfleisch.

Speck. Von diesem hat der Luftspeck bei weitem den Vorzug vor dem geräucherten (s. Luftspeck.). Außer dem dem Rauchspeck eigenen räucherigen Geschmack gesellt sich zu diesem bisweilen noch ein galtriger, wenn er beim Räuchern nicht in Acht genommen ist, und dann ist er oft schwarz und schmutzig, während der Luftspeck weiß und reinschmeckend ist. Indes läßt sich dieser nicht so lange conserviren, vorzüglich im heißen Sommer bekommt auch er bald einen ranzigen Geschmack und wird gelb; in dieser Zeit ist ein kalter, luftiger und trockner Ort erste Bedingung. Ist der Rauchspeck nicht zu stark geräuchert, so läßt er sich ohne Nachtheil zu gewöhnlichen Speisen anwenden, während solcher mit obigen Eigenschaften eine jede Speise unter allen Umständen verdirbt.

Speckbarde. S. Barde.

Speckbücklinge. S. Bücklinge.

Speckgelee. Sie wird von Blancmanger und einer einfachen Weingelee bereitet, die aber roth gefärbt wird. Beide Substanzen werden dergestalt in eine etwa handlange, handbreite und zwei bis zwei und einen halben Zoll hohe, viereckige Form streifig gegossen und gegallert, daß die erste Masse allemal gelirt sein muß, bevor man die andere, ebenfalls bis auf einen gewissen Grad abgekühlte, darauf bringt. Die Streifen werden so dick gegossen, wie sie der magere Speck zeigt. Die Speckgelee braucht man gewöhnlich nur zum Garniren anderer Geleen, wozu man sie, wenn sie aus der Form gestürzt ist, in Scheiben schneidet und hübsch zierlich um die damit zu garnirende große Gelee legt. Die hinreichende Festigkeit ist Bedingung, um hübsche, glatte Scheiben herzustellen.

Specklöße. Zu acht bis zwölf Loth feinvwürflich geschnittenen gebratenen, mageren oder fetten Speck und im Vergleich zum Volumen des Specks, etwa noch einmal so viel eben so geschnittenes, gebratenes Milchbrot und einige Eßlöffel voll solcher gebratener Zwiebeln rührt man acht bis zwölf Loth Butter mit zwei Eiern und zwei Dottern zu Sahne, giebt etwas Majoran, Muskatennuß und etwas erweichtes, gut ausgebrücktes Milchbrot, ferner die gebratenen Ingredienzien und so viel Mehl dazu, daß die Probe einen haltbaren, aber lockeren Kloß ergibt. Die rund oder eirund gestalteten Klöße kocht man acht bis zehn Minuten und giebt sie zu Back- oder grünem Obst, oder mit einer Obst- oder Milchsauc. — Zu einer gewöhnlichen Art Specklöße bratet man ein viertel Pfund oder mehr, würflichen Speck, thut, wenn er verkühlt ist, zwei bis drei Eier, vier bis sechs Hände voll Mehl, etwas Milch, Majoran und Muskatennußblume dazu, dreht, wenn der Teig tüchtig geschlagen ist, runde Klöße davon und kocht sie funfzehn bis zwanzig Minuten. Diese Klöße giebt man in großen Häusern für die Bedienung; für das Gesinde werden sie meistens noch gewöhnlicher und schlechter bereitet.

Speckmesser. Dies ist ein langes, sehr dünnes, schmales und scharfes Messer, welches der geübte Speckschneider zum Schneiden des Speckspeckes braucht. S. Spicken.

Specksalat. S. Salat, gebrühter.

Specksauc. S. Vollen- und Specksauc. (Speck- und Vollen-sauc.)

Speckschneiden. S. Spicken.

Speisebereitung. Im Bereich der Küche und sämtlichen Küchenwesens hat es gewissermaßen mit Kochen einerlei Bedeutung; denn zur Bereitung der Speisen werden mit wenigen Ausnahmen doch eigentlich alle Ingredienzien gekocht. (S. Kochkunst) Daher ist bei der Empfehlung einer Köchin unter der allgemeinen Phrase: „daß sie gut zu kochen verstehe“ immer die betreffende Speisebereitung gemeint.

Spelt. Spelz. S. Türkischer Waizen.

Speltmehl. Spelzmehl. S. Türkischer Waizen.

Sperling. Am besten und fettesten ist er im Spätherbst, auch im Winter, besonders in einem schneereichen wird eine Menge dieser Vögel gefangen und geschossen und wie die Lerchen gebraten. Es ist ein sehr thörichter Aberglaube, daß das Gehirn der Sperlinge, häufig genossen, dumm machen soll; der Kopf schmeckt sehr gut und bekommt auch gut.

Spickaal. So nennt man die geräucherten Aale. Pommern, die Küstengegenden des Haffs und andere Länder mit reichem Aalfang treiben einen ausgebreiteten Handel mit Spickaal; die größern zeigen sich gespalten oder in Hälften und die kleineren im ganzen Stück; die erstern haben den Vorzug. Man bratet sie in Butter, oder läßt sie in etwas

Butter und Wasser oder Brühe bei gesteigertem Hitze grad sich allmählig auflösen, wenn man sie zuvor in Stücke geschnitten hat. Wenn sie sich aufgelöst haben, kann man das grätenlose Fleisch aus der Haut nehmen; es schmeckt sehr gut zu Schoten, Mohrrüben und andern Gemüsen und ist eben so wohlschmeckend, wenn es in Eiern und geriebener Semmel gewendet und gebraten wird.

Spicken. Gewöhnlich wird in den meisten Haushaltungen auf das Spicken nicht die gehörige Aufmerksamkeit verwendet, weil man dessen Werth nicht zu kennen scheint; durch das Spicken wird der Speise und dem Stück nicht allein ein äußerst angenehmer und saftiger Wohlgeschmack gegeben, sondern es trägt auch zu dessen schönem und gefälligem Aussehen bei. Diese Behauptung zeigt sich am treuesten an einem schlecht oder nachlässig gespickten und einem gut oder eigen gespickten Wildbraten. Es versteht sich, daß im Allgemeinen nicht von einem schönen und eleganten Spicken die Rede sein kann, denn dies mangelt sogar oft dem geschicktesten und kenntnißreichsten Koch, und nur an großen Hofhaltungen, wo die Bratküche und mit ihr das Spicken als einzelner Geschäftszweig da steht, dürfte die mechanische Fertigkeit eines ausgezeichneten Spickens anzutreffen sein. Hier ist es Bedingung, ja es würde einem jeden Bratmeister zum größten Vorwurf gereichen, wenn er hierin nicht eine gewisse Meisterschaft erlangt und diese auch seinen Untergebenen mitgetheilt hätte. Indes ist eine gewisse Sachkenntniß im Spicken und besonders im Speckschneiden von jeder mittelmäßigen Wirthschaft schon deshalb zu fordern, weil sie den Vortheil gewährt, daß man weit weniger Speck gebraucht, als da, wo aus Mangel an jeder Erfahrung eine Menge Speck unnützerweise zerschnitten und verschwendet wird. Nächst diesen Anforderungen gehören auch guter fester Luftspeck und passende gute Spicknadeln zum vortheilhaften Spicken.

Man nehme wo möglich ein handbreites Stück Speck von der Schwarte bis zur feinen Hautlage (Fliese), schneide von diesem einen so breiten Streifen ab, als man in Bezug auf den Umfang des zu spickenden Stückes, die Speckfäden lang zu haben wünscht, und von diesem Streifen wieder die gewünschte Stärke der Fäden, indem man von oben bis zur Schwarte einschneidet, bei dem siebenten oder achten Schnitt aber durchschneidet und hierdurch das Stück von den Streifen trennt. Dann streicht man das abgetrennte Stück glatt, legt es auf die Seite und schneidet die Fäden bis an die Schwarte ab. Der Sachverständige schneidet seinen Spickspeck allerdings anders. Er setzt das naßgemachte Speckmesser (s. Speckmesser) vorn an das eine Ende des eingeschnittenen Streifens so tief ein, als die Speckfäden stark werden sollen, und schneidet in einem Zuge bis zum andern Ende hin einen überall gleich starken Streifen Speckfäden herunter, wobei der Zeige- und Mittelfinger der linken Hand den Speckstreifen festhalten und der Daumen den Gegendruck des Messers

bewirkt, so daß man eine Reihe gleicher Speckfäden erhält; dieser und alle nächstfolgenden Schnitte bis zur Schwarte herunter, werden auf letztere glatt und eben zusammengelegt. Ohne egal geschnittene Speckfäden ist ein schönes Spicken unmöglich, und eben so nothwendig hierzu sind auch gute Spicknadeln. Diese müssen von Stahl oder Messing, rund und glatt gearbeitet und tief genug und so gespalten sein, daß sie eine gewisse biegsame Federkraft besitzen; in der Größe hat man sie in verschiedenen Abstufungen von eins bis zwölf.

Das zu spickende Stück legt man auf die linke Hand, oder hält es in dieser fest, faßt mit der Spicknadel so viel Fleisch, daß, wenn der nun in die Spicknadel zu steckende Speckfaden durchgezogen wird, derselbe auf beiden Seiten gleich lang hervorsteht und zieht auf diese Weise alle Fäden sofort in einer Reihe dicht an einander durch. Dann fängt man eine zweite, eine dritte, überhaupt so viele Reihen an, als das Stück voll oder weitläufigt gespickt werden soll, wobei zu berücksichtigen ist, daß kein Faden den andern durchsteche, was nicht leicht geschehen kann, sobald man den Faden der zweiten Reihe unter den vorhergehenden hinein- und zwischen diesem und der Mitte herausleitet. Das schöne Spicken besteht darin, daß die Spizen der Speckfäden von beiden Seiten gleich lang hervorstehen und alle in gerader Richtung genau und kraus zusammenspielen.

Spickgans. Von dieser sieht man Brüste, halbe Gänse, auch Preßgänse. Nachdem die Keulen abgeschnitten sind, löst man die Brüste im obern Rumpfgelenke ab und trennt sie zwischen Brustbein und Rippen von dem Rückgrat, salzt sie mit dem übrigen Fleisch, das zum Einpökeln bestimmt ist, ein, und bringt sie nach acht bis zwölf Tagen in den Rauch. Um ihnen eine hübsche Farbe zu sichern, schlägt man sie hierzu in Papier, und bei stärkerm Rauch kann man unter das Papier noch etwas trockene Kleie thun. Sie bleiben acht, bis zwölf Tage in dem Rauch, je nachdem dieser stark oder schwach gegeben wird. Zu den Spickganshälften schneidet man die Gänse in der Länge durch, und zu den Preßgänsen löst man die Gänse nach Vorschrift aus den Knochen, preßt sie, nachdem man sie in ihre ursprüngliche Gestalt wieder zusammen gelegt hat, während des Pökels und räuchert sie, wie bekannt. Die Spickgans speist man zum Gemüse und allein; ausgezeichnet sind die Spickgansbrüste von den großen pommerschen Gänsen.

Spicknadel. S. Spicken.

Spickspek. S. Spicken.

Spiegelcompote. Hierzu braucht man eine Anzahl haselnußgroßer Apfelfugeln von großen Borsdorfer Äpfeln, die man mittelst eines Ausdrehers (s. Ausdrehen) aus dem dicken Fleisch der Äpfel ausbohrt, und mit besonderer Vorsicht, daß sie nicht zerfallen, in einem flüssigen Zuckersyrup kocht. Alle Abfälle der Äpfel werden zu einer

schmackhaften, festen Marmelade bearbeitet, und von den Schalen wird nach Vorschrift des Apfelpompotes mit Gelee eine Gelee bereitet. Nachdem man mit der Marmelade auf einer passenden Compotiere oder einem andern Tafelgeschirr einen hübschen, etwas gewölbten Kranz gebildet hat, bestreut man ihn außerhalb in schräg aufrechtgehender Richtung und gleich breiten Zwischenräumen mit Apfelsinenscheibchen und belegt ihn auf der Oberfläche mit den Apfelfugeln, füllt in die Mitte in die Vertiefung Johannisbeer- oder Mirabellenconfekt und verziert das Ganze mit beliebigen Stücken der Apfelvegetation.

Spiegeleier. S. Seifeier.

Spiegelgallerte. S. Aspice.

Spiegelkarpfen. S. Karpfen.

Spießbraten. S. Bratmethoden, Braten, Spieß.

Spießchen. S. Hetelets.

Spießkuchen. S. Baumkuchen.

Spigola. Spicola. Dies ist ein köstlicher Fisch, der häufig im Mittelländischen Meer, vornehmlich an den italienischen Küsten gefangen wird. In seiner Größe, Gestalt und Farbe der Schuppen hat er Ähnlichkeit mit der Mabui-Maräne und hinsichtlich der Eigenschaft des Fleisches gleicht er dem Zander am meisten, deshalb steht er an den Küsten des Mittelmeeres in derselben Gunst, deren der Zander sich bei uns zu erfreuen hat. Er eignet sich fast zu allen Zandergerichten (s. Zander); vorzüglich wohlgeschmeckend ist der Fisch aus Wasser und Salz abgessotten und mit einer Auster-, Muschel-, Kräuter-, Sardellensauce u., oder mit einem Krebs- oder Hummerragout; ferner auf Neapolitanische Art gesotten, wozu die aus den Gräten geschnittenen Fischstücke in einem passenden Geschirr, mit dicken Scheiben von Citronenmark, einem Bouquet von Lorbeerblatt, frischem Basilicum, Estragon und Petersilie, etwas Pfeffer und dem nöthigen Salz, einer Flasche italienischem Wein und einem Viertel so viel trefflichem Olivenöl eingessotten (zu etwa vier Pfund Fisch) und nach Beseitigung des Bouquets, mit Kapern oder Oliven und etwas dunkler brauner Sauce durchgebrüht werden. Auch im Ofen geschmort oder gebraten, als Filets gebacken oder als solche farcirt oder unfarcirt in feinen Kräutern geschwigt, als Gratin, als Schüsselpastete und Schüsselfisch u. s. w. behauptet die Spicola einen würdigen Platz, und tritt sie in allen Arten dieser Zubereitung bei der feinsten Tafel als eine vorzügliche Fischspeise auf, so genügt sie einer jeden gewöhnlichen Haushaltung nicht minder als einfacher Brat-, Salz- oder Petersilienfisch u. s. w.

Spinat. Ein wohlgeschmeckendes, sehr gesundes Blattgemüse; vorzüglich zart sind die jungen Blätter dieser Küchenpflanze, sie sind glatter, gerundeter, grüner und fleischiger als die Blätter des alten Spinats. Bei gelindem Winter, selbst bei einer dünnen Schneedecke speist man den Spinat fast das ganze Jahr hindurch, besonders an Orten mit ausgie-

breiteter Gartencultur. — Seine Bereitung ist einfach; man kocht ihn, nach Beseitigung der Stiele in vielem Wasser und etwas Salz auf starkem Feuer, damit er recht grün bleibt, kühlt ihn gut aus, preßt ihn leicht und hackt ihn oder schneidet ihn nach Umständen nur einige Male durch. Dann schwigt man zu einer Schüssel — etwa vier Meßen — ungefähr acht Loth Butter mit einigen Eßlöffeln voll Mehl, thut den Spinat dazu, kocht ihn mit guter Fleischbrühe zu einer ziemlich compacten Masse und schwingt ihn mit einem Stückchen frischer Butter durch, ohne ihn weiter damit zu kochen; er darf überhaupt nicht lange auf dem Feuer bleiben. Statt der Fleischbrühe nimmt man bisweilen Sahne oder gute Milch dazu und setzt dann nach Wunsch ein wenig Zucker zu. Als Beilage passen alle Arten Cotelettes, Geflügel in jeder Form, verlorne, Seg- und andere Eier, Omelettes, kleine Frikandeaur, Popiettes, verschiedene Würste, arme Ritter, Croutons u. s. w.

Spinatmatte. Dies ist die ansprechendste, beste und auch die gesundeste grüne Farbe, die man zu jedweder Speise mit Erfolg benutzen kann. Man zerstößt die Blätter von Spinat, indem man immer etwas Wasser hinzufügt, preßt mittelst eines Tuches den Saft rein davon aus, und läßt ihn auf dem Feuer dergestalt gerinnen, daß sich die wässerigen Theile von der flockigen oder breiigen, grünen Substanz scheiden, gießt es sofort auf ein Tuch, damit die zusammengelaufene Masse nicht hart werde, drückt diese leicht aus, um das Wasser zu entfernen und reibt sie recht klar mit etwas Butter oder Del oder mit demjenigen Stoff, der damit gefärbt werden soll.

Spinatstrudeln. Den Spinat bereite man hierzu, wie zum Gemüse mit der Beachtung, daß er mit Sahne oder guter Milch und etwas Zucker, aber viel kürzer und dicker und auch mit etwas weniger Mehl bereitet werde; wenn er kalt ist, kommen zu einer Schüssel zwei Eier und zwei bis drei Eidotter und der Schnee des Eiweißes dazu, und es wird diese Spinatmasse auf Plinze gestrichen, diese aufgerollt, dann in Stücke geschnitten, in einer Tafelcasserole oder einem andern Geschirre geordnet, mit einem Guß von einigen Eiern, einigen Dottern, Zucker und etwa einem halben Quart Milch begossen und wie die Augsburgener oder Krebsstrudeln gebacken.

Spinnen des Zuckers. S. Sultane.

Spizmorchel. S. Morchel.

Spizsieb. S. Sieb.

Sprige. Man hat sie von Kupfer und verzinnt oder von starkem Blech von verschiedener Größe mit einer Tülle von federkiel- bis fingerstarkem oder noch stärkerem Strahl; man braucht sie zu allen Arten Farcestrudeln, hauptsächlich zu Würsten, walzenförmigen Gegerständen, zu Mehlspeisen, Backwerken u. s. w. Die Tülle ist so eingerichtet, daß man sie abschrauben und dafür eine Scheibe von Messing oder Blech mit

einem vier- oder sechsstrahlig durchbrochenen Stern zur Bereitung der Spritzkuchen und anderer Gebäcke einsetzen kann. Auch hat man ganz kleine einfache Spritzen mit fester Lillie und ganz feinem Strahl zum Spritzen der Torten mit Zuckerglace und andern zu spritzenden Sachen.

Spritzkuchen. In ein viertel Quart mit vier Loth Butter abgekochte Milch schüttet man unter beständigem Rühren achtzehn bis zwanzig Loth Mehl und arbeitet es auf schwachem Feuer zu einem festen Teig, rührt, wenn er vom Feuer kommt, ein Ei, und wenn er beinahe verköhlt ist, noch vier Loth Butter, sechs bis sieben Eier, worunter zwei bis drei Eidotter, und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu. Diese Masse spritzt man auf ein fettiges Papierblatt in Form von runden oder ovalen Kränzen, einer Achte, eines S, Schlangen-, halbmond- oder hufeisenförmig u. s. w., stülpt das Papier über dem heißen Backfett um, hebt es ab, wenn die Kuchen losgelassen haben, und backt diese in hübsch hellbrauner Farbe. Während des Backens kann man schon wieder sechs bis acht Stück Kuchen auf dasselbe Papier spritzen, und sind die ersten gahr und ausgehoben, dasselbe Verfahren so oft wiederholen, bis die Masse verbraucht ist. Die Spritzkuchen werden nur mit Zucker eingepudert oder mit einer Citronen- oder Königsglace glacirt und wo möglich lauwarm gespeist.

Sprossenfohl. Sprutenfohl. S. Gemüse. Dies sind die jungen Sprößlinge, welche zu Anfang des Frühlings aus den überwinterten Grünfohlstrünken hervortreiben. Sie geben ein gutes Frühjahrgemüse, wozu man sie wie Spinat, gehackten oder blätterigen Grünfohl bereitet.

Sprudelpier. S. Hlib.

Sprutenfohl. S. Sprossenfohl.

Stachelbeere. Von allen Staudenfrüchten die einzige, welche außerdem, daß sie als reife Frucht viel genossen, auch unreif zubereitet wird. So wie Radieser, Hopfenkeimchen, Morcheln, Brunnenkresse, junge Mohrrüben u. sich als die ersten Gemüse-Erzeugnisse des wiederkehrenden Frühlings kund geben, so kann man die Stachelbeeren als die ersten frischen Früchte des Jahres betrachten. Man bereitet von den Stachelbeeren Compotes und Backwerke und macht sie verschiedentlich ein; erstere sind zu jungen Hühnchen beliebt.

Stachelbeercompote. Nachdem man von grünen, noch nicht ausgebildeten, unreifen Beeren Stiele und Blüthen beseitigt hat, stelle man sie mit hinreichendem Wasser aufs Feuer, doch bevor sie kochen, ziehe man sie zurück und bewahre sie hauptsächlich vor dem Verweichen, thue sie sofort in kaltes Wasser und aus diesem in einen Durchschlag zum Abtropfen. Dann kommen sie in einen reichlichen Zuckersud, werden mit diesem so lange aufs Feuer gestellt, bis der Zucker sie gehörig durchdrungen hat, und dabei behutsam umgeschüttelt, wobei man sie aber so viel wie möglich ganz zu erhalten suchen muß.

Stachelbeerconfekt. Die Vorrichtung ist wie die zum Compote. Zunächst kocht man von eben so viel Zucker als Stachelbeeren einen zwischen dünn- und schwerflüssig die Mittelstraße haltenden Zuckersyrup, läßt die gut abgetropften Stachelbeeren hiermit behutsam aufkochen und befolgt hinsichtlich des Umkochens, des Einmachens in die Gefäße und des Schließens derselben die bei den Einmacharten der Früchte gegebenen Vorschriften.

Stachelbeeren, eingemachte. Außer dem Einmachen in Zucker, macht man die Stachelbeeren auch in Flaschen mittelst Wasserdämpfe ein. Nachdem man die möglichst größte Quantität von den Blüten und Stielen befreiter Stachelbeeren in starke gläserne Flaschen gefüllt und diese gut verkorkt hat, läßt man sie bis zur Hälfte der Hälse in Wasser badend, und in etwas Stroh oder Heu eingepackt, damit sie fest stehen, in einem gut verschlossenen Gefäß aufkochen, entfernt sie vom Feuer, nimmt sie nach zehn bis zwanzig Minuten aus dem Wasser, verpicht die Flaschen gut und legt sie in den Keller. Solche eingemachte Stachelbeeren ersetzen außer der Zeit in Zucker geschmort die frischen.

Stachelbeer Kuchen. (Torte. Törtchen.) Die Ausstattung oder die äußere Form richtet sich, was den Teig betrifft, ganz nach dem Kirchkuchen (s. K.), nur wird der große, wie die kleinen Stachelbeer-Kuchen blind gebacken, wozu man statt der Stachelbeeren trockene, gelbe Erbsen in die Kuchen füllt, die natürlich nach erfolgtem Backen wieder sorgfältig herausgenommen werden müssen. Die Stachelbeeren bearbeitet man als Compote, füllt sie nach dem Entfernen der Erbsen in die Kuchen, stellt diese noch einige Augenblicke in den Ofen, und pudert sie, wenn sie kalt sind, gut mit Zucker ein. Die Kuchen lassen sich auch ohne Erbsen abbacken, wenn sie in- und außerhalb mit starken Papierstreifen gestützt werden. Auch kann man die kleinen Stachelbeer-Kuchen oder die Tartelettes statt sie aufzurändern, nur mit einer kleinen Walze umkränzen, wie diese Kuchen gewöhnlich in den Conditoreien bereitet werden.

Stachelbeersauce. (Ragout.) Dies ist ein gewöhnliches Compote, unter welches man etwas lichte Butter- oder Coulis-sauce mischt und es zu jungen Hühnchen giebt. Der größte Theil der Verehrer dieser Speise zieht es vor die gebratenen Hühnchen mit einem reinen Compote, statt dies mit Sauce zu untermischen, zu speisen; zu letzterm ist das junge Geflügel besser, wenn es braisirt oder in etwas Sauce gekocht wird.

Stachelroche. Er ist eben so wohlschmeckend, als der Glattroche (s. G.) Am Rücken und an den andern Theilen des Körpers sitzen eine Menge angelartiger Stacheln, und deshalb ist er auch sehr schwierig zuzurichten, denn bei dem Bürsten und Ausschneiden der Stacheln läuft man Gefahr bei der geringsten Unachtsamkeit, sich sehr gefährlich zu verlegen. Am besten schmeckt dieser Fisch, wie alle Seefische, aus Wasser und Salz

abgesotten und mit brauner Butter und Mostrieh, oder einer Butter-, holländischen oder Sauerampfersauce aufgegeben. Oder man schneidet die Seiten aus dem Rückgrat und den Gräten, marinirt sie in Del, Citronensaft und Salz, röstet sie mit Del und giebt eine Kräutersauce dazu und eben so ist der Fisch mit einer Umkleidung von Eiern und Semmel oder natürlich gebraten, eine vorzügliche Fischspeise.

Stärkemehl. Ruder. Es findet sich im Pflanzenreiche und ist außerordentlich verbreitet in den Saamen des Getreides, in dem Zellengewebe der Knollen und Wurzeln anderer Pflanzen, besonders den Kartoffeln. Hauptsächlich wird es zu feinen Backwerken, feinen Obstsaucen, Mehlspeisen etc. gebraucht. Auch aus dem Isländischen Moos bereitet man mittelst des Einkochens der darin enthaltenen Gallerte ein Stärkemehl; es setzt sich nach dem Eintrocknen eine gummiartige Masse ab, welche die Eigenschaften des Stärkemehls besitzt.

Steckrübe. Wasserrübe. Sie ist unförmlich, länglich-rund und dick, wird an vielen Orten angebaut, und ist als ein ziemlich beliebtes Gemüse bekannt. Man bereitet sie ganz wie die andern weißen Rüben, besonders gut schmeckt die Steckrübe, wenn sie rübenartig zugeschnitten, blanchirt mit Butter, Zucker und Enten- oder Hammelbrühe eingeschwört, mit etwas Sauce und Pfeffer durchgeschwungen und mit Enten- oder Hammelfleisch aufgetischt wird.

Steinbutte. Sie ist einer der wohlgeschmecktesten, wo nicht gar der köstlichsten der Seefische. Sie lebt in den meisten Meeren, besonders in der Ost- und Nordsee. Die aus dem letzten Meere sind vorzugsweise geschätzt. Der auffallend gestaltete Körper ist platt gedrückt, in der Mitte breit und nach dem Kopf und Schwanz hin spitz zulaufend, die obere Seite ist rauh, schwarzgrau und aschgrau marmorirt und theilweise mit kleinen Steinen besetzt; die untere Seite ist weiß und glatt und in dem verdrehten Kopf stehen beide Augen schief nach einer Seite. — Die Steinbutte ist abgesotten aus Wasser und Salz an ihrem würdigsten Platz, wozu man sie einem sorgfältigen Putzen und Waschen unterwirft und ihr von der schwarzen Haut die Steine abschneidet, und sie zunächst, wenn sie ganz bleiben soll, in einem passenden Geschirr, am besten einer Turbotiere, mit kaltem Wasser und nicht zu vielem Salz, ihres meersalzigen Geschmacks wegen, dergestalt kocht, daß man sie, sobald sie aufgeköcht und ausgeschäumt ist, noch funfzehn bis zwanzig Minuten ziehen läßt, je nach der Größe des Fisches; hierbei ist noch der Umstand zu berücksichtigen, ob der Fisch lange in der Brühe stehen bleibt, wodurch er bedeutend nachweicht. Eine so abgesottene Steinbutte läßt sich mit allen möglichen Saucen auftragen, von denen die Krebs- oder Hummersauce, das Krebs- oder Hummerragout, die Auster- und Muschelsauce, das Auster- oder Muschelragout, die Mostrieh-, Kräuter-, Sardellen-, holländische, Kapern- und Sauerampfersauce, die achte und unächte holländische, die

Navigotefauce, braune Butter und Mostrieh u. die beanspruchtesten sind. Vor dem Aufragen kann man den Fisch mit gekochtem, gehacktem Eigelb und Petersilie bestreuen; auch pflegt man an einigen Orten der gesottene Steinbutte die schwarze Haut abziehen. Eben so schneidet man sie aus Haut und Gräten, macht sie in Butter, feinen Kräutern und etwas Citronensaft gahr und giebt sie mit jenen Saucen; auch abgekochene kleine Kartoffeln nimmt die Steinbutte in jeder Zubereitung an. Ferner zeigt sie sich als Gratin, Schüsselfisch, nach Art des Schüsselfisches, als Schüsselpastete und auch in jeder Form mit einer Panirung gebraten, oder ohne Bekleidung im Ofen geschmort ihres beigegebenen Namens als „Seefasan“ würdig.

Steinbuttkessel. Türbotiere. Ein in der Form der Steinbutte gefertigtes Küchengerath in verschiedener Größe mit einem dazu passenden Einsatz; es ist verhältnismäßig mehr flach als hoch. Eine solche Maschine ist vortrefflich zum Kochen der ganzen Steinbutte, weil der Fisch zu dem Raum paßt und mittelst des Einsatzes bequem ausgehoben werden kann.

Steinpicker. Auch diesem kleinen Vogel geschieht manchmal, wie dem Sperling, die Ehre gebraten zu werden, wozu ebenfalls reichlich in Butter geröstete, geriebene Semmel gehört; im Spätherbste schmecken diese Vögel am besten.

Steinpilz. Dies ist ein sehr wohlschmeckender Schwamm mit einem festen, weißen Fleische. Man findet ihn am häufigsten im Sommer und Herbst auf Triften und in Waldungen; er ist größer als der Champignon, hat einen stark gewölbten Hut mit einem dünnen Wulst, einen stark nach unten sich ausbreitenden Stiel und eine steingraue Farbe. Obgleich nicht von so feinem würzigen Geschmack als der Champignon, vertritt er doch diesen häufig, ja man kann ihn beinahe zu allen Gerichten wie den Champignon benutzen. Auch als einzelne, selbstständige Speise hat der Steinpilz einen Platz, wozu man ihn, wenn man ihn wie den Champignon zugespitzt hat, mit Butter und Citronensaft einschwitzt, mit etwas Mehl bestäubt, mit etwas Brühe, geriebener Semmel und gehackter Petersilie durchbrözelt, so daß er etwas schwachseimige Sauce macht, und ihn nach Umständen mit ein paar Eigelben abzieht; man kann Rindfleisch, Kalb- oder Hammelfleisch oder Geflügel dazu speisen. Auch läßt sich dieser Pilz wie die Morcheln und Moufferons austrocknen.

Stellreig. S. Hefenstück.

Sterlet. Dieser überaus wohlschmeckende Fisch gehört zum Geschlecht der Störe, ist aber der kleinste dieser Gattung, denn er wird nur von anderthalb bis höchstens vier Fuß lang gefunden und hat gewöhnlich nur drei Reihen, kleiner knöcherner Schilde. Außer der Wolga, dem Ural und dem kaspischen Meer, wird er auch in der Neva und einigen Gewässern bei Petersburg gefangen, von woher er in der

strengen Jahreszeit von Eis ganz überglaset bisweilen an die Königl. Preuß. Hofküche geschickt wird. Von Friedrich dem Großen ist der Versuch gemacht worden, ihn in den Seen Pommerns und der Mark heimisch zu machen, doch ist der Erfolg nicht belohnend ausgefallen, denn es soll nur selten ein Exemplar von diesen Fischen gefangen werden. Sein Fleisch, welches sich in der Beschaffenheit dem Aalsfische nähert, aber viel feiner ist, wird für die größte Delikatesse gehalten und ebenso der von seinen Roggen bereitete, feine Caviar. — Am besten schmeckt der Sterlet auf russische Art gesotten, wozu man ihn, nach geschehener Vorbereitung, was in dem Puzen, dem Ausnehmen, dem Stuzen der Flossen und Ausschneiden der Schilder besteht, in einem passenden Geschirr mit knapp überstehendem Wasser, Fisch- oder Fleischbrühe, einem Bouquet von Basilicum, Thymian und Lorbeerblatt, einigen mit Nelken gespickten Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, Salz und einer Flasche Madeira unter wiederholtem Begießen etwa eine halbe bis dreiviertel Stunden oder noch länger siedet, wenn es nämlich einer der größern Fische ist, wobei die Brühe etwa bis zur Hälfte einkochen muß, und es wird dieser Fisch mit einer trefflichen Olivenauce aufgegeben. Zu dieser kommt auch ein Theil der eingekochten Sterletbrühe. Die Sauce besteht übrigens aus einer mit Madeira und Rheinwein eingekochten braunen Coulis und es werden die Oliven hierzu ausgeschält, mit etwas Farce gefüllt, weder zusammengelegt und eine Minute gekocht. Bei dem Anrichten vergesse man nicht den innerhalb hervorkommenden sehnigen Strang aus dem Fisch zu ziehen. — Außer der russischen Kochart läßt sich auch der Sterlet auch auf einfachere Art sieden, wie es sich andere Seefische gefallen lassen. Z. B. ist er als Matelotte (s. M.), oder als Kulliback, als kalte Fischspeise mit Mayonnaisen- oder Remoladensauce, als Schüsselpastete u. s. w. zubereitet, oder im Dfen geschmort, sehr angesehen.

Sterletsuppe. Diese Suppe nimmt in Petersburg den ersten Rang ein, und steht unter den Suppen dort vielleicht in derselben Kategorie als die Turtle in London. Einstmals soll sie dem Günstling der Kaiserin Catharina II., den damaligen Kriegsminister, Fürsten Potemkin 10,000 Rubel gekostet haben, weil die Kaiserin sich mit ihrem sämmtlichen Hofstaat bei ihm zu einer solchen Suppe, und zwar zu einer Zeit zu Gaste geladen, wo der Sterlet sehr schwer und nur mit Gold aufgewogen zu haben ist. Es hatte nämlich an dem Tage in ganz Petersburg nur ein einziger, sehr reicher Kaufmann dergleichen Fische aus Zelagin erhalten, der sie jedoch für keinen, auch den höchsten Geldpreis nicht verkaufen, sondern ein eben so großer Kunstkenner als der Fürst, nur gegen den Tausch eines aus dessen Silbergalerie gewählten, höchst werthvollen Bildes überlassen wollte, welchen Tausch der Fürst auch, da die Zeit drängte, unabweislich eingehen mußte.

Zur Bereitung der Suppe gehört eine außerordentliche Kraftbrühe

und auch viel Fisch, weil aus dem besten Theil des Fleisches eine Menge fingergroße Stücke geschnitten und auch davon eben so lange, kleine Strudeln bereitet werden und eben so muß die bis zur höchsten Kräftigkeit durch Rind-, Kalbfleisch und Geflügel gesteigerte Kraftbrühe mit gehaltvoller Sterletbrühe hinreichend geschwängert werden. Nachdem ein guter Theil kleinstückiger magerer Schinken, und von jedem eben so viel verbes Hammel- und Kalbfleisch, auch wildes und zahmes Geflügel in Butter gelbbraun abgeschwitzt und nachträglich mit so vielem Mehl, um einen schwachen Seim zu vermitteln, geröstet ist, verkocht man es mit der bemerkten Brühe, beseitigt unter dem anderthalb stündigen Kochen Schaum und Fett, gießt die Suppe durch und stellt sie wieder, wenn sie vier bis sechs Quart beträgt, mit einer Flasche Madeira und einer halben Flasche Rheinwein, etwas Cayennepfeffer und einem Theil feinstwürfliger oder in ganz kleine, kurze Walzen geschnittener gut vorgekochter Wurzeln auf. Hiermit vereinigt sich gleichzeitig die Bereitung einer feinen Farce zu den oben bemerkten Strudeln, die zur Hälfte gekocht und zur Hälfte gebacken werden und hat man nun auch die benannten kleinen Fischstücke in Madeira, Rheinwein und etwas Fischbrühe gesotten, so richtet man alles mit der Suppe an, die ein hellbräunliches Aeußere und die, nachdem auch die Brühe der kleinen Fischstücke dazu gekommen ist, einen kräftigen, ausgezeichneten Wohlgeschmack haben muß.

Sternnudeln. Man hat sie in sehr hübschen Mustern als ein kleiner, feiner Stern in der Mitte mit einem Loch. Sie passen vorzüglich zu klaren Fleischsuppen, und müssen, bevor man sie in die Suppe thut, blanchirt werden, weil sie sonst die Suppe trübe machen und oft stark nach Safran schmecken; vor verlegenen und multrigen Sternnudeln hat man sich zu hüten. Um des klaren Aeußeren der Suppe noch gewisser zu sein, kann man die Sternnudeln auch besonders kochen und sie erst beim Anrichten in die Suppe thun. Außer der Suppenbeilage braucht man die Sternnudeln zu Milch- und Mehlspeisen.

Stint. Dieser zwei bis drei Zoll lange, in's grüne und blaue spielende, spindelförmige, kleine Fisch ist ungeachtet seines durchdringenden Geruches eine beliebte Speise bei den höhern wie den niedern Ständen. Ausnehmend gut schmeckt der Stint gebacken, wozu man ihn einsalzt, nach dem Abtrocknen zu fünf bis sechs Stück durch die Augen auf seine Speisichen steckt, sie in Eiern, Semmel und etwas Mehl wendet und in heißem Fett ausbackt; sie geben eine vorzügliche Beilage zu Sauerkohl. Auch in Salzwasser mit Essig und Kümmel abgekocht und dann mit einer holländischen Sauce aufgegeben, sind die Stinte beliebt, aber noch mehr sind sie es und sogar eine volkstümliche Speise, wenn sie mit Speck und Bollen bereitet werden. Man kocht die Stinte hierzu vorher ab, oder siedet sie von Hause aus in der Sauce, was jedoch Geschmackssache ist. Man brate Speckschnitte und Bollen, brate es mit einer Hand voll

Mehl und lasse es mit Essig, Stintbrühe, Kümmel, Zucker oder Syrup kochen und hiermit die abgessottenen Stinte durchprözeln.

Et. Menehould. S. Breimasse.

Stockfisch. S. Kabeljau. Der noch unaufgelöste, trockne Stockfisch bedarf einer tüchtigen Bearbeitung, bevor er genießbar wird. Zuerst wird er mit einem hölzernen Klöpfel tüchtig geklopft, kommt zunächst vier und zwanzig Stunden in Flußwasser und hierauf in eine von bucheener Asche und ungelöschtem Kalk gekochte recht starke Lauge, bis er weichflochtig aufgegangen und seinen ursprünglichen Umfang und seine Biegsamkeit wieder erhalten hat. Aus der Lauge kommt er wieder so lange in mehrmals wechselndes Flußwasser bis jene ausgezogen und der Fisch weiß geworden ist, wird dann aus der Haut und den Gräten und in handgroße Stücke geschnitten und das Auswässern fortgesetzt. Dann läßt man Wasser kochen, thut auf etwa sechs Quart Wasser einen halben Eßlöffel voll Salartartari hinein, läßt den Stockfisch hiermit bis zum Sieden gelangen und vier bis fünf Minuten ziehen und richtet ihn sofort, wenn er gut abgetropft und mit Salz bestreut ist, mit nachstehender Sauce an. (S. unten.)

Stockfischpastete. **Bol-au-vent.** Obgleich zur Familie der Schüsselpasteten gehörend, so muß sie doch eigentlich zu den Bols-au-vent gezählt werden, weil sie nicht mit dem Inhalt auf der Schüssel, sondern ohne diesen (s. backen blind) gebacken und gemeinlich ohne Deckel aufgetragen wird. Mit der Vereitung des Buttermteigs, mit dem Backen desselben, überhaupt der ganzen Ausstattung der Hülle des Bol-au-vent, vereinigt sich auch die Zubereitung des Stockfisches. Nachdem dieser wie vorsteht gekocht und abgetropft ist, setzt man ihn mit etwas Butter auf schwachem Feuer, damit alle Feuchtigkeit heraustritt, drückt diese behutsam aus, vereinigt den Fisch mit einer recht dicken Stockfischsauce und füllt ihn in die Pastete. Ausnahmsweise kann man die Stockfischpastete mit einem Deckel aufgeben, welchen man von demselben Teig gestaltet und auf der Oberfläche mit kleinen Teigmodellen verziert und ihn gleich mitbackt, oder man nimmt dazu die Oberfläche des vertieften mittlern Raums, den man alsdann behutsam ausschneidet, damit er nicht zerbricht.

Stockfischsauce. Es werden einige fein geschnittene Zwiebeln, am besten weiße, mit einem Duzend weißen Pfefferkörnern in etwa sechs Loth Butter geschwitz; so daß erstere weiß bleiben, dann thut man einen Theil der Abfälle des Stockfisches dazu, kocht es mit Wasser aus und drückt die ganze Brühe davon aus, vereinigt sechs bis acht Loth Butter und etwas Muscatennuß mit etwa vier Eßlöffeln voll Mehl, rührt es auf dem Feuer mit der durchgedrückten Brühe zu einer dicken Sauce und verbindet sie mit vier bis sechs Eigelben. Diese Sauce reicht hin zu einer Schüssel Fisch für sechs bis sieben Personen.

Solzer Heinrich. Hierzu gehört gute Bratwurst, die nicht

zu stark gewürzt und gesalzen ist. Sie wird mit Weiß- oder Braunbier, das keine Bitterkeit hat, etwa zehn Minuten gekocht, dann aus der Brühe genommen und diese so weit eingekocht, bis das klare Fett hervortritt und der Fond oder Grund sich braun angefetzt hat, hierauf gießt man das Fett ab und kocht den Saß mit Bier, Kümmel, Zucker, Essig und geriebenem Brot los, so daß es eine braune, feimige Sauce wird, die man sofort durchstreicht und mit der Wurst noch kurze Zeit durchkochen läßt. Der stolze Heinrich verlangt einen süß-säuerlichen Geschmack und eine hübsche braune Farbe, wozu der Zusatz von etwas Fleischfond von vorzüglicher Wirkung ist; auch verträgt er zuletzt etwas abgeriebenen Citronenzucker.

Stör. Außer seinem Aufenthalt im kaspischen und schwarzen Meer, lebt er auch in andern Meeren, er geht wie der Lachs weit in die Flüsse hinauf, selbst in der Elbe und Oder hat man ihn schon von beträchtlicher Länge gefangen. Er besitzt eine eigenthümliche Gestalt, der lang ausgestreckte Leib hat fünf Reihen Hornschilder, wodurch er fünfkantig aussieht und der rüßelförmige Kopf einen röhrenartigen mit Knorpeln eingefasteten Mund, die Kiemenöffnung sieht wie eine senkrechte Spalte aus und der Kiemendeckel ist ganz klein. Der Fisch erreicht eine Länge von fünf bis zehn Fuß. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, besonders das der kleinern Störe; aus seinem Rogen wird ebenfalls Caviar bereitet und seine Schwimmblase enthält Leimstoff. Man bereitet ihn auf verschiedene Art, hauptsächlich aus Wasser und Salz gesotten mit holländischer Kräuter- und Sauerrampfersauce, doch eignet sich der kleinere Art bereitere obenan steht, auch werden von ihm Fisch- und Fastensuppen bereitet.

Strandkohl. S. Meerkohl.

Strandkrabbe. S. Krabbe.

Strasburger Pastete. Sie ist als eine außerordentlich große Delikatesse in ganz Europa bekannt. Sowie Perigueux gefüllte Puter, westphälische und bayonner Schinken, braunschweiger Schlackwurst, Hamburger Rauchfleisch, Londons Schildkrötensuppe und Mixed-Pickles, Wiens Backhähnel und Mehlspeisen, Bayerns Dampfudeln, Italiens Macaroni und Polenta, Hollands Waffeln, russischer Caviar, Frankreichs eingemachte Früchte und Gemüse, Königbergs Marzipan, Berlins Pfannkuchen, Magdeburgs Sauerkohl u. s. w. einen ausgebreiteten Ruf in der Gastronomie erlangt haben, eben so ist es auch mit den Strasburger Pasteten. Viele dieser Productionen verdanken diese Beachtung nicht allein der Art ihrer Zubereitung, sondern der ausgezeichnet eigenthümliche Wohlgeschmack beruht vielmehr auf den vorzüglichern heimischen Erzeugnissen, und insbesondere ist dies bei den Strasburger Pasteten wegen der vorzüglichen Fettgänselebern und der ausgezeichneten Trüffeln

der Fall. Die Bereitung derselben ist jetzt kein Geheimniß mehr. Der Inhalt besteht, außer jenen Lebern und Trüffeln, aus Luftspeck oder Schweinsliefen, etwas zartem Kalb- oder Schweinesfleisch und wenigen Gewürzen und Kräutern, wie weißem Pfeffer, Nelken und englischem Gewürz, gehackten und geschwitzten Chalotten, Thymian und Basilicum. Die besten Gänselebern werden mit fingerdicken oder dickern Trüffelstiften reichlich durchspielt und kommen, nur gesalzen, und von den besten der Trüffeln nebst der köstlichen Farce umschlossen, ganz in mitten der Pasteten. Zu der Farce werden sämtliche gehackte und durchgestrichene Abfälle der Lebern mit etwa einem Viertel so viel abgeschwitzten, gehacktem und durchgestrichenem Fleisch, einem Drittel so viel als Leber und Fleisch, ebenso behandeltem Speck, den gehackten Trüffelabfällen, etwas Trüffelbutter, den Gewürzen, Kräutern und Salz genau vereinigt und das Ganze nach Vorschrift der Pastete, kalte beendet. In neuerer Zeit bereitet man auch die Strasburger Pastete mehr in porzellanenen als Teigtöpfen. S. Dressirte Pastete.

Streberbars. Man findet diesen trefflichen Fisch im Rhein und in den Gewässern des südlichen Deutschlands; er ist hinsichtlich des Geschmacks seines Fleisches noch mehr geschätzt, als der gewöhnliche Bars, mit dem er übrigens die Art der Bereitung theilt, besonders zeigt er sich als Brat- und Petersilienfisch von seiner vortheilhaftesten Seite.

Streußelkuchen, Schlesiſcher. Strüzel. Hierzu bereitet man einen gewöhnlichen Värnteig (s. V.), so daß man auf eine Meße Mehl dreiviertel Pfund Butter, acht bis zehn Eier, zwei Eßlöffel dicke Värme und so viel Milch nimmt, daß es ein leicht mit der Hand zu bearbeitender, biegsamer Teig wird. Ist dieser aufgegangen, wie der braunschweiger auf ein Backblech ausgebreitet und noch einmal aufgegangen, so bestreicht man ihn mit flüssiger Butter, worin man ein Ei klar gerührt hat und bestreut ihn mit einer Streuzelmasse, die man von etwa sechs Loth Mehl, sechs Loth Zucker, sechs Loth gröblich gehackten oder gestoßenen Mandeln und sechs Loth Butter zusammengerührt hat, backt den Kuchen in mittelmäßiger Hitze und schneidet ihn wie den braunschweiger Kuchen.

Streußelzucker. S. Hagelzucker.

Strudeln. Mit diesem Ausdruck belegt man in der Kochkunst alle Gegenstände, welche eine halb- oder ganz fingergliedlange, finger- oder handlange, und federkiel- bis daumstarke wurst- oder walzenartige Form haben. Am meisten werden sie aus Fleisch- oder Fischfarce, Mehlspeisen- und Kuchenmassen bereitet, wozu man bei den weichern Substanzen sich einer Sprige mit einer im Vergleich der Stärke der Strudeln dazu passenden Tülle sehr vortheilhaft bedienen kann. Die meisten dieser Farcestrudeln werden sowohl gekocht als gebacken zu Beilagen von Suppen angewendet. S. Fischstrudeln. Aus den Teigstrudeln gehen

kleine Gebäcke zur Zierde größerer Kuchen oder als selbstständiges Backwerk hervor. S. Macronenstrudeln, Teigstrudeln, Croquettes als Backwerk &c. Die größte Verschiedenheit findet in den Mehlspeisenstrudeln statt.

Strudelmehlspeisen. Man hat Augsburger Strudeln, Baierrische-, Chocoladen-, Creme-, Gries-, Krebs-, Mark-, Münchener-, Reis-, Rohm-, Spinatstrudeln u. s. w. Der größte Theil derselben läßt sich aus den compactern Mehlspeisenmassen zusammensetzen und es läuft die Bereitungsweise immer da hinaus, daß man die im geringern Maaßstabe angefertigte Masse auf Plinze oder Teig streicht, sie aufrollt, in Stücke schneidet und mit einem Milch- oder Sahneguß in einem gewissen tiefen Tafelgeschirr backt. S. Alphabet.

Strüzel. S. Sächsische Stollen und Streußelkuchen.

Stußen. S. Zußußen.

Substanz. Hierunter versteht man eine Masse oder Materie, die entweder aus einzelnen oder mehreren, verschiedenartigen Stoffen zusammengesetzt ist oder naturgemäß daraus besteht und die bald einen mehr oder weniger flüssigen oder mehr oder weniger festen, bald einen durchsichtigen oder trüben, einen geringen oder stärker voluminösen Körper bildet. Substanz hat also nach chemischen und physikalischen Begriffen gewissermaßen dieselbe Bedeutung wie Masse.

Sülze. Diese kalte Speise wird von Schweinskopf, Kalbskopf, Rindfleisch, Hammelfleisch, Rinder- und Schweinszungen und dergl. Füßen &c. bereitet. Man kocht einen Schweinskopf mit Kalbs- oder Schweinsfüßen, oder einen Kalbskopf mit Schweinsfüßen, Zungen &c. in einer mit Essig, Gewürz, Zwiebeln, Kräuterbouquet, Wurzeln und Salz gewürzten Brühe auf den Punkt der Weiche, hebt alles, wenn es verkühlt ist, aus, schneidet es nach Entfernung der Knochen und wenn es kalt ist, in etwa einen Zoll lange und halbfingerbreite Stücke, und vermischt es mit feinem Gewürz, etwas Ingwer, Muskatblume, Pfeffer und gehackter Zitronenschale. Ist unterdeß die Brühe abgefettet und so weit eingekocht, daß sie hinreichende Gallerte gewährt und mit dem geschnittenen Fleisch in richtigem Verhältniß steht, so mischt man alles zusammen, läßt es einmal aufkochen, schüttet es in eine mit Del ausgestrichene, glatte Form und stülpt es am folgenden Tage aus. Zu der in Scheiben geschnittenen Sülze nimmt man Del, Essig und Petersilie oder Mostsch, Remoladensauce u. s. w. Zu der Sülze von Rind- oder Hammelfleisch kann man allenfalls reinen Tischathub nehmen, doch kommt hierzu vorzugsweise etwas Pökelrinder- oder Schweinszunge, Kalbskopf oder Kalbsfüße zur Vermittelung des Wohlgeschmacks und der nöthigen Gallerte.

Sultane. Sie besteht aus Zuckergespinst in Form eines Türkenbundes und es werden auch alle Speisen, die das Glück haben, die Sultane zu tragen, nach ihr benannt. Eine unerläßliche Bedingung zur

Herstellung einer Sultane ist das treffende Kochen des Zuckers und das gelungene Spinnen desselben. Zum erstern gehört ein etwa vier Zoll hoher, gleich weiter Zuckerlöffel (s. Löffel, Zucker) und ein bis auf die Gluth herabgebranntes Kohlenfeuer, damit die Flamme nicht den Löffel umspiele und so den Zucker färbe, und zum Spinnen selbst ein lichtvolles, staub- und zugloses Lokal. Man kocht ein Pfund des besten Zuckers, in kleine Stücke zer schlagen, mit etwa ein viertel Quart Wasser dergestalt zum Bruch, (sechster Grad s. Zuckergrade), daß der Zucker an der Oberfläche glänzend erscheine, die Blasen gedrängter, kleiner und langsamer sich heben, und wenn man mit einem Stäbchen oder dem naßgemachten Finger in den Zucker taucht und schnell in das danebenstehende kalte Wasser fährt, der dadurch erlangte Tropfen sogleich glasig und hart wird und knisternd zerbricht. Um das Spinnen zu erleichtern, wird manchmal eine Prise pulverisirter Alaun und eben so viel Salatartari in den Zucker geworfen.

Diesen Zucker nun spinnt man um ein kuppelförmiges Modell, um eine Grundfläche zu dem Türkenbund zu gewinnen, oder man spinnt den Zucker gleich über drei aneinander gereihte Backbleche dergestalt, daß man eine feine hölzerne Schlagruthe in den auf die Seite geneigten Zucker, ohne den Boden des Löffels zu berühren, taucht, sie heraushebt und zuerst einige sanfte Schwingungen damit hin und her macht, und dann, bei wiederholtem Eintauchen, sobald der Zucker der Ruthe entfahren ist, diese Schwingungen sofort schnell hintereinander folgen läßt, so daß die Zuckersäden so fein als Haare sich über den Blechen der Länge nach ausbreiten, bis der ganze Zucker abgesponnen ist. Diesen feinen Haarzucker hebt man mit dem Stiele einer Holzkelle behutsam auf, um die darunter befindlichen schweren Tropfen abzusondern und bringt ihn in die gewünschte Form. Man kann ihn in jede Form schmiegen und es lassen sich Garben, Federn, Haarbüschel, Knöpfe, Schnüre, Kugeln u. modelliren, daher kann die Sultane aus einer geschickten Hand bald im schönsten Schmuck hervorgehen; als gelungen zeigt sie sich, wenn sie silberweiß, klar, fein gesponnen und ohne Tropfen ist. Aller gesponnener Zucker leidet kein langes Aufbewahren, besonders ist es an einem feuchten Ort leicht um ihn geschehen; man braucht ihn auch, um bei Kuchenauflagen das herabfallende Wasser der Fontainen und andere Gegenstände bildlich darzustellen und auch als Garnitur zu Milchreis u. s. w.

Will man die Sultane um eine Kuppel spinnen, so wird diese mit Mandelöl leicht überstrichen und wieder abgewischt. Dann läßt man, indem man die linke Hand in das Modell gesteckt hat, auf vorstehend gezeigte Art erst einige Tropfen darauf fallen, bis sich ein feiner Faden spinnt, zieht das Modell sogleich in einer gewissen Entfernung zurück und bewegt es in gleichmäßigen Kreisen um sich selbst, so daß der Faden in einem und demselben Zuge die auswendige Fläche der Kuppel umspinnt,

wobei das Gespinnst gegen den Rand hin etwas stärker aufgetragen wird, um der Kuppel mehr Haltbarkeit zu geben. Wird während des Spinnens der Zucker zu kalt, so muß er wieder sehr vorsichtig erwärmt werden, besser aber ist es, wenn man einen zweiten Zuckerkössel mit eben so gekochtem Zucker bei der Hand hat. Eben so muß auch das Abheben des Gespinnstes von der Kuppel sehr behutsam geschehen.

Sultancreme. Der Grundstoff besteht bald aus Sahne, bald aus Wein. Zu ein und einhalb bis zwei Eßlöffel mit zehn bis vierzehn Eigelben und zwölf bis vierzehn Loth Zucker klar gerührtem feinem Mehl kommt eine halbe Flasche Rheinwein oder eben so viel Sahne und sobald dies auf dem Feuer zu einer dicken Creme abgerührt ist, fügt man zwei Loth aufgelöste Hausenblase, zwei Loth feinwürfligen Citronat, zwei Loth Drangenschale, abgeriebenen Citronenzucker, zwölf Loth türkische Rosinen und den Schnee des Eiweißes hinzu, läßt die Creme in einer hübschen Cylinderverform oder einem andern Modell auf Eis gallern, stülpt sie aus und pflanzt die aus Zucker gesponnene Sultane darauf.

Sultanrosine. S. Türkische Rosine.

Sumpfbohne. S. Saubohne.

Sumpfschnepfe. S. Schnepfe.

Superlativtunke, Englische. (Nach Cooks - Oracle.) Eine Pinte Portwein (dreiviertel Quart), eben so viel Schwammketsup, halb so viel Wallnusketsup, zwei Loth geriebenen Meerrettig, zwei Loth englisches Gewürz, zwei Loth Pfeffer, zwei Loth Nelken, acht Loth fein gestoßene Sardellen, zwei Loth fein gehackte Citronenschale, zwei Loth eben solche Chalotten, ein Quentchen spanischen Pfeffer, eben so viel Selleriesamen und ein Loth Senfpulver werden in eine weithalsige Flasche gethan, gut verkorkt und alle Tage umgeschüttelt. Einige Eßlöffel voll von dieser Essenz einer andern Sauce beigemischt, heben dieselbe auf die unerwarteste, überraschendste Weise. Der Autor fügt noch hinzu, daß Alles auf das Verständigste und Erfolgreichste berechnet sei. Dies scheint er sehr lebhaft gefühlt zu haben, denn das Recept charakterisirt auf das Schlagendste den englischen Kochkünstler.

Suppe. Wenn anzunehmen ist, daß man an einer nach Grundsätzen und mit Geschmack bereiteten Sauce die Geschicklichkeit und Erfahrung eines Kochs erkennen könne, so möchte eine gleiche Behauptung bei einer ähnlich bereiteten Suppe sich geltend machen, um so mehr, weil die Suppe stets als erste selbstständige Hauptspeise auftritt; denn unmöglich würde man eine Mahlzeit ausgezeichnet nennen, wo gleich von vorn herein der Anfang mit einer schlechten Suppe gemacht wird, im Gegentheil kann eine solche Suppe auch die übrigen Speisen bei dem Gast in Miskredit setzen. Die Suppen haben so wohl bei den gebildeten Gaumen, als unter allen Ständen die meisten Verehrer, wie es sich auch im allgemeinen Leben täglich ausspricht, denn die Einladung zu einer gewöhn-

lichen Mahlzeit lautet immer nur auf eine Suppe. Es wird — abgesehen von aller Knickerei — in mancher Haushaltung zu einer Suppe eine Menge von Zuthaten verschwendet und dennoch erscheint eine schlechte Suppe auf dem Tische. Es liegt also hier offenbar an der falschen Behandlung der Ingredienzien und der widersprechendsten Ueberwüzung der Brühen. Die Suppen haben eine eben so mannichfache, ja man kann sagen, noch ausgebreitete Wirksamkeit und Bereitungsweise als die Saucen; sie erscheinen nicht nur unter sich selbst in der Zusammensetzung abweichend, sondern sind auch hinsichtlich ihres Grundstoffs, ihrer abwechselnden Beilagen und ihres ganzen Inhalts sehr verschieden. Rückfichtlich ihres Grundstoffs lassen sie sich in folgende Hauptarten classificiren:

Suppen von Bier. Sie sind höchst selten klar, sondern fast immer gebunden und zerfallen in Weiß- und Braunbiersuppen. Sie werden mehr als Abend-, denn Mittagssuppen aufgegeben.

Suppen von Fastenbrühe. Ihr Grundstoff besteht aus wirklicher Fastenbrühe; sie erscheinen sowohl klar als gebunden; doch zieht man letztere schon wegen der Eigenschaft der Fastenbrühe den erstern vor; sie werden nur zur Zeit der strengen Fasten bereitet.

Suppen von Fischbrühe. Sie theilen mit den Fastensuppen deren beschränkte Eigenschaft, dehnen sich aber hierin weiter aus, und es ist ihre Bereitungsweise viel mannichfacher und ausgebreiteter; der wesentlichste Unterschied liegt indes in der Grundbrühe, die statt aus Fastenbrühe hier aus Fischbrühe besteht, die aber nach Umständen und Mitteln vielfältig durch Fleischbrühe gekräftigt und durch Zusatz anderer Stoffe auf verschiedene Weise veredelt wird. Die Fischsuppen werden außer den Fasten zu jeder andern Zeit gegeben.

Suppen von Fleischbrühe. Diese haben von allen die größte Wirksamkeit und Bedeutung und auch die verschiedenartigste Bereitung; sie zerfallen wieder unter sich in drei abweichende Hauptarten, nämlich in die klaren Suppen, in die gebundenen und die durchgeschlagenen oder Püreesuppen. Eine jede dieser Arten erfährt die verschiedenste Abwechslung und nur in der Zeit und auch nur in den Häusern, wo Religionsgebräuche eine strenge Fasten vorschreiben, verschwinden die Fleischbrühsuppen ganz vom Küchenzettel, sonst nehmen sie überall und nur mit wenigen Ausnahmen das ganze Jahr hindurch die erste Stelle darin ein.

Suppen von Milch. Sie zeigen sich immer gebunden und obgleich in der Bereitung einfach, zählen sie doch die verschiedenartigsten Stoffe zu ihrem Inhalt und ihren Beilagen; auch die Milchsuppen gehören in die Kategorie der Abendsuppen.

Suppen von Obst (Früchten). Sie zerfallen in die Suppen von frischen und in die von trocknen oder getrockneten Früch-

ten und sind nur höchst selten und auch nur da klar und mit stückigen Früchten versehen, wo man aus Bequemlichkeit oder Unachtsamkeit die umständlichere Zubereitung vermeidet; jedenfalls sind die durchgestrichenen Obstsuppen mit einem Theil ganzen Obstmark den oberflächlich behandelten klaren vorzuziehen. In der Allgemeinheit sind sie Mittag- und Abendsuppen. In der feineren Küche nur Abendsuppen.

Suppen von Wasser. Sie kommen als gebundene, als durchgeschlagene und Seimsuppen vor. Was ihre Zusammensetzung und ihren Inhaltsstoff betrifft, so theilen sie hierin bis zu einer gewissen Grenze diesen mit vielen Fleischbrühsuppen und zum größten Theil mit den Milchsuppen. In der feinen Küche gehören sie entschieden zu den Abendsuppen und unter den niedern Ständen sind sie bald Mittag-, bald Abendsuppen.

Suppen von Wein. Sie scheiden sich in die von rothem und in die von weißem Wein, sind bald klar, bald gebunden, bald durchgestrichen. Ihrem Charakter gemäß nähern sie sich mehr den Abend- als den Mittagsuppen; doch die feine Tafel streicht sie unbedingt vom Mittagstisch.

Das ausgedehnteste Feld haben, wie gesagt, die Fleischbrühsuppen und von diesen wieder die von Schlachtfleisch und zahmem Geflügel. Von den Suppen von Wildpret stehen die von dergleichen Geflügel oben an. Von den Fischsuppen sind die von den Brühen der Fische aus den süßen Gewässern die gebräuchlichsten, was nicht allein von der Dertlichkeit, bezüglich der zu weiten Entfernung vom Seestrande, sondern auch von der meerfalzigen Eigenschaft der absoluten Seefische — die das Meer niemals verlassen — bedingt wird. Untergeordneter sind alle übrigen Suppen, weil sie keinen Rang und keinen bestimmten Platz an der auf guten Ton Anspruch machenden Mittagstafel und wie bemerkt nur einen relativen Charakter in Bezug auf das Tischwesen der mittleren und niederen Stände haben.

Suppenfisch. Eine holländische Speise, die auch dem deutschen Magen bekommt, und der nicht zu sehr verwöhnten Zunge zusagt. Man nimmt nur kleine Fische dazu und von diesen insbesondere Barsche. Nach dem sauberen Zurichten erhalten die Fische längs der Seitennath einen Schnitt, werden wie die Blauhechte mittelst Einklemmen des Unterlieferers in eine Spalte der Schwanzflosse krumm gemacht, und mit einem guten Theil fein geschnittener Petersilienwurzeln, Mohrrüben, Porree und Sellerie, sowie blättrigem Petersilien-, Sellerie- und Körbelkraut mit vielem Wasser und dem nöthigen Salz gesotten und nebst ihrer ganzen Brühe in Begleitung von frischer Butter oder zusammengelapptem weißem und schwarzem Butterbrot aufgetragen.

Suppenkräuter. Die entschiedensten, besten Suppenkräuter sind Körbel, die Herzen von Kopfsalat, Sauerampfer und Portulak; aus-

nahmsweise gesellen sich zu diesen noch Petersilie, die Herzen von Selleriekraut und nach Umständen auch Majoran etc. Die beständigen Suppenkräuter sind ein Drittheil Körbel und zwei Drittheile der übrigen Kräuter. Ist es mehr auf die schön grüne Farbe als auf den Geschmack abgesehen, so kocht man die Kräuter in vielem Wasser weich und thut sie beim Anrichten in die Suppe. Mehr Geschmack geben sie der Suppe, wenn sie, je nach ihrer Beschaffenheit, entweder ganz roh oder blanchirt oder abgeschwigt eine Viertelstunde vor dem Aufgeben in der Suppe gekocht werden.

Suppenkessel. Metall und Form ist wie bei dem gewöhnlichen Fleischkessel, sie weichen untereinander in der Verschiedenheit der Größe ab (s. Kessel). Doch ist nicht gesagt, daß die Suppenkessel nur einzig und allein zur Bereitung der Suppen gebraucht werden sollen, im Gegentheil fast in jeder Haushaltung dienen sie nach Umständen zum Kochen der Fleisch- und vieler andern Brühen. Die mit geradem, starkem und scharfkantigem Boden und geraden aufsteigenden Wänden gearbeiteten Suppenkessel haben den meisten Anspruch auf Solidität und Brauchbarkeit.

Suppenlöffel. Im Küchenwesen ist es der Schöpflöffel (s. Löffel, Schöpf-) und im Tafelwesen derjenige aus verschiedenem Metall, mit einem gebogenen Stiel gefertigte Löffel, mit welchem die Suppe vorgelegt wird.

Suppennapf. Suppenterrine. S. Tafelgeschirr.

Suppenwurzeln. S. Wurzelwerk.

Supreme. Eine der feinsten Entreespeisen, die man von den Brüsten des zahmen Geflügels, vorzüglich der jungen Hähnchen bereitet, wozu man die sauber und rein abgehäuteten Brüstchen etwas breit klopft, sie mit hübsch bildlichen Modellen von recht schwarzen Trüffeln auf der Oberfläche, aber mehr zur abgerundeten oder breiten Seite hin, recht geschmackvoll belegt, dann die belegte Seite in klarer Butter auf dem Feuer steif macht, damit die Verzierung anklebt, und nachdem sie wieder umgedreht sind, in Butter und Citronensaft gahr macht. Die Brüstchen richtet man in einer schön bordirten Schüssel auf einem feinen gemischten Ragout im schönen Kranz dergestalt an, daß die breite oder verzierte Seite immer deutlich zu sehen bleibt, während man die schmale Spitze des vorgelegten Brüstchens mit der breiten Seite der nächstfolgenden deckt. Ist die Mitte noch mit etwas Ragout in der Höhe der Brüstchen gefüllt, so kann das schöne Aeußere der Speise noch gesteigert werden, wenn man hier eine kleine Verzierung mit den Filets-mignons und einem mit Trüffeln gespickten, kleinen Stückchen Kalbsmilch anbringt.

Süßer. S. Napfkuchen, Kaiser-.

Syrup. Man hat weißen und braunen Syrup, doch von dem letzteren den meisten, der einen Zusatz von Ochsenblut erhält. Es ist die

bei der Fabrication des Zuckers in den Zuckersiedereien zurückbleibende, nicht crystallisirende, abfließende Substanz. Vorzüglich anwendbar ist der Syrup zur Bereitung der Pfefferkuchen, der Pfefferrüsse; bei einigen Speisen, wie Speck- und Vollensaucen, Stinten, grauen Erbsen, gewöhnlichen kalten und warmen Bier- und Obstsuppen u. und hauptsächlich vertritt er den Zucker bei den niederen Volkstassen. — Als Syrup bezeichnet man auch mehrere Substanzen von Zucker, z. B. die zum Einmachen der Confecte und zur Bereitung von Compotes eingekocht werden, so wie den verdickten Saft von Früchten und andern Pflanzenstoffen u. s. w.

Tabackrollen. Von einem von einem Pfund Mehl, einem viertel Pfund Butter, einem viertel Pfund Zucker, sechs Eidottern und etwa einem achtel Quart Milch oder Wein gewirkten Teig, werden, wenn er zu einigen Messerrücken dick ausgerollt ist, zwei Finger breite, lang-viereckige Stücke geschnitten, und diese um eine glatte runde Walze gewickelt, dann werden sie mit Bindfaden streifig gebunden, in Backbutter ausgebacken und mit Zucker eingepudert. Auch wird dies Backwerk, bevor man die Streifen mit Bindfaden macht, mit einer von zehn bis zwölf Loth fein geriebenen Mandeln, zwei Eiern und vier Loth Zucker bereiteten Masse bestrichen und dann wie die erstern behandelt.

Table d'hôte. Gasttafel. Gasttisch. Derjenige Tisch, wo in einem Gasthof zu einer festgesetzten Tageszeit zu Mittag und Abend, und zwar nicht unter Auswahl der Speisen nach einer ausgelegten Speisekarte, sondern nach einem vollständigen Küchenzettel gemeinschaftlich gespeist wird. Eine gute Table d'hôte in den Gasthöfen erster Klasse befriedigt nicht allein den Magen, sondern macht sich auch oft als der Sammelplatz geistiger Genüsse geltend.

Tafelaussag. Plateau. S. Aussag.

Tafelaufwand. S. Tafellurus.

Tafelbouillon. Taschenbouillon. Fleischglace. Zu einem Pfund guter, reiner Tafelbouillon rechnet man ungefähr achtzehn bis zwanzig Pfund Fleisch — zwei Drittheile oder drei Vierttheile Rind- und ein Viertheil oder ein Drittheil Kalbfleisch — wozu als Wohlgeschmack auch alle Abfälle von rohem oder gebratenem Geflügel und allenfalls etwas magerem Schinken kommen. Wegen des Kochens und Behandelns der Brühe und Nachbrühe s. Bouillon. Sobald beide Brühen zusammengegossen sind, läßt man sie erkalten, gießt sie noch ein-