Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise

Karlsruhe, 1896

urn:nbn:de:bsz:31-106093

Visual Library

Ein praktisches Kochbuch.

Die Küche des Friedrich-Stifts in Karlsruhe.

118 E
2583
BLB

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die

Küche des Friedrich-Stifts.

Ein praktisches Kochbuch

für

Familie und Haushaltungsschule

von

Lina von Gruben

und

Luise Hartdegen.

Karlsruhe.
Chr. Fr. Müller'sche Hofbuchhandlung.
1896.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

K

118 E 2583

Druck der Chr. Fr. Müller'schen Hofbuchdruckerei.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ihrer Königlichen Hoheit

der

Großherzogin Luise von Baden

unserer hohen Protektorin

in tiefster Ehrfurcht gewidmet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorwort.

Seit mehreren Jahren mit der Ehrenstellung einer Oberin des Damenheims „**Friedrichstift**“ betraut, ist mir zugleich die mit demselben verbundene Haushaltungsschule des Badischen Frauenvereins für junge Mädchen unterstellt. Durch den erfreulichen Aufschwung, welchen wir von dieser, den jetzigen Zeitverhältnissen entsprechenden Anstalt zu verzeichnen haben, wurde mir von verschiedenen Seiten der Wunsch ausgesprochen, die bei uns seit Oktober 1889 eingeführte Art und Weise des Kochens auch weiteren Kreisen zugänglich zu machen und bitte ich, darin die Veranlassung zu sehen, wenn ich mich entschloß, im Verein mit der Hausmeisterin, Fräulein Luise Hartdegen, welche den Unterricht im Kochen an die Schülerinnen erteilt, eine auf langjährige Erfahrungen gestützte kleine Anleitung in der einfachen und feineren Küche niederzuschreiben, wie solche in unserm Hause gelehrt und zubereitet wird. Ich halte mich dabei in der Hauptsache an die bei uns vorkommenden Speisen und verfolge das uns leitende Prinzip, selbst bei kleinen Mitteln und möglichster Sparsamkeit eine kräftige, schmackhafte Kost zu bieten.

Nachfolgende Rezepte, die sich in jeder besseren Haushaltung für den täglichen Gebrauch verwerten lassen, sind alle erprobt und so einfach zusammengestellt, daß sie selbst der unerfahrenen Hausfrau leicht verständlich sein müssen.

Möchte dieses Kochbuch sich auch nur „im Kleinen“ nützlich erweisen, dann ist sein Zweck erfüllt!

Karlsruhe, im September 1896.

Lina von Gruben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

I. Einleitung.

Was versteht man unter Kochkunst?

Unter Kochkunst versteht man die rechte Verwendung und Zubereitung aller Arten von Lebensmitteln, wie solche zur Ernährung des Menschen erforderlich und dessen Gesundheit am zuträglichsten sind. — Es erfolgt hieraus eine genaue Prüfung der Zusammenstellung einzelner Speisen, damit die gebotene Kost auch stets einen gewissen Nährwert enthält*). Man soll z. B. einen Tag nicht lauter leichte, den andern Tag schwer verdauliche Speisen auf den Tisch bringen, wie dies in vielen Haushaltungen ohne jegliches Bedenken geschieht, wodurch oft Krankheiten entstehen, welche bei Kindern und schwächlichen Naturen schlimme Folgen haben können.

Man nehme stets nur die beste Ware und lasse sich von dem etwas höheren Einkaufspreise nicht abschrecken, suche jede, auch die einfachste Speise schmackhaft zu bereiten und nett anzurichten. Der Appetit wird alsdann gereizt, die Gesundheit gefördert! Die Platten mit Petersilie, kleinen, aus Kartoffeln und gelben Rüben geschnittenen Rosen oder Gemüse garniert, trägt wesentlich dazu bei, den Speisen ein hübsches Ansehen zu geben.

Bei Schinken, Kalbskeule, Rehkeule und andern umwickelt man die Knochen mit Papiermanschetten und bindet dieselben mit einem seidenen Bändchen fest. — Geflügelbeinchen werden wie Koteletts mit kleinen Papiermanschetten besteckt.

*) Hauswirtschaftliche Unterweisung von Dr. **Otto Kamp**, städtischer Lehrer, Frankfurt a. M.

In der Küche muß die größte Reinlichkeit und Ordnung herrschen, der Boden sauber und trocken sein, das Geschirr und die Tische blank gescheuert. Man soll sich angewöhnen, alle gebrauchten Gegenstände gleich wieder an Ort und Stelle zu bringen, wodurch erstens die Arbeit erleichtert und viel Zeit erspart wird, zweitens der hineinschauende Besucher einen freundlichen Eindruck gewinnt! In den Schränken wird jedes Fach mit reinem Papier ausgelegt, Porzellan und Glas schön geordnet.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist ein guter Herd. Derselbe soll stets blank geputzt, das Wasserschiff immer gefüllt sein. Beim Feuern muß man darauf achten, daß keine zu übermäßige Hitze erzeugt wird, um das Anbrennen der Speisen zu verhüten. Das Kochen bedingt große Aufmerksamkeit und sorgfältige Zubereitung der Speisen. Selbst in dem kleinsten Haushalt kann durch Unordnung und Nachlässigkeit, unrichtige Behandlung oder Aufbewahrung der Lebensmittel der Hausfrau Schaden erwachsen, welcher sich schwer wieder einbringen läßt und sollte es deshalb jeder jungen Hausfrau als ernste Pflicht erscheinen, sich die zur Führung eines geordneten Hauswesens erforderlichen Eigenschaften anzueignen.

II. Regeln für die Küche.

1. Die Behandlung des Kochgeschirrs.

Für einen größeren Haushalt ist es am praktischsten, Kupfer oder glacierte eiserne Kasserollen zu gebrauchen, da dieselben unter sorgfältiger Behandlung sehr dauerhaft und der Gesundheit nicht schädlich sind.

Bei kupfernen Kasserollen muß man stets darauf bedacht sein, daß die Verzinnung nicht schadhaft ist. Man darf ein verzinntes oder glaciertes Geschirr nie auf das Feuer stellen, ohne daß der Boden desselben hinlänglich mit Fett oder Flüssigkeit bedeckt ist; die gleiche Vorsicht ist auch bei emailliertem Geschirr zu beobachten. Für verschiedene Speisen zieht man irdene Töpfe vor, wie z. B. bei Gerstenschleim, Rotkraut u. s. w.

Das Putzen des Kupfers geschieht am besten und einfachsten mit Zuckersäure; man thut von dieser für 20 Pf. in eine Weinflasche und füllt dieselbe mit lauwarmem Wasser auf, schüttelt sie gut, läßt sie etwas stehen, bis sich die Säure gelöst hat, vermischt alsdann die Flüssigkeit mit weißem Sand und reibt das Geschirr von außen tüchtig mit einem wollenen Lappen, spült es in heißem Wasser und trocknet es gleich ab. Das Innere, Verzinnte der Kasserollen muß von Zeit zu Zeit mit Sodawasser und Zinnsand gut ausgescheuert werden. In letzter Zeit hat man verschiedene Putzpulver für Kupfer, von welchen das von Roth, Hofdrogerie Karlsruhe, sehr zu empfehlen ist; dasselbe eignet sich auch für Blech- und Zinngeschirre, doch ist es besser, letztere mit Seifenlauge und Zinnsand zu putzen. Neue eiserne Töpfe müssen vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufgestellt, ausgekocht und dann mit einer Speckschwarte eingerieben werden.

Holzgeräte, welche in der Küche Verwendung finden, als: Kuchen- und Tranchierbretter, Siebe, Kochlöffel, Quirle u. s. w., müssen nach jedesmaligem Gebrauch mit Sand, Seife und heißem Wasser gebürstet, gut abgespült und getrocknet werden, wodurch sie ihr hübsches, neues Ansehen längere Zeit erhalten. Zur Aufbewahrung von übrig gebliebenen Speisen eignet sich besonders Steingut oder Porzellangeschirr, dagegen darf man keinerlei Speisen in kupfernen Kasserollen stehen lassen, indem sich in denselben leicht Säure bildet und dadurch Grünspan enstehen könnte.

Die Sauberhaltung eines jeden einzelnen Küchengeschirrs kann nicht genug empfohlen werden, da nicht allein das Gelingen der einzelnen Speisen davon abhängt, sondern auch die Gesundheit des Menschen leicht gefährdet wird.

Die Speisekammer soll so luftig als möglich gehalten sein und ist sowohl ein Eis- wie Fliegenschrank für dieselbe sehr zu empfehlen.

2. Fett zu verwenden.

Ein wesentlicher Bestandteil des Kochens ist das Fett, es kommt sehr darauf an, gutes und reines Fett zur Bereitung der verschiedenen Speisen zu benutzen und sollte man stets darauf achten, sparsam mit demselben umzugehen. Z. B. schneide man das an jedem guten Fleische, wie Lendenbraten, Hammelkeulen 2c. befindliche Fett vor der Zubereitung sorgfältig ab und lasse es aus, ebenso schöpfe man von der Fleischbrühe und Bratensauce das obenauf schwimmende Fett vorsichtig ab. — Letzteres Fett kann man zum Braten und Backen nicht verwenden, dagegen ist es zum Dämpfen der Gemüse sehr gut zu benutzen. Braunes Fett, d. h. solches, in welchem bereits Schmalzbackereien bereitet wurden, läßt sich ebenfalls wieder brauchbar machen, wenn es den nächsten Tag mit Wasser auf das Feuer gesetzt und aufgekocht wird, wodurch alles Unreine auf dem Boden der Kasserolle sitzen bleibt und das klare Fett in die Höhe steigt; zeigt sich Schaum, muß dieser abgenommen werden. Man läßt das Fett alsdann erstarren und nimmt es tags darauf vorsichtig von dem Wasser ab.

3. Butter auszulassen.

Man nimmt so viel Butter, als man schmelzen will, in eine Kasserolle und setzt sie zum Feuer, läßt sie langsam ungefähr 15 Minuten kochen und schäumt sie ab, bis sie hell und klar ist; gießt dann das Klare durch ein Sieb, ohne von dem Satz darunter laufen zu lassen und bewahrt sie zugedeckt in einem steinernen Topf auf.

4. Fett auszulassen.

Das Nieren- und Schweinefett wird klein geschnitten mit Wasser und etwas Milch aufgesetzt, auskochen lassen, bis es klar ist. Auf 6 Pfund Fett nehme man etwa 1 Liter Wasser mit Milch vermischt, gießt das Fett durch ein Sieb in einen Steintopf, stellt diesen, um das Zerspringen des Topfes (welches leicht vorkommt) zu vermeiden, in heißes Wasser.

5. Das Spicken.

Der Zweck des Spickens ist, die Braten saftiger zu machen, denselben ein schöneres Aussehen zu geben und den Wohlgeschmack des Fleisches zu erhöhen. Es gehört hierzu guter, fester, geräucherter Speck. Man schneidet mit einem feinen, scharfen Messer gleichmäßige dünne Scheiben, etwa 4—5 cm lang und diese wieder in egale Streifchen. Der zu spickende Braten wird auf ein Tranchierbrett gelegt, man nimmt nun die Spicknadel, sticht sie durchs Fleisch, steckt ein Speckstreifchen hinein und zieht sie durch, so daß der Speck $^1/_3$ von jeder Seite hervorsieht, spickt schön gleichmäßig etwa $1^1/_2$—2 cm von einander weiter und versetzt die zweite Reihe.

6. Das Schlagen des Eiweißes.

Das Eiweiß muß frisch sein und rein vom Eigelb geschieden werden, auch darf die Schüssel und der Schneebesen zum Schlagen nicht feucht sein, da der Schnee sonst nicht steif wird. Das Eiweiß muß anfangs langsam, dann immer schneller geschlagen und sofort verbraucht werden, da es durch Stehen leicht wässerig

wird. Soll der Eierschnee zu Guß auf Torten oder Verzierungen verwendet werden, so fügt man während dem Schlagen den nötigen feinen Zucker bei, wodurch er viel fester wird und länger steif bleibt.

7. Abrühren oder Legieren.

Hierunter versteht man Eigelb mit Rahm oder Milch verkleppern und die Suppen wie Saucen vor dem Anrichten vorsichtig damit vermischen.

8. Panieren.

heißt: Koteletts, Fischstücke, Klöße, Croquets u. s. w. zuerst in verkleppertem Ei und dann in geriebenem Weckmehl umkehren, um den Speisen eine Kruste zu geben.

9. Mandeln zu schälen.

Man giebt die Mandeln in kochendes Wasser, läßt sie eine Zeit lang darin liegen, dann zieht man mit den Fingern die Schale ab.

10. Rosinen und Korinthen.

Diese werden vor dem Gebrauch gut belesen, in warmem Wasser einigemal gewaschen, dann in kochendem Wasser eben aufgekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet.

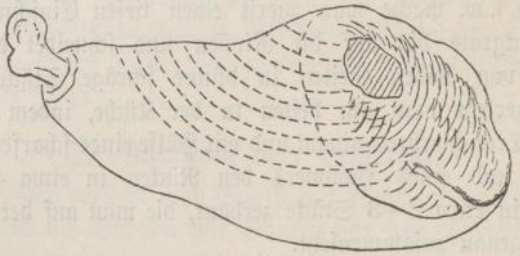
11. Vom Tranchieren.

Bei Braten und Geflügel kommt es viel auf gutes Tranchieren an, wodurch die einzelnen Stücke an Ansehen gewinnen und die Einteilung eine vorteilhaftere wird. Man benützt hierzu ein gutes scharfes Messer. Der Lendenbraten ist am einfachsten zu tranchieren; man schneidet denselben, wie es die Zeichnung angiebt, in etwa 1 cm dicke Scheiben. Roastbeef in große dünne Scheiben, wobei an jeder derselben etwas Fett bleiben muß, den beim Zerschneiden herausgelaufenen Saft giebt man darüber. Bei Kalbs- und Hammelskeule, Rehschlegel sowie Schinken richte man sich ganz nach der Zeichnung. Beim Tranchieren von Rehrücken, Kalbs-

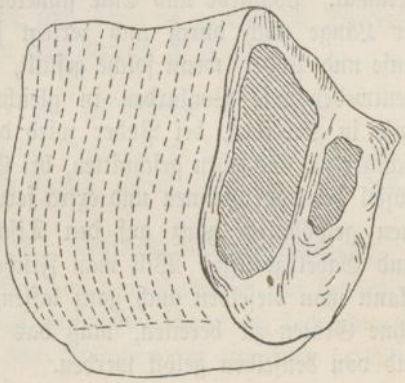
rücken u. s. w. mache man zuerst einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrats bis auf die Rippen und schneidet dann das Fleisch von beiden Seiten in dünne schräge Stücke. Einen Hasen zerlegt man am besten in der Küche, indem man ihn auf ein Tranchierbrett nimmt und mit Hülfe eines scharfen Küchenmessers und eines Hammers den Rücken in etwa 4—5, die Keulen in etwa 2—3 Stücke zerhaut, die man auf der Schüssel wieder genau zusammensetzt.

Geflügel ist am schwierigsten zu tranchieren; Täubchen, Feldhühner und junge Hähnchen werden einfach der Länge nach durchgeschnitten; sind letztere größer, durchschneidet man jede Hälfte noch einmal. Poularde und Ente schneidet man wie die Hähnchen der Länge nach durch und zerlegt jede Hälfte in 4 Teile. Gänse und Puder, wenn solche gefüllt, tranchiert man verschieden, entweder wie Poularden in gleichmäßige Stücke oder die Brust in Scheiben, bei Puder wird das Brustfleisch mit der Fleischfarce in Scheiben geschnitten, bei Gans die Fülle mit einem Löffel herausgenommen und extra serviert. Gekochte Fische kommen gewöhnlich ganz auf den Tisch und werden mit Löffel und Gabel zerlegt. Will man Fische backen oder dämpfen, kann man dieselben auch ganz lassen, wünscht man den Fisch ohne Gräten zu bereiten, muß das Fischfleisch im rohen Zustand von denselben gelöst werden.

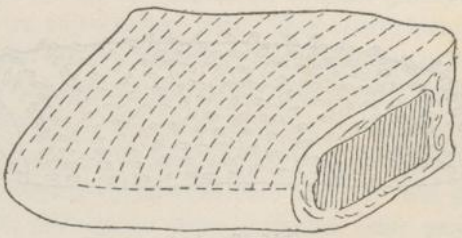
Filetbraten.



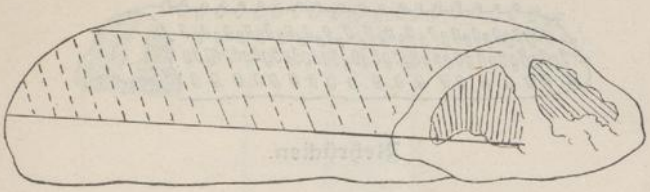
Keule.



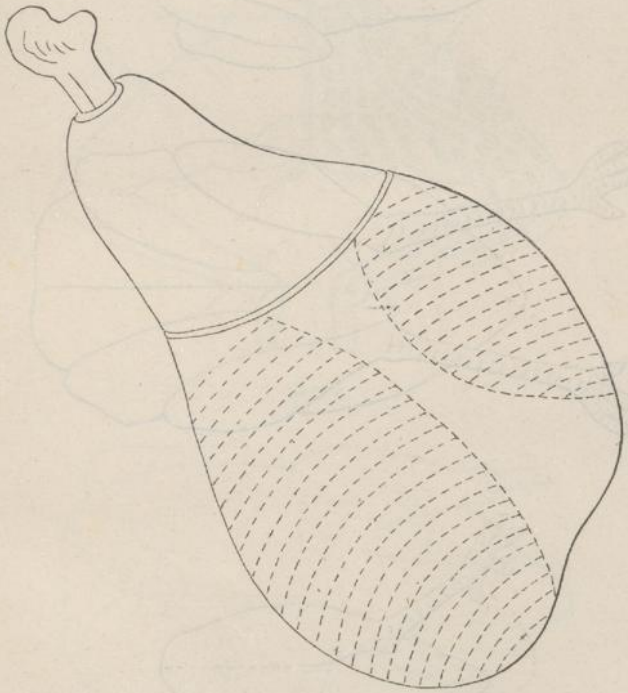
Ganzes Roastbeef mit Filet.



Roastbeef, Schooßstück.

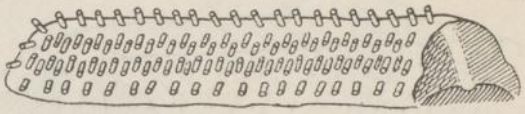


Kalbsrücken.
Hammelsrücken.

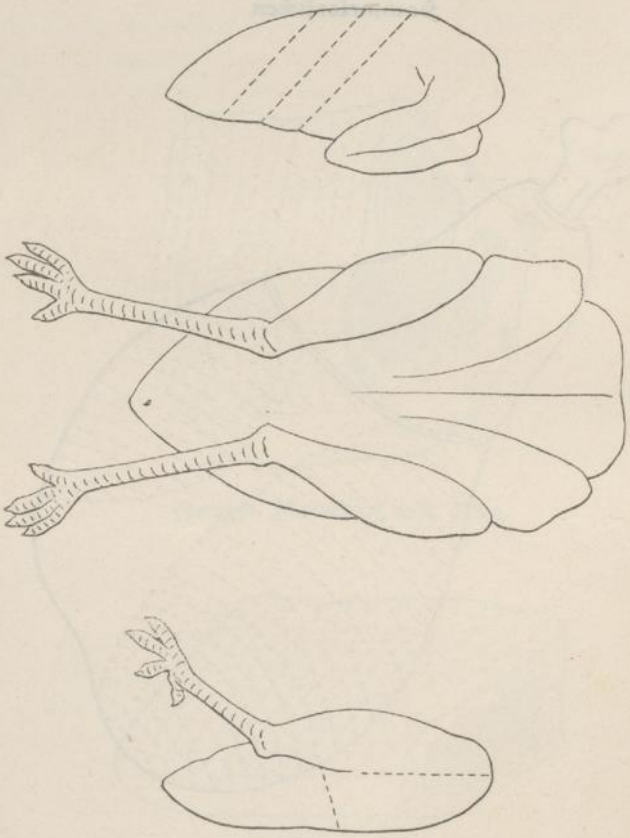


Schinken.

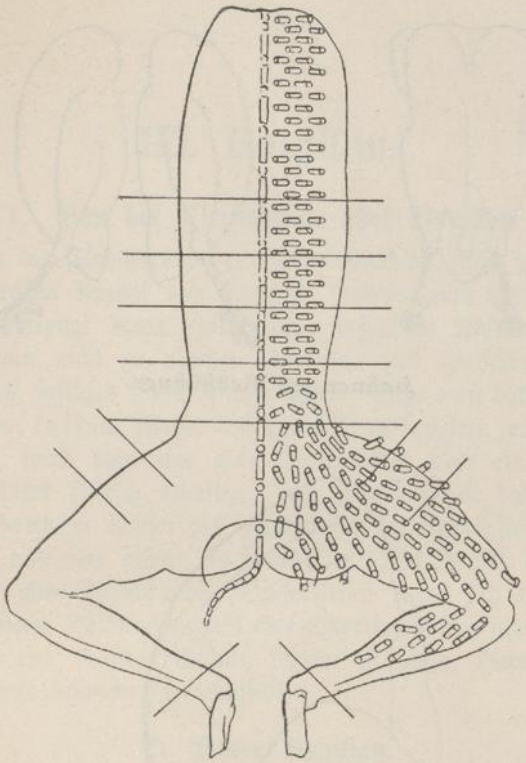
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



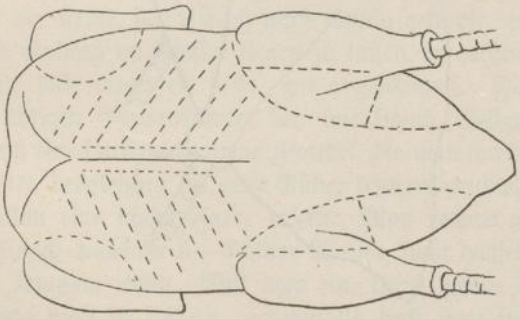
Rehrücken.



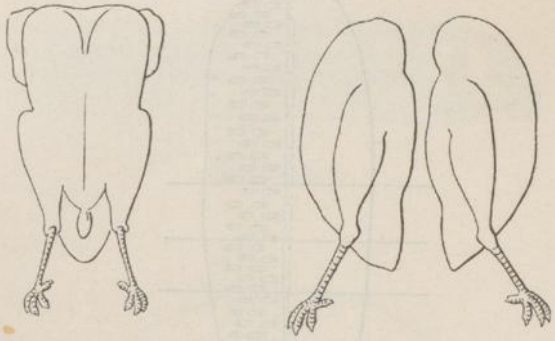
Poularde und Ente.



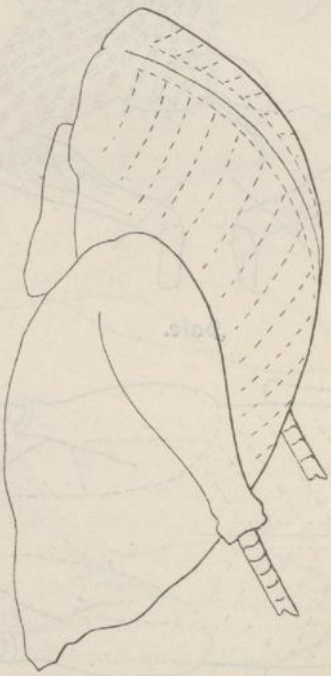
Hase.



Gans.



Hahnen und Rebhühner.



Puter.

III. Bouillon.

1. Von der Fleischbrühe oder Bouillon.

Da die Fleischbrühe der Hauptbestandteil nicht nur allein einer großen Anzahl von Suppen, sondern auch von Saucen ist, so verlangt deren Zubereitung besondere Aufmerksamkeit. Man kann nicht zu gleicher Zeit eine gute Fleischbrühe und ein gutes, saftiges Stück Fleisch haben. Setzt man das Ochsenfleisch mit kaltem Wasser auf und läßt es langsam zum Sieden kommen, wird man eine gute Fleischbrühe, aber ein weniger gutes Stück Fleisch erhalten; setzt man dagegen das Fleisch mit kochendem Wasser auf, verdickt sich der Eiweißstoff augenblicklich und man erhält ein nahrhaftes Stück Fleisch, doch eine weniger gute Fleischbrühe. Ochsenfleisch eignet sich am besten zu Bouillon, Kalbfleisch giebt eine schwache Brühe, alte Hühner dagegen eine kräftige Suppe, letztere ist gleich Hammelbrühe für Kranke besonders zu empfehlen.

2. Klare Bouillon.

Um eine gute, kräftige Bouillon zu erhalten, nehme man ein Stück mageres Ochsenfleisch, am besten vom Schwanzstück oder aus der Keule, das Fleisch wird tüchtig geklopft, gewaschen, doch ohne es lang im Wasser liegen zu lassen, in heißem Wasser aufgestellt, und wenn es kocht, gut abgeschäumt. Fügt Salz und die nötigen Suppenkräuter bei, wie Lauch, Sellerie, gelbe Rübe, auch eine durchgeschnittene Zwiebel, die man auf der Herdplatte röstet, desgleichen die gelbe Rübe; letzteres geschieht, damit die Bouillon eine schöne Farbe erhält. Man rechnet auf 3—4 Pfund Fleisch ungefähr 5—6 Liter Wasser, kocht dasselbe 3—4 Stunden langsam weich. Will man eine klare, schöne Bouillon haben, kocht man sie offen, andernfalls deckt man sie zu.

3. Braune Bouillon.

3—4 Pfund Beinfleisch oder Jusfleisch in Stücke geschnitten, ebenso etwas mageren Schinken und 1—2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden mit wenig Bratenfett in einer Kasserolle aufgesetzt und braun angebraten; alsdann füllt man heißes Wasser dazu, schäumt die Bouillon gut ab, giebt Salz und die verschiedenen Suppenkräuter hinzu und läßt das Ganze 4 Stunden an der Seite langsam klar kochen.

4. Bouillon von Hühnern.

Am besten eignen sich hierzu alte Hühner, welche ausgenommen, gesengt und gut gewaschen werden. Man stellt dieselben mit kaltem Wasser auf und läßt sie langsam einige Stunden kochen, giebt nur wenig Suppenkräuter dazu, da sonst die Bouillon ihren guten Geschmack leicht verliert.

Für Kranke läßt man die Kräuter ganz fort.

Bouillon von Tauben ist in gleicher Weise zu bereiten.

5. Kalbfleischbouillon.

3—4 Pfund Kalbfleisch(bug) werden mit einigen Kalbsknochen gleich anderer Bouillon gekocht. Die Kalbfleischbrühe gewinnt bedeutend, wenn man dieselbe mit etwas in Butter gedämpftem Mehl sämig macht und mit Eigelb legiert.

6. Knochenbouillon.

Knochen und übrige Bratenreste werden mit kaltem Wasser, Salz und Suppenkräutern aufgesetzt und gut 3—4 Stunden langsam gekocht. Um diese Brühe kräftiger zu machen, fügt man etwas Liebigs Fleischextrakt dazu und verwendet die Bouillon zu sämigen und legierten Suppen.

7. Fleisch-Gelee für Kranke.

1½ Pfund Jus- oder Beinfleisch, 1½ Pfund Kalbsknochen. Das Rindfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, ebenso die

Knochen in kleine Stücke gehauen. Alles zusammen in einer Kasserolle schön braun angeröstet, dann mit 1—1 ½ Liter Wasser zum Kochen aufgesetzt. Sobald es kocht, wird es vom Feuer genommen und neben hingestellt, damit es nur ganz langsam weiter kocht und zwar 4—5 Stunden. Die eingekochte Bouillon, jetzt ungefähr (1 Schoppen) ½ Liter, giebt man durch ein feines Haarsieb in eine Schüssel, worin man sie bis zum nächsten Tag stehen läßt. Am folgenden Tag nimmt man das oben angesetzte Fett ab; ist die Masse so steif, daß sie sich schneiden läßt, ist die Gelee gut, ist sie aber weicher, so muß man sie noch etwas nachkochen lassen. Ist sie steif genug, so läßt man sie doch auf dem Feuer zergehen, aber ohne kochen, passiert sie durch ein feines Tuch und füllt sie in kleine Gläser oder Tassen. Sobald die Gelee kalt ist, kann sie genossen werden.

8. Fleisch-Gelee mit Wein.

½ Liter sehr kräftige, entfettete Fleischbrühe und ½ Liter guten Weißwein läßt man kochend werden, giebt 50 Gramm aufgelöste Gelatine (siehe Auflösen der Gelatine) dazu. Das Ganze klärt man mit 6 Eiweiß, welche mit ein paar Tropfen Wein verkleppert und zu der kochenden Masse gegeben werden. Man schlägt alles mit dem Schneebesen, läßt es einige Minuten kochen und stellt den Topf zugedeckt an eine nicht heiße Stelle des Herdes; nach einer halben Stunde etwa sieht man nach, ob das Eiweiß fest geworden und sich zusammengezogen hat und die Gelee an der Seite klar ist. Man schüttet sie dann vorsichtig durch ein, auf einen Stuhl aufgespanntes Tuch, sollte das erste, was herausfließt, nicht klar sein, so wird das Durchgießen wiederholt, bis die Gelee krystallhell ist.

9. Fleisch-Gelee anderer Art.

2 Pfund Beinfleisch wird in kleine Stücke geschnitten, in einer Kasserolle ohne Fett andämpfen lassen, bis das Fleisch unten etwas gebräunt ist, dazu kommen 5 gut gewaschene Kalbsfüße und so viel Wasser, daß alles bedeckt ist, ¼ Liter

Weißwein, etwas Essig nach Geschmack sowie 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Pfefferkörner und das nötige Salz, läßt dies 4—5 Stunden langsam kochen, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, passiert die Masse dann durch ein feines Sieb oder Tuch und stellt sie kalt. Den nächsten Tag wird das Fett ganz rein abgenommen, der Bodensatz entfernt und nochmal in eine Kasserolle gegeben, ein wenig Liebigs Fleischextrakt zufügen und aufkochen, mit 6 Eiweiß wie vorhergehende Gelee klären und durch ein Tuch laufen lassen, bis dieselbe ganz klar ist, dann auf Eis stellen. Zum Garnieren für Pasteten und kalte Fleischspeisen zu verwenden.

10. Aspic.

3/4 Liter Wasser, etwas Wein, 1 Eßlöffel Essig werden in einer Kasserolle zu Feuer gestellt, einige Pfefferkörner, 1 Nelke und das nötige Salz daran, sobald es kocht, etwas Liebigs Fleischextrakt zugefügt, wodurch die Gelee kräftiger wird und eine schönere Farbe erhält, 18 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und gleich der vorhergehenden mit 6 Eiweiß klären und durch ein Tuch laufen lassen, bis ganz krystallhell. 1 Teil läßt man weiß, 1 Teil färbt man mit rotem Rübensaft, 1 Teil braun mit einigen Tropfen gebranntem Zucker. Zur Garnierung von Heringssalat, Mayonnaisen und kaltem Fleisch zu gebrauchen.

IV. Suppen.

11. Bouillonsuppe mit Reis.

Nachdem der Reis gewaschen und abgebrüht, das ist einigemal mit kochendem Wasser übergossen, läßt man denselben 3/4 Stunden in der kochenden Bouillon langsam weichkochen. Will man eine klare Bouillon behalten, wird der Reis extra in Wasser abgekocht. Für 12 Personen rechnet man ungefähr 150 Gramm Reis.

12. Reisschleimsuppe.

Man rechnet für 12 Personen 250 Gramm Reis, setzt diesen in kochendem Wasser mit 50 Gramm Butter und etwas Salz auf, läßt ihn langsam weichkochen und giebt nach und nach Bouillon zu. Passiert den Reis durch ein nicht zu feines Sieb, fügt noch so viel Bouillon zu, daß man eine sämige Suppe erhält und rührt dieselbe mit 2 Eigelb und süßem Rahm ab.

13. Reismehlsuppe.

Die Bouillon wird kochend gemacht, für 12 Personen 200 Gramm Knorrs Reismehl genommen, dieses in kaltem Wasser angerührt und zu der kochenden Bouillon gethan, 50 Gramm Butter dazu, das Ganze 20 Minuten kochen lassen, mit 2 Eigelb und süßem Rahm abrühren.

14. Reismehlsuppe anderer Art.

Man bereitet die gleiche Suppe und kocht noch etwa 65 Gramm Reis extra, nicht zu weich, und giebt die Reiskörner in die Suppe.

15. Grießsuppe.

Die Fleischbrühe wird kochend gemacht, der Grieß unter beständigem Rühren einlaufen lassen und langsam $^3/_4$ Stunden kochen. Man kann die Suppe nach Belieben mit Eigelb und ein wenig süßem Rahm oder Milch abrühren. Für 12 Personen 180 Gramm Grieß.

16. Sagosuppe.

Für Sagosuppe eignet sich am besten eine kräftige Bouillon. Der Sago wird gewaschen und $^3/_4$—1 Stunde in der Bouillon langsam kochen lassen, bis derselbe klar und durchsichtig ist. Um der Suppe eine dunklere Färbung und kräftigeren Geschmack zu geben, ist $^1/_2$ Theelöffel voll Liebigs Fleischextrakt sehr zu empfehlen. 180 Gramm Sago für 12 Personen.

17. Nudelsuppe.

Die Nudeln werden in der Bouillon oder extra in Salzwasser ungefähr 15—20 Minuten gekocht, bei letzterem Verfahren bleibt die Bouillon klarer. Für 12 Personen 150 Gramm Nudeln.

18. Bouillon mit Eiergerste.

Die Eiergerste wird in kräftige Bouillon einlaufen gelassen und ungefähr 20 Minuten gekocht.

19. Eiergerst-Suppe anderer Art.

Man bereite einen festen Nudelteig, reibt diesen auf einem Reibeisen, läßt das Geriebene trocknen und kocht es gleich vorhergehender in Bouillon.

20. Einlaufsuppe.

Man quirlt 4—5 Eier mit 4 Theelöffel Mehl und knapp ½ Liter Wasser, verrührt dieses, läßt es langsam in die kochende Bouillon laufen, dann an der Seite noch 5—10 Minuten weiterkochen, bis das Ei grießelich ist und sich von der Bouillon trennt. Für 12 Personen.

21. Einlaufsuppe auf andere Art.

2—3 Eier werden mit Wasser und so viel Mehl gequirlt, daß die Masse so dick wie Spätzliteig ist, fügt Salz und ein wenig Muskat dazu und läßt sie durch ein groblöcheriges Sieb in die kochende Bouillon tropfen und eben aufkochen; die Bouillon muß klar bleiben, sonst ist die Masse zu dünn.

22. Flädlesuppe.

Von 180 Gramm Mehl, ½ Liter Milch, 3—4 Eier wird ein dünner Omeletteteig gemacht. Die Eier quirlen, nach und nach Mehl, Milch sowie etwas Salz dazu geben und schön glatt rühren. Von dem Teig werden in einer kleinen Pfanne dünne Omelettes gebacken. Die Pfanne muß vorher

mit etwas Speck ausgestrichen werden oder man nimmt nur wenig Schmalz; je dünner und weniger fett die Omelettes sind, desto besser. Wenn erkaltet, zusammenrollen, in recht feine Streifchen schneiden und kurz vor dem Anrichten in kräftige, heiße Bouillon geben. Dies genügt für 12 Personen.

23. Klare Bouillon mit Reismehlklößchen.

Man nehme 150 Gramm Knorrs Reismehl, dasselbe wird in kaltem Wasser angerührt und in 1/4 Liter heißer Milch mit etwa 50 Gramm Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei geschlagen. Nachdem die Masse erkaltet, 2 Eier, Salz und Muskat nach Geschmack dazu, alles gut durcheinander gemischt. Alsdann sticht man mit einem Theelöffel egale Klößchen aus und läßt diese in gesalzenem Wasser kochen; sobald dieselben in die Höhe kommen, sind sie gut. Man nimmt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus und giebt sie kurz vor dem Anrichten in klare, kräftige Bouillon, welcher man einen Theelöffel Liebigs Fleischextrakt zufügen kann. Für 12 Personen.

24. Bouillonsuppe mit Grießklößchen.

Für 12 Personen rechnet man 65 Gramm Grieß, kocht diesen in 1/2 Liter Milch mit 50 Gramm Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei. Läßt die Masse erkalten, rührt 3 Eier dazu, Salz und Muskat nach Geschmack, kocht die Klößchen gleich den vorhergehenden fertig und giebt sie in die Bouillon.

25. Bouillon mit Schwammklößchen.

In einer Kasserolle wird knapp 1/2 Liter Milch kochend gemacht, 50 Gramm Butter und 1/4 Pfund Mehl dazu und rührt die Masse so lange, bis sie glatt ist und sich vom Topfe löst. Man läßt sie nun erkalten, giebt 3 Eigelb und den Eierschnee sowie das nötige Salz und Muskat dazu, sticht mit einem Theelöffel egale Klößchen aus und kocht dieselben gleich vorhergehenden in Salzwasser oder auch in der Bouillon fertig.

26. Bouillon mit Markklößchen.

1/4 Pfund Mark wird zum Ausziehen eine Zeit lang in kaltes Wasser gelegt, daß es gut rein ist, dann fein in Würfel geschnitten und ausgelassen, durch ein Sieb passiert und wenn etwas erkaltet mit 30 Gramm Butter zu Schaum gerührt. Dazu giebt man nach und nach 4 ganze Eier, etwas gewiegte Petersilie, Salz und so viel geriebenes Weißbrot, daß man kleine runde Klößchen formen kann, kocht dieselben in kochendem Salzwasser ungefähr 10 Minuten langsam, nicht zugedeckt. Die Klößchen müssen gut aufgehen, leicht sein und wenigstens ein halb mal größer werden, sind dieselben fest, ist zu viel Brot darin, am besten macht man vorher einen Probekloß. Kurz vor dem Anrichten werden die Klößchen in kräftige, heiße Bouillon gethan. Man kann noch geröstete dünne Brotschnittchen dazu geben. Für 12 Personen.

27. Markklößchen anderer Art.

3—4 Brötchen werden abgerieben und in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verrührt. Hierauf 1/8 Pfund ausgelassenes Mark, etwas Butter zu Schaum gerührt, 2—3 Eier, Salz und Muskat, ein wenig feingewiegte Petersilie sowie die eingeweichten Brötchen dazu gethan, alles gut vermengt und kleine runde Klößchen daraus geformt, diese in Bouillon oder Salzwasser gekocht.

28. Eierstich oder Eierkäse.

4 ganze Eier werden ausgeschlagen und mit 1/4 Liter Milch oder Rahm gut gequirlt, etwas Salz daran, worauf man die Masse durch ein Sieb passiert und in einen kleinen, mit Butter bestrichenen, verzinnten oder glacierten Topf füllt, stellt diesen in kochendes Wasser und läßt die Masse zugedeckt langsam kochen. Sobald dieselbe oben trocken und fest ist, wird die Form gestürzt, der Eierkäse in egale Stückchen geschnitten oder mit kleinen Formen ausgestochen und in jede beliebige Suppe gegeben.

29. Suppe à la reine oder falsche Hühnersuppe.

100 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, giebt 125 Gramm Mehl dazu und füllt unter fleißigem Rühren so viel Bouillon auf, daß man eine sämige Suppe erhält; läßt dieselbe langsam an der Seite 5—10 Minuten kochen, giebt 1/4 Liter Weißwein, das nötige Salz, ein wenig Paprikapfeffer daran, rührt die Suppe mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm ab, passiert sie durch ein Sieb und giebt nach Belieben kleine Fleischklößchen hinein. Für 12 Personen.

30. Grünkernsuppe.

3/4 Pfund gemahlene Grünkern werden in kochendem Wasser mit 100 Gramm Butter, etwas Salz in einer Kasserolle beigestellt und langsam kochen lassen; ist das Wasser eingekocht, wird mit dünner Bouillon nachgefüllt. Die Suppe muß 3—4 Stunden kochen, dann werden die Grünkern gut durch ein Haarsieb getrieben, noch etwas Bouillon zugefüllt, daß man eine gebundene Schleimsuppe erhält. Die Suppe mit 2—3 Eigelb und saurem Rahm abgerührt und kleine Mark- oder Fleischklößchen dazu gegeben.

31. Gerstenschleimsuppe.

1/2 Pfund Gerste wird in heißem Wasser mit 80 Gramm Butter in einer weißglacierten oder verzinnten Kasserolle beigesetzt und langsam 3 Stunden kochen lassen; ist das Wasser eingekocht, so wird mit guter Bouillon nachgefüllt, bis die Gerste schleimig ist und sich gut durch ein Haarsieb drücken läßt, giebt dann noch so viel Bouillon zu, daß man eine sämige Suppe erhält. 1 Löffel voll Gerste kann man ganz lassen und in die Suppe thun, rührt diese mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm ab. Für 12 Personen genügend.

32. Gerstensuppe.

1/4 Pfund feine Gerste wird mit einem Stückchen Butter in einer Kasserolle gedämpft und mit 1/2 Liter Wasser beigestellt;

ist dieses eingekocht, rührt man die Gerste gut um, füllt so viel Bouillon zu, als man Suppe bedarf und läßt die Gerste 1½—2 Stunden kochen. Nach Belieben mit 2 Eigelb abrühren.

33. Hafergrützsuppe.

200 Gramm Hafergrütze wird in kochendem Wasser mit 80 Gramm Butter beigestellt und öfters umgerührt, daß sie nicht anbrennt, giebt nach und nach Bouillon zu und kocht die Hafergrütze ungefähr 2—3 Stunden, durch ein Haarsieb gestrichen und noch so viel Bouillon daran, daß es eine sämige Suppe giebt. Mit 2 Eigelb und süßem Rahm abgerührt.

34. Sauerampfersuppe.

Eine Handvoll Sauerampfer und ebensoviel Kerbel wird abgezupft und belesen, gewaschen und fein gewiegt. Hierauf läßt man 100 Gramm Butter in einer Kasserolle heiß werden, giebt den gewiegten Sauerampfer und Kerbel hinein, dämpft dieses ein wenig, rührt 125 Gramm Mehl daran und unter beständigem Rühren so viel Bouillon, daß man eine sämige Suppe erhält; sollte die Suppe nicht glatt werden, muß man sie mit dem Schneebesen schlagen, da man diese Suppe nicht durchpassieren darf, legiert sie mit 3 Eigelb und saurem Rahm und giebt geröstete feine Brotschnitten dazu.

35. Gelbe Rübensuppe.

10—12 große, schöne gelbe Rüben werden geschabt, gewaschen und in Stücke geschnitten, mit Wasser, einem Stückchen Butter und etwas Salz aufgestellt und weich gedämpft, mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und durch ein Haarsieb passiert. Hierauf wird ein Stückchen Butter mit 1—2 Löffel Mehl in einer Kasserolle gedämpft, die gelbe Rübenbrühe dazu gethan, das nötige Salz daran und die Suppe gut aufkochen lassen. Man giebt geröstete Bröckchen dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

36. Blumenkohl-Suppe.

Der Blumenkohl wird in kleine Röschen geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Hierauf dämpft man 80 Gramm Butter mit etwa 100 Gramm Mehl in einer Kasserolle und füllt mit dem Blumenkohlwasser und Bouillon unter beständigem Rühren auf und läßt die Suppe 5—10 Minuten langsam kochen; sollte diese nicht glatt sein, durchpassiert mit 2—3 Eigelb und süßem Rahm abgerührt und über die Blumenkohlröschen angerichtet.

37. Spargelsuppe.

1 Pfund mittlere Spargeln werden sauber geschält, gewaschen und in egale Stückchen geschnitten. In Salzwasser weichgekocht, dann wird die Suppe gleich vorhergehender bereitet.

38. Französische Suppe.

Gelbe Rüben, Sellerie, Bohnen und Kartoffeln werden mit einem Buntschneidemesser geschnitten oder mit kleinen Förmchen nett ausgestochen, dann schneidet man Wirsing fein, nimmt junge Erbsen, kocht alles zusammen in Salzwasser ab. Die Kartoffeln kocht man extra, da sie leicht verfallen, und setzt sie später auf. Vor dem Anrichten gießt man das Wasser ein wenig ab und giebt die Gemüse in die heiße, kräftige Bouillon. Kleine Fleischklößchen sind dazu sehr zu empfehlen.

39. Französische Suppe anderer Art.

Hierzu werden die gleichen Gemüse wie bei vorhergehender Suppe genommen. Nachdem dieselben geputzt und gewaschen sind, werden sie einfach geschnitten und einige Kartoffeln mehr dazu genommen. Die Gemüse in gesalzenem Wasser und einem Stückchen Butter weichgekocht und durchpassiert, Bouillon zugefüllt, daß man eine gebundene Suppe erhält, diese schön glatt gerührt und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Eigelb und süßem Rahm legiert und geröstete Bröckchen dazu serviert.

40. Panadensuppe.

Ungefähr 6—8 Brötchen werden abgerieben und mit kaltem Wasser, einem Stückchen Butter, Salz und ein wenig Muskat in einer Kasserolle beigestellt und langsam verkochen lassen, dann durch ein nicht zu feines Haarsieb passieren, so viel Bouillon auffüllen, daß man eine dickliche Suppe erhält, die mit 3—4 Eigelb und süßem Rahm abgerührt wird. Man kann auch etwas Schwarzbrot dazu nehmen. Für 12 Personen.

41. Panadensuppe anderer Art.

Man bereitet die gleiche Suppe nur mit Wasser gekocht, die Brötchen werden gut verrührt und nicht durchpassiert, mit 6 Eigelb und saurem Rahm abgerührt.

42. Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und gewaschen. Hierauf dämpft man in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter od. gutem Bratenfett, geschnittene Suppenkräuter: wie einige gelbe Rüben, etwas Sellerie, Lauch, Petersilie, eine fein geschnittene Zwiebel, thut die Kartoffeln hinzu, füllt mit Wasser auf, giebt Salz daran. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, wird das Ganze durchpassiert, mit Bouillon aufgefüllt und schön glatt gerührt. Die Suppe nochmals aufkochen lassen. Nach Belieben etwas süßen Rahm und feingewiegte Petersilie daran geben. Serviert geröstete Bröckchen dazu.

43. Portugiesische Suppe.

1/4 Pfund roher Schinken und 1 Pfund Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten und in einer Kasserolle mit wenig Fett, 1—2 Zwiebeln angebraten, bis das Fleisch unten braun angeschlagen hat, füllt mit Bouillon oder Wasser auf und läßt die Brühe langsam 3 Stunden kochen. Hierauf bräunt man einige Löffel Mehl in Butter, rührt dieses mit Bouillon glatt und giebt es dazu, passiert die Suppe durch, giebt eine halbe Büchse Tomatenpüree oder einige durchpassierte Tomaten, je nach Ge-

schmack hinein, das noch nötige Salz, ein wenig Paprika daran und läßt die Suppe aufkochen. Dieselbe muß eine rötlichbraune Farbe haben und sämig sein. In Würfeln geschnittener, weichgekochter Sellerie vor dem Anrichten hinein, erhöht den Geschmack der Suppe. Für 12 Personen.

44. Krebssuppe.

30 Krebse werden in kochendem Salzwasser etwa 15—20 Minuten gekocht. Hierauf rupft man die Schwänze heraus und löst sie aus, legt sie bis zum Gebrauch in Salzwasser; entfernt nun das Eingeweide aus den Krebsen, stößt die Schaalen mit etwas Butter in einem Marmormörser recht fein, worauf man sie mit 1/4 Pfund Butter und etwas Zwiebel anröstet, mit dünner Bouillon auffüllt und 2 Stunden kochen läßt, dann werden sie durchpassiert und kaltgestellt, damit die Krebsbutter gut abgenommen werden kann. Letztere wird in einer Kasserolle heiß gemacht, einige Löffel Mehl dazugerührt und mit der Krebsbouillon aufgefüllt, bis man eine sämige Suppe erhält, diese 15 Minuten langsam kochen lassen, das nötige Salz und etwas Paprika daran. Die Suppe muß eine schöne, rötliche Farbe haben. Beim Anrichten giebt man noch kleine Fleischklößchen, einige junge Erbsen und Spargelstückchen sowie die Krebsschwänze in die Suppe. Für 12 Personen.

45. Falsche Mocturtle-Suppe.

Ein halber abgelöster, gebrühter Kalbskopf wird einige Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann in kochendem Wasser mit 1/8 Liter Essig, 1 Zwiebel, 1 Citronenscheibe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1—2 Nelken und dem nötigen Salz 2 Stunden weichgekocht. Wenn der Kalbskopf erkaltet ist, schneidet man denselben in egale viereckige Stückchen, giebt etwas Wein oder von der Bouillon darauf und stellt es bei Seite. Zur Suppe wird nun 1/4 Pfund roher Schinken und 1 Pfund Kalbfleisch klein geschnitten, in einer Kasserolle mit Zwiebeln und wenig Fett angebraten, bis das Fleisch unten braun angeschlagen hat, füllt

dann Bouillon auf und läßt dies 3 Stunden kochen. Hierauf bräunt man einige Löffel Mehl und Butter daran, giebt von der Bouillon dazu, rührt das Mehl glatt und passiert beides zusammen durch ein Haarsieb, das nötige Salz, ein wenig Paprika daran, läßt die Suppe gut aufkochen, giebt die geschnittenen Kalbskopfstückchen dazu und kurz vor dem Anrichten 1 Glas Madeira. Nach Belieben kann man einige hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier hineinthun.

46. Ochsenschwanzsuppe (Ochsenschwanzsuppe).

Der Ochsenschwanz wird in gleichmäßige Stückchen gehauen, ein wenig angebraten und mit Rotwein und etwas Bouillon weichgedämpft. Die Suppe wird gleich vorhergehender bereitet, ebensoviel Schinken und Kalbfleisch dazu angebraten, genügend Mehl daran gebräunt, daß man eine gebundene Suppe erhält; wenn durchpassiert, kommt ein Glas Madeira oder Rotwein daran, man giebt kleine Fleischklößchen und den Ochsenschwanz in die heiße Suppe.

47. Wildsuppe.

Von übrigem Reh- oder Hasenbraten wird das noch gute Fleisch abgeschnitten, die Knochen fein gestoßen oder gehackt und in einer Kasserolle mit etwas Bratenfett und einigen Zwiebeln gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt und langsam einige Stunden kochen lassen. Die Suppe wird dann wie die vorhergehenden bereitet, mit Kalbfleisch und Schinken, das nötige Mehl dazu gebräunt, Salz, etwas Paprika daran, alles zusammen durchpassiert. 1 Glas Madeira und das in feine Streifchen geschnittene Fleisch vor dem Anrichten in die heiße Suppe gegeben.

48. Hasensuppe.

Die Teile des Hasen, welche man gewöhnlich zu Ragout verwendet, werden gewaschen und in Stücke gehauen, dann in einer Kasserolle mit gutem Bratenfett, einigen Zwiebeln, einer gelben Rübe, etwas Selleriewurzel braun angebraten, mit Wasser oder

besser Bouillon aufgefüllt, Salz, etwas Paprika daran und langsam 3—4 Stunden kochen lassen. Bräunt das nötige Mehl, daß man eine sämige Suppe erhält, passiert alles gut durch, läßt die Suppe noch 5—10 Minuten kochen, giebt 1 Glas Madeira oder Rotwein daran. Einige Stückchen gebrochene Maccaroni werden in Salzwasser weichgekocht, egal geschnitten und in die Suppe gegeben oder man serviert in Würfeln geschnittenes, geröstetes Weißbrot dazu.

49. Hühnersuppe.

Um eine recht kräftige Hühnersuppe zu erhalten, nimmt man 2 alte Hühner und 2—3 Pfund Jusfleisch. Die Hühnerbrüste werden von den Knochen abgelöst, das übrige wird verhackt, das Jusfleisch in Stücke geschnitten. Hierauf in einer Kasserolle etwas roher Schinken, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ein wenig Selleriewurzel, eine gelbe Rübe mit Butter gelb gedünstet, das Fleisch und die Knochen dazu gethan, mit kaltem Wasser aufgefüllt, Salz daran und zugedeckt, langsam zum Kochen kommen lassen, die Bouillon geschäumt und 3—4 Stunden gekocht. Die Hühnerbrüstchen läßt man nur halb weich kochen, diese werden fein gewiegt und mit ein wenig Rahm durch ein Sieb passiert, 1—1½ Brötchen abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, das passierte Fleisch, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, etwas Salz, ein wenig Muskat dazu, alles gut fein verarbeitet und später Klößchen daraus gemacht. Die Bouillon wird durchpassiert, in einer Kasserolle 125 Gramm Butter heiß gemacht, so viel Mehl, als die Butter annimmt, dazu gerührt und mit der Hühnerbouillon aufgefüllt, so daß man eine gebundene Suppe erhält, 1 Glas Weißwein daran, die Suppe 5—10 Minuten langsam kochen lassen, mit 4—5 Eigelb und süßem Rahm legieren. Die Klößchen werden mit einem Theelöffel ausgestochen, in Bouillon vorsichtig gekocht, die Suppe nochmals durchpassiert und die Klößchen hineingegeben. Für 12 Personen genügend.

Hülsenfrüchte.

50. Erbsensuppe.

2 Pfund geschälte Erbsen werden belesen, gewaschen, in einer Kasserolle mit kaltem Wasser, einem Stückchen Butter und einer Zwiebel beigestellt. Das Wasser muß über die Erbsen gehen; man läßt sie langsam 3—4 Stunden kochen und giebt, wenn das Wasser eingekocht hat, kochendes Wasser oder dünne Bouillon zu, bis die Erbsen weich sind. Die Suppe wird durch ein nicht zu feines Haarsieb passiert, die noch nötige Bouillon und Salz daran, rührt die Suppe glatt und läßt sie eben aufkochen. Hierzu wird geröstetes, in Würfeln geschnittenes Weißbrot serviert. Für 12 Personen genügend.

51. Linsensuppe.

1 1/2 Pfund Linsen werden gut belesen, gewaschen und wie vorhergehende Suppe mit kaltem Wasser beigestellt und gekocht. Hierauf werden 2—3 Löffel Mehl in Butter braun geröstet und zu den Linsen gegeben, ebenso die noch nötige Bouillon und Salz, läßt die Suppe noch 5—10 Minuten langsam kochen. Liebt man die Linsen nicht ganz in der Suppe, werden sie durchpassiert. Kurz vor dem Anrichten giebt man kleine Fleischklößchen oder in Stückchen geschnittene Frankfurter Würstchen in dieselbe.

52. Bohnensuppe.

Diese wird gleich Erbsensuppe bereitet. Man passiert die Bohnen durch, giebt das nötige Salz, ein wenig Pfeffer daran und läßt sie gut aufkochen. Liebt man einige Bohnen in der Suppe, läßt man 1/4 Teil derselben ganz; sollte die Suppe zu dünn sein, wird etwas Mehl in Wasser angerührt und durch ein Sieb in die kochende Suppe einlaufen lassen, serviert geröstete Brotschnittchen dazu.

53. Grüne Erbsensuppe.

2 Pfund grüne Erbsen beliest und wäscht man, setzt sie mit kaltem Wasser auf. Die Erbsen müssen langsam 3 Stunden

kochen, passiert dieselben durch, giebt ein Stückchen Butter, die noch nötige Bouillon, Salz, ein wenig Zucker daran, rührt die Suppe glatt und läßt sie aufkochen. Hierzu sind kleine Schwammklößchen sehr gut; diese bereitet man wie folgt: 3/8 Liter Milch wird in einer Kasserolle mit 50 Gramm Butter kochend gemacht, 125 Gramm Mehl dazu gethan und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst, etwas abkühlen lassen, 2 Eier, Salz und Muskat daran, die Masse gut vermischen, mit einem Theelöffel kleine Klößchen ausstechen und in Salzwasser kochen; wenn dieselben in die Höhe kommen, sind sie fertig, dann mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen, in die Suppe geben und gleich servieren.

54. Erbsensuppe von frühen Erbsen.

Genügend Erbsen werden ausgekernt, in gesalzenem Wasser mit etwas Butter weich gedämpft und durchpassiert. Hierauf läßt man in einer Kasserolle 100 Gramm Butter heiß werden, rührt 125 Gramm Mehl dazu, die passierten Erbsen, ein wenig Zucker und die nötige Bouillon daran, um eine sämige Suppe zu erhalten, kocht dieselbe 5—10 Minuten langsam an der Seite und giebt Klößchen wie vorhergehende hinein.

Wassersuppen.

55. Gebrannte Mehlsuppe.

Mehl wird in Butter oder gutem Bratenfett in einer Kasserolle gelb geröstet, dann mit kochendem Wasser aufgefüllt, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer daran und gut 15 Minuten gekocht. Auf eine Person rechnet man 1 Eßlöffel voll Mehl.

56. Geröstete Grießsuppe.

Grieß wird in Butter ein wenig geröstet, mit kochendem Wasser aufgefüllt und glatt gerührt. Läßt die Suppe nun langsam 20—30 Minuten kochen, giebt, um dieselbe kräftiger zu machen, etwas Liebigs Fleischextrakt und die nötigen Gewürze hinzu und rührt dieselbe mit 2 Eigelb und süßem Rahm ab.

57. Gerstenschleimsuppe.

Die Gerste wird ebenfalls in etwas Butter gedämpft, mit Wasser aufgefüllt, das nötige Salz daran und 2—3 Stunden langsam gekocht, dann durchpassiert und glatt gerührt, die Suppe mit 2 Eigelb und süßem Rahm legieren.

58. Hafergrützsuppe.

Die Hafergrütze wird in einer Kasserolle mit kochendem Wasser gerührt, ein Stückchen Butter und Salz daran gethan und 1½—2 Stunden langsam gekocht, dabei öfters umgerührt, sobald das Wasser eingekocht, muß man nachfüllen. Die Suppe durch ein feines Haarsieb passieren und mit 2 Eigelb und süßem Rahm legieren.

59. Wecksuppe.

Einige Milchbrötchen werden verschnitten, mit kaltem Wasser, Salz und wenig Muskat, einem Stückchen Butter beigestellt und vorsichtig an der Seite, damit sie nicht anbrennt, recht verkocht. Die Suppe wird gut verrührt, noch ein wenig Butter zugefügt und mit Eigelb und süßem Rahm abgerührt.

60. Rahmsuppe.

Man bereitet sie auf gleiche Art, wie Wecksuppe, rührt sie nur mit sauerm Rahm ohne Ei ab, je mehr Rahm dazu, desto besser.

61. Brotsuppe.

Schwarzbrot wird mit kaltem Wasser, dem nötigen Salz beigestellt und gut verkocht, dann röstet man eine Zwiebel in Butter gelb, giebt diese zur Suppe und passiert sie durch, thut noch ein Stückchen Butter daran, rührt sie gut um und läßt die Suppe aufkochen.

62. Kartoffelsuppe.

Man nimmt dazu die gleichen Gemüse wie bei Nr. 42, dämpft diese nur mit etwas mehr Fett und kocht sie in so viel

Wasser, als man Suppe haben will, weich, dann wird das Ganze durchpassiert und etwas gewiegte Petersilie hineingethan.

63. Milchsuppe.

Etwa 2 Liter Milch werden kochend gemacht und 100—125 Gramm Grieß hineingerührt, Salz, Zucker nach Geschmack und ein wenig Butter dazugegeben, 15—20 Minuten langsam kochen lassen. Auf gleiche Art wird diese Suppe mit Hafermehl, Reismehl oder Mondamin zubereitet.

64. Weinsuppe.

Zu einer Flasche Weißwein nimmt man 50 Gramm Mehl und ein Stückchen Butter. Das Mehl wird in der Butter gedämpft, der Weißwein zugefügt und einige Minuten gekocht, dann 2 Eier mit 50 Gramm Zucker schaumig geschlagen, die Suppe vorsichtig dazu gerührt, damit die Eier nicht gerinnen, passiert das Ganze durch ein Sieb und serviert sie gleich.

V. Saucen.

Den Saucen soll man die größte Aufmerksamkeit zuwenden, denn diese tragen viel zum Wohlgeschmack der verschiedenen Speisen bei. Die hier folgenden sind für 8—10 Personen berechnet.

65. Buttersauce.

Man läßt Butter in einer Kasserolle heiß werden und dämpft so viel Mehl darin, wie die Butter annimmt. Giebt nun unter fleißigem Rühren helle Bouillon, Fleischbrühe oder, falls die Sauce zu Gemüsen bestimmt ist, Wasser, in welchem dasselbe gekocht worden, hinzu, läßt sie 5—10 Minuten mit dem nötigen Gewürz langsam kochen.

66. Holländische Sauce zu Fischen.

6 Eidotter rührt man mit 1 Löffel Mehl und 40 Gramm Butter, eine Prise Salz und Pfeffer, 1/4 Liter Fischwasser oder Bouillon und 1—2 Löffel Essig, alles wird mit einem Schneebesen über dem Feuer glatt geschlagen, bis kurz vor dem Aufkochen, dann fügt man noch 80—90 Gramm Butter hinzu, schlägt die Sauce nochmals tüchtig durcheinander und giebt sie gleich zu Tisch.

67. Holländische Sauce auf andere Art.

2 Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas kaltem Wasser klar gerührt, dann thut man 4—5 Eigelb, den Saft einer halben Citrone, 1/2 Eßlöffel Essig, Salz und ein klein wenig Muskat daran, rührt die Sauce mit der nötigen Bouillon oder dem Fischwasser etwa 1/2 Liter klar, giebt noch 90—100 Gramm Butter dazu, schlägt die Sauce bei leichtem Feuer, bis sie eben aufkocht, nimmt sie dann schnell vom Feuer, schlägt sie noch einige Minuten und giebt sie gleich zu Tisch. Die Sauce muß dicklich sein.

68. Holländische Sauce anderer Art.

85—100 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, dämpft 2—3 Löffel Mehl darin und giebt unter beständigem Rühren nach und nach Bouillon oder, wenn man die Sauce zu Fisch haben will, etwas von dem Fischwasser dazu, läßt sie langsam an der Seite 5—10 Minuten kochen, würzt sie mit etwas Citronensaft und dem nötigen Salz, passiert die Sauce durch ein Haarsieb und rührt sie mit 2 Eigelb und ein wenig süßem Rahm ab.

69. Kapernsauce.

Man bereitet eine Holländische Sauce gleich vorhergehender, passiert sie durch ein feines Sieb und giebt Kapern je nach Belieben hinein, das nötige Salz, ein wenig Paprika und rührt die Sauce mit Eigelb und süßem Rahm ab.

70. Meerrettigsauce.

1 Stange Meerrettig wird gut gewaschen, abgeschält und gerieben, ein wenig Milch dazu gethan, damit der Meerrettig schön weiß bleibt; dann bereitet man eine dünne Buttersauce, giebt den Meerrettig, sowie das nötige Salz, ein wenig Zucker dazu und läßt die Sauce 5—10 Minuten langsam kochen, serviert sie zu gekochtem Rindfleisch.

71. Kalte Meerrettigsauce.

1 Stange Meerrettig wird geschält und gerieben, mit einem Löffel feingestoßenen Zucker und etwas Weinessig verrührt und zu gekochtem Fisch gegeben, namentlich zu Karpfen.

72. Senfsauce.

2 Löffel Mehl (100 Gramm) werden mit 65 Gramm Butter und 1 Kaffeelöffel feinem Zucker in einer Kasserolle bräunlich geröstet, mit Bouillon zu einer glatten Sauce verrührt, Senf nach Geschmack dazu, das nötige Salz und ein wenig Pfeffer, dieses 5—10 Minuten langsam kochen lassen, dann durchpassiert; sollte die Sauce zu dick sein, etwas Bouillon daran geben.

73. Süße Senfsauce.

6 Eßlöffel Senf rührt man mit einem Glas Wein an, 180—200 Gramm feinen Zucker dazu, so viel heißes Wasser, als zur Verdünnung nötig und läßt die Sauce aufkochen.

74. Zwiebelsauce.

65 Gramm Butter werden mit 1 Eßlöffel Zucker gelb geröstet, eine feingeschnittene Zwiebel mit gedämpft und etwa 2 Kochlöffel voll Mehl dazu gethan, doch darf alles nicht zu braun werden, mit Bouillon aufgefüllt, etwas Weißwein oder Citronensaft daran. Die Sauce muß gut und langsam kochen, so daß die Zwiebeln ganz verkochen, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer und durchpassieren.

75. Weiße Zwiebelsauce.

Man dämpft einige geschnittene Zwiebeln in Butter weich, einen Löffel Mehl und die nötige Bouillon dazu, läßt die Sauce langsam gut kochen, passiert sie durch ein Haarsieb und giebt etwas süßen Rahm, Salz und ein wenig Paprika dazu.

76. Weiße Sardellensauce.

65 Gramm Butter werden mit ein wenig feingeschnittener Zwiebel und 2 Löffel Mehl in einer Kasserolle gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, glatt gerührt und langsam mit etwas Citronensaft und 8—10 feingewiegten Sardellen 10—15 Minuten kochen lassen, dann die Sauce durchpassiert und mit Eigelb und süßem Rahm abgerührt, nach Belieben etwas Bratensauce zufügen.

77. Braune Sardellensauce.

100 Gramm Mehl werden in 90—100 Gramm Butter und etwas feingeschnittener Zwiebel in einer Kasserolle braun geröstet, 1/4 Pfund Sardellen geputzt und fein gewiegt mit Wasser aufgestellt und ausgekocht, dann mit dem Mehl zu einer glatten Sauce gerührt, füllt Bouillon auf, etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt sie noch 5 Minuten kochen und passiert sie durch ein Sieb.

78. Tomatensauce.

5—6 schöne Tomaten werden durchpassiert, dann läßt man in einer Kasserolle 65 Gramm Butter heiß werden, dämpft 1 Löffel Mehl darin, giebt die Tomatensauce und die nötige Bouillon dazu, würzt die Sauce mit Salz und ein wenig Pfeffer und läßt sie 10 Minuten langsam an der Seite kochen; die Sauce muß eine schöne Rosafarbe haben; sollte sie zu sauer sein, etwas feinen Zucker daran und durchpassieren.

79. Tomatensauce anderer Art.

Man dämpft 8—10 in die Hälfte geschnittene und von dem Samen und wässerigen Teil befreite Tomaten in etwa

65 Gramm Butter mit 1/4 Pfund würflich geschnittenem rohen Schinken und Kalbfleisch, einer feingeschnittenen Zwiebel weich, bis das Fleisch etwas braun angeschlagen hat, rührt 2 Löffel Mehl daran und füllt so viel Bouillon, als man Sauce braucht, dazu, läßt das Ganze noch 30—40 Minuten langsam kochen, fügt das nötige Gewürz zu und passiert die Sauce durch ein Haarsieb.

80. Tomatensauce anderer Art.

Übrige Bratensauce wird mit Mehl etwas verdickt, einige durchpassierte Tomaten mit dem nötigen Salz dazu gethan. Alles aufkochen lassen und nochmals durchpassieren.

81. Petersiliensauce.

Einige feingeschnittene Zwiebeln werden in 80 Gramm Butter gelblich geröstet, feingewiegte Petersilie, 2 Kochlöffel Mehl mitgedämpft. Die Sauce mit Bouillon glatt rühren, etwas Milch oder Rahm zufügen, Salz, ein wenig Pfeffer. Das Ganze einige Minuten langsam zu einer gebundenen Sauce kochen lassen.

82. Sauerampfersauce.

Sauerampfer wird entstielt, gewaschen und fein gewiegt, in 70 Gramm Butter mit 2 Löffel Mehl gedämpft und mit der nötigen Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt. Einige Minuten kochen lassen und mit 2 Eigelb und saurem Rahm abrühren.

83. Rahmsauce.

80 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, reibt ein wenig Zwiebel daran und dämpft diese gelblich, hierzu 2—3 Löffel Mehl geben, mit Bouillon glatt rühren und mit 1/2 Liter süßem Rahm auffüllen. Das Ganze auf dem Feuer schlagen bis zum Kochen; einige Minuten langsam kochen lassen, etwas Salz und Paprika nach Geschmack und die Sauce mit 2—3 Eigelb abrühren.

84. Feine weiße Ragoutsauce.

100 Gramm Butter werden mit etwa 125 Gramm Mehl in einer Kasserolle gedämpft, mit guter Geflügelbouillon unter beständigem Rühren aufgefüllt und glatt gerührt, langsam an der Seite 10 Minuten kochen lassen, 1 Glas Weißwein, das nötige Salz und ein wenig Paprika dazu. Es muß eine dickliche Sauce sein, diese mit einigen Eigelb legieren, dann kommen kleine Fleischklößchen, Champignons und Trüffel, auch etwas von der Champignon- und Trüffelessenz dazu, würzt sie noch mit ein wenig Citronensaft und giebt diese Sauce über in 4 Teile schön tranchierte Hähnchen oder Poularden.

85. Feine braune Ragoutsauce.

1/4 Pfund roher Schinken und 1/2 Pfund Kalbfleisch werden in Stückchen geschnitten, mit Butter oder Bratenfett und einigen Zwiebeln in einer Kasserolle angebraten, bis das Fleisch unten braun angesetzt hat. Dazu rührt man 2—3 Löffel Mehl und giebt nun soviel Bouillon zu, als man Sauce nötig hat; je kräftiger diese Sauce wird, um so feiner ist sie. Etwas Paprika aber vorläufig kein Salz daran, da sie leicht scharf wird, läßt sie 2 Stunden langsam kochen, passiert sie durch ein feines Sieb und giebt 1 Glas Madeira, Champignons und Trüffel, auch etwas von deren Essenz daran. Man verwendet diese Sauce zu verschiedenen Ragouts. Bei Salmi von Geflügel wird noch die Bratenjus dazu gegeben, das Geflügel halb gar gebraten, tranchiert und in der Sauce fertig gedämpft.

86. Pikante braune Sauce.

Hierzu läßt man 80 Gramm Butter oder Bratenfett in einer Kasserolle heiß werden, 1 feingeschnittene Zwiebel mit 1 Eßlöffel Zucker darin gelblich rösten, dann 2—3 Kochlöffel Mehl dazu rühren, wenn das Mehl bräunt, mit Bouillon auffüllen, Salz und Pfeffer daran, die Sauce gut glatt rühren und 20 Minuten kochen lassen. Die Sauce wird durchpassiert,

2—3 gehackte Essiggürkchen, einige Kapern und ein paar feingewiegte Sardellen dazu gegeben, desgleichen ein wenig Citronensaft oder Wein.

87. Bechamelsauce.

1/2 Pfd. Kalbfleisch, 1/8 Pfd. rohen magern Schinken in Würfel geschnitten, mit 2—3 geschnittenen Zwiebeln und 65 Gramm Butter in einer Kasserolle gedämpft, gut gerührt, nicht anbraten lassen, dazu 1—2 Löffel Mehl dämpfen, mit heller Bouillon glatt rühren, 1/2 Liter süßen Rahm dazu geben und 1/2 Stunde langsam kochen. Etwas Paprika und Salz nach Geschmack. Die Sauce durch ein feines Sieb passiert.

88. Bearnaise-Sauce.

In eine kleine Kasserolle, welche in kochendes Wasser gestellt wird, giebt man 4 Eigelb, ein Stückchen Butter und rührt dies fleißig, bis die Eier anfangen sich zu verdicken, dann nach und nach immer etwas Butter dazu, bis etwa 125 Gramm eingerührt sind und die Sauce ein recht zartes Aussehen hat, die Eier dürfen nicht gerinnen, giebt dann noch 4—5 Eßlöffel Bouillon dazu, würzt die Sauce mit etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer und giebt sie zu Beefsteaks; dieselbe muß gleich serviert werden.

89. Englische Brotsauce.

Geriebenes Weißbrot wird in heißer Milch oder Rahm mit 1—2 feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und weißem Pfeffer gekocht, bis es zart ist und sich verrühren läßt. Man serviert die Sauce zu Geflügel.

90. Englische Pfeffermünzsauce.

Pfeffermünzblätter werden entstielt, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und fein gewiegt. Auf 1 Löffel gewiegtes Pfefferminzkraut 1 Löffel feinen Zucker und 6—8 Eßlöffel verdünnten Weinessig, daß es angenehm schmeckt. Giebt diese Sauce zu Lammbraten.

Kalte Saucen.

91. Mayonnaise.

Mayonnaise bereitet man am besten in einer glacierten, nicht zu breiten Schüssel auf Eis oder an einem kühlen Ort. 3—4 Eigelb werden mit ein wenig Salz verrührt, thut dann tropfenweise unter beständigem Rühren etwa ½ Liter gutes Salatöl, besser Olivenöl dazu, ebenso auch etwas Essig. Die Mayonnaise darf nicht gerinnen und muß recht zart und cremeartig aussehen.

92. Grüne Kräutersauce.

Salatkräuter, wie Pimpernelle, Borrasch, Estragon, werden fein gewiegt, etwas Schnittlauch fein geschnitten, ebenso eine kleine Zwiebel, alles mit etwas Essig, Salz und Pfeffer, 2 Löffel Senf und saurem Rahm gut vermischt, dann kommen einige Löffel gute Mayonnaise und zwei hart gekochte, nicht zu fein gewiegte Eier dazu, gut verrührt und zu gekochtem Ochsenfleisch gegeben.

93. Remouladensauce.

Zu 3—4 Löffel Mayonnaise giebt man einige feingewiegte Sardellen, reichlich einen Eßlöffel voll Senf, eine kleine feingeschnittene Zwiebel, etwa 1 Theelöffel voll gehackte Kapern, Salz und Pfeffer, nach Geschmack noch ein wenig Essig und Zucker dazu und rührt dies alles möglichst im Kalten zu einer dicklichen Sauce. Man serviert die Sauce zu Fisch oder kaltem Fleisch.

94. Cumberlandsauce.

1 Glas Johannisbeergelee wird mit 2 Eßlöffeln Rotwein gut verrührt, dazu 2 Theelöffel trockenen englischen Senf, Paprika, etwas Nelkenpfeffer und ein wenig gehackte Orangen- oder Citronenschale. Diese Sauce wird hauptsächlich zu Wildschweinsbraten oder anderm kalten Wildbraten gegeben.

95. Kalte Senfsauce.

Man koche drei Eier hart, stoße das Gelbe in einer Schüssel mit gewiegter Petersilie und etwas Zwiebel fein, gebe 3 Eßlöffel

voll gutes Salatöl, 3 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Zucker, den Saft und das Mark einer Citrone, ein wenig Salz dazu, verrühre alles gut und passiere die Sauce durch ein Sieb. Das Weiße der Eier wird fein gehackt und darunter gemengt. Die Sauce serviert man zu kaltem Fleisch; sie läßt sich längere Zeit aufbewahren.

VI. Fleischspeisen und Braten.

Ochsenfleisch.

96. Gekochtes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten ein gutes Pastetenstück oder Brustkern. Ersteres ist mageres Fleisch, letzteres mit Fett durchwachsen. Das Fleisch wird tüchtig geklopft, leicht gewaschen und in kochendem Wasser aufgesetzt, nach kurzer Zeit wird das Fleisch geschäumt, Sellerie, Lauch, 1 Zwiebel, etwas Salz dazugethan; so läßt man es langsam 3—4 Stunden kochen. Für 10 Personen rechnet man ungefähr 4—5 Pfund Fleisch. Beim Anrichten etwas Salz und gewiegte Petersilie darübergestreut und mit Petersilie schön garniert. Man giebt jede beliebige Sauce dazu.

97. Ochsenfleisch à la jardinière.

Ein schönes Pastetenstück wird gekocht, dann in egale Scheiben tranchiert, auf eine Platte gelegt und mit verschiedenen Gemüsen, wie gelbe Rübchen, Bohnen, Krautröllchen und gerösteten Kartoffeln schön garniert, eine Senfsauce (Nr. 72) dazu serviert.

98. Gepöckeltes Ochsenfleisch.

Hierzu eignet sich am besten derbes, saftiges, mit Fett durchwachsenes Fleisch, wie Brustkern oder ein Stück aus der Keule. Das Fleisch wird gut von allen Seiten mit Salz, ein

wenig Salpeter und Zucker eingerieben, das Fett etwas weggeschnitten und die Knochen entfernt. Brustkern darf nicht zu fett sein. Man kann das Fleisch, nachdem es gesalzen, zusammenrollen und mit Bindfaden fest umschnüren. Das Fleisch wird nun in einen Topf gelegt und mit folgender Lacke übergossen. Für 6—7 Pfund Fleisch rechnet man $^1/_2$ Pfund Salz, etwas Salpeter und Zucker, 2 Liter Wasser. Das Salz wird im Wasser mit dem übrigen gekocht, bis es klar ist, und kalt über das Fleisch gegossen; dieses wird mit einem Brettchen und einem Stein beschwert, der Topf zugebunden. Das Fleisch muß manchmal gewendet werden und 10—14 Tage in der Lacke liegen bleiben. Vor dem Kochen legt man das Fleisch eine Zeitlang ins Wasser, setzt es dann mit reichlich Wasser auf und läßt es an der Seite langsam 3—4 Stunden kochen. Als Beilage zu Gemüsen oder als kalter Aufschnitt zu verwenden.

99. Ochsenzungen.

Ochsenzungen sind auf die gleiche Art einzupöckeln und zu kochen; ist die Zunge weich, wird die Haut gleich abgezogen. Will man die Zunge kalt geben, wird dieselbe zwischen zwei Brettchen gelegt und beschwert, bis sie ganz erkaltet ist.

100. Filetbraten (Lendenbraten).

Von einem schönen Lenden werden die Knochen abgelöst, das Fett abgeschnitten, nur das unterste Fett, welches dicht am Lenden ist, läßt man daran. Der Lenden wird dann gut abgehäutet und schön reihenweise gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man Fett und etwas Speck hat heiß werden lassen, streut Salz und Pfeffer darauf, einige Zwiebeln daran gethan und in einem heißen Ofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett $^3/_4$—1 Stunde schön braun gebraten. Die Sauce wird nun entfettet, etwas Fleischbrühe zugegossen und mit Mehl sämig gemacht, dann durchpassiert. Nach Belieben 1 Glas Madeira daran geben, was die Sauce bedeutend feiner macht. Siehe Tranchieren.

101. Gedämpftes Ochsenfleisch.

Hierzu wird am besten ein altgeschlachtetes, ausgebeintes Nierenstück genommen, tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Bindfaden fest umwickelt. Nachdem man das Fleisch auswendig nochmals mit Salz und Pfeffer bestreut hat, legt man es in eine längliche Kasserolle oder eine Bratpfanne, thut Zwiebeln, eine gelbe Rübe und etwas Bratenfett dazu und dämpft es langsam an der Seite des Herdes in seiner eigenen Sauce. Hat das Fleisch braun angesetzt, gießt man etwas Essig darüber und wendet das Fleisch um, füllt, wenn die Sauce eingekocht, immer ein wenig Wasser oder Fleischbrühe nach und dämpft es so 3—4 Stunden, je nach der Schwere des Stückes. $^1/_2$ Stunde vor dem Garwerden rührt man so viel Mehl daran, daß die Sauce gut sämig wird, nimmt etwas Fett ab und giebt die noch nötige Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, begießt den Braten öfters, daß er in der Sauce wie glaciert aussieht, vor dem Anrichten wird die Sauce durchpassiert.

102. Roastbeef.

Ein altgeschlachtetes Schoßstück wird ausgebeint, tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In einer Bratpfanne etwas Fett heiß werden lassen, der Braten hineingelegt und auf einer Seite leicht angebraten. Dann einige Zwiebeln daran gethan, umgewendet, daß die Fettseite nach oben kommt, in einem heißen Ofen $^3/_4$—1 Stunde gebraten, wobei es öfters mit dem heißen Fett begossen werden muß. Vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, entfettet die Sauce, rührt etwas Mehl daran, giebt Fleischbrühe dazu und passiert die Sauce durch ein Sieb. Siehe Tranchieren.

103. Sauerbraten oder Boeuf à la mode.

Die Spitze von einem guten Pastetenstück oder dickem Schoßstück wird tüchtig geklopft und in einem irdenen Topf oder einer Schüssel in Essig gelegt; doch darf der Essig nicht darüber gehen, sonst wird das Fleisch zu sauer. Einige Zwiebeln,

1 Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner giebt man dazu und legt ein Brett oder einen Teller und einen Gewichtstein zum Beschweren darauf, läßt es 1—2 Tage liegen, wendet es jeden Tag um und bewahrt es an einem kühlen Ort auf. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, man schneidet Speck in fingerlange dicke Streifen, kehrt dieselben etwas in Salz und Pfeffer um und sticht mit einem spitzen Messer in das Fleisch, steckt den Speck hinein, ungefähr fingerbreit von einander, hierauf legt man es mit einem Stückchen Butter oder etwas Bratenfett und einigen Stückchen Speck in eine Bratpfanne, giebt Salz und Pfeffer darüber, einige Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt dazu und läßt es zugedeckt an der Seite ganz langsam in seiner eigenen Sauce 3—4 Stunden dämpfen. Währenddem muß das Fleisch öfters umgewendet und fleißig begossen werden, ein wenig Fleischbrühe oder von dem Essig etwas zugegeben. 1/2 Stunde vor dem Anrichten, wenn die Sauce nicht braun genug sein sollte, etwas Mehl mit Fett, 1 Theelöffel voll Zucker braun geröstet, mit Fleischbrühe zu einer gebundenen Sauce gekocht, an den Braten gegeben, diesen darin fertig dämpfen; wer es liebt, thut noch ein Gläschen Rotwein daran. Dann die Sauce durchpassiert und einen Teil davon über den Braten gegeben. Die übrige Sauce extra serviert.

104. Schmorbraten.

Wird gedämpft wie vorhergehender Braten, nur legt man das Fleisch nicht in Essig, thut, nachdem man die Sauce sämig gemacht, 1/2 Stunde vor dem Anrichten etwas Weißwein daran, passiert die Sauce und giebt sie über das Fleisch.

105. Rindsrouladen.

Von einem ausgelösten Rippenstück oder Schwanzstück schneidet man dünne Fleischscheiben, klopft dieselben auf beiden Seiten und bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer. Legt nun einige feine Speckstreifen oder in Würfel geschnittenen Speck und feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln darauf,

rollt sie zusammen und umbindet die Rouladen gut mit Bindfaden; dieselben werden leicht in Mehl umgedreht, ringsum in Butter und Fett angebraten, dann in einer flachen Kasserolle dicht nebeneinander gelegt, mit Bouillon, oder wenn man noch etwas Bratensauce hat, übergossen, so viel, daß es eben über die Rouladen geht, giebt noch eine Zwiebel, gelbe Rüben, einige Pfefferkörner, 1 Nelke und 1 Glas Wein daran und dämpft sie langsam 1½—2 Stunden weich; ½ Stunde vor dem Anrichten wird 1—2 Löffel Mehl mit ein wenig Zucker braun geröstet und an die Rouladen gegeben, diese werden recht oft mit der Sauce begossen und müssen wie glaciert aussehen, der Bindfaden wird entfernt, die Sauce durchpassiert und über die Rouladen gegeben.

106. Rindsrouladen anderer Art.

Rindsrouladen werden gleich vorhergehenden bereitet, nur müssen dieselben mit einer pikanten Farce von Schweinefleisch bestrichen und zusammengerollt werden. Zur Farce nimmt man etwa ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch, ein eingeweichtes Brötchen, ein Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, eine feingeschnittene gedämpfte Zwiebel und einige gehackte Sardellen, verarbeitet alles dies zu einer feinen Masse.

107. Goulasch von Ochsenfleisch.

1½—2 Kilogramm mageres Fleisch vom Rippenstück wird in 2 Centimeter große Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer gut bestreut, hierauf läßt man etwas kleingeschnittenen Speck und Butter in einer Kasserolle heiß werden, 2 gewiegte Zwiebeln werden darin gelb geröstet, die Hälfte des Fleisches dazu und dämpfen lassen, bis das Fleisch etwas braun angesetzt hat, dann kommt eine Lage feingeschnittener Zwiebel und das übrige Fleisch dazu, gießt so viel Bouillon oder Fleischbrühe daran, daß dasselbe halb bedeckt ist und läßt dieses 2 Stunden langsam dämpfen, ½ Stunde vor dem Anrichten wird etwas

Mehl in Wasser angerührt und durch ein Sieb zu dem Goulaschfleisch gegeben, daß es eine gebundene Sauce giebt, thut etwas Paprikapfeffer daran und serviert Kartoffelpüree oder Maccaroni dazu.

108. Beefsteaks.

Man schneidet vom Lenden oder einem Stück Ochsenfleisch aus der Keule fingerdicke Scheiben, etwa 1/4 Pfund Gewicht, klopft diese gut auf beiden Seiten und befreit sie von Fett und Haut, streut Salz und Pfeffer darauf, giebt den Beefsteaks eine schöne runde Form und bratet sie in heißem Fett und Butter in der Omlettepfanne unter öfterem Umdrehen und Begießen auf beiden Seiten hellbraun in 3—5 Minuten. Ein längeres Braten würde das Fleisch leicht hart und trocken machen, auch darf man nie mit einer Gabel hineinstechen, damit der Saft nicht herausrinnt, man nimmt daher zum Umwenden am besten ein Pfannenmesser.

109. Deutsche Beefsteaks.

Diese werden aus gehacktem oder besser geschabtem Rindfleisch bereitet. Man nimmt für 4 Personen 1 Pfund mageres Fleisch, formt runde, nicht so dünne Beefsteaks daraus, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und bereitet sie gleich den vorhergehenden auf gutem Feuer. Diese Beefsteaks müssen innen noch rosa und saftig sein, man giebt gewöhnlich mitgebratene Zwiebeln darüber, serviert sie mit etwas Bratensauce.

110. Rumpsteak.

Von Ochsen- oder Rindsschoß nimmt man fingerdicke, handgroße Scheiben, klopft dieselben gut, schneidet sie sauber zurecht, streut Salz und Pfeffer darauf und bratet dieselben auf dem Rost oder in der Pfanne, gleich Beefsteaks, thut etwas Sardellen- oder Kräuterbutter darauf und serviert dieselben auf einer Platte mit geschabtem Meerrettig. Gebratene Kartöffelchen sind als Beilage sehr passend dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

111. Haschee von übrigem Ochsenfleisch.

Ochsenfleischreste werden nicht zu fein gewiegt, hierauf läßt man etwas Butter oder Bratenfett heiß werden, röstet eine feingeschnittene Zwiebel gelb darin, giebt 1—2 Löffel Mehl dazu und kocht es mit etwas Bouillon zu einer dicklichen Mehlsauce, das nötige Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und ein Glas Weißwein daran, das gehackte Fleisch dazu und läßt dasselbe noch ungefähr ½ Stunde darin kochen, serviert verlorene Eier dazu.

112. Ragout von Ochsenfleisch.

Übriges Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten und in folgende Sauce gelegt. Man bräunt 2—3 Löffel Mehl in Butter oder Bratenfett mit einem Theelöffel voll Zucker, giebt Bouillon dazu, bis man eine sämige Sauce hat, läßt diese mit 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Essig oder Wein langsam kochen, passiert sie durch, giebt einige gehackte Gürkchen hinein und läßt das Fleisch darin heiß werden. Man giebt gewöhnlich Weck- oder Kartoffelklöße dazu.

113. Ochsenfleisch à la Nelson.

Gekochtes Ochsenfleisch oder Braten schneidet man in dünne, egale Scheiben, eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit Brotkrumen ausgestreut. Das Fleisch lagenweise hineingelegt, mit geriebenem Schwarzbrot und Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut, Bratensauce oder gute Zwiebelsauce darüber gegeben und so fort lagenweise bis die Form voll ist. Die Sauce muß über das Fleisch gehen, damit die Speise recht saftig ist. Das Ganze wird etwa eine halbe Stunde im Ofen aufgezogen; dasselbe kann auch abwechselnd mit einer Lage in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln gemacht werden.

114. Gebratenes Ochsenfleisch.

Übriges Ochsenfleisch wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei umgewendet und mit Weck-

mehl paniert, in Butter oder Fett rasch gebacken oder die Scheiben in heißer Butter mit Zwiebeln gelb gebraten und ein wenig Essig daran gethan.

115. Zungenragout.

Eine schöne Rindszunge wird in Wasser weich gekocht oder gedämpft, eine feine braune Ragoutsauce bereitet (siehe Nr. 85). Die Zunge in egale Stücke geschnitten und in die heiße Sauce gelegt.

116. Frikandellen.

Man verwendet hierzu die Überreste von gekochtem Fleisch und Braten, wiegt sie fein mit etwas Speck. 3—4 abgeriebene Brötchen werden eingeweicht, gut ausgedrückt, Zwiebeln in Butter gelb geröstet, Salz, Pfeffer, Muskat, dann 2 Eier darunter, alles gut durcheinander verarbeitet, Frikandellen daraus geformt, paniert und in heißem Fett gebacken. Zu 1 Pfund gehacktem Fleisch rechnet man 3—4 Brötchen und 1—2 Eier.

Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch muß von gemästeten Tieren, gut abgehängt und von heller Farbe sein. Die besten Stücke zum Braten sind: die Keule, das Nierenstück und der Kalbsrücken; von letzterem werden die Koteletts bereitet. Die Kalbsbrust und der Kalbskopf werden gefüllt, gebraten oder als Ragout verwendet, ebenso Kalbsmilcher, Zunge und Nieren. Die Leber kann man braten oder dämpfen, die Kalbsfüße zu Gallerte verwenden.

117. Kalbsbraten.

Ein Stück Kalbfleisch aus der Keule wird gut geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man vorher heißes Fett oder Butter, einige Speckscheiben und Zwiebeln, eine gelbe Rübe gethan hat, auf einer Seite leicht angebraten und im Bratofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett 1½—2 Stunden schön braun

gebraten. Beim Braten muß man achtgeben, daß das Fett nicht zu braun wird, gießt hie und da etwas Wasser oder Bouillon zu. 1/4 Stunde vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, giebt etwas dicken, sauren Rahm daran, macht die Sauce mit Mehl sämig und passiert sie durch.

118. Kalbsfricandeau.

Hierzu schneidet man ein Fricandeau von etwa 4—5 Pfund aus der Keule, enthäutet dasselbe, spickt es schön reihenweise mit feinem Speck. Läßt nun ein Stück Butter und einige Speckscheiben recht heiß werden, legt die gespickte Seite des Fricandeaus in die heiße Butter, wendet es gleich wieder um und streut genügend Salz und Pfeffer darüber, 2 in vier Teile geschnittene Zwiebeln dazu und bratet es in einem nicht zu heißen Ofen in 1 1/2 Stunden unter recht fleißigem Begießen schön weich, giebt 1/2 Stunde, ehe der Braten fertig ist, etwa 1/4 Liter sauren Rahm darüber, nimmt etwas Fett ab und macht die Sauce mit Mehl sämig.

119. Kalbsrücken.

Der Kalbsrücken wird gut gehäutet und schön reihenweise mit feinen Speckstreifen gespickt, gleich Kalbsfricandeau gebraten. Siehe Tranchieren.

120. Kalbsfricandeau mit Bechamelsauce.

1/4 Pfund roher Schinken und die Abfälle von Fricandeau in Würfel geschnitten und mit 2—3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gedämpft, bis das Fleisch etwas braun angesetzt hat, dann etwa 1/2 Liter Bouillon daran, zu einer dicken sämigen Sauce kochen, 1/2 Liter sauern Rahm dazu geben und langsam 1 1/2—2 Stunden weiter kochen lassen. Die Sauce durchpassiert, mit der Bratenjus vermischt; das Fricandeau egal tranchiert, auf eine Platte gelegt und mit der Sauce übergossen; mit Gürkchen, welche mit einem Zackenmesser geschnitten werden, und halbierten, hartgekochten Eiern garniert oder mit verschiedenen Gemüsen serviert.

121. Kalbsnierenbraten.

Ein schöner Nierenbraten wird ganz ausgebeint, von der Niere etwas Fett abgeschnitten, die Niere verteilt, der Braten recht fest zusammengerollt und mit Bindfaden umwickelt. Nun läßt man etwas Butter oder Bratenfett mit einigen Speckscheiben heiß werden, legt den Braten hinein, streut Salz und Pfeffer darüber, giebt 2 in vier Teile geschnittene Zwiebeln und eine gelbe Rübe dazu, wendet den Braten im heißen Fett um und bratet denselben 2—2 1/2 Stunden unter fleißigem Begießen schön weich und braun. Die Sauce wird dann entfettet, mit etwas Mehl und Bouillon sämig gemacht und durchpassiert.

122. Gefüllte Kalbsbrust.

Man nimmt hierzu eine fette Kalbsbrust, löst den Knochen heraus und schneidet mit dem Messer eine Öffnung zum Füllen. Dann bereitet man folgende Farce: 6 Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, in eine Schüssel gethan, mit 2—3 Eiern, Salz und Muskat recht fein verarbeitet, was am besten mit einem Kartoffelstampfer geschieht, etwas gewiegte Petersilie und in Butter gelb geröstete, feingeschnittene Zwiebeln dazu, alles gut durcheinander gemengt, die Brust damit gefüllt und zugenäht. In eine Pfanne mit heißem Fett gelegt, darin umgewendet, mit Salz und Pfeffer bestreut, einige Zwiebeln dazu und reichlich 2 Stunden unter fleißigem Begießen schön braun braten lassen. Die Sauce entfetten, mit einem Löffel voll Mehl und etwas Bouillon aufkochen lassen und durchpassieren.

123. Kalbsrouladen.

Von 2 Pfund Kalbfleisch aus der Keule schneidet man etwa 10 schöne, dicke Scheiben, klopft dieselben gut breit und bestreicht sie mit folgender Farcemasse: die Abfälle von dem Kalbfleisch, etwas Speck, 1/2 Zwiebel werden fein gewiegt, dann weicht man 2 abgeriebene Brötchen in Wasser ein, drückt sie gut aus und vermischt dieselben mit 1 Ei, Salz und

Pfeffer, eine halbe gedämpfte Zwiebel und feingehackter Petersilie, verarbeitet alles dies zu einer feinen Masse und giebt sie zu dem gewiegten Fleisch. Die bestrichenen Fleischscheiben werden fest zusammengerollt und mit Bindfaden umwickelt, dann in einer Pfanne mit heißer Butter und Fett ringsum angebraten und ½ Stunde unter fleißigem Begießen schön braun und weich gebraten, etwas Bouillon wird nachgefüllt. Die Sauce muß mit Mehl sämig gemacht werden. Beim Anrichten werden die Bindfäden entfernt und die Sauce über die Rouladen gegeben.

124. Kalbsschnitzel.

Man schneidet aus einem Stück Fleisch aus der Keule fingerdicke, egale Scheiben, klopft dieselben gut, bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Ein Ei wird mit ein wenig Wasser verkleppert, die Schnitzel hineingetaucht, paniert, dann in heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten; man garniert sie mit Citronenscheiben.

125. Paprika-Schnitzel.

Man schneidet gleiche Scheiben, wie vorhergehende, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und ein wenig Paprika. Diese Schnitzel werden nicht paniert, sondern rasch auf beiden Seiten in heißer Butter braun gebraten. Man legt sie dann auf eine warme Platte, giebt ein wenig Bouillon zu der Butter, läßt die Sauce aufkochen und schüttet sie über die Schnitzel.

126. Kalbskoteletten.

Die Kalbskoteletten werden nach den Rippen gehackt, gut geklopft, das Fleisch oben an den Knochen abgeschabt, daß sie schöner aussehen, zurecht geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Eiweiß getaucht, paniert und in heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Recht schöne Kalbskotelleten kann man auch unpaniert in Butter und Fett braten, gleich Beefsteaks. Man serviert sie mit Papiermanschetten.

127. Gebackene Kalbsleber.

Eine schöne Kalbsleber wird einen Augenblick in warmes Wasser gelegt, dann vorsichtig die Haut abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, Salz und Pfeffer darauf gestreut, in Mehl herumgedreht und gleich in heißer Butter rasch braten lassen, da sie andernfalls leicht hart wird.

128. Gedämpfte Leber.

Eine schöne Leber wird gewaschen, die Haut abgezogen und das Aderige herausgeschnitten. Hierauf zieht man halbfingerdicke Streifen Speck durch die Leber, giebt 1 Stück Butter und einige Stückchen Speck in eine Kasserolle, die mit Salz und Pfeffer bestreute Leber hinzu, ebenso einige Zwiebeln und läßt sie so eine Zeit lang gut zugedeckt dünsten, giebt dann ein Glas Wein daran, begießt die Leber öfters und läßt sie $^3/_4$ Stunde langsam weiter dämpfen, dann wird 1—2 Löffel voll Mehl mit ein wenig Zucker braun geröstet, mit etwas Bouillon zu einer gebundenen Sauce aufgekocht, zu der Leber gegeben und dieselbe nach $^1/_4$ Stunde darin fertig gemacht. Man nimmt das Fett vorsichtig ab, giebt noch ein wenig Wein dazu und passiert die Sauce durch. Beim Anrichten wird ein Teil davon über die Leber gegossen, der andere extra serviert.

129. Kalbfleisch-Frikassee.

Hierzu nimmt man eine schöne Kalbsbrust, hackt sie in kleine egale Stücke, wäscht das Fleisch leicht und überbrüht es mit kochendem Wasser, damit es schön weiß wird. Giebt nun das Fleisch in eine Kasserolle, so viel kochendes Wasser darauf, daß dasselbe eben bedeckt ist, etwas Salz, einige Pfefferkörner, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Citronenscheibe dazu und läßt es langsam, gut zugedeckt, ungefähr 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann werden 2—3 Löffel Mehl in $^1/_4$ Pfund Butter gedämpft, mit der Kalbfleischbouillon aufgefüllt, bis man eine dicke sämige Sauce erhält, giebt ein Glas Weißwein, den Saft von einer halben Citrone, das noch nötige

Salz daran, rührt die Sauce gut glatt und läßt dieselbe langsam 5—10 Minuten kochen. Die Sauce wird mit 2—3 Eigelb und ein wenig Rahm legiert, das Kalbfleisch in einen Reiskranz erhaben angerichtet, die Sauce darüber gegeben.

130. Kalbsragout, braunes.

2—3 Pfund Kalbsbrust wird in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Mehl bestäubt und in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun angebraten, dann in eine Kasserolle gelegt und mit so viel kräftiger Fleischbrühe (mit einem Zusatz von Liebigs Fleischextrakt) übergossen, daß das Fleisch bedeckt ist, giebt Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln und 1—2 gelbe Rüben dazu, etwas Paprika und läßt das Fleisch langsam 1½—2 Stunden dämpfen. Alsdann bereitet man die Sauce, indem man 1—2 Löffel Mehl in Butter bräunt und mit der Kalbfleischbouillon zu einer sämigen Sauce kocht, würzt diese mit etwas Citronensaft, passiert sie und giebt sie über die Kalbfleischstücke.

131. Kalbsragout von übrigem Kalbsbraten.

Uebriger Kalbsbraten wird in egale Würfel geschnitten, dann bereitet man folgende Sauce: 2 Löffel Mehl werden in 100 Gramm Butter und ein wenig geriebener Zwiebel hellgelb gedämpft, mit Bouillon glatt gerührt und zu einer dicklichen Sauce gekocht, das nötige Salz, etwas Paprika, ein wenig Muskat daran, mit dem Saft ½—1 Citrone gewürzt, mit 2 Eigelb und einem Glas Weißwein legiert. Das Fleisch läßt man in der Sauce heiß werden und richtet dasselbe in einer Ragoutschüssel an. Man kann auch eine Tomatensauce anstatt obiger bereiten (siehe Nr. 80).

132. Kalbsbriesenragout (Milchner).

Einige schöne Kalbsmilchner werden in Wasser gelegt, dasselbe öfters erneuert, bis das Blutige herausgezogen und die Milchner schön weiß sind, hierauf werden sie in kochendem Wasser abgekocht und sorgfältig gehäutet. In einer Kasserolle ein Stück

Butter heiß werden lassen, die Milchner hineingelegt, ein wenig Citronensaft darauf geträufelt und mit etwas Bouillon etwa 1/2 Stunde gedämpft. Zur Sauce wird 1 Löffel Mehl in 50 Gramm Butter gedämpft, mit der Kalbsmilchnerbrühe aufgefüllt, läßt sie gut durchkochen, legiert sie mit 1—2 Eigelb und ein wenig Weißwein und giebt dieselben über die Milchner. Nach Belieben kann man auch kleine Fleischklößchen in das Ragout thun und es mit Fleurons von Blätterteig garnieren.

133. Kalbsmilchner anderer Art.

Die Kalbsmilchner werden, nachdem sie abgekocht und die Haut sorgfältig entfernt ist, fein gespickt, mit Salz bestreut, in eine Kasserolle mit heißer Butter gelegt und hellgelb angebraten, dann bereitet man eine feine weiße Ragoutsauce (siehe Nr. 84) und giebt sie über die Milchner. Ohne Sauce werden die Milchner als Beilage zu jungen Gemüsen verwendet.

134. Timbale von Kalbsbraten.

Hierzu nimmt man 1 Pfund Kalbsbraten und 1/2 Pfund Speck, wiegt dasselbe fein, weicht 4—5 abgeriebene Brötchen in Milch ein und verarbeitet dieses zusammen recht zart, giebt 6 Eigelb, das nötige Salz, Pfeffer, eine feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel daran, 1/4 Liter süßen oder sauren Rahm, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, kocht die Timbale 1 Stunde, serviert eine holländische Sauce mit Champignons dazu. Will man diese Speise besonders fein haben, muß die Masse durchpassiert werden und man mischt einige gehackte Trüffeln und Champignons darunter.

135. Kalbskopf en tortue.

Ein schöner, gebrühter Kalbskopf wird in Wasser mit etwas Essig, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, 2—3 Nelken und dem nötigen Salz in etwa 2 Stunden weich gekocht. Die Kopfhaut vorsichtig abgelöst und in egale, kleine

Stückchen geschnitten; dann bereitet man eine Ragoutsauce, wie folgt: 1 Pfund Kalbfleisch, 1/4 Pfund rohen, magern Schinken in Stücke geschnitten, mit viel Zwiebeln und ein wenig Fett auf dem Feuer schön angebraten. 1—2 Löffel Mehl angerührt, mit Bouillon aufgefüllt und gut 2—3 Stunden kochen lassen. Hierauf bräunt man noch so viel Mehl daran, daß es eine dicke, sämige Sauce gibt, passiert alles gut durch, ein Glas Rotwein oder Madeira daran; legt die Fleischstückchen in die Sauce und giebt noch Fleischklößchen und Champignons dazu. Auf einer flachen Ragoutschüssel erhaben anrichten, mit hartgekochten Eiern und feingeschnittenen Gürkchen verzieren.

136. Kalbszungen-Ragout.

Einige schöne Kalbszungen werden in Wasser weich gekocht oder gedämpft, eine feine braune Ragoutsauce bereitet (siehe Nr. 85). Die Zungen werden enthäutet, in egale Stücke geschnitten und in die heiße Sauce gelegt.

137. Kaiserkotelettchen.

Hierzu verwendet man Überreste von Kalbsbraten, wiegt denselben mit Speck fein. Auf 1/2 Pfund Kalbsbraten rechnet man etwa 100 Gramm Speck, 2—3 Brötchen und ein Ei. Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht und ausgedrückt, gut verarbeitet mit dem Fleisch. Ei, Salz, Pfeffer und eine in Butter geröstete Zwiebel dazu. Am besten thut man, die Masse dann nochmals durch die Fleischhackmaschine laufen zu lassen und gut vermischen. Formt kleine Kotelettchen daraus, steckt ein Stückchen Maccaroni anstatt des Knochen hinein, paniert dieselben in Ei und Weckmehl und bäckt sie in Fett auf beiden Seiten schön braun.

Hammelfleisch.

Hammelfleisch von 2—3jährigen Tieren ist nach Ochsenfleisch das nahrhafteste und leicht verdaulichste Fleisch, am besten ist es in den Monaten August und September. Hammelfleisch eignet sich sowohl zum Braten, als auch zum Kochen.

138. Hammelrücken.

Von einem schönen Hammelrücken wird das Fett abgeschnitten und die obere Haut abgelöst, nebst einigen Speckscheiben, Zwiebeln und einer gelben Rübe in die Bratpfanne gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und etwas heißer Butter übergossen, giebt dann noch Bouillon oder Wasser zu und dämpft den Rücken unter öfterem Begießen etwa 2 Stunden, bis er schön braun und knusperig ist. Die Sauce wird wie alle Bratensaucen mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren.

139. Hammelkeule.

Eine schöne Hammelkeule wird vom Fett befreit, recht tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einer Bratpfanne mit Wasser beigestellt, eine Zwiebel und eine gelbe Rübe dazu gethan. Das Fleisch wird nun gedämpft, bis es anfängt zu braten, fügt noch eine durchgeschnittene Zwiebel bei und bratet die Keule unter öfterem Begießen gut 2½ Stunden schön braun. Die Sauce wird entfettet und mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren Keule.

140. Hammelkeule als Wild zu bereiten.

Die Keule wird vom Fett befreit, tüchtig geklopft und 1—2 Tage in ein mit Essig getränktes Tuch eingeschlagen, dann wird die Keule abgehäutet, schön reihenweise gespickt und in einer Bratpfanne mit Speck und heißer Butter angebräunt. Im Bratofen unter öfterem Begießen mit saurem Rahm ungefähr 2 Stunden gebraten. Beim Anrichten entfettet man die Sauce, giebt noch einen Löffel Mehl und Fleischbrühe dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

141. Hammelkeule, gekocht.

Die Hammelkeule gut klopfen und in einer Kasserolle mit kochendem Wasser aufstellen. Salz und Suppenkräuter dazu geben und langsam 3 Stunden kochen lassen. Man serviert eine Kapernsauce oder auch gedünstetes Weißkraut dazu.

142. Hammelrippchen.

Diese werden gleich vorhergehendem gekocht und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen gegeben, besonders gut sind sie zu weißen oder Teltower Rübchen.

143. Irish-Stew.

2—3 Pfund Hammelrippchen schneidet man in gleichmäßige Stücke. Die Rippchen daran gelassen, etwas von dem Fett abgelöst und gut mit Pfeffer und Salz bestreut. 15—20 rohe, mehlige Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen, legt eine dicke Schichte davon in eine Kasserolle, giebt Pfeffer und Salz darüber und bedeckt diese mit dem Fleisch. Nun kommt eine Lage in Scheiben geschnittener Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln, Fleisch, verfährt so weiter, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage müssen Kartoffeln sein. Nun gießt man etwa 1 Liter Fleischbrühe darüber, so viel, daß alles bedeckt ist, schließt die Kasserolle gut zu und dämpft die Speise $2\frac{1}{2}$ Stunden. Etwas Paprika daran, wird sie bedeutend kräftiger machen.

144. Hammelkoteletten.

Von schönen Hammelkoteletten wird das Fett abgeschnitten, das Fleisch von den Knochen geschabt und die Koteletten zurecht geschnitten, wenig geklopft und denselben eine schöne runde Form gegeben. Salz und Pfeffer darauf und in heißer Butter unter öfterem Umwenden einige Minuten gebraten, legt sie auf eine heiße Platte, nimmt etwas von der Sauce, welche man zuvor entfettet hat, und giebt sie darüber. Man serviert sie mit Papiermanschetten.

145. Hammelkoteletten anderer Art.

Schöne dicke Hammelkoteletten werden gleich vorhergehenden hergerichtet, dann sticht man gelbe Rüben, weiße Rüben, Kartoffeln mit einem kleinen Kartoffelausstecher egal aus und kocht sie halb weich, dazu einige quer durchgeschnittene grüne Bohnen. Die Hammelkoteletten gesalzen und gepfeffert, auf beiden Seiten leicht angebraten. Hierauf verrührt man etwas Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, läßt es hellgelb werden, giebt etwas Fleischbrühe und, wenn man hat, übrige Bratensauce dazu, legt das Fleisch und die Gemüse in die Sauce und dämpft es $^3/_4$ Stunden weich, richtet die Koteletten auf eine heiße Platte an und giebt die Sauce mit den Gemüsen darüber.

146. Hammelnieren.

Von den Nieren wird die Haut und das Sehnige entfernt, dieselben so fein als möglich in Stückchen geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut; in einer Omlettepfanne ein Stück Butter heiß werden lassen, die Nieren hinein geben, mit wenig Mehl bestäubt, schnell angebraten. Man giebt dann etwas Essig oder Madeira daran, einen Löffel Bratensauce dazu, schwenkt die Nieren darin um und richtet sie gleich an.

147. Nierenschnittchen.

Die Nieren werden von Haut und Sehnen befreit, recht fein gewiegt, mit einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat, einer feingeschnittenen und in Butter gedämpften Zwiebel vermischt, giebt nun einige Brotkrumen, etwas gewiegte Petersilie daran und streicht die Masse auf dünne Weißbrotschnittchen, bäckt dieselben in heißer Butter oder Schmalz, die bestrichene Seite zuletzt. Als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, oder als Vorspeise mit Sardellensauce (siehe Nr. 76) servieren.

Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch muß von gut gemästeten jungen Tieren sein und eine blaßrote Farbe haben. Das Fleisch wird in frischem und gut gesalzenem Zustande in der Küche verwendet. Man nimmt den Schlegel, sowie das Rippenstück zum Braten, letzteres ist auch, wenn gesalzen, zum Braten und Kochen sehr gut.

148. Schweinebraten.

Eine schöne Schweinskeule von 7—8 Pfund wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einer Bratpfanne gleich anderen Braten mit einigen Zwiebeln 2½ Stunden gebraten. Die Sauce wird gut entfettet und mit Mehl sämig gemacht. Siehe Tranchieren Keule.

149. Schweinsrippchenbraten.

Ein schönes Schweinscarré wird bei jeder Rippe eingehauen, damit es besser zu tranchieren ist, mit Salz und Pfeffer bestreut, gleich vorhergehendem gebraten. ½ Stunde vor dem Anrichten wird eine Brotfarce bereitet. Abgeriebene Brotkrumen, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat, ein wenig Milch, dieses verrührt und über den Braten gestrichen, dieser nun oft mit dem Fett, aber vorsichtig begossen, damit sich eine Brotkruste bildet. Die Sauce wird entfettet, mit Bouillon aufgekocht und mit Mehl sämig gemacht.

150. Gekochtes Schweinefleisch.

Gesalzenes Schweinefleisch wird einige Zeit in kaltes Wasser gelegt, mit kochendem Wasser aufgestellt und langsam an der Seite 2—2½ Stunden gekocht. Man giebt gewöhnlich Sauerkraut dazu.

151. Schinken zu kochen.

Will man einen geräucherten Schinken kochen, so legt man denselben abends vorher in kaltes Wasser. Morgens nimmt man denselben heraus und setzt ihn in kochendem Wasser auf,

läßt denselben langsam 4—5 Stunden kochen. In manchen Haushaltungen liebt man den Schinken etwas angebraten; in diesem Fall wird die Schwarte entfernt, etwas geriebenes Weißbrot darüber gestreut und derselbe in einer Bratpfanne noch etwa 20 Minuten gebraten. Wird der Schinken warm serviert, giebt man gern eine Madeirasauce dazu (siehe Nr. 85), außerdem verwendet man ihn als Beilage zu Gemüsen. Siehe Tranchieren.

152. Schweinskoteletten.

Von einem Schweinscarré werden egale Koteletten gehauen, dieselben auf beiden Seiten geklopft, schön zurecht geschnitten und etwas befreit vom Fett. Das Fleisch oben am Knochen abgeschabt, damit es besser aussieht, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Eiweiß getaucht, mit Weckmehl paniert, dann in einer Omlettepfanne mit heißem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Man kann die Koteletten auch unpaniert in Butter braten, gleich Beefsteaks, serviert sie mit Papiermanschetten.

153. Bratwürstchen.

Die Bratwürste werden ungefähr 5 Minuten in heißes Wasser gelegt, hierauf abgetrocknet und in Butter auf beiden Seiten in der Pfanne schön gebraten. Das Fett wird, nachdem die Bratwürste herausgenommen sind, mit ein wenig Bouillon aufgekocht und darüber gegeben. Kleine Bratwürste kann man auch panieren, indem sie erst in Mehl, dann in Eiweiß und zuletzt in Krumen umgedreht werden, bevor man sie in Fett hellbraun bäckt.

Wildbraten.

154. Rehrücken.

Rehfleisch ist von 1—2 jährigen Tieren am saftigsten, der Rücken das Feinste; derselbe wird gut gehäutet und reihenweise gespickt. Hierauf in eine Bratpfanne mit heißem Fett und Speckscheiben gelegt, einige Zwiebeln daran geschnitten und im Bratofen $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden, je nach der Größe, unter fleißigem Begießen mit dem Fett gebraten. $^1/_4$ Stunde vor dem Fertigwerden giebt man für 30 Pfennig sauren Rahm darüber. Beim Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce, giebt einen Löffel Mehl dazu, gießt noch etwas Bouillon daran und läßt die Sauce ein wenig aufkochen, passiert sie durch ein Sieb und giebt sie mit dem Braten zu Tisch. Siehe Spicken und Tranchieren.

155. Rehkeule und Rehbug.

Der Rehschlegel oder Bug wird leicht gewaschen und abgetrocknet, ebenfalls vorsichtig gehäutet und schön reihenweise gespickt, ganz behandelt wie der Rehrücken und 1—1 $^1/_4$ Stunden gebraten, nach Belieben die Sauce mit etwas Citronensaft würzen. Will man Rehfleisch einige Tage aufbewahren, so legt man dasselbe in Milch oder schlägt es in ein mit Wein getränktes Tuch ein. Siehe Tranchieren Keule.

156. Rehragout.

Hierzu verwendet man den Bug und die Brustteile. Das Fleisch wird sorgfältig gewaschen, abgetrocknet, in egale Stücke geschnitten und in einer Schüssel in folgende Beize gelegt: $^2/_3$ Liter Essig, $^1/_3$ Liter Wein, einige geschnittene Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und Nelken 1–2 Tage darin stehen lassen. Die Fleischstücke werden nun herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Kasserolle mit heißer Butter oder Bratenfett bis zum Braunwerden gedämpft. Hierauf bräunt man 2—3 Löffel Mehl mit etwas Zucker, giebt

Bouillon und von der Beize dazu, rührt die Sauce glatt, läßt sie aufkochen, schüttet die Sauce zu dem Fleisch und dämpft dasselbe darin fertig.

157. Hasenbraten.

Nachdem der Hase abgezogen und ausgenommen ist, wäscht man ihn rein, schlägt die Hälfte der Rippen weg und schneidet die Vorderbeine ab. Dann wird er vorsichtig gehäutet und mit feinem Speck reihenweise gespickt. $^3/_4$—1 Stunde braten lassen. Im übrigen behandelt wie Rehbraten. Für 20 Pfennig sauren Rahm daran und die Sauce mit Mehl sämig machen. Siehe Tranchieren.

158. Hasenragout.

Hasenragout wird gleich Rehragout bereitet. Man nimmt gewöhnlich die Vorderläufe sowie die Brustteile und Leber dazu und schneidet diese in beliebige Stücke.

159. Wildschweinrücken.

Man nimmt den Rücken von einem jungen Tiere, wäscht ihn gut und läßt die Schwarte daran. Hierauf legt man den Rücken in eine Bratpfanne, nebst Butter, einigen Zwiebeln, $^1/_2$ Flasche Rotwein, einigen Wachholderbeeren, streut Salz und Pfeffer darüber, läßt denselben langsam dämpfen und thut noch ein Eßlöffel voll Essig und ein wenig Zucker daran. Währenddem kocht man $^1/_2$ Pfund Hagebutten weich, passiert diese durch und giebt sie später zu der Sauce. Der Rücken muß 2—2$^1/_2$ Stunden gut schmoren und öfters begossen werden. Die Sauce wird durchpassiert und dazu serviert. Siehe Tranchieren Rücken.

160. Wildschweinkeule.

Eine Wildschweinkeule putzt man sauber und wäscht sie, die Schwarte daran lassen. Man legt die Keule am besten einen Tag in Rotwein, gibt Zwiebeln, einige Wachholderbeeren und Gewürz daran. Dann wird dieselbe langsam 3 bis 4 Stunden gedämpft und fleißig begossen, $^1/_2$ Stunde vor dem

Anrichten bestreicht man die Keule mit folgender Brotkruste: Geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, etwa 6 Löffel voll, 1 bis 2 Eier, Salz, etwas Nelkenpfeffer und Zucker mit Milch verrührt, vorsichtig anbacken lassen und mit der Sauce begießen. Die Sauce passiert und zu dem Braten gegeben.

Geflügel.

Das Geflügel ist besser, wenn es 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet wird. Man schneidet den Hühnern und Poularden etwa fingerbreit unter dem Kopf in die Gurgel, läßt sie ausbluten, rupft sie noch warm und sengt sie. Den Tauben schneidet man den Kopf, den Enten haut man denselben mit einem Beil ab. Beim Schlachten einer Gans rupft man oben auf dem Kopf, wo sich eine weiche Stelle befindet, die Federn ab, sticht mit einem spitzen Messer hinein und läßt sie durch die Wunde verbluten, rupft dann gleich warm die Federn, sengt die Gans und reibt sie mit Kleie rein ab, läßt sie einige Tage in freier Luft hängen. Beim Ausnehmen verfährt man bei allem Geflügel gleichmäßig; man legt dasselbe auf die Brust und macht unter dem Hals dem Rücken nach einen fingerlangen Schnitt, nimmt behutsam den Kropf und die Gurgel heraus, dreht das Geflügel herum, schneidet die Beine und Flügel bis zum ersten Glied ab, macht vom Brustknochen aus nach unten einen länglichen Schnitt, nimmt die Gedärme vorsichtig heraus, giebt acht, daß die Galle dabei nicht verletzt wird. Im Allgemeinen schneidet man dem zarten Geflügel Kopf und Hals weg. Beim Sengen des Geflügels hält man dasselbe vorsichtig über brennenden Spiritus, wodurch der zurückgebliebene Flaum beseitigt wird. — Junges Geflügel erkennt man an folgenden Zeichen: Hühner dürfen keine Sporen haben — Tauben an kleinem Kopf und dickem Schnabel. Junge Gänse und Enten haben nicht sehr harten Schnabel, leicht zerreißbare Schwimmhäute und hellgelbe Füße. Rebhühner müssen gelbliche Beinchen und Füße haben.

161. Gebratene Hähnchen.

Die Hähnchen werden ausgenommen, gesengt, dann gewaschen und gut abgetrocknet. Folgendermaßen dressiert: die Beinchen werden zurück gedrückt, damit sich die Brust hebt und das Ganze eine schöne Form bekommt, dann nimmt man eine Dressiernadel mit einem dünnen Bindfaden, sticht durch die beiden Beinchen, dann vorn durch die Flügel, nochmals durch die Beinchen, zieht den Bindfaden fest an und bindet ihn zusammen. Nach Belieben kann man die Hähnchen mit folgender Farce füllen: Magen, Herz und Leber werden gut gereinigt, von Haut und Sehnen befreit und fein gewiegt; auf ein Hähnchen rechnet man $^1/_2$ Brötchen, welches abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt wird, 1 Ei, etwas feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebel, Salz, Pfeffer, wenig Muskat und verarbeitet alles mit dem Fleisch recht fein, füllt das Hähnchen mit der Farce und näht es zu. Dasselbe wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und $^3/_4$—1 Stunde in Butter und Fett mit einigen Zwiebeln unter öfterem Begießen schön braun gebraten. Die Sauce entfettet, mit etwas Bouillon aufgekocht und durchpassiert. Siehe Tranchieren.

162. Poularden.

Will man Poularden recht gut haben, umwickelt man die Brust mit Speckscheiben und läßt sie unter öfterem Begießen 1—1 $^1/_2$ Stunden braten, daß sie schön saftig bleiben. Desgleichen verfährt man bei Kapaunen. Siehe Tranchieren.

163. Täubchen.

Täubchen werden gleich Hähnchen behandelt und höchstens $^1/_2$ Stunde gebraten. Nach Belieben gefüllt. Farce 170.

164. Enten.

Enten werden wie vorhergehendes Geflügel zubereitet. Will man sie füllen, so bereitet man eine Farce, gleich der für Hähnchen, nur nimmt man noch etwas gehacktes Schweinefleisch dazu und bratet die Ente je nach der Größe 1—1 $^1/_2$ Stunden. S. Tranchieren.

165. Gänsebraten.

Eine Gans wird zubereitet wie jedes andere Geflügel, das Fett von den Gedärmen entfernt und gewässert. Man kann sie nach Belieben mit Äpfeln, Maronen oder Kartoffeln füllen. Äpfel werden fein geschnitten, mit Zucker und einigen großen Rosinen vermengt, die Gans damit gefüllt und zugenäht. Maronen müssen beinahe weich gedämpft, Kartoffeln halb gar gekocht sein. Eine junge Gans bratet man 1½—2, eine größere 2½ Stunden, setzt sie mit wenig Wasser auf; ist das Wasser verkocht, schneidet man das Gänsefett daran, fügt einige Zwiebeln bei und bratet sie schön braun; das Fett von der Sauce nehmen, etwas Bouillon daran gießen und mit Mehl sämig machen. Siehe Tranchieren.

166. Puterbraten.

Ein Puter wird gesengt, gewaschen, dressiert und zubereitet wie anderes Geflügel. Die Brust wird mit dicken Speckscheiben umbunden. Man läßt den Puter 2½—3 Stunden lang braten unter fleißigem Begießen. Um zu verhüten, daß er zu braun wird, legt man ein mit Butter bestrichenes Papier darüber. Der Kropf wird mit einer Fleischfarce von ½—¾ Pfund feingehacktem Schweinefleisch, einigen Champignons und Trüffeln, dem Magen und Leber des Puters gefüllt, oder man macht eine Mantelfarce: 5—6 Milchbrote werden geschält und gerieben in ½ Liter Milch mit 50 Gramm Butter, ¼ Pfund geriebenen Mandeln, 6 bitteren darunter, auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, 6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, von 4 Eiern das Weiße zu Schnee schlagen und darunter mischen. Den Kropf zunähen. Siehe Tranchieren.

167. Hühnerfrikassee.

Die Hähnchen werden gesengt, rein gewaschen und mit einem Tuch ausgetrocknet, dann dressiert, in einer Kasserolle mit heller Bouillon übergossen, Salz, 1 Zwiebel, 1 Citronenscheibe darein und in 1—1½ Stunden weich gedämpft. Die Bouillon muß

über die Hähnchen gehen. Man legt die Hähnchen dann auf ein Brett, entfernt die Bindfaden und tranchiert sie je nach der Größe in 4—6 Teile, zieht vorsichtig die Haut ab und legt sie in Bouillon, damit sie warm bleiben. Bereitet dann eine feine weiße Ragoutsauce (siehe Nr. 84) und füllt dieselbe mit der Hühnerbrühe auf; richtet die Hähnchen schön erhaben in einem Reiskranz an, giebt die Sauce darüber oder füllt das Ragout in eine Pastete von Blätterteig.

168. Entensalmi.

Nachdem die Enten ausgenommen, gesengt, gewaschen und dressiert sind, werden sie halb gar gebraten, dann eine feine braune Ragoutsauce (Nr. 85) bereitet, die Enten darin fertig gedämpft, auf eine runde tiefe Platte angerichtet und mit Fleurons (von Blätterteig) garniert.

169. Rebhühner.

Die Rebhühner werden sorgfältig gerupft, ausgenommen, gesengt, gut gewaschen, ausgetrocknet und dressiert, dann reibt man das Huhn mit Salz und Pfeffer ein, bindet ein Stück Speck auf die Brust, giebt eine Zwiebel in die Pfanne und bratet das Rebhuhn unter fleißigem Begießen in heißer Butter 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde. (Desgl. Fasanen und Schnepfen.) Siehe Tranchieren.

VII. Verschiedene Farcen.

170. Semmelfarce.

3—4 Brötchen werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verstoßen, hierauf mit 1—2 Eiern, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat, sowie etwas gedämpften Zwiebeln und Petersilie untermengt, gut verarbeitet und zu Fülle oder kleinen Klößchen verwendet.

171. Schweinefleischfarce.

1/2 Pfund Schweinefleisch wird sehr fein gehackt, 2 Brötchen abgerieben, in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt, hierauf gestoßen und mit 1 Ei, etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat zu einer feinen Masse verarbeitet, das gehackte Fleisch dazu, alles gut untereinander gemengt und wie obiges zu Fülle sowie kleinen Fleischklößchen verwendet.

172. Kalbfleischfarce.

Hierzu nehme man 1/2 Pfund von allen Sehnen befreites Kalbfleisch und 1/4 Pfund Speck, schneidet dies in Stückchen und verwiegt es ganz fein, wenn möglich durchpassieren. 3 Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein gestoßen und die Farce wie vorhergehende fertig gemacht.

173. Kalbfleischfarce von gebratenem Fleisch.

Etwa 1/4 Pfund Kalbsbraten wird sehr fein gewiegt. Ein halbes Brötchen abgerieben, in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, fein verarbeitet, mit 1 Eigelb, etwas Salz, 1—2 Eßlöffel süßem Rahm und dem gewiegten Fleisch gut vermengt, durch ein Haarsieb passiert, dann mit einem Theelöffel kleine Klößchen davon, in Bouillon gegeben und leicht gekocht. Als Krankenkost zu verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

174. Farce von Wildfleisch.

1 Pfund Wildfleisch wird mit 1/2 Pfund Speck fein verwiegt und durch ein Haarsieb gestrichen, 4 abgeriebene, eingeweichte und ausgedrückte Brötchen fein verstoßen, mit dem Fleisch, 2 Eier, dem nötigen Gewürze und Zwiebeln wie vorhergehende Farcen fertig gemacht.

175. Geflügelfarce.

Das Brustfleisch von 2 fetten Hühnern wird fein geschnitten und durch ein Haarsieb passiert, 2 abgeriebene Brötchen in Milch eingeweicht, ausgedrückt und fein verstoßen, mit 3 Eigelb, Salz, ein wenig Muskat und dem Fleisch gut vermischt. Zu Klößchen verwendet.

176. Fischfarce.

Von einem Hecht oder anderem Fisch wird das Fleisch von den Gräten abgelöst, fein gestoßen und durch ein Haarsieb passiert, 2 abgeriebene Brötchen in Milch eingeweicht, ausgedrückt und fein verstoßen, mit 3 Eigelb, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskat nebst dem Fleisch gut vermischt. Zu Klößchen und Croquets verwendet. Dasselbe gilt auch von gekochtem Fisch.

VIII. Fische.

Die Fische gehören zu den leicht verdaulichsten, der Gesundheit zuträglichsten Nahrungsmitteln. Man unterscheidet Seefische und Süßwasserfische. Letztere müssen möglichst frisch sein und, nachdem sie getötet, gleich zubereitet werden. Bei den Seefischen hat man darauf zu achten, daß dieselben keinen üblen Geruch, keine blasse, sondern rote Kiemen und klare Augen haben. Die Fische sind weniger nahrhaft als Fleisch, sie lassen sich auf verschiedene Arten zubereiten, gekocht, gedünstet, gebraten und gebacken, ebenso als Ragout und kalte Fischspeisen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

177. Gekochter Lachs (Salm).

Ein schöner, mittelgroßer Rheinsalm wird unter dem Kopfe bis unter die mittlere Bauchflosse aufgeschnitten, mit der Hand das Eingeweide vorsichtig herausgezogen, reingeschuppt und gut ausgewaschen. Der Lachs wird nun mit kaltem Wasser, so viel, daß der Fisch davon bedeckt ist, etwas Essig oder Weißwein, einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern, 2—3 Nelken und genügend Salz in einem Fischkessel aufs Feuer gestellt und langsam etwa $^3/_4$—1 Stunde zum Kochen kommen lassen. Kocht das Wasser, ist der Fisch gar, läßt ihn dann noch einige Minuten ziehen, nimmt den Fisch vorsichtig heraus, legt ihn auf eine heißgemachte Platte, auf welcher eine Serviette hübsch zusammengefaltet ist, und garniert denselben mit Petersilie und Citronenscheibchen. Man giebt ausgelassene Butter oder eine holländische Sauce dazu. Rheinsalm ist dem Wesersalm vorzuziehen, ersteres Fleisch ist von schöner roter Farbe. Der Lachs ist am besten in den Monaten Februar, März, April bis Mitte Mai. Sauce Nr. 66 oder Nr. 67.

178. Blaugesottene Forellen.

Die Stein- oder Bachforellen, welche selten über $^1/_2$ Pfund schwer sind, gelten für die besten. Die Forellen werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet, im Wasser aufgeschnitten, ausgenommen und vorsichtig rein ausgewaschen, damit der Schleim nicht abgewischt wird. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel Wasser siedend werden, giebt so viel Essig daran, daß es säuerlich schmeckt, einige Zwiebeln, Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt dazu und die Forellen hinein. Diese werden sich augenblicklich blau färben und krümmen, läßt sie höchstens 3 bis 5 Minuten kochen und richtet sie gleich Lachs auf einer Serviette an, serviert ausgelassene Butter oder eine holländische Sauce dazu. (Siehe Nr. 67).

179. Blaufelchen.

Werden gerade so wie Forellen bereitet, je nach Größe einige Minuten länger gekocht.

180. Blaugesottene Karpfen.

Ein schöner Karpfen von 2—3 Pfund wird getötet, aufgeschnitten, ausgenommen und vorsichtig gewaschen, nicht geschuppt, auf eine Platte gelegt und mit kochendheißem Essig übergossen, damit er eine schöne blaue Farbe bekommt, dann in kochendem Salzwasser mit etwas Essig aufgestellt und etwa 25 bis 30 Minuten gekocht. Der Karpfen wird wie vorhergehende Fische mit ausgelassener Butter oder geriebenem Meerrettig, mit etwas Essig und Zucker angemacht, serviert.

181. Gekochter Hecht.

Der Hecht wird sauber geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen, mit kaltem Wasser und genügend Salz in einem Fischkessel aufgestellt und langsam zum Kochen kommen lassen; sobald das Wasser kocht, ist der Fisch gut, läßt ihn darin noch einige Minuten ziehen und giebt ausgelassene Butter oder holländische Sauce dazu. (Siehe Nr. 66).

182. Gebratener Hecht.

Nachdem der Fisch geschuppt und ausgenommen ist, wird er gut gesalzen, in eine Kasserolle gelegt und mit heißer Butter übergossen, man giebt etwas Weißwein oder Citronensaft daran, streut Brotkrumen und gehackte Petersilie darüber, dämpft den Hecht etwa $^1/_2$ Stunde und serviert ihn mit einer holländischen Sauce oder man bereitet eine Buttersauce, welche mit etwas Wein und Senf, je nach Belieben, gewürzt ist.

183. Gespickter Hecht.

Der Hecht wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, auf ein Tranchierbrett gelegt, die Flossen weggeschnitten, enthäutet ihn vorsichtig, indem man das Messer schräg hält und die Haut vom Fisch abtrennt, spickt nun denselben mit 2—3 Reihen Speckstreifchen schön gleichmäßig, salzt und legt ihn in eine Bratpfanne, am besten auf einen Fischkesseleinsatz, damit er beim Herausnehmen schön ganz bleibt, giebt heiße

Butter darüber, träufelt von einer Citrone den Saft darauf und gießt noch etwas Weißwein daran, dämpft den Fisch etwa eine halbe Stunde und begießt ihn öfters mit der Sauce. Beim Anrichten giebt man eine holländische Sauce mit Champignons und einigen Fleischklößchen darüber; die übrige Sauce serviert man extra.

184. Seefische zu kochen.

Steinbutt, Zander, Cabeliau, Dorsch und Schellfische werden sauber geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen, mit kaltem Wasser und genügend Salz in einem Fischkessel aufs Feuer gestellt und langsam zum Kochen kommen lassen; wenn das Wasser kocht, sind die Fische gut, läßt sie dann an der Seite noch 10—15 Minuten ziehen und serviert sie mit ausgelassener Butter oder holländischer Sauce.

185. Fische zu backen.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, alsdann gut abgetrocknet und gesalzen, in Mehl umgewendet, dann in Eiweiß und mit Brotkrumen paniert, in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun gebacken.

186. Gespickter Zander.

Wird gleich Hecht zubereitet und mit einer Champignon- oder holländischen Sauce serviert.

187. Gebackene Seezungen.

Die Seezungen werden auf beiden Seiten abgezogen, man steckt die Schwanzspitze einen Moment in heißes Wasser und zieht, nachdem man die Enden ein wenig mit dem Messer abgelöst hat, mit einem Tuch die Haut schnell herunter, nimmt den Fisch aus und wäscht ihn, entfernt den Kopf und die Flossen, schneidet die Seezungen in gerade oder schräge Stücke, salzt dieselben, wendet sie in Mehl um, dann in Eiweiß und Kru-

men und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun. Beim Anrichten werden sie mit Citronenscheibchen und Petersilie garniert und Mayonnaise oder Remouladensauce dazu serviert. (Siehe Nr. 93).

188. Gekochte Seezungen.

Hierzu nimmt man größere Seezungen, etwa 1 1/2—2 Pfd. schwer; dieselben werden, nachdem sie abgezogen, ausgenommen und gewaschen sind, in einem Fischkessel mit Wasser und genügend Salz beigestellt, das Wasser rasch zum Kochen gebracht und läßt sie dann noch 8—10 Minuten an der Seite ziehen, serviert sie mit einer Petersilie- oder holländischen Sauce.

189. Soles aux gratins.

Nachdem die Soles abgezogen und rein gewaschen sind, löst man das Fleisch vorsichtig von den Gräten, schneidet es der Länge nach in zwei Stücke, salzt dieselben und rollt sie zusammen, setzt sie egal auf eine Platte oder in eine gebutterte Form, legt Butterstückchen dazwischen, vermischt gehackte Champignons, Kapern, Sardellen und Petersilie, ebenso geriebenen Parmesankäse und Brotkrümchen, bestreut die Soles damit und legt einige Butterstückchen oben auf, träufelt etwas Citronensaft darüber, bäckt sie in einer halben Stunde schön braun und serviert sie sofort. Man giebt eine holländische Sauce, mit Krebsschwänzen und Krebsbutter gewürzt, dazu.

190. Gebackener Schellfisch.

Man nimmt mittelgroße Schellfische von etwa 1 1/2—2 Pfd., schuppt dieselben, wäscht sie gut aus und enthäutet den Fisch, dann löst man das Fleisch vorsichtig von den Gräten auf beiden Seiten ab, so daß die Stücke schön ganz bleiben, salzt dieselben, schneidet sie in beliebige Stücke, wendet sie erst in Mehl um, dann in Eiweiß, paniert sie mit Krumen und bäckt den Fisch in schwimmendem Fett auf beiden Seiten schön hellbraun. Man kann Mayonnaise- oder Remouladensauce dazu geben und serviert sie mit ausgestochenen, gekochten runden Kartöffelchen.

191. Schellfische, gedämpft.

Nachdem die Schellfische geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, wird die Haut abgezogen und das Fleisch auf beiden Seiten vorsichtig von den Gräten gelöst. Die Fische werden nun gesalzen, nach Belieben in Stücke geschnitten, in eine Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter übergossen, geriebener Käse, etwas gewiegte Petersilie sowie Krumen darüber gestreut, dann träufelt man von einer Citrone den Saft darauf und dämpft den Fisch etwa ½ Stunde. Beim Anrichten werden Citronenscheibchen aufgelegt, mit Petersilie garniert und eine holländische Sauce dazu serviert.

192. Gekochter Aal.

Der Aal wird abgezogen ausgenommen, in Stücke geschnitten und gesalzen, dann läßt man 3 Teile Wasser, 1 Teil Essig und etwas Weißwein kochend werden, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner, eine Zwiebel und einige Citronenscheiben dazu, legt den Aal hinein, läßt denselben 10—15 Minuten langsam kochen und stellt ihn dann zurück.

193. Gebratener Aal.

Der Aal wird abgezogen, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen und eine Zeitlang liegen gelassen, dann abgetrocknet, in zerlassene Butter getaucht und mit großen, saubern, trockenen Weinblättern umwickelt, gebunden und etwas Pfeffer darauf gestreut. In einer Pfanne wird frische Butter heiß gemacht, die eingewickelten Aalstücke hinein gelegt, etwas Citronensaft darauf geträufelt und 20—30 Minuten langsam gebraten, mit Citronenscheibchen garniert zu Tisch gegeben. — Man kann statt Weinblätter auch Salbei nehmen.

194. Aal in Gelee.

Man nimmt hierzu einen mittelgroßen Aal, den man sauber putzt und in Stücke geschnitten mit 3 Teilen kochendem Wasser, 1 Teil Essig, einigen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, Pfefferkörnern,

einer Citronenscheibe und Salz weich kocht. Die Aalstücke werden herausgenommen, die Fischbrühe gesiebt und auf $1\frac{1}{2}$ Liter davon 25 Gramm weiße, aufgelöste Gelatine genommen, ein wenig Liebigs Fleischextrakt dazu, das Ganze mit 5 Eiweiß geklärt und durch ein Tuch geschüttet. Die Aalstücke sodann in eine Form gelegt, die Form in Eis gestellt, die etwas abgekühlte Fischgelee darüber geschüttet und steif werden lassen.

195. Soufflée Tullgarn.

Man bereitet eine dicke Beschamel- oder Rahmsauce von ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm und etwa $\frac{1}{4}$ Liter Fischwasser, läßt dieselbe schön langsam unter beständigem Rühren kochen, nimmt sie vom Feuer und giebt nach einigem Erkalten 5 Eigelb, 30 Gramm geriebenen Parmesankäse, das nötige Salz, Muskat und ein klein wenig Paprikapfeffer dazu. Alsdann schneidet man die in Butter gedünsteten oder abgekochten und mit größter Vorsicht entgräteten Fische, wie Hechte, Cabeliau, Zander ꝛc., in Würfel, schlägt das Eiweiß von 5 Eiern zu steifem Schnee und untermengt den Fisch nebst dem Schnee mit obiger Sauce. Eine Auflaufform wird leicht mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt, dieselbe in heißes Wasser gestellt und in einem nicht zu heißen Bratofen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde lang bis zu einer lichtgelben Farbe aufziehen lassen. Man kann die Masse auch in Muscheln füllen. Für eine Form rechnet man $2\frac{1}{2}$ Pfund Fisch. Diese Portion genügt für 12 Personen.

196. Fischmuscheln.

Schellfische oder andere Fische werden in Salzwasser abgekocht, die schwarze Haut entfernt und der Fisch vorsichtig von den Gräten gelöst und in kleine Stücke zerlegt. Dann bereitet man eine dicke Buttersauce füllt sie mit Fischsud auf, giebt etwas geriebenen Käse und ein wenig Weißwein dazu und rührt die Sauce mit 1 Eigelb ab. Die Muscheln werden mit Butter bestrichen, mit Krumen ausgestreut, die Fischstückchen hineingelegt,

etwas Buttersauce darübergegeben, bestreut sie nochmals mit geriebenem Käse und Brotkrümchen und legt ein Butterstückchen darauf, stellt die gefüllten Muscheln auf ein Blech und bäckt sie 10—15 Minuten schön braun im Ofen. Hierzu sind auch Reste von übrigem Fisch gut zu verwenden.

197. Croquets von Fischen.

Man nimmt hierzu Reste von gebratenen oder gekochten Fischen, dieselben müssen aber durchaus frisch sein. Der von den Gräten sorgfältig entfernte Fisch wird in die Pfanne gethan und mit etwas Butter heiß gemacht; alsdann bereitet man $^1/_3$ der Fisch-Portion Rühreier, mengt diese in einer Schüssel unter den Fisch und verrührt die Masse gut, würzt sie mit Citronensaft, Pfeffer und Salz. Nimmt nun einen Oblatenbogen, bestreicht denselben gut mit Ei, legt auf die Hälfte vom Bogen etwa 2 Löffel voll von der Fischfarce, schlägt die andere Hälfte über, dann noch einen Eßlöffel voll Farce und rollt die Oblate sorglich wie eine Düte zusammen, dreht die Düte in Ei und Paniermehl um und bäckt sie in Butter schön braun. Richtet sie auf einer Platte an, garniert mit Petersilie und giebt eine Kapernsauce oder holländische Sauce dazu.

198. Fisch in Gelee.

Hierzu kann man verschiedene Fische, wie Lachs, Hecht, Zander, auch Schellfische nehmen. Zu einer Form für 10—12 Personen rechnet man 4 Pfund Fisch. Nachdem die Fische sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser mit etwas Essig, einigen Pfefferkörnern und 1 Nelke gar gekocht, von Haut und Gräten befreit und in egale Stücke zerteilt. Hierauf bereitet man die Gelee wie folgt: 1 Liter Fischbrühe, $^1/_4$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Essig, ein wenig Weißwein, etwas Liebigs Fleischextrakt und einige Pfefferkörner werden mit dem nötigen Salz aufs Feuer gestellt und kochen gelassen, dann fügt man 25 Blatt aufgelöste Gelatine bei, klärt das Ganze mit 4—5 Eiweiß, welche mit etwas Essig oder Wein

verkleppert werden und unter Schlagen mit dem Schneebesen in der Brühe einigemal aufkochen müssen. Der Topf wird nun vom Feuer gezogen und an der Seite zugedeckt stehen lassen, bis sich die Gelee geklärt hat. Das Eiweiß muß fest sein; hierauf die Gelee durch ein Tuch laufen lassen und dasselbe so lange wiederholen, bis die Gelee ganz klar und durchsichtig ist. Die Form wird schön geschmackvoll mit Gurken, kleinen ausgestochenen gelben und roten Rüben, Blumenkohlröschen, einigen Sardellen und Petersilie ausgelegt. Hierauf gießt man vorsichtig eine Lage Gelee darüber, läßt dieselbe erstarren und giebt dann die Fischstückchen hinein, die schönsten legt man nach außen, stellt sie in Eis und gießt die übrige Gelee vorsichtig darüber. Die Form muß feststehen und darf nicht angerührt werden, bis die Gelee steif ist, da sie andernfalls leicht trübe wird. Vor dem Stürzen wird die Form einen Moment in heißes Wasser getaucht. Man garniert die Gelee mit Aspic, Citronenscheiben und Petersilie und giebt eine Remouladensauce dazu.

199. Fischmayonnaise.

Hierzu nimmt man gewöhnlich Lachs, Hecht oder Zander. Nachdem die Fische abgekocht und von Haut und Gräten befreit sind, werden sie in zierliche Stücke geteilt, auf einer runden Platte bergartig angerichtet und mit guter Mayonnaise dick überstrichen. Den Rand der Schüssel garniert man mit Aspic, zierlich geschnittenen Gürkchen, Sardellen und Kapern, hart gekochten Eiern, ebenso mit etwas zartem Kopfsalat.

200. Hummer-Mayonnaise.

Nachdem man das Fleisch von einigen gekochten Hummern sauber ausgeschält hat, schneidet man es in zierliche Stücke, richtet es bergartig auf einer runden Platte an, streicht reichlich Mayonnaise darüber und garniert die Schüssel gleich vorhergehender. Will man den Hummer ganz servieren und Mayonnaise dazu geben, spaltet man denselben der Länge nach,

schlägt die Scheren auf der untern Seite auf und legt ihn auf eine Platte und garniert diese mit Aspic und Petersilie.

201. Fisch-Pudding.

Reste von Fisch, etwa 1 Pfund, werden vorsichtig von den Gräten gelöst, die schwarze Haut entfernt und fein gestoßen. Hierauf 3 abgeschälte Brötchen in etwas Milch eingeweicht und auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt und zum Erkalten in eine Schüssel geleert. Alsdann kommen 4 Eigelb, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer, der gestoßene Fisch und 1/4 Liter süßer Rahm dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasser gekocht. Man giebt eine holländische Sauce dazu.

IX. Pasteten.

202. Mürber Pastetenteig.

Zu 1 Pfund gesiebtem Mehl nehme man 250 Gramm Butter, 1 Löffel Schmalz, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, etwas Salz und 1/8 Liter Wasser. Das Mehl wird auf ein Küchenbrett genommen, eine Vertiefung in der Mitte gemacht, die Eier, die in Stücke gebröckelte Butter, das Salz und Wasser hinein gethan, dann arbeitet man mit der Hand den Teig gut untereinander, bringt nach und nach das Mehl daran, so daß daraus ein fester glatter Teig entsteht; sollte das Wasser nicht genügend sein, muß man noch etwas zufügen. Der Teig wird bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gelegt.

203. Blätterteig.

Derselbe wird aus 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter bereitet. Die Butter muß immer fest sein und im Sommer aufs Eis gelegt werden, bis sie hart ist. Das Mehl wird auf ein

Kuchenbrett gesiebt, ein Teil zum Auswellen zurück behalten; in das übrige Mehl schlägt man ein ganzes Ei, giebt hierauf knapp $^1/_4$ Liter Salzwasser hinzu und verarbeitet den Teig gut. Der Teig muß geschmeidig sein, so daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, er wieder in die Höhe geht. Man wellt den Teig aus, schlägt ihn zusammen und läßt ihn $^1/_2$ Stunde an einem kühlen Orte stehen. Die kalte Butter wird in einem Tuch etwas glatt und auseinander gedrückt, dann wird der Teig auf ein Kuchenbrett gelegt, zu einer runden Scheibe ausgewellt, die Butter in die Mitte des Teiges gelegt, dieser zusammengeschlagen, ein wenig mit dem Wellholz geklopft und so dünn als möglich ausgewellt, worauf man den Teig zusammenschlägt, wie man etwa eine Serviette zusammenlegt, ihn abermals auf Eis eine $^1/_2$ Stunde ruhen läßt. Hierauf wird er wieder so dünn als möglich ausgewellt und zusammengeschlagen. Wenn der Teig auf diese Weise viermal behandelt worden ist, kann man ihn zu allen Backereien gebrauchen.

204. Hasenpastete.

Von einem jungen Hasen wird, nachdem er gereinigt und abgehäutet ist, das Fleisch von dem Rücken vorsichtig vom Knochen gelöst und mit feinen Speckstreifchen und Trüffeln gespickt, dann leicht in Butter angebraten und kalt gestellt. Das übrige Fleisch von den Knochen abgelöst, Herz, Leber, Lunge und Nieren ebenfalls dazu genommen; alles dies mit $^1/_2$—$^3/_4$ Pfund fettem Speck fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und Zwiebeln gewürzt und durch ein Sieb passiert. Dann giebt man zu der Farce noch 1—2 Glas Madeira, geschnittene Trüffeln und Champignons und mengt alles gut durcheinander. Eine Pastetenform dick mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig gut ausgelegt und mit der Farce ausgestrichen, dann kommt die Hälfte der Farce hinein, darauf die gebratenen Fleischstücke, die übrige Farce oben aufgestrichen, mit feinen Speckscheiben belegt und einen dünnen Deckel von Teig darauf gemacht, welcher auf allen Seiten fest

angedrückt werden muß. Zur Verzierung der Pastete sticht man mit kleinen Formen dünne, mit Ei bestrichene Teigstückchen aus und belegt den Deckel damit. In der Mitte des Deckels wird eine Öffnung gemacht, ein zusammengerolltes Kärtchen hineingesteckt und die Pastete langsam 1½—2 Stunden im Ofen gebacken.

205. Gute kalte Pastete.

Man bereite einen mürben Pastetenteig. Zur Farce werden 3 Milchbrote abgerieben und eingeweicht, dann einige Zwiebeln fein gewiegt, in Butter gedünstet, das Brot fest ausgedrückt, zu den Zwiebeln gethan und mit gutem Bratenfett oder Butter auf dem Feuer abgerührt und erkalten lassen. Nun hackt man ein Pfund Kalbsleber, 1 Pfund Schweinefleisch, ¼ Pfund Sardellen und einige Kapern sehr fein, giebt die Milchbrote, etwas Salz, Pfeffer und Muskat dazu und rührt alles mit einem Glas Wein recht gut unter einander. Die Fleischeinlage zur Pastete, sei es Wildpret oder Geflügel, wird weich gebraten, dann ausgebeint und in schöne längliche, egale Scheiben geschnitten. Will man Gänseleber dazu verwenden, muß dieselbe eine Zeit lang in Milch gelegt und roh in Scheiben geschnitten (nicht gebraten) werden. Der Teig wird nun zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine mit Butter ausgestrichene Form damit belegt, mit dünnen Speckscheiben ganz ausgelegt, hierauf kommt eine Lage der Farcefüllung, welche fingerdick auf dem Boden und Rand der Form ausgestrichen wird, dann die Fleischstücke, wieder Farce, Fleischstücke u. s. w., bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Farce sein, ein Teigdeckel darauf gemacht, an allen Seiten gut angedrückt, damit beim Backen der Pastete nichts herausfließt. In den Deckel wird eine Öffnung gemacht und ein Kärtchen hineingesteckt, von dem übrigen Teig Verzierungen ausgestochen, der Deckel damit belegt, mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze 1½ Stunden gebacken. Ist die Pastete kalt, wird das Kärtchen entfernt und gute Fleischgelee in die Öffnung gegossen, so viel in dieselbe hineingeht.

206. Gänseleber-Pastete.

Man macht eine pikante Farce von 1 Pfund Schweinefleisch oder ½ Pfund Kalbfleisch und Speck, würzt dieselbe mit etwas gedämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, giebt einige Trüffelabfälle und Champignons dazu und hackt alles recht fein, streicht die Farce durch ein Haarsieb. Von einer schönen Gänseleber entfernt man die Galle vorsichtig, wäscht die Leber, legt sie eine Zeit lang in Milch, trocknet sie ab und bedeckt sie mit einigen Trüffeln. Es wird nun eine irdene oder Porzellanform mit Speck ausgelegt und ganz mit Farce ausgestrichen, hierauf die Leber, einige abgeschälte Trüffeln hinein, dann wieder Farce, dann Leber und mit der übrigen Farce zugestrichen, legt dünne Speckscheiben oben auf. Die Form stellt man ins Wasser und läßt sie im Backofen 1½—2 Stunden kochen. Serviert die Pastete kalt in der Form.

207. Gefüllte Pastetchen.

Von ½ Pfund Mehl, ½ Pfd. Butter bereitet man einen Blätterteig, derselbe wird dünn ausgewellt, dann mit einem Förmchen runde Plätzchen ausgestochen; zu jedem Pastetchen gehören 2 Plätzchen. Eines der Plätzchen bildet den Boden, aus dem andern wird in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher der Deckel herausgenommen, worauf man den Boden rings am Rand mit Ei bestreicht, doch vorsichtig, damit das Ei nicht herunter läuft, da sonst der Teig nicht in die Höhe geht. Der ausgestochene Ring wird auf den Boden gelegt und oben mit Ei bestrichen, auf ein Backblech gesetzt und in einem heißen Ofen gebacken. Der Deckel wird ebenfalls mit Ei bestrichen und extra gebacken. Hierauf bereitet man folgendes Ragout: etwas Kalbsbraten, gekochte Kalbsmilchner und Zunge in kleine Würfel geschnitten, 1—2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, zu einer glatten Sauce gerührt, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Muskat, geriebenen Parmesankäse und Wein nach Geschmack daran, läßt die Sauce aufkochen, legiert dieselbe

mit Eigelb und giebt das geschnittene Fleisch hinein, untermengt alles leicht, läßt das Ragout heiß werden und füllt die Pastetchen damit. Will man es sehr fein haben, thut man kleingeschnittene Trüffel und Champignons daran.

208. Küchenpastetchen.

Von 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1 Ei, ein wenig Wasser und Salz bereitet man einen Pastetenteig, denselben öfters auswellen und etwas ruhen lassen. Der Teig wird alsdann dünn ausgewellt, mit einer Form oder einem Wasserglas runde Teile ausgestochen, die Teile am Rand mit Eiweiß bestrichen und in die Mitte ein Kaffeelöffel Ragout gleich vorhergehendem gelegt; man schlägt die beiden Hälften zusammen, daß die Pastetchen die Form eines Halbmondes erhalten, drückt die Ränder fest an und bäckt sie in schwimmendem Fett schön hellbraun; man kann dieselben auch panieren, auf Papier zum Entfetten gelegt und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen geben. (15—20 Pastetchen.)

209. Käsepastetchen.

Man bereitet einen Pastetenteig von 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Schmalz, 1 Eigelb, etwas feinem Salz und Wasser. Derselbe wird dünn ausgewellt, runde Teile ausgestochen und mit Butter bestrichen, Pastetenförmchen damit ausgelegt, ein leeres Förmchen von außen mit Butter bestrichen, hineingestellt, dieselben hellgelb gebacken, dann vorsichtig stürzen und mit folgender Masse füllen: 1 Kochlöffel Mehl wird in etwas Butter gedämpft, 1/4 Liter süßer, heißer Rahm zugegeben und glatt gerührt, 65 Gramm geriebenen Parmesankäse und ebenso viel Schweizerkäse dazu, etwas Salz und die Masse aufkochen lassen; 3 Eigelb daran rühren und wenn abgekühlt den Schnee des Eiweiß leicht darunter mischen. Die Pastetchen 3/4 damit gefüllt, auf ein Backblech gestellt und bei guter Hitze in etwa 10 Minuten aufgezogen. Dieselben müssen sofort serviert werden.

210. Maccaronipastete.

Die Maccaroninudeln werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Zuvor bereiteter Pastetenteig wird nicht zu dünn ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Auflaufform damit ausgelegt. Man drückt den Teig fest an die Form an und läßt ihn am obern Rande fingerbreit herabhängen, giebt nun eine Lage Maccaroni hinein, etwas Salz, geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse und sauren Rahm darüber, dann wieder Maccaroni, Käse und Rahm und so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage müssen Maccaroni sein, bedeckt sie mit einem aus Teig geschnittenen Deckel, rollt den oben an der Form herabhängenden Teig zusammen und drückt ihn mit dem Deckel gut aneinander, bäckt die Pastete $^3/_4$—1 Stunde in ziemlich heißem Ofen schön braun und stürzt sie auf eine runde Platte. (Nach Belieben auch mit Schinkenmaccaroni zu füllen).

X. Die Gemüse.

Man unterscheidet verschiedene Arten, als Wurzel, Knollen, Kohl, Blattgemüse und Hülsenfrüchte. Dieselben enthalten außer den Hülsenfrüchten durchschnittlich wenig Nährstoffe und werden je nach ihrer Beschaffenheit zubereitet.

211. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschabt oder dünn geschält, gewaschen und in feine längliche Streifchen geschnitten. Hierauf thut man Suppenfett und etwas Butter in einen Topf, läßt es heiß werden und röstet feingeschnittene Zwiebeln darin gelb, rührt 2—3 Löffel Mehl dazu, löscht es mit Bouillon ab, daß es eine dünne Sauce giebt, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker daran und dämpft die gelben Rüben darin, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.

212. Karotten.

Kleine Karotten werden gleich gelben Rüben geputzt, doch ganz gelassen, alsdann mit etwas Bouillon, ein Stück frischer Butter, dem nötigen Salz und ein wenig Zucker in eine Kasserolle gethan und langsam ungefähr 20—30 Minuten weich gedämpft. Größere Karotten zerschneidet man in 2 oder 4 Teile und bedürfen dieselben etwas längere Zeit zum gar werden. Letztere kann man auch gleich den gelben Rüben in einer Buttersauce zubereiten.

213. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden geschält und in egale, längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht, damit der strenge Geschmack sich etwas verliert. Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Löffel Zucker in Butter gebräunt, 1 Löffel Mehl gelb darin geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt, etwas Salz und Pfeffer daran und die weißen Rüben darin weich kochen lassen. Die Rüben müssen kurz eingekocht sein und eine bräunliche Farbe haben.

214. Weiße Rüben anderer Art.

Die Rüben werden geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, in Salzwasser weich gekocht; hierauf werden dieselben gewiegt oder durchpassiert und in einer dicken Buttersauce fertig gemacht.

215. Teltower Rübchen.

Die Rübchen werden geschält und gewaschen, dann bräunt man etwas feingeschnittene Zwiebel mit 1 Löffel Zucker in Butter, die Rübchen hinzugegeben und so viel Bouillon, daß sie darin dämpfen können, stäubt etwas Mehl darüber, giebt Salz und Pfeffer daran und läßt sie langsam weich kochen.

216. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden geschabt und, damit sie nicht braun werden, in Wasser, mit etwas Essig und Mehl vermischt,

gelegt. Man schneidet sie in feine längliche Streifchen, bereitet eine dünne Buttersauce, die gewaschenen Schwarzwurzeln hineingethan, etwas Salz daran, dieselben ungefähr $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam weich dämpfen lassen.

217. Schwarzwurzeln anderer Art.

Dieselben werden gleich vorhergehenden geputzt, geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und in einer Buttersauce, welche mit Eigelb und süßem Rahm legiert ist, zu Tisch gegeben.

218. Wirsing.

Der Wirsing wird geputzt, alle Rippen aus den Blättern genommen und mehrmals gewaschen, dann in gesalzenem Wasser abgekocht. Hierauf läßt man etwas Butter und Fett in einer Kasserolle heiß werden, röstet eine Zwiebel gelb darin, giebt den Wirsing, Salz und die nötige Bouillon dazu und dämpft das Gemüse weich. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber, untermengt es gut und dünstet den Kohl noch einige Minuten.

219. Wirsing anderer Art.

Der Wirsing wird, nachdem er geputzt und gewaschen ist, in Salzwasser abgekocht und fein gewiegt; hierauf wird ein Stück Butter und etwas Fett heiß gemacht, Zwiebeln darin gelb geröstet, ein wenig Mehl und Bouillon dazu gerührt und den Wirsing mit den nötigen Gewürzen darin aufkochen lassen.

220. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird belesen, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, doch vorsichtig, damit die Röschen ganz bleiben; man gießt das Wasser ab, giebt etwas Bouillon und ein gutes Stück Butter dazu, eine gelb geröstete Zwiebel, sowie Salz daran, vermischt alles gut und dämpft den Kohl einige Minuten weich.

221. Braunkohl oder Winterkohl.

Der Braunkohl wird von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen und in Salzwasser abgebrüht; setzt den Kohl, welcher etwas gewiegt wird, mit Schweinefett, noch besser mit Gänsefett auf, giebt Bouillon, Salz, ein wenig Pfeffer, nach Belieben auch etwas Zucker dazu, streut ein wenig Mehl darüber und läßt ihn weich dämpfen. Man garniert den Braunkohl gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder Maronen.

222. Blumenkohl.

Beim Einkauf von Blumenkohl hat man besonders darauf zu achten, daß die Blumen recht weiß, dicht geschlossen und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen sind. Die Blumenkohlrosen werden von allen ihren Blättern befreit, der Stengel etwas abgeschnitten, eine Zeit lang in kaltes Wasser gelegt und alsdann in kochendem Salzwasser so langsam gekocht, daß der Blumenkohl beim Herausnehmen nicht zerfällt, läßt ihn dann auf einem Sieb abtropfen, bereitet eine Buttersauce von 85 Gramm Butter, 2 bis 3 Löffeln Mehl, läßt die Butter heiß werden, rührt das Mehl daran und füllt so viel Blumenkohlwasser dazu, daß es eine dickliche Sauce giebt, legiert dieselbe mit 2—3 Eigelb, welche mit etwas saurem Rahm verquirlt sind, richtet den Blumenkohl mit dem Stiel nach unten auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Man kann auch statt dieser Sauce eine geschlagene holländische Sauce darüber geben oder ausgelassene Butter.

223. Gebackener Blumenkohl.

Die Blumenkohlrosen werden den vorhergehenden gleich abgekocht, dann in eine Auflaufform gelegt, mit geriebenem Parmesankäse überstreut und mit obiger dicken Blumenkohlsauce übergossen, hierauf wieder Käse, einige Butterstückchen sowie Krumen darüber gestreut und etwa 20 Minuten im Ofen braun aufziehen lassen. In der Form servieren.

224. Gebackener Blumenkohl anderer Art.

In Salzwasser abgekochte ganze Blumenkohlköpfe werden auf einer Schüssel angerichtet, mit heißer Butter übergossen, etwas geriebenen Parmesankäse, Salz und ein wenig Citronensaft darüber und 1/4 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken.

225. Blumenkohl in Muscheln.

Hierzu wird der Blumenkohl in gesalzenem Wasser abgekocht und in kleine Röschen geteilt, dann werden Ragout-Muscheln mit Butter bestrichen und Krumen ausgestreut, die Blumenkohlröschen hineingelegt, mit etwas Sauce übergossen und gleich vorhergehendem fertig bereitet. Die Muscheln werden auf ein Blech in den Ofen gestellt und 15—20 Minuten gebacken — als Vorspeise zu geben.

226. Weißkraut.

Einige Kohlköpfe werden halbiert, die Blätter losgelöst und aus diesen die Rippen geschnitten, die Blätter rein gewaschen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten lang abgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben; sodann eine kleine Zwiebel fein geschnitten, mit einem Stück Butter oder Bratenfett gelb geröstet, das Kraut dazu gethan, etwas Salz, Pfeffer und Fleischbrühe darüber gegossen, mit ein wenig Kümmel gewürzt und langsam weich gedämpft und kurz eingekocht. Vor dem Anrichten wird etwas Mehl darüber gestäubt, gut untermengt und, wenn nötig, noch ein wenig Bouillon daran gegeben.

227. Bayerisch Kraut.

Die Kohlköpfe werden halbiert und nachdem die dicken Rippen entfernt sind, auf dem Hobel fein geschnitten, gewaschen und mit kochendem Salzwasser überbrüht. Alsdann wird eine feingeschnittene Zwiebel in Butter oder Schweinefett gelb geröstet, das Kraut dazu gethan, ebenso Essig nach Geschmack, etwas Salz, Pfeffer, Zucker, die nötige Bouillon daran und

langsam weich gedämpft. Anstatt Essig kann man auch Weißwein nehmen, schneidet einen Apfel daran, giebt kurz vor dem Anrichten einen Löffel Mehl darüber, mengt alles gut untereinander und läßt das Kraut noch einige Minuten weiterkochen.

228. Gerolltes Weißkraut.

Von einigen Kohlköpfen werden vorsichtig die größeren Blätter gelöst, die Rippen daraus entfernt, der Kohl gewaschen und in Salzwasser einige Male aufgekocht, die Blätter müssen ganz bleiben und mit dem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser genommen werden, alsdann auf ein Brett zum Abkühlen gelegt. Man schneidet nun die Blätter der Rippe nach durch, legt sie zusammen, rollt dieselben und schneidet sie etwa fingerlang. Hierauf legt man die Krautrouladen in eine Pfanne, streut Salz und Pfeffer darüber, etwas Bouillon und heiße Butter daran und läßt sie etwa 20—30 Minuten im Ofen dämpfen, bis sie braunen, dabei öfters begießen und, wenn nötig, noch etwas Bouillon zugeben. Dieselben sind zur Garnierung bei Speisen à la jardinière zu empfehlen.

229. Gefüllte Krautwickel.

Hierbei gilt das gleiche Verfahren wie bei vorhergehendem, doch dürfen die Blätter nicht zu weich gekocht sein und müssen ganz bleiben. Man bereitet eine gute Frikandellenfarcen von Schweinefleisch, Kalbfleisch oder Bratenreste, formt kleine Frikandellen daraus, legt diese auf die abgekochten Blätter, schlägt sie gleichmäßig von jeder Seite zusammen und bratet dieselben mit Butter und etwas Fett in der Omelettepfanne schön braun, giebt übrige Braten- oder Buttersauce, mit etwas Citronensaft gewürzt, dazu.

230. Kraut-Pudding.

Von einem schönen Krautkopf löst man die größern Blätter vorsichtig ab und läßt sie in kochendem Salzwasser einigemale aufkochen; das übrige Kraut wird weicher gekocht und gewiegt.

Man bestreicht alsdann eine Puddingform mit Butter, belegt sie ringsherum mit den Krautblättern, macht eine Farce von 1 Pfund gehacktem Schweinefleisch, 3—4 eingeweichten, abgeriebenen Brötchen, welche gut ausgedrückt und fein verarbeitet werden müssen, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat sowie in Butter geröstete Zwiebel. Alles dies gut vermischen und mit dem Kraut lagenweise in die Form füllen. Zuerst gewiegtes Kraut, drückt dieses mit einem Eßlöffel fest und egal ein, giebt etwas Salz, ein Butterstückchen darauf, dann eine Lage Fleischfarce, dann wieder Kraut, verfährt so weiter, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß Kraut sein; schlägt die Krautblätter oben zusammen und kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasser. Man serviert eine Buttersauce dazu und mischt die Brühe, welche beim Stürzen des Puddings herausläuft, unter dieselbe, rührt sie mit Eigelb ab und träufelt etwas Citronensaft daran. Genügend für 8—10 Personen.

231. Gebackenes Kraut.

Hierbei verfährt man gleich vorhergehendem, nur mit dem Unterschiede, daß man, nachdem das gewiegte Kraut mit der Fleischfarce vermischt ist, eine Auflaufform mit den Blättern auslegt und die Farce in die Form füllt, streut Krümchen darauf und bäckt das Kraut ungefähr ¾ Stunde; serviert eine Buttersauce dazu.

232. Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird gut gewässert, ausgedrückt und wieder gelockert, dann nimmt man Schweinefett in einen Topf, läßt dies heiß werden, röstet eine Zwiebel gelblich darin, das Sauerkraut dazu und so viel Wasser, daß das Kraut beinahe damit bedeckt ist, thut einen zerschnittenen Apfel und ein Glas Weißwein daran und läßt das Kraut 3—4 Stunden kochen, bis es weich ist. Kurz vor dem Anrichten 1—2 Löffel Mehl darüber gestäubt, gut durchgerührt und einige Minuten weiter kochen lassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

233. Sauerkraut mit Fisch.

$2^1/_2$ Pfund Hecht oder Schellfisch wird in Wasser mit dem nötigen Salz weich gekocht, die schwarze Haut entfernt und der Fisch vorsichtig von den Gräten befreit, dann bestreicht man eine Auflaufform mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, thut eine Lage fertig gekochtes Sauerkraut, ein wenig Salz, Krumen, etwas sauren Rahm hinein, dann eine Lage Fischstückchen, wieder Sauerkraut und so fort, bis die Form voll ist, die letzte Lage oben muß Sauerkraut sein; streut Krumen darüber, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen, bis sie von oben bräunt. Man kann jeden Rest von Fischen dazu verwenden.

234. Rotkraut.

Einige Köpfe Rotkraut werden von ihren harten äußeren Blättern befreit, halbiert und fein geschnitten oder gehobelt, hierauf wäscht man das Kraut und überbrüht es mit kochendem Wasser, dann wird Schweinefett in eine Kasserolle gethan, eine feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet, das Kraut hinzu, Essig nach Geschmack, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker und ein Glas Rotwein beigegeben, 1—2 geschnittene Äpfel untergemengt und so langsam bei öfterem Umrühren weich gedämpft; wenn nötig, auch etwas Bouillon zugegeben. Kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Mehl darüber gestäubt, gut durchgerührt und noch ein wenig kochen lassen.

235. Kohlrabi.

Schöne zarte Kohlrabi werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht, ebenso die grünen zarten Blättchen, aber jedes allein. Hierauf etwas fein geschnittene Zwiebel in Butter gelblich geröstet, fein gewiegte Petersilie mitgedämpft, 1 Löffel Mehl und etwas Bouillon sowie süßer Rahm dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat gewürzt, die Kohlrabi hinzugethan, gut untermengt und noch einige Minuten in der Sauce dünsten

lassen. Das Grüne wird gewiegt, etwas in Butter gedämpft und beim Anrichten in einem Kranz um die Kohlrabi garniert. Man kann auch die Blättchen fein schneiden und unter die Kohlrabi mischen.

236. Gefüllte Kohlraben.

Zarte Kohlrabi in gleicher Größe werden recht schön rund abgeschält, mit einem Apfelbohrer ausgebohrt und in kochendem Salzwasser halb weich gekocht, vorsichtig herausgenommen und auf eine Platte zum Abkühlen gesetzt, dann füllt man sie mit einer guten Schweinefleisch- oder Kalbfleischfarce, setzt sie in eine flache Kasserolle, salzt sie, giebt Bouillon und heiße Butter darüber und läßt sie langsam im Ofen unter öfterem Begießen gar dünsten. Wenn man übrige Bratensauce hat, kurz vor dem Fertigwerden darüber geben, wodurch sie wie glasiert aussehen.

237. Spinat.

Schöner grüner Spinat wird geputzt, von den groben Stielen abgestreift, mehrmals gut gewaschen, dann in kochendem Salzwasser nur einigemal aufwellen lassen, da durch längeres Kochen der Spinat seine schöne grüne Farbe leicht verliert, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Abgekühlt, wird derselbe leicht ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Hierauf läßt man etwas Butter und Fett heiß werden, röstet eine fein geschnittene Zwiebel darin gelb, rührt 2 Löffel Mehl, etwas Bouillon und $^1/_4$ Liter süßen Rahm dazu, das nötige Salz und wenig Muskat, läßt dies alles aufkochen, giebt den Spinat hinein, untermengt ihn gut und läßt ihn noch einige Minuten langsam dämpfen.

238. Spinat-Pudding.

Etwa 1 Pfund gut ausgedrückter, fein gewiegter Spinat wird mit ebenso fein gewiegter Petersilie und fein geschnittener Zwiebel in 100 Gramm Butter auf dem Feuer abgerührt bis zum Heißwerden, dann 4—5 Brötchen abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 6 Eigelb, Salz, Pfeffer, ein

wenig Muskat recht gut verarbeitet und mit dem gedämpften Spinat vermischt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt. Hierauf eine Puddingform für 10 Personen gut mit Butter ausgestrichen, 1/2 Pfund gebratenes Fleisch, am besten Kalbsbraten oder Reste vom Braten, fein gewiegt, die Puddingform mit dem Fleisch ausgestreut, das übrige noch zur Spinatmasse gegeben, die Form nicht ganz voll gefüllt und 1 1/2 Stunden im Wasser gekocht. Man giebt eine holländische oder Buttersauce dazu.

239. Endivien-Gemüse.

Von Endivien werden die äußeren harten Blätter entfernt, die übrigen in Stücke geschnitten, gut gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Hierauf bereitet man folgende Rahmsauce: 1 Stück Butter läßt man heiß werden, röstet Zwiebel ganz hell darin, giebt etwas Mehl dazu und rührt dies mit süßem Rahm zu einer glatten Sauce, läßt sie aufkochen, giebt die nötigen Gewürze und die abgebrühten Endivien dazu, vermischt alles gut untereinander und läßt das Gemüse noch einige Minuten aufkochen.

240. Bohnen.

Junge, zarte Bohnen werden von ihren Fäden befreit, gewaschen und fein geschnitten, Zwiebel in Butter oder gutem Fett gelblich geröstet, ein Löffel Mehl und etwas Bouillon dazu gerührt, giebt die Bohnen mit dem nötigen Salz, etwas Bohnenkraut hinein und läßt sie langsam 1 1/2 Stunden dämpfen; dieselben müssen kurz eingekocht sein und keine Brühe haben. Beim Anrichten streut man fein gewiegte Petersilie darüber.

241. Bohnen anderer Art.

Die Bohnen werden gleich vorhergehenden geschnitzelt, in kochendem Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, dämpft etwas gewiegte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig Zwiebel darin, giebt die Bohnen, etwas Bohnenkraut und ein wenig

Bouillon dazu, salzt, schwingt sie gut durch und läßt sie noch einige Minuten dämpfen. Man kann die Bohnen auch nur in Salzwasser abkochen und ein Stück frische Butter beim Servieren darauf geben.

242. Brockelbohnen.

Nachdem junge zarte Bohnen von ihren Fäden befreit und gewaschen sind, werden sie in der Mitte durchgebrochen und in gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht und wieder abgegossen; alsdann läßt man ein Stück Buter heiß werden, röstet Zwiebel gelblich und dämpft etwas gewiegte Petersilie mit, giebt die Bohnen, Salz und ein wenig Bohnenkraut dazu, schwingt sie gut durch und thut so viel Bouillon daran, daß die Bohnen darin weich dämpfen können, nach Belieben stäubt man etwas Mehl darüber, rührt die Bohnen um und kocht sie kurz ein.

243. Weiße Bohnen.

Weiße Bohnen, welche von ihren Fäden befreit sind, werden 2—3 mal quer durchschnitten, gewaschen, in gesalzenem Wasser weich gekocht und abgegossen; hierauf bereitet man eine dünne Buttersauce, giebt gewiegte Petersilie daran und untermengt die Bohnen gut damit. Man kann die Bohnen auch nur in zerlassener Butter mit Petersilie und den nötigen Gewürzen fertig machen.

244. Spargelböhnchen.

Hierzu verwendet man schöne weiße Bohnen von gleicher Länge, zieht die Fäden ab, wäscht sie und bindet etwa 10 bis 12 Bohnen wie Spargeln zusammen, dann kocht man sie in Salzwasser weich und richtet sie egal auf einer Platte an, streut Petersilie darüber und serviert eine gute Buttersauce dazu oder man giebt heiße Butter, worin Petersilie gedämpft ist, darüber.

245. Eingemachte grüne Salzbohnen.

Die Bohnen werden gut gewässert und in reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt. Sobald das Wasser kocht, abgegossen und frisches Wasser zugegeben. Damit die Bohnen schneller weich

werden, fügt man etwas Natron zu und kocht sie etwa 2 bis 2½ Stunden. Die Bohnen dürfen ihre schöne, grüne Farbe nicht verlieren, dann werden sie abgegossen, in einer Kasserolle ein Stück Butter oder Fett heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebel darin gelb geröstet, die Bohnen, sowie die nötige Bouillon, ein wenig Salz und Pfeffer dazu, mit etwas Mehl überstäubt, leicht umgerührt und noch 15—20 Minuten gedämpft. Eingemachte Bohnen werden meistens mit getrockneten weißen Bohnen gegeben und kranzartig angerichtet.

246. Grüne Erbsen.

Aus jungen frischgepflückten Schoten werden die Erbsen ausgebrockelt, dabei gut durchsucht, in kochendem Salzwasser 20—25 Minuten abgekocht, zum Ablaufen auf ein Sieb gethan, dann in einer Kasserolle mit einem Stück sehr frischer Butter, etwas Salz und Zucker leicht untermengt und sofort zu Tische gegeben, da durch längeres Stehen die Erbsen Aussehen und Geschmack verlieren. Beim Anrichten feingewiegte Petersilie darüber streuen.

247. Erbsen anderer Art.

Die Erbsen werden ausgebrockelt, nicht abgekocht, in einer dünnen Buttersauce mit dem nötigen Gewürz und Zucker weich gedämpft und mit etwas Petersilie überstreut. Auf diese Art kann man sie mit Karotten vermischt kochen.

248. Spargeln.

Schöne, dicke Spargeln werden vorsichtig dünn geschält und zwar fängt man unter dem Kopf an, gewaschen, je 8 bis 10 Stück zusammen gebunden und gleichmäßig abgeschnitten, hierauf in kochendem Salzwasser in 20—30 Minuten weich gekocht, dann eine Spargelsauce bereitet: 1—2 Löffel Mehl werden in 50 Gramm Butter gedämpft, mit Spargelwasser zu einer glatten Sauce gerührt und 5 Minuten gekocht, mit 2 Eigelb

und etwas saurem Rahm legiert, die Spargeln gehäuft auf einer Platte angerichtet und die Sauce extra dazu gegeben. Man kann auch nur ausgelassene Butter dazu servieren.

249. Bruchspargeln.

Hierzu wählt man nur mitteldicke Spargeln, schält dieselben wie vorhergehende, schneidet sie in egale Stückchen, die man in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich kocht. Alsdann bereitet man eine Spargelsauce, giebt die abgegossenen Spargelstückchen dazu, untermengt sie leicht, richtet sie in einer Gemüseschüssel an und serviert sie gleich.

250. Artischocken.

Nachdem man die Artischocken geputzt und die äußeren Blätter abgelöst hat, werden sie in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, dem man den Saft einer Citrone beifügt, etwa 1 Stunde gekocht; läßt sich eines der Kelchblätter leicht herausziehen, so sind sie weich; hebt die inneren Blätter nebst den Fasern vorsichtig mit einem kleinen Löffel heraus, arrangiert sie auf einer Schüssel und giebt eine gut mit Citronensaft gewürzte holländische oder Buttersauce dazu.

251. Hopfenkeimchen.

Junge Hopfenkeimchen müssen sich leicht brechen lassen, sie werden gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gekocht abgegossen und mit kaltem Wasser überspült. 2 Eßlöffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt, dann etwas Citronensaft und das nötige Salz daran, aufkochen lassen und mit 2 Eigelb legieren; giebt die Hopfenkeimchen hinein und läßt sie heiß werden, nicht kochen. Man serviert verlorene Eier dazu.

252. Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden möglichst rund geschält, je nach Größe in 2 oder 4 Teile geschnitten, öfters gewaschen und mit heißem Wasser und dem nötigen Salz zugedeckt, schnell weich

gekocht, abgegossen, der Deckel gelüftet, damit der Dampf entweichen kann. Besser werden dieselben, wenn man einen Kartoffeldampftopf dazu benutzt.

253. Kartoffeln anderer Art.

Die Kartoffeln werden gleich vorhergehenden weich gekocht, mit heißer Butter, in welcher etwas feingewiegte Petersilie gedämpft ist, leicht untermengt und gleich zu Tisch gegeben.

254. Gebratene Kartoffeln.

Gekochte kalte Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten, etwas Salz darüber gestreut und in einer Omelettepfanne mit heißem Fett und Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten.

255. Rohe, gebratene Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, zu kleinen runden Kartöffelchen ausgestochen oder auch mit einem Buntschneide-Messer in Scheibchen geschnitten, gewaschen und gut abgetrocknet, dann in heißem, schwimmendem Schmalz kurz vor dem Anrichten gebacken, auf Papier zum Entfetten gelegt, in einer heißen Schüssel angerichtet, etwas feines Salz darüber gestreut und gleich serviert.

256. Rahm-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu entweder in feine Scheibchen geschnitten oder zu runden kleinen Kartöffelchen ausgestochen, gewaschen und weich gekocht, dann bereitet man eine Rahmsauce, 2—3 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit süßem Rahm und etwas Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt, etwas Salz daran, die Sauce aufkochen lassen und mit 2—3 Eigelb legieren; dann über die zuvor abgegossenen Kartoffeln geben und dieselben leicht damit untereinander mengen.

257. Petersilie-Kartoffeln.

Hierzu werden die Kartoffeln in Scheibchen geschnitten, gewaschen, gesalzen, nicht ganz weich gekocht und abgegossen, alsdann läßt man in einer Kasserolle Butter heiß werden, röstet

feingeschnittene Zwiebeln gelblich, dämpft gewiegte Petersilie mit, thut 1—2 Löffel Mehl, sowie kräftige Bouillon dazu, daß es genügend Sauce giebt, die Kartoffeln hinein, fügt noch etwas Salz bei, untermengt sie leicht und dämpft sie noch etwa 10 Minuten.

258. Saure Kartoffeln.

Die geschälten Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten und weich gekocht. Hierauf werden 1—2 Löffel voll Mehl in halb Butter und Fett mit einem Eßlöffel voll Zucker und feingeschnittenen Zwiebeln braun geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt und zu einer glatten Sauce gerührt; Essig nach Geschmack, sowie Salz, einige Pfefferkörner dazu, alles gut kochen lassen, durchpassieren und mit den abgegossenen Kartoffeln leicht untermengen.

259. Kartoffelpüree.

Hierzu wählt man Kartoffeln, welche sich recht mehlig kochen. Diese werden, nachdem sie geschält und weich gekocht sind, gleich durch ein Sieb passiert und mit kochender Milch und einem Stück frischer Butter in einer Kasserolle zu einem dicken Brei recht glatt geschlagen. Man kann auch etwas süßen Rahm daran geben, wodurch der Geschmack sich verfeinert. Je schaumiger die Püree geschlagen, desto besser ist sie.

260. Kartoffelschnee.

Sehr weiße mehlige Kartoffen werden geschält, gut gewaschen und mit wenig Wasser und etwas Salz weich gekocht, dann gießt man das Wasser ab, läßt sie ausdämpfen und passiert sie durch ein feines Sieb in eine gewärmte Schüssel, so daß sie eine ganz leichte, flockige Masse bilden.

261. Kartoffelcroquets.

Kartoffeln, welche tagsvorher gekocht sind, werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Auf 1 Pfund geriebene Kartoffeln rechnet man 50 Gramm Butter, 2—3 Eier; die Butter wird schaumig gerührt, 2 ganze Eier und 1 Eigelb dazu gegeben

und mit den Kartoffeln, 1—2 Eßlöffel Mehl zu einer teigartigen Masse verarbeitet, auf ein gut mit Mehl bestäubtes Nudelbrett gelegt und längliche egale Würstchen daraus geformt, wendet diese in Ei und Semmelkrümchen um und bäckt sie in heißem Schmalz von allen Seiten schön braun. Man giebt sie zu Braten und verwendet sie auch zur Garnierung bei verschiedenen Gemüsen.

262. Kartoffelbällchen.

Die Bereitung ist die gleiche wie bei vorhergehenden, man formt von der Masse kleine runde Klößchen, wendet sie in Ei und Krumen um und bäckt sie in heißem Schmalz schön braun.

263. Kartoffelauflauf.

90—100 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 4 Eigelb zugefügt, 10—12 geriebene und durchpassierte Kartoffeln, etwas Salz dazu gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 20—30 Minuten im Ofen aufziehen lassen.

264. Heringskartoffeln.

Abkochte Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, drei gut gewässerte, sauber geputzte und von den Gräten befreite Heringe schneidet man in Würfel. Hierauf wird eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen und Krumen bestreut, dann kommt zuerst eine Lage Kartoffeln, etwas feingeschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln, ein wenig Salz, dann Hering und saurer Rahm darüber, dann wieder Kartoffeln u. s. w., bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß von Kartoffeln sein; diese werden mit Krumen bestreut, einige Butterstückchen darauf gelegt und die Speise $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen braun gebacken.

265. Reisgemüse.

Für 10 Personen rechnet man 1 Pfund Reis; derselbe wird belesen, mit heißem Wasser abgebrüht, alsdann in einer Kasserolle mit kochendem Wasser, dem nötigen Salz und einem

Stück Butter an die Seite des Feuers gestellt, zugedeckt, langsam quellen und kochen lassen. Der Reis darf nicht gerührt werden, doch muß man öfters nachsehen, ob er sich nicht ansetzt. Sobald das Wasser eingekocht ist, füllt man etwas nach und kocht den Reis etwa $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde. Die Körner müssen weich sein, aber ganz bleiben; man giebt noch ein Stückchen Butter dazu und untermengt es leicht.

266. Reis anderer Art.

Der Reis wird, nachdem er abgebrüht ist, mit genügend Bouillon oder Wasser aufgestellt und etwa 20 Minuten gekocht, die Brühe abgegossen, ein Stück Butter, sowie das nötige Salz und geriebener Parmesankäse dazu, schwingt den Reis auf dem Feuer und giebt ihn zu Tisch.

267. Reis mit Nieren.

Der Reis wird hierzu in Bouillon nicht ganz weich gekocht, einige Kalbsnieren ganz fein geschnitten, in einer Kasserolle Butter heiß gemacht, die Nieren dazu gegeben, etwas Mehl überstäubt, leicht angebraten und mit ein wenig Bouillon weich dämpfen lassen, hierauf der Reis mit den Nieren gemischt und angerichtet.

268. Rissotto.

Etwa $^1/_2$ Pfund Reis wird gewaschen, $^1/_4$ Pfund Ochsenmark ausgelassen und durchpassiert, der Reis darin gelb geröstet, dann mit Bouillon aufgefüllt, Salz daran und etwa 20 bis 25 Minuten gedämpft. Nach Belieben kann man auch Butter anstatt Mark nehmen und etwas Safran daran thun, wodurch der Reis eine schöne Farbe erhält; kurz vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse gut untermengt.

269. Maccaroni.

Die Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen und in kochendem Salzwasser 20—25 Minuten gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Man läßt nun ein Stück Butter heiß werden, giebt die

Maccaroni dazu, schwingt sie auf dem Feuer, bis sie wieder vollständig heiß sind und überstreut sie mit geriebenem Parmesankäse oder giebt in Butter geröstete Krümchen darüber und serviert sie gleich. Will man die Maccaroni sehr gut haben, kocht man sie in Milch ab.

270. Schinkenmaccaroni.

Auf eine Form für 10 Personen rechnet man $^3/_4$ Pfund Maccaroni, $^1/_2$ Pfund gewiegten gekochten Schinken und etwa $^1/_2$ Liter sauren Rahm. Die Maccaroni werden wie vorhergehende gebrochen, abgekocht und mit kaltem Wasser überspült, auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Alsdann bestreicht man eine Form gut mit Butter, streut sie mit Krumen aus, legt eine Schichte von den Maccaroni hinein, überstreut sie mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, ein wenig Salz, eine Lage gewiegten Schinken, einige Butterstückchen und Rahm darauf, dann wieder Maccaroni Käse, Schinken und Rahm darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist; die letzte Lage müssen Maccaroni sein, diese mit Krumen überstreuen, einige Butterstückchen darauf legen und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im heißen Ofen aufziehen und backen.

271. Schinkenmaccaroni anderer Art.

Man füllt eine Auflaufform in gleicher Weise wie vorhergehende, läßt den Rahm fort, giebt, nachdem die Form gefüllt ist, 6 ganze Eier in $^3/_4$ Liter Milch verquirlt darüber und bäckt die Speise $^1/_2$ Stunde im Bratofen.

272. Italienische Maronen.

Dieselben werden 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt, dann von der äußeren und inneren Schale befreit. Sodann läßt man in einer Kasserolle 1 Löffel Zucker in Butter braun werden, giebt die Maronen hinein und so viel Bouillon dazu, daß dieselben eben bedeckt sind, das nötige Salz daran und dämpft sie langsam weich. Man kann die Maronen allein servieren oder Rosenkohl, Winterkohl und Rotkraut damit garnieren.

Hülsenfrüchte.

273. Getrocknete weiße Bohnen.

Die Bohnen werden belesen und eine Zeit lang ins Wasser gelegt; alsdann mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und langsam einige Stunden weich gekocht. Sobald das Wasser eingekocht ist, etwas Bouillon nachgefüllt. Kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter, das nötige Salz daran geben, etwas Mehl überstäuben und die Bohnen leicht damit untermengen.

274. Erbsenpüree.

Man muß die Erbsen, gut belesen, einige Male waschen und eine Zeit lang im Wasser quellen lassen. Hierauf werden sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, wenn sie kochen, abgeschäumt und langsam einige Stunden kochen lassen, giebt nach und nach etwas heiße Bouillon oder Wasser zu, bis sie ganz weich sind, passiert sie durch ein Sieb, verrührt den Brei mit einem Stückchen Butter, läßt ihn wieder heiß werden und giebt das nötige Salz daran. Nach Belieben auch feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebel darunter.

275. Linsengemüse.

Schöne, große Linsen, die gut belesen und gewaschen sein müssen, werden zeitig mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und langsam weich kochen lassen, ohne sie viel zu rühren, damit sie ganz bleiben, gießt das Wasser ab, giebt Bouillon und das nötige Salz daran. Hierauf wird ein Löffel Mehl in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln braun geröstet, mit etwas Bouillon aufgefüllt und glatt gerührt, Essig nach Geschmack dazu gegeben, das Mehl aufkochen lassen, mit den Linsen vermischen und noch etwas dämpfen, worauf man die Linsen mit Frankfurter Würstchen oder Rauchfleisch zu Tisch giebt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

XI. Verschiedener Salat.

276. Kartoffelsalat.

Gekochte Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, dann mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas geriebene Zwiebel, 1 Löffel warme Bouillon oder Wasser zu Salat angemacht. — Man rechnet gewöhnlich auf 1 Eßlöffel Essig 2 Löffel Öl. Senf nach Geschmack.

277. Kartoffelsalat mit roten Rüben.

Man bereitet einen Kartoffelsalat mit etwas weniger Essig, giebt so viel gehackte rote Rüben und roten Rübenessig dazu, daß der Salat eine schöne rote Farbe erhält. Etwas Mayonnaise beigefügt ist sehr gut.

278. Grüner Kopfsalat.

Der Salat wird geputzt und gewaschen; dann bereitet man eine Sauce von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, geriebenen Zwiebeln, etwas saurem Rahm oder das Gelbe von einem Ei, gewiegten Kräutern, wie Pimpernelle, Borrasch und Estragon, verrührt alles gut und mischt den Salat leicht dazu. Lattichsalat wird ebenso bereitet, nur müssen die Blättchen gut belesen werden.

279. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten oder gehobelt, mit Essig, Öl, feingewiegter Petersilie, Schnittlauch, saurem Rahm, Salz und Pfeffer angemacht. — Man kann die Gurken auch eine Stunde vor dem Anrichten salzen und von dem Gurkenwasser etwas abgießen, dann anmachen.

280. Bohnensalat.

Die Bohnen werden geputzt, 3 mal durchgeschnitten und im Salzwasser nicht zu weich gekocht; dann läßt man sie erkalten und macht den Salat mit Essig, Öl, Salz, etwas Zwiebel und gehackter Petersilie an. Eingemachte Salzbohnen können auch zu Salat verwendet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

281. Gelbe Rübensalat.

Gekochte gelbe Rüben werden in Scheiben geschnitten, gleich anderem Salat bereitet, mit etwas gehackter Petersilie angemacht. Ein Gleiches gilt für Sellerie.

282. Fleischsalat.

Übriges Rindfleisch oder Braten wird entweder in Würfel oder in dünne, schmale Streifchen geschnitten, mit Essig, Öl, Salz, etwas saurem Rahm, Senf nach Geschmack angemacht. Man kann auch etwas Mayonnaise daran geben.

283. Heringssalat.

1/2 Pfund kalter Kalbsbraten, ungefähr ein gleicher Teil rote Rüben, halb so viel Äpfel und Gurken, 3—4 gut gewässerte, geputzte und von den Gräten befreite Heringe, alles dies in egale, kleine Würfel geschnitten, mit ein wenig Essig oder rote Rübenrübhe, Öl, Salz, Senf nach Geschmack, etwas feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz gemischt, dann bereitet man eine gute Mayonnaise, giebt 3—4 Löffel voll dazu und vermengt alles gut. Beim Anrichten garniert man den Heringssalat schön mit Aspic, kleinen Essiggürkchen, welche mit einem Zackenmesser geschnitten sind, hart gekochten Eiern, gehackten rote Rüben, Sardellen und Petersilie.

XII. Eier- und Mehlspeisen.

284. Rühreier.

Für eine Person rechne man 2—3 Eier, zerkleppert dieselben gut, giebt einen Eßlöffel voll Milch und das nötige Salz daran. In einer Omelettepfanne oder Kasserolle läßt man ein Stück Butter heiß werden, thut die zerklepperten Eier hinein, rührt dieselben, bis sie dicklich sind, über nicht zu starkem Feuer und serviert sie gleich.

285. Rühreier mit Schinken.

Roher Schinken wird in Streifchen oder Würfel geschnitten, in einer Omelettepfanne mit Butter ein wenig gedünstet, hierauf 2—3 Eier verkleppert, 1 Eßlöffel Milch und Salz dazu gegeben und wie Rühreier fertig gemacht.

286. Spiegeleier.

Man läßt ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, schlägt die Eier vorsichtig hinein, ein wenig Salz darüber und bäckt sie an der Seite des Feuers einige Minuten, bis das Eiweiß sich gehärtet hat.

287. Weiche Eier.

Nachdem die Eier gewaschen sind, werden sie in kochendem Wasser 3½—4 Minuten gekocht. Sollen die Eier hart sein, läßt man sie 8—10 Minuten kochen.

288. Senfeier.

Hart gekochte Eier werden geschält, halbiert, in warme Senfsauce gelegt und serviert.

289. Verlorene Eier.

Es werden die nötigen Eier einzeln in eine Tasse aufgeschlagen, dann in gesalzenes, kochendes Wasser gegeben, 1½ bis 2 Minuten kochen lassen, bis sich das Ei zusammengezogen hat, hierauf vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen, egal zugeschnitten und in heiße kräftige Bouillon oder zu Spinat gegeben, auch auf geröstete Brotschnitte gelegt. Einige Tropfen Essig in das Wasser gethan, beschleunigen das Zusammenziehen des Eiweißes.

290. Eierkäse.

Man nehme zu ½ Liter Milch 4—5 Eier; dieselben werden in der Milch gut verkleppert, mit Salz gewürzt, durchpassiert und in einem glacierten Topf oder einer Form wie ein Pudding in heißem Wasser 1—1½ Stunden gekocht, bis die

Masse ganz steif ist, dann schneidet man Würfel daraus und giebt dieselben in gute, kräftige Bouillon zur Suppe.

291. Eierpfannkuchen.

3—4 Eier werden gut verkleppert, das nötige Salz dazu gethan und in einer Omelettepfanne in heißer Butter auf einer Seite gebacken.

292. Französische Omeletten.

Zu einer Omelette rührt man 2 Eigelb, etwas Salz, Petersilie-Kräuter oder Schnittlauch, einen Theelöffel Mehl, einen Eßlöffel voll Milch einige Minuten, giebt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und mengt alles leicht unter einander, in einer Omelettepfanne mit heißer Butter ewas auseinander gestrichen und bei nicht zu starkem Feuer auf einer oder beiden Seiten schön braun gebacken, zusammengeschlagen und gleich serviert.

293. Französische Omeletten anderer Art.

Man verrührt 4 Eigelb mit etwas Salz und giebt den fest geschlagenen Schnee des Eiweißes leicht darunter, ebenso fein gewiegte Petersilie oder andere Küchenkräuter und bäckt die Omelette gleich vorhergehender.

294. Omeletten anderer Art.

Man verkleppert 3 ganze Eier, giebt das nötige Salz, einen guten Eßlöffel voll Mehl, etwas Schnittlauch und $^1/_8$ Liter Milch dazu und bäckt die Omeletten mit Butter auf einer Seite schön gelb.

295. Rahmomeletten.

2—3 Eigelb werden mit ein wenig Salz verrührt, ein Eßlöffel voll Mehl und 2 Eßlöffel voll Rahm dazu gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt und auf beiden Seiten in der Omelettepfanne braun gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

296. Omelette soufflée.

Zu einer Omelette werden 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Zucker recht schaumig gerührt, der festgeschlagene Schnee des Eiweißes leicht darunter gemengt und bei gelindem Feuer in einer Pfanne mit heißer Butter auf einer Seite gebacken, vorsichtig zusammengeschlagen, auf eine Platte gestürzt, mit etwas Zucker überstreut und gleich zu Tisch gegeben. Dieselbe Omelette kann man auch mit Marmelade oder anderem Eingemachten füllen, doch ist es alsdann ratsam, 1 Theelöffel voll Mehl unter die Masse zu mischen, da erstere zum Füllen zu leicht ist.

297. Biskuitomeletten.

4 Eigelb werden mit 85 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, giebt dann 65 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel voll Milch daran und mengt den festen Schnee des Eiweißes leicht darunter. Hierauf läßt man in einer größeren Omelettepfanne die nötige Butter heiß werden, giebt die Masse hinein, streicht sie etwas auseinander und läßt sie bei guter Hitze im Bratofen 10 bis 15 Minuten bis zum Braunwerden aufziehen; die Omeletten müssen gut aufgehen, man füllt sie mit Marmelade oder eingemachten Früchten, rollt sie leicht zusammen, stürzt sie auf eine heiße Platte und giebt sie gleich zu Tisch.

298. Pfannkuchen.

Man bereite einen Pfannkuchenteig von $1/2$ Pfund Mehl, $1/2$ Liter Milch, etwa $1/8$ Liter Wasser und 4—6 Eiern. Das Mehl wird mit der Milch und den Eiern schön glatt gerührt, etwas Salz daran, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und in einer Omelettepfanne mit Schmalz oder Butter auf beiden Seiten schön braun gebacken. Die Masse giebt 6 bis 8 Pfannkuchen. Anderer Art: Man rechne auf 1 Pfund Mehl 1 Liter Milch, $1/4$ Liter Wasser, 4—6 Eier.

299. Äpfelpfannkuchen.

Von $1/4$ Pfund Mehl, 4 Eiern, gut $1/4$ Liter Milch und ein wenig Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig gleich vorher-

gehendem, schlägt denselben mit dem Schneebesen recht glatt, giebt 4—5 geschälte in ganz feine Scheibchen geschnittene mürbe Äpfel dazu und bäckt hiervon 3—4 Pfannkuchen auf beiden Seiten schön braun, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf einander und giebt sie zu Tisch.

300. Kirschenpfannkuchen.

Ist die gleiche Bereitung wie vorhergehende, anstatt Äpfel mit Kirschen.

301. Gestupfte Pfannkuchen.

½ Pfund Mehl, 6—8 Eier, etwas Salz werden mit so viel Milch, daß es eine dickfließende Masse giebt, gut verrührt und mit dem Schneebesen geschlagen. Sodann läßt man in einer Pfanne Schmalz heiß werden, giebt einen Schöpflöffel voll der Masse hinein und läßt sie ein wenig anbräunen, hierauf mit einem Schäufelchen zerstochen und noch einige Zeit geröstet. Man fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist, dann erhaben angerichtet und Kompott von frischem Obst dazu gegeben.

302. Farcierte Pfannkuchen.

Es werden dünne Pfannkuchen nicht fett gebacken und zum Erkalten auf ein Brett gelegt. Hierauf bereite man folgende Farce: 1 bis 2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon zu einer glatten, dicklichen Sauce gerührt, dieselbe aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat gewürzt, etwas geriebenen Käse und Wein nach Geschmack daran, mit einem Eigelb abrühren und so viel gewiegten Kalbsbraten oder Reste von Braten, etwas gekochten Schinken vermischen, daß es eine Farce giebt; die erkalteten Omeletten werden damit bestrichen, fest zusammengerollt, in egale schräge Stücke geschnitten, in Eiweiß getaucht, mit Krumen paniert und in heißem Schmalz in der Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebacken. Als Vorspeise oder Beilage zu Gemüsen gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

303. Gefüllte Pfannkuchen.

Man backe dünne Pfannkuchen, bestreiche dieselben mit Fruchtmarmelade oder gebe eingemachte Früchte hinein, rolle sie zusammen und serviere sie gleich.

304. Gefüllte Pfannkuchen auf andere Art.

4—5 gebackene Pfannkuchen werden mit zuvor bereitetem warmen Apfelmus bestrichen, gut mit Zucker bestreut und aufeinander gelegt. Der oberste Pfannkuchen wird nicht bestrichen, sondern nur mit Zucker bestreut. Man serviert auf einer runden Platte.

305. Apfelfritters (Küchelchen).

6—8 mürbe Reinettenäpfel schält man, schneidet sie in runde Scheiben, nimmt das Kernhaus heraus, bestreut sie mit Zucker und feuchtet sie mit ein wenig Wein an. Man bereitet alsdann einen dicken Pfannkuchenteig von ½ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 1—2 Löffel Olivenöl, 4 Eiern, das Weiße zu Schnee geschlagen, etwas Salz und Zucker, dreht die Apfelscheibchen darin um, nimmt sie mit einem Löffel heraus und bäckt sie langsam in reichlich Fett schön braun, bestreut sie mit Zucker und serviert sie gleich.

306. Weckschnitte.

Einige alte Brötchen werden abgerieben, je in 4—5 Scheiben geschnitten und in Milch eingeweicht; dann bereitet man einen dicken Pfannkuchenteig, mischt den Eierschnee darunter, taucht die Schnitten hinein und bäckt sie in reichlich Fett auf beiden Seiten hellbraun.

307. Weckschnitte auf andere Art.

Die Schnitten werden in Milch angefeuchtet, mit Ei und Weckmehl paniert, in Butter gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit Marmelade bestrichen zu Tisch gegeben. Ohne Zucker kann man die Weckschnitte als Beilage zu Gemüsen geben und nach Belieben vor dem Backen mit Fleischfarce bestreichen.

308. Erdbeerschnitte.

Man schneide einige Brötchen in egale Scheiben. Walderdbeeren oder Gartenerdbeeren werden mit Zucker vermischt, ein wenig verdrückt und dick auf die Schnitte gestrichen, hierauf bäckt man sie auf einer Seite, nicht umgewendet. Die Erdbeeren dürfen nur mit der Butter überspritzt werden, bis sie durch heiß sind, mit Zucker bestreut und serviert.

309. Windbeutel.

1/2 Liter Milch oder Wasser, 90 Gramm Zucker und ebenso viel Butter kochend gemacht, mit 1/2 Pfund feingesiebtem Mehl auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topfe löst, giebt 1/2 Päckchen Vanillezucker dazu und läßt die Masse erkalten, hierauf rührt man 6 Eier einzeln dazu und setzt mit einem Theelöffel Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, dieselben etwas stehen lassen und bei mäßiger Hitze im Ofen schön gelb backen.

310. Spritzgebackenes oder Schmalzküchle.

Bereitet man wie Windbeutel, nur nimmt man anstatt Milch, Wasser, sticht mit einer Spritze oder einem Theelöffel Klößchen aus und bäckt dieselben in schwimmendem Fett schön hellbraun.

311. Gemüsenudeln.

1 Pfund durchgesiebtes Mehl knetet man mit 4—5 Eiern, ein wenig Wasser und Salz so lange, bis der Teig glatt ist, dann wellt man ihn in dünne Kuchen aus, trocknet diese auf einem Tischtuch, rollt sie zusammen und schneidet Nudeln daraus; diese etwa 10 Minuten in Salzwasser gekocht und abgeschüttet, damit sie nicht aneinander hängen, nochmals mit heißem Wasser übergossen, auf ein Sieb zum Ablaufen gethan und mit in Butter gerösteten Krümchen überstreut.

312. Spätzle.

1 Pfund Mehl wird mit 3—4 Eier, etwa 1/2 Liter kaltem Wasser und dem nötigen Salz so lange zu einem Teig geschlagen,

bis er schön glatt ist und Blasen zieht, dann nimmt man von der Masse auf ein eigens dazu bestimmtes Brettchen und schabt mit dem Messer kleine Spätzchen in kochendes Salzwasser; wenn dieselben in die Höhe kommen, sind sie fertig; sie werden mit dem Schaumlöffel herausgethan und nochmals in anderes heißes Wasser gelegt, bis alle fertig sind, dann abgegossen und mit in Butter gerösteten Krümchen bestreut.

313. Mehlschmarren.

180 Gramm feines Mehl mit kalter Milch fein abgerührt, etwas Salz, 6—8 Eier dazu gethan, geschlagen und mit Milch oder Rahm zu einem dickfließenden Teig bearbeitet, gebe etwas abgeriebene Citronenschale, nach Belieben Zucker daran; sodann läßt man in einer flachen Kasserolle 1/4 Pfund Schmalz oder Butter heiß werden, rührt die Masse nochmals gut durcheinander, gießt sie in das heiße Schmalz und läßt die Schmarre schön lichtbraun backen, dann wird dieselbe in egale Stücke geschnitten, auf einer Platte angerichtet und mit Zucker bestreut.

314. Pfitzauf.

1/2 Pfund Mehl, 1 Schoppen Milch, etwas Salz, 4 Eier, 120 Gramm Butter. Das Mehl mit der Milch anrühren, Salz und 4 Eier dazu geben, die Butter wird zerlassen, die dazu bestimmten Förmchen damit bestrichen und die übrige Butter in den Teig gegeben. In je 1 Förmchen giebt man 1—2 Löffel Teig und und bäckt diese 20—25 Minuten lang; gestürzt werden sie mit Zucker bestreut.

315. Mehlbrei.

Für 1—2 Personen nehme man 3/4 Liter Milch und 65 Gramm Mehl. Das Mehl wird mit 1/4 Liter Milch glatt gerührt, die übrige Milch kochend gemacht, das angerührte Mehl durch ein Sieb in die Milch gerührt und 1 Stunde gekocht, etwas Salz und nach Belieben Zucker daran gegeben.

316. Grießbrei.

1 Liter Milch wird kochend gemacht, 100 Gramm Grieß vorsichtig, damit es keine Knöllchen giebt, in die kochende Milch gerührt, etwas Salz, Zucker, ein wenig Butter zugefügt und etwa 20 Minuten gekocht.

317. Reisbrei.

160 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser überbrüht, das Wasser abgegossen, der Reis in 1 Liter kochende Milch gerührt und an der Seite des Feuers langsam $^3/_4$—1 Stunde gekocht, etwas Salz und ein wenig Butter zugefügt, mit Zucker und Zimmt serviert.

Klöße.

318. Karthäuser Klöße.

6 Brötchen werden gut abgerieben und in 4 gleiche Teile geschnitten, 1 Liter Milch mit 5 Eiern, 1 Eßlöffel voll Zucker gut verrührt, die Brötchen nach und nach darin etwas durchweicht, leicht ausgedrückt und auf ein Sieb gelegt, bis dieselben aufgegangen sind, hierauf in Eiweiß, mit Wasser vermischt, getaucht und paniert. Man bäckt sie in reichlich Fett schön gelb und streut Zucker mit Zimmt vermischt darüber.

319. Gebackene Grießklöße.

1 Liter Milch, 1 Stückchen Butter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker werden kochend gemacht, 150 Gramm Grieß hineingerührt und zu einem dicken Brei aufkochen lassen, giebt 2 Eigelb dazu und schüttet die Masse auf Platten, die man zuvor mit kaltem Wasser abgespült hat, streicht sie etwa fingerdick auseinander und läßt sie erkalten. Ist die Masse steif, werden schräge Vierecke geschnitten, dieselben in Eiweiß gewendet und mit Weckmehl paniert, in heißem Fett schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und serviert.

320. Ausgestochene Grießklöße.

1 1/4 Liter Milch, 1 Pfund Grieß, 1/8 Pfund Butter, 3 Eier, etwas Salz und Zucker. Die Milch mit der Butter und dem nötigen Salz in einer Kasserolle kochend gemacht, der Grieß eingerührt und zu einem steifen Brei auf dem Feuer abgerührt, die Eier und etwas Zucker zugegeben Hierauf werden mit einem Eßlöffel, welcher in heiße Butter oder Fett getaucht ist, von der Masse Klößchen ausgestochen und mit gerösteten Krumen überstreut. Man kann dieselben auch mit Weckmehl panieren und in heißem Fett backen, mit Zucker bestreuen und servieren.

321. Weckklöße.

10—12 alte Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verarbeitet; darauf mit etwa 65 Gramm ausgelassener Butter, 3 Eiern, 2 Eßlöffeln Mehl und Salz vermischt gut verrührt, mit einem Eßlöffel Klöße ausgestochen, im Salzwasser gekocht, sobald sie in die Höhe kommen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit in Butter gerösteten Krümchen überstreut.

322. Leberklöße.

1 1/2 Pfund gehäutete Kalbsleber wird fein gewiegt oder geschabt, mit einer gleichen Masse wie vorhergehende vermischt, eine feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebel dazu gegeben, Klöße ausgestochen und in Salzwasser gekocht, mit gerösteten Krumen überstreut; zu Sauerkraut gegeben.

323. Fleischklößchen.

Zu einem halben Pfund feingewiegtem Schweinefleisch nehme man 2 abgeriebene, eingeweichte Brötchen; dieselben gut ausdrücken und fein verarbeiten, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat, 1 Ei, etwas feingewiegte, in Butter geröstete Zwiebel, alles gut miteinander mischen, kleine Klößchen daraus formen, in Salzwasser kochen und zur Suppe oder Ragouts verwenden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

324. Kartoffelklöße.

Tags zuvor gekochte Kartoffeln werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Zu etwa 2 Pfund geriebenen Kartoffeln 2 alte Brötchen in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, die Kartoffeln mit dem Löffel fein verarbeitet, 2—3 Eßlöffel Mehl, 5—6 Eier, das nötige Salz, ein wenig Muskat mit den Brötchen gut vermischt und runde Klöße daraus geformt. Man mache einen Probekloß, koche denselben in Salzwasser ab; sollte er nicht zusammenhalten, muß man dem Teig etwas Mehl zugeben. Beim Anrichten streut man in Butter geröstete Krumen oder Zwiebel darüber.

325. Kartoffelklöße anderer Art.

Die Kartoffeln hierzu werden geschält, in Stücke geschnitten, in Salzwasser, doch nicht zu weich, abgekocht, auf ein Sieb geschüttet und ein Stück nach dem andern durchpassiert, dann erkalten lassen. Zu 12 großen Kartoffeln wird $^1/_4$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, etwas Salz, ein wenig Muskat, 4 ganze Eier daran geschlagen und die Kartoffeln samt einem Kochlöffel voll feinem Mehl leicht unter die Masse verrührt. Man formt hieraus runde Klöße, legt diese kurz vor dem Anrichten in kochendes Salzwasser und läßt sie solange kochen, bis sie obenauf schwimmen, worauf man sie auf eine Schüssel schöpft und mit in Butter gerösteten Semmelkrümchen bestreut.

326. Klößchen von übrigem Kalbsbraten oder Geflügel.

3 Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt. Hierzu nehme man ungefähr $^1/_4$ Pfund Fleisch, entweder übrigen Kalbsbraten oder Geflügel, von welchem die Haut und alles Faserige entfernt wird. Das Fleisch fein gehackt, samt den Brötchen in eine Kasserolle gethan und mit einem Stückchen Butter oder gutem Bratenfett ein wenig gedämpft, hierauf in einer Schüssel erkalten lassen, dann etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat dazu und 2 Eier daran geschlagen, die Masse gut verrühren, Klößchen formen und in Salzwasser abkochen.

XIII. Auflaufe.

Bei den Auflaufen kommt es ganz besonders auf richtige Zubereitung an, fest geschlagener Eierschnee, der leicht unter die Masse gemischt wird, und gut geregelte Ofenhitze. Ein Auflauf darf nicht zu lange im Ofen sein und muß sofort, wenn er steigt und oben braun wird, serviert werden, da er leicht einfällt. Man rechnet ungefähr 20—30 Minuten zum Backen und darf die Form nur $^3/_4$ voll gefüllt werden. Nimmt man eine Porzellanform, die leicht springt, wird diese im Ofen auf ein Tortenblech mit Salz oder Sand gestellt.

327. Reisauflauf.

65 Gramm Reis werden gebrüht, in $^1/_2$ Liter Milch mit 30 Gramm Butter weich gekocht, hierauf 30 Gramm Butter, 50 Gramm gesiebtes Mehl, $^1/_4$ Liter süßer Rahm auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, 100 Gramm Zucker sowie 4 Eigelb einzeln dazu gethan, der Reis mit dem Mehlbrei vermischt, Saft und Schale einer halben Citrone oder 1 Päckchen Vanillezucker dazu gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, die Masse in eine Form gefüllt und 20—25 Minuten bis zum Braunwerden im Bratofen aufgezogen, mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Für 6 Personen.

328. Reisauflauf anderer Art.

200 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser überbrüht, hierauf 1 Liter Milch kochend gemacht, der Reis hinein gerührt und mit 100 Gramm Butter an der Seite langsam weich kochen lassen, in eine Schüssel zum Erkalten gethan, 6 Eigelb mit 180 Gramm feinem Zucker recht schaumig gerührt, die Schale und der Saft von $^1/_2$ Citrone, sowie der Reis nach und nach dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Auflaufform gefüllt, in den Ofen gestellt und 30—35 Minuten gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

329. Chokoladeauflauf.

100 Gramm geriebene Chokolade wird mit 100 Gramm Zucker in 1/4 Liter Milch gekocht. Nach dem Erkalten 3 Eigelb einzeln dazu geben und 1 Kochlöffel voll Mehl durch ein Sieb vorsichtig, damit es keine Knöllchen giebt, darunter rühren, hierauf das Eiweiß zu Schnee schlagen, leicht vermischen, die Masse in eine Auflaufform gefüllt und 20 Minuten im Ofen aufgezogen.

330. Grießauflauf.

85 Gramm Grieß, 1/2 Lit. Milch, 1/4 Lit. Rahm, 50 Gramm Mehl und 65 Gramm Butter. Der Grieß wird in der Milch mit 30 Gramm Butter dick gekocht, das Mehl mit der übrigen Butter und dem Rahm auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt und von einer halben Citrone Saft und Schale oder Vanillezucker daran. Beide Massen vermischen, das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht darunter geben, in die Auflaufform füllen und 20 bis 30 Minuten im Ofen bis zum Braunwerden aufziehen lassen. Für 6 Personen.

331. Grießauflauf anderer Art.

Man läßt 1/2 Liter Milch mit 50 Gramm Butter kochend werden, dann 100 Gramm Grieß unter beständigem Rühren einlaufen, bis der Grieß gar und dick gekocht ist. Hierauf denselben in eine Schüssel gethan, 5 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, von einer halben Citrone Saft und Schale dazu gegeben, der Grießbrei damit vermischt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Auflaufform gefüllt und 25—30 Minuten im Ofen gebacken. Für 6 Personen.

332. Vanilleauflauf.

In 1/2 Liter süßen Rahm läßt man eine kleine Stange Vanille ausziehen und passiert den Rahm durch ein Haarsieb; hierauf werden 30 Gramm Butter, 50 Gramm feingesiebtes Mehl, 65 Gramm Zucker vermischt, mit dem Rahm abgerührt

und auf dem Feuer zu einem dicken Brei gekocht, 4 Eigelb einzeln dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine Auflaufform gefüllt und 20 Minuten bis zum Braunwerden im Ofen aufgezogen, dann mit Zucker bestreut. Für 6 Personen.

333. Butterbrotauflauf.

5—6 Milchbrötchen vom Tag vorher werden abgerieben, in feine Scheibchen geschnitten und dünn mit Butter bestrichen; eine Auflaufform hergerichtet, eine Lage von den Brötchen hineingethan, mit Sultaninen, Korinthen, welche gut ausgelesen und gebrüht sein müssen, und fein gewiegten Mandeln, einige bittere darunter, überstreut, etwas abgeriebene Citronenschale darüber, dann wieder Brötchen u. s. w., bis die Brötchen alle sind und die Form $^3/_4$ voll gefüllt ist. Die letzte Lage muß Brot sein; dann werden 5 ganze Eier mit $^3/_4$—1 Liter Milch, 100 Gramm Zucker verquirlt, über die Brötchen geschüttet, dieselben müssen mit der Milch bedeckt sein, läßt sie ein Weilchen durchfeuchten, streut Weckmehl darüber, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt den Auflauf 30—35 Minuten. Für 12 Personen genügend.

334. Citronenauflauf.

$^1/_2$ Liter Milch wird mit 80 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl in einer Kasserolle auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse dick ist und sich vom Topf löst; hierauf in eine Schüssel zum Abkühlen gethan, 7 Eigelb mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt, die Schale von 1$^1/_2$ Citronen abgerieben, der Saft von 3 Citronen und das Mehl dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine Auflaufform gefüllt und 20—30 Minuten bis zum Braunwerden aufgezogen. Mit Zucker bestreuen.

335. Obstauflauf.

In eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Form legt man beliebiges Obst; Kernobst muß ausge-

steint werden. 6 Eier und 1/4 Pfund feiner Zucker werden mit dem Schneebesen geschlagen, dann auf einen Topf mit kochendem Wasser gesetzt und weiter geschlagen, bis die Masse lauwarm ist, 1/4 Pfund fein gesiebtes Mehl darunter gemischt, auf das Obst gefüllt und im Ofen aufgezogen. Mit Zucker bestreuen.

336. Kirschenauflauf.

5 alte Brötchen werden abgerieben und in Milch eingeweicht, ausgedrückt und fein verarbeitet; hierauf 125 Gramm Butter mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, 6 Eigelb, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und eine Messerspitze Zimmt, die Brötchen und 100 Gramm geriebene Mandeln dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt und mit 2 Pfund ausgesteinten Kirschen lagenweise in die Form gefüllt. Zuerst kommt eine Lage der Brotmasse, dann Kirschen und so fort, bis dieselbe gefüllt ist; oberste Lage mit Weckmehl überstreuen, einige Butterstückchen auflegen und 1 Stunde backen lassen.

337. Auflauf von verschiedenem Obst.

Kirschen, Aprikosen, Johannisbeeren u. s. w., erstere ausgesteint, werden gut mit Zucker vermischt, eine Auflaufform mit Butter bestrichen und Weckmehl ausgestreut; die Form mit dem Obst halb gefüllt, 6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale schaumig gerührt, 3 Löffel süßen und 3 Löffel sauren Rahm nebst 4—6 fein gestoßenen Zwieback, gut verrührt, der festgeschlagene Eierschnee leicht darunter gemischt, die Masse über das Obst gefüllt und 25—30 Minuten im Ofen gebacken.

338. Soufflée.

6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker 1/2 Stunde schaumig gerührt, von einer halben Citrone Saft und Schale und 65 Gramm Stärkemehl darunter gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht damit vermischt, in eine Porzellanschüssel oder Auflaufform gefüllt und etwa 20 Minuten im Ofen aufgezogen. Mit Zucker bestreut und gleich serviert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

339. Obstsoufflée.

1 Pfund reife Aprikosen, Pfirsiche oder anderes Obst werden halbiert, die Kerne herausgenommen, mit 100 Gramm Zucker zu einer Marmelade gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Eine 1/2 Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schnee geschlagen, während dem Schlagen 80 Gramm feiner Zucker dazu, bis der Schnee ganz steif ist; hierauf mit Vorsicht der Schnee nach und nach unter die Marmelade gemengt, in eine Porzellanschale bergartig gefüllt, mit ein wenig Zucker überstreut und langsam 20—30 Minuten bei gelinder Hitze gebacken.

340. Soufflée von Äpfeln.

6—8 Äpfel werden gebraten, durch ein Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker gemischt; der festgeschlagene Schnee von 6 Eiweiß gleich vorhergehendem leicht darunter gemengt und langsam im Ofen gebacken.

341. Pflaumensoufflée.

1 Pfund getrocknete Pflaumen werden mit dem nötigen Zucker mit Wasser weich gekocht, die Pflaumen durch ein Sieb gestrichen, das Mus mit dem Schnee von 6 Eiweiß, 30 Gramm Zucker, ein wenig Zimmt leicht untermengt und gleich vorhergehendem gebacken.

342. Käseauflauf.

1/2 Liter Milch wird in einer Kasserolle kochend gemacht, 180 Gramm Reismehl mit Milch angerührt und unter beständigem Rühren dazu gegeben, kochen lassen, bis sich die Masse vom Topf löst, dann zum Erkalten in eine Schüssel gethan, hierauf 65 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 6 Eigelb, 90 Gramm geriebener Parmesan- und eben so viel Schweizerkäse dazu gegeben, alles gut vermischt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, die Masse in eine Auflaufform gefüllt und 25 bis 30 Minuten bis zum Braunwerden aufgezogen. Für 12 Personen berechnet.

343. Reisauflauf mit Äpfeln.

3/4 Pfund Reis kocht man in der nötigen Milch zu einem dicken Brei, hierauf 1/4 Pfund Butter schaumig gerührt und mit 1/4 Pfund Zucker, 3—4 Eigelb etwa 10 Minuten weiter gerührt; Saft und Schale von 1/2 Citrone daran, den Reis nach und nach dazu geben, das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht darunter mischen. Einige schöne Reinetten-Äpfel in Scheiben geschnitten und in Wasser mit etwas Wein und Zucker gedünstet. Hierauf füllt man einen Teil der Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Auflaufform, dann eine Lage Äpfel, dann wieder Reis und so fort, bis die Form 3/4 voll ist, die letzte Lage muß Reis sein, einige Butterstückchen darauf und im Ofen schön braun gebacken.

344. Kirschen-Michel.

8 alte Milchbrötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verarbeitet. Hierauf 1/4 Butter schaumig gerührt, 6 Eigelb, 1/4 Pfd. Zucker, Saft und Schale von 1/2 Citrone daran. Alles dies 1/4—1/2 Stunde gut gerührt, 50 Gramm feingeriebene Mandeln, ein wenig Zimmt und die Brotmasse dazu gegeben, mit 2 Pfund Kirschen gut untermengt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und auch leicht darunter; die Masse in eine Auflaufform füllen, die gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut ist, glattstreichen, mit Weckmehl überstreuen, einige Butterstückchen darauf legen und 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen und wenn etwas abgekühlt, stürzen.

345. Bettelmann.

8—10 schöne Reinetten-Äpfel werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten, vorsichtig in Wasser und etwas Wein, Citronenschale und dem nötigen Zucker weich gekocht, sie dürfen nicht zerfallen, mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf eine Platte zum Abkühlen gethan, der Saft gut eingekocht und darüber gegeben, ebenso einige belesene, gewaschene Sultaninen, dann 250 Gramm Schwarzbrot gerieben, dasselbe mit

Zucker und Zimmt vermischen, eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen und Weckmehl bestreut; dann kommt eine Lage geriebenes Brot hinein, dann Äpfel, Sultaninen und einige Butterstückchen, dann wieder Brot u. s. w., bis die Form voll ist, die letzte Lage muß Brot sein. Hat man Quitten oder andere Gelee, kann man etwas davon dazwischen geben, einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde im Ofen.

346. Apfel-Charlotte.

So viel Äpfel, als man im Verhältnis zur Größe der Form nötig hat, werden mit etwas Wein, Zucker und Rosinen kurz eingekocht, zum Erkalten zurückgestellt, hierauf eine Auflaufform mit Butter bestrichen, Weißbrot oder Brötchen, am besten englisches Brot in ganz egale Stücke geschnitten, dieselben in zerlassene Butter getaucht und der Boden der Form dicht damit belegt, dann die Schnitten ringsum aufrecht in der Höhe der Form gleichmäßig nebeneinander gestellt, die Äpfel in die Mitte eingefüllt, ein Deckel von dem Brot darüber gemacht und die Charlotte so lange im Ofen gelassen, bis das Brot hart und gelb geworden ist. Beim Anrichten wird sie gestürzt und schnell zu Tisch gegeben. Auf dieselbe Art kann man diese Speise auch mit Pfirsichen oder Aprikosen bereiten.

347. Mürber Teig-Apfel-Charlotte.

Von 180 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 1 Ei, $^3/_4$ Pfund Mehl und etwas Wein wird ein mürber Teig bereitet und eine Auflaufform mit demselben ausgelegt. Gute Äpfel geschält, in Scheiben geschnitten, mit 1 Flasche Weißwein und $^1/_2$ Pfund Zucker weich gedämpft und die Äpfel abkühlen lassen. Alsdann füllt man die Form lagenweise mit Löffelbiskuit und Äpfeln ohne Saft, streut einige Sultaninen darüber, wieder Biskuit und so fort, bis die Form gefüllt ist. Zuletzt wird ein Deckel vom Teig darauf gemacht, am Rande gut angedrückt und eine Stunde im Ofen gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut. Den übrigen Äpfelsaft serviert man als Sauce.

XIV. Puddings.

Dieselben werden in Dunst gekocht, die Puddingsformen müssen gut schließen, mit Butter ausgestrichen, mit Weckmehl bestreut sein, die Masse darf nur $^3/_4$ voll eingefüllt werden. Die Form wird alsdann in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, wobei man achtgeben muß, daß dieselbe nicht mehr wie bis zur Hälfte im Wasser steht, da andernfalls es leicht geschieht, daß Wasser eindringt, wodurch der Pudding verdirbt. Sobald das Wasser einkocht, giebt man heißes dazu. Der Topf, in welchem der Pudding gekocht wird, soll zugedeckt sein, der Dampf muß konzentriert bleiben. Kurz vor dem Anrichten stellt man den Pudding samt dem Gefäße mit kochendem Wasser aufgedeckt in den Ofen, nimmt den Deckel von der Form, damit der Pudding besser in die Höhe geht und Farbe bekommt. Ist der Pudding fertig, wird er auf eine Platte gestürzt und gut mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

348. Reispudding.

250 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser überbrüht, hierauf 1 Liter Milch kochend gemacht, der Reis hineingerührt, mit 125 Gramm Butter an der Seite langsam weich gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Dann rührt man 6 Eigelb mit 180 Gramm feinem Zucker recht schaumig, die Schale und den Saft einer halben Citrone daran und giebt den Reis nach und nach dazu, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt, diese fest geschlossen, in kochendes Wasser gestellt und $1^1/_4$ Stunde lang darin kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab und stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, damit der Pudding etwas Farbe bekommt. Dieser Pudding ist für 12 Personen berechnet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

349. Chokoladepudding.

1/4 Pfund Zucker wird mit 1/2 Liter Milch in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, sobald es kocht, 1/2 Pfund in Stücke gebrochene Chokolade dazu gethan und so lange gerührt, bis die Chokolade ganz aufgelöst ist, giebt die Masse zum Erkalten in eine Schüssel, wenn sie kalt ist, schlägt man 7—8 Eigelb einzeln daran, rührt vorsichtig 65 Gramm fein gesiebtes Mehl nach und nach dazu, damit es keine Knöllchen giebt, schlägt das Eiweiß zu festem Schnee und mischt es leicht darunter; hierauf wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form 3/4 voll gefüllt, macht sie fest zu, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie 1 Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab, stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, damit der Pudding Farbe bekommt und serviert Vanille- oder Chokoladesauce dazu. Für 12 Personen.

350. Chokoladepudding anderer Art.

125 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, rührt 125 Gramm Mehl und 125 Gramm geriebene Chokolade mit einem 1/2 Liter Rahm oder Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, dann in eine Schüssel zum Erkalten geleert. Ist die Masse kalt, so werden 7 Eigelb einzeln mit 125 Gramm Zucker dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt, gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und 3/4—1 Stunde im Wasser gekocht. Vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, damit der Pudding Farbe bekommt und in die Höhe geht, gestürzt und mit Zucker bestreut.

351. Holländischer Pudding.

1/2 Liter Milch mit 125 Gramm Butter, 65 Gramm Zucker in einer Kasserolle zum Feuer gestellt; sobald die Milch kocht, 180 Gramm gesiebtes Mehl dazu, die Masse auf dem Feuer stark gerührt, bis sie ganz glatt ist und sich von der Kasserolle löst, alsdann in eine Schüssel zum Erkalten gethan, 65 Gramm

Mandeln, einige bittere darunter, werden geschält und fein gerieben, etwa 80 Gr. Sultaninen oder Korinthen ausgelesen, gut gewaschen, einige Minuten mit kochendem Wasser gebrüht und abgegossen; 8 Eigelb einzeln zu der erkalteten Masse geschlagen, gut verrührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, von einer halben Citrone den Saft, die Mandeln und Korinthen dazu gethan; sodann das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form $^3/_4$ voll gefüllt und $1^1/_2$ Stunden gekocht, $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, damit der Pudding recht in die Höhe geht. Man giebt eine Weinsauce dazu. Für 12 Personen berechnet.

352. Grießpudding.

1 Liter Milch mit 100 Gramm Butter in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, wenn die Milch kocht, $^1/_2$ Pfd. Grieß einlaufen lassen und zu einem dicken Brei kochen, dann zum Erkalten in eine Schüssel geleert; hierauf werden 6 Eigelb mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft daran, alles noch ein wenig mit der Grießmasse verrührt; das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden kochen lassen. Sonst wie vorhergehenden behandeln. Man giebt eine Fruchtsauce dazu. Für 12 Personen.

353. Englischer Pudding.

5—6 Milchbrote vom Tag vorher werden abgerieben, in kalter Milch eingeweicht, dann in einer Serviette fest ausgedrückt und auf einen Teller gelegt. Sodann rührt man 150 Gramm Butter schaumig, 5 Eigelb und 100 Gramm Zucker nach und nach dazu, untermengt die Eier mit dem eingeweichten Brot, 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Sultaninen, 65 Gramm gewiegte Mandeln, einige bittere, etwas feingeschnittene Orangenschale, den Saft und Schale von $^1/_2$ Citrone, sowie etwas Rum nach

Geschmack dazu, der festgeschlagene Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und 1 1/2 Stunde im Wasser gekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, dann gestürzt, gut mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben. Für 10 Personen.

354. Saurer Rahmpudding.

Es werden 8 Eigelb mit 200 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, von 1 1/2 Citrone die abgeriebene Schale und der Saft dazu gethan, 1/4 Liter dicken, sauren Rahm sowie 100 Gramm gesiebtes, feines Mehl daran gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Form gefüllt, 3/4 Stunde im Wasser gekocht, 1/4 Stunde vor dem Anrichten ohne Deckel in den Ofen gestellt, damit der Pudding gut in die Höhe geht. Man serviert eine Weinsauce dazu. Für 10 Personen.

355. Lotpudding.

1/2 Liter Milch und 150 Gramm Butter in einer Kasserolle kochend gemacht, 150 Gramm gesiebtes Mehl dazu, so lange gerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst, hierauf erkalten lassen, dann 10 Eigelb mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, von 1/2 Citrone Saft und Schale, das Mehl dazu geben, das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht darunter mischen, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form 3/4 voll füllen und eine Stunde im Wasser kochen lassen; 1/4 Stunde vor dem Anrichten in den Ofen stellen, weiter behandeln wie vorhergehenden, gestürzt, gut mit Zucker bestreuen und eine Fruchtsauce dazu servieren. Dieselbe Masse ist auch mit Grieß oder Sago zu bereiten. Für 10 Personen.

356. Bitterer Makronenpudding.

1/2 Pfund halb bittere und halb süße Makronen werden in 1/4 Liter Rahm oder Milch eingeweicht, hierauf 50 Gramm

Butter mit 1 Löffel voll Mehl mit den Makronen auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt und zum Erkalten in eine Schüssel gethan. Ist die Masse erkaltet, 6 Eigelb mit 80 Gramm Zucker einzeln dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in die Form gefüllt und $^3/_4$ Stunde im Wasser kochen lassen. Im übrigen wie bei vorhergehenden Puddings verfahren und eine beliebige Sauce dazu geben.

357. Zwiebackpudding.

180 Gramm Butter zu Schaum gerührt, $^1/_2$ Pfd. gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, $^1/_4$ Pfund mit der Schale feingeriebene Mandeln dazu und $^1/_2$ Stunde gerührt, alsdann 180 Gramm gestoßenen Zwieback und das Weiße von 8 Eiern zu festem Schnee geschlagen leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt, in kochendes Wasser gestellt und 1 $^1/_2$ Stunden kochen lassen. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel ab, stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, bis er Farbe bekommt. Der Pudding wird gestürzt, gut mit Zucker bestreut und eine Fruchtsauce dazu gegeben. Für 10 Personen.

358. Reispudding mit Früchten.

125 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser gebrüht und abgegossen, in einer Kasserolle $^1/_2$ Liter Milch kochend gemacht und der Reis dazu gerührt, an der Seite des Feuers langsam weich kochen lassen. Sodann werden 4 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, etwas Vanillezucker oder abgeriebene Citronenschale, sowie der abgekühlte Reis leicht darunter gemengt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und ebenfalls der Masse beigefügt, eine Puddingform gut mit Butter ausgestrichen und mit eingemachten verschiedenen Früchten geschmackvoll ausgelegt, hierauf kommt eine Lage der Reismasse, dann wieder Früchte u. s. w., bis die Form $^3/_4$ gefüllt ist; sie wird fest geschlossen, 1 $^1/_2$ Stunden im Wasser gekocht; vor dem

Anrichten noch 1/4 Stunde in den Ofen gestellt, damit der Pudding Farbe bekommt, derselbe wird dann vorsichtig gestürzt und eine Hagebuttensauce dazu serviert. Für 6—8 Personen.

359. Kabinettpudding.

Man schlägt 1/2 Liter süßen Rahm mit 1/4 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille und 14 Eigelb zu einer Creme auf dem Feuer ab, bis die Masse anfängt, zu kochen; alsdann passiert man dieselbe durch ein Haarsieb und stellt sie kalt. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, diese abwechselnd mit 1/4 Pfund Biskuit und 1/4 Pfund Makronen in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gefüllt, gut geschlossen und 1 Stunde in kochendes Wasser gestellt, gleich dem vorhergehenden weiter behandelt, gestürzt, mit Zucker bestreut und eine Vanille- oder Fruchtsauce dazu gegeben.

360. Plumpudding.

6 alte Brötchen werden abgerieben, 3 davon in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, die anderen Brötchen ganz gerieben. 1/4 Pfund Sultaninen und 1/4 Pfund Korinthen rein belesen und gebrüht, 1/4 Pfund Mandeln, darunter einige bittere, gewiegt. Hierauf 1/4 Pfund ganz frisches, von Haut und Sehnen befreites Nierenfett sehr fein gehackt, 1/8 Pfund Butter zu Schaum gerührt, giebt 6 Eigelb und 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Saft dazu, ebenso das Nierenfett, die Mandeln, die ausgedrückten Brötchen, alles tüchtig verarbeiten, dann das abgeriebene Brot, die Sultaninen, Korinthen, etwas fein geschnittene Orangenschale, 1/2 Gläschen Rum daran. Das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, dieselbe in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und 2 1/2—3 Stunden im Wasser gekocht, sonst wie die andern Puddings behandelt. Man kann beim Anrichten etwas Rum an den Plumpudding gießen, anzünden und denselben brennend servieren, eine Weinsauce dazu geben.

361. Citronenpudding.

1/2 Liter Milch mit 125 Gramm Butter in eine Kasserolle zum Feuer gestellt, sobald es kocht, 160 Gramm gesiebtes Mehl dazu gethan, die Masse auf dem Feuer gerührt, bis sie ganz glatt ist und sich von der Kasserolle löst, hierauf zum Erkalten in eine Schüssel geleert, dann 8 Eigelb mit 150 Gramm Zucker gerührt, die abgeriebene Schale von 1 1/2 Citronen und den Saft von 2 Citronen daran, alles recht schaumig gerührt, der gebrühte Teig dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasser gekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, der Pudding in den Ofen gestellt, bis er recht in die Höhe gegangen und von oben gebräunt ist. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

362. Prinz-Regentenpudding.

Von englischem Brot oder einigen Milchbrötchen wird die Rinde abgerieben, das Brot in feine Scheibchen geschnitten und mit Butter bestrichen, dann 1/4 Pfund halb Sultaninen, halb Korinthen belesen und abgebrüht, etwa 65 Gramm Mandeln, einige bittere darunter, fein gewiegt. Eine Form gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut, wie bei allen Puddings. Hierauf legt man zuerst eine Lage von den gestrichenen Brötchen hinein, giebt von den Sultaninen, Korinthen und Mandeln darüber, dann wieder Brötchen u. s. w., bis die Form 3/4 voll gefüllt ist. Die letzte Lage muß Brot sein. Alsdann werden 5 ganze Eier mit 1/2 Liter Milch, 100 Gramm Zucker, nach Belieben etwas Vanillezucker, verquirlt, über die Brötchen geschüttet, dieselben etwas weichen lassen, die Form geschlossen, 1 1/2 Stunden im Wasser gekocht und weiter wie vorhergehende behandelt.

363. Karamelpudding.

180 Gramm Zucker in einer Kasserolle auf dem Feuer so lange geröstet, bis er ganz zergangen ist, anfängt braun zu

werden und Perlen giebt, worauf man $^1/_4$ Liter kaltes Wasser beifügt, den Zucker sich auflösen läßt und dann zum Erkalten zurück stellt. Man schlägt das Gelbe von 10 Eiern in eine Schüssel, giebt 4 ganze Eier und 125 Gramm feinen Zucker dazu, schlägt dieses tüchtig mit dem Schneebesen und thut zuletzt 1 Liter süßen Rahm, sowie die Hälfte von dem gebrannten Zucker dazu. Die Masse wird durch ein Haarsieb passiert und in eine glatte, mit Butter bestrichene Form eingefüllt und diese in kochendes Wasser gestellt. Das Wasser darf nicht stark kochen, sonst wird der Pudding nicht fein; man läßt ihn langsam ziehen, er braucht zum Festwerden $2^1/_2$ Stunden, nach welcher Zeit man ihn mit einem Spießchen probiert. Bleibt dies trocken, so ist der Pudding fertig; man nimmt ihn heraus und stellt die Form bis zum Anrichten in kaltes Wasser. Zur Sauce nimmt man den übrigen Karamel mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm, 65 Gramm gestoßenem Zucker und 5—6 Eigelb in eine Kasserolle, verrührt die Masse und schlägt die Sauce mit dem Schneebesen auf dem Feuer, bis sie anfängt, dick zu werden, passiert sie durch ein Sieb und stellt sie kalt. Beim Anrichten gießt man etwas von der Sauce über den gestürzten Pudding und giebt die übrige extra zu Tisch.

364. Mandelpudding mit Schwarzbrot.

Ganz gelb geröstetes Schwarzbrot wird gestoßen und durch ein Sieb passiert, 100 Gramm davon in $^1/_4$ Liter roten Wein eingeweicht. $^1/_2$ Pfund geschälte Mandeln fein gewiegt und mit dem Gelben von 6 Eiern, sowie $^1/_2$ Pfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel genommen und die Masse $^1/_2$ Stunde gut gerührt, worauf man das eingeweichte Brot, 65 Gramm klein geschnittenes Citronat, die Schale von 1 Citrone, 2 Theelöffel Zimmt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von den 6 Eiern leicht unter die Masse mischt, diese in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt und den Pudding 2 Stunden lang in kochendem Wasser kochen läßt. Im übrigen wie alle vorhergehenden behandeln. Eine Weinsauce dazu gegeben.

365. Kirschenpudding.

Von 8 trockenen Brötchen wird die Rinde abgerieben, dieselben in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, 125 Gramm Mandeln geschält und fein gerieben, worauf man 125 Gramm Butter in einer Schüssel schaumig rührt, dann die eingeweichten Brötchen samt den Mandeln leicht mit der Butter vermischt, schlägt 8 Eigelb, eines nach dem andern, an die Masse, verrührt alles gut, giebt noch ein wenig Zimmt, 100 Gr. Zucker sowie die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu und thut das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Man muß nun 2 Pfund zuvor ausgesteinte und gut mit Zucker bestreute schwarze oder auch rote Kirschen bereit halten, füllt von der Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, hierauf eine Lage von den Kirschen und so fort, bis die Form gefüllt ist; die letzte Lage soll von der Masse sein. Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen, man behandelt ihn wie die vorhergehenden und giebt eine Kirschensauce dazu.

366. Maronenpudding.

½ Pfund von der Schale befreite Maronen werden in Milch mit etwas Vanille weich gekocht und durch ein Sieb passiert. 180 Gramm Butter mit 9 Eigelb und 180 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, giebt 65 Gramm gestoßene Makronen und 65 Gramm Reismehl, 65 Gramm Korinthen und Sultaninen, 40 Gramm Citronat und die Maronen dazu, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu festem Schnee, mengt alles leicht untereinander und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form. Der Pudding hat 2 Stunden im Wasser zu kochen. Man giebt eine Hagebuttensauce dazu.

367. Bremer Pudding.

Mit 1 Pfund Mehl, ⅓ Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe, 100 Gramm Butter, 1 Ei, von ½ Citrone Saft und Schale und etwas Zimmt wird ein Hefenteig geschlagen, Zucker nach Ge-

schmack dazu gegeben, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form und läßt sie gut aufgehen. Dann wird der Pudding in lauwarmem Wasser aufs Feuer gestellt und 1 ½—2 Stunden gekocht. Eine Vanille- oder Weinsauce dazu gegeben.

368. Biskuitpudding.

½ Liter Milch mit ½ Stange Vanille in einer Kasserolle auf dem Feuer aufziehen lassen und durchpassieren, dann giebt man 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und 185 Gramm fein gesiebtes Mehl dazu, rührt alles auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topf löst und giebt sie in eine Schüssel zum Erkalten, 2 ganze Eier und 6 Eigelb daran und die Masse ½ Stunde gut gerührt, zuletzt das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gefüllt und 2 Stunden im Wasser kochen lassen. Vor dem Anrichten wird der Pudding noch bis zum Braunwerden in den Ofen gestellt und eine Himbeersauce dazu serviert.

369. Fruchtschichtpudding.

Einige abgeriebene Brötchen in feine Scheibchen geschnitten, dieselben mit Fruchtmarmelade bestrichen und in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gelegt, ½ Liter Milch mit 65 Gramm Zucker und 5 ganzen Eiern verquirlt, über die Brötchen geschüttet, die Form geschlossen und 1 ½ Stunden im Wasser gekocht; ¼ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, bis der Pudding von oben bräunt.

370. Haselnußpudding.

½ Pfund Haselnüsse geschält und fein gerieben, sodann in einer Schüssel mit 150 Gramm lauwarmer Butter, 250 Gramm feinem Zucker, 200 Gr. gestoßenen süßen Makronen, 125 Gramm gestoßenen Biskuits, der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst dem Gelben von 12 Eiern ½ Stunde gerührt, hierauf der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter gemengt, die

Masse in eine gut mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und 1¼ Stunde im Wasser gekocht. ¼ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab, stellt den Pudding samt dem Wasser in den Ofen, bis er Farbe bekommt, dann stürzt man denselben, bestreut ihn mit Zucker, garniert ihn mit Orangenschnitten und serviert eine Weinsauce dazu. Die Masse genügt für 12 Personen.

371. Reisberg mit und ohne Früchte.

½ Pfund Reis wird gebrüht und mit 1¾ Liter kochender Milch in einer Kasserolle langsam weich gekocht, fügt ein wenig Salz, 1 Stückchen Butter, etwas abgeriebene Citronenschale und Zucker nach Geschmack bei. Der Reis muß dick einkochen. Ist er weich, wird er bergartig, lagenweise mit eingemachten Früchten wie Mirabellen, Aprikosen, Johannisbeeren u. s. w., doch ohne Saft, auf eine Platte angerichtet, 4—6 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit ½ Päckchen Vanillezucker und anderem Zucker vermischt, leicht über den Reis gegeben, mit etwas Zucker überstreut, einige Minuten bis zum Braunwerden in den Ofen gestellt, dann auf derselben Platte serviert. Man kann die Früchte auch extra dazu geben.

Puddingsaucen.

372. Vanillesauce.

1 Stange Vanille wird in 1 Liter Milch oder Rahm in einer Kasserolle zum Feuer gestellt und langsam zum Kochen kommen lassen, damit der Vanillegeschmack gut auszieht. Die Vanillemilch öfters mit dem Schneebesen geschlagen, dann durchpassiert, läßt sie einige Minuten stehen, bis sich das Mark von der Vanille unten setzt; rührt inzwischen 5 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 100—125 Gramm Zucker schaumig, einen guten Theelöffel voll Stärkemehl dazu, die Vanillemilch vorsichtig unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben und auf

dem Feuer weiter schlagen bis vor dem Kochen; kochen darf die Sauce nicht, wenn sie aufsteigt, ganz schaumig und dicklich wird, nimmt man sie rasch vom Feuer, schlägt sie noch eine Zeit lang, bis sie etwas abgekühlt ist. Serviert man die Sauce warm zu Tisch, darf man sie erst kurz vor dem Anrichten fertig machen.

373. Chokoladesauce.

Zu einer Chokoladesauce kocht man 1/4 Pfund Chokolade, und 1 Löffel voll Kakao mit 50 Gramm Zucker in 1/2 Liter Rahm oder Milch unter beständigem Rühren, bis die Chokolade ganz verkocht ist, passiert sie durch und giebt die Sauce zu Chokoladepudding.

374. Hagebuttensauce.

1 Pfund schöne Hagebutten werden mit 1 Flasche Weißwein eingeweicht und über Nacht stehen lassen, dann werden dieselben durchpassiert, 1 Pfund Zucker in 1/2 Liter Wasser geläutert, das Hagebuttenmark dazu, läßt es eben heiß werden, giebt dann noch ein Glas Rotwein und, wenn nötig, etwas feinen Zucker daran.

375. Sauce von Hagebuttenmark.

1 Pfund Zucker wird in Wasser geläutert, 1 Pfund Hagebuttenmark hinzu gegeben und ein Glas Rotwein daran, das Ganze eben aufkochen lassen.

376. Weinschaumsauce.

Man nimmt in eine tiefe Kasserolle 5 Eigelb und 1 ganzes Ei, giebt 1/2 Pfund Zucker, 1 Theelöffel voll Stärkemehl und etwas abgeriebene Schale einer Citrone dazu, schlägt mit einem Schneebesen Eier und Zucker recht schaumig, fügt 1 Flasche Weißwein nach und nach daran; das Ganze wird auf dem Feuer bis vor dem Kochen fortwährend stark mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Sauce in die Höhe steigt, ganz schaumig und dicklich ist, nimmt sie dann rasch vom Feuer und serviert sie sofort.

377. Fruchtsauce.

1/2 Pfd. Johannisbeeren und 1/2 Pfd. Himbeeren werden mit 200 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser einige Minuten gekocht, etwas Stärkemehl in Wasser angerührt dazu, um die Sauce sämig zu machen, dann durchpassiert und kalt gestellt.

378. Erdbeersauce.

1/2 Pfund Zucker mit 1/2 Liter Wasser läutern, giebt denselben zu 1 Pfund verrührten Erdbeeren, läßt dies eine Stunde stehen und passiert die Sauce durch ein Sieb.

379. Kirschensauce.

Man steint etwa 1 Pfund saure oder süße Kirschen aus, setzt sie mit 1/2 Liter Wasser zum Feuer, fügt den nötigen Zucker bei und läßt sie ganz weich kochen, ein wenig in Wasser angerührtes Stärkemehl daran, passiert die Früchte durch ein Sieb und giebt etwas Rotwein dazu.

380. Maraschinosauce.

1/2 Liter Milch oder Rahm wird kochend gemacht und mit dem Schneebesen gut geschlagen. 1 ganzes Ei und 3 Eigelb mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührt, unter vorsichtigem Rühren die Milch und 1 kleines Glas Maraschino zugefügt, das Ganze in einer Kasserolle auf dem Feuer fortwährend bis vor dem Kochen geschlagen. Wenn die Sauce steigt, schaumig und dicklich wird, rasch vom Feuer nehmen und so lange weiter schlagen, bis dieselbe etwas abgekühlt ist. Zu kaltem Reispudding sehr zu empfehlen.

381. Karamelsauce.

Man läßt in einer Kasserolle 150 Gramm Zucker braun werden, fügt unter beständigem Rühren 3/4 Liter kochende Milch oder Rahm dazu und läßt es aufkochen. 6 Eigelb werden mit 80 Gramm Zucker schaumig gerührt, 1 Eßlöffel Stärkemehl mit

Milch vermischt daran und die Karamelmilch vorsichtig dazu gegeben. Das Ganze auf dem Feuer bis vor dem Kochen schlagen.

382. Rumsauce.

Man bereitet eine Weinschaumsauce und fügt 1 Gläschen Rum bei. Giebt die Sauce zu englischen Puddings.

383. Rote Schaumsauce.

Man nimmt hierzu 1 Flasche Rotwein und bereitet sie wie weiße Weinsauce und giebt ein Stückchen ganzen Zimmt hinein.

Kalte Puddings.

Die Zubereitung der gestürzten kalten Puddings kann auf verschiedene Art geschehen. Man benützt hierzu Gelatine oder Stärkemehl und am besten gut verzinnte oder irdene glacierte Formen; dieselben werden mit kaltem Wasser ausgespült und mit etwas feinem Zucker leicht bestäubt. Sobald die Pudding-Masse eingefüllt, stellt man sie auf Eis. Beim Anrichten wird die Puddingform eine Sekunde in heißes Wasser getaucht, abgetrocknet, eine flache Schüssel darüber gelegt, der Pudding auf dieselbe gestürzt und die Form langsam abgehoben.

384. Auflösen der Gelatine.

Weiße oder rote Gelatine setzt man mit etwas kochendem Wasser in einer kleinen Kasserolle auf, doch nicht direkt auf das Feuer, da sie leicht anbrennt; man läßt sie verkochen, giebt 1—2 Stückchen Zucker daran, wodurch der Geschmack der Gelatine gemildert wird, passiert sie durch ein Sieb und verwendet sie zu Cremes, kalten Puddings und Gelees.

385. Kalter Chokoladepudding.

½ Pfund Chokolade in Stücke gebrochen oder gerieben, mit ¾ Liter Milch, ½ Liter Wasser in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, 1—2 Eßlöffel voll Kakao, 100 Gramm Zucker dazu

gegeben, die Chokolade verrührt und kochen lassen, dann durchpassieren, 12 Blatt aufgelöste Gelatine darunter mischen, die Masse abkühlen lassen, in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute glacierte Form füllen, in Eis stellen, nach 2 bis 2½ Stunden stürzen. Man kann diesen Pudding mit Schlagrahm garnieren oder eine Vanillesauce dazu geben. Genügt für 10 Personen.

386. Rumpudding.

½ Stange Vanille in Stückchen geschnitten und mit 1 Liter Milch auf dem Feuer ausziehen lassen, 125 Gramm Zucker dazu; sobald die Milch kocht, muß dieselbe zugedeckt werden, noch eine Weile stehen lassen, dann durchpassieren und 1 Glas Rum oder Arrak, je nach Geschmack, sowie 12 Blatt rote aufgelöste Gelatine dazu gegeben und kalt stellen. Nachdem die Masse abgekühlt, in eine mit Wasser ausgespülte und Zucker bestäubte Form eingefüllt und bis zum Steifwerden in Eis gestellt.

387. Ambrosiapudding.

1 Pfund Reinetten-Äpfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten, sodann ½ Pfund Zucker mit ¼ Liter Wasser geläutert, 1 Flasche Weißwein und ein wenig Citronenschale daran gegeben. Ist der Wein heiß, werden die Äpfel darin weich gekocht, doch so, daß die Apfelscheibchen ganz bleiben, hierauf 8 Blatt rote und 8 Blatt weiße aufgelöste Gelatine und 1 Päckchen Vanillezucker zugefügt, die Masse in eine Schüssel geleert und kalt gestellt. Eine Form mit Wasser ausgespült und Zucker bestreut; die Masse, nachdem sie kalt geworden, eingefüllt und in Eis gestellt. Dieser Pudding braucht etwa 2½—3 Stunden zum Steifwerden. Beim Anrichten hält man die Form eine Sekunde in heißes Wasser, stürzt sie auf eine runde Platte und giebt eine Vanillesauce dazu. Für 10 Personen.

388. Apfelpudding.

Ein Teller voll geschnittener Äpfel werden zu Brei gekocht und durchpassiert, ½ Flasche Weißwein, 1 Glas Johannisbeersaft, den

Saft von 1—2 Citronen, Zucker nach Geschmack beigefügt, mit 15 Blatt aufgelöster roter Gelatine vermischt, die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und Zucker bestreute Form gefüllt und ins Eis gestellt. Beim Stürzen wie bei vorhergehendem verfahren. Man serviert süßen Rahm oder eine Vanillesauce dazu.

389. Erdbeerpudding.

1 1/2 Pfund Ananas oder Walderdbeeren werden mit einem silbernen Löffel etwas zerdrückt und durch ein Haarsiieb passiert, mit 1/2 Pfund Zucker so lange gerührt, bis sie eine glänzend rote Farbe haben. Hierauf giebt man 1/2 Liter süßen Rahm, 5 Blatt rote und 6 Blatt weiße aufgelöste Gelatine dazu, füllt die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie in Eis, nach 2 1/2 Stunden stürzen.

390. Erdbeergrütze.

2 1/2 Pfund Erdbeeren mit 3/4 Liter Wasser und 200 Gramm Zucker aufs Feuer stellen, 4—5 Minuten kochen lassen, hierauf durchpassieren. Man rechne auf 1 1/4 Liter Saft 1/4 Pfund Stärkemehl, am besten Mondamin, rühre dies mit ein wenig Wasser glatt an und gebe es unter beständigem Rühren zu dem heißen Fruchtsaft, lasse dies zusammen wieder etwa 5 Minuten gut kochen, gebe 1/2 Päckchen Vanillezucker dazu und schütte die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute, glacierte Form (in verzinnter Form wird dieser Pudding leicht blaurot). Auf Eis gestellt und, wenn steif, gestürzt. Man serviert eine Vanillesauce dazu. Für 10 Personen.

391. Stachelbeergrütze.

1 Liter unreife Stachelbeeren werden mit 3/4 Liter kaltem Wasser, 200 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt 5—10 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb passiert. Auf 1 1/4—1 1/2 Liter Fruchtsaft rechne man 1/4 Pfund Mondamin, rührt dasselbe mit etwas Wasser glatt und giebt es unter beständigem Rühren zu dem heißen Saft, läßt es gut 5 Minuten

kochen, fügt ½ Päckchen Vanillezucker dazu und rührt die Masse mit 2 Eigelb ab. Dieselbe wird sofort in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt und in Eis gestellt, nach 2 Stunden gestürzt und eine Vanillesauce dazu gegeben.

392. Rote Grütze.

Hierzu nehme man 2 Pfund Johannisbeeren und 1 Pfund Himbeeren, setzt diese mit ¾ Liter Wasser und ½ Pfund Zucker aufs Feuer und läßt sie eben aufkochen, dann werden die Früchte durchpassiert, auf 1¼—1½ Liter von diesem Fruchtsaft ¼ Pfund Mondamin oder anderes Stärkemehl genommen und im übrigen wie Erdbeergrütze fertig bereitet.

393. Rhabarbergrütze.

Die Rhabarberstiele werden abgerieben und mit ¾ Liter Wasser gekocht; die Grütze auf gleiche Art wie vorhergehende bereitet, nur muß man den Geschmack durch etwas Weißwein heben und Rhabarber ganz nach Belieben dazu nehmen.

394. Melonenpudding.

Die Melonen schält man, schneidet sie in Stückchen und kocht sie mit Zucker, 1 Eßlöffel Weinessig, 1 Nelke, ½ Liter Wein und ½ Liter Wasser weich, dann durchpassiert. Im übrigen wie bei dem vorhergehenden verfahren.

395. Kalter Reispudding.

½ Pfund Reis wird mit kochendem Wasser überbrüht, abgegossen und in 1¾ Liter heißer Milch an der Seite des Feuers langsam weich kochen lassen, dann giebt man 125 Gramm Zucker und ½ Päckchen Vanillin daran, fügt 3—4 Blatt aufgelöste weiße Gelatine zu und thut die Masse zum Erkalten in eine Schüssel. Ist der Reis kalt, mischt man ¼ Liter Schlagrahm darunter, füllt ihn in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie auf Eis. Gestürzt giebt man ein Glas eingemachte Sauerkirschen, Aprikosen oder

Mirabellen mit dem Saft darüber. Man kann auch die Form mit verschiedenen Früchten ohne Saft auslegen und den Reis darauf geben, ebenso den Pudding ohne Früchte mit Schlagrahm verzieren und ein Gläschen Arrak daran geben.

396. Reiskranz mit Früchten.

Etwa 1/2 Pfd. Reis wird gleich vorhergehendem mit 1 kleinen Stange Vanille in 1 1/2 Liter Milch weich gekocht, 125 Gramm Zucker nebst 3—4 Blatt aufgelöste Gelatine dazu gegeben. Wenn abgekühlt, mit 1/4 Liter Schlagrahm vermischt und kranzartig auf einer runden Platte angerichtet. Bis zum völligen Steifwerden der Masse stellt man in die Mitte des Kranzes ein weites rundes Glas, nimmt es dann vorsichtig heraus und belegt den Kranz recht geschmackvoll mit verschiedenen eingemachten Früchten; in der Mitte werden die Früchte erhaben arrangiert und die Speise noch mit Schlagrahm bespritzt. Hat man eine Kranzform, so ist es leichter, dieselbe zu benutzen.

397. Kalter Reispudding anderer Art.

1/2 Pfund Reis wird abgebrüht und mit 1/2 Liter Weißwein, dem Saft von 1 1/2 Citronen und so viel Wasser, daß derselbe darin kochen kann, aufs Feuer gesetzt, fügt, sobald der Reis weich ist, 125 Gramm Zucker und 5—6 Blatt aufgelöste Gelatine dazu. Nach Erkalten etwas Schlagrahm darunter gemischt, der Reis lagenweise mit Himbeer- oder Johannisbeergelee in eine Form gefüllt und ins Eis gestellt.

398. Mondaminpudding.

1 1/4 Liter Milch in einer Kasserolle mit einer kleinen Stange Vanille auf dem Feuer ausziehen lassen, mit dem Schneebesen gut schlagen und durchpassieren; hierauf 65 Gramm Mandeln, darunter 5 bittere, fein gerieben und mit 125 Gramm Zucker zu der Vanillemilch gethan, 1/4 Pfund Mondamin oder anderes Stärkemehl mit etwas Milch verrührt; wenn dies kocht, langsam dazu gerührt. Die Masse muß einige Minuten

kochen, dann mit 3 Eigelb abrühren, währenddem schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu festem Schnee und mischt diesen sofort unter die heiße Masse, füllt sie gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie kalt. Vor dem Anrichten wird der Pudding gestürzt und eine Fruchtsauce dazu gegeben. Man kann dazu auch die Form mit Früchten ohne Saft und einigen Makronen auslegen und die Puddingmasse darauf geben.

399. Kalter Grießpudding.

Ein guter Liter Milch wird mit einer halben Stange Vanille in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, die Vanille gut ausziehen lassen, dann durchpassieren, hierauf 125 Gramm Grieß zu der kochenden Milch gerührt, 100 Gramm Zucker dazu geben und den Grieß einige Minuten gut kochen lassen. Die Masse wird mit 3 Eigelb abgerührt und sofort in eine mit Wasser ausgespülte, mit Zucker bestreute Form gefüllt und kalt gestellt, der Pudding auf eine Platte gestürzt und eine Himbeer-, Hagebutten- oder Kirschensauce dazu serviert.

400. Schnee-Eier.

Das Weiße von 10 Eiern zu festem Schnee geschlagen, unterdessen 1 Liter Milch mit 65 Gramm Zucker und 1 Stange Vanille in einer flachen Kasserolle aufs Feuer gestellt; sobald die Milch zu kochen anfängt, legt man mit einem Löffel 5 bis 6 Bällchen von dem steifen Schnee in dieselbe, dreht sie rasch um, läßt sie noch eine Minute auf dem Feuer leicht kochen und legt sie sorgfältig auf ein Sieb; man verfährt dann ebenso mit dem übrigen Schnee. Hierauf wird die Milch durchpassiert, 8 bis 10 Eigelb mit derselben auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce anfängt dick zu werden und in die Höhe steigt (kochen darf sie nicht), dann nochmals durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert und zum Erkalten zurück gestellt. Beim Anrichten werden die Schnee-Eier mit feinen Streifchen Mandeln besteckt und auf die Sauce gesetzt. Man kann die Mandeln auch fortlassen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Gestürzte Cremes.

Bei Bereitung dieser Cremes ist es nötig, darauf aufmerksam zu machen, daß das Vermischen des geschlagenen Rahms oder Eierschnees mit der Creme große Sorgfalt erfordert, denn gerade davon hängt das völlige Gelingen dieser Art Speisen ab. Wird der geschlagene Rahm oder Eierschnee nicht in dem Augenblick, wo die Creme sich zu verdicken anfängt, eingerührt, so bleibt die Creme als schwere Masse am Boden und der Rahm oder Eierschnee als leichtere oben, die Masse wird sich alsdann nicht mehr gut vermengen lassen. In andern Fall, wenn der Schnee zu früh in die Creme eingerührt und diese noch nicht zu stocken anfängt, oder noch lauwarm ist, wird sich derselbe zu sehr verrühren und fließend werden, die Creme dadurch ihr leichtes, luftiges Wesen verlieren. Sollte es nun vorkommen, daß die Creme zu steif geworden, halte man die Schüssel mit derselben eine Minute oder so lange in heißes Wasser, bis sie etwas dünner geworden und der Schnee damit vermischt werden kann. Man füllt die Crememasse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie bis zum völligen Steifwerden ins Eis. Beim Anrichten werden die Cremes vorsichtig auf einen flachen Porzellan- oder Krystallteller gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm oder Früchten garniert. Folgende Cremes sind alle für 10 Personen berechnet.

401. Rahmschnee.

Um Rahmschnee zu erhalten, ist die erste Bedingung guter, dicker und süßer Rahm, der so dick von der Milch abgenommen werden muß, daß er sich mit dem Schneebesen zu leichtem Schaum wie Eierschnee schlagen läßt.

240. Vanillecreme.

1/2 Liter Milch oder Rahm stellt man in einer Kasserolle zum Feuer, thut eine kleine Stange Vanille in Stückchen geschnitten dazu und schlägt die Milch mit dem Schneebesen so

lange, bis der Vanillegeschmack gut ausgezogen ist, läßt die Milch dann noch einige Minuten kochen und passiert sie durch ein Sieb. Hierauf rührt man in einer Schüssel 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt die Vanillemilch vorsichtig dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer zu einer Creme dicklich bis vor dem Kochen, giebt dann 10 Blatt aufgelöste Gelatine (siehe Auflösen der Gelatine) dazu, passiert die Masse abermals durch ein Sieb und rührt die Creme bis zum Kaltwerden, stellt dieselbe aufs Eis, bis sie zu stocken oder sich zu verdicken anfängt. Ist dies erreicht, so wird sie vom Eis genommen, $^1/_4$ Liter Schlagrahm leicht darunter gerührt, ebenso der Schnee von 5 Eiern. Die Masse muß fein und luftig sein, sogleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt und etwa 1—1$^1/_2$ Stunden bis zum völligen Steifwerden ins Eis gestellt werden. Beim Anrichten stürzt man die Creme auf einen Krystallteller und verziert sie nach Belieben mit etwas Schlagrahm.

403. Apfelsinen- oder Orangen-Creme.

6 Eigelb werden mit 125 Gramm feinem Zucker in einer Schüssel recht schaumig gerührt, mit etwas abgeriebener Schale von einer und dem Saft von drei Apfelsinen sowie dem einer halben Citrone vermischt, alsdann eine halbe Flasche Weißwein dazu geben und die Masse in einer Kasserolle auf dem Feuer abschlagen, bis dieselbe vor dem Kochen in die Höhe steigt, dann schnell vom Feuer fortnehmen, 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine darunter mischen, die Masse durchpassieren und aufs Eis stellen. Die Creme wird bis sie zu stocken anfangen will, kalt gerührt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, ins Eis gestellt und nach 1 Stunde gestürzt. Man verziert sie mit kleinen Baisers oder Apfelsinenschnitten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

404. Apfelsinen-Creme anderer Art.

6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker schaumig gerührt, 1/2 Liter Rahm oder Milch, etwas leicht abgeriebene Schale einer Apfelsine dazu und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, dann 10 Blatt aufgelöste Gelatine beifügen, durch ein Sieb passieren, den Saft von 1—2 Apfelsinen daran geben, die Masse auf Eis kalt rühren, bis dieselbe zu stocken anfängt. Man mischt dann 1/4 Liter geschlagenen Rahm oder den fest geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter und füllt die Creme sogleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestäubte Form und stellt sie in Eis. Nach 1 1/2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

405. Chokoladecreme.

200 Gramm Chokolade in Stücke gebrochen, knapp 1/2 Liter Rahm oder Milch dazu gethan und auf dem Feuer verrührt, bis sich die Chokolade aufgelöst hat, dann durch ein Sieb passiert und kalt gestellt. Hierauf in einer Schüssel 5 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, die Chokolademilch vorsichtig dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen bis kurz vor dem Kochen, 6 Blatt aufgelöste Gelatine zugefügt, dann nochmals durchpassiert. Die Creme wird bis zum völligen Kaltwerden auf Eis gerührt, sobald sie zu stocken anfängt, 1/4 Liter ungezuckerten Schlagrahm und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemischt. Man fülle diese Creme in eine glacierte irdene Form, da sie in nicht gut verzinnten Formen leicht eine schwärzliche Farbe annimmt und nicht gut aussieht. Die Form wird in Eis gestellt und nach 1 1/2 Stunden gestürzt, mit Schlagrahm verziert, oder eine Vanille- auch Chokoladesauce dazu gegeben.

406. Chokoladecreme anderer Art.

75 Gramm Zucker werden mit etwa 1/3 Liter Wasser aufgekocht, 200 Gramm in kleine Stücke gebrochene Chokolade dazu gethan und auf dem Feuer verrührt, bis die Chokolade ganz

glatt ist, worauf man 6 Blatt aufgelöste Gelatine zufügt, die Masse durch ein Sieb passiert und zum Erkalten zurückstellt. Sobald die Masse sich zu verdicken anfängt, wird 1/2 Liter Schlagrahm leicht damit vermischt, dann in eine mit Wasser ausgespülte und leicht mit Zucker bestäubte Form eingefüllt und bis zum Steifwerden in Eis gestellt. Beim Anrichten gestürzt und die Creme mit Schlagrahm verziert.

407. Kaffeecreme.

Von 125 Gramm gemahlenem Kaffee wird knapp 1/2 Liter Kaffee bereitet, hierauf 6 Eigelb mit 1/4 Pfund Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, der Kaffee und 1/8 Liter süßer Rahm vorsichtig dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, kochen darf sie nicht, man fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu; hierauf die Masse durch ein Haarsieb passieren und zum Erkalten auf Eis stellen. Sobald dieselbe anfängt steif zu werden, 1/4 Liter ungezuckerten Schlagrahm und 3 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt und in eine glacierte, irdene Form eingefüllt, worauf man im übrigen wie bei den zuvor beschriebenen Cremes verfährt. Beim Anrichten wird die Kaffeecreme mit Schlagrahm verziert.

408. Creme à la Nesselrode.

1/2 Stange Vanille in Stückchen geschnitten und mit 1/2 Liter Milch eine Zeit lang mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Milch kochend wird, zugedeckt eine Zeit lang stehen lassen und hierauf durchpassiert. Sodann werden 5 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, die Vanillemilch vorsichtig dazu gegeben, damit die Eier nicht gerinnen, alsdann die Masse auf dem Feuer geschlagen, bis vor dem Kochen, 10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und wieder durchpassiert. Man fügt dann noch 100 Gramm fein gewiegte oder geschnittene Mandeln, einige bittere darunter, bei, stellt die Creme auf Eis und rührt sie kalt. Dann wird 1/4 Pfund Makronen in kleine Würfel geschnitten, mit 1 Glas Kirschwasser oder Arrak angefeuchtet, nach Belieben noch 65 Gramm

Sultaninen ausgelesen, abgebrüht und dazu gethan. Sobald die Creme anfängt zu stocken, die Makronen und Sultaninen dazu geben, den festgeschlagenen Schnee der Eier leicht darunter mischen, die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form einfüllen, in Eis stellen und nach 2 Stunden stürzen.

409. Karamelcreme.

100 Gramm Zucker werden in eine Kasserolle genommen aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis der Zucker anfängt braun zu werden (zu Karamel gebrannt ist), hierauf 1/8 Liter Wasser dazu geben und der Karamel damit aufgekocht. Alsdann läßt man 1/2 Liter Milch oder Rahm kochend heiß werden, rührt in einer Schüssel 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt den gebrannten Zucker vorsichtig dazu, desgleichen die Milch oder den Rahm und schlägt die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer bis vor dem Kochen, alsdann 10 Blatt aufgelöste Gelatine darunter durchpassiert und die Masse auf Eis kalt gerührt. Sobald die Creme anfängt zu stocken, wird 1/4 Liter ungezuckerter Schlagrahm sowie der festgeschlagene Schnee von 4 Eiern leicht darunter gemischt. Die Masse sofort in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute glacierte, irdene Form gefüllt und in Eis gestellt, nach 1 1/2—2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

410. Haselnußcreme.

1/4 Pfd. Haselnußkerne werden geschält, mit etwas Zucker geröstet und fein gerieben, alsdann in 1/2 Liter kochend heißen Rahm oder Milch gethan, zugedeckt, die Nüsse gut darin ausziehen lassen und durch ein Tuch pressen. Hierauf rührt man 6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig, giebt die Haselnußmilch dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen. Man fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine bei und passiert die Creme durch ein Sieb, dann aufs Eis bis zum völligen Kaltwerden gerührt. Sobald die Creme zu stocken anfängt, 1/4 Liter Schlagrahm und der festgeschlagene Schnee von 4 Eiern leicht

darunter gemengt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, nach 2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

411. Maraschinocreme.

Man rührt 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt 1/2 Liter Rahm und etwa ein Weinglas Maraschino dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen, fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine bei, passiert die Creme und stellt sie kalt. Im übrigen verfährt man wie bei den vorhergehenden Cremes.

412. Kalter Kastanienpudding.

1 Pfund zahme Kastanien werden geschält, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, damit sich auch die innere Schale abziehen läßt und gewaschen, hierauf mit 1 Liter Milch und 1 Päckchen Vanillezucker in einer Kasserolle weich gedünstet, durch ein Haarsieb passiert und 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu gefügt, die Masse kalt gestellt. Nachdem sie abgekühlt ist und anfängt steif zu werden, 1/2 Liter Schlagrahm darunter gemischt und in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt, in Eis gestellt, nach 1 1/2—2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert. Für 10 Personen.

413. Ananascreme.

1/2 Liter Milch oder Rahm kochend heiß gemacht, 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, der Rahm oder die Milch vorsichtig dazu gethan und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, 10—12 Blatt aufgelöste Gelatine daran und durchpassiert, den Saft von 1/2 Büchse eingemachten Ananas dazu, die Ananasfrucht in kleine Würfel geschnitten, auch darunter gemengt, die Creme auf Eis gestellt, bis dieselbe anfängt, dick zu werden, dann 1/4 Liter Schlagrahm oder den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiern leicht darunter mischen. Eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker

bestreute Form mit Makronen ausgelegt, die Masse eingefüllt und bis zum völligen Steifwerden ins Eis gestellt.

414. Mandelcreme.

1/4 Pfund Mandeln, 5—6 bittere dabei, geschält und fein gerieben, in 1/2 Liter kochend heißem Rahm oder Milch zugedeckt eine Zeit lang stehen lassen, bis die Mandeln recht ausgezogen sind, hierauf die Mandelmilch durch ein Tuch gepreßt und zur Seite gestellt, 6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, die Mandelmilch dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen; 10 Blatt aufgelöste Gelatine zugefügt und durchpassiert, auf Eis gestellt, bis zum Steifwerden gerührt, 1/4 Liter Schlagrahm oder das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern leicht darunter gemischt und im übrigen wie bei vorhergehenden Cremes verfahren.

415. Citronencreme.

6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker recht schaumig rühren, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft von 3 Citronen, sowie 1/2 Flasche Weißwein dazu geben, die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen schlagen, wenn sie in die Höhe steigt, rasch vom Feuer nehmen, 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine zufügen, dann durchpassieren und auf Eis stellen. Sobald die Creme zu stocken anfängt, wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemischt und die Creme in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt, in Eis gestellt, nach 1 Stunde gestürzt und mit Baisers garniert.

416. Weincreme.

Diese Creme wird wie vorhergehende, ohne Citronen bereitet und giebt man, um den Geschmack etwas zu heben, ein wenig Arrak in den Wein.

417. Johannisbeercreme.

1 Pfund gute reife Johannisbeeren, 1/4 Pfund Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit 1/2 Pfund Zucker in

einer Porzellanschüssel gerührt, bis sie glänzend rot sind, 6 bis 8 Blatt rote aufgelöste Gelatine zugefügt, bis zum Stocken auf Eis gerührt, dann ½ Liter Schlagrahm leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestäubte Form eingefüllt und zum Steifwerden in Eis gestellt.

418. Erdbeercreme.

1½ Pfund Erbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit ½ Pfund Zucker in einer Porzellanschüssel gerührt, bis sie glänzend rot sind, 6—8 Blatt rote, aufgelöste Gelatine zugefügt, auf Eis gestellt und bis zum Steifwerden gerührt, dann ½ Liter Schlagrahm leicht darunter gemengt und die Masse in die Form gefüllt und ganz wie die vorhergehende Creme fertig bereitet.

419. Vanillecreme in Glasschalen zu füllen.

Man lasse in ½ Liter Rahm oder Milch ½ Stange Vanille ausziehen, rühre dann 6 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 100 Gramm Zucker schaumig, gebe 2 Theelöffel in etwas Wasser aufgelösten Stärkemehls sowie die Vanillemilch daran und schlage die Creme auf dem Feuer bis vor dem Kochen, schütte sie schnell durch ein Sieb in eine Schüssel und rühre sie bis zum Erkalten öfters um, damit sich keine Haut bildet, dann etwas Schlagrahm darunter. Vor dem Gebrauch richtet man sie zierlich in eine Glasschüssel an und garniert sie mit kleinen Baisers oder Makronen. — Auf diese Art können alle Cremes, wie Chokolade-, Kaffee-, Karamel-, Mandel- und Weincreme ꝛc. zubereitet werden, man richte sich dabei ganz nach den gestürzten Cremes und gebe statt der Gelatine 2 Theelöffel voll Stärkemehl und zur Verfeinerung etwas Schlagrahm darunter. Man kann die Creme auch in Punschgläsern servieren.

420. Weingelee.

½ Pfund Zucker wird mit ¼ Liter Wasser klar gekocht, ein wenig Citronenschale daran gethan, ebenso 1 Liter guter Weißwein, 1 Glas Portwein oder anderer süßer Wein, läßt dies

zusammen eben aufkochen, fügt 45 Gramm aufgelöste Gelatine und ein paar Tropfen gebrannten Zucker zu, letzteres, um eine schöne goldgelbe Farbe der Gelee zu erhalten. Die Masse klärt man mit 6—7 Eiweiß, welche mit ein paar Tropfen Wein verkleppert und zu dem kochenden Wein gegeben werden, man schlägt die Gelee mit dem Schneebesen, läßt sie dabei einige Minuten kochen und stellt sie zugedeckt an eine nicht zu heiße Stelle des Herdes. Nach einer halben Stunde sieht man nach, ob das Eiweiß auf der Oberfläche fest geworden und sich zusammengezogen hat, die Gelee an der Seite klar ist. Man schüttet sie alsdann vorsichtig durch ein auf einem umgestürzten Stuhl aufgespanntes Tuch; sollte die Gelee beim erstenmale nicht klar sein, so wird das Durchgießen wiederholt, bis sie krystallhell ist. In eine mit Wasser ausgespülte Form eingefüllt und auf Eis gestellt. Am besten ist es, diese Gelee am Tag vor dem Gebrauch zu bereiten, da sie zum Steifwerden längerer Zeit bedarf.

421. Weingelee anderer Art.

4—5 Kalbsfüße werden gut gereinigt und mit 3 Liter Wasser zu Feuer gestellt, sobald das Wasser kocht, abgegossen und wieder 3 Liter frisches Wasser zugefügt. Man läßt die Kalbsfüße ungefähr 4 Stunden kochen, so daß noch 1 Liter Brühe übrig bleibt, worauf man das Ganze durch ein Tuch passiert und kalt stellt. Am Tag darauf wird alles Fett, was oben zusammengezogen ist, rein abgenommen, die Gallerte in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, 1/2 Flasche Sherry, 1 Glas Rum, die Schale und der Saft einer Citrone und 1/2 Pfund Zucker dazu gegeben; sobald die Masse kocht, mit 6 Eiweiß gleich vorhergehender Gelee geklärt und langsam durch ein aufgespanntes Tuch laufen lassen, bis dieselbe krystallhell ist. Die durchgelaufene Gelee wird in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und in Eis gestellt. Sollte die Gelee nicht steif genug zum Stürzen sein, füllt man dieselbe in Glasschalen oder serviert sie in Punschgläser.

XV. Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem bedient man sich verschiedener Eismaschinen und ist einer jeden derselben eine Gebrauchsanweisung beigegeben. Das Eis muß ganz klein gestoßen, gut mit Viehsalz vermischt und fest in die Form eingedrückt werden. Die Eismaschine von Professor Meidinger ist sehr zu empfehlen. Man kann damit jedes Gefrorene leicht herstellen, muß sich nur ganz genau an die Vorschrift halten.

422. Vanilleeis.

Man schneidet eine große Stange Vanille in kleine Stücke und läßt sie in $^1/_2$ Liter Milch ausziehen, einige Minuten kochen und wieder erkalten. Unterdessen werden 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 200 Gramm Zucker in einer Kasserolle schaumig gerührt, die Vanillemilch und $^1/_2$ Liter Rahm vorsichtig dazu gegeben, auf dem Feuer erst langsam, dann immer schneller mit dem Schneebesen geschlagen, es muß dies mit großer Vorsicht geschehen, da die Eier leicht ansetzen und gerinnen; sobald die Masse in die Höhe steigt und kochend heiß ist, kochen darf sie nicht, rasch vom Feuer genommen, durch ein Sieb geschüttet und kalt gerührt. Sobald die Creme kalt und dicklich, in die Gefrierbüchse füllen und so lange mit einem Holzspaten rühren, bis sich dieselbe an der Seite der Büchse ansetzt, den Ansatz immer wieder mit dem Spaten abstechen und mit der übrigen Creme vermischen, bis die Masse butterartig gefroren ist, dann schließt man die Büchse fest und läßt sie bis zum Gebrauch stehen. Man rechne zum völligen Gefrieren etwa 2—2$^1/_2$ Stunden. Will man die Form stürzen, so hält man sie eine Sekunde in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab und stürzt das Gefrorene auf eine flache runde Platte; sonst sticht man es mit einem silbernen Löffel aus und serviert es auf kleinen Glastellern. Die Portion genügt für 10—12 Personen.

423. Kaffee-Eis.

Von 8 Lot Kaffeebohnen wird 1/2 Liter Kaffee bereitet, 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Kaffee und 1/2 Liter süßen Rahm vorsichtig dazu gegeben, in einer Kasserolle auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, dann rasch vom Feuer genommen, durch ein Sieb passiert und bis zum Abkühlen gerührt. Ist die Creme kalt, wird sie in die Gefrierbüchse (Eismaschine) gefüllt und im übrigen wie bei dem vorhergehenden verfahren.

424. Karameleis.

Hierzu werden 125 Gramm Zucker zu Karamel gebrannt, läßt den Zucker mit 1/4 Liter Wasser aufkochen und stellt ihn zur Seite. Alsdann rührt man 2 ganze Eier und 10 Eigelb mit 200 Gramm Zucker schaumig, fügt den Karamel sowie 3/4 Liter süßen Rahm oder Milch vorsichtig dazu und schlägt die Creme auf dem Feuer bis vor dem Kochen. Im übrigen wie bei vorhergehendem Gefrorenen weiter verfahren.

425. Haselnußeis.

1/2 Pfund Haselnußkerne mit 1—2 Löffel feinem Zucker in einer Kasserolle etwas geröstet, von der Schale befreit und fein gerieben; alsdann in 1 Liter heißen Rahm oder Milch gethan, ein Stückchen Butter beigefügt, zugedeckt, die Nüsse eine Zeit lang darin ausziehen lassen und durch ein Tuch gepreßt. 12 Eigelb und 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit der Haselnußmilch vorsichtig vermischt, auf dem Feuer abgeschlagen, durchpassiert und kalt gestellt. Nachdem die Creme kalt und dicklich geworden, wird dieselbe in die Gefrierbüchse eingefüllt und wie vorhergehendes Gefrorene fertig bereitet.

426. Mandeleis.

Bleibt sich in der Zubereitung gleich, wie vorhergehendes. Man nimmt 1/2 Pfund Mandeln, 10 bittere darunter, brüht und schält dieselben, nicht rösten, reibt sie fein und läßt sie in 1 Liter Milch oder Rahm ausziehen.

427. Erdbeereis mit Rahm.

2 Pfund Ananas- oder Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb passiert und mit 1 Pfd. feinem Zucker gerührt, bis sie glänzend rot sind, alsdann mit 1 Liter süßem Rahm vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und wie vorhergehendes Gefrorene fertig bereitet. Braucht zum Gefrieren etwa 2½ Stunden. Desgleichen Himbeereis.

428. Erdbeereis mit Wasser.

1½ Pfund Wald- oder Gartenerdbeeren durch ein Sieb gestrichen und das Fruchtmark gewogen. Man rechne auf ein Pfund Mark 1 Pfund Zucker, rühre Beides zusammen, bis es glänzend rot ist, hierauf 1 Liter Wasser zugefügt und die Masse in die Gefrierbüchse gefüllt. Das Fruchteis muß sehr gut abgearbeitet und losgestochen werden, da die wässerigen Teile eher gefrieren als die anderen und sich dann leicht kleine Eisklümpchen bilden, daher braucht das Fruchteis etwas länger zum Gefrieren wie die Cremes, etwa 3 Stunden.

429. Himbeereis.

1 Pfund frische Waldhimbeeren und ¾ Pfund Johannisbeeren, von den Stielen befreit, werden durch ein Sieb gestrichen. Diese Quantität wird etwa 1 Pfund Fruchtmark geben; man rühre dasselbe mit 1 Pfund Zucker glänzend rot, füge 1 Liter Wasser zu, fülle die Masse in die Gefrierbüchse und verfahre im übrigen wie bei vorhergehendem.

430. Johannisbeereis.

Wird wie Himbeereis bereitet. 2 Pfund Johannisbeeren entstielt, durch ein Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker und Wasser vermischt und gefrieren lassen.

431. Aprikoseneis.

Die Bereitung ist dieselbe wie bei den anderen Früchten. Auf 1½ Pfd. Aprikosenmark 1 Pfd. Zucker, 1 Liter Wasser und etwas Citronensaft.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

432. Pfirsicheis.

24 reife Pfirsiche werden halbiert, mit 1 Pfund feinem Zucker bestreut und eine Zeit lang stehen gelassen, dann durch ein Sieb passiert und der Saft von 3 Citronen daran gegeben. Auf 1½ Pfund Mark rechnet man 1 Liter Wasser; in die Gefrierbüchse gefüllt und wie anderes Gefrorene behandelt.

433. Orangen- und Citroneneis.

Man läutere 1½ Pfund Zucker in ½ Liter Wasser, drücke den Saft von 10—12 Orangen und 3—4 Citronen daran, passiert den Saft durch und fülle ihn in die Gefrierbüchse; weiter wie anderes Gefrorene behandelt. Genügend für 6 bis 8 Personen.

XVI. Kompotte.

Man richte sich mit dem Zucker nach der Süße der Frucht und rechne durchschnittlich auf 1 Pfund Früchte 75—100 Gramm Zucker.

434. Gedämpfte Äpfel.

Schöne Borsdorfer- oder andere nicht zu große Äpfel werden geschält, das Kernhaus mit einem Ausstecher vorsichtig herausgestochen, dieselben in einer Kasserolle dicht nebeneinander gesetzt, mit halb Weißwein und Wasser, welche man mit Zucker und etwas Citronenschale verkocht hat, heiß übergossen, und langsam weich gedämpft, ohne daß sie zerfallen. Man nimmt die Äpfel alsdann vorsichtig heraus, belegt die Mitte derselben nach Belieben mit etwas Johannisbeer- oder Quittengelee und richtet sie schön in einer Kompottschüssel an. Der Saft wird noch etwas eingekocht und über die Äpfel gegeben.

435. Apfelkompott.

Gute Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und vom Kernhaus befreit. Sodann läßt man Wasser und etwas

Weißwein kochend werden, giebt den nötigen Zucker sowie etwas Citronenschale dazu und kocht die Äpfel vorsichtig nach und nach darin weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft bis dicklich noch gut einkochen, fügt, wenn nötig, noch etwas Zucker zu und giebt denselben über die Äpfel.

436. Apfelmus.

Man schält die Äpfel, teilt sie in 4 Teile, schneidet die Kerne heraus, thut sie in eine Kasserolle, giebt Zucker dazu und gießt so viel Wasser daran, daß es die halbe Höhe der Äpfel erreicht, fügt etwas Citronenschale bei, deckt die Äpfel zu und läßt sie unter öfterem Umrühren verkochen, verrührt sie gut oder streicht das Apfelmus durch ein nicht zu feines Sieb.

437. Birnenkompott.

Gute, nicht überreife Birnen werden geschält, größere halbiert und die Kerne herausgeschnitten; alsdann mit dem nötigen Wasser und Zucker, etwas Citronenschale und Saft oder ein paar Tropfen Essig weich gedünstet, dann richtet man sie schön egal in Kompottschüsseln an, läßt den Saft noch einkochen und giebt ihn über die Birnen.

438. Pfirsichkompott.

Schöne reife Pfirsiche werden halbiert, die Kerne herausgenommen, einen Moment in kochendes Wasser gelegt, damit sich die Schale gut abziehen läßt, dann läutert man den dazu nötigen Zucker, giebt die Pfirsiche hinein, läßt sie einige Minuten darin kochen, nimmt sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Kompottschüssel und giebt den Saft darüber. Aprikosenkompott wird in gleicher Weise bereitet.

439. Erdbeeren.

Diese Frucht wird, nachdem sie von den Stielen befreit und gewaschen ist, einige Minuten in geläutertem Zucker schnell aufgekocht und in einer Kompottschale angerichtet. Dasselbe gilt von Johannisbeeren. Bei Erdbeeren muß man besonders vor-

sichtig verfahren, da dieselben auf dem Feuer leicht einen bitteren Geschmack annehmen.

440. Kirschenkompott.

Die Kirschen werden von den Stielen befreit und gewaschen mit dem nötigen Zucker in eine Kasserolle gethan und mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß die Kirschen halb bedeckt sind, dann läßt man sie weich kochen. Die Kirschen müssen ganz bleiben, man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch ein, verdickt denselben, wenn nötig, mit ein wenig in Wasser angerührtem Stärkemehl, läßt dies mit aufkochen und giebt den Saft über die Kirschen.

441. Zwetschgenkompott.

Schöne reife Zwetschgen werden mit einem Tuch abgerieben. ausgesteint und mit dem nötigen Zucker und ein wenig Wasser, da dieselben viel Saft ziehen, zum Feuer gestellt, die Zwetschgen weich gekocht, der Saft mit ein wenig Stärkemehl gebunden und das Kompott in einer Kompottschüssel angerichtet. Desgleichen Mirabellen.

442. Heidelbeerkompott.

Nachdem die Heidelbeeren sauber belesen und gewaschen sind, werden dieselben mit dem nötigen Zucker und ein wenig Wasser zum Feuer gestellt, gut durchgekocht, der Saft mit etwas angerührtem Stärkemehl verdickt und nochmals aufgekocht. Nach Belieben etwas Citronenschale und Zimmt daran geben.

443. Getrocknete Zwetschgen.

Man legt die getrockneten Zwetschgen eine Weile in kaltes Wasser, wäscht sie tüchtig ab und bringt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, fügt etwas Zimmt und Citronenschale bei und kocht sie langsam weich, sie werden dann aus dem Saft genommen, derselbe noch etwas eingekocht und nach Belieben mit etwas Stärkemehl sämig gemacht, über die Zwetschen gegeben. Will man Kompott für Kranke geben, läßt man Citrone und Zimmt fort.

444. Getrocknete Äpfel als Kompott.

Hierzu sind Ringäpfel am besten; dieselben werden eine Zeit lang zum Quellen in Wasser gelegt. Hierauf der nötige Zucker mit Wasser zum Feuer gestellt, die Äpfel hinein, etwas Citronenschale, nach Belieben ein wenig Weißwein zugefügt und dieselben langsam weich gekocht. Den Saft läßt man gut einkochen und giebt ihn über die Äpfel.

445. Prünellen.

Prünellen werden ebenfalls eine Weile in kaltes Wasser gelegt, dann mit genügend Zucker und Wasser aufs Feuer gestellt, etwas Citronenschale daran gethan und langsam weich gedünstet. Die Prünellen werden herausgenommen, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen. Desgleichen andere getrocknete Früchte, als Mirabellen, Aprikosen 2c.

XVII. Torten und Kuchen.

Bei der Zubereitung aller Arten von Backereien hat man sehr vorsichtig zu sein. Man darf die Backofenthüre nicht zu rasch öffnen und schließen, wodurch Zugluft entsteht und die Backereien leicht mißraten. Eine aus der Form genommene Torte oder ein Kuchen soll nicht gleich der Kälte ausgesetzt werden, muß vielmehr eine Zeit lang in der Küchenwärme bleiben, da die Masse sonst einsinkt und speckig wird.

446. Einfacher mürber Teig zu Obstkuchen.

½ Pfund feingesiebtes Mehl wird auf ein Kuchenbrett genommen, etwas von demselben zum Auswellen zurückgethan. Man macht nun in der Mitte eine Vertiefung, giebt 150 Gramm gebröckelte, frische, gute Butter, 1—2 Eigelb, welche mit ein

wenig Wasser verkleppert werden, und zwei Eßlöffel voll feinen Zucker dazu, verarbeitet das Mehl nach und nach mit der Butter und dem Übrigen. Der Teig wird dann leicht zusammengemacht, mit dem Ballen der Hände durchwirkt und eine halbe Stunde ruhen lassen, ausgewellt und zu Obstkuchen verwendet. Diese Portion ist für einen Kuchen berechnet.

447. Feiner mürber Teig oder Bröselteig.

1/2 Pfund gesiebtes Mehl mit 185 Gramm Butter, 4 Eigelb, 100 Gramm Zucker auf dem Kuchenbrett wie vorhergehender leicht zusammengewirkt, ausgewellt und zu Kuchen und kleinen Backereien verwendet.

448. Ein anderer mürber Teig.

Man bereite einen mürben Teig von 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 2 Eßlöffel süßem Rahm, 1 Eigelb, etwas Zucker und 1 Gläschen Cognac. Das gesiebte Mehl wird auf ein Kuchenbrett gethan und mit dem übrigen leicht zusammengewirkt, ausgewellt und zu Obstkuchen verwendet.

449. Blätterteig.

1 Pfund sehr frische, gute Butter wird in kaltem Wasser gut ausgewaschen, eine runde fingerdicke Scheibe daraus geformt und auf Eis gelegt, sodann 1 Pfund feines Mehl auf ein Kuchenbrett gesiebt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, giebt etwas feines Salz, 30 Gramm Butter, 1 Ei und 1/3 Liter kaltes Wasser dazu, wirkt es schnell zu einem Teig, knetet denselben noch einige Minuten, daß er recht zart und fein wird. Nachdem der Teig 1/4 Stunde geruht hat, wird er ausgewellt, die Butter mit einem Tuch gut abgetrocknet und in die Mitte gelegt, leicht angedrückt und der Teig von allen Seiten gleichmäßig darüber geschlagen; hierauf bestäubt man das Kuchenbrett

mit etwas Mehl, wellt den Teig so groß wie möglich aus, schlägt denselben gleichmäßig einmal zusammen, legt ihn auf Eis oder stellt ihn ins Kühle. Nach 15 Minuten nimmt man den Teig nochmals auf das Brett und wellt ihn der entgegengesetzten Seite nach ebenso aus, schlägt denselben wieder gleichmäßig doppelt zusammen und legt ihn 1/4 Stunde auf Eis. Dies wiederholt man 4—5 mal in Zwischenräumen von 10—15 Minuten. Der Blätterteig muß dann noch ein wenig ruhen und kann zu verschiedenen Backereien verwendet werden, er muß bei starker Hitze gebacken und mit Ei bestrichen sein.

450. Apfeltorte.

Man bereitet einen guten, mürben Teig von 1/2 Pfund Mehl, 125 Gramm Butter, 1/2 Eßlöffel voll Schmalz, 2 Eßlöffeln Zucker, 2 Eigelb, etwas Wasser. Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt und mit den übrigen Zuthaten zu einem mürben Teig verarbeitet, dann wellt man denselben aus, belegt ein mit Butter bestrichenes Tortenblech (Springform) damit, macht einen fingerbreiten Rand darum, drückt ihn fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. — Unterdessen werden gute Äpfel geschält und in Scheibchen geschnitten, dieselben mit halb Wasser halb Wein und dem nötigen Zucker vorsichtig, damit sie nicht zerfallen, nach und nach weich gekocht, die Äpfel mit dem Schaumlöffel herausgenommen und zum völligen Abkühlen auf eine Platte gegeben und der Saft zu Gelee eingekocht. Die Äpfel werden nun auf den gebackenen Kuchen gelegt, der Formrand entfernt, die Gelee darüber gestrichen und folgender Guß bereitet: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu sehr festem Schnee, giebt nach und nach etwa 100—125 Gramm feinen Zucker und 1/2 Päckchen Vanillezucker dazu, schlägt den Schnee so, daß er sich schneiden läßt, streicht ihn über die Torte, verziert sie, indem man mit einer Papierdüte schöne Muster darauf spritzt, bestäubt die Torte mit ein wenig Zucker und stellt sie noch etwa 10 Minuten auf einen Bügelrost in den Ofen, bis der Guß schön gelb ist.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

451. Apfeltorte mit Gelee.

Man bereitet einen mürben Teig gleich vorhergehendem, belegt ein Tortenblech damit und bäckt den Kuchen hellbraun. Unterdessen werden Borsdorfer oder andere gute Äpfel geschält, in 6 Teile geschnitten und mit halb Wasser und Wein, 180 Gramm Zucker, etwas Citronenschale langsam weich gedünstet, worauf man sie in ihrem Saft erkalten läßt und auf ein Sieb zum Abtropfen legt. Der Äpfelsaft wird in eine Kasserolle genommen und mit noch etwas Zucker zu Gelee eingekocht, die Äpfel schön egal auf den Kuchen gelegt, die Gelee heiß darüber gegeben, sodaß die Äpfel wie glaciert aussehen.

452. Apfeltorte mit Rahmguß.

Von 200 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 2 Eiern wird ein mürber Teig bereitet, derselbe ausgewellt, ein Tortenblech damit belegt und ein fingerbreiter Teigrand darum gemacht. Alsdann werden gute mürbe Äpfel geschält, in feine Scheibchen geschnitten, mit etwas Zucker bestreut, auf den Kuchen gelegt und folgender Guß darüber gegeben: 2 ganze Eier werden mit 100 Gramm Zucker gerührt, $^1/_4$ Liter dicker, saurer Rahm und 4—6 gestoßene Zwiebacks dazu, daß die Masse dicklich wird, diese über die Äpfel geschüttet, einige geschnittene Mandeln darüber gestreut und der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

453. Johannisbeerkuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teig (s. Nr. 446), macht einen Rand darum, drückt ihn fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. 1—1$^1/_2$ Pfund schöne, sehr reife Johannisbeeren werden von den Stielen gepflückt und dick mit Zucker bestreut bei Seite gestellt. Nachdem der Kuchen gebacken, werden die Johannisbeeren darauf gegeben und ein Guß von geschlagenem Eierschnee gleich dem bei Apfeltorte darüber gestrichen, verziert und im Ofen bis zum Gelbwerden gebacken.

454. Johannisbeertorte anderer Art.

1 Pfund Johannisbeeren wird von den Stielen gepflückt, gut mit Zucker bestreut bei Seite gestellt. Ein zuvor mit Butter bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Tortenblech (Springform) mit mürbem Teig (s. N. 447) belegt und mit einem fingerbreiten Teigrand umgeben. Hierauf wird ½ Pfund Mandeln fein gerieben, mit ½ Pfund Zucker in eine Schüssel genommen, 8 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit den Mandeln und dem Zucker ¾ Stunde gerührt, die Hälfte davon auf die Torte gegeben, eine Lage Johannisbeeren darauf und die übrige Masse über die Johannisbeeren gestrichen. Man läßt die Torte schön gelb backen, entfernt, nachdem sie abgekühlt ist, den Rand der Form und bestreut sie mit Zucker.

455. Erdbeertorte.

Man bereitet einen mürben Teig (s. Nr. 447), belegt ein Tortenblech damit, einen fingerbreiten Rand darum, drückt denselben fest an und bäckt den Kuchen hellgelb. Unterdessen werden 1 Pfund schöne reife Walderdbeeren mit so viel Zucker bestreut, daß sie genügend süß sind. Nachdem der Kuchen gebacken und etwas abgekühlt, wird der Rand der Form entfernt und die Erdbeeren mit dem gezogenen Saft darauf gethan. Vor dem Servieren spritzt man mit Schlagrahm durch eine Papierdüte ein Gitter darüber und verziert die Torte schön. Auf gleiche Art kann man diese Torte auch mit einem Guß von geschlagenem Eierschnee, gleich der Apfeltorte, bereiten und dieselbe bis zum Braunwerden in den Ofen stellen.

456. Erdbeerkuchen anderer Art.

Von Bröselteig (s. Nr. 447) wird ein gleicher Kuchen wie vorhergehender gebacken. Das Weiße von 5 Eiern zu festem Schnee geschlagen und mit 250 Gramm Zucker nach und nach vermischt, 1 Pfund gute, reife Walderdbeeren langsam darunter gerührt, die Masse auf den Kuchen gefüllt, glatt gestrichen, mit

Zucker bestäubt, noch 8—10 Minuten in den Ofen gestellt und hellbraun gebacken.

457. Kirschenkuchen.

Man belege ein mit Butter bestrichenes Tortenblech mit mürbem Teig (s. Nr. 448), mache einen Rand darum und streue Weckmehl mit Zucker vermischt oder 1—2 feingestoßene Zwiebacks darauf. Dann werden 2½ Pfund schöne große Kirschen ausgesteint und reihenweise ganz egal auf den Kuchen gelegt, mit etwas Zucker überstreut und bei guter Hitze etwa ½ Stunde bis zum Braunwerden gebacken. Erst kurz bevor man den Kuchen zu Tisch giebt, wird er noch gut mit Zucker bestreut, da er gerne zu viel Saft zieht.

458. Zwetschgenkuchen.

Zwetschgenkuchen wird auf gleiche Art wie vorhergehender bereitet. Nachdem ein Tortenblech mit Teig (s. Nr. 448) belegt, streut man 2—3 feingestoßene Zwiebacks oder Weckmehl mit Zucker vermischt darauf. Die Zwetschgen mit einem Tuch abgerieben, ausgesteint und jede Hälfte derselben noch in der Mitte eingeschnitten, ganz dicht nebeneinander auf den Kuchen gesetzt, mit Zucker bestreut und bei guter Hitze im Ofen bis zum Braunwerden gebacken. Vor dem Anrichten wird derselbe noch gut mit Zucker bestreut. Auf gleiche Art wird Mirabellen-, Reineclauden- und Aprikosenkuchen bereitet.

459. Heidelbeerkuchen.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ein wenig Schmalz, 1 Ei, 1 Löffel Zucker werden zu einem mürben Teig verarbeitet; dann bestreicht man ein Tortenblech mit Butter, wellt den Teig nicht zu dünn aus, belegt das Tortenblech damit und macht einen Rand darum; nun streut man etwa ½ cm hoch Weckmehl oder gestoßenen Zwieback mit Zucker vermischt darauf, belegt den Kuchen recht dick mit Heidelbeeren, welche zuvor ausgelesen, gewaschen, auf einem Sieb gut abgelaufen und mit etwas Zucker vermischt sind, bäckt den Kuchen bei guter Hitze

bis zum Braunwerden. Nachdem der Saft von den Heidelbeeren etwas eingezogen ist, wird der Kuchen, bevor er zu Tisch gegeben, noch gut mit Zucker bestreut.

460. Stachelbeerkuchen.

1½ Pfund unreife Stachelbeeren werden in geläutertem Zucker weich gekocht. Ein Kuchen wie der zu der Apfeltorte (s. Nr. 450) gebacken, die abgekühlten Stachelbeeren ohne Saft darauf gethan. Nun werden 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit 125 Gramm feinem Zucker nach und nach vermischt und so lange gut geschlagen, bis der Schnee sich schneiden läßt, fügt noch ½ Päckchen Vanille-Zucker zu und streicht denselben ½ cm dick über die Stachelbeeren. Hierauf nimmt man eine Papierdüte, spritzt schöne Muster darauf, bestäubt ihn mit etwas Zucker und bäckt denselben bis zum Gelbwerden.

461. Rhabarberkuchen.

Bereitet man auf gleiche Art wie vorhergehenden. Die Rhabarberstengel werden in egale Stückchen geschnitten und in geläutertem Zucker einigemal aufgekocht.

462. Kirschentörtchen.

Gute Sauerkirschen werden ausgesteint, mit gestoßenem Zucker bestreut und eine Zeit lang stehen gelassen, worauf man sie zum Ablaufen auf ein Sieb schüttet. Man bereitet hierzu am besten tags zuvor, damit der Teig sich gut auswellen läßt, folgenden Zuckerteig: ½ Pfund Butter wird schaumig gerührt, hierauf 180 Gramm feiner Zucker, 1 Ei und zuletzt ¾ Pfund Mehl dazu genommen, auch ein wenig Wein. Dieses wird alles leicht zu einem Teig gewirkt und bis zum Gebrauch bei Seite gestellt. Man wellt denselben dann aus, sticht mit einer Form runde Teile aus und belegt damit kleine runde, mit Butter bestrichene Förmchen, füllt sie dann mit den Kirschen ungefähr ¾ voll, legt einen Deckel darüber, sticht in die Mitte mit einem kleinen Förmchen eine Oeffnung, schneidet den Teig egal ab,

bestreicht den Deckel mit Eigelb und läßt die Törtchen im Ofen langsam gelb backen. Sie werden alsdann aus den Förmchen genommen und gut mit Zucker bestreut. Desgleichen bereitet man Mirabellen-, Erdbeer- und Johannisbeertörtchen. Diese Masse gibt 20—24 Törtchen.

463. Apfeltörtchen.

Apfeltörtchen können auf gleiche Weise wie Kirschentörtchen bereitet werden. Die Äpfel werden geschält, in 6—8 Teile geschnitten und in Wein, dem nötigen Zucker und etwas Citronenschale weich gekocht, wenn abgekühlt, in die Törtchen gelegt, der Saft zu Gelee eingekocht und über die Äpfel gegeben. Im übrigen wie bei vorhergehendem verfahren.

464. Apfelröllchen.

Man bereitet von $^3/_4$ Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, 1 Ei, etwa $^1/_8$ Liter Wasser und einer Prise feines Salz einen einfachen Butterteig. Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt, mit dem dritten Teil der Butter, 1 Ei und dem Wasser schnell zu einem zarten Teig verarbeitet, welcher sich gut auswellen läßt, dann stellt man ihn $^1/_2$ Stunde ins Kühle. Die übrige Butter, welche man in kaltes Wasser oder besser auf Eis legt, damit sie hart ist, wird dann etwas glatt gedrückt, der Teig ausgewellt und die Butter in die Mitte gelegt, der Teig gleichmäßig zusammengeschlagen und weiter wie Blätterteig behandelt (s. Nr. 449). Währenddem werden gute Äpfel geschält, in 6—8 Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt, in Wasser und etwas Wein, ein wenig Citronenschale und dem nötigen Zucker weich gekocht, vorsichtig, damit die Stücke ganz bleiben, herausgenommen, auf eine Platte zum Abkühlen gelegt, der Saft gut zu Gelee eingekocht, dann über die Äpfel geschüttet; nach Belieben einige Korinthen dazwischen gethan. Nachdem die Apfelscheiben kalt geworden, wird der Teig dünn ausgewellt und in 10 cm breite und 12 cm lange Stücke geschnitten, der Rand

mit Eiweiß bestrichen und in der Mitte mit Äpfeln gefüllt, dann wie ein Röllchen gleichmäßig zusammengeschlagen und an den Enden festgedrückt, die Röllchen mit Eigelb bestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze bis zum Bräunen gebacken. Beim Anrichten werden sie mit feinem Zucker übersiebt.

465. Käsekuchen.

Es wird ein mürber Teig von 180 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Ei und 1 Löffel Kirschwasser bereitet, ausgewellt und eine Springform damit belegt. Hierauf kocht man von 50 Gramm Mehl, welches mit 1/4 Liter Milch glatt gerührt, einen dicken Brei und läßt diesen kalt werden. 4—5 große, weiße, gut abgetropfte Käse werden durch ein Sieb passiert und mit dem Mehlbrei glatt gerührt, 4 Eigelb, 50 Gramm kleine, gut gereinigte Rosinen und etwas Zucker dazu gethan, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Diese Masse wird in die Form auf den Teig gefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

466. Zwiebelkuchen.

Es wird ein Pastetenteig Nr. 202 von 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1 Löffel Schmalz, 1 Ei, ein wenig Wasser und etwas Salz bereitet, eine Springform damit belegt, dann folgende Masse darauf gefüllt: 2 Brötchen in Milch eingeweicht und gut verrührt, 3 mittelgroße Zwiebeln fein länglich geschnitten, desgleichen 60 Gramm Speck in kleine Würfel. Der Speck wird in einer Pfanne etwas ausgelassen, die Speckstückchen herausgenommen und die Zwiebeln darin weich gedämpft. Alsdann werden die Zwiebeln zu den Brötchen gerührt, 3 ganze Eier und das nötige Salz dazu gethan, alles gut vermischt und auf den Kuchen gegeben, die Speckwürfel darauf gestreut, ebenso einige Butterstückchen, und 1/2 Stunde im Ofen gebacken. Zu diesem Kuchen kann man auch Hefenteig nehmen (s. Nr. 467).

467. Hefenteig.

Zur Bereitung von Hefenteig gehört vor allem gute, frische Hefe; man verrührt dieselbe mit lauer Milch und thut ein wenig feinen Zucker daran; steigt die Hefe, ist dies ein Zeichen, daß sie gut ist. — Man siebt in eine irdene Schüssel Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, giebt die aufgelöste Hefe hinein, rührt damit einen kleinen Teig an und stellt denselben zugedeckt zum Aufgehen in die Nähe des Herdes. Sobald der Teig gegangen, kommt Milch und die darin erweichte Butter, Eier und etwas Salz dazu. Der Teig wird so lange mit dem Löffel oder der Hand geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, dann läßt man ihn nochmals in der Wärme aufgehen und verwendet denselben bei nachfolgenden Rezepten:

468. Fastnachtsküchle.

Von 2 Pfd. Mehl, 200 Gramm Butter, 2 Eiern, 50 Gramm Hefe, 125 Gramm Zucker und knapp ½ Liter Milch wird ein guter Hefenteig geschlagen und derselbe zum Aufgehn an einen warmen Ort gestellt. Sobald der Teig gegangen, wird er auf ein Kuchenbrett genommen, dann wellt man ihn fingerdick aus und sticht mit einem Weinglas oder Ausstecher kleine Kuchen aus, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt dieselben nochmals gehen; alsdann werden sie in heißem Schmalz nach und nach auf beiden Seiten lichtbraun gebacken. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Löschpapier zum Entfetten, richtet sie auf einer Platte an und bestreut sie mit Zucker. Diese Masse giebt 70—80 Küchle.

469. Gefüllte Fastnachtsküchle.

Hierzu bereite man denselben Hefenteig wie vorhergehenden, wellt denselben etwas dünner aus und sticht von der Hälfte der Teigmasse runde Kuchen aus, legt auf jedes in die Mitte einen Theelöffel voll Aprikosen- oder Himbeermarmelade, bestreicht den Rand mit Eiweiß und belegt sie mit den aus der anderen Hälfte Teig ausgestochenen Teilen, jedoch so, daß die mit Mehl

bestäubte Seite auf die Marmelade kommt, drückt sie ringsum fest an, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, stellt sie an einen warmen Ort und läßt die Küchle gut aufgehen, dann bäckt man sie in heißem Schmalz mit der oberen Seite nach unten, giebt aber nicht zu viele auf einmal in das Fett; sobald die Küchle anfangen braun zu werden, wendet man sie um und nimmt sie, wenn fertig, mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier zum Entfetten, dann auf eine Platte und bestreut sie gut mit Zucker.

470. Schneckennudeln.

1 Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, 30 Gramm Hefe mit lauer Milch aufgelöst, davon in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Währenddem läßt man 1/4 Pfund Butter in 1/4 Liter lauwarmer Milch zergehen. Sowie der Teig aufgegangen, schüttet man die Milch nach und nach dazu, giebt 1 ganzes Ei, 2 Eigelb, 2 Löffel Zucker sowie etwas Salz hinein und schlägt den Teig gut, bis er sich von der Schüssel löst und recht zart ist, dann stellt man ihn zugedeckt zum Aufgehen warm. Ist der Teig aufgegangen, wird er auf ein Kuchenbrett genommen, dünn ausgewellt und in egale, zwei fingerbreite Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen und mit gut gereinigten Rosinen und fein gewiegten Mandeln bestreut. Diese Streifen werden sodann in zwei fingerlange Stücke geschnitten und schneckenartig zusammengerollt. Eine runde Form gut mit Butter ausgestrichen, die Schneckennudeln aufrechtstehend in die Form gesetzt und jede an der Seite mit zerlassener Butter bestrichen, sodaß sie nachdem Backen leicht auseinandergehen. Ist die ganze Form so gefüllt, werden die Nudeln zugedeckt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt, alsdann in einem guten Ofen 30—35 Minuten schön lichtbraun gebacken und nur mit Zucker bestreut.

471. Ofennudeln.

Man bereite von 1 1/4 Pfund Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Ei, knapp 1/4 Liter Milch, 30 Gramm Hefe nebst etwas

Salz einen guten Hefenteig und lasse denselben gehen. Nehme ihn dann auf ein Kuchenbrett, welches gut mit Mehl bestäubt ist, welle ihn fingerdick und steche mit einem Glas runde Nudeln aus; diese werden in eine flache Pfanne, in welcher man 1 Löffel voll Schmalz heiß gemacht hat, dicht nebeneinander gesetzt und noch eine Zeit lang an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann bei guter Hitze in 20—30 Minuten schön braun und knusperig gebacken, Zucker darüber gestreut und mit gekochtem Obst oder einer Vanillesauce zu Tisch gegeben. Diese Masse giebt etwa 30—40 Ofennudeln.

472. Ofennudeln anderer Art.

Von der Hälfte der vorhergehenden Masse werden gleiche Nudeln ausgestochen, diese, nachdem sie aufgegangen, in eine runde Form, in welcher man Butter heiß gemacht, dicht neben einander gesetzt, etwas Milch angegossen und bei mäßiger Hitze gebacken.

473. Dampfnudeln.

Hierzu kann ein gleicher Hefenteig wie vorhergehender bereitet werden. Nachdem der Teig schön aufgegangen, wird er auf einem gut mit Mehl bestäubten Kuchenbrett ausgewellt, mit einem kleinen Weinglas Nudeln ausgestochen und zum zweiten Aufgehen warm gestellt. ½ Stunde vor dem Anrichten werden in einem eisernen Dampfnudeltopf, dessen Deckel gut schließen muß, etwa 50 Gramm Butter heiß gemacht, die Nudeln nicht zu dicht nebeneinander gesetzt, etwas Milch mit Wasser und Zucker vermischt, an der Seite des Topfes dazu gegossen und schnell zugedeckt, dann dreht man den Topf öfters auf dem Herd; sobald die Nudeln krachen, sind sie gut. Der Deckel wird schnell abgenommen, da durch das Abtropfen des Dampfes die Nudeln leicht einfallen. Sie müssen gut aufgegangen sein und unten braune Krüstchen haben. Man nimmt die Nudeln vorsichtig heraus und serviert eine Vanillesauce dazu.

474. Kugelhupf.

Man siebt in eine irdene Schüssel $1\frac{1}{4}$ Pfund gutes, trockenes Mehl und macht in die Mitte eine Vertiefung, in diese giebt man 30 Gramm mit lauer Milch aufgelöste, gute Hefe und rührt mit etwas von dem Mehl einen kleinen Teig an, stellt diesen sodann zugedeckt zum Aufgehen in die Nähe des Herdes. Unterdessen läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in $\frac{1}{4}$ Liter Milch lauwarm werden, entkernt 100 Gramm große Rosinen, wäscht sie und trocknet sie ab. Sobald der Hefenteig gegangen ist, giebt man die Milch mit der Butter nach und nach dazu und knetet mit dem Mehl einen feinen Teig, fügt 100 Gramm gesiebten Zucker, 3 ganze Eier und ein wenig Salz zu. Der Teig wird nun so lange mit der Hand oder dem Löffel geschlagen, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst, mischt die Rosinen dazu, worauf man ihn mit etwas Mehl bestäubt und nochmals gehen läßt. Ist der Teig gegangen, wird eine Kugelhupfform gut mit Butter bestrichen und mit halbierten, geschälten Mandeln ausgelegt, die Masse $\frac{3}{4}$ voll eingefüllt und nochmals zugedeckt gehen lassen. Sobald sie bis an den Rand der Form gestiegen ist, bäckt man den Kuchen in einem guten Ofen $\frac{3}{4}$—1 Stunde, stürzt ihn auf ein Sieb, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn zum Abkühlen in der Küche stehen.

475. Gerührter Kugelhupf.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schaumig, giebt 1 Pfund fein gesiebtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm und 8 Eier nach und nach dazu. Nachdem die Masse schön glatt gerührt, werden 30 Gramm Hefe in lauer Milch aufgelöst und mit 3 Eßlöffel voll Zucker, etwa $\frac{1}{4}$ Pfund ausgelesene Sultaninen, etwas Salz und abgeriebene Citronenschale dazu gethan. Füllt die Masse, welche wie ein dicker Spätzleteig sein muß, in eine gut bestrichene Form und lasse sie neben dem Herd gut gehen, bis die Form beinahe voll ist, dann den Kuchen bei guter Hitze $\frac{3}{4}$—1 Stunde gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

476. Wickelkuchen.

2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 4 Eier, ein wenig Salz. Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Mehl gesiebt und nebst den Eiern 100 Gramm Zucker, sowie 40—45 Gramm in lauer Milch aufgelöste Hefe nach und nach dazu gethan, desgleichen so viel Milch als man bedarf um einen derben Teig zu erhalten. Derselbe wird nun gut geknetet und so lange geschlagen, bis er Bläschen wirft und sich von der Schüssel löst, dann zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Hierauf werden 250 Gramm Sultaninen ausgelesen, gewaschen und abgetrocknet, 125 Gramm Citronat fein gewiegt. Nachdem der Teig gegangen, nimmt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett und wellt ihn dünn aus, streut Zucker, die Sultaninen und Citronat darauf, wickelt den Kuchen zusammen und legt ihn in eine längliche flache Form, läßt ihn nochmals gehn, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei guter Hitze 1 Stunde.

477. Butterkuchen.

Man bereite von 1 Pfund gutem, trockenem Mehl, 180 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Ei, 1 Theelöffel Salz und 30 Gramm Hefe, 1/4 Liter Milch, einen guten Hefenteig. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe mit etwas lauer Milch verrührt, in die Mitte des Mehles eine Vertiefung gemacht und mit der Hefe und etwas Mehl ein kleiner Hefenteig angerührt, welchen man zum Gehen an einen warmen Ort stellt; sobald derselbe gegangen, wird der Teig gemacht: die Butter läßt man in der Milch lauwarm werden, giebt sie nebst dem Zucker, 1 Ei, etwas Salz, zu dem Mehl, knetet den Teig gut und schlägt denselben, bis er Blasen zieht und sich von der Schüssel löst, läßt denselben zugedeckt nochmals gehn, dann wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett genommen und ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gelegt, etwa 1/2 Stunde stehn gelassen, bis der Kuchen etwas gegangen ist, hierauf mit zerlassener Butter bestrichen, 50 Gramm gröblich gestoßene Mandeln, die mit 125 Gramm feinem Zucker und 1 Thee-

löffel voll Zimmt gemischt sind, über den Kuchen gestreut, 65 Gramm Butter in Stückchen gepflückt, darauf gelegt und bei guter Hitze 25—30 Minuten gebacken.

478. Ein anderer Butterkuchen.

1 1/2 Pfund Mehl, 180 Gramm Butter, 65 Gramm Zucker, 2 Eier, 45 Gramm Hefe, knapp 1/2 Liter Milch. Hiervon wird ein Hefenteig gleich vorhergehendem geschlagen, 250 Gramm ausgekernte Rosinen darunter gethan. Nachdem der Teig gegangen, wird er auf ein Backbrett genommen, ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes, großes Kuchenblech oder in eine Form gefüllt. Nachdem er nochmals gegangen, mit zerlassener Butter bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker, mit etwas Zimmt vermischt, überstreut, einige Butterstückchen darauf gelegt und bei guter Hitze 25—30 Minuten gebacken, bis er schön braun ist.

479. Einfacher Butterkuchen.

Man bereite von 2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/2 Liter Milch, etwas Zucker, ein wenig Zimmt und abgeriebener Citronenschale, etwas Salz und für 10 Pfennig Hefe einen guten Hefenteig. Nachdem der Teig gegangen, wird er auf ein Backbrett genommen, ausgewellt und ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit belegt Man bestreicht den Kuchen mit ausgelassener Butter, streut zerriebene Mandeln mit Zucker und Zimmt vermischt und einige Butterstückchen darauf, läßt ihn dann nochmals gehn und bäckt den Kuchen in 20—25 Minuten bis zum Braunwerden. Man kann denselben Kuchenteig auch mit Obst belegen, wie Zwetschgen, Mirabellen, Äpfeln und Heidelbeeren. Das Obst wird gut mit Zucker bestreut, der Teig dünn ausgewellt und ein Rand von Teig darum gemacht, das Obst darauf gelegt und alsdann zum Aufgehn an einen warmen Ort gestellt, etwas Zucker, nach Belieben auch geschnittene Mandeln darauf gestreut und nachdem er gut gegangen, in 25—30 Minuten bis zum Braunwerden gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

480. Apfelkuchen.

Hierzu ist es besser, die Äpfel vorher zu dämpfen. Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser, ein wenig Citronenschale, dem nötigen Zucker weich gekocht, mit feinen Korinthen vermischt, und auf eine Platte zum Abkühlen gethan. Ein Hefenteig, gleich vorhergehendem, wird sehr dünn ausgewellt, mit Butter bestrichen, die abgekühlten Äpfel darauf gelegt, ein ganz dünn ausgewellter Teigdeckel darüber gemacht, ringsum fest angedrückt und mit ausgelassener Butter bestrichen. Man läßt den Kuchen gehen, bäckt denselben in 25—30 Minuten in einem guten Ofen braun und bestreut ihn gut mit Zucker.

481. Hefenkranz.

Hierzu nehme man 2 Pfund gesiebtes Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, 4 Eier, 40 Gramm Hefe (für 10 Pfennig) und 1/4 Liter Milch. Die Butter wird zu Schaum gerührt, das Eigelb und Zucker dazu gegeben und 15—20 Minuten gerührt, dann das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß zugefügt, die Hefe mit etwas lauer Milch und ein wenig Zucker aufgelöst, mit dem Mehl und der Milch nach und nach dazu gethan und ein guter Teig davon geschlagen, sodann zugedeckt und gehen lassen. Ist der Teig gegangen, legt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenbrett und teilt denselben in 3 gleiche Teile, rollt diese zu langen Streifen und macht einen Zopf daraus, welchen man auf einem bestrichenen Blech zu einem Kranz formt, läßt ihn nochmals gehen; dann bestreicht man denselben mit Eigelb, streut geschnittene Mandeln und feinen Zucker darauf und bäckt den Kuchen bei guter Hitze in 30—40 Minuten schön braun.

482. Einfaches Weißbrot.

1 Pfund Mehl, 15 Gramm Hefe, 30 Gramm Butter und etwas Salz. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die Hefe mit etwas lauer Milch aufgelöst und in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt, läßt diesen gehn. Nachdem der

Teig gegangen, wird 1/4 Liter Milch mit der Butter lauwarm gemacht und ein guter Hefenteig davon geschlagen. Man giebt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form, läßt denselben nochmals gut aufgehen, bestreicht das Weißbrot mit Eigelb und läßt es eine halbe Stunde backen.

483. Malakoff-Kümmelbrot.

Man nehme 3/4 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte derselben mit etwas lauer Milch und etwa für 5 Pfennig Hefe einen Vorteig, stelle ihn zur Wärme und lasse ihn gehn. Ist der Teig gegangen, so thue man etwas Salz und 2 Eßlöffel voll ausgelesenen Kümmel dazu, arbeite den Teig mit noch etwa 1/6 Liter lauer Milch zu einem leichten Hefenteig so lange, bis er von der Hand geht oder vom Löffel fällt. Sehr gut ist, wenn man 2 Löffel voll süßen oder sauren Rahm dazu nimmt. Thue die Masse in die gut mit Butter bestrichene Malakoff-Form, lasse sie in der Büchse 3/4 voll gehen, schließe die Büchse fest und backe das Brot 1 Stunde bei guter Hitze. In dünne Scheibchen geschnitten zu Butterbrot verwendet. Die Malakoffbüchse ist eine 16 cm hohe, knapp 2 Liter enthaltende, fest verschließbare, runde Büchse. Das Brot muß am Tage vor dem Gebrauch gebacken werden, da es sich sonst nicht fein schneiden läßt.

484. Salzstengel.

200 Gramm Mehl in eine Schüssel gesiebt, 15 Gramm Hefe mit etwas lauer Milch aufgelöst und in der Mitte des Mehles ein kleiner Hefenteig angerührt, sobald dieser gegangen, werden 125 Gramm Butter darunter gepflückt, 1 Eßlöffel kaltes Wasser und etwas feines Salz dazu gegeben, davon ein Teig geknetet, derselbe dann auf einem Kuchenbrett einigemale ausgewellt, zusammengeschlagen und zu kleinen, egalen, etwa 12 cm langen Stengel geformt, dann läßt man dieselben ein wenig gehen, bestreicht sie mit Eigelb, streut feines Salz und Kümmel darauf und bäckt sie bei guter Hitze schön gelb. Nach Belieben etwas geriebenen Parmesankäse in den Teig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Torten.

485. Linzertorte.

Man rühre 200 Gramm Butter recht schaumig, gebe 4 Eigelb und 200 Gramm Staubzucker nach und nach daran, 1/2 Theelöffel voll Zimmt, 4 gestoßene Nelken, von 1/2 Citrone die abgeriebene Schale, 200 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln und 200 Gramm fein gesiebtes Mehl dazu; alles dies wird zu einem Teig zusammengewirkt, auf ein mit Zucker und Mehl bestäubtes Kuchenbrett genommen, 2/3 des Teiges vorsichtig ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes Tortenblech gelegt und ein Rand darum gemacht. Hierauf mit Himbeermarmelade oder anderem Eingemachten gefüllt. Von dem übrigen Teig wird ein Gitter darauf gelegt und die Torte bei geringer Hitze im Ofen etwa 1/2 Stunde gebacken.

486. Mandeltorte.

12 Eigelb mit 1/2 Pfund Zucker schaumig gerührt, dann 1/2 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln, etwas Zimmt, Citronat und Orangenschale, das Abgeriebene 1/2 Citrone dazu, die Masse verrührt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken.

487. Mandeltorte andrer Art.

1 Pfund gute Mandeln geschält und fein gerieben, 1 Pfund feingesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel genommen, 10 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gegeben, die Masse 3/4 Stunden lang schaumig gerührt, hierauf noch die abgeriebene Schale 1 Citrone und 3/4 Pfund feingesiebtes Mehl leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen langsam gelb gebacken.

488. Gelbe Rübentorte.

Man rührt 10 Eigelb mit knapp 1 Pfund feinem Zucker schaumig, giebt 1 Pfund rohe, geriebene gelbe Rüben dazu und rührt die Masse noch 1/4 Stunde. Alsdann kommen 1 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln, Saft und Schale einer Citrone, ein wenig Zimmt, 2—3 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, sowie ein Gläschen Kirschwasser dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemischt, diese in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken. Nachdem die Torte gebacken und etwas abgekühlt ist, wird sie mit folgendem Guß bestrichen: 200 Gramm Staubzucker, 2—3 Eßlöffel voll Kirschwasser und der Saft 1/2 Citrone 20 Minuten gut gerührt. Der Guß muß von der Mitte der Torte aus gleichmäßig verteilt darüber gestrichen werden. Er trocknet sofort und wird nicht mehr in den Ofen gestellt.

489. Sandtorte.

3/4 Pfund Kartoffelmehl und 1/4 Pfund gewöhnliches Mehl wird zusammen gesiebt, 3/4 Pfund Butter zu Schaum gerührt, mit 14 Eigelb und 1 Pfund Zucker 1/2 Stunde weiter gerührt, etwas Vanillezucker daran, 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit dem Mehl leicht unter die Masse gemischt. Dieselbe in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und 1 gute Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

490. Sandtorte anderer Art.

Man läßt 1 Pfund frische gute Butter auf dem Herd zergehen und gießt dieselbe sorgfältig von der Buttermilch ab, nimmt die Butter in eine Schüssel, rührt sie recht schaumig, worauf man 1 Pfund feinen und mit Vanille vermischten Zucker dazu giebt und weiter rührt. Man legt nun 10 Eier in ganz laues Wasser, siebt 1 Pfund Stärkemehl (Mondamin oder Kartoffelmehl) und giebt allemal ein ganzes Ei und 1 Kochlöffel voll Mehl an die gerührte Masse und fährt so fort, bis die

Eier und das Mehl zu Ende sind, worauf man den Teig in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form einfüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gelb backen läßt.

Man kann von derselben Masse auch kleine Törtchen backen. Hierzu bestreicht man längliche oder runde Förmchen mit Butter und bestreut sie mit Weckmehl, füllt sie $^3/_4$ voll und bäckt sie im Ofen gelb.

491. Einfacher Sandkuchen.

$^3/_4$ Pfund feingesiebtes Mehl, $^1/_2$ Pfund Butter, $^1/_2$ Pfund Zucker und 7 Eier; die Butter wird zu Schaum gerührt und mit dem Zucker und 7 Eigelb $^1/_2$ Stunde weiter gerührt, etwas Vanille oder das Abgeriebene einer halben Citrone und der Saft derselben dazu gegeben. Das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit dem Mehl leicht unter die Masse vermischt, in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Kugelhupfform gefüllt und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

492. Biskuit und Wiener Speise.

5 Eigelb werden mit $^1/_4$ Pfund Zucker $^1/_2$ Stunde recht schaumig gerührt, $^1/_4$ Pfund feines Mehl (Mondamin oder Kartoffelmehl), mit $^1/_2$ Theelöffel voll Backpulver durchgesiebt und mit dem festen Schnee der 5 Eiweiß abwechselnd 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Schnee leicht unter die Masse gerührt, in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken. Man kann von dieser Biskuitmasse eine süße Speise bereiten; der Tags zuvor gebackene Kuchen wird in Scheiben geschnitten, jede einzeln mit Marmelade überstrichen, auf eine runde Platte gelegt, mit etwas gesüßtem Weißwein angefeuchtet, dann mit Zucker vermischter Eierschnee bergartig darüber gegeben und im Ofen 10—15 Minuten, bis die Speise heiß und braun geworden, gebacken.

493. Biskuitkuchen.

12 Eigelb mit $^1/_2$ Pfund Zucker $^3/_4$ Stunden gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und eine Messerspitze voll pulverisiertes

Hirschhornsalz und 1/2 Pfund gesiebtes Mehl, sowie den festgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiß leicht unter die Masse gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt und bei gelinder Hitze eine Stunde gebacken.

494. Chokolade-Torte.

1 Pfund fein gestoßener Zucker wird gesiebt und mit 14 Eigelb 3/4 Stunden recht schaumig gerührt. 200 Gramm Chokolade fein gerieben mit 200 Gramm Stärkemehl durch ein Haarsieb passiert. Sobald der Zucker mit den Eiern schaumig gerührt ist, wird das Weiße von 12 Eiern zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt und noch 10 Minuten mit verrührt. Hierauf das Stärkemehl mit der Chokolade leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Tortenform eingefüllt und langsam gebacken. Die Torte wird auf ein Haarsieb gestürzt und nach dem Erkalten mit Zucker bestreut oder mit einem Chokoladeguß überzogen; zu demselben werden 80 Gramm Kandiszucker und 80 Gramm weißer Zucker mit 1/4 Liter Wasser geläutert und 125 Gramm Chokolade dazu gegeben, man verrührt dieses auf dem Feuer bis es glatt ist, streicht den Guß über die Torte und läßt ihn trocknen. (Zum Füllen dieser Torte ist eine Vanillecreme zu empfehlen. Zur Vanille-Creme wird 1 kleine Stange Vanille in Stücke zerschnitten, in 1/2 Liter kochendem Rahm ausziehen lassen, unterdessen 2 Eßlöffel voll Mehl mit 3 Eigelb und ein wenig Rahm glatt abgerührt, der Vanille-Rahm durchpassiert, 1 Stückchen Butter sowie 100 Gramm Zucker dazu gegeben und zusammen auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer Creme gekocht. Die Creme muß bis zum Kaltwerden öfters gerührt werden. Die Torte in der Mitte durchgeschnitten, die Creme eingefüllt und bedeckt.

495. Chokoladetorte anderer Art.

250 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb 1/2 Stunde schaumig gerührt, 250 Gramm Mondaminmehl oder Stärkemehl

mit 60 Gramm Kakao zusammen gesiebt und mit dem festgeschlagenen Schnee der Eier abwechselnd leicht unter die Masse gerührt, ½ Stunde im heißen Ofen gebacken und erkaltet mit Zucker überstreut.

496. Brottorte.

Dünne Stückchen Schwarzbrot werden im Ofen schön dunkelgelb getrocknet, dann ganz fein gestoßen und durch ein Haarsieb passiert, 30 Gramm Citronat und 30 Gramm Pomeranzenschale in ganz feine Stückchen geschnitten, ½ Pfund Mandeln samt der Schale mit einem Tuche abgeputzt und fein gerieben. Alsdann 100 Gramm von dem gesiebten Brot mit etwas gutem Rotwein und 1 Löffel voll Rum oder Kirschwasser eingeweicht, so daß es recht durchfeuchtet wird. Man nimmt nun ½ Pfund feinen Zucker in eine Schüssel, schlägt 6 Eigelb daran und rührt dieses recht schaumig, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Zimmt und einige gestoßene Nelken sowie die Mandeln und das Schwarzbrot dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, diese in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken, erkaltet mit Zucker überstreut.

497. Brottorte anderer Art.

½ Pfund feiner Zucker wird mit 12 Eigelb 1 Stunde schaumig gerührt, dann ½ Pfund ungeschälte Mandeln, etwas Zimmt und einige gestoßene Nelken, sowie die abgeriebene Schale 1 Citrone und 130 Gramm geriebenes, mit Kirschwasser angefeuchtetes Schwarzbrot dazu gegeben, hierauf das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß von 8—10 Eiern leicht unter die Masse gemischt, dieselbe in die mit Butter bestrichene und mit Weckwehl bestreute Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

498. Schichttorte.

1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 1 Pfund feiner Zucker und 12 Eigelb einzeln dazu gegeben, die Masse eine

Stunde gerührt, die abgeriebene Schale ½ Citrone oder ein Päckchen Vanillezucker sowie 1 Pfund gesiebtes Pudermehl und der festgeschlagene Schnee von 10 Eiweiß leicht darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Tortenform gefüllt und bei mäßiger Hitze eine gute Stunde gebacken. Nach dem Erkalten durchschneidet man die Torte in 4 gleiche Schichten oder man backe aus der Masse 4 gleiche Kuchen, bestreiche die Schichten nach dem Erkalten mit Himbeergelee oder beliebiger Fruchtmarmelade und setze die Kuchen wieder genau aufeinander, der oberste Kuchen wird nicht bestrichen, sondern mit einer weißen Zuckerglasur überzogen oder schön bespritzt, auch kann man denselben nur mit Zucker bestreuen. Diese Torte hält sich lange, wenn man sie in einer Blechdose aufbewahrt.

499. Citronentorte.

½ Pfund Konfekt- oder anderes Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt und mit ½ Pfund guter, frischer, in Stückchen gepflückter Butter, 200 Gramm Zucker sowie 2 Eiern zu einem mürben Teig verarbeitet, dieser auf einem Tortenblech, welches mit Butter bestrichen, ausgewellt, der Rand vom Tortenblech darum gemacht und die Torte bei mäßiger Hitze gelb gebacken; alsdann kommt ein Guß darauf wie folgt: 6 Eigelb werden mit 125 Gramm feinem Zucker recht schaumig gerührt, die abgeriebene Schale von 1½ Citronen sowie der Saft von 3—4 Citronen dazu gethan, die Masse in eine Kasserolle gegeben, welche in kochendes Wasser gehalten wird und fortwährend gerührt, bis dieselbe dicklich ist, was ungefähr 5 Minuten dauert. Nachdem die Masse erkaltet, mischt man den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, giebt die Creme über die gebackene Torte, streicht sie glatt und stellt dieselbe noch etwa 10—15 Minuten in einen nicht zu heißen Ofen, bis sie von oben braun wird und gut aufgegangen ist. Der Rand der Form wird dann vorsichtig entfernt, die Torte gut mit Zucker bestreut und lauwarm zu Tisch gegeben. Man kann die Torte auch mit Eierschnee bespritzen und noch einige Minuten in den Ofen stellen bis sie gelb ist.

500. Gußtorte.

1 Pfund Himbeeren wird mit ½ Pfund Zucker in einer Kasserolle aufgekocht, worauf man die Himbeeren auf ein Sieb schüttet und den Saft ablaufen läßt, dieser wird nun nochmals zu Gelee eingekocht, die Himbeeren dann wieder darunter gemengt und kalt gestellt. Man belegt alsdann eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Tortenform mit mürbem Teig, macht den Rand darum, bestreut den Teig mit gestoßenem Zwieback, Makronen oder Biskuit und streicht die erkalteten Himbeeren darauf. Nun werden 180 Gramm geschälte Mandeln fein gerieben, mit 180 Gramm Zucker und 6 ganzen Eiern in einer Schüssel ½ Stunde lang gut gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale und 1 Kochlöffel (40 Gramm) Mehl leicht darunter gemengt, die gerührte Masse auf die Torte gegossen und im Ofen schön gelb gebacken.

501. Blitztorte.

13 ganze Eier und 2 Eigelb werden mit 1 Pfund fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, bis es Bläschen giebt, die abgeriebene Schale 1 Citrone nebst 100 Gramm ausgelassener Butter dazu, dann ¾ Pfd. feines, gesiebtes Mehl leicht darunter gemengt und gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form eingefüllt, mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und bei guter Hitze 1 Stunde im Ofen gebacken.

502. Englischer Kuchen.

1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 14 Eigelb, ¾ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gethan und ½ Stunde weiter gerührt. Währenddem werden 250 Gramm Rosinen entkernt, 250 Gramm Korinthen ausgelesen, gewaschen und gut abgetrocknet, 65 Gramm gewiegte Orangenschale und 65 Gramm gewiegtes Citronat, sowie 1 Pfund gesiebtes feines Mehl mit 1 Theelöffel voll Backpulver vermischt, abwechselnd mit dem festgeschlagenen Schnee der 14 Eiweiß daran

gethan und 1 Gläschen Rum dazu gegeben, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute längliche Form oder Ringform gefüllt und bei mäßiger Hitze 1½—2 Stunden gebacken. Der Ofen darf nicht oft geöffnet und die Form nicht gerüttelt werden. Auf ein Sieb gestürzt, wird der Kuchen mit feinem Zucker bestreut und nach dem Erkalten in einer Blechbüchse aufbewahrt; er hält sich sehr lange.

503. Zuckerglasur für Torten.

Man rühre 90—100 Gramm Staubzucker mit einem zu Schnee geschlagenen halben Eiweiß und dem Saft ½ Citrone schaumig bis er glänzend weiß geworden, bestreiche hiermit die aus der Form genommene Torte und lasse sie im lauwarmen Ofen trocknen.

504. Glasur anderer Art.

½ Pf. feiner Staubzucker und das Weiße von 2 Eiern wird ¼ Stunde gerührt, währenddem wird der Saft einer Citrone daran gethan. Die Glasur muß weiß, dickfließend sein. Will man sie rot haben, nehme man einige Tropfen Himbeer- oder Kirschsaft dazu.

505. Zuckerglasur für kleine Gebäcke.

Hierzu werden 2 Eiweiß mit 180—200 Gramm oder soviel feinem Staubzucker verrührt, bis die Masse ganz dick ist, etwa ¼ Stunde gerührt und das Konfekt vor dem Backen damit überstrichen.

XVIII. Weihnachtskonfekt.

506. Mandelgebäck.

1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, 3/4 Pfund Butter, 7 Eigelb werden zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird ausgewellt, kleine Kuchen davon ausgestochen, bestreicht diese mit Eigelb (mit ein paar Tropfen Wasser vermischt), streut gewiegte Mandeln mit Zucker und Zimmt darauf und bäckt sie bei guter Hitze schön braun.

507. Buttergebackenes.

1 1/2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 4 Eier, von 1/2 Citrone Saft und Schale. Die Butter wird schaumig gerührt, 4 Eigelb nebst 1 Pfund Staubzucker dazugegeben und 1/2 Stunde weiter gerührt, das Mehl und etwas Zimmt sowie das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und alles gut verarbeitet. Der Teig wird über Nacht stehen gelassen, dann ausgewellt, nette Formen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

508. Zimmtsterne.

1 Pfund Zucker, 8 zu Schnee geschlagene Eiweiß, 16 Gramm Zimmt und der Saft von 1/2 Citrone wird recht dick gerührt. Man nimmt 6 Eßlöffel weg zum Guß, vermischt die übrige Masse mit 1 Pfund feingewiegten Mandeln, wellt den Teig aus, sticht Sterne aus, glasiert sie und bäckt sie bei gelinder Hitze.

509. Vanillestangen.

Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, giebt 125 Gramm feingestoßenen Zucker, 1 Ei und 250 Gramm Mehl mit etwas Vanillin dazu und verarbeitet dies zu einem Teig. Sticht mit einer Form oder schneidet mit dem Messer kleine Stangen davon aus, schlägt 1 Eiweiß zu Schnee, giebt Zucker und Vanillin darunter und streicht diese Glasur auf die Stangen, sobald sie aus dem Ofen kommen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

510. Haselnußschnittchen.

8 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit 1 Pfund Zucker 15—20 Minuten gerührt. Dann 1/2 Pfund ungeschälte Haselnußkerne, sowie 1/2 Pfd. Mandeln fein gerieben, 1 Päckchen Vanillezucker dazu gethan und alles gut untereinander gemischt, Mehl mit Zucker gemischt, auf ein Kuchenbrett gestreut und der Teig vorsichtig ausgewellt, in egale Stückchen geschnitten, mit Zuckerglasur Nr. 505 überstrichen und bei mäßiger Hitze gebacken.

511. Belgrader Brot.

5 ganze Eier, 4 Eigelb, 5/4 Pfund Zucker, etwas Zimmt und Nelken werden 20—30 Minuten recht schaumig gerührt. 1 Pfund Mehl, 1/4 Pfund ungeschälte, in feine Streifchen geschnittene Mandeln und etwas abgeriebene Citrone gut zusammen verarbeitet, der Teig ausgewellt, in Streifen geschnitten und über Nacht stehen gelassen; andern Tags mit Guß bestreichen, hierzu rühre man 2 Eiweiß mit soviel feinem Staubzucker bis dieser ganz dick geworden und backe die Schnittchen bei mäßiger Hitze.

512. Belgrader Brot anderer Art.

Man rühre 4 ganze Eier mit 1 Pfund feinem Zucker schaumig, dann 1 Pfund ungeschälte, grob gewiegte Mandeln mit etwas Zucker geröstet, nebst 1/2 Pfund Mehl zu der schaumig gerührten Masse, 1/4 Pfd. feingeschnittenes Citronat und Orangeat sowie etwas Zimmt dazu. Die Masse auf dem Kuchenbrett vorsichtig mit Zucker auswellen und in egale längliche Streifchen schneiden, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech dicht zusammen setzt, da sie leicht verlaufen; bei guter Hitze backen. Die Streifchen, nachdem sie gebacken, wieder egal schneiden, mit Zuckerglasur Nr. 505 überstreichen und im Ofen trocknen.

513. Konfekt.

3/4 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 5 Eigelb, 1/4 Pfund geriebene Mandeln, den Teig auswellen, mit kleinen Formen ausstechen und bei mäßiger Hitze backen. (Etwas Wein an den Teig.)

514. Anisplätzchen.

Man rührt 250 Gramm feinen Zucker mit drei Eiern ½ Stunde lang, giebt für 5 Pfg. Anis dazu und nach und nach 250 Gramm Mehl, setzt vermittelst zweier Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Brett und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Schöner werden sie, wenn man sie über Nacht warm stehen läßt, daß sie gut getrocknet sind, ehe sie in den Ofen kommen.

515. Buttergebäck.

½ Kilo Butter, ½ Kilo Zucker, 6 Eier und etwas Vanillin werden mit dem nötigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet; dieser zwei Messerrücken dick ausgewellt, alsdann schneidet man mit dem Backrädchen verschobene Vierecke oder sticht kleine Formen aus, läßt diese über Nacht stehen. Andern Tags, bevor sie in den Ofen kommen, bestreicht man sie mit Eiweiß und streut entweder grobgestoßenen Zucker oder Krystallzucker darauf.

514. Zuckerringelchen.

Man rührt 250 Gramm frische Butter zu Schaum, giebt nach und nach 4 Eigelb mit 250 Gramm gestoßenen Zucker und zuletzt ½ Kilo Mehl dazu, verarbeitet dies zu einem festen Teig, wellt ihn halbfingerdick aus und sticht kleine Ringe daraus, welche man mit Eiweiß bestreicht, mit grobem Zucker bestreut und dann gleich im Ofen hellgelb bäckt.

517. Spritzgebackenes.

Man verrührt 250 Gramm Butter zu Schaum, giebt 250 Gramm Zucker, 1 Ei, 250 Gramm feingeriebene Mandeln dazu und ½ Kilo Mehl. Dieser Teig wird durch eine sogenannte Konfektspritze getrieben, in fingerlange Stückchen geschnitten und gebacken.

518. Makronen.

Man verrührt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von 3 Eiern ½ Stunde mit 250 Gramm gestoßenem Zucker,

giebt 250 Gramm geschälte, fein geriebene Mandeln dazu, setzt mit 2 Theelöffeln längliche Makronen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

519. Hägenmarkmakronen.

6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 1 Pfund feinem Zucker gut gerührt, 1 Pfund Mandeln, mit der Schale gerieben, darunter gemischt, sowie 3 Eßlöffel voll Hägenmarkmarmelade, man verrührt alles gut und formt runde Makronen daraus, in deren Mitte man eine kleine Vertiefung eindrückt und etwas von der Hägenmarkmarmelade hineinthut, dann bei gelinder Hitze gebacken.

520. Hägenmarkmakronen anderer Art.

1/2 Pfund geschälte und 1/2 Pfund ungeschälte Mandeln werden fein gerieben, 6 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund Zucker 26—30 Minuten gut gerührt, die Mandeln und 5 Eßlöffel Hägenmarkmarmelade darunter gemengt, längliche Makronen auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

521. Zwiebackmakronen.

3/4 Pfd. gestoßener Zucker wird mit 6 Eiweiß 1/2 Stunde gerührt, dann kommen 180 Gramm Mandeln, wovon 15—16 bittere, fein gewiegt dazu und 1/4 Pfund gestoßener Zwieback, setzt nun längliche Makronen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen hellgelb.

522. Kleienbrötchen.

1/2 Pfund Butter, 6 Eigelb, 1/4 Pfund Zucker zu Schaum gerührt und mit 1 Pfund Mehl zu einem Teig gewirkt, davon kleine, runde Kuchen ausstechen, hierauf reibt man 1/2 Pfund Mandeln mit der Schale und giebt 1/2 Pfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, mischt Zucker und Mandeln darunter, formt kleine Küchelchen oder setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf die Kuchen, dieselben andrücken und bei gelinder Hitze backen.

523. Vanillegipferl.

Es werden 140 Gramm Mehl, 120 Gramm Buttter, 30 Gramm Vanillezucker schnell zusammengemengt und 60 Gramm geriebene Mandeln noch dazu gethan. Von dieser Masse macht man kleine Gipferl, die auf einem mit Mehl bestreuten Blech in nicht zu heißem Ofen ganz hell gebacken werden. Die Gipferl werden heiß in Vanillezucker umgewendet.

524. Weiße Mandelhäufchen.

1 Pfund feingeschnittene, geschälte Mandeln, 6 Eiweiß, der Saft 1 Citrone, 1 Pfund feingestoßener Zucker. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Zucker steif gerührt, dann der Citronensaft und die Mandeln darunter gemischt, die Masse nußgroß auf Oblaten gesetzt und in ganz schwacher Hitze gebacken.

525. Bittere Mandelhäufchen.

1/2 Pfund bittere Mandeln, 1/2 Pfund süße Mandeln, 1 Pfund Zucker, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker steif gerührt, die geriebenen Mandeln (ungeschält) darunter gemengt, nußgroß auf Oblaten gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

526. Chokoladebrötchen.

1 Pfund geschälte Mandeln werden fein gerieben und mit 1 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Chokolade, 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb nebst 1 Päckchen Vanillezucker auf dem Kuchenbrett zusammen verarbeitet. Beim Auswellen verwende man nur Zucker, kein Mehl, dann schneidet man egale, längliche Schnitte, bestreicht sie mit einer Zuckerglasur wozu man 2 Eiweiß mit so viel feinem Staubzucker verrührt, bis dieses ganz dick geworden. Hierauf werden die Schnitte auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und bei guter Hitze gebacken.

527. Haselnußbrötchen.

8 Eiweiß werden mit 1 Pfund feinem Zucker, dem Saft 1/2 Citrone schaumig gerührt, von der Masse 1 Tasse voll zum

Guß zurückbehalten, $^3/_4$ Pfund ungeschälte Haselnüsse und $^1/_4$ Pfd. Mandeln fein gerieben, unter die gerührte Masse gemengt, von dieser längliche Brötchen oder Schnitten geformt, mit dem Guß gestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

528. Schaumkonfekt.

2 Eiweiß werden mit 1 Pfund feinstem Staubzucker und 1 Päckchen Vanillezucker vermischt und auf dem Kuchenbrett verarbeitet, sodaß sich die Masse etwa $^1/_2$ cm dick auswellen läßt. Hierauf sticht man mit Formen beliebige Muster aus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei guter Hitze. Das Schaumkonfekt muß gut aufgehen und ganz trocken sein, ehe man dasselbe vom Blech nimmt.

529. Chokolade-Schaumkonfekt.

Dieses wird auf gleiche Art wie vorhergehendes bereitet, nur mischt man noch 50 Gramm geriebene Chokolade dazu.

530. Springerle.

1 Pfd. Zucker mit 4 Eiern 1 Stunde schaumig rühren, die abgeriebene Schale 1 Citrone, für 5 Pfennig gut ausgelesenen Anis, sowie 1 Messerspitze voll Pottasche, 1 Pfd. Mehl beifügen und alles gut zusammen verarbeiten. Der Teig wird klein fingerdick ausgewellt, dann bindet man ein wenig Mehl in ein Mullläppchen, betupft damit die Holzformen und drückt dieselben auf den Teig. Hat sich die Figur deutlich abgedrückt, nimmt man die Formen ab, schneidet die Figuren aus und legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie am andern Tag bei gelinder Hitze.

531. Vanille- oder Citronenplätzchen.

$^1/_2$ Pfd. feingestoßener Zucker wird gesiebt und mit 3 ganzen Eiern in eine Schüssel genommen und $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, worauf man der Masse einen Geschmack von den zwei angegebenen Gewürzen giebt, noch $^1/_2$ Pfd. feines Mehl darunter mengt und alles tüchtig durcheinander arbeitet. Es wird dann

ein Blech leicht mit Mehl bestreut, von der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen darauf gesetzt, dieselben mit grob gestoßenem Zucker bestreut und langsam gelb gebacken.

532. Kolabrötchen (gut für Nervenleidende.)

1 Pfund Zucker wird mit 8 Eigelb schaumig gerührt, 4 Gramm Hirschhornsalz dazu gethan; darauf 1 Pfd. ungeschälte Mandeln fein gewiegt und dazu gerührt. Der Schnee von 8 Eiweiß, 1/2 Pfd. präparirte Kola und 1 Pfd. Mehl darunter gemengt, ausgewellt, ausgestochen und nicht lang gebacken.

533. Honiglebkuchen.

Zu 1 Pfd. Honig, in einer Kasserolle heiß gemacht, nimmt man 1 1/2 Pfund feinen Zucker, von 3 Citronen die fein gehackte Schale, 1/4 Pfd. Orangenschale, 1/4 Pfd. Citronat, klein geschnitten oder gehackt, 1 Lot Zimmt, 2 gestoßene Nelken 1 Pfund geschälte und länglich geschnittene oder gehackte Mandeln, 2 1/2 Pfund Mehl und 1 Löffel Kirschwasser, mengt allesgut untereinander. Den Teig läßt man ein wenig erkalten, wellt ihn aus und schneidet Lebkuchen in beliebiger Größe, legt dieselben auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie bei gelinder Hitze schön gelb backen.

534. Weiße Lebkuchen.

1 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 6 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt. Hierauf werden 3/4 Pfd. getrocknete, geschälte Mandeln, 1/4 Pfund Citronat, 1/4 Pfund Pomeranzenschale, fein geschnitten, die feingeschnittene Schale 1 Citrone, 1 Eßlöffel voll Zimmt, einige gestoßene Nelken, 1 Pfund feines, trockenes Mehl dazu genommen und die Masse leicht durcheinander gearbeitet. Man schneidet nun von Oblaten viereckige Stücke in beliebiger Größe, nimmt die Masse auf ein Brett, wellt sie zwei Messerrücken dick aus, streicht sie auf die Oblaten und bäckt sie langsam im Ofen gelb. Man schneidet sie mit einem Messer schön egal.

XIX. Vom Einmachen der Früchte.

Die Früchte können auf verschiedene Art eingemacht werden. Die ganze Frucht, als Marmelade, Gelee und Saft, in Büchsen, Gläsern und Flaschen. Bei Büchsenobst muß auf das Zulöten der Büchsen die größte Aufmerksamkeit verwandt werden. Nachdem dieselben sorgfältig zugelötet sind, muß man, sobald sie im kochenden Wasser stehen, genau nachsehen, ob sie nirgends Luft haben, was sich durch weiße Bläschen an den betreffenden Stellen zu erkennen giebt. Sie werden in diesem Falle wieder herausgenommen und nochmals sorgfältig zugelötet. Das Wasser muß über die Büchsen gehen. Büchsenobst hält sich jahrelang. Doch sind Früchte auf gleiche Art auch in den jetzt überall erhältlichen Patent-Einmachgläsern einzumachen. Alle Früchte zum Einmachen müssen möglichst frisch gepflückt und tadellos sein; die Büchsen sehr sauber gescheuert; die Einmachgläser, sowie die Schüsseln, in welche das Obst gelegt, stets vorher mit Sodawasser gereinigt, die Gläser geschwefelt werden. Das Schwefeln der Gläser geschieht folgendermaßen: Schwefelstreifen werden auf einen alten Teller gelegt, angezündet und die Gläser einzeln darüber gestürzt, bis dieselben innen ganz angelaufen sind, dann die Früchte sofort eingefüllt. Zum Zubinden der Gläser benützt man meistens Pergamentpapier, oder auch Schweinsblase. Ersteres wird in warmem Wasser angefeuchtet und wieder abgetrocknet. Die Schweinsblasen müssen gut gewässert, das Wasser mehrmals erneuert werden, die Blasen gut abgetrocknet sein, bevor man sie zum Zubinden der Gläser verwendet. Am besten ist es, die Früchte in einem Messing- oder Kupfer-Einmachkessel zu kochen, doch kann man sich dazu auch einer emaillierten Kasserolle, welche aber nur zu dem Zweck gebraucht werden darf, bedienen. Die eingemachten Früchte müssen stets an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

535. Das Läutern des Zuckers.

Vom besten Raffinadezucker schlägt man kleine Stücke, legt sie in einen Einmachkessel und rechnet auf 1 Pfund Zucker etwa $^1/_4$ Liter Wasser zum Läutern. Das Wasser wird kalt über den Zucker gegeben und dann zu Feuer gesetzt; während dem Kochen wird der Zucker mit einem Porzellanschaumlöffel gut abgeschäumt. Der Zucker muß ganz klar und durchsichtig sein; man läßt ihn kochen, bis er große Blasen schlägt.

536. Aprikosen in Büchsen.

Schöne, nicht zu reife Aprikosen werden in die Hälfte geteilt, die Kerne entfernt und vorsichtig geschält, in die Büchsen mit der aufgeschnittenen Seite nach unten gelegt, 2—3 aufgeklopfte, geschälte Kerne dazu gethan und mit erkaltetem, gut geläutertem Zucker übergossen. Für 7—8 Liter haltende Büchsen rechne man 5 Pfund Zucker und läutere denselben mit $1^1/_2$—2 Liter Wasser bis er klar ist. Die Büchsen werden sorgfältig zugelötet, in kochendes Wasser gestellt und 15—20 Minuten darin kochen gelassen. Man läßt dieselben im Wasser erkalten, trocknet sie dann gut ab und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auch Pfirsiche werden auf gleiche Art eingemacht.

537. Reineclauden.

Schöne, nicht zu reife Reineclauden werden mit einem Tuch abgerieben und nachdem man einigemal mit einer Gabel oder Nadel hineingestochen, in die Büchsen gelegt und mit geläutertem, erkalteten Zucker wie vorhergehende übergossen. Die Büchsen zugelötet und 20 Minuten im Wasser gekocht. Man läßt die Büchsen bis sie kalt sind in denselben stehen und trocknet sie dann gut ab.

538. Mirabellen.

Man nehme nur eine gute, edle Sorte Mirabellen, welche noch fest sind, reibt dieselben mit einem Tuch gut ab und sticht einigemal mit einer Gabel oder Nadel hinein, legt sie in Büchsen,

übergießt sie mit geläutertem Zucker gleich vorhergehenden. Nachdem die Büchsen zugelötet, läßt man sie 15--20 Minuten in Wasser kochen.

539. Geschälte Zwetschgen.

Diese werden gleich Vorhergehendem eingemacht. Nachdem die Zwetschgen geschält, werden sie in die Büchsen gelegt, mit geläutertem Zucker übergossen und 20 Minuten gekocht.

540. Ananas für Bowlen.

Schöne Ananas werden gereinigt, gut geschält und in Scheibchen geschnitten. Man nehme auf 1 Pfund geschnittene Ananas 1 1/4 Pfund Kolonialzucker, läutere denselben, lasse ihn erkalten, gebe die Ananasscheibchen hinein und lasse sie einige Stunden darin stehen. Dann werden sie mit dem Zuckersaft in Büchsen gefüllt, 30—45 Minuten in Wasser gekocht. Ananas-Frucht muß viel Saft in der Büchse haben. Die Ananasschalen kann man besonders in geläutertem Zucker einmachen und sind dieselben zu Bowlen noch gut zu verwenden.

541. Birnen in Büchsen.

Gute Bergamottebirnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit, in dünnes Zuckerwasser gelegt und darin beinahe weich gekocht. Alsdann thut man die Birnen in Büchsen, übergießt sie mit geläutertem Zucker und kocht sie in Wasser 20 Min.

XX. Dunstobst.

542. Aprikosen in Gläsern.

Schöne reife, aber noch feste Aprikosen werden halbiert, die Kerne herausgenommen und vorsichtig geschält, dann in gut gereinigte, geschwefelte Einmachgläser mit Patentverschluß gelegt, mit geläutertem erkalteten Zucker übergossen und die Gläser fest geschlossen. Der Zucker darf hierzu nicht zu stark eingekocht werden und rechne man auf $^3/_4$ Pfd. Zucker etwa $^1/_2$ Liter Wasser. Lasse Zucker und Wasser kochen bis er ganz klar und kein Schaum mehr aufsteigt, letzterer muß immer gut abgenommen werden. Man bedeckt nun den Boden eines Topfes mit Heu, stellt die Gläser nebeneinander hinein und thut zwischen die Gläser soviel Heu, daß dieselben sich beim Kochen nicht berühren. Der Topf wird vorsichtig mit kaltem Wasser gefüllt, bis es $^3/_4$ hoch an die Gläser geht, stellt ihn zum Feuer und läßt das Wasser allmählig heiß werden; sobald dasselbe siedet, kocht man die Früchte 15—20 Minuten darin, dann abstellen und im Wasser erkalten lassen, desgleichen Pfirsiche.

543. Mirabellen.

Diese Früchte werden, nachdem sie mit einem Tuch abgerieben und mit einer Gabel oder Nadel einigemal hineingestochen ist, auf gleiche Art wie vorhergehende in Gläser gelegt, mit geläutertem Zucker übergossen und 15—20 Minuten gekocht. Desgleichen Reineclauden und geschälte Zwetschgen.

544. Johannisbeeren.

Abgezupfte Johannisbeeren werden in Gläser gefüllt, mit geläutertem Zucker übergossen und wie vorhergehende 15 Min. gekocht; desgleichen Himbeeren.

545. Sauerkirschen.

Gute reife Sauerkirschen werden abgerieben, ausgesteint und in Gläser gelegt, auf 1 Pfund Kirschen rechne man $^1/_2$ Pfund

Zucker und läutere denselben mit $^1/_4$ Liter Wasser. Sobald der Zucker erkaltet ist, gebe man ihn auf die Kirschen, die Gläser werden geschlossen und im Heu wie vorhergehende 25 Minuten gekocht.

546. Schwarze Kirschen.

Nachdem schöne große Kirschen abgerieben und entstielt sind, werden sie in saubere Einmachgläser mit schmaler Öffnung, besser noch in weite Flaschen gelegt, streut 1—2 Eßlöffel Zucker in das Glas, giebt eine Lage Kirschen darauf, wieder Zucker und so fort, bis das Glas gefüllt, schüttelt die Früchte, damit viel in die Gläser geht und bindet sie mit einer Blase oder doppeltem Pergamentpapier fest zu. Die Gläser werden nun wie vorhergehende in Heu gestellt und so lange gekocht, bis der Saft beinahe über die Kirschen geht, was ungefähr $^3/_4$—1 Stunde brauchen wird, man läßt die Gläser im Wasser erkalten und bewahrt sie abgetrocknet an einem kühlen Ort auf.

547. Birnen in Gläsern.

Schöne gute Birnen, wie Bergamottebirnen und andere, werden geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit, gleich in dünnes Zuckerwasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Sobald alle geschält, werden sie beinahe weich gekocht, dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in Gläser gefüllt und mit erkaltetem, geläutertem Zucker übergossen, das Glas fest zugemacht, in Heu gestellt und wie vorhergehende 20 Minuten gekocht.

548. Kirschen als Kompott einzumachen.

Trockene große schwarze Kirschen werden mit einem Tuch abgerieben oder leicht gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man rechne auf 6 Pfund Kirschen 1 $^1/_2$ Pfund Zucker, koche denselben mit gut 1 Liter Wasser klar, gebe die Kirschen hinein und lasse dieselben etwa 5—10 Minuten kochen. Währenddem müssen die Einmachgläser bereit stehen und gut ausgeschwefelt sein. Die Kirschen werden nun kochend heiß eingefüllt, der

Saft muß über die Früchte gehen und sofort mit doppeltem Pergamentpapier fest zugebunden, wenn es Patent-Einmachgläser sind, diese nur fest geschlossen. Desgleichen saure Kirschen, diese werden entsteint.

549. Zwetschgen als Kompott.

Schöne reife, aber feste Zwetschgen werden mit einem Tuch abgerieben, dann entkernt. Auf 6 Pfund ausgesteinte Zwetschgen $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gerechnet, dieser mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser klar gekocht und die Zwetschgen hineingegeben, 5—10 Min. kochen lassen, dann wie vorhergehendes kochend heiß in die geschwefelten Gläser einfüllen und fest zubinden.

550. Aprikosen als Kompott.

Noch feste, nicht zu reife Aprikosen halbiert, geschält und die Kerne herausgenommen, dann auf gleiche Art wie Kirschen eingemacht, nur nehme man $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Desgleichen Pfirsiche.

551. Birnen als Kompott.

Um Birnen auf diese Art einzumachen, rechne man auf 3 Pfund etwa $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, je nachdem sie süß sind, koche denselben mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und gebe die geschälten, halbierten und vom Kernhaus befreiten Birnen hinein. Man lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind, fülle sie kochend heiß, wie vorhergehendes, in die geschwefelten Gläser ein und schließe diese sofort.

552. Erdbeeren.

Schöne Gartenerdbeeren werden abgezupft, wenn sie sandig sind gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Hierauf wird zu 1 Pfund Erdbeeren 1 Pfund feiner Zucker genommen. Die Erdbeeren mit dem Zucker in einer Schüssel vermischt, einige Stunden stehen gelassen, dann nimmt man die Erdbeeren samt dem Zucker in einen Einmachkessel, stellt diesen zuerst auf gelindes Feuer, bis die Erdbeeren genügend Saft gezogen haben und zu

kochen anfangen, kocht sie dann 30—35 Minuten unter öfterem Abschäumen, giebt sie zum Erkalten in eine Porzellanschüssel, bis sich die Beeren wieder mit Saft gefüllt, rührt sie vorsichtig um und füllt sie in kleine Gläser. Die Erdbeeren müssen ihre schöne, rote Farbe behalten und der Saft geleeartig sein, sie halten sich auf diese Art eingemacht sehr gut. Den andern Tag werden sie mit einem in Kirschwasser getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

553. Johannisbeeren als Schüttelobst.

Bei dieser Art des Einmachens darf man stets nur portionenweise 1 Pfund Früchte auf $^3/_4$—1 Pfund Zucker zusammen einkochen. Schöne, große, reife Johannisbeeren werden mit einer Gabel von den Stielen gerupft, dann auf 1 Pfund Früchte $^3/_4$—1 Pfund feingesiebter Zucker genommen. Früchte und Zucker werden vermischt, in einen Einmachkessel gegeben und auf dem Feuer 10 Minuten geschüttelt nicht gerührt, die Früchte brauchen nur etwa 5 Minuten dabei zu kochen, müssen aber währenddem abgeschäumt werden. Man fährt so fort, bis man die einzumachende Frucht auf diese Weise behandelt hat, leert jedesmal das Eingekochte in eine Schüssel und füllt es dann heiß in Einmachgläser, den andern Tag bedeckt man es mit einem in Rum getauchten Papier und bindet es mit Pergamentpapier zu.

554. Himbeeren.

Himbeeren sind auf gleiche Art wie vorhergehende einzumachen. Desgleichen Brombeeren.

555. Mirabellen als Schüttelobst.

Schöne reife, aber noch feste Mirabellen reibt man mit einem Tuch ab und entkernt sie. Auf 1 Pfund Mirabellen rechne man $^3/_4$ Pfund feinen Zucker, vermischt die Früchte damit und schüttele sie gleich Vorhergehendem auf dem Feuer, dabei müssen die Mirabellen 8—10 Minuten kochen und gut abgeschäumt werden. Man fährt so fort bis alle Früchte gekocht und füllt

sie noch heiß in Gläser; den andern Tag mit einem in Kirschwasser getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

556. Sauere Kirschen als Schüttelobst.

Schöne Sauerkirschen mit einem Tuch abgerieben und entkernt; auf 1 Pfund Kirschen $^3/_4$ Pfund Zucker gerechnet. Früchte und Zucker gemischt und gleich Vorhergehendem 15 Minuten auf dem Feuer geschüttelt und gekocht; den folgenden Tag zugebunden.

557. Aprikosen als Schüttelobst.

Nachdem die Aprikosen geschält und entkernt sind, werden sie auf gleiche Art wie sauere Kirschen eingemacht, doch nehme man auf 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker. Desgleichen Pfirsiche.

558. Fünfpfund-Früchte.

5 Pfund Früchte wie: 1 Pfund Kirschen, 1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfd. Himbeeren, 1 Pfd. Erdbeeren, 1 Pfd. Stachelbeeren. Die Kirschen werden entsteint, die sauber ausgelesenen anderen Früchte von den Stielen gerupft und wenn nicht sandig, besser nicht gewaschen. Hierauf läutere man 4 Pfund Zucker mit $^3/_4$ Liter Wasser, bis der Zucker gut eingekocht, klar ist und große Blasen zieht; giebt die Früchte dazu und läßt dieselben unter fleißigem Abschäumen 30—35 Min. kochen, leert sie in eine Schüssel, rührt die Früchte nach einem Weilchen um, füllt sie noch heiß in Gläser und läßt sie 1—2 Tage offen stehen. Die Früchte müssen mit dem Saft geleeartig sein, andernfalls sollten sie noch mehr eingekocht werden. Man bedeckt sie mit einem in Rum getauchten Papier und bindet sie gut mit Pergamentpapier zu.

559. Himbeeren und Johannisbeeren.

1 Pfund Himbeeren, 1 Pfund Johannisbeeren. Dieselben von den Stielen gezupft, mit $1^1/_2$ Pfund feinem Zucker über-

streut und über Nacht stehen gelassen. Hierauf die Früchte mit dem Zucker in einen Einmachkessel gegeben, 7 Minuten gekocht und abgeschäumt. Die Früchte noch heiß in Gläser gefüllt, den andern Tag mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

560. Preiselbeeren.

Schöne große, reife Preiselbeeren liest man sauber auf einem Tuch aus, dieselben zu waschen ist nicht ratsam. Hierauf nehme man auf 1 Pfund Beeren 3/4 Pfund Zucker, läutere denselben nach Vorschrift bis er Blasen zieht, gebe die Preiselbeeren zuerst in den Einmachkessel, den heißen Zuckersaft darüber und stelle sie aufs Feuer; sobald dieselben anfangen zu kochen, läßt man sie noch 8—10 Minuten weiter kochen und schäumt dabei gut ab. Man schüttet die Preiselbeeren in eine Schüssel, läßt sie einige Stunden stehen, rührt sie zuweilen um, bis die Beeren mit Saft gefüllt sind. Dann in Steintöpfe einfüllen, den nächsten Tag mit einem Rumpapier bedecken und mit Pergament- oder anderem weißen Papier zubinden.

561. Eingemachte Nüsse.

Die Nüsse werden gleich nach Johanni gebrochen, abgerieben und mit einem Spießchen oder einer Gabel durchstochen und 8 Tage lang in kaltes, möglichst hartes Wasser gelegt; das Wasser muß jeden Tag erneuert werden. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Nüsse in einem mit Wasser gefüllten Kessel aufs Feuer gestellt und so lange gekocht, bis sie weich sind und sich leicht mit einem Spießchen durchstechen lassen. Man läßt sie dann erkalten, giebt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, läutert auf 1 Pfund Nüsse 1 Pfund Zucker recht dickfließend, giebt den Zucker erkaltet über die Nüsse, einige Nelken und etwas ganzen Zimmt nach Belieben dazu und läßt sie 24 Stunden stehen. Den andern Tag nimmt man die Nüsse auf ein Sieb und läßt den Zucker ablaufen, giebt dann noch etwas Zucker dazu, daß er wieder dickfließend wird, läßt ihn unter gutem

Abschäumen eine Zeit lang kochen und schüttet ihn wieder erkaltet über die Nüsse, fährt so 4—5 Tage lang fort; das letzte Mal werden die Nüsse mit dem Zucker eben aufgekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in die Gläser gelegt, der Zucker noch ein wenig eingekocht, dann erkaltet über die Nüsse gegeben und mit Pergamentpapier zugebunden.

562. Heidelbeeren.

Die Heidelbeeren, welche schön groß und trocken sein müssen, werden sauber ausgelesen, leicht durch Wasser gezogen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Auf 15 Pfund Heidelbeeren nehme man gut $^1/_4$ Liter Weinessig, $4^1/_2$—5 Pfund Zucker; der Zucker wird mit $^1/_2$ Liter Wasser und dem Essig geläutert, die Heidelbeeren dazu gethan und 10—15 Minuten darin gekocht. Die Heidelbeeren werden in eine Schüssel geleert, 1 Stückchen ganzer Zimmt dazu gethan und öfters vorsichtig umgerührt, bis die Beeren sich mit Saft gefüllt haben. Den nächsten Tag werden sie in Gläser gefüllt, mit einem Rumpapier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden. Sie halten sich so sehr gut und schmecken wie frisch.

563. Heidelbeeren in Flaschen.

Die Heidelbeeren werden, nachdem sie sauber ausgelesen und durch Wasser gezogen, mit soviel Zucker, daß sie gut süß sind, auf gelindes Feuer gesetzt, einigemal gut durchgekocht, dann heiß in Champagnerflaschen gefüllt, gut verkorkt und noch mit Blase fest zugebunden oder gesiegelt.

564. Melonen in Zucker und Essig.

Schöne, völlig reife Melonen teilt man in 2 Hälften, schält sie ab, entfernt mit einem silbernen Löffel sorgfältig die Kerne, schneidet die Melone der Länge nach in zwei fingerbreite Scheiben, legt sie in eine Schüssel, schüttet soviel guten Weinessig darüber, daß sie davon bedeckt sind und läßt sie über

Nacht stehen. Den andern Tag werden die Melonen auf ein Sieb gethan, läßt den Essig ablaufen und giebt ihn, nachdem er gemessen, in einen Einmachkessel, rechne auf jeden Liter etwa 2 Pfund Zucker, kocht denselben mit Essig klar und gebe die Melonen hinein; man läßt sie kochen bis sie halb weich sind, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in eine Schüssel. Den Saft läßt man noch ein wenig einkochen und giebt ihn erkaltet über die Melonen. Den nächsten Tag werden die Melonen samt dem Essig nochmals gekocht, bis sie weich sind. Die Melonen dann vorsichtig herausgenommen, der Saft erkaltet darüber geschüttet. Dies wiederholt man dreimal. Die Melonen alsdann wieder vorsichtig herausgenommen, in Gläser gelegt, dem Saft noch etwas Zucker zugefügt, gut abgeschäumt und soviel eingekocht, bis man annimmt, daß die Melonen noch gerade davon bedeckt werden, giebt noch einige Nelken und ein Stückchen ganzen Zimmt dazu und schüttet den erkalteten Saft über die Frucht, legt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Auf dieselbe Art sind Melonen auch nur in Zucker einzumachen; man rechne auf 1 Pfund Melonen $^1/_2$ Pfund Zucker, läutere denselben mit Wasser und lasse die Melonen darin weich kochen, verfahre im übrigen wie bei den Essigmelonen.

565. Kürbis in Essig und Zucker.

Hierzu wähle man die grünen Melonen-Kürbisse. Man teilt dieselben in 2 Hälften, schält sie, entfernt mit einem silbernen Löffel die Kerne und schneidet den Kürbis der Länge nach in egale längliche Scheiben, wiegt dieselben und legt sie portionsweise in Wasser, welches mit soviel Essig vermischt sein muß, daß es säuerlich ist, dann halbweich kochen; man rechne auf 6 Pfund geschnittene Kürbisse, 2 Liter guten Weinessig und $4^1/_2$ Pfund Zucker. 4 Pfd. in Stücke geschlagener Zucker werden mit $^1/_2$ Liter Wasser und dem Essig klar gekocht, die gekochten Kürbisse wieder portionsweise aus dem Essigwasser in den Zucker und Essig gegeben und noch so lange gekocht, bis sie klar und durchsichtig

aussehen, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Man fährt so fort, bis alle Frucht gekocht ist und legt sie in eine Schüssel, läßt den Saft noch etwas einkochen und giebt ihn kalt darüber; den nächsten Tag wird der Saft von den Kürbissen abgeschüttet, nochmals aufgekocht, 1/4 Pfund Zucker zugefügt, damit der Saft wieder dickfließend ist. Dieses Verfahren wiederholt man noch 2 Tage. Das letzte Mal werden die Kürbisse mit dem Saft nochmals 5—10 Minuten gekocht, hierauf einige Nelken und etwas ganzen Zimmt dazu, die Kürbisse vorsichtig herausgenommen, in Gläser gelegt, den Saft, wenn nötig, noch ein Weilchen gekocht und kalt darüber geschüttet, dann mit einem mit Rum oder Kirschwasser befeuchteten Papier bedeckt und mit Pergamentpapier zugebunden.

566. Essigzwetschgen.

Schöne, große, vom Baum gepflückte Zwetschgen, doch nicht zu reif, werden mit einem Tuch abgerieben, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten und einigemal mit einer Gabel oder Nadel in die Frucht gestochen, dann lege man sie in Steintöpfe, welche etwa 5 Liter enthalten, gebe 1 Liter guten, abgekochten Weinessig heiß darüber und lasse sie über Nacht stehen. Den nächsten Tag werden die Zwetschgen auf ein Sieb gegeben, der abgelaufene Essig mit 1/2 Liter Wasser und 2 1/2 Pfund Zucker klar gekocht, etwa 15—20 Zwetschgen hineingelegt und dieselben so lange kochen lassen, bis sie eben aufspringen, alsdann mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausgenommen und in den Steintopf gethan. Man fährt so fort, bis alle Zwetschgen gekocht sind. Den Saft läßt man unter öfterem Abschäumen noch eine Zeit lang kochen und giebt ihn kalt über die Zwetschgen. Den nächsten Tag wird der Saft vorsichtig abgegossen, nimmt noch etwas Zucker dazu, damit er wieder dickfließend wird, dann läßt man denselben eine Zeit lang kochen und schüttet ihn erkaltet über die Zwetschgen. Dies Verfahren wiederholt man den nächsten Tag und giebt einige Nelken und 1 Stückchen ganzen Zimmt

dazu. Der Saft muß die Zwetschgen im Topf gerade bedecken, dann legt man ein in Rum getauchtes, rundes Papier darauf und bindet sie mit Pergamentpapier zu. — Auf dieselbe Art sind Kirschen in Essig einzumachen.

XXI. Marmeladen.

567. Aprikosenmarmelade.

Gute, reife Aprikosen werden entkernt, nicht geschält, einen Moment in kochendem Wasser aufgekocht und herausgenommen, dann durch ein feines Sieb passiert. Man wiege das Fruchtmark und rechne auf 1 Pfund Mark $^3/_4$ Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, bis er Blasen schlägt, die Aprikosen dazu gegeben und sobald sich Schaum zeigt unter beständigem Rühren abgeschäumt, dann läßt man die Marmelade etwa $^3/_4$ Stunden kochen, bis sie dick wird, füllt sie heiß in kleine Gläser, läßt sie 2—3 Tage stehen, bedeckt sie dann mit einem in Kirschwasser getauchten Papier und bindet sie mit Pergamentpapier zu. Desgleichen Pfirsiche.

568. Aprikosenmarmelade anderer Art.

Auf 1 Pfund reife, geschälte und ausgesteinte Aprikosen nimmt man 1 Pfund feinen Zucker. Aprikosen und Zucker läßt man einige Stunden stehen, dann werden sie in einem Einmachkessel aufs Feuer gestellt, man schäumt die Früchte gut ab und läßt sie unter öfterem Rühren 15 Minuten kochen, dann heiß in Gläser gefüllt, einige Tage offen stehen lassen und wie vorhergehende zugebunden.

569. Reineclaudenmarmelade.

Schöne, grüne, nicht zu reife Reineclauden reibt man mit einem Tuch ab, entkernt sie und legt sie einen Moment in

kochendes Wasser, nimmt sie heraus und passiert sie durch ein Haarsieb. Hierauf rechnet man auf 1 Pfund Fruchtmark 300 bis 350 Gramm Zucker; derselbe wird geläutert und $^1/_2$ Stunde gekocht, im übrigen wie bei vorhergehender Marmelade verfahren.

570. Quittenmarmelade.

Schöne, reife Quitten werden mit einem Tuch abgerieben, in 4 Teile geschnitten, hierauf in einen irdenen, glasierten oder Einmachtopf gethan und auf gelindem Feuer mit so viel kaltem Wasser aufgestellt, daß die Quitten nicht ganz davon bedeckt sind, nun läßt man sie zugedeckt allmählig zum Kochen kommen, und langsam weiter kochen, bis die Früchte weich genug zum Durchpassieren sind, schüttet die Quittenstücke auf ein Sieb, läßt das Wasser ablaufen, benützt dieses zu Gelee und passiert die Quitten durch ein Haarsieb. Man nimmt auf 1 Pfund Quittenmark $^3/_4$ Pfund Zucker, läutert den Zucker mit nur wenig Wasser, bis er Blasen schlägt, giebt die Marmelade dazu und läßt sie $^3/_4$—1 Stunde kochen, rührt beständig, damit die Marmelade nicht anhängt, schäumt immer gut ab und füllt sie heiß in Gläser, bedeckt sie den folgenden Tag mit einem in Rum getauchten Papier und bindet sie mit Pergamentpapier zu.

571. Orangenmarmelade.

6 Blutorangen, 6 andere Orangen, 3 Citronen werden mit einem Tuch abgerieben und ganz fein, so dünn wie möglich, in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen. Auf 1 Pfund geschnittene Orangen rechnet man $1^1/_2$ Liter Wasser, giebt dieses über die Früchte und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag werden dieselben mit dem Wasser $2^1/_2$ Stunden gekocht und abermals über Nacht stehen gelassen. Alsdann wird die ganze Masse gewogen und auf 1 Pfund davon $1^1/_4$ Pfund Kolonialzucker gerechnet. Der Zucker wird zuvor geläutert, die Orangen mit dem Wasser dazu gegeben und sobald kochend, gut abgeschäumt. Man läßt die Marmelade unter öfterem Rühren

1½—2 Stunden kochen, füllt sie dann noch heiß in Gläser ein, läßt sie einige Tage offen stehen, bedeckt sie mit einem in Kirschwasser getauchten Papier und bindet sie mit Pergamentpapier zu.

572. Quittengelee.

Quitten und einige gute Äpfel werden mit einem Tuch abgerieben, in 4 Teile geschnitten, worauf man sie samt Schale und Kernen in einen glasierten Topf nimmt und diesen soweit mit kaltem Wasser füllt, daß die Früchte nicht ganz davon bedeckt sind, läßt sie langsam kochen, bis der Saft eine rötliche Farbe hat und die Früchte beinahe weich sind. Man schüttet sie dann auf ein aufgespanntes, grobes Tuch und läßt den Saft rein ablaufen, wiegt denselben und rechnet auf 1 Pfund Saft ¾ bis 1 Pfund Zucker. Derselbe wird in kleine Stücke geklopft, mit dem Quittensaft aufs Feuer gestellt und ½—¾ Stunde gekocht, dabei gut abgeschäumt. Man probiere die Gelee, indem man einen Tropfen auf einen Teller giebt, steht dieser gleich, ist die Gelee gut, dieselbe muß ganz klar sein und eine schöne, rote Farbe haben. Man füllt sie hierauf in kleine Gläser, läßt sie 1—2 Tage offen stehen und bindet sie wie vorhergehende zu.

1/2 Ltr Saft
3/4 lb Z

573. Apfelgelee.

Diese wird auch wie Quittengelee bereitet und eignen sich hierzu am besten grüne, rotbackige, feste Äpfel, welche jedoch tadellos sein müssen. Sie werden wie die Quitten abgerieben, in 4 Teile geschnitten, in einen glasierten irdenen Topf mit so viel kaltem Wasser, daß die Äpfel nicht ganz davon bedeckt sind, aufgestellt, läßt sie langsam ziehen und kochen, bis sie weich sind, schüttet sie auf ein Tuch oder Sieb und läßt den Saft rein ablaufen. Man rechnet auf 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker, stellt den Saft in einem Kessel zu Feuer, sobald dieser anfängt zu kochen, gut abschäumen. Man läßt den Saft 20—25 Minuten kochen, und füllt ihn heiß in Gläser. (Zubinden wie vorhergehende).

574. Stachelbeergelee.

Unreife, noch grüne Stachelbeeren werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, auf 1 Liter Stachelbeeren etwa 1 Liter Wasser, dies zusammen 15—20 Minuten kochen lassen, die Beeren müssen noch ganz sein, giebt sie auf ein Sieb und läßt das Wasser ablaufen, nimmt dieses in einen Kessel, rechnet auf jeden $^1/_2$ Liter $^3/_4$—1 Pfund Zucker, läßt es zusammen unter fleißigem Abschäumen etwa 30—35 Minuten kochen. Sobald ein Tropfen auf einen Teller gegeben erstarrt, nimmt man die Gelee vom Feuer, füllt sie heiß in Gläser und bindet sie nach einigen Tagen mit Pergamentpapier zu.

575. Johannisbeergelee.

Nachdem man die Beeren abgezupft, stelle man sie in einem irdenen glasierten Topf auf gelindes Feuer, bis dieselben Saft gezogen haben, drücke sie durch ein Tuch, nehme dann zu jedem $^1/_2$ Liter Saft $^3/_4$—1 Pfund Zucker, schlage den Zucker in kleine Stücke und setze ihn mit dem Saft aufs Feuer, sobald er anfängt zu kochen, muß gut abgeschäumt werden. Man läßt die Gelee 20—25 Minuten kochen, füllt sie noch heiß in kleine Gläser und bindet sie nach einigen Tagen zu.

576. Himbeergelee.

Auf 8 Pfund Himbeeren nimmt man 2 Pfund weiße abgezupfte Johannisbeeren und läßt sie mit den gut ausgelesenen Himbeeren in einem Einmachtopf heiß werden, drückt hierauf die Beeren durch ein Tuch, stellt den Saft mit $^3/_4$ Pfund Zucker auf $^1/_2$ Liter Saft gerechnet, aufs Feuer und schäumt ihn sobald er zu kochen anfängt gut ab. Man läßt ihn 25 bis 30 Minuten kochen und füllt die Gelee heiß in Gläser, nach einigen Tagen mit Pergamentpapier zubinden.

577. Schwarze Johannisbeergelee.

Nachdem die Beeren von den Stielen gezupft, werden sie wie vorhergehende in einem Topf zu Feuer gestellt, dann

durchgepreßt und auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker gerechnet. Der Zucker wird geläutert, der Johannisbeersaft zugegeben, 20 Minuten zusammen kochen lassen, abschäumen, heiß in Gläser füllen und wie vorhergehende zubinden.

578. Brombeergelee.

Diese wird auf gleiche Art bereitet.

579. Himbeersaft.

Völlig reife Himbeeren, werden in einen steinernen Topf gethan, etwas zerdrückt und an einen kühlen Ort gestellt bis sie anfangen zu gären. Hierauf werden die Himbeeren auf ein ausgespanntes Tuch zum Ablaufen gelegt, etwas gepreßt, daß der Saft gut ausläuft, oder man preßt sie einfach durch ein Tuch, läßt den Saft über Nacht stehen, am andern Tag vorsichtig abgegossen, daß der Satz zurückbleibt, auf 1 Pfund Saft rechnet man 1 Pfund Zucker. Der Zucker wird geläutert, der klare Saft dazu gegeben und 20—30 Minuten unter fleißigem Abschäumen gekocht, in eine Schüssel zum Erkalten geleert, dann in Flaschen gefüllt, gut verkorkt und gesiegelt und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

580. Himbeersaft anderer Art.

7—8 Pfund Himbeeren werden mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem Weinessig und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser über Nacht in den Keller gestellt, andern Tags die Früchte mit dem Saft in einem glasierten oder emaillierten Topf auf gelindes Feuer gestellt bis sie heiß werden und Saft gezogen haben, kochen dürfen sie nicht. Alsdann schüttet man sie auf ein ausgespanntes Tuch, läßt den Saft rein ablaufen, preßt die Himbeeren ein wenig, daß aller Saft gut herauskommt und wiegt auf 1 Pfund Saft $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Der Zucker wird in kleine Stücke geklopft und mit dem Saft aufs Feuer gestellt. Vom Augenblick des Kochens an läßt man den Saft unter beständigem Abschäumen 20 Minuten kochen, leert denselben in eine Schüssel und läßt ihn erkalten,

füllt den Saft in Flaschen, verkorkt dieselben gut und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Dieser Himbeersaft hält sich sehr gut, ist vorzüglich zu Puddingsaucen und Limonade.

581. Johannisbeersaft.

Die von den Stielen gepflückten Beeren werden in einen glasierten oder emaillierten Topf gethan, stellt denselben in kochendes Wasser und läßt die Frucht einige Stunden kochen bis die Beeren geplatzt und aller Saft herausgeflossen ist. Hierauf passiert man ihn durch ein aufgespanntes Tuch, rechnet auf 1 Pfund Saft 1/2 Pfund Zucker, läutert diesen, giebt den Johannisbeersaft dazu und kocht alles unter fleißigem Abschäumen höchstens 20 Minuten, der Saft wird zum Erkalten in eine Schüssel geleert, dann in Flaschen gefüllt und verkorkt an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

XXII. Eingemachte Gemüse.

Beim Einmachen der Gemüse in Büchsen ist größte Sorgfalt beim Zulöten zu beobachten.

582. Stangenspargel in Büchsen.

Schöne dicke Spargeln, werden wie zu Gemüse geputzt, in kaltes Wasser und dann zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt und egal geschnitten. Die Spargeln aufrecht in hohe Büchsen gestellt, mit den Köpfen nach unten, damit diese beim Aufmachen der Büchse nicht zerschnitten werden. Hat man die Büchsen gefüllt, wird gekochtes, schwach gesalzenes, abgekühltes Wasser darüber gegossen, doch so, daß die Büchsen nicht zu voll werden, diese dann zugelötet und 1/2 Stunde lang in kochendes Wasser gestellt, vom Feuer genommen, im Wasser erkalten lassen, dann gut abgetrocknet und aufbewahrt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

583. Bruchspargeln.

Die Spargeln werden geputzt und soweit sie zart sind, in egale Stücke geschnitten, worauf man sie in leicht gesalzenem Wasser einmal aufkochen läßt, dann auf ein Sieb schüttet. Die Spargeln werden erkaltet in die Büchsen gefüllt, mit gekochtem, abgekühlten Salzwasser übergossen, läßt die Büchsen zulöten und stellt sie 1½ Stunden in kochendes Wasser, nimmt sie vom Feuer und läßt sie in demselben erkalten.

584. Bohnen in Büchsen.

Am besten sind hierzu die ersten Stangenbohnen, welche man von ihren Fäden befreit und fein schneidet, dann werden sie in kochendem Salzwasser einigemal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und erkaltet in Büchsen eingefüllt, mit gekochtem, leicht gesalzenem, abgekühlten Wasser übergossen, die Büchse zugelötet, stellt sie 1½ Stunden in kochendes Wasser, nimmt sie vom Feuer und läßt sie im Wasser erkalten.

585. Gebrochene Bohnen.

Hierzu wähle man junge, speckige Bohnen und breche dieselben, nachdem sie abgezogen, in 2 oder 3 Teile. Im übrigen werden sie wie die vorhergehenden behandelt.

586. Erbsen.

Man nimmt die ersten jungen Erbsen, kernt sie aus und giebt dieselben in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, thut etwas Zucker dazu, läßt sie rasch halb weich kochen, schüttet sie auf ein Sieb, füllt sie abgekühlt in Büchsen und gießt gekochtes, leicht gesalzenes Wasser darüber. Die Büchsen werden zugelötet und 1½ Stunden in kochendes Wasser gestellt, alsdann vom Feuer genommen und im Wasser erkalten lassen.

587. Spargel, Bohnen und Erbsen.

Sind auf gleiche Art wie in Büchsen auch in Gläser mit gutem Patentverschluß einzumachen. Die Gläser werden in

einen Topf auf Heu gestellt, zwischen die Gläser kommt so viel Heu, daß dieselben sich nicht berühren, mit kaltem Wasser zu Feuer gestellt und sobald das Wasser kocht, 1½ Stunden langsam kochen lassen.

588. Grüne Salzbohnen.

Zu den gesalzenen Bohnen nimmt man am besten zarte Stangenbohnen, welche noch keine starken Kerne haben, sie werden abgezogen und fein geschnitten, der Bohnenständer muß vorher mit kochendem Wasser ausgebrüht, gut gereinigt und trocken sein. Hierauf wird der Boden des Ständers mit Traubenblättern belegt, ein Teil der geschnittenen Bohnen gut mit Salz gemischt und so fest als möglich in den Ständer eingedrückt, man fährt so fort bis alle Bohnen mit Salz gemischt und eingedrückt sind und der Ständer voll ist. Die Bohnen müssen genügend Brühe haben, bedeckt dieselben dann mit einem Tuch, steckt es rings herum gut ein, belegt es mit passenden Brettern und beschwert diese mit Steinen. Wenn man zum erstenmal von den Bohnen gebraucht, was in etwa 8—10 Wochen geschehen kann, wird der Schaum mit einem Tuche abgenommen, die Bretter und der Ständer neben herum mit reinem Wasser abgewaschen, was ungefähr alle 14 Tage vom Einmachtag an geschehen muß. Die Bohnen werden vor dem Kochen kurze Zeit in Wasser gelegt, mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und einige Stunden gekocht, sobald sie weich sind, das Wasser abgegossen und wie andere Gemüse fertig gemacht. Diese Bohnen können auch in Steintöpfen eingemacht werden.

589. Sauerkraut.

Zu 50 schönen Weißkrautköpfen nehme man zum Einmachen etwa 3½—4 Pfund Salz, da durch zu viel Salz das Kraut zu sauer würde. Das Kraut wird fein gehobelt, der dazu bestimmte Krautständer muß wie bei Salzbohnen vorher mit kochendem Wasser gut ausgebrüht werden, reingemacht und trocken sein, auf den Boden desselben werden einige große Krautblätter gelegt, das gehobelte Kraut mit etwas Salz vermischt und nach

und nach so fest als möglich eingedrückt, man fährt so fort, bis alles Kraut gehobelt und fest eingedrückt ist, belegt dasselbe mit großen Krautblättern, deckt ein Tuch darüber, passende Bretter darauf und beschwert diese mit Steinen. Das Kraut muß stets genügend Brühe haben, sonst wird mit Salzwasser nachgefüllt. Wenn man zum erstenmal Kraut gebraucht, was nach etwa 8 Wochen geschehen kann, nimmt man das Schleimige oben vom Kraut etwas ab, die Bretter, sowie das Faß neben herum werden mit reinem Wasser abgewaschen, welches bei jedesmaligem Gebrauch von Kraut zu wiederholen ist und gleich nach dem Einmachen alle 14 Tage geschehen sollte.

590. Essiggurken.

Schöne, grüne, fingerlange Gurken, möglichst frisch gebrochen, werden in Steintöpfe gelegt, Wasser darüber gegossen und bis zum andern Tag stehen gelassen, dann mit einem Tuch rein abgerieben. Unterdessen werden steinerne Töpfe zurecht gestellt, der Boden mit Traubenblättern belegt und eine Lage Gurken eingefüllt, auf diese etwas Salz gestreut, einige kleine, geschälte Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 2 bis 3 Nelken, Pfefferkörner, Till, Fenchel und etwas Estragon darauf, dann Gurken, wieder eine Lage von den genannten Kräutern, Salz und Pfefferkörnern, fährt so fort, bis alle Gurken eingelegt sind. Dann kocht man zu einem etwa 10 Liter haltenden Topf ungefähr 2½ Liter Essig mit 1 Liter Wasser, läßt denselben nicht ganz kalt werden und giebt ihn über die Gurken; den andern Tag werden sie mit einem Senfbeutel beschwert, man macht hierzu ein rundes Säckchen und füllt es mit 200 Gramm Senfkörnern, näht es zu und bedeckt die Gurken damit, diese halten sich dadurch sehr gut und werden nicht weich. Der Topf wird mit Papier zugebunden und im Keller aufbewahrt.

591. Salzgurken.

Hierzu nimmt man gewöhnlich etwas größere Gurken. Dieselben werden auch über Nacht in Wasser gelegt und den

andern Tag mit einem Tuch rein abgerieben. In einem Kessel wird kochendes Wasser gemacht zu 6 Liter Wasser 1 Liter Essig und 1½ Pfund Salz genommen, alles zusammen aufkochen lassen und zum Erkalten in eine Schüssel leeren. Hierauf die Gurken geradeso, wie die Essiggurken mit Kräutern, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern in die Töpfe gelegt, doch kein Salz darüber gestreut. Das gekochte Salzwasser wird kalt darüber geschüttet und muß über die Gurken gehen. Die Gurken mit einem Schieferstein oder kleinen Teller beschwert und zugebunden in den Keller gestellt.

592. Kleine Essiggürkchen.

Kleine grüne Gürkchen werden über Nacht in Wasser gelegt und etwas Salz darauf gestreut, den andern Tag mit einem Tuch rein abgerieben und in Töpfe gelegt, giebt so viel Essig darüber, daß die Gürkchen gerade davon bedeckt sind, läßt sie einen Tag damit stehen, schüttet alsdann den Essig ab und läßt denselben in einem Messingkessel kochend werden, thut die Gürkchen dazu bis sie eben aufwallen und schön grün sind, dann werden dieselben auf ein Sieb geschüttet und erkaltet lagenweise mit Fenchel, Till, einigen Lorbeerblättern, sowie kleinen Zwiebeln, einigen Nelken und weißen Pfefferkörnern in die Töpfe gelegt, nach Belieben einige Paprikaschoten dazwischen gethan. Es wird nun frischer guter Weinessig gekocht, dieser kalt über die Gurken geschüttet, ein kleiner Senfbeutel (s. Nr. 590) darauf gelegt und der Topf zugebunden.

593. Senfgurken.

Hierzu nimmt man recht große Gurken, welche im Herbst ganz gelb geworden und noch hart sind, sie werden geschält, geteilt und alle Kerne mit einem silbernen Löffel daraus entfernt, die Gurken in schöne, egale, fingerlange und 2 Finger breite Stücke geschnitten, gesalzen und über Nacht stehen gelassen. Am andern Tag wird zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Essig kochend gemacht, die Gurken hineingelegt und einmal aufgekocht,

legt sie auf Tücher zum Abtrocknen, giebt sie dann in einen steinernen Topf und legt schichtenweise kleine weiße Zwiebeln, weiße Pfefferkörner und einige Lorbeerblätter nach Belieben auch Senfkörner dazwischen, giebt gekochten und wieder abgekühlten guten Essig über die Gurken, daß sie bedeckt sind. Das Aufkochen des Essigs muß 2—3 mal wiederholt werden, dann einen Senfbeutel darauf gelegt und zugebunden.

Anmerkung.

Eingemachte Salzbohnen, Sauerkraut und Gurken sind in einem kühlen Keller aufzubewahren.

Für Winterkartoffeln hat man gewöhnlich sogenannte Kartoffellager, welche aus Brettern hergestellt sind und von der Erde etwa 20 cm erhöht sein müssen, sie haben meist 2—3 Abteilungen für die verschiedenen Kartoffelsorten. Die Kartoffeln nehmen leicht Feuchtigkeit des Bodens an und faulen dadurch rascher, sie müssen auch vor dem Erfrieren bei strenger Kälte durch Decken geschützt werden. Die Kellerfenster stopft man vorsichtshalber mit Stroh aus.

XXIII. Getränke.

594. Kaffee.

Zu einem guten Kaffee nehme man für 2 Tassen 1 Lot Kaffee. Der Kaffee wird möglichst fein gemahlen, in eine Filtrier-Kaffeemaschine fest eingedrückt und mit kochendem Wasser langsam übergossen.

595. Thee.

Für 2 Tassen Thee rechne man 1 Theelöffel voll guten Thee. Derselbe wird in einer mit kochendem Wasser ausgespülten Theekanne, mit stark kochendem Wasser angebrüht und einige Minuten ziehen lassen.

596. Chokolade.

Für 2—3 Tassen nehme man 1/4 Pfund gute Chokolade. Dieselbe in Stücke gebrochen und mit 3 Tassen heißem Wasser übergossen, zu Feuer gestellt, langsam verkochen lassen, gut verquirlen und schnell anrichten. Nach Belieben kann man statt Wasser, Milch oder halb Wasser und halb Milch nehmen.

597. Mandelmilch.

350 Gramm Mandeln geschält, gewaschen und fein gerieben, alsdann mit 1 Liter kaltem Wasser übergossen und etwa 4 Stunden stehen lassen. Unterdessen läutert man 180 Gramm Zucker, stellt ihn zum Erkalten zurück, preßt die Mandeln mit dem Wasser fest durch ein Tuch und giebt sie zu dem Zucker. Man kann statt des geläuterten auch feinen Zucker ganz nach Geschmack dazu geben.

598. Maitrank.

Eine Hand voll Maikräuter (Waldmeister) wird ausgelesen, gewaschen und wieder abgetrocknet in eine Terrine oder Bowle gelegt, dazu etwa 200 Gramm Stückzucker und 1 in Scheiben geschnittene Orange, von welchen man die Kerne entfernt, dann 2 Flaschen guten Weißwein darauf geschüttet. Man lasse die Bowle höchstens 1 1/2—2 Stunden mit den Kräutern ziehen, nehme dieselben dann heraus, da durch längeres Ziehen die Bowle einen strengen Geschmack erhalten würde. Vor dem Servieren gebe man 1 Stück reines Eis, etwa 1 Pfund, hinein, nach Belieben auch 1 Flasche Mousseux.

599. Fruchtbowlen.

Bei Fruchtbowlen werden die Früchte vorher in die Bowle gelegt und guter Stückzucker mit etwas Wein angefeuchtet beim Ansetzen auf die Früchte gethan, das Aroma der Früchte wird dadurch mehr ausgezogen. 1 Stunde später leichter Mosel- oder sonst Tischwein daraufgeschüttet. Vor dem Servieren thut man

1 Stück reines Eis zum Kühlen hinein. Fruchtbowlen bereitet man von Walderdbeeren, Ananas und Pfirsichen. Gestoßener Zucker trübt die Bowle leicht.

600. Gute Weinbowle.

5 Flaschen guten Mosel- oder leichten Tischwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Glas feinen Arrak, 2 Glas guten Portwein, 1 Flasche Selterswasser, Zucker nach Geschmack nicht zu süß und ein großes Stück reines Eis hinein zum Kühlen. Ehe man die Bowle serviert, wird 1 Flasche Mousseux zugegossen. Diese Bowle ist sehr gut.

601. Punsch.

Zu 1/2 Flasche Punschessenz nehme man 2 Flaschen leichten Tischwein etwa 1/4 Pfund Zucker, welcher in 1/2 Liter Wasser klar gekocht wird, giebt den Wein und Punschessenz dazu und läßt alles recht heiß werden, nicht kochen. Man kann die Punschessenz auch nur mit kochendem Wasser auffüllen, je nach Geschmack stärker oder schwächer.

Einfache Wochen-Menus

für die Monate des Jahres.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sonntag:

Montag:

Dienstag:

Mittwoch:

Donnerstag:

Freitag:

Sonnabend

Januar.

Sonntag: Suppe à la reine (Hühnersuppe),
Soufflée Tullgarn (Schwedische Fischspeise),
Rehbraten, Rosenkohl, Maronen und geröstete Kartoffeln,
Plum-Pudding, Weinsauce.

Montag: Wildsuppe,
Kalbsbraten, Karotten u. Erbsen, Kartoffeln,
Reispudding, Himbeersauce.

Dienstag: Kartoffelsuppe,
Roastbeef, Büchsen-Bohnen und Kartoffeln,
Fastnachtsküchle mit Quittenmarmelade.

Mittwoch: Bouillon mit Markklößchen,
Ochsenfleisch mit Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren,
Linsengemüse und Frankfurter Würstchen,
Apfeltorte.

Donnerstag: Grießsuppe,
Schweinebraten, Sauerkraut und Kartoffelpüree,
Butterbrotauflauf.

Freitag: Erbsensuppe,
Gebackenen Fisch, Remouladensauce u. Kartoffeln,
Goullasch mit Spätzle,
Soufflée.

Sonnabend: Nudelsuppe,
Ochsenfleisch, Zwiebelsauce, saure Zwetschgen und geröstete Kartoffeln,
Schwarzwurzeln und Kaiserkoteletten.
Butter und Käse.

Februar.

Sonntag: Grünkernsuppe,
Käsepastetchen,
Filetbraten à la jardinière,
Kaffee-Creme mit Schlagrahm.

Montag: Gerstensuppe,
Kalbsrouladen, Blumenkohl und Kartoffeln,
Fastnachtsküchle mit Aprikosenmarmelade.

Dienstag: Sagosuppe,
Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce, rote Rüben und Kartoffeln,
Rosenkohl mit Bratwürstchen,
Kleines Dessert.

Mittwoch: Reisschleimsuppe,
Hammelkoteletts, Salzbohnen und weiße Bohnen, geröstete Kartoffeln,
Karthäuser Klöße mit Zwetschgenkompott.

Donnerstag: Linsensuppe mit Bratwürstchen,
Roastbeef, Erbsen u. Karotten, geröstete Kartoffeln,
Grießauflauf mit Fruchtsauce.

Freitag: Panadensuppe,
Gedämpfte Schellfische, holländische Sauce und Kartoffeln,
Winterkohl mit Kastanien und kleinen Beefsteaks,
Butter und Käse.

Sonnabend: Bouillon mit Grießklößchen,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce, Preiselbeeren,
Sauerkraut, gesalzenes Schweinefleisch und Kartoffelpüree,
Apfelröllchen.

März.

Sonntag: Portugiesische Suppe,
Lachs mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Gefüllte Hähnchen mit Erbsen,
Ananascreme.

Montag: Grießsuppe,
Schmorbraten mit Weckklößen,
Spinat mit Spiegeleiern,
Ambrosiapudding mit Vanillesauce.

Dienstag: Bouillon mit Reis,
Ochsenfleisch, Petersilienkartoffeln, Sardellensauce, Essigzwetschgen,
Schinkenmaccaroni,
Obstkuchen.

Mittwoch: Panadensuppe,
Kalbsfricandeau mit gelben Rüben und Erbsen,
Reispudding mit Hagebuttensauce.

Donnerstag: Hafergrützesuppe,
Hammelbraten, weiße Rüben und geröstete Kartoffeln,
Verrührte Pfannkuchen, Äpfelkompott.

Freitag: Grüne Erbsensuppe mit Klößchen,
Roastbeef mit Spargelgemüse und Kartoffeln,
Windbeutel mit Mirabellenkompott.

Sonnabend: Pfannkuchensuppe,
Ochsenfleisch mit Kürbis und Preiselbeeren,
Krautpudding mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Kleines Dessert.

April.

Sonntag: Reismehlsuppe mit Klößchen,
Fleischpastetchen,
Filetbraten, gebackener Blumenkohl und geröstete Kartoffeln,
Chokoladecreme.

Montag: Suppe à la reine,
Kalbsnierenbraten mit Salat u. Kartoffelcroquets,
Reisauflauf mit Äpfeln oder Mirabellen.

Dienstag: Gerstensuppe,
Hammelbraten mit Büchsenbohnen und gerösteten Kartoffeln,
Weckschnitte mit Zwetschgenkompott.

Mittwoch: Bouillon mit Eierkäse,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce u. Kartoffelsalat und roten Rüben, Preiselbeeren,
Spinat mit farcierten Omeletten,
Orangen.

Donnerstag: Einlaufsuppe,
Roastbeef mit Stangenspargeln und Kartoffeln.
Sauren Rahmpudding mit Himbeersauce.

Freitag: Sauerampfersuppe,
Gekochten Schellfisch mit Butter und Kartoffeln,
Wienerschnitzel mit gelben Rüben,
Obsttörtchen.

Sonnabend: Bouillon mit Reismehlklößchen,
Ochsenfleisch à la jardinière, Senfsauce, Rettig,
Heringskartoffeln,
Orangen.

Mai.

Sonntag: Ochsenschwanzsuppe,
Blaufelchen mit holländischer Sauce u. Kartoffeln,
Rehbraten mit Salat und Kompott,
Creme à la Nesselrode.

Montag: Grünkernsuppe,
Kalbsbraten, Stangenspargeln und Kartoffeln,
Gestürzten Reis mit Früchten.

Dienstag: Bouillon mit Nudeln,
Ochsenfleisch mit Kräutersauce, Kartoffeln u. Kürbis,
Bohnen und Bratwürstchen,
Kleines Dessert.

Mittwoch: Spargelsuppe,
Roastbeef mit Salat und Kartoffeln,
Biskuit-Omeletten mit Marmelade.

Donnerstag: Hafergrützesuppe,
Schweinekoteletts, Karotten u. geröstete Kartoffeln,
Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Freitag: Kartoffelsuppe,
Kalbfleischragout in Reisrand,
Karthäuser Klöße mit Kirschenkompott,
Butter und Käse.

Sonnabend: Einlaufsuppe,
Ochsenfleisch mit Senfsauce, sauren Zwetschgen und Rettig, Kartoffeln,
Spinatpudding mit holländischer Sauce,
Rhabarbertorte.

Juni.

Sonntag: Suppe à la reine,
Kalbskopf en tortue mit Fleurons,
Entenbraten mit Spargeln und Kartoffeln,
Erdbeereis.

Montag: Französische Suppe,
Kalbsrouladen, Kohlrabi und Kartoffeln,
Kirschenmichel.

Dienstag: Sagosuppe,
Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce, Gurkensalat und Kartoffeln, Melonen,
Karotten mit Nierenschnittchen,
Erdbeeren.

Mittwoch: Spargelsuppe,
Sauerbraten mit Weckklößen,
Johannisbeergrütze mit Vanillesauce,
Butter und Käse.

Donnerstag: Grießsuppe,
Gefüllte Kalbsbrust, Salat und Kartoffelcroquets,
Zwiebackpudding und Weinsauce.

Freitag: Sauerampfersuppe,
Roastbeef mit Spargeln und gerösteten Kartoffeln,
Erdbeerschnitten.

Sonnabend: Bouillon mit Klößchen,
Ochsenfleisch mit Kräutersauce, Kartoffeln, Preiselbeeren,
Spinat und Küchenpastetchen,
Kleines Dessert.

Juli.

Sonntag: Grünkernsuppe,
Käseauflauf,
Filetbraten mit Erbsen und Kartoffeln,
Erdbeereis.

Montag: Blumenkohlsuppe,
Kalbsbraten, gelbe Rüben und Kartoffeln,
Kirschenkuchen oder Törtchen.

Dienstag: Gerstensuppe,
Hammelkoteletts mit Bohnen und Kartoffeln,
Kabinetspudding und Himbeersauce.

Mittwoch: Bouillon mit Sternnudeln,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce, Preiselbeeren und Kartoffeln,
Blumenkohl und gebackene Kalbsmilchner,
Obst.

Donnerstag: Suppe à la reine,
Roastbeef mit Bohnen und gerösteten Kartoffeln,
Kirschenmichel.

Freitag: Wildsuppe,
Schweinebraten mit Kohlrabi und Kartoffeln,
Grießpudding mit Fruchtsauce.

Sonnabend: Einlaufsuppe,
Ochsenfleisch à la jardinière, Senfsauce, Bohnensalat und Kartoffeln,
Pfannkuchen und Kompott,
Butter und Käse.

August.

Sonntag: Krebssuppe,
Blumenkohl mit Beefsteaks,
Hähnchen mit Salat und gerösteten Kartoffeln,
Erdbeertorte mit Schlagrahm.

Montag: Reissuppe,
Kalbsrouladen mit Erbsen und Kartoffeln,
Kaiserschmarren und Mirabellenkompott.

Dienstag: Julienne suppe,
Ochsenfleisch mit Senfsauce, Gurkensalat u. Kürbis,
Krautpudding mit Buttersauce und Kartoffeln,
Obstkuchen.

Mittwoch: Kartoffelsuppe mit gelben Rüben,
Hühnerfrikassee mit Reisrand,
Gebackene Leber und Salat,
Früchteauflauf.

Donnerstag: Grüne Erbsensuppe mit Klößchen,
Hammelbraten, Kümmelkohl und Kartoffeln,
Citronenpudding mit Weinsauce.

Freitag: Hafergrützsuppe,
Roastbeef mit Bohnen und Kartoffeln,
Englischer Pudding mit Fruchtsauce.

Sonnabend: Bouillon mit Markklößchen,
Ochsenfleisch mit Tomatensauce, Kartoffeln, Preiselbeeren,
Karotten und Frikandellen,
Heidelbeerkuchen.

September.

Sonntag: Grünkernsuppe,
Gefüllte Pastetchen,
Feldhühner, Rotkraut und geröstete Kartoffeln,
Biskuitpudding und Weinsauce.

Montag: Sauerampfersuppe,
Kalbsfricandeau mit Wirsing und Kartoffeln,
Windbeutel, Zwetschgenkompott.

Dienstag: Pfannkuchensuppe,
Ochsenfleisch mit Meerrettigsauce, roten Rüben und Kartoffeln,
Kohlrabi und Küchenpastetchen,
Schnee-Eier.

Mittwoch: Gerstensuppe,
Roastbeef mit Erbsen, Karotten und Kartoffeln,
Chokoladepudding und Vanillesauce.

Donnerstag: Französische Suppe,
Hasenbraten mit Salat und gerösteten Kartoffeln,
Apfelcharlotte.

Freitag: Kartoffelsuppe,
Schmorbraten mit Nudeln und Salat,
Grießklößchen und Birnenkompott.

Sonnabend: Einlaufsuppe,
Ochsenfleisch mit Senfsauce, Gurkensalat und Kartoffeln,
Spinat und französische Omeletten,
Kalten Mondaminpudding mit Früchten.

Oktober.

Sonntag: Oxtailsuppe,
Gebackene Fische, Remouladesauce und Kartoffeln,
Filetbraten à la jardinière,
Ambrosiapudding mit Vanillesauce.

Montag: Panadensuppe,
Wiener Schnitzel mit Erbsen und Kartoffeln,
Reisauflauf.

Dienstag: Grünkernsuppe,
Rehbraten mit Rotkraut, Maronen und Kartoffeln,
Bettelmann.

Mittwoch: Nudelsuppe,
Ochsenfleisch mit Petersiliensauce, Preiselbeeren, geröstete Kartoffeln,
Blumenkohl und Schinken,
Grießauflauf mit Fruchtsauce.

Donnerstag: Wildsuppe,
Roastbeef, Kohlrabi und Kartoffeln,
Karthäuserklöße und Zwetschgenkompott.

Freitag: Kartoffelsuppe,
Hühnerfrikassee in Reisrand,
Bohnen und Bratwürstchen,
Apfelkuchen.

Sonnabend: Sagosuppe,
Ochsenfleisch à la jardinière, Zwiebelsauce, rote Rüben und Kartoffeln,
Maccaronipastete,
Obst und kleines Dessert.

November.

Sonntag: Portugiesische Suppe,
Fisch au gratin mit holländischer Sauce,
Gänsebraten mit Rosenkohl, Maronen und Kartoffeln,
Kabinetpudding und Weinsauce.

Montag: Reisschleimsuppe,
Roastbeef mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln,
Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Dienstag: Julienne suppe,
Ochsenfleischragout mit Kartoffelklößen,
Windbeutel und Birnenkompott,
Butter und Käse.

Mittwoch: Grüne Erbsensuppe mit Reismehlklößchen,
Kalbsbraten, Wirsing und Kartoffeln,
Holländischer Pudding und Himbeersauce.

Donnerstag: Grießsuppe,
Hammelkoteletts mit weißen Rüben und Kartoffeln,
Pfannkuchen und Kompott.

Freitag: Gerstensuppe,
Kabeljau mit Butter und Kartoffeln,
Hackbraten mit gelben Rüben,
Dessert.

Sonnabend: Bouillon mit Eiergerste,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce und Preiselbeeren,
Linsengemüse mit Frankfurter Würstchen,
Obstkuchen.

Dezember.

Sonntag: Bouillon mit Reis und Parmesankäse,
Blumenkohl in Muscheln,
Rehbraten mit Salat, Kompott und Kartoffeln,
Maraschinocreme.

Montag: Wildsuppe,
Kalbsnierenbraten, Rosenkohl und Maronen,
Chokoladepudding mit Vanillesauce.

Dienstag: Pfannkuchensuppe,
Ochsenfleisch mit Sardellensauce und Kürbis,
Krautwickel mit Buttersauce und Kartoffeln,
Omelette soufflée.

Mittwoch: Panadensuppe,
Gänsebraten, Maronen, Kartoffeln und Salat,
Reispudding mit Früchten und Hagebuttensauce,

Donnerstag: Hafergrützesuppe,
Schweinebraten mit Sauerkraut und Erbsenpüree,
Butterbrotauflauf, Weinsauce.

Freitag: Suppe à la reine,
Hammelbraten mit Teltower Rüben u. Kartoffeln,
Biskuitspeise mit Himbeersauce.

Sonnabend: Sagosuppe,
Ochsenfleisch mit Senfsauce, Essigzwetschgen und Kartoffeln,
Schwarzwurzeln mit geräucherter Zunge,
Bettelmann.

Größere Diners.

Bouillon mit Reis,
Käsepastetchen,
Filetbraten à la jardinière,
Fisch in Gelee mit Remouladensauce,
Poularden, Salat und Kompott,
Erdbeercreme,
Dessert.

Portugiesische Suppe,
Soufflée Tullgarn,
Rebhühner mit Sauerkraut,
Kalbsrücken, Salat und Kompott,
Creme à la Nesselrode,
Butter und Käse,
Dessert.

Ochsenschwanzsuppe,
Gebackene Seezungen mit Remouladensauce und Kartoffeln,
Hühnerfrikassee in Reisrand oder mit Fleurons garniert,
Rehbraten mit Salat und Kompott.
Grüne Erbsen,
Kaffee-Eis,
Dessert.

Grünkernsuppe,
Fischmuschel von Kabeljau,
Blumenkohl mit Beefsteaks,
Kalte Wildpastete mit Aspic,
Poularden oder Gänsebraten, Maronen, Salat, Kartoffeln
und Apfelkompott,
Plumpudding und Weinsauce,
Dessert.

Bouillon mit Klößchen,
Lachs mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Kalbskopf en tortue mit Fleurons garniert,
Roastbeef mit Erbsen und Kartoffelcroquets, Salat,
Gestürzten Reis mit Schlagrahm und eingemachten sauren
Kirschen garniert,
Dessert.

Suppe à la reine,
Gefüllte Pastetchen,
Kalbsrücken à la jardinière,
Hummermayonnaise,
Gebratene Feldhühner, Salat und Kompott,
Biskuitspeise (Wienerspeise),
Dessert.

Krebssuppe,
Blaufelchen mit Butter und Kartoffeln,
Roastbeef mit Maccaroni und Käse,
Spargeln mit Zunge,
Poularden mit Salat und Kompott,
Citronencreme,
Dessert.

Grünkernsuppe mit Fleischklößchen,
Croquets von Fisch mit Kapernsauce,
Filetbraten à la jardinière mit gerösteten Kartoffeln,
Gänseleberpastete mit Aspic,
Hähnchen, Salat und Kompott,
Karamelpudding,
Dessert.

Bouillon mit Eierstich,
Fisch au gratin mit holländischer Sauce und Kartoffeln,
Erbsen und gebackene Kalbsmilchner,
Entensalmi,
Rehbraten, Salat und Kompott,
Ananascreme,
Dessert.

Julienne-Suppe,
Kuchenpastetchen,
Hammelkoteletts mit Maronenpüree,
Sauerkraut mit Fisch,
Puterbraten, Salat und Kompott,
Stangenspargeln,
Obstsoufflée,
Dessert.

Gerstenschleimsuppe,
Soles aux gratins,
Warmer Schinken mit Madeirasauce, grünen Erbsen und Kartoffelbällchen,
Timbale von Kalb- oder Hühnerfleisch, mit Trüffeln und Champignonssauce,
Rehbraten, Salat und Kompott,
Kabinetpudding mit Fruchtsauce,
Fruchteis,
Dessert.

Falsche Mocturtlesuppe,
Käsepastetchen,
Gebratener Hecht mit Kartoffeln,
Karbsfricandeau mit Gemüse garniert,
Gänseleber in Terrine,
Rebhühner mit Salat und Kompott,
Maraschino-Creme,
Butter und Käse,
Dessert.

Anhang.

Krankenkost.

Bedingt das Kochen im allgemeinen, wie schon erwähnt, große Sorgfalt und Aufmerksamkeit, so hat man diese bei der Zubereitung von Krankenkost noch ganz besonders zu berücksichtigen. Die Wahl der Speisen richtet sich vor allem nach dem Charakter der Krankheit und sollte die Diät, wenn irgend möglich, stets von dem behandelnden Arzte vorgeschrieben werden. Schwer verdauliches Gewürz, Saures und Fettes sind streng zu vermeiden. Selbst die dem Kranken öfter gereichte Bouillon muß vorsichtig von allem Fett befreit sein. Das kleinste Versehen in der Krankenkost kann eine nachteilige Wirkung auf den Zustand des Patienten ausüben, ja demselben selbst gefährlich werden.

Suppen.

1. Kalbfleischbouillon.

1 Pfund Kalbssturz (d. i. Beinfleisch wird mit Wasser und ein klein wenig Salz zu Feuer gestellt und etwa 2 Stunden langsam gekocht. Alsdann löse man das Kalbfleisch von den Knochen, passiere es mit der Bouillon durch ein Haarsieb und rühre die Suppe mit 1 Eigelb ab. Man kann auch das Fleisch in kleine Würfel schneiden, macht die Bouillon mit etwas Mehl sämig, rührt sie mit 1 Eigelb ab und passiert die Suppe über die Fleischstückchen.

2. Haferschleim.

Etwa $^1/_4$ Pfund Hafergrütze wird in kochendes Wasser gerührt und wenigstens 2—2$^1/_2$ Stunden langsam gekocht. Alsdann durch ein Haarsieb passiert, mit Wasser oder auch kräftiger

Bouillon verdünnt und etwas Salz daran. Man läßt die Suppe eben aufkochen und rührt sie mit 1 Eigelb ab.

3. Gerstenschleim.

$^1/_4$ Pfund Gerste wird mit Wasser zu Feuer gestellt, ein klein wenig Butter daran gethan und die Gerste $2^1/_2$—3 Stunden langsam gekocht, dann durchpassiert, mit Wasser oder kräftiger Bouillon verdünnt, glatt gerührt, giebt ein wenig Salz dazu und noch einige Minuten kochen lassen. Die Suppe mit 1 Eigelb abrühren.

4. Reismehlsuppe.

65 Gramm Knorrs Reismehl mit kaltem Wasser glatt gerührt, wird in kochende kräftige Bouillon gegeben, ein wenig Salz dazu, und die Suppe 10—15 Minuten kochen lassen, ein kleines Stückchen gute frische Butter daran wird dieselbe zarter machen, alsdann rühre man sie mit 1 Eigelb ab.

5. Brotsuppe.

1 Milchbrötchen wird abgerieben und zerschnitten, mit Wasser, ein klein wenig Butter und Salz zu Feuer gestellt, gut verkocht und glatt gerührt. Man kann dieselbe mit kochendem Wasser oder guter Bouillon verdünnen, nach Belieben durchpassieren und mit 1 Eigelb abrühren oder auch etwas süßen Rahm zugeben.

6. Weinsuppe.

In 10 Gramm heißer Butter dämpfe man 1 Kaffeelöffel voll Mehl, rühre dies mit $^1/_4$ Liter Weißwein ab und lasse es einige Minuten kochen, dann schlägt man 1 ganzes Ei mit 30—40 Gramm Zucker schaumig und mischt die Suppe vorsichtig darunter.

7. Hammel- und Hühnerbrühe.

Siehe Nr. 1 und Nr. 4.

Fleischspeisen.

8. Haché.

Von feingewiegtem übrigen Kalbsbraten oder Hühnerfleisch, bereitet man ein Haché, indem man ein wenig Mehl und Butter dämpft, dasselbe mit etwas Bouillon verdünnt, das gewiegte Fleisch und Salz nach Geschmack eben darin aufkochen läßt und dann mit 1 Eigelb abrührt.

9. Kalbfleischklößchen.

Man richte sich hierbei ganz nach Nr. 326 und gebe sie dem Kranken in kräftiger Bouillon oder dünner Buttersauce.

10. Junge Täubchen.

Man brate die Täubchen (s. Nr. 163), dieselben werden nicht gefüllt.

11. Junge Hähnchen oder Feldhühner.

Hähnchen, (s. Nr. 161) sie werden gleich Täubchen, nicht gefüllt, desgleichen Feldhühner (s. Nr. 169).

12. Hühner mit Reis.

Ein junges Hähnchen wird, nachdem es ausgenommen, gesengt und gewaschen ist, mit so viel kochendem Wasser zu Feuer gestellt, daß dasselbe bedeckt ist, nach $^1/_4$ Stunde etwa 50 Gramm Reis, sowie etwas Salz beigefügt und zusammen 1—1$^1/_4$ Stunde langsam weich gedämpft. Dann zieht man die Haut von dem gekochten Hähnchen, löst das Fleisch von den Knochen, nimmt alles Fett ab und serviert das Hähnchen mit dem Reis.

13. Hühnerfrikassee.

Ein junges Hähnchen wird gleich vorhergehendem im Wasser etwa 1 Stunde weich gekocht, von der Hühnerbrühe eine einfache Buttersauce (s. Nr. 65) bereitet, mit Eigelb abgerührt und wenn gestattet, ein Eßlöffel voll Weißwein zugefügt.

14. Kalbsbrieschenragout.

Ein schönes Kalbsbrieschen muß eine Zeit lang in Wasser gelegt werden, damit das Blut herauszieht, dann mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer gestellt und 15—20 Minuten gekocht. Das Brieschen abgezogen, in wenig Butter leicht angebraten und mit einer einfachen Buttersauce (s. Nr. 65), welche mit der Brieschenbouillon und mit 1 Eigelb abgrührt wird, serviert.

15. Kalbsschnitzel au naturel.

Hierzu nehme man nur recht zartes Kalbfleisch, möglichst vom Kalbsfricandeau, klopfe das Fleisch gut, streue etwas feines Salz darauf und brate es in der Omelettepfanne mit heißer Butter in einigen Minuten leicht auf beiden Seiten etwas braun, gebe es auf einen heißen Teller und serviere das Schnitzel ohne Butter nur mit dem aus demselben gezogenen Saft.

16. Hammelkoteletts.

Zu 1 Hammelkotelette nimmt man 2 Rippen, entfernt die eine, schabt das Knöchelchen, schneidet das Fett ab, klopft die Kotelette, streut ein wenig Salz darauf und bratet sie langsam etwa 5 Minuten in heißer Butter auf beiden Seiten braun, serviert sie mit dem ausgezogenen Saft.

17. Rehbeefsteaks.

Rehbeefsteaks schneidet man aus der Keule oder dem Rücken, klopft sie leicht, streut etwas feines Salz darauf, und bratet sie in der Omelettepfanne mit heißer Butter in einigen Minuten lichtbraun.

Gemüse.

Die für Kranke zubereiteten Gemüse müssen sämtlich in kochendem Wasser abgebrüht werden, dann nach Angabe fertig gemacht. Siehe Gemüse.

Es eignen sich besonders hierzu Spargeln, junge Karotten, Schwarzwurzeln, Spinat, sowie Reis in Bouillon gekocht und Kartoffelpüree.

Kompotte.

Von Kompott sind Apfelbrei, getrocknete Äpfel, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen zu empfehlen. Die Früchte sollen nur mit Wasser und Zucker ohne jegliche andere Zuthaten gekocht werden. Manchen Patienten ist auch Kompott von frischem Obst erlaubt.

Eierspeisen.

18. Omelette soufflée.

Man rühre 2 frische Eigelb mit etwa 40—50 Gramm Zucker recht schaumig, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die schaumig gerührten Eier gemischt, in der Omelettepfanne mit etwas heißer Butter auf einer Seite bei gelindem Feuer gebacken, zusammengeschlagen und vorsichtig auf einen Teller gestürzt.

19. Eierspeise.

2 ganze Eier werden mit 2 Eßlöffel voll Zucker schaumig gerührt, 1 Eßlöffel Mehl und 3 Eßlöffel voll Milch oder süßem Rahm dazugegeben, die Masse in eine mit Butter bestrichene irdene oder kleine Porzellanschale gefüllt und im Ofen bis zum Braunwerden etwa 10—15 Minuten aufgezogen.

20. Rühreier.

Werden nach Angabe (s. Nr. 284) bereitet.

21. Mehl-, Grieß- und Reisbrei.

Siehe Zubereitung Nr. 315, Nr. 316, 317.

22. Hafergrütze englischer Art.

Oatmeal (d. i. Hafergrütze) wird in kochendes Wasser gerührt, für 1 Person etwa 1 Eßlöffel voll gerechnet und mit etwas Salz zu einem dicken Brei gekocht, dann mit Milch und feinem Zucker serviert.

---

23. Fleischgelee.

Fleischgelee (s. Nr. 7) muß sorgfältigst bereitet werden, sie ist sehr kräftigend für Kranke und Rekonvalescenten, wird nachdem sie kalt und steif ist, gehackt oder in kleinen Stückchen auf gerösteten Brotschnittchen gegeben. Man kann dieselbe auch in Bouillon oder Wasser auflösen und als Getränk servieren.

24. Weingelee.

Siehe Zubereitung Nr. 420.

25. Weincreme.

3—4 Eigelb werden mit 65 Gramm Zucker schaumig gerührt, 1/4 Liter Weißwein, 1 Theelöffel Stärkemehl dazu gegeben, alles zusammen in einer Kasserolle auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen, dann in eine Glasschale gefüllt und kalt oder warm gegeben.

26. Warmer Wein.

Zu 1/4 Liter Weißwein nehme man 2 Eigelb und 1 ganzes Ei, rühre diese mit 50 Gramm Zucker schaumig, gebe den Wein dazu und schlage alles auf gutem Feuer bis zum Kochen.

27. Citronenlimonade.

Diese ist als sehr erfrischend, besonders Fieberkranken zu empfehlen. Der Saft einer Citrone wird gut ausgepreßt, 4 Stückchen Zucker und 1/3 Literglas Wasser kalt oder lauwarm dazu gethan. Dasselbe gilt von Orangen.

28. Brotwasser.

Schwarzbrot wird geröstet und mit kochendem Wasser aufgefüllt, 1 Stunde stehen lassen, dann durchpassiert und den Kranken gegeben.

29. Reiswasser.

Schöner Karolinenreis wird gewaschen, dann mit kochendem Wasser überbrüht und einige Stunden auf dem Herd ziehen gelassen, dann durchpassiert und warm oder kalt gegeben.

Cakao.

Zu einer Tasse Cakao nehme man 1 Kaffeelöffel Cakaopulver, rühre dasselbe mit kaltem Wasser oder kalter Milch an und lasse es unter beständigem Rühren einmal aufkochen.

Fische.

Fische dürfen den Kranken nur mit Erlaubnis des Arztes gegeben werden, die leicht verdaulichsten sind: Bachforellen, Blaufelchen u. Seezungen, au naturell, in Salzwasser abgekocht (s. Nr. 178, 179 und 188), mit einfacher Buttersauce (s. Nr. 65) oder Citronenscheibchen serviert.

30. Fischklößchen.

Siehe Nr. 176 in einfacher Buttersauce gegeben.

31. Sardellen.

Gut gewaschene, von den Gräten befreite Sardellen auf geröstetem Milchbrot gegeben, reizt den oft mangelhaften Appetit der Kranken, desgleichen frische Austern und feingewiegter roher Schinken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

10 ℔ = 5 lb = 7,5 ℔ ʒ:

26

BLB Karlsruhe
54 76607 3 031

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg