

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

A. Allgemeine Vorbereitungsregeln

urn:nbn:de:bsz:31-106702

A. Allgemeine Vorbereitungsregeln.

1. Einiges über die Kochgeschirre.

Es ist zwar bekannt genug, daß man bei kupfernen Kochgeschirren die größte Vorsicht anwenden muß, damit die darin gekochten Speisen der Gesundheit nicht nachtheilig werden; dennoch scheint es mir keineswegs überflüssig, meinen jungen Anfängerinnen einiges darüber mitzuteilen.

Kochgeschirre von Kupfer und Messing müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden; man koche jedoch keine Speisen oder Bestandteile derselben darin, welche Säuren enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen nicht sogleich nach dem Kochen herausgenommen werden. Auch Fleischsuppen erhalten darin einen etwas scharfen, unangenehmen Geschmack, das Feine derselben geht unbedingt verloren. Das Haupterfordernis ist eine gute Verzinnung des Kupfergeschirrs, das von Zeit zu Zeit zu geschehen hat; welche Ausgabe sich aber durch sorgfältige Behandlung desselben und durch längere Haltbarkeit wieder ausgleicht. Die einmalige Anschaffung, obwohl teurer, als andere anscheinend augenblicklich billigere Kochgeschirre, macht sich jedenfalls bezahlt. Am wenigsten dürften sich die eben beliebten Emailgeschirre (Kochtöpfe, Schöpf- und Schaumlöffel usw.) aus Sparsamkeitsrück­sichten eignen, die gesundheitlich oftmals schädlich sind und auch nicht die Haltbarkeit des unermüßlichen Kupfergeschirrs haben. Ebenjogut wie Kupfergeschirr ist Aluminium- oder Nickel- oder nickelplattiertes Geschirr. Kochtöpfe von Eisen (worin jedoch auch keine Speisen, am wenigsten säuerliche, über Nacht hingestellt werden dürfen), daneben eisenglasirte, blecherne, buntglauer oder oberländische irdene Kochgeräte sind vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinsten Geschmack erhalten. Auch sei hier der eisernen Töpfe mit hermetischem Verschuß erwähnt, welche vorzüglich zu allen Schmorbraten zu empfehlen sind; für Roastbeef und Kalbsbraten scheinen sie sich weniger zu eignen.

Zur Aufbewahrung übrig gebliebener Speisen nehme man Gefäße von Stein oder gut glasierte irdene Geschirre, da die Glasur des schlechten irdenen Geschirrs giftige Teile enthält.

2. Irdene Töpfe dauerhafter zu machen.

Die oberländischen irdenen Kochgeschirre zeichnen sich durch größere Dauerhaftigkeit aus, man erkennt sie an ihrer rauhen Außenseite. Je leichter sie sind und je heller beim Anschlagen der Ton, desto besser ist ihre Qualität. Im übrigen sind die bunzlauer Geräte jetzt eingebürgert und besonders die mit einem Rand versehen zum Kochen eingerichtet und dauerhaft. Wo solche nicht zu haben sein möchten und man sich mit unechtem Geschirr aushelfen muß, da suche man dasselbe zu verstärken. Zu dem Zweck wasche man die Töpfe vor dem Gebrauch kalt aus, setze sie mit kaltem Wasser 12 Stunden in ein Gefäß mit Wasser, lasse sie darnach 12 Stunden in der Luft trocknen und bestreiche sie von außen ringsum mit einer Speckschwarte.

Auch darf man alle irdenen Kochgeschirre in der ersten Zeit des Gebrauchs nicht auf starkes Feuer setzen, was überhaupt so viel als möglich vermieden werden muß, wenn man auf längeren Gebrauch zu rechnen wünscht.

3. Neue eiserne Töpfe auszukochen, auch rostige Töpfe zu reinigen.

Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser an, welches hinein gemessen wird, stellt ihn an einen Ort, wohin keine Kinder kommen und wo nicht daran gestoßen wird, und gießt, auf 1½ Liter Wasser 15 Grammi Vitriol-Schwefelsäure gerechnet, die bestimmte Quantität langsam darüber hin. Nach kurzer Zeit wird das Wasser zu sieden anfangen und mehrere Stunden kochen. Nachdem dies geschehen, wird es herausgegossen, doch muß das Vieh davor bewahrt bleiben. Der Topf wird dann mit Sand und Asche tüchtig geschneuert, rein ausgewaschen, ausgetrocknet und danach zu wiederholten Malen inwendig mit einer Speckschwarte bestrichen. Dies Verfahren macht die Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch zugleich glatt und glänzend und bewirkt ein weißes Kochen der Speisen. Das zum ersten Male darin Gekochte, was geschälte Kartoffeln sein können, werde fürs Vieh bestimmt.

In ähnlicher Weise erreicht man auch seinen Zweck durch Anwendung von Maun. Der Topf wird gleichfalls mit Wasser gefüllt und auf etwa 3 Liter desselben ein Stück Maun von der Größe einer Wallnuß — es kommt nicht so genau auf das Verhältnis an — hinein geworfen, ans Feuer gestellt, einige Stunden gekocht und übrigens wie oben verfahren.

4. Erkennungszeichen des alten Geflügels.

Beim Ankauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Ge-

flügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, zur Fleischspeise aber ungenießbar sind, erkennt man an einem gedrungenen, stärkeren Körperbau, härteren Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut, etwas stumpferen, abgenutzten Klauen, Gänse und Enten an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimnhaut und harten Schnäbeln, Puter an ihren roten Beinen und den stärkeren schwammigten Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Nach diesen Erkennungszeichen läßt sich beim Ankauf auch das wilde Geflügel einigermaßen beurteilen. Ob es frisch ist, muß man hauptsächlich durch den Geruch feststellen.

Man kann wildes Geflügel vom Augenblick an, da es geschossen ist, am Herbst in den Federn kalt und lustig hängend, mehrere Tage aufbewahren; doch muß es sogleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Aufbewahren nach vornehmer Sitte macht es aber ekelhaft.

Auch sehe man beim Ankauf des zahmen Geflügels darauf recht fettes zu kaufen, es ist dies wenigstens $\frac{1}{4}$ des Preises mehr wert, sowie es überhaupt keine Ersparung ist, schlechtes Fleisch, weil billiger, zu kaufen.

5. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Herrichtung desselben zum Kochen und Braten.

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis zum Dezember; Gänse von Mitte des Oktober bis Mitte Januar; Kapaune in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch; Hähnchen (Kücken) immer, wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man richte sich dabei nach folgender Angabe: Junge Hühner, Hähnchen (Kücken) und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune und Enten Tag und Nacht, Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinlegen. Sollte man jedoch genötigt sein, das Geflügel bald nach dem Abschachten gebrauchen zu müssen, so gebe man demselben 10 Minuten vor dem Schlachten 1 Eßlöffel voll scharfen Essig ein, wodurch das Fleisch viel milder wird.

Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird sogleich nach dem Abschachten, während es noch warm ist, trocken gerupft, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reißt. Die Gänse werden ge-

rupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die größten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der Brust werden vorerst jedoch nur die obersten Federn weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflickt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Hand voll Stroh auf dem Herde anzündet, man kann auch Spiritusfeuer, oder eine Gasflamme verwenden, doch leidet in beiden Fällen der Geschmack, wobei dasselbe von allen Seiten über der Flamme hin und her bewegt wird; doch sehe man zu, daß es nicht von derselben geschwärzt werde. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Papier, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Stoppeln mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Will man Geflügel längere Zeit frisch erhalten, darf man es nach dem Ausweiden nicht waschen, wie auch alles andere Fleisch, welches zur Aufbewahrung bestimmt ist. Gänse werden deshalb auch nicht vorher ausgeweidet. Gewaschen soll das Geflügel wohl unmittelbar vor dem jeweiligen sofortigen Gebrauch werden. Das übrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Trisasse bestimmt Federvieh wird sogleich nach dem Abschachten, damit es recht weiß bleibe, $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in heißes Wasser und, sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann rupft man es behutsam und weidet es auf folgende Weise aus:

Putern und Kapauen schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt und ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verlegt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopsholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; man verfährt dann damit wie bei allen anderen Geflügel.

Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wo man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Nachdem schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem

spigen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel heraus. Dann macht man unten am Bauch einen Querschnitt, greift mit zwei Fingern, damit die Öffnung nicht weiter reiße und die Galle nicht verletzt werde, hinein, und nimmt das Eingeweide samt dem Herzblut behutsam heraus, schneidet die Fettdrüse ab, sowie auch die Stelle, wo der Darm endet. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und diese abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, eine Viertelstunde ausgewässert, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber, Herz und Magen werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, da sie dort weniger leicht austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Öffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brotrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a) Der **Puter** wird auf folgende Weise aufgebogen: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein und durch die zweite Öffnung hinaus, dann legt man denselben auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht ihn mit einem Speil (ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz) fest, damit er eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust durch die Speil nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann einen Speil durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt wird der Puter gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b) **Hühner**, **Kapaune**, **Hähnchen** und **Tauben** werden ebenso vorbereitet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her, und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt.

Man kann mit Kapauen, Hähnchen und Tauben auch auf folgende Weise verfahren, wodurch sie ein recht schönes Ansehen erhalten. Die Beine werden in den Leib hineingeschoben, indem man die Haut von allen Seiten durch Hin- und Herschieben loszumachen sucht. Es muß dann aber hinten die Öffnung zum Ausnehmen durch einen kleinen Schnitt der Länge nach gemacht und dieselbe wieder zugenäht, oder wie nachstehend gesagt, verfahren werden.

c) Zum Ausnehmen der Gänse macht man gewöhnlich einen Schnitt der Länge nach in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Man kann indes den Schnitt auf solche Weise machen, daß die Gäste glauben müssen, da nicht die geringste Verletzung zu bemerken ist, man habe vergessen, die Gans auszunehmen. Zu dem Zweck wird der Schnitt dicht am Steiß her quer gemacht, doch nicht größer als eben notwendig ist, um geschickt das Eingeweide herausnehmen zu können, wobei die Darmöffnung nicht verletzt werden darf, da solche über den Steißknochen gezogen wird. Das Ausnehmen der Gans erfordert einige Vorsicht und geschieht wie folgt: Beim Herausziehen der Speiseröhre am Hals sucht man mit dem Finger den Inhalt oben so viel als möglich zu lösen, greift dann mit der rechten Hand unten in den Querschnitt hinein, zieht zuerst das Eingeweide nach und nach heraus, faßt dann den Magen und bringt ihn bis vor die Öffnung; da derselbe aber nicht mit der Hand durchzubringen ist, so muß die linke Hand, auf der Brust liegend, nachschieben, so daß man die Spitze des Magens fassen und ihn herausziehen kann. Demnächst wird erst das Fett herausgeholt, was jedoch nur stückweise zu erreichen ist.

Nachdem die Gans gereinigt, schneidet man Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper ab und gebraucht solches, samt Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänselein (Magout). Die Gans wird dann gut gewaschen, gespült, eine Stunde gewässert und einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen beim Gebrauch oder Tages vorher geschehen, wie es bei der Zubereitung bemerkt worden ist.

Nach dem Füllen wird nun die neben dem Querschnitt befindliche Darmöffnung über den Steißknochen gezogen und solcher zurückgebogen, wobei es dann des Zunähens nicht bedarf. Sollte aber durch Unvorsichtigkeit die Haut etwas eingerissen sein, so muß solche mit einem feinen Faden wieder zusammengefügt werden.

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man

sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren aber nicht gefrieren lassen; doch ist sie einige Tage nach dem Abschachten am wohlschmeckendsten. Das Blut zum Gänselein fast unentbehrlich, erhält sich mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung 8 Tage.

d) Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Öffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

e) Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Rupfen desselben, besonders bei ersteren, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier zubindet. Die Füße werden nicht wie bei anderem Geflügel abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und die obere Haut von denselben abgezogen, nachdem man sie vorher in heißes Wasser gehalten hat. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderem Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f) Schnepfen und Bekassinen werden ebenso vorbereitet, jedoch nicht ausgeweidet, mit Ausnahme von Magen und Schlund; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g) Krammetsvögeln, Lerchen und Finken steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen und nimmt erstere nicht aus.

6. Vom Spicken.

Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gefalzen sein, noch besser ist der, welcher zugleich einen Lustrauch erhalten hat. Man wählt dazu ein festes Stück, legt ihn auf ein Rükchenbrett, schneidet ihn mit einem scharfen Messer sägend, nicht drückend, von beliebiger Menge 3 Finger breit von der Schwarte ab, teilt ihn in dünne Scheiben, legt diese glatt aufeinander und schneidet davon, der Breite nach, dünne gleichmäßige Streifen. Nun steckt man mit der linken Hand ein Speckstreifen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifen unmittelbar daneben, und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine grade

Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man nebenan wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind 2 hinreichend. Bei anderen Wildbraten, sowie bei Geflügel, geschieht das Spicken auf gleiche Weise. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und hoch genug gespalten sein und nach jedem Gebrauch gereinigt an ihren Ort gebracht werden.

7. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels.

Dies geschieht meistens dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gelee gewöhnlich, doch auch bei anderm Geflügel. Wenn das Geflügel nach Nr. 5 rein gerupft und gesengt worden ist, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über den Rücken, dicht an beiden Seiten des Rückgratknochens her, einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch geschieht dies seltener. Gewöhnlich wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit dasselbe eine schöne, gewölbte Form erhalte. Darnach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt in einer Braise (siehe A Nr. 61) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln oder Austern anrichten, auch als Braten geben.

8. Grillieren.

Es besteht das Grillieren darin, daß man gekochtes, übrig gebliebenes Fleisch jeder Art, also auch Geflügel, in passende Stückchen schneidet, in zerschlagenes Ei, welches man mit etwas Wasser vermischen kann, umwendet, mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot bestreut und in einer offenen Pfanne, worin Butter mit gutem Fett ganz heiß gemacht ist, an beiden Seiten dunkelgelb brät. Auch kann man das Fleisch nach bemerkter Vorrichtung auf dem Rost braten, indem mit einer sauberen Feder oder Pinsel geschmolzene Butter oder gutes reines Öl von Zeit zu Zeit übergestrichen wird.

9. Farce von Wild oder Schweinefleisch zu Pasteten.

4 Teile Wild ohne Haut und Sehnen oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit 1 Teil frischen Speck recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, Schalotten, Estragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles dies wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

10. Farce von Rindfleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfund mageres Rindfleisch und 65 Gr. Speck, in Ermangelung Nierenfett, werden recht fein gehackt, Salz, Zitronenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene, gelbbraun gewordene Butter, 65 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt.

11. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch wird mit 30 Gr. Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 65 Gr. zerrührte Butter, Muskat, abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern; das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles gut untereinander gerührt.

12a. Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Lauben oder einer Kalbsbrust.

Man rührt 65 Gr. Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Lauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen.

12b. Farce von Schweinefleisch.

Man stößt im Mörser ein von Haut und Sehnen befreites Schweinsfilet oder sonstiges sehnenfreies Stück Schweinefleisch (1 Kilo) mit 1 oder 2 nach Belieben in Butter geschwitzten Zwiebeln recht fein, stößt 250 Gr. ungeräucherten Speck, 100 Gr. Butter, 250 Gr. geriebene Semmel, 2 Eier, 1 Sardelle, Salz und Pfeffer dazu und passiert das ganze durch ein Drahtsieb oder großes Haarsieb.

13. Farce von Mandeln. Portion für einen Buter.

80 Gr. weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Tasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach A Nr. 48 fein gestoßen, 2 Tassen voll wenigstens einen Tag altes geriebenes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt.

14. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout.

Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, fein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt solche ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

15. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weiß kochenden eisernen Topf, darauf $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken oder Dauerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, einer Möhre, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das schlechteste sein, doch nichts vom Kopfe, weil die Brühe sonst nicht klar würde. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angebräunt hat, mehrere Mal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe zum Einkochen mitgerechnet haben muß, und läßt es zugedeckt an einer Seite langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz.

16. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzubereiten.

Von frischen Morcheln schneidet man die sandigen Stiele ab, wäscht die Morcheln und brüht sie mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in

Stücke, wäscht sie so oft in reichlichem Wasser, bis alles Sandige entfernt ist. Darauf werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit Bouillon nachgefüllt und darin gar gekocht.

Die trockenen Morcheln werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in einige Stücke. Diese werden dann zum zweitenmale aufgekocht, herausgenommen und solange mit Wasser zwischen den Händen gerieben, bis sich daselbe nicht mehr trübt. Hierauf wird wie bei frischen Morcheln verfahren.

17. Trüffeln desgleichen vorzubereiten.

Dieselben werden ganz dünn geschält, nach Belieben würfelig oder in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, mit etwas Wein oder Madeira gehoben, zur betreffenden Speise (Ragout) oder Sauce gegeben.

18. Champignons desgleichen.

Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter und etwas Zitronensaft auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee.

Die getrockneten Champignons muß man 1 Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht, dann drückt man dieselben aus und behandelt sie wie die frischen Brieschen.

19. Kalbsbrieschen zu Ragout, Frikassee oder selbständigem Gericht.

Die Brieslein wässert man einige Stunden und setzt sie alsdann mit kaltem Wasser über schwaches Feuer bis fast zum Kochen, gießt das Wasser ab und setzt sie nochmals mit kaltem Wasser vollständig ab. Hernach befreit man sie von den Häuten und Sehnen und dämpft sie in einer Braise mit etwas Zitronensaft recht weich. Nun schneidet man dieselben zu einer entsprechenden Speise in Scheiben oder Würfel oder serviert dieselben als selbständiges Gericht mit Spargel, Erbsen, Reis usw.

In der Krankenküche oder für Genesende und Kinder sind sie ihrer Leichtverdaulichkeit wegen sehr zu empfehlen, nur kocht

man dieselben in leicht gesalzener Fleischbrühe, um sie in die Suppe oder als Gascree zu verwenden.

20. Spargel desgleichen.

Man schneidet die Köpfe 4 Zentimeter lang ab und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee.

21. Pistazien desgleichen.

Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und wirft sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ragout kochen.

22. Austern zu desgleichen.

Nachdem die Austern aus ihren Schalen gestochen und in eine kleine Kasserole mit der eigenen Flüssigkeit getan wurden, beträufelt man sie mit Zitronensaft und läßt sie über gelindem Feuer heiß werden, aber ja nicht kochen, damit sie nicht hart werden und den Geschmack verlieren. Alsdann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, entfernt die Härte und verwendet sie mit der eingekochten Brühe zu beliebigen Gerichten.

23. Gefüllte Krebsnasen desgleichen.

Die Krebse werden in wallendem kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie mit der Farce Nr. 10, man kann auch etwas junge, fein gehackte Peterfilie hinzufügen. Sie werden $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee gekocht, oder auch wohl gebraten, und mit den Krebschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben. Auch kann man die Farce Nr. 12 hineinfüllen; so auch die Masse, von der man Schwammklöße N Nr. 9—11 macht. Dann aber läßt man solche in kochendem Wasser mit Salz gar kochen.

24. Krebs-Butter desgleichen.

Es werden etwa 20 Stück Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fajern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 200 Gr. Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dazu, läßt es einige Zeit langsam kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden,

kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebsse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

25. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch.

Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleichwie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie dann mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten ins Ragout.

Kastanien zum Kobl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da sie nicht jeder liebt, in einem Schüsselnchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Tee und Butterbrot werden, nachdem ein Kreuz darin geschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Hand voll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

26. Sardellen zum Butterbrot anzurichten.

Man spüle von den Sardellen das Salz in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser, worin man sogleich, ohne sie zu wässern, mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken wegnimmt, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man sie zum Ablausen auf eine Schüssel und richte sie zierlich geordnet an, indem man die Hälften schrägwinkelig aufeinander legt, auch nach Belieben mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießt.

27. Sardellen-Butter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen.

Die Sardellen werden, wie vorstehend bemerkt worden, gereinigt und mit einem sauberen Tellertuche abgetrocknet. Als-

dann nimmt man 1 Pfund derselben zu einem Pfunde guter, frischer Butter, welche man gehörig ausgewaschen und so lange geknetet haben muß, bis keine Wassertropfen mehr hervortreten, legt die Sardellen und Butter auf ein sauberes Brett und hacht erstere mit der Butter möglichst fein; werden dieselben allein gehackt, so erhalten sie einen tranigen Geschmack und eine unansehnliche Farbe. Nachdem streicht man die Butter durch ein Haarsieb und setzt das Hacken der zurückgebliebenen Teile so lange fort, bis alles durchgerieben ist. Danach legt man die Sardellen-Butter zierlich auf ein Tellerchen und gibt geröstete Semmelscheiben dazu. (Es wird dieselbe neben ihrem Hauptzweck auch zugleich dazu angewandt, Saucen, Frikassees und Ragouts einen Sardellen-Geschmack zu geben.)

Um die Sardellen-Butter Wochen und Monate lang aufzubewahren, drückt man sie in ein sehr sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es einen Finger dick mit Küchensalz und stellt es offen an einen kalten Ort.

28. Braune Butter.

Die Butter setzt man in einem eisernen Topf auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist: erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, muß erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingetan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzlicher Geschmack entsteht.

29. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäd.

Die Butter, worin man Backwerk ausbacken will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf 2 Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salztheilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer und füllt die klare Butter in wohlgereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das geringste vom Bodensatz dazu kommen. Ganz erkaltet legt man ein Papier dar-

über, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten luftigen Orte.

Anmerk. Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochendem Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unergleichlich.

30. Petersilien-Butter.

Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil fein gehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

31. Rüböl zum Küchengebrauch auszuglühen.

Um dem Öle seinen ranzigen Geschmack zu benehmen, glühe man es auf folgende Weise aus: man setze das Öl in einem nicht kleinen eisernen Topfe aufs Feuer und wirft, wenn es kochend heiß geworden, eine Möhre oder Zwiebel, in Ermangelung eine mit etwas Wasser angefeuchtete Schwarzbrottrinde hinein und lasse es noch 10 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und sprengte mit der naß gemachten Hand etwas kaltes Wasser hinein und wiederhole dies 2—3 Mal, es entwickelt sich dann bei dem entstehenden Brausen ein starker Geruch. Nachdem das Öl abgekühlt ist, fülle man es in die dazu bestimmte Flasche. Hierbei sei daran erinnert, Kinder davon zu halten.

32. Über die Anwendung der englischen Sauce.

Die englische Sauce dient dazu, Ragouts und braune Kraftsaucen kräftiger und gewürzreicher zu machen; jedoch ist hierbei eine sehr sparsame Anwendung zu empfehlen, da etwas zu viel die Speise verdirbt. Man wende sie, wenn die Sauce kocht, teelöffelweise an.

33. Extrakt von Champignons (Ketchup).

Unter den gröbern Sorten der Champignons, welche zu Extrakt angewendet werden, ist der *Agaricus deliciosus* der beste. Man nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benützt sowohl den Hut als den Strunk. Von beiden zieht man die Haut ab, entfernt die unter dem Hute befindlichen schwammigen Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 4 Pfund Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt werden, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte und klein geschnittene Schalotten, knapp $\frac{1}{8}$ Pfund Salz, 15 Gr. grob gestoßenes Gewürz, be-

stehend aus 2 Theilen Nelkenpfeffer, 1 Theil Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Theil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, eine Hand voll Dragon und Basilikum, zu gleichen Theilen klein geschnitten. Dies alles legt man lagenweis in einen steinernen Topf und läßt es 2—4 Tage stehen. Dann drückt man die Champignons mit der Hand rein aus, läßt den Saft langsam durch ein sehr reines ausgebrühtes Tuch laufen, setzt denselben auf's Feuer und läßt ihn langsam wie Sirup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser Extrakt lange und dient dazu Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben; doch darf man ihn, weil er sehr stark ist, nur teelöffelweise anwenden.

In neuerer Zeit sind fertige, sog. englische Saucen im Handel, welche in jedem besseren Feinkostladen erhältlich sind. Darunter ist die Worcester'skire-, Harvey- und Anchovis-Soya-Sauce u. a. m. die hervorragendsten. Außerdem zähle ich hierzu die Maggi und ähnliche fertige Saucenpräparate von verschiedenen Firmen und Benennung. Aber alle diese Zutaten sollen mit der größten Vorsicht angewandt werden, da sie bei unvernünftiger Verwendung den Geschmack zu sehr verändern und beeinflussen und ebenso zu Verdauungsstörungen führen können. Bei sachgemäßer Anwendung hingegen sind sie appetitreizend und köstlich.

34a. Feiner Gewürz-Extrakt an Ragouts.

Die Kerne von 60 Stück reifen Wallnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet dieselben und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: 15 Gr. Muskatblüte, Nelken, Knoblauch, Ingwer, 30 Gr. gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, den Knoblauch zerschnitten, 1 Prise ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettig, eine Hand voll Salz, 6—8 Lorbeerblätter; dann kocht man 1,5 Liter guten Weineßig und gießt ihn darauf. Erkalte bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine Flaschen, verkorkt sie und gießt nochmals gekochten und kalt gewordenen Essig nach, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem Ragout für 6 Personen 2 Teelöffel voll statt aller anderen Würze.

34b. Gemischtes Gewürz.

8 Gr. weißen, 8 Gr. schwarzen Pfeffer, 15 Gr. Muskatnuß, je 8 Gr. Piment, Lorbeerblätter (nicht zu alt), getrockneter Thymian, Majoran, Basilikum, etwas Knoblauch. Man stößt alles

zusammen im Mörser, siebt es fein durch und hebt es in gut verschlossener Büchse, Flasche oder Glas auf. Man verwendet es zu Farce, oder gehacktem Fleisch.

35. Dragon-Essig.

Frisch abgepflückte Dragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt sie mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Um ihn zu Ragouts zu benutzen, süße man zu dem Dragon eine Hand voll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Im Monat Juni und August ist der Dragon hierzu am besten.

36. Gingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen.

Eine Tasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1 bis 2 Lorbeerblätter werden mit 60 Gr. Butter auf's Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

37. Kräuter-Pulver an Ragouts.

4 Teile Dragon und Basilikum, 1 Teil Rosmarin und Salbei werden getrocknet, gestoßen, durchgeseiht und in einem verschlossenen Gefäß aufbewahrt.

38. Küchen-Pfeffer.

Man nehme von folgenden Gewürzen gleiche Teile: von Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zimt, Muskatnuß etwa 15 Gr., dazu 2 Gr. Ingwer nebst 10 bis 20 Stück Nelken, stoße dies alles recht fein, mische es gut und bewahre es in einem verschlossenen Glase, um zur Zeit damit braune Suppen, Ragouts und Saucen zu würzen.

39. Senf zu machen.

Senfsamen, brauner und gelber zu gleichen Teilen, wird auf einer ganz fein gestellten Kaffeemühle gemahlen oder in einem Mörser so fein als möglich gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt. Von dem also gewonnenen feinen Senfmehl nehme man auf $\frac{1}{2}$ Pfund 65 Gr. Zucker, feuchte, mit kochendem weißen Franzwein, in Ermangelung mit kochendem Weinessig an; reibe es $\frac{1}{2}$ Stunde mit einer Reibkeule oder mit einem hölzernen Rößel, lasse es darnach zum völligen Ausquellen 1 Stunde zugedeckt stehen, rühre, dann so viel Wein oder Essig hinzu, als nötig ist,

und bewahre den Senf in einem fest verschlossenen Glase oder steinernen Topfe.

40. Glace (Fleischextrakt) zum Fleisch glacieren.

$\frac{1}{10}$ Bouillon, $\frac{4}{10}$ Bratenbrühe und $\frac{2}{10}$ Liter Bratensatz ohne Salz wird zu Sirup eingekocht, während solches zuweilen ungerührt werden muß. Beim Anrichten wird es warm über Fisch oder ein Stück heiß gemachtes, angeschnittenes Fleisch gestrichen, welches wieder als ein Ganzes zur Tafel gebracht werden soll.

41. Zucker zu läutern.

Man taucht den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem Töpfchen, am besten von Messing, über Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar haben, so gebe man ein geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

42. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben.

30 Gr. Zucker werden in einem kupfernen Kasseröfchen auf's Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell $\frac{2}{8}$ Liter Wasser dazu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugedickten Glase zum Färben auf. Mit einem Teelöffel voll färbt man $\frac{3}{8}$ Liter schön gelb; indes kann man sich mit einigen Körnchen Cichorien sehr gut aus helfen. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen der Suppe hineingetan wird, derselben eine schöne Kraftfarbe.

43. Ausbacketeig mit Hefe in Schmelzbutter zu backen.

$\frac{1}{4}$ Pfund feines Mehl wird mit einer Tasse voll lauwar mem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zer rührt und 30 Gr. zergangene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 1 Löffel dicke oder 15 Gr. trockene mit Milch gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetauchten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, taucht das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

Anmerk. Ausbacketeig ist eine dick eingerührte Masse zum Eintauchen und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann, wenn nicht zu Fleischspeisen gebraucht, einen Eßlöffel Rum daran geben.

44. Ausbacketeig von Eiern.

$\frac{3}{8}$ Liter frische Milch werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu Schaum geschlagene Weiß mit einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

45. Ausbacketeig von Wein.

$\frac{1}{6}$ Liter Wein, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker werden heiß gemacht, 90 Gr. Mehl darin auf dem Feuer abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schnee von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

46. Eiweiß zu schlagen.

Um recht steifen Schaum zu bekommen, von dem das Gelingen mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebecken oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel von Blech oder Zinn, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10 bis 15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft, sogleich ins Eiweiß getropfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, keinen Augenblick stehen lassen, da er andernfalls wässerig wird.

Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen bestimmt, so schlage man geriebenen Zucker darunter.

47. Mandeln zu reiben.

Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen zu befassen und viel besser seinen Zweck zu erreichen, ist die Mandelreibe zu empfehlen.

48. Mandeln zu stoßen.

Die Mandeln werden in einen Topf gelegt, worin sie, mit kochendem Wasser übergossen, eine kleine Weile liegen bleiben. Dann gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen wer-

den die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen.

49. Butter schäumig zu rühren.

Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vorher auswachen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen (käfige Butter aber langsam schmelzen und abgießen), dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel schäumig.

50. Mehl zu schwitzen.

Man läßt einen Stuch Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Wasser oder Bouillon, was hinzugerührt wird, muß kochend sein. Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es vom Feuer kommt, nach dem Ausschäumen des Fleisches, ohne es erst zu zerrühren, zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

51. Mehl braun zu machen.

Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe erhalten hat. Brenzlich darf es aber ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe, zu Ragouts von Wild u. dgl. ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Löffchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zum Braunwerden gerührt.

52. Hefe zu wässern.

Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibe. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Man kann sie einige Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksam-

Zeit der Gese läßt sich dadurch erproben, daß man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt, steigt sie, so kann Gebrauch davon gemacht werden, andernfalls hat sie ihre Kraft verloren.

Um auch trockene Gese reinschmeckender zu machen, lege man sie über Nacht in kaltes Wasser, stelle sie an einen kalten Ort und gieße vor dem Gebrauch das Wasser davon ab.

Ein reichlicher Eßlöffel voll Gese ersterer Art ist in ihrer Wirkung gleich trockener Gese. Hierher gehört auch die jetzt meist in Gebrauch genommene Preßhese. Bei Benützung derselben rechnet man auf 1 Kilo Mehl, je nachdem man mehr oder weniger Butter zu dem betreffenden Gebäck verwendet, 50—60 Gramm.

Flüssige Bierhese rechnet man aufs selbe Quantum Mehl 3—4 Eßlöffel voll, doch ist es nötig, sie wie im vorhergehenden Absatz zu behandeln.

53. Semmel zu braten für Suppen und Klöße.

Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Streifen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und bäckt solches solange, bis es gelb geworden ist.

54. Korinthen zu reinigen.

Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit kaltem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die kleinen Stielchen werden dadurch von denselben entfernt und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einige Mal wiederholt werden.

55. Reis zu reinigen und zu blandieren (abzubrühen).

Man sucht die hülfigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt ihn ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, da er dann alle Säure, die er manchmal enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, verliert.

56. Echten Sago zu reinigen.

Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt, ist er zum Gebrauch fertig.

57. Schwarzwurzeln zu reinigen.

Man rühre einen Eßlöffel Mehl mit Wasser an und werfe jedes einzelne gut gereinigte, 5 Ztm. lang geschnittene Stück hinein und lasse es darin bis zum Gebrauch liegen. Die Wurzeln werden dann auf diese Weise klar gewaschen und bleiben ganz weiß.

58. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und anderen Speisen vorzubereiten.

Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Teile geschnitten, die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt, der Länge nach durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei die Spitzen des ersten Schnitts untergeschoben werden. Bei einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken erspart werden kann. Bis dahin aber ist nach dem Schneiden dasselbe schnell auszuführen.

59. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern.

Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit wenig kaltem Wasser, Milch, süßem oder saurem Rahm, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so nach und nach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise.

60. Vom Blanchieren (abbrühen).

Das Blanchieren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, welches zu weißen Frikassees bestimmt ist. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, (vor dem Kochen), weil es sonst zu sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

61. Eine gute Braise (Dampfbrühe) zu machen.

Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Sammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben.

Es gehört dazu eine Kasserole mit einem schließenden Deckel, je nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut grob gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stücke Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Esteragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man davon nicht hat, kann wegbleiben. Auf diese wird das bestimmte Fleisch, welches mit Salz eingerieben ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, wenn es nötig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet, mit einer Kraft-, Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce übergossen, wozu man den Saß der Braise benützt.

Man kann sich auch eine Braise auf Vorrat bereiten; indem und fein geschnittenes Fett (am besten Nierenfett) nimmt, rohen Speck oder Schinken, aller Art Wurzelwerk, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeer und in eine Kasserole tut, schmort es etwas an und läßt es mit 2 Liter guter Bouillon ungefähr 2 Stunden kochen, alsdann seihet man die Brühe durch und verwendet sie bei Kalbfleischgerichten, bei Hühnern mit etwas Weißwein, bei Rindfleisch und Wildbret mit Rotwein und etwas Zitronensaft.

62. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, was sich lange frisch hält.

Das Fett wird 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3—4 Mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und langsam aufgeschmolzen, wobei es oftmals ungerührt werden muß. Ist es ganz klar und sind die Grieben (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und die Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in vier Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen, bis sie weich sind, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn andern Tages mit Papier zu, durchsticht es mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf.

63. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten.

Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum anderen Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde ein kleine Tasse — und einem Teelöffel Salz auf gelindem Feuer so lange offen gekocht, bis das

Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt zur Zeit ein Pfund genug sein.

64. Speck ausbraten.

Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Scheiben davon ab, lege diese auf einander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und teile sie in kleine gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzlichen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

65. Gute Butter zu machen.

Man Sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie 2 Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Ort geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar ist.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas nahgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), meist eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, verseehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

66. Vom Verbessern alt gewordener Butter.

Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so tut man gut, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem weißen Essig durch-

Davidis-Schneider, Kochbuch.

zufneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen, in gut gereinigte Töpfe fest eingefnetet. Um sie noch mehr zu verbessern, ist es gut, 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund zu stoßen. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den ranzigen Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

67. Rober Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot.

Man schneidet den Schinken am besten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte vorsichtig in Papier zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Ort auf. Von der anderen Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Mändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verzert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grobgestoßener Pfeffer, auch nach Belieben Senf, dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifen.

68. Rober Schinken mit Sardellen zum Butterbrot.

Man nimmt rohen, in dünne Scheiben geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach A. Nr. 26 vorgerichtet werden, und jungen Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es mit grünen Blättchen niedlich verzert zum Butterbrot an.

69. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben.

Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indes nicht damit überein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 2, 3—6 Stunden an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser aber in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut abgewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an

beiden Seiten des Rückens, vom Kopf bis zum Schwanz hin, die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unverfehrt bleiben muß; danach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfehrt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nochmals abgospült, mit der Hand das Wasser abgestreift, auf das abgospülte Rückenbrett gelegt und ganz schräg, nach Gefallen sehr fein, oder fingerdick geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist, man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder einnimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten.

Zum Butterbrot werden die Heringe entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, schrägwinkelig auf ein Tellerchen gelegt und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen. Überhaupt verwendet man die Heringe häufig noch als Zutaten zu Salaten oder marinirt dieselben in verschiedenen Saucen und endlich bereitet man sie noch zu Kollmops auf allerlei Arten.

70. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls.

So sehr ich das Kartoffelmehl zur guten Zubereitung mancher Speise für unentbehrlich halte, so sehr habe ich mich davon überzeugt, daß manche durch unrichtige oder übertriebene Anwendung desselben die Speisen zu Mehlkleister machen, weshalb ich es für nötig halte, über den richtigen Gebrauch einige Worte zu sagen.

Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindungsmittel zu Kraft- und Bratensaucen, doch dürfen sie dadurch nur gebunden, nicht breiig gemacht werden. Ferner ist solches beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen, indem zuletzt eine kleine oder größere Messerspitze mit kaltem Wasser zu der Obstbrühe gerührt

wird, etwa so viel, als wenn sie stärker eingekocht wäre; auch kann man dasselbe mit Nutzen beim Kochen der Gemüse anwenden, indem man, wenn das Gemüse gar ist, eine Kleinigkeit mit etwas kaltem Wasser zerrührt und hinzufügt. Die Brühe wird dadurch gebunden und das Gemüse saftiger. Doch rate ich allen Angeübten, lieber einmal erst mit einer Kleinigkeit zu versuchen, als der Speise zu viel Konsistenz zu geben, und stets herbei die Messerspitze zu gebrauchen.

Zur Vereitung der Blancmangers, Schaumsuppen und Schaumsaucen nehme man jedoch kein Kartoffelmehl, sondern jedes andere feine Mehl, weil Kartoffelmehl das Schäumen verhindert und also dadurch solche Speisen ganz und gar mißraten. Zu Blancmangers oder sonstigen kalten Süßspeisen, wie Rote Grütze und zu Fruchtsaltschalen verwendet man am besten das Maizena, Mondamin, Arrowroot, welches wie Kartoffelmehl angewendet wird.

71. Reismehl zu Milchspeisen.

Da der Reis so häufig etwas Säuerliches enthält, wodurch die Milch, mit demselben gekocht, gerinnt und also die Speise mißraten muß, so tut man gut, selbst eine beliebige Quantität Reismehl zu machen und zum Gebrauch aufzubewahren.

Der Reis wird, nachdem vorkommende gelbe Körner herausgesucht sind, in heißem Wasser gewaschen und gerieben, dieses abgegossen und kochendes Wasser darauf gegeben, der Reis, so lange das Wasser noch recht warm ist, auf einen Durchschlag getan und kaltes darüber gegossen. Dann reibe man in einem sauberen Küchentuch die Masse davon ab, lege ihn, auf einer flachen Schüssel oder einem Papier dünn ausgebreitet, in einen Ofen und lasse ihn, bei öfterem Nachsehen, damit er nicht gelblich werde, völlig trocknen. Hat man zum Mahlen keine Reis- oder Gerstenmühle, so kann eine nicht mehr gebrauchte Kaffeemühle dazu dienen, auf der man zuvor etwas Salz, danach einige Körner mahlen und die Schublade sauber auswaschen muß.

72. Anwendung echter Vanille.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Bleipapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben und es ist anzuraten, gewöhnliche mit Zucker feingestößene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille wird zu einem Blancmanger oder einer Creme von einem $\frac{1}{2}$ Liter Milch ungefähr

2¼ Gr. mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mullläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mittheilen; indes macht es nichts, wenn man sie auch findet.

Wo man nicht zu sparen nötig hat, kann man auch statt gestoßener Vanille ein kleines Stück in der Milch ausziehen lassen.

73. Beachtenswertes über Zitronen.

Da häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, wird hier aufmerksam darauf gemacht, sie vor dem Gebrauch zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes und Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne sammt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mittheilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Zitronen in dünnes, weiches Papier und lege sie an einen kalten, luftigen Ort.

Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Zitrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medicamenten ausgegeben werden.

74. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen.

Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompott eine angenehme und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität Schale liefert, dieserhalb gekauft würde.

Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man sie mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide sie in feine Streifen oder hacke sie möglichst fein, vermische sie mit zwei Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.