Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Studenten-Kochbuch

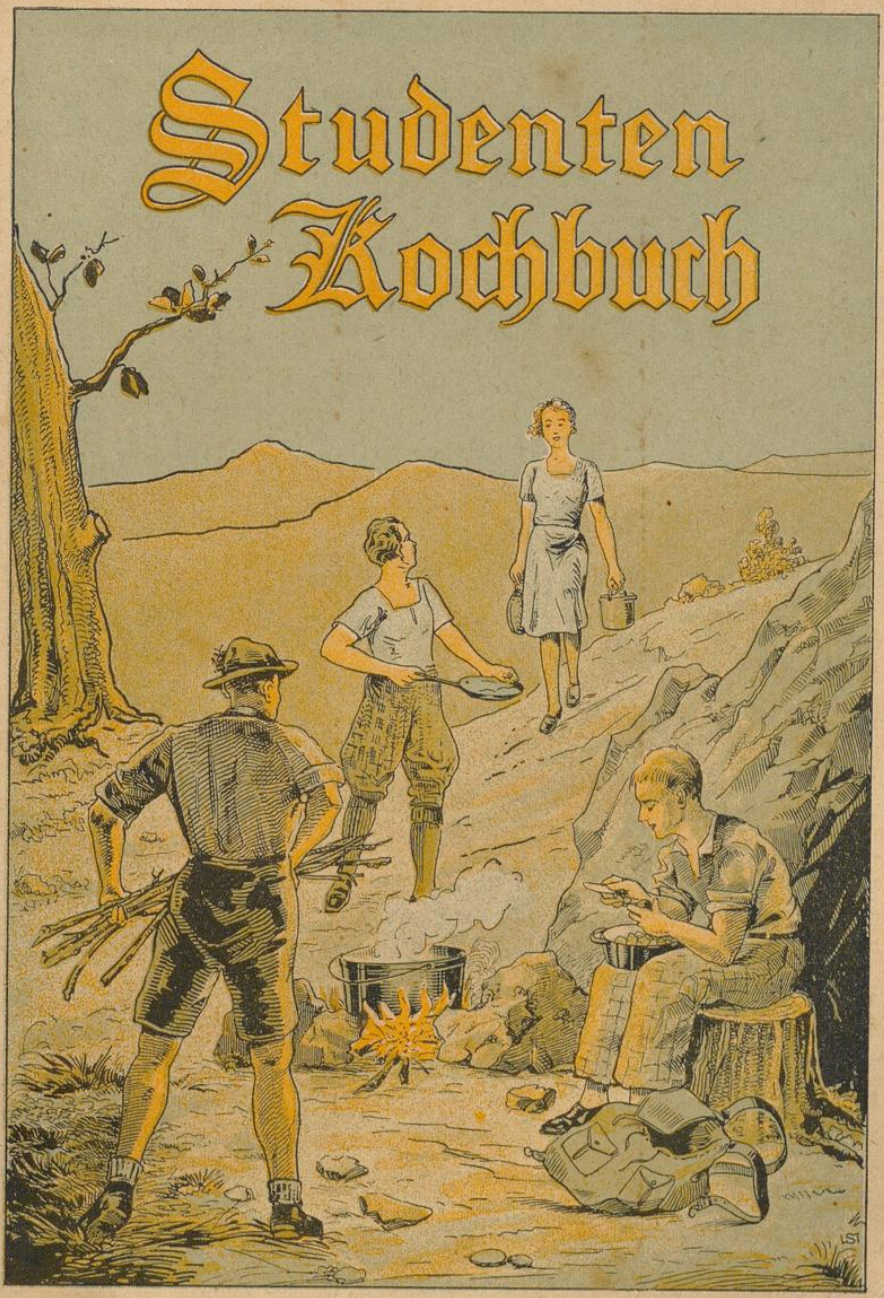
Meissner, Frida

Lorch-Württemberg, [1914]

urn:nbn:de:bsz:31-294716

Visual Library

Studenten Kochbuch



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Studenten-Kochbuch.

Eine Anleitung, ohne grossen Kosten- und Zeitaufwand, auf einfache Art schmackhafte Speisen und Getränke herzustellen.

Von

Frida Meissner.

5. vermehrte und verbesserte Auflage.

Karl-Rohm-Verlag in Lorch-Württemberg.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

aK

122 E 142

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Baden-Württemberg

Vorwort zur ersten Auflage.

Als ich einer mir befreundeten Dame verriet, daß ich ein Kochbuch verfasse, schüttelte sie bedenklich den Kopf und meinte „Kochbücher gibt es ja schon eine Menge und obwohl ich weiß, daß Sie mit jedem guten Koch um die Wette kochen könnten, so würde ich Ihnen doch nicht raten, ein Kochbuch zu schreiben."

Als ich ihr aber erklärte, daß es kein Kochbuch, wie es schon viele gibt, sondern ein **„Studenten-Kochbuch"** — ein Kochbuch für Einzelstehende — ist, welches ich verfasse, wurde ihre Meinung eine andere, und sie zeigte ein begeistertes Interesse für das Unternehmen.

Ja, all die vielen Seufzer, die tief aus dem Herzen von so manchem lieben Bruder Studio kamen, — „ach könnte ich mir doch selbst etwas kochen!' — sind mir zu Herzen gegangen und haben mich veranlaßt, von all dem Guten, was ich kochen kann, das beste, was sich für die Kleinküche eignet, kurz und gut aufzuzeichnen. Und dabei wird nicht nur der liebe Gaumen, sondern auch der arme Dulder, der Magen, berücksichtigt, daß bei der Freude und dem Genuß eines guten Imbisses die Wangen nicht blaß und hohl, sondern rot und rund werden.

Es jedem recht zu machen ist wohl schwer, doch findet man im **„Studenten-Kochbuch"** immer eine Speise, die sowohl dem Geschmack und der Gesundheit, als auch dem Geldbeutel zusagt.

Es freut mich, einem solch allgemein regen Wunsche entsprechen zu können, und ich bitte um volles Vertrauen zu diesem wohlwollenden Lehrmeister in der Kleinküche, den ich Ihnen im **„Studenten-Kochbuch"** überreiche.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Da dieses Unternehmen ein erster Versuch dieser Art ist, so bitte ich, keine allzustrenge Kritik zu üben, denn wenn das Kochbuch auch mit aller Sorgfalt zusammengestellt und bearbeitet wurde, so kann man doch nicht gleich etwas ganz Vollkommenes erwarten. —

Für die Einsendung weiterer passender Rezepte bin ich jederzeit recht dankbar und werde solche dann gern bei der nächsten Auflage mit veröffentlichen, denn ich bin der Ueberzeugung, daß das Unternehmen außerordentlich gut einschlagen wird.

Freiburg (Baden), im April 1909.

Die Verfasserin.

Vorwort zur vierten Auflage.

Wiederum ist die dritte Auflage des kleinen praktischen Kochbuches in knapp Jahresfrist ausverkauft, gewiß ein Zeichen, daß es sich als sehr brauchbar erwiesen hat. Die vorliegende vierte Auflage ist ebenfalls wieder gut durchgearbeitet und um einige praktische Rezepte vermehrt.

Hoffend, daß dieses kleine Kochbuch auch fernerhin in den Händen, die es gebrauchen, sich stets als das bewähre, was es sein soll — eine gute kurzgefaßte Anleitung, schmackhafte Speisen auf einfache Art herzustellen, — wünschen wir ein von Herzen kommendes „Wohl bekomms“.

Freiburg (Baden), im März 1914.

Die Verfasserin.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Inhalts-Verzeichnis.

Das Frühstück

Kaffee
Kaffee wie Bouillon
Kaffee mit Hygiama
Kathr. Malzkaffee
Kakao
Schokolade m. Milch
„ m. Wasser
Tee
Bouillon auf schnellste Art
Tassenbouillon
Haferflockenfrühstück
Katerfrühstück
Katersalat
Salzheringe gebrat. mit Ei
Salzheringe in Essig und Oel
Falscher Kaviar

Suppen

Weckwürfel
Eierstich
Ei zu scheiden
Maggi's fert. Suppen
Fleischbrühe
Beefsteak
Fleischsuppe mit Haferflocken od. Grieseinlage
Einlaufsuppe
Nudelsuppe
Brotsuppe
„ anderer Art
Reissuppe
Weiße Mehlsuppe mit Zwiebeln
Kartoffelsuppe I u. II

Suppen

Selleriesuppe
Tomatensuppe
Biersuppe
Weißbiersuppe
Warmbier
Weinsuppe
Kasseler Haferkakaosuppe
Hagenbuttensuppe
Griessuppe, süße
Hygiamasuppe, süße
Schokoladensuppe

Fleischspeisen

Bratensauce
Ochsenfleisch
Hammelsbrühe
Schweinefleisch, gekocht
„ geräuchertes
Schweins-, Ochsen-, Kalbsbraten
Beefsteak
Entrecote (Rumsteak)
Beefsteak, deutsch I
„ „ II
„ rohes I u. II
Kalbsschnitzel (Wien. Schnitzel)
Rahmschnitzel
Schweinslende filet
Ochsenfleischfrikassée
Kalbskotelettes
Hammelskotelettes
Schweinskotelettes
Schweinsschnitzel, s. Rahmschnitzel

Fleischspeisen

Rouladen v. Ochsen- oder Kalbfleisch
Goulasch
Fleisch in Aspik
Kalbshirn
„ gebacken
Kalbsleber
Schweinsnieren
Kalbsnieren
Hammelsnieren
Nierenschnitten
Frankfurter Wurst
Bratwurst
Leberwurst
Blutwurst

Wildpret

Wildpret
Hase
Hasenpfeffer

Geflügel

Hahn, gebraten
Taube, „
Gänsebraten
Gänseleber, gebrat.

Fische usw.

Fische, gekochte
„ gebackene
Fische in Aspik
Forellen, blau
„ gebackene
Salzheringe
„ in Essig u. Oel
„ gebraten m. Ei
Heringe, gebacken
„ grüne, gebrat.
Austern

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Fische usw.

Krebse, Garnelen, Crevettes usw.
Hummer in Mayonnaise
Oelsardinen
Kieler Sprotten
Bücklinge
Anchovy-, Sardell.-, Heringspasten
Heringspastete s. Heringskartoffeln

Saucen

Eiersauce
Senfsauce I und II
Zwiebelsauce
Kräutersauce
Sauerampfersauce
Kaviarsauce
Sardellensauce
Mayonnaise I u. II
Hummer-Mayonnaise
Buttersauce
Holländische Sauce
Tomatensauce
Meerrettig
Süße Crême-Saucen
Vanillesauce I u. II
Schneeballencrême mit Hygiama
Schokoladesauce
Weinsauce
Erdbeersauce
Himbeersauce
Zitronensauce

Gemüse

Karotten (Gelberüben)
Grüne Erbsen

Gemüse

Büchsenerbsen
Spargel
Blumenkohl
Kohlrabei
Grüne Bohnen
Teltower Rübchen
Weiße Rüben
Zwiebelgemüse
Perlzwiebeln
Rosenkohl
Spinat
Selleriegemüse
Sauerkraut
Maronen
Linsen
Bohnen, getrockn.
Erbsen, getrockn.
Reisgemüse
Risotto
Reis mit Schinken
Pilze
Dörrgemüse

Kartoffelspeisen

Kartoffeln (Pellkartoffeln)
Bratkartoffeln
Roh gebr. Kartoff.
Pommes de terre frites
Salzkartoffeln
Kartoffelbrei
Bouillonkartoffeln
Kartoffeln à la Finnegan
Rahm- (Sahne-) Kartoffeln
Petersilienkartoffeln
Senfkartoffeln
Kartoffelstückchen
Heringskartoffeln
Kartoffelpuffer

Eierspeisen

Ei zu scheiden
Eierverbrauch
Eiweißschnee herzustellen
Eier, weiche u. harte
Spiegeleier (Ochsenaugen)
Soleier
Gefüllte Eier
Rühreier
„ mit Schinken
„ mit Zwiebeln
„ süße
Französ. Omelette mit Schinken
Omelette mit Champignons
Eierkuchen (Pfannkuchen)
„ mit Konfitüre
Apfelpfannkuchen
Apfelschmarren
Kirschenpfannk.
Kirschenschmarren
Kratzete
Arme Ritter I u. II
Käseschnitten, gebacken
Backteig

Mehlspeisen

Mehlbrei
Griesbrei
Reisbrei
Haferflockenbrei
Haferbrei
Nudeln
Makkaroni
„ mit Schinken
Spätzle
Einfache Semmelklöße

Flammeri und Puddinge

Flammeri, Pudding zu stürzen
Johannisbeerflammeri
Heidelbeerflammeri
Stachelbeerflammeri
Rote Grütze (Fruchtflammeri)
Kaffeeflammeri
Kakaoflammeri
Schokoladenflammeri
Hygiama-Crême
Maismehlpudding
Kalter Griespudding
Eis selbst bereiten
Warme Puddinge
Pudding mit Schinken
Einfacher Semmelpudding
Süßer Semmelpudding
Hygiamapudding
Griespudding
Reispudding mit Bananen
Schokoladenpudding
Zitronenpudding
Zwiebackauflauf
Sandtorte
Sinners altdeutscher Kuchen
Napfkuchen

Salate

Kopfsalat
Endiviensalat

Salate

Feldsalat (Ackersalat)
Radieschensalat
Rettigsalat
Meerrettigsalat
Gurkensalt I u. II
Bohnensalat
Spargel-, Blumenkohl-, Gelbrübensalat
Tomatensalat
Rote Rübensalat
Pilzsalat
Eiersalat
Fleischsalat
Fischsalat
Kartoffelsalat
Selleriesalat
Heringssalat
Italienischer Salat
Russischer Salat
Ochsenmaulsalat
Katersalat

Obst

Apfelkompott
Birnenkompott
Kirschenkompott
Aprikosenkompott
Pfirsichkompott
Himbeerkompott
Erdbeerkompott
Stachelbeerkompott
Johannisbeerkompott
Heidelbeerkompott
Pflaumen (Zwetschgen-) Kompott
Quittenkompott
Apfelmus mit Hygiama
Aepfel- und Birnenschnitze, gedörrte

Obst

Zwetschgen, gedörrte
Prünellen, gedörrte
Rhabarberkompott

Kaltschalen

Milchkaltschale I und II
Tapiokakaltschale
Reisflockenkaltschale
Erdbeerkaltschale
Himbeerkaltschale
Heidelbeerkaltschale
Kaltschale mit Fruchtsaft od. eingemachten Früchten aller Art
Bierkaltschale
Weinkaltschale
Schlagrahm
„ m. Hygiama
Sauermilch
Quark (Pippelekäse)

Belegte Brötchen

Appetitbrötchen
Butterbrot
„ m. Radieschen
Lachs- oder Schinkenbrötchen
Leberwurstbrötchen
Sardellenschnitten
Kaviarbrötchen
Falscher Kaviar
Geräuch. Hering auf Butterbrot
Englische Brötchen
Königsbrötchen
Hygiamaschnitten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Belegte Brötchen

Käseschnitten
Sardellenbutter
Senfbutter
Anchovy- usw. Pasten

Warme Getränke

Chaudeau
Glühwein
Grog
Punsch
Weißweinpunsch

Warme Getränke

Eierpunsch
Burgunderpunsch
Englischer Punsch
Warmbier
Biersuppe
Zuckersyrup

Kalte Getränke

Eisbouillon
Selterswasser selbst zu bereiten
Prünellentrank

Kalte Getränke

Zitronen-Limonade
Orangen-Limonade
Holunder-Limonade-Essenz
Fruchtmilch
Waldmeisteressenz
Maibowle
Maiwein
Erdbeerbowle
Pfirsichbowle
Ananasbowle
Liköre

Das genaue Register befindet sich am Schlusse des Kochbuches Seite 76.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vorbemerkungen.

a) Einrichtung.

Die Kleinküchen-Einrichtung beschränkt sich zunächst auf das Allernötigste und dabei kommt es darauf an, ob man beabsichtigt, regelmäßig zu einer bestimmten Mahlzeit zu kochen, oder ob man nur hin und wieder sich etwas ganz Einfaches zubereiten will.

Doch ich möchte hier all die Küchengeräte aufzeichnen, die nötig sind, um die im „Studenten-Kochbuch" enthaltenen Speisen zubereiten zu können, und das ist vor allem 1 Gasherd, Spiritus- oder Petroleumkocher. Es gibt heute eine ganze Reihe wirklich guter Spirituskochapparate. Am besten ist es, man geht in ein größeres Geschäft, das Haushaltungsartikel führt und läßt sich verschiedene Apparate zeigen. Sehr praktisch sind solche, in denen der Spiritus nicht geradewegs verbrennt, sondern zuerst unter Zutritt von Luft vergast und dann als Gasflamme viel sparsamer und wirkungsvoller ausgenützt werden kann.

Ist man Hand in Hand damit gar noch im Besitz eines Heinzelmännchen-Selbstkochers, so lassen sich sämtliche Gemüse, Braten, ferner Huhn mit Reis, Makkaroni mit Schinken, allerlei Puddings, Kompotte usw. vortrefflich und mit Leichtigkeit bereiten. Die Speisen werden im Apparat sehr schmackhaft und nahrhaft, da die Nährsalze sich langsam auflösen und der feine Speisengeruch durch den festen Schluß des Apparates nicht verdampfen kann. Ein langes Vorkochen, wie bei der früheren Kochkiste, ist unnötig. Es genügt ein kurzes Ankochen der Speisen auf der Spiritus- etc. Flamme. Man wird zwar bald gelernt haben, wie im einzelnen verfahren werden muß, doch habe ich meinem Büchlein einige Rezepte beigegeben, die dem „Heinzelmännchenkochbuch" von Frau K. Micheler entnommen sind, mit gütiger Erlaubnis der Verfasserin. In diesen Rezepten, welche im Text mit einem * bezeichnet sind, ist die genaue Vorkochzeit angegeben. Das Fertigkochen besorgt dann der gute Hausgeist Heinzelmännchen. Natürlich beanspruchen manche Speisen im Apparat eine längere Kochzeit, als auf dem Spiritus- oder Gasfeuer. Es darf also nicht zu spät ans Einsetzen gedacht werden.

Mit gutem Gewissen kann ich den vielen Freunden meines bescheidenen Büchleins empfehlen, sich mit dem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Heinzelmännchen-Apparat bekannt zu machen, ich weiß, sie werden mir Dank wissen. Kann man doch auch, seiner Gesundheit sehr zum Vorteil, vor dem Mahle ausruhen oder einen Spaziergang machen. Das Anbrennen oder Ueberlaufen der Speisen ist vollkommen ausgeschlossen. Eine Aufsicht ist unnötig, die Zeitersparnis ist bedeutend.

Jedem Apparat sind die dazu passenden Kochtöpfe beigegeben. Es empfiehlt sich, einen Prospekt über die Apparate durchzulesen. (Preisliste St einfordern, Firma: Heinzelmännchen Compagnie G. m. b. H., Berlin NW. 40.) Sie werden noch manches Geräte verzeichnet finden, das praktisch ist und Ihnen Freude machen wird, wenn Sie sich dasselbe zu Ihren Kochversuchen anschaffen.

Als notwendigste Bestandteile dürften jedoch in unserer kleinen Küche vorhanden sein:

2 Kochtöpfe von 10—15 cm Durchmesser und Höhe
1 Milchtopf
1 Bratpfanne von etwa 20 cm Durchmesser
1—3 Blechlöffel u. Holzlöffel
1 Backschäufelchen
1 Schaumlöffel oder Sieb
1 Reibeisen
1 Schneerädchen
1 kleines Hack- od. Schneidebrettchen
1 kleine Küchenwage
1 Kaffeemühle (Kaffee bekommt man auf Wunsch auch gemahlen zu kaufen)

1 Rührschüssel
2 Suppenteller u. 2 Gemüseteller
2 Tassen und 2 Untertassen gewöhnlicher Größe
1 Kaffeekanne bezw. Teekanne
2 Küchenhandtücher
2—4 Topflappen
2 Kaffee- oder Teelöffel
1 Eß-, 1 Küchen- und ein Salatbesteck
Verschiedene Gläser oder Dosen zum Aufbewahren von Tee, Zucker, Salz, Pfeffer usw.

b) Vorrat.

Unter Vorrat ist das Kochmaterial, hauptsächlich Zutaten, die in der Küche am meisten gebräuchlich sind, zu verstehen.

Butter, Schmalz oder Palmin
Zucker i. Würfel u. gemahlen
Maggi's Produkte
Salz
Pfeffer
Muskatnuß
Essig oder Zitronensaft, Oel, am besten Olivenöl

Zwiebeln
Mehl
Bohnenkaffee u. Kathreiners Malzkaffee
Tee
Schokolade
Kakao
Liebig's Fleischextrakt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Maggi's Würze, Suppen und Bouillon-Würfel verschiedener Fabrikate sind für die Kleinküche von großer Bedeutung und sollten in keiner Vorratskammer oder Vorratsschublade fehlen. Maggi's altbewährte Suppen- und Speisewürze ist ein sehr praktisches und billiges Mittel, um Suppen, Brühen, Saucen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen usw. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack zu verleihen und Appetit und Verdauung wohltuend anzuregen. Sehr ausgiebig, daher sparsam zu verwenden.

Maggi's Suppen und Maggi's Bouillon-Würfel sind besonders empfehlenswert, um nur mit Wasser in kürzester Zeit wohlschmeckende und nahrhafte Suppen (große Abwechslung, über 40 Sorten) bezw. belebende Fleischbrühe zu Trink- oder Kochzwecken bequem und billig zu bereiten.

Bei Nennung der Vorräte will ich nicht unterlassen, besonders auf Liebigs Fleisch-Extrakt hinzuweisen. Dieses Präparat stellt reine, eingedickte Fleischbrühe dar und wird zur Verbesserung von Suppen, Saucen, Gemüsen, Fleisch- und Fischgerichten verwendet, wobei es den Vorteil bietet, kräftigend und verbessernd zu wirken, ohne jedoch den Originalgeschmack der Speisen irgendwie zu beeinträchtigen.

Ferner möge auf die Oxo-Bouillon und sonstige Fleischbrühwürfel hingewiesen werden, welche zur Herstellung sofort trinkfertiger Tassen-Bouillon bestimmt sind. Zu diesem Zweck sind die Bouillonwürfel bereits mit den üblichen Suppenkräutern gewürzt und ist es nur nötig, nach Geschmack etwas nachzusalzen.

Zur Bereitung eines guten Bohnenkaffees ist der wohlbekannte Kaffee Hag empfehlenswert. Er ist coffeinfrei und daher sehr bekömmlich.

Neu im Handel sind auch verschiedene Kaffee-Extrakt-Tabletten, die so schnell und einfach wie Kakao durch Aufgießen von kochendem Wasser in die Tasse ein wohlmundendes, aromatisches Getränk ergeben.

Es ist auch durchaus nichts Ueberflüssiges, wenn man sich einen kleinen Vorrat von Zwieback hält, denn er ist ein vorzügliches und leichtverdauliches Nahrungsmittel und gar manchmal ein Helfer in der Not; wenn man z. B. mit Besuch überrascht wird, so ist er zu einem Täßchen Tee ein gutes Gebäck, welches man immer mit aufstellen kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Guten Zwieback gibt es heute in allen Bäckereien und Feinkostgeschäften. Er hält sich sehr gut und läßt auch hinsichtlich des Geschmackes nichts zu wünschen übrig.

Weckmehl sollte man ebenfalls stets vorrätig haben; man reibt trockenes Weißbrot oder Wecken (Semmeln) auf dem Reibeisen, denn zum Braten von Kotelettes, zum Abschmälzen von Suppen und Mehlspeisen ist Weckmehl unentbehrlich.

Es gibt neuerdings vielerlei Fabrikate, aus denen man erstaunlich schnell und mit geringen Kosten allerlei gute Saucen, Puddings, Flammeris, Gélees mit Fruchtgeschmack, Crêmes u. s. w. bereiten kann. Die Feinkostgeschäfte führen außer einer großen Auswahl von Suppeneinlagen, Suppenmehlen, Flocken und Grützen auch in kleinen Fläschchen allerlei Essenzen, wie Mandel-, Zitronen-, allerlei Gewürz- usw. Essenz, die uns der Mühe entheben, diese Zutaten selbst zu zerkleinern. Für alle Süßspeisen, Puddinge, Backereien sind sie vorzüglich zu gebrauchen, sie haben sehr starkes Aroma und können daher sparsam verwendet werden. Man sollte stets einen Vorrat von den am besten schmeckenden Speisen als willkommene Aushilfe in der Kleinküche bereit halten. Unsere kleine Vorratskammer erhält dadurch ein viel reicheres Aussehen.

Ein Nährmittel, welches nicht hoch genug geschätzt werden kann, ist Hygiama in Pulver- und Tablettenform. Hygiama-Pulver ist, zu Speisen und Getränken verwendet, ein wohlschmeckendes, hervorragendes Kräftigungs- und Stärkungsmittel, und Hygiama-Tabletten sind eine leicht transportable und nährstoffreiche Erfrischung für Passagiere und Sportsleute. Der bedeutende Wert dieses Nährpräparates liegt darin, daß es dauernd gerne genommen und dauernd gut vertragen wird. Sehr dankenswert ist es, daß Dr. Theinhardts Nährmittelgesellschaft das vortreffliche Hygiama-Pulver auch in handlicher Tablettenform direkt gebrauchsfertig fabriziert hat, wie es auch von Kindern an Stelle von Schokolade gern genommen wird. Auch sind die Hygiama-Tabletten als idealer Proviant für Studierende, geistig Angestrengte usw. sehr zu empfehlen.

Zu Speisezwecken verwendet siehe Seite 17, 24, 39, 56, 58, 66, 68, 70.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Neben den anderen vorzüglichen Fabrikaten der Schokoladenfabrik Th. Reichardt, welche bei verschiedenen Rezepten erwähnt sind, möchte ich auch den feinen Speisepuder „Maizamin“ nennen, welcher zum Binden von Saucen, Suppen, zu Puddings usw. treffliche Dienste leistet, und wie jedes gute Speisemehl einen Platz im Vorratskästchen finden sollte.

Eines einheimischen Produktes sei hier noch besonders gedacht: Kathreiners Malzkaffee, der sich als gesundes, tägliches Frühstücks- und Hausgetränk seit etwa 40 Jahren mit Recht großer Beliebtheit erfreut. Ein großer Vorzug des Kathreiners Malzkaffee besteht darin, daß er keinerlei schädliche Stoffe enthält, und deshalb auch von Nervösen, Herzkranken und Magenleidenden bestens vertragen wird. Durch ein bewährtes Verfahren erhält er einen außerordentlich würzigen Geschmack. Wo das Wirtschaftsgeld oder der Monatswechsel nicht allzu reichlich ist, schätzt man Kathreiners Malzkaffe auch wegen seiner großen Billigkeit: das Paket kostet nur 22 Pfennig und reicht zu ungefähr 20 Tassen, das Liter stellt sich also auf kaum 3 Pfennig.

Wie alle aromatischen Getränke, entwickelt Kathreiners Malzkaffee seinen vollen, aromatischen Wohlgeschmack am besten, wenn man ihn genau nach Kochvorschrift (siehe Seite 17) zubereitet.

Im Gegensatz zu vielen Kaffee-Surrogaten und gebrannter Gerste kommt Kathreiners Malzkaffee niemals lose ausgewogen in den Handel, sondern nur in Paketen mit Kneipp-Bild. Oft wird gebrannte Gerste als Malzkaffee verkauft, sie ist aber in keiner Hinsicht dem echten Kathreiners Malzkaffee gleichwertig.

Man achte also genau auf das geschlossene Paket mit dem Bild des Pfarrers Kneipp und der Firma Kathreiners Malzkaffee-Fabriken. Hört man doch oft genug den Ausspruch, daß diese lose ausgewogenen Produkte dem Kathreiners Malzkaffee an feinem Aroma weit nachstehen.

Zum Aufbewahren der Küchenutensilien und des Vorrates ist ein Schubfach (Schublade) in der Kommode gut geeignet. Man kann vielleicht Wäsche usw., was sonst darin aufbewahrt wird, noch im Schrank unterbringen, wo Geschirr und Kochmaterial nicht wohl aufgehoben wäre.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

c. Kochregeln.

Die ersten Kräutlein, die keinem Koch und keiner Köchin, ob Dilettant oder Meister in der Kochkunst, fehlen sollten, sind „Geduld“ und „Achtsamkeit“ und die erste Würze ist „Verstand“.

Drum, liebe Freunde, gelingt eine Speise nicht recht zum erstenmal, so soll man nicht gleich nachgeben und die Kocherei an den Nagel hängen wollen, sondern gute Zuversicht haben, daß es das nächste Mal besser gehen und die Mahlzeit ganz tadellos gelingen wird. Ist ein oder das andere Rezept für manchen Gaumen zu scharf oder zu lau verschrieben, so ist fürs nächste Mal mehr oder weniger zu würzen, hinsichtlich der Würze sind Aenderungen im Rezept erlaubt. Wenn die Portion zu groß oder zu klein ausgefallen, so verringere oder vergrößere man jede dazu verwendete Menge des Materials.

Fängt man an zu kochen, dann richte man sich alles hübsch vor und überlege, wie man es praktisch am besten einrichten kann, damit man keine Zeit vergeude und daß man, ohne eine Schnellküche zu führen, mit der Zubereitung der Mahlzeit nicht zu viel Zeit verliert.

Die Speisen schmackhaft zuzubereiten, daß ihnen an Nährwert möglichst wenig verloren geht und sie wohl bekommen, ist der Grundsatz, worauf man stets bedacht sei; deshalb sollen:

Die Töpfe immer gut zugedeckt sein.

Das Salz soll, wenn nicht besonders im Rezept anders angegeben, gleich zu Beginn des Kochens dazugegeben und beim Kochen sollen stets nur Holzlöffel gebraucht werden.

Das Gericht, hauptsächlich Gemüse, soll in nur ganz wenig Wasser weich gekocht werden, doch immer so, daß es nicht anbrennt; bei wasserreichen Gemüsen genügt anfänglich je nach der Zubereitungsweise nur das zugegebene Fett, daher der Ausdruck „dämpfen“ oder „dünsten“. Dasselbe ist beim Kochen des Obstes zu beachten, mit möglichst wenig Wasser auf das Feuer bringen und gut zugedeckt auf mäßiger Flamme dämpfen lassen.

Ist von einem Teig anzurühren die Rede, sei es von Mehl, Maizena, Maizamin usw. oder auch von Kakao- oder Schokoladen-Pulver, so gibt man zuerst einen ganz kleinen Guß von der betreffenden Flüssigkeit dazu und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

verrührt dies zuerst, dann können mehrere Güsse schnell folgen, und der Teig wird dann hübsch glatt, denn wenn man gleich zu viel Wasser zugießt, bilden sich gerne Knöllchen, die dann nicht mehr zu verrühren sind.

Küchenkräuter, die als Würze verwendet werden, wie Schnittlauch, Petersilie, Lauch usw. schneide man recht fein, dafür gebraucht man auch den Ausdruck „verwiegen", d. h. man hält, in Ermangelung eines Wiegmessers, die Messerklinge mit der linken Hand und bewegt so das Messer hin und her. Freilich geht das nicht so leicht als mit einem Wiegmesser, doch durch Uebung läßt sich viel erreichen, deshalb immer nur zugekocht!

Nun möchte ich über Salate auch eine Bemerkung machen. Gewöhnlich werden sie als Zugaben zu anderen Speisen, Fleisch, Eier usw. genossen, was auch vorzüglich passt . Doch ein gut zubereiteter Salat soll ganz allein als Gericht für sich gelten können, mit einem Stück Brot gegessen, ist er ein vorzügliches Abendessen. Auch bemerkenswert ist, daß sich Salat, der mit Essig angemacht ist, nicht gut aufbewahren läßt, besonders grüne Salate werden gern welk. Hat man Zitronensaft zum Anmachen verwendet, so kann man die Wahrnehmung machen, daß der Salat sich viel länger frisch hält. Wenn man anderen Salat, Italienischen, Sellerie- oder Gelbrüben-Salat übrig hat, so stellt man ihn kühl, gießt vor dem Essen noch etwas kochendes Wasser darüber, und wenn nötig auch noch ein wenig Zitronensaft oder Essig und mischt ihn nochmals.

Auch ein Wörtchen über den Verbrauch von Eiern möchte ich hier noch einschalten. Frische Eier zu bekommen ist nicht leicht, im Winter muß man sie oft als frische bezahlen und hat dafür doch Kisteneier. Ist man also über die Herkunft der Eier im Ungewissen, so ist es ratsam, beim Verbrauch mehrerer Eier eines nach dem andern zuerst in eine Untertasse oder Tasse aufzuschlagen. Auf diese Weise ist es ausgeschlossen, daß man ein schlechtes Ei zu einem guten aufschlägt und dann das gute auch mit verdorben ist.

Eier soll man im kühlen Raum, in einem Glas verschlossen, aufbewahren.

Nun glaube ich, alles für die Kleinküche Bemerkens- und Wissenswertes erwähnt zu haben, und gebe gerne der Hoffnung Raum, daß es Ihnen auf die vorgeschriebene

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Art und Weise gelingen wird, sich in der außerordentlich wichtigen Ernährungs-Angelegenheit zu helfen zu wissen, denn wer sich in diesem Magenkapitel zurecht findet, hat schon einen gewissen Vorsprung im Leben gewonnen.

Darum mag es nun Warm- oder Kaltküche heißen, alle Hochachtung vor der Kochkunst!

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Frühstück.

Kaffee. Etwa 40 Gramm feingemahlener Kaffee werden mit 1/4 Liter kochenden Wassers (auf 2 kleinere Tassen gerechnet) angegossen, einige Tropfen kalten Wassers schnell hinzugefügt, gut zugedeckt, damit das Aroma nicht entweiche und dann sich gut setzen lassen, was durch das Zugeben des kalten Wassers beschleunigt wird. Als Zusatz ist gute Milch, Rahm, auch Rum zu nehmen. Hierbei sei um seiner Vorzüge willen an den bekannten Kaffee Hag erinnert.

Kaffee wie Bouillon. Man zerbröckelt in der trockenen Tasse eine Tablette von Weber's Kaffee-Extrakt ganz fein, übergießt sie unter stetem Rühren mit kochendem Wasser bis alles gut gelöst ist, etwa 1 Minute, und der Kaffee ist fertig.

Kaffee mit Hygiama. 2 Kaffeelöffel voll Hygiamapulver werden in eine Tasse gegeben und mit kochendheißem Kaffee unter stetigem Umrühren übergossen, wonach man Milch und Zucker beliebig zusetzt.

Kathreiners Malzkaffee kann wie Bohnenkaffee einfach aufgebrüht werden; man nimmt dann auf 2 1/2 Lot (50 gr.) 1 Liter kochendes Wasser, das man langsam über den gemahlenen Malzkaffee gießt. Dies ist die einfachste Zubereitungsart. — Will man noch sparsamer wirtschaften, so genügen 2 Lot (40 gr.), die in diesem Falle mit 1 Liter kaltem Wasser angesetzt, zum Kochen gebracht, und dann noch einige Minuten auf dem Feuer gelassen werden. Hierauf wird der Malzkaffee durchgeseiht. Zu beachten ist, daß man einen nicht zu kleinen Topf wählt, damit der Malzkaffee nicht überkocht. — Am besten schmeckt Kathreiners Malzkaffee, wenn man die eine Hälfte mit kaltem Wasser ansetzt, wie eben ausgeführt kocht, und dann die andere Hälfte gemahlenen Malzkaffee damit überbrüht. — Man kann Kathreiners Malzkaffee auch mit Bohnenkaffee gemischt zubereiten. In diesem Falle

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

setzt man 1 Lot (20 gr.) Kathreiners Malzkaffee mit 1 Liter kaltem Wasser an, läßt ihn kochen und überbrüht damit ein Lot gemahlenen Bohnenkaffee. Kathreiners Malzkaffee soll nicht zu fein gemahlen werden.

Je besser die Milch, desto besser der Kaffee.

Kakao. Man rührt 1 Kaffeelöffel voll Kakaopulver mit 1/3 Tasse kochendem Wasser glatt an und füllt mit 1/4 Liter kochender Milch auf. Hat man einmal keine Milch zur Verfügung, so füllt man mit kochendem Wasser auf. Wer ihn süß liebt, gibt 2 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker gleich zum Kakaopulver.

Schokolade mit Milch. Auf eine mittelgroße Tasse nimmt man 30 Gramm Schokolade, zerbröckelt sie und rührt sie mit 1/3 Tasse kaltem Wasser über schwachem Feuer glatt, dann wird eine Tasse Milch dazugegeben, das Feuer darf jetzt stärker werden, und unter fortwährendem Rühren läßt man die Schokolade einigemal aufkochen. Sobald sie steigt, zieht man sie immer schnell einen Augenblick vom Feuer, damit sie nicht überläuft.

Schokolade mit Wasser. 50 Gramm Schokolade werden gerieben, (zu je 2 Tassen gerechnet), mit 2 Tassen kochendem Wasser übergossen, auf dem Feuer tüchtig gerührt bis sie schäumt und dann gleich getrunken.

Die Puder-Koch-Schokolade sowie das Kakaopulver von Reichardt ist recht empfehlenswert, da beides gut entölt und deshalb leichtverdaulich ist. Auch sein Haferkakao ist wegen seines hohen Nährwertes sehr zu schätzen.

Dieselbe Firma bringt auch gute Teemarken in den Handel.

Tee. Ein Teelöffel voll Tee wird auf zwei gewöhnliche Tassen gerechnet; die Teekanne wird zuerst gut mit heißem Wasser erwärmt und dieses wieder fortgegossen, dann gibt man den Tee hinein, übergießt ihn mit kochendem Wasser, und läßt ihn 4—5 Minuten ziehen. Als Zusatz kann man gute Milch, Rahm (Sahne), Rum oder Zeitronensaft verwenden. Als Zugabe ist Stemler-Zwieback zu empfehlen.

Bouillon auf schnellste Art bereitet man gut, billig und bequem aus Maggi's Bouillon-Würfeln. Nur durch Uebergießen mit kochendem Wasser ergeben diese sofort gebrauchsfertige Bouillon von reinem Wohl-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

geschmack und schöner klarer Farbe, zu Trink- wie zu Kochzwecken. Ein Würfel 4 Pfg., 6 Würfel 18 Pfg.

Tassen-Bouillon. Man nimmt auf eine Tasse heißen Wassers 1½—2 Teelöffel Oxobouillon der Firma Liebig und salzt diese je nach Geschmack etwas nach. Die Oxo-Bouillon ist bereits mit den üblichen Suppenkräutern gewürzt und ist deshalb sofort gebrauchsfertig.

Haferflockenfrühstück. 2 Eßlöffel Hohenlohe Haferflocken werden mit wenig Salz in knapp ½ l kochende Milch eingerührt und etwa 10 Minuten stark kochen, danach noch einige Zeit auf schwachem Feuer dicklich kochen lassen, unter öfterem Rühren. Nach Belieben gibt man Salz oder Zucker, Rahm beim Essen daran. Verwendet man Wasser statt der Milch, gibt man ein Stückchen Butter auf den Teller und gießt die Suppe darüber.

Katerfrühstück. Am besten für den Magen ist eine starke Tasse Bouillon und einige Schnittchen Butterbrot mit rohem, mageren Schinken, auch starker Kaffee mit etwas belegtem, nicht fettem Butterbrot. Manche ziehen Kaviar und Heringe vor, doch ist dies Geschmacksache und jedenfalls ist obiges bekömmlicher für den angegriffenen Magen.

Katersalat (s. Abschn. Salate).

Salzheringe gebraten mit Ei (Seite 34).

Salzheringe in Essig und Oel (Seite 34).

Falscher Kaviar (s. Abschn. Belegte Brötchen).

Suppen.

Für die Kleinküche dürfte ein Vorrat von Suppenwürfeln sich als praktisch erweisen, denn mit ganz gleich geringer Mühe kann man sich eine raffinierte Feinschmeckersuppe (z. B. Krebs- oder Ochsenschwanzsuppe) ebenso wie die einfachste Kartoffel- oder Erbsensuppe in kurzer Zeit herstellen. Auf jedem Umschlag der kochfertigen Suppen steht die Kochvorschrift.

Weckwürfel, die als Suppenbeigabe öfters genannt sind, macht man sehr einfach wie folgt: 1 Stückchen alte Semmel wird in kleine Würfel geschnitten, und im Pfännchen mit Butter über dem Feuer umgerührt mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

einem breiten Messer, Löffel oder Bratschäufelchen, man achte darauf, daß die Würfel immer wieder gedreht werden, sie legen sonst gern an.

Eierstich ist auch sehr gut in Suppen und nicht schwierig herzustellen. Man schlägt in einer Tasse 1 Ei mit einem Kaffeelöffel Milch oder Bouillon, nebst einigen Körnchen Salz, klein wenig geriebener Muskatnuss, nach Belieben auch ein kleingewiegtes Blättchen Petersilie, und stellt die Tasse in einen Topf mit Wasser, der über der Tasse noch zugedeckt werden kann. Das Wasser darf natürlich nur die halbe Tassenhöhe erreichen, wird aufs Feuer gebracht, zugedeckt und kochen lassen. In diesem Wasserbad läßt man das Ei etwa eine Viertelstunde, d. h. bis es fest ist. Dann wird es herausgenommen, mit dem Messer am Tassenrand losgelöst, gestürzt und in Würfel geschnitten in die fertige Suppe getan. ½Ei genügt für einen Teller Suppe.

Ei zu scheiden, siehe Abschn. Eierspeisen.

Maggi's fertige Suppen werden zubereitet, indem man für 1 Teller Suppe ½ Suppenwürfel zerdrückt, mit etwas Wasser anrührt und mit der Hälfte des für einen Würfel angegebenen siedenden Wassers die vorgeschriebene Zeit auf kleiner Flamme kochen läßt. Kein Salz und keine Fleischbrühe dazu nehmen.

Es gibt von Maggi's Suppen mehr als 40 Sorten, die alle gleich einfach und bequem zubereitet werden. Die Zubereitungsweise ist auf jedem Würfel angegeben.

Fleischbrühe. ½Pfund Ochsenfleisch wird mit 1¼ Liter Wasser auf die Flamme gebracht, etwa ein Kaffeelöffel voll Salz, ein Stückchen Zwiebel, eine kleine Gelberübe, eine kleine Sellerieknolle, beides mit dem Messer sauber abgeschabt, und ein paar Blättchen Petersilie dazugegeben und läßt es 1—2 Stunden kochen. Wenn man sich beim Anrichten der Maggi's Würze bedient, kräftigt dies noch den Geschmack.

Beeftea. ½ Pfund Ochsenfleisch (am besten vom Schenkel) schneidet man, nachdem es von Haut und Fett befreit ist, in kleine Würfel, gibt es mit ganz wenig Salz in einen Topf, und nur soviel Wasser daran, daß es gerade fingerbreit bedeckt ist. Nun wird es fest zugedeckt, auf warmer Stelle eine Stunde stehen gelassen. Dann bringt man es auf eine schwache Flamme und läßt es noch 25—30 Minuten mehr ziehen, eigentlich kochen soll es nicht. Diese Menge gibt dann eine

kleine Tasse sehr kräftiger Fleischbrühe. Die Fleischwürfel läßt man zurück, aber der braune Bodensatz wird mit getrunken, da er gerade Nährstoffe enthält.

Fleisch-Suppe mit **Haferflocken-** oder **Grieseinlage.** Will man die Bouillon nicht klar genießen, so kann man 1 bis 2 große Löffel voll Haferflocken noch etwa 1/2—1 Stunde in der durchgeseihten Fleischbrühe aufkochen lassen, dann nach Belieben Oxobouillon zugeben.

Man kann auch 2 Eßlöffel voll Gries anstatt der Haferflocken in der Bouillon 5—10 Minuten aufkochen lassen.

Zum Ochsenfleisch Senf oder saure Gurken als Zutat genossen, gibt ein einfaches aber doch kräftiges Mittagessen.

Einlaufsuppe. In klare kochende Fleischbrühe läßt man folgendes Teigchen langsam hineinlaufen: ein Ei (für einen Teller Suppe genügt auch ein halbes) verrührt man in einer Tasse und nimmt dann mit dem Eßlöffel die Hälfte zum Verbrauch. (Auf die andere Hälfte gießt man 1 Eßlöffel Wasser, dann ist es an kühlem Ort auch 1—2 Tage später noch gut zum Verbrauch). Das halbe Ei wird mit 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Salz und Mukatnuß und 2 Eßlöffel nicht heißer Bouillon oder Wasser zu einem Teiglein verrührt, das dicklich vom Löffel tropft. Einmal aufgekocht, ist die Suppe fertig.

Nudelsuppe. Man streut einen Würfel (10 Pfg.) Maggi's Nudelsuppe in knapp 3/4 Liter siedendes Wasser, ohne Salz oder Fleischbrühe zu nehmen. Nach dem Aufwallen läßt man 5—10 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Brotsuppe. Nicht zu frisches Weiß- oder Schwarzbrot wird in dünne Scheiben geschnitten oder gerieben, mit kochendem Wasser übergossen und in einem Teller dieser Suppe 1 Maggi'scher Bouillonwürfel aufgelöst. Ein kleines Stückchen Butter und ein frisches, gutverrührtes Ei der Suppe zugesetzt, macht sie noch wohlschmeckender.

Brotsuppe anderer Art. Feingeschnittene Petersilie, wer's liebt, auch ebensolche Zwiebel, wird in etwas Butter gedünstet, in kleine Stückchen oder Würfel geschnittenes Brot dazu getan und eine Weile mitziehen lassen. (Mit dem Messer immer untereinanderrühren!) Nun

wird mit Wasser aufgefüllt, eine Prise Salz, Muskatnuß und Liebig's Fleischextrakt beigefügt und kochend werden lassen. Man kann auf dem Teller ein Ei verrühren und die kochend heiße Suppe darüber gießen.

Reissuppe. In 1½ Liter Wasser gibt man 2 große Eßlöffel Reis, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel gute Butter und läßt dies 1½—2 Stunden kochen. Ist der Reis weich, so kann man ½ Teelöffel Liebig's Fleischextrakt beimischen, dann hat man eine kräftige und nicht teure Suppe.

Wenn man kleine Reste von hartem Käse hat, kann man sie reiben und als Beigabe in dieser Suppe sehr gute Verwendung finden lassen.

Weiße Mehlsuppe mit Zwiebeln. Man stellt ¾ Liter (etwa 3 Gläser voll) Wasser auf und läßt es zum Kochen kommen. Unterdessen schneidet man 1 Zwiebel in feine Stückchen, läßt einen Teelöffel Butter in einer kleinen Pfanne auf dem Feuer vergehen, gibt die Zwiebel hinein und läßt sie anbraten. Dann stäubt man 1 Teelöffel Weizenmehl darüber, rührt das Ganze um, damit es nicht anbrennt, und gibt den so entstandenen Brei in das mittlerweile kochende Wasser und salzt nach. 1 Teelöffel voll Oxobouillon wird nach Gutdünken zugetan und man hat eine gute Suppe.

Kartoffelsuppe auf schnellste Art. Ein Würfel Maggi's Kartoffelsuppe (für 2—3 Teller) wird zerdrückt, mit kaltem Wasser zu dünnem Brei angerührt und in stark ½ Liter siedendes Wasser gegossen, ohne Salz oder Fleischbrühe zuzufügen. Nach dem Wiederaufkochen läßt man die Suppe bei kleinem Feuer 15—20 Minuten (ein größeres Quantum länger) kochen. Maggi's Suppen helfen Zeit, Geld und Arbeit sparen, sind gebrauchsfertig und enthalten alle natürlichen Bestandteile hausgemachter Suppen. Nur mit Wasser kurze Zeit gekocht, schmecken sie ebenso wie die mit bester Fleischbrühe hergestellten Suppen. Ein Würfel — 10 Pfg. — ergibt 2—3 Teller leicht verdaulicher Suppe, Mehr als 40 Sorten bieten jede gewünschte Abwechslung.

Kartoffelsuppe anderer Art I. Zu zwei Teller Suppe werden 4—6 Kartoffeln geschält, in dünne Scheibchen geschnitten und in Butter — gut zugedeckt — gedämpft. Dann wird mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt und nachdem die Suppe eine Weile gekocht hat,

kann man nach Belieben noch sauren Rahm, in Butter geröstete Weckwürfel oder Zwiebeln, auch etwas Pfeffer hineingeben.

Kartoffelsuppe anderer Art II von gekochten Kartoffeln. 1 Eßlöffel Butter wird mit 1 Eßlöffel feinem Speisemehl, einigen fein geschnittenen Küchenkräutern (Petersilie, Sellerie, Lauch usw.) gedämpft, dann ein kleiner Teller geriebene Kartoffeln, Salz hinzugegeben, mit Wasser, dem 1 Kaffeelöffel Oxobouillon zugesetzt ist, aufgefüllt und auch etwas aufkochen lassen.

Selleriesuppe. 2—4 Selleriekköpfe werden gut geschält, fein geschnitten und (wer den Geschmack liebt, mit geschnittener Zwiebel, Lauch und Petersilie) in Butter gut zugedeckt mit nur so wenig Wasser, damit es nicht leicht anbrennt, gedämpft. Dann füllt man mit Wasser oder Bouillon auf, gibt wenn nötig Salz hinein und läßt die Suppe eine Weile kochen. Etwa noch vorhandene Selleriestückchen kann man, anstatt die Suppe durchzutreiben, auch zerdrücken. Nachdem sie nochmals aufgekocht, kann man noch ein Ei, Rahm, auch Maggi's Würze beifügen.

Tomatensuppe. 1/2 mittelgroßer Selleriekopf wird gewaschen, mit dem Messer sauber geschabt, fein zerschnitten und in 1 Eßlöffel Butter gut zugedeckt gedämpft. 1 Pfund Tomaten werden gewaschen, geschält, zerschnitten und gleich mit in den Topf hineingegeben, nach und nach mit Wasser soviel als nötig aufgefüllt, je nachdem man die Suppe dick oder dünn liebt. Salz nach Belieben. Um sie schön sämig zu machen, verrührt man 1 Teelöffel feines Speisemehl mit einigen Tropfen Wasser und rührt das Teiglein langsam in die kochende Suppe.

Biersuppe. Man rührt 1 Eigelb mit 1 Eßlöffel Mehl, einer Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Milch gleich im Kochtopf glatt, setzt aufs Feuer und gibt unter fortwährendem Schlagen und Rühren 1/4 Liter Bier dazu, läßt es bis ans Kochen kommen, und sobald es steigen will, zieht man es vom Feuer und die Suppe ist fertig.

Weckwürfel, auch Eiweißschnee schmeckt sehr gut dazu.

Weißbiersuppe. 1 Flasche Weißbier wird entkorkt und schnell in den Kochtopf geschüttet, Salz, ein wenig Zitronenschale und Zucker hinzugetan; nun läßt man

dies zusammen sich erhitzen, während man in einer Tasse 1 Teelöffel feines Speisemehl mit einigen Tropfen Wassers verrührt und eine Tasse Milch und 1 Eidotter dazu tut. Dies alles schüttet man dann in das heiße Bier und sobald dies anfängt zu steigen, ist die Suppe fertig.

S. a. Warmbier (Abschn. warme Getränke).

Weinsuppe. Wird auf gleiche Art zubereitet wie Biersuppe, nur nimmt man Wasser an Stelle der Milch und 1/4 Liter Wein. Statt Mehl kann man auch geriebenen Zwieback nehmen, Zitronenschale und Korinthen mitkochen. Einlage: Weckwürfel, Eierschnee, Zwieback-stückchen oder Biskuit.

Kasseler Hafer-Kakao-Suppe. Man zerbröckelt einen Kakaowürfel, gibt 1/2 Kaffeelöffel Kartoffelmehl dazu und rührt dies mit wenig kaltem Wasser glatt. Inzwischen läßt man etwa 1/4 Liter Wasser kochend werden, rührt die aufgelöste Kakao-Masse hinein, fügt eine kleine Prise Salz und Zucker nach Geschmack bei, und läßt noch einige Male aufkochen.

Hagebuttensuppe. Man füllt in einen Topf 3/4 Liter Wasser und gibt, wenn es kocht, 1 Eßlöffel voll Hagebuttenmus, welches in jedem Delikatessengeschäft zu kaufen ist, hinein, ein paar Körnchen Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und 1 Messerspitze voll gestoßenen Zimmet. Wünscht man die Suppe sämig, so rührt man 1 Teelöffel voll Mondamin in einer Tasse mit wenig kaltem Wasser klar, gießt es langsam unter kräftigem Rühren in die Suppe und läßt noch 3 Minuten kochen.

Süße Griessuppe. 1 Liter Wasser wird zum Kochen gebracht, 2 Eßlöffel voll Gries in 1/2 Tasse Milch getan und beides in das kochende Wassser gerührt, 1 Teelöffel voll Butter hinzugefügt nebst Zucker und Salz nach Geschmack. Man läßt das Ganze noch 3—5 Minuten aufkochen.

Hygiamasuppe, süße. 1/4 Liter Milch wird kochend gemacht, 1 gestrichener Eßlöffel voll Hygiamapulver, 1/2 Teelöffel Mondamin, 1 Teelöffel Zucker, ein Eigelb und eine Prise Salz werden gut verrührt, dann der kochenden Milch beigefügt und unter Rühren etwa 1/4 Stunde gut aufgekocht. Die Suppe wird auf erwärmtem Teller angerichtet und das zu Schnee geschlagene Eiweiß

mit Zucker versüßt als Schneeklöße auf die Suppe gelegt.

Schokoladensuppe. 1 Liter Wasser wird kochend gemacht, 4 Eßlöffel voll besten Schokoladepulvers in einer Tasse mit wenig kaltem Wasser glatt gerührt und langsam in das kochende Wasser gegeben. Ist es noch einmal schäumend in die Höhe gestiegen, dann ist die Suppe fertig. Um sie zu verfeinern, kann man den Schnee von 1—2 Eiweiß, mit Zucker bestreut, löffelweise in die Suppe geben. (Eiweißschnee siehe Abschnitt Eierspeisen.)

Fleischspeisen.

Gebratenes Fleisch aller Art läßt man soviel wie möglich zugedeckt gar werden, um es saftig zu erhalten. Man bratet auch gern ein Stückchen Brotrinde mit, das die Sauce sämig machen hilft.

Es ist gut, wenn man sich geriebenes Brot oder Weckmehl in verschlossener Glasbüchse in Vorrat hält.

Im übrigen rate ich auch hier nochmals, die auf Seite 11 beginnenden Vorbemerkungen öfters durchzulesen, im Laufe der eigenen praktischen Erfahrung wird manches dann noch verständlicher werden.

Bratensauce. Niemals reiße man das gebratene Fleisch in der Pfanne los, sondern gebe 1—2 Löffel kaltes Wasser oder Rahm, Milch, Sauermilch, Bouillon oder Wein hinein, und löse es vorsichtig mit dem Bratenschäufelchen oder einem breiten Messer ab.

Ochsenfleisch. 1/2 Pfund Ochsenfleisch wird schnell gewaschen und in etwa 1 Liter kochendes Wasser gebracht, das Eiweiß gerinnt dann sofort an den Außenseiten und die Kraft bleibt im Fleisch enthalten. Um eine kräftige, schmackhafte Brühe zu erhalten, gibt man nebst Salz auch Küchenkräuter (Petersilie, Sellerieblätter oder eine -Knolle, Lauch), ein paar Blumenkohlröschen, 1—2 Blätter Wirsingkohl, 1 gelbe Rübe und 1/2 kleine Zwiebel dazu und läßt alles zusammen 1—2 Stunden, je nach der Menge des Fleisches, auf mäßigem Feuer kochen.

Hammelsbrühe. 1/2 Pfund Hammelfleisch wird gekocht wie Ochsenfleisch. Dann werden etwa 8 Kartoffeln

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

roh geschält, in Würfel geschnitten, von der Hammelsbrühe werden 2 Tassen durch ein Sieb über die Kartoffeln gegossen und diese nebst einem Kaffeelöffel Kümmel darin weichgekocht. Ist das Fleisch weich, so schneidet man es in Stückchen und gibt sie mit den Kartoffeln zusammen auf den Teller. Ist ein einfaches und recht kräftiges Mittagessen.

Geräuchertes und rohes Schweinefleisch kocht man am besten im Sauerkraut, dieses setzt man mit wenig kaltem Wasser, daß es die Menge nur gerade deckt, auf das Feuer, gibt das Fleisch hinein und läßt alles etwa 1 Stunde kochen. Dann macht man zu 1/2 Pfund Sauerkraut ungefähr 1 Kaffeelöffel Mehl in heißer Butter hellgelb und gibt dies als Bindemittel ins Kraut.

Schweins-, Ochsen-, Kalbsbraten usw. in kleiner Quantität zubereitet, ist nicht so sehr zu empfehlen, da ein kleines Stück zu sehr einschrumpft und nicht so schmackhaft ist, deshalb lasse ich die Zubereitungsweise der verschiedenen Braten lieber weg. Wer im Schnitzel braten übrigens schon etwas Gewandtheit erlangt hat, wird getrost auch ein größeres Fleischstück fertigzustellen wagen dürfen, ohne besondere weitere Anleitung. Auch sind einige Fingerzeige gegeben, die dann nach gesammelter Erfahrung von selbst auf weiteren Ausbau hinleiten.

Beefsteak. Man verlange Lende (Lummel) zu einem Beefsteak, von welchem man Haut und Fett entfernt, es leicht klopft, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, und in heißer Butter auf beiden Seiten je 4 Minuten unter fleißigem Uebergießen schön braun braten läßt. Liebt man Beefsteak mehr durchgebraten, so läßt man sie 5—7 Minuten braten. Man kann sich auch ein Spiegelei oder geröstete Kartoffeln dazu machen.

Entrecote (Rumsteak) wird genau so zubereitet wie Beefsteak. Man verlange Entrecote, auch Ochsennierstück genannt.

Deutsches Beefsteak. Man verlange gehacktes Ochsenfleisch und gleichviel gehacktes Schweinefleisch zu deutschem Beefsteak. Es wird gesalzen und gepfeffert (wer's liebt, auch etwas fein geschnittene Petersilie und Zwiebel darunter gemischt), zu einem fingerdicken runden Beefsteak geformt und in Butter gebraten. Man kann etwas Bouillon (schnell aus 1 Maggi'schen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bouillonwürfel gemacht) aufkochen lassen und über das Beefsteak gießen. Man läßt es unter öfterem Wenden 8 Minuten braten.

Deutsches Beefsteak anderer Art. Das gehackte Ochsenfleisch wird mit Salz, Pfeffer und Milch etwa 1/4 Stunde lang tüchtig verrührt; man rechnet auf 1/4 Pfund Fleisch ungefähr 1 Tasse Milch, die nach und nach darangeschüttet wird. Dann gibt man das Fleisch löffelweise in heißgemachte Butter und bratet es auf jeder Seite etwa 3 Minuten.

Rohes Beefsteak (à la tatare). 1/4 Pfund Ochsenfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt, besser geschabt, mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und nach Geschmack mit einigen Tropfen Oxobouillon gewürzt und zu einem fingerdicken kleinen Beefsteak geformt. Dann drückt man mit einem Ei in der Mitte eine Vertiefung ein und füllt dieselbe mit einem frischen Eidotter.

Das Beefsteak kann man mit feingeschnittenen Zwiebeln umgeben, mit Essiggürkchen garnieren und beim Essen etwas Essig und Oel beimischen.

Rohes Beefsteak (à la tatare) anderer Art. Das feingehackte Ochsenfleisch wird gewürzt wie oben angegeben, ferner 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Eßlöffel Salatöl, 1 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft noch dazugetan und tüchtig gerührt, ja geschlagen. Wird die Masse zu steif, so kann man noch ein wenig Milch oder Wasser darunter rühren, was dem Geschmack nicht schadet. Dann wird das Beefsteak geformt und mit Zitronenscheiben oder geriebener Zitronenschale, kleinen Gürkchen, Radieschen usw. garniert.

Wiener Kalbsschnitzel. Man verlange 1/4, 1/2 Pfund oder nach Bedarf Kalbsschnitzel. Man bestreut die Schnitzel mit Salz und Pfeffer, wendet sie in verrührtem Ei und dann in Weckmehl um und bratet sie in reichlich heißem Fett oder Butter recht gelb. Werden sie angerichtet, dann kann man die Platte mit Zitronenscheiben garnieren. Ist man geschickt, so kann man das Ei weglassen und die gewaschenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Schnitzel in Mehl drücken, dann schnell in eine Untertasse mit Wasser und fest ins geriebene Brot, und dann in reichlich heißer Butter gelb braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Rahmschnitzel. 1/2 Pfund Schweine- oder Kalbfleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißer Butter schnell auf beiden Seiten braun gebraten. Dann gießt man nach und nach 1/2 bis 1 Tasse sauren Rahm daran und läßt 1/2 Stunde zugedeckt langsam fertig braten.

Schweinsfilet (-lende, ist ein zartes Stückchen und wiegt etwa 3/4 bis 1 1/2 Pfund) wird gebraten wie Rahmschnitzel.

Ochsenfrikassée. Etwas Zwiebel, grob geschnitten, wird in Butter gelbbraun gedünstet, dann etwa 2 Eßlöffel Mehl mitgedämpft; tüchtig umrühren, damit es nicht anbrennt! Wenn braun, gibt man soviel Wasser nach und nach daran, daß es eine sämige Sauce wird, fügt Fleischextrakt, Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft hinzu. Hierin läßt man nun mageres Ochsenfleisch — in Stücke geschnitten — weich schmoren, etwa 1 1/2 Stunden lang.

Kalbskotelettes. Man kann sich solche vom Metzger herrichten lassen; wenn das Hautige weggeschnitten und die Kotelettes breit geklopft und rund geformt sind, dann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührtem Ei und dann in Weckmehl umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten schön hellbraun gebraten, währenddessen man sie öfters mit dem heißen Fett übergießt.

Hammelskotelettes werden auf gleiche Weise zubereitet wie die Schweinskotelettes. Bratzeit jedoch nur etwa 8 Minuten; das Fleisch muß innen noch rosig aussehen, wenn es auf den Tisch kommt.

Schweinskotelettes. Man läßt sich dieselben vom Metzger vorbereiten, dann werden sie gesalzen und gepfeffert und in heißer Butter gebraten. Sie müssen fleißig mit der Butter, worin sie braten, übergossen werden. Nachdem sie etwa 25 Minuten auf raschem Feuer gebraten haben, sind sie zum Genießen recht.

Hat man geriebenes Brot im Vorratskästlein, so nimmt man etwas davon auf einen recht flachen Teller, drückt die gesalzenen Kotelettes, ehe sie in die Pfanne kommen, von allen Seiten fest hinein, und gibt sie schnell in die sehr heißgemachte Butter. Weiter wie oben.

Rouladen von Ochsenfleisch, Kalb- oder Schweinefleisch zuzubereiten. Man läßt sich vom Fleischer 1/2 finger-

dicke Scheiben schneiden, diese belegt man mit geschabtem Speck, den man zuvor mit Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, von jedem nur ganz wenig, vermischt hat. Nun rollt man die Scheibe zusammen, umbindet sie mit Faden, und brät sie in Butter braun, gibt Wasser, Oxobouillon und zuletzt etwas Rahm daran. Sie brauchen etwa 3/4 Stunden.

Goulasch. In 1 Eßlöffel Butter läßt man 1/2 würfelig geschnittene Zwiebel gelb werden, tut 1/2 Pfund würfelig geschnittenes Fleisch (es kann frisches Ochsenfleisch oder auch solches und Schweinefleisch untereinander verwendet werden) nebst Paprika und Salz hinein, läßt unter Umrühren 3/4 Stunde dämpfen, tut Fleischextrakt, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1 Tassenkopf kochendes Wasser daran, läßt nochmals aufkochen und richtet mit Salzkartoffeln an.

Fleisch in Aspik (Gelee, Gallert) kann man sich auf ziemlich einfache Weise selbst herstellen, indem man in 1/2 Liter heißer Fleischbrühe, die auch aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellt sein kann, 10 Gramm weiße Blattgelatine auflöst, Salz, 1—2 Löffel Essig, Zitronenschale, nach Belieben auch ein Löffelchen Wein daran gibt, 1/4 Stunde ruhig stehen läßt, danach tüchtig umrührt und die erkaltende Flüssigkeit über das Fleisch in eine recht kalte Schale oder tiefen Teller gießt. Am besten schneidet man das gebratene Fleisch oder auch Wurst und Schinken in kleine Stücke oder Scheibchen, damit es gut durchzieht. Immer 1—2 Tage vorher zubereiten und kühl stehen lassen.

Kalbshirn. Das Hirn wird in frisches Wasser gelegt; wenn das Blut herausgezogen ist, werden all die feinen Häute behutsam abgezogen, sodann wird es im kochenden Salzwasser mit etwas Essig etwa 5 Minuten gekocht. Man bereitet eine Buttersauce (siehe Seite 37) und läßt das Hirn noch einmal in dieser Sauce aufkochen. Einige Tropfen Maggi's Würze nehmen dem Hirn den weichlichen Geschmack.

Kalbshirn, gebackenes. Es wird vorbereitet (gewässert und gehäutelt wie im vorigen Rezept), dann in gleiche Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührtem Ei und dann in Weckmehl umgewendet und in heißer Butter hellgelb gebraten. Man kann auch die gesalzenen Schnittchen in einem

Backteig (1 Eßlöffel Mehl mit Wasser, oder Milch und Ei zu einem glatten flüssigen Teigchen angerührt) umwenden und sie in heißer Butter backen.

Kalbsleber, gebraten. Man häutet 1 Stück Leber und schneidet sie in fingerdicke Scheiben, die man in heißer Butter braten läßt, auf jeder Seite 3—4 Minuten. Erst beim Anrichten wird Salz daraufgestreut, nicht vorher, sonst wird die Leber hart. Sie wird mit etwas Rahm von der Pfanne gelöst.

Man kann auch die Leberscheiben auf einem Teller in etwas Mehl oder Weckmehl drücken vor dem braten.

Schweinsnieren werden abgehäutet, dann in dünne Blättchen geschnitten. Man läßt etwas fein geschnittene Zwiebel in heißer Butter dämpfen, und röstet darin die mit Salz und Pfeffer bestreuten Nieren und wendet sie fleißig um, etwa 5 Minuten lang, d. h. bis sie nicht mehr blutig sind. Dann gibt man ½ Kaffeelöffel voll Maggi's Würze und wenn man will, etwas Zitronensaft dazu, auch einen Eßlöffel voll Weißwein, und bringt alles gut durcheinander. Die Nieren müssen gleich gegessen werden, sonst werden sie hart.

Kalbsnieren, Hammelsnieren, Kalbsleber werden wie Schweinsnieren zubereitet. Die Zwiebeln können nach Belieben auch wegbleiben.

Nierenschnitten. Die Nieren werden, wenn sie von Haut und Sehnen befreit sind, klein verwiegt, mit 1 Ei, etwas Salz und Pfeffer, Muskatnuß und 1 Löffel geriebenem Brot verrührt. Weißbrot wird in dünne Schnitten geschnitten, die Masse darauf gestrichen, die Schnitten in gerührtem Ei und dann in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schön hellbraun gebacken.

Frankfurter Würstchen sind etwa 6 Minuten in kochendes Wasser zu legen und auf heißgestellter Platte zu servieren, oder wieder kalt geworden zum Roh-Aufschnitt zu verwenden.

Bratwurst I **Leberwurst I, frische,** (d. h. nicht geräucherte **Blutwurst I,**	werden in kochendes Wasser gelegt und nur solange darin belassen, bis sie sich straff anfühlen. 6—10 Min.

Wenn man zu letzteren beiden gleich Wurstbrühe mit besorgen lassen kann, die ganz gern gratis dazu-

gegeben wird, so läßt man anstatt Wasser diese Brühe kochend werden und legt die Würste hinein, das ist natürlich noch besser. Hierzu schmeckt Kartoffelsalat ausgezeichnet; auch Bratkartoffeln und Sauerkraut dazu ist ein sehr gutes Mittagessen.

Bratwurst II. 1 Stück Fett oder Butter wird erhitzt und darin die Würste braun gebraten; wer's liebt, mag in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln mitbraten.

Leberwurst II. Will man sie braten, so geschieht dies wie mit Bratwurst.

Wildpret.

Wildpret. Die Zubereitung von Wildpret ist wohl etwas schwierig, da man kleinere Stücke von einem Schlegel oder Rücken sehr schwer bekommt. Mit einem Hasen kann man es ja immerhin schon versuchen, da er wohl das kleinste Wild ist.

Hase. Schlegel oder Rücken (Ziemer) wird von der oberen Haut befreit, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit reichlich Butter in die Pfanne getan, womöglich auch mit saurem Rahm und Zitronensaft beträufelt und über einem guten Feuer während 1/2 Stunde gebraten.

Geschickte Hände spicken ihn auch, man bekommt ihn aber auf Verlangen auch fertig gespickt zu kaufen.

Man kann das Fleisch auch erst 2—3 Tage in Rotwein legen, oder in halb Essig, halb Wasser, und dann weiter zubereiten wie oben. Von dieser Beize wird dann beim Braten nach und nach zugegossen.

Hasenpfeffer. Kopf, Schultern, Brust, Lunge und Leber werden in kleine Stücke geschnitten, Pfefferkörner, Wachholderbeeren werden in Essig gelegt und die zerteilten Stücke dazu. Dies wird dann mit Zugabe von etwa 2 Tassen Bouillon oder in Ermangelung dieser mit Wasser unter Zusatz von Liebigs Fleischextrakt gekocht, soviel als nötig gesalzen und eine kleine Sauce von Butter, worin man etwas Mehl dunkelgelb gedünstet und mit ein wenig von obiger Brühe abgelöscht, d. h. glatt gerührt hat, dazu gegeben. Hat das Ganze noch eine Zeitlang gekocht, so kann man die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Sauce, wenn nötig, noch mit etwas Bouillon verdünnen.

Geflügel.

Gebratenes Hähnchen. Ist etwas umständlich zuzubereiten, doch ein Versuch kann nicht schaden. Man kann solches schon vorbereitet kaufen, also gerupft und ausgeommen. Nun wird es zuerst gesengt: Man hält und dreht es mit der Hand von allen Seiten über einer hellen Flamme, um die kleinen Härchen abzubrennen, dann wird es außen und innen gewaschen und mit einem reinen Tuch gut abgetrocknet. Nachdem es inwendig gesalzen ist, kann man es auch noch füllen. Dazu wird ein Brötchen in Wasser oder Milch eingeweicht, inzwischen Herz, Leber und Magen (aber ja nichts grünlich aussehendes, das ein Restchen Galle sein könnte und den ganzen Braten bitter macht) fein verwiegt, dann das Brot fest ausgedrückt und in einer Schüssel damit verrührt, 1 Ei, auch etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß wird dazugegeben, dann in das Hähnchen eingefüllt und dieses zugenäht. (Man kann es aber auch ungefüllt braten). Butter und auch ein Stück Brotrinde wird in die Bratpfanne getan, das Hähnchen dazu und gut zugedeckt eine Stunde schön gelb gebraten. Die Sauce wird mit ein wenig Bouillon aufgekocht und durchgeseiht.

Tauben, gebratene werden auf dieselbe Art und Weise zubereitet wie Hähnchen, doch genügen ³/₄ Stunden Bratezeit.

Gansbraten. Ein Stück Gans (das man nach Gewicht einkauft) wird wie „Hähnchen“ gesäubert, gesengt und mit etwa 1 Tasse Wasser in der Bratpfanne aufs Feuer gesetzt und unter öfterem Begießen schön braun und weich gebraten. Das Bratenfett wird abgeschöpft, dieses schmeckt sehr gut auf Brot.

Gebratene Gansleber. Die Leber wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, 4 bis 5 Wachholderbeeren dazu gegeben und in Butter schnell braun gebraten. Das in der Bratpfanne Zurückgebliebene kann man noch mit ein wenig Rahm oder Bouillon aufkochen lassen und dann mit der Leber geniessen. Man kann die Leber auch in Ei und Weckmehl umwenden, ehe sie in die Pfanne kommt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Fische.

Fische, gekochte. Fische schuppt man, indem man sie in der linken Hand am Schwanze festhält und mit dem Messer von unten nach oben kräftig streicht. Dann sticht man die Augen heraus, schneidet längs des Bauches ein schmales Streifchen herunter (um den Darm zu entfernen), zieht innen das Eingeweide und die schwarze Haut heraus. Nachdem sie nun gewaschen und gut abgetrocknet sind, werden sie — Flußfische in heißem, und Seefische in kaltem — Wasser auf das Feuer gebracht. Dem Wasser wird Salz, etwas ganzer Pfeffer, 1 Stückchen Lorbeerblatt, Petersilie, 1 Zitronenscheibe und ein wenig Essig beigegeben.

Sobald das Wasser anfängt zu sieden, nimmt man das Kochgefäß weg vom Feuer und läßt den Fisch je nach seiner Größe 10—20 Minuten ziehen. Dann wird er auf heißgestellter Platte mit Zitronenscheiben und Sträußchen Petersilie garniert, auf den Tisch gebracht. Als Beigabe dient zerlassene Butter oder solche, worin fein verwiegte Petersilie und Liebigs Fleischextrakt einmal aufgekocht ist, oder Buttersauce.

Fische, gebackene. Wenn die Fische (siehe voriges Rezept) geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie in Portionen geteilt, mit Salz bestreut und etwa 1 Stunde so liegen gelassen, dann abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in verrührtem Ei und in Weckmehl umgewendet und in heißer Butter hellbraun gebacken. Man kann die Platte mit Petersilie und Zitronenscheibchen garnieren. Grüner oder Kartoffelsalat, oder auch Mayonnaise schmeckt vorzüglich dazu.

Fische in Aspik (Gelee, Gallert) stellt man sich leicht selbst her, indem man verfährt wie bei Fleisch in Aspik, Seite 29. Man kann ebensowohl frischen Fisch kochen und in Stücke zerteilen, als auch Fischreste oder Hering verwenden und kann auch etwas Fischbrühe oder Fleischbrühe beifügen.

Forellen, blau. Die Forelle wird gesäubert, mit kochendem Essig übergossen, herausgenommen und 10 Minuten in kochendes Salzwasser gelegt. Auf heißer Platte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

angerichtet mit Zitronenscheiben garniert, frische oder zerlassene Butter und Salzkartöffelchen dazu serviert.

Forellen, gebackene werden auf dieselbe Art und wie es bei „Fische gebackene" im allgemeinen angegeben, zubereitet.

Salzheringe wäscht man ab und legt sie wenigstens 6 Stunden (am besten über Nacht) in kaltes Wasser. Danach werden sie gehäutet, innen sauber ausgekratzt, die schwarze Haut entfernt und Milch oder Rogen beiseite gestellt. (Entweder legt man diese in frische Milch oder in halb Wasser, halb Essig, worin sie sich einige Tage gut halten. Etwa übriger Hering kann ebenso aufbewahrt werden.) Der Hering wird nun am Rücken herunter halbiert, entgrätet, zu Butterbrot, Kartoffelsalat, Pellkartoffeln oder grünen Bohnen verspeist.

Salzheringe in Essig und Oel. Nachdem man den Hering gewaschen, die Haut abgezogen und das Rückgrat entfernt hat, wird er in kleine Stücke geschnitten, Essig und Oel und feingewiegte Zwiebel daran gegeben.

Salzheringe, gebraten mit Ei. Nachdem der Hering gewaschen und ihm die Haut abgezogen ist, nimmt man ihn aus, entfernt das Rückgrat und schneidet ihn der Länge nach in schmale Streifen. Dann wird ein Stückchen Butter heiß gemacht, die Heringsstreifen hineingelegt und einige Male umgewendet. Sodann werden 2—3 Eier mit Salz verrührt und über den Hering gegossen. Wenn die Eier etwas fest geworden sind, ist die Speise fertig.

Heringe, gebacken. Die Heringe werden gewässert, wie bei Salzheringen angegeben, und ½ Tag oder über Nacht in Milch gelegt. Dann trocknet man sie ab, entgrätet sie und zerteilt sie in kleinere Stücke, welche man in einen dicken Backteig taucht und in heißem Fett hellbraun backt.

Heringe, grüne gebraten. Frische Heringe werden ausgenommen, gewaschen, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, von den Gräten befreit, in Mehl und Weckmehl umgewendet und dann in heißer Butter schön braun gebraten.

Austern kauft man in feineren Delikateßgeschäften, wo sie bereitwilligst geöffnet werden. Sie dürfen jedoch nicht lange offen stehen, man besorgt sie sich erst,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wenn man sie gleich essen will. Einige Tropfen Zitronensaft träufelt man darauf.

Krebse, Garnelen, Crevettes, Hummer, Aal usw. in Büchsen, in Oel, Aspik oder Mayonnaise sind überall erhältlich und geben ein bequemes und delikates Abendbrot.

Hummermayonnaise siehe Seite 37.

Oelsardinen kauft man in Büchsen und ißt sie, wie sie sind, zum Butterbrot.

Kieler Sprotten werden zubereitet wie Bücklinge.

Bücklinge. Man bekommt sie in jedem Delikateßgeschäft zu kaufen. Sie werden gehäutet, das Innere gut ausgeputzt, entgrätet und zu Butterbrot gegessen. Man kann auch ein paar Tropfen Olivenöl darüber gießen, oder sie mit Essig und Oel verspeisen.

Anchovy-, Sardellen-, Heringspasten, überhaupt verschiedene Arten von pikanten Pasten aus Fisch, Fleisch, Wild, Geflügel zubereitet, kauft man in kleinen Dosen; sie sind vortrefflich zum Butterbrot.

Saucen.

Der Zusatz einiger Tropfen Maggi's Würze (erst beim Anrichten) hebt und verfeinert den Eigengeschmack der Saucen ganz wesentlich und eignet sich für Saucen aller Art, kalte oder warme, weiße oder braune (die süßen ausgenommen).

Eiersauce. 3—4 Eier werden recht hartgekocht (s. S. 49), mit dem Messer kleingewiegt und in eine Salatsauce wie folgt gegeben:

1 Eßlöffel Salatöl, 1 Eßlöffel Essig, etwas Salz und Pfeffer, verwiegte Petersilie, auch Boretsch, Schnittlauch und Zwiebel nach Belieben, 1 Kaffeelöffel Senf, 1/2 Messerspitze gestoßener Zucker werden mit 2 Eßlöffeln Bouillon gut vermischt.

Senfsauce I. 1 Kaffeelöffel Senf, 1—2 Eigelb, einige Körnchen Salz, eine Prise Pfeffer werden mit 3—4 Eßlöffel Salat- oder Olivenöl gut schaumig gerührt. Nun gibt man 1 Eßlöffel Zitronensaft oder Weinessig dazu, und wenn die Sauce noch zu dick, verdünnt man sie mit Bouillon nach Bedarf.

Senfsauce II. In 30 gr. Butter röstet man 1/2 geriebene Zwiebel mit 1 Eßlöffel Mehl braun, rührt dieses mit

1 Tasse kochender Bouillon glatt, gibt 1 Löffel Senf, 1/2 Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinein und bringt dieses unter Umrühren zum Kochen.

Zwiebelsauce. Von 2 mittelgroßen Zwiebeln entfernt man die braune Schale, schneidet die Zwiebeln mit dem Messer fein, gibt ein wenig Salz, etwas Maggi's Würze, ein wenig Pfeffer, 2 Eßlöffel Oel, 1 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft daran, und mischt alles gut.

Um den vom Zwiebelschneiden an den Fingern haftenden Geruch los zu werden, reibe man die Finger an der Innenseite der braunen Zwiebelschale ab.

Kräutersauce. Eine Zwiebel, etwas Sauerampfer, Esdragon, Petersilie, Boretsch, Schnittlauch und 2 hartgekochte Eigelb werden fein zerschnitten, letztere mit einem rohen Eigelb und 4 Löffeln Oel, auch einigen Tropfen Maggi's Würze, gut verrührt. Das verwiegte Eiweiß, Salz, Pfeffer, ein wenig Essig und einige Löffel saurer Rahm mit allem gut vermengt, und die Sauce ist fertig.

Sauerampfersauce. Sauerampfer wird, wenn abgestielt, mit ein wenig Zwiebel feingewiegt. Das Gelbe von 2 hartgesottenen Eiern wird zerdrückt und das Eiweiß fein verwiegt, nebst fein geschnittenem Schnittlauch und Salz dem Sauerampfer zugegeben und mit saurem Rahm (Sahne) zu einer dicklichen Sauce angerührt.

Kaviarsauce. Drei Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffel Esdragonessig oder Zitronensaft — nach Geschmack auch fein geschnittene Zwiebel und Schnittlauch — werden mit einem Eßlöffel voll Kaviar gut verrührt. Zu Hummer oder Fleisch schmeckt diese Sauce vorzüglich.

Sardellensauce. Sardellen oder auch Heringe werden, wenn sie gut gereinigt sind, fein zerschnitten. Dann wird das Gelbe von 2—3 hartgesottenen Eiern (nach Belieben mit fein geschnittenem Schnittlauch) mit Oel und etwas Essig zu einer dicken Sauce gerührt, dann Salz und Pfeffer (aber nicht zuviel) dazugetan und mit den fein verwiegten Sardellen und Eiweiß vermischt.

Mayonnaise (einfache Art). 2 rohe Eigelb, etwas Salz, einige Tropfen Maggi's Würze und ganz wenig weißer Pfeffer werden in einem kalten Schüsselchen unter tropfenweiser Zugabe von bestem Olivenöl mit einem Schneebesen oder Löffel glatt und bündig gerührt. Dann kann man das Olivenöl und auch etwas guten

Esdragonessig oder Zitronensaft in kleinen Güssen zusetzen.

Diese Mayonnaise ist als Zugabe zu kaltem Braten, Fischen, Pellkartoffeln und Salat zu verwenden.

Mayonnaise anderer Art. 1 Eßlöffel Mehl wird mit 1 Tasse Gemüse- oder Fischwasser, auch Bouillon aus Oxobouillon, und 1 Eigelb glattgerührt, dann 2 Eßlöffel Oliven- oder gutes Salatöl tropfenweise hineingegeben, nebst dem noch nötigen Salz und einer kleinen Prise Pfeffer. Nun bringt man diese Masse aufs Feuer, gibt unter fortwährendem Schlagen noch einen reichlichen Kaffeelöffel Essig oder Zitronensaft dazu, und rührt schaumig, bis sie gut dicklich ist. Kochen darf sie nicht.

Hummermayonnaise. Schöne Stückchen Büchsenhummer werden auf einem frisch angemachten grünen Salat (Kopfsalat, Endivien) auf einem kalten Plättchen hübsch aufgerichtet, und mit Mayonnaise dicht überstrichen. Als Verzierung kann man zwischen die Hummerstückchen und die Salatblätter oder Salatherzen, Kapern, Sardellen, hartgekochte, feinzerschnittene Eier in allerlei Figuren hübsch garnieren.

Buttersauce. 1 kleiner Eßlöffel Mehl wird mit 1 Stück Butter auf das Feuer gebracht, man läßt das Mehl unter Rühren schön hellgelb werden, dann gibt man in kleinen Güssen warmes Wasser oder Gemüsewasser dazu, während man tüchtig rührt. Man gießt solange Bouillon oder Wasser zu, bis die Sauce dünn genug ist, und gibt, wenn nötig, noch Salz daran. Dann werden 1—2 Eigelb verrührt und unter tüchtigem Rühren langsam in die Sauce gegeben, die von da ab nicht mehr kochen darf.

Ist als Zugabe zu Fleisch, Fisch oder Gemüse zu verwenden.

Holländische Sauce. Man läßt in einem Topf etwa 2 große Eßlöffel Butter auf schwachem Feuer zergehen, unterdes man in einer Tasse 2 Eier verrührt. Sodann kommen diese nebst etwas Salz langsam nach und nach in die steigende Butter, indem man fleißig im Topf mit einer Gabel oder Löffel schlägt. Zuletzt ½ Kaffeelöffel voll Zitronensaft oder -Essenz dazu und sobald die Masse kochen will, sofort vom Feuer ziehen. Wenn zu dick, verdünnt man die Sauce mit etwas

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bouillon, welche auch aus Liebig-Bouillonwürfeln hergestellt sein kann, Gemüsewasser oder Fischbrühe.

Tomatensauce. Siehe Tomatensuppe. Die Masse wird durch einen Seiher getrieben und wie Tomatensuppe mit 1 Teelöffel feinem Speisemehl sämig gemacht.

Man kann auch die Sellerie weglassen und dafür mehr Tomaten nehmen.

Meerrettich. 1/2 Stange Meerrettich wird geschabt, gerieben, mit einem Teller zugedeckt und einige Zeit stehen gelassen. 1—2 Handvoll geriebenes Brot (Semmel) werden in 2 Eßlöffel Butter schön gelb geröstet, dann der Meerrettich dazu gegeben und ein wenig mitgeröstet, dann 1/2 Liter Milch oder Bouillon zugegossen, eine kleine Prise Salz und etwas Zucker zugetan und das Ganze einmal gut aufgekocht, dann gleich zu Tisch gebracht. Wer's liebt, mag auch 1/2 Kaffeelöffel Essig oder Zitronensaft beim Anrichten darunter rühren.

Süße Crême-Saucen bereitet man am einfachsten und zuverlässig aus Oetker's Crême-Pulvern, wozu man 1/2 Liter Milch und 40 Gramm Zucker braucht. Man kann geschlagenes Eiweiß unter das fertig gekochte Crême mischen, wodurch es schön schaumig wird. Die Crêmes sind aber auch schon so ganz gut. Die einfache Zubereitung ist jedem Päckchen aufgedruckt. Es gibt Vanille-, Mandel-, Schokolade- usw. Crêmes, also allerhand Abwechslung!

Vanillesauce I. 2 Eßlöffel Mehl rührt man mit 1/2 Liter Milch glatt, gibt Zucker, Vanille, 2 Eigelb hinein und schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Sieden. Dann seiht man die Sauce durch. Ueber Zwieback oder Biskuits gegossen, gibt es einen feinen Nachtisch. Ganz besonders empfehlenswert ist F. Stemlers Zwieback in Friedrichsdorf i. T.

Zum Mehl nimmt man erst nur ganz wenig Wasser oder Milch, um eine glatte Masse zu bekommen; gießt man gleich zu viel Flüssigkeit zu, dann bilden sich Mehlknöllchen, die nicht mehr zu verrühren sind.

Vanillesauce II. Wie vorhergehende Sauce, nur läßt man die Vanille weg. Man fügt dafür 1/2 Kaffeelöffel Vanilleessenz zu, dies aber erst, wenn die Sauce schon eben fertig ist. Oder: Man kauft 1 Päckchen Oetker's Vanille-Saucen-Pulver, und verfährt damit wie auf dem Päckchen angegeben. Dazu braucht man dann nur noch 1/2 Liter Milch und 1 Eßlöffel Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Schneeballen-Crême mit Hygiama. Man läßt 1/2 Liter Milch und etwas Vanillin und 1 Kaffeelöffel Zucker kochend werden. Unterdessen schlägt man 2 Eiweiß mit 1 Kaffeelöffel Zucker zu ganz steifem Schnee (siehe Seite 49), sticht mit dem Löffel kleine Klößchen ab, die man in die kochende Milch gibt. Nun wird der Kochtopf gut zugedeckt und vom Feuer genommen. Inzwischen vermischt man 1 Eßlöffel Hygiama, 1 Teelöffel Kakaopulver und 1 Teelöffel Zucker, rührt mit ein klein wenig Milch glatt. Nun nimmt man die gargewordenen Klößchen aus der Milch und legt sie in eine Schale beiseite. In der Milch wird nun das glattgerührte aufgekocht, vom Feuer genommen, ein zerquirltes Eigelb daran gerührt und heiß über die Klößchen gefüllt.

Schokoladesauce. 1/4 Pfund Schokolade wird zerbröckelt, in 2 Tassen Milch nebst 1—2 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren langsam zum Kochen gebracht. Mit 1 Eßlöffel Milch oder Wasser zerrührt man 1—2 Eigelb in der Schüssel, worin die Sauce serviert wird, und gibt die Schokolade, nachdem sie einige Male aufgekocht hat, unter fortwährendem Rühren darüber. Schokolade läuft, ebenso wie kochende Milch, sehr leicht über, deshalb Vorsicht! Sobald sie steigt, zieht man sie mehrmals einen Augenblick vom Feuer unter stetem Weiterrühren.

Einfache Weinsauce. 1 Kaffeelöffel feines Speisemehl rührt man mit wenig Wasser glatt, dann gibt man 1 Eigelb zu und rührt es mit einander schaumig. Zucker wird nach Belieben, etwa 1/4—1/2 Liter Wein dazugetan und auf dem Feuer bis zum Kochen gerührt, aber nicht kochen lassen. Man läßt die Sauce erkalten und kann noch 2 Eßlöffel Arak darunter mengen.

Erdbeersauce. 1 Teller frischer Walderdbeeren wird gelesen, durch ein Sieb getrieben, mit 3—4 Eßlöffel gestoßenem Zucker verrührt, und mit Milch oder Wasser oder Wein verdünnt.

Himbeersauce wird zubereitet wie Erdbeersauce.

Zitronensauce. 1 Eßlöffel feinstes Speisemehl oder Kartoffelmehl wird mit 1/4 Liter Wasser nach und nach glatt gerührt. Dann gibt man 65 Gramm Zucker (d. i. ungefähr 12 Würfelchen), klein wenig Salz, Schale und Saft von 1 Zitrone und 1 Kaffeelöffel Butter daran, rührt alles nun auf dem Feuer tüchtig (am besten

mit der Gabel schlagen), läßt einige Male aufkochen, zieht vom Feuer und gibt nun 1/2 Flasche Weißwein dazu. In der Schüssel, worin die Sauce serviert wird, schlägt man 2 Eigelb schaumig und gießt die Sauce unter Rühren darüber. Statt der Zitrone ist auch praktisch etwas Zitronenessenz (etwa 1/2 Kaffeelöffel) zu verwenden.

Auf die gleiche Art kann man Mandel- oder Rosensauce u. s. w. bereiten, je nach der Essenz, die man hinzugibt. Statt Wein kann man auch Milch nehmen.

Gemüse.

Von Gemüsen will ich nur diejenigen bringen, deren Zubereitung eine einfache ist.

Wird eine Buttersauce zu dem Gemüse angerührt, so ist stets von dem Wasser, worin das Gemüse gekocht wurde, zum Anrühren zu verwenden.

Ueberhaupt kann ich nur raten, alles Gemüse in möglichst wenig Wasser abzukochen und alles Gemüsewasser, soweit tunlich, zu verwenden, sei es als Suppe oder Sauce, denn es enthält stets Nährstoffe.

Gemüse dämpfen nennt man es, wenn das Gemüse fest zugedeckt mehr im Dampf weich zieht, als daß es kocht.

Karotten. (Gelbrüben.) Wenn die Rübchen klein sind, werden sie ganz gelassen, mit dem Messer abgeschabt und gewaschen; sind sie schon größer, so werden sie dünn geschält und klein geschnitten, in runde Scheibchen oder längliche Stückchen.

Dann werden sie mit Butter, Zucker, etwas Salz und Bouillon oder Wasser aufs Feuer gegeben, gut zugedeckt und eine gute Stunde weichgedämpft. Dann gibt man fein verwiegte Petersilie, etwas Pfeffer, wer's liebt auch Muskatnuß dazu, streut ein wenig Mehl darüber und läßt sie noch ein Weilchen kochen.

Anstatt des Mehles kann man auch noch ein Stückchen Butter hinzugeben; auch eine kleine Messerspitze Fleischextrakt zuletzt mit darangetan, kräftigt noch den Geschmack.

Grüne Erbsen werden, wenn sie enthülst, gelesen und gewaschen sind, auf dieselbe Art gekocht wie Karotten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Büchsenerbsen läßt man in der eigenen Brühe aufkochen, gibt ebenfalls Butter, 1—2 Stückchen Zucker, Petersilie, Pfeffer und zuletzt 1/2 Löffelchen Mehl daran und läßt noch ein paar Minuten kochen.

Spargel. 1/2 Pfund sorgfältig abgezogene Spargel kocht man in wenig Salzwasser weich, rührt 1 Kaffeelöffel Mehl, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rahm mit Gemüsebrühe zusammen, gibt noch das nötige Salz, Liebigs Fleisch-Extrakt, einige Tropfen Zitronensaft, Wein oder Essig daran und lasse es auf schwachem Feuer unter Rühren sich verdicken und bis vor das Kochen kommen.

Sauce reicht man apart nebenher.

Blumenkohl. Die äußeren, grünen Blätter werden entfernt, der Blumenkohl gut gewaschen und 5—10 Minuten in warmes Wasser mit Salz oder Essig gelegt, um etwaige Raupen daraus zu vertreiben. Alsdann wird er weich gekocht, darf aber nicht auseinanderfallen. Dann wird eine Buttersauce (siehe Seite 37) angerührt, welche mit Blumenkohlwasser verdünnt und aufgekocht wird. Nachdem man den Blumenkohl gut abgetropft, auf eine heiße Platte oder Teller gebracht, gibt man die Sauce darüber. Anstatt der Sauce kann man auch zerlassene Butter darüber gießen.

Kohlrabi. 4—5 junge zarte Kohlrabi werden geschält, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und in knappem Salzwasser weichgekocht (1/2—3/4 Stunden). Dann wird im Pfännchen 1 Löffel Butter zergehen lassen, 1 Löffel Mehl darin verrührt, mit der Kohlrabibrühe schön sämig gerührt, und alles über die Kohlrabischeibchen gegossen und umgerührt. Beim Anrichten ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft und 1—2 Löffel süßen oder sauren Rahm nebst einigen Tropfen Maggi's Würze darunter gerührt, verbessert noch den Geschmack.

Grüne Bohnen. Den Bohnen werden beide Enden abgeschnitten, wobei die dicken Fäden sich abziehen lassen, dann werden sie der Länge nach durchgeschnitten oder entzwei gebrochen. Wenn sie gewaschen sind, werden sie in heißer Butter mit Salz und etwas Wasser weichgedämpft. Dann kann man noch ein wenig fein geschnittene Petersilie oder Bohnenkraut mitdämpfen lassen.

Teltower Rübchen. Die Rübchen werden geschält und gewaschen. 1 Löffel Zucker läßt man in Butter schön

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

hellbraun werden, gibt die Rübchen mit Salz, Pfeffer und etwas Wasser dazu und läßt sie weichdämpfen, 1/2 Stunde. Kurz vor dem Anrichten fügt man gern einige Tropfen Oxobouillon oder etwas Fleischexrakt hinzu.

Weiße Rüben. Die gewaschenen Rüben (kleinere etwa 2—3) werden geschält, in Scheiben oder längliche Stiftchen geschnitten, in knappem Salzwasser mit 1 Stückchen Zucker weich gekocht, dann abgegossen. Empfehlenswert ist, etwas Kümmel mitzukochen. Unterdessen läßt man in einem Pfännchen 1 Kaffeelöffel Butter zergehen, gibt etwas Mehl und unter Umrühren von dem Gemüsewasser nach und nach soviel hinzu, daß es gerade noch sämig ist, gibt nun die Rüben hinein, nach Belieben auch einige Tropfen Oxobouillon, und läßt noch 10 Minuten ziehen.

Zwiebelgemüse. 10—12 junge gleichmäßig kleine Zwiebeln gibt man, von der äußeren Schale befreit, in einen Eßlöffel heiße Butter, läßt sie auf dem Feuer gelblich anziehen, stäubt 1 Kaffeelöffel Mehl darüber, gießt 1 bis 1 1/2 Tassen Wasser oder Bouillon, welche auch aus Bouillonwürfeln hergestellt sein kann, nebst dem noch nötigen Salz, 1 Messerspitze rein gelesenen Kümmel, nach Belieben auch etwas Pfeffer dazu und läßt alles gut zugedeckt auf schwachem Feuer 1/2 Stunde mehr dämpfen wie kochen. Die Zwiebeln müssen ganz bleiben. Zu Hammelfleisch vorzüglich.

Perlzwiebeln. Man bekommt auch kleine Perlzwiebeln in Büchsen zu kaufen, diese läßt man einfach mit ihrer Brühe in 1—2 Löffel Butter nebst etwas Kümmel heiß werden, kann 1/2 Kaffeelöffel feines Speisemehl mit ein paar Tropfen Wasser auflösen und vor dem Anrichten unter das Gemüse rühren.

Rosenkohl. Wenn der Rosenkohl gelesen, gewaschen und in wenig Salzwasser weich gekocht ist, läßt man ihn auf einem Sieb gut abtropfen. Dann wird ein Stück Butter heiß gemacht, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Bouillon dazugegeben; man läßt den Rosenkohl noch eine Zeitlang damit aufkochen. Beim Anrichten kann man noch ein wenig Maggi's Würze zufügen.

Spinat. Ist der Spinat gelesen, so wird er in wenig kochendem Salzwasser schnell weichgekocht. Dann wird er mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

und fein verwiegt, ein wenig Mehl wird in Butter gedämpft, der Spinat dazugegeben, und noch eine Zeitlang mitgedämpft. Anstatt Milch oder Bouillon kann man zum Verdünnen des Gemüses auch von dem Wasser nehmen, worin der Spinat gekocht wurde. Zu diesem Zwecke schüttet man es ab, bevor man den Spinat mit kaltem Wasser übergießt. Zuletzt kann man 1 kleine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt durchrühren.

Pikant schmeckt das Gemüse, wenn man einen gewässerten und gut geputzten Hering, den man vielleicht noch übrig hatte, fein verwiegt und im Gemüse vor dem Anrichten verrührt.

Selleriegemüse. Die Selleriewurzeln werden geschält, gewaschen, in Scheiben oder Würfel geschnitten und in wenig Salzwasser weich gekocht. Dann wird eine gute Buttersauce (siehe Seite 37) angerührt und darin der gut abgetropfte Sellerie aufgekocht.

Das Wasser, worin die Wurzeln gekocht sind, wird mit zur Buttersauce verwendet, oder auch zu einer Suppe.

Sauerkraut. 1/2 Pfund Sauerkraut wird mit knapp Wasser zum Kochen gebracht und weichgekocht (etwa 3/4 Stunden). Nun wird Butter oder Speck heiß gemacht, worin man nach Geschmack auch verwiegte Zwiebel gelblich dünsten kann, 1 Eßlöffel Mehl darein gestäubt, mit Sauerkrautbrühe sämig gerührt und über das Kraut gegossen. Nun läßt man es noch eine Viertelstunde durchziehen.

Auch kann es in halb Wasser, halb Wein gekocht werden.

Maronen. Wem es nicht zuviel Mühe macht, kann die äußere harte Schale selbst entfernen mit spitzigem Messer, man bekommt aber die Maronen im Delikateß-Geschäft auch geschält zu kaufen. Nun muß man aber die innere Haut abziehen, dies geschieht, indem man die Maronen mit kochendem Wasser überbrüht und sie recht schnell schält. Immer nur 2 oder 3 aus dem Wasser nehmen, denn nur heiß geht die Haut gut herunter. Dann läßt man etwas Zucker hellbraun brennen (dazu nimmt man einige Stückchen oder 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker in ein eisernes Pfännchen und läßt ihn auf dem Feuer zergehen, wobei man zeitweilig mit dem Messer umrührt), gibt die

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Maronen in einen Kochtopf und läßt sie mit einem Stück Butter, dem gebräunten Zucker, Salz und etwas Bouillon oder Wasser weichdämpfen.

Linsengemüse. Die Linsen werden abends zuvor, wenn sie gelesen und gewaschen, in kaltes Wasser eingeweicht, am andern Tag aufgestellt und zum Kochen gebracht. Wenn sie gut weich sind, kommt erst Salz daran. Nun werden 1—2 Löffel Mehl in einem Pfännchen mit 1 Stück Butter oder kleingeschnittenem Speck braun geröstet, mit Linsenbrühe, Bouillon oder Wasser glattgerührt und über die Linsen gegossen, noch einigemale aufkochen lassen und zuletzt vor dem Anrichten 1 Löffel Essig oder Zitronensaft nach Geschmack mit durchgerührt. Kochzeit etwa 1½ Std.

Weiße Bohnen (getrocknete) werden wie Linsen zubereitet.

Erbsen, getrocknete werden wie Linsen zubereitet.

Reisgemüse. Der Reis wird gut gewaschen, dann mit Wasser so weit aufgefüllt, bis es etwas über den Reis hinaufgeht, das nötige Salz hinzufügt und ¾—1 Stunde kochen lassen. Dann läßt man ein Stück Butter noch ein Weilchen damit verkochen. Reis darf nur auf schwachem Feuer gekocht werden, um das Anbrennen zu verhüten, auch vermeide man das Rühren im Reis, damit er schön ganz bleibt, man rührt ihn erst um, wenn man ihn anrichtet. — Geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse serviert man dazu.

Risotto. ½ Zwiebel wird fein verwiegt, ¼ Pfund Reis wird mit der Zwiebel in 2 Eßlöffeln Butter gelblich gedünstet, dann soviel als nötig Wasser zugegeben und darin weichgekocht. Dann wird nach Geschmack milder Käse beigemengt. (Geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse).

Reis mit Schinken. Der Reis wird gut weich gekocht, dann wird ein Emailtöpfchen mit Butter ausgestrichen, mit geriebenem Käse und Brot ausgestreut, eine Lage Reis, eine Lage würfelig geschnittener Schinken, wieder Reis u. s. f. hineingegeben, obenauf muß Reis sein. Nun mengt man geriebenes Brot, gerieb. Käse, einige Flöckchen Butter, ½ Tasse Rahm, 1 Messerspitze Salz untereinander und gießt es darüber. In der heißen Ofenröhre läßt man gut durchziehen, 1—2 Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Pilze jeglicher Art sind, auf folgende Weise zubereitet, von bestem Geschmack: wenn sie gereinigt, gewaschen und gut abgetropft sind, werden sie mit Butter, nach Geschmack auch mit feingewiegter Petersilie weichgedämpft. Wenn sie nur noch wenig Saft haben, wird etwas Mehl darüber gestreut, und die Pilze mit Bouillon und Zitronensaft noch eine Weile dämpfen lassen. Vor dem Anrichten wird das nötige Salz und auch einige Tropfen Maggi's Würze darunter gemengt.

Frische Gemüse kann man nur während eines Teiles des Jahres kaufen und ihre Aufbewahrung ist schwierig, denn sie faulen leicht. Es empfiehlt sich daher, **Dörrgemüse** zu kaufen, die in frischem Luftstrom getrocknet werden und von frischen Gemüsen im Geschmack nicht zu unterscheiden sind. Da Dörrgemüse das ganze Jahr über zu haben sind, kann man sich den Genuß, das für den Körper unentbehrliche und so wohlschmeckende Gemüse zu essen, leicht das ganze Jahr über verschaffen.

Kartoffelspeisen.

Pellkartoffeln. Die neuen Kartoffeln werden in kochendes Wasser gegeben, da sie sehr wasserreich sind, wenn sie etwas älter sind, kann man sie mit kaltem Wasser beisetzen. Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und mit soviel Wasser und etwas Salz auf das Feuer gesetzt, daß sie kaum bedeckt sind. Dann läßt man sie ohne Unterbrechung fertigkochen. Wenn sie weich sind, wird das noch vorhandene Wasser sogleich abgeschüttet und die Kartoffeln aufgedeckt auf kleiner Flamme noch einige Minuten stehen gelassen.

Ganz neue Kartoffeln kocht man gern mit ½ Kaffeelöffelchen Kümmel.

Bratkartoffeln (geröstete Kartoffeln). Gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und in heißer Butter, zugedeckt, auf mäßigem Feuer gebraten. Wenn sie unten gebraten, wendet man sie um, gibt, wenn nötig noch ein Stückchen Butter hinein und läßt sie auf der andern Seite gelb braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bevor man die Kartoffeln in die Butter tut, kann man auch ein wenig Zwiebeln, fein geschnitten, gut dünsten, und dann erst die Kartoffeln darin braten.

Wer die Bratkartoffeln nicht fett haben will, kann, wenn sie ziemlich Kruste haben, ein wenig Bouillon oder Milch oder Wasser darangießen, damit sie nicht zu trocken werden.

Roh gebratene Kartoffeln werden zubereitet wie Bratkartoffeln. Sie brauchen etwas mehr Fett und werden öfters umgewendet.

Pommes de terre frites. Rohe geschälte Kartoffeln werden in zentimeterdicke Stücke geschnitten (in die Hälfte schneiden, dann mit gleichem Schnitt in Viertel und wenn sie noch zu dick in Achtel). Dann werden sie gut gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet.

Man läßt in der Pfanne Fett oder gutes Olivenöl sehr heiß werden und gibt die Kartoffeln hinein. Es muß soviel Fett sein, daß die Kartoffeln darin schwimmen. Sie werden so lange in dem Fett gekocht, bis sie obenauf schwimmen, dann nimmt man sie mit einem Sieb heraus, stellt sie auf einen Topf und läßt sie abtropfen. Das Fett wird wieder sehr heiß gemacht und nochmals die Kartoffeln hineingetan bis sie goldgelb sind. Sie werden, wenn fertiggebacken, nach Belieben gesalzen und so heiß als möglich aufgetischt.

Salzkartoffeln. Kleinere, geschälte rohe Kartoffeln werden in Viertel geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und danach das Wasser, das man noch zu Suppe verwenden kann, sorgfältig abgegossen. Zu diesem Zweck schiebt man den Topfdeckel ein klein wenig beiseite und hält mit beiden Händen (Topflappen nicht vergessen!) den Topf schräg über eine Schüssel oder tiefen Teller. Nun werden die Kartoffeln ein wenig geschüttelt, daß sie trocken und mehlig aussehen. Man kann sie auch mit Weckbröselchen oder Zwiebeln in Butter geröstet, wie bei Spätzle und Nudeln angegeben, abschmälzen.

Ein Sträußchen Petersilie auf die Platte beim Anrichten erfreut das Auge.

Kartoffelbrei. 4—6 große Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gekocht und wieder abgegossen, wie bei „Salzkartoffeln". Dann drückt man sie mit dem Löffel

durch ein Sieb, läßt unterdessen etwa 2 Tassen Milch kochend werden, gibt die Kartoffeln hinein, rührt gut um, dann 1 Kaffeelöffel frische Butter oder 1 Eßlöffel sauren Rahm nebst dem noch nötigen Salz darin verrühren und gleich essen.

Nach Belieben kann man noch 1 Stückchen Butter im Pfännchen heiß werden lassen, und kleingeschnittene Zwiebeln oder Weckbröselchen dunkelgelb rösten und über den angerichteten Brei verteilen.

Bouillonkartoffeln. Man kocht 6—8 Kartoffeln in der Schale, schält sie, läßt 1 reichlichen Eßlöffel Butter heiß werden, fügt Salz, Petersilie und aufgelöstes Liebigs Fleisch-Extrakt dazu, gibt die Kartöffelchen hinein und schwenkt sie um, daß sie bräunlich glänzen.

Kartoffeln à la Finnegan. Einige Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und mit etwa 1/4 soviel grob gehackten jungen Karotten gekocht.

Man läßt 2 Eßlöffel Butter heiß werden, verrührt 1 Eßlöffel feines Speisemehl in 1/4 Liter Milch, gibt es in die heiße Butter, läßt es ein paar Minuten kochen, gibt Salz, Pfeffer, Zwiebelsaft nach Geschmack und die Kartoffeln und die Karotten hinzu, und wenn das Gericht serviert wird, streut man noch gehackte Petersilie darüber.

Rahm(Sahne)-Kartoffeln. Eine Tasse sauren Rahm (Sahne) läßt man in einem Topf auf dem Feuer warm werden, gibt 1 Suppenteller voll gekochter, in dünne Scheiben geschnittener Kartoffeln nebst etwas Salz hinein und rührt vorsichtig um. Man läßt sie 15—20 Minuten ziehen, kochen dürfen sie nicht. Wer's liebt, kann vor dem Anrichten noch einige Tropfen Maggi's Würze darunter mengen.

Petersilienkartoffeln. Geschälte, mittelgroße rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und weiter verfahren wie bei „Salzkartoffeln" angegeben. Ein wenig fein gewiegte Petersilie wird in 1 Eßlöffel Butter gedämpft und über die Kartoffel gegeben. Man kann auch die Petersilie gleich in den Kochtopf zu den fertiggekochten Kartoffeln tun und nachher nur noch zerlassene Butter darüber gießen, wenn sie auf der Platte oder dem Teller angerichtet sind.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Senfkartoffeln. Gekochte Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. In einem Stück Butter wird 1/2 fein geschnittene Zwiebel gedämpft, mit 1 Löffel voll Senf verrührt und mit Bouillon oder Wasser und ein wenig Wein verdünnt. Man gibt die Kartoffeln und etwas Salz dazu und läßt in der Sauce die Kartoffeln noch ca. 20—25 Minuten mehr ziehen wie kochen.

Kartoffelstückchen mit Schöpsenfleisch, siehe Hammelsbrühe Seite 25.

Heringskartoffeln (Heringpastete). 6—8 gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten; ein Emailtöpfchen wird mit Butter ringsum ausgestrichen, mit einer Lage Kartoffelscheiben, einer Lage vorgerichtetem verwiegtem oder würfelig geschnittenem Hering abwechselnd gefüllt. Zuoberst muß eine Lage Kartoffeln sein, nach Belieben dann noch geriebenes Brot darübergestreut. 1 Tasse saurer Rahm oder Milch mit 1 Messerspitze Salz und 1/2 Tasse heißem Wasser, in der 1 Kaffeelöffel Liebigs Fleischextrakt aufgelöst ist, wird über das Ganze gegossen und fest zugedeckt; wenigstens 2 Stunden in der heißen Ofenröhre durchziehen lassen.

Ist ein sehr nahrhaftes Essen.

Kartoffelpuffer. 4—6 große rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben, 1—2 Eier hinzugetan, etwas Salz und 2 kleine Löffel Mehl dazu gerührt, dann läßt man Butter und etwas Schmalz oder Olivenöl heiß werden, bringt dann löffelweise den Brei in die Pfanne, streicht ihn, nicht zu dünn, etwa 1/2 fingerdick, auseinander und backt ihn zugedeckt auf beiden Seiten dunkelgelb. Man kann einen großen oder einige kleine Kuchen ausbacken.

Eierspeisen.

Ei zu scheiden. Siehe Beschreibung bei Rezept „Eiweißschnee herstellen".

Eierverbrauch. Es ist besser, jedes Ei einzeln in einer Tasse aufzuschlagen und danach erst in die jeweilige Masse zu geben, damit man, wenn ein Ei nicht gut ist, nicht die ganze Masse verdirbt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eiweißschnee herzustellen. Man schlägt das Ei über einer Tasse in der Mitte behutsam auf und bricht es entzwei. Man hält in der Schalenhälfte in der rechten Hand das Eigelb fest, läßt das Weiße ablaufen, indem man das Gelbe immer vorsichtig, damit es nicht auseinanderfließt, von der einen Schalenhälfte in die andere gleiten läßt. Ist das Weiße abgelaufen, so wird das Gelbe in ein anderes Gefäß, oder womöglich zu den damit zu verrührenden Sachen getan. Ein hohes, enges Emaillegefäß ist am besten zum Bereiten des Eierschnees geeignet, so daß man das Schneerädchen hineinstellen kann. Man dreht so lange, bis aus dem Eiweiß ein steifer Schnee sich gebildet hat, was gewöhnlich in 2—3 Minuten der Fall ist. Hat man kein Schneerädchen zur Hand, so tuts auch eine große Gabel, dann gelingt der Schnee jedoch auf einem Teller oder Platte besser, und dauert etwas länger.

Weiche Eier. Wenn das Wasser kocht, werden die Eier behutsam mit einem Löffel hineingelegt und 3—4 Minuten gekocht.

Harte Eier. Die Eier werden wie „weiche Eier" behandelt, jedoch 8—10 Minuten kochen lassen. Dann nimmt man sie mit einem Löffel heraus und legt sie sofort in kaltes Wasser, damit sie sich gut abschälen lassen.

Spiegeleier (Ochsenaugen). Eine recht dünn geschnittene Scheibe Speck wird in die heiße Pfanne gelegt und wenn er anfängt zu fließen 2—3 Eier nacheinander behutsam hineingeschlagen. Wan streut Salz darauf und läßt sie backen, bis das Weiße dick geworden ist. Statt Speck kann man auch 1 Kaffeelöffel Butter in der Pfanne zerfließen lassen.

Soleier. Man klopft, wenn die Eier hartgekocht sind, rings herum die Schale auf, ohne sie jedoch zu entfernen, legt die so präparierten Eier 24 Stunden in sehr scharfes Salzwasser. Sie schmecken vortrefflich zu Butterbrot und Bier.

Eier gefüllt. Die hartgekochten Eier werden halbiert, das Gelbe mit dem Löffel herausgenommen, fein zerdrückt, mit geriebenem Käse, 1 Löffel saurem Rahm, 1 Kaffeelöffel Senf, nach Belieben etwas Maggi's Würze, kleingeschnittenen Sardellen oder Hering, oder auch Sardellenbutter, etwas Zitronensaft, einer

Prise Salz und Pfeffer gut vermengt, wieder in die Eiweißhälften gefüllt, mit Kapern, auch kleinen Gürkchen oder Mixed picles bestreut und zierlich angerichtet. Diese Zutaten können je nach Vorrat verringert oder vermehrt werden.

Rühreier. Man verrührt 2—3 Eier, welche auch mit einigen Tropfen Maggi's Würze verquirlt werden können, in 2 Eßlöffel voll Milch oder süßem Rahm und ein wenig Salz, läßt ein Stückchen Butter in der Pfanne zergehen, gibt die Eier hinein, rührt sie, bis sie dicklich sind, jedoch nicht trocken; etwas Schnittlauch darüber gestreut, schmeckt vorzüglich.

Rühreier mit Schinken. Die Eier werden verrührt wie vorhergehend, fein gewiegter Schinken (Petersilie, Schnittlauch nach Belieben) damit gemengt und zubereitet wie Rühreier.

Rühreier mit Zwiebeln. 1/2 kleinere Zwiebel wird fein zerschnitten, in 2 Kaffeelöffel Butter gut zugedeckt weich gedämpft. (Nicht braun, nur hellgelb werden lassen). Dann werden 2 Eier hineingeschlagen, Salz darüber gestreut und schnell tüchtig verrührt, bis es dick wird. Trocken darf es nicht sein.

Süße Rühreier. 2—3 Eier werden mit 3 Löffeln Milch, 2 Eßlöffeln Zucker, 1 Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale gut verrührt, dann mit einem Stück Butter auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, und dann gleich gegessen.

Französische Omelette mit Schinken. 2—3 Eier werden verrührt, 60 Gramm Schinken in kleine Würfel geschnitten, wovon man die Hälfte in die heiß gemachte Butter gibt, darüber gießt man die verrührten Eier und auf diese die andere Hälfte des Schinkens. Dann gibt man noch etwa 1 Teelöffel Butter in die Pfanne. Die Omlette wird auf schnellem Feuer rasch hellgelb gebacken und serviert.

Omlette mit Champignons. Es wird ein Teig mit Schinken angerührt wie bei vorigem Rezept; inzwischen dämpft man Champignons (man bekommt allerkleinste Büchsen zu kaufen), nebst etwas fein verwiegter Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Boretsch usw. nach Belieben, in 1 Eßlöffel Butter, gibt dies in den Teig und backt auf beiden Seiten dunkelgelb.

Eierkuchen (Pfannkuchen). 2 Eier werden in einer kleinen Schüssel geschlagen, 2 kleine Eßlöffel Mehl und etwas

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Salz, 1 Messerspitze voll Zucker hinzugetan und alles zusammen tüchtig gerührt. 1 Teelöffel voll Butter wird in der Pfanne heiß gemacht und die Masse hineingegossen. Dann sticht man zuweilen mit dem Messer in den Teig, um das Untenanbacken zu verhüten; man dreht den Kuchen immer mit dem Messer ein wenig herum und rüttelt öfters die Pfanne, bis der Kuchen unten gelbbraun ist. Dann läßt man ihn auf einen Teller gleiten, tut wieder 1 Teelöffel Butter in die Pfanne, um den Kuchen auf der andern Seite schön gelbbraun zu backen.

Eierkuchen mit Konfitüren. Eierkuchen obiger Art kann man auch mit Konfitüren bestreichen und zusammenrollen (gefüllte Pfannkuchen). Man schlägt 1 Ei, 4 Eßlöffel voll Zucker und etwa 1/4 Liter Wein auf dem Feuer bis zum Sieden und gießt dies über den Eierkuchen.

Apfelpfannkuchen. 2 Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse Milch, 2—3 Eigelb, etwas Salz werden zu einem Teig angerührt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt, 2 mürbe Aepfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und mit dem Teig vermischt. Davon backt man in heißer Butter Pfannkuchen, behandelt sie wie Eierkuchen. Sie dürfen nicht zu dick sein und werden dann, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb gebacken sind, mit Zucker bestreut.

Apfelschmarren. 1/2 Pfund Mehl wird mit 1/4 Liter Milch, etwas Salz und 2 Eiern zu einem glatten Teig angerührt. 3 Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in feine Scheibchen geschnitten und unter den Teig gemengt. 2 Eßlöffel Butter werden in der Bratpfanne heiß gemacht und der Teig messerrückendick hinein gegeben. Wenn er auf beiden Seiten schön gelb gebacken ist, wird er mit der Backschaufel in kleine Stücke zerstoßen und unter öfterem Wenden fertig gebacken.

Beim Anrichten kann man nach Belieben Zucker und Zimt darüber streuen.

Kirschenpfannkuchen. Man entstielt schwarze Kirschen, wäscht sie und läßt sie gut abtropfen. Die übrige Zubereitung ist die gleiche wie beim Apfelpfannkuchen.

Kirschenschmarren wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Apfelschmarren, nur daß man anstatt der Aepfel entstielte, gewaschene Kirschen hinzutut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kratzete. 1/2 Pfund Mehl wird mit 1/4 Liter Milch, etwas Salz und 2 Eigelb zu einem glatten Teig angerührt. Ein Weißbrot (Semmel) wird in Wasser aufgeweicht, gut ausgedrückt, in dem Teig zerdrückt und alles gut durcheinander gemengt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt noch mit dem Teig vermischt. 2 Eßlöffel Butter werden in der Bratpfanne heiß gemacht und der Teig halbfingerdick hineingegeben. Man läßt ihn auf einer Seite gut gelb anbraten, dann wendet man ihn um, zersticht ihn mit der Backschaufel oder einem breiten Messer in kleine Stücke und läßt sie unter mehrmaligem Umwenden fertig backen.

Arme Ritter I. Abgeriebene Milchbrote werden in Scheiben geschnitten, in Wein getaucht und im Ofen etwas getrocknet. Dann in Butter gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

Auch kann man die Milchbrotschnitten in einen Pfannkuchenteig (1 Eßlöffel voll Mehl, 1/2 Tasse Milch, 1—2 Eigelb und etwas Salz zu einem Teig angerührt) umwenden und dann auf beiden Seiten backen.

Arme Ritter II. 1 Ei wird verrührt, mit einer kleinen Tasse Milch vermischt, 1 Eßlöffel Zucker hineingetan, in einen Teller gebracht, gute Zwiebacke 1—2 Minuten darin aufgeweicht. Auf einen zweiten Teller gibt man geriebenes Brot (oder Weckmehl), mit etwas gestoßenem Zucker vermischt, drückt nun die Schnitten von beiden Seiten darein, bäckt sie dann nacheinander in Butter schön hellbraun und bestreut sie mit Zucker, nach Belieben auch noch mit Zimt. Wenn nicht mehr genügend Butter in der Pfanne, so tut man immer wieder etwas zu.

Man reicht dazu Fruchtsaft oder Kompott.

Käseschnitten, gebacken. Gut von Käseresten zu machen. Man reibt trockene Reste von Schweizer- oder Parmesankäse, gibt auf 3 Eßlöffel Käse 2 Löffel geriebenes Brot und rührt es mit einem Eiweiß und ein paar Körnchen Salz tüchtig untereinander. Unterdes läßt man in der Omelettepfanne 2 Eßlöffel Butter zergehen, schneidet dünne Weißbrotscheiben, bestreicht sie mit der Käsemasse und läßt sie in der Butter mehr backen wie braten. Sie schmecken heiß und kalt gleich vorzüglich und können auch als Vorspeise mit

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zitronenscheiben gegeben oder als Garnierung für warme und kalte Fleischplatten verwendet werden.

Backteig. Zu Brot-, Fleisch-, Fischschnitten zu verwenden! 3 Eßlöffel Mehl werden mit 1 Ei, etwas Salz und einer Tasse Wasser oder Milch zu einem dickflüssigen Teig gerührt. Man kann statt Wasser oder Milch auch den Teig mit Bier oder Wein anrühren.

Mehlspeisen.

Mehlbrei. Man läßt 1/2 Liter Milch kochend werden, unterdeß man 1—2 Eßlöffel Mehl und 1 Kaffeelöffel Salz mit einer Tasse Wasser glatt rührt. (Langsam zugießen, sonst gibt es Knöllchen). Das Teiglein läßt man nun unter Rühren in die kochende Milch laufen und 1/2 Stunde auf kleiner Flamme weiterkochen.

Griesbrei. 50 Gramm Gries läßt man in 1/2 Liter Milch langsam unter Rühren einlaufen, gibt ein wenig Salz, Zucker und Butter hinein und läßt den Brei ungefähr 1/2 Stunde kochen.

Reisbrei. 1/4 Pfund Reis wird gewaschen und mit so viel Wasser auf das Feuer gebracht, daß es im Topf gerade ein wenig über den Reis geht. Wenn dieses Wasser eingekocht ist, dann gibt man etwa 2 Tassen Milch dazu und ein klein wenig Salz, und läßt den Brei langsam aufkochen. Der Topf muß gut zugedeckt bleiben und nach eBdarf immer wieder etwas Milch nachgegossen werden. Zucker: 1 Eßlöffel voll.

Haferflockenbrei. 1 Tasse Haferflocken läßt man auf kleiner Flamme mit etwa 1 1/2 Tassen Wasser gut durchdämpfen, bis das Wasser vollständig aufgezogen ist, dann gibt man 2 Tassen Milch, 1 Eßlöffel Zucker, ein paar Körnchen Salz hinzu und läßt den Brei etwa 1/4 Stunde gut zugedeckt kochen.

Als Zulage 2 gedämpfte oder im Ofen gebratene Aepfel gegessen, schmeckt ausgezeichnet und ist sehr wohlbekömmlich.

Haferbrei wird wie Haferflockenbrei zubereitet.

Nudeln. 1/4 Pfund Gemüsenudeln werden in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen (gut abtropfen lassen) und auf einen heißen Teller gebracht. Dann wird ein Stückchen Weck (Semmel) in kleine Stück-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

chen zerbröckelt, oder auf dem Reibeisen gerieben, 1 Eßlöffel voll Butter heißgemacht, die Weckbröselchen darin schön gebräunt, und die Nudeln damit übergossen. Gekochtes Obst, Salat, eine Fleischspeise, Sauerampfer-, Kräuter-, Tomaten- oder eine süße Sauce schmeckt sehr gut dazu.

Uebrige Makkaroni und Nudeln kann man mit Butter in der Pfanne — zugedeckt — braten, von Zeit zu Zeit wie bei Bratkartoffeln mit einem breiten Messer oder Schäufelchen umwenden, daß sie eine braune Kruste bekommen, aber nicht anbrennen.

Makkaroni. Die Stangen werden in 5—10 cm lange Stücke gebrochen und in kochendem Salzwasser etwa 20—30 Minuten lang gekocht, und dann wird das Wasser gut abgeschüttet. Man gibt 1 Stück Butter, ein wenig Salz, einige Löffel Rahm oder auch Milch hinzu, rührt sie durcheinander und läßt sie bei schwachem Feuer noch etwa 15—20 Minuten dämpfen, Parmesan- oder Schweizerkäse wird gerieben, darüber gestreut, und dann die Makkaroni serviert.

Man kann sie auch wie die Nudeln mit Weckbröselchen und zerlassener Butter übergießen.

Makkaroni mit Schinken werden genau so zubereitet, wie „Reis mit Schinken“ (siehe unter Gemüsen!).

Spätzle. Diese sind am praktischsten nur dann zu machen, wenn man im Besitze einer Spatzenmaschine ist, die nicht teuer zu haben ist.

Man läßt in einem hohen Kochtopf Wasser mit etwas Salz kochend werden, rührt unterdeß 1/2 Pfund Mehl, 2 ganze Eier, etwas Salz mit 1 Tasse Wasser zu einem dicklichen Teig, den man dann sofort ohne erst stehen zu lassen, durch die Maschine in das kochende Salzwasser laufen läßt. Die Spätzle werden mit Butter und Weckbröselchen, auch mit Zwiebeln, wie die „Nudeln“ abgeschmälzt.

***Einfache Semmelklöße.** 6—7 Semmeln werden fein aufgeschnitten und mit reichlich 1/4 Liter kalter Milch übergossen und 1/2 Stunde weichen lassen. Dann gibt man 2 Eier, Salz und einige Kochlöffel Mehl daran und verarbeitet den Teig gut; nach Bedarf gibt man noch etwas Milch oder Mehl daran. Man formt ziemlich große Knödel, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie 5 Minuten ziehen. Dann werden die Klöße heraus-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

genommen, auf die Platte gelegt und mit viel gelbgebräunten Zwiebeln, die etwa 3 Minuten in heißer Butter geschmort wurden, aufgetragen.

Flammeri u. s. w.

Flammeri und kalten Pudding zu stürzen. Man legt den Teller, auf dem der Pudding serviert wird, mit seiner Oberseite auf die Form, drückt mit beiden Händen Form und Teller recht fest aneinander und dreht so schnell wie möglich herum. Sollte es der Fall sein, daß sich die Masse nicht gut loslöst, so kann man die Form blitzschnell in heißes Wasser tauchen (aber Vorsicht wegen Springen der Glasschüssel!), dann gelingt es ganz sicher.

Johannisbeer-Flammeri. Man kocht ca. 1/2 Pfd. rote Johannisbeeren und 1/4 Pfund Himbeeren mit wenig Wasser gut aus (etwa 1/2 Stunde) und treibt den gewonnenen Saft durch ein durchlässiges Tuch. Man versüßt denselben und rührt 1 Kaffeelöffel voll gutes Mondamin in etwas Wasser aufgelöst dazu. Nach Belieben können auch 1—2 Eier, das Gelbe verrührt und das Weiße zu Schnee geschlagen, hinzugefügt werden. Wenn die Masse erkaltet, gießt man sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, Glasschüssel oder dergl., und läßt einige Stunden oder über Nacht stehen. Dann auf den Servierteller stürzen und mit süßer Milch oder Sahne servieren.

Heidelbeer- und Stachelbeerflammeri wird in gleicher Weise hergestellt.

Rote Grütze (Fruchtflammeri). Von 1/2 Liter Fruchtsaft, welchen man entsprechend mit Wasser verdünnt hat, nimmt man eine Tasse voll weg, bringt den übrigen mit etwas Zitronensaft und fein geriebener Zitronenschale zum Kochen. 30—40 Gramm Mondamin, das man in kaltem Fruchtsaft aufgelöst hat, rührt man in den siedenden Fruchtsaft und läßt das Ganze 10 Minuten kochen. Man verfährt damit wie mit den anderen Flammeris.

Rote Grütze kann auch aus „Oetker's Rote Grützepulver" bereitet werden, was sehr einfach zu machen ist. Man braucht nur noch 1/2 Liter Wasser und 100 Gramm Zucker. Die Zubereitung ist leicht, und auf dem Päckchen angegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kaffeeflammeri. Man rührt 40 Gramm Kartoffelmehl oder Mondamin mit 1/2 Tasse Rahm (Sahne) glatt. Unterdessen bereitet man starken Kaffee von 65 Gramm Kaffee und 2 Tassen Wasser, gibt dazu 40 Gramm Zucker und noch 1/2 Tasse Rahm. Sobald er kocht, gießt man das verrührte Mondamin hinein und läßt unter Rühren noch 10 Minuten kochen. Weiter wie bei den anderen Flammeris.

Kakao-Flammeri. 1/2 Liter Milch mit Zusatz von Vanillezucker und Zucker nach Geschmack wird zum Kochen gebracht. Inzwischen sind 2 Teelöffel von Reichardts Kakao und dieselbe Quantität Mondamin in ein wenig kalter Milch aufzulösen und der kochenden Milch unter Umrühren zuzufügen. Wenn diese Masse dick ist, füllt man sie in die nasse Form, um dann gleich den andern Flammeris, sie kalt zu servieren.

Schokoladenflammeri. Von 1/2 Liter Milch nimmt man 1/2 Tasse weg, die übrige wird mit 25 Gramm Schokolade, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Vanille und Zitronenschale gekocht, 35 Gramm feines Speisemehl wird in der kalten Milch glatt gerührt und in die kochende Milch unter beständigem Rühren hineingegossen und 10 Minuten kochen lassen. Man serviert mit Milch oder süßem Rahm.

Hygiama-Crême. Im Kochtopf mischt man 2 Eßlöffel Hygiamapulver, 2 Eßlöffel Zucker, 1 knappen Eßlöffel gutes Kakaopulver und rührt dies mit 1/4 Liter Milch auf dem Feuer, daß es 1—2 Minuten gut durchkocht. Zuvor hat man 1 Löffel Mondamin mit ganz wenig kalter Milch glatt gerührt, und gibt es nun in die kochende Milch. Es muß eine ganz dickliche Masse werden. Dann gießt man sie in eine Schale zum kaltwerden. Hierzu wird Vanillesauce gegeben.

Maismehl-Pudding. Man mißt sich 1/2 Liter Milch ab. Dann werden 5 starke Eßlöffel Maismehl mit ein wenig von dieser kalten Milch und 1—2 Eiern zu einem glatten Teiglein gerührt. Unterdeß läßt man die übrige Milch mit 4—5 Stück Würfelzucker und einer kleinen Prise Salz aufkochen, gibt den Saft einer Zitrone, oder was bequemer ist, 1/2 Eßlöffel voll Zitronenessenz und das glatte Teiglein dazu, nimmt jetzt vom Feuer und rührt tüchtig um. Eine Glasschale oder

tiefe Schüssel wird kalt ausgespült, die Mischung hineingeschüttet und darin erstarren lassen. Der Pudding wird gestürzt.

Kalter Griespudding wird aus Oekters Puddingpulver leicht verfertigt. Man bekommt das Pulver mit Himbeer-, Erdbeer-, Mandel- usw. Geschmack zu kaufen und braucht nur noch 1/2 Liter Milch und 40 Gramm Zucker dazu. Am besten Tags zuvor anzufertigen!

Eis selbst zubereiten. Mit Hilfe von einem Eispulver kann mit 1/4 Liter Sahne und 1/4 Liter Milch oder auch nur mit 1/2 Liter Milch ohne Zuckerzusatz z. B. ein feines Waldmeistereis oder dergl. gemacht werden. Selbst wenn man keine Eismaschine besitzt, kann man in der Puddingform oder einfachen geschlossenen Büchse Eis herstellen. Nicht allzuschwer zu bereiten für den, der in der Kochkunst schon ein wenig geübter ist.

Der Vollständigkeit halber will ich auch einige leichter zu verfertigende **warme Puddinge** mit nennen. Dabei ist zu beachten, daß Sie die Puddingform mit reichlich Butter oder Pflanzenfett gut ausstreichen müssen, auch am Mittelstück in die Höhe, und wenn man hat, schüttelt man noch geriebenes Brot darin um, damit sich nachher der fertige Pudding gut aus der Form löst. Ist die Masse in der Form, so wird sie gut verschlossen, und in einen Kochtopf mit soviel Wasser gestellt, daß die Form 2/3 im Wasser steht. Der Kochtopf muß nun ebenfalls fest verschlossen werden und auf gleichmäßiger Flamme 1—1 1/2 Stunden nicht zu heftig kochen.

Süßer Kartoffelpudding. 125 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 4 Eigelb, 50 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, Zucker und Zitronenschalen nach Belieben damit gerührt, 2 Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln und zuletzt den steifen Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt, gleich gefüllt und eine Stunde lang gesotten. Man kann eine Vanillesauce dazu geben.

***Pudding mit Schinken.** 120 Gramm Schinken und etwas Petersiliengrün wiegt man gröblich. 2 Eßlöffel Butter oder Palmin werden mit 3 Eidottern gerührt, dann gibt man etwa eine Obertasse voll Semmelbrösel, Salz, eine Prise Pfeffer und den Schinken dazu und vermengt gut; zuletzt hebt man den Schnee der 3 Ei-

weiß darunter und mengt noch 1/2 Teelöffel voll Backpulver und 1/2 Teelöffel Maggi's Würze dazu. Dann füllt man die Masse in die Form, verschließt gut, indem man zwischen Deckel und Form ein gefettetes Butterpapier spannt, welches verhindert, daß Wasser in die Masse einkochen kann. Kochzeit 1/2 Stunde.

Einfacher Semmelpudding. 6—7 altbackene Semmeln schneidet man ganz fein auf, übergießt sie mit kalter Milch und läßt sie 1/2 Stunde weichen. Dann rührt man 2 Eßlöffel voll Palmin mit Butter schaumig ab, gibt nach und nach 3 ganze Eier, Salz und Pfeffer daran, sowie etwas gewiegtes Petersiliengrün. Die eingeweichten Semmeln zerdrückt man mit dem Kochlöffel gut, gibt sie in die Masse, verarbeitet diese gut und gibt schließlich noch einen Kaffeelöffel voll Backpulver daran. Dann kocht man den Pudding, wenn er wie vorhergehend beschrieben; eingesetzt ist 15 Minuten. Diesen Pudding kann man zu jeder Fleischtunke geben, aber auch zu Obsttunken.

Süßer Semmelpudding kann geradeso verfertigt werden, nur nimmt man weniger Salz und an Stelle von Pfeffer und Petersilie Zucker, und wenn man will, 2 Eßlöffel gewaschene Rosinen. Auch ein Kaffeelöffel Rum darunter gemischt, verfeinert den Geschmack des süßen Puddings sehr.

Hygiama-Pudding. 3 Eigelb werden mit 3 Eßlöffeln feinem Zucker 1/4 Stunde sorgfältig gerührt, dann 1/2 (bis ein ganzer) Eßlöffel Hygiama, 1/2 Paket Vanillin und zuletzt der Schnee der 3 Eier dazu gemischt. Die ganze Masse wird in eine mit Butter und Semmelbrösel ausgestrichene Puddingform eingefüllt und dann 1 Stunde lang im Wasserbad gar gekocht. Die Puddingform muß fest verschlossen sein.

Griespudding. Man bringt 1/4 Liter Milch zum kochen, läßt unter flottem Umrühren 180 Gramm Gries hineinlaufen, gibt 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Zucker, ebensoviel gewaschene Korinthen, was zuvor alles gerichtet sein muß, unter den Gries, und nach Bedarf noch ein wenig Milch. Der Teig darf aber nicht zu naß werden. Nun nimmt man vom Feuer, fügt noch ein Päckchen Oetker's Backpulver und 1/2 Tasse trockenen, ungekochten Gries dazu und verarbeitet alles tüchtig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Die Masse wird nun in die ausgebutterte und bestreute Form gegeben und im Wasserbad 2 Stunden gekocht.

***Reispudding mit Bananen.** 1/4 Kilo getrocknete Bananen werden mit 1/4 Liter Wasser und 3—4 Eßlöffel Zucker weichgekocht und beiseite gestellt. 1/4 Kilo Reis, den man zuvor gut gewaschen und mit heißem Wasser überbrüht hat, kocht man in etwa 1 Liter Milch weich. Dann rührt man 2 Löffel Palmin oder Butter mit 4 Eidottern gut ab, gibt dies nebst 3 Löffeln Zucker, 3 Löffeln Mehl, 1 Prise Salz an den Reis und mischt gut. Dann werden die Bananen und der Schnee der 4 Eiweiß eingemengt und der Teig in die Form gefüllt, welche man 15 Minuten im Wasserbad ankocht. Einsetzen und Kochzeit wie bei Pudding mit Schinken. Man kann die Bananen weglassen und Vanille- oder Weintunke dazu geben.

Schokoladepudding. Man rührt 1/4 Pfund Mehl mit 1 kleinen Obertasse kalter Milch glatt, unterdes man 2 weitere Obertassen Milch kochend werden läßt. Nun gibt man 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Butter, etwas Oetker's Vanillezucker nebst dem Glattgerührten in die kochende Milch, nimmt vom Feuer, fügt noch 40 Gramm Kakao dazu und rührt tüchtig untereinander. Wenn schon am Erkalten, gibt man 3 Eigelb und den steifen Schnee (siehe Seite 49) von 3 Eiweiß unter die Masse, gibt sie in die vorgerichtete Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad.

***Zitronenauflauf.** 4 Eidotter werden mit 3 Eßlöffeln Zucker sehr schaumig gerührt, dann gibt man etwas Zitronensaft und -schale, sowie 4 Eßlöffel Mehl darunter und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß, sowie etwas Oetker's Backpulver; dann füllt man die Masse in die gut gefettete und mit Weckmehl bestreute Auflaufform und gibt diese in den nicht zu heißen Backofen. Backzeit schwach 3/4 Stunden.

Zwieback-Auflauf (im Winter im Ofen zu backen). Eine Backform oder gewöhnliche kleine Schüssel wird mit Butter gut ausgestrichen und etwa 1/4 Pfund Zwieback hineingelegt. In 1/2 Liter heißgemachter Milch werden 3 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Butter aufgelöst und 1—2 Eigelb verrührt dazugegeben. Dann werden die Zwiebäcke damit übergossen, kleine Butterstückchen darauf gelegt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

darüber gestrichen. Die Form bringt man in die Ofenröhre und läßt den Auflauf schön braun werden, etwa 3/4 Stunden aufziehen. Der Auflauf ist auch kalt mit Fruchtsaft zu Tisch gebracht ein vorzügliches Abendessen.

***Sandtorte.** 150 Gramm Butter rührt man mit 150 Gramm Zucker recht schaumig ab; dann gibt man nach und nach 4 Eidotter daran, etwas abgeriebene Zitronenschale und 150 Gramm sehr trockenes Mehl; zuletzt hebt man den Schnee der 4 Eiweiße leicht darunter. Man füllt die Masse in die dazu geeignete Form, gibt sie in den nicht zu heißen Ofen und backt den Kuchen schön hellbraun.

Altdeutscher Kuchen. 125 Gramm Butter werden mit 250 Gramm Zucker gut zu Schaum gerührt, nach und nach 4 Eier und 1/4 Liter Milch hinzugegeben, dann etwas Zitrone, nach Geschmack auch etwas Zimt und zuletzt 1/2 Pfund Weizenmehl und 1/2 Pfund Maismehl, welches man vorher mit einem Päckchen Oekters Backpulver gut vermengt hat, hinzugefügt. Die Masse fülle man in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und backe ca. 1 bis 1 1/4 Stunde. Der Kuchen kann mit Puderzucker überstreut werden.

***Napfkuchen, sog. Gesundheitskuchen.** 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter rührt man mit 5 Eidottern schaumig. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, je 100 Gramm Rosinen und Weinbeeren daran. 500 Gramm Mehl und etwa 1/4 Liter Milch gibt man nach und nach daran und rührt dazwischen immer wieder gut ab. Dann hebt man den festgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiße darunter und gibt schließlich 1 Teelöffel voll Backpulver an den Teig, welchen man in die Napfkuchenform (Guglhopf) einfüllt. Der Kuchen wird etwa 1 Stunde gebacken, und dann sofort auf den Küchenteller gestürzt, damit er nicht durch zu langes Stehen den Geschmack der Blechform annimmt.

Salate.

Salaten jeder Art (italienischen, russischen, englischen, Fleischsalaten, Kartoffel- und Gemüsesalaten, wie auch

den verschiedenen grünen) verleiht ein Zusatz von wenigen Tropfen Maggi's Würze besondere Feinheit.

Kopfsalat. Die äußeren Blätter werden entfernt, die inneren zarten in die Hälfte zerteilt, auch die Herzchen. Alles wird gut gewaschen und muß gut abtropfen. Wenn es damit eilt, so legt man den Salat auf eine Serviette oder dergl., nimmt die 4 Ecken in die Hand, hält gut fest und schleudert das Bündel ein paarmal. Allerdings gibt dies eine kleine Wasserstraße auf den Fußboden, aber man erreicht so den Zweck am schnellsten. Zu einem mittelgroßen Salatkopf macht man eine **Sauce** folgendermaßen: 1/2 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, 1 Eßlöffel gutes Olivenöl, ein wenig Maggi's Würze, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze voll gestoßener Zucker (wer's liebt, auch Esdragon, Boretsch und Schnittlauch fein geschnitten) werden vermengt und ein wenig gerührt, der Salat hineingegeben und recht gut gemischt.

Endiviensalat. Man benützt nur die zarteren grünen und die gelben Blätter, aber auch die zarten weißen Blattansätze und -Rippen, die süß und kernig schmekken, wäscht sie, trocknet sie, wie bei Kopfsalat angegeben, schneidet sie dann recht fein der Länge nach und bereitet den Salat gerade so zu wie Kopfsalat.

Feldsalat (Ackersalat, Rapünzchen). Nachdem der Salat sauber gelesen ist, wird er gewaschen und auch so zubereitet wie der Kopfsalat.

Statt des Oeles kann man auch Speck nehmen, es geschieht folgendermaßen: Ein kleines Stückchen Speck wird in Würfelchen geschnitten in der Pfanne ausbraten lassen, dann mit Essig vermengt und auf den Salat gegossen, auf den man schon zuvor etwas Salz (nicht zu viel!) und eine Messerspitze Zucker gestreut hatte. Nun durcheinandergemengt wie anderer Salat. Dies schmeckt auch vorzüglich mit Kartoffelsalat gemischt, oder als Kranz oben darauf garniert.

Radieschensalat. Man schneidet die Radieschen in dünne Scheibchen und gibt sie in eine Sauce von Essig und Oel, oder Zitronensaft und Oel. Etwas Brunnen- oder Gartenkresse darunter gemengt, ist Liebhabersache.

Rettichsalat wird zubereitet wie Gurkensalat.

Meerrettichsalat. Der rohe Meerrettich wird gerieben und angemacht wie Gurkensalat I unter Beigabe von einer Messerspitze Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Gurkensalat I. Die Gurke wird geschält, in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Man macht eine Salatsauce wie zu grünem Salat zurecht unter Weglassung des Zuckers, und macht die Gurke unmittelbar vor dem Essen an. Auf diese Art ist die Gurke viel bekömmlicher, als wenn sie gesalzen und ausgepreßt und so ihre eigenen guten Salze ausgezogen werden. — Anstatt des Oeles kann man 1—2 Löffel sauren Rahm nehmen.

Gurkensalat II. Die Gurke wird, wenn sie geschält und gehobelt ist, gesalzen und nach 1/2 Stunde ausgepreßt, dann angemacht wie Gurkensalat I.

Bohnensalat. Die Bohnen werden an beiden Enden abgeschnitten, wobei die Fäden tunlichst mit weggehen. Danach werden sie in lauwarmem Wasser gut gewaschen, in Stücke gebrochen, oder kleine auch ganz gelassen. Sie werden in mildem Salzwasser 1/2 bis 3/4 Stunde weichgekocht, dann in die Salatsauce wie bei Kopfsalat, gegeben, und von der heißen Bohnenbrühe dazugegossen. Ein paar Stengel Bohnenkraut kann man einige Zeit in diesen Salat legen, nimmt sie aber wieder heraus, wenn man ihn zu Tische bringt.

Spargel, Blumenkohl, Gelbrüben werden, wenn weich gekocht, jeweils mit ihrer Brühe vermischt in die Salatsauce gelegt wie bei Kopfsalat. Etwas Oxobouillon hinzugegeben, verstärkt den Geschmack. Man kann sie auch in eine Mayonnaise legen.

Tomatensalat. Gut reife, aber nicht zu weiche Tomaten werden geschält, in kleinere Stücke geschnitten, nach Belieben Zwiebel, Petersilie, Esdragon, fein geschnitten, auch einige Tropfen Maggi's Würze, daran gegeben und in der Salatsauce angemacht, wie „Kopfsalat".

Rote Rüben- (Rotebeete-, Rahnen-)Salat. Die Roterüben werden in lauem Wasser sorgsam gewaschen, in wenig Wasser gekocht, bis sie sich weich anstechen lassen (ungefähr 1 Stunde), dann heiß geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten, die Brühe durch ein Sieb mit Essig, etwas Zucker, Korianderkörnchen vermischt darübergegossen, daß sie fingerdick darüber steht. Diesen Salat kann man im Winter am kühlen Ort gut 14 Tage in Vorrat halten für unvorhergesehenen Bedarf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Pilzsalat. Die zugerichteten, d. h. sorgfältig gereinigten und gewaschenen Schwämme werden in Salzwasser weichgekocht, in kleine Stückchen oder Scheibchen geschnitten und in einer Salatsauce angemacht unter Zugießen von etwas Pilzbrühe. (Salatsauce siehe Kopfsalat Seite 61). Etwa übrige Pilzbrühe verwendet man zur Suppe, denn sie enthält Nährstoffe.

Eiersalat. 3—4 Eier werden sehr hart gekocht, in dünne Scheibchen geschnitten und in die Salatsauce gegeben wie bei Kopfsalat. Nach Belieben und Vorrat streut man noch Kapern und kleingeschnittene Gürkchen hinein.

Fleischsalat. Reste von gekochtem Fleisch oder von Braten werden in dünne Stückchen oder Würfel geschnitten, mit geriebener Zwiebel, auch fein geschnittenen Essiggurken und Senf mit Salatsauce wie „Kopfsalat" vermengt.

Fischsalat von übrigem Fisch wird angemacht wie Gurkensalat, oder in gut säuerliche Mayonnaise gelegt.

Kartoffelsalat. Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und noch heiß in feine Scheiben geschnitten. Eine geriebene Zwiebel, nach Belieben Pfeffer, in die Salatsauce gegeben und der Salat noch warm damit angemacht. Etwas heiße Bouillon oder heißes Wasser wird darüber gegossen und der Salat gut gemischt. Man kann auch gut gereinigte, in kleine Stücke geschnittene Heringe oder Sardellen unter den Salat mengen.

Selleriesalat. Selleriewurzeln werden gut geschält, in je 4 Teile geteilt, in wenig Salzwasser gekocht (reichlich 1 Stunde, müssen gut weich sein), noch heiß in feine Scheibchen geschnitten und mit Salatsauce wie bei „Kopfsalat" nebst etwas Selleriebrühe angemacht.

Heringsalat. 1—2 Heringe werden abgewaschen und einige Stunden in Wasser gelegt, dann abgehäutet, gereinigt, die Gräten entfernt und in Würfel geschnitten. Das Hautige von der Heringsmilch wird weggenommen und diese mit Oel gut verrührt, dann gibt man die Salatsauce, eine in Würfel geschnittene gekochte Kartoffel und 1 Eßlöffel sauren Rahm dazu und mengt alles gut durcheinander.

Italienischer Salat. Blumenkohl, gelbe Rüben, Erbsen, weiße Rüben, Selleriewurzeln, eine Kartoffel, werden in Salzwasser weichgekocht und in kleine Würfel ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

schnitten. 1 Zwiebel wird gerieben und der Salat in der Sauce wie andere Salate angemacht unter Beifügung von etwas Gemüsewasser oder Bouillon, welche auch aus Maggi's Bouillonwürfeln hergestellt sein kann. Man kann die Schüssel verzieren mit Salatherzen, Eiervierteln, roten Rüben, kleinen Gürkchen oder Salzgurkenstückchen usw.

Russischer Salat. Dieser bei Herren sehr beliebte Salat ist etwas umständlich zuzubereiten, der Vollständigkeit halber will ich ihn hier jedoch aufführen. Man braucht dazu 2 gut gewässerte Heringe, 1/2 Pfund gebratenes Kalbfleisch, 1 großen oder 2 kleine Aepfel, 1 Gurke, ein paar Roterübenscheiben, alles in Würfel geschnitten, mit ganz wenig Essig und Oel, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Zucker durchgemischt und wenigstens 2—3 Stunden stehen lassen, am besten über Nacht. Danach schneidet man 2 gekochte Kartoffeln ebenfalls in Würfel, reibt ein Stückchen Zwiebel daran, tut obigen Salat dazu, rührt gut untereinander unter Zugießen von etwas Bouillon oder heißem Wasser. Zuletzt gießt man eine Mayonnaise über das Ganze, garniert nach Belieben mit allerlei, wie z. B. bei Italienischem Salat angegeben, je nach Wunsch und Geschmack.

Ochsenmaulsalat. Man bekommt ihn im Delikatessengeschäft fertig zu kaufen. Wer ihn sich lieber selbst zubereitet, kauft beim Fleischer gekochtes Ochsenmaul (nach Gewicht, 1/2 Pfund eine reichliche Portion), schneidet noch hautige und unansehnliche Teile weg, dann das Maul in dünne längliche Streifen, macht von warmer Bouillon oder Wasser, 1—2 Löffel Salatöl, 1 Löffel Essig oder 1/2 Löffel Zitronenessenz, 1/2 Kaffeelöffel Oxobouillon, etwas Salz, 1 Messerspitze Zucker, 1 schwache Prise Pfeffer, 1/2 geriebene Zwiebel eine Sauce, die man über das geschnittene Maul gießt, daß es ganz davon bedeckt wird. Man kann diesen Salat in kühler Jahreszeit bequem 8—14 Tage in Vorrat halten, je länger er durchgezogen hat, desto besser schmeckt er.

Katersalat. 2 Bismarckheringe werden in schmale Streifen, 2 Knackwürste in feine Scheiben geschnitten, desgleichen einige Essiggurken und dies in der Salatsauce (siehe Seite 61, Kopfsalat) mit etwas französischem Senf gut vermengt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Obst.

Apfelkompott. Die Aepfel werden geschält, zerteilt und das Kernhaus herausgeschnitten, dann mit Zucker, ganzen Zimt oder Zitronenschale in wenig Wasser weichgekocht.

Man kann sie auch in halb Wein, halb Wasser kochen.

Birnenkompott. Mittelgroße Birnen werden geschält und halbiert, dann die Blütenstände weggeschnitten. Wenn sie gewaschen sind, werden sie mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt weichgekocht. Birnen werden beim Kochen rot, sollen sie aber weiß bleiben, so kocht man etwas Zitronensaft mit. Wenn man die Birnen herausgenommen hat, läßt man die Brühe noch etwas einkochen. 1 Kaffeelöffel feines Speisemehl mit etwas Wasser angerührt und mit aufgekocht, macht das Kompott schön sämig.

Kirschenkompott. Die Kirschen werden von den Stielen befreit und, wenn sie gewaschen, mit wenig Wasser, Zucker, Zimt, auch mit einem Gläschen Wein gekocht. Man nimmt dann die Kirschen mit dem Sieb heraus und läßt den Saft, mit 1 Kaffeelöffel Mondamin mit etwas Wasser verrührt, nochmals aufkochen. Zu Kompott können saure und süße Kirschen zusammen verwendet werden.

Aprikosen- und Pfirsichkompott wird gekocht wie Kirschenkompott.

Himbeerkompott. 1/2 Pfund Zucker wird in 1/4 Liter Wasser zerbröckelt. Fängt er an zu kochen, so nimmt man den unreinen Schaum mit dem Schaumlöffel von der Oberfläche, gibt 1 Liter Himbeeren hinein und läßt sie darin aufkochen. Dann nimmt man die Beeren heraus, läßt den Saft noch etwas dicker einkochen und gießt ihn dann über die Beeren. (Die Himbeeren werden gut gelesen, aber nicht gewaschen).

Erdbeerkompott wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Himbeerkompott.

Stachelbeerkompott. Noch nicht ganz reife Stachelbeeren werden entstielt, von den Köpfchen befreit, und nachdem sie gewaschen, werden sie mit reichlich Zucker, etwas Wein oder Wasser und ganzem Zimt weichgekocht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Johannisbeerkompott. Johannisbeeren werden, nachdem sie gelesen, von den Stielen befreit, gewaschen und gut abgetropft sind, zubereitet wie Himbeeren und Erdbeeren.

Heidelbeerkompott wird zubereitet wie Kirschenkompott.

Pflaumen- (Zwetschgen-)kompott. Zwetschgen werden gut abgerieben, entsteint und in wenig Wasser mit Zucker und 1/2 Zitronenschale etwa 1/2 Stunde gekocht. Dann werden sie herausgenommen, der Saft dicker eingekocht, und dann darübergegeben.

Quittenkompott. Birnenquitten werden geschält und je nach der Größe in 2—4 Teile geschnitten und vom Kernhaus befreit. Man läßt die Schnitze in Wasser halb weich kochen. In 1/2 Liter Wein oder Wasser werden etwa 100 Gramm ganzer Zimt, Zitronenschale, ungefähr 20 Minuten zusammen gekocht, sodann die Quittenschnitze hineingegeben und darin weichgekocht. Wenn sie angerichtet werden, gießt man die Sauce durch den Seiher darüber.

Apfelmus mit Hygiama. 2—3 reife Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in Schnitze geschnitten, und mit wenig Wasser und etwa 2 Eßlöffel Zucker weichgekocht. Sodann mischt man 1 Eßlöffel voll Hygiama darunter, gibt eine Messerspitze voll besten Zimt dazu. Mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten oder Zwieback schmeckt sehr gut dazu.

Aepfel- und Birnenschnitze, gedörrte werden gut gewaschen und tags zuvor in frisches Wasser eingeweicht, mit demselben Wasser mit Zucker, Zimt und Zitronenschale zum Kochen aufgestellt. Wenn beim Kochen nötig, gibt man noch mehr Wasser hinzu, und läßt sie langsam weichkochen. Dann nimmt man sie heraus, verdickt die Brühe mit 1 Kaffeelöffel angerührtem feinem Speisemehl, läßt sie nochmals aufkochen und gießt sie dann über die gekochten Schnitze.

Pflaumen (Zwetschgen), gedörrte. Man wäscht die Zwetschgen gut und übergießt sie in einer Schüssel mit Wasser oder etwas Wein, gibt Zucker, ein Stückchen Zitronenschale und Zimt dazu und läßt sie auf der Seite des Herdes aufquellen.

Prünellen, gedörrte werden auf dieselbe Weise wie gedörrte Pflaumen (Zwetschgen) zubereitet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Rhabarberkompott. Die Stengel werden geschält, in 3 bis 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten, in wenig Wasser mit reichlich Zucker weich gedämpft und erkaltet serviert.

Kaltschalen.

Milchkaltschale I. Ein Gefäß mit süßer Milch wird kalt gestellt, im Sommer in die Ofenröhre oder, wenn möglich auf Eis. Vor dem Essen mengt man geriebenes Schwarzbrot und den nötigen Zucker darunter.

Milchkaltschale II. Man kann auch anstatt des Brotes in etwa 1/2 Liter Milch 1—2 Eßlöffel Haferflocken einweichen, doch muß dies 6—8 Stunden vor dem Essen geschehen, was eine vorzüglich schmeckende Kaltschale gibt.

Reisflockenkaltschale. Man schält 25—30 Mandeln so, wie bei Maronen angegeben, schneidet sie klein, läßt sie in 1/2 Liter Milch aufkochen, streut 30 gr. Hohenlohe-Reisflocken hinein, fügt 1—2 Eßlöffel Zucker zu, nimmt vom Feuer, gibt ein Eigelb in die Schüssel und gießt unter Rühren die Masse darüber. Erkaltet essen.

Tapiokakaltschale. Man gibt zu je 1 Eßlöffel Tapioka 4—5 Eßlöffel reine Milch, vielleicht zur Hälfte mit Wasser verdünnt, läßt dies 2—3 Stunden aufquellen. Dann gibt man Kirschen- oder sontsigen Fruchtsaft dazu.

Erdbeerkaltschale. In Milchkaltschale I wird eine Portion frischer Erdbeeren gegeben.

Himbeerkaltschale bereitet man, indem man in Milchkaltschale I eine Portion Himbeeren gibt.

Heidelbeerkaltschale. In Milchkaltschale I wird eine Portion Heidelbeeren gegeben.

Kaltschale mit Fruchtsaft oder eingemachten Früchten. Zur Milchkaltschale II gibt man eine Portion Fruchtsaft oder eingemachte süße Früchte jeder Art. (Eine vortreffliche, nahrhafte Kaltschale.)

Bierkaltschale. 1/2 Liter leichtes Bier oder schwereres Bier mit 1 Teil Wasser gemischt, 4—5 Eßlöffel Zukker, ebensoviel geriebenes Schwarzbrot, eine Prise Salz, 2—3 Zitronenscheiben, 2 Eßlöffel gewaschene Korinthen, etwas ganzer Zimt wird gut untereinander

gemengt und 1—2 Stunden an recht kühlem Ort stehen lassen.

Weinkaltschale wird gemacht wie Bierkaltschale, nur wird an Stelle des Schwarzbrotes in Stücke gebrochener Zwieback oder geriebenes Weißbrot verwendet.

Schlagrahm (Schlagsahne) stellt man sich her, indem man 1/4 oder 1/8 Liter süßen Rahm in das Gefäß tut, worin man gewöhnlich den Eiweißschnee schlägt und das Schneerädchen solange darin dreht, bis der Rahm schön feinschäumig ist. Man nehme den Schaum, der sich zuerst auf der Oberfläche bildet, immer wieder ab, doch ist dies meist nur bei einer größeren Menge nötig. Ist der ganze Rahm in steifen Schnee verwandelt, so gibt man nach Belieben Zucker hinzu. Uebrigens bekommt man auch fertigen Schlagrahm beim Konditor zu kaufen, den man dann nur noch süßen muß.

Schlagrahm mit Hygiama. Obigem Schlagrahm setzt man einen Eßlöffel Hygiamapulver und nach Belieben etwas Vanille zu und rührt alles tüchtig durcheinander. Man kann die Crême mit Biskuit und Waffeln genießen.

Sauermilch. Man bekommt sie in jedem Milchgeschäft zu kaufen, kann sie aber auf einfache Weise selbst herstellen. Man gießt gute, ungekochte Milch in eine Schale oder Schüssel und läßt sie im Sommer etwa 3, im Winter 6—8 Tage an nicht zu warmem Ort zugedeckt stehen.

Nach Belieben wird sie mit geriebenem Schwarzbrot und Zucker, auch Zimt, oder mit Bratkartoffeln gegessen. 1/2—3/4 Liter ist eine reichliche Portion.

Quark (Pippelekäse). Der Quark wird fein verrührt, mit fetter Milch und etwas Salz glattgerührt, bis er anfängt, vom Löffel zu laufen. Nun macht man 1 Löffel Kümmel und auch, wenn man hat, noch etwas Rahm (Sahne) darunter. Wer es liebt, tut kleingeschnittenen Schnittlauch mit daran. Zu Butterbrot oder auch zu Pellkartoffeln schmeckt der Käse sehr gut und ist sehr nahrhaft und wohlbekömmlich.

Belegte Brötchen.

Kalte Appetitbrötchen. Ganz kleine Brotscheiben wer-

den mit frischer Butter bestrichen, dann mit allerlei Wurst und Käsearten belegt, auch Bratenresten und geräuchertem Fisch und mit Kapern überstreut.

Auch mit Sardellen-, Käse und Senfbutter bestrichene und mit Sardellen, Schinken, harten Eiern, Kaviar belegte Brötchen kann man dazwischen legen.

Will man eine Platte herrichten, so schichtet man die Brötchen hübsch übereinander auf. Dabei beachte man auch die Farbenzusammenstellung und wechsle möglichst mit hell und dunkel (Eier, Kaviar, Käse, Schinken usf.) ab! Dazwischen können Zitronenscheibchen, Paprika aus der Mixedpiclesbüchse, in Scheiben geschnittene Salzgürkchen, Petersilie, Radieschen je nach Fantasie und Vorratskästlein, zur Garnierung verwendet werden.

Butterbrot mit Schnittlauch, mit Quark und Schnittlauch, mit Quark und Radieschen, mit kleinzerschnittenen Zwiebelröhrchen, gibt billige, mannigfaltige und anregende Abwechslung für Frühstücks-, Vesper- und Abendbrötchen.

Radieschen auf Butterbrot. Im Frühjahr sind sie am zartesten. Sie werden gewaschen, etwaige Würzelchen entfernt, abgetrocknet, in Scheibchen geschnitten, mit Salz bestreut, auf Butterbrot gelegt, oder unzerschnitten dazu gegessen.

Lachs- oder Schinkenbrötchen. Man streicht kleine Butterbrötchen und belegt sie mit geräucherten Lachs- oder Schinkenscheibchen. Man kann sie noch mit Mixed picles oder Sardellen und Kapern garnieren.

Leberwurstbrötchen. Feine Leberwurst wird ausgestreift und erwärmt. Man kann sie mit einigen Eidottern, auch mit etwas Fleischextrakt verrühren und dann auf Butterbrötchen streichen.

Sardellenschnitten. Die Sardellen werden gut gereinigt und nachdem sie entgrätet, gewaschen und abgetrocknet sind, fein verwiegt, durch ein Sieb oder einen Schaumlöffel getrieben und mit Zitronensaft, auch etwas Maggi's Würze vermengt. Dann werden Wecken oder Weißbrot in Schnitten leicht geröstet (zu diesem Zweck legt man die Brotscheiben auf ein Blech oder Pfännchen eine Weile in den heißen Ofen), etwas Butter darauf und dann das Sardellenmus daraufgestrichen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kaviarbrötchen. Dünne, geröstete Weißbrotschnitten werden mit Butter und dann mit Kaviar bestrichen und mit Zitronenscheibchen serviert. Wers liebt, mag sie noch mit feingeschnittener Zwiebel bestreuen.
Brotscheiben rösten siehe „Sardellenschnitten".

Falscher Kaviar. 2—3 Heringe werden gewässert und danach einige Stunden in lauwarme Milch gelegt. Sodann von Haut und Gräten befreit, mit etwas Zwiebel fein verwiegt. Zitronensaft darunter gemengt und auf das Brot gestrichen.

Geräucherter Hering auf Butterbrot. Wenn der Hering von Haut und Gräten befreit ist, wird er mit kochendem Wasser überspült und gut abgetrocknet. Dann wird er gut verwiegt, mit Essig und Oel, nach Belieben Pfeffer und etwas Zwiebel verrührt und auf Butterbrot gestrichen.

Englische Brötchen. Man erwärmt Emmentaler oder Chesterkäse und rührt ihn mit frischer, guter Butter weich, dazu gibt man etwas französischen Senf, Eigelb Maggi's Würze und mischt das gut durcheinander, streicht es auf warme geröstete Brötchen und bestreut sie mit geriebenem Käse. — Die Brötchen sollen womöglich, fertig gestrichen, noch ein Weilchen im heissen Ofen gebacken werden.

Königsbrötchen. Frisches Weiß- oder Schwarzbrot wird in ganz kleine, dünne Schnittchen geschnitten und mit heißem, gerade aus den gekochten (Fleischbrühe-) Knochen genommenem Rindermark dick bestrichen und ein wenig Salz darauf gestreut.

Käseschnitten. Schweizerkäse wird gerieben oder in dünngeschnittene Scheiben im Ofen oder im Pfännchen erwärmt bis er zergeht, dann auf geröstete Weißbrotschnitten dick aufgestrichen und warm gegessen.
Man kann auch den Käse auf die gerösteten Brotschnitten auflegen und den Käse auf dem Brot im Ofen zergehen lassen.
(Siehe auch „Käseschnitten, gebacken" Seite 52.)

Hygiamaschnitten. Man knetet je nach Geschmack 1—3 Löffel Hygiamapulver mit frischer Butter zusammen, überstreicht damit Zwieback oder Weißbrot und genießt dies zu Tee, Milch oder Kaffee.

Sardellenbutter bereitet man (bekommt sie auch fertig in Büchschen), indem man die Sardellen vorrichtet wie zu

Sardellenschnitten und sie, mit dem Messer fein verwiegt, unter frische Butter mengt.

Senfbutter wird bereitet, indem man guten französischen Senf unter frische Butter mengt.

Oder man läßt im Pfännchen 2 Eßlöffel Butter zergehen und 1 reichlichen Kaffeelöffel Senf darin aufbraten.

Anchovy- usw. Pasten siehe Seite 35.

Warme Getränke.

Warme Getränke. Gießt man heiße Getränke in Gläser oder Bowlen, so tut man gut, einen silbernen Löffel in das Glas oder Gefäß zu legen und beim Einfüllen möglichst zuerst über diesen zu gießen, dies verhütet ein Zerspringen des Gefäßes.

Chaudeau. Man schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eigelb mit 2 Kaffeelöffel Zucker, dem Saft einer halben Zitrone und 1/4 Liter Wein auf dem Feuer schaumig, bis es steigen will. Kochen darf es nicht.

Glühwein. (Für etwa 1 Liter Glühwein.) 1/2 Pfund Zukker wird mit 1/4 Liter Wasser, 3—4 Nelken, einem Stückchen ganzem Zimt und Zitronenschale etwa 3 Minuten gekocht; dann wird eine Flasche Rotwein hinzugegeben und das Ganze bis dicht vors Kochen gebracht; nun durch einen Seiher und recht heiß in die Punschgläser gegossen.

Grog. Auf 2 Teile kochendes Wasser kommt 1 Teil feiner Rum, Kognak oder Arac und auf ein gewöhnliches Grog-Glas 3—4 Stücke Zucker. Wird Essenz dazu verwendet, so ist schon Zucker in dieser enthalten und weiterer Zusatz nicht nötig.

Punsch. (Für etwa 1 Liter Punsch.) 3 Teelöffel feiner schwarzer Tee werden mit 3/4 Liter kochendem Wasser übergossen. Sodann reibt man das Gelbe von 2 Zitronen ab und gibt den Saft der letzteren, den durchgeseihten Tee, etwa 6—8 Stückchen Zucker und ein Achtel Liter Arac dazu, läßt das Ganze zugedeckt auf dem Feuer zum Kochen kommen und seiht es durch ein reines Tuch.

Weißer Weinpunsch. (Für etwa 1 Liter Punsch.) Man bringt 1 Liter Weißwein mit 150 Gramm Zucker zum kochen, gibt dazu ein Glas Batavia-Arac und der Punsch ist fertig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eierpunsch. 2 Eidotter, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zukker, 1 Glas Weißwein werden zusammen auf schwachem Feuer schaumig geschlagen. Nun fügt man unter fortwährendem Schlagen ein Malagaglas voll heller Punschessenz hinzu und läßt nochmals heiß werden. Kochen darf es unter keinen Umständen, weil sonst die Eier gerinnen, also brockig werden. Die angegebene Menge gibt ein großes Wasserglas voll Punsch.

Burgunder-Punsch. (Für etwa 1 Liter Burgunder-Punsch.) Man schält eine große Orange ganz fein ab, übergießt die Schale mit einem Wasserglas voll heißgemachtem Zuckersirup (siehe unten) und deckt sie zu. Dann werden 3/4 Pfund Zucker mit 3/4 Liter Wasser aufgekocht, der Sirup dazugegossen und der Saft von 3 Zitronen dazu gegeben, nun wird das Ganze durch ein nur für solche Zwecke verwendetes Sieb oder Tuch in einen sehr gut ausgebrühten feuerfesten irdenen Topf geseiht und mit 1/2 Flasche Arac und 1/2 Flasche Burgunderwein zum Sieden gebracht. Zuletzt wieder durch ein sehr reines Tuch oder Serviette geseiht und gleich getrunken.

Englischer Punsch. (Für etwa 1 Liter englischen Punsch.) 1 Pfund Zucker wird mit 3/4 Liter Wasser, dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone und einer Orange einmal aufgekocht und mit 1/2 Flasche Bordeaux und 1/2 Flasche Weißwein (Rheinwein) vermengt. Nun gibt man noch den Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen dazu. Man läßt das ganze auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten ziehen — ja nicht kochen — und gießt es dann durch ein sehr reines Tuch. Vor dem Servieren wird noch 1/4 Liter Punschessenz zugegossen.

Warmes Bier. 1/2 Liter gutes Bier wird mit 4—6 Stückchen Zucker, einem Stückchen Zitronenschale und etwas ganzem Zimt aufgekocht. 3 Eier werden verrührt, das Bier darüber gegossen, das Ganze noch ein wenig geschlagen und dann in Gläser eingefüllt. S. a. Biersuppe S. 23.

Zuckersirup. 1/2 Pfund Zucker wird mit 1/2 Tasse Wasser aufgelöst oder auf dem Feuer zergehen lassen und dann so lange gekocht, bis er ganz dick vom Löffel tropft.

Fest zugedeckt hält er sich mehrere Wochen brauchbar.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kalte Getränke.

Eisbouillon. Für eine Tasse löst man 1 Maggi'schen Bouillonwürfel in kochendem Wasser auf, gießt die heiße Bouillon zum Entfetten durch ein geruchloses Tuch aus Mull oder Leinwand, das man vorher mit Wasser ausgebrüht hat und stellt die Tasse zum Auskühlen aufs Eis. — Diese Bouillon wird als anregendes, durstlöschendes Getränk zur heißen Jahreszeit warmer Buillon vielfach vorgezogen.

Selbst zu bereitendes Selterswasser. Man kauft sich je 1 Pfund pulverisierte Weinsteinsäure und doppelkohlensaures Natron, was man am besten in verschlossenen Gläsern aufbewahrt. In ein Glas frisches Wasser tue man 3/4 Teelöffel voll Natron und darauf 1/2 Teelöffel voll pulverisierte Weinsteinsäure und Zukker nach Gutdünken. Wenn die Säure zuletzt zugesetzt wird, so hat man das Getränke moussierend.

Prünellentrank. Prünellen und Feigen werden in lauwarmem Wasser gewaschen, zerschnitten, über Nacht in Wasser eingeweicht und dann durchgeseiht. In die gewonnene Flüssigkeit wird etwas Honig oder Zucker gerührt.

Zitronen-Limonade. In 3/4 Liter Wasser gibt man den Saft einer Zitrone und 2—3 Stückchen Zucker, bis die Limonade süß genug ist.

Orangen-Limonade wird bereitet wie Zitronen-Limonade und um ihr einen kräftigen Geschmack zu verleihen, kann man etwas Orangenschale hineinlegen.

Holunder-Limonade-Essenz. 4 Dolden blühender Holunder werden mit 2 Liter Wasser in einem irdenen Gefäß mit 1 zerschnittenen Zitrone 2 Tage gut zugedeckt stehen gelassen. Dann nimmt man den Holunder heraus, gibt 1 Pfund Zucker dazu und kocht das Ganze einige Male auf. Hernach werden 2 Eßlöffel Zitronensaft darunter gemischt und die Essenz in Flaschen mit Patentverschluß eingefüllt. Zu einem Glas Limonade nimmt man 1/3 Glas Holunder-Essenz.

Fruchtmilch. Man sehe, daß man in einer Molkerei frische Buttermilch bekommt und mische diese mit beliebigem Fruchtsaft. Diese Mischung gibt ein sehr wohlschmeckendes und erfrischendes Getränk.

Waldmeister-Essenz. 6 Handvoll Waldmeister werden in eine Flasche starken Weißwein gegeben, läßt dies

etwa 20 Minuten ziehen, seiht es dann durch und füllt es in eine Flasche ab, welche luftdicht zu verschließen ist. Zu 3 Gläsern Weißwein wird ein Glas Essenz gebraucht, den nötigen Zucker kann man jetzt unmittelbar vor dem Genuß zusetzen.

Maibowle. (Zu etwa 1 Liter). 2 kleine Hände voll frischer Waldmeister, der noch keine Blüten hat, wird entstielt und in eine Schüssel gegeben. 1 Pfund Zucker wird in kleine Stücke geschlagen oder man nimmt Würfelzucker, gießt 1/2 Flasche Weißwein dazu. Hat sich darin der Zucker aufgelöst, dann gibt man noch 1/2 Flasche Weißwein und 1/2 Flasche Rheinwein, auch eine geschälte Orange in Stücke geteilt dazu und läßt das Ganze in der Bowle zugedeckt noch 10—25 Minuten ziehen. Der Waldmeister wird dann herausgenommen und die Bowle möglichst kalt serviert.

Maiwein. Junger Waldmeister wird am besten vor seiner Blütezeit gepflückt, von den größeren Stielen befreit und mit 1/4 Pfund Zucker in die Bowle getan. Dann wird eine Flasche Weißwein darüber gegossen. Hat der Wein den Duft des Waldmeisters angenommen, so werden so viele Flaschen Weißwein hinzugegossen, als man Maiwein bereiten will, auf jede Flasche rechnet man ungefähr 80 Gramm Zucker.

Erdbeerbowle. (Zu etwa 2—4 Liter). Ein Dessertteller voll frischer, ausgesuchter Walderdbeeren wird mit 1/2 Pfund Staubzucker in die Bowlenschüssel gegeben und 1 Gläschen Wasser darüber gegossen, durcheinander geschwenkt und 1/2 Stunde zugedeckt und kalt stehen gelassen. Dann werden 2—4 Flaschen Rheinwein dazu gegossen, die Bowle wenn möglich aufs Eis gesetzt, eine Flasche natürliches Selterswasser daran geschüttet und gleich präsentiert.

Pfirsichbowle. (Am Tage zuvor anzusetzen!) Man schält 12—15 gut ausgereifte Pfirsiche, halbiert sie, schneidet sie, nachdem der Kern herausgenommen, in Scheiben, legt sie in die Bowlenschüssel mit 4—6 Eßlöffel gestoßenem Zucker vermischt und gibt etwa 3 Löffel Wasser darauf, damit der Zucker sich löst. Nun läßt man sie 24 Stunden gut zugedeckt Saft ziehen, dann schüttet man 2—3 Flaschen Weißwein darauf, schüttelt oder rührt vorsichtig aber gründlich um und läßt nochmals 2 Stunden stehen. Nach Belieben gibt man

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

beim Gebrauch noch mehr Zucker oder Wein daran. Sie wird sehr kalt serviert.

Diese Bowle kann auch alkoholfrei zubereitet werden, indem man alkoholfreien Wein dazu verwendet.

Ananasbowle wird genau so zubereitet wie Pfirsichbowle.

Liköre lassen sich leicht und ohne Umstände mit Likörpatronen herstellen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Register.

Aal 35
Ackersalat 61
Altdeutscher Kuchen 60
Ananasbowle 75
Anchovypasten 35 71
Apfelkompott 65
Apfelmus mit Hygiama 66
Apfelpfannkuchen 51
Apfelschmarren 51
Apfelschnitze, gedörrte 66
Appetitbrötchen 68
Aprikosenkompott 65
Arme Ritter I und II 52
Austern 34

Backteig 53
Beefsteak 26
Beefsteak deutsch I 26
Beefsteak deutsch II 27
Beefsteak rohes (à la tatare) I und II 27
Beeftea 20
Belegte Brötchen 68
Bierkaltschale 67
Biersuppe 23
Birnenkompott 65
Birnenschnitze, gedörrte 66
Blumenkohl 41
Blumenkohlsalat 62
Blutwurst I und II 30 31
Bohnen, grüne 41
Bohnen, weiße (getrockn.) 44
Bohnensalat 62
Bouillon a. schnellste Art 18
Bouillon, s. Tassenbouillon 19
Bouillonkartoffeln 47
Bratensauce 25
Bratkartoffeln 45
Bratwurst I und II 30 31
Brötchen, belegte 68
Brotsuppe 21
Brotsuppe anderer Art 21
Büchsenerbsen 41
Bücklinge 35
Burgunderpunsch 72
Butterbrot 69
Buttersauce 37

Chaudeau 71
Crême-Saucen, süße 38
Crevettes 35

Dörrgemüse 45

Eier, gefüllt 49
Eier, harte 49
Eier, weiche 49
Eierkuchen 50
Eierkuchen m. Konfitüre 51
Eierpunsch 72
Eiersalat 63
Eiersauce 35
Eierspeisen 48
Eierstich 20
Eierverbrauch 48
Einlaufsuppe 21
Einrichtung 9
Eis selbst bereiten 57
Eisbouillon 73
Eiweißschnee herzustell. 49
Ei zu scheiden 20 48
Endiviensalat 61
Englische Brötchen 70
Englischer Punsch 72
Entrecôte 26

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Erbsen, grüne 40
Erbsen, getrocknete 44
Erbsen in Büchsen 41
Erdbeerbowle 74
Erdbeerkaltschale 67
Erdbeerkompott 65
Erdbeersauce 39

Falscher Kaviar 19 70
Feldsalat 61
Fische, gebackene 33
Fische, gekochte 33
Fische in Aspik 33
Fischpasten 35
Fischsalat 63
Flammeri 55
Flammeri zu stürzen 55
Fleisch in Aspik 29
Fleischbrühe 20
Fleischgelee 29
Fleischpasten 35
Fleischsalat 63
Fleischspeisen 25
Fleischsuppe m. Einlagen 21
Forellen, blau 33
Forellen, gebackene 34
Frankfurter Wurst 30
Fruchtflammeri 55
Fruchtmilch 73
Frühstück 17

Gallert 29
Gansbraten 32
Gansleber, gebratene 32
Garnelen 35
Geflügel 32
Geflügelpasten 35
Gefüllte Eier 49
Gelberüben s. Karotten 40
Gelberübensalat 62
Gemüse 40 45
Getränke, kalte 73
Getränke, warme 71
Glühwein 71
Goulasch 29
Griesbrei 53
Griespudding, kalter 57
Griespudding, warmer 58
Griessuppe 21
Griessuppe, süße 24
Grog 71
Grütze, rote 55
Gurkensalat I und II 62

Haferbrei 53
Haferflockenbrei 53
Haferflockenfrühstück 19
Haferflockensuppe 21
Haferkakaosuppe, Kassel. 24
Hagebuttensuppe 24
Hähnchen, gebraten 32
Hammelsbrühe 25
Hammelskotelettes 28
Hammelsnieren 30
Harte Eier 49
Hase 31
Hasenpfeffer 31
Heidelbeerflammeri 55
Heidelbeerkaltschale 67
Heidelbeerkompott 66
Heringe, gebackene 34
Heringe, grüne, gebraten 34
Heringe, geräuchert, auf Butterbrot 70
Heringskartoffeln 48
Heringspasten 35
Heringspastete s. Heringskartoffeln 48
Heringssalat 63
Himbeerkaltschale 67
Himbeerkompott 65
Himbeersauce 39
Holländische Sauce 37
Holunderlimonadeessenz 73
Hummer 35
Hummermayonnaise 35 37
Hygiama-Crême 56
Hygiama-Pudding 58

Hygiamaschnitten 70
Hygiamasuppe, süße 24

Italienischer Salat 63
Johannisbeerkompott 66
Johannisbeerflammeri 55

Kaffee 17
Kaffee wie Bouillon 17
Kaffee mit Hygiama 17
Kaffeeflammeri 56
Kakao 18
Kakaoflammeri 56
Kalbsbraten 26
Kalbshirn 29
Kalbshirn, gebacken 29
Kalbskotelettes 28
Kalbsleber 30
Kalbsleber, gebratene 30
Kalbsnieren 30
Kalbsroulade 28
Kalbsschnitzel 27
Kalte Getränke 73
Kaltschalen 67
Kaltschale m. Fruchtsaft 67
Karotten 40
Kartoffelbrei 46
Kartoffeln s. Pellkart. 45
Kart., geröstet, s. Bratk. 45
Kartoffeln, roh, gebraten 46
Kartoffeln à la Finnegan 47
Kartoffelpuffer 48
Kartoffelsalat 63
Kartoffelspeisen 45
Kartoffelstückchen 48
Kartoffelsuppe I u. II 22 23
Kartoffelsuppe a. schn. Art 22
Käseschnitten 70
Käseschnitten, gebackene 52
Kassel. Haferkakaosuppe 24
Katerfrühstück 19
Katersalat 64
Kathreiners Malzkaffee 17
Kaviar, falscher 70
Kaviarbrötchen 70
Kaviarsauce 36
Kieler Sprotten 35
Kirschenkompott 65
Kirschenpfannkuchen 51
Kirschenschmarren 51
Kochregeln 14
Kohlrabi 41
Königsbrötchen 70
Kopfsalat 61
Kratzete 52
Kräutersauce 36
Krebse 35
Kuchen, altdeutscher 60

Lachsbrötchen 69
Leberwurst I und II 30 31
Leberwurstbrötchen 69
Lende 26 28
Liköre 75
Linsengemüse 44
Lummel 26 28

Maggi's fert. Suppen 11 20
Maibowle 74
Maismehl-Pudding 56
Maiwein 74
Makkaroni 54
Makkaroni mit Schinken 54
Malzkaffee, Kathreiners 17
Maronen 43
Mayonnaise I und II 36 37
Meerrettich 38
Meerrettichsalat 61
Mehlbrei 53
Mehlspeisen 53
Mehlsuppe, weiße 22
Milchkaltschale I u. II 67

Napfkuchen 60
Nierenschnitten 30
Nudeln 53
Nudelsuppe 21

Obst 65
Ochsenaugen 49
Ochsenbraten 26
Ochsenfleisch 25
Ochsenfleischfrikassée 28
Ochsenmaulsalat 64
Ochsenroulade 28
Oelsardinen 35
Omlette m. Champignons 50
Omlette franz. m.Schinken 50
Orangenlimonade 73
Oxobouillon 19

Pasten 35
Pellkartoffeln 45
Perlzwiebeln 42
Petersilienkartoffeln 47
Pfannkuchen 50
Pfirsichbowle 74
Pfirsichkompott 65
Pflaumen, gedörrte 66
Pflaumenkompott 66
Pilze 45
Pilzsalat 63
Pippelekäse 68
Pommes de terre frites 46
Prünellen, gedörrte 66
Prünellentrank 73
Pudding mit Schinken 57
Puddinge, kalte 55
Puddinge, kalte, z. stürzen 55
Puddinge, warme 57
Puder-Koch-Schokolade 18
Punsch 71

Quark 68
Quittenkompott 66

Radieschen a. Butterbrot 69
Radieschensalat 61
Rahmkartoffeln 47
Rahmschnitzel 28
Rahnensalat 62
Rapünzchensalat 61
Reis mit Schinken 44
Reisbrei 53
Reisflockenkaltschale 67
Reisgemüse 44
Reispudding m. Bananen 59
Reissuppe 22
Rettichsalat 61
Rhabarberkompott 67
Risotto 44
Ritter, arme I und II 52
Rosenkohl 42
Rotebeetesalat 62
Rote Grütze 55
Roterübensalat 62
Rouladen 28
Rüben, weiße 42
Rühreier 50
Rühreier, süße 50
Rühreier, mit Schinken 50
Rühreier, mit Zwiebeln 50
Rumsteak 26
Russischer Salat 64

Sahnekartoffeln 47
Salate 60
Salat, italienischer 63
Salat, russischer 64
Salzheringe 19 34
Salzheringe i. Essig u. Oel 34
Salzheringe gebrat. m. Ei 34
Salzkartoffeln 46
Sandtorte 60
Sardellenbutter 70
Sardellenpasten 35
Sardellensauce 36
Sardellenschnitten 69
Saucen 35
Sauerampfersauce 36
Sauerkraut 43
Sauermilch 68
Schinkenbrötchen 69
Schinkenpudding 57
Schlagrahm 68
Schlagrahm m. Hygiama 68

Schagsahne 68
Schneeballencrême mit Hygiama 39
Schokolade mit Milch 18
Schokolade mit Wasser 18
Schokoladeflammeri 56
Schokoladepudding 59
Schokoladesauce 39
Schokoladesuppe 25
Schwämme, s. Pilze 45
Schweinsbraten 26
Schweinefleisch, geräuch. 26
Schweinefleisch, rohes 26
Schweinsfilet 28
Schweinskotelettes 28
Schweinslende 28
Schweinsnieren 30
Schweinsroulade 28
Selleriegemüse 43
Selleriesalat 63
Selleriesuppe 23
Selterswasser 73
Semmelklöße, einfache 54
Semmelpudding, einfacher 58
Semmelpudding, süßer 58
Senfkartoffeln 48
Senfsauce I und II 35
Soleier 49
Spargel 41
Spargelsalat 62
Spätzle 54
Spiegeleier 49
Spinat 42
Stachelbeerflammeri 55
Stachelbeerkompott 65
Suppen 19
Suppenwürfel 19
Süßer Kartoffelpudding 57
Tapiokakaltschale 67
Tassenbouillon 19
Tauben, gebraten 32
Tee 18
Teltower Rübchen 41
Tomatensalat 62
Tomatensauce 38
Tomatensuppe 23

Vanillesauce I und II 38
Vorbemerkungen 9
Vorrat 10

Waldmeisteressenz 73
Warmbier 72
Warme Getränke 71
Weckwürfel 19
Weiche Eier 49
Weinkaltschale 68
Weinpunsch 71
Weinsauce, einfache 39
Weinsuppe 24
Weißbiersuppe 23
Weiße Rüben 42
Weißweinpunsch 71
Wienerschnitzel 27
Wildpasten 35
Wildpret 31

Zitronen-Auflauf 59
Zitronen-Limonade 73
Zitronen-Sauce 39
Zuckersirup 72
Zwetschgen, gedörrte 66
Zwetschgenkompott 66
Zwieback-Auflauf 59
Zwiebelgemüse 42
Zwiebelsauce 36

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB Karlsruhe
56 71827 8 031

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg