

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

II. Die Vorrichtungen

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

II. Die Vorrichtungen.

1. Das Tödten des Geflügels. Die Art des Schlachtens bleibt bei allem Geflügel, beim großen wie beim kleinen, ganz gleich. Man hält das Thier an den Flügeln und Füßen recht fest oder man nimmt es so zwischen die Kniee, daß es sich nicht bewegen kann, biegt den Hals zurück und schneidet dicht unter dem Kopfe den Hals durch, so daß er nur mehr durch einen Hautlappen mit demselben verbunden bleibt. Man lasse das Thier gut ausbluten und fange bei Gänsen und Enten das Blut in einem Töpfchen auf, in welchem sich etwas Weineßig befindet, wobei man stark rühren muß, damit es nicht gerinnt.

2. Das Reinigen des Geflügels. Alles Geflügel wird: womöglich gleich nach dem Tödten, solange es noch warm und geschmeidig ist, trocken gerupft, wobei man vorsichtig sein muß, damit die Haut nicht zerrissen werde. Die kleinen bläulichen Stoppeln, die zuweilen unter der Haut sitzen bleiben, werden mit einem recht feinen, spitzigen Messerchen behutsam herausgestochen; zubereitetes Geflügel, in welchem noch solche Stiften sitzen, oder welches sonst schlecht gereinigt wäre, ist höchst unappetitlich und zeigt von großer Nachlässigkeit. Ebenso muß man ein gerupftes Stück noch von allen Seiten über ein brennendes Papier oder eine Spirituslampe drehen, damit die feinen Härchen abgefengt werden, die sich anders nicht entfernen lassen. Ehe man Gänse rupft, dreht man erst die Federn im ersten Gelenke ab und zieht die Schwanzfedern aus. Der zarte Flaum, der auf der Brust unter den gröbereren Deckfedern sitzt, wird besonders aufbewahrt, da er die geschätzten Daunen liefert.

Geflügel, welches zu Ragouts, Frikassées und Suppen gehört, tauche man gleich nach dem Schlachten in heißes Wasser und halte es so lange darin, bis sich die Federn ohne Mühe ausziehen lassen. Bei jungem Geflügel darf das Wasser nicht zu heiß sein, da sonst die Haut ebenfalls abgehen würde.

An der Rückseite des Halses macht man einen Längenschnitt, zieht durch diese Oeffnung die vorsichtig losgelöste Gurgel, den Schlund und den Kropf heraus und drückt dann alles los, was man von hier aus erreichen kann, jedoch ohne etwas zu zerdrücken.

Dann macht man vom Brustende bis zum Steiß hinunter ebenfalls einen Längenschnitt von genügender Größe, fährt mit drei Fingern, bei Gans und Puter mit der ganzen rechten Hand, hinein und löst die Eingeweide sehr vorsichtig aus, damit ja nichts zerdrückt und das Innere des Geflügels nicht beschmutzt werde. Magen und Leber werden von den Gedärmen getrennt, die Galle, die nur in einem ganz dünnen Häutchen sitzt, recht behutsam losgeschnitten, den Magen schneidet man da auf, wo die Haut weiß ist, der Inhalt wird entleert, die innere derbe Haut abgezogen, worauf man ihn in Wasser spült und abtrocknet. Das Geflügel wird innen und außen sauber ausgewaschen, wieder abgetrocknet, Leber und Magen steckt man in das Innere, die Flügel werden im ersten Gelenke abgebrochen, die Füße abgehauen, die Augen ausgestochen, die Haut von Schnabel und Kamm abgelöst und die Zunge ausgerissen. So gereinigt, schlägt man das Geflügel in ein sauberes Tuch, legt es in eine Schüssel und setzt es an einen kalten Ort.

Beim Ausnehmen der Gans hat man das gleiche Verfahren und die gleiche Vorsicht zu bewahren. Man nimmt zuerst das sogenannte Flaumfett, welches zu beiden Seiten der Brust, unterhalb dieser, liegt und dicht am Gerippe losgelöst und in möglichst großen Stücken herausgenommen werden muß. Dann nimmt man die Gedärme mit dem Magen, löst von ersteren das angewachsene Fett ab, dann die Leber mit der Galle. Das Flaum- wie das Darmfett, doch jedes gesondert, gibt man in kaltes Wasser, welches jeden Tag durch frisches ersetzt wird, bis man das Fett verwendet; vom Flaumfett wird zuvor das dünne Häutchen entfernt.

Das mit Essig vermischte Gänseblut kann man bei kräftigerem Frostwetter einige Tage unbedeckt und im Kalten stehend aufbewahren, doch nicht zu lange.

Geflügel, welches aufbewahrt werden soll und Wildgeflügel in jedem Falle, dürfen nicht ausgewaschen werden; man reibt sie innen und außen mit einem Tuche sauber aus und bewahrt es im Kühlen luftig hängend. Das Nähere darüber findet sich im Abschnitt Fleischspeisen, A, Nr. 1. Im Nothfall können Gänse im Winter bis zu drei Wochen aufbewahrt werden, Puter ebenfalls.

Bei Wildgeflügel werden die Füße in kochendes Wasser gehalten, bis sich die Haut abziehen läßt, abgehauen werden nur die Sporen; die Flügel stutzt man, Leber und Magen können nicht verwendet werden.

3. Das Aufbiegen des Geflügels (Dressiren). Die Halshaut wird ein Stückchen oberhalb der Brust abgeschnitten und nach dieser hin zurückgeschoben. Der Hals mit dem Kopfe, die Klauen und Spitzen der Flügel werden abgehauen; zu bemerken wäre jedoch, daß Viele Hals und Kopf bei Puter, Hühnern, Kapau, Poularden und Tauben daran lassen. Bei jungen Hühnern und Tauben wird das Brustbein mit den Fingern eingedrückt und kann dann von Innen leicht herausgenommen werden, obgleich dies nicht geschehen muß. Bei größerem Geflügel legt man ein Tuch über die Brust, nachdem man das Brustbein vorerst von innen heraus mit einem spitzigen Messer durchstoßen hat, und schlägt dann das Bein mit dem Klopfsolze vorsichtig ein, damit die Haut nicht verletzt werde. Die Flügel dreht man derart nach dem Kopfe zurück, daß die Spitzen flach am Rücken aufliegen und durchsticht sowohl das Thier wie beide Flügel mit einem Spießchen von Holz oder Eisen, man bekommt dieselben in allen Kucheneinrichtungsgeschäften zu kaufen; die Keulchen werden gegen die Brust zurückgedrückt und ebenfalls mit einem solchen Spieß durchstoßen, wodurch die Brust schön rund hervortritt. Läßt man den Kopf daran, so biege man ihn nach dem Rücken zu abwärts, schiebe ihn durch den linken Flügel durch und lege ihn neben die Brust. Will man keine Spießchen zum Aufbiegen, so ziehe man mit einer Dressirnadel in der angegebenen Art einen entsprechenden Bindfaden durch Flügel und Keulchen und binde ihn über dem Rücken zusammen; er muß fest angezogen werden. Vor dem Anrichten müssen natürlich Spießchen wie Bindfaden entfernt werden.

Gänse werden nicht aufgebogen. Man schlägt zwar den Brustknochen ein, aber Hals, Kopf, Füße und die Flügel werden abgehauen, letztere etwa 2 Finger breit vom Leibe weg.

Wildgeflügel wird wie zahmes Geflügel aufgebogen, nur bricht man die Keulchen im zweiten Gelenke und dreht sie den Rücken entlang so, daß die Klauen nicht nach dem Halse zu stehen.

4. Das Steifen von Geflügel und Fleisch (Blanchiren). Im Allgemeinen werden nur Geflügel, Kalb- und Lammfleisch gesteift, namentlich solches, welches im weißen Guß zubereitet wird oder sonst sehr weiß bleiben soll, ebenfalls dasjenige, welches man spicken will, wenn es den genannten Arten angehört. Das Steifen besteht darin, daß man das betreffende Fleisch oder Geflügel mit kaltem Wasser auf Feuer bringt, darin heiß und steif werden, doch nicht kochen läßt, worauf es aus dem Wasser genommen und nach Angabe weiter behandelt wird.

5. Das Spicken. Man verwendet dazu nur geräucherten, recht weißen, harten und fetten Speck, der nicht von Fleischfasern durchzogen ist. Je breiter er ist, um so besser. Man schneidet ihn mit einem scharfen Messer in 3—4fingerbreite Scheiben, diese der Länge nach in 2—3 Streifen, von welchen man dann die Speckfäden von beliebiger Dicke schneidet. Dieselben müssen 2—3 Finger breit sein. Man dreht sie in Salz und Pfeffer, oder nur in Salz und zieht sie hierauf in eine Spicknadel von entsprechender Dicke. Man hat gewöhnlich mehrere von verschiedener Größe. Die besten sind von Stahl oder Messing. Man sehe darauf, daß sie recht glatt sind und den Speck gut fassen; sie müssen stets tadellos sauber sein. Man sticht die Nadel auf der einen Seite ins Fleisch hinein und ein Stückchen weiter heraus, so daß der Speck auf beiden Seiten je etwa fingerbreit aus dem Fleische hervorsteht; bei kleinen Stücken nur halbfingerbreit. Die nächste Reihe wird in der gleichen Entfernung begonnen, wie die ist, welche die Fäden der ersten Reihe von einander trennt. Soll jedoch ein Stück recht dick gespickt werden, so beginne man die zweite Reihe in der Mitte zwischen den Speckfäden der ersten, die dritte zwischen den beiden Fäden der zweiten und ersten Reihe u. s. w.

Je dichter ein Braten gespickt ist, um so schöner ist sein Ansehen, wie auch der Geschmack und das Zarthe dadurch erhöht werden kann; dies gilt namentlich von Geflügel, Wildgeflügel und Wildbraten.

6. Die Verwendung der Fette. Da die Butterpreise im allgemeinen gegenwärtig sehr hohe sind, so ist es natürlich, daß man in jeder Küche bemüht ist, sich auch mit anderen Fettarten zu behelfen, von denen manche, richtig behandelt und richtig angewendet, einen ganz annehmbaren Ersatz für Butter bieten.

Solche Ersatzfette sind: Speck, Nierenfett, Schweineschmalz, Gänsefett, welches, am passenden Orte benützt, vorzüglich ist, anderes Geflügelfett, abgeschchnittenes Fett von Schinken und Rauchfleisch, abgehobenes Suppenfett, Del, Margarin- oder Kunstbutter, die am besten jeder Küche fern bleibt, und endlich ein neues Präparat, welches mit der Zeit wohl die weiteste Verbreitung finden und der echten Butter eine siegreiche Konkurrenz in der Küche machen dürfte, nämlich die Kokosnußbutter, die in Mannheim (Baden) von P. Müller & Söhne in vorzüglichster Beschaffenheit hergestellt wird und in jeder größeren Stadt schon für den ungefähren Preis von 60 bis 70 Pfennige per Pfund erhältlich sein dürfte. Der große Vorzug, den die Kokosnußbutter vor allen anderen Fettstoffen

voraus hat, die als Ersatz für Butter benützt werden, besteht darin, daß sie durchaus frei von jedem besonderen Geschmack und Geruch ist und ausnahmslos ohne Nachteil zu allen Speisen und Backwerken benützt werden kann, obschon die feine Köchin der echten Butter zu sehr zarten weißen Beigüssen, ganz feinen Gemüsen und Braten, wie auch zum Schmelzen feiner Speisen doch den Vorzug geben wird. Da aber, wo es nicht darauf ankommt, daß der Buttergeschmack stärker und rein hervortritt, wird jede vernünftige sparsame Hausfrau, die einmal einen Versuch gemacht hat, sicher nur mehr Kokosnußbutter anwenden und sicherlich alle die anderen minderwertigen Ersatzfette, den Speck und das Gänsefett ausgenommen, bei Seite lassen.

Zu allen Arten von Rindsbraten eignen sich Speck und gut zubereitetes Rindsnierefett vorzüglich, um jedoch den Geschmack des Saftes oder Beigusses zu haben, empfiehlt es sich, kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter durchzurühren. Zu Beefsteaks und Rumpsteaks ist ebenfalls Nierenfett sehr gut zu benützen.

Zu Kalbs-, Hammel- und Wildbraten, ferner zu Geflügel und Wildgeflügel gehört frische Butter oder halb Butter, halb Speck. Gewöhnlicher Kalbs-, Rinds-, Hammel- und Lammbraten sowie alle gedämpften und geschmorten Fleischgerichte können vorzüglich mit der genannten Kokosnußbutter zubereitet werden. Letzteres hat auch für alle Gerichte von gehacktem Fleische Gültigkeit. Frikassees und feine Ragouts erfordern jedoch echte frische Butter. Gänse- und Schweinebraten brätet man im eigenen Fett mit einem Zusatz von Wasser.

Gänsefett, sowohl ausgeschmolzenes als ausgebratenes, welches man während des Bratens abhebt, eignet sich vorzüglich zum Braten von Kartoffeln, doch ist es auch an Sauerkraut, Weiß- und Rot- sowie Braunkohl sehr angenehm, ebenfalls an Graupen und Reis.

Feine Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen, kleine Rübchen aller Art, Salatböhnchen, Blumenkohl, Rosenkohl u. s. w. sind mit echter, frischer Butter am besten; will man sich jedoch sehr sparsam einrichten, so kann auch hier Kokosnußbutter verwendet werden, ohne daß das Gemüse verdorben würde. Für gewöhnliche Gemüse, wie Sauerkraut, Weißkohl, gelbe Rüben (Möhren) u. s. w. sind auch Schweinesfett, Schinensfett u. s. w. brauchbar, für ersteres vorzugsweise Speck und Schinensfett. Endlich kann man dazu auch Suppenfett, Bratsfett, Bratensaft und dergleichen mit Vorteil anwenden, wenn man vor dem Anrichten etwas frische Butter durchrührt. Nierenfett schmeckt an keinem Gemüse besonders angenehm, schon weil es rasch erkaltet und stockt.

Zu Speisen von Mehl, Milch, zu Backwerken aller Art sollte nur frische, Schmelz- und Kokosnuß-Butter, auf die wir hier nochmals aufmerksam machen, benützt werden.

7. Schmelzbutter zu bereiten. Geklärtc Butter kann an Stelle frischer sowohl zu gewöhnlicheren Braten als gedämpften und geschmorten Fleischspeisen, zu Gemüsen gewöhnlicherer Art als zu solchen mit Beigüssen verwendet werden und ist insofern billiger, als man etwa $\frac{1}{4}$ weniger davon braucht, als von frischer, und die zum Klären bestimmte Butter kaufen kann, wenn sich gerade eine billige Gelegenheit dazu bietet.

Hauptsächlich dient sie zum Braten von allen jenen Fleisch- und Fischgerichten, die in Ei und geriebene Semmel gewendet werden, zur Bereitung von Backwerken aller Art und von Schmelzgebäckenem.

Man gebe die zum Klären bestimmte Butter in einen verhältnißmäßig großen und womöglich weiten Topf — die von Eisen eignen sich hauptsächlich dazu —, setze sie auf mäßiges Feuer und nehme den aufsteigenden Schaum mit einem Schaumlöffel sorgfältig ab. Die Butter muß kochen, bis sie ganz hell geworden ist, so hell, daß man bis auf den Boden des Topfes sehen kann. Man setzt sie dann noch für $\frac{1}{4}$ Stunde seitwärts, nimmt etwa noch vorhandenen Schaum ab und gießt sie vorsichtig vom Bodensatz ab in Steintöpfe, die, schon zum Bewahren der Schmelzbutter bestimmt, mit kochendem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet sind. Wenn die Butter ganz starr geworden ist, legt man erst ein Stück Fließpapier darüber, über dieses ein dickes blaues Papier, binde zu und sticht mit einer dicken Nadel diese Papiere an vielen Stellen durch. Wenn man die Töpfe an einen kühlen luftigen Ort setzt, so hält sich die Butter ein Jahr und noch länger gut, sofern man gute Butter zum Einschmelzen genommen hat. Man nehme kleinere Töpfe, damit man an den angebrochenen nicht zu lange hat.

8. Schweinefett zu bereiten. Das feinste Fett vom zartesten Weiß erhält man vom Bauchfett, dem sogenannten Deckel. Man schneidet es in gleichmäßige kleine Würfel, streue über je 12 Pfund 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, gebe 2 bis 3 geschälte und in je 4 Theile geschnittene Borsdorfer Äpfel dazu und lasse es bei gleichmäßigem, nicht zu starkem Feuer langsam ausbraten, wobei man öfter durchrühren muß, damit es nicht ansieht. Wenn die Schreben hochgelb geworden sind, gieße man das klare Fett vorsichtig vom Bodensatz und bewahre es wie Schmelzbutter. Es können auch Blechtöpfe dazu verwendet werden.

9. Gänsefett zu bereiten. Das Flaumfett wird 48 Stunden in recht frisches Wasser gelegt, welches man täglich zweimal wechselt. Dann schneidet man es in kleine Würfel und läßt es langsam schmelzen, wobei man fleißig durchrühren muß. Wenn die Schreben sich gelb färben, gießt man das Fett durch ein Sieb in eine Porzellanschüssel, läßt es stöcken, dann noch einen Tag stehen, worauf man alles noch ganz reine Fett abhebt, ohne irgend welche Rückstände mit aufzunehmen. Dieses Fett wird nochmals geschmolzen, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht und wie Schmelzbutter in Töpfchen gefüllt, zugebunden und aufbewahrt. Es hält sich Monate lang frisch.

10. Rindsnierenfett schmacht zu bereiten. Beim Einkauf von Nierenfett sehe man darauf, daß es sehr weiß und sehr fest ist. Man schneide es in dreifingerbreite Stücke und wässere es wie Gänsefett. Man schneide es auch wie dieses in recht feine Würfelchen und setze es mit reichlich $\frac{1}{8}$ Liter süßer Milch (für jedes Pfund) auf mäßiges Feuer, wo man es langsam und bei fleißigem Rühren und Loslösen der anklebenden Stückchen so lange kochen läßt, bis es durchsichtig klar geworden ist. Man gießt es hierauf vorsichtig vom Bodensatz ab, läßt es dann durch ein feines Haarsieb laufen und füllt es in ein Steintöpfchen, in welchem man es noch einige Male durchrührt.

Für kleinere Haushaltungen ist es nicht rathsam, mehr als 2, höchstens 3 Pfunde auf einmal auszukochen, da es sich nicht lange frisch erhält.

In Süddeutschland ist es vielfach gebräuchlich, das geseigte Nierenfett mit gleichviel noch flüssiger Schmelzbutter zu mischen und diese Mischung im Topfe gut durchzurühren. Mit Butter vermischt erhält es sich länger frisch.

11. Küchenöl auszuglühen. Von allen in der Küche zur Verwendung kommenden Oelen bedarf nur das Rübol, die geringste Sorte, des Ausglühens. Mohn-, Nuß- oder Buchenöl können ohne weiteres verwendet werden, letzteres ist jedoch nur zur Salatbereitung zu verwenden, da es durch das Erhitzen einen übeln Beigeschmack erhält. Zum Braten von Fleisch und Fisch, von Grilladen u. s. f. kann man sich keines feineren Fettes bedienen, als des Provenceröls; die darin bereiteten Speisen sind sowohl hinsichtlich des Geschmacks wie der Farbe vorzüglich, doch ist dieses Fett sehr theuer, besonders wenn man das Del nicht in großen Mengen und aus erster Quelle beziehen kann.

Beim Einkauf von Rübol ist darauf zu achten, daß man nur solches von bester Qualität erhält, welches frei von jeder Verfälschung ist. Beim Ausglühen ist die größte Vorsicht zu bewahren und namentlich für einen verhältnißmäßig großen Tropf zu sorgen, der von Eisen sein muß. Das Feuer muß sehr milde sein, indem sich das Del leicht entzündet, wenn man es zu starker Hitze aussetzt. Man gebe für jeden $\frac{1}{2}$ Liter eine kleine abgeschälte Zwiebel, oder eine abgeschälte, in mehrere Scheiben geschnittene Kartoffel hinein und läßt sie darin stark hochgelb werden. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, giebt eine halbe Messerspitze Salz hinein und läßt es auf der Platte noch so lange langsam fortkochen, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Viele lassen denselben verkochen, reiner schmeckt jedoch das Del, wenn es sorgfältig abgenommen wird. Man lasse es in einer Schüssel, nicht im Topfe, erkalten und fülle es dann in Flaschen.

Sollte das Del zufällig in Brand gerathen, so decke man rasch einen Deckel darauf und ziehe den Topf an kühle Stelle, sehe sich aber vor, daß man nicht die Hände verbrenne; dieser Möglichkeit wegen sollen auch möglichst wenig Personen und nur Erwachsene in der Küche sein.

Ausgeglühtes Del verbreitet bei der Verwendung keine Dämpfe mehr, wohl aber riecht es während des Ausglühens sehr stark.

12. Die Kokosnußbutter. Diese aus dem Del der Kokosnuß gewonnene Butter ist ein reines Pflanzensett, welches nahezu frei von allem Wasser ist, gar keinen Käsestoff enthält und fast ausschließlich aus reinem Fett besteht. Von Farbe ist die Kokosnußbutter rein weiß, mit einem schwachen Stich ins Bläuliche und sieht sie sehr zart aus. Der Umstand, daß dieselbe keinerlei Säuren enthält, macht sie namentlich zum Genuß für Personen mit schwachem und angegriffenem Magen geeignet.

Ob die Kokosnußbutter zur Bereitung von Fleisch und Gemüse, ob sie zum Backen oder zur Teigbereitung von Backwerken benutzt wird, man nimmt stets um etwa ein Viertel weniger davon, als man von frischer echter Butter nehmen würde.

Bei der Anwendung von Kokoßnußbutter hat man darauf zu achten, daß sie gut heiß geworden ist, ehe man das Fleisch, Gemüse oder Backwert hineingiebt oder sie über die abzuschmelzende Speise gießt, ebenso muß den damit bereiteten Speisen mehr Salz gegeben werden, als denjenigen, die mit thierischen Fetten bereitet werden. Auf diesen Umstand sind namentlich diejenigen aufmerksam zu machen, die gewöhnt sind, mit gesalzener Butter zu kochen.

Wird diese Butter zur Bereitung eines Teiges benützt, so giebt man 8 reichliche Eßlöffel Milch oder Wasser mehr dazu, als die betreffende Anweisung besagt oder man früher zu nehmen gewöhnt war, da der Teig weicher sein und das im Fett mangelnde Wasser ersetzt werden muß. Die 8 Löffel Wasser sind für jedes Pfund Kokoßnußbutter berechnet; nimmt man mehr oder weniger Butter, so ist das Wasser resp. die Milch darnach zu berechnen.

Wird die Butter zur Sahne gerührt, so muß ihr während des Rührens ebenfalls die angegebene Menge Wasser zugefetzt werden. Ehe man zu rühren beginnt, läßt man die Butter am warmen Herd zerfließen, rührt aber dann sofort, indem sie andernfalls wieder fest werden würde.

Berfasserin macht an dieser Stelle nochmals darauf aufmerksam, daß die mit dieser Butter zubereiteten Speisen frei von jedem Geruch und Beigeschmack sind, daß sich, wie sie selbst erfahren, beim Backen von Pfannkuchen, Schmelzgebäckem u. s. f. nicht die unangenehmen Dämpfe entwickeln wie bei Buttergebrauch, daß nicht die gewohnten Rückstände im Fette zurückbleiben und dieses wiederholt zum Backen verwendet werden kann. Ganz besonders vorzüglich fand sie die Kokoßnußbutter zur Bereitung von allen mürben Teigen, kleinem Konfekt, sogenanntem Buttergebäckem u. s. w. Dasselbe wird besonders mürb, erhält eine schöne Farbe und erhält sich sehr lange frisch.

Eine Vermischung mit oder einen Zusatz von frischer echter Butter, wie es häufig bei Nierenfett und Schweineschmalz gebräuchlich ist, verträgt die Kokoßnußbutter nicht.

Besonders vorteilhaft fand Berfasserin die 2 Pfund-Blechdosen, die in ihrem Wohnorte in den Kaufläden zum Preise von 1,40 Mark zu erhalten sind. Wenn man diese Dosen an einen kühlen Ort setzt, erhält sich die Butter unverändert.

Wer diese Butter in größeren Mengen zu beziehen wünscht, würde gut thun, sich direct an die Fabrik von B. Müller & Söhne in Mannheim, Baden, zu wenden, wo sie jedenfalls billiger zu erhalten ist als aus zweiter Hand.

Ein Versuch mit dieser Butter sei allen unsern Leserinnen dringend empfohlen, besonders denjenigen, die unnütze Ausgaben vermeiden wollen oder müssen.

13. Fülle von Rindfleisch (Farce). $\frac{1}{2}$ Pfund verbes Rindfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und mit 85—100 Gr. Speck oder Nierenfett, einer Zwiebel, etwas Citronenschale und 85 Gr. in kalter Milch eingeweichtem und recht gut ausgedrücktem Milchbrote ganz fein gehackt. Dann mische man 2 ganze Eier oder 2 Eidotter und zum Schlusse das zu Schaum geschlagene Eiweiß, Salz und Gewürz nach Belieben und entweder ein wenig geschmolzene Butter oder dicke saure Sahne dazu. An diese Fülle können auch 1—2 Sardellen gegeben werden, die man mit dem Fleische hackt.

14. Fülle von Kalbfleisch. Die Mischung ist die gleiche wie oben, doch würde sich der Gebrauch von Nierenfett hier nicht empfehlen, am besten ist ungeräucherter Speck.

Zur Verfeinerung der Fülle können klein gehackte, in Butter gedämpfte Kräuter oder Champignons, oder Trüffelabfälle dazu genommen werden. Für obige Menge würde 1 Eßlöffel und selbst weniger von diesen Zuthaten genügen.

15. Fülle von gekochtem Kalbfleisch. Dieselbe ist namentlich mit einem Zusatz von Sardellen oder Sardellenbutter angenehm.

16. Fülle von Kalbfleisch und Leber (sehr gut). 250 Gr. rohes Kalbfleisch aus Haut und Sehnen geschabt, 250 Gr. geschabte Kalbs- oder Schweinsleber, 185 Gr. geräucherter Speck, 125 Gr. in Milch geweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, 3 Eier, Sahne oder Butter nach Bedarf, Salz und Gewürzpulver. Diese Mischung giebt eine vorzügliche Pastetenfülle.

Will man die Fülle etwa für eine Kalbsbrust oder dergleichen bereiten, so genügt, ebenso wie für kleinere Pasteten, die Hälfte davon und giebt man anstatt des Gewürzpulvers etwas weißen Pfeffer, Zucker, 85 Gr. in Wasser geschwellte Sultan-Nosinen und nach Belieben 85 Gr. abgezogene, klein gehackte Mandeln.

17. Fülle von Schweinefleisch. 250 Gr. rohes oder gebratenes Schweinefleisch mit Fett durchzogen, 50–60 Gr. Zwiebeln, Zitronenschale, in Milch geweichte Semmel, 2 Eier, Sahne nach Bedarf, fein gestoßenen trockenen Majoran und Pfeffer. Nach Belieben 1–2 Sardellen. Diese Fülle ist für Pasteten sehr gut.

18. Fülle von Schinken. 250 Gr. fetter, gekochter Schinken, 85 Gr. geweichte Semmel, Petersilie, 2 Eier, etwas saure Sahne und Gewürzpulver.

19. Fülle von Leber. 250 Gr. Kalbs- oder Schweinsleber aus Haut und Sehnen gestreift, 75 Gr. ungeräucherter Speck, 1 fein geschnittene Zwiebel, in Butter weich und gelb gedämpft, 85 Gr. in Milch geweichtes Milchbrot, 3 Eier, Zitronenschale und Gewürzpulver.

Zur Verfeinerung dieser Fülle können sowohl in Butter gedämpfte Abfälle von Champignons oder Trüffeln als auch 1 Sardelle dienen. Gehört die Fülle zu einem Braten, so kann man wie in Nr. 16 Rosinen oder Nosinen und Mandeln dazu geben.

20. Fülle von Wildpret. Dieselbe wird namentlich zu Wildpasteten verwendet. Man nimmt die mageren Abfälle von Wildfleisch und giebt zu 250 Gr. Fleisch 100 Gr. ungeräucherter Speck, 85 Gr. in saure Sahne eingeweichtes Milchbrot, Zitronenschale, 3 Eier, das Weiße nach Belieben zu Schaum geschlagen, Gewürzpulver und, wenn der Geschmack angenehm ist, 2–3 gestoßene Wachholderbeeren.

Leberdämpfte Abfälle von Champignons oder Trüffeln verbessern natürlich diese Fülle.

21. Fülle von Fisch. Zur Bereitung einer Fülle dienen die weniger schönen Stücke von Flußfischen oder auch kleine unansehnliche Flußfischchen. Das rohe Fleisch wird aus Haut und Gräten geschnitten,

zu 375 Gr. nimmt man 125 Gr. frischen ungeräucherten Speck, 1 klein gehackte, in Butter gelb und weich gedämpfte Zwiebel, 125 Gr. in Milch oder Sahne geweichtes Milchbrot, die Schale einer halben Zitrone, Petersilie, 50 Gr. geschmolzene Butter und 4 Eier. Nach Belieben auch 1 Sardelle oder 1 Löffel Champignons.

Zur Beachtung!! Wenn man die vorstehenden Füllen besonders fein haben will, so giebt man sie nach dem Hacken in einen Mörser, verreibt sie recht fein und streicht die Masse dann durch ein Haarsieb, worauf man sie mit den Eiern vermischt.

Bei Fischfülle sollte dies mit Rücksicht auf etwa noch vorhandene Gräten stets geschehen.

22. Fülle von Semmel oder Milchbrot. 85 Gr. Butter rührt man schaumig, mischt 2 Eidotter, Petersilie, Salz, Pfeffer oder Muskatblüthe und 85 Gr. in Milch geweichtes und wieder gut ausgedrücktes Milch- oder Semmelbrot dazu und verrührt diese Fülle sehr fein mit ein wenig sauren Rahm oder Milch. Sie darf aber nicht zu weich sein. Diese Mischung reicht für eine große Kalbsbrust oder für 5—6 Hühner. Leber und Magen von Geflügel kann man fein geschnitten darunter mischen.

23. Süße Semmelfülle. 65 Gr. Butter werden schaumig gerührt und mit 3 Eidottern vermischt. Dann giebt man 1 Theelöffel abgeriebene Zitronenschale, 60 Gr. Zucker mit etwas Zimmt vermischt, $\frac{1}{2}$ Pfund schöne Rosinen ohne Körner klein geschnitten, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Semmel, die zwei Tage alt ist, und einige Löffel süßen Rahm und zuletzt den Schaum des Eiweißes. Soll die Fülle sehr gut sein, so mische man noch $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Mandeln dazu und nehme nur 185 Gr. Brot.

Gehört die Fülle zu Geflügel, so kommen Leber und Magen desselben, klein gehackt, dazu.

Obige Mischung ist für einen Puter berechnet oder zu einer großen Kalbsbrust; für kleinere Stücke, für Kröpfe von Puter und Gänsen bereitet man weniger, etwa die Hälfte.

24. Gewürzpulver. Man verwendet dieses Pulver insbesondere zu feineren Ragouts, auch zu Frikasse, Pasteten und Fleischbrühe, doch ist es zu jedem Fleisch- und Fischgericht passend, zu welchem mehrere Gewürze feinerer Art gehören; doch darf man nicht viel davon nehmen.

15 Gr. schwarzer Pfeffer, 15 Gr. Paprika oder Cayennepfeffer, 10 Gr. weißer Ingwer, 20 Gr. indischer oder gelber Ingwer und 6 Gr. Muskatblüthe.

Dies alles wird sehr fein gestoßen, gut gemischt und in einem fest verschlossenen Fläschchen aufbewahrt.

25. Konserven-Kräuter. Man trockne auf weißem Papier und an sonniger Stelle Dragon, Kerbelkraut, Rosmarin, Weinraute und Basilikum. Wenn diese Kräuter vollständig trocken sind, werden sie sehr fein gestoßen und folgenderart gemischt: Zu 4 Eßlöffel Dragon, 2 Löffel Kerbelkraut und je $\frac{1}{2}$ Löffel von den übrigen Kräutern. Man mischt dieses Pulver und verwahrt es in einem fest verschlossenen Fläschchen. Es dient als Würze an Ragouts, Frikassees, Pasteten, Beigüsse und andere Speisen, wenn keine frischen Kräuter zu haben sind.

26. Essig-Beize (Marinade). Dieselbe dient zum Einlegen von Wild-, Hammel- oder Rindfleisch, welches man entweder recht mürbe haben will, wenn es von älteren Thieren stammt, oder welches eine längere Zeit aufbewahrt werden soll, als es an der Luft frisch zu erhalten wäre.

2 Möhren, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel und 2 bis 3 abgeschälte Zwiebeln werden zu Scheiben geschnitten und mit 2—3 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und einigen ganzen Nelken in 2 Liter echten Weinessig und 2 Liter Wasser gekocht. Man kann auch Zitronenschalen, und wenn man den Geschmack liebt, etwas Basilikum und Thymian sowie einige Wachholderbeeren mitkochen.

Soll die Beize sehr milde sein, so werden 2 Theile Wasser und 1 Theil Essig genommen.

Man legt das Fleisch in ein irdenes Geschirr, gießt die Beize mit allem, was darin ist, lauwarm oder kalt darüber, legt ein Brettchen darüber, giebt einen Stein darauf, so daß die Beize über dem Fleische steht, und wendet es alle Tage einmal um, wobei man das Brettchen jedesmal abwäscht. Nach 4 Tagen soll die Beize abgegossen und aufgekocht werden, worauf man sie kalt über das Fleisch gießt.

27. Rothwein-(Weißwein-)Beize. Man nimmt dazu Wasser, Weinessig und guten Rothwein (Weißwein) zu gleichen Theilen und alle oben angeführten Zuthaten. Im übrigen wie vorstehend.

28. Aromatische Beize. Diese wird namentlich zu großem, älteren Wildgeflügel verwendet. Zu einer der vorstehenden Beizen füge man noch 1 handvoll Tannennadeln, etwas Rosmarin und ein wenig Salbei.

29. Estragon-Essig. Frisch gepflückte Dragonblätter und eine handvoll geschälte Schalotten gebe man in ein große weite Flasche, so daß sie davon halbvoll werde und fülle sie mit bestem, unverfälschten Weinessig auf. Fest verkorkt setzt man die Flasche 4 Wochen in die Sonne, schüttelt sie öfter auf und füllt nach Ablauf dieser Zeit den geseihten Essig in kleinere Flaschen, die man fest verkorkt und mit Stroh umwindet. Man setze diesen Essig im Juli oder August an; er ist an allen Speisen und Salaten gut.

30. Himbeer-Essig. In 2 Liter kochenden Weinessig schüttet man $2\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren, die ausgesucht und rein verlesen sein müssen, worauf man sie sammt dem Essig in einen steinernen Topf gießt und 3 Wochen etwa gähren läßt. Wenn die Himbeeren genügend gegohren haben, gießt man die Brühe durch eine Serviette und verwahrt den Essig wie oben.

31. Krebsbutter zu bereiten. Von gereinigten und gekochten Krebsen (siehe: Fische und Schalthiere) wird nach dem Ausbrechen die rothe Schale aufbewahrt und in einem Mörser mittelfein gestoßen. Zu den Schalen von 12 Krebsen nimmt man 100 Gr. frische Butter und röstet sie damit bei zeitweiligem Durchrühren, bis die Butter roth geworden ist und in die Höhe steigt, worauf man 3 Deciliter Wasser zugießt und dies einmal aufkochen läßt. Nun gießt man die Flüssigkeit durch ein sehr feines Haarsieb oder noch besser durch ein Tuch in eine weite ver-

tiefe Schüssel und läßt die Butter erstarren, worauf man sie mit einem Löffel rein abnimmt und nach Bericht verwendet. In einem Steintiegelchen und an kalter Stelle kann man die Butter einige Tage aufbewahren. Das Wasser läßt sich zu Tischgerichten mit Guß, zu Beigüssen, Suppen benützen.

32. Sardellenbutter. Zu 1 Pfund Butter, die ganz frisch sein muß und womöglich nicht gefalzen sein soll, genügt für den Gebrauch in der Familie $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen; soll die Butter jedoch sehr gut sein, so muß man mindestens $\frac{3}{4}$, besser 1 Pfund nehmen.

Die gereinigten und entgräteten Sardellen werden recht fein gehackt und erspart man sich Mühe, wenn man sie darnach noch im Mörser verreibt. Die Butter wird weich und glatt, doch nicht schaumig gerührt, mit dem Sardellenbrei vermischt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Man gebe sie in ein steinernes Töpfchen oder in ein Glas, binde zu und stelle sie an einen kalten Ort; sie läßt sich 8—12 Tage und länger aufbewahren. Geröstetes Brot oder Semmel, mit dieser Butter bestrichen, ist eine sehr angenehme Zugabe zu Bier und Thee.

33. Mehlschwitze im Borrath. Man läßt einen Löffel Butter heiß werden, rührt so viel gutes Mehl hinein, daß die Masse dicklich wird und rührt so lange, bis sie die beliebte Farbe angenommen hat, worauf man sie in ein irdenes oder steinernes Töpfchen füllt und offen im Kalten stehen läßt.

Will man davon Gebrauch machen, so nimmt man nach Bedarf heraus und rührt es an die betreffende Speise. Eine solche Schwitze läßt sich 8—14 Tage gut erhalten.

34. Backflare. 2—3 Eier schlägt man mit etwas Salz und $\frac{1}{8}$ Liter Milch gut durcheinander und rührt dann soviel Mehl durch, als man zu einem Omelettenteig gebrauchen würde. Wenn diese Masse ganz glatt gerührt ist, taucht man Semmelschnitten zc. oder Obst hinein, welche man in Schmelzbutter backen will, oder auch Fleisch, welches man in Ei und geriebene Semmel drehen würde.

Auch kann man nur die Eidotter zum Teige nehmen und das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchmischen; die eingetauchten Gegenstände gehen dann im Backen höher auf.

35. Backflare mit Wein. Anstatt Milch nehme man leichten Weißwein, gebe 30 Gramm geschmolzene Butter, einige Eßlöffel Zucker nach Geschmack, beliebigen Geruch und die oben angegebenen Zuthaten. Diese Klare kann nur zu süßen Speisen verwendet werden.

36. Backflare mit Hefe. Man rühre die Klare nach einer der vorstehenden Angaben ein und mische etwa 18 Gramm angefeuchte Hefe dazu, nehme jedoch etwas mehr Mehl und jedenfalls nußgroß geschmolzene Butter dazu. Anstatt Wein oder Milch kann man auch helles, lauwarm gemachtes Bier dazu verwenden.

Die Klare dient namentlich zum Bekleiden solcher Gegenstände, die in Fett, Schmelz-, Kofosnußbutter zc. gebacken werden. Das Eingetauchte geht im Fett wundervoll auf, doch muß man die Klare selbst vor Verwendung aufgehen lassen.

Zur Beachtung! Jede Backflare muß so dick sein, daß sie an dem zu Backenden hängen bleibt und es von allen Seiten gut deckt.

37. Nudeln zu bereiten. $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes Weizenmehl schüttet man auf, streicht es zu einem Grübchen und giebt etwas Salz und 2—4 Eier hinein, die man mit einigen Löffeln kalten Wassers durcheinandergeschlagen hat. Sollte die Flüssigkeit nicht alles Mehl aufnehmen können, so muß noch etwas Wasser zugegeben werden, oder besser, man nimmt 1 Ei mehr.

Von dieser Mischung wird der Teig gemacht, den man mit Mehl unter- und überstäubt und solange wenigstens knetet, bis er ganz glatt geworden ist und weder an den Händen noch am Brette mehr klebt. Je feiner er bearbeitet wird, um so besser werden die Nudeln. Der Teig muß ziemlich fest sein. Man schneidet ihn in 6—8 Theile, rollt jeden Theil so dünn wie möglich und recht rund aus und hängt ihn dann, über eine Serviette gebreitet, zum Abtrocknen in die Nähe des Ofens oder in eine warme Stube. Dann, etwa nach $\frac{1}{2}$ —1 Stunde, rollt man ein Stück nach dem andern zu einem langen Streifen auf und schneidet der Breite nach die Nudeln so fein oder grob, wie man sie zu haben wünscht. Man kann die Flecken aber auch vorher kreuzweise durchschneiden. Dann, wenn alle Nudeln geschnitten sind, werden sie mit den Händen lose auseinandergestreut und nochmals 5 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde zum Nachtrocknen liegen gelassen; doch kann man sie auch bis zu 8 Tagen im Kühlen aufbewahren.

Je feiner Suppennudeln geschnitten sind, um so besser sind sie; zu Gemüse schneidet man sie zwei messerrückendick.

Nur mit Eiern, ohne alles Wasser bereitet, sind die Nudeln am besten; oft wird statt Wasser auch Milch genommen, doch werden dieselben davon etwas flebriger.

Man giebt die Nudeln in brausendes Salzwasser und kocht sie 15 bis 25 Minuten, dann kommen sie auf einen Durchschlag und werden mit kaltem Wasser oder auch mit heißem gespült. Wenn sie abgelauften sind, kann man sie als Gemüse ohne weiteres mit brauner Butter begießen oder vorher auch geriebenes Weißbrot oder Zwieback darüber streuen.

38. Braten-Wichse. Wenn Braten und Fleischgerichte zu einem Gesellschafts- oder sonst einem feineren Essen gehören, sollen sie glänzend erscheinen. Diesen Glanz kann man hervorbringen, wenn man 1 Theelöffel Fleischertract und etwas Salz in knapp $\frac{1}{8}$ Liter Fleischbrühe verrührt und das Fleisch oder den Braten unmittelbar vor dem Anrichten mehrmals und dicht damit bestreicht. Aber auch mit gebranntem Zucker läßt sich dies erzielen, doch darf man das Fleisch damit nur einmal bestreichen, damit der Zucker nicht vor-schmeckt.

39. Gebrannten Zucker zu bereiten. Man giebt einige Stückchen Zucker in wenig heiße Butter oder man übergießt sie mit 1 Eßlöffel voll Wasser und rührt sie so lange in einem Messingspännchen über Feuer, bis der Zucker ganz zerflossen und braun geworden ist. Ob man Butter oder Wasser nimmt, den Zucker nur hell- oder dunkelbraun werden läßt, hängt ganz davon ab, wozu er gebraucht wird. Man kann ihn auch in einem Fläschchen einige Zeit aufbewahren; sollte er kristallisieren, so muß er vor dem Gebrauche in heißes Wasser gesetzt werden. — Dieser Zucker dient auch zum Färben von dunkeln Beigüssen, muß aber vorsichtig angewendet werden, wenn der Guß nicht süß schmecken darf.

40. Eier- und Sahnen Schaum zu bereiten. Damit (Eierschaum gerathet, muß man vor allen Dingen recht frische Eier haben; eingelegte geben keinen steifen Schaum, und Kalteier sind ganz unbrauchbar. Ebenso ist es nötig, darauf zu achten, daß bei der Sonderung nichts vom Dotter an das Eiweiß kommt, wie überhaupt kein fremder Körper. Das Steifwerden des Schaumes wird befördert, wenn man die Eier $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauch in recht kaltes Wasser legt und nach dem Aufschlagen das Eiweiß sogleich verwendet.

Man gebe es auf eine genügend große, aber möglichst flache Schüssel und schlage an einem möglichst kalten Orte, im Sommer in kaltes Wasser oder auf Eis gesetzt, mit dem Schneebesen oder in Ermanglung eines solchen mit einer breiten Gabel in der stets gleichen Richtung, wobei man nur die Schüssel öfter dreht. Man schlage mit stets zunehmender Schnelligkeit und höre keinesfalls langsamer auf, als man angefangen hat; man braucht, wenn die Eier recht frisch sind, etwa 15 Minuten zum Schlagen, da der Schaum für Backwerk und süße Speisen so fest geschlagen werden muß, daß man die Schüssel wenden kann und er steif stehen bleibt, wenn man ihn in die Höhe zieht. Nachdem der Schaum geschlagen ist, muß er sofort verbraucht werden, wenn die Speise geraten soll.

Sahnen Schaum wird ebenso geschlagen, nur kann man sich die Arbeit erleichtern, wenn man das Festgewordene auf ein reines Haarsieb legt und das, was auf den untergesetzten Teller abgelaufen ist, immer wieder zu der noch übrigen Sahne gießt und fortschlägt. Auf Eis gesetzt, läßt sich dieser Schaum einige Stunden und selbst $\frac{1}{2}$ Tag erhalten.

Nur von recht dicker, süßer Sahne bekommt man guten Schaum.

41. Korinthen und Rosinen zu reinigen. Man streue über dieselben ziemlich dicht grobes Mehl und reibe sie dann zwischen den Händen, wodurch sich die Stielchen ablösen. Dann giebt man sie in lauwarms Wasser, welches wiederholt abgegossen und erneuert werden muß, wobei man sie jedesmal zwischen den Händen tüchtig reibt und dann nochmals in kühlem Wasser spült. Ehe man die Rosinen weiter verwendet, streut man sie dünn über ein Sieb und läßt sie trocken werden.

Will man die Kerne herausmachen, was bei feinerem Backwerke und Puddings zc. nicht veräuht werden sollte, so geschieht dies am besten nach dem Reinigen und Trocknen, weil sie dann schon etwas weicher geworden sind. Vor allen Dingen werden die Rosinen verlesen.

42. Korinthen und Rosinen zu schwellen. Man giebt dieselben schon gereinigt mit etwas Wasser oder Wein, daß sie gerade davon bedeckt sind, aufs Feuer und läßt sie solange darin, bis sie weich und dick geworden sind, worauf man sie im Sieb ablaufen läßt.

43. Mandeln zu stoßen. Die Mandeln werden in kochendes Wasser gelegt, in welchem sie bleiben, bis sie sich leicht aus den braunen Schalen drücken lassen, was nur einen Augenblick erfordert. Dann nimmt man sie in kleinen Partien in den Mörser, giebt je nachdem, um das Deligwerden zu verhüten, etwas Eiweiß, Wasser, Orangenblüten, Rosenwasser, Araf oder auch Milch dazu und stößt sie so fein wie möglich. Am besten eignet sich dazu ein steinerner Mörser, indem bei Kupfer und

Messing die Gefahr der Grünspanbildung zu groß ist; ist man aber gezwungen, solchen zu benützen, so wäsche man denselben jedesmal sauber aus, ehe man eine neue Partie hineingiebt und unterbreche das Stoßen der einen Partie unter keiner Bedingung, da die Mandeln nicht darin stehen dürfen.

44. Mandeln zu reiben. Durch die Mandelmühlen, die sich jetzt schon beinahe in jedem besseren Kaufladen vorfinden, ist man damit meist aller Mühe überhoben, doch lasse man sie erst kurz vor dem Gebrauche mahlen. Sollte dies nicht möglich sein, so müssen die geriebenen Mandeln über Nacht in einem fest verschlossenen Geschirr von Porzellan oder Glas bewahrt werden, damit sie nicht austrocknen. Auch muß dem Kaufmann bemerkt werden, ob man die Mandeln mit oder ohne Schale, ob man sie grob, mittelfein oder ganz fein gemahlen haben will.

Wenn man jedoch genötigt ist, die Mandeln selbst zu reiben, bediene man sich dazu einer kleinen Mandelreibe, die in jedem Kücheneinrichtungsgeschäft billig zu kaufen ist und in Ermangelung einer solchen reibe man sie am Reibeisen Stück für Stück, was allerdings zeitraubend, mühsam ist und Vorsicht erfordert, damit die Finger nicht aufgerieben werden.

45. Apfelsinenschalen aufzubewahren. Man veräume nicht, von jeder Orange, die im Hause verbraucht wird, die gelbe Schale recht dünn abzuschneiden, schneide sie dann in dünne Streifen, die recht fein gehackt werden, und mische die Schale von jeder Frucht mit 2—3 Eßlöffel gestoßenem Zucker. Man bewahre die Schalen in einem recht luftdicht verschlossenen Glase bis zum Gebrauch derselben. Auch der sich bildende Saft ist zu gebrauchen.

46. Zitronenschalen aufzubewahren. Wie oben. Im Notfalle kann man dieselben, wenn sich schon ein dicklicher Saft gebildet hat, statt Zitronat gebrauchen.

47. Zitronensaft zu bewahren. Der ausgepreßte Saft der Zitronen wird so oft durch eine Serviette gegossen, bis er ganz klar ist. Dann setze man den Saft in einem irdenen Töpfchen aufs Feuer und koche bei fleißigem Ausschäumen, bis er kristallklar geworden ist. Abgekühlt füllt man ihn in geschwefelte Fläschchen oder Gläschen und verschließt ihn nach dem Erfalten wie Fruchtsäfte. Man kann diesen Saft sowohl zum Würzen der Speisen oder auch zur Bereitung von Limonade gebrauchen, wenn man keine frischen Zitronen benützen will oder gerade hat. Sollte sich der Saft nach einiger Zeit verändert zeigen, so muß man ihn überkochen.

48. Vanille-Zucker im Vorrat. Man schabe ein Stückchen frische Vanille mit einem scharfen Messer so fein wie möglich, gebe sie dann mit recht klein geschlagenem Zucker in den Mörser und stoße beides so lange, bis der Zucker so fein wie Staubzucker geworden ist. Man siebt ihn dann durch ein feines Sieb und verwahrt ihn in Fläschchen, die fest verkorkt werden. Blechgefäße sind nicht empfehlenswert, da der Geruchzucker in ihnen leicht einen unangenehmen Geschmack annimmt. Zu stark riechendem Geruchzucker braucht man für jedes $\frac{1}{2}$ Pfund $\frac{1}{2}$ Stange kräftige Vanille mittlerer Größe. Gute echte Vanille sieht zusammengeschrumpft aus und hat einen sehr starken, angenehmen Geruch.

49. Zitronen- und Orangen-Zucker im Vorrath. Man nehme kleinere, doch nicht ganz kleine Stücke Zucker und reibe sie so lange an der gelben Schale der betreffenden Frucht, bis der Zucker schön gelb geworden ist. Dann kratze man die gefärbten Stellen mit dem Messer ab, stoße den Zucker wie oben und verwahre ihn nach Bericht bis zum Gebrauche. Es ist sehr bequem, solchen Zucker im Vorrath zu haben.

50. Streu- und Hagelzucker. Der Zucker wird grüßlich gestoßen und durch Siebe von verschiedener Feinheit gesiebt. Zuerst bedient man sich eines ganz feinen Siebchens, welches nur den Staubzucker durchläßt, dann eines groben Haarsiebes; was durch dieses durchgeht, dient als Streuzucker, und zuletzt nimmt man ein mittelfeines Blechsieb, durch welches man den Hagelzucker gewinnt. Jede dieser 3 Sorten wird in einer besonderen Dose bewahrt.

51. Das Gerinnen der Milch zu verhindern. Im Sommer, wo Milch sich säuert und gerinnt, ist es gut, ein wenig doppelt kohlen-saures Natron hinein-zurühren, wodurch sie sich weit besser erhält. Dennoch wird man gut thun, sie nicht lange ungekocht stehen zu lassen. Ein Konservierungsmittel ist es auch, ungekochte wie gekochte Milch in kaltes Wasser zu setzen, welches man öfter erneuert.

52. Sauer gewordene Milch zu verbessern. In 1 Liter Milch gieße man 3 Tropfen aufgelöste Pottasche und schlage die Milch gut durcheinander.

53. Salicyllösung mit Wasser. Man kaufe in der Apotheke 2 Gr. Salicylsäure, gebe sie in eine Flasche und gieße $\frac{1}{2}$ Liter lauwarmes Wasser darüber, worauf man tüchtig umschwenkt, bis sich das Pulver gelöst hat. — Fleisch, welches schon etwas Geruch angenommen hat, wird, wenn man es in einer solchen Lösung gut auswäscht und etwa $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen läßt, wieder vollständig geruchfrei und genießbar. Man muß jedoch dafür sorgen, daß die Säure in alle Falten und Poren dringen kann und es vor der weiteren Verwendung noch zweimal in reinem Wasser gut auswäschen.

Salicyllösung, namentlich die mit geistigen Flüssigkeiten bereitete, dient auch zur besseren Erhaltung von Eingemachtem, worüber in dem betreffenden Abschnitt alles nähere gesagt ist. Die mit Wasser bereitete Lösung soll auch die Milch vor dem Sauerwerden und Gerinnen bewahren, wenn man etwas davon durchmischt; Verfasserin hat jedoch niemals einen Versuch damit gemacht und kann dieses Mittel daher auch nicht empfehlen.

Salicyllösungen sollen für die Gesundheit ohne alle nachtheiligen Folgen sein; da Salicyl aber immerhin ein starkes Medikament ist, so möchte sparsame Anwendung dennoch am Plage sein und sollte man nur im Falle dringender Nothwendigkeit zu diesem Hilfsmittel seine Zuflucht nehmen. Ein Gramm Salicylsäure kostet etwa 10 Pfennige.

Vor dem Gebrauche der Lösung muß die Flasche gut durchgeschüttelt werden; zeigt sich aber ein weißer Bodensatz, so setze man sie so lange in warmes Wasser, bis derselbe verschwunden ist.

54. Salicyllösung mit Arak. 2—3 Gr. Salicylsäure werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Arak übergossen; im übrigen wie oben.

55. Eier frisch zu erhalten. Ausgesucht schöne, ganz frische Eier lege man zwischen feingestohenes Kochsalz in ein entsprechend großes Glas oder einen Steintopf. Die Eier müssen so eingelegt werden, daß keines das andere berührt oder an die Wände des Glases zu liegen kommt, sondern in einer dichten Salzschihte von allen Seiten eingegraben ist. Auch oben muß eine dicke Salzschihte dieselben bedecken.

Eine Dame, welche im August 500 Stück auf diese Weise einlegte, hatte bis Ende Januar erst ein einziges schlechtes Ei gefunden. Zum Unterschiede von Kalkeiern lassen sich diese Eier zu allem gebrauchen, wie von allen Seiten versichert wird.

III. Die Suppen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Fleischbrühen.

Die kräftigste Brühe wird mit einem fettlosen, derben Stück Rindfleisch erzielt; da jedoch, wo das Suppenfleisch das Hauptgericht vorstellt, wird man besser thun, ein Stück zu wählen, welches entweder mit einem mäßig dicken Fettdedel versehen oder sonst von Fett ein wenig durchzogen ist.

Das Stück wird mit einem reinen feuchten Tuche gut abgerieben, was sich mehr empfiehlt, als das Auswaschen im Wasser, welches dem Fleische zu reichlich seine besten Säfte entzieht. Darnach wird es gegen den Faden tüchtig geklopft und in kochendes Wasser gelegt, damit das Eiweiß schnell gerinnt; wo es jedoch vorzüglich auf die Güte der Brühe ankommt, weniger auf die des Fleisches, da bringt man es mit kaltem Wasser auf's Feuer. Man muß gleich die benöthigte Wassermenge geben, damit man später nicht gezwungen ist, welches nachzugießen, wodurch die Brühe sehr leidet; sollte dies einmal aber doch nöthig werden, so nehme man nur kochendes Wasser.

So läßt man zugedeckt kochen, bis sich die Oberfläche der Brühe mit schmutzigem Schaum bedeckt, den man mit dem Schaumlöffel sorgfältig abnimmt, worauf man wieder zudeckt. Nach etwa 10 Minuten hebt man den frisch aufgestiegenen Schaum wieder ab und sieht vorsichtshalber noch ein drittes Mal nach. Wenn die Brühe endlich klar bleibt, giebt man das nöthige Salz, $\frac{1}{2}$ —1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Möhre und eine halbe Stunde vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Peterfilienwurzel mit einigen ihrer Blättchen und $\frac{1}{2}$ Poreestange daran; diese Angaben sind für 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch. Auch Birsing, Kohlrübe, Blumenkohl, Spargel zc. in der Brühe gekocht, geben derselben einen angenehmen Geschmack. Eine Beilage von recht frischen Rindsknochen, wie man sie pfundweise vom Schlächter für ein Geringes zu kaufen bekommt, verbessert die Brühe sehr und ist besonders dann wichtig, wenn man mit dem Fleische sparen und es doch nicht zu sehr auskochen will. Altischlachtetes Fleisch von gut gemästeten Tieren wird am schnellsten weich und liefert die beste Brühe. — Ehe man sie anrichtet oder die Einlage hineingiebt, läßt man sie erst durch ein Siebchen, und wenn sie trübe wäre, durch ein Tuch laufen.