SCHLESISCHES Kochbuch

VON HENR. PELZ

8933/83

200

Henriette Pelz

Schlesisches Kochbuch

Neubearbeitet
von Martha Rößner
und Käte Hendewerk
Gewerbeoberlehrerinnen
Breslau

Wilh. Gottl. Korn Verlag / Breslau

SL 1 d 2

Vorwort für die dreizehnte Auflage

Wenn ein Kochbuch seine 13. Auflage erlebt, so beweist diese Tatsache seinen Wert, seine Brauchbarkeit. Wir haben deshalb bei der Bearbeitung des Buches von einer Änderung in der Anlage abgesehen. Die für die einzelnen Gerichte notwendigen Zutaten, die bisher fortlaufend in der Zubereitung angegeben worden sind, haben wir vor diese gestellt, der besseren Übersicht wegen. Sie sind im allgemeinen in der Reihenfolge angegeben, in der sie zu verbrauchen sind. Die am Anfang der einzelnen Abschnitte gegebenen Anweisungen sind zu beachten, da auf sie, um Wiederholungen zu vermeiden, öfters zurückgegriffen wird.

Breslau, 1934.

M. Rößner
K. Hendewerk
Gewerbeoberlehrerinnen.

K-83/8933
11.10.200
555846
II



64.—74. Tausend. Alle Rechte vorbehalten
Druck von Wilh. Gottl. Korn, Breslau

Inhaltsübersicht

Vorwort für die 13. Auflage
Inhaltsübersicht

Einleitung

Seite
Einiges über Ernährung 5

Kochvorschriften

Suppen 9
Allgemeines 9
Zubereitung der Suppen 11
Einlagen für Suppen 38
Soßen (Tunken) 46
Das Fleisch 60
Das Rind 65
Das Kalb 79
Der Hammel 94
Das Schwein 98
Vom Pökeln und Räuchern 107
Vom Wurstmachen 108
Das Wild 113
Zahmes Geflügel 120
Wildgeflügel 135
Fische, Krebse 138
Eierspeisen 158

Das Gemüse 165
Pilze 183
Kartoffelgerichte 185
Die Hülsenfrüchte: Erbsen, Bohnen, Linsen 191
Getreideerzeugnisse 193
Klöße 197
Obst 204
Salate 211
Verschiedenes (Kalte Speisen für die Bewirtung zum Abendbrot) 222
Pasteten 229
Süße Speisen:
Aufläufe 233
Puddings 242
Verschiedene warme, süße Speisen 248
Flammeris 254
Gelees 257
Cremes 261
Verschiedene kalte Speisen 273
Herstellung von Speiseeis 277
Gebäck:
Hefegebäck 289
Gerührte Kuchen 307
Mürbegebäck 327
Blätterteig 340
In Fett gebackene Teige 343
Makronengebäck 347
Cremes und Güsse für Torten, für kleines Gebäck 350
Verschiedenes Gebäck 355
Weihnachtsgebäck 359
Vom Einmachen 375
Getränke 399
Eintopfgerichte 407
Speisefolgen 415
Anmerkungen 424
Maße 427
Kochgeschirr, Kochgeräte 429
Inhaltsverzeichnis nach Nummern und Seiten 435
Für handschriftliche Nachträge 447

Einleitung

Einiges über Ernährung.

„Die Ernährung ist in der ganzen belebten Welt die Hauptgrundlage der Existenz der Individuen, ein profaner Vorgang zwar, aber nichtsdestoweniger entscheidend für Gedeihen und Wohlbefinden und die Lebensmöglichkeit überhaupt. Auch wir Menschen hängen an diesen Naturnotwendigkeiten."

Diese Worte von Professor Dr. Rubner kennzeichnen die Bedeutung der Ernährung.

Der menschliche Körper beansprucht zum Wachstum, zum Ablauf der sich beständig wiederholenden Lebensvorgänge und zur Ergänzung der dadurch verbrauchten Gewebe bestimmte Stoffe. Sie werden ihm in der Nahrung zugeführt durch die in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährstoffe: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate (Stärke und Zucker), Wasser und Mineralstoffe. Wichtig sind außerdem die Vitamine oder Ergänzungsstoffe und bedingt die Genußmittel.

Den einzelnen Stoffen fallen bestimmte Aufgaben zu. Das Eiweiß, das außer Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff als wesentlichen Bestandteil Stickstoff enthält, ist durch diesen und seinen geringen Gehalt an Schwefel bzw. Phosphor als einziger Nährstoff imstande, Zellkern und Proto-

plasma der Körperzellen zu bilden. Es ist ein Baustoff. In Krankheitsfällen, in denen die Fett- und Eiweißzufuhr stark eingeschränkt werden muß, verbraucht der Körper gespeichertes Fett und kann durch ihm in der Nahrung zugeführte stickstoffhaltige Leimstoffe den Verbrauch von eigenem Eiweiß verringern. Abhängig von der Verbindung der Grundstoffe gibt es verschiedene Eiweißarten, z. B. als tierisches Eiweiß das Kasein in der Milch, das Albumin im Hühnerei, das Fibrin, Myosin, Myogen im Fleisch, als pflanzliches Eiweiß den Kleber im Getreide, das Legumin in den Hülsenfrüchten.

Fleisch-, Milch-, Kartoffeleiweiß sind hochwertige Eiweißarten.

Fette und Kohlehydrate dienen als Brenn-, als Betriebsstoffe. Durch den in ihnen enthaltenen Kohlenstoff entsteht bei Verbindung mit dem eingeatmeten Sauerstoff der Luft bei flammenloser Verbrennung Wärme. Diese dient zur Erhaltung der Körpertemperatur auf bestimmter Höhe, und die freiwerdende Energie wird zum Ablauf der Lebensvorgänge, zur Arbeitsleistung verbraucht. Der Energiegehalt des Fettes ist ein hoher. Fette und Kohlehydrate können sich gegenseitig ersetzen. Ein übermäßiger Genuß von kohlehydratreicher Nahrung kann eine Umwandlung der Kohlehydrate in Fett, eine Ablagerung desselben im Körper zur Folge haben. Der Zellstoff, der zu den Kohlehydraten zu rechnen ist, dient als Füllstoff, regt die Verdauung an, wird als unverdaulich ausgeschieden. Neben Fett und Kohlehydraten wird auch Eiweiß, sowohl verbrauchtes Organ- als auch Nahrungseiweiß verbrannt. Der Wärmewert der einzelnen Nährstoffe wird in Kalorien ausgedrückt. 1 g Fett liefert bei seiner Verbrennung im Körper 9,3 Kalorien, 1 g Kohlehydrate, 1 g Eiweiß je 4,1 Kalorien.

Das Wasser ist Bau- und Betriebsstoff. Baustoff, da der Körper zu reichlich zwei Dritteln aus Wasser besteht, Betriebsstoff, da es bei den sich im Körper abspielenden Vorgängen, z. B. dem Stoffwechsel, unentbehrlich ist. In fast allen Nahrungsmitteln ist es in reichlicher Menge vorhanden.

Die Mineralstoffe sind als Baustoffe bei der Knochenbildung, bei der Blutmischung beteiligt, sie arbeiten als Betriebsstoffe indem sie für den notwendigen Grad der Gewebsspannung sorgen, bei richtiger Auswahl der Nahrungsmittel den Eiweiß- und Kohlehydratstoffwechsel durch Säuren- und Basengleichgewicht oder durch Basenüberschuß günstig beeinflussen.

Neben den Nährstoffen sind die Vitamine oder Ergänzungsstoffe zur Erhaltung des Lebens, für die Vorgänge in der Zelle unbedingt notwendig. Da sie in nur ganz geringen Mengen in den Nahrungsmitteln vorkommen, können sie nicht als Energielieferer angesehen werden. Durch ihr Vorhandensein wird das Wachstum reguliert, werden Mangelkrankheiten wie z. B. Rachitis, Skorbut verhütet. Ihrer großen Empfindlichkeit Luft und Hitze gegenüber ist bei der Behandlung der Nahrungsmittel Rechnung zu tragen. Sie kommen hauptsächlich vor in grünen Gemüsen, Obst (Zitrone), Butter, Milch.

Bei der Ernährung nicht auszuschalten sind von den Genußmitteln die Gewürze, die in richtigem Maße verwendet, die Drüsen des Verdauungsapparates zu erhöhter Tätigkeit anregen. Die Ansichten über den Wert der anregenden Getränke sind verschieden. Der Kakao besitzt neben seiner anregenden Wirkung Nährwert.

Für den erwachsenen Menschen werden täglich durchschnittlich 60 bis 80 g Eiweiß, 50—100 g Fett, 300—400 g

Kohlehydrate gefordert. Die Mitte der angegebenen Nährstoffmenge liefert 2420 Kalorien. Eine Feststellung der geforderten Kalorienmenge kann auf Grund des Körpergewichtes erfolgen. Bei vollkommener Ruhe wird als Grundumsatz für 1 kg für 1 Stunde 1 Kalorie gerechnet. Bei 70 kg Körpergewicht 70 · 24 · 1 Kalorie = 1680 Kalorien. Zu diesem Grundumsatz kommt der Mehrbedarf für die Leistungen. Der Kopfarbeiter wird mit einer Kalorienmenge von täglich 2400—2600 auskommen, der Faustarbeiter mit einer von 2600—3000. Schwer- und Schwerstarbeiter beanspruchen darüber hinausgehende Kalorienmengen, abhängig von der Art der Arbeit. Alter, Veranlagung, klimatische Verhältnisse beeinflussen die Kalorienzahl.

Aufgabe der für die Herstellung der Nahrung Sorgenden muß es sein, diese nach den Grundsätzen der Ernährungslehre zusammenzustellen, die Speisen so zuzubereiten, daß bei größter Sparsamkeit, hohem Wohlgeschmack für eine gründliche Ausnützung der Nahrungsmittel Sorge getragen wird.

Über Zusammensetzung der Nahrungsmittel, Kalorienwert, Basen- und Säureüberschuß, Vitamingehalt geben Tabellen Aufschluß.

Suppen

Allgemeines

Als Flüssigkeiten für Suppen kommen außer Wasser zur Verwendung:

1. für salzig abzuschmeckende Suppen Brühe, Gemüsewasser,
2. für süßabzuschmeckende Suppen Milch, Bier, Wein.

Zur Bereitung von Brühe eignen sich alle Fleischarten und Knochen, außerdem die verschiedenen gebrauchsfertigen Erzeugnisse wie Fleischextrakt, Maggi, flüssig oder fest, Vitox, Rottiwürfel, die auch zur Verbesserung von schwächeren Fleisch- und Knochenbrühen verwendet werden können. Die kräftigste, wohlschmeckendste und im Aussehen klarste Brühe liefert das Rindfleisch. Es darf für diesen Zweck nicht zu stark abgehangen, nicht zu fett und nicht von einem zu jungen Tiere sein. Zum langsamen Kochen auf schwach heißer Herdstelle, bei Gas Sparflamme, ist ein hoher Topf mit gut schließendem Deckel zu benutzen. Zu empfehlen ist der Dampfkochtopf. Infolge seiner Einrichtung, durch die Dampf im Topf zurückgehalten wird, wird eine Temperatur über 100° C. erreicht, die ein schnelleres Garwerden des Fleisches bedingt. Das Entweichen der Duft- oder Extraktivstoffe wird eingeschränkt, ebenso das Verdampfen der Flüssigkeitsmenge. (Preis für einen Topf von 3 l Inhalt 9,00 RM.) Um einer Entwertung des Fleisches vorzubeugen, ist es mit kochendem Wasser anzusetzen. Das gerinnende Eiweiß der äußeren Schicht verschließt die Poren. Knochen dagegen, die 2—3 mal ausgekocht werden können, sind mit kaltem Wasser anzusetzen und 3—4 Stunden zu kochen.

Werden für Suppen alkoholische Flüssigkeiten wie Wein oder Bier gebraucht, so ist das zur Verwendung kommende Bindemittel (Kartoffelmehl, Mondamin, Gustin, Sago usw.) in Wasser garzumachen. Erst dann ist die gebundene Flüssigkeit mit Bier oder Wein zu erhitzen, nicht zu kochen, um Geschmacks- und Farbveränderung zu vermeiden (unbeschädigter Topf).

Bei einer Reihe von Suppen bildet die Mehlschwitze die Grundlage. Es werden dafür gebraucht: eine Fettart und Mehl. Die mit Flüssigkeit „aufgefüllte" oder „abgelöschte" Mehlschwitze oder Einbrenne wird als Grundsuppe bezeichnet. Nach der Färbung des Mehles ist zwischen hellen und dunklen Mehlschwitzen zu unterscheiden. Zur hellen Mehlschwitze kann jede Fettart verwendet werden, zur dunklen möglichst ein Fett, das einen hohen Hitzegrad erreicht wie Rinderfett oder Palmin. Zur dunklen Mehlschwitze wird mehr Mehl als zur hellen gebraucht, da durch das Rösten des Mehles ein Teil der Stärke in Dextrin umgewandelt, infolgedessen die Bindefähigkeit geringer wird. Die zum Auffüllen bestimmte Flüssigkeit kann bei beiden Arten kalt oder kochend sein. Bei kalter Flüssigkeit ist die Gefahr des nicht Glattwerdens geringer als bei kochender, die Zubereitungsdauer aber eine längere. Die Flüssigkeitsmenge für die dunkle Mehlschwitze ist größer als für die helle, da die Umwandlung des Mehles (Dextrinisierung) eine längere Kochzeit bedingt. Zu jeder Art von Mehlschwitze wird das Fett nur zerlassen, das Mehl unter beständigem Rühren darin gedünstet oder geröstet.

Kochdauer für eine helle Grundsuppe 10—15 Minuten.
„ „ „ dunkle „ 25—30 „

Die Angabe der Mengen erfolgt bei den einzelnen Kochvorschriften. Sie sind, wenn es nicht anders angegeben ist, für 1 l fertige Suppe, für 4 Personen ausreichend, berechnet. Bei einer größeren Personenzahl ist bei der Vervielfältigung der Zutaten eine starke Kürzung der zum Einkochen mit berechneten Flüssigkeitsmenge vorzunehmen, z. B. zum Ansetzen von Fleisch zu Brühe

für 4 Personen 1½ l Wasser,
für 8 „ nicht 3 l, sondern nur 2½ l Wasser.

Bei Soßen, bei denen eine Mehlschwitze die Grundlage bildet, ist mit ⅜—½ l fertiger Soße, für 4 Personen ausreichend, gerechnet.

Werden Suppen oder Soßen mit Eigelb abgezogen, so kann dieses mit 1—2 Eßlöffel Wasser, Milch oder Sahne verquirlt werden.

Zur Verbesserung des Geschmackes kann nach dem Abziehen 1 Teelöffel frische Butter hinzugegeben werden.

1. Klare Rindfleischbrühe.

1—1½ Pfd. Rindfleisch,	eine mittelgroße Zwiebel,
1½ l kochendes Wasser,	Suppengemüse,
1 Teel. Salz,	Salz nach Geschmack.

Das geklopfte und gewaschene Fleisch wird mit kochendem Wasser und Salz angesetzt, 10 Minuten gekocht. Der sich bildende Schaum wird abgeschöpft. Zur Färbung der Brühe wird die in dicke Scheiben geschnittene, auf trockener Pfanne gebräunte Zwiebel dazugegeben. Nach einstündiger Kochzeit wird das vorbereitete, unzerschnittene Suppengemüse (1 Stück Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie, Porree) hinzugefügt. Ist das Fleisch nach 2 bis 2½ Stunden Kochzeit weich, wird die Brühe durch ein feines Sieb gegeben, wenn nötig entfettet, nach Salz abgeschmeckt.

2. Klare Gemüsebrühe.

Ungefähr ½ Pfd. Suppen-	1¼—1½ l Wasser,
gemüse, 30—40 g Butter,	1 Teel. Salz,
Margarine oder Fett,	n. Bel. 2—3 Tomaten.

Das in Würfel geschnittene Suppengemüse wird in Fett angebräunt, in Wasser mit Salz und Tomaten in ½ bis ¾ Stunden weichgekocht. In der durchgegossenen Brühe werden Einlagen wie Nudeln oder Einlauf gargemacht.

3. Brühe mit Graupen.

60 g feine Graupen,
20—30 g Butter oder Margarine,
1½—1¾ l Brühe oder Wasser und Suppengemüse,
Salz nach Geschmack.

Die Graupen werden mit kaltem Wasser im Kochtopf abgequirlt (falls Emailletopf, dann unbeschädigt, um ein Grauwerden zu verhindern), 2—3 Minuten stehen gelassen, abgegossen, im Fett unter Rühren 10 Minuten gedünstet, in der angegossenen Flüssigkeit in 1½—2 Stunden auf schwach heißer Stelle gargemacht.

4. Brühe mit Reis.

60 g Reis,
20—30 g Butter oder Margarine,
1¼—1⅜ l Brühe oder Wasser und Suppengemüse,
Salz nach Geschmack.

Herstellung wie in Nr. 3.

Wird an Stelle der Brühe Wasser und Suppengemüse verwendet, so kann mit den Graupen und dem Reis 1 Eßl. Mehl mitgedünstet werden (¾—1 Stunde Kochzeit).

5. Brühe mit Tapioka oder Sago.

50 g Tapioka oder Sago, Salz nach Geschmack.
1¼—1½ l kalte Brühe.

Tapioka oder echter Sago, letzterer 2 Stunden in kaltem Wasser aufgequollen, wird in die kalte Brühe geschüttet und unter öfterem Umrühren glasig gekocht. Kochdauer für Tapioka ½—¾ Stunden, für Sago 1—1½ Stunden. Kartoffelsago muß in die kochende Flüssigkeit geschüttet und in 20—30 Minuten glasig gekocht werden.

6. Brühe mit Nudeln.

1¼ l Brühe,
½ der nach Nr. 68 hergestellten Nudeln oder
50 g Eiergräupchen oder Sternchen.
Salz nach Geschmack.
(Kochendes Salzwasser.)

Die Teigwaren werden in die kochende Brühe geschüttet und in 20 Minuten darin gargemacht. Durch das an den Nudeln haftende Mehl wird die Brühe trübe. Um das Trübewerden zu vermeiden, können die Teigwaren in reichlich kochendem Salzwasser gargemacht und nach dem Abtropfen in die heiße Brühe gegeben werden.

7. Brühe mit Einlauf.

1—1⅛ l Brühe, Salz nach Geschmack.
Einlaufteig nach Nr. 83.

Der nach Nr. 83 hergestellte Einlaufteig wird über einen Quirl, den man langsam dabei dreht, in die kochende Suppe gegossen und 5 Minuten gekocht. Bei trüben Brühen ist der in Nr. 84 angegebene Einlauf zu empfehlen (bei Kalbfleisch-, bei Knochenbrühe).

8. Hühnerbrühe für 8 Personen.

Ein altes Huhn, 1½ Eßl. Salz,
2½—3 l kochendes Wasser 120 g Graupen, Reis
Suppengemüse, oder Nudeln.

Das nach Nr. 256 vorbereitete Huhn wird mit kochendem Wasser, Salz und Suppengemüse angesetzt und in ungefähr 2—3 Stunden weichgekocht. Graupen, Reis oder Nudeln können in der durchgegossenen Brühe, oder getrennt von ihr gargemacht werden. Das Fleisch wird in der Suppe oder mit einer Frikasseesoße nach Nr. 107 zu Tisch gegeben.

9. Taubenbrühe.

Eine alte Taube, 50—60 g Graupen, Reis
1½ l kaltes Wasser, oder Nudeln,
Suppengemüse, n. Bel. 1 Eßl. gewiegte
1 Teel. Salz, Petersilie.

Zubereitung nach Nr. 8.
Kochdauer für die Taube 1½—2 Stunden.

10. Suppe von Gänse- oder Entenklein (Geschnörr).

1 Gänseklein oder 1 Eßl. Salz,
1—2 Entenklein, Suppengemüse,
2 l kochendes Wasser, 50—60 g Reis oder Nudeln.

oder eine Mehlschwitze von:

30—40 g Butter oder Margarine und
40—50 g Mehl.
1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Das nach Nr. 268 vorbereitete Geflügelklein wird mit kochendem Wasser, Suppengemüse und Salz angesetzt, in 2—3 Stunden weichgekocht. Die durchgegossene Brühe kann für eine Reis- oder Nudelsuppe verwendet werden, oder sie wird durch eine Mehlschwitze bündig gemacht. Das von den Knochen gelöste Fleisch wird als Einlage in die Suppe gegeben oder das Klein wird als besonderes Gericht mit einer Petersiliensoße nach Nr. 103 gereicht oder einer holländischen Soße nach Nr. 109.

11. Geschlinge- oder Lungensuppe mit Reis.

1 Pfd. Kalbsgeschlinge,
1½—2 l kochendes Wasser
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
60 g Reis,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Das sauber gewaschene Geschlinge wird mit Wasser, Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weichgekocht. Der Reis wird in der durchgegossenen, nach Salz abgeschmeckten Brühe in ½—¾ Stunde ausgequollen. Das Fleisch kann in Würfel geschnitten in der Suppe zu Tisch gegeben, oder zu Haschee Nr. 170 verwendet werden.

12. Blumenkohlsuppe.

Eine mittelgroße Rose Blumenkohl,
1¼ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
40 g Butter od. Margarine,
40—50 g Mehl,
n. Bel. 1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Wasser oder Milch verquirlt.

Der von den äußeren Blättern befreite Blumenkohl wird in kleine Rosen zerlegt, die in dem kochenden Salzwasser in ½—¾ Stunden gargemacht werden. Die aus Fett und Mehl hergestellte helle Mehlschwitze wird mit dem Blumenkohlwasser aufgefüllt, 15—20 Minuten gekocht, mit dem mit Wasser verquirlten Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt, mit den Blumenkohlröschen zu Tisch gegeben.

Kochwasser von Blumenkohl und Reste von Blumenkohlgemüse können zur Herstellung der Suppe verwendet werden.

13. Spargelsuppe.

¾—1 Pfd. Suppenspargel,
1¼ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
40 g Butter od. Margarine,
40—50 g Mehl,
u. Bel. 1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Wasser oder Milch verquirlt.

Der gewaschene, geschälte Spargel wird in 3—4 cm lange Stücke geschnitten, die in dem kochenden Salzwasser in ½ Stunde gargemacht werden. Die Suppe wird weiter wie Blumenkohlsuppe Nr. 12 fertiggemacht. Als Einlage können außer den Spargelstückchen 2—3 Eßl. ausgepalte, mit dem Spargel zusammen weichgekochte Schotenkerne verwendet werden. — An Stelle der Mehlschwitze kann die angegebene Mehlmenge in kaltem Wasser angerührt in das kochende Spargelwasser gegeben und in 10 Minuten gargemacht werden. Die Butter wird dazugegeben und die Suppe mit dem Eigelb, das auch mit 1—2 Eßl. Milch verquirlt werden kann, abgezogen.

14. Gemüsesuppe mit Nudeln.

¾—1 Pfd. verschiedene Gemüse (wie sie die Jahreszeit bietet),
50 g Butter oder Margarine,
1¼—1½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
50 g Fadennudeln,
1 Teel. gewiegte Petersilie.

Das Gemüse wird gewaschen, geputzt, in feine Streifen oder Scheiben geschnitten, in der zerlassenen Butter 5 bis 10 Minuten gedünstet. Das kochende Wasser wird aufgefüllt und das Gemüse mit Salz ungefähr 15—30 Minuten gekocht. In der Suppe werden die Fadennudeln in 10 bis 15 Minuten gargemacht. An die fertige, nach Salz abgeschmeckte Suppe wird die gewiegte Petersilie gegeben.

15. Gemüsesuppe mit Graupen.

40 g Graupen,
1¾ l Knochenbrühe, oder Salzwasser (bis 2 l),
¾—1 Pfd. verschiedene Gemüse,
200 g Kartoffeln in Scheiben geschnitten,
20—30 g Butter,
1 Teel. gewiegte Petersilie.

Die abgequirlten Graupen werden mit kalter Knochenbrühe oder Wasser mit Salz angesetzt, nach ihrer Größe 1—1½ Stunden gekocht. Die geputzten, geschnittenen Gemüsearten werden in 20—30 Minuten in der Graupensuppe fast gargemacht, ehe die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzugefügt werden. An die fertige, nach Salz abgeschmeckte Suppe werden die grüne Petersilie und die Butter gegeben.

Als Einlage zu Gemüsesuppen eignen sich Fleischklößchen Nr. 76.

An Stelle der Graupen können auch 40 g Reis verwendet werden, die ½—¾ Stunden Kochzeit erfordern.

16. Sauerampfersuppe.

250—300 g Sauerampfer,
30—40 g Butter oder Margarine
40 g Mehl,
1⅛ l Brühe oder Wasser mit Salz,
1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Wasser verquirlt.

Der verlesene, gewaschene Sauerampfer wird auf mäßig heißer Stelle erhitzt, bis die Blätter zusammenfallen und so weich geworden sind, daß sie durch ein Sieb gerührt werden können. Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die, mit dem Sauerampferbrei und der Flüssigkeit aufgefüllt, 10 Minuten gekocht, mit einem Eigelb abgezogen und nach Salz abgeschmeckt wird. Als Beigabe können geröstete Semmelbröckchen Nr. 88 oder als Einlage ein hartgekochtes, in Scheiben geschnittenes Ei gegeben werden.

17. Schotensuppe (grüne Erbsensuppe).

1 Pfd. Schoten,
1½ l Wasser,
1 Teel. Salz,
10 g Butter,
1 Prise Zucker,
⅛ l Wasser,
40 g Butter od. Margarine
40 g Mehl,
n. Bel. 1 Eigelb mit 1 bis 2 Eßl. Wasser, Milch oder süßer Sahne verquirlt.

Die Schoten werden ausgepalt, die gewaschenen Schalen in Salzwasser weich gekocht. Die Schotenkerne werden in Wasser mit Butter und Zucker gar gemacht. Die helle, mit dem Schotenwasser aufgefüllte Mehlschwitze wird mit dem Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt. Außer den Schotenkernen können Schwemmklöße Nr. 72 und ¼ Pfd. in feine Streifen geschnittene, weichgekochte Mohrrüben als Einlage verwendet werden; oder abgezogene Schotenschalen und die Erbsen werden zusammen weichgekocht. Schotenschalen und ein Teil der Erbsen werden durchgestrichen, die übrigen bleiben als Einlage zurück.

18. Tomatensuppe.

¾—1 Pfd. Tomaten,
40 g Butter od. Margarine
oder
25 g Butter,
25 g Schinkenfett
oder Speck,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
40 g Mehl,
1⅛ l Brühe oder Wasser mit Salz,
1 Prise Zucker,
n. Bel. 1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Wasser verquirlt.

In dem zerlassenen Fett werden die Zwiebelwürfel und die zerschnittenen Tomaten gedünstet, das Mehl wird darübergestäubt, die Flüssigkeit aufgefüllt, die Suppe 15—20 Minuten gekocht, nach dem Durchstreichen mit 1 Eigelb abgezogen, nach Salz und Zucker abgeschmeckt.

An Stelle der frischen Tomaten sind 4—5 Eßl. Tomatenbrei zu verbrauchen, oder frisch hergestellter Tomatenbrei wird an die Grundsuppe gerührt.

19. Pilzsuppe.

½—¾ Pfd. Pilze, (Steinpilze, Champignons, Pfefferlinge, Reizker),
20—30 g Butter,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
30 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
1—1⅛ l Brühe od. Wasser,
n. Bel. 1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Flüssigkeit verquirlt.

Die geputzten, sorgfältig gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Pilze werden mit den Zwiebelwürfeln in der Butter gedünstet, im eigenen Saft oder, wenn nötig, unter Hinzugießen von wenig Flüssigkeit in 10—15 Minuten gar gemacht. Sie können auch mit dem Schaumlöffel herausgenommen und fein gewiegt werden. Sie bilden die Einlage für die mit Brühe oder Wasser aufgefüllte, abgezogene, abgeschmeckte helle Mehlschwitze.

Die Suppe kann auch aus getrockneten Pilzen hergestellt werden. Es sind an Stelle der frischen 40—50 g getrockneter Pilze zu verbrauchen. Sie sind am Abend vor dem Gebrauch nach gründlichem Waschen einzuweichen. Die weitere Zubereitung ist die gleiche.

20. Kräutersuppe.

Eine Handvoll Kräuter,
30—40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
1⅛ l Brühe oder Wasser mit Salz,
1 Eigelb, 2 Eßl. Wasser.

Kräuter, wie sie unter dem Namen Frühlingskräuter auf den Markt kommen (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Fetthenne, Gundermann, Pimpinelle), werden nach dem Waschen gewiegt und in Fett gedünstet. Das Mehl wird darüber gestreut, ebenfalls durchgedünstet, die Flüssigkeit aufgefüllt, nach 10—15 Minuten Kochzeit wird die Suppe mit dem verquirlten Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt. Als Beigabe geröstete Semmelbröckchen.

21. Kartoffelsuppe.

1—1¼ Pfd. Kartoffeln,	20 g Mehl,
1¼—1½ l Wasser,	30 g geräucherter Speck,
1 Teel. Salz,	1 Eßl. Zwiebelwürfel,
Suppengemüse,	1 Eßl. gewiegte
20 g Butter od. Margarine,	Petersilie.

Die gewaschenen, geschälten, in Scheiben geschnittenen, gewaschenen Kartoffeln werden in Wasser mit Salz und unzerschnittenem Suppengemüse in ½—¾ Stunden weich gekocht, das Suppengemüse wird herausgenommen und kann in Scheiben oder Streifen geschnitten als Einlage in die Suppe gegeben worden. Die durch ein Sieb gestrichene Kartoffelmasse wird zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze verwendet. Die glasig gewordenen Speckwürfel werden zusammen mit den Zwiebelwürfeln hellbraun geröstet und vor dem Anrichten mit der Petersilie an die fertige Suppe gegeben.

22. Erbsensuppe.

200 g gelbe Erbsen,	Salz,
1½—1¾ l Wasser oder	20 g Butter oder Fett,
½—¾ l Wasser und	20 g Mehl,
1—1¼ l Brühe von	30 g geräucherter Speck,
Rauchfleisch, Schwarten,	1 Eßl. Zwiebelwürfel.
Suppengemüse,	

Die verlesenen, gewaschenen Erbsen werden am Vorabend des Kochtages eingeweicht, am Kochtage entweder nur in dem Einweichwasser (1½—1¾ l) mit Salz und Suppengemüse oder in dem Einweichwasser (½—¾ l) unter Zusatz von Brühe in 2—2½ Stunden weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen. Die Masse wird zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze verwendet. Speck und Zwiebelwürfel werden auf die gleiche Weise wie in Nr. 21 behandelt. Schwarten oder ¼—½ Pfd. Rauchfleisch können in der Suppe mitgekocht und das Fleisch, in Würfel geschnitten, in die fertige Suppe gegeben werden. Geröstete Semmelbröckchen eignen sich als Beigabe.

23. Erbsensuppe mit Schweinsohren.

2 ungepökelte od. gepökelte Schweinsohren,	Suppengemüse, Salz,
200 g gelbe Erbsen,	20 g Butter oder Fett,
1½—1¾ l Wasser,	20 g Mehl.

Die gewaschenen Schweinsohren werden mit den vorbereiteten Erbsen zusammen weich gekocht. Zubereitung wie in Nr. 23. Die Schweinsohren werden in Streifen geschnitten, als Einlage in die Suppe gegeben.

24. Weiße Bohnensuppe.

200 g Bohnen,	Suppengemüse,
1½—1¾ l Wasser oder	Salz,
½—¾ l Wasser und	40 g Butter oder Fett,
1—1¼ l Schinkenbrühe,	20 g Mehl.

Dieselbe Zubereitung wie in Nr. 22.

25. Linsensuppe.

250 g Linsen,	Suppengemüse,
1½—1¾ l Wasser oder	Salz,
½—¾ l Wasser und	40 g Butter oder Fett,
1—1¼ l Schinken- oder Knochenbrühe.	20 g Mehl.

Zubereitung wie in Nr. 22.

Bohnen- und Linsensuppe können, mit Rindfleisch gekocht und durchgestrichen auch ohne Mehlschwitze zu Tisch gegeben werden.

26. Rumfordsuppe.

100 g weiße Bohnen oder gelbe Erbsen,	30—40 g Graupen,
¾ l Wasser,	40 g Butter oder Margarine,
Suppengemüse,	20 g Mehl,
Salz,	¾ l Wasser oder Brühe.

Die verlesenen, gewaschenen Hülsenfrüchte werden am Vorabend eingeweicht, am Kochtage in dem Einweichwasser mit Suppengemüse und Salz in 1½—2 Stunden weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen. Die abgequirlten

Graupen werden in dem Fett gedünstet, das Mehl wird darüber gestäubt, die Flüssigkeit aufgefüllt, die Graupen in 1½ Stunden gar gemacht. Graupen- und Hülsenfruchtsuppe werden gemischt, nach Salz abgeschmeckt.

27. Fischsuppe.

1 Pfd. Fisch,
Seefisch (Schellfisch oder Kabeljau) oder
Flußfisch (Hecht oder Zander),
1¼—1½ l kaltes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
40 g Butter od. Margarine,
40—50 g Mehl,
n. Bel. ⅛ l Milch oder süße Sahne,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
n. Bel. 1 Eigelb zum Abziehen.

Der geschuppte, gewaschene, ausgenommene, wieder gewaschene Fisch wird mit kaltem Wasser, Suppengemüse und Salz zum Kochen angesetzt, einmal aufgekocht auf schwach heißer Stelle 10—15 Minuten ziehen gelassen. Die Fischbrühe und Milch oder Sahne werden zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze verwendet. Das von den Gräten gelöste, in Stücke zerteilte Fischfleisch wird als Einlage in die Suppe gegeben. Die Suppe kann auch aus Fischresten und auch aus vom Fischkochen zurückgebliebenem Fischwasser hergestellt werden.

Fischklöße eignen sich als Einlage.

28. Gebundene Kalbssuppe.

40 g Butter,
40—50 g Mehl,
1⅛ l Kalbsbrühe, hergestellt aus
1 Pfd. Kalbsknochen oder
¾ Pfd. Kalbshesse,
1 Eigelb mit 2 Eßl. Wasser verquirlt,
Salz.

Die helle, mit der Kalbsbrühe aufgefüllte Mehlschwitze wird nach 10—15 Minuten Kochzeit mit dem Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt.

29. Makkaronisuppe.

75 g Makkaroni,	40 g Butter od. Margarine,
Salzwasser z. Weichkochen	30 g Mehl,
30 g geriebener	1¼ l Wasser oder Brühe,
Schweizer- oder	1 Eigelb, 2 Eßl. Wasser.
Parmesankäse,	

Die in das kochende Salzwasser geschütteten Makkaroni werden in 25—30 Minuten weich gekocht, in 2—3 cm lange Stücke geschnitten; mit dem geriebenen Käse vermischt. Sie werden als Einlage in die helle, mit Brühe oder Wasser aufgefüllte, 10 Minuten gekochte, mit Eigelb abgezogene, nach Salz abgeschmeckte Mehlschwitze gegeben. Die Makkaroni können auch vor dem Kochen in 2—3 cm lange Stücke gebrochen werden.

30. Gehirnsuppe.

1 Kalbsgehirn,	40 g Butter od. Margarine,
1⅛—1¼ l Wasser,	40—50 g Mehl,
1 Teel. Salz,	1 Eigelb, mit 1—2 Eßl.
Suppengemüse,	Wasser verquirlt.

Das Gehirn wird solange gewässert, bis es blutfrei ist. Es wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 15 bis 20 Minuten weichgekocht, nach dem Abkühlen in Würfel geschnitten. Die helle, mit der Hirnbrühe aufgefüllte Mehlschwitze wird nach dem Kochen mit Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt. Außer den Hirnwürfeln als Einlage können geröstete Semmelbröckchen als Beigabe gegeben werden.

31. Königinsuppe (8 Personen).

1 Suppenhuhn,	80 g Butter,
2½—3 l kochendes Wasser,	80 g Mehl,
3 Teel. Salz,	5 süße Mandeln,
Suppengemüse,	4 Eßl. süße Sahne,
	2 Eigelb.

Nach Nr. 8 wird eine Hühnerbrühe bereitet, die zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze verwendet wird. Die gebrühten, abgezogenen, geriebenen Mandeln müssen in der süßen Sahne 20—30 Minuten ziehen. Die dann durch ein Sieb abgegossene Sahne wird zum Verquirlen der

zum Abziehen bestimmten Eigelb verwendet. Das von den Knochen gelöste Brustfleisch, in feine Streifen geschnitten, wird als Einlage in die Suppe gegeben. Das helle Fleisch der oberen Keulenteile wird zwei- bis dreimal durch die Fleischmaschine gedreht, mit einem kleinen Teil der fertigen abgezogenen Suppe verrührt, zur übrigen Suppenmenge gegeben. Die Suppe darf nicht mehr kochen

32. Krebssuppe.

8—10 Suppenkrebse,	60 g Butter,
kochendes Salzwasser mit	40 g Mehl,
Petersilie oder	1—2 Eigelb mit 2—4 Eßl.
Kümmel,	süßer Sahne verquirlt,
1¼ l Flüssigkeit =	½ Pfd. Spargel oder
kräftige Rindfleisch-	1 kleine Rose Blumenkohl,
brühe, gemischt mit Ge-	¼ Pfd. frische oder
müse- und Pilzwasser.	15 g getrocknete Morcheln.

Die lebenden Krebse werden in Wasser gebürstet, nach einander in stark kochendes Salzwasser mit Petersilie oder Kümmel gegeben, einmal aufgekocht, 10—15 Minuten ziehen gelassen, abgegossen. Nach dem Abkühlen werden sie zerteilt. Das Fleisch der Schwänze, bei denen auf die Entfernung des Darmes zu achten ist, und das der größeren Scheren wird als Einlage in die Suppe verwendet. Es ist kurz vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser zu überbrühen. Das Fleisch der kleineren Scheren und die übrigen kleinen Fleischteile werden zur Füllung von 4—6 Krebsnasen gebraucht. Alle Schalen und die weißen Unterbäuche, aus denen die Galle zu entfernen ist, werden entweder getrocknet und dann in einem eisernen oder Steinmörser (nicht Messingmörser) sehr fein zerstoßen oder ungetrocknet auf einem Holzbrett mit dem Wiegemesser fein gewiegt. Die fein zerkleinerte Masse wird in der Butter auf schwach heißer Stelle unter öfterem Umrühren ½ Stunde gedünstet. Die Butter darf sich nicht bräunen, das Mehl wird dazu geschüttet, gut durchgerührt. Die Flüssigkeit wird aufgefüllt und das Ganze ½ Stunde gekocht. Die Masse wird durch ein feines Haarsieb gegossen, nach dem Erhitzen mit Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt.

Als Einlage: Überbrühte Krebsschwänze und -scheren, gefüllte Krebsnasen. Spargelstücke oder Blumenkohlröschen, grob gewiegte, gedünstete frische oder getrocknete Morcheln. (Behandlung derselben siehe Nr. 101.) Zur Füllung für die Krebsnasen sind außer den kleinen, feingewiegten Fleischteilen zu verwenden:

¼ geschälte, geweichte, gut ausgepreßte Semmel,
½ Eigelb (der Rest kann zum Abziehen verbraucht werden.)
20 g Butter,
etwas gewiegte Petersilie,
Salz nach Geschmack,
kochendes Salzwasser.

Semmel, Eigelb und Butter werden auf dem Herd zu einem nicht zu festen Rührei abgerührt. Krebsfleisch, Petersilie, Salz werden dazugegeben, die Masse in die beschnittenen Krebsnasen eingefüllt (nur ¾ voll), diese einmal aufgekocht. 3—5 Minuten ziehen gelassen.

33. Wurzelsuppe.

1 Mohrrübe,
1 Petersilienwurzel,
1 Stück Sellerie,
1 Stück Porree,
50 g Palmin oder Rinderfett,
50—60 g Mehl,
1¼ l Wasser oder Brühe,
Salz.

Das geputzte, gewaschene Gemüse wird in Würfel geschnitten. Aus Fett und Mehl wird eine mittelbraune Mehlschwitze hergestellt, in der das Gemüse leicht angebräunt wird. Die Masse wird mit 1¼ l Wasser (mit wenig Maggi) oder Brühe aufgefüllt, 25—30 Minuten gekocht, nach Salz abgeschmeckt.

34. Windsorsuppe.

½ Pfd. Kalbfleisch,
½ Pfd. Rindfleisch,
¼ Pfd. mageres Schweinefleisch,
Suppengemüse,
1 kleine Zwiebel,
40—50 g Palmin,
1½—1¾ l Wasser,
1 Teelöffel Salz,
40 g Butter,
40 g Mehl,
1—2 Eßl. Madeira,
1 Prise Paprika,
50 g Makkaroni.

Das in Würfel geschnittene Fleisch und Suppengemüse werden in dem Palmin angebräunt. Die würflig geschnittene Zwiebel wird später dazugegeben, da sie verbrennen würde. Mit Wasser und Salz werden die angebräunten Zutaten im gut verschlossenen Topf (Dampftopf) 2—2½ Stunden gekocht. Die durchgegossene braune Brühe wird entfettet und zum Auffüllen der mittelbraunen Mehlschwitze verwendet. Nach 20—30 Minuten Kochzeit wird die Suppe nach Salz und Madeira abgeschmeckt. Die in kurze Stücke gebrochenen, in kochendem Salzwasser in 20—30 Minuten gargemachten Makkaroni werden als Einlage in die Suppe gegeben.

35. Braune Geschlingesuppe.

1 Pfd. Kalbsgeschlinge,	50 g Butter,
1½—2 l kochend. Wasser,	50—60 g Mehl,
1 Eßl. Salz,	n. Bel. Essig.
Suppengemüse,	

Die aus dem Geschlinge hergestellte Brühe (s. Nr. 11) wird zum Auffüllen der mittelbraunen Mehlschwitze verwendet, die säuerlich abgeschmeckt werden kann. Das in Würfel geschnittene Fleisch bildet die Einlage. Um die Suppe sättigender zu machen, können ¾—1 Pfd. in Würfel oder Scheiben geschnittene Kartoffeln in ihr gargemacht werden.

36. Nierensuppe mit Reis (6—8 Personen).

1 Rinderniere,	2 l kochendes Wasser,
40—50 g Butter oder	1 Eßl. Salz,
Margarine,	60 g Reis,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,	1 Pfd. rohe Kartoffeln,
1 Eßl. Mehl,	Suppengemüse,

Die gewaschene, in Würfel geschnittene Rinderniere wird in Fett angebräunt, die Zwiebelwürfel werden dazugegeben, das Mehl darüber gestäubt und hellgebräunt. Das kochende Wasser wird aufgefüllt. Der abgequirlte Reis, die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, das würflig geschnittene Suppengemüse und Salz werden dazugegeben und das Ganze auf schwach heißem Feuer in 1—1½ Stunden gargemacht.

37. Wildsuppe.

Wildknochen,
Wildbratenreste,
1½ l Wasser,
1 Teel. Salz,
Soßenreste v. Wildbraten,
40 g Butter,
Rinder- oder Mischfett,
50 g Mehl,
2—3 Eßl. Rotwein und Madeira,
1 Prise Zucker.

Aus Knochen, die angebraten werden können, Fleischresten, Wasser und Salz wird eine Brühe hergestellt, die zum Auffüllen der braunen Mehlschwitze verbraucht wird. Die Suppe wird mit 2—3 Eßl. Rotwein 25—30 Minuten gekocht, nach Madeira, Rotwein und Salz abgeschmeckt. nachdem die Wildbratensoße dazugegossen worden ist, Wildfleischreste in Streifen geschnitten bilden die Einlage. Auch geröstete Semmelbröckchen eignen sich als Beigabe.

38. Ochsenschwanzsuppe.

1—1½ Pfd. Ochsenschwanz,
½ Pfd. Rinderhesse,
2 Scheiben roh. Schinken,
Suppengemüse,
1 kleine Zwiebel,
40 g Palmin zum Anbraten,
1½—1¾ l Wasser,
Salz (1 Eßl.),
40 g Butter,
40 g Mehl,
2—3 Eßl. Rotwein,
2—3 Eßl. Madeira,
1 Prise Zucker.

Der in Stücke geschlagene Ochsenschwanz wird gründlich gewaschen (Bürste) und vorgekocht (mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, einmal aufgekocht, abgegossen). Nach dem Abtropfen wird er mit der in Würfel geschnittenen Rinderhesse, dem würflig geschnittenen Schinken in dem dampfenden Palmin angebräunt. Das in Streifen geschnittene Suppengemüse wird dann zum Bräunen hinzugegeben und als letzte Zutat die ebenfalls in Streifen geschnittene Zwiebel. Fängt sie an, sich zu bräunen, werden Wasser und Salz dazugegeben und alle Zutaten 2—2½ Stunden gekocht. Die durchgegossene, entfettete, braune Brühe wird zum Auffüllen der mittelbraunen Mehlschwitze verwendet,

die mit 1—2 Eßlöffeln Rotwein 25—30 Minuten gekocht wird. Die Suppe wird nach Wein, Salz und Zucker abgeschmeckt. Die Ochsenschwanzstücke oder das von ihnen gelöste, in Streifen geschnittene Fleisch bilden die Einlage, außerdem Eierstich von 1—2 Eiern (Nr. 86).

Die Suppe kann auch als klare Ochsenschwanzsuppe fertig gemacht werden.

An Stelle der mittelbraunen Mehlschwitze werden 30 g Tapioka in der braunen Brühe, die kalt zum Ansetzen der Tapioka zu verwenden ist, in 20—30 Minuten ausgequollen. Es empfiehlt sich, die Brühe am Tage vorher zu kochen.

39. Falsche Schildkrötensuppe (Mocturtle- oder Kalbskopfsuppe).

½ Pfd. Rinderhesse,	1½—1¾ l Wasser,
3 Scheiben roher Schinken,	1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,	40 g Butter,
1 kleine Zwiebel,	40 g Mehl,
¼ Kalbskopf oder	2—3 Eßl. Madeira,
1 Kalbsfuß,	n. Bel. 1 hartgekochtes Ei,
40 g Palmin,	1 Prise Zucker.

Rinderhesse, Schinken in Würfel, Suppengemüse, Zwiebel in Streifen geschnitten werden auf dieselbe Weise wie in Nr. 38 in Palmin angebräunt. Das sehr gut gewaschene Kalbskopfviertel oder der Kalbsfuß wird dazugegeben, ebenso Wasser und Salz und alle Zutaten zusammen 2—2½ Stunden langsam gekocht (Dampftopf). Die weiche Haut des Kalbskopfes oder -fußes wird abgelöst und zwischen zwei Brettern gepreßt, nach dem Erkalten in Streifen geschnitten, mit 2—3 Eßl. Madeira zum Durchziehen übergossen. Die durchgegossene, entfettete Brühe wird zum Auffüllen der mittelbraunen Mehlschwitze verwendet, die nach 25—30 Minuten Kochzeit nach Madeira, Salz und Zucker abgeschmeckt wird. Außer den Hautstreifen kann ein hartgekochtes, in Viertel oder Scheiben geschnittenes Ei als Einlage verwendet werden.

Biblioteka Śląska

40. Mehlsuppe.

1 l Milch (¾ u. ¼ l) od. halb Milch, halb Wasser,
1 Teel. Salz,
40 g Mehl,
20—30 g Butter,
n. Bel. 1 Eigelb mit 2 Eßl. Wasser verquirlt.

¾ l Flüssigkeit werden mit Salz zum Kochen gebracht, durch das in ¼ l kalter Milch angerührte Weizenmehl bündig gemacht. Nach 5—10 Minuten Kochzeit wird die Butter dazugegeben und die Suppe mit einem Eigelb abgezogen.

41. Grießsuppe.

¾ l Wasser,
1 Teel. Salz,
60 g = 6 gestrichene Eßl. Grieß, in ¼ l Milch angerührt,
20 g Butter,
n. Bel. 1 Eigelb mit 2 Eßl. Wasser verquirlt.

Wasser und Salz werden zum Kochen gebracht. Der in kalter Milch angerührte Grieß wird dazugegeben und in 20—30 Minuten (je nach der Stärke des Grießes) ausgequollen. Die Butter wird dazugegeben, die Suppe nach Belieben mit einem Eigelb abgezogen.

42. Wassergrießsuppe.

Suppengemüse,
40 g Butter oder Margarine
1 l Wasser,
1 Teel. Salz,
60 g = 6 gestrichene Eßl. Grieß in ¼ l Wasser angerührt.

Das gewaschene, geputzte Suppengemüse wird in feine Streifen geschnitten, in dem Fett gedünstet. Wasser und Salz werden dazugegeben und nach 15 Minuten Kochzeit der angerührte Grieß, der je nach seiner Stärke in 20—30 Minuten ausquellen muß.

43. Hafergrützsuppe.

75 g Hafergrütze,
1½ l kaltes Wasser,
1 Teel. Salz,
20—30 g Butter,
n. Bel. 1 Eigelb.

Die abgequirlte Grütze wird mit Wasser und Salz angesetzt, in 1½—2 Stunden weichgekocht, durch ein Haarsieb oder Durchschlag gestrichen, n. Bel. mit 1 Eigelb abgezogen, durch Hinzugabe von Butter schmack- und nahrhafter gemacht.

44. Hafermehlsuppe.

1 l Wasser,
1 Teel. Salz,
50 g Hafermehl =
5 gestr. Eßl. in ⅛ l Wasser
oder Milch angerührt,
20—30 g Butter,
n. Bel. 1 Eigelb zum
Abziehen.

Das angerührte Hafermehl wird in das kochende Salzwasser gegeben, 10—15 Minuten gekocht, die Butter wird dazugegeben, die Suppe nach Belieben mit 1 Eigelb abgezogen.

Zu Hafergrütz- und Hafermehlsuppe können geröstete Semmelbröckchen gegeben werden.

Beide Suppen können auch süß abgeschmeckt werden. Es werden dafür gebraucht:

1 Stück Zitronenschale
zum Mitkochen,
30—40 g Zucker,
40 g Korinthen,
25 g Mandeln,
⅛ l Milch.

Die gewaschenen Korinthen werden in der Suppe ausgequollen, die gebrühten, abgezogenen Mandeln werden in Stifte geschnitten.

45. Milchreissuppe.

60 g Reis,
30—40 g Butter oder
Margarine,
½ l Wasser,
1 Teel. Salz,
⅝—¾ l Milch,
1—2 Eßl. Zucker,
1 Prise gestoßener Zimt.

Der abgequirlte Reis wird einmal vorgekocht (mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, abgegossen). Das Fett wird dazugegeben, der Reis darin gedünstet, mit Wasser und Salz auf schwach heißer Stelle in ½ bis ¾ Stunden ausgequollen (irdener Topf). Die Suppe wird mit der hinzugegossenen Milch, dem Zucker und Zimt aufgekocht.

Milchreisreste können zur Herstellung dieser Suppe verbraucht werden.

46. Sagosuppe mit Milch.

1⅛—1¼ l Milch oder halb Milch, halb Wasser,
½ Teel. Salz,
1 Stückchen Zimt,
1 Stückchen Zitronenschale,
40 g Kartoffelsago,
1—2 Eßl. Zucker,
n. Bel. 1 Eigelb.

Die Milch wird mit den Gewürzen aufgekocht, der Sago hineingeschüttet, unter öfterem Umrühren in 20—30 Minuten glasig ausgequollen. Die Suppe wird nach Salz und Zucker abgeschmeckt, nach Belieben mit einem Eigelb abgezogen.

Bei Verwendung von Wasser und Milch ist der Sago in dem Wasser auszuquellen und dann die Milch hinzuzugeben.

47. Schokoladensuppe.

1 l Milch oder halb Milch, halb Wasser,
50—75 g Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
1 Prise Salz,
20 g Stärkemehl (Kartoffelmehl, Mondamin oder Gustin), in ⅛ l Wasser angerührt,
Zucker nach Geschmack, (2—3 Eßl.),
n. Bel. 1 Eigelb.

Die Flüssigkeit, zerkleinerte Schokolade, Kakao und Salz, wird aufgekocht und durch das angerührte Stärkemehl bündig gemacht. (Bei Verwendung von Kartoffelmehl braucht die Suppe nur aufzukochen, bei Mondamin oder Gustin muß sie 5—8 Minuten kochen.) Die nach Zucker abgeschmeckte Suppe kann mit 1 Eigelb abgezogen werden.

Das übrigbleibende Eiweiß kann zu Schneeklößchen für die Suppe verbraucht werden. Dazu wird der steifgeschlagene Schnee mit 1 Teel. Zucker und 1 Teel. Vanillezucker vermischt. Die Masse wird mit einem Teelöffel auf kochendes Wasser gegeben und die Klößchen gar gebrüht. Der steifgeschlagene Schnee kann auch auf die heiße Suppe in der Terrine gegeben werden.

48. Falsche Schokoladensuppe.

50 g = 5 gestrichene Eßl. Mehl,
1 Stckch. Vanille (2-3 cm),
1 „ Zimt, n. Bel.,
1 Eßl. Kakao,
⅛ l Wasser (kalt),
1 l Milch,
1 Prise Salz,
1—2 Eßl. Zucker,
n. Bel. 1 Eigelb.

Das Mehl wird auf einer eisernen Pfanne unter beständigem Umrühren hellbraun geröstet, in Wasser glatt angerührt. Die Milch wird mit den geschmackgebenden Zutaten aufgekocht, durch das angerührte Mehl gedickt. Nach 5—10 Minuten Kochzeit wird die Suppe nach Zucker abgeschmeckt, nach Belieben mit 1 Eigelb abgezogen.

Das Eiweiß kann zu Schneeklößchen wie in Nr. 47 verbraucht werden.

49. Semmelsuppe.

80 g alte Semmel,
1 l Wasser,
1 Teel. Salz,
20—30 g Butter oder Margarine,
⅛ l Milch.

Die in dem Wasser eingeweichte Semmel wird mit dem Salz weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen. Die Masse wird mit Fett und Milch aufgekocht.

50. Brotsuppe.

125 g altes Brot,
1¼ l Wasser,
1 Teel. Salz,
n. Bel. etwas Kümmel,
20—30 g Butter oder Margarine,
n. Bel. 1 Eigelb.

Zubereitung wie in Nr. 49. Die Suppe kann mit 1 Eigelb abgezogen werden.

51. Apfelbrotsuppe.

125 g altes Brot,
1¼ l Wasser,
½—¾ Pfd. frische Äpfel oder 60 g getrocknete Ringäpfel,
1 Prise Salz,
4—5 Eßl. Zucker,
wenn nötig, Zitronensaft,
n. Bel. 40 g Korinthen.

Das in dem Wasser eingeweichte Brot wird mit den gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten, zerschnittenen frischen Äpfeln oder mit den gewaschenen, in ¼ l Wasser eingeweichten Ringäpfeln oder Apfelschalen und dem Salz weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen. Die Suppe wird nach Salz, Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Die frischen Äpfel können auch zu Kompott gekocht als Einlage in die Suppe gegeben werden. (Schalen mit dem Brot mitkochen.)

52. Braunbiersuppe.

⅜ l Wasser,	30—40 g Weizenmehl in
1 Stckch. Zimt,	⅛—¼ l Milch angerührt,
1 „ Zitronenschale,	½ l Braunbier,
1 Prise Salz,	1 Eßl. Zucker,
20—30 g Butter oder Margarine,	n. Bel. 1 Eigelb.

Das Wasser wird mit den Gewürzen und dem Fett aufgekocht und durch das in der Milch angerührte Mehl gedickt. Nach 10 Minuten Kochzeit kann die Suppe mit 1 Eigelb abgezogen werden. Das Braunbier wird dazugegossen und die Suppe nur erhitzt, nicht mehr gekocht, und nach Zucker abgeschmeckt.

Die Suppe ist als Getränk unter dem Namen Warmbier bekannt. Dafür kann die Mehlmenge um 10—20 g gekürzt werden.

53. Weißbiersuppe.

⅝ l Wasser,	n. Bel. 1 Eigelb,
1 Stckch. Zitronenschale,	½ l Weißbier,
40 g Kartoffelsago,	4—5 Eßl. Zucker,
	1 Prise Salz. Zitronensaft.

Wasser und Zitronenschale werden aufgekocht, der Kartoffelsago hineingeschüttet, in 20—30 Minuten ausgequollen. Die mit dem Eigelb abgezogene Masse wird mit dem Bier nur erhitzt, nicht gekocht und nach Zucker, wenn nötig auch Zitronensaft, abgeschmeckt.

An Stelle von Kartoffelsago können 20—25 g in ⅛ l Wasser angerührtes Stärkemehl verwendet werden.

54. Weißweinsuppe mit Eiern.

4 ganze Eier,
100 g Zucker,
Saft von 1—2 Zitronen,
1 Teel. Kartoffelmehl,
½ l Mosel- od. Apfelwein
½ l Wasser,
1 Prise Salz.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker im gut emaillierten oder irdenen Topf in 10—15 Minuten schaumig gerührt. Zitronensaft, Kartoffelmehl, Wein und Wasser werden dazugegeben, und die Masse wird auf dem Herd oder im kochendheißen Wasserbade gequirlt, bis sie schaumig und dick geworden ist. Die Suppe muß sofort aufgetragen werden. Als Beigabe eignet sich jede Art von kleinem Gebäck wie Suppenmakronen, Biskuit, kleine Sandkuchen u. a. m. An Stelle der 4 ganzen Eier können auch 2 ganze Eier und 2 Eigelb verbraucht werden.

55. Weinsuppe, abgezogen oder ohne Eier.

¾ l Wasser,
1 Stckch. Zitronenschale,
20—25 g Stärkemehl, (Kartoffelmehl, Mondamin oder Gustin),
n. Bel. 1 Eigelb,
⅜ l Wein (Apfel- oder Mosel),
6—8 gestr. Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
n. Bel. Zitronensaft.

Das mit der Zitronenschale aufgekochte Wasser wird durch das angerührte Stärkemehl gedickt (Kartoffelmehl aufgekocht, Mondamin, Gustin 5—8 Minuten), nach Belieben mit 1 Eigelb abgezogen. Die Masse wird mit dem dazugegossenen Wein nur erhitzt, nicht gekocht, und nach Zucker abgeschmeckt.

Als Beigabe kleines Gebäck.

56. Weinsuppe mit Sago.

¾ l Wasser,
1 Stckch. Zitronenschale,
40 g Kartoffelsago,
⅜ l Wein (Mosel oder Apfel),
6—8 gestr. Eßl. Zucker,
wenn nötig Zitronensaft,
1 Prise Salz.

Zubereitung wie bei Nr. 53.

Der Sago wird in das mit den Gewürzen kochende Wasser gegeben und in 20—30 Minuten ausgequollen.

57. Weinsuppe mit Reis.

50 g Reis,
¾—1 l Wasser,
1 Stck. Zitronenschale,
1 Prise Salz,
⅜ l Mosel- od. Apfelwein,
6—8 gestr. Eßl. Zucker,
wenn nötig Zitronensaft,
n. Bel. 40 g Sultaninen.

Der abgequirlte Reis wird in dem Wasser mit Salz und Zitronenschale in ½—¾ Stunden ausgequollen, mit dem dazugegossenen Wein nur erhitzt, nicht gekocht, und die Suppe nach Zucker, wenn nötig Zitronensaft, abgeschmeckt; die gereinigten Sultaninen werden dazugegeben. Für alle Weinsuppen sind irdene oder gut emaillierte Kochtöpfe zu benutzen.

58. Allgemeines über Obstsuppen.

Zu einer Obstsuppe werden gebraucht:
½—¾ Pfd. Beerenobst (Heidelbeeren, Stachelbeeren usw.),
¾ Pfd. Steinobst (Kirschen, Pflaumen usw.),
¾—1 Pfd. Kernobst (Äpfel, Birnen usw.).

Bei Verwendung von Backobst 100—125 g.

Bei frischem Obst ½—¾ l Wasser, abhängig vom Wassergehalt des Obstes.

Bei getrocknetem Obst 1 l Wasser zum Einweichen. Als geschmackgebende Zutaten: Zimt, Zitronenschale in geringen Mengen.

Als Bindemittel: Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin. Seine Menge richtet sich nach der Verwendung des Obstes. Wird die ganze Menge des Obstes durch ein Sieb (Durchschlag oder Haarsieb) gestrichen, werden 15 g Stärkemehl gerechnet (Beispiel: Apfelsuppe). Wird nur die Hälfte des Obstes durchgestrichen und die Hälfte als Einlage zurückgelassen, werden 20 g Stärkemehl gerechnet (Beispiel: Kirschsuppe). Wird die ganze Obstmenge als Einlage verwendet, werden 25 g Stärkemehl gerechnet (Beispiel: Pflaumensuppe, gemischte Backobstsuppe). Das Stärkemehl ist zu allen Suppen in ⅛ l kaltem Wasser anzurühren.

An Zucker werden 80—100 g gebraucht (8—10 gestrichene Eßlöffel.)

Bei wenig säuerlichem Obst ist Zitronensaft nach Geschmack zu verbrauchen.

Zu allen Obstsuppen eignen sich Einlagen wie Grießwürfel Nr. 87, Grießklöße Nr. 77, Flammeri oder als Beigabe kleines Gebäck wie Makronen, Biskuits, Kekse usw.

Jede Obstsuppe kann warm oder kalt zu Tisch gegeben werden.

59. Apfelsuppe (als Beispiel).

¾—1 Pfd. Äpfel,	15 g Stärkemehl in ⅛ l
¾ l Wasser,	Wasser angerührt,
1 Stck. Zitronenschale,	8—10 gestr. Eßl. Zucker.

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten, in Stücke geschnittenen Äpfel werden in Wasser mit Zitronenschale weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nach dem Aufkochen durch das angerührte Stärkemehl bündig gemacht, nach Zucker abgeschmeckt.

60. Kirschsuppe (als Beispiel).

¾ Pfd. Kirschen (saure),	20 g Stärkemehl in ⅛ l
¾ l Wasser,	Wasser angerührt,
1 Stckch. Zitronenschale,	8—10 gestr. Eßl. Zucker.

Von den gewaschenen, entsteinten, in Wasser mit Zitronenschale weich gekochten Kirschen wird die Hälfte durch ein Sieb gestrichen, die Hälfte als Einlage zurückgelassen. Weitere Zubereitung wie in Nr. 59.

61. Pflaumensuppe (als Beispiel).

¾ Pfd. Pflaumen,	25 g Stärkemehl in ⅛ l
¾ l Wasser,	Wasser angerührt,
1 Stckch. Zimt,	8—10 gestr. Eßl. Zucker.
1 Stckch. Zitronenschale,	

Die gewaschenen, entsteinten, in Viertel geschnittenen Pflaumen werden mit den Gewürzen im Wasser weich gekocht und bleiben als Einlage in der durch Stärkemehl gebundenen, nach Zucker abgeschmeckten Suppe.

62. Hagebuttensuppe.

80 g getrockn. Hagebutten,
1¼ l Wasser z. Einweichen,
1 Stckch. Zitronenschale,
25 g Stärkemehl in
⅛ l Wasser angerührt,
6—8 Eßl. Zucker,
wenn nötig Zitronensaft,
Apfel- oder Weißwein.

Die gewaschenen Hagebutten werden am Abend vor dem Kochtage eingeweicht, mit dem Einweichwasser am Kochtage gargemacht.

Fertigstellung der Suppe wie in Nr. 59.

63. Kürbissuppe.

1¼—1½ Pfd. Kürbis,
1 Stckch. Zim.,
1 „ Zitronenschale,
2 Nelken,
1⅛ l Wasser,
30 g Weizenmehl in ⅛ l Milch angerührt,
4—5 Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
n. Bel. Zitronensaft und 2 Eßl. Korinthen.

Der geschälte, von den Kernen befreite Kürbis wird in Stücke geschnitten, mit den Gewürzen in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, durch das angerührte Mehl bündig gemacht. Nach 5—10 Minuten Kochzeit wird die Suppe nach Zucker, Salz, Zitronensaft abgeschmeckt. Die gewaschenen Korinthen werden in der heißen Suppe ausgequollen.

An Stelle des Mehles können auch 40 g Reis verwendet werden. Der abgequirlte, vorgekochte Reis wird in der durchgestrichenen Kürbismasse in ½—¾ Stunde ausgequollen, ehe die Milch dazugegossen wird.

64. Birnensuppe

bildet im Vergleich zu den übrigen Obstsuppen eine Ausnahme, da sie durch eine Mehlschwitze bündig gemacht wird.

¾—1 Pfd. Birnen,
1¼ l Schalenwasser,
4 gestrichene Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
n. Bel. ⅛ l süße Sahne oder Milch,
wenn nötig Zitronensaft.

Die gewaschenen Birnen werden geschält, nach ihrer Größe in Achtel oder Viertel geteilt, das Kerngehäuse wird entfernt. Schalen und Kerngehäuse werden in 1½ l Wasser ausgekocht, das Wasser abgegossen. In diesem Schalenwasser werden die Birnenstücke mit Zucker und Salz weichgekocht. (Nach der Art der Birnen in ½ bis 1 Stunde.) Die helle Mehlschwitze wird mit der süßen Sahne oder Milch und der Birnenflüssigkeit aufgefüllt und nach 10—15 Minuten Kochzeit nach Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Außer den Birnenstücken eignen sich Semmelklöße Nr. 74 zur Einlage.

65. Milchkaltschale.

1 l Milch,
1 Stckch. Vanille(3-4 cm),
20 g Stärkemehl,
in ⅛ l Milch angerührt,
1—2 Eigelb zum Abziehen,
4—5 Eßl. Zucker,
1 Prise Salz.

Die mit der Vanille aufgekochte Milch wird durch das angerührte Stärkemehl gedickt. (Kartoffelmehl nur aufgekocht, Mondamin, Gustin 5—8 Minuten gekocht.) Die Suppe wird mit Eigelb abgezogen, nach Zucker und Salz abgeschmeckt und kalt gestellt.

Das Eiweiß kann zu Schneeklößchen verbraucht werden. s. Nr. 47.

66. Bierkaltschale.

3 Eßl. geriebenes Schwarzbrot oder Zwieback,
2—3 Eßl. Zucker,
2—3 Eßl. Korinthen,
⅛ l Wasser,
Saft von ½ Zitrone,
4 Zitronenscheiben,
1 l Braunbier.

Die gewaschenen Korinthen werden an der Herdseite in ⅛ l Wasser ausgequollen. Alle Zutaten werden vermischt, mit dem Braunbier übergossen, bis zum Gebrauch kalt gestellt.

67. Erdbeerkaltschale mit Wein.

¾—1 Pfd. Erdbeeren, Garten- od. Walderdbeeren,
100 g Zucker,
1 Eßl. Zitronensaft oder
1 Pckch. Vanillezucker,
½ l Mosel- oder Apfelwein,
½ l Wasser.

Die Gartenerdbeeren werden gewaschen, von Stiel und Kelchblatt befreit, auf die Hälfte oder in Viertel geteilt, mit dem Zucker bestreut ½ Stunde ziehen gelassen. Dann werden Zitronensaft oder Vanillezucker, Wein und Wasser dazugegeben und die Masse bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Die Walderdbeeren werden verlesen und schnell gewaschen, weitere Behandlung wie bei den Gartenerdbeeren.

Einlagen für Suppen.

68. Nudeln.

125 g Mehl,
1 Teel. Salz,
2—3 Eßl. Wasser,
1 Ei.

Das mit dem Wasser verquirlte Ei wird in das mit dem Salz vermischte Mehl von der Mitte aus eingerührt. Der Teig wird, wenn nötig, unter Hinzunahme von Mehl geknetet, bis er glatt und geschmeidig ist. Er wird so dünn wie möglich ausgerollt und nach dem Übertrocknen in ungefähr 5 cm breite Streifen geschnitten. Diese werden übereinander gelegt, entweder als Fadennudeln in ganz feine, oder als Bandnudeln in 1 cm breite Streifen geschnitten. Größere Nudelmengen, für den Vorrat hergestellt, müssen dünn auf ein Tuch gestreut, an der Luft übertrocknen, ehe sie in Leinwandbeuteln hängend aufbewahrt werden.

Nudeln und alle anderen Teigwaren werden zum Garmachen immer in eine reichliche Menge kochende Flüssigkeit geschüttet. Sie werden in 20—30 Minuten gargemacht.

69. Fleckchen.

Ein nach Nr. 68 bereiteter Nudelteig wird etwas dicker ausgerollt und in viereckige Fleckchen geschnitten.

70. Eiergraupe.

In einen nach Nr. 68 hergestellten Nudelteig wird so viel Mehl eingeknetet, daß er sich auf dem Reibeisen reiben läßt. Die Gräupchen sind vor dem Kochen zu übertrocknen.

71. Gefüllte Nudeln.

Von einem nach Nr. 68 hergestellten, dünn ausgerollten Nudelteige werden quadratische Fleckchen mit ungefähr 5 cm Seitenlänge geschnitten, eine der nachstehenden Füllungen wird mit genügender Entfernung von den Rändern hineingegeben, die Ränder werden mit Eiweiß bestrichen, die Teigflecke so zur Hälfte zusammengeklappt, daß Dreiecke entstehen, gut zusammengedrückt, in kochendem Salzwasser in 15—20 Minuten gar gemacht.

a) Fleischfüllung.

Fleischreste, 1 Teel. Zwiebelwürfel,
30—40 g geräuch. Speck, Salz nach Geschmack.

In dem in feine Würfel geschnittenen, ausgelassenen Speck werden die Zwiebelwürfel gedünstet, die feingewiegten Fleischreste werden dazugegeben, die Masse wird nach Salz abgeschmeckt.

b) Käsefüllung.

½ Pfd. Weißkäse (Quark), 2 Eßl. Zucker,
1 Eigelb, 1 Eßl. Korinthen.

Der durch ein Sieb gestrichene Weißkäse wird mit den Zutaten vermischt.

c) Mus- oder Marmeladenfüllung.

½ Pfd. gesüßtes, steifes Pflaumenmus oder feste Marmelade.

d) Spinatfüllung.

1 Pfd. Spinat, 1 Teel. Zwiebelwürfel,
30 g Butter od. Margarine, Salz nach Geschmack.

Der verlesene, sorgfältig gewaschene Spinat wird auf mäßig heißer Stelle erhitzt, bis die Blätter zusammenfallen und weich werden. Das Fett wird zerlassen, die Zwiebelwürfel werden darin gedünstet, der feingewiegte Spinat dazugegeben, nach Salz abgeschmeckt.

Nudeln mit Fleischfüllung eignen sich zur Einlage in Brühe, mit Käse, Mus oder Spinat als Fastenspeise; sie sind nach dem Garmachen mit 40 g gebräunter Butter zu übergießen.

72. Schwemmklößchen.

⅛ l Milch oder Wasser,
1 Prise Salz,
1 Teel. Butter oder Margarine,
65 g = 6 gestr. Eßl. Weizenmehl.
1 Ei, gut verquirlt, oder 1 Ei und 1 Eigelb,
Kochende Brühe oder Salzwasser.

Flüssigkeit, Salz und Fett werden zum Kochen gebracht. In die kochendheiße Flüssigkeit wird das Mehl trocken hineingeschüttet und unter beständigem Rühren zu einem festen, glatten Kloß abgebrannt. Von einem gut verquirlten Ei wird die Hälfte mit der heißen, die Hälfte mit der abgekühlten Masse gut verrührt. Mit einem in kochendem Wasser erhitzten Teelöffel werden Klößchen in kochende Brühe oder kochendes Salzwasser abgestochen, die nach einmaligem Aufkochen an der Seite des Herdes in 5—10 Minuten garziehen müssen.

73. Schwemmklöße auf andere Art.

2 Eier,
gleiche Milchmenge,
gleiche Mehlmenge,
½ Teel. Salz,
1 Eßl. Butter oder Margarine.

Zwei im Litermaß verquirlte Eier, die gleiche Milch- und gleiche Mehlmenge werden mit dem Salz zu einem glatten, dünnflüssigen Teige verrührt. Er wird in die zerlassene Butter gegossen und unter Rühren auf schwachem Feuer zu einem festen, glatten Kloß abgebrannt, der sich vom Tiegel lösen muß. Die erkaltete Masse wird wie in Nr. 72 behandelt.

74. Semmelklöße.

1 alte Semmel,
1 Eßl. Mehl,
1 „ geriebene Semmel,
1 Messerspitze Salz,
1 Eßl. Butter oder Margarine,
1 Ei.

Die eingeweichte, sehr trocken ausgepreßte Semmel wird durch die Fleischmaschine gedreht, mit Mehl, geriebener Semmel und Salz vermischt und in dem zerlassenen Fett zu einem Kloß abgebrannt. In die heiße Masse wird die Hälfte des gut verquirlten Eies gegeben, die Hälfte in die abgekühlte Masse, die weiter wie in Nr. 72 behandelt wird. Bei Semmelklößen als Einlage für süße Suppen (Birnensuppe) kann die Masse durch 1 Eßl. Zucker und 15 Mandeln gebrüht, abgezogen und grob gewiegt, verändert und verbessert werden.

75. Fischklößchen. Schellfisch, Kabeljau, Hecht, Zander.

½ Pfd. rohes Fischfleisch (¾—1 Pfd. Fisch mit Haut und Gräten),
½ alte Semmel,
1 Eßl. Butter oder Margarine,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eigelb,
1 Teel. gewiegte Petersilie,
1 Eßl. gerieb. Parmesan- oder Schweizerkäse.
Salz nach Geschmack.

Der geschuppte, ausgenommene, gewaschene Fisch wird von Haut und Gräten befreit, das Fleisch zwei- bis dreimal durch die Fleischmaschine gedreht. Die eingeweichte, trocken ausgepreßte Semmel wird in dem Fett mit der Zwiebel abgebrannt. Fischfleisch, Semmelkloß, Eigelb, Petersilie, Parmesankäse werden vermischt und die Masse nach Salz abgeschmeckt. Fischklöße werden zwischen zwei bemehlten Holzlöffeln zu länglichen Walzen oder runden Klößchen geformt, ehe sie in kochendem Salzwasser gar gemacht werden (aufkochen und 2—3 Minuten ziehen lassen). Sollen die Fischklöße eine helle Farbe haben, dann ist die Semmel vor dem Einweichen zu schälen und das Eigelb kann durch einen Teelöffel saure Sahne ersetzt werden.

76. Fleischklößchen.

½ alte Semmel,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter oder Margarine,
½ Pfd. Fleisch (halb Rind- oder Kalb, halb Schweinefleisch),
½ Ei,
Salz nach Geschmack,
u. Bel. 1 Prise Pfeffer.

Die eingeweichte, trocken ausgepreßte Semmel wird mit der Zwiebel in dem Fett abgebrannt. Das zweimal durch die Maschine gedrehte Fleisch und die übrigen Zutaten werden dazu gegeben. Ist die Masse durchgearbeitet, werden mit zwei bemehlten Holzlöffeln oder mit den Händen kleine Klöße davon geformt, die nach einmaligem Aufkochen in kochendem Salzwasser oder Brühe in 8—10 Minuten garziehen müssen.

77. Grießklößchen.

⅛ l Milch oder Wasser,
1 Prise Salz,
1 Teel. Butter oder Margarine,
65 g Grieß,
1 Ei, oder 1 Ei, 1 Eigelb, gut verquirlt,
kochendes Salzwasser.

Zubereitung wie in Nr. 72.

Werden die Klöße als Einlage zu einer süßen Suppe gebraucht, so kann die Masse durch 1 Eßl. Zucker und 15 Mandeln, gebrüht, abgezogen und grob gewiegt, verändert und verbessert werden.

78. Gebackene Reisklößchen.

125 g Reis,
¼ l Wasser,
1 Ei,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
1 Eßl. Butter oder Margarine,
2 Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
Fett u. Mehl zum Blech.

Der abgequirlte Reis wird in dem Wasser steif ausgequollen und noch heiß mit Ei, Zitronenschale, Butter, Zucker und Salz vermischt. Aus der abgekühlten Masse formt man kleine Kugeln, die auf dem vorbereiteten Blech

bei mittlerer Hitze in 10—15 Minuten hellbraun gebacken werden. Diese Klöße eignen sich zu Obstsuppen.

79. Leberklößchen.

250 g Reste von gebratener Leber oder rohe Leber,
½ Ei,
geriebene Semmel,
Salz,
n. Bel. 1 Prise Pfeffer.

Die durch die Fleischmaschine gedrehten Leberreste werden mit Ei, Salz, Pfeffer und so viel geriebener Semmel vermischt, daß sich der Teig zu runden Klößchen formen läßt.

80. Markklößchen.

40 g Rindermark,
40 g geriebene Semmel,
20—30 g Mehl,
⅛ l kochendes Wasser,
Salz,
n. Bel. 1 Prise Pfeffer.

Zu dem ausgelassenen, durch ein Sieb gegossenen Rindermark werden Semmel und Mehl gegeben. Nach dem Durchdünsten wird die Masse mit kochendem Wasser aufgefüllt und abgebrannt. Aus der abgekühlten, mit Ei, Salz und Pfeffer vermischten Masse werden runde Klößchen geformt, die in kochender Brühe oder kochendem Salzwasser gar gemacht werden.

Bei allen Kloßteigen ist es günstig, einen Probekloß zur Feststellung der Beschaffenheit zu kochen. Bei zu festen Teigen ist Flüssigkeit (Wasser, Milch oder saure Sahne) zur Verdünnung zu verwenden, im entgegengesetzten Fall Mehl.

81. Butternockeln.

80 g Butter,
100 g Mehl,
¼ l kochendes Wasser,
1 Ei,
1 Teel. Salz.

In der zerlassenen Butter wird das Mehl gedünstet, mit kochendem Wasser abgelöscht und abgebrannt. Die Hälfte des gut verquirlten Eies wird an die heiße, die andere Hälfte mit dem Salz an die abgekühlte Masse gegeben.

Die mit einem in kochendem Wasser erhitzten Teelöffel abgestochenen Klöße werden in kochender Brühe oder kochendem Salzwasser gar gemacht (aufkochen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

82. Reis in der Form, zu Brühsuppen zu reichen.

200 g Reis,
30—40 g Butter oder Margarine,
1 Stckch. Sellerie,
1 kleine Zwiebel,
¾ l Wasser,
1 Teel. Salz,
Butter zum Ausstreichen der Form.

Der abgequirlte Reis wird mit Sellerie und Zwiebel in dem zerlassenen Fett gedünstet. Wasser und Salz werden dazugegeben und der Reis wird auf schwach heißer Stelle in ¾ Stunden ausgequollen. Sellerie und Zwiebel werden entfernt, oder:

Der abgequirlte Reis wird in kochendem Salzwasser (3 l Wasser, 2 gestrichene Eßlöffel Salz) 15 Minuten stark gekocht, auf einem Durchschlag abgetropft, mit dem Fett vermischt. Bei dieser Behandlung bleibt der Reis körniger. Für beide Arten werden Formen oder Tassenköpfe mit Butter ausgestrichen, der Reis eingedrückt und bis zum Anrichten warm gestellt (Ofenröhre, heißes Wasserbad), dann gestürzt.

83. Einlauf für klare Brühen.

1 Ei,
25 g Mehl,
1 Prise Salz,
(Muskatnuß).

Die Zutaten werden zusammengequirlt und über einen Quirl, der langsam gedreht wird, in die kochende Brühe gegossen, die einmal aufkochen muß. 8—10 Minuten ziehen lassen.).

84. Einlauf für trübe Brühen.

1 ganzes Ei,
1 Eiweiß,
als Restverwendung auch nur 2 Eiweiß,
1 Eßl. Kartoffelmehl,
1 Eßl. Wasser, Milch oder Brühe,
1 Prise Salz.

Die zusammengequirlten Zutaten werden unter Rühren in die kochende Brühe gegeben, die aufkochen muß. (Knochen-, Kalbfleischbrühe.)

85. Mehlerbsen oder Tropfteig, gebacken.

1 Ei, 1 Prise Salz,
40—50 g Mehl, Ausbackfett (Palmin).

Der aus den Zutaten zusammengerührte Teig wird durch einen nicht zu feinlöcherigen Durchschlag in einen eisernen Topf mit dampfendem Ausbackfett tropfen gelassen. Die hellbraun gewordenen Mehlerbsen werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, zum Abtropfen auf einen Durchschlag mit Filtrierpapier gegeben.

86. Eierstich oder Eierkäse.

2 Eier, Butter zum Ausstreichen
6—8 Eßl. Milch od. Brühe, der Formen,
1 Prise Salz (Muskatnuß), nach Belieb. ein Teelöffel gewiegte Petersilie.

Die verquirlten Zutaten werden in mit Butter ausgestrichene kleine Förmchen gefüllt. Diese werden in kochend heißes, nicht kochendes Wasser gestellt und bleiben zugedeckt auf schwachem Feuer stehen, bis ihr Inhalt festgeworden ist. Der gestürzte Eierstich wird mit dem Buntschneidemesser in Streifen oder Stücke geschnitten, als Einlage in die Suppe gegeben.

87. Grießwürfel.

¼ l Wasser oder Brühe, 65 g Grieß,
20 g Butter od. Margarine, ½ Teel. Salz.

Flüssigkeit, Fett und Salz werden aufgekocht, der Grieß wird trocken hineingeschüttet und unter beständigem Rühren zu einer steifen Masse gekocht. Diese wird auf einen flachen Teller oder ein Emaillebrett, die mit kaltem Wasser abgespült worden sind, 1 cm dick ausgestrichen und nach dem Erkalten in Würfel geschnitten.

Sollen die Würfel als Einlage für süße Suppen verwendet werden, so kann an Stelle des Wassers Milch und außerdem 1 Eßl. Zucker verbraucht werden.

88. Semmelbröckchen, geröstet.

1 alte Semmel, 20—30 g Butter oder Margarine od. Palmin

Die in Würfel geschnittene Semmel wird in dem in einer Eierkuchenpfanne zerlassenen Fett unter häufigem Schütteln hellbraun geröstet.

Soßen (Tunken).

89. Allgemeines über die Herstellung von Soßen.

Bei einer Reihe von Soßen bildet ebenso wie bei Suppen die Mehlschwitze die Grundlage. Näheres darüber Seite 10.

90. Rosinensoße.

30 g Sultaninen oder große Rosinen,
15—20 g Mandeln,
¼ l Wasser,
40 g Palmin,
50 g Mehl,
½ l Flüssigkeit, Brühe oder Wasser,
Zitronensaft oder Essig,
Salz, Zucker.

Die gewaschenen Rosinen werden in ¼ l Wasser auf schwachem Feuer ausgequollen, die Mandeln gebrüht, abgezogen, in Stifte geschnitten. Das Kochwasser der Rosinen wird außer der Flüssigkeit zum Auffüllen der dunklen Mehlschwitze verwendet, die nach 25—30 Minuten Kochzeit nach Zitronensaft (Essig), Salz und Zucker abzuschmecken ist. Rosinen und Mandeln werden dazugegeben. Die Soße wird zu gekochtem Rindfleisch, zu gekochter Rinderzunge gereicht.

91. Gurkensoße.

1 saure Gurke,
40 g Palmin,
50 g Mehl,
½ l Flüssigkeit, Brühe od. Wasser,
Essig od. Zitronensaft,
Salz, Zucker.

Die geschälte saure Gurke, in Würfel oder Scheiben geschnitten, wird in die braune Grundsoße gegeben, in der sie gar gemacht wird. Die süß-säuerlich abgeschmeckte Soße wird zu gekochtem Rindfleisch gereicht.

92. Mostrich- oder Senfsoße.

40 g Palmin,
50 g Mehl,
½ l Flüssigkeit,
1—2 Eßl. Mostrich mit 1 Eßl. Essig verrührt,
Salz, Essig, Zucker.

Die hellbraune, aufgefüllte Mehlschwitze wird nach 20—25 Minuten Kochzeit mit dem angerührten Mostrich vermischt, nach Essig (Zitronensaft), Salz und Zucker abgeschmeckt;

oder

40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
⅜ l Flüssigkeit,
1—2 Eßl. Mostrich mit
1 Eßl. Zitronensaft verrührt,
1 Eigelb zum Abziehen,
Zitronensaft, Salz, Zucker.

Es wird eine helle Grundsoße hergestellt, die mit Eigelb abgezogen wird.

93. Mostrich- oder Senfbutter.

60 g Butter,
2 Eßl. Mostrich.

Die gebräunte Butter wird mit dem Mostrich verrührt. Mostrichbutter eignet sich zu hartgekochten Eiern, zu Fisch.

94. Perlzwiebelsoße.

1—2 Eßl. Perlzwiebeln (in Essig eingelegte),
40 g Palmin,
50 g Mehl,
½ l Flüssigkeit,
Essig, Salz, Zucker.

Die dunkle Grundsoße wird mit den Perlzwiebeln aufgekocht, nach Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt.

95. Zwiebelsoße.

40 g Butter oder Margarine,
1 große Zwiebel,
40 g Mehl,
⅜—½ l Flüssigkeit,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 1 Teel. Kümmel od. gewiegte Petersilie.

Die Zwiebelwürfel werden in dem Fett gedünstet, das Mehl wird dazugegeben und die helle Mehlschwitze nach

dem Auffüllen 10—15 Minuten gekocht. Der Kümmel kann in wenig Wasser gekocht und das Wasser mit zum Auffüllen verwendet werden. Die nach Salz abgeschmeckte Soße eignet sich zu gekochtem Hammel- oder Rindfleisch.

96. Kümmelsoße.

2 Eßl. Kümmel,
¼ l Wasser oder Brühe,
40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
⅜ l Flüssigkeit,
Salz nach Geschmack.

Der Kümmel wird in dem Wasser ¼ Stunde gekocht. Die Kümmelflüssigkeit wird mit zum Ablöschen der hellen Mehlschwitze verbraucht. Nach 10—15 Minuten Kochzeit wird die Soße nach Salz abgeschmeckt. Die Soße eignet sich zu gekochtem Hammel- oder Schweinefleisch.

97. Heringssoße.

1—2 Salzheringe,
40 g Butter oder Margarine,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
40 g Mehl,
⅜—½ l Flüssigkeit ohne Salz,
n. Bel. 1 Teel. Essig.

Der sehr gründlich gewässerte Hering wird gesäubert, von Haut und Gräten befreit, fein gewiegt oder 2—3mal durch die Fleischmaschine gedreht. Die helle Grundsoße wird nach 10—15 Minuten Kochzeit mit der Heringsmasse vermischt, nach dem Durchziehen wenn nötig durch ein Sieb gestrichen, nach Salz und n. Bel. nach Essig abgeschmeckt. (Nach dem Vermischen mit der Heringsmasse darf die Soße nicht mehr kochen.)

98. Sardellensoße.

65 g Sardellen,
40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
⅜—½ l ungesalzene Flüssigkeit.

Die Sardellen werden gewaschen, entgrätet, fein gewiegt. Herstellung der Soße wie in Nr. 97.

99. Pilzsoße von frischen Pilzen.

½—¾ Pfd. Pilze (Champignons, Reizker, Steinpilze),
30 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
¼ l Wasser,
1 Teel. Salz,
30 g Butter, 40 g Mehl,
⅜ l Flüssigkeit (Brühe oder Wasser),
n. Bel. 1 Eigelb z. Abz.,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
Salz nach Geschmack.

Die Pilze werden geputzt, gewaschen, zerschnitten. In dem zerlassenen Fett werden die Zwiebelwürfel gedünstet, die Pilze dazugegeben, unter Hinzugabe von Wasser und Salz in 20—30 Minuten gargemacht. Das Pilzwasser wird zum Ablöschen der hellen Mehlschwitze mit verbraucht. Nach 10—15 Minuten Kochzeit kann die helle Grundsoße mit einem Eigelb abgezogen werden; sie wird nach Salz abgeschmeckt. Pilze und Petersilie werden dazugegeben.

Die Pilze können, nachdem sie gargemacht worden sind, auch gewiegt werden. Kommen dunkle Pilzarten wie Pfefferlinge oder Grünreizker zur Verwendung, so kann eine hellbraune Grundsoße hergestellt werden.

100. Pilzsoße von getrockneten Pilzen.

30—40 g getrocknete Pilze (Steinpilze),
½—¾ l Wasser zum Einweichen,
30 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. Salz,
30 g Butter,
40 g Mehl,
⅜ l Pilzwasser,
n. Bel. 1 Eigelb,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
Salz nach Geschmack.

Die getrockneten Pilze werden am Vorabend des Kochtages mehrere Male lauwarm gewaschen und eingeweicht. Die weitere Herstellung der Soße ist die gleiche wie in Nr. 99.

101. Morchelsoße.

½ Pfd. frische Morcheln,
Wasser z. Vorkochen,
30 g Butter od. Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. Salz,
30 g Butter,
40 g Mehl,
⅜ l Wasser oder Brühe und Pilzwasser,
1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Die Pilze, bei denen das sandige Stielende abgeschnitten wird, werden gebrüht (dadurch werden sie weich und das Waschen wird erleichtert). Sie werden gründlich gewaschen (7—8mal), mit kaltem Wasser reichlich bedeckt, zum Kochen angesetzt, aufgekocht, das Wasser fortgegossen (es enthält schädlich wirkende Stoffe). Die gewiegten Pilze werden in Fett mit Zwiebelwürfeln gedünstet, mit Salz in ½ Stunde wenn nötig unter Hinzugießen von wenig Wasser gargemacht. Die Flüssigkeit der Pilze wird neben Wasser oder Brühe zum Ablöschen der hellen Mehlschwitze verbraucht, die nach 10—15 Minuten Kochzeit nach Salz abgeschmeckt, mit den Pilzen und der gewiegten Petersilie vermischt wird.

Wird die Soße von getrockneten Morcheln hergestellt, so werden 30 g Pilze gerechnet, die, nachdem das sandige Stielende abgeschnitten worden ist, nur 2 Stunden zu weichen brauchen, da sie durch die Beschaffenheit ihres Gewebes sehr schnell Wasser aufnehmen. Das Brühen fällt fort. Die weitere Zubereitung ist die gleiche wie bei der Verwendung von frischen Morcheln.

102. Kapernsoße.

40 g Butter od. Margarine, n. Bel. 1 Eigelb,
½ Teel. Zwiebelwürfel, 1 Eßl. Kapern,
40 g Mehl, Zitronensaft, Salz, Zucker
½ l Wasser oder Brühe, nach Geschmack.

Die helle Grundsoße wird nach Belieben mit 1 Eigelb abgezogen, mit den Kapern vermischt, nach Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt.

103. Schnittlauch- oder Petersiliensoße.

40 g Butter od. Margarine, 1 Eßl. Schnittlauch oder
40 g Mehl, feingewiegte Petersilie,
½ l Brühe oder Wasser, Salz nach Geschmack.

Die helle Grundsoße wird nach 10—15 Minuten Kochzeit mit Schnittlauch oder Petersilie vermischt, nach Salz abgeschmeckt.

104. Dillsoße.

40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
½ l Brühe oder Wasser,
1 Eßl. feingewiegter Dill,
n. Bel. 1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Milch oder süßer Sahne verrührt.

Die helle Grundsoße wird nach 10—15 Minuten Kochzeit mit Eigelb abgezogen, ehe sie, mit dem Dill vermischt, nach Salz abgeschmeckt wird.

105. Zitronensoße.

40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
½ l Brühe oder Wasser,
1 Stückchen Zitronenschale,
n. Bel. 1 Eigelb,
Zitronensaft,
Salz, Zucker.

Die helle, mit Zitronenschale gekochte Grundsoße wird nach Zitronensaft, Salz, Zucker abgeschmeckt, nach Bel. mit 1 Eigelb abgezogen.

106. Meerrettichsoße.

1 Stück Meerrettich,
4—6 cm lang,
Zitronensaft,
¼ l Brühe,
40 g Butter od. Margarine,
40—50 g Mehl,
¼ l Milch od. süße Sahne,
Salz,
1 Prise Zucker.

Der geschabte, geriebene Meerrettich wird mit Zitronensaft beträufelt, mit Brühe übergossen, auf schwaches Feuer gestellt. Die helle, mit Milch aufgefüllte Mehlschwitze wird nach 10—15 Minuten Kochzeit mit dem Meerrettich vermischt, nach Salz und Zucker abgeschmeckt.

107. Frikasseesoße.

40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
½ l Flüssigkeit (Brühe, Pilz-, Gemüsewasser),
1—2 Eßl. Weißwein,
1—2 Eigelb,
Zitronensaft,
Weißwein, Salz,
Zucker nach Geschmack.

Die helle Grundsoße wird mit 1—2 Eßl. Weißwein 10—15 Minuten gekocht. Sie wird mit Eigelb abgezogen, nach Zitronensaft, Wein, Salz, Zucker abgeschmeckt.

Es kann eine gewaschene, entgrätete, fein gewiegte Sardelle verwendet werden. (Vorsicht mit Salz!)

108. Bechamelsoße.

40 g Butter od. Margarine,
1 Scheibe roher Schinken od.
25 g Speck od. Schinkenfett,
1 große Zwiebel, in Würfel geschnitten,
40 g Mehl,
¼ l Brühe oder Wasser,
¼ l Milch od. süße Sahne,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 1 Eßl. geriebener Parmesankäse.

In dem zerlassenen Fett werden Schinken- und Zwiebelwürfel gedünstet. Das Mehl wird dazugeschüttet, ebenfalls gedünstet. Die Flüssigkeit wird aufgefüllt. Die Grundsoße wird nach 10—15 Minuten Kochzeit nach Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse vermischt.

109. Holländische Soße.

40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
½ l Flüssigkeit (Brühe oder Gemüsewasser),
1 Eigelb,
Zitronensaft,
Salz, Zucker.

Die gekochte, mit Eigelb abgezogene Grundsoße wird mit den angegebenen Zutaten gewürzt.

110. Holländische Soße, abgeschlagen.

50 g Butter,
1—3 Eigelb,
25—40 g Mehl,
½ Teel. Salz,
½ l Flüssigkeit (Brühe oder Gemüsewasser),
n. Bel. Zitronensaft,
Salz. 1 Prise Zucker.

Die Butter wird schaumig gerührt (im Topf). Eigelb, Mehl und Salz werden dazugegeben, die heiße Flüssigkeit langsam dazugerührt, die Masse auf dem Herd oder im heißen Wasserbade gequirlt oder geschlagen, bis sie dick und gar ist. Sie wird nach Zitronensaft, Salz und Zucker ab-

geschmeckt und bis zum Gebrauch im Wasserbade warm gehalten.

Oder

Die Flüssigkeit wird durch die angegebene Mehlmenge gedickt, abwechselnd werden die Eigelb und die Butter in Stückchen dazugegeben, die Soße abgeschmeckt.

Sollte sich bei längerem Stehen im Wasserbade ein Teil des Fettes von der Soße trennen, so ist wenig Flüssigkeit nachzugeben.

111. Tomatensoße.

40 g Butter od. Margarine oder 50 g Speck oder Schinkenfett in Würfeln,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
40 g Mehl,
½—¾ Pfd. Tomaten,
⅜ l Brühe oder Wasser,
Salz nach Geschmack,
1 Prise Zucker.

Aus Fett, Zwiebelwürfeln, Mehl und Flüssigkeit wird eine helle Grundsoße hergestellt, in der die gewaschenen, zerschnittenen Tomaten in 15—20 Minuten weichgekocht werden. Die Soße wird nach dem Durchstreichen abgeschmeckt. An Stelle der frischen Tomaten können 3—4 Eßlöffel Tomatenbrei verwendet werden.

112. Krebssoße.

8 Suppenkrebse,
kochendes Wasser mit Salz, grüner Petersilie oder Kümmel,
60 g Butter,
40 g Mehl,
½ l kräftige Brühe,
1—2 Eigelb mit 2—4 Eßl. süßer Sahne verquirlt,
Salz nach Geschmack.

Behandlung der Krebse, Herstellung der Soße wie Suppe Nr. 32.

113. Hummersoße.

½ Hummer,
kochendes Wasser mit Salz, grüner Petersilie, oder Kümmel,
60 g Butter,
40 g Mehl,
½ l kräftige Brühe,
1—2 Eigelb mit 2—4 Eßl. süßer Sahne verquirlt,
Salz nach Geschmack.

Falls lebender Hummer verwendet wird, wird er nach dem Bürsten in kaltem Wasser in starkwellendes kochendes Salzwasser mit Petersilie oder Kümmel gegeben, aufgekocht, auf nicht zu heißer Herdstelle 25—30 Minuten schwach kochen gelassen. Weitere Behandlung siehe Nr. 32.

114. Krabbensoße.

40 g Butter,
40 g Mehl,
½ l kräftige Brühe,
1 Eigelb mit 1—2 Eßl. Milch od. Sahne verquirlt,
40 g ausgepalte Krabben,
Salz nach Geschmack.

Die helle, gekochte Grundsoße wird nach dem Abziehen mit den Krabben vermischt, nach Salz abgeschmeckt.

115. Burgundersoße.

40 g Butter,
50 g Mehl,
1 Zwiebel in Scheiben oder Streifen,
½ l Brühe,
2 Eßl. Burgunder zum Mitkochen, Salz,
4—6 Eßl. Burgunder,
1—2 Eßl. Himbeersaft,
n. Bel. 1 Prise Cayennepfeffer.

Butter und Mehl werden hellbraun geröstet, die Zwiebel wird hinzugegeben, die Zutaten weiter geröstet, bis die Zwiebel anfängt, sich zu bräunen, Brühe und Burgunder werden aufgefüllt, die Grundsoße 25—30 Minuten gekocht. Nach dem Durchgießen wird sie nach Wein, Himbeersaft, Salz n. Bel. nach Cayennepfeffer abgeschmeckt.

116. Madeirasoße.

40 g Butter,
50 g Mehl,
1 Zwiebel in Scheiben oder Streifen,
½ l Brühe,
2 Eßl. Rotwein z. Mitkochen, Salz,
3—4 Eßl. Madeira, Rotwein,
1 Prise Zucker.

Zubereitung wie in Nr. 115.

117. Braune polnische Soße.

1 große Zwiebel, in Scheiben geschnitten,
Suppengrün (1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, 1 St. Sellerie, 1 St. Porree),
40 g Butter od. Margarine,
½ l Braunbier od. Berliner Weiß- u. Malzbier,
40 g geriebener Fischpfefferkuchen in 2 Eßl. Essig angerührt,
30 g Mehl in ⅛ l Bier angerührt,
Essig, Zitronensaft Salz, Zucker, n. Bel. Rotwein,
20—30 g Butter.

Die Zwiebelscheiben werden mit dem in Stifte geschnittenen Suppengrün in Fett gedünstet. Das Bier wird dazugegossen und nach dem Aufkochen durch Fischpfefferkuchen und Mehl gedickt. Nach 10—15 Minuten Kochzeit wird die durch ein Sieb gestrichene Soße mit den angegebenen Zutaten gewürzt. Die Butter wird dazugegeben.

118. Braune Speckſoße.

60 g geräucherter Speck,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
50 g Mehl,
½—⅝ l Brühe od. Wasser,
Essig, Salz,
Zucker nach Geschmack.

In den ganz hellgebräunten Speckwürfeln werden die Zwiebelwürfel gebräunt, beide mit einem Schaumlöffel herausgenommen oder die Masse durch ein Sieb gegossen. In dem Fett wird das Mehl braungeröstet, die Mehlschwitze mit der Flüssigkeit aufgefüllt, nach 25—30 Minuten Kochzeit mit den angegebenen Zutaten gewürzt. Speck und Zwiebelwürfel werden in die fertige Soße gegeben.

119. Weinschaumsoße (Chaudeau).

4 ganze Eier oder
2 ganze Eier u. 2 Eigelb,
60 g Zucker (6 glatt gestrichene Eßlöffel),
Saft 1 Zitrone,
¼ l Wein (Apfel- oder Weißwein).

Eier und Zucker werden im Topf in 10—15 Minuten schaumig gerührt, Zitronensaft und Wein werden dazugegeben, und die Masse auf dem Herd oder im heißen Wasser-

bade gequirlt oder mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie dick ist. (Sie muß fast den Kochpunkt erreichen.) Die Soße kann heiß oder, bis zum Abkühlen gerührt, kalt zu Tisch gegeben werden.

120. Weinschaumsoße, einfacher.

2 ganze Eier oder 2 Eigelb,
40 g = 4 gestrichene Eßl. Zucker,
10 g = 1 gestrichener Eßl. Kartoffelmehl,
Saft 1 Zitrone,
⅛ l Wasser,
⅛ l Wein.

Zubereitung wie in Nr. 119.

121. Vanillesoße.

⅜ l Milch,
1 Stück Vanille oder
1 Pckch. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
1 Eßl. Stärkemehl, Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin in ⅛ l Milch angerührt,
2 Eßl. Zucker,
1—2 Eigelb zum Abziehen.

Milch, Vanille und Salz werden aufgekocht und die Flüssigkeit durch das angerührte Stärkemehl gedickt. Die mit Eigelb abgezogene Soße wird mit dem Zucker gesüßt. Die Soße kann unter Verwendung von Vanillesoßenpulver hergestellt werden.

122. Milchsoße mit Mandelgeschmack.

⅜ l Milch,
5 süße, 3 bittere Mandeln,
1 Prise Salz,
1 Eßl. Stärkemehl in ⅛ l Milch angerührt,
2 Eßl. Zucker,
1 Eigelb zum Abziehen.

Die gebrühten, abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit der Milch aufgekocht. Weitere Zubereitung wie in 121. Die Soße kann n. Bel. durch ein Sieb gegossen werden.

123. Pflaumenmussoße.

175 g Pflaumenmus,
knapp ½ l Wasser,
1 Stckch. Zitronenschale und Zimt,
Zucker nach Bedarf,
wenn nötig, 1 Teel. Stärkemehl in 3—4 Eßl. Wasser angerührt.

Das mit Wasser und den Gewürzen durchgekochte Pflaumenmus wird durch ein Sieb gerührt, mit Zucker gesüßt, wenn nötig, mit Stärkemehl gedickt.

124. Fruchtsoße.

½ Pfd. beliebige Früchte,
⅜ l Wasser,
[1 Stckch. Zimt,]
n. Bel. Zitronenschale,
1 Teel. Stärkemehl in 3—4 Eßl. Wasser angerührt,
Zucker n. Bedarf.

Das vorbereitete Obst wird mit den Gewürzen im Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen (Haarsieb oder Emailledurchschlag). Die wiedererhitzte Masse wird durch angerührtes Stärkemehl gedickt und gesüßt. Getrocknete Aprikosen eignen sich besonders zur Fruchtsoße, 65 g in ⅜ l Wasser eingeweicht.

125. Fruchtsaftsoße.

⅛ l Wasser,
1 Stckch. Zitronenschale,
1 Teel. Stärkemehl in 3—4 Eßl. Wasser angerührt,
¼ l Fruchtsaft,
wenn nötig Zucker und Zitronensaft.

Das mit der Zitronenschale aufgekochte Wasser wird durch das angerührte Stärkemehl bündig gemacht. In die abgekühlte Masse werden Fruchtsaft, wenn nötig, Zucker und Zitronensaft gegeben.

126. Mayonnaise, kalt zubereitet.

4 rohe Eigelb oder 2 rohe und 2 hartgekochte Eigelb,
1 Messerspitze Salz,
$^3/_{16}$—$^1/_4$ l Öl,
wenn nötig, Essigwasser, Zitronensaft, Essig, Salz, Zucker.

Die Eigelb werden mit dem Salz 10—15 Minuten gerührt. Das Öl wird tropfenweise unter beständigem Rühren dazugegeben. Wird die Masse dabei zu steif, so muß sie durch etwas (1 Teel.) Essigwasser verdünnt werden. Nach dem Verbrauch des Öles wird die Soße nach Zitronensaft, Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt. (Die hartgekochten Eigelb sind durch ein Sieb zu streichen.) (S. 425.)

127. Mayonnaise, warm zubereitet.

4 Eigelb oder
2 ganze Eier,
1/8 l Öl
4 Eßl. Essig (Zitronensaft),
4 Eßl. kalte Brühe,
1 Prise Salz und Zucker.

Alle Zutaten werden zusammen verrührt (irdener Topf), im heißen Wasserbade wird die Masse gequirlt oder geschlagen, bis sie dick ist. Während des Abkühlens ist sie öfters umzurühren.

128. Mayonnaise, billiger, unecht.

20 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
3/16 l schwachsaures Essigwasser,
2 Eigelb,
1 Prise Salz,
1/16—1/4 l Öl,
Zitronensaft, Essig, Salz, Zucker.

Butter, Mehl, Essigwasser werden verrührt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, eine Minute gekocht. Der Mehlkloß wird zur Vermeidung einer Hautbildung mit kaltem Wasser übergossen. Die übrigen Zutaten werden zur Mayonnaise wie in Nr. 126 verbraucht. Der Mehlkloß wird, nachdem das Wasser abgegossen worden ist, glattgerührt und mit der Mayonnaise vermischt.

129. Remouladensoße I.

1 rohes Eigelb,
1 hartgekochtes Eigelb,
6—8 Eßl. Öl,
20 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
3/16 l Essigwasser,
1 Eßl. gewiegte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch),
1 Teel. Kapern,
1 gewiegte Sardelle,
1 Teel. Mostrich,
Zitronensaft, Salz, Zucker.

Aus Eigelb, Salz und Öl wird eine Mayonnaise nach Nr. 126 hergestellt, aus Fett, Mehl und Essigwasser ein Mehlkloß nach Nr. 128. Nach dem Vermischen von Mehlkloß und Mayonnaise werden die geschmackgebenden Zutaten hinzugefügt.

130. Remouladensoße II.

4 hartgekochte Eigelb,	3 Sardellen,
1 rohes Eigelb,	1 Teel. Mostrich,
1 Messerspitze Salz,	Zitronensaft,
1/16—1/4 l Öl,	Salz, Zucker, Essig.

Die aus den hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eigelb und dem rohen Eigelb hergestellte Mayonnaise (Nr. 126) wird mit den geschmackgebenden Zutaten vermischt.

131. Cumberlandsoße.

1/8 l Johannisbeergelee,	n. Bel. 1 Eßl. Öl,
1/8 l Rotwein,	Zitronensaft,
2 Teel. Mostrich,	Salz,
4 Eßl. Brühe,	Zucker.

Johannisbeergelee und Mostrich werden verrührt, die übrigen Zutaten unter beständigem Umrühren dazugegeben; die Soße abgeschmeckt. Nach Belieben kann eine Messerspitze abgeriebene Apfelsinen- oder Pomeranzenschale dazugegeben werden oder 5 g kandierte, fein geschnittene Pomeranzenschale. Die Soße eignet sich zu gekochtem Schinken, zu Wildschweinfleisch.

132. Feine Mostrichsoße.

5 Eßl. zerlassene Butter,	1—2 Eßl. Essig oder
5 Eßl. Brühe,	Zitronensaft,
5 Eßl. Weißwein,	1—2 Teel. Zucker,
1—2 Eßl. Mostrich,	2—4 Eigelb,
	Salz.

Die gut verquirlten Zutaten werden auf dem Herd oder im heißen Wasserbade gequirlt oder geschlagen, bis die Masse dick wird. Sie wird im Wasserbade bis zum Anrichten heißgehalten.

Das Fleisch.

133. Allgemeines. Fleischarten, die in der Küche verwendet werden, sind: Rind-, Hammel-, Kalb-, Schweinefleisch, Wild, Geflügel (Fische s. d.). Nährwert und Verdaulichkeit sind bei den einzelnen Arten verschieden. Bestimmend für den Nährwert ist der Gehalt an Eiweiß. Er ist bei Wild, Geflügel, Rindfleisch größer als bei Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch. Dem geringeren Eiweißgehalt bei Hammel- und Schweinefleisch steht ein größerer Fettgehalt gegenüber. Dieser hat eine Einschränkung des Wassergehaltes zur Folge. Kalbfleisch ist reich an Leimstoffen, es liefert ebenso wie die von Schwarte bedeckten Teile des Schweines (Fuß, Kopf, Ohr) oder wie die Schwarte allein eine trübe, leimhaltige Brühe, die nach der Abkühlung erstarrt.

Die Verdaulichkeit des Fleisches ist in erster Linie von der Zusammensetzung und von der Beschaffenheit der Muskelfaser abhängig. Ein hoher Fettgehalt macht das Fleisch schwer verdaulich. Dünne, saftige, also lockere Muskelfasern mit wenig und weichen Bindegewebshüllen, wie sie beim jungen Tier zu finden sind, bilden ein leicht verdauliches Muskelgewebe oder Fleisch. Die auflösenden Verdauungssäfte können ohne Schwierigkeit zwischen die einzelnen Muskelfasern dringen. Mit zunehmendem Alter der Tiere werden die Muskalfasern zäher, trockener, die fester gewordenen Bindegewebshüllen sind reichlicher vorhanden. Den Verdauungswerkzeugen, den Verdauungssäften wird die Arbeit erschwert. Das Fleisch alter Tiere ist schwer verdaulich. Einen günstigen Einfluß auf die Verdaulichkeit des Fleisches üben die in ihm enthaltenen Extraktiv- oder Geschmacksstoffe aus, die im Fleisch älterer Tiere und besonders im Fleisch des Wildes und Geflügels in größerer Menge vorkommen als im Fleisch jüngerer Tiere. Sie regen die Drüsen des Verdauungsapparates zu erhöhter Tätigkeit an. Auch Fütterung, Arbeitsleistung und Rasse beeinflussen die Zusammensetzung und Verdaulichkeit des Fleisches.

Das Fleisch frischgeschlachteter Tiere muß erst abgehangen werden, ehe es in der Küche verbraucht werden kann. Durch die nach dem Schlachten eintretende Totenstarre, die auf eine Gerinnung des Myosins (einer Eiweißart des Fleischsaftes) zurückzuführen ist, wird die Muskelfaser starr, fest. Das Fleisch würde bei der Zubereitung nicht weichwerden. Beim Abhängen werden die Muskelfasern gelockert, wie vielfach angenommen wird, durch sich bildende Milchsäure. 6—30 Stunden, abhängig von der Fleischart, sind dafür notwendig. Durch Einlegen des Fleisches in Säuren, wie Essigwasser, saure Milch, ebenso durch Klopfen wird das Lockerwerden der Muskelfasern beschleunigt und unterstützt. Wird Fleisch zu lange abgehangen, so wird es durch eintretende Fäulnis zum Genuß unbrauchbar.

134. Die Aufbewahrung von Fleisch.

Für kurze Zeit ist Fleisch, mit Salz bestreut, im Eisschrank aufzubewahren. Direkt auf Eis darf es nur in Öl- oder Pergamentpapier eingepackt aufgehoben werden. Das schmelzende Eis würde Fleischsaft auslaugen und als Träger von Bakterien diese auf das Fleisch übertragen. Durch Einlegen in Essigwasser, in saure Milch, durch Anbraten, durch Übergießen mit heißer Butter, mit flüssigem Fett oder auch durch eine Gelatinelösung (auf 1 l Wasser 10—12 Blatt Gelatine, die Lösung muß anfangen steif zu werden) kann Fleisch für kürzere Zeit haltbar gemacht werden.

Ein Aufbewahren für längere Zeit durch Kälte ist nur durch Eingefrieren bei Temperaturen unter 5 Grad — möglich. Durch diese tiefen Temperaturen tritt eine vollkommene Verhinderung der Weiterentwicklung der Bakterien ein. Gefrorenes Fleisch muß nach dem Auftauen sofort verbraucht werden, da es sehr schnell in Zersetzung übergeht. Für längere Zeit haltbar gemacht wird Fleisch durch Pökeln, Räuchern (s. Nr. 230), durch Sterilisieren.

135. Vor- und Zubereitung des Fleisches.

Größere Fleischstücke werden gewaschen, geklopft. Das Waschen ist schnell auszuführen, um einer Entwertung des

Fleisches vorzubeugen, geklopft soll genügend lange, aber nicht zu stark werden, auf einem angefeuchteten Holzbrett oder wenn möglich, auf einem Emaillebrett. Kleine Fleischstücke, wie Schnitzel, Rouladen usw., auch Fleisch, das durch die Fleischmaschine zu drehen ist, sind nur mit einem feuchten Tuch abzuwischen, leicht zu klopfen.

Fleisch wird gargemacht durch: Kochen, Dünsten oder Dämpfen, Schmoren, Braten.

Zum Kochen ist soviel Wasser notwendig, daß das Fleisch damit bedeckt ist (auf 1 Pfd. Fleisch 1—1¼ l Wasser), außerdem Salz, auf 1 l Flüssigkeit 8—10 g, und die bei den einzelnen Kochvorschriften angegebenen Zutaten.

Das Dämpfen oder Dünsten kommt als Zubereitungsart seltener als die anderen Arten zur Anwendung. Das Fleisch wird, wie die Bezeichnung sagt, durch zurückschlagenden Dampf und wenig kochende Flüssigkeit gargemacht. Es wird nur bis zu $^2/_3$ seiner Höhe mit kochendem Wasser übergossen und muß deswegen während des Garmachens umgedreht werden. Beim Dämpfen kann zur Geschmacksverbesserung Fett (Butter oder Margarine) verwendet werden. Das vorbereitete Fleisch wird in dem zerlassenen Fett gedünstet, ehe die kochende Flüssigkeit aufgefüllt wird. Weder Fett noch Fleisch dürfen sich dabei bräunen (Beispiel: Kalbfleisch für Frikassee). Die Brühe ist durch die geringe Menge, die zum Auffüllen der Soße ausreichend ist, besonders kräftig.

Beim Schmoren werden die Fleischstücke nach dem Anbraten in heißem Fett unter Hinzugabe von Wasser bzw. saurer Milch, Buttermilch oder saurer Sahne im fest zu verschließenden Topf (eiserner Topf) gargemacht. Als Fettart eignen sich Rinderfett, Palmin, auch Butter oder ein Gemisch der verschiedenen Fettarten. Zur Einschränkung des Saftaustrittes, zur Erzielung einer braunen Kruste werden die zu schmorenden Fleischstücke vor dem Anbraten in Mehl umgewendet oder mit Mehl bestreut. Um die Farbe der Soße zu verbessern, kann eine gewaschene, geputzte, längs durchgeschnittene Mohrrübe mit dem Fleisch zusammen in das dampfende Fett gegeben werden. Durch die hohe Temperatur des Fettes wird der in der Mohr-

rübe enthaltene Zucker karamelisiert und geht beim Schmoren in die Flüssigkeit über. Ein Fleischstück ist wie folgt zu schmoren. Das vorbereitete, mit Salz bestreute, in Mehl umgewendete Fleisch wird zusammen mit der Mohrrübe in das dampfende Fett gegeben, von allen Seiten braun angebraten. Es wird soviel kochendes Wasser aufgefüllt (Vorsicht!), daß das Fleisch bis zur halben Höhe davon bedeckt ist, der Topf wird zugedeckt. An der Herdseite wird das Fleischstück unter Hinzugabe, abwechselnd von Wasser und saurer Milch, Buttermilch oder saurer Sahne, die mit 2 Eßl. Weizenmehl zu verquirlen sind, unter mehrmaligem Beschöpfen gargemacht. Der sich an den Seiten des Topfes bildende braune Satz ist mit einer Bratenbürste abzubürsten. Während des Schmorens ist das Fleisch 2—3 mal umzudrehen. Ist die Soße nicht braun genug, muß das Wasser verdampfen und Fett und Sahne gebräunt werden. Nach dem Bräunen wird das für die Soße notwendige Wasser wieder zugegossen. Die Soße wird durch ein Sieb gegossen und, wenn nötig durch angerührtes Weizenmehl gedickt.

Beim Braten ist ein Unterschied zwischen kleinen und großen Fleischstücken und bei letzteren zwischen mageren und fetten zu machen.

Kleinere Fleischstücke, wie Schnitzel, Koteletts, Bratklopse usw., werden in der Stielpfanne auf dem Herde in heißem Fett (Butter, Schweinefett) ohne Flüssigkeitszusatz unter einmaligem Umwenden gargemacht.

Ein größeres, mageres Fleischstück wird im Bratofen durch Einwirkung von Ober- und Unterhitze, von heißem Fett unter Hinzugießen von Wasser und saurer Sahne oder Ersatz dafür gargemacht. Als Fettart ist Butter am geeignetsten. Das vorbereitete, mit Salz bestreute Fleisch wird in die in der Bratpfanne gebräunte Butter oder Mischfett gegeben, mit dieser beschöpft und in den Bratofen geschoben. Ist die Butter braun geworden, wird erst Wasser und dann abwechselnd Sahne und Wasser dazugegeben. Die zweite Hälfte der Sahne kann mit 1—2 Eßl. Weizenmehl verquirlt werden. Dadurch wird eine bessere Bräunung der Soße erreicht. Das Fleischstück,

das nicht umzudrehen ist, ist öfters zu beschöpfen, der Ansatz an den Seiten der Pfanne abzubürsten. Die Soße wird durch ein Sieb gegossen, wenn nötig durch angerührtes Weizenmehl gedickt.

Bei fettem Braten (Hammel-, Schweinebraten) fällt ein Fettzusatz fort. Das vorbereitete, gesalzene Fleischstück wird in der Bratpfanne mit ⅛—¼ l kochendem Wasser übergossen, damit sein eigenes Fett gelöst werden und austreten kann. Wenn das Wasser verdampft ist, wird das Fleisch im ausgebratenen Fett, wenn nötig unter Zusatz von einer geringen Menge Butter oder Fett unter Hinzugießen von Wasser bzw. saurer Sahne weiter behandelt wie der magere Braten. Bei Schweinebraten wird der Zusatz von saurer Sahne vielfach fortgelassen und die Soße durch angerührtes Kartoffelmehl bündig gemacht.

Um ein besonders saftiges Fleischstück zu erhalten, ist das Braten auf dem Rost, das Grillen, zu empfehlen. Fehlt im Bratofen die Grillvorrichtung, so kann man sich mit einem Drahtgitter, auf eine passende Emailleschüssel oder Pfanne gesetzt, helfen. Sie ist mit dem auf dem Gitter liegenden, vorbereiteten Fleischstück auf einem Kuchenblech in den Bratofen einzuschieben, damit genügend Oberhitze zum Garmachen einwirken kann. Magere Fleischstücke werden zum Grillen mit dickflüssiger Butter bepinselt, bei fetten erübrigt es sich. In die Grillpfanne, die Emailleschüssel, ist wenig Wasser zu füllen. Der Nachteil des Grillens ist eine weniger kräftige, weniger braune Soße. Es ist besonders für Fleisch anzuwenden, das zu kaltem Aufschnitt gebraucht wird (Filet, Rostbeef usw.).

Beim Schmoren und Braten von Fleisch kommt es zu einer stärkeren Entwickelung der Extraktivstoffe als beim Kochen.

Bei allen Zubereitungsarten tritt ein starker Gewichtsverlust ein. Er beträgt, abhängig von der Beschaffenheit des Fleisches (mit oder ohne Knochen, mager oder fett), 25—40%.

Für 4 Personen werden ¾—1¼ Pfd. Fleisch gerechnet.

Das Rind.

136. Teile des Rindes. Zur Verwendung kommen: Halsstück, Kamm, Fehlrippe, hohes, flaches Roastbeef, Ecke Blume, Ober-, Mittel-, Unterschwanzstück, Oberschale, Hufzahn, Querrippe, Brust, Stücke aus der Vorderkeule, (z. B. falsches Filet,) Filet oder Lende, Leber, Lunge, Herz, Nieren, Gehirn und Zunge. Zum Braten eignen sich flaches und hohes Roastbeef (in Scheiben geschnitten als Rumpsteak), Filet (in Scheiben geschnitten als Filetbeefsteak), zum Schmoren die Schwanzstücke, Ecke Blume, Oberschale, Hufzahn, die übrigen Teile zum Kochen. Die inneren Teile finden verschiedene Verwendungen. Beim Einkauf von Kochfleisch ist auf eine frische, rote Farbe und auf festes, gelblich weißes Fett zu achten.

137. Rindfleisch zu kochen siehe Seite 11.

1 Pfd. Fleisch ohne Knochen,
1¼—1½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten, geröstet,
Suppengemüse.

Beim Schneiden von Fleisch ist darauf zu achten, daß nicht mit, sondern gegen die Faser geschnitten wird. Die verschiedensten Soßen wie Petersilien-, Schnittlauch-, Mostrich-, Rosinensoßen u. a. m. sind als Beiguß geeignet.

138. Rindfleisch und Brühkartoffeln.

¾—1 Pfd. Rindfleisch,
¾—1 l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
Suppengemüse,
2½—3 Pfd. Kartoffeln,
1 Teel. Zwiebelwürfel, in 20—30 g Margarine oder Butter gedünstet,
1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Nachdem das vorbereitete Fleisch 1—1½ Stunde gekocht hat, wird das vorbereitete, in Scheiben oder Streifen geschnittene Suppengemüse dazugegeben und nach weiteren 10—15 Minuten die gewaschenen, geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Sind diese nach ½ bis ¾ Stunden gar geworden, wird das Gericht mit gedünsteten Zwiebelwürfeln und gewiegter Petersilie ver-

mischt, nach Salz abgeschmeckt. Das Gericht kann auch dünnflüssiger zu Tisch gegeben werden (vom Suppenteller zu essen). Die Flüssigkeitsmenge muß dann erhöht werden. Die Kartoffelmenge kann um ½—1 Pfd. gekürzt werden.

139. Rindfleisch mit Eiern.
(Restverwendung für gekochtes Rindfleisch.)

½ Pfd. gekocht. Rindfleisch in 4—6 Scheiben geschnitten.
40 g Butter od. Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
4 Eier,
Salz,
(Pfeffer).

Das in Scheiben geschnittene Fleisch wird in dem Fett angebraten (in einer Stielpfanne), die Zwiebelwürfel werden dazugegeben, die Eier darüber geschlagen, so daß das Eigelb ganz bleibt, mit Salz (Pfeffer) bestreut und zum Gerinnen gebracht. Man läßt das Gericht im ganzen von der Pfanne auf eine runde, flache Schüssel gleiten.

140. Rindfleisch mit Äpfeln und Zwiebeln.
Restverwendung.

½ Pfd. gekochtes Rindfleisch in Scheiben,
Salz zum Bestreuen,
40 g Butter od. Margarine,
¾—1 Pfd. Äpfel
50—60 g Butter oder Margarine,
1—2 Zwiebeln in Scheib.

Das in Scheiben geschnittene Fleisch wird in dem Fett gedünstet oder gebräunt, die vorbereiteten Äpfel, in Achtel geschnitten, werden in das zerlassene Fett gegeben, wenn sie halb weich sind, werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazugegeben und beides zusammen gebräunt, mit dem Fleisch angerichtet.

141. Rindfleischhaschee (Restverwendung).

½—¾ Pfd. gekochtes Rindfleisch,
40 g Butter oder Margarine oder
50 g geräucherter Speck,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
2 Eßl. Mehl,
¼—⅜ l kochende Brühe oder Wasser,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 1—2 Eßl. Essig,
„ „ 1—2 „ Kapern.

Das grob gewiegte oder in kleine Würfel geschnittene Fleisch wird mit den Zwiebelwürfeln mit Fett gedünstet. Das Mehl wird darüber gestäubt, durchgeschwitzt, die Flüssigkeit aufgefüllt und das Haschee nach 10—15 Minuten Kochzeit nach Salz und nach Belieben nach Essig abgeschmeckt.

142. Rindfleischhaschee mit Reis (Restverwendung).

½ Pfd. gekocht. Rindfleisch,
30 g Butter od. Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
¼ Pfd. Reis,
20 g Butter od. Margarine,
⅜—½ l Flüssigkeit,
Wasser oder Brühe,
⅛ l Soßenreste,
Salz nach Geschmack.

Das grob gewiegte oder in Würfel geschnittene Fleisch wird mit den Zwiebelwürfeln in Fett gedünstet. Der abgequirlte, in Butter gedünstete Reis wird in der Flüssigkeit in ¾—1 Stunde weich ausgequollen. Fleisch und Reis werden mit der Bratensoße vermischt. Das Gericht wird nach Salz abgeschmeckt. Es kann in eine gebutterte Auflaufform gefüllt werden, mit 2—3 Eßl. geriebenem Parmesankäse bestreut und in ¼ Stunde überbacken werden.

143. Rindfleischsalat.

½ Pfd. gekocht. Rindfleisch,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
2 Eßl. Öl,
Essig,
Salz, Pfeffer,
n. Bel. 1 saure Gurke.

Das grob gewiegte oder in Streifen geschnittene Rindfleisch wird mit den Zutaten vermischt, abgeschmeckt, bergartig angerichtet, nach Belieben mit Scheiben von saurer Gurke verziert.

144. Rinderschmorbraten.

1 Pfd. Rindfleisch ohne Knochen (Oberschale, Hufzahn, Schwanzstück),
40 g ger. Speck in Keile geschnitten,
1 Teel. Salz,
Mehl zum Umwenden,
1 Mohrrübe,
50—80 g Rinderfett, Palmin od. Mischfett,
kochendes Wasser,
⅛ l saure Milch, Buttermilch od. saure Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Das vorbereitete Fleisch wird mit Speckkeilen gespickt, (S. 425) mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet mit der vor-

bereiteten, längs durchgeschnittenen Mohrrübe in das dampfende Fett gegeben, von allen Seiten angebraten. Bis zu ½ der Höhe des Fleisches wird kochendes Wasser aufgefüllt und das Fleisch unter Hinzugabe von Wasser, saurer Milch, Sahne oder Buttermilch in 1½—2 Stunden weichgeschmort. Die durchgegossene Soße wird nach Bedarf mit angerührtem Weizenmehl gedickt (siehe Nr. 135 Schmoren). An Stelle der Sahne können 2—3 Eßl. Tomatenbrei verwendet werden.

145. Rinderschmorbraten auf andere Art.

1 Pfd. Rindfleisch ohne Knochen (Oberschale, Hufzahn, Schwanzstück),
40 g ger. Speck in Keile geschnitten,
1 Teel. Salz,
Mehl zum Umwenden,
50—80 g Rinderfett, Palmin oder Mischfett,
Wasser nach Bedarf,
⅛—¼ l Braunbier,
Suppengemüse,
1—2 Wachholderbeeren,
40 g Fischpfefferkuchen,
in 1—2 Eßl. Essig und Wasser angerührt,
Essig, Salz, Zucker nach Geschmack.

Das Fleisch wird wie in Nr. 144 behandelt. Nach dem Anbraten werden Wasser, Bier, in Scheiben geschnittenes Suppengemüse und Wachholderbeeren dazugegeben. Die mit dem angerührten Fischpfefferkuchen bündig gemachte Soße wird durch ein Sieb gegossen.

146. Rinderschmorbraten auf französische Art.

1 Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
40 g ger. Speck in Keile geschnitten,
1 Teel. Salz,
Mehl zum Umwenden,
50—80 g Rinderfett, Palmin oder Mischfett,
1 Scheibe Schwarzbrot,
1 kleine Zwiebel,
½ l kochendes Wasser, und Wasser nach Bedarf,
½ Pfd. Karotten,
½ Pfd. Spargel,
½ Pfd. grüne Bohnen,
3—4 Tomaten,
½ Pfd. Wirsingkohl,
¼ Kopf Blumenkohl,
1—2 Eßl. Weizenmehl, in ⅛ l saurer Sahne angerührt,
n. Bel. geröstete Kartoffelschnitzel von ½ Pfd. Kartoffeln.

Das Fleisch wird wie in Nr. 144 behandelt. Nach dem Anbraten werden Schwarzbrot, Zwiebel und Wasser dazugegeben und das Fleisch in 1½—2 Stunden weich geschmort. Nach ungefähr 1—1½ Stunden Schmorzeit werden die vorbereiteten Gemüse mit Ausnahme der Tomaten dazu gegeben. Letztere brauchen nur 10—15 Minuten zum Garwerden. Gargemachtes Gemüse und Fleisch werden herausgenommen, die Soße durch in saurer Sahne angerührtes Weizenmehl bündig gemacht, durch ein Sieb gegossen. Gemüse und Fleisch werden auf einer Platte angerichtet. Nach Belieben können geröstete Kartoffelschnitzel mit angerichtet werden. ½ Pfd. Kartoffeln, gewaschen, geschält, wird in dicke Scheiben, diese werden in Streifen geschnitten. Die Kartoffelschnitzel werden mit kochendem Wasser überbrüht (dadurch verkleistert die Stärke an ihrer Außenseite), in einem Tuch getrocknet, in kleineren Mengen nach und nach in dampfendes Ausbackfett gegeben, gebräunt, mit einem Schaumlöffel herausgenommen mit Salz bestreut. (Zum Ausbacken von Kartoffelschnitzel eignet sich die Wunderpfanne besonders gut.) An Stelle der angegebenen Gemüse sind auch andere Arten, so wie sie die Jahreszeit bietet, zu verwenden (1¾—2 Pfd.).

147. Sauerbraten.

1 Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
¾—1 l scharf abgeschmecktes Essigwasser,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
1 Teel. Salz,
n. Bel. 1 Zwiebel in Scheiben,
40 g ger. Speck in Keile geschnitten,
1 Teel. Salz,
Mehl zum Umwenden,
50—80 g Rinderfett, Palmin oder Mischfett,
Wasser nach Bedarf.

Das Essigwasser wird mit Gewürz und Zwiebelscheiben aufgekocht und erkaltet über das vorbereitete Fleisch gegossen (irdener Topf), das 4—6 Tage darin liegen bleibt. Das Fleisch wird wie Rinderschmorbraten Nr. 144 oder

145 behandelt. Bei der Behandlung nach Nr. 145 fällt das Bier zum Angießen fort.

148. Rindfleischrouladen.

4—5 Scheiben Rindfleisch (400—600 g),
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Zwiebel in Würfel,
80—125 g ger. Speck,
Mehl zum Einhüllen,
50 g Rinderfett, Palmin oder Mischfett,
Wasser nach Bedarf,
n. Bel. ⅛ l saure Sahne,
Milch oder Buttermilch,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Die vorbereiteten Fleischscheiben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, Speck und Zwiebelwürfel darauf verteilt, die Scheiben zusammengerollt, durch Halter, Wurstspeile oder überbrühte Baumwollfäden zusammengehalten, in Mehl eingehüllt, in dampfendem Fett angebraten und unter Hinzugießen von kochendem Wasser und mit Weizenmehl verquirlter Sahne in 2—2½ Stunden gargeschmort (siehe Nr. 135 Schmoren).

149. Rindfleischrouladen, gefüllt.

4—5 Scheiben Rindfleisch (400—600 g),
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1—2 Eßl. Mostrich,
2 Eßl. geriebenes Brot,
1 kleine Zwiebel in Würfel,
30 g Butter od. Margarine
5 Sardellen, gewiegt,
50 g ger. Speck fein geschnitten oder durch d. Fleischmaschine gedreht,
1 saure Gurke geschält, in Streifen geschnitten,
Mehl zum Einhüllen,
50 g Fett,
Wasser nach Bedarf,
n. Bel. ⅛ l saure Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Zur Füllung werden geriebenes Brot und Zwiebelwürfel mit Fett gedünstet. Die vorbereiteten, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischscheiben werden erst mit Mostrich bestrichen, ehe alle übrigen Zutaten darüber verteilt werden. Weitere Behandlung wie in Nr. 148.

150. Gulasch.

1—1¼ Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
1 Teel. Salz,
Mehl zum Umwenden,
50 g Palmin od. Rinderfett
kochendes Wasser,
u. Bel. 1 Prise Paprika,
⅛ l saure Sahne mit
1—2 Eßl. Weizenmehl verrührt.

Das vorbereitete Fleisch wird in Würfel (2—3 cm Kantenlänge) geschnitten, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet, in dem dampfenden Fett braun angebraten. (Es dauert ziemlich lange, da durch die vielen Schnittflächen Fleischsaft in das Fett übertritt und dieses abkühlt.) Nach dem Auffüllen von kochendem Wasser wird es unter Verwendung von mit Mehl verrührter saurer Sahne in 1½—2 Stunden geschmort (siehe Nr. 135 Schmoren). An Stelle der sauren Sahne können auch 2—3 Eßl. Tomatenbrei verwendet werden.

151. Rindfleisch in Scheiben, gedämpft.

4—5 Scheiben Rindfleisch (400—500 g),
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
50 g Butter oder Fett,
1 große Zwiebel i. Scheib.
(1 Stück. Zitronenschale)
1 Teel. Kapern,
2 gewaschene Sardellen,
⅜—½ l kochendes Wasser
⅛ l Weißwein,
1—2 Eßl. Weizenmehl in
⅛ l saure Sahne verquirlt.

Die vorbereiteten, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischscheiben werden in dem heißen Fett von beiden Seiten angebräunt, die Zutaten werden dazugegeben und die Fleischscheiben im geschlossenen Topf an der Herdseite in 2 Stunden weichgedämpft. Die Soße wird, nachdem die Fleischscheiben herausgenommen worden sind, durch das in der Sahne angerührte Weizenmehl bündig gemacht, über das Fleisch gegossen.

152. Rinderfilet. 12—16 Personen.

1 Filet von 6—7 Pfd.,
¼ Pfd. ger. Speck in Fäden oder Scheiben,
15—20 g Salz zum Bestreuen,
150—200 g Butter,
Kochendes Wasser oder Brühe,
⅜—½ l saure Sahne,
3—4 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Bei der Vorbereitung des Filets sind nach dem Klopfen zu entfernen: die zu beiden Seiten liegenden Stränge, ein Teil des Kopfes, wenn notwendig ein Stück der Spitze (falls sie sehr dünn ist), das auf der Oberseite befindliche Fett und alle Häute. Einen Teil des Kopfes läßt man daran, damit das Filet, besonders wenn es im Ganzen angerichtet werden soll, eine gute, nach oben breiterwerdende Form hat. Das so vorbereitete Filet wird mit einem feuchten Tuch abgerieben, mit Speckfäden gleichmäßig in Reihen gespickt, mit Salz bestreut, mit der gebräunten Butter beschöpft und im heißen Bratofen unter Angießen von kochendem Wasser oder Brühe und saurer Sahne in 50—60 Minuten gebraten. Es muß gar aber innen rosa sein. Für 1 Pfd. Filet werden durchschnittlich 10 Minuten Bratzeit gerechnet. Doch darf ein größeres Filet nicht länger als 1 Stunde gebraten werden, weil sich sein Gewicht in stärkerem Maße auf die Länge als auf die Höhe verteilt. An Stelle des Spickens mit Speckfäden kann das vorbereitete Filet mit dünnen Speckscheiben, die durch einen gebrühten Baumwollfaden festgehalten werden, belegt werden. Auf diese Weise behandelt, tritt weniger Fleischsaft in die Soße über. Genaue Angaben über das Braten siehe Nr. 135 Seite 63 ein größeres mageres Fleischstück.

Das abgelöste Fett wird ausgebraten und zum Anbraten von Fleisch, zum Fertigmachen von Gemüse verwendet. Die Brühe der ausgekochten Häute kann beim Braten des Filets zum Angießen verwendet werden. Kopf und Stränge, von Fett und Sehnen befreit, können zu Gulasch, zu Beefsteaks verbraucht werden. Besonders gut eignen sie sich zur Herstellung von Pichelsteiner Fleisch (s. Nr. 154).

153. Rinderfilet, garniert.

1 nach Nr. 152 gebratenes Filet,
zum Anrichten:
Verschiedene Gemüse wie Stangenspargel, Erbsen, Morcheln, Karotten, Wachsbohnen (ungefähr 3—4 Pfd. frisches oder ebensoviel Büchsengemüse),
125—150 g Butter,
Gefüllte Tomaten,
Glasierte Kartoffelbällchen,
Kartoffelschnitzel (pommes frites),
Grüne Petersilie oder Salat, Endivie.

Das gebratene Filet wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten. Ein Stück an der Spitze und der Kopf bleiben unzerschnitten. Die ersten Scheiben nach der Spitze werden schräg geschnitten, der geringeren Höhe wegen. Das zerschnittene Filet wird auf sehr heißer Platte wieder zu seiner Form zusammengeschoben, mit den verschiedenen Gemüsen, gefüllten Tomaten, Kartoffelgarnituren, Petersilie, Salat oder Endivie angerichtet. Bei Verwendung von frischem Gemüse wird jede Sorte besonders in kochendem Salzwasser gargemacht, abgegossen, nach dem Abtropfen in Butter durchgeschwenkt. Bei Büchsengemüse wird das nur erhitzte Gemüse (besser in einem Topf, nicht in der Büchse) auf die gleiche Weise fertiggemacht. Kurz vor dem Anrichten kann das Filet des besseren Aussehens wegen mit zerlassener Butter bepinselt werden.

154. Pichelsteiner Fleisch I.

¾—1 Pfd. rohe Filetreste (Stränge, Kopf ohne Fett),
100 g Butter od. Margarine,
1 Pfd. Mohrrüben,
½ Pfd. Petersilienwurzel,
1 Pfd. Kartoffeln,
1 Zwiebel,
⅛—¼ l Wasser oder Brühe,
Salz nach Geschmack.

Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit Salz bestreut, in der Hälfte des Fettes gedünstet. Die vorbereiteten Gemüse und Kartoffeln werden in Scheiben (Petersilien-

wurzel etwas dünner, Kartoffeln etwas dicker als Mohrrüben), die Zwiebel in Würfel geschnitten und alle Zutaten in der zweiten Hälfte des Fettes gedünstet. Fleisch und Gemüse werden abwechselnd in einen gut zu verschließenden Topf (Dampftopf) geschichtet und nachdem die Flüssigkeit aufgefüllt worden ist, an der Herdseite in ½—¾ Stunden gargemacht. Als Beigabe zu dem nach Salz abgeschmeckten Gericht eignen sich saure oder Senfgurken.

155. Filetbeefsteak.

500—600 g ausgelöstes Filet (Mitte),
Salz zum Bestreuen,
75—100 g Butter,
zum Anrichten Kräuterbutter von 50 g Butter;
1 Eßl. Kräuter,
n. Bel. Kartoffelschnitzel,
grüne Petersilie od. Salat.

Das in 4—5 dicke Scheiben geschnittene Fleisch wird kurz vor dem Braten mit Salz bestreut. In der gebräunten Butter sind die Scheiben unter einmaligem Wenden in 4—6 Minuten garzumachen. Nicht alle Scheiben sind zusammen in die braune Butter zu geben, sondern nacheinander, da durch den austretenden Fleischsaft das Fett zu stark abgekühlt und in der Kürze der Zeit die Scheiben nicht braun werden würden. Alle kleinen Bratstücke sind während des Garmachens mit dem heißen Fett zu beschöpfen. Beim Anrichten ist auf jedes Beefsteak eine Kräuterbutterkugel zu geben.

156. Deutsche Beefsteaks.

¾ Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
2—3 gekochte Kartoffeln,
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
2—3 Eßl. Wasser, süße od. saure Sahne,
60 g Butter,
1 Zwiebel in Scheiben.

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird mit den gekochten Kartoffeln einmal durch die Fleischmaschine gedreht, mit Salz, Pfeffer, Wasser oder Sahne vermischt. Aus der Masse werden 4—5 Klopse geformt, die nach dem Einkerben mit dem Messerrücken in der gebräunten Butter

unter einmaligem Wenden in 10—12 Minuten gargemacht werden. Sind beide Seiten der Beefsteaks gebräunt, werden die Zwiebelscheiben dazugegeben und geröstet.

Das Fleisch kann auch mit einem scharfen Blechlöffel geschabt werden, dann sind für die gleiche Anzahl Beefsteaks 500 g Fleisch wegen der zurückbleibenden Sehnen und Häute zu rechnen.

157. Rindfleisch, roh (Tatarenbeefsteak)

¾ Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
4 Eigelb,
Kapern,
Sardellen,
Zwiebelwürfel,
Pfeffergurken.

Das einmal durch die Fleischmaschine gedrehte Fleisch wird mit Salz und Pfeffer gemischt; in 4 Teile geteilt. In die Mitte eines jeden geformten Klopses wird eine Vertiefung gemacht, in die ein Eigelb gegeben wird. Die anderen Zutaten werden als Garnitur gebraucht. Beim Schaben des Fleisches mit einem Blechlöffel werden 500 g Fleisch gebraucht.

158. Roastbeef. 8—10 Personen.

3—4 Pfd. ausgelöstes, flaches Roastbeef,
2 große Zwiebeln in Scheiben,
Salz zum Bestreuen,
125—150 g Butter,
Kochendes Wasser oder Brühe nach Bedarf,
¼—⅜ l saure Sahne,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Das gut abgehangene Fleischstück wird geklopft, die breite Sehne auf der Oberseite entfernt. Die Haut auf der oberen Seite kann abgelöst werden. Eine Stunde vor dem Beginn des Bratens wird die untere Fleischseite mit den Zwiebelscheiben belegt. Das gesalzene Roastbeef wird im heißen Ofen in der gebräunten Butter unter öfterem Beschöpfen und Angießen von Wasser oder Brühe und saurer Sahne in 30—40 Minuten gebraten (siehe Nr. 135, Seite 63). Für 1 Pfd. Roastbeef rechnet man 10—12 Minuten Bratzeit, bei einem größeren Stück nicht mehr als 45—50 Minuten, weil sich das Gewicht in stärkerem Maße

auf die Länge als auf die Höhe verteilt. Roastbeef kann ebenso wie Rinderfilet mit verschiedenen Garnituren angerichtet werden (siehe Nr. 153).

159. Rumpsteak.

500—600 g ausgelöstes Roastbeef,
Salz zum Bestreuen (Pfeffer),
75—100 g Butter,
z. Anrichten Meerrettich,
Kräuterbutter von 50 g Butter, 1 Eßl. Kräuter,
n. Bel. Kartoffelschnitzel,
grüne Petersilie od. Salat.

Das in 2 cm dicke Scheiben geschnittene Fleisch wird wie Filetbeefsteaks nach Nr. 155 behandelt.

160. Rinderzunge, gekocht. 8—10 Personen.

1 Zunge ohne Schlund (2—3 Pfd. schwer),
Wasser zum Vorkochen,
2—3 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse.

Die gewaschene Zunge wird mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, das Wasser abgegossen (der Schleimschicht wegen). In kochendem Wasser mit Salz und Suppengemüse wird die Zunge in 3—4 Stunden im fest zu verschließenden Topf (am besten Dampftopf) auf schwachem Feuer gargemacht (an der Spitze der Zunge muß probiert werden). Die feste Haut wird abgezogen und die Zunge schräg in Scheiben geschnitten. Als Soße Rosinen- (Nr. 90) oder Madeirasoße (Nr. 116). Gepökelte Rinderzunge wird kalt angesetzt.

161. Königsberger Fleck (Rindskaldaunen).

1—1½ Pfd. gereinigte Kaldaunen,
Wasser zum Vorkochen,
2—3 l Wasser z. Ansetzen,
1 Eßl. Salz,
40 g Butter od. Margarine
40 g Mehl,
Zitronensaft; Salz,
n. Bel. 1 Teel. Majoran.

Die vom Fleischer schon gereinigten Kaldaunen werden mit Salz abgerieben, sorgfältig gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, das Wasser abgegossen. In Wasser mit Salz

(u. Bel. 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner), werden sie in 6—8 Stunden weichgekocht. Die Brühe wird zum Auffüllen der hellen Mehlschwitze verwendet, die nach Zitronensaft, Salz u. Bel. nach Majoran abzuschmecken ist. Die Kalbaunenstücke müssen in der Soße durchziehen.

162. Kuheuter, gebacken.

1 Pfd. Kuheuter,
Wasser zum Vorkochen,
2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengrün,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
1 Zwiebel,
Mehl zum Einhüllen,
1 Ei oder Eiweißreste,
4 Eßl. geriebene Semmel,
50—60 g Schweinefett.

Das gewaschene Kuheuter wird mit kaltem Wasser angesetzt, aufgekocht, abgegossen. Mit Wasser, Salz, Suppengemüse, Zwiebel, Gewürz wird es in ungefähr 4 Stunden weichgekocht. Abgekühlt wird es in Scheiben geschnitten, die nach dem Umwenden in Mehl in mit Wasser verschlagenes Ei oder Eiweiß getaucht, nach dem Abtropfen in geriebener Semmel umgewendet werden. Die Scheiben werden in heißem Schweinefett in 4—6 Minuten braun gebraten. Sie eignen sich als Beigabe zu Gemüse.

163. Filet, Roastbeef auf dem Rost gebraten.

Das nach Nr. 152 vorbereitete Filet oder nach Nr. 158 vorbereitete Roastbeef wird mit dickflüssiger Butter bepinselt, im heißen Bratofen auf dem Rost in 45—50 Minuten gebraten.

164. Fleischbrötchen (Bratklopse, Bouletten) f. 6 Personen.

$^3/_4$—1 Pfd. Gewiegtes, halb Rind-, halb Schweinefl.,
1 alte Semmel,
1 Eßl. Butter od. Marg.,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Ei,
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
50—60 g Butter oder Schweinefett.

Die geweichte, trocken ausgedrückte Semmel wird mit Zwiebelwürfel und Fett auf dem Feuer abgerührt. Nach dem Abkühlen wird die Masse mit dem Fleisch, dem Ei und

den Gewürzen vermischt. Es werden 6—8 Klopse daraus geformt, die flach gedrückt in gebräunter Butter oder dampfendem Schweinefett in 10—12 Minuten unter einmaligem Wenden gebraten werden. (Geformt wird mit angefeuchteten Holzlöffeln oder den Händen.) Die Klopse können vor dem Braten in geriebener Semmel umgewendet werden. Für alle Fleischteige ist zu empfehlen, das Fleisch selbst durch die Maschine zu drehen.

165. Falscher Hase oder Hackbraten. 6 Personen.

1 Pfd. Gewiegtes, halb Rind-, halb Schweinefl.,
1 alte Semmel,
1 Eßl. Butter od. Margar.,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Ei,
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
50 g geräucherten Speck,
50 g Butter,
kochendes Wasser n. Bed.,
⅛ l Buttermilch,
saure Milch oder Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Aus der nach Nr. 164 hergestellten Masse wird ein längliches Brot geformt, das auf der Oberseite mit Speckkeilen gespickt werden kann. Auf dünn geschnittenen Speckscheiben liegend, wird das Fleisch in ¾—1 Stunde gebraten (siehe Nr. 135, Seite 63). Die Speckscheiben müssen erst im Bratofen glasig werden, ehe die Butter zum Bräunen dazugegeben wird. Soll ein Fleischteig unter Verwendung von Resten von gekochtem Rindfleisch hergestellt werden, dann rechnet man für 6 Personen 300 g gekochtes Rindfleisch und 125 g rohes Schweinefleisch. Die übrigen Zutaten und die Verwendung bleiben wie in Nr. 164 u. 165.

166. Fleischpudding, 6 Personen.

1 Pfd. Gewiegtes, halb Rind-, halb Schweinefl.,
1 Semmel, geweicht, ausgedrückt,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
3 gewiegte Sardellen,
1 Eßl. geriebenen Parmesankäse,
2 Eigelb und Schnee, oder 2 ganze Eier,
Salz nach Bedarf,
Fett, geriebene Semmel, zur Vorbereitung der Form.

Alle Zutaten werden zusammengemischt. Werden die Eier getrennt verwendet, wird als letzte Zutat der steifgeschlagene Eierschnee daruntergezogen. In der mit Fett ausgestrichenen, mit geriebener Semmel ausgestreuten Puddingform wird die Masse im Wasserbade 1—1¼ Stunde gekocht. Als Soße eignet sich Kapern, Mostrich-, Tomaten- oder Pilzsoße.

Das Kalb.

167. Teile des Kalbes. Zur Verwendung kommen: Kopf mit Gehirn und Zunge, Hals mit Kalbsmilch, Kamm, Kotelett-, Nierenstück. Die drei letzten zusammenhängend als Kalbsrücken; Keule, Hesse oder Bein, Fuß, Bruststück, Lunge, Leber, Herz, Milz. Zum Braten geeignet sind Rücken im ganzen oder geteilt, Keule, Gehirn, Leber; zum Schmoren Brust, Blatt, Kamm; zum Kochen Brust, Kamm, Hals, Hesse, Füße, Kopf, Herz, Lunge, Milz. Beim Einkauf von Kalbfleisch achte man auf eine blaßrötliche, nicht weiße Farbe, auf eine feste Beschaffenheit.

168. Kalbfleisch zu kochen.

1—1¼ Pfd. Fleisch, 1 Teel. Salz,
1—1½ l kochendes Wasser, Suppengemüse.

Das vorbereitete Fleisch wird in kochendem Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weichgekocht. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen.

169. Kalbfleischklops. 6 Personen.

375 g Kalbfleisch, zur Soße: 60 g Butter od.
125 g Schweinerückenfett, Margarine,
1 Semmel, 60 g Mehl,
1 Teel. Zwiebelwürfel, Klopsbrühe zum Auffüll.,
1 Eßl. Butter od. Marg., 1—2 Eßl. Kapern,
1—2 Eier, Salz, Zitronensaft,
1 Teel. Salz, 1 Prise Zucker,
kochendes Salzwasser, n. Bel. 1-2 Eigelb z. Abzieh.

Aus dem nach Nr. 164 hergestellten Fleischteig werden 6—8 Klopse geformt, die in kochendem Salzwasser in

15—20 Minuten gargemacht werden. Sie werden zum Durchziehen in die Kapernsoße gegeben. Die Klopse können auch in der aufgefüllten hellen Mehlschwitze gargemacht werden. Die Kochzeit beträgt dann 25—30 Minuten. Das Abziehen mit Eigelb, das Hinzugeben der Kapern erfolgt nachdem die Klopse gar sind.

170. Kalbslungenhaschee.

1—1½ Pfd. Geschlinge,
1—1½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
Suppengemüse,
z. Soße: 40 g Butter od. Margarine, oder 50 g geräucherten Speck,
50 g Mehl,
Brühe zum Auffüllen,
Salz, n. Bel. Essig oder Zitronensaft,
1 Teel. gewiegte Petersilie

Das gewaschene Geschlinge wird in kochendem Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1—1½ Stunden weichgekocht. Es kann fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine gedreht, oder die Hälfte durch die Fleischmaschine, die Hälfte in feine Würfel geschnitten werden. Aus Fett und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschwitze hergestellt, die nach dem Auffüllen 20—25 Minuten gekocht, nach Salz, n. Bel. nach Essig abgeschmeckt, mit dem zerkleinerten Fleisch, der gewiegten Petersilie vermischt wird.

171. Kalbsgekröse.

1—1½ Pfd. Gekröse,
Salz zum Abreiben,
1½ l Wasser und Wasser zum Nachgießen,
1 Teel. Salz,
1 Zwiebel,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
z. Soße: 40 g Butter od. Margarine,
40 g Mehl,
Gekrösebrühe z. Auffüllen,
Zitronensaft oder Essig,
Salz; Zucker n. Geschmack.
1—2 Eigelb zum Abzieh.

Das schon vom Fleischer gereinigte Gekröse wird mit Salz abgerieben, mehrere Male lauwarm gewaschen, 2 Stunden gewässert. Es wird mit Wasser, Salz, Zwiebel

und Gewürz angesetzt, in 3—4 Stunden unter Nachgießen von kochendem Wasser gargemacht, in kleine Stücke geschnitten. Diese müssen in der Zitronensoße durchziehen.

172. Kalbskeule, gebraten. 16—20 Personen.

1 Keule von 10—12 Pfd.,
75—100 g ger. Speck,
Salz zum Bestreuen,
200—250 g Butter,
Wasser zum Angießen nach Bedarf,
½—¾ l saure Sahne,
3—4 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die Kalbskeule wird vorbereitet, nach Belieben auf der Oberseite mit Speckfäden gespickt. (Soll gespickt werden, muß die Oberseite gehäutet werden.) Dünne Speckscheiben werden in der Bratpfanne im Bratofen erhitzt bis sie glasig geworden sind. Die Butter wird dazugegeben, gebräunt, die gesalzene Keule hineingegeben, mit der Butter beschöpft und unter Hinzugießen von kochendem Wasser und saurer Sahne in 2½—3 Stunden gargebraten (siehe Nr. 135, Seite 63). Beim Aufschneiden des Fleisches löst man die einzelnen Teile der Keule (Muskel, Nuß oder Frikandeau) vom Knochen ab und schneidet sie der Fleischfaser entgegengesetzt in Scheiben, die schuppenförmig aufeinandergelegt angerichtet werden. Die Kalbskeule kann auch vor dem Braten entknöchelt werden. Zu diesem Zweck sind Bein- und Hüftknochen auszulösen. Der zwischen diesen beiden Knochen liegende Röhrenknochen ist mit einem spitzen Messer herauszuschälen, ohne die Keule von der Unterseite aufzuschneiden. Die entknöchelte Keule wird mit einem gebrühten Bindfaden umwickelt und gebraten. Die Bratzeit muß um ½—¾ Stunden verlängert werden. Eine Kalbskeule kann vor dem Braten 3—4 Tage in Buttermilch gelegt werden, wodurch die Fleischfaser gelockert wird.

173. Würzfleisch (Ragout) von Kalbsbratenresten.

¾ Pfd. Kalbsbratenreste,
Soßenreste,
40 g Palmin,
50 g Mehl,
½ l Brühe oder Wasser,
3—4 Pfeffergurken,
1 Eßl. eingelegte Perlzwiebeln,
Zitronensaft,
Salz, Zucker.

Das in Würfel geschnittene Fleisch wird in der Gurkensoße, zu der eine mittelbraune Grundsoße herzustellen ist, erhitzt. Es kann wie Ragoût fin angerichtet werden.

Würzfleisch **hell.**

¾ Pfd. Kalbsbratenreste,
40 g Butter od. Margar.,
40 g Mehl,
½ l Flüssigkeit (Brühe, Pilzwasser),
1 Eigelb,
Weißwein,
Zitronensaft,
Salz, Zucker,
¼-Pfd.-Büchse Champignons.

Das in Würfel geschnittene Fleisch wird in der Frikasseesoße (siehe Nr. 107) erhitzt. Das Champignonwasser wird zum Auffüllen der Soße verwendet. Die Champignons in Würfel geschnitten in die Soße gegeben. Es kann wie Ragoût fin angerichtet werden.

174. Kalbsbraten mit Bechamelsoße (Restеverwendung).

¾ Pfd. Kalbsbratenreste,
40 g Butter od. Margar.,
1 Scheibe rohen Schinken oder 50 g Schinkenfett,
1 große Zwiebel in Würfel,
40 g Mehl,
¼ l Milch od. süße Sahne,
¼ l Brühe oder Wasser,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 1 Eßl. Parmesankäse,
25 g Butter.

Der in dünne Scheiben geschnittene Kalbsbraten wird in der nach Nr. 108 hergestellten Bechamelsoße, an die Bratensoßenreste gegeben werden können, heißgemacht, oder: das Fleisch wird abwechselnd mit 1½—2 Pfund in der Schale gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine mit Fett ausgestrichene Auflaufform geschichtet, die Soße darübergegossen, das Gericht mit geriebenem Parmesankäse bestreut, Butterflöckchen darübergegeben und in 20—30 Minuten im heißen Ofen überbacken.

175. Kalbsschnitzel.

4 Schnitzel je 125 g, 2 cm dick,
Salz zum Bestreuen,
1 Ei oder Eiweißreste mit 1—2 Eßl. Wass. verquirlt,
50—60 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl,
½ Teel. Salz vermischt,
60—70 g Butter z. Braten

Die vorbereiteten Fleischscheiben werden mit Salz bestreut, in verquirltes Ei getaucht, nach dem Abtropfen in geriebener Semmel, die mit Mehl und Salz vermischt wird, umgewendet und in gebräunter Butter in 10—12 Minuten unter einmaligem Umwenden gebraten. Zum Anrichten können Zitronenscheiben und Kapern verwendet werden, u. Bel. Sardellen, Pfeffergurken.

176. Kalbsrücken. 12—14 Personen.

1 Rücken von 9—10 Pfd.,
125—150 g Speck zum Spicken,
Salz zum Bestreuen,
200—250 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
½ l saure Sahne,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Der Rücken wird geklopft und gehäutet, dabei werden die Schaufeln am oberen Ende ausgelöst. Die Nieren werden ausgelöst, zum Teil vom Fett befreit. Die Rippen werden gekürzt. Das Fleisch jeder Rückenhälfte wird in 2—3 Reihen mit Speckfäden gespickt, der Rücken gesalzen und nach Nr. 135 (Seite 63) in ¾—1¼ Stunde gebraten, abhängig von der Höhe der Fleischschicht. Die Nieren werden mit dem Rücken in die gebräunte Butter gegeben und in ½—¾ Stunde gargebraten. Beim Anrichten wird das Fleisch von jeder Rückenseite im ganzen abgelöst, schräg in 1½—2 cm dicke Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben auf das Knochengerüst aufgelegt. (Vom Knochengerüst muß vor dem Auflegen ein Stück abgeschlagen werden, da beim Zusammenschieben des geschnittenen Fleisches das Fleischstück kürzer wird.) Die in Scheiben geschnittene Niere wird schuppenförmig auf das Rückgrat gelegt. Zur Garnitur werden die gleichen Zutaten wie zum garnierten Filet verwendet (siehe Nr. 153).

177. Kalbskoteletts.

4 große Kalbskoteletts (1 Pfd.),
Salz zum Bestreuen,
1 Ei oder Eiweißreste mit 1—2 Eßl. Wasser verquirlt,
50—60 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl, ½ Teel. Salz vermischt,
60—70 g Butter zum Braten.

Die Koteletts werden wie Kalbsschnitzel Nr. 175 behandelt.

178. Kalbskoteletts überbacken (au four).

4 große Kalbskoteletts (1 Pfd.),
Salz zum Bestreuen,
½ Ei oder Eiweißreste, mit 1—2 Eßl. Wasser verquirlt,
30 g geriebene Semmel mit 1 Teel. Mehl, 1 Prise Salz vermischt,
40—50 g Butter z. Braten,
Feines Würzfleisch nach Nr. 179,
20—30 g Butter in Flocken,
geriebener Parmesankäse.

Die vorbereiteten Koteletts werden nur von einer Seite paniert oder unpaniert gebraten. Sie werden mit der panierten Seite nach unten auf eine Bratenplatte gelegt, auf die unpanierte Seite wird ein Häufchen Würzfleisch (Nr. 179) gegeben, Butterflocken, geriebener Parmesankäse werden darüber verteilt und die Koteletts auf einer Pfanne mit Wasser im heißen Ofen überbacken.

179. Feines Würzfleisch (Ragoût fin). 10—12 Personen.

1—2 Kalbszungen,
Wasser zum Vorkochen,
kochendes Wasser mit Salz u. Suppengemüse,
2—3 Kalbsgehirne,
½ Pfd. Amoretten,
1 Pfd. Kalbsmilch,
10 Champignons,
zur Soße: 50 g Butter,
50 g Mehl,
knapp ½ l Brühe (Zungenbrühe),
Zitronensaft, Salz,
Zucker,
4—8 Eigelb zum Abziehen.

Die gewaschenen Kalbszungen werden mit Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, das Wasser wird abgegossen. Die Zungen werden in kochendem Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weichgekocht (an der Spitze probieren). Die dicke, helle Haut wird abgezogen und das Fleisch nach dem Abkühlen erst in Scheiben, dann in feine Streifen oder Würfel geschnitten.

Kalbsgehirne, Amoretten und Kalbsmilch werden unter öfterem Wechsel des Wassers gründlich gewässert, bis alles

Blut entfernt ist. Gehirne und Amoretten werden in schwach saurem Essigwasser 15—20 Minuten gekocht, nach dem Abkühlen gehäutet, in kleine Würfel geschnitten. Die gewässerte Kalbsmilch wird in der Zungenbrühe in ½ Stunde gargemacht, ebenfalls gehäutet und würflig geschnitten. Auch die Champignons werden in Würfel geschnitten verwendet. Zur Soße wird die helle Mehlschwitze mit der Zungenbrühe aufgefüllt (Vorsicht, nicht zu dünn) und nach 15—20 Minuten Kochzeit kräftig nach Zitronensaft, Salz und wenig Zucker abgeschmeckt, mit Eigelb abgezogen. Fleisch- und Pilzwürfel werden in der Soße erhitzt, am besten im heißen Wasserbade. Das Gericht muß, nachdem es durchgezogen ist, noch einmal abgeschmeckt werden.

Sind keine Amoretten zu haben, so ist an ihrer Stelle ein Gehirn zu verbrauchen. Feines Ragout kann verschieden angerichtet werden:

1. **in Muscheln** (Ragoût fin en coquilles).

Dafür ist notwendig:

Butter zum Ausstreichen der Muscheln,
geriebener Parmesankäse,
geriebene Semmel,
Butter in Flocken
oder Krebsbutter.

Das Ragout wird in die ausgestrichenen Schalen gefüllt, mit Parmesankäse, Semmel bestreut, mit Krebsbutter beträufelt, oder Butterflöckchen darauf gegeben und im heißen Ofen bei starker Oberhitze 8—10 Minuten überbacken. Damit die Muscheln feststehen, können sie auf dem Blech in Salz gesetzt werden (Viehsalz). Angerichtet werden die Muscheln auf runder Porzellanplatte mit Zitronenscheiben oder -achteln und grüner Petersilie.

2. **in Becherpasteten** (siehe Nr. 503).

3. **in Blätterteigpasteten** (siehe Nr. 504).

4. **in Pastetennäpfchen mit Griff.**

Bei 2, 3 und 4 fällt das Überbacken fort.

180. Kalbsschnitten, gehackt. 6 Personen.

500 g Kalbfleisch ohne Knochen,
100 g Rindernierenfett,
1 Ei, 1 Teel. Salz,
zum Panieren 1 Ei oder Eiweißreste,
50—60 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
50—60 g Butter oder Schweinefett.

Das mit dem Rindernierenfett 2—3 mal durch die Maschine gedrehte Fleisch wird mit Ei und Salz vermischt. Aus der Masse werden 6—8 flache Brötchen geformt (Kotelettform), die nach dem Panieren in gebräunter Butter oder dampfendem Schweinefett in 8—10 Minuten gargemacht werden.

181. Paprikafleisch.

1—1¼ Pfd. Kalbfleisch ohne Knochen,
Salz zum Bestreuen,
Mehl zum Einhüllen,
50—60 g Butter,
¼—½ l kochendes Wasser,
1 Messerspitze Paprika,
⅛ l saure Sahne mit 1 Eßl. Mehl verquirlt.

Das vorbereitete, in Würfel geschnittene, mit Salz bestreute, in Mehl umgewendete Fleisch wird in der gebräunten Butter angebraten. Wasser und Paprika werden dazugegeben und die Würfel unter Hinzugabe von Wasser und mit Mehl verquirlter saurer Sahne in 1—1¼ Stunde weichgeschmort. Als Beigabe eignet sich Reis.

182. Kalbsnierenbraten. 6—8 Personen.

1 Kalbsnierenstück von 4 Pfd.,
Salz zum Bestreuen,
75 g geräucherten Speck in Scheiben,
125 g Butter,
kochendes Wasser nach Bedarf,
¼—⅜ l saure Sahne,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Die Rippenknochen können ausgelöst, das lose Fleischteil kann über die Niere gelegt, das Fleischstück mit gebrühtem Bindfaden umschnürt werden, oder es wird mit den Knochen gebraten. Die Speckscheiben werden in der Bratpfanne erhitzt, bis sie glasig geworden sind, die Butter wird

gebräunt, das gesalzene Fleisch hineingegeben, in 2—2½ Stunden gargebraten (siehe Nr. 135, Seite 63). Die Niere wird ausgelöst, in Scheiben geschnitten, mit den Fleischscheiben angerichtet.

183. Sahnenschnitzel.

4 Schnitzel je 100—150 g schwer, 2 cm dick,
Salz zum Bestreuen,
60—70 g Butter,
⅛—¼ l süße Sahne.

Die vorbereiteten, mit Salz bestreuten Schnitzel werden in der gebräunten Butter angebraten, unter Hinzugießen von Sahne, die sich leicht bräunen muß, in 12—15 Minuten gargemacht. (Nicht alle 4 Schnitzel zu gleicher Zeit, sondern nacheinander in die Butter.) Wenn sich das Fett absetzt, müssen 1—2 Eßl. Wasser angegossen werden.

184. Kalbsbrust, geschmort. 6—8 Personen.

2—3 Pfund Kalbsbrust,
Salz zum Bestreuen,
75 g Butter z. Anbraten,
1 kleine Zwiebel,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
Suppengrün in Scheiben,
½ l Braunbier,
¼ l Wasser,
2—3 Eßl. Weizenmehl, in wenig Wasser angerührt.

Das vorbereitete Fleisch wird nach dem Anbraten unter Hinzugabe der Gewürze und der Flüssigkeiten im gut zu verschließenden Topf an der Herdseite in 1½—2 Stunden gargeschmort. Die durchgegossene Soße wird durch angerührtes Weizenmehl bündig gemacht. (Auch andere Stücke Kalbfleisch, wie Blatt, Keule, können ebenso geschmort werden.)

185. Kalbsbrust, gefüllt. 6—8 Personen.

2—3 Pfd. Kalbsbrust,
Salz zum Bestreuen.
Zur Füllung: Fleischteig nach Nr. 76 oder Semmelfüllung von
1½ Semmel,
1 Eßl. Butter,
1 ganzes Ei, 1 Eigelb,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
n. Bel. 1 Eßl. geriebener Käse,
Salz nach Geschmack.
Zum Braten: 75 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
⅛—¼ l saure Sahne,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Das Fleisch kann mit den Knochen oder entknöchelt gebraten werden. Die beiden an der Längsseite übereinander liegenden Fleischschichten werden so getrennt, daß die drei anderen Seiten geschlossen bleiben. Die entstandene Tasche wird mit Salz bestreut, gefüllt (mit Fleischteig nach Nr. 76 oder einer Semmelfüllung), zugenäht und die Kalbsbrust nach Vorschrift gebraten (Nr. 135, Seite 63). Zur Semmelfüllung werden die geschälte, geweichte, trocken ausgepreßte Semmel, Butter und 1 ganzes Ei auf dem Feuer abgerührt. In die abgekühlte Masse werden die übrigen Zutaten gegeben.

186. Kalbsleber, gebraten.

400—500 g Kalbsleber,
Salz zum Bestreuen,
(Pfeffer),
Mehl zum Einhüllen,
50—60 g Butter,
n. Bel. 1 Zwiebel in Scheiben.

Die gewaschene, gehäutete Leber wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, in brauner Butter in 4—6 Minuten gargemacht. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel wird hinzugegeben, wenn die Leberscheiben von beiden Seiten gebräunt sind; dann wird die Pfanne mit einem Deckel bedeckt, damit die Leberscheiben durch die einwirkenden Dämpfe weich werden. (Durch langes Braten wird die Leber hart, ebenso durch langes Stehen nach dem Braten.)

187. Kalbsleber, geschmort. 6—8 Personen.

1¾—2 Pfd. Leber,
50—75 g geräucherten Speck in Streifen zum Spicken,
Salz zum Bestreuen,
100 g Butter,
kochendes Wasser n. Bed.,
⅛—¼ l saure Sahne, Milch od. Buttermilch,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Die gewaschene, gehäutete, gespickte, mit Salz bestreute Leber wird nach Vorschrift geschmort oder gebraten (Nr. 135, Seite 63).

188. Kalbsleberpastete.

500 g Kalbsleber,
125—150 g Schweinerückenfett,
1 Semmel,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
4 Eigelb und Schnee,
1 Eßl. geriebener Parmesankäse,
Salz,
Pfeffer,
1 Messerspitze Majoran,
1 „ Thymian,
Schweinerückenfett, in dünne Scheiben geschnitten.

Die gewaschene, gehäutete Leber wird mit dem Schweinerückenfett drei- bis viermal durch die Maschine gedreht. Die geschälte, geweichte, trocken ausgepreßte Semmel wird mit Butter und Zwiebelwürfel abgebrannt, nach dem Abkühlen mit der Lebermasse vermischt. Eigelb, Käse, die Gewürze werden dazugegeben, der Eierschnee wird daruntergemischt, die Masse kräftig nach Salz abgeschmeckt. Sie kann eingefüllt werden in eine Kasten- oder Puddingform aus Weißblech, eine Kastenform aus Glas (Duraxform), einen Pastetennapf. Die Form wird mit dünn geschnittenen Scheiben von Schweinerückenfett ausgelegt, die Oberfläche der Masse mit Fettscheiben belegt. Die Pastete wird im kochenden Wasser in 1—1½ Stunde gar gemacht. Sie kann gestürzt heiß zu Tisch gegeben werden mit einer Madeira- oder Tomatensoße (ausreichend für 6—8 Personen) oder kalt als Aufschnitt mit Aspik, Zitrone, hartgekochten Eiern, grünem Salat verziert.

189. Kalbsgehirn gebraten.

2 Kalbsgehirne,
Salz zum Bestreuen (1 Teel.),
40—50 g Butter oder Schmalz,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
oder kochendes Wasser,
1 Ei oder Eiweißreste,
40—50 g gerieb. Semmel,
mit 1 Eßl. Mehl,
1 Teel. Salz.

Die Kalbsgehirne werden gewässert (das Wasser ist öfters zu erneuern), die blutige Haut wird entfernt. In die gebräunte Butter werden die gesalzenen Gehirne, die

auch in Stücke geschnitten werden können, und die Zwiebelwürfel gegeben, die Gehirne werden unter häufigem Beschöpfen in 15—20 Minuten gargebraten; oder die vorbereiteten Gehirne werden in Salzwasser 10 Minuten gekocht, nach dem Abtropfen in Eiweiß und geriebener Semmel mit Mehl und Salz umgewendet und dann auf die gleiche Art gebraten.

190. Kalbsnieren, gebraten.

4—6 Kalbsnieren,
Salz zum Bestreuen,
50—60 g Butter,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Mostrich.

Die vom Fett befreiten Nieren werden in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, in der gebräunten Butter mit Zwiebelwürfel in 5—7 Minuten gebraten. Die Bratbutter wird mit einem Eßlöffel Mostrich verrührt. Wenn nötig, wird etwas Wasser angegossen.

191. Gehirn und Nieren.

Ein nach Nr. 189 unpaniert gebratenes Kalbsgehirn und 2—3 nach Nr. 190 ohne Mostrich zubereitete Kalbsnieren werden zusammen angerichtet und mit der Bratbutter übergossen.

192. Kalbsmilch zu kochen.

Kalbsmilch ist unter öfterem Wechsel des Wassers solange zu wässern, bis alle Blutreste entfernt sind. Sie wird in kochendem Salzwasser oder in Brühe in ½—¾ Stunden gargemacht.

193. Kalbsmilch, paniert, gebraten.

1 Pfd. Kalbsmilch,
Salzwasser,
1 Ei oder Eiweißreste,
40—50 g gerieb. Semmel,
mit 1 Eßl. Mehl,
1 Teel. Salz,
40—50 g Butter.

Die nach Nr. 192 behandelte gekochte Kalbsmilch wird paniert, in der gebräunten Butter in 5—6 Minuten gebraten.

194. Croquettes von Kalbsmilch.

½ Pfd. Kalbsmilch,
⅛-Pfd.-Büchse Champignons,
30 g Butter,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
40 g Mehl,
¼ l Brühe u. Pilzwasser,
1 Eigelb,
Salz, Zitronensaft,
Mehl zum Umwenden,
1 Ei oder Eiweißreste,
50—60 g gerieb. Semmel,
Fett zum Ausbacken (Schweinefett oder Palmin).

Die nach Nr. 192 gekochte Kalbsmilch wird von den Häuten befreit und in kleine Würfel geschnitten. Aus den angegebenen Zutaten wird eine helle, dicke Grundsoße hergestellt, die nach 10—15 Minuten Kochzeit nach Salz, Zitronensaft abgeschmeckt, mit Eigelb, Kalbsmilch- und Champignonswürfel vermischt wird. Die Masse wird auf einen flachen Teller oder ein Emaillebrett gestrichen. Nach dem Erkalten werden aus der steifgewordenen Masse längliche Klößchen geformt, die nach dem Umwenden in Mehl, Ei oder Eiweißresten und geriebener Semmel in dampfendem Ausbackfett braungebacken werden.

Trüffelwürfel, halbierte Pistazien (15—20 Stück) können zur Verfeinerung verwendet werden. Croquettes sind eine geeignete Beilage zu feinem Gemüse. (Die Croquettesmasse ist am Tage vor dem Gebrauch herzustellen.)

195. Frikassee von Kalb, einfach (8—10 Personen).

2½—3 Pfd. Kalbfleisch (Brust oder Keule),
50—60 g Butter oder Margarine,
kochendes Wasser,
Salz, Suppengemüse.
100 g Mehl,
Kalbfleischbrühe,
3—4 Eßl. Weißwein zum Mitkochen,
Zitronensaft, Weißwein,
Salz, 1 Prise Zucker,
Zur Soße: 100 g Butter, 2—3 Eigelb zum Abziehen.

Das vorbereitete, in Portionsstücke geschnittene Fleisch wird nach dem Dünsten in Butter mit Wasser, Salz und Suppengemüse in ¾—1 Stunde gargemacht. In der hellen Grundsoße, die nach dem Kochen mit Wein, nach Zitronensaft, Wein, Salz, Zucker abgeschmeckt, mit Eigelb

abgezogen wird, müssen die Fleischstücke 10—15 Minuten durchziehen. Zum Anrichten ist eine runde Platte günstig. Kalbfleischfrikassee kann im Reisrand angerichtet werden.

196. Frikassee von Kalb, fein (8—10 Personen).

Dieselben Zutaten wie in Nr. 195, außerdem:
1 kleiner Kopf Blumenkohl im ganzen gekocht,
½ Pfd. frische Morcheln nach Nr. 101 behandelt oder
30 g getrocknete Morcheln nach Nr. 101 „
Fleischklößchen nach Nr. 76
½ Pfd. Kalbsmilch nach Nr. 192 gekocht, in große Würfel geschnitten,
7—8 Krebse nach Nr. 32 behandelt. Krebsschwänze zur Garnitur verwendet. Krebsfleisch zur Füllung der Krebsnasen nach Nr. 32.

Die Krebsschalen können bei der Herstellung der Soße verbraucht werden Nr. 112 oder zu Krebsbutter Nr. 326.

Blätterteighalbmonde von ¼ Pfd. Mehl Nr. 741. Zum Anrichten wird eine runde, tiefe Platte auf einen Topf kochenden Wassers gestellt, ein Mittelteller umgekehrt darauf gelegt, in die Mitte des Tellers der gut abgetropfte Blumenkohlkopf gegeben. Die in der Soße durchgezogenen Fleischstücke werden schuppenförmig aufgelegt, mit etwas Soße überzogen. Die verschiedenen Garnituren auf die Schüssel verteilt. Die Blätterteighalbmonde werden auf den Rand der Schüssel gelegt. Die Morcheln können zur Garnitur verwendet oder gewiegt in die Soße gegeben werden.

197. Kalbskopf (8—10 Personen).

1 Kalbskopf, Salz für 1 l 8 g,
Wasser, Suppengemüse.

Der gebrühte Kalbskopf wird gesengt, längs aufgeschlagen, Gehirn und Zunge entfernt. Nach dem Waschen werden Haut und Fleisch von den Knochen gelöst, zusammengebunden und mit der vorgekochten Zunge und den Knochen in reichlich Wasser mit Salz und Suppengemüse in 2—3 Stunden weichgekocht. Haut und Fleisch werden in Stücke, die Zunge, von der die feste, weiße

Haut abzuziehen ist, wird in Scheiben geschnitten. Die Brühe wird zum Auffüllen einer Madeira- oder Rosinensoße Nr. 116 Nr. 90 gebraucht, in der die Zutaten vor dem Anrichten durchziehen müssen. (Für die Soße zwei- bis dreimal die angegebene Zutatenmenge.) Das Gehirn wird besonders verwendet.

198. Kalbskopf, gebacken (8—10 Personen).

1 Kalbskopf,
Wasser,
Salz,
Suppengemüse,
250 g rohes Kalbfleisch,
¼ Pfd. Schweinerückenfett,
100 g Butter,
4 Eier,
Salz nach Geschmack,
(Pfeffer),
Butter zum Ausstreichen der Form.

Haut, Fleisch und Zunge des nach Nr. 197 behandelten Kalbskopfes werden nach dem Abkühlen in Streifen geschnitten. Kalbfleisch und Schweinerückenfett werden drei- bis viermal durch die Maschine gedreht, mit der schaumig gerührten Butter, den verquirlten Eiern vermischt, nach Salz bzw. Pfeffer abgeschmeckt. Das in Streifen oder Würfel geschnittene Fleisch wird dazugegeben, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form (am besten Kastenform) gefüllt und im Herd im Wasserbade in 1—1½ Stunde gebacken, oder auf dem Herde im Wasserbade gekocht. Als Beigabe eignen sich Madeira-, Rosinen-, Kapernsoße (die für die Soßen angegebenen Zutaten zwei- bis dreimal vervielfältigt.)

199. Kalbszunge, gekocht.

2 Kalbszungen,
Wasser zum Vorkochen,
kochendes Wasser mit Salz,
Suppengemüse.

Die gewaschenen, vorgekochten Zungen werden in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weichgekocht (an der Spitze probieren). Nach Entfernung der festen, weißen Haut werden sie in Scheiben geschnitten, diese in eine Tomaten-, Rosinen- oder holländische Soße gegeben.

200. Kalbsfüße, gebacken.

2 Kalbsfüße,
Wasser, Salz,
Suppengemüse,
1 Ei oder Eiweißreste,
50—60 g gerieb. Semmel,
mit 1 Eßl. Mehl,
1 Teel. Salz vermischt,
50—60 g Butter oder
Ausbackfett.

Die gewaschenen Kalbsfüße werden mit Wasser, Salz und Suppengemüse 1½—2 Stunden gekocht, bis die Haut weich ist. Haut und Fleisch werden von den Knochen gelöst, während des Erkaltens flach ausgebreitet zwischen zwei Holzbrettern leicht beschwert. Es werden Rechtecke oder verschobene Vierecke daraus geschnitten, die nach dem Umwenden in Ei und geriebener Semmel in gebräunter Butter oder in dampfendem Ausbackfett gebräunt werden. Geeignet als Beigabe zu Gemüsen oder zu Kartoffelsalat.

Der Hammel.

Es werden verwendet: Rippen- oder Kotelett-, Nierenstück, geteilt oder im ganzen als Rücken, Keule, Brust, Blatt.

Zum Braten geeignet sind Keule und Rücken, im ganzen oder geteilt, zum Schmoren Keule, Blatt und Brust, zum Kochen Blatt, Brust, Keule, Rippenstück.

Das Fleisch soll eine rote, das Fett eine weiße Farbe zeigen.

201. Hammelfleisch, gekocht.

1—1½ Pfd. Fleisch,
1—1½ l Wasser,
1 Teel. Salz,
Suppengemüse,
1 Zwiebel,
n. Bel. ½ Teel. Kümmel.

Das vorbereitete Fleisch wird mit den angegebenen Zutaten in 2—2½ Stunden weichgekocht. Als Soßen eignen sich Zwiebel-, Kümmel-, Schnittlauch-, Morchelsoße. Gemüse, wie Bohnen, können mit dem Fleisch zusammengekocht werden.

202. Hammelkeule, geschmort (10—12 Personen).

1 Keule von 5—6 Pfd.,
75 g geräucherter Speck, in Keile geschnitten,
Salz zum Bestreuen,
Mehl zum Einhüllen,
100—125 g Butter oder Mischfett,
½ l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
Wasser zum Nachgießen,
n. Bel. ¼—⅜ l saure Milch, Buttermilch oder saure Sahne,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Die geklopfte, vom Fett befreite Keule wird gehäutet, mit Speckkeilen gespickt, mit Salz bestreut, in Mehl umgewendet, in der gebräunten Butter oder dem heißen Mischfett von beiden Seiten angebraten, mit kochendem Wasser übergossen und unter Nachgießen von Wasser, nach Belieben von saurer Milch, Sahne oder Buttermilch, die mit 2—3 Eßl. Weizenmehl verquirlt werden, 2½—3 Stunden geschmort (siehe Nr. 135, Seite 62). Die durch ein Sieb gegossene Soße wird, wenn notwendig, durch angerührtes Weizenmehl gedickt.

Die Keule kann auch ungespickt geschmort werden. Sie wird dann nicht gehäutet, nicht in Butter angebraten, sondern nur mit kochendem Wasser zur Lösung des eigenen Fettes übergossen; die Soße muß unter Umständen entfettet werden.

203. Hammelkeule, gebraten im eigenen Fett (8—12 Personen).

1 Keule von 5—6 Pfd.,
Salz zum Bestreuen,
½ l kochendes Wasser,
Wasser zum Nachgießen,
¼—⅜ l saure Milch, Sahne oder Buttermilch m. 2—3 Eßl. Mehl verquirlt.

Die vorbereitete Keule wird nach Vorschrift gebraten (Nr. 135, Seite 64) 2½—3 Stunden.

Zur Erleichterung des Aufschneidens können bei der Vorbereitung alle Knochen ausgelöst werden. Die Bratzeit ist in diesem Falle um ½ Stunde zu verlängern.

204. Hammelkeule, gespickt, gebraten (10—12 Personen).

1 Keule von 5—6 Pfd., Wasser oder Brühe nach
75 g geräucherter Speck, Bedarf,
in Streifen geschnitten, ¼—⅜ l saure Sahne,
Salz zum Bestreuen, Milch od. Buttermilch,
100—125 g Butter, 2—3 Eßl. Weizenmehl.

Die geklopfte, vom Fett befreite Keule wird gehäutet, mit Speckfäden gespickt (jede Nuß entgegengesetzt der Fleischfaser), mit Salz bestreut und 2½—3 Stunden gebraten (siehe Nr. 135 Seite 63).

Als falsche Rehkeule wird eine abgehangene Hammelkeule 3—4 Tage in Buttermilch gelegt (täglich gewendet), nach dieser Zeit wie gespickte, gebratene Hammelkeule behandelt. Beim Braten können 2 Wacholderbeeren an die Soße gegeben werden.

205. Hammelrücken (8—10 Personen).

1 Rücken von 5—6 Pfd., 125—150 g Butter,
75—100 g ger. Speck, Wasser od. Brühe nach Bedarf,
in Streifen z. Spicken ⅜—½ l saure Sahne,
Salz zum Bestreuen, 2—3 Eßl. Weizenmehl.

Vor- und Zubereitung des Hammelrückens sind die gleiche wie beim Kalbsrücken Nr. 176. Er ist ¾—1 Stunde zu braten. Zur Garnitur eignen sich: grüne Bohnen (besonders fein haricots verts und flageolets), Pilze, gefüllte Tomaten, glasierte Zwiebeln, Kartoffelgarnituren, grüne Petersilie, Salat.

206. Hammelkoteletts.

8 Koteletts, (Pfeffer),
Salz zum Bestreuen, 60—70 g Butter.

Die Koteletts werden nach dem Klopfen von Fett und Knochen, mit Ausnahme des Rippenknochens, befreit, mit Salz bestreut, in der gebräunten Butter unter Beschöpfen und einmaligem Umwenden nach ihrer Dicke 4—6 Minuten gebraten. (Nacheinander in die braune Butter geben.)

207. Hammelwürzfleisch (Ragout)

wird wie das Würzfleisch von Kalbsbraten Nr. 173 zubereitet.

208. Hammelschmorfleisch auf irische Art (Irish-stew).

¾—1½ Pfd. Hammelfleisch ohne Knochen,
Salz zum Bestreuen,
Mehl zum Einhüllen,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
50—60 g Rinderfett oder Palmin,
1½—2 Pfd. Weißkohl,
kochendes Wasser m. Salz zum Überbrühen,
1—1½ Pfd. Kartoffeln,
kochendes Wasser oder Brühe, 1 Teel. Salz,
½ Teel. Kümmel.

Das in große Würfel oder Portionsstücke geschnittene Fleisch wird gesalzen, in Mehl umgewendet, in dampfendem Rinderfett oder Palmin angebraten, die Zwiebelwürfel werden dazugegeben, hell gebräunt. Die Blätter des Kohles werden einzeln vom Strunk gelöst, sehr große Blätter auf die Hälfte geteilt, die Rippe wird flach geschnitten, die Blätter mit kochendem Wasser überbrüht oder in Salzwasser 3—5 Minuten vorgekocht. Die vorbereiteten Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten. Kohl, Kartoffeln, Fleisch werden abwechselnd in einen gut zu verschließenden Topf geschichtet (Dampftopf), ungefähr ½ l Wasser oder Brühe. Salz und Kümmel werden dazugegeben und das Gericht an der Herdseite in 2—2½ Stunden gargemacht. Das Gericht kann auch in einer Puddingform im Wasserbade in 3 Stunden gargemacht werden.

209. Hammelfleisch mit Reis (Pilaw).

¾—1 Pfd. mageres Hammelfleisch, ohne Knochen,
Salz zum Bestreuen,
Mehl zum Einhüllen,
40—50 g Butter od. Fett,
½ Pfd. Reis,
¾—1 l Brühe od. Wasser,
1 Eßl. Sellerie würfel,
Salz nach Geschmack,
n. Bel. 3—4 Eßl. Tomatenbrei.

Das in Würfel geschnittene, gesalzene, in Mehl umgewendete Fleisch wird in Fett angebraten. Abgequirlter Reis, Brühe oder Wasser, Sellerie würfel und Salz werden dazugegeben. Das Gericht wird an der Herdseite in 1½—2 Stunden gargemacht. Zur Verbesserung des Geschmacks kann Tomatenbrei verwendet werden.

Das Schwein.

Es werden verwendet: Kopf, Kamm, Rippen- oder Kotelettstück, Weißbraten mit Filet, Keule, Dickbein, Spitzbein, Bauch, Vorderkeule, Schweinerückenfett. Zum Braten eignen sich Kotelettstück, Weißbraten, Filet, Keule; zum Schmoren Kammstück, Vorderkeule; zum Kochen Bauch, Dick-, Spitzbein, Rippen; zum Pökeln und Räuchern Keule (als Knochen- oder Rollschinken), Rücken (als Lachsschinken), Kammstück (als Schinkenwurst), Rippen (als Räucherrippen), Dick- und Spitzbein (als Eisbein), Schweinerückenfett (als geräucherter Speck).

Schweinefleisch soll eine hellrote Farbe, ein weißes Fett zeigen.

210. Schweinefleisch zu kochen.

500 g Schweinefleisch,
¾—1 l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Zwiebel,
n. Bel. 2 Pfeffer-,
2 Gewürzkörner.

Das vorbereitete Fleisch wird in Wasser mit den Gewürzen in 1—1½ Stunde weichgekocht.

Es eignet sich als Beigabe zu Gemüsearten, wie Mohrrüben, Kohlrüben, die mit dem Fleisch zusammen gargemacht werden können.

211. Weißbraten (6—8 Personen).

2—3 Pfd. Weißbraten,
Salz zum Bestreuen,
⅜—½ l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
n. Bel. Gewürz- und Pfefferkörner,
Wasser zum Nachgießen,
¼ l saure Sahne, Milch oder Buttermilch,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Das vorbereitete Fleischstück wird als fetter oder halbfetter Braten behandelt (s. Seite 64). Der Zusatz von Sahne kann fortfallen und die Soße durch angerührtes Kartoffelmehl bündig gemacht werden (1—2 Eßl.).

212. Schweinebraten mit der Kruste oder Schwärtelbraten (8—10 Personen).

3—4 Pfd. Keule mit der Schwarte (mager),
1 Eßl. Salz zum Bestreuen,
1—1½ l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
n. Bel. Gewürz- und Pfefferkörner,
Wasser zum Nachgießen,
1—2 Eßl. angerührtes Kartoffelmehl oder
¼ l saure Milch, Sahne oder Buttermilch,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Die vorbereitete Keule wird gesalzen, mit Zwiebel, n. Bel. Gewürz in die Bratpfanne gegeben, mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt im Ofen 1—1½ Stunde gekocht. (Die Schwarte nach oben, sie wird durch die zurückschlagenden Dämpfe weich.) Die weiche Schwarte und die darunterliegende Fettschicht werden eingeschnitten (längs und quer, so daß Quadrate oder verschobene Vierecke entstehen) und die Keule unzugedeckt bei stärkerer Oberhitze 1½ Stunden gebraten (siehe fetter Braten Nr. 135, Seite 64). Während der letzten 15—20 Minuten der Bratzeit ist das Fleisch nicht mehr zu beschöpfen, damit die Schwartenstücke kroß werden. Der Zusatz von Sahne kann fortfallen und die Soße, die, wenn notwendig, entfettet werden muß, durch angerührtes Kartoffelmehl bündig gemacht werden. Beim Aufschneiden des Fleisches wird zuerst die Schwarte abgelöst.

Soll eine ganze Keule gebraten werden, empfiehlt es sich, nach ungefähr 1½—2 Stunden Bratzeit die Keule quer durchzuschneiden und in weiteren 1½ Stunden garzumachen (im ganzen bratet sie schwer durch).

213. Schweineschmorbraten (6—8 Personen).

3 Pfd. Fleisch,
Kamm od. Kotelettstück,
1 Eßl. Salz zum Bestreuen,
½ l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
n. Bel. Pfeffer- und Gewürzkörner,
Wasser zum Nachgießen,
¼ l saure Sahne, Milch oder Buttermilch,
2—3 Eßl. Weizenmehl, oder 1—2 Eßl. angerührtes Kartoffelmehl.

Das vorbereitete, gesalzene Fleisch wird im fest zu verschließenden Schmortopf mit kochendem Wasser übergossen, unter Hinzugeben der Gewürze und Nachgießen von nur Wasser oder Wasser und Sahne 2—2½ Stunden geschmort (s. Nr. 135 Seite 62). An Stelle von Sahne kann auch ¼ l Weißbier zum Angießen verwendet werden.

214. Schinken geräuchert, gekocht.

1 geräucherter Schinken, Wasser.

Der gewaschene, gebürstete Schinken wird in ein gebrühtes Tuch gebunden. In einer genügend großen Pfanne oder einem Topf wird er mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, langsam zum Kochen gebracht. Nach ½—¾ Stunde Kochzeit ist das Kochwasser zu prüfen. Ist es zu salzig, so muß es durch frisches Wasser ersetzt werden. Der Schinken muß an der Herdseite in 3—4 Stunden garziehen. Nach Entfernung der Schwarte, nach dem Auslösen des Knochens wird der Schinken in Scheiben geschnitten. Diese eignen sich als Beigabe zu Gemüsen oder können mit glasierten Zwiebeln und Kartoffelbällchen verziert, mit einer Madeira- oder Burgundersoße zu Tisch gegeben werden (Nr. 116 Nr. 115).

Ein sehr stark geräucherter oder lange aufbewahrter Schinken kann vor dem Kochen 10—12 Stunden gewässert werden.

215. Schweinefilet (Lende) gebraten.

1 Schweinefilet, ¾—1 Pfd. schwer, 1 Teel. Salz zum Bestreuen, ⅛ l kochendes Wasser, Wasser zum Nachgießen, ⅛ l saure Milch, Sahne oder Buttermilch, 1—2 Eßl. Weizenmehl.

Das vorbereitete, gesalzene Fleisch wird als fetter oder halbfetter Braten behandelt (Nr. 135, Seite 64). Bratzeit 30—35 Minuten. Ist das Fleisch zu wenig fett, so muß es als halbfetter Braten behandelt werden. Zusatz von 40 g Butter.

216. Schweinefilet, gebraten, als magerer Braten.

1 Schweinefilet,
¾—1 Pfd. schwer,
30—40 g Speck in Streifen,
1—2 dünne Speckscheiben,
Salz zum Bestreuen,
40—50 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
⅛ l saure Milch, Sahne oder Buttermilch,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Das vorbereitete, an der Oberseite von Fett befreite Fleisch wird gehäutet, gespickt, gesalzen, auf den Speckscheiben in der gebräunten Butter unter Hinzugießen von Wasser und Sahne in 30—35 Minuten gebraten. Die durch ein Sieb gegossene Soße wird, wenn notwendig, durch angerührtes Weizenmehl gedickt.

217. Schweinefilet, geschmort, mit Madeira.

1 Schweinefilet,
¾—1 Pfd. schwer,
Salz zum Bestreuen,
⅛ l kochendes Wasser,
Wasser zum Nachgießen,
1—2 Eßl. Madeira,
1 Eßl. Weizenmehl in kaltem Wasser angerührt.

Das vorbereitete, gesalzene Fleisch wird im Schmortopf mit kochendem Wasser übergossen, unter Nachgießen von Wasser und Madeira 30—40 Minuten geschmort (Schmoren im eigenen Fett). Die Soße wird durch angerührtes Weizenmehl gedickt.

218. Schweinekoteletts, gebraten.

4 Koteletts, je 100—125 g schwer,
Salz zum Bestreuen,
1 Ei oder Eiweißreste mit 1—2 Eßl. Wasser verschlagen,
50—60 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl, ½ Teel. Salz vermischt,
50—60 g Butter oder Schweinefett zum Braten.

Die vorbereiteten, gesalzenen Koteletts werden nach dem Panieren in gebräunter Butter oder dampfendem Schweinefett in 12—15 Minuten von beiden Seiten braun gebraten. Ist das Fleisch sehr fett, so ist das am Außenrand liegende Fett abzuschneiden, in Würfel zu schneiden und

zum Braten der Koteletts zu verwenden. (Das Panieren von Fleischstücken ist erst kurz vor dem Braten vorzunehmen, da durch langes Liegen die Panade erweicht, das Fleischstück schwerer zu braten ist.)

219. Schweinekoteletts, geschmort.

4 Koteletts, je 100—125 g schwer,
Salz zum Bestreuen (Pfeffer),
Mehl zum Einhüllen,
50 g Butter oder Schweinefett zum Anbraten,
1 Zwiebel,
⅜—½ l kochendes Wasser, Wasser zum Nachgießen,
1—2 Eßl. Weizenmehl in kaltem Wasser angerührt,
1 Eßl. Mostrich,
Essig, Salz nach Geschmack.

Die vorbereiteten, gesalzenen, in Mehl umgewendeten Koteletts werden in der gebräunten Butter oder dem dampfenden Schweinefett von beiden Seiten braun angebraten. Zwiebel, kochendes Wasser werden dazugegeben und die Koteletts, wenn notwendig, unter Nachgießen von Wasser zugedeckt 1—1¼ Stunde geschmort. Die durchgegossene Soße wird durch angerührtes Weizenmehl gedickt, nach Mostrich, Essig und Salz abgeschmeckt. Bei sehr fettem Fleisch kann das abgelöste, in Würfel geschnittene, ausgebratene Fett zum Anbraten der Koteletts verwendet werden.

220. Makkaronipudding mit Schweinefleisch (6 Personen).

250 g Makkaroni,
2—3 l kochend. Salzwasser,
¾ Pfd. Schweinefleisch ohne Knochen,
1 Semmel,
2 Eier,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
2 Eßl. geriebenen Parmesankäse,
Salz nach Geschmack,
Butter, geriebene Semmel zur Form.

Die in kurze Stücke zerbrochenen Makkaroni werden im kochenden Salzwasser in 25—30 Minuten gargemacht, abgegossen, abgetropft. Das zweimal durch die Fleisch-

maschine gedrehte Fleisch wird, mit der geweichten, trocken ausgedrückten Semmel und den anderen Zutaten vermischt, nach Salz abgeschmeckt. Die Makkaronistücke werden daruntergemengt und die Masse wird in die vorbereitete Puddingform fest eingedrückt. Sie braucht zum Garwerden im kochenden Wasserbade 1—1¼ Stunde. Als Soße eignet sich Tomatensoße (1½ mal die angegebenen Mengen).

Die Masse kann auch in einer mit Butter ausgepinselten Auflaufform in 1—1¼ Stunde gargebacken werden.

221. Geräucherte Speckscheiben.

400—500 g gepökelten, geräucherten Schweinebauch.

Das Fleisch wird in 1—1½ cm dicke Scheiben geschnitten, die auf eine Stielpfanne gelegt, an der Herdseite im eigenen Fett gar werden. Sie eignen sich als Beigabe zu neuen Kartoffeln, zu Gemüse.

222. Gebackene Schinkenscheiben.

½ Pfd. roher Schinken oder Lachsschinken, in 4 Scheiben geschnitten, Milch zum Entsalzen.

Zum Teig: 75 g Mehl, 1 Ei, ⅛ l Milch, 1 Messerspitze Salz, 50—60 g Butter oder Palmin.

Die Schinkenscheiben werden durch Einlegen in Milch entsalzen (2—3 Stunden). Aus den angegebenen Zutaten wird ein Eierkuchenteig hergestellt, zu dem das Ei im ganzen oder auch als Eigelb und Eischnee verwendet werden kann. Die darin umgewendeten Schinkenscheiben werden in gebräunter Butter oder in dampfendem Palmin von beiden Seiten braungebacken. Sie eignen sich als Beigabe zu Gemüse, zu grünem, zu Kartoffelsalat. Besonders wohlschmeckend und zart sind sie, wenn Pariser Lachsschinken dafür verbraucht wird.

223. Schweinesülze oder Gallert.

500 g Schweinekamm,	1 Zwiebel,
500 g Ohren u. Schnauze,	2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
1 Kalbsfuß,	Essig, Salz n. Geschmack,
ungefähr 3 l Wasser,	n. Bel. 1 saure Gurke oder 4—5 Pfeffergurken.
1 Eßl. Salz,	

Fleisch, Ohren, Schnauze und Kalbsfuß werden im Wasser mit Salz, Zwiebel, Gewürz, n. Bel. auch Suppengemüse, in 2—3 Stunden weichgekocht. (Ohren, Schnauze und Fuß kalt ansetzen, das Fleisch in die kochende Flüssigkeit geben.) Das von den Knochen gelöste abgekühlte Fleisch, n. Bel. saure Gurke oder Pfeffergurken, werden in Würfel geschnitten. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, scharf nach Essig und Salz abgeschmeckt, mit den Fleisch- und Gurkenwürfeln vermischt. Die Masse muß unter öfterem Umrühren anfangen steif zu werden, ehe sie in mit kaltem Wasser auszuspülende Formen einzufüllen ist, weil sich sonst die Würfel von der Gallertmasse trennen würden. Um den Stand auf seine Festigkeit prüfen zu können, ist es günstig, die Zutaten einen Tag vor der Herstellung der Sülze zu kochen. (Er ist unter Umständen zu verdünnen, bzw. durch Gelatine zu steifen.) Die Brühe kann auch geklärt werden (s. Nr. 260).

224. Sülze oder Gallert II. 8—10 Personen.

1 Pfd. Kalbsblatt,	ungefähr 3 l Wasser,
1 Pfd. Pökelkamm,	1 Eßl. Salz,
1 Kalbsfuß,	Suppengemüse,
$^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Schwarten,	Essig, Salz n. Geschmack.

Kalbsfuß und Schwarten werden mit kaltem Wasser und Salz angesetzt, das Fleisch wird dazugegeben, wenn das Wasser kocht. Die Zutaten werden mit dem Suppengemüse in $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden weich gekocht.

Die weitere Herstellung der Sülze ist die gleiche wie in Nr. 223. Die Hälfte der weichgekochten Schwarten kann durch die Maschine gedreht verwendet werden, die andere

Hälfte in feine Würfel oder Streifen geschnitten. Als Soße zu Sülze eignet sich Remouladensoße (Nr. 129). Fein geschnittene Zwiebelwürfel und Essig können dazu gereicht werden.

225. Eisbeine.

1½—2 Pfd. Eisbeine, auch gepökelter Rüssel, Schwanz, gepökelte Ohren,	ungefähr 2 l kaltes Wasser, 1 Zwiebel, 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner.

Das gewaschene Pökelfleisch wird mit kaltem Wasser, Zwiebel und Gewürz angesetzt, in 2—3 Stunden weichgekocht. Als Beigabe Sauerkohl und Zwiebelsoße oder Sauerkohl und Erbsenbrei.

226. Pichelsteiner Fleisch. Für 6 Personen.

250 g Schweinefleisch ohne Knochen,	1½ Pfd. Kartoffeln,
250 g Rindfleisch ohne Knochen,	1½ Pfd. Gemüse (Mohrrüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Wirsingkohl,
Salz zum Bestreuen,	1 Eßl. Zwiebelwürfel,
(Pfeffer),	80 g Rindermark,
Mehl zum Einhüllen,	½ l gesalzenes kochendes Wasser.
50 g Butter, Palmin oder Rinderfett,	

Beide Fleischarten werden in Würfel geschnitten (2 cm Kantenlänge). Diese mit Salz bzw. Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, in heißem Fett braun angebraten. Kartoffeln und Gemüse werden nach der Vorbereitung in Scheiben geschnitten (Kartoffelscheiben ungefähr doppelt so dick als Gemüsescheiben). Fleischwürfel, Kartoffel-, Gemüsescheiben, Zwiebelwürfel und Rindermark in Stückchen werden in eine Puddingform oder einen fest zu verschließenden Topf geschichtet, kräftig gesalzenes kochendes Wasser wird darüber gefüllt, und das Gericht im kochenden Wasserbade in 2½—3 Stunden oder auf dem Herd in 1½—2 Stunden gargemacht (Küchenwunder).

227. Spanisch Fricco. 6 Personen.

250 g Schweinefleisch ohne Knochen,
250 g Rindfleisch ohne Knochen,
Salz zum Bestreuen,
(Pfeffer),
Mehl zum Einhüllen,
50 g Butter, Palmin oder Rinderfett,
3 Pfd. Kartoffeln,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
80 g Rindermark,
1/4 l gesalzenes, kochendes Wasser,
1/4 l saure Sahne,
1 Teel. Kümmel,
1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Die Herstellung des Gerichtes ist die gleiche wie in Nr. 226. Nach der Hälfte der zum Garmachen des Gerichtes notwendigen Zeit wird die saure Sahne dazugegossen.

228. Schweizer Netzbraten. 6 Personen.

1/2 Pfd Schweinefleisch,
1/2 Pfd. Kalbfleisch,
1 Semmel,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
1 Ei,
1 Teel. Salz,
(Pfeffer),
1 Stück Schweinenetz,
1—2 dünn geschnittene Speckscheiben,
60 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
1/8 l saure Milch, Sahne oder Buttermilch,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Die geschälte, geweichte, trocken ausgepreßte Semmel wird mit Zwiebelwürfel und Butter abgebrannt und nach dem Abkühlen mit dem zweimal durch die Maschine gedrehten Fleisch vermischt. Ei und Gewürz werden dazugegeben, die Masse wird durchgearbeitet, zu einem länglichen Brot geformt, in das gewässerte Schweinenetz eingehüllt und nach Vorschrift 3/4—1 Stunde gebraten (siehe Nr. 135, Seite 63).

Schweizer Netzbraten eignet sich als kalter Aufschnitt. 1—2 hartgekochte Eier und 5—6 Pfeffergurken können in diesem Falle als Füllung für den Fleischteig verwendet werden. Beim Braten erübrigt sich der Zusatz von saurer Sahne und Mehl.

229. Kaßler, gebraten. 6—8 Personen.

2—2½ Pfd. Kaßler,
⅛—¼ l kochendes Wasser,
40 g gebräunte Butter,
Wasser nach Bedarf,
1 Eßl. in kaltem Wasser angerührtes Kartoffelmehl od.
¼ l saure Sahne od. Milch,
2—3 Eßl. Weizenmehl.

Kaßler ist das nur kurze Zeit gepökelte, leicht geräucherte Kotelettstück. Es ist in den meisten Fällen als halbfetter Braten zu behandeln. Das Fleisch wird mit kochendem Wasser übergossen. Ist dieses verdampft, wird die gebräunte Butter über das Fleisch gegossen und dieses unter Hinzugießen von Wasser bzw. saurer Sahne in 1½—2 Stunden gargebraten.

230. Vom Pökeln und Räuchern.

Fleisch kann für längere Zeit haltbar gemacht werden entweder nur durch Pökeln oder durch Pökeln und Räuchern. Am besten eignen sich fette Fleischarten, wie Schweine- und Gänsefleisch, dafür. Zum Pökeln werden gebraucht: Salz, Salpeter, Zucker, bzw. Wasser. Das Salz, das im Vergleich zu den Zubereitungsarten des Fleisches zum Pökeln in großer Menge verwendet wird, entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit, um sich lösen zu können. Dadurch wird den Fäulnisbakterien eine ihrer Lebensbedingungen genommen. Der Zusatz von Salpeter verhindert die Veränderung des Fleischfarbstoffes durch Hitze. Der Zuckerzusatz soll die Lockerung der Fleischfaser günstig beeinflussen. Es werden gerechnet: für 1 Pfd. Fleisch 50 g Salz, 2 g Zucker, 2 g Salpeter. Die vermischten Zutaten werden in das Fleisch eingerieben. Bei kleineren Fleischstücken wird im allgemeinen die ganze Mischung zum Einreiben verbraucht. Bei einer größeren Anzahl größerer Fleischstücke wird ein Teil der Mischung übrigbleiben (die Oberfläche wächst nicht mit dem Gewicht). Der Rest der Mischung wird gewogen, mit Wasser aufgekocht, am Tage nach dem Einreiben über die Fleischstücke gegossen. Auf 2 Pfd. der Mischung rechnet man 1 l Wasser. Kleinere, eingeriebene Fleischstücke und Mengen werden dicht aufeinanderliegend in einen Steintopf, größere in ein Pökelfaß (am besten aus

Eichenholz) geschichtet. Die Fleischstücke sind täglich umzulegen und mit der sich bildenden Lake zu beschöpfen. Die Zeit für das Durchpökeln beträgt bei kleineren Fleischstücken 5—14 Tage (Lachsschinken, Kammstück), bei größeren und sehr fetten 4—6 Wochen (Schinken, Speckseiten). Können gepökelte Fleischstücke nach der zum Durchpökeln gerechneten Zeit nicht verbraucht werden, so müssen sie entweder geräuchert werden oder vor dem Gebrauch je nach ihrer Größe 4—10 Stunden gewässert werden. Bei solchen Fleischstücken ist das Kochwasser nach ½—¾ Stunde Kochzeit zu schmecken und, wenn notwendig, durch frisches Wasser zu ersetzen. Außer dieser Art des Pökelns, die als trockene Pökelung bezeichnet wird, wird die nasse angewendet. Sie eignet sich für mageres Fleisch, für Fleisch mit zarter Faser. Rinderzunge, Kalbsnuß sind naß zu pökeln. Es werden gerechnet auf 5 Pfd. Fleisch 125 g Salz, 15 g Zucker, 15 g Salpeter, 1 l Wasser. Wasser, Salz, Salpeter, Zucker werden aufgekocht, nach dem Erkalten über das Fleischstück gegossen. Es muß von der Flüssigkeit bedeckt sein und öfters umgedreht werden. Eine Rinderzunge gebraucht 8 Tage zum Durchpökeln, eine Kalbsnuß 5—6 Tage. Die nasse Pökelung hat der trockenen gegenüber den Nachteil einer größeren Entwertung, aber den Vorteil einer saftigeren Muskelfaser.

Das Räuchern der dafür bestimmten Stücke ist im Stadthaushalt dem Fleischer zu überlassen. Bei der natürlichen Räucherung, bei der zur Raucherzeugung Wacholderbeersträucher, Eichen- oder Buchenholzspäne verwendet werden, wirkt das im Rauch enthaltene Kreosot fäulniswidrig. Bei der künstlichen oder Schnellräucherei wird die gleiche Wirkung durch ein mehrmaliges Behandeln mit Holzessig erreicht. Durch Pökeln und Räuchern treten beim Fleisch nicht unerhebliche Gewichtsverluste und der Verlust der Extraktivstoffe ein. Gepökelte und geräucherte Fleischstücke sind zum Kochen immer mit kaltem Wasser anzusetzen.

231. Vom Wurstmachen.

Soll im Haushalt eine größere Menge verschiedener Wurstarten hergestellt werden, so sind am Tage vorher

verschiedene Vorbereitungen zu treffen. Wurstkräuter wie Majoran und Thymian sind zu sieben, die Därme sind mit häufig zu wechselndem, warmem Wasser, dem ein schwacher Aufguß von Salbeitee zugesetzt werden kann, zu reinigen; die notwendige Fleischmenge ist zu kochen. Das Fleisch wird mit kochendem Wasser, dem für 1 l 10—15 g Salz zuzusetzen sind, angesetzt und gar, aber nicht zu weich gekocht (Wellfleisch). Außer Salz kann ein Zusatz von Pfeffer-, Gewürzkörnern und ganzen Zwiebeln gemacht werden. Das sich auf der Oberfläche der Brühe absetzende Fett kann bei der Herstellung von Wurst mitverbraucht werden; in der Brühe können die Kochwürste gargemacht werden.

232. Leberwurst.

2 Pfd. Schweineleber,
kochendes Wasser oder Wellfleischbrühe zum Überbrühen,
2 Pfd. gekocht. Bauchfleisch,
½ Pfd. gekochtes Schweinerückenfett,
½ Pfd. grob geschnittene Zwiebel,
½ Pfd. Fett (von der Wellfleischbrühe),
40—60 g Salz,
2 Eßl. gesiebter Majoran,
1 „ „ Thymian
1 Messerspitze Pfeffer,
Fettdärme,
Wasser oder Wellfleischbrühe zum Kochen der Würste.

Die Leber wird in große Stücke zerschnitten, mit Brühe oder Wasser überbrüht, abgetropft. Die geschnittene Zwiebel wird in Fett ½ Stunde an der Herdseite gekocht (weder Fett noch Zwiebel dürfen die Farbe verändern). Leber und gekochtes Fleisch werden drei- bis viermal durch die Maschine gedreht. Das Zwiebelfett wird durch ein Sieb dazugegeben, die Masse wird mit den Gewürzen vermischt, kräftig nach Salz abgeschmeckt. Das gekochte Schweinerückenfett kann in feine Würfel geschnitten unter die Masse gemischt werden, oder es wird mit Fleisch und Leber durchgedreht. Durch einen Wursttrichter wird die Masse in die gereinigten Fettdärme eingefüllt (nicht zu fest), die Därme zugebunden. Die Würste werden mit kaltem

Salzwasser oder kalter Brühe bedeckt angesetzt (Bratpfannen), langsam zum Kochen gebracht, nur einmal aufgekocht und durch Ziehen an der Herdseite in ¾—1 Stunde gargemacht. Die Würste werden in kaltes Salzwasser gelegt, in das man zur schnelleren Abkühlung Eisstückchen geben kann. Können die Würste nicht frisch verbraucht werden, so kann ein Teil überräuchert werden, oder zur Aufbewahrung für längere Zeit wird die Wurstmasse in Weckgläser (oder die Gläser anderer Einkochapparate) eingefüllt und 90 Minuten bei 100° sterilisiert. Im Glas aufzubewahrende Masse darf nicht so kräftig nach Salz abgeschmeckt werden. Bei Trüffelleberwurst rechnet man auf 1 Pfd. Wurstmasse 20 g in Würfel geschnittene Trüffel.

Bei Sardellenleberwurst auf 1 Pfd. Wurstmasse 50 g Sardellen, die nach ihrer Vorbereitung mit durch die Maschine gedreht werden. (Vorsicht Salz!)

233. Semmelleberwurst (Wellwurst).

1 Pfd. Schweineleber,
kochende Wellfleischbrühe, oder Wasser zum Überbrühen,
2 Pfd. gekocht. Bauchfleisch,
n. Bel. ½ Pfd. weichgekochte Schwarten,
½ Pfd. Semmel in ⅜ l Brühe geweicht,
¼ Pfd. Zwiebeln in ¼ Pfd. Fett gedünstet,
2 Eßl. Majoran,
1 „ Thymian,
40—60 g Salz,
1 Messerspitze Pfeffer,
Dünndärme, Speile,
Wasser oder Brühe zum Kochen.

Die Herstellung der Wurstmasse ist die gleiche wie in Nr. 232, sie wird nur einmal durchgedreht. Schwarten und geweichte Semmel werden mit durch die Maschine gedreht, oder die vor dem Weichen in Würfel geschnittene Semmel wird unter die Fleischmasse gemischt. Die Würste müssen nach einmaligem Aufkochen 25—30 Minuten ziehen. Zu Blutwurst sind die gleichen Zutaten notwendig; nur werden an Stelle der Leber ¾—1 l Schweineblut gebraucht. Beide Arten von Wellwürsten werden frisch nur in Wasser gewärmt oder in Fett gebraten verwendet. Als Beigabe eignet sich Sauer- oder Grünkohl.

234. Blutwurst.

2 Pfd. gekochtes Fleisch,	1 Eßl. Majoran,
in Würfel geschnitten,	1 Teel. Thymian,
½ Pfd. gek. Schwarten,	½—¾ l Blut,
30 g Salz,	¼ l Brühe,
1 Eßl. Gewürz,	krause Därme,
1 Teel. Nelke,	Wasser oder Brühe zum
1 „ Pfeffer,	Garmachen.

Das in kleine Würfel geschnittene Fleisch wird mit den durch die Maschine gedrehten Schwarten und den übrigen Zutaten vermischt in krause Därme gefüllt. Die mit kalter Flüssigkeit angesetzten Würste gebrauchen zum Garwerden nach einmaligem Aufkochen eine Zeit von ½—¾ Stunde, abhängig von ihrer Dicke. (Bei vorsichtigem Einstechen mit einer Nadel darf der austretende Saft nicht mehr blutig sein.) Um die Masse vor dem Einfüllen abzuschmecken, wird eine kleine Menge in Fett gebraten. Die Würste, die nicht frisch verbraucht werden können, sind leicht zu überräuchern oder die Masse ist durch Einkochen haltbar zu machen. (Siehe Nr. 232.)

235. Zungenwurst.

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 234 und 1—2 gepökelte Schweinezungen, vorgekocht, in 1—1½ Stunden weichgekocht, von der festen, weißen Haut befreit.

Zum Einfüllen für die Masse dicke Därme oder die Magenhaut.

Die Zungen werden mit der nach Nr. 234 hergestellten Wurstmasse in die Magenhaut eingefüllt, diese zugenäht und die Wurst 1 Stunde gekocht (auf schwach heißer Herdstelle). Während des Erkaltens wird der Magen zwischen zwei Holzbrettern gepreßt. Die Wurst wird überräuchert.

236. Grützwurst.

3 Pfd. gekochtes Fleisch,	2 Eßl. Majoran,
1 Pfd. gekochte Schwarten,	1 „ Thymian,
1 Pfd. Gerstengrütze in	Salz,
Brühe ausgequollen,	Pfeffer,
soviel Blut, daß eine	dünne Därme,
flüssige Masse entsteht,	Brühe oder Wasser.

Fleisch und Schwarten werden durch die Maschine gedreht, mit der ausgequollenen Grütze, den Gewürzen und soviel Blut vermischt, daß eine flüssige Masse entsteht. Diese wird in Därme eingefüllt und die Würste in 25—30 Minuten gargemacht (s. Nr. 234). Die Masse kann auch in eine Pfanne oder Schüssel gefüllt werden und zugedeckt in kochendem Wasser in 1—1½ Stunde gargemacht werden. Kann die Wurstmasse nicht sofort verbraucht werden, so ist sie nach dem Erkalten mit flüssigem Schweinefett zu begießen. Bei kleineren Mengen kann die Masse in zerlassenem Schweinefett in einem Topf gargemacht werden.

237. Zervelatwurst.

5 Pfd. durchwachsenes Fleisch (Vorderschinken),
1 Pfd. Schweinerückenfett,
50—60 g Salz,
5 g Pfefferkörner (weiß),
5 g Salpeter,
5 g Zucker,
Rinderdärme.

Fleisch und Schweinerückenfett werden drei- bis viermal durch die Maschine gedreht, mit den Gewürzen durchgeknetet (10—15 Minuten). Die Masse wird mit der Maschine fest in die vorbereiteten Därme eingefüllt, die Würste werden 8—10 Tage langsam geräuchert. (Vor dem Räuchern bleiben sie 1—2 Tage in einem frostfreien Raume hängen.)

238. Zervelatwurst mit Rindfleisch.

4 Pfd. Fleisch (Vorderschinken),
2 Pfd. Rindfleisch, (Kugel),
1½ Pfd. Schweinerückenfett,
70—80 g Salz,
10 g weiße Pfefferkörner,
7 g Salpeter,
7 g Zucker,
Rinderdärme.

Die Herstellung ist die gleiche wie in Nr. 237.

239. Bratwurst.

1 Pfd. mageres Fleisch,
1 Pfd. Schweinerückenfett
20—30 g Salz,
3 g weiße Pfefferkörner,
1 g Muskatblüte,
1 g Koriander,
Dünndärme.

Das einmal durch die Maschine gedrehte Fleisch wird mit dem in Würfel geschnittenen Schweinerückenfett und den Gewürzen vermischt und in dünne Därme eingefüllt. Die Wurst kann nach dem Überbrühen mit kochendem Wasser auf der Pfanne in Schweinefett gebraten oder durch Kochen in polnischer Soße gargemacht werden. Als Beigabe eignet sich Sauerkohl. Die Wurst kann auch für 2—3 Tage ins Pökelfaß gelegt werden, und nach kurzem Räuchern auf die gleiche Weise wie die frische Wurst verwendet werden. Spinat-, Grün- oder Braunkohl eignen sich als Beigabe.

240. Brühwürstchen.

½ Pfd. mageres Schweinefleisch,	1 Eßl. Salz,
½ Pfd. Schweinerückenfett (grüner Speck),	1 Prise Pfeffer,
	Hammeldärme.

Fleisch und Fett werden dreimal durch die Maschine gedreht, mit den Gewürzen vermischt, in Därme eingefüllt. Diese Würstchen, die als Beilage zu Linsen, zu Sauerkohl passen, gebrauchen zum Garwerden in kochendem Wasser oder kochender Brühe 10—15 Minuten. Sie können auch paniert schwimmend in Ausbackfett gebacken oder auf der Pfanne in Schweinefett gebraten werden.

Das Wild.

Das Fleisch des Wildes ist leicht verdaulich weil sein Fettgehalt gering, sein Gehalt an Extraktivstoffen groß ist. Es muß vor der Verwendung genügend lange gehangen haben, damit die durch die reichliche Bewegung festen Muskelfasern gelockert werden. Als Zubereitungsart wird in der Hauptsache das Braten angewendet, seltener das Schmoren und Dämpfen. Zum Haarwild gehören Hase, Reh, Hirsch, Wildschwein; zum Federwild oder Wildgeflügel Fasan, Rebhuhn, Birkhuhn, Schnepfe, Auerhahn, Wildente, Wildgans.

241. Erkennungszeichen für junge Hasen.

Die Ohren oder Löffel eines jungen Hasen lassen sich der Länge nach leicht einreißen. Die Kopfhaut zwischen den Ohren ist nicht festgewachsen, sie liegt lose auf, die Krallen sind scharf. Die Stirnhaut des jungen, noch nicht ein Jahr alten Hasens zeigt einen weißen Fleck.

242. Die Vorbereitung des Hasen.

Das Fell an der Innenseite der beiden Keulen wird aufgeschlitzt vom Gelenk bis zum Schwanz und vorsichtig von den Hinterläufen abgelöst; der Schwanz aus dem Fell gezogen. Die Hinterläufe werden zusammengebunden, der Hase aufgehangen, das Fell vom Rumpf gezogen; die Vorderläufe werden aus dem Fell gelöst. Die Ohren werden so abgeschnitten, daß sie am Fell bleiben. Das an der Schnauze festgewachsene Fell muß abgeschnitten werden. Der abgezogene Hase wird ausgenommen. Er wird an der Bauchseite aufgeschlitzt, die Eingeweide, das Blut werden entfernt. Bei der Teilung werden Kopf und Hals abgeschlagen, die beiden Vorderläufe abgelöst, die beiden Hinterläufe vom Rücken getrennt (einzeln oder zusammenhängend bleibend). Vom Rücken werden die Bauchlappen entfernt, die Rippen bis zum Rücken verkürzt. Der Kopf, aus dem die Augen zu entfernen sind, Hals, Rippen, Bauchlappen, Herz (Lunge) bilden das Hasenklein. Die Leber kann gebraten werden. Wird der Hase nach der Teilung gleich zubereitet, dann wird er gewaschen, sonst wird er bis zum nächsten Tage ungewaschen aufgehoben.

243. Hasenbraten (6—8 Personen).

1 Hase,	kochendes Wasser n. Bedarf,
100—125 g Speck,	$\frac{3}{8}$—$\frac{1}{2}$ l saure Sahne,
Salz zum Bestreuen,	2—3 Eßl. Weizenmehl,
150—175 g Butter,	Salz nach Geschmack.

Rücken, Keulen und Vorderläufe werden gehäutet und mit feinen Speckfäden gespickt, mit Salz bestreut und nach Vorschrift gebraten (siehe Seite 63 Nr. 135). Die

Vorderläufe gebrauchen zum Garwerden 20—25 Minuten, der Rücken 30—40 Minuten, die Keulen 1—1½ Stunde. Es empfiehlt sich, alle Teile zu gleicher Zeit in die gebräunte Butter zu geben und nach der für das Garwerden angegebenen Zeit herauszunehmen, bis zum Gebrauch warmzustellen. Es können aber auch erst die Keulen die bestimmte Zeit gebraten werden, ehe der Rücken und als Letztes die Vorderläufe dazugegeben werden. (Bei der zweiten Art werden die Fleischstücke, Rücken und Vorderläufe schwerer braun.) Sind mehrere Hasen zuzubereiten, so sind bei genügender Anzahl Rücken und Vorderläufe getrennt zu braten und die Keulen auf dem Herde zu schmoren. Vom Spicken zurückbleibende Speckreste können beim Braten mitverbraucht werden. Die am unteren Ende des Rückens auf der Unterseite liegenden Filets können durch zwei Speckscheiben vor dem Austrocknen geschützt werden.

Der gebratene Rücken wird zum Anrichten nach seiner Größe quer in 4—6 Teile zerlegt, jede Keule in 3 Stücke, die Vorderläufe bleiben im ganzen. Als Beigabe zu Hasenbraten eignen sich Rotkohl, Apfelmus, Apfelkompott, Sellerieſalat, Preißelbeerkompott.

244. Hase geschmort (Verwendung für einen alten Hasen), 6—8 Personen.

1 Hase,
100 g Speck,
Salz zum Bestreuen,
125—150 g Butter,
kochend. Wasser n. Bedarf,
¼—⅜ l saure Sahne mit 1—2 Eßl. Weizenmehl verquirlt.
Salz nach Geschmack.

Die vorbereiteten, gespickten Hasenteile (Rücken, Keulen, Läufe) werden roh in Stücke geteilt (10—12 Stück), mit Salz bestreut in gebräunter Butter angebraten und unter Hinzugießen von Wasser und mit Mehl verquirlter saurer Sahne in 1½—2 Stunden an der Herdseite weichgeschmort (s. Seite 62 Nr. 135). Rückenstücke und Vorderläufe sind in kürzerer Zeit gar und sind mit den gargemachten Keulenstücken in der Soße noch einmal zu erhitzen.

Das Spicken mit Speckfäden kann bei dieser Zubereitungsart auch fortfallen, der Speck kann in Scheiben geschnitten zwischen die einzelnen Hasenstücke gelegt werden.

245. Hasenklein, Hasenpfeffer oder Schwarzhase.

1 Hasenklein,	60 g Speck,
Salzwasser z. Vorkochen,	1 Teel. Zwiebelwürfel,
kochendes Wasser,	50 g Mehl,
Salz,	½ l Brühe (v. Hasenklein)
2—3 Eßl. Essig,	Essig, Salz, Zucker nach
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner.	Geschmack.

Das gewaschene, gewässerte Hasenklein wird in kochendes Salzwasser gegeben, aufgekocht, das Wasser abgegossen. Es wird in Wasser mit Salz, Essig und Gewürz in 1 bis 1½ Stunde weichgekocht. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, in Stücke geschnitten, in die nach Nr. 118 herzustellende Speckfoße gegeben.

245a. Kaninchen können ebenso wie Hasen vor- und zubereitet werden. Ein Kaninchen reicht für 4 Personen. Die zur Zubereitung notwendigen Zutaten sind dementsprechend zu kürzen. Bei wilden Kaninchen können die Fleischstücke vor dem Braten mit Mostrich bestrichen werden.

246. Reh vorzubereiten.

Die Vorbereitung eines Rehes ist der eines Hasen ähnlich. Das Reh, das im Gegensatz zum Hasen vor dem Abhängen ausgeweidet wird, wird zum Abziehen des Felles nicht aufgehangen, sondern hingelegt. Das Fell wird an der Innenseite der Vorder- und Hinterläufe aufgeschlitzt, an den Bauchseiten gelöst und abgezogen. Die Teilung ist die gleiche wie beim Hasen. Rücken, Keulen und Vorderkeulen oder Blätter werden gebraten oder z. T. geschmort, Lappen, Kopf, Hals können zu Rehragout verwendet werden.

247. Rehrücken oder Ziemer. 8—10 Personen.

1 Rücken von 4—5 Pfd.,	kochend. Wasser n. Bedarf,
125—150 g Speck,	⅜—½ l saure Sahne,
Salz zum Bestreuen,	2—3 Eßl. Weizenmehl,
150—175 g Butter,	Salz nach Geschmack.

Der gewaschene, gehäutete Rücken wird in dichten Reihen gespickt, gesalzen in die gebräunte Butter gegeben und unter Hinzugießen von Wasser und Sahne ¾ bis 1 Stunde gebraten (s. Seite 63 Nr. 135). Für das Anrichten des Rehrückens gilt das gleiche wie für den Kalbsrücken (Nr. 176).

An Stelle der verschiedenen Gemüse können zur Garnitur verschiedenfarbige Salate (Gurken-, Tomaten-, Sellerie-, Spargelsalat) in Muscheln angerichtet verwendet werden oder als Kompott Preißelbeeren, Ananas, klargekochte Apfelscheiben in Pastetentöpfchen angerichtet.

248. Rehkeule, gebraten. 8—10 Personen.

1 Keule von 4—6 Pfd.,
125—150 g Speck,
Salz zum Bestreuen,
150 g Butter,
⅜—½ l saure Sahne,
kochendes Wasser n. Bed.,
2—3 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die gewaschene, gehäutete, gespickte Keule wird gesalzen und in der gebräunten Butter unter Angießen von Wasser und saurer Sahne 1¼—1¾ Stunden gebraten (Nr. 135).

249. Rehblatt, geschmort. 4—6 Personen.

1 Blatt von 2—2½ Pfd.,
75—100 g Speck,
Salz zum Bestreuen,
100 g Butter,
kochendes Wasser,
¼ l saure Sahne mit
1—2 Eßl. Weizenmehl
verquirlt.

Die Knochen werden aus dem Blatt ausgelöst. Das Fleisch wird gewaschen, gehäutet, gespickt oder nur mit Speckscheiben belegt, mit einem gebrühten Faden zusammengebunden, gesalzen, in der gebräunten Butter angebraten. 1¼—1¾ Stunden nach Vorschrift geschmort (siehe Seite 62, Nr. 135).

250. Rehragout. 6—8 Personen.

Lappen, Kopf und Hals des Rehs sind zum Ragout auf die gleiche Weise zu verwenden wie die Teile des Hasen zum Hasenpfeffer Nr. 245. Die dabei angegebenen Zutaten sind 1½—2 mal zu verbrauchen.

251. Zubereitung von Hirschfleisch.

Rücken, Keule und Blatt sind vor der Zubereitung 2—3 Tage in Buttermilch oder in Essigwasser mit einem Zusatz von Rotwein einzulegen. Die Zubereitung ist bei allen drei Stücken die gleiche wie beim Reh. Der Unterschied liegt in der Länge der Brat- bzw. Schmorzeit.

Für den Rücken sind 2—2½ Stunden, für die in Stücke geteilte Keule sind 3 Stunden, für das Blatt sind 2½ bis 3 Stunden zu rechnen.

252. Wildschweinkeule, gepökelt zu kochen. 16—20 Pers.

1 Keule von 10—12 Pfd. trocken gepökelt nach Nr. 230 (4 Wochen),
Wasser,
Essig,
6 Wacholderbeeren,
3 Lorbeerblätter,
1—2 Zwiebeln.

Die nach Nr. 230 gepökelte Keule wird 4—6 Stunden gewässert, mit kaltem nach Essig abgeschmeckten Wasser bedeckt, aufgesetzt, mit den Gewürzen zum Kochen gebracht, an der Herdseite in 3—4 Stunden gargemacht. Das aufgeschnittene Fleisch wird mit Zitronenscheiben oder Zitronenvierteln, glasierten Zwiebeln, glasierten Kartoffelbällchen und grüner Petersilie angerichtet. Als Beigabe eignen sich Remouladen- oder Cumberlandsoße.

253. Wildschweinrücken oder -keule, ungepökelt zu braten.
16—20 Personen.

1 Rücken oder 1 Keule von 10—12 Pfd.,
4 l kräftig saures Essigwasser,
1 große Zwiebel,
4 Pfeffer-, 4 Gewürzkörner,
8 Wacholderbeeren,
Salz zum Bestreuen,
1 l Wasser,
1 Flasche Rotwein,
Suppengemüse,
150 g Butter,
geriebenes Schwarzbrot,
1 Eßl. Zucker,
½ Teel. Salz,
1 Messerspitze gest. Zimt,
1 Messerspitze gest. Nelke,
zur Soße: 160—200 g Butter,
200—240 g Weizenmehl,
1—2 Eßl. Johannisbeergelee,
Salz nach Geschmack.

Das Essigwasser wird mit der Zwiebel und den Gewürzen aufgekocht, nach dem Erkalten über das geklopfte Fleisch gegossen. In dieser Beize bleibt das Fleisch 3 Tage liegen; es ist täglich umzuwenden. Nach dieser Zeit wird es aus der Beize herausgenommen, gesalzen, in der Bratpfanne mit Wasser und Rotwein übergossen, das Suppengemüse dazugegeben und 1½ Stunde zugedeckt im Bratofen gebraten, dann unzugedeckt weitere 1½ Stunden. Die Butter wird zerlassen, mit soviel geriebenem Schwarzbrot vermischt, daß eine derbe Masse entsteht, die mit den angegebenen Gewürzen vermischt wird. Diese Masse wird auf die Oberseite des Bratens gestrichen, festgedrückt, das Fleisch unter Beschöpfen eine weitere halbe bis 1 Stunde gebraten, bis die Kruste kroß und das Fleisch gargeworden ist. Das Zerteilen muß der Kruste wegen vorsichtig vorgenommen werden. Als Soße wird die aus Butter und Mehl hergestellte, mittelbraune Mehlschwitze mit der Bratflüssigkeit und Wasser oder Brühe aufgefüllt und nach 25—30 Minuten Kochzeit mit dem Johannisbeergelee vermischt und abgeschmeckt. An Stelle dieser Soße kann zu Wildschweinbraten eine Cumberlandsoße gegeben werden.

254. Wildschweinkopf. 12—14 Personen.

1 Kopf,	Thymian,
schwachsaures Essigwasser,	4 Pfeffer-, 4 Gewürzkörner,
8—10 Wacholderbeeren,	Salz,
2 Zwiebeln,	n. Bel. 1 Fl. Rotwein.
Majoran,	

Der Schweinekopf wird, nachdem er sorgfältig gereinigt worden ist, 4—6 Stunden in öfter zu wechselndem Wasser gewässert. Er wird in ein Tuch eingebunden und mit Essigwasser bedeckt unter Hinzugabe der Gewürze, nach Belieben einer Flasche Rotwein, zum Kochen gebracht, in 3½—4 Stunden weichgekocht. Er wird mit Zitronenscheiben oder -Vierteln und Petersilienbüscheln angerichtet. Als Soßen eignen sich Remouladen- oder Cumberlandsoße.

Zahmes Geflügel.

255. Erkennungszeichen für junges Geflügel. Bei jungen Hühnern lassen sich die Federn leicht ausziehen, der Brustknochen leicht eindrücken. Die Krallen junger Tauben sind spitz, der Schnabel weich. Die Luftröhre (Gurgel) junger Gänse ist weich und läßt sich leicht zusammendrücken, die Schwimmhäute sind leicht einreißbar.

256. Geflügel vorzubereiten.

Alles getötete Geflügel läßt sich am leichtesten rupfen, solange es noch warm ist. Durch Brühen des Geflügels wird der Geschmack des Fleisches beeinträchtigt. Nach dem Rupfen wird das Geflügel gesengt. Zur Entfernung des Kropfes (Taube, Huhn), der Luft- und Speiseröhre wird an der Halshaut ein Querschnitt gemacht; der Hals kann im untersten Wirbel abgedreht werden. Zur Entfernung der Füße wird die um das Gelenk liegende Haut vorsichtig durchschnitten. Die freiliegenden Sehnen werden aus den Keulen herausgezogen. Zur Entfernung der Eingeweide kann ein Längs-, Quer- oder Rundschnitt (Knopflochschnitt) gemacht werden, bei letzterem wird ein Querschnitt zwischen Afteröffnung und Steiß ausgeführt. Die Eingeweide werden erst gelockert, ehe sie, indem der Magen angefaßt wird, vorsichtig herausgezogen werden, um ein Verderben der Leber durch die Verletzung der Galle zu vermeiden. Die Lungen, die fest an den Rippen sitzen, sind zu entfernen. Das so vorbereitete Geflügel wird gewaschen, nach Vorschrift zubereitet.

257. Huhn zu kochen. 4—6 Personen.

1 altes Huhn,	1 Eßl. Salz,
1½—2 l kochendes Wasser,	Suppengemüse.

Das vorbereitete Huhn wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 2—3 Stunden weichgekocht. Nudeln, Reis eignen sich als Beigabe.

258. Huhn mit gelber Soße. 4—6 Personen.

1 Huhn, 2—3 Pfd. schwer,
1½—2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
zur Soße: 40—60 g Butter,
50—70 g Mehl,
1—2 Eßl. Weiß- oder Apfelwein,
1—2 Eigelb mit 2—4 Eßl. Flüssigkeit verquirlt,
Zitronensaft,
Wein,
Salz, Zucker.

Das vorbereitete Huhn wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 2—3 Stunden weichgekocht, in Stücke geteilt. Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die nach dem Auffüllen mit Hühnerbrühe und Wein 15—20 Minuten kochen muß, ehe sie mit Eigelb abgezogen, nach Wein, Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt wird. Die Fleischstücke müssen in der Soße durchziehen. Als Beigabe eignet sich Reis (als Reisrand).

259. Hühnerfrikassee. 10—12 Personen.

2 mittelgroße Hühner,
½ Pfd. Kalbsmilch,
1—2 Kalbszungen,
15 Krebse,
Fischklößchen von ½ Pfd. Fischfleisch,
Fleischklößchen von ¼ Pfd. Kalb-, ¼ Pfd. Schweinefleisch,
12 Stck. Champignons od. Morcheln, oder beides,
1 kleiner Kopf Blumenkohl,
Blätterteighalbmonde von ¼ Pfd. Mehl,
zur Soße: 120 g Butter,
120 g Mehl,
2—4 Eßl. Weißwein,
4 Eigelb mit 6—8 Eßl. süßer Sahne verquirlt,
Weißwein, Zitronensaft,
Salz, Zucker.

Die vorbereiteten Hühner werden wie in Nr. 258 behandelt. Aus den Fleischstücken können die Knochen ausgelöst werden. Die Kalbsmilch ist nach Nr. 179 zu kochen, die Kalbszungen nach Nr. 179, die Krebse nach Nr. 324. Fisch- und Fleischklößchen siehe Nr. 75, 76. Blätterteighalbmonde Nr. 739. Die Kalbsmilch wird in große Würfel, die Kalbszungen werden in Scheiben geschnitten. Aus Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die nach dem Auffüllen mit Hühnerbrühe und Wein 15—20 Minuten

kochen muß, ehe sie mit Eigelb abgezogen, nach Wein, Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt wird. Hühnerfleisch und Zungenscheiben müssen in einem Teil der Soße durchziehen, ehe das Frikassee angerichtet wird. Auf eine auf heißem Wasser stehende tiefe runde Platte wird umgekehrt ein Mittelteller gelegt. Auf diesem werden die Fleischstücke und Zungenscheiben verteilt, etwas Soße wird darübergefüllt und die Platte mit Blumenkohl, Klößen, Kalbsmilchwürfeln, Pilzen verziert. Die Blätterteighalbmonde werden auf den Rand der Platte gelegt. Werden Krebse zum Frikassee verbraucht, so sind 8—10 Krebsnasen zu füllen (siehe Nr. 32), sie sind ebenso wie die Krebsschwänze zur Garnitur des Frikassees zu verwenden. Die Schalen können zur Herstellung von Krebsbutter (siehe Nr. 326) verbraucht werden, oder an Stelle der Frikasseesoße kann das Gericht mit einer Krebssoße fertiggemacht werden. An Stelle der in der Vorschrift angegebenen 120 g Butter sind dann 150—175 g Butter zu verbrauchen.

260. Huhn in Aspik. 4—6 Personen.

1 Huhn,	Essig, Zitronensaft,
1½—2 l koch. Wasser,	Salz,
1 Eßl. Salz,	Gelatine,
Suppengemüse,	Eiweiß, Eierschale.
Weiß- od. Apfelwein,	

Das vorbereitete Huhn wird wie in Nr. 258 behandelt; in 8—10 Stücke geteilt (nach dem Abkühlen). Die durch ein Sieb gegossene Brühe wird entfettet, kräftig nach Wein Essig, Zitronensaft, Salz abgeschmeckt, nach Belieben durch wenig Fleischextrakt oder Vitox gefärbt und geklärt. Dazu wird die Brühe gemessen. Auf 1 l Flüssigkeit werden 14 Blatt weiße Gelatine gerechnet, wenn das Gericht in eine Glasschüssel gegeben wird, 16 Blatt, wenn es nach dem Steifwerden gestürzt werden soll. Außerdem für 1 l Brühe 1½ Eiweiß und ½ Eierschale. Die Gelatine ist vor dem Gebrauch in kaltem Wasser einzuweichen und gut abgetropft in die abgekühlte, abgeschmeckte Brühe zu geben. Brühe, Gelatine, Eiweiß, abgewaschene, zerdrückte

Eierschale werden in einem hohen Topf unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum Kochen gebracht (die Masse steigt im Topf), ½ Stunde zugedeckt an der Herdseite stehengelassen, die Schaumdecke wird abgenommen, auf ein gebrühtes Tuch gegeben, die Brühe darübergegossen. Die am Anfang in das daruntergestellte Gefäß laufende Flüssigkeit ist häufig noch trübe, sie muß ein zweites bzw. drittes Mal durchgegossen werden. Von der klaren Flüssigkeit wird soviel in die Glasschüssel gefüllt, daß sie 1—1½ cm hoch steht (Spiegel). Ist der Spiegel steif geworden, werden lagenweise Fleischstücke und Aspik eingefüllt. Die letzten Fleischstücke müssen mit Aspik bedeckt sein. (Es arbeitet sich am schnellsten, wenn die Glasschüssel in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eisstücken gestellt wird.) Soll das Aspik gestürzt werden, so ist die dafür bestimmte Form mit Öl auszupinseln und bis zum Gebrauch umgekehrt auf ein Stück Butterbrotpapier zu stellen, damit das überflüssige Öl ablaufen kann. Aspik kann verziert werden mit hartgekochten Eiern, Pfeffergurken, Kapern, weichgekochter Mohrrübe, Trüffelstücken, Krebsschwänzen. Bei Aspik das gestürzt werden soll, wird die Garnitur auf den steifgewordenen Spiegel gelegt; sie muß vorsichtig mit Aspik tropfenweise festgegossen werden, ehe Fleischstücke aufgelegt werden können. Bei Aspik in der Glasschüssel angerichtet, wird die Garnitur aufgelegt, nachdem das Aspik über der letzten Fleischschicht fest geworden ist. Auch hierbei muß Aspik zum Festgießen der Garnitur zurückbleiben.

261. Paprikahuhn mit Reis.

2 junge Hühner,
Salz zum Bestreuen,
125 g Butter,
1 Messerspitze Paprika,
⅛—¼ l kochendes Wasser.

Die vorbereiteten Hühner werden je in 4 Stücke geteilt, gesalzen, in der zerlassenen Butter mit Paprika unter Hinzugießen von kochendem Wasser 1 Stunde gedünstet (Fleisch und Soße müssen hell bleiben). Das Gericht wird mit Reis oder im Reisrand (Nr. 82) angerichtet.

262. Gebratene Hühner.

2 junge Hühner,
Salz zum Bestreuen,
50—60 g Speck in Scheiben,
100—125 g Butter,
Kochendes Wasser oder Brühe,
¼ l saure Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl,

Die vorbereiteten Hühner werden innen und außen gesalzen. Die Brust und die hochgeschobenen Keulen mit Speckscheiben belegt, mit einem gebrühten Baumwollfaden umwickelt und die Hühner in der gebräunten Butter nach Vorschrift 1—1½ Stunde gebraten (Nr. 135, S. 63). Die gebrühten, abgezogenen Füße sowie Herz und Magen werden gekocht, die Brühe kann zum Angießen beim Braten verbraucht werden. Die Hühner können auch gefüllt werden.

Zur Füllung werden gebraucht:

Leber und Herzen der Hühner,
1 Semmel,
20 g Butter,
1 Teel. gewiegte Petersilie,
Salz nach Geschmack,
1 Ei.

Die geschälte, geweichte, trocken ausgedrückte Semmel wird mit der Butter auf dem Herd abgerührt. Die gewiegten Herzen und Lebern, Petersilie, Ei und Salz werden dazugegeben, die Masse wird abgeschmeckt. Leber und Herz können auch zu Geflügelbrötchen verbraucht werden (Nr. 285).

263. Backhähnchen.

2 junge Hähnchen
Salz zum Bestreuen,
1 Ei mit 1—2 Eßl. Wasser verschlagen,
50—60 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
125—150 g Butter oder Ausbackfett.

Die frisch geschlachteten oder 10—12 Stunden abgehangenen Hähnchen werden vorbereitet, mit der Geflügelschere längsgeteilt oder geviertelt, gesalzen, in Ei und geriebener Semmel umgewendet und in der gebräunten Butter in

der Pfanne gebraten oder schwimmend in Ausbackfett gebacken. An Stelle von Ei und geriebener Semmel kann auch ein Eierkuchenteig zum Eintauchen verwendet werden (siehe Nr. 222). Backzeit ungefähr 30 Minuten.

264. Pute gefüllt und gebraten. 12—16 Personen.

1 Pute, 11—12 Pfd. schwer,
Salz zum Bestreuen,
75—100 g Speck in Scheiben,
1—1½ l kochendes Wasser,
125—150 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
½—¾ l saure Sahne,
4—5 Eßl. Weizenmehl.

Zur Semmelfüllung:

2 Semmeln,
40 g Butter,
2 Eier, 1 Eigelb,
1 Teel. Zucker,
1 Teel. Salz,
3 bittere, 7 süße Mandeln,
25 g Korinthen oder Sultaninen.

Zur Fleischfüllung:

¾ Pfd. Kalbfleisch,
¾ Pfd. Schweinefleisch,
die Putenleber,
1½ Semmel,
30 g Butter,
od. ½ Pfd. Schweinefleisch,
½ Pfd. Kalbfleisch,
½ Pfd. Kalbsleber,
kochendes Wasser,
2 Eier,
Salz,
zur Verfeinerung 15—20 Pistazien,
Trüffelstückchen,
⅛ Pfd. gekochter Schinken oder gepökelte gekochte Zunge.
n. Bel. 1—1½ Pfd. Maronen,

Bei der Vorbereitung der Pute darf die Halshaut nicht eingeschnitten werden, da sie zur Füllung gebraucht wird. Der Kropf wird von oben herausgezogen. Ehe die Pute gefüllt wird, wird die Öffnung zwischen Hals und Rumpf durch eine rohe Kartoffel oder ein Stück Hals verschlossen. Die gefüllte Halshaut wird zugenäht. Das Zunähen des Rumpfes erübrigt sich, wenn die Pute zum Aus-

nehmen durch einen Rundschnitt geöffnet worden ist. Die vorbereitete Pute wird innen gesalzen, gefüllt, außen mit Salz bestreut, die Brust und die hochgeschobenen Keulen werden mit Speckscheiben belegt, mit gebrühtem Baumwollfaden festgebunden. Die Pute wird in die Bratpfanne gelegt, mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt im Ofen oder auf dem Herde 1 Stunde unter öfterem Beschöpfen gekocht. Die Flüssigkeit wird abgegossen, die Pute mit gebräunter Butter übergossen und unzugedeckt im Ofen unter Hinzugießen der Kochflüssigkeit, von Wasser nach Bedarf und saurer Sahne 2—2½ Stunde nach Vorschrift gebraten (siehe Nr. 135. Seite 63). Beim Anrichten wird die Füllung des Halses und Rumpfes in Scheiben geschnitten.

Der Kropf kann mit einer Semmel-, der Rumpf mit einer Fleischmasse gefüllt werden, oder beide nur mit Fleischfüllung. Oder der Rumpf wird mit vorbereiteten Maronen, die Halshaut mit Fleisch- oder Semmelmasse gefüllt.

Zur Semmelfüllung werden die geschälten, geweichten, trocken ausgedrückten Semmeln mit der Butter auf dem Herde abgerührt, Eier, Eigelb, Zucker, Salz, die gebrühten abgezogenen, geriebenen Mandeln, die gewaschenen, getrockneten Korinthen oder Sultaninen werden dazugegeben. Die Masse wird abgeschmeckt.

Zur Fleischfüllung werden Semmeln und Butter auf die gleiche Weise verwendet. Das Fleisch wird mit der Leber 2—3 mal durch die Maschine gedreht, mit der abgekühlten Semmelmasse, den Eiern und Salz vermischt und abgeschmeckt. Die Masse kann verfeinert werden durch Pistazien, die 3—5 Minuten zu kochen sind, ehe sie abgezogen und längs halbiert werden, durch Trüffelstückchen und durch Schinken oder Zungenwürfel.

Werden Maronen verwendet, so sind diese an der spitzen Seite kreuzweise einzuschneiden, in kochendes Salzwasser zu geben, 10—15 Minuten zu kochen, abzugießen und heiß von der äußeren harten Schale und der darunter liegenden braunen Haut zu befreien.

265. Tauben zu kochen zu kräftiger Brühe mit Reis.

2 alte Tauben,	125 g Reis,
1½ l Wasser,	Salz nach Geschmack,
1 Teel. Salz,	n. Bed. 30—40 g Butter,
Suppengemüse,	1 Teel. gewiegte Peters.

Die vorbereiteten Tauben, Herz und Magen werden in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weichgekocht. Nach 1 Stunde Kochzeit wird der abgequirlte Reis dazugegeben. Die weichgekochten Tauben werden, in Stücke geteilt, in der Suppe aufgegeben, die nach Salz abgeschmeckt, mit Butter und Petersilie vermischt wird.

266. Tauben, gefüllt und gebraten.

4 junge Tauben,	1 Teel. gewiegte Petersilie,
Salz zum Bestreuen,	Salz nach Geschmack
zur Füllung:	60—80 g Speck in Scheib.
1½ Semmel,	zum Braten:
30 g Butter,	100—125 g Butter,
1 Ei,	Wasser oder Brühe n. Bed.
Herzen und Lebern	¼ l saure Sahne,
	1—2 Eßl. Weizenmehl.

Die vorbereiteten Tauben werden innen gesalzen, Halshaut und Rumpf gefüllt und zugenäht; die Tauben werden mit Salz bestreut, die Brust und die hochgeschobenen Keulen mit Speckscheiben belegt, mit gebrühtem Baumwollfaden festgebunden, die Tauben mit gebräunter Butter übergossen und nach Vorschrift gebraten (s. Nr. 135 S. 63) 1—1½ Stunden.

Zur Füllung werden die geschälten, eingeweichten, trocken ausgedrückten Semmeln mit der Butter auf dem Herd abgerührt. Nach dem Abkühlen werden die feingewiegten Lebern und Herzen, Ei, Petersilie und Salz dazugegeben.

267. Gans gebraten (8—10 Personen).

1 Gans 8—10 Pfd. schwer,	Wasser zum Nachgießen,
Salz zum Bestreuen,	1 Eßl. Kartoffelmehl oder
1½ l kochendes Wasser,	2—3 Eßl. Weizenmehl.

Zum Füllen 1—1½ Pfd. kleine Äpfel, gewaschen, von der Blüte befreit, 1 Stiel Beifuß,

oder 1 Pfd. Äpfel, gewaschen, geschält, in Achtel geteilt, mit ½ Pfd. Maronen vermischt (s. Vorbereitung der Maronen Nr. 264) und 1 Stiel Beifuß.

Bei der Vorbereitung der Gans (nach Nr. 256) läßt man nur das oberste Glied des Flügels am Rumpf, zur Entfernung der unteren Glieder wird die verbindende Haut durchschnitten, ebenso das Gelenk. Die Gans wird innen gesalzen, gefüllt, zugenäht (beim Rundschnitt, der unterhalb der Afteröffnung ausgeführt wird [siehe Nr. 256], zugeknöpft), mit Salz bestreut, in der Pfanne mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt auf oder in dem Herd 1—1½ Std. gekocht. Sie wird dann unzugedeckt unter Nachgießen von Wasser 2—2½ Stunden gebraten (s. Nr. 135 Seite 64). Ist die Gans sehr fett, so ist die fette Haut der Brust, Flügel und Keulen während des Bratens öfter mit der Gabel einzustechen und das sich absetzende überflüssige Fett abzuschöpfen, ehe es sich bräunt. Während der letzten 10 Minuten der Bratzeit ist die Gans nicht mehr zu beschöpfen, damit die Haut knusperig bleibt. Um das gleiche bei der Haut des Rückens zu erreichen, kann die Gans auf eine Bratenleiter oder nach der Hälfte der Bratenzeit auf den Grill gelegt werden. Ist die Gans gar (durch Einstechen mit einer Spicknadel in die Keule probieren), wird sie herausgenommen, die Soße, wenn notwendig, entfettet und durch angerührtes Weizen- oder Kartoffelmehl bündig gemacht. Beim Zerlegen der Gans werden zunächst die Keulen durch einen Schnitt im Gelenk vom Rumpf getrennt. Jede Keule kann durch Trennung des Gelenkes in zwei Stücke geteilt werden. Die Flügel werden auf die gleiche Weise vom Rumpf gelöst. Das Brustfleisch wird von beiden Seiten des Brustknochens abgeschnitten, schräg in dicke Scheiben geteilt. (Beim Schneiden auf die Hautseite auflegen.) Rücken und Rippen werden mit der Geflügelschere in Stücke geschnitten.

Das beim Ausnehmen der Gans unmittelbar unter der Bauchhaut liegende Fett wird nach dem Wässern in Würfel

geschnitten und ausgebraten. Das zwischen den Därmen liegende Fett ist vorsichtig zu lösen und 4—6 Stunden zu wässern (Wasser öfters wechseln), ehe es ausgebraten wird. Bauch-, Darm- und Bratenfett zeigen nach der Abkühlung eine weiche Beschaffenheit. Es ist ratsam, um eine bessere Streichfähigkeit zu erzielen, sie nach dem Ausbraten mit ausgelassenem Schweinefett zu mischen. Die Hälfte des Gewichtes des Gänsefettes ist an Schweinefett zu verwenden. Beim Braten einer jungen Gans mit einem Gewicht von 4—6 Pfd. für 6 Personen ausreichend, ist ein Zusatz von 75 g gebräunter Butter notwendig (s. Nr. 135 Seite 64). Sie braucht nur ½ Stunde gekocht und 1½—2 Stunden gebraten zu werden.

268. Gänseklein, gekocht mit Soße.

1 Gänseklein,
1½—2 l kochend. Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
z. Soße: 40 g Butter oder Margarine,
40 g Weizenmehl,
Gänsebrühe z. Auffüllen,
1 Eßl. gewiegte Petersilie.

Zum Gänseklein gehören Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen und Herz. Kopf und Füße sind mit kochendem Wasser zu überbrühen, damit vom Kopf die Federn, von den Füßen die äußere, gelbe Haut entfernt werden können. Der Schnabel wird abgehackt, die Augen werden entfernt, der Kopf längs gespalten, die Krallen werden entfernt. Der Magen wird aufgeschnitten. Die innere dicke und die äußere blaue Haut werden abgezogen, so daß nur das rote Muskelfleisch zurückbleibt. Die sorgfältig geputzten, gewaschenen Teile des Kleins werden in Wasser mit Salz und Suppengemüse 2—2½ Stunde gekocht. Ein Teil der Brühe wird zum Auffüllen der Petersilienſoße verbraucht, in der das Klein angerichtet wird, der Rest kann zu einer Suppe verwendet werden.

269. Gänseklein als Suppe gekocht.

1 Gänseklein,
1½—2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
50—60 g Reis.

Das nach Nr. 268 vorbereitete Gänseklein wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse 2—2½ Stunde gekocht. In der durchgegossenen Brühe wird der abgequirlte Reis in ¾—1 Stunde ausgequollen. Das von den Knochen gelöste, in Stücke geschnittene Fleisch wird als Einlage in die Suppe gegeben.

270. Gänseweißsauer oder Gänsesülze.

Gänseklein oder	Salz,
1 Gans in Stücke zerteilt,	Suppengemüse,
oder die Überreste einer	Essig,
Gans, deren Brust zu	weiße Gelatine,
Spickgans verbraucht	Eiweiß, Eierschale, wenn
wird,	die Flüssigkeit geklärt
kochendes Wasser,	werden soll.

Das vorbereitete Gänseklein oder die vorbereitete roh in Stücke zerschnittene Gans werden in kochendem Wasser mit Salz und Suppengemüse in 2—2½ Stunde weich gekocht. Nach der Hälfte der Kochzeit wird etwas Essig dazugegossen. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, kräftig nach Essig und Salz abgeschmeckt, gemessen und auf 1 l Flüssigkeit werden 10—12 Blatt Gelatine gerechnet, wenn sie ungeklärt bleibt. Soll sie geklärt werden, so sind auf 1 l 12—14 Blatt zu rechnen, 1½ Eiweiß und ½ Eierschale. Die vorher eingeweichte Gelatine wird in der noch heißen Brühe gelöst und diese nach dem Abkühlen über die Fleischstücke gegeben. Soll die Brühe geklärt werden, so ist sie nach Nr. 260 zu behandeln. Werden größere Mengen in einem Steintopf eingelegt, dann ist die Oberfläche des steifgewordenen Gerichtes mit flüssigem, abgekühltem Fett zuzugießen.

271. Gänsebrust zu pökeln (Spickgans).

1 Gänsebrust,	5 g Zucker,
175 g Salz,	3 g Salpeter.

Von einer vorbereiteten, nicht ausgenommenen Gans wird die Brust abgelöst. Die beiden Längs- und Querschnitte sind so auszuführen, daß von allen 4 Seiten

möglichst viel Haut über dem Fleisch stehen bleibt. Die Haut auf der hochstehenden Kante des Brustknochens darf nicht verletzt werden, beide Brusthälften bleiben zusammenhängend. Sie werden von innen mit der Hälfte der Mischung von Salz, Salpeter und Zucker eingerieben, zusammengeklappt und die Haut ringsherum mit überwendlichen Stichen zusammengenäht. Mit der übrigen Mischung wird die Brust von außen eingerieben, in einen Steintopf geben, unter täglichem Wenden 8 Tage gepökelt. Sie wird dann 3—4 Stunden zwischen 2 Holzbrettern gepreßt, in Mull eingenäht und 3—4 Tage geräuchert.

Nachdem die Brust abgelöst worden ist, wird die Gans ausgenommen, die übrigbleibenden Teile werden entweder auch gepökelt und mit Sauerkohl oder Kohlrüben zusammengekocht oder sie werden zu Gänsesülze verbraucht (Nr. 270).

272. Gänseleber, gebraten.

1 Gänseleber,
Milch,
Salz zum Bestreuen,
Mehl zum Einhüllen,
1 Zwiebel in Scheiben,
1 Apfel in Scheiben,
50 g Butter.

Die gewaschene Leber wird 2—3 Stunden in Milch gelegt. Nach dem Herausnehmen wird sie abgetrocknet und wenn sie groß ist in 2—3 Stücke geteilt. Diese werden gesalzen in Mehl umgewendet in die gebräunte Butter gegeben und 8—12 Minuten gebraten. Ist die Leber von beiden Seiten gebräunt, werden die Zwiebel- und Äpfelscheiben dazugegeben.

273. Gänseschwarzsauer.

1 Gänseklein,
1½—2 l kochend. Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
½—¾ Pfd. Backobst in ½—¾ l Wasser eingeweicht.
Gänseblut,
2 Eßl. Weizenmehl,
Essig, Zitronensaft,
Salz,
Zucker.

Das vorbereitete Gänseklein wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 2—2½ Stunden weich gekocht, in Stücke geteilt. Das am Vorabend des Kochtages eingeweichte Backobst wird in der Gänsebrühe gar gemacht (½—¾ Stunde), zu dem Fleisch gegeben. Die Brühe wird durch Mehl, das in dem Gänseblut angerührt wird, bündig gemacht. Die nach Essig, Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckte Soße wird über Fleisch und Obst gegossen. Als Beigabe eignen sich Kartoffelklöße.

274. Entenschwarzsauer.

Zum Entenschwarzsauer werden die gleichen Zutaten wie zum Gänseschwarzsauer (Nr. 273) gebraucht, nur an Stelle eines Gänsekleins für 4 Personen 2 Entenklein.

275. Entenbraten, (6—8 Personen).

1 Ente von 4—5 Pfd.,	Wasser zum Nachgießen,
Salz zum Bestreuen,	1 Eßl. Kartoffelmehl oder
½—¾ l kochend. Wasser,	1—2 Eßl. Weizenmehl.

Zum Füllen 1 Pfd. kleine Äpfel, Beifuß oder ¾ Pfd. Äpfel, ½ Pfd. Maronen, Beifuß.

Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Gänsebraten (Nr. 267), für das Garmachen ist eine Zeit von nur 2 Stunden zu rechnen.

Beim Braten einer junger Ente mit einem Gewicht von 3 Pfd. für 4—6 Personen ausreichend, ist ein Zusatz von 75 g gebräunter Butter notwendig. Sie braucht nur ¼ Stunde im Ofen gekocht und 1½—2 Stunden gebraten zu werden.

276. Entenklein gekocht mit Soße.

Wie Gänseklein in Nr. 268 nur 2 Entenklein an Stelle eines Gänsekleins.

277. Entenweißsauer.

Wie Gänseweißsauer Nr. 270.

278. Gänseleberwurst.

½ Pfd. Gänseleber,
½ Pfd. fettes Bauchfleisch,
½ Zwiebel,
2 Eßl. Gänse- od. Schweinefett,
Salz, Pfeffer,
1 Teel. Majoran,
½ Teel. Thymian,
die Haut des Halses od.
1 Stück Fettdarm,
Wasser zum Kochen.

Die Gänseleber wird mit dem gekochten, abgekühlten, in Stücke geschnittenen Bauchfleisch drei bis viermal durch die Maschine gedreht. Die Zwiebelwürfel werden in dem Fett an der Herdseite gedünstet. Das Zwiebelfett durch ein Sieb zur Fleischmasse gegeben. Diese wird scharf nach Salz abgeschmeckt, gewürzt, in die Halshaut oder den vorbereiteten Darm eingefüllt, mit kaltem Salzwasser bedeckt zum Kochen gebracht, in 30—40 Minuten gar gemacht. Die Masse kann auch in einem Weckglas oder Pastetennapf durch Kochen im Wasserbade gargemacht werden. Sie ist dann weniger scharf nach Salz abzuschmecken. (Siehe Nr. 232.)

279. Gänseleberpastete.

Die Leber einer Stopfgans, ¾—1 Pfd. schwer,
Milch zum Übergießen,
30—40 g geschälte Trüffeln (in der Büchse eingelegt),
3—4 Eßl. Madeira,
Salz zum Bestreuen,
1 Prise Pfeffer,
1 „ gest. Gewürz,
375 g mageres Schweinefleisch,
375 g Schweinerückenfett (grüner Speck),
Salz nach Geschmack,
dünn geschnitt. Scheiben von grünem Speck,
zerlassenes Schweinefett.

Die Leber wird mit Milch übergossen 12 Stunden stehen gelassen. Sie wird abgetrocknet, in 4—6 Stücke geschnitten. Diese werden mit Trüffelstückchen gespickt (Einspicken mit der Spicknadel, das Trüffelstückchen hineindrücken). Die gespickten Stücke werden mit Salz und Gewürz bestreut, mit Madeira übergossen. Man läßt sie 1—2 Stunden stehen (einmal umwenden). Fleisch, Schweinerückenfett und Leberabfälle werden drei bis viermal durch die Maschine gedreht, wenn notwendig durch ein Pastetensieb gestrichen. Die Masse wird nach Salz abgeschmeckt. Eine Pasteten-

form aus Steingut wird mit dünnen Scheiben grünen Specks ausgelegt. Fleischteig und trocken abgetropfte Leberstücke werden lagenweise eingefüllt, als unterste, oberste Schicht und an den Seitenwänden Fleischteig. Die Oberfläche wird mit Scheiben von Schweinerückenfett zugedeckt. (Die Form kann bis dicht zum Rand gefüllt werden, da der Inhalt beim Garmachen zusammenfällt.) Der Deckel wird aufgelegt, die Form fest verschlossen durch einen mit Kleister bestrichenen Papierstreifen (Kleisterbrei von Weizenmehl und Eiweiß, Breite des Streifens 4 cm.) Die Form wird in Wasser im zugedeckten Topf 2 bis 2½ Stunde gekocht (so, daß die Form bis zur Hälfte, höchstens bis zu $^2/_3$ ihrer Höhe in Wasser steht, es ist günstig, einen Einsatz in den Topf zu legen oder die Pastetenform auf einen Teller zu stellen). Nach der angegebenen Kochzeit wird die Pastete herausgenommen, der Papierstreifen vom Deckel entfernt, die Pastete abgekühlt. Sie wird mit zerlassenem, abgekühltem Schweinefett bis zu 1½ cm unterhalb des Randes zugegossen. Der Deckel wird wieder aufgelegt und durch einen 4 cm breiten, mit Kleister bestrichenen Streifen dicken Staniolpapiers festgehalten. Auch die kleine im Knopf des Deckels befindliche Öffnung ist mit Staniol zu verkleben. Kühl aufbewahrt hält sich die Pastete mehrere Wochen. An Stelle von Pastetentöpfen können auch weite Weckgläser verwendet werden.

Trüffelreste können in Würfel geschnitten beim Einschichten zwischen die einzelnen Lagen gestreut werden. Frische Trüffeln werden in Wasser gründlich gebürstet, geschält, dann geschnitten. Die Trüffelschalen können mit Fleisch und Leber durch die Maschine gedreht werden.

Zum Anrichten wird von der Oberfläche der geöffneten Form das Fett entfernt, die Form einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, auf ein Emaillebrett oder einen Porzellanteller gestürzt, das Schweinerückenfett entfernt. Die Oberfläche, die Seitenwände mit einem heißen Messer glatt gestrichen. Die Pastete wird auf einen Glasteller gelegt, mit gehacktem oder in Formen ausgestochenem, nach Madeira abgeschmecktem Aspik, Trüffelstückchen und Petersilie verziert.

Wildgeflügel.

280. Erkennungszeichen für junge Rebhühner und Fasane.

Der Schnabel junger Rebhühner ist weich, die Füße sind hellgelb. Der junge Fasanenhahn, der der Henne zum Braten vorzuziehen ist, hat noch nicht ausgebildete Sporen und hellgelbe Füße.

281. Rebhuhn, gebraten.

2—4 junge Rebhühner,
Salz,
4 Wacholderbeeren,
60—80 g geräuch. Speck,
125—150 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
¼ l saure Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Die Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen, mit einem feuchten Tuch ausgewischt, möglichst nicht gewaschen, innen gesalzen. Die Brust und die hochgeschobenen Keulen werden mit dünnen Speckscheiben umbunden, mit Salz bestreut. In gebräunter Butter werden sie ¾—1 Stunde nach Vorschrift gebraten (s. Nr. 135 Seite 63). Als Beigabe eignet sich Sauerkraut oder Weinsauerkraut.

282. Rebhühner in Gelee oder Rebhuhnweißsauer.

2 alte Rebhühner,
2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
Essig, Weißwein,
Zitronensaft, Salz,
Gelatine,
Eiweiß, Eierschale.

Die vorbereiteten Rebhühner werden in Wasser mit Salz und Suppengemüse in 1½—2 Stunden weich gekocht, je in 4 Teile geteilt, weiter nach Nr. 260 oder Nr. 270 behandelt.

283. Rebhühner mit Wirsing.

2 ältere Rebhühner,
40 g geräuch. Speck,
40 g rohen Schinken,
Salz zum Bestreuen,
100 g Butter,
kochendes Wasser,
1½—2 Pfd. Wirsing,
kochendes Wasser zum Überbrühen,
1 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die Brust der vorbereiteten Rebhühner wird gehäutet und abwechselnd mit Speck- und Schinkenstreifen gespickt. Speck und Schinkenreste werden in Würfel geschnitten. Die Speckwürfel werden bis zum Glasigwerden erhitzt. Schinkenwürfel und Butter dazugegeben. In die zerlassene, nicht gebräunte Butter werden die gesalzenen Rebhühner gegeben und 5—10 Minuten darin gedünstet (sie dürfen nur gelblich werden). Die äußeren schlechten Blätter des Kohles werden entfernt, die übrigen einzeln vom Strunk abgelöst, die dicke Rippe flach geschnitten und die Blätter mit kochendem Wasser überbrüht oder in kochendem Salzwasser 3—5 Minuten vorgekocht, das Wasser abgegossen. Der so vorbereitete Kohl wird zu den gedünsteten Rebhühnern gegeben, knapp gleichstehend kochendes Wasser wird aufgefüllt und das Gericht in 1½—2 Stunden gargemacht. Es wird durch Weizenmehl in wenig kaltem Wasser angerührt, bündig gemacht, nach Salz abgeschmeckt. Beim Anrichten werden die Rebhühner längs geteilt.

284. Rebhühner mit Linsen (als dicke Suppe).

2 alte Rebhühner,
60 g geräucherter Speck,
Salz,
¾ Pfd. Linsen,
1½—2 l Wasser,
Suppengemüse,
60 g Butter,
30 g Mehl,
Salz nach Geschmack.

Die Rebhühner werden vorbereitet, gesalzen. Die Brust und die hochgeschobenen Keulen werden mit Speckscheibenbelegt, diese festgebunden. Die am Tage vorher eingeweichten Linsen werden mit Wasser, Suppengemüse und Salz aufgesetzt. In die kochende Suppe werden die Rebhühner gegeben und beides wird in 2—2½ Stunden weich gekocht. Das Fleisch der Rebhühner wird von den Knochen gelöst, von der Haut befreit und als Einlage in die Suppe gegeben. Die Suppe, zu der die Linsen auch durchgestrichen werden können, wird durch eine mittelbraune Mehlschwitze gedickt.

285. Fasan, gebraten (4—6 Personen).

1 Fasan (Hahn),
Salz,
grüne Petersilie,
20—30 g Butter,
Zitronensaft,
40—60 g geräuch. Speck,
100 g Butter,
kochendes Wasser,
¼ l saure Sahne,
1—2 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

In den Rumpf des vorbereiteten Fasans werden etwas grüne Petersilie und mit Zitronensaft verrührte Butter, nach Belieben auch die Leber gegeben. Die Brust und die hochgeschobenen Keulen werden mit Speckscheiben belegt, diese festgebunden. Der gesalzene Fasan wird in der gebräunten Butter 1—1½ Stunde nach Vorschrift gebraten (Nr. 135 Seite 63). Als Beigabe Weinsauerkraut. Die Fasanhenne, deren Fleisch trockener als das des Hahnes ist, wird auf die gleiche Weise behandelt. (Hahn buntes Gefieder, Henne graues.) Ältere Hähne und Hennen sind durch Schmoren gar zu machen.

286. Wildente, gebraten (4—6 Personen).

1 Wildente,
Salz,
2—3 Wacholderbeeren,
60 g geräucherten Speck,
½ l kochendes Wasser,
wenn nötig, 50—75 g gebräunte Butter,
1—2 Eßl. Weizenmehl, oder 1 Eßl. Kartoffelmehl.

Die Wildente wird auf die gleiche Weise wie die zahme Ente vorbereitet. Die Haut, durch die Fleisch und Soße sehr leicht einen tranigen Geschmack bekommen, wird abgezogen, die Ente von beiden Seiten mit ganz dünn geschnittenen Speckscheiben belegt, diese festgebunden und die Ente je nach der austretenden Fettmenge als fetter oder halbfetter Braten behandelt. (N. 135 Seite 64 und Nr. 267.) 1½—2 Stunden Bratzeit.

Wildgans ist auf die gleiche Weise zuzubereiten. Bratzeit 2½—3 Stunden. 1 Gans reicht für 6—8 Personen.

Das Klein kann auf die gleiche Weise wie das des zahmen Geflügels verbraucht werden.

287. Geflügelbrötchen.

4 Hühnerlebern,
1 Teel. Kapern, gewiegt,
1 „ gewiegte Petersilie,
1 „ Butter.
1 Eßl. gerieb. Semmel,
1 ganzes Ei oder 1 Eigelb,
1 Messerspitze Salz,
1 Prise Pfeffer,
2 Semmeln,
40 g Butter,
1—2 Eßl. ger. Parmesankäse,
(40—50 g Butter).

Die gewiegten Hühnerlebern werden mit Kapern, Petersilie, Butter, Semmel, Ei, Salz und Pfeffer auf dem Herde gerührt, bis ein fester Brei entsteht. Semmelscheiben werden von beiden Seiten in Butter gebräunt, dick mit der Lebermasse bestrichen, mit Käse bestreut und im Ofen 5 Minuten überbacken (Oberhitze) oder auf der Pfanne in gebräunter Butter mit der Lebermasse nach unten überbraten. (Vorsicht beim Umdrehen.) Die Lebern von allen Wild- und zahmen Geflügel eignen sich zur Herstellung dieser Brötchen. Sie können zum Anrichten des Bratens verwendet werden oder als Beigabe zu Gemüse.

Fische, Krebse.

288. Allgemeines.

Das Fleisch der Fische ist in seiner Zusammensetzung dem Fleisch der Säugetiere ähnlich. Seine Verdaulichkeit ist von seinem Fettgehalt abhängig. Das Fleisch der fettarmen Fische, zu denen Schellfisch, Kabeljau, Goldbarsch, Dorsch, Scholle, Rotzunge, Seelachs, Seehecht, Zander, Hecht u. a. zu rechnen sind, ist leicht, das der fettreichen, zu denen Aal, Lachs u. a. gehören, ist schwer verdaulich. Die leichte Verdaulichkeit ist eine Ursache des geringeren Sättigungswertes des Fischfleisches, der bei den einzelnen Fischgerichten durch Beigaben nicht nur von Kartoffeln, sondern auch von Gemüse gehoben werden kann. Fischfleisch soll viel verwendet werden, es bringt Abwechslung in die Beköstigung und sein Nährwert ist besonders bei den billigen Sorten (Seefische) im Verhältnis zum Preis

ein hoher. Durch die besondere Lebensweise der Fische, den besonderen Bau des Muskelgewebes geht Fischfleisch schnell in Fäulnis über. Aus diesem Grunde sind Flußfische möglichst lebend einzukaufen, beim Einkauf von Seefischen ist auf den Geruch, auf festes Fleisch, rote, schleimige Kiemen, klare Augen zu achten. Als Zubereitungsarten für Fischfleisch werden in der Hauptsache Kochen und Braten angewendet.

Das Fleisch der Krebse ist am wohlschmeckendsten von Anfang Mai bis Mitte August.

289. Fische vorzubereiten.

Der zu tötende Fisch wird mit einem Tuch angefaßt, durch einen Schlag auf den Kopf betäubt (Fleischklopfer oder Hackbeil). Mit einem spitzen scharfen Messer wird die Hauptgräte dicht hinter dem Kopf durchschnitten. Der Fisch wird mit einem Fischschupper oder einem wagerecht anzusetzenden Messer vom Schwanz nach dem Kopf zu geschuppt. An der Bauchseite wird von der Afterflosse nach dem Kopf ein Einschnitt gemacht, die Eingeweide werden gelockert, entfernt, ebenso die das Innere auskleidende schwarze Haut. Die Kiemen werden herausgelöst, der Fisch wird gewaschen.

290. Fische zu kochen.

Die verschiedenen Fischarten werden auf die gleiche Weise gekocht. Bleiben die Fische zum Kochen im ganzen, so werden sie mit kaltem Wasser angesetzt, weil sie durch die Haut vor dem Auslaugen geschützt sind. Fischstücke dagegen werden in das kochende Wasser gegeben. Fischfleisch wird nur einmal aufgekocht und muß dann an der Seite des Herdes in 15—30 Minuten gar ziehen. Für eine Person werden 200—250 g Fisch gerechnet.

1½—2 Pfd. Fisch,
Suppengemüse,
1 Zwiebel,
n. Bel. Pfeffer-, Gewürzkörner,
1 Stück. Lorbeerblatt.
Wasser, für 1 l 20 g Salz.

Suppengemüse, Zwiebel und Gewürz können in wenig Wasser (1 l) ausgekocht, mit kaltem Wasser gemischt werden. Der vorbereitete Fisch wird im Fischkocher oder in einer Pfanne mit Wasser bedeckt, Suppengemüse und Salz oder dem Gemüsewasser und Salz zum Kochen gebracht, aufgekocht, an der Herdseite in 15—20 Minuten gargemacht (nur ziehen, nicht kochen lassen, durch Herausziehen der Flossen probieren.) Der Fisch kann stehend auf der Bratenschüssel angerichtet werden, mit grüner Petersilie, Tomaten-, Zitronenscheiben, hartgekochtem, gehacktem Ei verziert. Als Soße eignet sich zerlassene oder gebräunte Butter, 65 g für 4 Personen ausreichend, oder Mostrichbutter, bei Schellfisch-, Kabeljau, Seelachs in Butter gebräunte Zwiebelwürfel, Mostrichsoße.

291. Fisch gedämpft.

1½—2 Pfd. Fisch,	Suppengemüse,
Salz zum Bestreuen,	40—60 g Butter oder
Zitronensaft z. Beträufeln,	Margarine in Flocken.

Der vorbereitete Fisch wird roh in Portionsstücke geschnitten. Diese werden mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt. (Die Zitrone zur Hälfte durchschneiden, über den Fischstücken ausdrücken.) Das vorbereitete, in Streifen oder Würfel geschnittene Suppengemüse wird auf den Boden eines Topfes gegeben, die Fischstücke werden darauf gelegt, Butterflocken darüber verteilt. Der Topf wird in einen größeren Topf mit Wasser gestellt, beide Töpfe werden zugedeckt, das Wasser wird zum Kochen gebracht und die Fischstücke im eigenen Saft in 30 bis 40 Minuten gargemacht. Die austretende Flüssigkeit ist zur Herstellung der Soße zu verbrauchen. (Die Fischstücke dürfen nur neben-, nicht übereinander liegen.) An Stelle der in einander zu stellenden Töpfe kann auch das Küchenwunder benutzt werden. Oder der Fisch kann in dünnes, angefeuchtetes Pergamentpapier eingepackt und auf dem Rost in 30—40 Minuten gargemacht werden. Beim Garmachen auf dem Rost fallen das Suppengemüse und die Butterflocken fort. Das Papier muß öfters mit kaltem Wasser bepinselt werden.

292. Fische blau zu kochen.

Zum Blaukochen eignen sich Fische, deren Haut mit einer Schleimschicht bedeckt ist, wie Karpfen, Forelle, Aal, Schleie. Die Schleimschicht darf nicht verletzt werden, da sie sich beim Kochen blau färbt. Der Fisch muß bei der Vorbereitung vorsichtig behandelt werden, er darf nicht geschuppt werden. Gekocht wird er nach Nr. 290. Durch Übergießen des vorbereiteten Fisches mit heißem, stark saurem Essigwasser soll eine bessere Blaufärbung erzielt werden. Der heiße Essig beeinflußt den Geschmack nachteilig.

293. Aal blau zu kochen.

1½—2 Pfd. Aal,	1 Zwiebel,
Salz zum Abreiben,	2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
1—1½ l Wasser,	20—30 g Salz,
Suppengemüse,	[Essig nach Geschmack].

Beim Töten des Aales wird außer dem Einschnitt hinter dem Kopf auch ein Einschnitt am Schwanzende gemacht (Nr. 289). Der getötete Aal wird nach dem Ausbluten mit Salz abgerieben (die Schleimschicht ist sehr dick), in 5—6 cm lange Stücke geschnitten, das Stück nach dem Kopf wird 8—10 cm lang geschnitten, aufgeschnitten, vorsichtig die Galle entfernt. Die übrigen Stücke werden nicht aufgeschnitten, sondern die Eingeweide werden durch einen Quirlstiel herausgestoßen oder mit einem Messer entfernt, die Fischstücke werden gewaschen. Wasser, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürz werden 20 bis 30 Minuten gekocht. In der durchgegossenen, kräftig nach Salz [Essig] abgeschmeckten Flüssigkeit müssen die Aalstücke an der Herdseite 20—25 Minuten schwach kochen. (Das Fleisch des Aales wird durch seinen hohen Fettgehalt schwerer gar als das der übrigen Fische.) Die Aalstücke werden heiß mit Butter oder kalt mit einer Remouladensoße zu Tisch gegeben.

294. Aal in Dill.

1½—2 Pfd. Aal,
Salz zum Abreiben,
1½ l Wasser, für 1 l 25 g Salz,
Suppengemüse,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
40 g Butter,
40 g Mehl,
½ l Aalbrühe mit Wasser,
n. Bel. 1/16 l süße Sahne,
n. Bel. 1 Teel. Butter,
1—2 Eßl. gewiegten Dill und gewiegte Petersilie.

Der getötete Aaal wird mit Salz abgerieben, an einer um den Kopf gelegten Bindfadenschlinge aufgehängt. Die Haut unterhalb der Schnittwunde wird vorsichtig abgelöst und im ganzen vom Fisch abgezogen. Er wird in Stücke geschnitten (s. Nr. 293), die Eingeweide werden entfernt, die Stücke gewaschen. In dem mit Salz, Suppengemüse und Gewürz gekochten Wasser werden die Fischstücke durch schwaches Kochen in 20—30 Minuten gargemacht. Zur Soße wird die helle Mehlschwitze mit Aalbrühe und Wasser (Vorsicht des Salzes wegen) nach Belieben mit süßer Sahne aufgefüllt, nach 10—15 Minuten Kochzeit mit den Kräutern, der Butter vermischt und abgeschmeckt. Die Fischstücke müssen in der Soße ½ Stunde durchziehen.

295. Aal in Gelee.

2 Pfd. Aal,
Salz zum Abreiben,
1½ l Wasser für 1 l 25 g Salz,
Suppengemüse,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner,
Essig,
Weiße Gelatine,
Eiweiß,
Eierschale.

Der Aal wird nach Nr. 294 vorbereitet und gekocht. Die durchgegossene Brühe wird kräftig nach Essig abgeschmeckt, wenn nötig mit Wasser gemischt, gemessen und nach Nr. 260 geklärt und verwendet. Ein Zusatz von Essig kann auch schon beim Kochwasser gemacht werden.

296. Aalrollen (Rouladen) in Aspik.

2—3 Pfd. Aal,
Salz zum Abreiben,
zur Füllung:
¼ Pfd. Fischfleisch,
50 g Butter,
½ Brötchen,
1 Ei,
1 Eigelb,
1 Teel. gew. Petersilie,
Salz n. Geschmack,
zum Garmachen: ½ Wasser,
1/16 l Weißwein,
1 Eßl. Essig,
1 Zwiebel,
1 Essig,
Gweiße Gelatine,
nEiweiß,
GEierschale.
Eierschale.

Der getötete Aal wird mit Salz abgerieben, aufgehängt, die Haut abgezogen. Aus einem dünnen Aal ist eine, aus einem dicken Aal sind zwei Rollen herzustellen. Zur Herstellung einer Rolle wird der Aal an der Rückenflosse entlang aufgeschnitten, die Hauptgräte ausgelöst, die Eingeweide entfernt, ohne die Bauchhaut zu verletzen. Bei der Herstellung von zwei Rollen wird das Fleisch nach dem Ausnehmen in zwei Hälften vom Rücken aus von der Gräte gelöst. Am Schwanzende wird ein Stück Fleisch abgeschnitten, das zur Füllung verbraucht wird. Zur Füllung werden Butter, geschältes, geweichtes, trocken ausgepreßtes Brötchen und Ei auf dem Herde abgerührt. In die abgekühlte Masse werden Eigelb, das grätenlose, 2—3mal durch die Maschine gedrehte Fischfleisch und Petersilie gegeben und die Masse nach Salz abgeschmeckt. Diese Füllung wird auf das mit einem feuchten Tuch abgewischte, mit Salz bestreute Aalfleisch gestrichen, dieses wird aufgerollt und durch einen gebrühten Baumwollfaden zusammengehalten. Wasser, Wein, Essig, Zwiebel und Salz werden erhitzt, die Rolle bzw. Rollen hineingegeben, in 25—30 Minuten gargemacht (nicht stark kochen lassen). Die Rollen werden herausgenommen, der Faden wird entfernt und die Rollen werden zwischen zwei Holzbrettern leicht gepreßt. Die durchgegossene, kräftig abgeschmeckte Brühe wird gemessen, Gelatine, Eiweiß, Eierschale berechnet, und nach Nr. 260 geklärt. Die in 1—1½ cm dicke Scheiben geschnittenen Aalrollen werden in das Aspik eingelegt. (Zum

Aspik ist soviel abgeschmeckte Brühe notwendig, als die zum Einlegen bestimmte Schüssel faßt, da durch das Klären Flüssigkeit verlorengeht.)

297. Fisch grün.

2 Pfd. Fisch (Hecht, Zander, Schleie, Barben oder Barse),
1 Eßl. Salz, 1 Zwiebel,
weißes Suppengemüse,
30 g Butter oder Margarine, 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt,
¾—1 l Wasser,
50 g Butter in Flocken,
40 g Weizenmehl in ⅛ l Milch oder süßer Sahne angerührt,
1 Eigelb,
1—2 Eßl. gewiegter Dill und gewiegte Petersilie.

Die vorbereiteten, in Stücke geschnittenen Fische werden mit Salz bestreut. Das in Streifen geschnittene Suppengemüse wird im Fett gedünstet, mit Wasser und Gewürzen 10—15 Minuten gekocht. Die Fischstücke werden hineingegeben. Butterflocken darüber verteilt und die Stücke in 15—20 Minuten gargemacht. Die Flüssigkeit wird durch angerührtes Weizenmehl gedickt, nach 5—10 Minuten Kochzeit mit Eigelb abgezogen, mit den Kräutern vermischt, nach Salz abgeschmeckt. Die Soße kann vor dem Abziehen durch ein Sieb gegeben werden.

298. Hecht oder Zander gespickt, gebraten. 4—6 Pers.

1 Fisch von 2—3 Pfd.,
40—50 g ger. Speck,
Salz zum Bestreuen,
3—4 Speckscheiben,
75—100 g Butter,
Wasser nach Bedarf,
⅛—¼ l saure Milch, Sahne oder Buttermilch,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Der Fisch wird vorbereitet. Vom Rücken wird von beiden Seiten ein 2 cm breiter Hautstreifen abgezogen. (Die Haut wird zu diesem Zweck am Kopf- und Schwanzende quer, dann am Rücken entlang eingeritzt.) Der freiliegende Fleischstreifen wird mit Speckfäden gespickt, der Fisch innen und außen gesalzen. Er wird auf den glasig gewordenen Speckscheiben in der gebräunten Butter nach Vor-

schrift 50—60 Minuten gebraten (Nr. 135, Seite 63). Zum Anrichten Zitronenscheiben oder Achtel, Tomaten, Petersilienkartoffeln, grüne Petersilie.

299. Hecht oder Zander mit feinem Ragout angerichtet.

6—8 Personen.

Ein nach Nr. 298 zubereiteter Fisch wird auf einer langen oder runden Platte mit einem nach Nr. 179 zubereiteten feinen Ragout angerichtet.

300. Brathecht.

4 kleine Hechte, je 200 bis 250 g schwer od. 2 große, je 1 Pfd. schwer,
10 g Salz zum Bestreuen,
grüne Petersilie,
1 Ei, mit 1—2 Eßl. Wasser,
70—80 g ger. Semmel mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
75—100 g Butter.

Die kleinen Hechte bleiben im ganzen, die großen werden der Länge nach geteilt. Die vorbereiteten ganzen Fische werden mit einem Sträußchen Petersilie gefüllt, mit Salz bestreut, in Ei, geriebener Semmel, mit Mehl und Salz vermischt, umgewendet, in gebräunter Butter in 15—20 Minuten in der Pfanne auf dem Herd gebraten.

301. Hecht mit Makkaroni für 6 Personen.

2—3 Pfd. Hecht,
Wasser, für 1 l 20 g Salz,
Suppengemüse,
200 g Makkaroni,
Butter zum Ausstreichen der Form,
zur Soße: 100 g Butter oder Margarine,
65 g Mehl,
¼ l saure Sahne,
½ l kochendes Wasser,
65 g ger. Parmesan- oder Schweizerkäse,
ger. Käse z. Bestreuen.

Der vorbereitete Fisch wird nach Vorschrift gekocht (Nr. 290), von Haut und Gräten befreit, in Stücke zerlegt. Die in kleine Stücke gebrochenen Makkaroni werden in der durchgegossenen Fischbrühe 25—30 Minuten gekocht. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit wird eine helle Grundsoße

hergestellt, die mit dem geriebenen Käse vermischt wird. Makkaroni, Fischstücke und Soße werden in eine gebutterte Auflaufform geschichtet (unten und oben Makkaroni), der Rest der Soße wird darübergegossen, das Gericht mit geriebenem Käse bestreut, im Ofen ½—¾ Stunde gebacken. Zur Verfeinerung des Gerichtes können die ausgelösten Schwänze und Scheren von 10—15 Krebsen mit eingeschichtet und das fertige Gericht kann mit Krebsbutter beträufelt werden.

Zur Verbilligung des Gerichtes kann an Stelle von Hecht auch Schellfisch verbraucht werden.

302. Hecht mit Sauerkohl für 4—6 Personen.

2—3 Pfd. Hecht,
Wasser, für 1 l 20 g Salz,
Suppengemüse,
1½ Pfd. Sauerkohl,
75 g Schweinefett,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
Wasser nach Bedarf,
zur Soße: 65 g Butter od. Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
65 g Mehl,
¼ l Milch od. süße Sahne,
¼ l Fischbrühe,
2 Eßl. geriebenen Käse,
Salz nach Geschmack,
ger., Käse, Butterflocken,

Der vorbereitete Fisch wird nach Vorschrift gekocht (N. 290), von Haut und Gräten befreit, in Stücke zerlegt. Der gewaschene Sauerkohl wird im Schweinefett, in dem Zwiebelwürfel gedünstet worden sind und mit wenig Wasser in ½—¾ Stunden gargemacht. Die helle Grundsoße wird mit dem Käse vermischt, nach Salz abgeschmeckt. Sauerkohl, Fischstücke und Soße werden in eine gebutterte Auflaufform geschichtet (unten und oben Sauerkohl); der Rest der Soße wird darübergegossen, das Gericht mit geriebenem Käse bestreut, Butterflöckchen werden darüber verteilt, und die Speise wird im Ofen ½ Stunde gebacken.

An Stelle von Hecht kann auch Schellfisch verbraucht werden.

Die Gerichte Nr. 301 und 302 können auch von Fischresten hergestellt werden.

303. Karpfen mit polnischer Soße.

2 Pfd. Karpfen,
Salz z. Bestreuen (1 Eßl.),
Suppengemüse,
30 g Butter od. Margar.,
½ l Bier, einfaches Bier,
oder halb einfach, halb Malzbier,
oder halb Berliner Weiß-, halb Malzbier,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
2 Gewürz-, 2 Pfefferkörner,
50—80 g Butter i. Flocken,
80 g Fischpfefferkuchen, gerieben, in ⅛ l Bier od. Wasser geweicht,
Fischblut in 2 Eßl. Essig aufgefangen,
20 g Weizenmehl, in Wasser oder Bier angerührt,
Zucker, Essig, Salz, Zitronensaft, n. Bel. Rotwein nach Geschmack,
1 Eßl. Butter.

Der vorbereitete Karpfen wird in Stücke geteilt, diese mit Salz bestreut. Das in Streifen geschnittene Suppengemüse wird in Fett gedünstet, in Bier mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Gewürz 10—15 Minuten gekocht. Die Fischstücke werden hineingegeben. Butterflöckchen darüber verteilt, die Stücke in 15—20 Minuten gargemacht. Fischpfefferkuchen, Blut, angerührtes Mehl werden dazugegeben und die Soße nach den angegebenen Zutaten abgeschmeckt. Die Flüssigkeit kann vor dem Dicken durch ein Sieb gegeben werden, in die gedickte Soße werden die Fischstücke zum Durchziehen gegeben.

304. Frischer Lachs, gekocht, für 14—16 Personen.

1 Lachs, 8 Pfd. schwer,
Wasser, daß der Fisch davon bedeckt ist,
für 1 l 40 g Salz,
Zwiebel,
Suppengemüse.

Der vorbereitete Fisch wird stehend auf den Einsatz eines Fischkochers gebunden, im Kocher mit kaltem Wasser bedeckt, mit Salz, Zwiebel und Suppengemüse zum Kochen gebracht, aufgekocht, ¾ Stunden ziehen gelassen. Er wird stehend angerichtet, mit Zitronenscheiben, Butterkugeln, Petersilienkartoffeln, Petersilie verziert. Als Soße wird zerlassene Butter (für 16 Personen ¾ Pfd. Butter), Mayonnaise oder holländische Soße gegeben.

305. Frischer Lachs, in Stücken gekocht, für 4 Personen.

2 Pfd. Lachs, 1 Zwiebel,
2—3 l Wasser, für 1 l Suppengemüse.
20 g Salz,

Das vorbereitete Fischstück wird in Mull eingewickelt, mit einem Baumwollfaden umbunden, in das kochende Wasser mit Salz, Zwiebel und Suppengemüse gegeben, aufgekocht, 20 Minuten ziehen gelassen. Garnitur und Soße wie in Nr. 304.

306. Lachsschnitten.

2 Pfd. Lachs, 50—60 g Butter.
1 Teel. Salz,
Zitronensaft z. Beträufeln,

Das vorbereitete Fischstück wird von der Haut befreit, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt. Nach einer halben Stunde werden sie abgetrocknet, mit erweichter, nicht flüssiger Butter bestrichen, auf erhitzter eiserner Pfanne unter einmaligem Wenden 6—8 Minuten gebraten. Als Beigabe Remouladensoße.

307. Steinbutt für 10—12 Personen.

1 Fisch von 5—6 Pfd., Wasser, für 1 l 25 g Salz.
Salz zum Abreiben,
Zitronensaft,

Der Fisch wird mit Salz abgerieben, Kiemen und die Reste der Eingeweide werden entfernt. Der Fisch wird gewaschen. Die dunkle Haut auf der Oberseite wird an der Gräte entlang leicht eingeritzt, die helle Haut auf der Unterseite mit einer Gabel in Abständen von 3—4 cm durchstochen. (Das Platzen der Haut wird dadurch eingeschränkt). Der Kopf wird mit einem Baumwollfaden umwickelt. Der mit Zitronensaft beträufelte Fisch wird zum Kochen in ein Mundtuch eingeschlagen, auf zwei umgedrehte Teller in eine genügend große Pfanne gelegt, so daß die helle Unterseite nach oben kommt. Mit kaltem Salzwasser bedeckt, wird der Fisch zum Kochen gebracht. 5 Minuten gekocht (schwach), 30—40 Minuten ziehen gelassen. Beim

Anrichten auf genügend großer Platte (falls diese nicht vorhanden ist, ein Tablett mit einem Mundtuch bedeckt), wird die helle Haut schräg in Abständen von 5 cm durchschnitten, so daß verschobene Vierecke entstehen. Dadurch wird das Abheben des Fleisches erleichtert. Als Garnitur werden Butterkugeln auf kleinen Muscheln, ausgestochene Petersilienkartoffeln, Zitronenviertel, Tomaten oder gekochte Krebse, grüne Petersilie verwendet. Als Soße wird zerlassene Butter (für 10—12 Personen ½ Pfd. Butter), holländische Soße, Hummersoße, Remouladensoße gegeben.

Dem Kochwasser kann ein Zusatz von ¼ l Weißwein gemacht werden.

Bei Fischen über 6 Pfd. Gewicht, deren Fleisch weniger zart ist, sind die steinartigen Erhebungen in der Haut zu entfernen.

308. Steinbutt gebacken.

2 Pfd. Steinbutt,
Salz zum Abreiben,
Salz zum Bestreuen,
1 Eßl. Zitronensaft zum Beträufeln,
Mehl zum Einhüllen,
1 Ei oder Eiweißreste,
60 g geriebene Semmel, mit 1 Eßl. Mehl,
1 Teel. Salz,
60—70 g Butter oder Ausbackfett.

Das mit Salz abgeriebene Fischstück, bei dem der Kopf zu entfernen ist, wird nach dem Waschen längs durchgeteilt, in 3—4 cm breite Stücke geschnitten. Diese müssen mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, ¾—1 Stunde durchziehen. Nach dieser Zeit werden sie abgetrocknet, in Mehl, in Ei, in geriebene Semmel umgewendet, in gebräunter Butter oder in dampfendem Ausbackfett 6—8 Minuten gebraten. Es wird Remouladensoße dazugegeben.

309. Seezunge, gekocht.

2 Pfd. Fisch,
Salz zum Abreiben,
1 Eßl. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft zum Beträufeln,
Salzwasser, f. 1 l 25 g Salz.

Der mit Salz abgeriebene Fisch wird gewaschen. Die dunkle Haut der Ober- und die helle der Unterseite werden abgezogen. Dazu wird die Haut oberhalb der Schwanz-

flosse vorsichtig eingeritzt, damit die darunterliegende dünne Haut nicht verletzt wird. Der Fisch wird an der Schwanzflosse festgehalten, die Haut abgezogen. Der Kopf wird entfernt, der Fisch ausgenommen, gewaschen, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt. Zum Garmachen wird er mit kaltem Salzwasser bedeckt aufgesetzt, aufgekocht, 10—15 Minuten ziehen gelassen. Er wird mit grüner Petersilie, Zitronenscheiben oder Achteln verziert angerichtet. Als Soßen eignen sich holländische oder Champignonsoße.

Auf die gleiche Weise sind Schollen oder Flundern, die nicht abgezogen zu werden brauchen, zu behandeln.

310. See- oder Rotzunge, gebacken.

2 Pfd. Fisch,
Salz zum Abreiben,
1 Eßl. Salz zum Bestreuen,
Zitronensaft zum Beträufeln,
Mehl zum Einhüllen,
1 Ei oder Eiweißreste,
60—70 g geriebene Semmel mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
70—80 g Butter oder Ausbackfett.

Die Fische werden auf dieselbe Weise vorbereitet wie in Nr. 309 und zubereitet wie in Nr. 308. Die Fische werden nicht längs, sondern nur quer in 3—4 Stücke geschnitten.

Als Soße Remouladensoße oder kalte Kräutersoße (eine echte oder unechte Mayonnaise mit ⅛ l geschlagener Schlagsahne und 2—3 Eßl. Kräutern vermischt. Dill, Petersilie, Schnittlauch).

311. Fisch, überbacken.

2 Pfd. Fisch, Schellfisch, Hecht oder Zander,
1 Eßl. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft z. Beträuf.,
zur Soße: 50 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. gew. Petersilie,
50—60 g Mehl,
3—4 Eßl. Tomatenbrei,
¼—⅜ l Brühe od. Wasser,
n. Bel. 1—2 Eßl. Weißw., Weißwein, Zitronensaft, Salz, Zucker n. Geschm.,
n. Bel. 10—12 Champignons in Würfel geschnitten,
20 g Butter in Flocken,
20 g geriebene Semmel,
20 g geriebenen Käse

Der vorbereitete Fisch wird entgrätet (am Rücken entlang aufgeschnitten, in zwei Hälften von der Hauptgräte abgelöst). Bei Verwendung von Schellfisch werden die Hälften mit der Hautseite nach oben, am besten auf dem Einsatz eines Fischkochers mit kochendem Wasser überbrüht, die dunkle Haut abgezogen. Bei Verwendung von Flußfisch fällt das Brühen fort. Die Fischhälften werden mit der Hautseite auf ein Brett gelegt, das Fleisch wird mit einem breiten Messer von der Haut heruntergeschoben. Die Fischhälften werden auf eine Porzellan- oder Nickelplatte gelegt, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt. Nachdem das Fischfleisch eine halbe Stunde durchgezogen ist, wird ein Teil der dicken Soße darüber gefüllt, so daß die Fleischstücke davon bedeckt sind; n. Bel. mit Champignonwürfel bestreut. Butterflocken werden darüber verteilt, geriebene Semmel, geriebener Käse darüber gestreut. Die Platte wird auf einer Schüssel oder einem Topf mit kaltem Wasser in den Ofen geschoben und das Gericht ½—¾ Stunde überbacken. Der Rest der Soße wird etwas verdünnt dazu gereicht. Zur Soße wird die mit Zwiebelwürfel und Petersilie hergestellte hellgelbe Mehlschwitze mit Tomatenbrei, Wasser oder Brühe und Wein aufgefüllt und nach 20—25 Minuten Kochzeit abgeschmeckt.

312. Fischklöße.

1 Hecht oder Zander,	(Pfeffer),
1¼—1½ Pfd. schwer,	1 Ei,
1 Semmel,	n. Bel. 1 Eßl. geriebener
1 Teel. Zwiebelwürfel,	Parmesankäse,
1 „ Butter,	kochendes Wasser.
1 „ Salz,	

Der vorbereitete Fisch wird von Gräten und Haut befreit, das Fischfleisch ein bis zweimal durch die Maschine gedreht. Geschälte, geweichte, trocken ausgepreßte Semmel, Zwiebelwürfel und Butter werden auf dem Herd abgerührt. Fischfleisch, Semmelkloß und die angegebenen Zutaten werden vermischt. Aus der Masse, die nach Salz abzuschmecken ist, werden längliche Klöße geformt, die nach

einmaligem Aufkochen in Salzwasser an der Herdseite 10—15 Minuten ziehen müssen. (Es ist ein Probekloß zu kochen. Sollte die Masse zu weich sein, so ist ein Zusatz von Mehl zu machen.) Als Soße eignet sich Tomatensoße.

313. Fischbrötchen.

1 Pfd. rohes Fischfleisch (1½—2 Pfd. Fisch),
oder ¾ Pfd. gekochtes Fischfleisch (Reste),
1 Semmel,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
1 Teel. Salz,
(Pfeffer),
n. Bel. 1 Eßl. gewiegte Petersilie,
n. Bel. 1 Eßl. geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse,
1 Ei oder Eiweißreste,
geriebene Semmel zum Einhüllen,
50—60 g Schweinefett.

Der Fleischteig wird auf die gleiche Weise wie in Nr. 312 hergestellt. Aus der Masse werden runde oder längliche Brötchen geformt, die nach dem Umwenden in geriebener Semmel in dampfendem Schweinefett 6—8 Minuten gebraten werden.

Jede Fischart eignet sich zur Herstellung der Brötchen.

314. Fischkoteletts.

Es ist praktischer und billiger, die Koteletts fertig geschnitten zu kaufen, als sie selbst zu schneiden.

4 Koteletts je 125—150 g schwer,
1 Teel. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft z. Beträufeln,
Mehl zum Umwenden,
1 Ei oder Eiweißreste,
40—60 g gerieb. Semmel, mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
60 g Butter oder Schweine- oder Mischfett.

Die mit einem feuchten Tuche abgeriebenen Koteletts werden gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt. Nach ½ bis 1 Stunde werden sie abgetrocknet, in Mehl, verschlagenem Ei, geriebener Semmel umgewendet und in gebräunter Butter oder heißem Fett in 6—8 Minuten gebraten.

315. Fischsalat.

Reste von gekochtem oder gebratenem Fisch können zur Herstellung des Salates verwendet werden, oder es wird Fisch dafür gekocht.

1 Pfd. Fischfleischreste od. 1 Fisch von 1½—1¾ Pfd.,
2 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder Zitronensaft.
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. Salz,
(Pfeffer),
wenn nötig etwas Wasser.

Das von Haut und Gräten befreite Fischfleisch wird in gleichmäßige Stücke zerteilt und zum Durchziehen in die vermischten Zutaten gegeben. Zum Anrichten Tomatenscheiben, grüne Petersilie.

316. Fischmayonnaise.

1 Fisch von 2 Pfd. Hecht oder Zander,
Schellfisch, Cabeljau,
kochendes Salzwasser,
für 1 l 20—25 g Salz,
1 Teel. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft z. Beträufeln,
1 echte oder unechte Mayonnaise,
zur Garnitur: Aspik,
Tomaten,
hartgekochte Eier,
Petersilie.

Der nach Vorschrift vorbereitete und gargemachte Fisch wird nach dem Abkühlen von Haut und Gräten befreit, in Stücke zerteilt. Diese müssen gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt 1—1½ Stunde durchziehen, ehe sie mit sehr steifer echter oder unechter Mayonnaise gemischt werden. Ein Teil der Mayonnaise wird zum Überziehen der auf einem Glasteller oder in einer Glasschüssel bergartig angerichteten Masse zurückgelassen. Die angegebenen Zutaten sind zum Garnieren zu verwenden.

317. Fisch in Gelee.

1 Fisch von 2 Pfd., Hecht oder Zander,
Schellfisch, Cabeljau,
kochendes Salzwasser,
für 1 l 20—25 g Salz,
1 Teel. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft z. Beträufeln,
Essig, Zitronensaft, Salz,
n. Bel. Weißwein nach Geschmack,
weiße Gelatine,
Eiweiß, Eierschale.

Der Fisch wird nach Nr. 316 behandelt. Die Fischbrühe, die nach Geschmack mit Wasser zu mischen und mit den angegebenen Zutaten abzuschmecken ist, wird geklärt (siehe Nr. 260). Aspik und Fischstücke werden lagenweise eingelegt. Werden billige Fischsorten verwendet, so kann das Klären fortfallen.

318. Frische oder grüne Heringe zu braten.

1—1½ Pfd. Heringe,
1—1½ Eßl. Salz,
Mehl zum Einhüllen,
100 g Palmin oder Ausbackfett.

Die Haut der vorbereiteten Heringe wird an mehreren Stellen leicht eingeritzt. Die Heringe werden gesalzen 1—2 Stunden stehen gelassen. Sie werden abgetrocknet, in Mehl umgewendet, in dampfendem Palmin oder schwimmend in dampfendem Ausbackfett in 6—8 Minuten gebraten.

319. Bratheringe zum Vorrat.

1 Mandel grüne Heringe,
2 Eßl. Salz,
Mehl zum Einhüllen,
Eiweißreste oder 1—2 Eier,
100—125 g geriebene Semmel,
mit 1 Eßl. Mehl, 1 Teel. Salz vermischt,
150—200 g Palmin,
1—1¼ l Essigwasser, halb und halb,
1 große Zwiebel in Scheiben,
4 Pfeffer-, 4 Gewürzkörn.

Die Heringe werden wie in Nr. 318 behandelt, nach dem Einhüllen in Mehl, in Ei und geriebener Semmel umgewendet, ehe sie gebraten werden. Scharf saures Essigwasser, Zwiebelscheiben und Gewürz werden aufgekocht und nach dem Erkalten über die gebratenen Heringe gegossen. Sie müssen wenigstens 2 Tage stehen bleiben, ehe sie zu verbrauchen sind.

Die Heringe sind dunkelbraun zu braten. Sind die Fische sehr groß, dann ist es des Durchbratens wegen günstig, sie nach der Vorbereitung längs zu teilen, die Hauptgräte zu entfernen.

320. Salzheringe einzulegen, zu marinieren.

1 Mandel Heringe,
1—1¼ l Essigwasser
ungefähr halb Essig,
halb Wasser,
1 große Zwiebel in Scheiben,
4 Pfeffer-, 4 Gewürzkörner.

Die sorgfältig gewaschenen Heringe werden 24 Stunden gewässert, ausgenommen, nach Belieben der Länge nach geteilt, entgrätet. Essigwasser, Zwiebelscheiben und Gewürz werden aufgekocht, nach dem Abkühlen über die Heringe gegossen (irdenes oder Porzellangefäß). Die Heringshälften können nach 2—3 Tagen, die ganzen Heringe nach 3—6 Tagen verbraucht werden.

321. Salzheringe einzulegen auf andere Art.

1 Mandel Heringe,
Essigwasser, halb u. halb,
2—3 saure Äpfel,
1 saure Gurke,
1 Zwiebel in Scheiben,
n. Bel. 2—3 Tomaten in Scheiben,
½ l saure Sahne.

Die gewaschenen gewässerten Heringe werden in Hälften geteilt, 24 Stunden in Essigwasser gelegt, herausgenommen. Sie werden schichtweise mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln, Gurken, Zwiebeln bzw. Tomaten in ein irdenes oder Porzellangefäß eingelegt, mit der sauren Sahne übergossen. Sie sind nach 1 Tage zu verbrauchen.

322. Heringsröllchen oder Rollmöpse.

1 Mandel Salzheringe,
2—3 Eßl. Mostrich,
1 Zwiebel, in Würfel geschnitten,
saure Gurkenstücke,
1 l Essigwasser, halb und halb,
1 Zwiebel in Scheiben,
2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner.

Die gewaschenen, gewässerten Heringe werden in Hälften geteilt, diese entgrätet oder nach dem Ausnehmen nur die Mittelgräte entfernt mit Mostrich bestrichen, mit Zwiebelwürfeln bestreut, mit einem Stück saurer Gurke zusammengerollt, zugespeilt oder mit einem Faden umwickelt; mit dem mit Zwiebelscheiben und Gewürz aufgekochten, abgekühlten Essigwasser übergossen. Nach 3—4 Tagen

sind sie zu verbrauchen. Die Heringsröllchen können auch mit einer Sahnensoße nach Nr. 321 fertiggemacht werden.

323. Heringe, Rollmöpse in Mayonnaise.

Die nach Nr. 321 zu behandelnden Heringe und nach Nr. 322 zu behandelnden Rollheringe werden, nachdem sie 24 Stunden in Essigwasser durchgezogen sind, mit einer kräftig abgeschmeckten echten oder unechten Mayonnaise vermischt. Sie sind nach 2—3 Tagen zu verbrauchen.

324. Krebse zu kochen.

1 Mandel große Krebse,
3 l Wasser,
3 Eßl. Salz,
1 Teel. Kümmel oder
1 Strauß grüne Petersilie.

Die Krebse werden gewaschen, indem sie mit einer weichen Bürste in lauwarmem Wasser gereinigt werden. Wasser mit Salz, Kümmel oder Petersilie wird zum Kochen gebracht. Die Krebse werden nacheinander in das immer wieder stark kochende Wasser gegeben. Nach einmaligem Aufkochen müssen sie an der Herdseite im zugedeckten Topf in ½ Stunde garziehen. Es wird schaumig gerührte Butter dazugegeben. (Für 4 Personen ¼ Pfd.)

325. Aspik mit Krebsen.

2 Kalbsfüße,
kaltes Wasser,
1 Eßl. Salz,
½ Zwiebel,
Suppengemüse,
Weißwein, Zitronensaft,
Essig, Salz n. Geschmack,
Eiweiß,
Eierschale,
30 Krebse (gekocht),
n. Bel. 30 g geschälte Trüffel,
(aus der Büchse)
¼ Pfd. Büchsenchampignons.

Die gewaschenen Kalbsfüße werden mit kaltem Wasser bedeckt, mit Salz, Zwiebel und Suppengemüse angesetzt, 3 bis 4 Stunden gekocht (wenn notwendig Wasser nachgießen). Die durchgegossene Brühe wird kräftig nach Salz, Essig, Weißwein, Zitronensaft abgeschmeckt. Eiweiß und Eier-

schale nach ihrer Menge berechnet und geklärt (keine Gelatine), es muß soviel Brühe zum Klären sein, daß die zum Einlegen bestimmte Form bis zum Rande damit gefüllt ist, da durch das Klären Flüssigkeit verloren geht. Klären (siehe Nr. 260). Geklärter Stand, ausgelöste Krebsschwänze und Scheren, Trüffelstückchen und Champignons werden in eine mit Öl ausgepinselte, gut abgelaufene Form (Kuppelform) eingefüllt; nach dem Steifwerden gestürzt. Als Soße: Mayonnaise, kalte Kräutersoße, Remouladensoße.

Die kleinen unansehnlichen Fleischstücke der Krebse können zu einer Suppe verbraucht werden, die Krebsschalen zur Herstellung von Krebsbutter.

326. Krebsbutter.

Krebsschalen Butter.

Die Schalen gekochter Krebse werden getrocknet, im Steinmörser fein zerstoßen oder ungetrocknet gewiegt, dann gewogen. Krebsschalen und Butter in gleicher Menge werden an der Herdseite ½ Stunde gedünstet. Die Butter darf sich nicht bräunen, es wird reichlich Wasser aufgefüllt und die Masse ½ Stunde gekocht. Sie wird durch ein Haarsieb in eine Schüssel gegossen. Die erstarrte Butter wird von der Oberfläche abgenommen und nochmals erhitzt. Soll sich die Krebsbutter längere Zeit halten, so wird sie in einem kleinen Weckglase 15 Minuten bei 75° sterilisiert.

327. Hummern zu kochen.

2 Hummern, 1 Teel. Kümmel oder
ungefähr 4 l Wasser, 1 Strauß grüne Petersilie.
für 1 l 1 Eßl. Salz,

Die Hummern werden ebenso wie die Krebse gereinigt und gekocht. Hummern von 500 g Gewicht werden 20 bis 25 Minuten langsam gekocht und 10 Minuten zum Ziehen an die Herdseite gestellt. Zum Anrichten werden Scheren und Beine abgebrochen, die Schale an der Innenseite entfernt (am besten mit einer Geflügelschere), so daß das

Fleisch bloß liegt. Der Körper wird vom Kopf bis zum Schwanz in zwei Teile geteilt. Die auf der Platte aufgelegten Hummern werden mit grünem Salat, Zitronenscheiben oder Achteln verziert. Es wird schaumiggerührte Butter dazu gereicht. Für 4 Personen ¼ Pfund Butter.

328. Hummermayonnaise.

2 frische Hummern,
ungefähr 4 l Wasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
1 Teel. Kümmel oder
1 Strauß grüne Petersilie,
1 Teel. Salz z. Bestreuen,
Zitronensaft z. Beträufeln,
1—1½ echte oder unechte
Mayonnaise.

Die Hummern werden nach Nr. 327 behandelt. Das aus den Schalen gelöste Fleisch wird in Stücke geteilt, die mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt 1 bis 2 Stunden durchziehen müssen. Die abgetropften Stücke werden abwechselnd mit dem größten Teil der sehr steifen Mayonnaise auf einem Glasteller oder in einer Glasschüssel bergartig angerichtet, mit dem Rest der Mayonnaise überzogen. Zur Garnitur sind hartgekochte, in Viertel geteilte Eier, Zitronenviertel, helles Aspik, Salatblätter, die Hummerscheren zu verwenden.

An Stelle der frischen Hummern kann eine 1—1½-Pfd.-Büchse Kronenhummer verwendet werden. Zur Verbilligung können auch Königskrebse in Büchsen oder zur Hälfte Hecht oder Zander verbraucht werden.

Eierspeisen.

329. Allgemeines. Die vielseitige Verwendung der Eier erklärt sich aus ihren für die Herstellung verschiedener Gerichte wichtigen Eigenschaften. Das ganze Ei, Eigelb und Eiweiß getrennt, wirken bindend, lockernd, klärend. Neben Hühnereiern werden vereinzelt Enten- und Gänseeier verbraucht. Wo dies der Fall ist, sind an Stelle von 2 bzw. 3 Hühnereiern 1 Enten-, oder 1 Gänseei zu rechnen.

Die zu verbrauchenden und die zur Aufbewahrung bestimmten Eier sollen frisch sein. Das einfachste Prüfungsmittel dafür ist das Durchleuchten mit dem Eierprüfer. (1.— RM.) Ist dieser nicht vorhanden, so kann die Salzwasserprobe gemacht werden. In einer 7—10%igen Salzwasserlösung (auf 1 l Wasser 70—100 g Salz) sinken frische Eier unter, schlechte schwimmen. Ein frisches, im dunklen Raum gegen das Licht gehaltenes Ei darf wie im Eierprüfer keine dunklen Flecke zeigen. Ein starkes Schwappen des Eiinhaltes ist ein Zeichen für ein älteres Ei, da durch die Porosität der Schale eine größere Menge Flüssigkeit verdunstet ist. Eier sind für kürzere Zeit im Eierständer aufzubewahren, um einem Anknicken vorzubeugen. Es empfiehlt sich, sie öfters umzudrehen, um ein Zerreißen der Hagelschnüre, durch die das Eigelb im Eiweiß hängt, zu vermeiden. Abgesehen vom Ineinanderlaufen von Eigelb und Eiweiß ruft das durch die Poren der Schale mit der Luft in Berührung kommende Eigelb durch seinen Gehalt an Schwefel ein schnelles Schlechtwerden hervor. Es kommt zur Bildung von Schwefelwasserstoff. Von den Aufbewahrungsarten für längere Zeit, dem Einwickeln in Zeitungspapier, dem Einlegen in Siede, in Kalkwasser, in Wasserglas (auf 10 l Wasser 1 l Wasserglas), in Garantol hat sich das letztere am besten bewährt. Genaue Angaben liegen jeder Garantolpackung bei.

330. Eier zu kochen.

Die Eier werden am besten mit kaltem Wasser angesetzt und zum Kochen gebracht. Soll der Inhalt des Eies weich bleiben, wird es 3—4 Minuten, soll er hart werden, wird es 8—10 Minuten gekocht. Nach der angegebenen Kochzeit werden die Eier für einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt (abgeschreckt), um Schale und Schalenhaut leicht lösen zu können. Werden hartgekochte zur Garnitur, zu gefüllten Eiern gebraucht, so ist es günstig, sie zur Abkühlung im kalten Wasser liegen zu lassen (Wasser erneuern). Schmutzige Eier sind vor dem Kochen mit Salz und wenig Wasser zu reinigen.

331. Rühreier.

8—12 Eier,
6—8 Eßl. Wasser oder Milch,
1 Teel. Salz,
50—75 g Butter oder ger. Speck in Würfel geschnitten,
n. Bel. 1 Eßl. Schnittlauch.

Die mit Wasser und Salz verquirlten Eier werden in die zerlassene Butter gegossen. Die gerinnende Masse wird in großen Stücken vom Boden der Pfanne mit einem Löffel abgelöst. Die Masse muß vom Herd genommen werden, ehe sie fest geronnen ist, da sie noch nachgerinnt. Die Rühreier werden mit dem Schnittlauch vermengt oder mit Schnittlauch bestreut. Wird an Stelle der Butter Speck verwendet, so müssen die Speckwürfel hellbraun werden, ehe die gequirlte Eiermasse dazugegossen wird.

Von Gemüsen eignen sich Spargel und Morcheln besonders gut als Beigabe.

332. Rührei mit Bückling.

2 Bücklinge,
50—75 g Butter,
8 Eier,
6 Eßl. Wasser,
1 Teel. Salz.

Der von Haut und Gräten befreite Bückling wird in Stücke geteilt, die in der zerlassenen Butter gedünstet werden, ehe die verquirlte Eiermasse darüber gegossen wird.

Zu **Rührei mit Schinken** ist an Stelle der Bücklinge ¼ Pfd. roher Schinken, in Würfel geschnitten, zu verbrauchen. (Vorsicht! Salz!)

333. Setzeier.

8 Eier,
40 g Butter,
Salz,
(Pfeffer).

In jede Vertiefung einer Setzeierpfanne ist etwas Butter zu geben, in die nicht gebraucht werdenden Vertiefungen etwas Wasser. Die Eier werden vorsichtig aufgeschlagen, damit die das Eigelb umschließende Haut nicht zerreißt, in die Vertiefung gegeben, zum Gerinnen gebracht, mit Salz bestreut. An Stelle der Setzeierpfanne kann auch eine Eierkuchenpfanne benutzt werden. Das Gerinnen muß auf einer nicht zu heißen Stelle vor sich gehen.

334. Verlorene oder Falleier.

8 Eier, 2 Eßl. Salz.
ungefähr 2 l Wasser, (1 „ Essig)

Die Eier werden nacheinander vorsichtig in eine kleine Suppenkelle aufgeschlagen. Diese wird in das kochende Salzwasser gehalten. Fängt das Eiweiß an zu gerinnen, läßt man das Ei in das Wasser gleiten, in dem es in 3—5 Minuten zu richtiger Beschaffenheit gerinnt. Es wird eine Speck- oder Mostrichsoße dazugegeben.

335. Gefüllte oder russische Eier.

6 Eier, 25 g roher oder gekochter
40 g Butter, Schinken,
4 Sardellen oder etwas Salz n. Geschmack,
Sardellenpaste, zur Garnitur: Kapern,
1 Teel. gewiegte Kräuter, Sardellen, Schinken od.
Lachs.

Die hartgekochten, abgeschreckten, geschälten Eier werden längs in Hälften geteilt. Das Eigelb wird vorsichtig herausgenommen, durch ein feines Sieb gerührt. Die gewaschenen, entgräteten Sardellen werden fein gewiegt, der Schinken wird in kleine Würfel geschnitten. Die schaumig gerührte Butter wird mit allen Zutaten vermischt und die Masse abgeschmeckt. Sie wird in die Weißeihälften eingefüllt, so daß sie wie ein ganzes Eidotter wirkt. Zur Garnitur sind Kapern, Sardellen, Schinken- oder Lachsstreifen zu verwenden. Die Eier können in einer Mayonnaise, Remouladen- oder kalter Kräutersoße angerichtet werden.

336. Einfache Eierkuchen. (7—8 Stück.)

500 g Mehl, 1 Teel. Salz,
1 l Flüssigkeit, Wasser od. 50—60 g Butter,
Milch od. halb und halb, Schweinefett oder
4—6 Eigelb und Eiweiß Mischfett oder Palmin,
zu Schnee, Zucker zum Bestreuen.

Die mit Eigelb verquirlte Flüssigkeit wird nach und nach in das Mehl eingerührt, Salz und das steifgeschlagene Ei-

weiß werden dazugegeben. In einer Eierkuchenpfanne wird Fett erhitzt, eine Kelle Teig hineingegeben, von der Unterseite braun gebacken, umgedreht, etwas Fett dazugegeben, wieder gebacken, auf eine runde Platte gegeben, mit Zucker bestreut. Der Eierkuchen kann durch Hochwerfen umgedreht werden oder mit einem Pfannenmesser oder unter Benutzung eines Topfdeckels.

337. Feine Eierkuchen.

6 Eier, getrennt.
¼—⅜ l Milch,
60—100 g Mehl,
½ Teel. Salz,
50—60 g Butter oder Fett
Zucker zum Bestreuen.

Herstellung wie in Nr. 336.

338. Plinsen. 8—9 Stück.

⅜ l Milch,
5 ganze Eier,
1 Eßl. zerlassene Butter,
125 g Mehl,
1 Messerspitze Salz,
70—80 g Butter od. Fett.

Aus dem nach Nr. 336 herzustellenden Teig werden ganz dünne Kuchen gebacken. Sie werden heiß mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt, mit Zucker bestreut.

Oder: Die Plinsen werden mit feingeschnittenem, in Butter gedünstetem Schnittlauch bestrichen, zusammengerollt, mit gebräunter Butter beträufelt.

Oder: Feingewiegte Bratenreste mit 3—4 vorbereiteten, feingewiegten Sardellen, einem Teel. Zwiebelwürfel in 50 g Butter gedünstet, werden auf die Plinsen gestrichen, und diese nach dem Zusammenrollen mit brauner Butter beträufelt.

339. Hefeplinsen (sächsisch).

500 g Mehl,
40 g Hefe,
¼ l Milch,
3 Eier, getrennt,
1 Messerspitze Salz,
50 g Zucker,
¾ l Milch,
Speck zum Einreiben der Pfanne,
zerlassene Butter zum Bestreichen,
Zucker, n. Bel. Zimt zum Bestreuen.

In die Mitte des gesiebten Mehles wird eine Vertiefung gemacht. Die Hefe wird hineingebröckelt und mit ¼ l lauwarmer Milch zu einem weichen Teig verrührt. Ist der Vorteig oder das Hefestück aufgegangen, wird die mit Eigelb, Salz und Zucker verquirlte Milch nach und nach dazu gerührt. Der Eierschnee wird unter den glatt gerührten Teig gezogen. In der erhitzten, mit Speck ausgeriebenen Pfanne werden dünne Plinsen gebacken, die mit zerlassener Butter bestrichen, mit Zucker bezw. Zimt bestreut, zusammengerollt werden. Es wird Pflaumenmussoße dazu gegeben, oder die Plinsen werden als Gebäck zum Kaffee gereicht.

340. Frühstückseierkuchen (Omelette).

6 Eier,
⅛ l Milch,
1 Messerspitze Salz,
1 Eßl. Weizenmehl oder Mondamin,
(1 Teel. gew. Petersilie),
30—40 g Butter,
1—2 Eßl. ger. Käse oder Sardellenbutter von 30 g Butter und Sardellenpaste.

Eier, Milch, Salz, Mehl werden verquirlt, (die Petersilie wird dazugegeben). In die in der Eierkuchenpfanne heißgemachte, nicht gebräunte Butter wird die Teigmasse gegossen und unter Einstechen mit einer Gabel nur von der unteren Seite hellbraun gebacken. Auf die obere ungebackene nur festgewordene Masse wird geriebener Käse gestreut oder Sardellenbutter gestrichen und der Eierkuchen zusammengerollt oder -geklappt. Frühstückseierkuchen können gefüllt werden mit Pilzen, wie Champignons, Steinpilzen, Pfefferlingen, mit Gemüsen wie Erbsen, Spargel, Spinat; mit Fleischfüllung nach Nr. 338, mit Schinken.

341. Fruchteierkuchen (Omelette aux confitures).

Man rechnet im allgemeinen für 1 Person 1 Ei.

4—6 Eier, getrennt,
2 Eßl. Zucker,
1 Eßl. Weizen- oder Kartoffelmehl,
1 Prise Salz,
30 g Butter,
Marmelade oder Gelee,
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen.

Eigelb und Zucker werden in 10 Minuten schaumig gerührt, Mehl und Salz dazugegeben. Der Eierschnee wird leicht daruntergezogen. Der Teig wird in der heißgemachten Butter nur von der Unterseite hellbraun gebacken. Auf die festgewordene Oberseite wird Marmelade oder Gelee gegeben, der Eierkuchen zur Hälfte zusammengeklappt, mit Zucker oder Puderzucker bestreut. An Stelle von Marmelade oder Gelee kann jede Art von Kompott, wie Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Aprikosen u. a. m., ohne Saft verwendet werden.

Der von der Unterseite braun gebackene Eierkuchen kann während des Backens der Unterseite mit einer Schüssel oder einem Deckel bedeckt oder zum Übertrocknen der Oberseite für einige Minuten in den heißen Bratofen geschoben werden.

Ein Schaumeierkuchen ist kurz vor dem Gebrauch herzustellen, da er leicht zusammenfällt.

342. Fruchteierkuchen auf andere Art.

4—6 Eier, getrennt,	1 Prise Salz,
4—6 Eßl. Milch od. Wasser,	30 g Butter,
1 Eßl. Weizen- od. Kartoffelmehl,	Marmelade oder Gelee, Zucker od. Puderzucker.

Eigelb, Mehl, Milch und Salz werden verquirlt, der Eierschnee wird daruntergezogen. Weitere Behandlung siehe Nr. 341.

343. Soleier.

Hartgekochte Eier werden in kaltes Wasser gelegt. Nach dem Abkühlen werden sie auf einem Brett gerollt, bis die Schale eingedrückt ist.

Wasser, für 1 l 100—125 g Salz und ½ Teel. Kümmel, wird mit den Gewürzen aufgekocht und nach dem Abkühlen über die angeknickten Eier gegossen. Nach 1 bis 2 Tagen sind die Eier genügend durchgezogen. Der Zusatz von Kümmel kann auch fortfallen.

344. Kiebitz- und Möweneier werden mit kaltem Wasser angesetzt, 10 Minuten gekocht, abgeschreckt; mit Butter gereicht.

Das Gemüse.

345. Allgemeines. Der Verbrauch an Gemüse ist durch die Erkenntnis seiner Bedeutung für den Körper, durch die wachsende Anhängerschaft der Ernährungsformen Vegetarismus und Rohkost gestiegen. Mineralstoffe und Vitamine oder Ergänzungsstoffe machen es wertvoll. Bei seiner Behandlung in der Küche kommt es darauf an, diese dem Gemüse möglichst zu erhalten. Es ist frisch geerntetes, nicht lange gelagertes Gemüse zu verbrauchen. Das früher bei vielen Gemüsearten angewendete Vorkochen und Fortgießen des Vorkochwassers sollte ganz fortfallen bzw. stark eingeschränkt werden. Da, wo es sich als notwendig erweist (Störungen des Verdauungsapparates), ist das Kochwasser anderweitig zu verwenden (zu Suppen). Eine Ausnahme bildet das Brüh- oder Vorkochwasser verschiedener Kohlarten, das einen strengen Geschmack hat. Starke Düngung kann den Geschmack von Gemüse z. B. Spinat ungünstig beeinflussen und ein Garmachen in viel Wasser notwendig machen. Die Zubereitung von Gemüse kann verschieden sein.

1. Die meisten Gemüse eignen sich zu Eintopfgerichten, bei denen sie mit Fleisch (Rind-, Hammel-, Schweinefleisch) zusammengekocht werden. Die Brühe wird durch eine Mehlschwitze gebunden.

2. Das Gemüse wird im eigenen Saft gargemacht, durch eine Mehlschwitze gebunden, bei der der Gemüsesaft zum Auffüllen verbraucht wird.

3. Das Gemüse wird in Butter oder Margarine gedünstet, in wenig kochendem Wasser mit Salz gargemacht; durch angerührtes Mehl oder eine Mehlschwitze gedickt.

4. Das Gemüse wird in reichlich Salzwasser weichgekocht, abgegossen, mit gebräunter oder zerlassener Butter übergossen (Spargel, Blumenkohl, Wachsbohnen, Schwarzwurzeln). Verwendung des Wassers zu Suppen. Diese Art der Herstellung ist die teuerste.

In der gemüsearmen Zeit ist Büchsengemüse ein Ersatz für das frische Gemüse. Der Inhalt der Büchsen ist

nach ihrem Öffnen in einen Topf zu schütten und zu erhitzen. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie bei den entsprechenden frischen Gemüsen. Von Büchsengemüse ist 1¼—1½ mal soviel wie von frischem Gemüse zu rechnen.

Dörrgemüse, das nur verhältnismäßig selten verbraucht wird, da sein Geschmack und sein Wert durch das Trocknen stark beeinflußt sind, muß am Vorabend des Kochtages eingeweicht werden. Von Dörrgemüse ist der 5.—6. Teil der Menge an frischem Gemüse zu verwenden.

346. Spinat.

2—3 Pfd. Spinat,	40 g Butter od. Margar.
(4 l kochendes Salzwasser,	oder Mischfett,
für 1 l 1 Eßl. Salz),	30 g Mehl,
1 Teel. Zwiebelwürfel,	Salz nach Geschmack.

Der Spinat wird verlesen, indem die Wurzeln abgeschnitten, die schlechten Blätter, sehr starke Stiele entfernt werden. Er wird mehrere Male gewaschen, abgetropft, auf schwach heißer Stelle ohne Wasser erhitzt bis die Blätter zusammengefallen und weich geworden sind. Sie werden durch die Fleischmaschine gedreht oder gewiegt. Die aus Fett, Zwiebel und Mehl hergestellte helle Mehlschwitze wird mit dem Spinatsaft aufgefüllt und nach dem Kochen mit dem Spinatbrei vermischt, das Gemüse nach Salz abgeschmeckt. Der nicht gesalzene Spinat kann auch nach Belieben mit 4 vorbereiteten, fein gewiegten Sardellen vermischt werden.

2. Art der Zubereitung. Der vorbereitete Spinat wird in dem kochenden Salzwasser in 8—10 Minuten weichgekocht, nach der angegebenen Art fertiggestellt. Ein Teil des Kochwassers ist zum Auffüllen der Mehlschwitze zu verbrauchen, der Rest für eine Suppe.

3. Art der Herstellung. Bei dem nach der ersten Art zubereiteten Spinat wird der Spinatsaft stark eingekocht, ehe er mit dem Spinatbrei und der Butter vermischt und erhitzt wird. Bei dieser Art der Zubereitung sind für eine Person 1 Pfd. Spinat und 20 g Butter zu nehmen.

4. Art der Herstellung. Junger, vorbereiteter Spinat kann unzerkleinert in Butter 10—15 Min. gedünstet werden.

Zur Garnitur von Spinat können hartgekochte, in Viertel, in Achtel oder in Scheiben geschnittene Eier verwendet werden.

347. Spinatpudding.

1½—2 Pfd. Spinat,	2 Eßl. geriebenen Käse
100 g Butter od. Margar.,	(Schweizer od. Parmesan),
3 Eier, getrennt,	Salz (Pfeffer),
2 Semmeln,	Fett, ger. Semmel z. Form.

Der nach Nr. 246 vorbereitete, im eigenen Saft gargemachte Spinat wird nach dem Abtropfen mit der eingeweichten, trocken ausgedrückten Semmel durch die Fleischmaschine gedreht. In die schaumiggerührte Butter werden Eigelb, geriebener Käse, Spinat- und Semmelbrei gegeben, der Eierschnee wird daruntergezogen. Die nach Salz abgeschmeckte Masse wird in die mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form eingefüllt (bis zu ¾ der Höhe der Form) und im kochenden Wasserbade 1 Stunde gekocht. Das Spinatwasser kann zur Suppe verbraucht werden. Zum Spinatpudding eignet sich eine Sardellensoße.

348. Karotten und Schoten (Erbsen).

1 Pfd. Karotten (ohne Grün gewogen),	1 Eßl. Weizenmehl,
1½—2 Pfd. Schoten,	Salz, Zucker n. Geschmack,
40—50 g Butter od. Marg.,	1 Teel. gewiegte Petersilie.
½ l kochendes Wasser,	
1 Teel. Salz,	

Die geputzten, gewaschenen Karotten werden, wenn sie zu groß sind, auf die Hälfte oder in Viertel geschnitten. Die Erbsen werden ausgepalt. Karotten und Erbsen werden in der Butter gedünstet, in kochendem Wasser mit Salz in ¾—1 Stunde gargemacht (nicht stark kochen lassen). Das in wenig Wasser angerührte Mehl wird dazu gegeben, gargemacht, das Gemüse nach Salz und Zucker abgeschmeckt und mit Petersilie vermischt. Oder: Das in Wasser mit Salz weichgekochte Gemüse wird mit einer Mehlschwitze von 40 g Butter und 20 g Mehl vermischt. Die Erbsen-

menge kann gekürzt werden, wenn ein Teil der abgezogenen Schalen mitgekocht wird.

349. Schotengemüse. (Herstellung wie in Nr. 348.)

3—4 Pfd. Schoten,
40—50 g Butter,
½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Teel. Weizenmehl,
Salz, Zucker n. Geschmack,
1 Teel. grüne Petersilie.

350. Mohrrüben.

1¾—2 Pfd. Mohrrüben,
40—60 g Butter od. Marg.,
½—¾ l Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Eßl. Weizenmehl,
Salz, Zucker n. Geschmack,
1 Teel. gew. Petersilie
oder 1 Mehlschwitze von
40 g Butter, Margarine
oder Mischfett,
20 g = 2 Eßl. Mehl.

Die geputzten, gewaschenen Mohrrüben werden in feine Stifte geschnitten, entweder in Fett gedünstet, mit Wasser und Salz weichgekocht, durch angerührtes Mehl bündig gemacht, oder die in Wasser weichgekochten Mohrrüben werden mit der aus den Zutaten hergestellten, mit dem Mohrrübenwasser aufgefüllten, hellen Mehlschwitze vermischt. (Siehe Nr. 345.)

351. Spargel zu kochen.

2—4 Pfd. Spargel,
3—4 l kochend. Salzwasser,
f. 1 l 1 knapp. Eßl. Salz,
1 Messerspitze Zucker,
75 g Butter,
2 Eßl. geriebene Semmel.

Der gewaschene Spargel wird mit einem scharfen Messer oder Spargelschäler geschält. Das Spargelmesser wird unterhalb des Kopfes angesetzt und die Schale am oberen Ende dünn, nach unten zu dicker werdend, entfernt. An der Schnittfläche wird eine dünne Scheibe abgeschnitten. Die abgespülten Spargelstangen werden lose oder in Päckchen von 8—10 Stück zusammengebunden im Spargelkocher oder in einer Pfanne, die Köpfe möglichst nach einer Seite gerichtet, in kochendem Wasser mit Salz und Zucker in 30—40 Minuten gargemacht. Der gut abgelaufene, von den Fäden befreite Spargel wird auf einer Bratenplatte an-

gerichtet, mit gebräunter Butter, in der die geriebene Semmel verrührt wird, übergossen. (Das Kochwasser ist zu Suppe zu verbrauchen.)

352. Spargelgemüse.

2 Pfd. Spargel,
¾—1 l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz.
1 Messerspitze Zucker,

zur Soße: 40 g Butter od. Margarine, 40 g Mehl, Spargelwasser, 1 Eigelb, Zitronensaft, Salz, Zucker.

Der vorbereitete Spargel wird in 4—5 cm lange Stücke geschnitten, die in dem kochenden Wasser mit Salz und Zucker in 30—40 Minuten gargemacht werden. Die Stücke werden zum Durchziehen in die holländische Soße gegeben.

353. Kohlrabi oder Oberrüben.

1 Mandel mittelgroße Kohlrabi,
30—40 g Butter od. Marg.,
½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
20 g Butter,
20 g Mehl,
Salz nach Geschmack.

Die Knollen werden geschält, (alle holzigen Teile sind zu entfernen), in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet, mit kochendem Wasser und Salz in ¾—1 Stunde weichgekocht. Die jungen, grünen Blätter werden von den Blattrippen abgestreift, in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, gewiegt oder durch die Fleischmaschine gedreht. Kohlrabischeiben und Grün werden mit einer hellen Grundsoße vermischt, bei deren Herstellung zum Auffüllen das Gemüsewasser zu verwenden ist, oder die Kohlrabischeiben werden bergartig angerichtet und das Grün herumgelegt. Die Kohlrabiblätter können auch roh in Streifen geschnitten mit den Kohlrabischeiben zusammen gargemacht werden (mit Hammel- oder Schweinefleisch zusammen gekocht).

354. Kohlrabi ohne Grün.

1—1½ Mandel Kohlrabi,
40—50 g Butter od. Marg. oder Mischfett,
½—¾ l koch. Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Kohlrabi werden in Fett gedünstet, in kochendem Wasser mit Salz in ¾ Stunden gargemacht, durch in wenig Wasser angerührtes Mehl gedickt, nach Salz abgeschmeckt.

355. Wirsingkohl oder Welschkraut.

2—3 Pfd. Kohl,
(kochendes Salzwasser),
für 1 l 1 Eßl. Salz,
40—60 g Butter od. Marg.,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
Wasser od. Brühe n. Bed.,
1 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die Blätter des Kohlkopfes werden einzeln abgelöst, die dicke Rippe wird flach geschnitten. Die Blätter werden in kochendem Salzwasser 3—5 Min. vorgekocht, das Wasser abgegossen. Die Zwiebelwürfel werden in Fett gedünstet, der Kohl wird dazugegeben, Brühe oder Wasser aufgefüllt und der Kohl in 1½-2 Stund. weichgekocht. Das Gemüse wird durch in wenig Wasser angerührtes Weizenmehl gedickt, nach Salz abgeschmeckt.

356. Kohlrollen.

1 großer Kopf Wirsing- oder Weißkohl,
kochendes Salzwasser,
3—4 l, auf 1 l 1 Eßl. Salz,
zum Fleischteig:
½—¾ Pfd. Fleisch,
halb Schwein-, halb Rindfleisch oder nur Schweinefleisch,
1 Eßl. Butter,
½—1 Semmel,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
n. Bel. ½ Ei,
Salz nach Geschmack,
zum Dünsten: 30—40 g ger. Speck in Scheiben,
20—30 g Butter i. Flocken,
½ l kochendes Wasser oder Brühe,
1—2 Eßl. Weizenmehl.

Die Rollen können auch durch Schmoren gargemacht werden. In diesem Falle werden gebraucht:

Mehl zum Einhüllen,
50—60 g Fett z. Anbraten, Palmin od. Schweinefett oder Mischfett,
30—40 g geräuch. Speck in Scheiben,
½ l kochendes Wasser oder Brühe,
Wasser z. Nachgießen,
1—2 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Der Kohl wird nach Nr. 355 vorbereitet; der Fleischteig nach Nr. 164. Er wird in 8 Teile geteilt, zu Rollen geformt. Jede Rolle wird in 4—5 Kohlblätter eingewickelt (als äußerstes ein großes Blatt), mit einem Baumwollfaden umbunden. Die Speckscheiben werden bis zum Glasigwerden erhitzt, die Kohlrollen daraufgegeben (möglichst nicht übereinander), Butterflöckchen darüber verteilt, kochende Flüssigkeit wird aufgefüllt und die Kohlrollen werden in 1½—2 Stunden gargemacht. (Falls notwendig muß Flüssigkeit nachgegossen werden.) Die Fäden sind zu entfernen. Die Soße ist durch angerührtes Mehl bündig zu machen.

Kräftiger im Geschmack ist das Gericht, wenn die Rollen durch Schmoren gargemacht werden. Sie werden nach dem Umwickeln mit einem Faden in Mehl umgewendet, in dampfendem Schweinefett oder Palmin in einer Stielpfanne braun angebraten. Die Speckscheiben werden im Schmortopf gebräunt, die Kohlrollen dazugegeben, kochende Flüssigkeit wird aufgefüllt und die Rollen 1½ bis 2 Stunden geschmort. Das Gericht ist, wie beim Dünsten angegeben, fertigzustellen.

357. Rotkohl.

1½—2 Pfd. Kohl,	1 Eßl. Salz,
1 l kochendes Wasser,	2 „ Zucker,
mit 4 Eßl. Essig,	2 „ Essig,
½—1 Pfd. Apfel,	kochendes Wasser,
75 g Schweinefett,	1—2 rohe Kartoffeln.

Die äußeren schlechten Blätter des Kohles werden abgelöst. Der Kopf wird auf die Hälfte geteilt, der Strunk entfernt. Der Kohl wird in feine Streifen geschnitten oder gehobelt, mit kochendem Essigwasser überbrüht, nach 2—3 Minuten abgegossen. Die gewaschenen, geschälten Äpfel werden in dünne Scheiben geschnitten. (Schalen und Kerngehäuse werden ausgekocht, das Wasser wird zum Angießen für den Kohl verbraucht.) In das zerlassene Fett werden abwechselnd Kohl und Apfelscheiben mit Essig, Salz und Zucker gegeben. Wasser oder Schalenwasser wird aufgefüllt und der Kohl in 2—2½ Stunden garge-

macht. Er ist nach Essig, Salz und Zucker abzuschmecken und kann durch 1—2 rohe, geriebene Kartoffeln bündig gemacht werden.

Weißkohl kann mit denselben Zutaten auf die gleiche Weise zubereitet werden oder auch wie Wirsing nach Nr. 355. An Stelle der Butter kann Fett verwendet werden, und es ist ein Zusatz von 1 Teel. Kümmel zu machen.

358. Grün- oder Braunkohl.

2—3 Pfd. Kohl,
(kochendes Salzwasser, für 1 l 1 Eßl. Salz)
50—75 g Schweinefett,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Salz,
kochendes Wasser oder Brühe,
1—2 Eßl. Weizenmehl,
Salz nach Geschmack.

Die von der Rippe abgestreiften Blätter werden gewaschen, roh gewiegt. In dem zerlassenen Fett werden die Zwiebelwürfel gedünstet, der Kohl, Wasser oder Brühe und Salz werden dazugegeben und der Kohl in 2—2½ Stunden gargemacht. Er wird durch Überstäuben mit Mehl oder durch eine Mehlschwitze (20 g Fett, 20—30 g Mehl) bündig gemacht und nach Salz abgeschmeckt. Die vorbereiteten Blätter können auch in Salzwasser 20 Minuten gekocht, durch die Fleischmaschine gedreht und dann auf die gleiche Weise wie der roh gewiegte Kohl zubereitet werden. Grünkohl kann mit Schweinefleisch und besonders wohlschmeckend mit Rauchfleisch zusammengekocht werden. Es werden an Zutaten dafür gebraucht:

1—1¼ Pfd. Rauchfleisch,
¾—1 l kaltes Wasser, zum Ansetzen
2—3 Pfd. Kohl,
kochendes Salzwasser, für 1 l 1 Eßl. Salz,
zur Mehlschwitze 30—40 g Fett, 30 g Mehl,
Salz nach Geschmack.

359. Sauerkohl oder Sauerkraut.

1½ Pfd. Sauerkohl,
75 g Schweinefett oder Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
Wasser nach Bedarf,
Salz, Zucker,
n. Bel. 1—2 rohe Kartoffeln.

1. Art der Zubereitung. Der je nach seinem Säuregehalt ein oder mehrere Male gewaschene Kohl wird in das zerlassene Schweinefett, in dem die Zwiebelwürfel gedünstet worden sind, gegeben, mit wenig Wasser ½ bis ¾ Stunden gekocht, nach Belieben durch rohe, geriebene Kartoffeln bündig gemacht, nach Salz und Zucker abgeschmeckt.

2. Art der Zubereitung. Der vorbereitete Kohl wird in wenig Wasser 10—15 Minuten gekocht, das Wasser abgegossen, der Kohl mit Fett und Zwiebelwürfeln vermischt, erhitzt und abgeschmeckt.

360. Rosenkohl.

1½—2 Pfd. Rosenkohl,	40 g Butter od. Margarine,
2—3 l kochendes Wasser,	20 g Mehl,
für 1 l 1 Eßl. Salz,	½ l Wasser oder Brühe,
	Salz nach Geschmack.

Der geputzte Kohl wird in kochendem Salzwasser 3—5 Minuten vorgekocht. Nach dem Abtropfen oder unvorgekocht wird er in der hellen Grundsoße in ½—¾ Stunden gargemacht, nach Salz abgeschmeckt. Oder der geputzte Kohl wird in kochendem Salzwasser in 20—30 Minuten gargemacht, nach dem Abgießen in 75 g Butter durchgeschwenkt und abgeschmeckt, nach Belieben beim Anrichten mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut.

361. Blumenkohl.

1 großer Kopf oder	1 Messerspitze Zucker,
2 kl. Köpfe Blumenkohl,	50—60 g Butter,
2—3 l kochendes Wasser,	1—2 Eßl. geriebene
für 1 l 1 Eßl. Salz,	Semmel.

Der von den Blättern und dem unteren Stielende befreite, gewaschene Blumenkohl wird in kochendem Salzwasser mit Zucker unter einmaligem Wenden 30—40 Minuten gekocht. (Beim Hineingeben ins Wasser den Strunk nach oben.) Der sehr trocken abgetropfte Kohl wird auf der Schüssel mit gebräunter Butter, die mit geriebener Semmel vermischt worden ist, übergossen. Oder er wird mit einer

holländischen Soße (Nr. 109) gereicht. Sehr lose Blumenkohlköpfe sind nach dem Putzen zur Entfernung von Insekten für ¼ Stunde in Essigwasser zu legen. Der nach der Herstellung der Soße bleibende Rest des Kochwassers ist zu Suppe zu verbrauchen.

362. Blumenkohl, überbacken (au gratin).

Ein nach Nr. 361 gekochter Kopf Blumenkohl wird in eine Porzellan- oder Duraxauflaufform gegeben, mit einer dicken holländischen Soße übergossen, mit geriebener Semmel, geriebenem Käse (Schweizer- oder Parmesankäse) bestreut, Butterflöckchen werden darüber verteilt, und das Gericht wird 20—25 Minuten im Ofen überbacken.

363. Teltower Rüben.

1½ Pfd. Rüben,	1 Eßl. Zucker,
kochendes Salzwasser,	2 „ Mehl (gestrichen),
2 l, für 1 l 1 Eßl. Salz,	½ l Brühe oder Wasser,
30 g Butter, Palmin	1 Teel. Salz,
oder Rinderfett,	1 Eßl. Butter.

Die geputzten, gewaschenen Rüben werden in kochendem Salzwasser 3—5 Minuten vorgekocht. Der Zucker wird in dem nur zerlassenen Fett unter Rühren gebräunt, das Mehl dazugegeben, durchgerührt, die Mehlschwitze mit Brühe oder Wasser aufgefüllt, aufgekocht, nach Salz abgeschmeckt. In dieser Soße werden die vorgekochten Rüben in 1—1¼ Stunde gargemacht, die Butter wird dazugegeben.

364. Kohl- oder Erdrüben.

2—2½ Pfd. Rüben (gelb),	1 Eßl. Zucker,
3 l kochendes Wasser,	2 „ Mehl,
für 1 l 1 Eßl. Salz,	½ l Brühe oder Wasser,
30 g Butter, Palmin	1 Teel. Salz,
oder Rinderfett,	1 Eßl. Butter.

Die gewaschenen Rüben werden in 1½ cm dicke Scheiben geschnitten, diese geschält, in Würfel oder Streifen geschnitten, in Salzwasser 8—10 Minuten vorgekocht. Die weitere Behandlung ist die gleiche wie in Nr. 363. Wohlschmeckender ist das Gemüse mit Pökel- oder Rauchfleisch zusammengekocht.

365. Kohlrüben mit Pökelfleisch.

1—1¼ Pfd. Pökel- oder Rauchfleisch,	30—40 g Butter oder Margarine,
¾—1 l kaltes Wasser,	2 Eßl. Mehl,
2—2½ Pfd. Kohlrüben,	Salz nach Geschmack.

Das gewaschene Fleisch wird mit kaltem Wasser angesetzt ¾—1 Stunde gekocht. Die nach Nr. 364 vorbereiteten, nicht vorgekochten Kohlrüben werden dazugegeben, in ¾—1 Stunde weichgekocht. Das Gemüse wird durch die mit der Kochflüssigkeit aufgefüllte gelbliche Mehlschwitze gedickt, nach Salz abgeschmeckt.

366. Grüne Bohnen.

2 Pfd. Bohnen,	40g Butter od. Margarine,
Wasser oder Brühe,	20 g Mehl,
1 Eßl. Salz,	½ l Bohnenbrühe,
Pfefferkraut,	Salz, n. Bel. Essig und Zucker.

Die abgezogenen Bohnen werden entweder geschnitzelt oder in 2—3 Stücke gebrochen. Mit Wasser oder Brühe bedeckt werden sie mit Salz und Pfefferkraut ¾—1 Stunde gekocht. Das Gemüse wird durch die mit der Bohnenbrühe aufgefüllte Mehlschwitze gedickt, nach Salz, nach Belieben nach Essig und Zucker abgeschmeckt.

Oder die in Salzwasser weichgekochten Brechbohnen werden nach dem Abgießen in 50—60 g Butter geschwenkt, mit 1 Teel. gewiegter Petersilie vermischt, nach Salz abgeschmeckt. Grüne Bohnen eignen sich zum Zusammenkochen mit Hammelfleisch. Zutaten dafür nach Nr. 365. Das Fleisch ist mit kochendem Wasser anzusetzen.

367. Wachsbohnen.

2 Pfd. Bohnen,	20 g Mehl,
Wasser oder Brühe,	½ l Bohnenbrühe,
1 Eßl. Salz,	Salz nach Geschmack,
40 g Butter oder Margarine,	1 Teel. gewiegte Petersilie.

Die in Stücke gebrochenen Bohnen werden nach Nr. 366 zubereitet.

Oder die abgezogenen ganzen Bohnen werden in reichlich Salzwasser ½—¾ Stunden gekocht, nach dem Abtropfen auf länglicher Platte mit 60—70 g gebräunter Butter, die mit 1—2 Eßl. geriebener Semmel vermischt werden kann, übergossen. Das Kochwasser der Bohnen kann zu Suppen verbraucht werden.

368. Büchsenbohnen

sind nach dem Abtropfen auf einem Durchschlag nach Nr. 366 zuzubereiten.

369. Getrocknete Bohnen

werden 4—6 Stunden vor der Zubereitung eingeweicht, nach Nr. 366 zubereitet. An Stelle von 2 Pfd. frischen Bohnen sind 175—200 g getrocknete Bohnen zu verbrauchen.

370. Schwarzwurzeln.

1½—2 Pfd. Schwarzwurzeln,
kaltes Wasser mit
1—2 Eßl. Essig und
1 Eßl. Mehl,
2 l kochendes Wasser
mit 2 Eßl. Salz,
60 g Butter,
1—2 Eßl. geriebene
Semmel
oder
eine holländische Soße.

Die gewaschenen Wurzeln werden nach dem Abschaben in Essigwasser mit Mehl gegeben, um das Verfärben einzuschränken. Nach dem Abspülen werden sie entweder im ganzen oder in Stücke geschnitten (4—5 cm lang) in kochendem Salzwasser 30—40 Minuten gekocht. Die ganzen Wurzeln werden nach dem Abtropfen auf länglicher Platte mit gebräunter Butter, die mit geriebener Semmel vermischt werden kann, übergossen. Die Schwarzwurzelstücke werden in einer holländischen Soße gereicht. Oder

1½—2 Pfd. Schwarzwurzeln,
Wasser mit Essig u. Mehl,
40 g Butter oder
Margarine,
½ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
2 Eßl. Weizenmehl
(gestrichen),
1 Eigelb,
Salz nach Geschmack.

Die vorbereiteten, in Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln werden in dem zerlassenen Fett gedünstet, mit Wasser und Salz 30—40 Minuten gekocht, durch in wenig Wasser angerührtes Mehl gedickt. Die Soße wird mit einem Eigelb abgezogen, nach Salz abgeschmeckt.

371. Gurkengemüse.

2½ Pfd. Gurken,
2 Eßl. Essig,
1 Teel. Zucker,
1 Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Eßl. Zucker zu Karamel gebrannt, mit Wasser gelöscht,
60 g geräucherten Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
50—60 g Mehl,
½—¾ l Gurkenflüssigkeit,
Essig, Salz, Zucker nach Geschmack.

Die Gurken werden von der Blüte nach dem Stiel geschält, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer vermischt 1—1½ Stunden stehen gelassen zum Durchziehen (Topf). Der Zucker wird in einem eisernen Topf oder einer eisernen Stielpfanne unter beständigem Rühren zu Karamel gebrannt, mit kaltem Wasser gelöscht (Vorsicht!). Die Karamelflüssigkeit wird über die Gurkenstücke gegossen, die knapp davon bedeckt in ¾—1 Stunde gargemacht werden (sie müssen glasig werden). Die Speckwürfel werden hellbraun ausgebraten, auf ein Sieb gegossen, die Zwiebelwürfel werden in dem durchgelaufenen Fett hellgebräunt, auf das Sieb zu den Speckwürfeln gegeben. Das durchgetropfte Fett wird zur Herstellung einer mittelbraunen Mehlschwitze verbraucht, die nach dem Auffüllen mit Gurkenflüssigkeit 25—30 Minuten kochen muß, ehe sie nach Salz, Zucker, Essig abgeschmeckt und mit den Gurkenstücken vermischt wird. Speck und Zwiebelwürfel werden über das fertige Gericht gestreut.

Werden dicke, gelbe Gurken verwendet, so sind diese nach dem Schälen zu halbieren, von den Kernen zu befreien, längs noch einmal zu teilen, in Stücke zu schneiden. Durch den Wegfall der Kerne ist die zu verwendende Menge auf 3½—4 Pfd. zu erhöhen.

372. Gurken, gefüllt.

4 Gurken,
z. Fleischteig:
½ Pfd. Fleisch, halb Rind-, halb Schweinefleisch,
½—¾ Semmel,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
½ Ei,
Salz nach Geschmack,
2 Eßl. Essig,
1 Teel. Zucker u. Salz,
1 Prise Pfeffer,
1 Eßl. Zucker z. Karamel,
Wasser zum Löschen,
60 g Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
50—60 g Mehl,
½—¾ l Gurkenflüssigkeit.
Essig, Salz, Zucker nach Geschmack.

Die geschälten Gurken werden längs geteilt, die Kerne entfernt. Die Höhlung wird mit einem nach Nr. 164 herzustellenden Fleischteig gefüllt, die Gurkenhälften werden aufeinander gelegt, mit einem Baumwollfaden umwickelt, weiter nach Nr. 371 behandelt wie die in Stücke geschnittenen Gurken. Zum Garmachen ist eine Pfanne oder ein flaches Gefäß zu benutzen, in dem die Gurken nebeneinander liegen. Bei der Herstellung der Soße können Speck und Zwiebelwürfel auch fortfallen, und als Fett zur hellen oder dunklen Mehlschwitze können 50—60 g Butter verwendet werden.

373. Kürbisbrei.

2 Pfd. Kürbisstücke, (3—3½ Pfd. Kürbis),
½ l Wasser,
1 Nelke,
1 Stück Zimt (2—3 cm),
¼ l Milch,
40 g Butter od. Margarine u. Bel. 1 Eigelb,
Salz nach Geschmack.

Die mit Wasser und Gewürzen weichgekochten Kürbisstücke werden durch ein Sieb gestrichen. Der Brei wird mit Fett und Milch, die mit 1 Eigelb verquirlt werden kann, erhitzt, nach Salz abgeschmeckt.

374. Mischgemüse, Leipziger Allerlei.

2 Pfd. verschied. Gemüse, entweder:
frisch, z. T. Büchsengemüse, Spargel od. Blumenkohl, Erbsen, Mohrrüben od. Karotten, Morcheln oder Steinpilze,
60 g Butter,
Salz nach Geschmack,
1 Eßl. gew. Petersilie,
oder 1 Mehlschwitze von 40 g Butter, 20 g Mehl.

Die vorbereiteten, gargemachten oder nur erhitzten Gemüse werden nach dem Abtropfen entweder nur mit Butter durchgeschwenkt, mit Petersilie vermischt, nach Salz abgeschmeckt; oder sie werden mit der unter Verwendung des Gemüsewassers hergestellten Mehlschwitze vermischt. Die einzelnen Sorten können auch getrennt in einer Schüssel angerichtet werden.

375. Artischocken.

4 Artischocken,	n. Bel. 40 g Butter,
2—3 l kochendes Wasser,	80 g Butter, schaumig gerührt od. eine holländische
für 1 l 1 Eßl. Salz,	Soße.
Saft ½ Zitrone,	

Die schlechten Blätter werden entfernt, die Spitzen der übrigen beschnitten. Die Artischocken werden in Salzwasser mit Zitronensaft, nach Belieben auch Butter in 1½ Stunde weichgekocht. (Probieren durch Herausziehen eines Blattes.) Die mittleren Blätter und das Faserige im Innern werden entfernt und die Artischocken auf länglicher Platte in einer holländischen Soße, zu deren Herstellung das Artischockenwasser zu verbrauchen ist, angerichtet oder sie werden mit schaumig gerührter Butter gereicht.

376. Glasierte Maronen oder echte Kastanien

eignen sich zur Garnitur für Rot-, Grün- oder Braunkohl, zu Kaßler, zu Schinken in Burgunder.

½ Pfd. Maronen,	40 g Butter,
kochendes Wasser,	½ Teel. Salz,
2 Eßl. Zucker,	wenn notwendig
¼ l Brühe, Wasser oder	Flüssigkeit zum
Weißwein,	Nachgießen.

Die an der Spitze kreuzweis eingeschnittenen Maronen werden in reichlich Wasser 10 Minuten gekocht. Nach dem Abgießen werden die äußere Schale und die innere braune Haut entfernt. Der Zucker wird unter beständigem Rühren im eisernen Tiegel gebräunt, mit Brühe, Wasser oder Wein gelöscht. Butter, Salz und die Maronen werden

dazugegeben und letztere an der Herdseite unter öfterem Schütteln gargemacht und glasiert. Wenn notwendig, muß Flüssigkeit nachgefüllt werden.

377. Zwiebeln glasiert

sind zur Garnitur für Schinken zu verwenden. Für die kleinen, geschälten, mit kochendem Wasser überbrühten Zwiebeln sind die gleichen Zutaten wie in Nr. 376 auf dieselbe Weise zu verwenden. (¾—1 Stunde sind für das Weichwerden und Glasieren zu rechnen.)

378. Gefüllte Zwiebeln.

4 große oder 8 kleinere Zwiebeln,
2 l kochend. Salzwasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
z. Fleischteig ½ Pfd. Fleisch, halb Rind-, halb Schweinefleisch, oder halb Kalb-, halb Schweinefleisch,
½ Semmel,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
n. Bel. ½ Ei,
Salz n. Geschmack, ½ Teel.
40 g Butter,
1 Teel. Zucker,
½ l Brühe oder Wasser,
1 Teel. Salz,
1 Teel. Kartoffelmehl.

Es sind einheimische Zwiebeln zu verwenden oder spanische (Oportozwiebeln), die größer als die einheimischen sind. Die geschälten Zwiebeln werden 2—3 Minuten in kochendem Salzwasser vorgekocht. An der Spitze wird mit einem scharfen Messer ein Deckel abgeschnitten, die Zwiebeln werden mit einem Kartoffelausbohrer ausgehöhlt. Das Innere wird mit dem aus den Zutaten hergestellten Fleischteig gefüllt, der Deckel aufgelegt, durch einen Baumwollfaden festgehalten. Die Zwiebelabfälle werden mit 1 Teel. Zucker in Butter gebräunt. Brühe oder Wasser wird aufgefüllt, nach 5 Minuten Kochzeit wird die Masse durch ein Sieb gegossen. In der nach Salz abgeschmeckten Flüssigkeit werden die Zwiebeln nebeneinander in einem passenden Gefäß stehend zugedeckt in ½—¾ Stunden weichgedünstet. Das Küchenwunder ist zum Garmachen geeignet. Die Soße ist durch angerührtes Kartoffelmehl zu dicken.

379. Gefüllte Tomaten.

8 mittelgroße Tomaten, rot, rund und fest.

Füllung I.

1 Semmel, geschält,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Butter,
¼ Pfd. gehacktes Fleisch, halb Schweine-, halb Kalbfleisch,
½ Ei,
1 Eßl. geriebener Käse,
n. Bel. etwas Sardellenpaste,
Salz nach Geschmack.

Füllung II.

1 Semmel, geschält,
1 Eßl. Butter,
1 Ei,
50 g ger. Schweizerkäse,
Salz nach Geschmack,
wenn nötig, Tomatenbrei.

Füllung III.

1 Semmel, geschält,
1 Eßl. Butter,
1 Ei,
½ Pfd. Pilze, Champignons, Steinpilze, Pfefferlinge, in Würfeln oder gewiegt,
1 Eigelb,
wenn nötig Tomatenmark,
Salz nach Geschmack.

Füllung IV.

60 g ger. Schwarzbrot,
40 g Butter,
1 Eigelb,
1 Teel. gew. Petersilie,
Tomatenmark,
½ Teel. Salz,
1 Prise Pfeffer.

Zum Überbacken:

30 g Butter in Flocken,
2—3 Eßl. geriebener Käse,
2—3 Eßl. geriebene Semmel.

Mit einem scharfen Messer oder Tomatenmesser wird ein Deckel an der Oberseite der Tomate abgeschnitten, das Innere mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt, so daß ½—1 cm Fleisch stehen bleibt. Die ausgehöhlten Tomaten werden gesalzen, mit einer der angegebenen Füllungen bis zu ¾ ihrer Höhe gefüllt, der Deckel wird draufgelegt. In einer mit Butter ausgepinselten Tortenform oder einem flachen gebutterten Gefäß werden die Tomaten nebeneinander stehend mit Butterflöckchen belegt, mit

geriebenem Käse, geriebener Semmel überstreut. Im Herd werden die Tomaten in 20—30 Minuten überbacken oder auf dem Herd im gedeckten Topf gedämpft. Das Küchenwunder kann zum Dämpfen und Überbacken benutzt werden.

Zu Füllung I ist ein Fleischteig herzustellen. Nr. 164.

Zu Füllung II und III wird die geschälte oder abgeriebene, eingeweichte, trocken ausgepreßte Semmel mit Butter und dem verquirlten Ei auf dem Herde abgerührt, so daß ein weiches Rührei entsteht. Die übrigen Zutaten werden dazugegeben. Als Tomatenmark ist ein Teil der ausgehöhlten durchgestrichenen Tomatenmasse zu verbrauchen.

Zu Füllung IV wird das Schwarzbrot in der Butter geröstet.

Werden zur Füllung III Büchsenchampignons verwendet, so kann ein größerer Pilz als Deckel aufgesetzt werden.

Gefüllte Tomaten eignen sich zur Garnitur für ein größeres Bratenstück oder können als selbständiges Gericht gegeben werden. Reis mit holländischer Soße ist eine passende Beigabe. Makkaroni, Spaghetti.

380. Tomatengemüse.

1½—2 Pfd. Tomaten,	1 Teel. Zwiebelwürfel,
kochendes Wasser,	1 Eßl. Weizenmehl,
50—60 g geräuch. Speck,	Salz, Zucker n. Geschmack.
oder 40 g Butter oder Margarine,	

Die Tomaten werden mit kochendem Wasser überbrüht, die Haut wird abgezogen. Die Speckwürfel werden glasig ausgebraten, die Zwiebelwürfel darin gedünstet, die in Viertel geschnittenen Tomaten dazu gegeben und in ½ bis ¾ Stunden gargemacht. Das durch in wenig Wasser angerührtes Weizenmehl gedickte Gemüse wird nach Salz und Zucker abgeschmeckt. 2—4 hartgekochte, in Viertel oder Achtel geschnittene Eier oder Fleischklößchen, siehe Nr. 379, I können mit dem Gemüse zusammen angerichtet werden.

381. Gemüsesülze.

Verschiedene Gemüse,	Gemüsewasser,
Blumenkohl, Spargel,	Weißwein, Essig,
Erbsen, Karotten,	Zitronensaft,
Morcheln, Rosenkohl,	Salz,
frisch oder als Büchsen-	Gelatine,
gemüse,	Eiweiß, Eierschale.

Das Kochwasser des frischen Gemüses, wenn notwendig auch das des Büchsengemüses wird kräftig nach Salz, Wein, Zitronensaft, Essig abgeschmeckt, wenn nötig durch etwas Fleischextrakt oder Vitox leicht gefärbt, gemessen, nach der Menge Gelatine, Eiweiß und Eierschale berechnet und geklärt (siehe Huhn in Aspik Nr. 260). Das Gemüse wird in eine Glasschüssel oder in eine zu stürzende, mit Öl ausgepinselte Form eingelegt. Als Soßen eignen sich Mayonnaise, Remoulade, kalte Kräutersoße. An Stelle des Gemüsewassers kann auch eine kräftige Fleischbrühe, die mit denselben Zutaten abzuschmecken ist, verwendet werden.

382. Pilze

werden frisch und getrocknet verwendet. Frische Pilze sollen möglichst bald nach dem Sammeln verbraucht werden, da sie durch ihr Wachstum bedingt schneller in Fäulnis übergehen als andere pflanzliche Nahrungsmittel und dadurch der Gesundheit schädlich wirken. Für getrocknete Pilze gilt das gleiche wie für alle getrockneten Nahrungsmittel; sie müssen vor dem Gebrauch eingeweicht werden. Für getrocknete Morcheln genügt zum Quellen eine Zeit von 2 Stunden, da sie infolge des Baues ihres Gewebes (Schlauchpilze) schnell das ihnen beim Trocknen entzogene Wasser aufnehmen. Andere Arten getrockneter Pilze sind am Vorabend des Kochtages einzuweichen.

383. Morcheln.

2 Pfd. Morcheln,	1 Teel. Salz,
Wasser zum Vorkochen,	Wasser oder süße Sahne
60—70 g Butter,	n. Bedarf,
½ Teel. Zwiebelwürfel,	1 Teel. gewiegte Petersilie.

Behandlung frischer und getrockneter Morcheln (siehe Nr. 101 Seite 50). Die vorgekochten Morcheln werden nach dem Abgießen zerschnitten. In der zerlassenen Butter werden die Zwiebelwürfel gedünstet, die Morcheln hinzugegeben und mit Salz, wenn notwendig unter Zusatz von Wasser oder süßer Sahne (⅛ l), in 10—15 Minuten gargemacht. Die nach Salz abgeschmeckten Pilze werden mit der Petersilie vermischt. Zur Verlängerung kann etwas mehr Flüssigkeit verbraucht werden, die durch einen Teelöffel angerührtes Weizenmehl zu dicken ist.

384. Pfefferlinge oder Galuschel.

2 Pfd. Pilze,
(kochendes Salzwasser für 1 l 1 Eßl. Salz),
60 g Speck oder
30 g Speck und 30 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
Wasser oder süße Sahne nach Bedarf,
1 Teel. Salz,
1 Eßl. Weizenmehl,
1 Teel. gewiegte Petersilie.

Der Stiel der Pilze wird abgeschabt, das Stielende abgeschnitten. Die Pilze werden, wenn sie sehr groß sind, zerschnitten, 3—4 mal gewaschen, in kochendem Salzwasser 10 Minuten vorgekocht, abgegossen. Durch das Vorkochen wird ihnen der strenge Geschmack genommen. Es kann, da ein Verlust an Nährstoffen eintritt, auch fortfallen. Die Speckwürfel werden glasig ausgebraten. Die Zwiebelwürfel dazugegeben und nacheinander die Pilze, um sie anbraten zu können. Sie werden mit Salz unter Hinzugabe von Flüssigkeit in 20—30 Minuten gargemacht, durch angerührtes Mehl gebunden, nach Salz abgeschmeckt, mit Petersilie vermischt. Vorgekochte Pilze können auch nur in Fett in 10—15 Minuten gargemacht werden.

385. Steinpilze.

2 Pfd. Pilze,
50 g Butter,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. gew. Petersilie,
1 Teel. Salz,
⅛ l süße Sahne,
1 Eßl. Mehl.

Der Stiel der Pilze wird abgeschabt, das Stielende abgeschnitten. Bei sehr großen Pilzen wird die Haut des Hutes abgezogen, unter Umständen das Röhrengeflecht an der Unterseite des Hutes entfernt. Die Pilze werden gewaschen, in Scheiben geschnitten. In der zerlassenen Butter werden die Zwiebelwürfel, die Pilze gedünstet, und unter Hinzugabe von Salz und Flüssigkeit in 20—30 Minuten gargemacht. Das Gericht wird durch angerührtes Mehl gedickt, nach Salz abgeschmeckt, mit Petersilie vermischt.

386. Champignons.

1½—2 Pfd. Champignons,	1 Teel. Salz,
klein, fest und weiß,	⅛ l süße Sahne,
Zitronensaft z. Beträufeln,	1 Teel. Mehl,
50—75 g Butter,	n. Bel. Zitronensaft.
1 Messersp. Zwiebelwürfel,	

Die gewaschenen, geputzten Pilze werden wenn nötig mit Zitronensaft beträufelt, um die Verfärbung einzuschränken. Sie werden in der zerlassenen Butter mit Salz unter Zusatz von Sahne in 20—30 Minuten gargemacht.

387. Reizker, gebraten.

1½—2 Pfd. Reizker,	80—100 g ger. Semmel,
kochendes Salzwasser	mit 1 Teel. Salz vermischt,
zum Brühen,	80—100 g Schweinefett.
1—2 Eier,	

Hut und Stiel des Pilzes werden getrennt, geputzt, nach dem Waschen mit kochendem Wasser überbrüht. Die abgetropften Pilze werden in Ei, in geriebener mit Salz vermischter Semmel umgewendet, in dampfendem Fett braun gebraten.

Reizker können auch nach Nr. 385 zubereitet werden, ebenso jede Mischung verschiedener Pilzarten.

Kartoffelgerichte.

388. Der Wert der Kartoffel liegt in ihrem Stärke- und Eiweißgehalt. Abhängig vom Gehalt an Wasser schwankt der an Stärke zwischen 18—20 Prozent. Der Stärkegehalt macht die Kartoffel als Zuspeise zu kohlehydratarmer Kost

geeignet. Der Zellstoff, der die Stärkekörner umschließt, wird beim Kochen erweicht, die Stärkekörner quellen und sprengen die Zellhäute. Das Eiweiß der Kartoffel, von dem sie bis zu 2 Prozent enthält, ist eine hochwertige Eiweißart, da es sich aus den zur Zellbildung notwendigen Aminosäuren aufbaut.

Der Wintervorrat an Kartoffeln ist im frostfreien, trockenen Keller aufzubewahren. Eine längere Zeit anhaltende Temperatur von 0 Grad oder ein langsames Sinken auf minus 2 Grad soll durch die Anhäufung eines diastatischen Fermentes eine erhöhte Zuckerbildung zur Folge haben. Da der Zucker nicht so schnell von der Kartoffel veratmet werden kann, schmeckt sie süß. Bringt man süß gewordene Kartoffeln für eine Zeit in Räume mit einer Temperatur von 20—25 Grad, so soll der kleinere Teil des gebildeten Zuckers veratmet, der größere wieder in Stärke zurückverwandelt werden. Bei plötzlich auftretendem Frost erfrieren die Kartoffeln.

Kartoffeln sollen möglichst mit der Schale gekocht werden zur Einschränkung des Eiweißverlustes.

389. Kartoffeln zu kochen.

2 Pfd. Kartoffeln,
Wasser,
1 Eßl. Salz,
bei Pellkartoffeln n. Bel.
1 Teel. Kümmel.

Die gewaschenen, geschälten, abgespülten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser bedeckt mit Salz angesetzt, vom Kochen an in ungefähr ½ Stunde gargemacht. Die abgegossenen Kartoffeln werden an der Herdseite im halb zugedeckten Topf abgedampft. Zum Kochen von Kartoffeln eignet sich der Kartoffeldämpfer.

390. Bratkartoffeln.

1½ Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln,
60—80 g Schmalz, Palmin, Speck oder Butter,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Salz.

Die in der Schale gekochten, geschälten Kartoffeln werden nach dem Abkühlen in ungefähr 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Das Fett wird erhitzt. Die Speckwürfel werden glasig ausgebraten. Die Kartoffelscheiben werden hineingeschüttet und müssen erst von der Unterseite anbräunen, ehe sie mit einem Messer oder Pfannenmesser umgewendet werden. Das Salz wird während des Bratens darüber gestreut. Die Zwiebelwürfel werden kurz vor der Fertigstellung dazugegeben.

391. Bauernessen.

1½ Pfd. Kartoffeln,	1 Teel. Salz,
60—80 g Butter, Schmalz, Palmin oder Speck,	¼ Pfd. gekochten Schinken oder ¼—½ Pfd. Knoblauch- oder Jagdwurst.
2—4 Eier,	
2—4 Eßl. Wasser,	

Es werden Bratkartoffeln nach Nr. 390 hergestellt. Die mit Wasser und Salz verquirlten Eier werden über die Bratkartoffeln in der Pfanne gegossen, zum Gerinnen gebracht. Schinken oder Wurst in Würfel geschnitten, wird darunter gemischt.

392. Kartoffeln im ganzen gebraten.

1½ Pfd. Kartoffeln in der Schale gekocht,	50 g Butter oder Palmin,
	1 Teel. Salz.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält, gleichmäßig rund verschnitten, in gebräunter Butter oder dampfendem Palmin von allen Seiten braun gebraten, mit Salz bestreut. Sie eignen sich zur Beigabe zu Gemüsen oder in kleineren Mengen hergestellt, zu deren Verzierung.

393. Kartoffeln, roh ausgebacken zur Garnitur.

Kartoffeln,	Fett zum Ausbacken,
kochendes Wasser,	Salz zum Bestreuen.

Die gewaschenen, geschälten, abgespülten Kartoffeln werden in Scheiben oder Streifen (pommes-frites) geschnitten oder mit einem Kartoffelbohrer Bällchen ausgestochen. Scheiben, Streifen oder Bällchen werden mit

kochendem Wasser überbrüht, abgetrocknet und in kleinen Mengen nacheinander in dampfendem Ausbackfett braungebacken. Nach dem Abtropfen auf einem Durchschlag bzw. auf Filtrierpapier werden sie mit Salz bestreut. Werden zu große Mengen auf einmal in das Fett gegeben, so fängt es wegen der zu starken Abkühlung an zu schäumen und überzulaufen. Besonders gut geeignet ist die Wunderpfanne dafür. Die rohen Kartoffelreste sind zu Kartoffelsuppe oder Brei zu verbrauchen.

394. Glasierte Kartoffelbällchen zur Garnitur.

½ Pfd. kugelig ausgestochener Kartoffelbällchen,
kochendes Wasser,
¼ Pfd. Butter,
Puderzucker zum Bestäuben.

Die ausgestochenen Bällchen werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgetrocknet. Sie werden in die gebräunte Butter gegeben (Stieltopf) und unter beständigem Schütteln hellbraun gebraten. Durch eine Streubüchse oder ein kleines Sieb wird Puderzucker darüber gestreut, durch den die Kartoffeln glasiert werden und nachdunkeln. (2—3mal Puderzucker verbrauchen.) Sie sind zur Garnitur für große Bratenstücke geeignet.

395. Kartoffelbällchen von gekochten Kartoffeln zur Garnitur (Croquettes.)

½ Pfd. gekochte Kartoffeln,
25 g Butter,
1—2 Eigelb,
1—2 Eßl. geriebener Käse (trocken),
1—2 Eßl. Mehl,
Salz nach Geschmack,
40—50 g geriebene Semmel,
Fett zum Ausbacken.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, die geriebenen oder durch die Mandelmühle gedrehten Kartoffeln, Käse, Mehl werden dazugegeben. Aus der nach Salz abgeschmeckten Masse werden kleine Kugeln geformt, die nach dem Umwenden in geriebener Semmel in Ausbackfett hellbraun gebacken werden. Sie müssen auf einem Durchschlag bzw. Filtrierpapier abtropfen.

396. Kartoffelpuffer.

2 Pfd. Kartoffeln,
2 Eßl. Weizenmehl,
1—2 Eier,
1 Teel. Salz,
150—175 g Schmalz oder Palmin.

Die vorbereiteten Kartoffeln werden während des Reibens mit Mehl bestreut, um die Verfärbung einzuschränken. Eier und Salz werden mit der geriebenen Masse vermischt. Mit einem Löffel wird der Teig in das dampfende Fett gegeben, breitgedrückt, von beiden Seiten braungebacken. Die Puffer werden mit Zucker bestreut. Es wird Kompott, Salat oder Kaffee dazugegeben.

397. Kartoffelbrei oder Rührkartoffeln.

2 Pfd. Kartoffeln,
Salzwasser zum Kochen,
$^3/_8$—$^1/_2$ l Milch,
30—40 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Salz,
n. Bel. 1 Teel. Zwiebelwürfel.

Die vorbereiteten Kartoffeln werden gekocht, abgegossen, abgedampft, durch die Kartoffelpresse gedrückt oder zerstampft. Kochende Milch, Butter, in der die Zwiebelwürfel gedünstet werden können, und Salz werden dazugegeben. Die Masse wird mit dem Löffel oder Schneebesen schaumig geschlagen.

398. Brühkartoffeln ohne Fleisch.

1—1¼ l Wasser,
Maggi oder Vitox,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
2 Pfd. Kartoffeln,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
2 Eßl. Butter oder Margarine,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
Salz nach Geschmack.

Wasser mit Maggi oder Vitox, Salz, in Streifen geschnittenem Suppengemüse wird 10 Minuten gekocht. Die vorbereiteten, in dicke Scheiben oder Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in der Flüssigkeit in 25—30 Minuten gargemacht. Das nach Salz abgeschmeckte Gericht wird mit in Butter gedünsteten Zwiebelwürfeln, mit gewiegter Petersilie vermischt. Kartoffeln mit Brühe siehe Rindfleisch und Brühkartoffeln.

399. Kartoffelgemüse.

2 Pfd. Kartoffeln,
¾—1 l Brühe oder Wasser mit Maggi
1 Teel. Salz,
40 g Butter oder Margarine,
15—20 g Mehl,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
¼—⅜ Brühe oder Wasser mit Maggi.

Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in der Flüssigkeit mit Salz an der Herdseite gargemacht. Die aus Butter, Mehl und Zwiebelwürfel hergestellte mittelbraune, mit Flüssigkeit aufgefüllte Mehlschwitze wird nach 20—25 Minuten Kochzeit mit den Kartoffeln vorsichtig gemischt.

400. Saure Kartoffeln.

2 Pfd. Kartoffeln als Pellkartoffeln gekocht,
125 g Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
3—4 Eßl. Essig.
1 Teel. Salz,
Essig, Salz n. Geschmack.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Der würflig geschnittene Speck wird glasig ausgebraten, mit den Zwiebelwürfeln hell gebräunt, Essig und Salz werden dazugegeben und die Speckfoße wird über die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gegossen. Das Gericht ist vor dem Anrichten nach Essig und Salz abzuschmecken.

401. Herings- oder Prinzeßkartoffeln.

2 Pfd. Kartoffeln, als Pellkartoffeln gekocht,
2 Heringe,
60 g Butter oder Margarine,
1 Scheibe Schinken,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
60 g Mehl,
½—⅝ l Flüssigkeit, halb Brühe, halb Milch oder Sahne,
Salz nach Geschmack,
1—2 Eßl. gerieb. Käse,
20—30 g Butter in Flocken.

Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, die gewässerten Heringe werden abgezogen, entgrätet, in Würfel geschnitten. Aus den angegebenen Zutaten wird eine helle

Soße bereitet. Kartoffelscheiben und Heringswürfel werden schichtweise in eine gebutterte Auflaufform gefüllt. Die Soße wird darüber gegossen. Parmesankäse darauf gestreut, Butterflöckchen werden darüber verteilt und das Gericht wird 20—30 Minuten im Herd überbacken. Es kann auch in einer Schüssel angerichtet werden, nachdem Kartoffeln, Heringe und Soße miteinander vermischt worden sind.

402. Die Hülsenfrüchte,

zu denen Erbsen, Bohnen und Linsen zu rechnen sind, unterscheiden sich von den anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln durch ihren hohen Gehalt an Eiweiß. Es kommt in der Hauptmenge als Legumin vor, das im Vergleich zu anderen Eiweißarten schwer ausnutzbar ist. Außer 23 bis 25 Prozent Eiweiß sind in den Hülsenfrüchten 50—52 Prozent Kohlehydrate enthalten. Durch die große Stärkemenge erübrigt sich bei ihrer Verwendung die Beigabe von Kartoffeln. Der sehr niedrige Fettgehalt, 1½—2 Prozent, erfordert bei der Zubereitung einen reichlichen Fettzusatz.

Die Hülsenfrüchte sind am Vorabend des Kochtages zu verlesen, zu waschen und einzuweichen. Es ist möglichst weiches Wasser zu verwenden, da durch den Kalkgehalt des harten Wassers das Quellen und Weichwerden erschwert wird. Hartes Wasser ist vor dem Gebrauch durch einen Zusatz von Natron zu enthärten. Alte Früchte werden sehr schwer weich.

403. Erbsenbrei von gelben Erbsen.

1½—2 Pfd. Erbsen,	40 g Fett,
1½—2 l Wasser zum Einweichen,	20—30 g Mehl,
	40 g Butter oder Speck,
1 l fette Brühe oder Wasser und Speckschwarten,	1—2 Eßl. Zwiebelwürfel,
	Salz nach Geschmack.
1 Teel. Salz,	

Von geschälten Erbsen sind 750 g ausreichend, von ungeschälten sind 2 Pfd. zu rechnen.

Die vorbereiteten Erbsen werden mit dem Einweichwasser und Salz unter Nachgießen von Brühe oder Wasser in 2—2½ Stunden weich gekocht, durch ein Sieb gerührt. Die durchgestrichene Masse wird mit der Mehlschwitze vermischt (die auch fortfallen kann), aufgekocht, nach Salz abgeschmeckt und beim Anrichten mit in Butter gebräunten Zwiebelwürfeln oder mit gebräunten Speck- und Zwiebelwürfeln übergossen. Zu Erbsenbrei eignet sich Sauerkohl.

404. Löffelerbsen.

1½ Pfd. geschälte Erbsen,	1 l kaltes Wasser,
1½ l Wasser zum Einweichen,	40 g Fett,
	20 g Mehl,
¾—1 Pfd Rauchfleisch oder durchwachsener Speck,	Salz nach Geschmack.

Fleisch oder Speck werden mit kaltem Wasser angesetzt, 10 Minuten gekocht. Die vorbereiteten Erbsen werden mit dem Einweichwasser dazugegeben, beides wird zusammen weichgekocht. Die Erbsen müssen weich sein, ohne zu zerfallen. Die Flüssigkeit der Erbsen wird durch eine Mehlschwitze gedickt, das Gericht nach Salz abgeschmeckt.

405. Linsen oder Bohnen.

1—1½ Pfd. Linsen oder Bohnen,	1 Teel. Salz,
	60 g Fett oder Speck,
1—1½ l Wasser zum Einweichen,	20—30 g Mehl,
	1 Eßl. Zwiebelwürfel,
1—1½ l fette Brühe oder Wasser und Speckschwarten,	n. Bel. Essig und Zucker.

Die vorbereiteten Hülsenfrüchte werden mit dem Einweichwasser und Salz unter Nachgießen von Brühe oder Wasser in 2—2½ Stunden weichgekocht. Sie werden mit der aus Speck, Zwiebelwürfeln und Mehl hergestellten, mit der Brühe der Hülsenfrüchte aufgefüllten, gekochten Mehlschwitze vermischt, nach Salz abgeschmeckt.

Mit Fleisch zusammengekocht, siehe Nr. 404.

406. Bohnen, süß-sauer.

1 Pfd. weiße Bohnen,
1 l Wasser zum Einweichen,
Wasser oder Brühe zum Nachgießen,
50 g Butter, Mischfett oder Margarine,
oder 60 g Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
60 g Fischpfefferkuchen in ½ l Bohnenbrühe verrührt,
oder 40 g Mehl,
Essig (3—4 Eßl.) Salz,
Zucker nach Geschmack.

Die vorbereiteten Bohnen werden mit dem Einweichwasser und 1 Teel. Salz unter Naßgießen von Brühe oder Wasser in 2—2½ Stunden weichgekocht. In der zerlassenen Butter oder den glasig gewordenen Speckwürfeln werden die Zwiebelwürfel gedünstet, der angerührte Fischpfefferkuchen, Essig, Salz und Zucker werden nach Geschmack dazugegeben und die durchgekochte Soße wird mit den Bohnen vermischt. An Stelle des Fischpfefferkuchens kann Mehl zur Herstellung einer gelblichen Mehlschwitze verbraucht werden.

407. Puff- oder Saubohnen.

1½—2 Pfd. Bohnen ohne Hülsen,
2—3 l kochendes Salzwasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
75 g Butter oder 100 g Speck,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
1 Teel. Salz (Pfeffer).

Die Bohnen werden in kochendem Salzwasser in ¾—1 Stunde weichgekocht, abgegossen. In der zerlassenen Butter oder den glasig ausgebratenen Speckwürfeln werden die abgetropften Bohnen mit Petersilie und Salz bzw. Pfeffer durchgeschwenkt.

Getreideerzeugnisse.

Nahrungsmittel aus dem ganzen Getreidekorn, wie Reis, Hirse und grobe Mahlerzeugnisse, wie Graupen, Grütze, Haferflocken werden bei ihrer Verwendung mit kalter Flüssigkeit angesetzt, damit die Stärke quellen kann. Aus

Mehl hergestellte Nahrungsmittel, wie Teigwaren, werden mit kochendem Wasser angesetzt. Die feinen Mahlerzeugnisse wie Grieß und Mehl werden in kaltem Wasser angerührt, in kochende Flüssigkeit gegeben.

408. Graupen mit Fleisch.

¾—1 Pfd. Hammel- oder Rindfleisch,
oder ½—¾ Pfd. durchwachsenen Speck,
1½ l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
1 Stück Sellerie,
¾—1 Pfd. Graupen,
Wasser zum Nachgießen,
1 Eßl. Butter,
Salz nach Geschmack.

Das vorbereitete Fleisch oder der Speck werden in Wasser mit Salz und Sellerie 10 Minuten gekocht, die abgequirlten Graupen werden dazugegeben und unter Nachgießen von Wasser in 2—3 Stunden, abhängig von der Stärke der Graupen weichgekocht. Das Fleisch wird nach 1—1½-stündigem Kochen herausgenommen. Unter das nach Salz abgeschmeckte Gericht wird die Butter gemischt. Grobe Graupen (Kälberzähne) können am Vorabend des Kochtages eingeweicht werden. Zum Kochen ist ein irdener oder ein gut emaillierter Topf zu benutzen.

409. Hirse mit Schweinefleisch.

¾—1 Pfd. Schweinefleisch,
1½ l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
½—¾ Pfd. Hirse,
Wasser zum Nachgießen,
1 Eßl. Butter,
Salz nach Geschmack.

Zubereitung wie in Nr. 408.

Hirse hat einen bitteren Geschmack. Um ihn zu mildern, wird die Hirse, ehe sie zum Fleisch gegeben wird, mit kaltem Wasser bedeckt, angesetzt, aufgekocht, das Wasser abgegossen. Sie ist dann noch 2—3mal unter Rühren mit kochendem Wasser zu brühen. Hirse braucht 2 Stunden zum Ausquellen.

410. Milchhirse.

½—¾ Pfd. Hirse,
½ l kaltes Wasser,
1 Teel. Salz,
1—1½ l Milch oder Magermilch,
65 g Butter, gebräunt,
Zucker und Zimt.

Die nach Nr. 409 vorbereitete Hirse wird mit Wasser und Salz angekocht und unter Angießen von Milch in 2 Stunden ausgequollen. Das Gericht wird mit gebräunter Butter übergossen. Zucker und Zimt werden dazu gereicht.

411. Milchgrießbrei.

¾ l Milch oder Magermilch,
1 Teel. Salz,
100 g Grieß in ¼ l Milch angerührt,
65 g Butter, gebräunt,
Zucker und Zimt.

Milch und Salz werden aufgekocht, der in kalter Milch angerührte feine Grieß wird dazugegeben, unter Rühren 10 Minuten gekocht. Das Gericht wird mit gebräunter Butter übergossen, Zucker und Zimt werden dazu gereicht. Grober Grieß kann trocken in 1 l kochende Milch mit Salz geschüttet werden und muß in 15—20 Minuten ausquellen.

412. Reis als Beigabe zu Fleisch.

250 g Reis,
40—50 g Butter oder Margarine,
1 Stück Sellerie,
1 Zwiebel,
1 l Wasser mit 1 Teel. Salz,
oder 1 l Brühe.

Der abgequirlte, abgegossene Reis wird mit Sellerie und Zwiebel im zerlassenen Fett gedünstet, unter Hinzugabe von Wasser mit Salz oder Brühe in ¾—1 Stunde an der Herdseite ausgequollen. (Irdener oder gut emaillierter Topf, möglichst wenig rühren, schütteln), oder er wird nach Nr. 82 gekocht.

413. Eingebrannter Reis.

250 g Reis,
30 g Butter oder Margarine,
1 Stück Sellerie,
1 Zwiebel,
1 l Wasser mit 1 Teel. Salz,
oder 1 l Brühe,
20 g Butter,
1 Eßl. Mehl,
¼—⅜ l Brühe oder Wasser.

Der Reis wird nach Nr. 412 weichgekocht, und mit der hellbraunen, mit Brühe aufgefüllten Mehlschwitze vermischt.

414. Milchreis.

250 g Reis,
30—40 g Butter oder Margarine,
¼ l Wasser,
½ Teel. Salz,
¾ l Milch,
40—60 g Butter, gebräunt,
Zucker und Zimt.

Der vorbereitete Reis wird in der Butter gedünstet, mit Wasser und 1 Teel. Salz angekocht, unter Zugießen von Milch in ¾—1 Stunde an der Herdseite ausgequollen, mit gebräunter Butter, Zucker und Zimt zu Tisch gegeben.

415. Gerösteter Reis (italienischer Reis, Risotto).

100 g Butter,
250 g Reis,
¾—1 l nach Salz abgeschmeckte Brühe,
40 g geriebener Parmesankäse.

Der Reis (gute Sorte, Karolina- oder Patnareis) wird verlesen, mit einem Tuch abgerieben, in der zerlassenen Butter unter Rühren hellgelb geröstet, mit der Brühe in ¾—1 Stunde an der Herdseite ausgequollen. Der geriebene Käse wird vorsichtig daruntergemischt. Der Reis kann auch durch Safrangelb gefärbt werden. Zu diesem Zweck wird eine Messerspitze Safran in wenig Wasser gelöst, zu dem halbgargemachten Reis gegeben.

416. Makkaroni zu kochen.

250 g Makkaroni,
3—4 l kochendes Salzwasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
40—50 g Butter,
1—2 Eßl. geriebener Käse.

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in kochendem Salzwasser in ¾—1 Stunde gargemacht. Nach dem Abgießen und Abtropfen werden sie mit der Butter vermischt, mit geriebenem Käse bestreut zu Tisch gegeben.

417. Makkaroni mit Schinken.

250 g Makkaroni,
3—4 l kochendes Salzwasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
40—50 g Butter oder Margarine,
¼ Pfd. gekochter Schinken,
1—2 Eßl. geriebener Käse.

Unter die nach Nr. 416 zubereiteten Makkaroni wird der in Würfel geschnittene Schinken gemischt. Makkaroni und Schinken können auch in eine gebutterte Auflaufform gefüllt, mit ¼ l süßer oder saurer Sahne übergossen, die noch mit 1—2 Eiern verquirlt werden kann, mit geriebenem Käse bestreut, ½—¾ Stunde im Herd überbacken werden.

418. Risotto mit Tomatenbrei.

100 g Butter,
250 g Reis,
¾—1 l nach Salz abgeschmeckte Brühe,
¾—1 Pfd. Tomaten oder 4—5 Eßl. Tomatenbrei,
40 g geriebener Käse.

Unter den nach Nr. 415 zu behandelnden Reis wird nach der Hälfte der Kochzeit der aus frischen Tomaten herzustellende oder schon fertiger Tomatenbrei gemischt.

Reis und Makkaroni können auch mit einer Tomatensoße gegeben werden.

419. Nudeln mit Schinken.

siehe Nr. 417.

Klöße

werden in kochendes Salzwasser gegeben und müssen nach einmaligem Aufkochen im offenen Gefäß an der Herdseite in 10—15 Minuten garziehen. Ein flaches Gefäß mit großer Oberfläche (Bratpfanne) ist günstig dafür, da in diesem die Klöße nicht übereinander, sondern nebeneinander liegen. Abhängig von der Beschaffenheit des Kloßteiges sind die Klöße entweder vorher zu formen und können dadurch alle zu gleicher Zeit in das kochende Salzwasser gegeben werden,

oder sie werden mit einem im Kloßwasser erhitzten Löffel in dieses abgestochen. Es empfiehlt sich, einen Probekloß zu kochen, um bei zu weicher Beschaffenheit des Teiges diesen durch einen Zusatz von Mehl fester zu machen.

420. Hefeklöße (ungefähr 12 Stück).

500 g Mehl,
30—40 g Hefe,
1/8—1/4 l Milch,
40—60 g zerlassenes Fett, Butter oder Margarine,
1—2 Eier,
1 Teel. Salz,
3—4 l kochendes Salzwasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
40—60 g Butter oder Margarine,
1—2 Eßl. geriebene Semmel.

Der aus dem gesiebten Mehl, der angewärmten Milch und der Hefe hergestellte Vorteig (Hefestück) wird nach dem Aufgehen mit zerlassenem Fett, Eiern und Salz vermischt und glatt geschlagen. Aus dem aufgegangenen Teig werden mit der Hand oder durch Ausstechen des dick ausgerollten Teiges mit einem Glas oder einer Ringform Klöße geformt, die nach nochmaligem Aufgehen auf bemehltem Brett in kochendem Salzwasser unter einmaligem Wenden in 10—15 Minuten gargemacht werden. Die gut abgetropften Klöße werden mit zwei Gabeln etwas aufgerissen, in die entstandene Öffnung wird etwas gebräunte mit geriebener Semmel vermischte Butter gegeben. Werden Kompott oder Pflaumenmußsoße zu den Klößen gegeben, so kann der Teig durch 1—2 Eßl. Zucker gesüßt, durch etwas abgeriebene Zitronenschale gewürzt werden. Sollen Hefeklöße durch Dampf gargemacht werden, wodurch sie besser aussehen, aber trockener sind, so ist ein Topf mit großer Oberfläche bis zu drei Viertel seiner Höhe mit kochendem Wasser gefüllt, mit einem Tuch oder einem Stück alter Tüllgardine zu bespannen. Die Klöße werden mit genügend Abstand des Aufgehens wegen darauf gelegt, mit einer runden Emailleschüssel zugedeckt, und ohne Umwenden in derselben Zeit gargemacht. Wird der Kartoffeldämpfer zum Garmachen durch Dampf benutzt, wobei aber nur kleine Mengen zu gleicher Zeit fertig gemacht werden können, so ist der durchlochte Boden des Topfes mit Speck-

schwarte oder Butter einzufetten. Übrig gebliebene Hefeklöße sind in Scheiben zu schneiden und in Butter oder Schmalz zu backen, mit Zucker zu bestreuen.

421. Dampfnudeln.

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 420. Außerdem:

¼—⅜ l Milch,
40 g Butter oder Margarine,
2 Eßl. Zucker,
1 Stückchen Vanille.

Die nach Nr. 420 hergestellten Hefeklöße werden zum letzten Aufgehen in eine gebutterte Bratpfanne oder Tortenform gegeben, nach dem Aufgehen im Herd unter Verbrauch der mit den angegebenen Zutaten aufgekochten Milch in 10—15 Minuten gebacken. Gekochtes Obst oder Vanillensoße wird dazugegeben.

422. Semmelklöße.

3 alte Semmeln,
2 Eßl. Mehl,
1 Teel. Salz,
50 g geriebene Semmel,
60 g Butter oder Margarine,
2—3 Eier,
kochendes Salzwasser 3—4 l, für 1 l 1 Eßl. Salz.

Die geweichten, trocken ausgedrückten Semmeln werden durch die Fleischmaschine gedreht, mit Mehl, Salz, geriebener Semmel vermischt. In der zerlassenen Butter wird die Semmelmasse an der Herdseite zum Kloß abgerührt. In die heiße Masse wird ein gut verquirltes Ei, in die abgekühlte werden 1—2 Eier gegeben. Abhängig von der Beschaffenheit der Masse können längliche Klöße mit zwei in kochendem Wasser erhitzten Eßlöffeln geformt, auf ein gefettetes Emaillebrett gelegt, zu gleicher Zeit ins kochende Salzwasser gegeben werden, oder falls die Masse zu weich ist, sind die Klöße ins kochende Salzwasser abzustechen. Sie müssen nach einmaligem Aufkochen in 10—15 Minuten garziehen.

Sollen Semmelklöße süß abgeschmeckt mit Kompott gereicht werden, so sind neben den angegebenen Zutaten 2 Eßl. Zucker und 25 g gebrühte, abgezogene, grob gehackte Mandeln zu verbrauchen.

423. Tiroler Knödel.

3—3½ alte Semmeln
¼ l Milch,
2—3 Eier,
½ Teel. Salz,
75—100 g Mehl,
75—100 g Schinken in Würfeln,
Mehl zum Einhüllen,
kochendes Salzwasser oder Pökelbrühe.

Milch, Eier und Salz werden verquirlt und über die in Würfel geschnittenen Semmeln gegeben. Ist die Flüssigkeit aufgesogen, wird die Masse mit Mehl vermischt. In die Mitte der zu formenden Klöße wird in Würfel geschnittener Schinken gefüllt. Die in Mehl umgewendeten Klöße werden in kochendem Salzwasser in 10—15 Minuten gargemacht. Sie eignen sich als Beigabe zu Sauerkohl, zu Salat.

424. Serviettenkloß.

3 alte Semmeln,
70 g Butter oder Margarine,
3—4 Eigelb,
30 g Mehl,
1 Teel. Salz,
3—4 Eiweiß zu Schnee,
kochendes Salzwasser.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Mehl, Salz, die vorher eingeweichten, trocken ausgepreßten, durch die Fleischmaschine gedrehten Semmeln werden dazugegeben. Der Eierschnee wird daruntergezogen. Die Teigmasse wird auf die gebutterte Mitte eines gebrühten, gut ausgewundenen Tuches gegeben. Unterhalb der vier zusammengenommenen Zipfel wird das Tuch zusammengebunden, und mit demselben Band an den Griff eines Topfdeckels oder an einen quer über einen Topf gelegten Holzlöffelstiel festgebunden. Der Kloß wird in einen hohen Topf mit kochendem Salzwasser eingehangen (er darf den Boden nicht berühren) und 1—1½ Stunden gekocht.

425. Mehlklöße.

250 g Mehl,
1 Ei,
1 Teel. Salz,
1 Eßl. Butter,
½ Teel. Backpulver,
ungefähr ⅛ l Wasser oder Milch,
kochendes Salzwasser.

Mehl, Ei, Salz, zerlassene Butter und Backpulver werden mit soviel Flüssigkeit verrührt, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, der tüchtig geschlagen werden muß. (Probekloßkochen.) Die in kochendes Salzwasser abgestochenen Klöße werden in 10—15 Minuten gargemacht. Sie dürfen innen nicht mehr teigig sein. Mehlklöße eignen sich als Beigabe zu gebratenem Fleisch, zu Backobst.

Diese Masse kann auch als Serviettenkloß, nach Nr. 424 gekocht und in Scheiben geschnitten, gereicht werden.

426. Apfelklöße.

Dieselben Zutaten wie in Nr. 425, außerdem:

¾—1 Pfd. Äpfel, Zucker und Zimt.
60 g Butter, gebräunt,

Unter den nach Nr. 425 herzustellenden Teig werden die geschälten, in Würfel geschnittenen Äpfel gemischt.

Die gargemachten, abgetropften Klöße werden mit brauner Butter übergossen mit Zucker und Zimt gereicht.

427. Schinkenklöße.

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 425, außerdem:

¼ Pfd. gekochter Schinken, 60 g Butter, gebräunt, oder 70 g ger. Speck.

Unter den nach Nr. 425 herzustellenden Teig werden Schinkenwürfel gemischt. Die gargemachten abgetropften Klöße werden mit brauner Butter oder gebräunten Speckwürfeln übergossen. Backobst kann dazu gereicht werden.

428. Speckklöße.

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 425, außerdem 50 g geräucherten Speck in Würfel geschnitten, gebräunt, unter die Masse gemischt. Durch das hinzukommende Fett ist die Flüssigkeitsmenge etwas zu kürzen.

429. Käseklöße.

1½ Pfd. Quark,
1 ganzes Ei; 1 Eigelb,
½ Teel. Salz,
125—150 g Weizenmehl,
40 g Mandeln,
60 g Korinthen,
kochendes Salzwasser,
50—60 g Butter, gebräunt,
Zucker und Zimt.

Der durch ein Haarsieb gestrichene Quark wird mit Ei, Eigelb, Salz und Mehl, den gebrühten, abgezogenen, grob gewiegten Mandeln, den gereinigten, getrockneten Korinthen vermischt. Aus der Masse werden Klöße geformt oder in das kochende Salzwasser abgestochen, die in 10—15 Minuten gargemacht werden. Sie werden nach dem Abtropfen mit gebräunter Butter übergossen, mit Zucker und Zimt gereicht. Die Käsemasse kann auch in Form von Plätzchen in der Pfanne in Butter, Schmalz oder Palmin gebacken und mit Kompott gereicht werden.

430. Kartoffelklöße.

2 Pfd. Kartoffeln,	kochendes Salzwasser,
150—200 g Mehl,	1 alte Semmel,
1 Teel. Salz,	30—40 g Butter oder
1—2 verquirlte Eier,	Margarine.

Die Kartoffeln können am Tage vor dem Gebrauch als Pellkartoffeln gekocht werden oder vor der weiteren Zubereitung als Salzkartoffeln am Tage des Gebrauchs. Die geschälten Pellkartoffeln sind kalt durch die Mandelmühle zu drehen, die abgedampften Salzkartoffeln heiß durch die Kartoffelpresse zu geben oder zu zerstampfen. Kartoffelkloßteig ist kurz vor dem Kochen der Klöße zu mischen. Vorbereitete Kartoffeln, Mehl und Salz werden vermischt, die verquirlten Eier dazugerührt. Die Masse wird schnell verknetet. In die Mitte der zu formenden Klöße können in Fett gebräunte Semmelwürfel gegeben werden, oder diese werden mit dem Teig vermischt. Die Klöße sind in 15—20 Minuten garzumachen.

431. Kartoffelklöße mit Kartoffelmehl.

1½ Pfd. gekochte Kartoffeln,	1 Eßl. Salz,
100 g Kartoffelmehl.	$^3/_{10}$ l kochende Milch,
	kochendes Salzwasser.

Über die geriebenen oder durch die Mandelmühle gedrehten Kartoffeln werden Kartoffelmehl und Salz gestreut (nicht vermischt.) Die kochende Milch wird darüber gegossen. Die Masse verrührt und durchgeknetet. Die kugelig ge-

formten, in Kartoffelmehl umgewendeten Klöße werden in kochendem Salzwasser in 8 Minuten gargemacht.

432. Kartoffelkloßmasse gebacken als Auflauf oder Ring.

60 g Butter oder Margarine,
2 Eigelb,
50 g geriebener Käse, halb Schweizer-, halb Parmesankäse,
2 Pfd. Kartoffeln,
30—40 g Mehl,
1 Eßl. Salz,
2 Eiweiß zu Schnee,
[1/8 l saure Sahne],
Butter,
geriebene Semmel zur Form.

Zu der schaumiggerührten Butter oder Margarine werden Eigelb, Käse, die geschälten, gekochten, heiß durch die Presse gedrückten Kartoffeln, Mehl und Salz gegeben. Wird die Masse als Auflauf gebacken, wird die saure Sahne daruntergemischt, beim Backen als Ring im Rand muß sie fortgelassen werden. Der Eierschnee wird daruntergezogen und die Masse in der gebutterten Auflaufform oder in der gebutterten, mit geriebener Semmel ausgestreuten Ringform 3/4—1 Stunde gebacken. Der Ring kann auch durch Kochen im Wasserbade in 3/4—1 Stunde gargemacht werden. Er ist mit Gulasch, Ragout, mit Gemüsen anzurichten.

433. Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln.

3 Pfd. rohe Kartoffeln,
1 Eßl. Salz,
Grießbrei von 1/2 l Milch,
60 g Grieß,
1 Semmel, in Würfel,
30 g Margarine od. Schmalz
kochendes Salzwasser.

Die gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in kaltes Wasser gerieben. Das Wasser wird so oft erneuert, bis die Kartoffelmasse hell ist. Sie wird mit einem Tuch ausgedrückt, mit dem kochenden Grießbrei überbrüht. Die aus der Masse geformten Klöße werden in kochendem Salzwasser in 10—15 Minuten gargemacht. Die in Fett gebräunten Semmelbröckchen werden zur Füllung der Klöße verbraucht.

434. Kartoffelklöße aus rohen und gekochten Kartoffeln.

2 Pfd. rohe Kartoffeln, 1 Semmel in Würfel
1 Pfd. gekochte Kartoffeln, 30 g Margarine oder
2 Eier, Palmin,
1 Eßl. Salz, kochendes Salzwasser.

Die rohen Kartoffeln werden wie in Nr. 433 behandelt. Die trocken ausgepreßte Kartoffelmasse wird mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Eiern, Salz, den in Margarine oder Palmin gerösteten Semmelbröckchen vermischt. Jeder geformte Kloß wird sofort nach dem Formen in das kochende Salzwasser gegeben. Die Klöße gebrauchen zum Garwerden 15—20 Minuten.

Obst.

Regelmäßiger Genuß besonders von frischem Obst ist durch den Gehalt des Obstes an organisch gebundenen Mineralstoffen, an Ergänzungsstoffen für die Gesundheit von Wichtigkeit. Außer in frischem Zustande wird das Obst gekocht und getrocknet verwendet. Von frischem Obst werden zur Herstellung von Kompott für 4 Personen 1½—2 Pfd. gerechnet, von getrocknetem ½—¾ Pfd. Letzteres ist wie alle getrockneten Nahrungsmittel am Vorabend des Kochtages nach gründlichem Waschen (zwei- bis dreimal lauwarm) in kaltem Wasser einzuweichen. Im Durchschnitt wird auf 1 Pfd. getrocknetes Obst 1 l Wasser gerechnet (bei Apfelringen bis zu 1½ l, da das geschälte und geschnittene Obst eine größere Wassermenge aufzunehmen vermag). Das Obst ist am Kochtage im Einweichwasser garzumachen.

Der Zuckerzusatz richtet sich nach dem Säuregehalt der einzelnen Früchte. Er schwankt zwischen 150—200 g für 1½—2 Pfd. Obst. Als geschmackgebende Zutaten kommen Zitronenschale und Zimt in kleinen Mengen zum Verbrauch. Der Saft des gekochten Obstes kann durch wenig Stärkemehl bündig gemacht werden.

435. Erdbeeren, roh.

1½—2 Pfd. Garten- oder Walderdbeeren, 4—6 gestrichene Eßl. Zucker, n. Bel. ¼ l Schlagsahne.

Walderdbeeren werden in kaltem Wasser in einem Durchschlag gewaschen, abgetropft. Gartenerdbeeren werden am Stiel angefaßt, einzeln in kaltem Wasser abgespült, Stiel und Kelchblatt entfernt. Sehr große Beeren können zerschnitten werden. ¾—1 Stunde vor dem Gebrauch werden die Beeren eingezuckert. Schlagsahne kann dazu gereicht werden.

436. Himbeeren, roh.

1—1½ Pfd. Beeren, 4—6 Eßl. Zucker.

Die auf einem Durchschlag gewaschenen Beeren werden gezuckert.

437. Johannisbeeren, roh.

1—1½ Pfd. Johannisbeeren, 6 Eßl. Zucker.

Die mit den Stielen gewaschenen Beeren werden mit einer Gabel abgestreift und gezuckert.

438. Blaubeeren, Brombeeren, roh.

1—1½ Pfd. Beeren, 4—6 Eßl. Zucker.

Die im Durchschlag gewaschenen, abgetropften Beeren werden gezuckert.

439. Johannisbeerenkompott.

1—1½ Pfd. Beeren, 100—150 g Zucker.

Die nach Nr. 437 vorbereiteten Johannisbeeren werden mit dem Zucker vermischt, an der Herdseite unter Schütteln aufgekocht.

440. Stachelbeerkompott.

1—1½ Pfd. Stachelbeeren, 1 Stück Zimt oder Zitronenschale.
100—125 g Zucker,
⅛ l Wasser,

Die von Stiel und Blüte befreiten, gewaschenen Beeren werden in der mit der geschmackgebenden Zutat aufgekochten Zuckerlösung gekocht, bis sie anfangen zu platzen.

441. Rhabarberkompott.

1—1½ Pfd. Rhabarber,	1/16 l Wasser,
100—125 g Zucker,	1 Stück Zimt oder Zitronenschale.

Der gewaschene, in Stücke geschnittene Rhabarber wird nach Nr. 440 zu Kompott gekocht.

442. Kirschkompott.

1—1½ Pfd. Kirschen,	1/16—⅛ l Wasser,
bei süßen 50—75 g Zucker,	1 Stück Zimt oder
bei sauren 125—150 g Zucker,	Zitronenschale.

Die entstielten Kirschen werden gewaschen, n. Bel. entsteint, in der mit der geschmackgebenden Zutat aufgekochten Zuckerlösung weichgekocht. Werden die Kirschen entsteint, so ist der dabei austretende Saft mit zur Zuckerlösung zu verwenden, auch können die Kerne von 3—5 aufgeklopften Kirschsteinen mitgekocht werden.

443. Kirsch- und Stachelbeerkompott.

175—200 g Zucker,	¾ Pfd. rote Kirschen,
⅛ l Wasser,	¾ Pfd. Stachelbeeren.

Zucker und Wasser werden aufgekocht. Die entstielten, gewaschenen, entsteinten Kirschen werden dazugegeben und fast weichgekocht, ehe die von Stiel und Blüte befreiten, gewaschenen Stachelbeeren dazugeschüttet werden. Sie werden mitgekocht, bis sie anfangen zu platzen.

444. Blaubeerkompott.

1—1½ Pfd. Beeren,	50—75 g Zucker.

Die verlesenen, schnell gewaschenen Blaubeeren werden nach dem Abtropfen mit Zucker vermischt, im eigenen Saft aufgekocht.

445. Pflaumenkompott.

1—1½ Pfd. Pflaumen, Reineclauden, blaue Pflaumen oder Mirabellen,	100—125 g Zucker, ⅛ l Wasser, 1 Stück Zimt oder Zitronenschale.

Die gewaschenen, entsteinten Pflaumen werden in der mit der geschmackgebenden Zutat aufgekochten Zuckerlösung weichgekocht. Die Kerne von 3—5 aufgeklopften Steinen können mitgekocht werden. Sollen die Pflaumen geschält werden, so werden sie vor dem Entsteinen am besten in einem Durchschlag in kochendes Wasser eingehängt, nach ein paar Minuten herausgenommen. Die Haut wird abgezogen, die Früchte werden entsteint.

446. Pfirsich-Aprikosenkompott.

1—1½ Pfd. Pfirsiche oder Aprikosen,
100—150 g Zucker,
⅛—¼ l Wasser,
Saft von ½ Zitrone.

Zucker, Wasser, Zitronensaft werden in einem flachen Topf mit großer Oberfläche aufgekocht. Die nach Nr. 445 behandelten, geschälten, halbierten, entsteinten Früchte werden lagenweise in der Zuckerlösung weichgekocht. Falls notwendig, muß Wasser nachgegossen werden.

447. Birnenkompott.

1—1½ Pfd. Birnen,
50—75 g Zucker,
⅛—¼ l Wasser,
1 Stück Zimt, Zitronenschale.

Die gewaschenen, geschälten, auf die Hälfte, in Viertel oder Achtel geschnittenen, vom Kerngehäuse befreiten Birnen werden in der Zuckerlösung mit den Gewürzen weichgekocht. (Die Länge der Kochzeit ist von der Birnensorte abhängig, ½—1 Stunde.)

448. Apfelkompott.

1—1½ Pfd. Apfel (süße Sorte) z. B. Goldparmäne,
75—100 g Zucker,
⅛—¼ l Wasser,
1 Stückchen Zitronenschale u. Bel. Zitronensaft

Zubereitung wie in Nr. 447. Die Äpfel werden in Achtel oder dicke Scheiben geschnitten.

449. Geleeäpfel.

8 kleine süße Äpfel (Borsdorfer, Goldparmänen),
150 g Zucker,
Saft ½ Zitrone,
⅛—¼ l Wasser,
Johannisbeergelee.

Das Kerngehäuse wird aus den gewaschenen Äpfeln mit einem Apfelausstecher entfernt, die Äpfel werden geschält. Zucker, Zitronensaft und Wasser werden in einem flachen Topf mit großer Oberfläche zum Kochen gebracht. Die Äpfel nebeneinanderstehend, wenn notwendig unter einmaligem Umdrehen in der Lösung glasiggekocht. Beim Anrichten werden die Öffnungen mit Johannisbeergelee gefüllt, der Saft wird darübergegossen.

450. Apfelmus.

1½—2 Pfd. saure Äpfel,
⅛ l Wasser, wenn notwendig, Wasser zum Nachgießen,
(1 Stück Zitronenschale),
100—125 g Zucker.

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit Wasser und Zitronenschale schnell weichgekocht (gut emaillierter Topf), durch einen Durchschlag oder ein Haarsieb gestrichen. Das Mus wird gesüßt. Sehr fleckige Äpfel müssen unter Umständen geschält werden, schlechte Stellen sind zu entfernen.

451. Fliedermus.

1 Pfd. Fliederbeeren,
75—100 g Zucker,
2 Semmeln, in Scheiben geschnitten.

Die gewaschenen reifen Beeren werden von den Stengeln gepflückt, im eigenen Saft gekocht bis Mus daraus entsteht. Dieses wird gesüßt und über die in eine Schüssel gelegten Semmelscheiben gegossen.

452. Birnen und Klöße (als Fastengericht geeignet).

1½—2 Pfd. Birnen,
½—¾ l Schalenwasser,
50 g Zucker,
40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
(⅛ l süße Sahne) od. Milch
Birnenflüssigkeit (½ l),
Zitronensaft, Salz,
Zucker.

Zutaten und Herstellung der Semmelklöße siehe Nr. 422.

Die Birnen werden gewaschen, geschält. Die Schalen in 1—1¼ l Wasser ausgekocht. In dem abgegossenen, mit Zucker aufgekochten Schalenwasser werden die halbierten oder in Viertel oder Achtel geschnittenen, vom Kerngehäuse befreiten Birnen weichgekocht (½—1 Stunde). Aus Fett und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die mit süßer Sahne und Birnenflüssigkeit aufgefüllt, nach dem Kochen nach Zitronensaft, Salz, wenn notwendig, nach Zucker abgeschmeckt wird. Die Birnen werden mit den Semmelklößen und der Soße zusammen angerichtet.

453. Birnen mit Fleisch und Klößen.

¾—1 Pfd. Schweinefleisch,
1 l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
1½ Pfd. Birnen,
Semmelklöße nach Nr. 422.
20 g Butter od. Margarine,
20 g Mehl,
½ l Brühe,
Salz, Zucker (Zitronensaft).

Das vorbereitete Fleisch wird in kochendem Salzwasser ¾—1 Stunde gekocht, die vorbereiteten, halbierten, vom Kerngehäuse befreiten Birnen werden dazugegeben, mit dem Fleisch weichgekocht. Die helle Mehlschwitze wird nach dem Auffüllen mit der Brühe 10—15 Minuten gekocht, nach Salz, Zucker, n. Bel. nach Zitronensaft abgeschmeckt, mit Fleisch, Birnen und Semmelklößen zusammen angerichtet.

454. Backobst.

½—¾ Pfd. getrocknetes Obst,
½—¾ l Wasser zum Einweichen,
1 Stückchen Zitronenschale, Zimt,
50—75 g Zucker.

Das gewaschene, eingeweichte Obst (s. Seite 204) wird mit dem Einweichwasser und der geschmackgebenden Zutat im irdenen oder gut emaillierten Topf an der Herdseite weichgekocht und gesüßt. Kochzeit ungefähr ½ Stunde.

455. Backobst mit Klößen.

½—¾ Pfd. getrocknetes Obst,	30 g Butter oder Margarine,
½—¾ l Wasser zum Einweichen,	30 g Mehl,
1 Stückchen Zimt,	1 Prise Salz,
Zitronenschale,	50—75 g Zucker,
	wenn nötig, Zitronensaft.

Grieß- oder Semmelklöße.

Das nach Nr. 454 gekochte Backobst wird durch eine mit der Flüssigkeit des Obstes aufgefüllte Mehlschwitze bündig gemacht, mit Klößen zu Tisch gegeben.

456. Backobst mit Fleisch und Klößen, Schlesisches Himmelreich.

¾—1 Pfd. frisch. Schweinefleisch oder Rauchfleisch,	30 g Butter oder Margarine,
¾—1 l Wasser,	30 g Mehl,
(1 Teel. Salz),	1 Prise Salz,
½ Pfd. getrocknetes Obst,	50 g Zucker,
½ l Wasser zum Einweichen,	wenn nötig, Zitronensaft,
	Semmelklöße.

Frisches Schweinefleisch wird nach der Vorbereitung mit kochendem Salzwasser, Rauchfleisch mit kaltem Wasser ohne Salz angesetzt, ¾—1 Stunde gekocht. Das vorbereitete Backobst wird mit dem Einweichwasser dazugegeben, mit dem Fleisch zusammen weichgekocht. Das Gericht wird durch eine Mehlschwitze, für die zum Auffüllen die Fleisch-Obstbrühe zu verwenden ist, gedickt, mit Semmelklößen angerichtet.

457. Maiskolben.

16—20 Maiskolben,	2 gestrichene Eßl. Salz,
2 l kochendes Wasser,	100 g Butter.

Die enthülsten Kolben werden in kochendem Salzwasser in 15—20 Minuten weichgekocht, abgegossen, abgetropft. Zu Sahne gerührte Butter, die beim Essen darauf gestrichen wird, wird dazu gereicht.

Salate.

Gemüse, roh oder gekocht, Obst, Fisch und Fleisch werden zur Herstellung von Salaten verwendet.

458. Kopf oder Blattsalat.

2—3 Köpfe Salat,	1 Teel. Zucker,
2—3 Eßl. Öl,	n. Bel. 1 Eßl. Schnittlauch od.
2—3 Eßl. Essig oder Saft von ½ Zitrone,	1 Messerspitze Zwiebelwürf., verschied. Salatkräuter (Gurkenkraut, Pimpinelle usw.).
½ Teel. Salz,	

Die äußeren grünen, harten Blätter des Kopfes werden entfernt, die größeren Blätter zur Hälfte geteilt, die kleineren im ganzen gelassen. Die gewaschenen Blätter werden zum Abtropfen auf einen Durchschlag, Salatschwenker, oder auf ein Handtuch gegeben. (Zurückgebliebenes Wasser macht den Salat unansehnlich, er fällt zusammen.) Kurz vor dem Gebrauch werden Öl, Essig oder Zitronensaft, Salz, Zucker und Schnittlauch darüber gegeben, vorsichtig unter den Salat gemischt oder der Salat wird erst mit Öl gemischt und dann mit den geschmackgebenden Zutaten;

oder:

30 g Speck in Würfel,	½ Teel. Salz,
2—3 Eßl. Essig,	1 Teel. Zucker.

Die Speckwürfel werden hellbraun ausgebraten, der Essig wird dazu gegeben. Die nach Salz und Zucker abgeschmeckte Flüssigkeit wird nach dem Abkühlen über den vorbereiteten Salat gegossen, dieser damit vermischt;

oder:

⅛ l saure od. süße Sahne,	½ Teel. Salz,
Saft von ½—1 Zitrone,	1 Teel. Zucker,
(1 Teel. Zwiebelwürfel),	n. Bel. 1 Eßl. Kräuter.

Die vermischten Zutaten werden über den vorbereiteten Salat gegeben.

459. Rapunzelsalat.

150—200 g Rapunzeln,
2—3 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder
Saft von ½ Zitrone,
½ Teel. Salz,
1 Teel. Zucker.

Die Wurzeln werden abgeschnitten, die schlechten Blätter entfernt. Der Salat muß mehrere Male gewaschen werden. Er wird nach dem Abtropfen mit den angegebenen Zutaten vermischt. Rapunzelsalat kann mit anderen Salaten wie Sellerie-, Kartoffelsalat zusammen angerichtet werden.

460. Endiviensalat.

1—2 Köpfe Endivie,
2—3 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder
Saft von ½ Zitrone,
½ Teel. Salz,
1 Teel. Zucker.

Die verlesenen Blätter werden gewaschen, in Streifen geschnitten, nach dem Abtropfen mit den angegebenen Zutaten gemischt.

461. Gurkensalat.

1—2 Gurken,
2—3 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder
Saft von ½ Zitrone,
½ Teel. Salz,
1 Teel. Zucker,
n. Bel. 1 Eßl.
Schnittlauch.

Die Gurken werden von der hellen Seite nach dem Stielansatz geschält, gekostet, ob sie bitter sind, in feine Scheiben geschnitten oder gehobelt. Die Gurkenscheiben werden mit den angegebenen Zutaten vermischt;

oder:

⅛ l saure od. süße Sahne,
Saft von ½—1 Zitrone,
od. 2—3 Eßl. Essig,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Zwiebelwürfel,
1 Teel. Zucker.

Die Gurkenscheiben werden in die vermischten Zutaten gegeben.

462. Tomatensalat.

1—1½ Pfd. Tomaten,
2—3 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder
Saft von ½ Zitrone,
½ Teel. Salz,
1 Teel. Zucker,
1 Teel. Zwiebelwürfel.

Die mit einem scharfen Messer (Tomatenmesser) in Scheiben geschnittenen Tomaten werden mit den angegebenen Zutaten lagenweise in die Schüssel geschichtet, in der der Salat gereicht wird.

463. Spinatsalat.

½—1 Pfd. Spinat,
3 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig, oder
Saft von ½ Zitrone,
½ Teel. Salz,
1 Teel. Zucker.

Der verlesene, gewaschene, abgetropfte rohe Spinat wird in ganz feine Streifen geschnitten, die mit den angegebenen Zutaten ½ Stunde vor dem Gebrauch vermischt werden.

464. Petersilienwurzelsalat.

1 Pfd. Petersilienwurzeln
¼ l süße Sahne,
Saft von ½—1 Zitrone,
½ Teel. Salz,
wenn notwendig Zucker.

Die gewaschenen, geschabten Petersilienwurzeln werden grob geraspelt und mit den angegebenen Zutaten vermischt.

Rohe Gemüsesalate wie Blatt-, Gurken-, Spinat, Petersilienwurzel-, Tomatensalat können nebeneinander auf einer Platte angerichtet werden.

465. Kraut oder Kohlsalat.

1—1¼ Pfd. Rot- oder Weißkohl,
(1 l kochendes Wasser mit 2—3 Eßl. Essig),
2 Eßl. Öl,
1—2 Eßl. Essig,
½ Teel. Salz,
(½ Teel. Zwiebelwürfel,)
½ Teel. Zucker.

Der von den äußeren Blättern befreite, auf die Hälfte geschnittene Kohlkopf wird nach der Entfernung des

Strunkes in feine Streifen geschnitten oder gehobelt. Der gehobelte Kohl wird mit kochendem Essigwasser übergossen, nach 2—3 Minuten zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben oder 15—20 Minuten vorgekocht, nach dem Abtropfen mit den Zutaten vermischt. An Stelle von Öl kann 50 g geräucherter, in Würfel geschnittener, hellbraun ausgebratener Speck verwendet werden;

oder:

1—1¼ Pfd. Rot- oder Weißkohl,
½—1 Teel. Salz,
2—3 Äpfel,
2 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig,
½ Teel. Zucker.

Der gehobelte rohe Kohl wird mit dem Salz und den gewaschenen, geschälten, geriebenen Äpfeln gestampft (Reibekeule), mit den übrigen Zutaten vermischt und abgeschmeckt.

466. Spargelsalat.

1½ Pfd. Spargel,
2 l kochendes Wasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
1 Prise Zucker,
2 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Essig oder Zitronensaft,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Zucker.

Der gewaschene, geschälte, in 4—5 cm lange Stücke geschnittene Spargel wird in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker in ½—¾ Stunden weich gekocht. Die abgetropften Spargelstücke werden nach dem Abkühlen mit den angegebenen Zutaten vermischt. Der Salat muß ½—¾ Stunden durchziehen. Spargel-, Sellerie-, Kartoffel-, Gemüsesalat können zur Verfeinerung mit einer echten oder unechten Mayonnaise angerichtet werden. In diesem Falle müssen die weichgekochten Gemüse erst in Essigwasser mit Salz und Zucker ½ Stunde durchziehen, ehe sie nach dem Abtropfen auf einem Durchschlag mit der abgeschmeckten Mayonnaise Nr. 128 vorsichtig gemischt werden.

467. Hopfenkeimchensalat.

$^3/_4$—1 Pfd. Hopfenkeimchen,	2—3 Eßl. Essig oder
2 l kochendes Wasser,	Zitronensaft,
für 1 l 1 Eßl. Salz,	½ Teel. Salz,
2 Eßl. Öl,	½ Teel. Zucker.

Die gewaschenen Hopfenkeime werden in kochendem Salzwasser in 15—20 Minuten weichgekocht. Nach dem Abtropfen und Abkühlen werden sie mit den angegebenen Zutaten vermischt.

468. Blumenkohlsalat.

1 große Rose Blumenkohl,	2 Eßl. Öl,
2 l kochendes Wasser,	2—3 Eßl. Essig oder
für 1 l 1 Eßl. Salz,	Zitronensaft,
1 Prise Zucker,	½ Teel. Salz,
	½ Teel. Zucker.

Der in Rosen geteilte Blumenkohl wird nach dem Garmachen wie Spargelsalat behandelt. (Nr. 466.)

469. Bohnensalat von grünen oder Wachsbohnen.

1½ Pfd. Bohnen,	2 Eßl. Öl,
2 l kochendes Wasser,	2—3 Eßl. Essig,
für 1 l 1 Eßl. Salz,	½ Teel. Salz,
1 Teel. Zwiebelwürfel,	½ Teel. Zucker,
$^1/_8$ l kochendes Wasser,	n. Bel. 1 Teel. gew. Petersilie.

Die abgezogenen, gewaschenen Bohnen werden in 4—5 cm lange Stücke geschnitten oder gebrochen, in kochendem Salzwasser in $^3/_4$—1 Stunde weichgekocht, abgegossen, abgekühlt.

Die Zwiebelwürfel werden mit kochendem Wasser übergossen, die Flüssigkeit nach dem Abkühlen mit Öl vermischt, nach Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt, über die Bohnen gegossen, die darin durchziehen müssen.

470. Sellerieſalat.

1—2 Sellerieknollen (1½—2 Pfd.),
2—3 l kochendes Waſſer,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
nach Belieben 1 Teel. Zwiebelwürfel,
⅛ l kochendes Waſſer,
2 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Eſſig oder Zitronenſaft,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Zucker.

Die ſauber gebürſteten Sellerieknollen werden in kochendem Salzwaſſer in 1—1½ Stunde weichgekocht, in kaltes Waſſer gelegt, geſchält, in Scheiben oder Streifen geſchnitten. (Buntmeſſer.) Weitere Behandlung ſ. Nr. 469 und 466.

An Stelle der friſchen Sellerie kann eine 2-Pfd.-Büchſe Sellerie verwendet werden, die weißer, aber weniger kräftig im Geſchmack iſt.

471. Gemiſchter Gemüſeſalat.

1½—2 Pfd. verſchiedene Gemüſe, roh oder Büchſengemüſe, (Spargel, Blumenkohl, Erbſen, Karotten, Sellerie, Bohnen),
für rohes Gemüſe kochendes Salzwaſſer,
2—3 Eßl. Öl,
3—4 Eßl. Eſſig oder Zitronenſaft,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Zucker.

Die vorbereiteten rohen Gemüſe werden in Salzwaſſer gar gemacht. Die Gemüſe können einzeln oder zuſammen mit den angegebenen Zutaten vermiſcht und angerichtet werden. An Stelle der Zutaten kann eine echte oder unechte Mayonnaiſe verbraucht werden. Über ihre Verwendung ſiehe Nr. 466.

472. Salat von weißen Bohnen.

¾—1 Pfd. weiße Bohnen,
¾—1 l Waſſer zum Einweichen,
1 l Waſſer, 1 Eßl. Salz,
2 Eßl. Öl,
2—3 Eßl. Eſſig,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Zucker,
n. Bel. ½ Teel. Zwiebelwürfel.

Die gewaschenen am Vorabend des Kochtages eingeweichten Bohnen werden mit dem Einweichwasser, Wasser und Salz in 1½—2 Stunden weichgekocht, abgegossen, nach dem Abtropfen und Abkühlen mit den angegebenen Zutaten vermischt. An Stelle des Öles können 30—40 g geräucherter Speck, in Würfel geschnitten, hellbraun ausgebraten, verwendet werden.

473. Roter Rübensalat.

1½ Pfd. rote Rüben, ½ Teel. Salz,
2 l kochendes Wasser, ½ Teel. Zucker,
für 1 l 1 Eßl. Salz, ½ Teel. Kümmel,
3—4 Eßl. Essig, ½ Eßl. Meerrettigwürfel.

Die mit den Wurzeln sauber aber vorsichtig gebürsteten Rüben werden in kochendem Salzwasser in 1—1½ Stunde weich gekocht, abgegossen, in kaltem Wasser wird die Haut abgestreift. Die in Scheiben geschnittenen Rüben werden mit den Zutaten vermischt. Der Salat ist einige Stunden vor dem Gebrauch herzustellen.

474. Salat von sauren Gurken.

2 saure Gurken, 1 Teel. Zwiebelwürfel,
2 Eßl. Öl, 2 Eßl. Essig, 1 Messerspitze Zucker.

Die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen oder gehobelten sauren Gurken werden mit den Zutaten gemischt.

475. Salat von sauren Gurken und Wurst.

2 saure Gurken, 1—2 Eßl. Essig,
½ Pfd. Knoblauchwurst, 1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. Öl, 1 Messerspitze Zucker.

Die Pelle der Wurst wird abgezogen, die Wurst in dünne Scheiben geschnitten, die mit den Gurkenscheiben und den übrigen Zutaten gemischt werden.

476. Kartoffelsalat, kalt I.

2 Pfd. Kartoffeln, ⅛ l kochendes Wasser, 2 Eßl. Öl,
kochendes Wasser, 3—4 Eßl. Essig,
1 Eßl. Salz, ½ Teel. Salz,
1 Teel. Zwiebelwürfel, ½ Teel. Zucker.

Gewaschene kleine Kartoffeln, am geeignetsten sind Salatkartoffeln, werden in kochendem Wasser mit Salz in ½—¾ Stunden weichgekocht, abgegossen, abgedampft. Die Zwiebelwürfel werden mit kochendem Wasser überbrüht, nach dem Abkühlen wird das Öl dazugegeben und die Flüssigkeit nach Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt. Die geschälten, noch warmen Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in die Soße zum Durchziehen gegeben. Kartoffelsalat mit Mayonnaise siehe Nr. 466.

477. Kartoffelsalat, kalt II.

2 Pfd. Kartoffeln,
kochendes Salzwasser,
60—75 g ger. Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
4 Eßl. Essig,
¼—⅜ l kochendes Wasser,
1 Teel. Salz,
½ Teel. Zucker.

Die gekochten Pellkartoffeln werden nach dem Abgießen und Abdampfen geschält und in Scheiben geschnitten. Zu den hellbraun ausgebratenen Speckwürfeln werden die Zwiebelwürfel gegeben, hellgelb gedünstet. Essig, kochendes Wasser (Vorsicht!), Salz, Zucker werden hinzugefügt, die Flüssigkeit wird nach dem Aufkochen über die Kartoffelscheiben gegossen.

478. Warmer Kartoffelsalat.

2 Pfd. Kartoffeln,
kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
40 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
30 g Mehl,
½—¾ l Brühe o. Wasser,
Essig, Salz, Zucker nach Geschmack,
1 Eigelb zum Abziehen,
1 Eßl. Schnittlauch.

Die vorbereiteten, gekochten Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten. Aus Fett, Zwiebelwürfel und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die mit Brühe oder Wasser aufgefüllt, nach Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt, nach 10—15 Minuten Kochzeit mit Eigelb abgezogen wird. Der Schnittlauch wird dazugegeben und die Soße über die Kartoffelscheiben gegossen.

479. Kartoffelsalat mit Sellerie und Äpfeln.

1 Pfd. Kartoffeln,
½ Pfd. Sellerie,
½ Pfd. mürbe Äpfel,
Salzwasser zum Kochen von Kartoffeln und Sellerie,
¼ l Wasser nach Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt,
eine echte oder unechte Mayonnaise.

Die in der Schale gekochten Salatkartoffeln werden nach dem Schälen in Scheiben geschnitten. Die weichgekochte, geschälte Sellerie wird ebenfalls in Scheiben oder in Streifen geschnitten. (Buntmesser.) Kartoffel- und Selleriescheiben müssen in dem nach Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckten Wasser ½ Stunde durchziehen, ehe sie nach dem Ablaufen auf einem Durchschlag mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln und einer echten oder unechten Mayonnaise vermischt werden.

480. Kartoffelsalat mit Sellerie und Apfelsinen.

1 Pfd. Kartoffeln,
½ Pfd. Sellerie,
2 Apfelsinen,
Salzwasser zum Kochen, von Kartoffeln und Sellerie,
¼ l Wasser nach Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt,
eine echte oder unechte Mayonnaise Nr. 126, 128

Die Apfelsinen werden geschält und nachdem die weiße Haut entfernt worden ist, quer in Scheiben geschnitten, entkernt. Herstellung des Salates wie in Nr. 479.

481. Kartoffelsalat mit Sellerie und Ananas.

1 Pfd. Salatkartoffeln,
½ Pfd. Sellerie,
½ Pfd. frische oder
3 Scheib. Büchsenananas,
Salzwasser zum Kochen von Kartoffeln und Sellerie,
¼ l Wasser nach Zitronensaft, Salz und Zucker abgeschmeckt,
eine echte oder unechte Mayonnaise Nr. 126, 128

Die Ananas wird in Streifen geschnitten. Herstellung des Salates wie in Nr. 479. Die Mayonnaisen für Nr. 479, 480 und 481 sind unter Verwendung von nur Zitronensaft, nicht Essig, herzustellen. Bei Nr. 481 kann zur Verdünnung der Mayonnaise etwas Ananassaft verbraucht werden. An Stelle von frischer Sellerie kann eine ½-Pfd.-Büchse Sellerie genommen werden.

482. Heringssalat (6—8 Personen):

2—2½ Pfd. Kartoffeln,
3 Salzheringe,
2 saure Gurken,
1 Pfd. Äpfel,
1 kleine Zwiebel,
3—4 Eßl. Öl,
4—6 Eßl. Essig,
½ Teel. Zucker, Salz n. Bedarf, wenn notwendig Brühe o. Wasser

Die Kartoffeln sind am Tage vor dem Gebrauch oder frühzeitig zu kochen, die Heringe zu wässern.

Alle Zutaten werden in feine Würfel geschnitten, die Äpfel als letzte Zutat, um ein zu starkes Verfärben zu verhindern. Die geschnittenen Zutaten werden mit Öl, Essig, Salz, Zucker, wenn notwendig mit Brühe oder Wasser vermischt. Ist der Salat ½—¾ Stunden durchgezogen, wird er abgeschmeckt, bergartig in einer Schüssel angerichtet, mit hartgekochten Eiern, Tomaten, Kapern, Sardellen, Pfeffergurken verziert. Der Salat kann verfeinert werden durch Fleischreste, gekochten Schinken, durch Vermischen mit einer echten oder unechten Mayonnaise.

483. Italienischer Salat (8—10 Personen).

1—2 Salzheringe oder 50 g Sardellen,
½ Pfd. gedünstetes oder gebratenes Kalbfleisch,
¼ Pfd. gekocht. Schinken,
1 Pfd. Äpfel,
1 Pfd. saure Gurken,
1 Pfd. gekochte Kartoffeln,
½ Mohrrübe, gekocht,
1 Stckch. Sellerie, gekocht,
1—2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Wasser, 1 Teel. Zucker,
1—1½ echte oder unechte Mayonnaisen.

Die Kartoffeln sind am Tage vor dem Gebrauch oder frühzeitig als Pellkartoffeln zu kochen, die Heringe sind zu wässern.

Alle Zutaten werden in feine Streifen geschnitten, die Äpfel und Heringe zuletzt und mit Essigwasser und Zucker gemischt. Heringe oder Sardellen können nach dem Entgräten und Entfernen der Haut auch fein gewiegt und durch ein Sieb gestrichen werden. Ein Teil der abgeschmeckten, dicken Mayonnaise kann zum Überziehen des Salates zurückbleiben. Die feingeschnittenen Zutaten werden mit der durch Brühe oder Wasser etwas verdünnten Mayonnaise vermischt. Der Salat muß ½—¾ Stunden durchziehen, ehe er bergartig in einer Glasschüssel angerichtet, mit Mayonnaise überzogen und mit hartgekochten Eiern, Tomaten, geräuchertem Lachs, Kapern, Pfeffergurken verziert wird. Bei besseren Salaten kann die Fleischmenge, bei billigeren die Kartoffel-, Gurken- und Apfelmenge erhöht werden.

484. Apfelsinensalat.

3—4 Apfelsinen, ungefähr 65 g Zucker.
3—4 große Äpfel,

Die Apfelsinen werden geschält, von der weißen Haut befreit, in Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt. Die gewaschenen, geschälten Äpfel werden in Viertel geteilt, das Kerngehäuse wird entfernt, die Viertel werden in dünne Scheiben geschnitten. Apfelsinen- und Apfelscheiben werden lagenweise mit dem Zucker in eine Glasschüssel geschichtet, mit Apfelsinen- und Apfelscheiben, nach Belieben mit rotem Gelee verziert.

485. Feiner Früchtesalat (6—8 Personen).

3 Bananen,
3 Äpfel,
3 Apfelsinen,
½—1 Pfd. Weintrauben.
½—¾ Pfd. frische Ananas oder
3—4 Scheiben Büchsenananas,
150—175 g Zucker.

Apfelsinen und Äpfel werden nach Nr. 484 vorbereitet. Die abgezogenen Bananen werden in dünne Scheiben geschnitten, die Ananas in Streifen. Die Weinbeeren, von denen grüne und blaue verwendet werden können,

werden auf die Hälfte geteilt, die Kerne entfernt. Die Früchte werden lagenweise mit dem Zucker in eine Glasschüssel geschichtet, mit Früchten verziert. Der Saft der eingelegten Ananas wird darüber gegossen.

486. Früchtesalat einfacher (6—8 Personen).

½ Pfd. Birnen,	2 Apfelsinen,
½ Pfd. Äpfel,	2 Bananen,
½ Pfd. Pflaumen,	150—175 g Zucker.
½ Pfd. Pfirsiche,	

Herstellung wie in Nr. 485.

Zu Obstsalat können die verschiedensten Obstarten, der Jahreszeit entsprechend, verwendet werden.

Verschiedenes.

(Kalte Speisen für die Bewirtung zum Abendbrot.)

Bei festlichen Gelegenheiten, die Gäste am Abend mit kalten Speisen zu bewirten, ist für die Hausfrau die bequemste Art, weil diese im Laufe des Tages oder am Tage vorher fertiggestellt werden können, so daß sich die Hausfrau sorglos ihren Gästen widmen kann. Die in folgenden Vorschriften angegebenen Speisen sind den wirtschaftlichen Verhältnissen entsprechend in Geschmack und Farbe zueinander passend, zusammenzustellen und bei einer größeren Anzahl von Gästen als kaltes Büfett aufzustellen.

1. Beispiel für eine kleinere Anzahl von Gästen: einfacher Heringssalat, belegte Brötchen, Tee; für eine Person für 0,40 RM;
2. Beispiel: Tomateneier, grüner Salat, Brötchen, Käseschüssel;
3. Beispiel: Sülzkoteletts oder Sülze, Bratkartoffeln, Remouladensoße, Käseschüssel;
4. Beispiel: kaltes Büfett: Filet oder Roastbeef mit kalter Kräutersoße, Kaßler, gepökelte Rinderzunge mit Kartoffelsalat und Mayonnaise, pikante Platte von Bismarckheringen, Fisch in Gallert, Hering in Ma-

Mayonnaise, Gabelbissen, Anchovis, Fisch in Tomatensoße, Ölsardinen, verschiedene Gurkenarten wie saure-, Senf-, Gewürz-, Pfeffergurken, Aspikgerichte, wie Sülze, Sülzkoteletts, Zunge, Huhn, Gänseleber, Fisch, Eier, Gemüse in Aspik, belegte Brötchen, Käsegebäck, mit italienischem oder Gemüsesalat, gefüllte Tomaten. Außerdem können süße Speisen, Gebäck und Obst, letzteres auch in Form von Obstsalat mit aufgestellt werden.

487. Käsebutter.

125 g Butter,
125 g geriebenen Schweizerkäse,
oder einen deutschen Gervais durch ein Sieb gestrichen.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem geriebenen Schweizerkäse oder dem durch ein Sieb gestrichenen Gervais vermischt.

Durch einen Teelöffel gewiegte Petersilie oder durch eine Prise Paprika kann die Butter in der Farbe verändert werden. Sie wird verwendet zum Bestreichen von Graubrot oder Pumpernickel, aus denen mit einer kleinen Form Kreise ausgestochen oder verschobene Vierecke geschnitten werden können.

488. Sardellenbutter.

65 g Sardellen,
125 g Butter,
oder Sardellenpaste (Türk und Pabst),
nach Belieben ½ Teelöffel Zitronensaft.

Die gewaschenen, entgräteten Sardellen werden fein gewiegt, wenn nötig durch ein Sieb gestrichen, mit der schaumig gerührten Butter vermischt, der Zitronensaft wird dazugegeben. Sardellenpaste wird nach Geschmack verbraucht.

489. Anchovisbutter.

125 g Butter,
ungefähr 1 Teelöffel Anchovispaste.

Die schaumig gerührte Butter wird mit der Anchovispaste vermischt.

Zur Herstellung von kräftig abgeschmeckten Buttersorten kann Pflanzenbutter (Edenbutter) verwendet werden.

490. Frühlingsschnitten.

Eine Kaviarlänge für 0,30 RM.,
75—125 g Butter,
2 Eier hartgekocht,
⅛ Pfd. gekochten oder rohen Schinken,
2—3 Eßl. fein gewiegten Schnittlauch, Salz zum Bestreuen.

Die ½ cm dicken Weißbrotschnitten werden mit schaumig gerührter Butter bestrichen. Eigelb und Eiweiß getrennt, werden fein gewiegt, ebenso der Schinken. Die gewiegten Zutaten werden zum Belegen der gestrichenen Weißbrotschnitten verbraucht. Sie werden mit feinem Salz bestreut.

491. Belegte Brötchen für 4—6 Personen.

Eine Kaviarlänge für 0,30—0,40 RM.,
1—2 Päckchen Pumpernickel,
150—175 g Butter,
Anchovis-Sardellenpaste,
⅛ Pfd. Schweizerkäse,
⅛ Pfd. gekochten Schinken
1 Ei,
⅛ Pfd. Leberwurst,
½ Pfd. Tomaten.

492. Belegte Brötchen für 12 Personen.

4 Kaviarlängen zu 0,30 RM.,
3—4 Päckchen Pumpernickel,
1 Pfd. Butter,
¼ Pfd. geräucherten Lachs
¼ Pfd. Leberwurst,
¼ Pfd. gekochten Schinken,
¼ Pfd. Braten,
⅛ Pfd. Teewurst (Rügenwalder),
4 Eier,
¼ Pfd. Schweizerkäse,
Sardellen u. Anchovispaste
Pfeffergurken,

Die ½ cm dicken Weißbrotschnitten werden mit schaumig gerührter Butter bestrichen. Mit der bestrichenen Seite werden sie auf den Belag gelegt. Das Überstehende wird mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Streichwurst wird mit einem heißen Messer glatt gestrichen. (Von Leberwurst ist eine Sorte ohne Fettwürfel zu verwenden.) Die mit

Butter bestrichenen Pumpernickelscheiben werden auf die gleiche Weise mit dem geschnittenen Schweizerkäse belegt.

Abhängig von den zur Verfügung stehenden Mitteln können bei der Zusammenstellung einer Brötchenschüssel die verschiedensten Zutaten verwendet werden, außer den schon angegebenen: Kaviar, am besten auf Toastscheiben, gepökelte, gekochte Rinderzunge, Roastbeef, Filet, Kalbsbraten, Gänseleberwurst, Sardinen, Appetitsild, Delikateßhering zusammen mit saurer oder Gewürzgurke, frische Gurkenscheiben mit Kapern, Radieschen, Weißkäse.

493. Käseschüssel.

¾ Pfd. Butter,
verschiedene Brotarten,
Freiburger Salzbrezeln,
verschiedene Käsesorten,
Radieschen,
grüne Petersilie zur Garnitur.

Aus ½ Pfd. Butter kann unter Zuhilfenahme eines Buntmessers oder eines Butterformers ein Butterbaum geformt werden, der auf die Mitte eines Glastellers, einer Porzellanplatte aufgesetzt wird. Aus der übrigen Butter werden Kugeln geformt, durch die die Platte vom Baumstamm ausgehend in 5 oder 6 Teile geteilt werden kann. Die Salzbrezeln werden am Baumstamm aufgestellt. Die verschiedenen Brotarten, die verschiedenen Käsesorten und Radieschen werden auf die Zwischenräume verteilt.

An Stelle dieser Käseschüssel kann auch fertiges Käsegebäck auf einer Platte angerichtet werden, z. B. Käsestangen, Käsekeks, einfach oder gefüllt, Käsetrüffeln, Käsewindbeutel.

494. Käsetrüffeln.

¼ Pfd. Butter,
50—60 g Chester,
geriebener Pumpernickel.

In die zu Sahne gerührte Butter wird der durch ein Sieb gedrückte Chester und soviel geriebener Pumpernickel gegeben, daß sich die Masse nach dem Festwerden zu Kugeln formen läßt. Diese werden in geriebenem Pumpernickel umgewendet und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

495. Heringshäckerle.

2 Salzheringe,
2 hartgekochte Eigelb,
20 g Butter,
1 Messerspitze feingeschnittene Zwiebel.

Die gewaschenen, 12 Stunden gewässerten Heringe werden abgezogen, entgrätet, fein gewiegt. Die hartgekochten Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, zur schaumig gerührten Butter gegeben, mit dem Heringsbrei und der Zwiebel vermischt.

496. Sardellenhäckerle.

125 g Sardellen,
4 Eingelb, hartgekocht,
20 g Butter,
1 Teel. feingeschnittener Schnittlauch.

Zubereitung wie in Nr. 495. Die Sardellen brauchen nur $^1/_2$ Std. zu wässern.

497. Käse-Pumpernickel.

Geschnittener Pumpernickel
oder 1 Brot Pumpernickel,
75 g Butter,
¼ Pfd. Schweizerkäse.

Eine Scheibe Pumpernickel wird mit schaumig gerührter Butter bestrichen, eine Scheibe Käse daraufgelegt, diese mit Butter bestrichen, mit Pumpernickel gedeckt. Je nach der Dicke von Pumpernickel und Käse wird es 2- oder 3 mal wiederholt. Die übereinandergelegten Scheiben werden zwischen 2 Holzbrettern beschwert und kaltgestellt. Es werden Scheiben darausgeschnitten, die an den Schmalseiten abgeschrägt werden können. An Stelle des Schweizerkäses kann ein deutscher Gervais, mit 30 g schaumig gerührter Butter vermischt, verwendet werden.

498. Kaviar wird in Glasschüsseln in Eisstückchen stehend mit einem Glaslöffel angerichtet. Geröstete Semmelscheiben, Zitronenachtel werden dazu gereicht.

499. Aspik zum Verzieren.

½ l kräftig nach Wein, Essig, Zitronensaft, Salz abgeschmeckte Brühe,
wenn nötig Fleischextrakt oder Vitox zum Färben,
8—9 Blatt weiße Gelatine
1 Eiweiß, Eierschale.

Die Flüssigkeit wird nach Vorschrift geklärt (Nr. 260) auf flache, mit Öl ausgepinselte, gut abgetropfte Schüsseln gegossen, nach dem Erstarren gestürzt, in Formen geschnitten oder gehackt. Zum Anrichten von kalten Braten oder Aufschnittschüsseln zu verwenden.

500. Sülzkoteletts.

2 Pfd. Kotelettstück,
1½—2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Essig, Salz, Zitrone,
auf 1 l abgeschmeckte Flüssigkeit 16—18 Blatt weiße Gelatine,
1½ Eiweiß, 1 Eierschale.

Das Fleisch wird in kochendem Salzwasser in 1¼ bis 1½ Stunden weichgekocht und muß in der Brühe erkalten. Die Knochen werden ausgelöst, das Fleisch wird in 6 bis 8 Scheiben geschnitten, überflüssiges Fett wird entfernt. Die entfettete, kräftig nach Salz, Essig, Zitronensaft abgeschmeckte Brühe wird gemessen, Gelatine, Eiweiß, Eierschale werden danach berechnet und die Brühe wird mit ihnen zusammen geklärt (S. 122). In mit Öl ausgepinselte, gut abgelaufene Sülzkotelettformen wird ein Spiegel gegossen, auf den nach dem Erstarren nach Belieben eine Garnitur gelegt werden kann von Eierscheiben, Kapern, Gurken, gekochten Mohrrüben, die durch wenig Aspik festgehalten werden muß. Die Fleischscheibe wird daraufgelegt, die Form bis zum Rande mit Aspik vollgegossen, nach dem Erstarren gestürzt.

Sülzkoteletts können auch schuppenförmig in eine Glasschüssel eingelegt werden. Dann genügen für 1 l abgeschmeckter Flüssigkeit im Sommer 16, im Winter 14 Blatt weiße Gelatine.

501. Tomateneier.

8 Eier, hartgekocht,
8 Tomaten, mittelgroß, rund, fest,
⅛ Pfd. gekochter Schinken,
1 echte oder unechte Mayonnaise,
⅛ l Schlagsahne,
1 Eßl. gewiegte Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch).

Von den hartgekochten Eiern wird am breiten Ende ungefähr ¼ des Eies abgeschnitten. Die Öffnung der Tomaten muß nach dem Abschneiden des Deckels so groß sein, daß sie durch die Schnittfläche des Eies gedeckt wird. Die Tomaten werden ausgehöhlt, so daß ungefähr ½ cm Fleisch stehenbleibt. Die Eierreste, der gekochte Schinken, werden in Würfel geschnitten, mit wenig Mayonnaise vermischt, in die Höhlung der Tomaten gefüllt. Unter die nach Zitronensaft, Salz, Zucker abgeschmeckte Mayonnaise werden die steifgeschlagene Schlagsahne und die Kräuter gemischt. Die Soße wird auf eine Porzellan- oder Nickelplatte gegossen, die Tomaten mit den Eiern in die Soße gesetzt. Grüner Salat kann zur Garnitur verwendet werden.

502. Eier mit Mayonnaise.

6 Eier hartgekocht,
¼ Pfd. roher oder Lachsschinken,
1 Kopf Salat,
1 echte oder unechte Mayonnaise,
50 g deutscher Kaviar zur Garnitur.

Die hartgekochten Eier werden quer zur Hälfte geteilt. Die vorbereiteten Salatblätter werden auf eine runde oder längliche Platte gegeben. Die Schinkenscheiben werden darüber verteilt, die Eierhälften daraufgesetzt, mit dicker Mayonnaise überzogen, mit Kaviar verziert.

Pasteten.

503. Römische Pasteten.

100 g Weizenmehl,	$\frac{1}{8}$—$\frac{3}{16}$ l Milch od. Wasser
1 Eßl. Kartoffelmehl,	1 Prise Salz,
1½ Ei,	Fett zum Ausbacken.

Aus den Zutaten wird ein Eierkuchenteig hergestellt. Ausbackfett wird dampfend gemacht, das Pasteteneisen darin erhitzt. Über das umgekehrte Pasteteneisen wird über einer kleinen Schüssel mit einer Kelle Teig gegossen, der durch die Hitze des Eisens haften bleibt. Das Pasteteneisen wird umgedreht in das dampfende Fett gehalten. Sowie die Teigmasse anfängt, sich bräunlich zu färben, muß sie am oberen Rande mit einem Messer gelockert werden, nach dem Loslösen muß die Pastete hellbraun gebacken werden. Sie wird mit einem Schaumlöffel herausgenommen, zum Abtropfen auf Filtrierpapier gelegt. Die Teigmasse ergibt 12—16 Pasteten. Sie können mit feinem Ragout, Lungenmus oder mit Gemüse gefüllt werden.

504. Blätterteigpasteten.

Blätterteig von	Eiweiß,
½ Pfd. Mehl (Nr. 739),	Eigelb zum Bepinseln.

Der Blätterteig wird ½ cm dick ausgerollt. Mit einem Weinglas oder einer Ringform (8—9 cm Durchmesser) werden runde Platten ausgestochen. Die Hälfte der Platten bildet die Böden der Pasteten. Aus der anderen Hälfte der Platten werden mit einem Likörglas oder einer Ringform (4—5 cm Durchmesser) Ränder und Deckel ausgestochen. Der Rand der Böden wird mit Eiweiß in der Breite der ausgestochenen Ränder bestrichen. Die Ränder werden aufgesetzt. Die Oberseite der Pasteten und der Deckel werden mit unverdünntem Eigelb bepinselt. Es darf nicht am Rand heruntertropfen, da dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert wird. Pasteten und Deckel werden in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken. Der im

Inneren feucht gebliebe Teig wird mit einem Teelöffel vorsichtig herausgenommen. Der Hohlraum der Pastete wird mit feinem Ragout oder nur mit gedünstetem Gehirn gefüllt; der Deckel wird darübergelegt.

505. Große Blätterteigpastete.

Blätterteig von 1 Pfd. Mehl (Nr. 739), Eigelb zum Bepinseln, Eiweiß.

Der Teig wird ½—¾ cm dick ausgerollt. Der Größe der flachen, runden Platte entsprechend, auf der die Pastete gereicht wird, werden 2 runde Platten ausgeschnitten (Boden einer Tortenform), von denen eine den Boden der Pastete bildet. Aus der 2. Platte wird eine im Durchmesser 6 cm kleinere Platte ausgestochen, so daß ein Rand und ein Mittelstück entstehen. Der Rand wird auf den in seiner Breite mit Eiweiß bepinselten Boden gelegt. Das Mittelstück wird dünner ausgerollt auf einen umgekehrten Emailleteller gelegt. Der Größe des Tellers entsprechend geschnitten. Aus den ganz dünn ausgerollten Teigresten können kleine Formen ausgestochen werden. Der obere Rand der Pastete, der über dem Teller liegende Deckel, die ausgestochenen kleinen Formen werden mit unverdünntem Eigelb bepinselt, bei mittelstarker Hitze gebacken. Der Hohlraum der Pastete kann mit feinem Ragout, mit einem Hühnerfrikassee ohne Knochen, mit Zungenragout gefüllt werden. Der Deckel wird darübergelegt, die kleinen Formen werden zum Verzieren verwendet.

506. Pastete von Hühnern mit Blätterteig (für 8 Personen).

Blätterteig von ½ Pfd. Mehl (Nr. 739),
feines Hühnerfrikassee nach Nr. 259,
zum Fleischteig:
½ Pfd. Kalbfleisch,
½ Pfd. Schweinefleisch,
Herz u. Leber d. Hühner,
1 Semmel,
20 g Butter,
2 Eier,
Salz nach Geschmack,
nach Bel. 1—2 Eßl. geriebener Käse,
(Pfeffer).

Kalb-, Schweinefleisch, Hühnerlebern und -herzen werden 3 mal durch die Fleischmaschine gedreht. Die geschälte, geweichte, trocken ausgedrückte Semmel wird mit der Butter auf dem Herd abgerührt. Fleisch-, Semmelmasse und Eier werden vermischt, n. Bel. wird Käse dazugegeben, die Masse nach Salz bzw. Pfeffer abgeschmeckt. Boden und Rand einer gebutterten Pasteten-schüssel, einer Auflaufform oder einer Springform werden mit $^2/_3$ des Fleischteiges ausgestrichen, das Frikassee wird mit wenig Soße darübergeschichtet, der Rest des Fleischteiges darüber verteilt. Aus dem $^1/_2$ cm dick ausgerollten Blätterteig wird nach der Größe der verwendeten Form ein Deckel geschnitten, der lose über das Eingeschichtete gelegt wird. Blätterteigreste können in Formen ausgestochen zur Verzierung des Deckels verwendet werden. Der mit einer Gabel mehrere Male durchstochene Deckel wird mit Eigelb bepinselt und die Pastete in 30—40 Minuten gebacken. Die übrige Frikasseesoße wird dazugereicht. An Stelle des Hühnerfrikassees kann ein Fisch-, ein Kalbfleisch-frikassee, ein Zungenragout zum Einfüllen verwendet werden.

Außer Blätterteig kommt für Pasteten mürber Teig in Betracht.

507. Mürber Teig zu Pasteten.

250—300 g Mehl,
125 g Butter oder Margarine,
1 Ei mit 4 Eßl. Wasser verquirlt,
1 Messerspitze Salz.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, die kalte Butter in Flocken dazugegeben. Das mit Wasser und Salz verquirlte Ei wird von der Mitte aus eingerührt. Der Teig wird schnell zusammengeknetet und kaltgestellt, dünn ausgerollt, mit der Gabel eingestochen, verwendet.

508. Teig zu Pasteten

250—300 g Mehl,
80 g Butter oder Margarine,
1 Ei,
10 Eßl. Wasser,
1 Messerspitze Salz.

Herstellung wie in Nr. 507.

509. Rebhuhnpastete (4—6 Personen).

2 Rebhühner,
50 g Speck,
50 g roher Schinken,
2 Eßl. Madeira,
1 Teel. Salz,
200 g Schweinefleisch (mager),
200 g Schweinerückenfett,
200 g Kalbs- oder Schweineleber,
die Leber der Rebhühner,
30 g Butter,
1 Messerspitze Zwiebel,
¼ Pfd. gepökelte, gekochte Rinderzunge,
15 Stück Büchsenchampignons,
1 Teel. ger. Parmesankäse,
Salz nach Geschmack,
(Pfeffer),
1 Messerspitze Thymian.

Das vorbereitete unausgenommene Rebhuhn wird von der Rückenseite aus entknöchelt. Die Haut wird von Brust- und Keulen abgezogen. Die Brust von beiden Rebhühnern, die Keulen von einem werden mit Speck und Schinkenstreifen gespickt, mit Salz bestreut, mit Madeira beträufelt, 1—2 Stunden stehengelassen. Die in Butter gedünsteten Rebhuhnlebern werden mit dem übrigen, von den Knochen gelösten, von Haut befreiten Rebhuhnfleisch, dem Schweinefleisch, dem Schweinerückenfett, der Kalbs- oder Schweineleber 3 mal durch die Maschine gedreht. Feingeschnittene Zwiebel, würflig geschnittene Zunge und Champignons, geriebener Käse werden dazugegeben. Die Masse wird nach Salz, bzw. Pfeffer abgeschmeckt. Eine gebutterte Pasteten- oder Kastenform aus Blech wird am Boden und Rand mit dünn ausgerolltem Teig nach Nr. 508 oder 509 ausgelegt, mit einem Teil des Fleischteiges ausgestrichen. Die gut abgetropften Rebhuhnstücke werden lagenweise mit Fleischteig eingeschichtet, mit Fleischteig gedeckt. Ein Deckel aus Teig wird darüber gelegt. Der Teig wird mehrere Male mit einer Gabel eingestochen, mit Eigelb bepinselt. Die Pastete wird in 1½—1¾ Stunden gebacken. An Stelle von Teig kann die Form auch mit dünnen Scheiben von Schweinerückenfett ausgelegt werden. Nach dem Einschichten von Fleischteig und Rebhuhnstücken wird auch die Oberfläche mit dünngeschnittenen Scheiben von Schweinerückenfett belegt und die Pastete zugedeckt im kochenden Wasserbad in 2—2½ Stunden gargemacht.

510. Hasenpastete (6—8 Personen).

1 Hasenrücken,
1 Hasenkeule,
40 g roher Schinken,
40 g geräuch. Speck,
1 Teel. Salz,
4 Eßl. Madeira,
1 Messerspitze Pfeffer,
1 Messerspitze Gewürz,
½ Pfd. Schweinefleisch,
½ Pfd. Schweinerückenfett
½ Pfd. Schweineleber,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
1 Eßl. gewiegte Petersilie,
¼ Pfd. gekocht. Schinken oder gepökelte, gekochte Zunge,
1 Eßl. ger. Parmesankäse,
Salz nach Geschmack,
(1 Prise Pfeffer),
1 Messerspitze Thymian.

Der gehäutete Hasenrücken wird abwechselnd mit Schinken- und Speckstreifen gespickt. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, schräg in 5—6 cm lange Stücke geschnitten, die mit den Gewürzen bestreut, mit Madeira übergossen 1—2 Stunden durchziehen müssen. Das von den Knochen gelöste Fleisch der Hasenkeule wird mit dem Schweinefleisch, dem Schweinerückenfett, der Leber 3 mal durch die Maschine gedreht. Zwiebelwürfel und Petersilie in Butter gedünstet, die übrigen Zutaten werden hinzugegeben, der Fleischteig wird abgeschmeckt. Die weitere Herstellung der Pastete ist die gleiche wie in Nr. 509. Werden die Pasteten Nr. 509 und 510 warm gereicht, so eignet sich eine Madeirasoße dazu, bei der zum Auffüllen der dunklen Mehlschwitze, die aus Rebhuhn- oder Hasenknochen gekochte Brühe zu verbrauchen ist. Werden die Pasteten kalt gereicht, so können Cumberland- oder Remouladensoße dazu gegeben werden.

Süße Speisen.

Aufläufe werden heiß in der Form zu Tisch gegeben. Da sie durch Stehen nach dem Gargewordensein zusammenfallen, ist die zu ihrer Herstellung notwendige Zeit zu berechnen. Je größer die zur Verwendung kommende Eiermenge, je geringer die Menge des stärkemehlhaltigen Bindemittels ist, umso leichter fällt der Auflauf. Die Form ist nur mit Butter auszustreichen, da das Stürzen der Masse

fortfällt. Als Zeit für das Garwerden des Auflaufes ist in den nachfolgenden Kochvorschriften durchschnittlich mit einer Stunde gerechnet. Bei feineren Aufläufen empfiehlt es sich, besonders bei Öfen mit starker, schwer zu regulierender Oberhitze, den Auflauf zugedeckt in eine Emailleschüssel mit warmem Wasser zu setzen, das Wasser auf dem Herde zu erhitzen, den Auflauf in schwachkochendem Wasser ½ Stunde stehenzulassen, ehe er im Ofen unzugedeckt gebräunt und gargemacht wird.

Zu den Aufläufen können Soßen gereicht werden, der Farbe, dem Geschmack des Auflaufs entsprechend.

511. Semmel- oder Zwiebackauflauf (für 8 Personen).

500 g geriebene Semmel oder Zwieback,
¾ l Milch,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
abgerieb. Zitronenschale von ½ Zitrone,
65 g Sultaninen,
65 g Korinthen,
nach Belieben 30—40 g Mandeln.

Semmel oder Zwieback werden in Milch zu einem steifen Brei gekocht. Die Butter wird schaumiggerührt, mit Eigelb und Zucker ½ Stunde gerührt. Die Masse wird unter Rühren zu dem abgekühlten Brei gegeben. Der steifgeschlagene Eierschnee wird daruntergezogen, die Masse vorsichtig mit den gereinigten Sultaninen und Korinthen vermischt. In der gefetteten Form wird der Auflauf 1 Stunde gebacken.

512. Stärkemehlauflauf (für 8 Personen).

150 g Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin,
¾ l Milch (½ l und ¼ l),
1 Stückchen Vanille,
150 g Butter od. Margarine
175 g Zucker, 1 Pr. Salz,
6 Eigelb und Schnee,
125 g Sultaninen,
nach Belieben 50 g Mandeln.

Die mit Vanille aufgekochte Milch (½ l) wird durch das in ¼ l kalter Milch angerührte Stärkemehl gedickt. Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumiggerührt, zu der abgekühlten Masse gegeben. Der Eierschnee wird

daruntergezogen, gereinigte Sultaninen, nach Belieben gebrühte, abgezogene, grob gewiegte Mandeln werden dazugegeben. In der gefetteten Form wird der Auflauf in einer Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbade, ½ Stunde im Backofen).

513. Kartoffelauflauf (für 6—8 Personen).

125 g Butter oder Margarine,	abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 1 Pr. Salz,
125 g Zucker,	60—125 g Mandeln,
6 Eigelb und Schnee,	500 g gekochte Kartoffeln.

Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt; Zitronenschale, vorbereitete, grob gewiegte Mandeln, geriebene Kartoffeln werden dazugegeben. Nach dem Unterziehen des steifgeschlagenen Schnees wird der Auflauf 1 Stunde gebacken.

514. Nudelauflauf (für 8 Personen).

250 g Nudeln,	150 g Zucker,
3 l kochendes Wasser,	6 Eigelb und Schnee,
für 1 l 1 Eßl. Salz,	65 g Sultaninen,
125 g Butter oder Margarine,	65 g Mandeln.

Die Nudeln werden in kochendem Salzwasser in 15 bis 20 Minuten gargemacht, zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet. Butter, Eigelb und Zucker werden in 20—30 Minuten schaumiggerührt. Nudeln, Sultaninen, grob gewiegte Mandeln werden dazugegeben. Der Eierschnee wird daruntergezogen und der Auflauf 1 Stunde gebacken.

515. Grießauflauf (für 8 Personen).

1 l Milch,	175 g Zucker,
1 Prise Salz,	6—8 Eigelb und Schnee,
250 g groben Grieß,	50—75 g Mandeln.
125 g Butter od. Margarine,	

Milch und Salz werden aufgekocht, der Grieß wird trocken hineingeschüttet und unter Rühren dick ausgequollen. Butter, Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten

schaumig gerührt, mit den grob gewiegten Mandeln zur abgekühlten Grießmasse gegeben. Der steifgeschlagene Eierschnee wird darunter gezogen, der Auflauf in der gefetteten Form 1 Stunde gebacken.

516. Grießauflauf mit Obst (für 8 Personen).

1½—2 Pfd. frisches Obst, Kirschen, Äpfel, Aprikosen, od. ½—¾ Pfd. getrocknete Aprikosen,
bei frischem Obst 150—200 g Zucker,
⅛—¼ l Wasser,
bei getrockn. Aprikosen, ½—¾ l Wasser zum Einweichen,
75—100 g Zucker,
½ l Milch,
1 Prise Salz,
125 g groben Grieß,
125 g Margarine oder Butter,
125 g Zucker,
5—6 Eigelb und Schnee,
25 g Mandeln.

Das frische Obst wird mit Zucker und Wasser zu Kompott gekocht. Die getrockneten, am Vorabend des Kochtages gewaschenen, eingeweichten Aprikosen werden im Einweichwasser aufgekocht, gesüßt. Die Grießmasse wird nach Nr. 515 hergestellt. Auf den Boden der gefetteten Auflaufform wird das Kompott mit nur wenig Saft gegeben. Die Grießmasse wird vorsichtig darübergefüllt und der Auflauf 1 Stunde gebacken. Der Saft kann durch wenig Stärkemehl gedickt, als Soße dazu gereicht werden.

517. Reisauflauf (für 8 Personen).

250 g Reis,
¾—1 l Milch, 1 Pr. Salz,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
abger. Schale von ½ Zitrone,
65 g Mandeln,
125 g Sultaninen.

Der abgequirlte Reis wird mit kaltem Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, das Wasser abgegossen. Er wird in Milch in ¾—1 Stunde ausgequollen, kaltgestellt. Butter, Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumiggerührt, mit der abgeriebenen Zitronenschale, den vorbereiteten, grob gewiegten Mandeln zur abgekühlten Reismasse gerührt. Der Eierschnee wird daruntergezogen, die

gereinigten Sultaninen werden daruntergemischt. Der Auflauf wird eine Stunde gebacken.

Zur Veränderung des Geschmackes können 6—8 Äpfel gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, ungefähr 1 Stunde mit 2 Eßl. Zucker bestreut in 4 Eßlöffeln Rum durchgezogen, unter die fertige Reismasse gemischt werden oder zum

Reisauflauf mit Schokolade kann die Hälfte der fertigen Reismasse mit 100 g geriebener Schokolade vermischt werden. In die Auflaufform wird erst die helle, dann die dunkle Masse gefüllt.

518. Mandelauflauf I (für 8 Personen).

250 g geriebene Semmel oder Zwieback,
⅜ l Milch, 1 Prise Salz,
150—175 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
6—8 Eigelb und Schnee,
150—175 g süße Mandeln,
5 g bittere Mandeln.

Semmel oder Zwieback wird mit der Milch zu einem festen Brei gekocht, dieser abgekühlt. Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumiggerührt, die gebrühten, abgezogenen, durch die Mandelmühle gedrehten Mandeln werden dazugegeben. Diese weiche Masse wird nach und nach in die Semmel- oder Zwiebackmasse eingerührt. Nach dem Unterziehen des steifen Eierschnees wird der Auflauf 1 Stunde gebacken.

519. Apfelauflauf I (für 6—8 Personen).

2—3 Pfd. Äpfel,
4 Eßl. Zucker,
4 Eßl. Rum,
6 Eigelb und Schnee,
200 g Zucker,
300 g geriebene Semmel oder Zwieback, 1 Pr. Salz,
40—50 g Mandeln,
50 g Sultaninen.

Die gewaschenen, geschälten Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, oder auf dem Gurkenhobel gehobelt, mit Zucker bestreut, mit Rum übergossen. Nachdem Eigelb und Zucker in ½ Stunde schaumiggerührt worden sind, werden Semmel oder Zwieback abwechselnd mit der Hälfte des steifgeschlagenen Eierschnees, die geriebenen Mandeln,

Sultaninen, die Äpfelscheiben dazugegeben. Die andere Hälfte des Eierschnees wird daruntergemischt, der Auflauf ¾—1 Stunde gebacken. Weinschaumsoße eignet sich als Beigabe.

520. Brot oder Schokoladenauflauf (für 6—8 Personen).

125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
150 g geriebenes Grau- oder Schwarzbrot,
100 g geriebene Schokolade, 1 Eßl. Kakao

Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, geriebene Schokolade, geriebenes Brot werden abwechselnd mit der Hälfte des steifgeschlagenen Eiweiß dazugegeben, die zweite Hälfte des Schnees wird lose daruntergemischt. Der Auflauf wird ¾—1 Stunde gebacken.

521. Mehlauflauf (für 6—8 Personen).

125 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker,
5 Eigelb und Schnee,
375 g Weizenmehl od. halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
Saft und Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz,
30—40 g Mandeln,
¾ Päckchen Backpulver,
nach Bedarf Milch ($^1/_{16}$ bis ⅛ l).

Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, das mit dem Backpulver zusammengesiebte Mehl, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, geriebene Mandeln werden abwechselnd mit der Hälfte des Eierschnees dazugegeben, wenn notwendig etwas Milch. Die zweite Hälfte des Schnees wird daruntergezogen, der Auflauf 1 Stunde gebacken.

522. Apfelbettelmann (für 6—8 Personen).

1½—2 Pfd. Äpfel,
4 Eßl. Zucker,
4 Eßl. Rum,
500 g geriebenes Grau- oder Schwarzbrot,
100 g Zucker,
1 Messerspitze gest. Zimt und Nelken,
ungefähr ⅛ l Milch,
100 g Butter oder Margarine.

Die vorbereiteten Äpfel werden in ganz feine Scheiben geschnitten oder auf dem Gurkenhobel gehobelt, mit Zucker bestreut, mit Rum übergossen. Das geriebene Brot wird mit Zucker und Gewürzen gemischt, mit wenig Milch angefeuchtet. Die Hälfte der Brotmasse wird in die dick gefettete Auflaufform gefüllt, 50 g Butter in Flocken werden darüber verteilt, die Äpfel werden darübergefüllt, die zweite Hälfte der Brotmasse daraufgegeben, über das Brot wieder 50 g Butter in Flocken. Der Auflauf wird ¾—1 Stunde gebacken. Die Äpfel können auch mit wenig Wasser und Zucker zu Kompott gekocht verwendet werden. Die Milch kann in diesem Falle durch Apfelsaft ersetzt werden. Auch 50—75 g gereinigte Korinthen können mit eingeschichtet werden.

523. Mandelauflauf II (für 8 Personen).

½ l Milch, 1 Prise Salz,
100 g süße, 5 g bittere Mandeln,
100 g Butter od. Margarine
100 g Weizenmehl,
6—8 Eigelb und Schnee,
150—175 g Zucker.

Milch, Salz, die gebrühten, abgezogenen, durch die Mühle gedrehten süßen und bitteren Mandeln und Butter werden zusammen aufgekocht, das gesiebte Mehl wird unter Rühren in die kochendheiße Flüssigkeit geschüttet und dick gerührt. Die heiße Masse wird mit einem Eigelb vermischt. Die übrigen Eigelb werden mit dem Zucker in ½ Stunde schaumiggerührt, nach und nach zu dem abgekühlten Kloß gegeben. Der steifgeschlagene Eierschnee wird daruntergezogen und der Auflauf in ¾—1 Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbade auf dem Herd, ¼—½ Stunde im Backofen).

524. Schokoladenauflauf I (für 6—8 Personen).

½ l Milch,
1 Prise Salz,
100 g Schokolade (gerieben),
1 Eßl. Kakao,
1 Stückchen Vanille,
75 g Butter oder Margarine,
100 g Weizenmehl,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee.

Herstellung wie in Nr. 523.

525. Schokoladenauflauf II (für 8—10 Personen).

¼ l Milch,
1 Prise Salz,
140 g gerieb. Schokolade,
50 g Butter oder Margarine,
½ Stange Vanille,
70 g Mondamin oder Gustin in ¼ l kalter Milch angerührt,
140 g Zucker,
8—9 Eigelb und Schnee.

Milch, Salz, geriebene Schokolade, Butter und Vanille werden aufgekocht, das angerührte Stärkemehl wird dazugegossen, die Masse dick gerührt, kaltgestellt. Die in ½ Stunde mit dem Zucker schaumiggerührten Eigelb werden zu der abgekühlten Masse gegeben. Der Eierschnee wird daruntergezogen, der Auflauf in ¾—1 Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbad, ¼—½ Stunde im Backofen).

526. Auflauf mit saurer Sahne (für 6 Personen).

6 Eigelb und Schnee,
125 g Zucker,
110 g Mehl,
Schale von ½ Zitrone,
¾ l dicke saure Sahne.

Zu den mit dem Zucker in ½ Stunde schaumiggerührten Eigelb werden Mehl, abgeriebene Zitronenschale und saure Sahne gegeben. Der Eierschnee wird unterzogen, der Auflauf in ¾—1 Stunde gargemacht. (½ Stunde im Wasserbad, ¼—½ Stunde im Backofen.)

527. Auflauf mit Apfelsinen- und Zitronensaft (für 6—8 Personen).

½ l Milch,
1 Prise Salz,
75 g Butter oder Margarine,
125 g Stärkemehl in ⅛ l kalter Milch angerührt (Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin),
6 Eigelb und Schnee,
100 g Zucker,
1 Eßl. Zitronen-, 1 Eßl. Apfelsinenzucker,
Saft von 1 Zitrone,
Saft von 2 Apfelsinen.

Milch, Salz und Butter werden aufgekocht. Das angerührte Stärkemehl wird unter Rühren dazugegossen, die Masse zu einem steifen Brei gekocht. Zucker und Eigelb

werden mit Zitronen- und Apfelsinenzucker in ½ Stunde schaumig gerührt, Zitronen- und Apfelsinensaft durch ein Sieb dazugegeben. Die Masse wird nach und nach in den Stärkebrei eingerührt, der Eierschnee wird daruntergemischt, der Auflauf in 1 Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbad auf dem Herde, ½ Stunde im Backofen).

528. Zitronenauflauf (für 4—6 Personen).

150 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
2 Eßlöffel Zitronenzucker,
2 Eßlöffel Stärkemehl (Kartoffelmehl, Gustin, Mondamin),
Saft von 1½—2 Zitronen.

Zucker, Zitronenzucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, Stärkemehl, Zitronensaft werden dazugegeben. Der Eierschnee wird daruntergemischt, der Auflauf in ¾ Stunden gargemacht (½ Stunde im Wasserbad 10—15 Minuten im Backofen). Fällt leicht zusammen.

529. Auflauf mit verschiedenem Obst (für 8 Personen).

½ l Milch,
1 Prise Salz,
65 g Butter oder Margarine,
125 g Stärkemehl in ⅛ l kalter Milch angerührt,
150 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
2 Pfd. Pfirsiche, Aprikosen oder Pflaumen,
kochendes Wasser zum Überbrühen.

Milch, Salz und Butter werden aufgekocht, das angerührte Stärkemehl wird unter Rühren dazugegossen; die Masse zu einem steifen Brei gekocht. Die mit dem Zucker in 20 Minuten schaumig gerührten Eigelb werden zu der abgekühlten Stärkemasse gegeben, der Eierschnee wird unterzogen. Das Obst wird mit kochendem Wasser überbrüht, die Schale abgezogen. Die Früchte werden in Viertel geschnitten unter die fertige Auflaufmasse gemischt. Der Auflauf wird in 1 Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbad, ½ Stunde im Backofen). An Stelle der angegebenen Obstarten können auch 1—1½ Pfd. gereinigte, gut abgetropfte Himbeeren unter die Auflaufmasse gemischt werden.

530. Auflauf von Fruchtmus (für 6—8 Personen).

Verwendung von Eiweißresten.

1½ Pfd. Himbeeren,	250 g Zucker,
Erdbeeren, Äpfel oder	8—9 Eiweiß.
Aprikosen,	

Das Beerenobst wird roh durch ein Haarsieb gestrichen. Die Äpfel werden als Bratäpfel durch ein Haarsieb gestrichen. Die Aprikosen mit ganz wenig Wasser im eigenen Saft zerkocht, ehe sie durchgestrichen werden. Das gewonnene Mus wird mit dem Zucker gesüßt, mit dem steifgeschlagenen Schnee vermischt, der Auflauf in 20—25 Minuten im Ofen gargemacht. An Stelle von frischen Aprikosen können ½—¾ Pfd. getrocknete, in ½ Liter Wasser eingeweicht, verwendet werden.

531. Apfelauflauf II (für 6—8 Personen).

1 Pfd. Äpfel,	100 g Butter oder Margarine,
30 g Korinthen,	5—6 Eigelb und Schnee,
30 g Mandeln,	120 g Weizenmehl,
2 Eßl. Zucker,	120 g Zucker,
2 Eßl. Rum,	⅛ l Milch.

Die vorbereiteten Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten oder auf dem Gurkenhobel gehobelt; mit den gereinigten Korinthen, den vorbereiteten, gewiegten Mandeln, dem Zucker und Rum zum Durchziehen an die Herdseite gestellt. Butter, Eigelb und Zucker werden in ½ Stunde schaumig gerührt, Mehl und Milch dazugegeben, der Eierschnee daruntergemischt. Auf den Boden der gefetteten Auflaufform wird die Apfelmasse gegeben. Die Teigmasse wird darübergegossen. Der Auflauf wird in einer Stunde gargemacht (½ Stunde im Wasserbad, ½ Stunde im Backofen).

Puddings.

Zwischen einem Pudding und einem Auflauf bestehen große Ähnlichkeiten in den Zutaten, in der Herstellung. Die Unterschiede liegen in der Art des Garmachens, des Anrichtens. Der Pudding wird in der Form durch Kochen in

Wasser gargemacht und gestürzt zu Tisch gegeben. Des Stürzens wegen findet man bei einzelnen Kochvorschriften das Bindemittel in etwas größerer Menge angegeben, als bei der gleichen Vorschrift für einen Auflauf. Die Puddingform, die aus 2, bzw. 3 Teilen bestehen kann, ist vor dem Einfüllen der Masse mit nicht zu flüssigem Fett auszustreichen, mit geriebener Semmel auszustreuen. Es empfiehlt sich, die Innenseite des Deckels auf die gleiche Weise vorzubereiten, um das Haftenbleiben eines bis zum Deckelrande aufgegangenen Puddings zu vermeiden. Dem Aufgehen der Teigmasse ist beim Einfüllen Rechnung zu tragen. Ebenso wie bei einem Auflauf darf auch beim Pudding die Form nur bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe gefüllt werden. Zum Kochen sind zwei gleichgroße bauchige Töpfe oder ein gradwandiger, hoher Topf zu benutzen. Letzterer ist mit einem Deckel zu verschließen, damit die zurückschlagenden Wasserdämpfe zum Garmachen des Puddings ausgenutzt werden können. Das kochende Wasser darf nur bis zu $^2/_3$ der Höhe der eingestellten Form reichen, da bei starkem Wallen des Wassers selbst bei gut schließendem Deckel Wasser in die Puddingmasse eindringen und diese verderben könnte. Als Kochzeit ist mit durchschnittlich 1 Stunde zu rechnen, während der nach Bedarf Wasser nachgegossen werden muß. Der gare Pudding wird auf eine runde Porzellanplatte gestürzt, die Form nach 2—3 Minuten abgehoben. In Geschmack und Farbe zum Pudding passende Soßen werden dazu gereicht.

Als Ersatz für die Form kann zum Kochen ein Leinentuch genommen werden. Das gebrühte, trocken ausgewundene Tuch wird mit Butter bepinselt, die Teigmasse daraufgegeben, das Tuch über derselben unter Berechnung des zum Aufgehen notwendigen Platzes mit einem Band zusammengebunden. Mit den Zipfelenden des Tuches wird der Pudding am Griff des Topfdeckels befestigt, in einen Topf mit stark kochendem Wasser eingehängt. Die Masse darf den Boden des Topfes nicht berühren. Zur Sicherheit kann ein umgekehrter Porzellan- oder Emailleteller in den Topf gelegt werden. Während des Garmachens muß kochendes Wasser nachgefüllt werden. Der im Tuch gekochte

Pudding ist weniger schmackhaft und nicht so gut aussehend wie der in der Form gargemachte.

532. Kartoffelpudding (für 6—8 Personen).

125 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
1 Prise Salz,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone oder 5 bittere Mandeln,
1 Pfd. gekochte, geriebene Salzkartoffeln,
2 Eßl. Weizenmehl.

Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt. Die übrigen Zutaten werden dazugegeben. Der Eierschnee wird lose daruntergemischt. In der sorgfältig vorbereiteten Form wird die Masse in kochendem Wasser in 1 Stunde gargemacht.

533. Nudelpudding (für 6—8 Personen).

¼ Pfd. Nudeln,
2 l kochendes Wasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
⅜ l Milch,
1 Prise Salz,
1 Eßl. Butter oder Margarine,
75 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
50 g Mandeln oder abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Die Nudeln werden in kochendem Salzwasser 2—3 Minuten vorgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft. Milch, Salz, 1 Eßlöffel Fett werden aufgekocht, die abgetropften Nudeln dazugegeben, unter Rühren gekocht, bis ein dicker Brei entsteht, die Masse sich vom Topf löst. Butter, Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, mit den vorbereiteten Mandeln zu der abgekühlten Nudelmasse gegeben. Der Eierschnee wird daruntergemischt. Der Pudding wird in kochendem Wasser in 1 Stunde gargemacht.

534. Lot- oder Gleichgewichtspudding (für 6—8 Personen).

¼ l Milch,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Weizenmehl,
125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
50 g Mandeln oder abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
1 Prise Salz.

Milch und Butter werden aufgekocht, das gesiebte Mehl wird hineingeschüttet und unter Rühren zum Kloß abgebrannt. Die mit dem Zucker in 20—30 Minuten schaumig gerührten Eigelb werden mit Mandeln oder Zitronenschale zur abgekühlten Masse gegeben. Der Eierschnee wird untermischt, der Pudding in kochendem Wasser in 1 Stunde gargemacht.

535. Grießpudding (für 6—8 Personen).

⅜ l Milch,
65 g Butter oder Margarine,
1 Prise Salz,
150 g groben Grieß,
100 g Zucker,
5—6 Eigelb und Schnee,
50 g Mandeln oder abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Milch, Butter und Salz werden aufgekocht. Der Grieß wird hineingeschüttet, unter Rühren zum Kloß abgebrannt. Die mit dem Zucker in 20—30 Minuten schaumig gerührten Eigelb werden mit den Mandeln oder der Zitronenschale zum abgekühlten Grießkloß gegeben. Nach dem Untermischen des Eierschnees wird der Pudding 1 Stunde gekocht.

536. Reispudding (für 8 Personen).

250 g Reis,
Wasser zum Vorkochen,
½ l Milch,
1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz,
125 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
5 Eigelb und Schnee,
30 g Sultaninen,
30 g Mandeln.

Der abgequirlte, vorgekochte, abgegossene Reis wird in Milch mit Vanille und Salz in ungefähr ½ Stunde dick- und gargekocht. Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, mit den vorbereiteten Sultaninen und Mandeln zur abgekühlten Reismasse gegeben. Nach dem Unterziehen des Eierschnees wird der eingefüllte Pudding 1¼—1½ Stunde gekocht.

537. Semmelpudding (für 6 Personen).

3 alte Semmeln,
75 g Butter oder Margarine,
75 g Zucker,
1 Prise Salz,
5 Eigelb und Schnee,
50 g Sultaninen,
50 g Korinthen,
50 g Mandeln.

Die geweichte, trocken ausgepreßte Semmel wird durch die Fleischmaschine gedreht. Butter, Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, zur Semmelmasse gegeben. Nach dem Untermischen des Eierschnees werden die vorbereiteten Sultaninen, Korinthen und Mandeln hinzugefügt und der Pudding durch Kochen in Wasser in 1 Stunde gargemacht.

538. Schokoladenbrotpudding (für 6 Personen).

100 g Butter oder Margarine,
6 Eigelb und Schnee,
100 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
65 g geriebene Schokolade
1 Eßl. Kakao,
150 g geriebenes Brot,
1 Prise Salz.

Butter, Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, die übrigen Zutaten werden dazugegeben. Nach dem Untermischen des Eierschnees wird der eingefüllte Pudding durch Kochen in Wasser in 1 Stunde gargemacht.

539. Brotpudding (für 6—8 Personen).

125 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
125 g gerieb. Schwarzbrot,
1 Messerspitze Zimt und Nelken,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
50 g Mandeln m. d. Schale,
30 g Zitronat, in Würfel geschnitten.

Nachdem Zucker und Eigelb in ½ Stunde schaumig gerührt worden sind, werden die übrigen angegebenen Zutaten hinzugefügt. Nach dem Untermischen des Schnees und dem Einfüllen in die Form wird der Pudding 1 Stunde gekocht.

540. Nußpudding (für 6—8 Personen).

6 Eigelb und Schnee,
180 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
50 g geriebene Semmel oder Zwieback,
200 g Nußkerne (Wal- oder Haselnüsse).

Zucker, Vanillezucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt. Geriebene Semmel oder geriebener Zwieback und die durch die Mühle gegebenen Nußkerne werden abwechselnd mit der Hälfte des steifgeschlagenen Eierschnees dazugegeben. Die zweite Hälfte des Schnees wird lose daruntergemischt. Der in die vorbereitete Form gefüllte Pudding wird 1—1¼ Stunde gekocht.

541. Plumpudding (für 6—8 Personen).

½ Pfd. Rindernierentalg,
½ Pfd. gerieb. Semmel od. gerieb. Zwieback,
¼ Pfd. Weizenmehl,
200 g Zucker,
5 Eigelb und Schnee,
1/16 l Milch,
2 Eßl. Rum oder Arrak,
1 Messerspitze gestoßene Nelken,
½ Teel. Zimt,
½ abger. Zitronenschale,
125 g Sultaninen,
125 g Korinthen,
30 g Zitronat,
30 g Mandeln m. d. Schale.

Der Rindernierentalg wird aus den Häuten gelöst, in Stücke geschnitten, mit der geriebenen Semmel und dem Mehl 3—4 mal durch die Fleischmaschine gedreht. Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt. Milch, Arrak oder Rum, die Gewürze, die Fettmasse, die übrigen geschmackgebenden Zutaten werden hinzugefügt. Die in die vorbereitete Puddingform eingefüllte Masse wird 4 Stunden im Wasser gekocht. Nach dem Stürzen wird der Pudding mit Arrak oder Rum übergossen, der Alkohol entzündet, der Pudding brennend zu Tisch gegeben. Wird der Pudding am Tage vor dem Gebrauch fertiggestellt, so ist er am Gebrauchstage noch 1 Stunde in der Form zu kochen.

542. Kuchenreſtepudding (für 6 Perſonen).

250 g Kuchenreſte,
30 g Mandeln,
25 g Korinthen,
25 g Sultaninen,
1 Meſſerſpitze Zimt,
¼—⅜ l Milch,
2 Eier,
1 Priſe Salz,
½ Teel. Backpulver.

Die Kuchenreſte werden in kleine Würfel geſchnitten, abwechſelnd mit den vorbereiteten Mandeln, Korinthen und Sultaninen in die vorbereitete Puddingform eingeſchichtet. Zimt, Milch, Eier, Salz und Backpulver werden glatt verquirlt darübergegoſſen. Der Pudding wird durch Kochen in Waſſer in 1 Stunde gargemacht.

Verſchiedene warme ſüße Speiſen.

543. Arme Ritter I (für 4 Perſonen).

2 alte Semmeln oder 8 Scheiben Einback,
⅛—¼ l Milch,
1—2 Eigelb,
1 Eßl. Zucker,
2—3 ger. bittere Mandeln,
1 Priſe Salz,
1—2 Eiweiß,
50—60 g gerieb. Semmel,
50—60 g Butter, Schweinefett oder Palmin.

Semmel- oder Einbackſcheiben werden nebeneinander auf eine Porzellanplatte oder ein Emaillebrett gelegt. Die mit Eigelb, Zucker und Salz verquirlte Milch wird zum Beträufeln der Scheiben verbraucht. Dieſe werden nach dem Durchziehen in mit 1—2 Eßlöffel Waſſer verquirltem Eiweiß, dann in geriebener Semmel umgewendet, ehe ſie in brauner Butter oder in dampfendem Fett gebacken werden. Sie werden mit Zucker und Zimt beſtreut, mit Obſtſoße oder Kompott zu Tiſch gegeben.

544. Arme Ritter II (für 4 Perſonen).

2 alte Semmeln oder 8 Scheiben Einback,
⅛—¼ l Milch,
3 bittere, 7 ſüße Mandeln,
1 Eßl. Zucker,
1 Priſe Salz.

Zum Eierkuchenteig:
3 Eßl. Mehl,
⅛ l Milch,
2 Eigelb und Schnee,
1 Priſe Salz,
50-60 g Butter, Schweinefett oder Palmin.

Die Semmel- oder Einbackscheiben werden nebeneinander auf eine Porzellanplatte oder ein Emaillebrett gelegt. Die gebrühten, abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit der Milch aufgekocht. Die Flüssigkeit wird durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und Salz gewürzt, zum Beträufeln der Scheiben verbraucht. Aus Mehl, der mit Eigelb und Salz verquirlten Milch wird ein Eierkuchenteig hergestellt, unter den der Eierschnee gemischt wird. Die in diesem Teig umgewendeten Scheiben werden in brauner Butter oder dampfendem Fett gebacken. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut, mit Obstsoße oder Kompott zu Tisch gegeben.

545. Apfeleierkuchen (für 4 Personen).

3—4 große Äpfel,
2 Eßl. Zucker,
2 Eßl. Rum.
Zum Eierkuchenteig:
100 g Mehl,
$^3/_{16}$—$^1/_4$ l Milch,
1—2 Eigelb und Schnee
1 Prise Salz,
60—80 g Butter, Schweinefett, Palmin oder Ausbackfett.

Die mit dem Apfelausbohrer oder Kartoffelschäler vom Kerngehäuse befreiten, geschälten Äpfel werden in dicke Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut, mit Rum beträufelt, zugedeckt 1 Stunde stehengelassen. Sie werden in dem aus den angegebenen Zutaten hergestellten Eierkuchenteig umgewendet; ehe sie in brauner Butter oder in dampfendem Fett gebacken werden. Außer in der Pfanne können sie auch schwimmend in Ausbackfett gebräunt werden. Die Flüssigkeit der Äpfel kann zum Eierkuchenteig gegeben werden.

546. Nudelschmarren (für 4—6 Personen).

125 g Fadennudeln,
2—3 l kochendes Wasser,
für 1 l 1 Eßl. Salz,
70 g Zucker,
4 Eier,
¼ l Milch,
2 Eßl. Korinthen,
20 g Mandeln,
40—50 g Butter,
Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Die Nudeln werden in kochendem Salzwasser in 15 bis 20 Minuten gargemacht, auf einem Durchschlag abgetropft.

Zucker, die mit Milch verquirlten Eier, die vorbereiteten Korinthen und Mandeln (grob gewiegt oder in Stifte geschnitten) werden mit den Nudeln vermischt. Die Masse wird in die in einer Bratpfanne hell gebräunte Butter gegeben, von der Unterseite hellbraun gebacken. Sie wird dann mit zwei Gabeln in Stücke zerpflückt, die, wenn nötig, unter Hinzufügen von Fett, gleichmäßig gebräunt werden. Mit Zucker und Zimt bestreut wird der Schmarren zu Tisch gegeben.

547. Apfelreis (für 4 Personen).

250 g Reis,
¾—1 l Wasser,
½ Teel. Salz,
50 g Butter oder Margarine,
1½—2 Pfd. Äpfel,
½ l Wasser,
200 g Zucker,
50 g Butter.

Der abgequirlte Reis wird in Wasser mit Salz und Butter in ¾— 1 Stunde ausgequollen. Die gewaschenen, geschälten, in Achtel geschnittenen Äpfel werden in der Zuckerlösung zu Kompott gekocht. Reis und Kompott werden vorsichtig gemischt. Das Gericht wird mit gebräunter Butter übergossen, Zucker und Zimt werden dazu gereicht. Anstatt zu Kompott können die Äpfel auch zu Mus gekocht werden. Sie sind dazu ungeschält mit ¼ l Wasser anzusetzen und nach dem Durchstreichen ist das Mus mit Zucker zu süßen.

548. Kürbisreis (für 4 Personen).

250 g Reis,
¾—1 l Wasser,
½ Teel. Salz,
50 g Butter oder Margarine,
1½—2 Pfd. Kürbis ohne Kerne,
⅛ l Wasser,
Zucker nach Geschmack (2—3 Eßl.),
2—3 Eßl. Korinthen,
Zitronensaft von ½ bis 1 Zitrone.

Der Reis wird nach Nr. 547 behandelt. Der in Würfel geschnittene Kürbis wird mit dem Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, nach Zucker und Säure abgeschmeckt. Die vorbereiteten Korinthen werden dazugegeben. Das Gericht wird nach Nr. 547 fertiggestellt.

549. Hefemehlspeise mit Früchten (Savarin)

(für 6—8 Personen).

½ Pfd. Mehl,
20 g Hefe,
knapp ⅛ l Milch,
100 g Butter oder Margarine,
30 g Zucker,
2—3 Eier,
½ Teel. Salz,
2—3 Pfd. frisches Obst, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen oder
¾—1 Pfd. getrocknete Aprikosen,
150—250 g Zucker,
Wasser nach Bedarf,
Zitronensaft (Weißwein, Rum, Marasquino),
½—¾ Pfd. Marmelade,
30 g Mandeln oder
15 Pistazien.

Aus Mehl, Milch und Hefe wird ein Vorteig angesetzt, der aufgehen muß (siehe Seite 290). Zerlassene, abgekühlte Butter, Zucker, Eier und Salz werden dazugegeben. Der glattgeschlagene Teig wird in eine vorbereitete Ringform (mit Butter ausstreichen, mit geriebener Semmel ausstreuen) gefüllt, in der er ein zweites Mal aufgehen muß, ehe er bei mittelstarker Hitze in 20—25 Minuten gebacken wird. Der gestürzte Kuchen wird auf eine passende Glas- oder Porzellanplatte gegeben. Frisches Obst wird ohne oder mit wenig Wasser und Zucker zu Kompott gekocht. Getrocknete Aprikosen werden am Vorabend des Gebrauches gewaschen und eingeweicht (auf ¾ Pfd. Aprikosen ¾ l Wasser). Am nächsten Tage im Einweichwasser weichgekocht, gesüßt. Der Saft des Kompotts wird nach Zitronensaft, nach Belieben nach Wein, Rum und Marasquino abgeschmeckt. Diese Flüssigkeit wird zum Durchtränken des noch warmen Kuchens verwendet (löffelweise). Der Kuchen wird mit Marmelade bestrichen; mit roter, bei Verwendung von rotem Obst, mit gelber, bei Verwendung von Aprikosen. Der innere Hohlraum wird mit dem Kompott gefüllt, der Kuchen mit gewiegten Mandeln oder Pistazien bestreut.

550. Strudel, einfach (für 4 Personen).

½ Pfd. Mehl,
½ Teel. Backpulver,
1 Ei,
knapp ⅛ l Milch oder Wasser,
25 g Butter oder Margarine,
1 Prise Salz,
30 g Butter oder Margarine,
1½—2 Pfd. Äpfel,
65 g Zucker,
Butter zum Bestreichen,
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen.

Mehl und Backpulver werden 2—3 mal gesiebt. In der erwärmten Milch wird die Butter gelöst. Die Flüssigkeit wird mit Ei und Salz verquirlt, und von der Mitte aus in das Mehl eingerührt. Der Teig wird zusammengeknetet und 15—20 Minuten geworfen, um geschmeidig zu werden (er darf weder zu weich noch zu fest sein). Auf einem bemehlten Tuch wird der Teig erst ausgerollt, dann mit der Hand so dünn wie irgend möglich ausgezogen. Die gewaschenen, geschälten, in feine Scheiben geschnittenen oder gehobelten Äpfel werden auf dem mit Fett bepinselten Teig verteilt, der Zucker wird darübergestreut, die Teigränder der Längsseiten werden nach innen eingeschlagen. Der Teig wird durch Anheben des Tuches zusammengerollt, der Strudel auf vorbereitetem Blech oder in einer Bratpfanne mit zerlassenem Fett bepinselt, 1 Stunde bei mittelstarker Hitze gebacken. Er wird mit Zucker bestreut.

551. Strudel, feiner (für 6—8 Personen).

400 g Mehl,
60 g Butter in Flocken,
1 Ei,
½ Teel. Salz,
knapp $^3/_{16}$ l Milch oder Wasser,
zerlassene Butter od. Oel zum Bepinseln,
75 g Butter od. Margarine,
150 g geriebene Semmel oder Zwieback,
50 g Butter,
3 Pfd. Äpfel,
100—125 g Zucker,
100 g Sultaninen,
100 g Mandeln,
Eigelb zum Bepinseln,
Butter zum Bestreichen,
Zucker zum Bestreuen oder Zuckerguß von 200 g Puderzucker,
Wasser nach Bedarf (3—4 Eßl.).

Das Mehl wird 2—3 mal gesiebt, die Butter wird in Flocken dazugegeben. Die mit Ei und Salz verquirlte Flüssigkeit wird von der Mitte in das Mehl eingerührt. Der Teig wird geknetet und 15—20 Minuten geworfen. Er wird in einer Schüssel auf einen Topf mit warmem Wasser gestellt, die Oberfläche mit zerlassener Butter oder mit Öl bepinselt. Zugedeckt bleibt er ½ Stunde stehen (durch das Bepinseln mit Fett wird das Trockenwerden der Oberfläche verhindert). Die weitere Behandlung ist die gleiche wie in Nr. 550. Über den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig wird erst die in Butter gebräunte Semmel verteilt, ehe die übrigen Zutaten daraufgegeben werden. Der aufgerollte Strudel wird auf vorbereitetem Blech oder in einer Bratpfanne mit Eigelb bepinselt, 1 bis 1¼ Stunde gebacken. Er wird entweder mit Butter bepinselt, mit Zucker bestreut oder mit einem Zuckerguß überzogen. Dazu wird der durch ein Haarsieb gestrichene Puderzucker mit Wasser 10—15 Minuten gerührt (die Masse muß eine dickliche Beschaffenheit haben).

Strudel mit Käsefüllung (für 6—8 Personen).

Zum Teig die gleichen Zutaten wie vorher zur Füllung.

125 g Butter od. Margarine.	2 Pfd. Quark,
175 g Zucker,	100 g Sultaninen,
4—5 Eigelb und Schnee,	30 g Mandeln,
½ Teel. Salz,	wenn notwendig Milch.

Die Butter wird mit Zucker und Eigelb in 30 Minuten schaumig gerührt. Salz, der durch ein Sieb gestrichene Quark, Sultaninen, Mandeln werden dazugegeben. Der steifgeschlagene Eierschnee wird daruntergemischt. Sollte die Masse zum Streichen zu fest sein, so ist sie mit wenig Milch zu verdünnen.

Der Strudel kann auch im Tuch durch Kochen in 30—40 Minuten gargemacht werden. Das Tuch wird an beiden Enden über dem Strudel zusammengebunden. Auf den Boden der Bratpfanne werden 2 Teller umgekehrt gelegt. Das Kochwasser ist zu salzen. Der gekochte Strudel wird mit gebräunter Butter übergossen, mit Zucker und Zimt bestreut.

Kalte süße Speisen.

Flammeris sind Speisen, bei denen die zur Verwendung kommende Flüssigkeit durch ein stärkemehlhaltiges Bindemittel gedickt wird. Die auf warmem Wege hergestellte Speise wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt. Nach dem Erkalten wird sie gestürzt. Eier werden in nur geringen Mengen verwendet als Eigelb und Eierschnee. Eiweißreste können zu Schnee geschlagen als lockernde Zutat verbraucht werden. Den Flammeris in der Zubereitung, dem Anrichten ähnliche Speisen sind die Grützen. Der Unterschied besteht darin, daß für einen Flammeri Milch oder Wasser, für eine Grütze Obstsaft oder in reichlich Wasser gekochtes, durchgestrichenes Obst verwendet werden. Zu beiden Arten von Speisen werden Soßen gereicht. Besonders billige Flammeris sind aus den käuflichen Puddingpulvern herzustellen.

552. Grießflammeri I (für 8 Personen).

1 l Flüssigkeit, Milch,	125—150 g groben Grieß,
oder halb Milch, halb	60 g Zucker,
Wasser,	3 Eiweiß.
1 Prise Salz,	

¾ l Flüssigkeit und Salz werden aufgekocht. Der in ¼ l kalter Flüssigkeit angerührte Grieß wird unter Rühren dazugegeben, in 10—15 Minuten dick ausgequollen. Der Zucker wird hinzugefügt und der steifgeschlagene Eierschnee wird unter die kochend heiße, nicht mehr kochende Masse gemischt. Die Speise wird in die vorbereitete Form gefüllt.

553. Grießflammeri II (für 8 Personen).

1 l Milch (¾ + ¼ l),	125—150 g groben Grieß,
1 Prise Salz,	1—2 Eigelb und Schnee,
25 g Butter od. Margarine,	60 g Zucker,
1 Stück. Zitronenschale od.	nach Belieben 40 g
1 Päckchen Vanillezucker,	Mandeln.

¾ l Milch werden mit Salz, Butter, Zitronenschale oder Vanillezucker aufgekocht. Der in der mit Eigelb verquirlten kalten Milch (¼ l) angerührte Grieß wird dazugegeben, unter Rühren in 10—15 Minuten ausgequollen, Zucker,

gewiegte Mandeln werden hinzugefügt, der steifgeschlagene Schnee wird daruntergemischt, die Speise in die vorbereitete Form gefüllt. Fruchtsaft oder Soße werden dazugereicht.

554. Schokoladenflammeri (für 8 Personen).

1 l Flüssigkeit, Milch,	60—80 g Zucker,
oder halb Milch, halb	125 g Grieß oder
Wasser (¾ + ¼ l),	90 g Stärkemehl
1 Prise Salz,	(3 Eiweiß oder
1 Tafel Schokolade,	1—2 Eigelb und Schnee).
1 Eßl. Kakako,	

Flüssigkeit, Salz, geriebene oder zerbrochene Schokolade, Kakao und Zucker werden aufgekocht. Der angerührte Grieß oder das angerührte Stärkemehl (Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin) werden unter Rühren dazugegeben und gargemacht (Grieß in 10—15 Minuten, Kartoffelmehl durch einmaliges Aufkochen, Mondamin oder Gustin in 5—8 Minuten). Der steifgeschlagene Eierschnee wird unter die kochendheiße Masse gemischt, die dann in die vorbereitete Form gefüllt wird. Bei Verwendung von Eigelb und Schnee wird die zum Anrühren des Bindemittels bestimmte Flüssigkeitsmenge (¼ l) erst mit Eigelb verquirlt, ehe das Bindemittel dazugegeben wird. Verwendung von Eiern kann bei Schokoladenflammeri fortfallen.

555. Stärkeflammeri (für 8 Personen).

1 l Milch (¾ + ¼ l),	4—6 Eigelb und Schnee,
1 Prise Salz,	90—100 g Kartoffelmehl
1 Stück Vanille (3 cm),	oder Mondamin,
60—80 g Zucker,	nach Belieben 75 g Sultaninen.

¾ l Milch werden mit Salz, Vanille und Zucker aufgekocht. Das in der mit den Eigelb verquirlten Milch (¼ l) angerührte Kartoffelmehl wird unter Rühren dazugegeben, durch einmaliges Aufkochen gargemacht. Der Eierschnee nach Belieben, die vorbereiteten, getrockneten Sultaninen werden daruntergemischt, die Speise wird in die vorbereitete Form gefüllt.

556. Mondaminflammeri (für 8 Personen).

1 l Milch (¾ + ¼ l),
½ Stange Vanille,
1 Prise Salz,
80 g Zucker,
1—2 Eigelb und Schnee,
90 g Mondamin oder Gustin.

Herstellung siehe Nr. 555.

Die Masse kann verändert werden durch
50 g Sultaninen,
25 g Zitronat, in Würfel geschnitten,
25 g Mandeln, in Stifte geschnitten.

Die Zutaten werden nach dem Unterziehen des Schnees unter die Masse gemischt.

557. Rote Grütze (für 6—8 Personen) aus frischen Früchten.

¾—1 Pfd. Obst,
Kirschen, Johannis-, Himbeeren,
½ l Wasser,
100—150 g Zucker,
¼ Pfd. Grieß oder 90 g Kartoffelmehl, Mondamin oder Gustin in ¼ l Wasser angerührt.

Die gewaschenen Früchte werden in ½ l Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Die durchgestrichene Masse wird gemessen auf ¾ l aufgefüllt, nach Zucker abgeschmeckt, aufgekocht, durch eins der angegebenen, in Wasser angerührten Bindemittel gedickt. Grieß 10—15 Minuten Kochzeit, Mondamin oder Gustin 5—8 Minuten Kochzeit. Kartoffelmehl 1 mal aufkochen. Die Speise wird in die vorbereitete Form gefüllt. Als Beigabe Vanillesoße, Schlagsahne oder Milch.

Jede der angegebenen Obstarten kann für sich allein oder es kann eine Mischung der verschiedenen Früchte verwendet werden. Wird zu der Zeit, in der die Früchte nicht zu haben sind, fertiger Fruchtsaft verwendet, so bleiben die Zutaten und die Herstellung die gleichen.

Außer den angegebenen Bindemitteln können Kartoffelsago, Tapioka zum Dicken der Speise benutzt werden. Von beiden sind für 1 l Flüssigkeit je 100 g zu verbrauchen. Kartoffelsago ist trocken in die kochende Flüssigkeit zu schütten, in 5—10 Minuten glasig auszuquellen. Tapioka ist mit

½ l kaltem Wasser anzusetzen, darin dick auszuquellen, ehe ½ l Fruchtsaft nach und nach angegossen wird. Tapioka gebraucht zum Garwerden 25—30 Minuten. (Wird Tapioka in nur Fruchtsaft gargemacht, kann es vorkommen, daß durch das längere Kochen der Stärke mit verdünnter Säure die Masse eine gummiähnliche Beschaffenheit annimmt.). Die durch Kartoffelsago, durch Tapioka gebundenen roten Grützen sind bei der angegebenen Menge des Bindemittels etwas weicher als die durch Grieß, Mondamin usw. bündig gemachten. Es empfiehlt sich, sie in eine Glasschüssel zu füllen.

558. Stachelbeer- oder Rhabarbergrütze (für 6—8 Pers.).

¾ Pfd. Stachelbeeren od. 1 Pfd. Rhabarber,
½ l Wasser,
100—150 g Zucker,
125—150 g grober Grieß oder 90 g Mondamin oder Gustin.

Das vorbereitete Obst wird mit Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, gemessen, auf ¾ l verdünnt. Der Zucker wird dazugegeben, die Masse zum Kochen gebracht und durch eines der angegebenen, in ¼ l kalten Wassers angerührten Bindemittel gedickt. (Kochzeit siehe Nr. 557.) Die Speise wird in die vorbereitete Form gefüllt.

Gelees.

Als Mittel zum Steifmachen von süß abgeschmeckten Gelees wird in der Hauptsache Gelatine verwendet, seltener Hausenblase, als Gallertstoff pflanzlicher Herkunft Agar-Agar (Vegetarier). Gelatine, bei der das einzelne Blatt möglichst dünn und durchsichtig sein soll, wird vor dem Gebrauch in reichlich kaltes Wasser gelegt, um durch das Weichwerden ein schnelleres, restloses Lösen zu erreichen (½—1 Stunde). 1 Blatt Gelatine wiegt durchschnittlich 2 g. Rote Gelatine ist mit weißer zusammen zu verbrauchen, da sie allein eine ungünstige, eine rotblaue Färbung gibt. Auf 1 l Flüssigkeit werden 12—16 Blatt Gelatine gerechnet.

Hausenblase, die ein vollkommen geschmackloses Gelee gibt, aber viel teurer als Gelatine ist, ist 3—4 Stunden vor dem Gebrauch einzuweichen, um ein restloses Lösen zu erreichen. Zum Steifmachen von 1 l Flüssigkeit werden 40 g Hausenblase gebraucht.

Bei Agar-Agar genügt es, den Gallertstoff ½—¾ Std. vor dem Gebrauch in reichlich kaltes Wasser zu legen. Für 1 l Flüssigkeit werden 10—15 g Agar-Agar gebraucht.

Während Gelatine sich in heißer Flüssigkeit löst, müssen Hausenblase und Agar-Agar gekocht werden.

559. Weingelee (für 8 Personen).

¼ l Wasser,
150—200 g Zucker,
1 Flasche Weiß- oder Apfelwein (¾ l) oder Traubenmost,
Saft einer Zitrone,
8 Blatt weiße, 4 Blatt rote Gelatine.

Wasser und Zucker werden aufgekocht, die vorher eingeweichte, gut abgetropfte Gelatine wird darin gelöst. Nach dem Abkühlen werden Wein und Zitronensaft durch ein Sieb dazugegeben. Die Masse wird in eine Glasschüssel gefüllt. Im Sommer empfiehlt es sich, die Speise am Abend vor dem Gebrauch herzustellen. Soll sie gestürzt werden, so sind 2—4 Blatt Gelatine mehr zu verbrauchen und die zum Einfüllen zu verwendende Form ist mit Öl auszupinseln. (Zum Ablaufen des überflüssigen Öles umgekehrt auf einen Bogen Butterbrotpapier stellen.)

560. Weingelee mit Einlage (für 8 Personen).

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 559.
14 Blatt Gelatine.

Zum Einlegen kann das Obst roh verwendet werden, z. B. Apfelsinen, Mandarinenscheiben, Bananen, eingelegt oder frisch zu Kompott gekocht. Der Saft des Obstes muß abgetropft sein, ehe es eingelegt werden kann.

Ein Teil des nach Nr. 559 hergestellten Gelees wird in eine Glasschüssel gefüllt, in der es erstarren muß. Früchte werden in guter Anordnung darauf verteilt, mit wenig

Gelee vorsichtig übergossen (eßlöffelweise). Es muß erst steif werden, ehe eine größere Menge Gelee darüber gefüllt werden kann. So können eine Lage oder mehrere Lagen von Früchten abwechselnd mit Gelee eingefüllt werden. Die oberste Schicht wird durch Gelee gebildet.

561. Pfirsichgelee (für 8 Personen).

8—10 Pfirsiche (2—2½ Pfd.),
150—200 g Zucker,
¼ l Wasser,
Saft von 1—2 Zitronen,
14—16 Blatt weiße Gelatine,
n. Bel. 1—2 Blatt rote, dann nur 12—14 Blatt weiße.

Die Pfirsiche werden auf einem Durchschlag 1—2 Minuten in kochendes Wasser gehalten, dann wird die Schale abgezogen. Die Früchte werden auf die Hälfte geteilt, entsteint, in eine Porzellanschüssel gelegt. Zucker und Wasser werden aufgekocht, kochend über die Früchte gegossen, die zugedeckt ½ Stunde stehen bleiben. Nach dieser Zeit werden sie zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Die Pfirsichflüssigkeit wird nach Zitronensaft abgeschmeckt, gemessen auf knapp 1 l verdünnt, erhitzt. Die vorher eingeweichte, gut abgetropfte Gelatine wird darin gelöst, die Flüssigkeit durch ein Haarsieb gegossen und mit den Pfirsichhälften nach Nr. 560 verbraucht. Sollte die Flüssigkeit nicht klar sein, so kann sie geklärt werden. Zur abgekühlten, abgeschmeckten Pfirsichflüssigkeit werden Gelatine, 1½—2 rohe Eiweiß, 1 gewaschene, zerdrückte Eierschale gegeben. Die Masse wird unter beständigem Schlagen mit einem Schneebesen in einem hohen Topf (sie steigt in die Höhe) einmal aufgekocht, ½ Stunde an der Herdseite stehen gelassen. Auf ein gebrühtes, gespanntes Tuch wird erst die Schaumdecke gegeben, dann die Flüssigkeit darauf gegossen. Sollte die zuerst durchlaufende Flüssigkeit noch nicht klar sein, so muß sie ein zweites Mal durchgegossen werden.

562. Aprikosengelee (für 8 Personen).

2—2½ Pfd. Aprikosen, sonst die gleichen Zutaten wie in Nr. 561, nur weiße Gelatine.

563. Ananasgelee (für 8 Personen).

Entweder 1—1½ Pfd. frische Ananas und die gleichen Zutaten wie in Nr. 561 oder eine 1 Pfd.-Büchse eingelegte Ananas, dann Zucker und Zitronensaft zum Abschmecken des bis zu 1 l verdünnten Saftes der Büchse.

Ananas, sowohl frisch als eingelegt, ist der Form wegen am besten in Keile zu schneiden, es entsteht dadurch kein Abfall. Die Keile aus der rohen, geschälten Ananas geschnitten sind nicht nur mit der kochenden Zuckerlösung zu übergießen, sondern in ihr glasig zu kochen.

564. Erdbeergelee (für 8 Personen).

1½—2 Pfd. Garten- oder Walderdbeeren,
150—200 g Zucker,
¼ l Wasser,
Saft von ½ Zitrone,
14 Blatt Gelatine, 10 Blatt weiße, 4 Blatt rote,
½—¾ Pfd. mittelgroße Gartenerdbeeren als Einlage.

Die gewaschenen, vorbereiteten Erdbeeren werden in einer Porzellanschüssel mit einer Reibekeule zerdrückt. Zucker und Wasser werden aufgekocht, über die Erdbeeren gegossen, die zugedeckt über Nacht stehen bleiben. Der am nächsten Tage durch ein gebrühtes, gespanntes Tuch gelaufene Saft wird nach seiner Verdünnung auf 1 l zur Herstellung des Gelees nach Nr. 561 verbraucht. Die Erdbeeren zur Einlage werden nach dem Waschen, der Entfernung von Stiel und Kelchblatt, auf die Hälfte geteilt, abgetropft. Die verschiedenen Fruchtgelees können auch mit Früchten in Weingläser gefüllt werden.

565. Milchgelee (für 8 Personen).

75 g süße Mandeln,
5 bittere,
1 Stck. Vanille,
1 l Milch, 1 Prise Salz,
14—16 Blatt weiße Gelatine in 4—5 Eßl. Wasser gelöst,
125 g Zucker.

Die gebrühten, abgezogenen Mandeln werden mit Vanille, Milch und Salz langsam zum Kochen gebracht, 3—5 Minuten stehen gelassen. Die Masse wird durch ein Sieb gegossen. Die eingeweichte, gut abgetropfte Gelatine

wird in heißem Wasser gelöst, etwas abgekühlt durch ein Sieb zur kalten Mandelmilch gegeben. Die Speise wird in eine Glasschüssel oder in eine mit Öl ausgepinselte, gut ausgetropfte Form gefüllt.

Wird Gelatine in Verbindung mit Milch zur Herstellung einer Speise verbraucht, so darf diese niemals in der heißen Milch gelöst werden, da es besonders im Sommer durch die bei der Gewinnung der Gelatine verwendete Säure zu einer Gerinnung der Milch kommen kann.

Milchgelee kann in der Farbe verändert werden dadurch, daß unter den 14—16 Blatt Gelatine 2—3 Blatt roter verwendet werden.

Weißes und rosa Milchgelee können lagenweise eingefüllt werden. Die Hälfte des weißen Gelees kann auch durch einen Eßl. Kakoa in 2 Eßl. heißem Wasser gelöst oder durch 50 g erweichte, mit der Mandelmilch vermischte Schokolade braun gefärbt und abwechselnd mit der weißen Masse eingeschichtet werden. Jede Schicht muß erstarrt sein, ehe die folgende aufgefüllt werden darf. Form oder Schüssel sind am besten in kaltes Wasser mit Eisstücken zu stellen.

566. Milchgelee II (für 4 Personen).

½ l Milch,	6 Blatt weiße, 2 Blatt rote Gelatine,
150 g Zucker,	
Saft von 1 Zitrone,	3 Eßl. Wasser zum Lösen der Gelatine.
Saft von 1 Apfelsine,	

Milch und Zucker werden aufgekocht und abgekühlt. Zitronen-Apfelsinensaft, die vorher eingeweichte, abgetropfte in heißem Wasser gelöste, abgekühlte Gelatine werden durch ein Sieb dazugegeben. Das Gelee wird in eine Glasschüssel oder in Gläser gefüllt.

Cremes,

die mit wenigen Ausnahmen in Glasschüsseln gereicht werden, sind Speisen von weicher, lockerer Beschaffenheit. Diese ist von den zur Verwendung kommenden Zutaten auf Eier, Schlagsahne, das richtige Maß von Gelatine zurückzuführen. Eier werden fast nur getrennt verwendet.

Eigelb mit Zucker schaumig gerührt, Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Schlagsahne kann neben Eiern oder als Ersatz für diese verwendet werden. Die Herstellung der Cremes kann auf kaltem oder warmem Wege erfolgen. Bei kalt herzustellenden Cremes ist das Lösen der vorher eingeweichten Gelatine in heißem Wasser notwendig, bei warm herzustellenden wird mit wenigen Ausnahmen die abgetropfte Gelatine in der heißen Creme gelöst. Bei warm herzustellenden Cremes wird häufig ein geringer Zusatz eines Stärkemehles gemacht, der eine Einschränkung der Gelatinemenge zur Folge hat. Wichtig ist es, den richtigen Zeitpunkt zum Untermischen des Eierschnees, der Schlagsahne abzupassen. Es hat zu erfolgen, wenn die kalte Masse anfängt, steif, dicklich zu werden. Werden Eierschnee, Schlagsahne zu früh unterzogen, so werden sie nicht gebunden, sie setzen sich auf der Oberfläche ab; erfolgt das Unterziehen zu spät, so wird eine gleichmäßige Verteilung erschwert, die Oberfläche der eingefüllten Creme wird nicht glatt. Das Rühren, Quirlen oder Schlagen der warm herzustellenden Cremes ist am besten im heißen, kochenden Wasser vorzunehmen. Als sehr praktisch dafür hat sich der Emaille-Wasserbadtopf erwiesen. (Preis 7,50 RM.). Der die Crememasse fassende Topf hängt fest im Untersatz mit Wasser, so daß ein Eindringen von Wasser in die Crememasse ausgeschlossen ist. Ein zu langes Rühren der Masse im heißen Wasser kann ein Gerinnen der Eigelb, der Eier zur Folge haben. Die Masse, richtig erhitzt, muß eine dickliche Beschaffenheit, ein feinblasiges, gleichmäßiges Aussehen zeigen. Eine geronnene Masse ist nach dem Durchstreichen durch ein feines Haarsieb wieder verwendbar.

Bei der in den Kochvorschriften angegebenen Schlagsahnenmenge ist mit ungeschlagener Sahne gerechnet.

567. Zitronencreme (für 6 Personen).

6 Eigelb und Schnee,
150 g Zucker,
2 Eßl. Zitronenzucker,
Saft von 2 Zitronen,
6 Blatt weiße Gelatine in
6 Eßl. Wasser gelöst.

Eigelb, Zucker und Zitronenzucker werden in ½ Stunde schaumig gerührt, der Zitronensaft, die vorher eingeweichte, abgetropfte, in heißem Wasser gelöste, abgekühlte Gelatine werden durch ein Sieb dazugegeben. Die Masse wird kalt gestellt, ab und zu umgerührt. Fängt sie an, steif zu werden, wird der Eierschnee daruntergemischt, die Speise in eine Glasschüssel gefüllt. Sie kann mit steifem roten Gelee verziert, mit Schlagsahne gespritzt werden.

568. Apfelsinencreme (für 6 Personen).

6 Eigelb und Schnee,
150 g Zucker,
2 Eßl. Apfelsinenzucker,
Saft von 2 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone,
6 Blatt weiße Gelatine in 6 Eßl. Wasser gelöst.

Herstellung nach Nr. 567. Zur Verzierung glasierte Apfelsinen- oder Mandarinenscheiben; (4 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Wasser) Schlagsahne zum Spritzen. Nr. 781.

569. Zitronen-Apfelsinencreme mit Schlagsahne (für 6—8 Personen).

Die gleichen Zutaten wie in Nr. 567 und 568.

1. An Stelle von 6 Eiweiß nur 3 Eiweiß zu Schnee und ⅛ l Schlagsahne; 2. 2 Eiweiß zu Schnee und ¼ l Schlagsahne, 7 Blatt weiße Gelatine in 7 Eßl. Wasser gelöst.

Werden Eierschnee und Schlagsahne nebeneinander verwendet, empfiehlt es sich, nachdem beide getrennt geschlagen worden sind, sie vor dem Unterziehen zu mischen, um eine bessere Verteilung in der Crememasse zu erzielen.

570. Kaffeecreme (für 4—6 Personen).

4 Eigelb und Schnee,
125 g Zucker,
¼ l Kaffee-Extrakt aus 40 g Kaffee,
6 Blatt weiße Gelatine,
⅛ l Schlagsahne.

Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, der Kaffee-Extrakt, in dem die vorher eingeweichte, abgetropfte Gelatine gelöst wird, wird nach dem Abkühlen durch ein Sieb hinzugegeben. Fängt die Masse an steif zu werden, werden Eierschnee und Schlagsahne darunter gemischt. Die Speise wird in eine Glasschüssel gefüllt, nach

dem Erstarren mit Schokoladenkaffeebohnen verziert, mit Schlagsahne gespritzt.

Kaffee-Extrakt ist am günstigsten im Kaffeefilter (Melitta, Karlsbader Trichter) herzustellen. Ist ein solcher nicht vorhanden, so wird der gemahlene Kaffee mit kochendem Wasser übegossen, nach 10—15 Minuten durch ein feines Sieb mit Filtrierpapier gegossen. Die Menge des fertigen Extraktes muß in jedem Fall ¼ l betragen.

571. Kaffeecreme mit Butter (für 4 Personen).

75—100 g Butter (Edenbutter),
125 g Zucker,
4 Eigelb und Schnee,
⅛ l Kaffee-Extrakt von 40 g Kaffee,
4 Blatt weiße Gelatine.

Die mehrmals ausgewaschene Butter wird mit Zucker und Eigelb in ½ Stunde schaumig gerührt. Der Kaffeeextrakt, in dem die Gelatine gelöst wird (s. Nr. 570), wird nach dem Abkühlen tropfenweise zur schaumig gerührten Masse gegeben. Der Eierschnee wird untermischt, wenn sie anfängt steif zu werden. Die Speise wird in eine Glasschüssel gefüllt, nach dem Erstarren verziert.

572. Kaffeecreme ohne Eier mit Schlagsahne (für 8 Personen).

⅜ l Kaffee-Extrakt von 50 g Kaffee,
125—150 g Zucker,
9 Blatt weiße Gelatine,
½ l Schlagsahne.

In dem gesüßten Kaffee-Extrakt wird die vorbereitete Gelatine gelöst. Unter die steif werdende Masse wird die geschlagene Schlagsahne gemischt. Nach dem Erstarren in einer Glasschüssel Verzierung nach Nr. 570.

573. Pfirsichcreme (für 6 Personen).

1 Pfd. Pfirsiche,
3 Eigelb und Schnee,
100 g Zucker,
Saft von ½ Zitrone,
6 Blatt weiße Gelatine in 3 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Die Pfirsiche werden mit kochendem Wasser überbrüht. Die Schale wird abgezogen, die Früchte werden auf die Hälfte geteilt, entsteint, in kleine Würfel geschnitten. Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt. Zitronensaft, vorbereitete, gelöste Gelatine werden durch ein Sieb hinzugegeben. Fängt die Masse an, steif zu werden, werden erst Eierschnee und Schlagsahne, dann die Pfirsichwürfel darunter gemischt. Zur Verzierung Pfirsichscheiben oder Hälften, Schlagsahne zum Spritzen.

574. Erdbeercreme (für 4—6 Personen).

1 Pfd. Gartenerdbeeren,
150 g Zucker,
Saft von ½ Zitrone,
oder 1 Pckch. Vanillezucker,
8—10 Blatt weiße Gelatine in 5 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Die einzeln abgespülten, von Stiel und Kelchblatt befreiten Erdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen. Die durchgestrichene Masse wird auf ½ l aufgefüllt, mit Zucker, Zitronensaft oder Vanillezucker vermischt. Die vorbereitete gelöste Gelatine wird durch ein Sieb hinzugegeben. Unter die steif werdende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Zur Verzierung Erdbeerhälften, Schlagsahne zum Spritzen.

575. Himbeercreme (für 4—6 Personen).

1—1½ Pfd. Himbeeren,
150 g Zucker,
Saft von ½ Zitrone od.
1 Pckch. Vanillezucker,
8—10 Blatt weiße Gelatine in 5 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Herstellung wie Nr. 574. Die durchgestrichene Fruchtmasse muß bis zu ½ l aufgefüllt werden.

576. Johannisbeercreme (für 4—6 Personen).

¾—1 Pfd. reife Johannisbeeren,
200 g Zucker,
8—10 Blatt weiße Gelatine in 5 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Herstellung nach Nr. 574.

577. Bananencreme (für 6—8 Personen).

6—8 reife Bananen,
Saft von 2 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone,
1/16 l Wasser oder Wein,
50 g Zucker,
6 Blatt weiße, 2 Blatt rote Gelatine,
6 Eßl. Wasser zum Lösen,
¼ l Schlagsahne.

Die geschälten Bananen werden durch ein Haarsieb gestrichen. Der Brei wird mit Apfelsinen-, Zitronensaft, Wasser oder Wein und Zucker vermischt, die vorbereitete, gelöste Gelatine dazugegeben. Unter die steif werdende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Zur Verzierung Bananenscheiben und Schlagsahne zum Spritzen.

578. Apfelcreme (für 6—8 Personen).

1½—2 Pfd. saure Äpfel,
150 g Zucker,
Saft von 1 Zitrone,
8—10 Blatt weiße Gelatine in 5 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Die von Stiel und Blüte befreiten, abgeriebenen Äpfel werden als Bratäpfel gargemacht (im Ofen auf einem mit Butterbrotpapier belegten Blech), durch ein Haarsieb gestrichen. Nachdem die Masse bis zu ½ l mit Wasser aufgefüllt worden ist, werden Zucker, Zitronensaft, gelöste Gelatine dazugegeben. Unter die erstarrende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Zur Verzierung klar gekochte Apfelscheiben, rotes Gelee, Schlagsahne zum Spritzen.

579. Stachelbeercreme (für 6—8 Personen).

¾ Pfd. Stachelbeeren,
¼ l Wasser,
150—175 g Zucker,
10 Blatt weiße Gelatine,
5 Eßl. Wasser zum Lösen der Gelatine,
¼ l Schlagsahne.

Die geputzten Beeren werden in Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Die auf ½ l aufgefüllte Masse wird gesüßt, die vorbereitete, gelöste Gelatine durch ein Sieb dazugegeben, unter die steifwerdende Masse die Schlagsahne gemischt.

Zum Spritzen Schlagsahne.

Um die Speise matt rosa zu färben, können bei den 10 Blatt Gelatine 2 Blatt rote verwendet werden.

580. Punschcreme (für 6 Personen).

½ l Wasser,
200 g Zucker,
8—10 Blatt weiße Gelatine,
Saft von 1½ Zitronen,
3—4 Eßl. Rum,
¼ l Schlagsahne.

Wasser und Zucker werden aufgekocht, die vorher eingeweichte, abgetropfte Gelatine wird in der heißen Zuckerlösung gelöst. Nach dem Abkühlen werden Zitronensaft durch ein Sieb und Rum dazugegeben. Fängt die Masse an, steif zu werden, wird die Schlagsahne darunter gemischt. Zur Verzierung rotes Gelee und Schlagsahne zum Spritzen.

Zum Rosafärben können bei den 8—10 Blatt Gelatine 2 Blatt rote verwendet werden.

581. Schokoladencreme (für 8 Personen).

½ l Milch,
1 Stckch. Vanille,
1 Prise Salz,
1 Tafel Schokolade (100 g),
1 Eßl. Kakao,
60 g Zucker,
1 Eßl. Mondamin oder Gustin in ⅛—¼ l Milch angerührt,
7 Blatt weiße Gelatine,
¼—⅜ l Schlagsahne.

Milch, Vanille, Salz, geriebene oder zerbrochene Schokolade, Zucker und Kakao werden aufgekocht; das angerührte Stärkemehl wird unter Rühren dazugegossen, 5—8 Minuten gekocht. Die vorbereitete Gelatine wird in der heißen Masse gelöst. Unter die abgekühlte, durch die Gelatine steif werdende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Zur Verzierung Schokoladenplätzchen oder geriebene Schokolade und Schlagsahne zum Spritzen.

582. Karamelcreme (für 6—8 Personen).

150 g Zucker,
3 Eßl. Wasser,
½ l Milch,
1 Stckch. Vanille,
1 Eßl. Gustin oder Mondamin,
5 Eigelb und Schnee,
5 Blatt weiße Gelatine.

Milch und Vanille werden aufgekocht. Der Zucker wird unter ständigem Rühren zu Karamel gebrannt (eiserner

Stieltopf, Holzlöffel). Der karamelisierte Zucker wird mit Wasser gelöscht, die heiße Vanillemilch dazugegossen, auf dem Herd gerührt, bis sich der Karamel vollständig gelöst hat, dann kaltgestellt. Eigelb und Stärkemehl werden in einem Topf oder dem Wasserbadtopf verrührt, die abgekühlte Karamelmilch wird nach und nach dazugegossen. Die Masse wird im kochendheißen Wasser gerührt, bis sie dick und gar ist. Die vorbereitete Gelatine wird darin gelöst, die Speise kaltgestellt. Unter die abgekühlte, durch die Gelatine steif werdende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Schlagsahne zum Spritzen.

Abänderung I nur 3 Eiweiß und ¼ l Schlagsahne, 6—7 Blatt Gelatine.

Abänderung II sehr wohlschmeckend und ausgiebig; neben den 5 Eiweiß ¼ l Schlagsahne, dann 7—8 Blatt Gelatine.

583. Apfelsinencreme, warm hergestellt (für 8—10 Pers.).

4 Eigelb und Schnee,
1 ganzes Ei,
200 g Zucker,
2 Eßl. Apfelsinenzucker,
$^5/_{16}$ l Wasser oder Wein,
Saft von 3 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone,
10 Blatt weiße Gelatine,
$^3/_8$ l Schlagsahne.

Das ganze Ei, die Eigelb, Zucker und Zitronenzucker werden im Wasserbadtopf in 20—30 Minuten schaumig gerührt. Wasser, Apfelsinen-, Zitronensaft werden dazugegossen, die Masse wird im kochendheißen Wasserbade feinblasig und dicklich gequirlt. Die vorbereitete Gelatine wird darin gelöst. Unter die abgekühlte, erstarrende Masse wird die Schlagsahne gemischt. Zur Verzierung glasierte Apfelsinen- oder Mandarinenscheiben, rotes Gelee, Schlagsahne zum Spritzen (Nr. 781).

584. Pfirsichcreme, warm hergestellt (für 6—8 Personen).

1 Pfd. Pfirsiche,
¼ l Wasser,
150 g Zucker,
4 Eigelb und Schnee,
Saft von 1 Zitrone,
7—8 Blatt weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne.

Die gebrühten, abgezogenen, geteilten, entsteinten Pfirsiche werden in kleine Würfel geschnitten. Zucker und

Wasser werden aufgekocht, die Pfirsichwürfel in der Zuckerlösung glasig gekocht, auf einen Durchschlag gegeben. Der durchgelaufene, auf ¼ l aufgefüllte Saft wird mit den Eigelb, dem Zitronensaft verquirlt und in kochendheißem Wasser feinblasig gequirlt. Die vorbereitete Gelatine wird in der heißen Masse gelöst. Unter die steifwerdende Speise werden erst Eierschnee und Schlagsahne gemischt, ehe die Pfirsichwürfel daruntergegeben werden. Zur Verzierung Pfirsichscheiben oder Hälften, Schlagsahne zum Spritzen.

585. Ananascreme (für 8—10 Personen).

200 g Ananaswürfel, bei frischer Ananas
150 g Zucker,
¼ l Wasser,
bei eingemachter Ananas
Zucker nach Bedarf,
4 Eigelb und Schnee,
9 Blatt weiße Gelatine,
Saft von 1—1½ Zitrone,
½ l Schlagsahne.

Bei Verwendung von frischer Ananas wird diese nach dem Schälen in kleine Würfel geschnitten, die, in der Zuckerlösung glasig gekocht, zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben werden. Der abgelaufene Saft muß auf ¼ l verdünnt werden. Bei Büchsenananas wird der Saft nach Zucker abgeschmeckt, ebenfalls auf ¼ l verdünnt. Die weitere Herstellung ist die gleiche wie in Nr. 584. Zur Verzierung Ananas und Schlagsahne.

586. Kaffeecreme, warm hergestellt (für 8 Personen).

¼ l Milch,
1 Stckch. Vanille,
1 Prise Salz,
¼ l Kaffee-Extrakt von 40 g Kaffee,
5 Eigelb und Schnee,
125 g Zucker,
1 Eßl. Gustin oder Mondamin,
6 Blatt weiße Gelatine.

Milch, Vanille und Salz werden aufgekocht, abgekühlt. Eigelb und Zucker werden im Topf in 20—30 Minuten schaumig gerührt. Stärkemehl, Vanillemilch und Kaffeeextrakt werden hinzugegeben. Die Masse wird in kochendheißem Wasser gerührt, bis sie dicklich und gar ist. Die vorbereitete Gelatine wird darin aufgelöst. Fängt die Masse an, steif zu werden, wird der Eierschnee daruntergemischt.

Abänderung I nur 2 Eiweiß zu Schnee und ¼ l Schlagsahne, 7 Blatt Gelatine.

Abänderung II 5 Eiweiß zu Schnee, ¼—⅜ l Schlagsahne, 8—9 Blatt Gelatine.

587. Vanillecreme (für 8 Personen).

½ l Milch,
½ Stange Vanille,
1 Prise Salz,
5—6 Eigelb und Schnee,
125 g Zucker,
1 Eßl. Gustin oder Mondamin,
8—9 Blatt weiße Gelatine.

Milch, Vanille und Salz werden aufgekocht, abgekühlt. Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, Stärkemehl, Vanillemilch werden dazugegeben. Die Masse wird in heißem Wasser dicklich und gar gerührt. Die vorbereitete Gelatine wird darin gelöst. Fängt die Masse an, steif zu werden, wird der Eierschnee daruntergemischt. Zur Verzierung rotes Gelee, Schlagsahne zum Spritzen. An Stelle des Eierschnees kann ¼—⅜ l Schlagsahne verwendet werden.

588. Tutti-Frutti (für 6 Personen).

2 Pfd. frisches Obst, verschiedene Arten, hell und dunkel mit Zucker und wenig Wasser zu Kompott gekocht,
oder ebensoviel eingelegtes Obst,
nach Belieben 6—8 Makronen,
oder ebensoviel Löffel Biskuits,
½ Vanillecreme nach Nr. 587.

Das Kompott wird mit nur wenig Saft in eine Glasschüssel gefüllt. Makronen oder Löffelbiskuits in Würfel geschnitten, werden darüber verteilt. Der nach Nr. 587 aus der Hälfte der Zutaten hergestellte Vanillecreme wird nach dem Unterziehen von Eierschnee oder Schlagsahne darübergefüllt. Zur Verzierung Früchte, Schlagsahne zum Spritzen.

An Stelle von Vanillecreme kann eine aus den nachfolgenden Zutaten hergestellte Masse zum Überdecken von Kompott und Kuchen verwendet werden.

½ l Milch (⅜ + ⅛ l),
50 g Zucker,
25 g Mandeln oder
¼ Stange Vanille,
1 Prise Salz,
2 Eigelb und Schnee,
40 g Stärkemehl (Kartoffelmehl, Gustin oder Mondamin).

⅜ l Milch werden mit Zucker, vorbereiteten, geriebenen Mandeln oder Vanille und Salz aufgekocht, ⅛ l kalte Milch, erst mit Eigelb, dann mit Stärkemehl verquirlt, wird unter Rühren an die kochende Milch gegossen, das Stärkemehl wird in 5—8 Minuten gargemacht. Der Eierschnee wird unter die nicht mehr kochende, aber heiße Speise gemischt.

589. Nußcreme (für 8 Personen).

Die gleichen Zutaten, die gleiche Herstellung wie bei Vanillecreme Nr. 587. Nach dem Unterziehen von Schlagsahne oder Eierschnee werden 125 g geriebene Nüsse unter die Masse gemischt. Zur Verzierung glasierte Nußhälften Schlagsahne zum Spritzen.

590. Mandelcreme (für 8 Personen).

Die gleichen Zutaten, die gleiche Zubereitung wie bei Vanillecreme Nr. 587. Nach dem Unterziehen von Eierschnee oder Schlagsahne werden 125 g geröstete, gewiegte Mandeln unter die Masse gemischt. Geröstete, gewiegte Mandeln, Schlagsahne zur Verzierung.

591. Russische oder Sultancreme.

Die gleichen Zutaten, die gleiche Zubereitung wie bei Vanillecreme Nr. 587. Nach dem Unterziehen von Eierschnee oder Schlagsahne werden 50 g Zitronat in feine Würfel geschnitten und 75 g gereinigte, getrocknete Sultaninen unter die Masse gemischt.

592. Eiscreme (für 8 Personen).

70 g Zucker,
4 Eigelb und Schnee,
⅜ l Milch,
1 Stückch. Vanille,
1 Teel. Gustin oder Mondamin,
8 Blatt weiße Gelatine,
Saft von 1 Zitrone,
⅜ l Schlagsahne,
4 Löffelbiskuits,
9 Makronen,
4 Eßl. Wein zum Anfeuchten,
40 g Schokolade.

Zucker und Eigelb werden in ½ Stunde schaumig gerührt, Milch, Vanille, Stärkemehl werden dazugegeben. Die Masse wird in kochendheißem Wasser dicklich und gar gerührt. Die vorbereitete Gelatine wird in der heißen Masse gelöst, der Zitronensaft dazugegeben. Unter die steif werdende Masse werden Eierschnee, Schlagsahne gezogen, Löffelbiskuits, Makronen, Schokolade daruntergemischt. Biskuit und Makronen werden in Würfel geschnitten, mit Wein angefeuchtet. Schokolade wird in kleine Würfel geteilt. Zur Verzierung geriebene Schokolade oder Schokoladenplätzchen. Schlagsahne zum Spritzen.

593. Weincreme (für 6—8 Personen).

2 ganze Eier,	Saft von 1—1½ Zitrone,
4 Eigelb und Schnee,	⅜ l Weiß- oder Apfelwein, Traubensaft,
100 g Zucker,	5—6 Blatt weiße Gelatine.
2 Eßl. Zitronenzucker,	

Die ganzen Eier, Eigelb, Zucker und Zitronenzucker werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, Zitronensaft, Weißwein werden dazugegossen. Die Masse wird in heißem Wasser gequirlt oder geschlagen, bis sie schaumig und dicklich ist, die vorbereitete Gelatine wird in ihr gelöst, und unter die abgekühlte, steif werdende Masse wird der Eierschnee gemischt. Zur Verzierung kleine Makronen, Gelee, Schlagsahne zum Spritzen. An Stelle von Wein kann ungegorener Traubensaft verbraucht werden.

594. Charlotte mit verschiedenen Cremes (für 8—10 Pers.).

18—20 Löffelbiskuits, Vanille-, Schokoladen-, Karamel-, Kaffee-, Ananascreme nach den angegebenen Vorschriften 1—1½ mal das Rezept.

Da die Speise gestürzt wird, müssen die Cremes eine festere Beschaffenheit haben, als wenn sie in einer Glasschüssel gereicht werden. An Stelle von Eierschnee ist die angegebene Schlagsahnenmenge zu verbrauchen, und die Gelatinemenge ist für ein Rezept um 2 Blatt zu erhöhen.

Eine runde, gradwandige Form (Auflaufform) wird mit Öl ausgepinselt, mit Butterbrotpapier ausgelegt, wieder mit Öl bepinselt, bis zum Gebrauch umgekehrt auf Butter-

brotpapier gestellt zum Austropfen des überflüssigen Öles. Der Boden der Form wird mit Löffelbiskuits belegt, am Rand der Form werden sie aufgestellt. Die fertige Crememasse wird, nachdem die Schlagsahne unterzogen worden ist, vorsichtig in die ausgelegte Form gefüllt, die bis zum Rand gefüllt sein muß. Sollten die Löffelbiskuits über den Rand hinausstehen, so sind sie in der Höhe der eingefüllten Creme abzuschneiden, in die noch weiche Masse einzudrücken. Die Speise ist möglichst am Vorabend des Gebrauches herzustellen. Kurz vor dem Gebrauch wird sie auf einen passenden Glasteller gestürzt, das Papier entfernt. Zur Verzierung Schlagsahne zum Spritzen und der eingefüllten Creme entsprechende Zutaten (Schokolade, Ananas usw.).

Verschiedene kalte Speisen.

595. Rote Apfelspeise (für 6 Personen).

1 Pfd. Äpfel,
½ l Wasser,
1 Stückchen Zitronenschale,
Saft von ½—1 Zitrone,
125—150 g Zucker,
10—12 Blatt Gelantine, darunter 4 Blatt rote.

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten Äpfel werden zerschnitten, im Wasser mit Zitronenschale weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen auf 1 l aufgefüllt. Zitronensaft wird hinzugefügt, die Masse gesüßt, erhitzt, die vorbereitete Gelatine darin gelöst. Die steif gewordene Speise wird mit Vanillesoße gereicht. Sie kann auch aus getrockneten Apfelringen hergestellt werden. Anstatt von 500 g frischen Äpfeln sind 100—125 g Apfelringe zu rechnen; die am Tag vor dem Gebrauch in ½ l kaltem Wasser einzuweichen sind.

596. Aprikosenspeise (für 8—10 Personen).

¾ Pfd. getrocknete Aprikosen,
¾ l Wasser,
Wasser zum Nachgießen,
150—200 g Zucker
14—16 Blatt weiße Gelatine,
1 Teel. Zitronensaft

Die gewaschenen, am Vorabend des Gebrauchs eingeweichten Aprikosen werden mit dem Einweichwasser, wenn notwendig unter Nachgießen von Wasser, weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Die durchgestrichene Masse wird auf 1 l aufgefüllt, gesüßt und zum Lösen der vorbereiteten Gelatine erhitzt. Die Speise wird in eine mit Öl ausgepinselte, gut ausgetropfte Ringform gefüllt, nach dem Erstarren gestürzt. (Am Tage vorher herzustellen.) In den Hohlraum wird gesüßte Schlagsahne gefüllt, die mit 5—10 fein gewiegten Pistazien bestreut werden kann. (Pistazien 5 Minuten kochen, dann abziehen.)

597. Buttermilchspeise (für 6—8 Personen).

1 l Buttermilch,
150 g Zucker,
2 Eßl. Zitronenzucker,
Saft von ½—1 Zitrone,
1 Eßl. Rum,
10—12 Blatt Gelatine, davon 2 Blatt rote,
4 Eßl. Wasser zum Lösen der Gelatine.

Die Buttermilch wird mit Zucker, Zitronenzucker, Zitronensaft bzw. Rum gequirlt. Die vorbereitete, in heißem Wasser gelöste Gelatine wird hinzugefügt, die Speise in eine Glasschüssel gefüllt. Sie ist vor dem Erstarren öfters umzurühren, da sich beim Stehen der Farbstoff der roten Gelatine auf der Oberfläche absetzt.

598. Schlagsahnenreis (für 6—8 Personen).

175 g Reis,
Wasser zum Vorkochen,
knapp ¾ l Milch,
1 Prise Salz,
1 Stückchen Vanille,
75 g Zucker,
6 Blatt weiße Gelatine in 3 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Zu allen Reisspeisen ist eine gute Reissorte zu verwenden. Das einzelne Korn muß weich gekocht werden, aber ganz bleiben. (Karolina-Patnareis.)

Der abgequirlte Reis wird mit reichlich kaltem Wasser bedeckt angesetzt, aufgekocht, das Wasser abgegossen. Milch

Salz, Vanille werden dazugegeben. Der Reis wird an der Herdseite, am günstigsten im irdenen Topf in ½—¾ Stunden ausgequollen, der Zucker daruntergemischt, der Reis kalt gestellt. Nach dem Abkühlen wird die im heißem Wasser gelöste Gelatine hinzugefügt und wenn die dadurch wieder dünner gewordene Masse anfängt steif zu werden, wird die steifgeschlagene Sahne daruntergemischt. Im Geschmack passend ist eine Aprikosensoße.

599. Marasquinoreis (für 8—10 Personen).

175 g Reis,
Wasser zum Vorkochen,
¾ l Milch,
1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz,
75 g Zucker,
3—4 Eßl. Marasquino,
10 Blatt weiße Gelatine in 5 Eßl. Wasser gelöst,
½ l Schlagsahne.

Herstellung nach Nr. 598 Der Marasquino wird nach der Gelatine zur Reismasse gegeben.

600. Apfelsinenreis (für 6 Personen).

½ Pfd. Reis,
Wasser,
½ Pfd. Zucker,
2 Eßl. Apfelsinenzucker,
½ l Wasser,
Saft von 3 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone.

Der Reis wird in viel Wasser 5—8 Minuten gekocht. Zucker, Apfelsinenzucker, Wasser werden aufgekocht, Apfelsinen-Zitronensaft, der abgetropfte Reis dazugegeben. Er wird an der Herdseite in 30—40 Minuten ausgequollen. Zur Verzierung glasierte Apfelsinenscheiben, rotes Gelee. Nr. 781.

601. Weinreis (für 4 Personen).

125 g Reis,
¼ l Wasser,
1 Prise Salz,
125 g Zucker,
1 Eßl. Zitronenzucker,
3 Eßl. Zitronensaft,
¼ l Weiß-Apfelwein oder ungegorener Traubensaft.

Wasser, Salz, Zucker, Zitronenzucker werden aufgekocht, Zitronensaft, der abgequirlte Reis hinzugefügt. Der Reis wird an der Seite des Herdes unter Nachgießen

von Wein in ¾—1 Stunde körnig ausgequollen. Zur Verzierung rotes Gelee.

602. Weinschaumreis (für 4—6 Personen).

¼ Pfd. Reis,
¼ l Wasser,
1 Prise Salz,
125 g Zucker,
1 Eßl. Zitronenzucker,
3 Eßl. Zitronensaft,
⅛ l Weiß- oder Apfelwein oder ungegorener Traubensaft.

Zum Weinschaum.

2 ganze Eier,
65 g Zucker,
Saft von 1 Zitrone,
⅛ l Wein.

Zubereitung nach Nr. 601. Unter den gar gemachten Reis wird der fertige Weinschaum gemischt (s. Nr. 119).

603. Schokoladenreis (für 6 Personen).

175 g Reis,
Wasser zum Vorkochen,
¾ l Milch,
1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz,
50 g Zucker,
65 g geriebene Schokolade,
1 Teel. Kakao,
7 Blatt weiße Gelatine, in 3 Eßl. Wasser gelöst,
¼ l Schlagsahne.

Der abgequirlte, vorgekochte Reis wird in Milch mit Vanille und Salz in ¾—1 Stunde körnig ausgequollen, mit Zucker, Schokolade, Kakao vermischt, kalt gestellt. Die vorbereitete, in heißem Wasser gelöste Gelatine wird zur abgekühlten Reismasse gegeben, unter die beim Steifwerden die Schlagsahne gemischt wird.

604. Pumpernickelspeise (für 4—6 Personen).

1 Pfd. eingemachte Preißelbeeren.
100—150 g geriebenen Pumpernickel,
100 g geriebene Schokolade,
¼—⅜ l Schlagsahne mit 2—3 Eßl. Zucker gesüßt.

Die angegebenen Zutaten werden schichtweise in eine Glasschüssel gefüllt. Die Speise wird mit Schlagsahne gespritzt.

605. Mohnklöße (für 4 Personen).

250 g blauer oder weißer Mohn,
⅛—¼ l Wasser oder Milch mit 1—2 Eßl. Zucker, gesüßt
40 g Sultaninen oder Korinthen,
40 g Mandeln,
12—16 Zwieback oder Semmelscheiben,
⅛—¼ l Wasser oder Milch mit 1—2 Eßl. Zucker.

Der gemahlene Mohn wird mit kochendem Zuckerwasser oder kochender, gesüßter Milch übergossen, so daß ein fester Brei entsteht. Dieser wird mit den vorbereiteten in wenig Wasser an der Seite des Herdes ausgequollenen Sultaninen, den vorbereiteten, grob gewiegten Mandeln vermischt, nach Geschmack gesüßt. Semmelscheiben oder Zwieback werden, nachdem sie mit heißem Zuckerwasser oder heißer, gesüßter Milch beträufelt worden sind, abwechselnd mit dem Mohnbrei in eine Schüssel geschichtet, als oberste Lage Mohn.

Besteht keine Möglichkeit, gemahlenen Mohn zu bekommen bzw. ihn selbst zu mahlen, dann wird der ungemahlene Mohn mit reichlich kaltem Wasser bedeckt aufgesetzt, aufgekocht, auf ein feines Sieb gegossen. Nach dem Abtropfen wird er auf dem Sieb für 10 Minuten in kaltes Wasser gehangen bzw. gestellt, wieder abgetropft. Er wird 2—3 mal durch die Fleischmaschine gedreht (der Trichter der Maschine ist vollzustopfen, ehe mit dem Durchmahlen angefangen wird), oder der eingeweichte Mohn wird im Reibenapf mit der Reibekeule nach und nach gerieben.

Zur Herstellung von Speiseeis.

sind notwendig:

1. eine Masse, die zum Gefrieren gebracht werden soll,
2. eine Kältemischung, die das Gefrieren der Masse ermöglicht.
3. passende Gefäße oder eine Maschine.

Zu 1. Die Zutaten, die Herstellung, die Beschaffenheit der zu gefrierenden Massen können sehr verschieden sein. Nach ihrer Beschaffenheit unterscheidet man **1. Halbgefrorenes,** dazu gehören Eisgetränke und Sorbets. **2. Ganzgefrorenes,** zu dem nach den Zutaten und ihrer Verwendung Frucht-, Creme- und Schlagsahneneis gehören. Eisgetränke sind Eiskaffee, Schokolade, Kakao. Zur Herstellung von Sorbets wird entweder eine alkoholische Flüssigkeit gleich mitgefroren, wodurch das Eis eine weiche Beschaffenheit behält, oder das ohne Alkohol gefrorene Eis wird nach dem Anrichten mit Alkohol übergossen. Fruchteis kann nur aus Fruchtsaft oder aus Fruchtfleisch und Saft hergestellt werden. Für Cremeeis wird im allgemeinen eine auf warmem Wege hergestellte Crememasse zum Gefrieren gebracht. Bei Schlagsahneneis kommt neben der Schlagsahne eine geschmackgebende Zutat zur Verwendung, die der Eissorte ihre Bezeichnung gibt. (Ananasbombe.) Auffällig ist bei allen Kochvorschriften der große Zuckerzusatz. Er ist notwendig, um ein richtiges Gefrieren der Masse zu erzielen. Bei zu geringer Zuckermenge gefriert sie hart, blockartig, bei zu großer bleibt sie weich. Der Zusatz von Gelatine beeinflußt in den geringen Mengen, in denen er gemacht wird, nicht das Steifwerden der Masse, er macht das Eis leichter bekömmlich, verdaulich. Die Gelatine bindet die Masse und verhindert dadurch eine scharfe Kristallbildung. (Gelatine ist ein Kolloid.) Die Gelatine kann durch 1—2 Eßl. Opekta ersetzt werden.

Zu 2. Eine Temperatur von Null Grad, die für das Gefrieren von Wasser ausreicht, würde für Massen, die durch Zusätze schwerer als Wasser sind, nicht genügen. Durch eine Mischung von Eis und Viehsalz zu ungefähr gleichen Teilen oder im Verhältnis von 2 : 1 werden nach dem physikalischen Gesetz über Verdunstungskühle Temparaturen zwischen 16—20 Grad Minus erzielt. Das Eis zur Kältemischung ist so fein wie möglich zu zersplittern (starker Nagel, Hammer, Eispickel). Viehsalz wird verwendet, weil es als denaturiertes Salz billiger als Kochsalz ist. (1 Pfd. 5—6 Pf.)

Zu 3. An Gefäßen sind notwendig ein Topf zur Aufnahme der zum Gefrieren zu bringenden Masse (Stieltopf), eine Schüssel, ein Eimer oder ein Topf zur Aufnahme der Kältemischung. Zwischen den Außenwandungen beider Gefäße muß ein Zwischenraum von 8—10 Zentimeter sein, ein Holzspatel oder Löffel zum Abspateln der zunächst am Rande steifwerdenden Masse, ein Eiskegel. Eine starke Erleichterung bei der Herstellung von Speiseeis bietet die Benutzung einer Maschine mit Hand- oder elektrischem Betrieb. Die in ihr gefrorene Masse ist außerdem ergiebiger und gleichmäßiger in der Beschaffenheit. Am besten bewährt hat sich die Eismaschine der Alexanderwerke. (Preis für die Maschine mit einer Büchse von 2 l Inhalt 15,00 Mark.) Die Firma Eschebach, Dresden, hat zur Herstellung von kleineren Mengen eine Maschine unter der Bezeichnung Eisquirl in den Handel gebracht. (6,50 Mark.) Die Alexander-Eismaschine besteht aus 1. dem Holzeimer mit 1—2 Öffnungen zum Abfluß des durch Salz flüssig gewordenen Eises, 2. der Büchse mit Schaufelwerk und Deckel, 3. der Schiene mit Drehvorrichtung.

Zum Gefrieren von Schlagsahneneis kann der Meidinger Apparat benutzt werden, in dem außer durch Eis und Salz durch eine konzentrierte Salzlösung die tiefe Temperatur bei geringem Eisverbrauch erzielt wird. Für den Haushalt wird er der Anschaffungskosten wegen kaum in Frage kommen.

Bei der Herstellung von Speiseeis ohne Maschine wird auf den Boden des großen Gefäßes eine Schicht Kältemischung gefüllt. Der Topf mit der zu gefrierenden Masse **ohne Eischnee oder Schlagsahne** wird darauf gestellt, mit Eis und Viehsalz umgeben. Die am Boden und Rand zunächst steif werdende Masse wird solange abgespatelt, bis sie gleichmäßig breiig gefroren ist. Der steifgeschlagene Eierschnee, die Schlagsahne werden daruntergemischt und müssen gefrieren. Wird die Masse nicht gleich verbraucht und soll sie steifer gefrieren, dann muß sie in einen Kegel umgefüllt werden (fest eindrücken, um Zwischenräume zu vermeiden). Der Deckel ist aufzusetzen, die Stelle des

auf die Büchse übergreifenden Randes ist dick mit unzerlassener Margarine zu bestreichen, um das Eindringen von Salzwasser zu verhindern. Der Kegel wird gerade stehend für 2—3 Stunden in die Kältemischung eingegraben. Zum Stürzen kann er nach Entfernung von Fett und Deckel einen Augenblick in heißes Wasser getaucht werden, ehe er auf eine Glasplatte gestürzt wird. Oder nach dem Stürzen auf die Platte kann ein in heißes Wasser getauchtes, trocken ausgewundenes Tuch kurze Zeit auf den Kegel gelegt werden.

Bei der Benutzung der Alexander-Eismaschine wird die noch ungefüllte Büchse ohne Schaufelwerk mit Deckel in den Zapfen am Boden des Eimers gesetzt. Fein zersplittertes Eis wird abwechselnd mit Salz bis zu ¾ Höhe der Büchse eingefüllt. Das Schaufelwerk wird in die ausgetrocknete Büchse gestellt. Die zum Gefrieren zu bringende Masse mit ungeschlagenem Eiweiß mit ungeschlagener Schlagsahne wird hineingegossen. Der Deckel wird aufgelegt, durch die Schiene festgehalten. Die durch Schmelzen und das Drehen der Büchse zusammensinkende Kältemischung muß immer wieder bis unter den Rand des Deckels nachgefüllt werden. Nach 30—45 Minuten ist die Masse starkbreiig gefroren. Die Schiene wird abgenommen. Rand und Deckel werden abgewischt, letzterer wird abgehoben, das Schaufelwerk herausgenommen. Soll das Eis nicht gestürzt, sondern in einer Schüssel oder in Gläsern gereicht werden, dann wird es in der Büchse glatt gestrichen, der Deckel wird wieder aufgelegt, die Öffnung in ihm durch einen Korken verschlossen. Die Büchse wird in Eis, das zu diesem Zweck etwas gröber sein kann, und Viehsalz eingegraben bis unterhalb des Deckelrandes und muß ungefähr 2—3 Stunden stehen bleiben. Soll das in der Maschine gedrehte Eis gestürzt werden, dann ist es nach vorangegangener Angabe in einem Kegel umzufüllen, der in Kältemischung eingegraben 2—3 Stunden stehen muß. Das Stürzen ist auf die angegebene Weise vorzunehmen.

Die Eismaschine mit elektrischem Betrieb hat der mit Handbetrieb gegenüber den Vorteil der Zeit- und Kraftersparnis. Die Maschine braucht nur 15 Minuten zu

laufen. Die Beschaffenheit der gefrorenen Masse ist eine ganz gleichmäßige.

Steht für Schlagsahnen-Eis nicht der Meidinger Apparat zur Verfügung, so wird der Kegel mit der zu frierenden Masse in die Kältemischung eingegraben, 3—4 Stunden stehen gelassen. Nähere Angaben erfolgen bei den Kochvorschriften.

Werden bei der Herstellung einer Eissorte in Stücke oder Würfel geschnittene Früchte verwendet, so werden diese als letzte Zutat unter die breiig gefrorene Masse gemischt, ehe diese in den Kegel gefüllt wird. Die Früchte müssen entweder in einer starken Zuckerlösung gekocht werden, oder sie werden 2 Stunden vor dem Gebrauch mit 2—3 Eßl. Rum oder Arrak übergossen, auf einem Sieb abgetropft. Wird keines der angegebenen Verfahren angewendet, dann gefrieren die Fruchtstücke steinhart. Dem Übergießen mit Alkohol ist der Vorzug zu geben, weil durch die starke Zuckerlösung das Aroma der Früchte leidet. Alkoholische Flüssigkeiten gefrieren nur bei tiefen Temparaturen, je größer der Alkoholgehalt, um so tiefer liegt der Gefrierpunkt. Dadurch bleiben die mit Alkohol übergossenen Fruchtstücke weich.

Bei der in den Kochvorschriften angegebenen Schlagsahnenmenge ist mit ungeschlagener Sahne gerechnet.

606. Zitroneneis (für 12 Personen).

1 l Wasser
450—470 g Zucker,
dünn abgeschälte Schale, von ½ Zitrone,
4 Blatt Gelatine,
Saft von 3—4 Zitronen,
3 Eiweiß oder
⅛ —¼ l Schlagsahne.

Wasser, Zucker, Zitronenschale werden aufgekocht. Die vorbereitete Gelatine wird darin gelöst (zur Farbveränderung können 2 Blatt rote Gelatine, 2 Blatt weiße verwendet werden). Nach dem Erkalten wird der Zitronensaft hinzugefügt, die Masse durch ein Sieb gegossen, mit ungeschlagenem Eiweiß oder ungeschlagener Schlagsahne vermischt, falls sie unter Anwendung der Maschine zum Gefrieren gebracht wird. Ohne Maschine siehe Herstellung

von Speiseeis (Seite 279). Zum Spritzen Schlagsahne, zur Verzierung rotes Gelee.

607. Apfelsineneis (für 12 Personen).

1 l Wasser,
450—470 g Zucker,
dünn abgeschälte Schale von ½ Apfelsine,
4 Blatt Gelatine (n. Bel. davon 2 Blatt rote),
Saft von 4—6 Apfelsinen,
Saft von 1—2 Zitronen,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Herstellung nach Nr. 606. Zur Verzierung glasierte Apfelsinen- oder Mandarinenscheiben, Schlagsahne zum Spritzen.

608. Fruchteis aus Saft (für 12 Personen).

1 l süß abgeschmeckter Fruchtsaft (Erdbeer-, Johannisbeer-, Himbeersaft),
4 Blatt weiße Gelatine,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Die vorbereitete Gelatine wird in einem kleinen Teil des erhitzten Fruchtsaftes gelöst, durch ein Sieb zum übrigen Saft gegeben, weitere Zubereitung nach Nr. 606. Der Zuckergehalt einer schon gesüßten Flüssigkeit kann durch den Zuckermesser bestimmt werden. Die Flüssigkeit hat den zum Gefrieren notwendigen Süßigkeitsgrad, wenn der Zuckermesser 17—18 zeigt. Zeigt er mehr, muß die Flüssigkeit mit Wasser verdünnt werden, zeigt er weniger, muß sie durch Zucker schwerer gemacht werden. Die Flüssigkeit ist zum Messen in ein hohes Glas, bzw. in eine Flasche mit weitem Hals zu füllen. (Zuckermesser nach Baumé). Ohne Benutzung des Zuckermessers muß der Saft sehr süß schmecken.

609. Erdbeereis (für 12 Personen).

2 Pfd. Garten- oder Walderdbeeren,
430 g Zucker,
4 Blatt weiße Gelatine,
2 Eßl. Wasser zum Lösen,
Saft von einer Zitrone oder 1 Päckchen Vanillenzucker,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Die gewaschenen Erdbeeren werden durch eine Haarsieb gestrichen. Die durchgestrichene Masse wird bis zu 1 verdünnt, der Zucker, die gelöste Gelatine, Zitronensaft oder Vanillenzucker werden hinzugefügt, die Masse gerührt, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß oder Schlagsahne werden ungeschlagen daruntergemischt, die Masse in die Maschine gefüllt, breiig gefroren, in den Kegel umgefüllt, in Kältemischung eingegraben, steif gefroren. Ohne Maschine siehe Herstellung von Speiseeis (Seite 279).

Bei Verwendung von Walderdbeeren ist das Aroma kräftiger, die Farbe weniger gut als bei Gartenerdbeeren.

Zur Verzierung rohe, eingezuckerte Erdbeeren und Schlagsahne zum Spritzen.

610. Himbeereis (für 12 Personen).

2 Pfd. Himbeeren,
430 g Zucker,
4 Blatt weiße Gelatine,
2 Eßl. Wasser zum Lösen,
Saft von 1 Zitrone oder 1 Päckchen Vanillezucker,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Zubereitung nach Nr. 609.

611. Brombeereis (für 12 Personen), besonders wohlschmeckend.

2 Pfd. reife Brombeeren,
430 g Zucker,
4 Blatt weiße Gelatine,
2 Eßl. Wasser zum Lösen,
Saft von 1 Zitrone oder 1 Päckchen Vanillezucker,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Zubereitung nach Nr. 609.

612. Aprikoseneis aus getrockneten Aprikosen (für 12 Personen).

½ Pfd. getrocknete Aprikosen,
½ l Wasser zum Einweichen
430 g Zucker,
4 Blatt weiße Gelatine,
2 Eßl. Wasser zum Lösen,
Saft von 1 Zitrone,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne.

Die gewaschenen, am Abend vor dem Gebrauch eingeweichten Aprikosen werden mit dem Einweichwasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen. Weitere Zubereitung nach Nr. 609. Zur Verzierung Aprikosen. Schlagsahne zum Spritzen.

613. Vanilleeis (für 6 Personen).

$^5/_8$ l Milch ($^1/_2 + ^1/_8$),	130 g Zucker,
1 Stückchen Vanille,	4—6 Eigelb,
1 Prise Salz,	2 Blatt weiße Gelatine in 2 Eßl. Wasser gelöst.

$^1/_2$ l Milch, Vanille und Salz werden aufgekocht. Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt (im Topf). $^1/_8$ l kalte Milch, die heiße Vanillemilch werden dazugegossen. Die Masse wird in kochend heißem Wasser feinblasig und dicklich gequirlt (Vorsicht des Gerinnens wegen), die vorbereitete gelöste Gelatine wird dazugegeben. Die abgekühlte Masse wird nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht. Zum Spritzen Schlagsahne. Warme Schokoladensoße, gesüßtes Erdbeer- oder Himbeermark eignen sich als Beigabe. Eine beim Abquirlen geronnene Masse kann durch Durchstreichen durch ein feines Haarsieb wieder verwendbar gemacht werden.

Veränderung I. Anstelle von Milch kann süße Sahne verwendet werden.

Veränderung II. Die Menge des Eigelb kann bis auf 8 erhöht werden.

Veränderung III. 4 Eigelb und $^1/_8$—$^1/_4$ l Schlagsahne die unter die abgekühlte Masse gemischt wird.

614. Kaffeeis I (für 6 Personen).

30—40 g Kaffee,	1 Stückchen Vanille,
$^3/_4$ l Milch,	1 Prise Salz,
130 g Zucker,	2 Blatt weiße Gelatine in 2 Eßl. Wasser gelöst.
4—6 Eigelb,	

Der gemahlene Kaffee wird mit der kochenden Milch überbrüht, an warmer Stelle 10—15 Minuten stehen gelassen. Die durch ein feines Sieb oder den Kaffeetrichter

abgegossene Flüssigkeit muß $^5/_8$ l ergeben. Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten in einem Topf schaumig gerührt. Der Kaffee, Vanille und Salz werden hinzugefügt. Fertigstellung der Masse nach Nr. 613. Zur Verzierung Schokoladenkaffeebohnen, Schlagsahne zum Spritzen.

615. Kaffeeis II (für 2 Personen).

$^3/_8$ l Kaffeextrakt aus
40 g Kaffee,
150 g Zucker,
5 Eigelb,
1 Stückchen Vanille,
75 g Schokolade,
2 Blatt weiße Gelatine,
$^3/_8$ l Schlagsahne,
(2—3 Eiweiß).

Zucker und Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt, Kaffee-Extrakt, geriebene Schokolade, Vanille werden dazugegeben. Die Masse wird im kochendheißen Wasserbade gequirlt, bis sie dicklich ist. Die vorbereitete Gelatine wird darin gelöst. Nach dem Abkühlen wird die Schlagsahne, nach Belieben Eiweiß darunter gemischt, die Masse nach Vorschrift gefroren. Verzierung nach 614.

616. Schokoladeneis (für 6—8 Personen).

$^5/_8$ l Milch,
125 g geriebene
Schokolade
(1 Eßl. Kakao),
1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz,
130 g Zucker,
4 Eigelb,
2 Blatt weiße Gelatine,
(n. Bel. 2 Eiweiß).

Milch, Schokolade, Kakao, Vanille und Salz werden aufgekocht, abgekühlt. Weitere Zubereitung nach 613.

617. Mandeleis (für 6 Personen).

Zutaten und Zubereitung nach 613.

75 g gebrühte, abgezogene, durch die Mandelmühle gedrehte Mandeln werden mit der Masse im kochendheißen Wasser mit abgerührt, oder die gleiche Menge Mandeln wird nach dem Brühen und Abziehen geröstet, grob gewiegt und unter die abgekühlte Eremcmasse gemischt, ehe sie in die Maschine zum Gefrieren gefüllt wird.

618. Nußeis (für 6 Personen).

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 613.
75 g durch die Mühle gedrehte Wal- oder Haselnüsse werden mit abgerührt.

619. Ananaseis (für 8—10 Personen).

200 g Büchsenananas,
2—3 Eßl. Rum oder Arrak,
¼ l Ananasflüssigkeit,
100 g Zucker,
4 Eigelb,
Saft 1 Zitrone,
2—3 Blatt weiße Gelatine,
½ l Schlagsahne (2—3 Eiweiß).

Die in Würfel geschnittene Ananas wird mit Alkohol übergossen, 1—2 Stunden stehengelassen, auf einem Sieb abgetropft. Zucker und Eigelb werden in einem Topf in 20—30 Minuten schaumig gerührt. Ananas-, Zitronensaft werden hinzugefügt. Die Masse wird im kochendheißen Wasserbad gequirlt bis sie feinblasig ist. Die vorbereitete Gelatine wird in ihr gelöst. Unter die abgekühlte Crememasse werden Schlagsahne bzw. Eiweiß gemischt. Unter das breiig gefrorene Eis werden vor dem Umfüllen in einen Kegel die Ananaswürfel gemischt. Zur Verzierung Ananas, Schlagsahne zum Spritzen.

Soll frische Ananas verwendet werden, so werden des Abfalls wegen ungefähr ¾ Pfd. gebraucht. Die Ananaswürfel werden in ¼ l Wasser mit 100 g Zucker glasig gekocht. Die Ananasflüssigkeit muß auch ¼ l ergeben. Zum Schaumigrühren sind in diesem Falle nur 50 g Zucker zu verbrauchen.

620. Gefrorenes nach Nesselrode (für 8—10 Personen).

¾ l Milch,
1 Stückchen Vanille,
1 Prise Salz,
190 g Zucker,
6—8 Eigelb,
2 Blatt weiße Gelatine,
¼ l Schlagsahne,
100 g Sultaninen,
100 g Korinthen,
⅛ l Wasser oder Wein,
25 g Zucker,
50 g Zitronat in Würfel geschnitten.

Milch, Vanille und Salz werden aufgekocht, abgekühlt. Die in 20—30 Minuten mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb werden mit der Vanillemilch im heißem Wasser zu einer Creme abgerührt. Die Gelatine wird darin gelöst. Unter die abgekühlte, mit der Schlagsahne vermischte, breiig gefrorene Masse werden Sultaninen, Korinthen, Zitronatwürfel gemischt. Die verlesenen, gewaschenen Sultaninen und Korinthen werden in Wasser bzw. Wein mit Zucker an der Seite des Herdes ausgequollen. Schlagsahne zum Spritzen.

621. Fürst Pücklereis (für 10—12 Personen).

¾ l Schlagsahne,
160 g Zucker,
1 Stückchen Vanille,
½ Tafel Schokolade,
50—75 g Büchsenananas in Würfel,
1 Eßl. Arrak,
1 Blatt rote, 1 Blatt weiße Gelatine in 1—2 Eßl. Wasser gelöst,
5—6 Makronen in Würfel.

Die geschlagene, mit Zucker gesüßte, mit Vanillesamen vermischte Schlagsahne wird in 3 Teile geteilt. Unter ein Drittel werden die abgetropften Ananaswürfel gemischt. (1—2 Stunden vor dem Gebrauch mit Rum oder Arrak übergießen.) Unter die im Wasserbade erweichte Schokolade wird nachdem sie etwas abgekühlt ist, das zweite Drittel gemischt. Das letzte Drittel wird durch Vermischen mit der vorbereiteten, gelösten Gelatine rosa gefärbt. Ein genügend großer Kegel wird in fein zersplittertes Eis und Salz bis zu ¾ seiner Höhe eingegraben. Die durch Schokolade gefärbte Masse wird eingefüllt, in ihre Oberfläche werden Makronenwürfel leicht eingedrückt. Die weiße Masse wird daraufgegeben, wieder Makronenwürfel darüber, dann die rosa Masse, als letztes Makronenwürfel. Der Deckel wird auf den Kegel gesetzt. Der Übergang vom Rand des Deckels zur Form wird mit weicher Margarine bestrichen, Kältemischung über den Kegel gefüllt. Er gebraucht zum Gefrieren 3—4 Stunden. Während dieser Zeit sind Eis und Salz nachzufüllen. Es empfiehlt sich, zum Eingraben von Eiskegeln ein undichtes Gefäß (Eimer) oder eine mit Ablauf versehene Wanne zu benutzen, damit

die sich bildende Flüssigkeit ablaufen kann. Die in die Oberfläche eingedrückten Makronenwürfel verhindern das Vermischen der verschieden gefärbten Massen.

622. Schlagsahneneis mit verschiedenen Früchten (für 10—12 Personen).

¾ l Schlagsahne,
160 g Zucker,
250 g Früchte, eine Sorte oder verschiedene Sorten gemischt,
3—4 Eßl. Rum oder Arrak,
3—4 Blatt weiße Gelatine in 2 Eßl. Wasser gelöst.

Unter die geschlagene, gesüßte Schlagsahne werden die gelöste, abgekühlte Gelatine, die würflig geschnittenen Früchte gegeben. Die Masse wird auf die gleiche Weise wie Fürst Pücklereis Nr. 621 zum Gefrieren gebracht.

Als Früchte eignen sich Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen, Ananas. Werden frische Früchte verwendet, so sind sie in wenig Wasser mit Zucker zu kochen, nach dem Abkühlen zu schneiden. 1—2 Stunden vor dem Gebrauch sind sowohl die eingemachten, als auch die frisch gekochten Fruchtwürfel mit Rum oder Arrak zu übergießen, vor dem Vermischen mit der Schlagsahne auf einem Haarsieb gut abzutropfen.

623. Eiskaffee (für 8 Personen). I.

4—6 Lot Kaffee, daraus hergestellt 1¼ l Kaffee,
¼ l süße Sahne,
80 g Zucker,
2 Eigelb mit 2 Eßl. Wasser verquirlt,
2 Blatt weiße Gelatine.

Der fertige Kaffee wird mit Sahne und Zucker vermischt. Ein kleiner Teil davon wird erhitzt, mit den Eigelb abgezogen, die Gelatine darin gelöst. Beide Massen werden zusammengegossen, nach dem Abkühlen breiig gefroren, in Gläser gefüllt, mit Schlagsahne gespritzt (¼—⅜ l).

624. Eiskaffee (für 8—10 Personen). II.

5—6 Lot Kaffee,
1¼ l fertigen Kaffee,
¼ l süße Sahne,
80 g Zucker,
Vanilleneis nach Nr. 613.

Der Kaffee wird mit Sahne und Zucker vermischt. Das nach Nr. 613 hergestellte Vanilleneis wird in Gläser gefüllt, der kalte Kaffee darüber gegossen. Schlagsahne zum Spritzen.

624. Römischer Punsch (für 6 Personen).

⅛ l Apfelsinensaft,
⅛ l Zitronensaft,
1/16—¼ l Weißwein,
200 g Zucker,
3 Eiweiß oder
⅛—¼ l Schlagsahne,
(n. Bel. 3—4 Eßl. Arrak).

Alle Zutaten mit Ausnahme des Arraks werden mit einander vermischt, starkbreiig gefroren, in Gläser gefüllt, mit Früchten verziert, mit Schlagsahne zugespritzt. (¼ l Schlagsahne). Der Arrak kann vor dem Einfüllen unter das breiiggefrorene Eis gemischt werden oder er wird über das schon in Gläser gefüllte Eis gegeben.

625. Sorbet von Erdbeeren (für 8—10 Personen).

Erdbeereis aus der Hälfte der Zutaten nach Nr. 609,
⅜ l Burgunder.

Unter das breiiggefrorene Erdbeereis wird der Burgunder gemischt. Die Masse wird noch ½—¾ Stunden nachgefroren, ehe sie in Gläser gefüllt mit Schlagsahne verziert wird. (¼ l Schlagsahne).

626. Sorbet von Ananas (für 8—10 Personen).

Ananaseis aus der Hälfte der Zutaten nach 619,
⅜ l Weißwein.

Herstellung nach 625.

Gebäck.

627. Allgemeines über Hefegebäck.

Zu einem durch Hefe zu lockerndem Gebäck sind notwendig Mehl, Hefe, Flüssigkeit, (Milch oder Wasser) zur Verbesserung, zur Veränderung des Teiges Butter, Eier, Zucker, geschmackgebende Zutaten. Die Lockerung erfolgt durch die bei der Gärung aus Zucker entstehenden End-

erzeugnisse Alkohol und Kohlendioxyd, letzteres allgemein als Kohlensäure bezeichnet. Temperaturen von 20—30 Grad C. beschleunigen den Gärungsvorgang, zu hohe Temperaturen bringen ihn durch Vernichtung der Lebenstätigkeit der Hefe zum Stillstand. Aus Mehl, Hefe und Flüssigkeit wird eine Vorteig oder Hefestück angesetzt. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht, in die die Hefe gebröckelt wird. Mit der in der Kochvorschrift angegebenen lauwarmen Flüssigkeitsmenge werden die Hefe und nach und nach soviel Mehl verrührt, daß ein dicklicher Brei entsteht (nicht zu fest, da sonst die Lockerung zu lange Zeit in Anspruch nimmt). Der Vorteig muß an warmer Stelle in 20—30 Minuten aufgehen. (Die Masse nimmt durch die sich bildende Kohlensäure an Umfang zu und wird porös.) Zum aufgegangenen Vorteig werden Butter, Eier, Zucker, geschmackgebende Zutaten, mit Ausnahme von Korinthen und Rosinen gegeben. Butter, die bei allen Hefeteigen durch Margarine oder Mischfett ersetzt werden kann, wird mit wenigen Ausnahmen zerlassen und abgekühlt verwendet, die Eier werden ungetrennt verbraucht. Die Zutaten werden mit dem Vorteig verrührt, die Masse wird je nach ihrer Beschaffenheit mit dem Kochlöffel geschlagen oder geknetet und geworfen bis sie glatt ist. Werden Korinthen, Sultaninen verwendet, so werden sie unter den glatten Teig gerührt. Dieser Teig, der auch als Hauptteig bezeichnet wird, muß ein zweites Mal durch Aufgehen gelockert werden. Abhängig davon ob der Teig in einer Form oder ohne eine solche gebacken wird, erfolgt die zweite Lockerung in der betreffenden Form oder in der Schüssel. Bei Blechkuchen, bei denen das Blech als Form anzusehen ist, bei Napfkuchen ist der Zeitersparnis wegen der Teig gleich auf das Blech, in die Form zu geben. Teige dagegen, die ausgerollt, ausgestochen und gefüllt werden, müssen nach dem Formen ein drittes Mal auf dem vorbereiteten Blech aufgehen, ehe sie gebacken werden können. Die Bleche sind mit zerlassenem Fett zu bepinseln, mit Mehl zu bestäuben. Formen werden nach dem Ausstreichen mit nicht zu flüssigem Fett, mit geriebener Semmel be-

streut. Der genügend aufgegangene, an der Oberfläche betrocknete Teig wird bei mittelstarker Hitze gebacken. Für einen Napfkuchen von 1 Pfd. Mehl ist mit ¾—1 Stunde Backzeit zu rechnen, für einen Blechkuchen mit 20—25 Minuten. Nach der angegebenen Zeit ist durch Hineinstechen mit einem Hölzchen oder einer Spicknadel die Beschaffenheit des Kuchens zu untersuchen. Bleibt das Hölzchen oder die Nadel trocken, so ist der Teig gar. Den in einer Form gebackenen Kuchen läßt man 5—10 Minuten stehen, ehe er gestürzt wird. Blechkuchen wird erst nach dem Erkalten vom Blech genommen und geschnitten.

Sollen für eine besondere Gelegenheit für eine größere Anzahl von Personen verschiedenartige Hefegebäcke hergestellt werden, so ist der Teig Nr. 637 mehrmals vervielfältigt als Grundteig zu benutzen und durch die in den einzelnen Kochvorschriften angegebenen Zutaten als Blech-, Napf-, Kranzkuchen, als kleines Gebäck zu verarbeiten. Für 5 Personen ist durchschnittlich mit ¾—1 Pfd. Mehl zu rechnen.

628. Kastenbrot.

1 Pfd. Mehl,
25 g Hefe,
¼—⅜ l Milch oder halb Milch, halb Wasser,
1 Prise Salz.
50 g zerlassenes Fett.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig angesetzt, der nach dem Aufgehen mit Salz und zerlassenem Fett vermischt wird. Der glattgeschlagene Teig muß in der vorbereiteten Kastenform ein zweites Mal aufgehen, ehe er bei mittelstacker Hitze in 25—30 Minuten gebacken wird. Während des Backens kann die Oberfläche, sowie sie anfängt sich zu bräunen, mehrmals mit kalten Wasser bepinselt werden (sie wird dadurch glänzend).

629. Brötchen.

500 g Mehl,
30 g Hefe,
⅜ l Milch oder Wasser,
1 Teel. Salz,
50 g Butter oder Margarine,
n. Bel. 1 Eßl. Zucker.
(Eigelb zum Bestreichen.)

Der aus Mehl, Hefe und Milch angesetzte Vorteig wird nach dem Aufgehen mit Salz, zerlassenem Fett, n. Bel. mit Zucker verrührt und glatt geschlagen. Aus dem zum zweiten Mal aufgegangenen Teig werden Kugeln geformt, die auf vorbereitetem Blech ein drittes Mal aufgehen müssen, ehe sie mit Eigelb bepinselt in 10—15 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken werden. Vor dem Bepinseln mit Eigelb kann die Oberfläche der aufgegangenen Brötchen mit dem Messerrücken kreuzweis eingekerbt werden.

630. Brötchen mit Roggenmehl.

500 g Roggenmehl,
250 g Weizenmehl, oder 750 g Roggenmehl,
40 g Hefe,
3/8 l Wasser oder Milch,
60 g Butter, Margarine oder Schmalz,
1 Teel. Salz,
(n. Bel. 1 Eßl. Zucker),
Ei- oder Eigelb zum Bestreichen.

Herstellung nach Nr. 629. Die mit Ei bepinselten Brötchen können vor dem Backen mit Mohn bestreut werden.

631. Weißbrötchen mit Zucker.

500 g Mehl,
30 g Hefe,
3/8 l Milch,
75 g Butter oder Margarine,
50 g Zucker,
1/2 Teel. Salz,
1—2 Eier,
Ei zum Bestreichen.

Herstellung nach Nr. 629.

632. Wasserfemmeln.

500 g Mehl,
20 g Hefe,
1/4 l Milch oder Wasser,
1/2 Teel. Salz,
1 Eßl. Zucker,
Kochendes Wasser,
Ei zum Bestreichen,
(n. Bel. Kümmel und Salz zum Bestreuen.

Herstellung nach Nr. 629. Die auf bemehltem Holzbrett zum dritten Mal aufgegangenen Brötchen werden in kochendes Wasser gegeben, (Gefäß mit großer Oberfläche) in dem sie ziehen müssen bis sie aufschwimmen. Sie werden heraus genommen, mit Ei bestrichen, n. Bel. mit

Kümmel und Salz bestreut, bei starker Hitze auf vorbereitetem Blech in 5—8 Minuten braun gebacken.

633. Hefezopf.

500 g Mehl,
30 g Hefe,
1/8—1/4 l Milch,
1/2 Teel. Salz,
30—50 g Butter oder Margarine,
1—2 Eßl. Zucker,
nach Belieben 1 Ei,
Eigelb zum Bepinseln,
Mohn zum Bestreuen.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig angesetzt, der nach dem Aufgehen mit Salz, Butter, Zucker und Ei verrührt und glatt geschlagen wird. Aus dem zum zweiten Mal aufgegangenen Teig werden fünf gleichmäßige Rollen geformt, von denen drei als Zopf geflochten, die beiden anderen umeinander geschlungen auf den Zopf gelegt werden. Nach dem dritten Aufgehen wird der Zopf mit Ei oder Eigelb bepinselt, mit Mohn bestreut, in 15—20 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

634. Einback.

500 g Mehl,
25—30 g Hefe,
1/4 l Milch,
1/2 Teel. Salz,
75 g Butter, Margarine oder Schmalz,
40 g Zucker,
1—2 Eier.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig angesetzt, der nach dem Aufgehen mit Salz, zerlassenem Fett, Zucker und Eiern verrührt und glatt geschlagen wird. In einer vorbereiteten Kasten- oder Rehrückenform muß der Teig ein zweites Mal aufgehen, ehe er bei mittelstarker Hitze in 15—20 Minuten gebacken wird. (Der Teig darf nur flach in die Kasten- oder Rehrückenform eingefüllt werden, weil sonst die herauszuschneidenden Scheiben zu hoch werden). Dieser Einback ist für Arme Ritter zu verwenden.

635. Zwieback.

Zutaten nach Nr. 634.

Einback wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, auf unvorbereitetem Blech hellbraun geröstet, wenn notwendig unter einmaligen Wenden.

636. Zwieback mit Guß.

Einback nach Nr. 634.

Makronenguß.

¼ Pfd. Mandeln oder Nüsse,
¼ Pfd. Zucker,
2—3 Eiweiß zu Schnee.

Zuckerguß.

2 Eier,
½ Pfd. gesiebten Puderzucker,
1 Messerspitze Zimt oder 1 Päckch. Vanillenzucker oder 1 Teelöffel Kakao.

Eine Seite des nach Nr. 635 hellbraun gerösteten Einbacks wird mit Makronenguß bestrichen, hellbraun überbacken oder mit Zuckerguß bestrichen und nur im Herd übertrocknet.

Zum Makronenguß werden die gebrühten, abgezogenen Mandeln oder die Nüsse durch die Mühle gedreht, mit dem Zucker vermischt. Der Eierschnee wird in die Masse eingerührt, die nicht zu weich werden darf.

Zum Zuckerguß werden die ganzen Eier mit dem Puderzucker ½ Stunde gerührt. Die geschmackgebenden Zutaten werden daruntergemischt.

637. Teig zu Blechkuchen mit verschiedener Auflage für ein mittelgroßes Blech.

1½ Pfd. Mehl,
50—60 g Hefe,
¼ l Milch,
½ Teelöffel Salz,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
1—2 Eier,
abger. Zitronenschale od. 1 Päckch. Vanillenzucker.

Der aus Mehl, Hefe und Milch hergestellte Vorteig muß aufgehen. Er wird mit den übrigen Zutaten verrührt, geschlagen oder geknetet. Auf dem vorbereiteten Blech muß er nach dem Aufstreichen oder dem Ausrollen ein 2. Mal aufgehen, ehe nach dem Bestreichen mit zerlassenem Fett die Auflage daraufgegeben wird. (Es ist günstig, den Teig auf dem Blech vor dem Aufgehen mit einer Gabel einzustechen.)

638. Streuselkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

Zum Streusel.

600 g Mehl,
250 g Zucker,
abgerieb. Zitronenschale, oder 1 Päckch. Vanillenzucker,
1 Teelöffel Backpulver,
300 g Butter oder Margarine in Flocken oder zerlassen.

Mehl, Zucker, geschmackgebende Zutat und Backpulver werden vermischt, die Butter wird in Flocken oder zerlassen heiß dazugegeben. Die krümelig verarbeitete Masse wird auf den aufgegangenen, mit Butter bepinselten Blechkuchen verteilt. Der Kuchen wird in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken, nach Belieben mit Puderzucker besiebt.

Zur Verfeinerung des Streusels können unter die Zutaten 125 g gebrühte, abgezogene, durch die Mühle gedrehte Mandeln gemischt werden.

639. Bienenstich.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637 zur Auflage.

500 g Butter oder halb Butter, halb Margarine, oder Edenbutter,
400 g Zucker,
400 g Mandeln.

Die Mandeln werden gebrüht und abgezogen. Die Hälfte wird grob gewiegt, die Hälfte durch die Mühle gedreht. Die Butter wird zerlassen, mit Zucker unter Rühren aufgekocht, die Masse vom Herde genommen, die Mandeln werden dazugegeben. Die abgekühlte Masse wird vorsichtig mit 2 Gabeln auf der Oberfläche des aufgegangenen Blechkuchens verteilt. Der Bienenstich wird bei mittelstarker Hitze in 20—25 Minuten braun gebacken.

640. Bienenstichtorte.

½ Pfd. Mehl,
25 g Hefe,
⅛ l Milch (knapp),
1 Prise Salz,
50 g Butter oder Margarine,
1 Ei,
nach Belieben abgerieb. Zitronenschale.

Zur Auflage.

200 g Butter oder Margarine od. halb Butter, halb Margarine od. Edenbutter, 175 g Zucker, 175 g Mandeln.

Der nach Nr. 637 hergestellte Teig wird in 2 vorbereitete Tortenformen gefüllt. Nachdem Aufgehen wird die Oberseite des einen Bodens mit der nach Nr. 639 herzustellenden Auflage belegt. Die Böden werden in 15—20 Minuten gebacken.

Nach dem Erkalten werden sie durch ¼ l steifgeschlagene gesüßte Schlagsahne oder durch einen Vanillecreme (½ der Zutaten nach Nr. 762) verbunden.

641. Zuckerkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

125 g Butter in Flocken, 150 g Zucker n. Bel. mit ½ Teel. Zimt vermischt.

Über den aufgegangenen Teig wird die Butter in Flocken verteilt, der Zucker darüber gestreut, der Kuchen in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

642. Mandelkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

125 g Butter in Flocken, 150 g Zucker, 250 g Mandeln.

Über den aufgegangenen Teig werden die Butterflocken verteilt, Zucker, gebrühte, abgezogene, in Stifte geschnittene, geraspelte oder gewiegte Mandeln werden darüber gestreut. Der Kuchen wird in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

643. Gußblechkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

60 g zerlassene Butter od. Margarine z. Bepinseln, 150 g Mandeln, 250 g Sultaninen.

Zum Guß:

¾ l Milch,
100 g Butter od. Margar.,
125 g Weizenmehl in ¼ l Milch angerührt,
100 g Zucker,
1 Päckch. Vanillenzucker,
5 Eigelb und Schnee.

Der auf dem Blech aufgegangene Teig wird mit Butter bepinselt, mit gebrühten, abgezogenen, grob gewiegten Mandeln und gereinigten, getrockneten Sultaninen bestreut, mit dem Guß bestrichen, in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

Zum Guß werden Milch und Butter aufgekocht, durch angerührtes Mehl gedickt. Zucker, Eigelb und Vanillenzucker werden in 20—30 Minuten schaumig gerührt. Die abgekühlte Masse wird dazugerührt, der Eierschnee daruntergemischt.

644. Käsekuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.
60 g Butter oder Margarine z. Bepinseln.

Zur Auflage:

175 g Butter od. Margar.,
200—250 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
4—5 Pfd. Weißkäse,
30 g Weizen- oder Kartoffelmehl,
125 g Korinthen,
n. Bel. 50 g Mandeln.

Der aufgegangene Teig wird mit Butter bepinselt, die Auflage darauf gestrichen und der Kuchen in 20— 30 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken. Er kann mit Puderzucker besiebt werden. Zur Auflage werden Butter, Zucker und Eigelb in 20—30 Minuten schaumig gerührt, der durch ein Haarsieb gestrichene Weißkäse, das Mehl werden dazugegeben. Der Eierschnee, die grob gewiegten Mandeln, die gereinigten, getrockenen Korinthen werden daruntergemischt. Die Eier können auch ungetrennt verbraucht werden.

645. Obstkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

Der aufgegangene Teig wird mit 60 g zerlassener Butter oder Margarine bepinselt, mit 4 Eßlöffeln geriebener Semmel oder geriebenem Zwieback bestreut, ehe das Obst aufgelegt wird. Die aus dem Obst austretende Feuchtigkeit wird von der Semmel, dem Zwieback aufgenommen. Das Bestreuen mit Zucker erfolgt erst während des Backens, wenn der Kuchen an den Rändern anfängt sich zu bräunen. An Obst sind für 1 Blech 4—6 Pfd. zu rechnen, an Zucker ungefähr 250 g. Über das Obst kann vor dem Backen auch noch Streusel gestreut oder während des Backens ein Guß gegossen werden.

646. Apfelkuchen.

Zum Teig Zutaten und Zubereitung nach Nr. 637.

60 g Butter zum Bepinseln,
4 Eßl. geriebene Semmel,
4—5 Pfd. große Äpfel,
n. Bel. 125 g Korinthen,
50—75 g Mandeln,
200—250 g Zucker.

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten Äpfel werden geschält, in Viertel, dann in Scheiben geschnitten. Der aufgegangene Teig wird mit Butter bepinselt, mit geriebener Semmel bestreut, dicht mit Apfelscheiben belegt. Gereinigte Korinthen, grob gewiegte Mandeln können darüber verteilt werden, ehe der Kuchen 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken wird. Er wird während des Backens mit Zucker bestreut.

647. Kirschkuchen.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 637.

3—4 Pfd. Kirschen (saure),
Streusel von 250 g Mehl,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
½ Teel. Backpulver,
200 g Zucker zum Bestreuen.

Die Kirschen werden entstielt und entsteint. Über den aufgegangenen, mit Butter bepinselten, mit geriebener Semmel bestreuten Teig werden die Kirschen, darüber der Streusel verteilt. (Herstellung des Streusels nach Nr. 638.) Der Kuchen wird in 20—25 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken, mit Zucker bestreut.

648. Pflaumenkuchen.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 637.
4—6 Pfd. Pflaumen, 200—250 g Zucker zum
n. Bel. Streusel nach Bestreuen.
Nr. 647,

Die abgewaschenen Pflaumen werden längs bis zum Stein eingeschnitten, entsteint, jede der zusammenhängenden Hälften noch einmal eingeschnitten, damit sich die Pflaumen dicht nebeneinander auflegen lassen. Der aufgegangene, mit Butter bepinselte, mit geriebener Semmel bestreute Teig wird mit ihnen belegt n. Belieben Streusel darüber verteilt, der Kuchen in 20—30 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken. Während des Backens und nach demselben wird er mit Zucker bestreut.

649. Stachelbeerkuchen.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 637.
3—4 Pfd. Stachelbeeren, 300—400 g Zucker.
n. Bel. kochendes Wasser,

Die geputzten Stachelbeeren können mit kochendem Wasser gebrüht werden, ehe sie auf den Teig gegeben werden (zur Milderung der Säure). Fertigstellung wie bei den anderen Obstkuchen.

650. Heidelbeerkuchen.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 637.
3—4 Pfd. Heidelbeeren, 200—300 g Zucker.

Die gewaschenen, verlesenen Heidelbeeren sind gut abzutropfen, ehe sie auf den vorbereiteten Teig gegeben werden. Der Zucker ist während des Backens zu verbrauchen.

651. Guß für Obstkuchen.

4 Eigelb und Schnee, ½ l saure Sahne oder
100 g Zucker, süße Milch.
n. Bel. 30—40 g
Weizenmehl,

Zucker und Eigelb werden in 15—20 Minuten schaumig gerührt. Die Sahne wird dazugegeben. Der steifgeschlagene Schnee untergemischt. Nach der Hälfte der Back-

zeit, wird der Guß über das Obst gestrichen, der Kuchen gargebacken.

652. Napfkuchen.

500 g Mehl,
30 g Hefe,
¼ l Milch,
1 Prise Salz,
100 g Butter oder Margarine,
150 g Zucker,
1—2 Eier,
25 g Mandeln,
75 g Korinthen oder Sultaninen.

Zubereitung nach Nr. 627.

Der Teig zum Napfkuchen kann beliebig verändert werden. Die Eiermenge ist möglichst nicht über 4 Stück auf 1 Pfd. Mehl zu erhöhen, da der Kuchen durch zuviel Eier trocken wird. Von den geschmackgebenden Zutaten können bis zu je 100 g Mandeln, Korinthen und Sultaninen verwendet werden. Die Hefemenge ist dann auf 40 g zu erhöhen.

653. Stollen oder Striezel.

500 g Mehl,
35 g Hefe,
¼ l Milch,
100 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
1 Teel. Salz,
100 g Korinthen,
100 g Sultaninen,
30 g Zitronat,
40 g Mandeln,
75 g Butter z. Bestreichen,
Zucker zum Bestreuen.

Der aufgegangene Vorteig wird mit Butter, Zucker und Salz verrührt, glatt geknetet, die vorbereiteten Korinthen Sultaninen, das würflig geschnittene Zitronat, die vorbereiteten, gewiegten Mandeln werden darunter gemischt. Der in der Schüssel zum zweiten Mal stark aufgegangene Teig wird auf einem Brett breit gedrückt, einmal übergeschlagen. Auf vorbereitetem Blech muß der Stollen ein drittes Mal aufgehen, ehe er in ½—¾ Stunden bei zuerst starker, dann schwächer werdender Hitze gebacken wird. Der heiße Stollen wird mit Butter bepinselt, mit Streu- oder Puderzucker besiebt.

654. Mohnstollen.

1 Pfd. Mehl,
35 g Hefe,
3/16—1/4 l Milch,
100 g Butter oder Margarine,
60 g Zucker,
1/2 Teel. Salz,
50 g Butter oder Margarine, zum Bestreichen.

zur Füllung:
1/2 Pfd. Mohn,
200 g Zucker,
50 g Korinthen,
50 g Sultaninen,
25 g Mandeln,
Zuckerguß von 150 g Puderzucker,
Wasser n. Bedarf (3—4 Eßl.).

Der aufgegangene Vorteig wird mit zerlassener Butter, Zucker und Salz verrührt und verknetet. Der aufgegangene Hauptteig wird zum Rechteck ausgerollt (ungefähr 1 cm dick), mit der Mohnfüllung bestrichen (1—2 cm vom Rand entfernt bleiben unbestrichen) zusammengerollt. Auf vorbereitetem Blech muß der Stollen ein drittes Mal aufgehen ehe er in 1/2—3/4 Stunden bei zuerst stärkerer, dann schwächer werdender Hitze gebacken wird. Der heiße Stollen wird mit Zuckerguß bepinselt. Dazu wird der durch ein Haarsieb gestrichene Puderzucker mit Wasser 5—10 Minuten gerührt. (Die Masse muß eine dickliche Beschaffenheit haben, da sie durch die Hitze des Stollens flüssiger wird.) Behandlung des Mohns siehe Nr. 605.

655. Kranzkuchen.

500 g Mehl,
35—40 g Hefe,
1/8—3/16 l Milch,
80 g zerlassene Margarine,
80 g Zucker,
1—2 Eier,
1/2 Teel. Salz,
50 g Margarine zum Bestreichen,
z. Bestreuen: 100 g Zucker vermischt mit 65—125 g Mandeln,
65—125 g Korinthen,
65—125 g Sultaninen,
Zuckerguß von 125 g Puderzucker,
Wasser nach Bedarf.

Nachdem Vorteig und Hauptteig aufgegangen sind, wird der Teig als Rechteck von 1—1 1/2 cm Dicke ausgerollt, mit

Fett bepinselt, mit den angegebenen Zutaten bestreut, zusammengerollt, in Kranzform auf das vorbereitete Blech gelegt. Nach nochmaligem Aufgehen wird der Kranz in 25—30 Minuten bei erst stärkerer, dann schwächer werdender Hitze gebacken. Noch heiß wird er mit dem Zuckerguß bepinselt. Die Rolle kann auch der Länge nach durchgeschnitten, beide Teile umeinander gewickelt, zum Kranz gelegt werden.

656. Rosenkuchen.

Die gleichen Zutaten, die gleiche Herstellung wie in Nr. 655.

Der mit der Füllung zusammengerollte Teig wird in 4—5 cm dicke Scheiben geschnitten, die mit der Schnittfläche nebeneinander in eine vorbereitete Tortenform gesetzt werden, in der sie nach dem Aufgehen in 15—20 Minuten gebacken, noch heiß mit Zuckerguß bepinselt werden.

657. Schnecken.

Die gleichen Zutaten, die gleiche Herstellung wie in Nr. 655.

Der mit der Füllung zusammengerollte Teig wird in 1½—2 cm dicke Scheiben geschnitten. Diese werden in Zucker gewendet und müssen auf dem vorbereiteten Blech aufgehen. Sie werden in 10—15 Minuten gebacken. Das Umwenden in Zucker kann fortfallen. Dafür werden die gebackenen Schnecken heiß mit einem Zuckerguß von 150 g Puderzucker und 3—4 Eßl. Wasser bepinselt.

658. Kleines Hefegebäck.

500 g Mehl,
35—40 g Hefe,
⅛ l Milch,
80—100 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
1 Ei,
abgeriebene Zitronenschale,

zur Füllung
½—¾ Pfd. Marmelade (fest) oder Makronenmasse von ¼ Pfd. Mandeln oder Nüssen,
¼ Pfd. Zucker,
1—2 Eiweiß zu Schnee,
Eigelb zum Bepinseln.

Aus dem aufgegangenen, 1 cm dick ausgerollten Hauptteig werden Quadrate, Dreiecke, Rechtecke geschnitten, diese mit einer der angegebenen Füllungen bestrichen und geformt. (Hörnchen, Windmühlen, Taschen, Kaiserkragen.) Das auf vorbereitetem Blech aufgegangene Gebäck wird mit Eigelb bepinselt, in 15—20 Minuten gebacken, mit Puderzucker besiebt oder mit einem Zuckerguß von 150 g gesiebtem Puderzucker und 3—4 Eßl. Wasser noch heiß bepinselt.

659. Martinihörner.

500 g Mehl,
40 g Hefe,
⅛ l Milch,
80 g Butter oder Margarine,
80 g Zucker,
1 Ei,
75 g Butter oder Margarine zum Bestreichen,

Zum Füllen:
175—200 g Zucker,
150 g Korinthen,
75 g Sultaninen,
75 g Mandeln oder Nüsse,
Eigelb zum Bepinseln,
25 g Mandeln zum Belegen,
Zuckerguß von 150 g Puderzucker,
3—4 Eßl. Wasser.

Der aufgegangene Hauptteig wird nach der Anzahl der zu formenden Hörner in Stücke geteilt. Jedes wird zu einem Rechteck von 1—1½ cm Dicke ausgerollt, mit Fett bepinselt, mit dem entsprechenden Teil der angegebenen Zutaten bestreut, zusammengerollt, zum Horn geformt, mit vorbereiteten Mandelhälften verziert. Die aufgegangenen Martinihörner werden mit Eigelb bepinselt, in 20—25 Minuten gebacken, noch heiß mit Zuckerguß bepinselt.

660. Käsetaschen.

Zutaten nach Nr. 658.
Zur Füllung
½—¾ Pfd. Quark,
50 g Zucker,
1—2 Eigelb,
50 g Korinthen
(n. Bel. 10 g Mandeln,
Zuckerguß von 125 g Puderzucker,
3—4 Eßl. Wasser.

Aus dem aufgegangenen, 1—1½ cm dick ausgerollten Hauptteig werden Quadrate geschnitten, in deren Mitte Füllung gegeben wird. Die vier Ecken werden auf die Füllung umgeschlagen, festgedrückt. Die aufgegangenen Taschen werden in 10—15 Minuten gebacken, noch heiß mit Zuckerguß bepinselt.

661. Kartoffelhörnchen.

½ Pfd. Mehl,
15 g Hefe,
2 Eßl. Milch,
½ Pfd. gekochte Kartoffeln,
75 g Zucker,
35 g Butter oder Margarine,
1 Ei,
1 Prise Salz,
½—¾ Pfd. Marmelade zum Füllen,
Zuckerguß von 150 g Puderzucker,
3—4 Eßl. Wasser.

Mehl, Hefe und Milch werden zum Vorteig angesetzt, der aufgehen muß. Die als Salzkartoffeln gekochten, abgedampften, heiß durch die Presse gegebenen Kartoffeln werden hinzugefügt, ebenso Zucker, zerlassenes Fett, Ei und Salz. Der Teig wird geschlagen bis er glatt ist. Nach dem Aufgehen wird er dünn ausgerollt. Es werden Quadrate darausgeschnitten, die in der Diagonale durchschnitten werden. Etwas Marmelade wird daraufgegeben, der Teig zusammengerollt, zum Hörnchen gebogen. Nach nochmaligem Aufgehen werden diese in 8—10 Minuten gebacken, noch heiß mit Zuckerguß bepinselt. Das Gebäck ist möglichst am Tage der Herstellung zu verbrauchen.

662. Gerührter Hefeblechkuchen.

600 g Mehl,
40 g Hefe,
⅛ l Milch,
½ Pfd. Butter oder Margarine,
¼ Pfd. Zucker,
4 Eier, ungetrennt,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
zum Bestreichen 75 g Butter,
zum Bestreuen 375 g Mandeln,
Zuckerguß von ¾—1 Pfd. Puderzucker,
Wasser nach Bedarf.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig angesetzt, der aufgehen muß. Butter, Zucker, die ganzen, verquirlten Eier werden in 20—30 Minuten schaumiggerührt. Diese Masse wird unter dem Vorteig gerührt, mit dem Mehl und der Zitronenschale vermischt, der Teig glatt geschlagen. Er muß auf dem vorbereiteten Blech ein zweites Mal aufgehen. Er wird mit Butter bepinselt, mit gebrühten, abgezogenen, grob gewiegten Mandeln bestreut und in 20—25 Minuten gebacken. Der heiße Kuchen wird mit dem nicht zu dickflüssigen Guß übergossen. (An der Längsseite des Bleches ist der Guß auf den Kuchen zu gießen, das Blech ist schräg zu halten.)

663. Gerührter Hefenapfkuchen.

650 g Mehl,
50 g Hefe,
¼ l Milch,
250 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker,
3 ganze Eier, 3 Eigelb und Schnee,
½ Teel. Salz,
25 g Mandeln, (n. Bel. 125 g Sultaninen).

Herstellung nach Nr. 662. Unter den glatt geschlagenen Teig wird der Eischnee gemischt. Der in der vorbereiteten Form aufgegangene Teig wird bei nicht zu starker Hitze in 1—1¼ Stunde gebacken.

664. Plunderteig.

500 g Mehl,
40 g Hefe,
⅛—$^3/_{16}$ l Milch,
80 g Butter oder Margarine,
80 g Zucker,
1—2 Eier,
125 g Butter in Flocken, oder zum Rechteck geformt.

Vorteig und Hauptteig müssen aufgehen. Der Teig wird zu einem Rechteck von 1½—2 cm Dicke ausgerollt. Die entweder zum Rechteck geformte Butter wird darauf gelegt, oder sie wird in Flocken darüber verteilt, (genügende Entfernung vom Rande). Der Teig wird über die Butter geschlagen und vorsichtig mit dem Rollholz breit geklopft und gerollt. Er muß ½ Stunde ausruhen, ehe das Ver-

fahren des Ausrollens und Zusammenklappens noch 1—2 mal vorgenommen wird. Er kann dann zu kleinem Gebäck verarbeitet werden, zu Hörnchen, Windmühlen, Taschen, Kaiserkragen oder der ganze Teig wird zu einer Bretzel oder einem Kranz geformt.

Zu kleinem Gebäck wird ½—¾ Pfd. Marmelade zum Füllen gebraucht, zum Kranz oder zur Bretzel 100 g Zucker, 150 g Sultaninen, 150 g Mandeln oder Haselnüsse.

Für beide Arten der Verwendung Zuckerguß von 175—200 g Puderzucker, 5—6 Eßl. Wasser.

Die geformten Kuchen müssen auf dem vorbereiteten Blech ein drittes Mal aufgehen, ehe sie gebacken werden. Backzeit für die kleinen Kuchen 15—20 Minuten, für Bretzel oder Kranz 30—40 Minuten. Das Gebäck ist heiß mit dem Zuckerguß zu bepinseln.

665. Butterhörnchen.

500 g Mehl,
40—50 g Hefe,
knapp ¼ l Milch,
1 Eßl. Zucker,
1 Prise Salz,
200 g Butter oder Margarine,
Ei oder Eigelb zum Bepinseln.

Der aufgegangene Vorteig wird mit Salz und Zucker vermischt, geknetet, die Butter in Flocken wird dazugegeben und unter den Teig geknetet bis dieser glatt ist. Nachdem er eine Viertelstunde geruht hat, werden Hörnchen daraus geformt, die nach dem Aufgehen mit Ei oder Eigelb bepinselt in 8—10 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken werden.

666. Graubrot.

500 g Roggenmehl,
500 g Weizenmehl,
½ l lauwarmes Wasser,
100 g Sauerteig oder
50 g Sauerteig und
50 g Hefe,
1 Teel. Salz.

Der Vorteig für Brot wird am Abend vor dem Backtage angesetzt. Der aufgegangene Vorteig wird mit Salz geknetet bis er glatt ist. Er muß 1½—2 Stunden gehen,

ehe ein längliches oder rundes Brot daraus geformt wird, das mit Einschnitten zu versehen ist. Der geformte Teig muß zum drittenmal aufgehen bis die Oberfläche rissig wird. Das Brot wird bei mittelstarker Hitze in 1—1½ Stunde gebacken. Während des Backens kann das Brot mehrere Male mit kaltem Wasser bepinselt werden.

667. Grahambrot.

125 g Weizenmehl,	500 g Weizenschrot,
35 g Hefe,	1 Eßl. Salz,
⅛ l Wasser,	¼ l kochendes Wasser.

Aus Mehl, Hefe und Wasser wird der Vorteig angesetzt, der aufgehen muß. Das mit Salz vermischte Weizenschrot wird mit dem kochenden Wasser gebrüht, abgekühlt wird es mit dem Vorteig vermischt und geknetet. Der Teig kann in eine vorbereitete Kastenform gegeben werden, oder er wird zum Brot geformt. Nach dem Aufgehen wird er in ½—¾ Stunde gebacken.

668. Gerührte Kuchen

werden durch Luft, Alkohol, Backpulver gelockert. Die durch ½—1 stündiges Rühren in die Teigmasse eingerührte, die im Eierschnee eingeschlagene Luft dehnt sich in der Wärme beim Backen aus und ruft dadurch die Lockerung hervor. Alkohol, der in diesem Falle als Rum oder Arrak verwendet wird, wirkt durch seine Verflüchtigung lockernd. Bei der Verwendung von Backpulver kommt es durch chemische Umsetzung zweier Salze zum Freiwerden von Kohlensäure (Kohlendioxyd), die den Teig treibt. Es ist eine Reihe von Backpulvern im Handel, von denen sich das Oetkersche gut bewährt hat. Backpulver wird trocken unter das Mehl gemischt. Während die Herstellung eines Hefegebäckes durch ein zwei- bzw. dreimaliges Aufgehen unterbrochen wird, wird der Teig bei gerührten Kuchen fortlaufend hergestellt und sofort gebacken, um die Wirkung des Rührens, des Backpulvers nicht abzuschwächen. Diesen Tatsachen ist Rechnung zu tragen. Alle Zutaten, die Form (Ausstreichen mit Butter,

Bestreuen mit geriebener Semmel) sind vorzubereiten, ehe mit dem Rühren begonnen wird. Der Ofen muß im Augenblick des Gebrauchs die richtige Temperatur haben. Bei den Teigen, bei denen Flüssigkeit verwendet wird, wird der Eierschnee unter die fertige Teigmasse gemischt. Fällt die Flüssigkeit fort, empfiehlt es sich, die Hälfte des Eierschnees beim Hinzufügen der trockenen Zutaten zur schaumiggerührten Masse zu verbrauchen, die Hälfte zum Schluß leicht darunter zu mischen. Die Backhitze für gerührte Kuchen muß im Vergleich zu der für Hefegebäck im Anfang schwächer sein, da die Lockerung im Ofen vor der Bildung einer harten Kruste erfolgen muß. Für einen Napfkuchen von 1 Pfd. Mehl ist eine Stunde Backzeit zu rechnen. Er kann 2—3 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden, frischangeschnitten ist er leicht krümelig.

669. Backpulverkuchen.

200 g Butter oder Margarine,
150—200 g Zucker,
4—6 Eigelb und Schnee,
500 g Mehl, halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
1 Päckchen Backpulver,
ungefähr ⅛—¼ l Milch,
Saft von einer Schale von ½ Zitrone,
n. Bel. 25 g Mandeln.

Butter, Zucker und Eigelb werden in 30—40 Minuten schaumiggerührt. Das mit dem Mehl gesiebte Backpulver wird abwechselnd mit Zitronensaft und Milch dazugegeben. Zitronenschale, vorbereitete Mandeln werden hinzugefügt, der Eierschnee wird daruntergemischt. In der vorbereiteten Kasten- oder Napfkuchenform wird der Kuchen in ¾—1 Stunde bei anfangs nicht zu starker Hitze gebacken.

Soll zur Verbilligung des Teiges die Eiermenge auf drei bzw. zwei Eier gekürzt werden, dann sind die Eier ungetrennt zu verwenden. Die Backpulvermenge ist um ¼ Päckchen zu erhöhen. Zur Verbesserung des Teiges können je 65 g Mandeln, Korinthen und Sultaninen, n. Bel. 30 g Zitronat verbraucht werden. Diese Zutaten sind nach dem Unterziehen des Schnees unter die Teigmasse zu mischen. Soll der Teig als Marmorkuchen

gebacken werden, so wird ein Drittel des Teiges mit 1—2 Eßl. Kakao und ebensoviel Zucker vermischt, wenn notwendig, muß zum gefärbten Teig etwas Flüssigkeit gegeben werden. Die verschiedenfarbigen Massen werden schichtweise in die Form eingefüllt (oberste und unterste Schicht hell).

Dreiviertel der angegebenen Zutaten können auch zu drei Tortenböden verbacken werden (je 15—20 Minuten), die durch Marmelade oder beliebigen Creme zusammengesetzt, mit beliebigem Guß überzogen werden können.

670. Apfelkuchen mit Backpulver.

n. Bel. 60 g Butter,
2—3 Eigelb und Schnee,
250 g Zucker,
abgeriebene Zitronenschale von ½ Zitrone,
$\frac{1}{8}$—$\frac{3}{16}$ l Milch,
250 g Mehl, n. Bel. halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
1 Päckchen Backpulver,
1—1½ Pfd. Äpfel.

Zucker und Eigelb werden in 30 Minuten schaumiggerührt, wird Butter verwendet, so wird mit dem Schaumigrühren der Butter begonnen. Zitronenschale, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl werden abwechselnd mit der Milch dazugegeben, der Eierschnee wird daruntergemischt. Der Teig wird in eine vorbereitete Springform gefüllt. Die vorbereiteten, in feine Scheiben oder Würfel geschnittenen oder gehobelten Äpfel werden darüber verteilt. Der Kuchen wird in ½ bis ¾ Stunden gebacken. (Während des Backens werden die Apfelstücke teilweise vom Teig überdeckt. Der gebackene Kuchen kann mit Puderzucker besiebt werden.

671. Silberkuchen. Restverwendung für Eiweiß.

250 g Butter oder Margarine,
200 g Zucker,
500 g Mehl, halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
1 Päckchen Backpulver,
$\frac{1}{8}$—$\frac{3}{16}$ l Milch,
Saft von 1, Schale von ½ Zitrone,
8—10 Eiweiß zu Schnee.

Butter und Zucker werden in 30—40 Minuten schaumiggerührt. Weitere Herstellung nach Nr. 669. 1 Stunde Backzeit.

672. Früchtebrot.

125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
4 Eigelb und Schnee,
¼ Pfd. Weizen-, ¼ Pfd. Roggenmehl oder nur Roggenmehl,
1 Päckchen Backpulver,
300 g Backobst (uneingeweicht),
125 g Korinthen,
125 g Sultaninen,
Schale von ½ Zitrone.

Das nur gewaschene, getrocknete Backobst wird in kleine Würfel geschnitten. Die gereinigten Korinthen und Sultaninen müssen übertrocknen. Unter den nach Nr. 669 gerührten Backpulverteig werden nach dem Unterziehen des Eierschnees Backobst, Korinthen, Sultaninen, Zitronenschale gemischt. Backzeit 1—1¼ Stunde bei anfangs nicht zu starker Hitze.

673. Königskuchen.

¾ Pfd. Butter oder Margarine,
¾ Pfd. Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
2 ganze Eier,
½ Pfd. Weizenmehl,
¼ Pfd. Kartoffelmehl,
½ Päckchen Backpulver,
Saft von 1, Schale von ½ Zitrone,
2 Eßl. Rum,
75 g Mandeln,
50 g Zitronat,
175 g Korinthen.

Nach Nr. 669 wird ein gerührter Teig hergestellt, unter den nach Unterziehen des Eierschnees Mandeln, Zitronat, die mit Mehl bestäubten Korinthen gemischt werden. Der Teig wird in der vorbereiteten Kastenform in 1 bis 1¼ Stunde bei anfangs nicht zu starker Hitze gebacken. (15 bis 20 Minuten abkühlen lassen, ehe er gestürzt wird.)

674. Kaiserin-Friedrich-Torte.

350 g Palmin,
350 g Zucker,
10 Eier, Gelb und Schnee,
350 g Weizenmehl,
80 g Kartoffelmehl,
½ Päckchen Backpulver,
3 Eßl. Rum,
¼ Pfd. Zitronat, feinwürfelig,
25 g Mandeln,
1 Päckchen Vanillezucker.

Das Palmin wird flüssig gemacht, in eine Schüssel gegossen, während des Erstarrens schaumiggerührt, Zucker und Eigelb werden dazu gegeben, der Teig nach Nr. 669 fertiggestellt. In der vorbereiteten Zackenform (Sandkuchenform) wird der Kuchen in ¾—1 Stunde gebacken, nach 5—10 Minuten gestürzt. Noch heiß wird er mit Guß überzogen, mit würflig geschnittenem Zitronat bestreut.

Zum Guß:

300 g Puderzucker,
1 Eßl. Eiweiß,
Saft einer Zitrone,
Wasser nach Bedarf (5—6 Eßl.)

Der gesiebte Puderzucker wird mit Eiweiß, Zitronensaft und Wasser 10—15 Minuten gerührt. Er darf nicht zu dünn sein, da er durch die Hitze des Kuchens flüssiger wird. Zum Bestreuen 50 g würflig geschnittenes Zitronat.

675. Rehrücken.

110 g Butter oder Margarine,
110 g Zucker,
6 Eigelb und Schnee,
110 g geriebene Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
85 g Mandeln mit der Schale,
60 g Weizenmehl,
½ Päckchen Backpulver,

zum Guß:
90—100 g Schokolade,
150 g Puderzucker,
1—2 Eßl. Kakao,
Wasser nach Bedarf (5—6 Eßl.),
zum Spicken:
40 g Mandeln.

Ein gerührter Teig, bei dem beim Hinzugeben der trockenen Zutaten die Hälfte des Eierschnees verbraucht, die andere Hälfte als letzte Zutat daruntergemischt wird. Der Teig wird in der vorbereiteten Rehrückenform in ¾—1 Stunde gebacken, nach 2—3 Minuten gestürzt, heiß mit dem Schokoladenguß überzogen (s. d.) mit den Mandelstiften gespickt. (Die vorbereiteten Mandeln dazu längs teilen, jede Hälfte in drei Stifte schneiden.)

676. Sandtorte I.

500 g Butter oder Margarine,
500 g Zucker,
5 Eigelb und Schnee,
3 ganze Eier,
1 Pfd. Mehl, halb Weizen-, halb Kartoffelmehl,
Saft von 1, Schale von ½ Zitrone oder 1 Päckchen Vanillezucker,
2—3 Eßl. Rum,
½ Teel. Backpulver.

Butter, Zucker, Eigelb und ganze Eier werden in ¾ bis 1 Stunde schaumiggerührt, die übrigen Zutaten werden abwechselnd mit der Hälfte des Eierschnees dazugegeben, die zweite Hälfte des Eierschnees wird daruntergemischt. In der vorbereiteten Sandkuchenform wird der Teig in 1—1¼ Stunde gebacken (nach 20—30 Minuten Abkühlung stürzen).

677. Sandtorte II.

500 g Butter oder Margarine,
500 g Zucker,
8 Eigelb und Schnee,
4 ganze Eier.
5 bittere Mandeln,
Same von ½ Stange Vanille,
375 g Kartoffelmehl,
125 g Weizenmehl,
1 Messerspitze Backpulver,
3—4 Eßl. Rum oder Arrak.

Herstellung nach Nr. 676.

678. Schichttorte (Baumkuchentorte).

1 Pfd. Butter oder Margarine,
1 Pfd. Zucker,
12 Eigelb und Schnee,
1 Pfd. Mehl, halb Weizen-, halb Kartoffelmehl, oder 200 g Weizenmehl, 300 g Kartoffelmehl,
1 Teel. Backpulver,
Saft einer Zitrone,
3—4 Eßl. Rum oder Arrak,

Herstellung der Teigmasse nach Nr. 676.

Auf den Boden einer vorbereiteten Springform (Boden und Rand mit Butter ausstreichen, nur den Boden mit geriebener Semmel bestreuen) werden 2—3 Eßl. Teig gegeben, vorsichtig über den ganzen Boden verteilt. Der Teig wird mit Unter- und Oberhitze gebacken, in 8 bis 10 Minuten. Auf den gebackenen, heißen Boden werden 1½—2 Eßl. Teig gestrichen, die wieder in der gleichen Weise gebacken werden. Ebenso ein dritter Boden. Die übrigen Schichten müssen, um ein zu Dunkelwerden der untersten Schichten zu vermeiden, nur mit Oberhitze gebacken werden. Ist eine Grillvorrichtung im Herd, so ist das Backen der weiteren Schichten bei nur Oberhitze einfach. Fehlt diese, so ist die Unterhitze abzuleiten, entweder dadurch, daß die Torte auf einen Topf mit Wasser gestellt wird, oder durch Isolierung mit Salz (Viehsalz). Zu diesem Zweck sind zwei Kuchenbleche mit einer dicken, der Größe der Tortenform entsprechenden Salzschicht zu bestreuen. Bei jedem Neuaufstreichen einer Schicht wird das Blech mit Salz der Abkühlung wegen gewechselt. Für jede Schicht werden 5—6 Minuten Backzeit gerechnet. Ist alle Teigmasse verbraucht, wird die Torte gestürzt, der Rand, wenn notwendig, nach dem Abkühlen beschnitten, die Torte mit einem Zuckerguß (s. d.) überzogen. Zur Verzierung gewiegte Pistazien, steifes Gelee, geröstete, gewiegte Mandeln, Marzipan, Spritzglasur.

679. Schichttorte mit Marzipan.

Zum Teig die gleichen Zutaten wie in Nr. 678. Herstellung des Teiges nach Nr. 676. Backen nach Nr. 678.

¾—1 Pfd. kernlose Marmelade,
zum Marzipan:
250 —300 g Mandeln,
300—375 g Puderzucker,
½ Eigelb,
2—3 Eßl. Wasser oder Rosenwasser
Zuckerguß oder Schokoladenguß s. d.
Pistazien,
Früchte zur Garnitur.

Herstellung des Marzipans siehe Nr. 813

Oberfläche und Rand der Torte werden mit Marmelade bestrichen. Von dem dünn ausgerollten Marzipan wird erst die Garnitur geschnitten oder ausgestochen, dann ein Boden in der Größe der Tortenform, mit dem die Oberfläche belegt wird. Aus den verkneteten wieder ausgerollten Resten werden 2—3 Streifen geschnitten (Lineal), deren Breite der Höhe der Torte entspricht. Sie werden um den Rand gelegt, an die Marmelade angedrückt. Die mit Marzipan gedeckte Torte wird mit einem Zucker- oder Schokoladenguß überzogen, beliebig verziert.

680. Tortenböden aus Sandkuchenteig.

300 g Butter oder Margarine,	150—175 g Weizenmehl,
300 g Zucker,	150—175 g Kartoffelmehl,
6 Eigelb und Schnee,	½ Teel. Backpulver,
	2—3 Eßl. Rum.

Herstellung des Teiges nach Nr. 676.

Aus der Masse werden in der vorbereiteten Tortenform drei Böden in je 10—15 Minuten gebacken, die nach dem Stürzen und Abkühlen durch verschiedene Marmeladen oder Cremes zusammengesetzt werden können.

Apfelsinen-, Zitronen-, Schokoladen-, Kaffee-, Karamel-Cremetorte siehe Cremes für Torten.

Die zusammengesetzten Torten sind mit passendem Guß zu überziehen, zu verzieren.

681. Sandstreifen, gefüllt.

250 g Butter oder Margarine,	75 g Weizenmehl,
250 g Zucker,	1 Teel. Backpulver,
3—4 gut verquirlte Eier,	1 Päckchen Vanillezucker,
225 g Kartoffelmehl,	1—2 Eßl. Rum.
zur Füllung:	
125 g Butter,	1 Päckchen Vanillezucker
150 g gesiebten Puderzucker,	oder Same von ½ Stange Vanille.
1 Eigelb,	1 Eßl. Rum.

Der gerührte Kuchen wird in der vorbereiteten Kastenform in 40—50 Minuten gebacken, nach 10—15 Minuten gestürzt. Nach dem Erkalten wird er längs ein- oder zweimal durchgeschnitten, mit der Creme gefüllt, nach Belieben mit Schokoladenguß überzogen.

Zur Füllung wird die Butter schaumiggerührt, die anderen Zutaten werden dazugegeben.

682. Frankfurter Kranz.

200 g Butter od. Margarine,
200 g Zucker,
3 gut verquirlte Eier,
1 Päckchen Vanillezucker,
50 g Weizenmehl,
200 g Kartoffelmehl,
1 Teel. Backpulver,
2—3 Eßl. Rum.

zur Füllung und zum Bestreichen:

2 ungetrennte Eier,
200 g Zucker,
50 g Gustin oder Mondamin,
3/8 l Flüssigkeit, Wasser
mit dem Saft von 1½ Zitronen,
3—4 Eßl. Rum,
200—250 g Butter.

zum Bestreuen Krokant und geröstete Mandeln

65 g Mandeln,
35 g Butter,
90 g Zucker.

Der gerührte Teig (¾—1) Stunde wird in der vorbereiteten Ringform in 30—35 Minuten gebacken, nach 3—5 Minuten gestürzt, nach dem Erkalten quer zweimal durchgeschnitten. Zwei Drittel der Füllung werden zum Zusammensetzen der Teile, ein Drittel zum Bestreichen des Kranzes verwendet. Er wird mit gewiegtem Krokant, mit gerösteten, gewiegten Mandeln bestreut.

Herstellung der Crememasse siehe Seite 350 u. Nr. 764.

Zum Krokant wird die Butter zerlassen, der Zucker dazugegeben, beides zusammen unter Rühren zu Karamel gebrannt. Die Hälfte der gebrühten, abgezogenen, hellbraun gerösteten, grob gewiegten Mandeln wird dazugegeben. Die Masse wird auf ein gefettetes Emaillebrett oder einen gefetteten Emailleteller (Margarine oder Öl) gegossen, auf denen sie kalt werden und erstarren muß, ehe sie grob gewiegt wird.

683. Schokoladentorte (Sachertorte).

210 g Butter oder Margarine,	7 Eigelb und Schnee,
210 g Puderzucker,	210 g Weizenmehl,
210 g erweichte Schokolade,	1 Eßl. Kakao,
	½ Päckchen Backpulver.

Die zerbröckelte Schokolade wird im heißen Wasserbad erweicht, glattgerührt.

Die Butter wird schaumiggerührt, der gesiebte Puderzucker, die erweichte Schokolade werden nach und nach dazugegeben, die Masse wird mit den Eigelb 30 bis 40 Minuten gerührt. Mit der Hälfte des Eierschnees werden das mit dem Mehl gesiebte Backpulver, der Kakao hinzugerührt. Die zweite Hälfte des Schnees wird daruntergemischt. Die Masse wird entweder im ganzen in der vorbereiteten Tortenform in 40—50 Minuten oder in 2—3 Böden in 20—25 bzw. 15—20 Minuten gebacken. Die im ganzen gebackene Torte wird nach dem Abkühlen 1—2 mal quer durchgeschnitten. Zur Füllung kann entweder Aprikosenmarmelade oder Schokoladenbutter-Creme von 125—250 g Butter (s. d.) verwendet werden. Die Torte wird mit einem Schokoladenguß (s. d.) überzogen, mit halbierten, gerösteten, oder ganzen, zum Teil in Schokoladenguß eingetauchten Mandeln verziert, mit Creme gespritzt.

684. Mandeltorte, (hell).

375 g Zucker,	375 g Mandeln,
9 Eigelb und Schnee,	½ Päckchen Backpulver.
90 g geriebenen Zwieback,	

Zucker und Eigelb werden in ¾ Stunden schaumiggerührt, die gebrühten, abgezogenen, getrockneten Mandeln werden durch die Mühle gedreht mit Zwieback und Backpulver vermischt. Abwechselnd mit der Hälfte des Eierschnees wird die Mandelmasse zur gerührten Masse gegeben. Die zweite Hälfte des Eierschnees wird darunter gemischt und die Torte in der vorbereiteten Form entweder im Ganzen oder in zwei Böden in ¾—1 Stunde, bzw. 25—30 Minuten gebacken. Nachdem Erkalten kann die im Ganzen gebackene Torte einmal quer durchgeschnit-

ten und ebenso wie die Böden durch Marmelade oder durch Vanillecreme (siehe Creme für Torten) zusammengesetzt werden. Die Torte kann mit einem Zuckerguß überzogen, mit rotem Gelee verziert, mit Creme oder Spritzglasur gespritzt werden.

685. Mandeltorte, (dunkel).

Zutaten und Herstellung nach Nr. 684.

Der Unterschied besteht darin, daß die Mandeln, nachdem sie verlesen und trocken abgerieben worden sind, mit der Schale durch die Mühle gedreht werden. Zum Füllen kann außer Vanillecreme auch Schokoladenbuttercreme verwendet werden (siehe Creme für Torten).

686. Nußtorte I. (fein).

12 Eigelb und Schnee,
250 g Zucker,
250 g Nußkerne,
75 g geriebene Semmel oder Zwieback,
½ Päckchen Backpulver,
½ Päckchen Vanillezucker.

Zucker und Eigelb werden in ¾—1 Stunde schaumiggerührt. Die übrigen Zutaten werden abwechselnd mit der Hälfte des Eierschnees dazugerührt, die zweite Hälfte des Schnees wird daruntergemischt. Der Teig kann in der vorbereiteten Tortenform im Ganzen in ¾—1 Stunde oder in zwei Böden in 20—30 Minuten gebacken werden. Die Torte wird mit Nußcreme gefüllt, mit Zuckerguß, der durch Karamel gefärbt werden kann, überzogen, mit glasierten Nüssen verziert, mit Glasur gespritzt.

687. Nußtorte II. (einfach).

2—3 Eier ungetrennt,
oder Eigelb und Schnee,
300 g Zucker,
210 g Grieß,
120 g Zwieback,
250 g Nußkerne,
ungefähr ⅜ l Milch,
1½ Päckchen Backpulver.

Zubereitung wie unter 686.

Nußcreme.

2—3 Eier,
65 g Zucker,
30 g Weizenmehl,
½ Päckchen Vanillezucker.
40 g Nußkerne,
20 g Mandeln,
¼ l Milch oder Wasser.

Nußkerne und Mandeln durch die Mandelmühle gedreht, werden mit den angegebenen Zutaten in einem Topf verrührt, unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, 1—2 Minuten gekocht. Sollte die Masse nach der Abkühlung zu steif sein, so ist sie mit wenig Wasser oder Milch zu verdünnen. An Stelle von Nußcreme können zur Füllung einer Torte verwendet werden:

⅜—½ l Schlagsahne, ½ Päckchen Vanillezucker,
65 g geriebene Nußkerne, Zucker nach Geschmack.

Die steifgeschlagene Schlagsahne wird mit den Zutaten vermischt.

688. Brottorte.

12 Eigelb und Schnee, 125 g Mandeln mit der Schale.
300 g Zucker, 300 g geriebenes Schwarzbrot,
1 Messerspitze Zimt, ½ Päckchen Backpulver.
1 Messerspitze Nelke,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,

Herstellung nach Nr. 687. Die Torte wird mit einem Schokoladenguß überzogen.

689. Biskuittorte I. (kaltgerührt).

4—5 Eigelb und Schnee, 1 Eßl. Zitronensaft,
200 g Zucker, 4 Eßl. Wasser,
100 g Weizen-, ½ Päckchen Backpulver.
100 g Kartoffelmehl,

Zucker und Eigelb werden in ¾—1 Stunde schaumiggerührt; die übrigen Zutaten werden dazu gegeben, der Eierschnee wird darunter gemischt. Der Teig wird in der vorbereiteten Form (ausstreichen mit Fett, auslegen mit Papier, wieder ausstreichen) in 30—40 Minuten gebacken, nach dem Erkalten quer durchgeschnitten, mit beliebiger Marmelade oder Creme gefüllt, mit Zuckerguß überzogen, verziert. Die Teigmasse kann auch in zwei Böden gebacken werden.

690. Biskuittorte II. (kaltgerührt).

8 Eigelb und Schnee, 125 g Weizenmehl,
250 g Zucker, 125 g Kartoffelmehl,
1 Päckchen Vanillezucker, ¾ Päckchen Backpulver.

Herstellung nach 689. Die Hälfte des Eierschnees wird beim Hinzufügen des Mehles verbraucht, die zweite Hälfte daruntergemischt. Der Teig ist in 2—3 Böden, je 10—15 Minuten zu backen. Fertigstellung nach Nr. 689.

691. Biskuittorte III. (warm abgeschlagen).

8 ganze Eier,	120 g Weizenmehl,
240 g Zucker,	120 g Kartoffelmehl,.
1 Päckchen Vanillezucker,	

Die ganzen Eier werden mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf mit dem Schneebesen in 30—40 Minuten dickschaumig geschlagen. Die Masse wird im heißen Wasserbad weiter geschlagen bis sie stark lauwarm ist. Das gesiebte Mehl wird mit einem Löffel darunter gerührt (an der Stelle, an der der Boden des Topfes in den Rand übergeht, setzt sich das Mehl leicht ab). Der Teig wird auf zwei bis drei vorbereitete Tortenformen verteilt. (Butter, Papier, Butter.) Die Böden werden in 10—15 Minuten gebacken. Fertigstellung der Torte nach Nr. 689.

692. Pralinestorte, (warm abgeschlagener Biskuitteig).

9 ganze Eier,	90 g Weizenmehl,
180 g Zucker,	90 g Kartoffelmehl,
1 Päckchen Vanillezucker,	180 g Butter oder Margarine.

Zur Füllung und zum Bestreichen Schokoladenbuttercreme von 250 g Butter (s. d.).

Zum Belegen und zur Garnitur Marzipan von

250—300 g Mandeln,	½ Eigelb,
300—375 g Puderzucker,	2—3 Eßl. Wasser.

Zum Überziehen Schokoladenguß.

Eier und Zucker werden nach Nr. 691 behandelt. Zur stark lauwarmen Masse werden abwechselnd gesiebtes Mehl und zerlassene Butter gegeben. Der Teig wird in zwei Böden in 10—15 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken. Die Böden werden mit Schokoladenbuttercreme zusammengesetzt. Die Oberfläche, der Rand der Torte mit Creme bestrichen, mit Marzipan (siehe Nr. 813) belegt

(siehe Nr. 679). Die Torte wird mit einem Schokoladenguß versehen. Zur Verzierung aus dem Marzipan geformte, kleine Pralines in Schokoladenguß umgewendet oder unüberzogenes Marzipan. Creme zum Spritzen.

693. Biskuitrolle, (kalt gerührt).

6 Eigelb und Schnee, 90 g Weizenmehl,
180 g Zucker, 90 g Kartoffelmehl,
1 Päckchen Vanillezucker, ½ Päckchen Backpulver.

Zum Backen des ¾—1 Stunde gerührten Teiges ist ein kleines, festes, ebenes Blech notwendig. Das Blech wird mit Butter bepinselt, mit Papier belegt. Durch Einschneiden des Papieres an den Ecken paßt es sich der Form des Bleches an. An der offenen Seite des Bleches wird durch ein zweimaliges scharfes Umbiegen des Papieres ein Rand gebildet. Das Papier wird wieder mit Butter bepinselt. Der Teig wird auf das Papier gegeben, gleichmäßig darauf verteilt, 1—1½ cm hoch, unter besonderer Berücksichtigung der Seiten und Ecken und in 10—12 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

Zum Füllen 1¼—1½ Pfd. Marmelade.

Zum Guß
200 g Puderzucker, 4—5 Eßl. Wasser.
Saft von ½ Zitrone,

Zum Bestreuen: bunter Zucker oder 10 Pistazien.

Der gebackene Teig wird mit Marmelade bestrichen, schnell zusammengerollt, mit Zuckerguß überzogen, mit buntem Zucker oder gewiegten Pistazien bestreut.

694. Baumstamm (warm abgeschlagen).

6 ganze Eier, 60 g Weizen-,
120 g Zucker, 60 g Kartoffelmehl,
1 Päckchen Vanillezucker, 120 g zerlassene Butter oder Margarine.

Zur Füllung Schokoladenbuttercreme von
200 g Butter, 200 g erweichte Schokolade,
200 g Puderzucker, 1—2 Eßl. Kakao,
zum Bestreuen: 15 Pistazien.

Der warm abgeschlagene Biskuitteig wird nach Nr. 692 hergestellt. Er wird auf dem vorbereiteten Blech (siehe Nr. 693) in 10—12 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken, sofort mit ungefähr zwei Drittel der Füllung bestrichen, zusammengerollt. Der Rest der Füllung wird zum Bestreichen und Spritzen verbraucht. Der Baumstamm wird mit gewiegten Pistazien bestreut. Zur Füllung wird die ausgewaschene Butter schaumiggerührt, der gesiebte Puderzucker und Kakao werden abwechselnd mit der im heißen Wasserbade erweichten Schokolade dazu gerührt.

695. Waffeln I.

125 g Butter oder Margarine,	½ Päckchen Vanillezucker,
125 g Zucker,	65 g Weizen-,
3 Eigelb und Schnee,	65 g Kartoffelmehl,
	1 Messerspitze Backpulver.

Herstellung der Teigmasse nach Nr. 676.

Das erhitzte Waffeleisen wird mit einer Speckschwarte gefettet, ein Löffel Teig wird hineingegeben, unter einmaligem Wenden über Kohlenfeuer hellbraun gebacken. (sehr bequem ist das Backen im elektrischen Waffeleisen). Die Waffeln werden mit Puderzucker besiebt.

696. Waffeln II.

75 g Butter,	300 g Mehl,
50 g Zucker,	knapp ⅜ l Milch,
3 verquirlte Eier,	1 Päckchen Backpulver.
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,	

Butter, Zucker und Eier (Vorsicht beim Hinzugeben) werden in 20 Minuten schaumiggerührt, die übrigen Zutaten hinzugefügt.

Das Backen erfolgt wie in Nr. 695 angegeben.

697. Geschwinder Blechkuchen.

250 g Butter oder Margarine,	400 g Weizenmehl,
250 g Zucker,	100 g Kartoffelmehl,
6 Eigelb und Schnee,	⅛ l Milch,
1 Päckchen Vanillezucker,	1 Päckchen Backpulver.

Zerlassene Butter oder Eigelb zum Bepinseln.
Zum Bestreuen 75 g Zucker, 150—175 g Mandeln.
Der gerührte Teig wird ½ cm dick auf das vorbereitete Blech gestrichen, mit zerlassener Butter oder Eigelb bepinselt, mit Zucker und vorbereitetem, gewiegten oder gestifteten Mandeln bestreut, in 25—30 Minuten gebacken, noch heiß in beliebige Stücke geschnitten.

698. Kleine Sandkuchen.

125 g Butter,	1 Ei,
125 g Zucker,	125 g Weizen-,
1 Päckchen Vanillezucker,	125 g Kartoffelmehl.

Aus dem gerührten Sandkuchenteig werden kleine Kugeln geformt, die mit genügendem Abstand auf das vorbereitete Blech gesetzt werden. Sie werden in 10—15 Minuten hellbraun gebacken (sie verlaufen beim Backen zu Plätzchen).

699. Kekse.

75—100 g Butter oder Margarine,	2 ganze Eier,
125 g Zucker,	¾—1 Pfd. Mehl,
1 Päckchen Vanillezucker,	½ Päckchen Backpulver.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier werden in 30 Minuten schaumiggerührt. ¾ Pfd. gesiebtes Mehl und Backpulver werden dazugegeben, der Teig unter Hinzunahme von Mehl geknetet (er darf nicht zu fest sein). Der ½ cm dick ausgerollte Teig wird entweder nur mit einer Gabel eingestochen, oder durch ein Reibeisen, ein besonderes Nudelholz gemustert. Es werden runde Kekse ausgestochen, die auf vorbereitetem Blech in 10—15 Minuten gelbbraun gebacken werden.

700. Spritzgebackenes.

160 g Butter oder Margarine,	1 Päckchen Vanillezucker,
100 g Zucker,	1 Eiweiß,
	220 g Mehl.

Butter, Zucker, Vanillezucker und ungeschlagenes Eiweiß werden in 30 Minuten schaumiggerührt. Das gesiebte Mehl wird hinzugegeben. Der Teig wird in eine Teigspritze gefüllt und durch diese in verschiedenen Formen auf das vorbereitete Blech gespritzt. Die Kuchen werden in 10—15 Minuten bei mittlerer Hitze gelbbraun gebacken.

701. Streußelschnitten (Eiweißverwendung).

100 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
100 g Weizenmehl,
2 Eiweiß zu Schnee,
30 g Butter zum Bepinseln.

Zum Streusel.
150 g Mehl,
90 g Butter,
75 g Zucker,
(n. Bel. ½ Päckchen Vanillezucker).

Butter, Zucker, Vanillezucker werden in 20—30 Minuten schaumiggerührt. Mehl und Eierschnee werden dazu gegeben. Der Teig wird ½ cm dick auf ein vorbereitetes Blech gestrichen, mit Butter bepinselt, mit Streußel bestreut. Er wird in 20—25 Minuten mit Unterhitze hellbraun gebacken. Noch heiß wird der Kuchen in verschobene Vierecke geteilt.

702. Gefüllte Kugeln.

125 g Butter oder Margarine,
50 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
2 Eigelb,
200 g Weizenmehl,
Eigelb zum Umwenden,
30 g Mandeln,
Rote Marmelade.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb werden in 20—30 Minuten schaumiggerührt, das Mehl wird dazugegeben. Aus der Masse werden Kugeln geformt, die erst in Eigelb, dann in mit der Schale gewiegten Mandeln umgewendet werden. Auf der Oberseite wird mit dem Stiel eines Holzlöffels eine Vertiefung gemacht, in die rote Marmelade gefüllt wird. Die Kugeln werden auf dem vorbereiteten Blech in 20—30 Minuten hellbraun gebacken.

703. Tausendjahrkuchen.

70 g Butter oder Margarine,	abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
250 g Zucker,	70 g Mandeln,
2—3 Eier (ungetrennt),	250 g Mehl.

Zur schaumiggerührten Masse werden Zitronenschale, gebrühte, abgezogene, durch die Mühle gedrehte Mandeln und Mehl gegeben. Es werden kleine Kuchen ausgestochen, die auf vorbereitetem Blech in 25—30 Minuten gebacken werden.

704. Heidesand.

125 g Butter,	190 g Mehl,
125 g Zucker,	1 Messerspitze Backpulver,
½ Päckchen Vanillezucker,	oder Hirschhornsalz.

Die Butter wird hell gebräunt, vom Bodensatz abgegossen, abgekühlt. Sie wird mit Zucker und Vanillezucker in 10—15 Minuten schaumig gerührt. Mehl und Treibmittel werden dazugegeben. Aus der Masse werden Kugeln geformt, die bei schwacher Hitze in 10—15 Minuten hellbraun gebacken werden.

705. Löffelbiskuits.

3 ganze Eier,	45 g Weizen-,
90 g Zucker,	45 g Kartoffelmehl.
½ Päckchen Vanillezucker,	

Die ganzen Eier werden mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf mit dem Schneebesen in 30—40 Minuten schaumig geschlagen. Die Masse wird im heißen Wasser weiter geschlagen bis sie stark lauwarm ist; das gesiebte Mehl wird daruntergemischt. Die nur mit Butter ausgepinselten Löffelbiskuitformen werden mit dem Teig halbvoll gefüllt. Sie werden mit Unterhitze in 10—12 Minuten gebacken. Diese Löffelbiskuits können zur Herstellung von Schokoladenbiskuit verwendet werden.

706. Schokoladenbiskuit. (Igel).

8—12 Löffelbiskuits,
125 g Schokolade,
2—3 Eßl. Wasser,
1 Eßl. Puderzucker,
1 Ei,
1—2 Eßl. Kakao,
125 g Palmin,
30—40 g Mandeln zum Spicken.

Die Schokolade wird im heißen Wasserbade erweicht, glattgerührt. Wasser, Puderzucker, Ei und Kakao werden dazugegeben. (Die Masse darf nicht zu heiß sein. Das Ei ist gut zu verquirlen.) Das Palmin wird flüssiggemacht, abgekühlt, schaumiggerührt. Die Schokoladenmasse wird nach und nach zum Palmin gegeben. Auf einem Emaillebrett wird zunächst durch Schokoladenmasse die gewünschte Form angegeben (Kreis, Oval). Biskuits und Schokoladenmasse werden lagenweise kuppelförmig geschichtet, mit Schokoladenmasse überzogen. Nach dem Glattstreichen wird mit Mandelstiften gespickt.

707. Mohrenköpfe.

6 Eigelb und Schnee,
175 g Puderzucker,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
oder 1 Päckchen Vanillezucker,
100—125 g Kartoffelmehl,
Vanillecreme zum Füllen,
Schokoladenguß.

Zu den mit dem Puderzucker in ¾—1 Stunde schaumiggerührten Eigelb werden die geschmackgebende Zutat, das Mehl gegeben. Der sehr steif geschlagene Eierschnee wird darunter gemischt. In mit Butter ausgepinselten Mohrenkopf-Formen, oder den Vertiefungen einer Setzeierpfanne, (beide dürfen des Aufgehens wegen nur bis zu dreiviertel ihrer Höhe gefüllt werden) wird der Teig in 8—10 Minuten gebacken. Die Halbkugeln werden etwas ausgehöhlt, je zwei durch Vanillecreme (Nr. 762) zusammengesetzt, mit Schokoladenguß überzogen.

708. Anisplätzchen.

250 g Zucker,
4 Eier (ungetrennt),
250 g Mehl,
½ Teel. pulverisierten Anis oder 1 Päckchen Vanillezucker.

Eier und Zucker werden in 1 Stunde schaumiggerührt, Mehl und geschmackgebende Zutat werden hinzugegeben. Durch einen Beutel, oder eine Papiertüte werden auf das vorbereitete Blech kleine Plätzchen gespritzt, die breit laufen. Sie können auch mit einem Teelöffel aufgesetzt werden. Die Plätzchen bleiben stehen, bis ihre Oberfläche getrocknet ist (2—3 Stunden, auch bis zum nächsten Tage). Sie werden bei schwacher Hitze hell gebacken (mehr Unter- als Oberhitze).

709. Schaumbrezeln.

3 Eier (ungetrennt),
80 g Zucker,
⅛ l Milch,
½ Päckchen Vanillezucker,
400—500 g Mehl,
Kochendes Wasser.

Zucker und Eier werden in 30—40 Minuten schaumiggeschlagen. Milch, Vanillezucker und so viel Mehl werden dazugegeben, daß ein nicht zu fester, sich rollen lassender Teig entsteht. Es werden aus dünnen Teigrollen Brezeln geformt, die auf bemehltem Blech übertrocknen müssen. Die Brezeln werden in kochendes Wasser gegeben (flaches Gefäß mit großer Oberfläche, Bratpfanne), in dem sie erhitzt werden bis sie aufschwimmen; sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, für zwei Stunden in kaltes Wasser gelegt. Über Nacht bleiben sie zwischen feuchten Tüchern liegen. Sie werden am nächsten Tage auf unvorbereiteten Blechen bei schwacher Hitze hellbraun gebacken. (Sie gehen dabei stark auf und werden glatt.)

710. Warmbrunner Gebäck.

200 g Butter oder Margarine,
300 g Zucker,
4 Eier (verquirlt),
1¼—1½ Pfd. Mehl,
½ Teel. Backpulver oder 1 Messerspitze Hirschhornsalz,
Ei zum Bepinseln.

Butter, Zucker und Eier werden in $^3/_4$—1 Stunde schaumiggerührt, Treibmittel und soviel Mehl werden dazugegeben, daß der Teig sich rollen läßt. Aus den dünnen Teigrollen werden kleine, verschiedene Formen gelegt. (Brezeln, Schnecken, Semmeln usw.) die nach dem Bestreichen mit verquirltem Ei oder Eigelb hellbraun gebacken werden.

711. Grundteig mit Backpulver verschieden zu verarbeiten.

Sollen für eine besondere Gelegenheit für eine größere Anzahl von Personen verschiedenartige Backpulvergebäcke hergestellt werden, so ist die nachfolgende Kochvorschrift als Grundteig zu benutzen, der verschieden verarbeitet werden kann.

2 Pfd. Butter oder Margarine,
875 g Zucker,
12 Eigelb und Schnee,
4 Eier, ungetrennt,
abgeriebene Schale von 1—1½ Zitrone,
Saft von 2 Zitronen,
2 Pfd. Weizenmehl,
2 Pfd. Kartoffelmehl,
4 Päckchen Backpulver,
ungefähr ¾ l Milch,
125 g süße Mandeln,
5 bittere Mandeln.

Herstellung des Teiges nach Nr. 669.

Der Teig kann z. B. verarbeitet werden zu 1 Torte, 1 geschwinden Blechkuchen, 1 Marmorkuchen, 1 Napfkuchen mit Rosinen, 1 Tortenboden für Obst.

712. Mürbeteig.

Die Zutaten zu einem Mürbeteig werden zusammengeknetet. Die Herstellung und Verarbeitung geschieht am zweckmäßigsten in einem kühlen Raum. Es werden gebraucht Mehl, Butter oder Margarine, Zucker, Eier. Das Mehl wird gesiebt, die Butter, die kalt und fest sein muß, wird in Flocken oder Stückchen zerteilt. Als Zucker kann Streu-, für die Beschaffenheit des Teiges günstiger gesiebter Puderzucker verwendet werden. Die Eier, von denen im Gegensatz zu den gerührten Kuchen weniger

gebraucht werden, werden ungetrennt, glatt verquirlt verwendet. An Stelle der ganzen Eier können auch hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eigelb genommen werden. Die Beschaffenheit des Teiges wird dadurch mürber, aber er läßt sich schwerer verarbeiten. Der schnell zusammengeknetete Teig muß vor seiner weiteren Verarbeitung für ½ Stunde kaltgestellt werden (ausruhen). Mürbeteig gebraucht zum Backen schwache Hitze. Durch ein langsames Backen werden die Beschaffenheit des gebackenen Teiges, die Farbe günstig beeinflußt. Im allgemeinen wird zu einem Mürbeteig die Hälfte der Mehlmenge an Butter, ein Viertel der Mehlmenge an Zucker genommen.

713. Mürbeteig, verschieden zu verarbeiten.

500 g Mehl,
250 g Butter oder Margarine, in Flocken,
125 g Streu- oder Puderzucker,
2 verquirlte Eier.

Gesiebtes Mehl, gesiebter Zucker werden vermischt. Die Butter wird in kleinen Flocken dazugegeben. In die Mitte des Mehles wird eine Vertiefung gemacht, von der aus die glatt verquirlten Eier mit den Zutaten verrührt werden. Nimmt die Masse keine trockenen Zutaten mehr an, wird sie mit diesen schnell zusammengeknetet (mit dem Ballen nur einer Hand). Der Teig wird für ½—1 Stunde kühlgestellt. Er kann verarbeitet werden zu nachfolgenden Gebäcken.

714. Kleine Mürbekuchen.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

50—75 g Mandeln,
groben Kristallzucker,
rotes Gelee,
Ei zum Bepinseln,
Zuckerguß von 150 g Puderzucker,
2—3 Eßl. Wasser.

Aus dem ½ cm dick ausgerollten Teig werden verschiedene Formen ausgestochen. In die Mitte jeder Form kann eine halbierte Mandel gedrückt werden. Oder die ausgestochenen Formen werden mit Ei bepinselt, mit

Kristallzucker oder mit gewiegten, mit Kristallzucker vermischten Mandeln bestreut. Mit einer ausgezackten Ringform ungefähr 7—8 cm im Durchmesser werden Böden ausgestochen. Mit einer zweiten im Durchmesser ungefähr 3—4 cm kleineren Form werden aus der Hälfte der Böden Ränder ausgestochen. Böden, Ränder und die durch das Ausstechen der Ränder entstehenden Plätzchen werden unzusammengesetzt gebacken. Nach dem Abkühlen wird der Boden mit Gelee bestrichen, der Rand daraufgesetzt. Je zwei der kleinen Plätzchen können durch Gelee oder Marmelade miteinander verbunden werden. Die Ränder, die Plätzchen können noch heiß in Zuckerguß getaucht werden. Backzeit 8—10 Minuten bei schwacher Hitze.

715. Wiener Schnitten.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Aus dem dünn ausgerollten Teig werden Rechtecke geschnitten, ungefähr 10 cm lang, 4½ cm breit (Lineal) von denen nach dem Backen die Oberseite der Hälfte der Anzahl in Zuckerguß getaucht wird. Je zwei Schnitten werden durch Marmelade zusammengesetzt. Zum Zuckerguß 200 g Puderzucker, 4—5 Eßl. Wasser.

716. Terrassenkuchen.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Mit 3—4 ausgezackten Ringformen verschiedener Größe werden aus dem dünn ausgerollten Teig Formen ausgestochen, von denen nach dem Backen drei bzw. vier immer kleiner werdend durch Marmelade verbunden auf einander gesetzt werden. Die fertigen Kuchen werden mit Puderzucker besiebt.

717. Makronentörtchen.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Außerdem Marmelade zum Füllen ungefähr ½ Pfd.,	Makronenmasse von ½ Pfd. Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 5—6 Eiweiß zu Schnee.

Kleine Förmchen werden mit Butter ausgepinselt. Aus dem dünn ausgerollten Mürbeteig werden mit einer glatten Ringform, einem Glase Kreise ausgestochen, deren Durchmesser 1—2 cm größer sein muß als der der größten Ausdehnung der Törtchenformen. Der Teig wird in die vorbereitete Form eingedrückt, am Boden mit einer Gabel eingestochen. Etwas Marmelade (möglichst steife) wird daraufgefüllt, Makronenmasse darüber gegeben, so daß die Törtchen reichlich zu dreiviertel ihrer Höhe damit gefüllt sind. Die Törtchen werden am besten auf einem Blech stehend in 20—30 Minuten gebacken.

Zur Makronenmasse werden die gebrühten, abgezogenen, getrockneten, durch die Mühle gedrehten Mandeln mit dem Zucker vermischt. Der steif geschlagene Schnee wird von der Mitte aus in die Masse eingerührt.

718. Mürbeteig mit Makronenmasse.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Gelee,
Makronenmasse von
½ Pfd. Mandeln,
½ Pfd. Zucker,
3 Eiweiß zu Schnee.

Aus dem dünn ausgerollten Mürbeteig werden runde Formen ausgestochen, verschobene Rechtecke geschnitten, auf die die in diesem Falle festere Makronenmasse (nur 3 Eiweiß) durch die Teigspritze aufgespritzt oder mit einem Teelöffel als Rand aufgelegt wird. Nach dem Backen in 10—15 Minuten werden die Zwischenräume mit Gelee gefüllt. Aus dem ausgerollten Teig können auch 8—10 cm breite, beliebig lange Streifen geschnitten werden, die der Länge nach am Rande und in der Mitte mit der Makronenmasse gespritzt werden. Sie werden in 15—20 Minuten gebacken, die Zwischenräume mit Gelee gefüllt, noch warm in 5 cm breite Streifen geschnitten. Vor dem Schneiden kann das Gelee mit Zuckerguß überpinselt werden.

719. Obsttorte mit Mürbeteigboden.

Die Hälfte der Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Zum Belegen:
1½—2 Pfd. frisches oder ebensoviel eingelegtes Obst oder ¾—1 Pfd. getrocknete Aprikosen, Wasser und Zucker nach Bedarf.

Zum Überziehen:
entweder ¼—⅜ l Schlagsahne oder Opektaguß von 6 gehäuften Eßl. Zucker, 2 Eßl. Flüssigkeit (Saft oder Wasser), Saft 1 Zitrone, 2½ Eßl. Opekta.

Der Mürbeteig wird ½ cm dick ausgerollt. Der (des Randes wegen) auf seiner Unterseite mit Butter bepinselte, mit Mehl bestäubte Tortenboden wird auf den Teig aufgelegt, der überstehende Teig abgeschnitten, das Brett mit Teig und Boden umgedreht, das Brett abgehoben. Aus den Teigresten wird eine Rolle geformt, in ihrer Länge dem Umfang der Torte entsprechend. Der äußere Rand des Bodens wird mit Eiweiß bepinselt, die Rolle darauf gelegt und fest gedrückt. Sie kann durch Einkerben mit einer Gabel, einem Messer, einer Marzipanzange verziert werden. Der Boden wird mit der Gabel eingestochen, der Tortenrand darum gesetzt, die Torte in 30—40 Minuten bei schwacher Hitze (Unterhitze) braun gebacken. Die Mitte der Torte muß unter Umständen durch ein rund geschnittenes Papier vor dem zu Dunkelwerden geschützt werden.

Die Torte wird 1—2 Stunden vor dem Gebrauch mit Obst belegt und fertig gemacht. An Obst sind zu verwenden Erdbeeren, Pfirsiche, Weinbeeren, Ananas, Stachelbeeren, Äpfel usw. Die ersteren können auch roh verwendet werden. Zur Ananastorte ist des Preises wegen Büchsenananas zu empfehlen. Stachelbeeren, Apfelscheiben sind in Zuckerlösung zu kochen. Getrocknete Aprikosen werden nach 12stündigem Einweichen im Einweichwasser weichgekocht, gesüßt. Pfirsiche sind mit kochendem Wasser zu überbrühen, die Haut wird abgezogen, die Früchte werden halbiert, entsteint, in dicke Scheiben ge-

schnitten. Das Obst wird ohne Saft in beliebiger Anordnung auf dem Boden verteilt.

1. Art der Fertigstellung, ein kleiner, besonders gut aussehender Teil des zum Auflegen bestimmten Obstes wird zur Garnitur zurückbehalten. Das in der Mitte kuppelig aufgelegte Obst wird mit steifgeschlagener, gesüßter Schlagsahne überzogen. Die Torte wird mit Früchten verziert, mit Schlagsahne gespritzt.

2. Art der Fertigstellung. Das auf den Boden aufgelegte Obst muß eine ebene Fläche bilden, die mit dem Opektaguß übergossen wird. Dazu werden Zucker, Wasser oder Saft der Früchte und Zitronensaft verrührt, unter Rühren zum Kochen gebracht, zwei Minuten gekocht, vom Herd genommen. Sowie die Kochblasen verschwunden sind, wird Opekta dazu gegeben und die sehr schnell gelierende Flüssigkeit über das Obst gegossen. Der Übergang vom Obst zum Tortenrand kann mit Schlagsahne zugespritzt werden.

720. Obsttörtchen (Torteletts).

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

2—3 Pfd. verschiedenes Obst zum Belegen,	Opektaguß,
wenn notwendig Zucker zum Bestreuen,	$1\frac{1}{2}$—2 mal die Menge des in Nr. 719 angegebenen Zutaten.

Aus dem dünn ausgerollten Teig werden mit einer Ringform oder einem Glase von ungefähr 8—9 cm Durchmesser Böden ausgestochen, die mit einer Teigrolle umlegt werden. Backzeit 25—30 Minuten. Alles Weitere siehe Nr. 719.

721. Apfelkuchen mit Mürbeteig.

750 g Mehl,	3 verquirlte Eier.
375 g Butter oder Margarine,	
190 g Zucker oder Puderzucker,	

Zur Füllung:

3 Pfd. große, saure Äpfel,
125 g Butter oder Margarine,
150 g Korinthen,
n. Bel. 50—75 g Mandeln
n. Bel. 1 Messerspitze Zimt,
300 g Zucker.

Zuckerguß von 200 g Puderzucker, 5—6 Eßl. Wasser.

Die knappe Hälfte des nach Nr. 713 hergestellten Teiges wird auf einem vorbereiteten, kleinen Blech ganz dünn und gleichmäßig ausgerollt. Der Teig wird mit einer Gabel eingestochen, in 10—15 Minuten mit Unterhitze hellbraun angebacken. Die gewaschenen, geschälten, zur Hälfte geteilten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel werden gehobelt oder in feine Scheiben geschnitten. Diese werden an der Herdseite in Butter gedünstet, mit den vorbereiteten Korinthen, den gewiegten Mandeln, dem Zimt vermischt. Der Zucker wird erst im Augenblick des Gebrauchs dazugegeben, weil sonst die Masse zu feucht wird. Diese Füllung wird gleichmäßig über den angebackenen Teig verteilt, glattgestrichen. Die zweite Hälfte des Teiges wird auf einem großen Brett der Größe der unteren Teigplatte entsprechend ausgerollt, über die Füllung gelegt (am leichtesten den wenig bemehlten Teig um das Rollholz aufwickeln). Die Ränder werden glatt geschnitten, der Teig mit der Gabel eingestochen und der Kuchen mit Ober- und Unterhitze in 20—30 Minuten braun gebacken, noch heiß mit dem Zuckerguß bepinselt.

722. Apfeltorte mit Mürbeteig II.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Zur Füllung:

2 Pfd. große, saure Äpfel,
75 g Butter oder Margarine,
100 g Korinthen,
n. Bel. 50 g Mandeln,
n. Bel. 1 Messerspitze Zimt,
200 g Zucker.

Zuckerguß von 125 g Puderzucker, 2—3 Eßl. Wasser.

Aus der knappen Hälfte des ungefähr ½ cm dick ausgerollten Mürbeteiges wird nach Nr. 719 ein Tortenboden ohne Rolle hergestellt, der nach dem Einstechen mit

der Gabel, dem Umlegen des Formenrandes in 10—15 Minuten mit Unterhitze hellbraun angebacken, dann abgekühlt wird. Die Füllung wird nach Nr. 721 hergestellt. Aus der zweiten Teighälfte wird auf die gleiche Weise ein Teigboden geschnitten. Die Teigreste werden zu einem in seiner Länge dem Umfang der Torte entsprechenden Teigstreifen von 5—6 cm Breite ausgerollt und geschnitten (Lineal). Dieser Teigstreifen wird auf den abgekühlten Boden aufgestellt, am gefetteten Formenrand festgedrückt. Die Füllung wird gleichmäßig über den Boden verteilt. Sollte der Teigrand überstehen, so wird er auf die Füllung umgeklappt. Der Teigboden wird darüber gelegt, auf den Rand festgedrückt, mit einer Gabel, einem Messer oder einer Marzipanzange zur Verzierung eingekerbt. Die Torte wird in 30—40 Minuten mit schwacher Oberhitze und stärkerer Unterhitze gebacken, noch heiß mit Zuckerguß bepinselt. Sie muß erst abkühlen, ehe der Tortenrand abzunehmen ist. Auf die gleiche Weise ist nach Nr. 721 ein **Aprikosenkuchen**, nach Nr. 722 eine **Aprikosentorte** herzustellen.

Zur Füllung des Kuchens:

1—1¼ Pfd. getrocknete Aprikosen,	Zucker nach Geschmack 100—125 g,
1 l Wasser z. Einweichen,	n. Bel. 75 g gewiegte Mandeln.

Zur Füllung der Torte:

400 g getrocknete Aprikosen,	75—100 g Zucker,
¾ l Wasser zum Einweichen,	n. Bel. 50 g gewiegte Mandeln.

Der zurückbleibende Saft der Aprikosen kann zu einer Obstsuppe verwendet werden.

723. Käsetorte.

Die Hälfte der Zutaten und Zubereitung nach Nr. 713.

Zur Auflage die Zutaten nach Nr. 644. Aus dem ungefähr ½ cm dünn ausgerollten Teig wird nach Nr. 719 ein Tortenboden ohne Rolle hergestellt, der nach dem

Einstechen mit der Gabel, dem Umlegen des Tortenrandes in 10—15 Minuten mit Unterhitze hellbraun angebacken wird. Die nach Nr. 644 hergestellte Käsemasse wird darauf gefüllt, die Torte in $^3/_4$—1 Stunde bei nicht zu starker Hitze gargemacht. Sie muß erkalten, ehe der Tortenrand abgenommen wird. Sie kann mit Puderzucker besiebt werden.

724. Mürbeteigschiffchen.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 713. Zur Füllung Obst und Schlagsahne zum Spritzen oder eine beliebige Creme.

Der ½ cm dünn ausgerollte Teig wird der Oberfläche der Formen entsprechend 2—3 cm größer ausgeschnitten, in die mit Butter ausgestrichenen Förmchen eingedrückt. Der Teig wird auf dem Boden mit einer Gabel eingestochen. Die Förmchen auf einem Blech stehend in 20—25 Minuten hellbraun gebacken. Sollte die Außenseite nicht braun genug sein, so müssen die Schiffchen ohne Form auf einem Blech mit dem Boden nach oben nachgebacken werden. Erkaltet werden sie mit Obst oder Creme (Pfirsich, Ananas, Apfelsinencreme usw.) gefüllt, mit Schlagsahne gespritzt.

725. Mürbeteig II (billiger).

500 g Mehl,
125 g Butter
od. Margarine
1 Päckchen Vanillezucker,
125 g Zucker,
1 Teel. Backpulver,
od. ½ Teel. Hirschhornsalz,
1 Ei mit
6 Eßl. Milch oder Wasser verquirlt.

Das Lockerungsmittel wird unter die trockenen Zutaten gemischt. Weitere Herstellung nach Nr. 713. Der Teig kann zu den gleichen Gebäcken wie der in Nr. 713 angegebene verwendet werden.

726. Mürbeteig III (mit hartgekochtem Eigelb).

500 g Mehl,
330 g Butter
oder Margarine,
3—6 hartgekochte Eigelb,
160 g Puderzucker.
1 Ei,

Herstellung nach Nr. 713.

Die hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eigelb sind der besseren Verteilung im Teig wegen mit dem ganzen Ei zu verquirlen. Der Teig kann zu Kleingebäck, zu Torten verarbeitet werden.

727. Apfel im Schlafrock.

Zutaten zum Teig und Zubereitung nach Nr. 713.

16 kleine süße Äpfel,
4 Eßl. Zucker mit 40 g Korinthen vermischt.
nach Bel. 20 g süße Mandeln.
Zuckerguß von 200 g Puderzucker, 4—6 Eßl. Wasser.

Aus den gewaschenen Äpfeln wird mit dem Apfelausbohrer das Kerngehäuse entfernt, dann werden sie geschält. Aus dem dünn ausgerollten Mürbeteig werden der Größe der Äpfel entsprechend mit dem Kuchenrädchen Quadrate geschnitten. In die Mitte des Quadrates wird der Apfel gesetzt. Die durch das Ausbohren entstandene Höhlung wird mit Zucker, der mit den gereinigten Korinthen vermischt worden ist, gefüllt. Die Zipfel des Teiges werden über dem Apfel zusammengedrückt. Auch an den Seiten des Apfels muß der Teig fast angedrückt werden. Die Äpfel werden auf vorbereitetem Blech in 30—40 Minuten hellbraun gebacken, noch heiß mit dem Zuckerguß bepinselt.

728. Vanillekipfel oder -brezeln.

280 g Mehl,
180 g Butter oder Margarine,
100 g Mandeln,
100 g Puderzucker,
½ Päckchen Vanillezucker
Puderzucker mit Vanillesamen.

Das gesiebte Mehl wird mit den gebrühten, abgezogenen, getrockneten, durch die Mühle gedrehten Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker vermischt. Die Butter wird in Flocken dazugegeben, der Teig schnell zusammengeknetet, kaltgestellt. Es werden kleine Kipfel oder Brezeln daraus geformt, die auf vorbereitetem Blech in 15—20 Minuten hellbraun gebacken, noch heiß mit Puderzucker und Vanille besiebt werden.

729. Nußhalbmonde.

250 g Mehl,
100 g Puderzucker,
170 g Nußkerne,
½ Päckchen Vanillezucker,
200 g Butter
oder Margarine,
1 Ei.
Puderzucker mit Vanillegeschmack.

Die durch die Mühle gedrehten Nußkerne werden durch einen Durchschlag abgesiebt, ehe sie mit den übrigen Zutaten vermischt werden. Der ½ cm dick ausgerollte Mürbeteig wird zu Halbmonden ausgestochen, die auf vorbereitetem Blech hellbraun gebacken und heiß mit Puderzucker besiebt werden. (Backzeit 10—15 Minuten.) Aus dem ausgerollten Teig können auch Kränze ausgestochen werden, die vor dem Backen mit Eiweiß bepinselt, mit geraspelten Nüssen bestreut werden können.

730. Linzertorte I.

750 g Mehl,
500 g Butter
oder Margarine,
240 g Puderzucker,
2 Eier,
ungefähr 1 Pfd. rote,
1 Pfd. gelbe Marmelade.

Zur Garnitur und zum Belegen Marzipan von
250 g Mandeln,
300—375 g Puderzucker,
½ Eigelb,
2—3 Eßl. Wasser.

Zuckerguß von 400 g Puderzucker, Saft 1 Zitrone, 4—5 Eßl. Wasser.

Herstellung des Teiges nach Nr. 713.

Aus dem ausgerollten Teig (½ cm dick) werden 6—8 Tortenböden geschnitten (s. Nr. 719) die mit der Gabel eingestochen, mit dem Formenrand in 15—20 Minuten hellbraun gebacken werden (mit Unterhitze). Die Böden werden abwechselnd mit heller und dunkler Marmelade zusammengesetzt. Oberfläche und Rand der Torte werden mit Marmelade bestrichen, mit Marzipan belegt (s. Nr. 679). Die Torte wird mit Zuckerguß überzogen, mit Marzipan, rotem Gelee oder Pistazien verziert.

731. Linzertorte II.

500 g Mehl,
375 g Butter
oder Margarine,
175 g Puderzucker,
250 g Mandeln,
1 Ei,
2—3 hartgekochte Eigelb

Die weiteren Zutaten und Herstellung nach Nr. 730.

732. Nußschnitten.

Mürbeteig von 250 g Mehl nach Nr. 713.

¾—1 Pfd rote Marmelade
½ Pfd. Zucker.

zur Nußmasse:
½ Pfd. Nußkerne,
6—8 Eiweiß.

Der Mürbeteig wird auf dem vorbereiteten Blech ½ cm dick ausgerollt, in 10—15 Minuten hellbraun angebacken. Er wird mit Marmelade, dann mit der Nußmasse bestrichen und hellbraun gebacken. Noch heiß werden Streifen von 8—10 cm Länge und 4—5 cm Breite daraus geschnitten.

733. Schokoladenmürbeteig I.

Außer den in Nr. 713 angegebenen Zutaten 2 Eßl. gesiebten Kakao oder

734. Schokoladenmürbeteig II.

250 g Mehl,
150 g Butter
oder Margarine,
150 g gesiebte Schokolade,
50 g gesiebten Puderzucker,
1 Eßl. Kakao,
1 Ei.

Herstellung nach Nr. 713.

Beide Schokoladenmürbeteige können wie der helle Mürbeteig zu kleinem Gebäck verarbeitet werden. Zum Zusammensetzen kann Schokoladenbuttercreme, zum Überziehen Schokoladenguß, zur Verzierung können geröstete Mandeln, Pistazien, Schokoladenplätzchen verwendet werden. Der Teig muß bei schwacher Hitze gebacken werden. (Er wird im Ofen erst heller, ehe er gar wird. Zu dunkel gebacken schmeckt er bitter.)

Schokoladenmürbeteig kann auch mit hellem Teig zusammen verarbeitet werden. Eine Platte aus hellem Teig wird mit Eiweiß bepinselt, eine gleichgroße Platte aus Schokoladenmürbeteig wird daraufgelegt; der Teig wird aufgerollt und kaltgestellt. Es werden ½ cm dicke Scheiben davon geschnitten, die in 10—15 Minuten gebacken werden. Auch verschiedenfarbige Rollen können aufeinandergelegt und nach dem Kaltstellen geschnitten werden.

735. Hefebrezeln.

300 g Mehl,
15 g Hefe,
2 Eßl. Milch,
50 g gesiebten Puderzucker,
¼ Pfd. Butter oder Margarine,
1 Ei,
groben Zucker zum Bestreuen.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig angesetzt, der aufgehen muß. Puderzucker, Butter in Flocken, verquirltes Ei werden dazugegeben. Der Teig wird zusammengeknetet. Es werden dünne Rollen daraus geformt, die in grobem Zucker umgewendet werden, ehe sie zu Brezeln geformt werden. Nachdem diese auf dem vorbereiteten Blech aufgegangen sind, werden sie in 10—15 Minuten hellbraun gebacken. (Sie sollen beim Backen etwas breit laufen.)

736. Kümmelstangen.

250 g Mehl,
15 g Hefe,
2 Eßl. Milch,
¼ Pfd. Butter oder Margarine,
½ Teel. Salz,
Ei zum Bepinseln,
Kümmel zum Bestreuen.

Herstellung des Teiges nach Nr. 735.

Es werden dünne Rollen von 10—12 cm Länge geformt, die mit Ei bepinselt, mit Kümmel (nach Belieben gebrüht) bestreut, auf dem vorbereiteten Blech nach dem Aufgehen in 10 Minuten hellbraun gebacken werden. Der gleiche Teig kann auch mit Schinken- und Pilzfüllung als Beigabe zu Gemüse verarbeitet werden.

737. Käsestangen.

100 g Mehl,
100 g Butter
oder Margarine,
100 g geriebenen Käse,
am günstigsten halb
Schweizer- halb Parmesankäse,
Eigelb zum Bepinseln.

Das gesiebte Mehl wird mit dem geriebenen, abgesiebten (Durchschlag) Käse vermischt, die Butter in Flocken dazugegeben. Der zusammengeknetete Teig wird nach dem Ausruhen ½ cm dick ausgerollt, es werden Streifen von 1 bis 1½ cm Breite und 10—12 cm Länge geschnitten, die an beiden Enden abgeschrägt werden können. Die mit Eigelb bepinselten Stangen werden bei schwacher Hitze gelb gebacken (10 Minuten). Braun gebackenes Käsegebäck schmeckt bitter.

738. Käsekeks.

Zutaten und Herstellung des Teiges nach Nr. 737. Der dünn ausgerollte Teig wird mit der Gabel eingestochen, es werden runde Plätzchen ausgestochen oder verschobene Rechtecke geschnitten, die bei schwacher Hitze gelb gebacken werden. Je zwei können nach dem Abkühlen durch Käsecreme miteinander verbunden werden.

Zum Käsecreme:
100 g Butter,
50 g geriebener
Schweizer Käse.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem geriebenen Käse vermischt.

Blätterteig.

Zu einem Blätterteig werden Butter und Mehl in ungefähr gleicher Menge gebraucht. Es ist möglichst feines Mehl zu verwenden. Die Butter kann durch Eden-durch Ziehbutter ersetzt werden. Die blätterige Beschaffenheit nach dem Backen ist auf die besondere Behandlung des Teiges zurückzuführen. Er ist in einem kühlen Raume herzustellen. Zum Backen ist starke Hitze notwendig.

739. Blätterteig I.

250 g Mehl, ½ Ei, soviel Wasser dazu,
225 g Butter (175+50 g) daß es knapp $^1/_8$ l ergibt.
Eigelb zum Bepinseln

175 g Butter werden auf einem angefeuchteten Brett, mit angefeuchtetem Butterbrettchen oder einem großen Kochlöffel zu einem Rechteck von $^3/_4$—1 cm Dicke geformt. Das Rechteck wird in Butterbrotpapier eingeschlagen kalt gestellt, nicht direkt auf Eis, weil sonst die Butter zu hart werden könnte. In das 2—3 mal gesiebte Mehl wird die Butter (50 g) in Flocken gegeben. Das mit dem Wasser verquirlte Ei wird von der Mitte aus in das Mehl eingerührt. Der Teig wird zusammengeknetet. 10—15 Minuten geknetet und geworfen, bis er elastisch ist. (Mehl unterstreuen.) Der Teig wird in 2 Teile geteilt, von denen der eine etwas größer sein kann. Die Teighälften werden zu 2 Platten ausgerollt, die der geformten Butter entsprechend von allen Seiten 4—5 cm größer sein müssen als die Butterplatte. Die aus der kleineren Teighälfte ausgerollte Platte wird auf das bemehlte Brett gelegt, die mit Mehl bestreute Butterplatte wird daraufgelegt, die zweite Teigplatte darüber. Der Teig wird mit bemehltem Rollholz in der Längsrichtung des Brettes bis zu 1 cm Dicke ausgerollt. Er wird 3 teilig zusammengeklappt. Die offene Seite dem Ausrollenden zugekehrt, ein zweites Mal bis zu 1 cm Dicke ausgerollt, wieder 3teilig zusammengelegt, in Butterbrotpapier eingeschlagen für ungefähr 20—30 Minuten kaltgestellt. Das zweimalige Ausrollen des dreiteilig zusammengelegten Teiges wird als Doppelgang oder Doppeltour bezeichnet. Der Teig wird in 3—4 Doppelgängen ausgerollt. Zwischen jedem Doppelgang muß er 20—30 Minuten ausruhen. Beim letzten Doppelgang wird er seiner Verwendung gemäß ½—$^3/_4$ cm dick ausgerollt. Die durch Ausstechen entstehenden Blätterteigreste dürfen nicht zusammengeknetet, sondern nur zusammengerollt werden. Es empfiehlt sich, die Reste in einem Doppelgang auszurollen. Vor dem Backen wird der geformte Teig mit unverdünntem Eigelb bepinselt. Dasselbe darf nicht an den

Rändern herunterlaufen, da dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert werden würde. Die Bleche zum Backen sind nicht besonders vorzubereiten.

740. Blätterteigpasteten.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 739.

Verarbeitung des Teiges nach Nr. 504. Die Menge ergibt 10—12 Pasteten.

741. Blätterteighalbmonde (Fleurons).

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 739. Der ½ cm dick ausgerollte Teig wird zu Halbmonden ausgestochen, die nach dem Bepinseln mit Eigelb bei starker Hitze in 10—15 Minuten gebacken werden. Sie werden als Garnitur für feine Gemüse, für Frikassees, für Ragouts verwendet.

742. Süßer Blätterteig.

Die gleichen Zutaten, die gleiche Herstellung wie in Nr. 739.

Der ½ cm dick ausgerollte Teig wird zu verschiedenen Formen verarbeitet. Windmühlen, gefüllte Taschen, Kaiserkragen usw. (s. kleines Hefegebäck Nr. 658). Zum Füllen wird steife Marmelade verwendet. Die mit Eigelb bepinselten Formen werden in 15—20 Minuten gebacken, heiß mit Zuckerguß bepinselt.

Zum Zuckerguß: 150—175 g Puderzucker, 3—4 Eßl. Wasser.

743. Cremeschnitten.

Zutaten und Zubereitung nach Nr. 739.

Vanillecreme zum Füllen, die Hälfte der Zutaten nach Nr. 762.

Zuckerguß von 150—175 g Puderzucker, 3—4 Eßl. Wasser.

Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt. Es werden 2 bzw. 3 Streifen daraus geschnitten, deren Breite der Länge der Cremeschnitten entspricht. Ein Streifen wird mit Eigelb bestrichen, alle Streifen mit der Gabel eingestochen. Die Streifen werden in 20—25 Minuten gebacken (etwas schwächere Hitze als sonst bei kleinen Stücken) nach dem Abkühlen durch Vanillecreme zusammengesetzt, mit Puder-

zucker besiebt in Stücke geschnitten: oder der mit Eigelb bepinselte Streifen wird nach dem Backen heiß mit Zuckerguß überzogen.

744. Blätterteig II.

140 g Mehl,	1 Eigelb,
140 g Butter,	2 Eßl. Wasser,
	Eigelb zum Bepinseln.

Aus Mehl, Butter in Flocken, Eigelb mit Wasser verquirlt wird ein Mürbeteig hergestellt (Nr. 713), der 20—30 Minuten ausruhen muß. Er wird wie Blätterteig in 3 bis 4 Doppelgängen ausgerollt; auf die gleiche Weise wie Blätterteig I verarbeitet.

745. Quarkblätterteig.

250 g Mehl,	250 g trockenen Quark,
250 g Butter oder Margarine,	Eigelb zum Bepinseln.

Aus Mehl, Butter in Flocken, dem durch ein Haarsieb gestrichenen Quark wird ein Mürbeteig hergestellt (Nr. 713). Er kann wie Blätterteig in 3—4 Doppelgängen ausgerollt werden und zu Pasteten, Halbmonden und süßem Blätterteig verarbeitet werden.

746. In Fett gebackene Teige.

Zum Ausbacken in Fett ist für den Geschmack am günstigsten Schweinefett. Es ist aber, da eine größere Menge gebraucht wird (3-4 Pfd.) teuer. Es kann durch Palmin ersetzt oder mit Palmin gemischt werden. Zum Erhitzen des Fettes eignet sich ein nicht zu hoher eiserner Topf mit großer Oberfläche (ovaler Schmortopf). Das Fett muß zum Bräunen, zum Garmachen der verschiedenen Teige die bestimmte Temperatur haben. Sie ist daran zu erkennen, daß bläuliche Dämpfe aufsteigen. Mit dem Kochthermometer gemessen zeigt es zwischen 165—175 Grad. Zu niedrige Temperaturen haben ein Vollsaugen des Gebäckes mit Fett zur Folge, bei zu hohen wird das Gebäck zu dunkel, ehe es im Innern richtig gar geworden ist.

Fettgebäck muß auf einem Durchschlag, in welchen man Fließpapier legen kann, abtropfen, ehe es mit Zucker bestreut, mit einem Zuckerguß überzogen wird. Dem Aufgehen des Teiges im heißen Fett ist beim Einlegen der Kuchen Rechnung zu tragen. Gebrauchtes Ausbackfett kann unter Hinzugabe von wenig frischem Fett ein zweites und drittes Mal zum Ausbacken gebraucht werden. Zu diesem Zwecke wird das abgekühlte Fett vorsichtig vom Bodensatz in einen Topf abgegossen, reichlich kaltes Wasser wird dazugegossen. Fett und Wasser werden 3—5 Minuten gekocht. Die Flüssigkeit wird durch ein feines Sieb in eine Schüssel gegossen. Am nächsten Tage wird die erstarrte Fettschicht abgenommen, die Unreinigkeiten an der Unterseite entfernt und das Fett an der Herdseite solange erhitzt, bis alles Wasser daraus verdampft ist (stille kochen). Fett, das sich nicht mehr zum Ausbacken eignet, kann für Bratkartoffeln, für Kartoffelpuffer usw. verbraucht werden.

747. Spritzkuchen (abgebrannter Teig).

$\frac{3}{8}$ l Wasser.	6—7 Eier,
100 g Butter oder	u. Bel. 2 Eßl. Zucker,
Margarine,	Fett zum Ausbacken,
1 Prise Salz,	Zuckerguß von $\frac{3}{4}$ Pfd.
250 g Mehl (gesiebt)	Puderzucker.
	6—7 Eßl. Wasser.

Wasser, Butter und Salz werden aufgekocht, das Mehl wird unter Rühren in die kochend heiße Flüssigkeit geschüttet, zum Kloß abgebrannt (3—5 Minuten). Die Masse wird vom Herd genommen, noch heiß mit einem gut verquirlten Ei abgekühlt, mit den übrigen 5—6 Eiern vermischt. Die Eiermenge ist von der Beschaffenheit des Teiges abhängig, er darf nicht zu weich werden. Durch eine Teigspritze mit größerem Stern als Einsatz werden auf in Fett getauchtes Butterbrotpapier (Quadrate von ungefähr 10—12 cm Seitenlänge) Ringe gespritzt. Diese werden so in das dampfende Ausbackfett gegeben, daß die obere Seite zuerst in das Fett kommt. Die Kuchen werden erst umgedreht, wenn sie mittelbraun geworden sind. Sind

ne auf der zweiten Seite gebräunt, werden sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag getan, noch heiß in den Zuckerguß getaucht.

748. Schneebälle (abgebrannter Teig).

⅜ l Wasser,
70 g Butter oder Margarine,
1 Messerspitze Salz,
200 g gesiebtes Mehl,
6 Eier,
2 Eßl. Zucker,
Fett zum Ausbacken,
Gelee zum Füllen,
Puderzucker zum Bestreuen.

Herstellung des Teiges nach Nr. 747. Mit einem im Fett erhitzten Tee- oder Eßlöffel wird der Teig in das dampfende Fett abgestochen. Er geht stark auf. Die Schneebälle müssen gleichmäßig gefärbt sein, ehe sie herausgenommen werden, weil sie sonst zusammenfallen. Nachdem sie auf einem Durchschlag abgetropft sind, wird mit der Spitze eines Teelöffels eine kleine Öffnung gemacht, durch die etwas Gelee in den Hohlraum des Schneeballs gefüllt wird. Er wird dann dick mit Puderzucker besiebt.

749. Räderkuchen I (Schürzkuchen).

4 Eigelb oder 2 ganze Eier,
4 Eßl. zerlassene Butter,
4 Eßl. Zucker,
3—4 bittere Mandeln, abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
4 Eßl. Milch oder Wasser,
soviel Mehl, daß ein weicher, ausrollbarer Nudelteig entsteht.
Fett zum Ausbacken,
Zucker zum Umwenden.

Aus dem zusammengekneteten, dünn ausgerollten Teig werden mit dem Kuchenrädchen ungefähr 10 cm lange, 4—5 cm breite Streifen geschnitten. In der Längsrichtung wird in der Mitte ein 3 cm langer Einschnitt gemacht, durch den das eine Ende des Streifens gezogen

wird. Die Teigstreifen werden in dampfendem Ausbackfett hellbraun gebacken, nach dem Abtropfen in Zucker umgewendet.

750. Räderkuchen II.

500 g Mehl,
125 g Butter in Flocken,
125 g Zucker,
2 Eier,
2 Eßl. Rum,
1 Prise Salz,
3 Eßl. Milch,
1 Messerspitze Backpulver oder Natron,
Fett zum Ausbacken,
Zucker zum Umwenden.

Herstellung und Verarbeitung nach Nr. 749.

751. Pfannkuchen I (billig ohne Eier).

500 g Mehl,
25 g Hefe,
¼ l Milch (knapp),
50 g Butter oder Margarine,
n. Bel. 1 Eßl. Rum,
30 g Zucker,
½ Teel. Salz,
250 g Pflaumenmus,
Fett zum Ausbacken,
Zucker zum Umwenden.

Aus Mehl, Hefe und Milch wird ein Vorteig hergestellt, der aufgehen muß. Die übrigen Zutaten werden hinzugefügt und verrührt. Der glatt geschlagene Hauptteig muß zum zweiten Male aufgehen. Der Teig wird 1½ cm dick ausgerollt. Mit einem Glase, einer Ringform wird die Größe der Pfannkuchen angegeben. In die Mitte wird etwas steifes Pflaumenmus gefüllt, der angegebene Rand kann mit Eiweiß bepinselt werden. Es wird Teig darüber geklappt, die Kuchen werden ausgestochen. Die Ränder der beiden Teiglagen werden fest zusammengedrückt. Nachdem die Pfannkuchen auf bemehltem Brett ein drittes Mal aufgegangen sind, werden sie in dampfendem Ausbackfett unter einmaligem Wenden braun gebacken. Bleibt an einem hineingesteckten Hölzchen, einer Spicknadel kein Teig haften, sind die Pfannkuchen gar. Nach dem Abtropfen des Fettes werden sie in Zucker umgewendet, oder in einen Zuckerguß getaucht. Zum Zuckerguß: 250 g Puderzucker, 4—5 Eßl. Wasser.

752. Pfannkuchen II.

500 g Mehl,
30 g Hefe,
3/16—¼ l Milch,
80 g Butter oder Margarine
60 g Zucker,
1—2 Eier,
2 Eßl. Rum,
25 g Mandeln,
250 g Pflaumenmus,
Fett zum Ausbacken,
Zucker zum Umwenden oder Zuckerguß von 250 g Puderzucker.

Herstellung und Verarbeitung nach Nr. 751.

753. Pilze (Pilzeisen) gebacken.

210 g Weizenmehl,
2 Eßl. Kartoffelmehl,
2 Eßl. Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
3 Eier,
¼ l Milch,
Ausbackfett,
Zucker zum Bestreuen oder Zuckerguß von 250 g Puderzucker.

Weizen-, Kartoffelmehl, Zucker, Vanillezucker werden vermischt. Die Milch, in der die Eier verquirlt worden sind, wird von der Mitte aus eingerührt. Das Backen des Teiges erfolgt unter Benutzung eines Pilzeisens auf die gleiche Weise wie das der Becherpasteten (Nr. 503). Die abgetropften Pilze werden mit Zucker bestreut, oder der Hut wird in Zuckerguß eingetaucht

Zu Makronengebäck

werden Zucker und Mandeln bzw. Nußkerne in gleich großer Menge verwendet. Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Das Blech wird mit Fett bepinselt, mit Mehl bestäubt oder die Makronenmasse wird auf unvorbereitetem Blech auf Oblaten gebacken. Makronengebäck ist schnell bei mittelstarker Hitze zu backen, damit es im Innern feucht bleibt.

754. Suppenmakronen.

125 g Mandeln,
125 g Zucker,
3 Eiweiß,
geriebene Semmel oder geriebenen Zwieback.

Die gebrühten, abgezogenen, getrockneten Mandeln werden durch die Mühle gedreht, mit dem Zucker vermischt. Von der Mitte aus wird der steifgeschlagene Eierschnee eingerührt und soviel Semmel oder Zwieback hinzugegeben, daß eine nicht zu feste Masse entsteht. Mit der Hand werden kleine Kugeln geformt, die mit genügendem Abstand auf vorbereitetem Blech in 8—10 Minuten gebacken werden (sie verlaufen beim Backen zu Plätzchen).

755. Makronen.

250 g Mandeln, 3 Eiweiß.
250 g Zucker,

Die vorbereiteten, durch die Mühle gedrehten Mandeln werden mit dem Zucker vermischt. Der Eierschnee wird von der Mitte aus eingerührt. (Vorsicht! die Masse darf nicht zu weich werden.) Mit einem Teelöffel wird die Masse auf das vorbereitete Blech gesetzt. Die Makronen werden in 8—10 Minuten bei mittelstarker Hitze hellbraun gebacken.

756. Nußmakronen.

250 g Nußkerne, 3 Eiweiß.
250 g Zucker,

Herstellung nach Nr. 755. Aus der Masse werden Kugeln geformt, in die eine Haselnuß (n. Bel. abgezogen) eingedrückt wird. Die Makronen werden bei mittelstarker Hitze in 8—10 Minuten hellbraun gebacken.

757. Makronen von Kokosflocken.

250 g Kokosflocken, 3 Eiweiß.
250 g Zucker.

Herstellung nach Nr. 755.

758. Schokoladenmakronen.

250 g Mandeln, 1 Tafel Schokolade (100 g),
250 g Zucker, n. Bel. 1 Teel. Kakao,
4 Eiweiß.

Die Schokolade wird gerieben, mit den vorbereiteten Mandeln, dem Zucker vermischt. Weitere Behandlung nach Nr. 755.

759. Makronenhörnchen.

250 g Mandeln,
250 g Zucker,
3 Eiweiß,
Oblaten,
50—75 g Mandeln, geraspelt.

Herstellung nach Nr. 755. Aus der Masse werden Rollen geformt, die auf die in Hörnchenform geschnittete Oblate gelegt werden. Die Hörnchen werden in die geraspelten Mandeln gedrückt oder mit ihnen bestreut. Sie werden in 10—15 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken.

760. Mandelbögen.

Makronenmasse nach Nr. 758 und Nr. 759. Oblaten in Streifen geschnitten, 10—12 cm lang, 4 cm breit.

Die Makronenmasse wird durch die Teigspritze mit breitem Einsatz auf die Oblaten gespritzt, die Streifen werden mit geraspelten Mandeln bestreut, über eine Rehrückenform gelegt, in 6—8 Minuten bei mittelstarker Hitze gebacken. Die aus Schokoladenmakronenmasse hergestellten Bögen können auch unbestreut gebacken und nach dem Backen heiß mit Zuckerguß bepinselt werden. 125 g Puderzucker, 2—3 Eßl. Wasser.

761. Makronentorte.

Mürbeteig von 250 g Mehl,
125 g Butter in Flocken,
65 g Puderzucker,
1 Ei,
½—¾ Pfd. Marmelade,
375 g Mandeln,
375 g Zucker,
6—8 Eiweiß,
verschiedenfarbiges Gelee.

Aus dem nach Nr. 713 hergestellten Mürbeteig wird nach Nr. 719 ein Boden geschnitten, der bei schwacher Hitze hellbraun gebacken, mit Marmelade bestrichen wird. Die vorbereiteten, durch die Mühle gedrehten Mandeln werden mit dem Zucker vermischt. ⅓ dieser Masse wird abgenommen und mit soviel Eierschnee vermischt, daß eine weiche, streichbare Masse entsteht. Diese wird vorsichtig über den mit Marmelade bestrichenen Boden verteilt, hellbraun gebacken. Die übrige Zucker-, Mandel-

masse wird so fest wie Makronenmasse zu Gebäck mit Eierschnee gemischt. Sie wird durch die Teigspritze mit großem Stern als Einsatz auf den gebackenen Boden in Form eines Musters (Spirale, Stern usw.) aufgespritzt, den Abschluß bildet ein Rand aus Makronenmasse. Die Torte wird zum dritten Mal gebacken, bis die Makronenmasse hellbraun gefärbt ist. Die durch das Muster entstehenden Zwischenräume werden gleich nach dem Backen mit Gelee gefüllt. Anstatt durch Spritzen kann die Masse auch mit 2 Teelöffeln aufgelegt werden.

Verschiedene Cremes und Güsse für Torten, für kleines Gebäck.

Grundcreme für Torten.

200 g Zucker,
2 Eier (ungetrennt),
50 g Gustin oder Mondamin,
⅜ l Flüssigkeit,
175—200 g Butter.

Die Eier werden mit dem Zucker in 10—15 Minuten im Topf (Wasserbadtopf) schaumig gerührt, das Gustin, die Flüssigkeit werden dazugegeben. Die Masse wird im kochenden Wasser gerührt, bis sie dick und gar ist; dann kalt gestellt. Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, die abgekühlte Masse wird nach und nach zur schaumig gerührten Butter gegeben.

762. Vanillecreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker, oder ½ Stange Vanille,
50 g Gustin oder Mondamin,
⅜ l Milch,
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

Soll Vanillecreme zum Füllen von kleinem Gebäck, wie Windbeutel, Luccaaugen, Mohrenköpfen usw. verwendet werden, so kann anstelle der Butter ⅛—¼ l Schlagsahne unter die abgekühlte Crememasse gemischt werden.

763. Zitronencreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
50 g Gustin,
Saft von 2—3 Zitronen,
soviel Wasser dazu, daß es $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit ergibt,
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

764. Zitronen-Rumcreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
50 g Gustin,
Saft von 2 Zitronen,
soviel Wasser dazu, daß es $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit ergibt,
3—4 Eßl. Rum,
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.
Der Rum wird unter die abgekühlte Masse gegeben, ehe sie in die schaumige Butter gerührt wird.

765. Schokoladencreme zum Füllen I.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker oder ½ Stange Vanille,
50 g Gustin,
2—3 Eßl. Kakao,
$\frac{3}{8}$ l Milch,
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

766. Schokoladencreme zum Füllen II.

2 Eier (ungetrennt),
150 g Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
1 Tafel Schokolade (gerieben),
50 g Gustin,
1 Eßl. Kakao,
$\frac{3}{8}$ l Milch,
175—200 g Butter

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

767. Kaffeecreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
50 g Gustin,
n. Bel. 1 Eßl. Kakao,
$\frac{3}{8}$ l Kaffeeextrakt, hergestellt aus 40—50 g Kaffee,
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

768. Apfelsinencreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
200 g Zucker,
50 g Gustin,
Saft von 3 Apfelsinen,
Saft von 1 Zitrone, soviel Wasser zum Saft, daß es $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit ergibt.
175—200 g Butter.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

769. Ananascreme zum Füllen.

2 Eier (ungetrennt),
100 g Zucker,
50 g Gustin,
$\frac{3}{8}$ l Ananassaft (Büchse) mit dem Saft von einer Zitrone,
175—200 g Butter,
200 g Ananas (Büchse), in Würfel geschnitten.

Herstellung siehe Grundcreme Seite 350.

Die in Würfel geschnittene, auf einem Haarsieb gut abgetropfte Ananas wird unter die fertige Crememasse gemischt.

Soll mit der Creme gespritzt werden, so muß die dafür notwendige Menge abgenommen werden, ehe die Ananaswürfel darunter gemischt werden.

770. Schokoladenbuttercreme zum Füllen.

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
250 g erweichte Schokolade,
2 Eßl. Kakao.

Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, der gesiebte Puderzucker, die erweichte Schokolade, der Kakao werden abwechselnd dazu gerührt.

771. Vanillebuttercreme zum Füllen.

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
Same von 1 Stange Vanille,
2—3 Eigelb.

Herstellung nach Nr. 770.

772. Kaffeebuttercreme zum Füllen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter,
$\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker,
2 Eigelb,
$\frac{3}{16}$ l Kaffee-Extrakt aus 50 g Kaffee.

Der Kaffee-Extrakt wird tropfenweise zur schaumig gerührten Masse gegeben.

Die folgenden

Güsse

sind für Torten von ungefähr 28 cm im Durchmesser berechnet. Jeder auf ein heißes Gebäck zu gießende Guß muß eine etwas dickere Beschaffenheit haben als der für ein kaltes Gebäck zu verwendende, da durch die Wärme des Gebäcks der Guß dünnflüssiger wird. Die ganze Menge des Gusses wird auf die Oberfläche gegossen, und der Guß wird durch Schräghalten der Torte bis an den Rand verteilt. Der Rand wird mit einem Messer mit Guß bestrichen. Kleines Gebäck wird entweder in Guß eingetaucht oder mit ihm bepinselt. Der Puderzucker muß immer durch ein Haarsieb gestrichen werden.

773. Zuckerguß I.

400 g Puderzucker, 4—6 Eßl. Wasser.
Saft von 1 Zitrone,

Der gesiebte Puderzucker wird mit dem durch ein Sieb dazugegebenen Zitronensaft und dem Wasser 10—15 Minuten gerührt.

774. Zuckerguß II.

400 g Puderzucker, 1 Eßl. Eiweiß,
Saft von 1 Zitrone, 4—5 Eßl. Wasser.

Herstellung nach Nr. 773. Durch die Verwendung von Eiweiß wird der Guß undurchsichtig.

775. Karamelguß.

400 g Puderzucker, Wasser nach Bedarf,
2—3 Eßl. Zucker, nach Belieben 1 Eßl. Eiweiß.

Der Zucker wird in einem eisernen Stieltopf unter beständigem Rühren zu Karamel gebrannt, der mit Wasser gelöscht wird. Mit dieser Karamelflüssigkeit wird der gesiebte Puderzucker 10—15 Minuten gerührt.

776. Verschiedenfarbige Zuckergüsse.

Bei einer Apfelsinencremetorte kann zum Rühren des Puderzuckers Apfelsinensaft von 1—2 Apfelsinen, bei einer Kaffeecremetorte Kaffee verwendet werden. Bei der Verwendung von käuflichen Speisefarben sind diese nur tropfenweise zu verbrauchen, da sie sehr stark färben.

777. Schokoladenguß I.

150 g Schokolade,	1—2 Eßl. Kakao,
200—250 g Puderzucker,	5—6 Eßl. Wasser,
	1 Stck. Palmin.

Die Schokolade wird im heißen Wasserbade erweicht und glatt gerührt. Gesiebter Puderzucker und Kakao werden abwechselnd mit Wasser dazugegeben, zuletzt Palmin, so daß eine glatte, dickliche Masse entsteht.

778. Schokoladenguß II.

250 g Schokolade,	6 Eßl. Wasser,
2 Eßl. Kakao,	2 Eßl. zerlassene Butter.

Die Schokolade wird im heißen Wasserbade erweicht, gesiebter Kakao, Wasser und Butter werden nach und nach dazugerührt.

779. Schokoladenguß III.

400—500 g Überzugsmasse (Couverture).

Die Überzugsmasse wird im warmen Wasserbade, dessen Temperatur nicht mehr als 37 Grad betragen darf, flüssig gemacht. (Dieser Guß trocknet etwas langsamer als die anderen Schokoladengüsse.)

780. Spritzglasur.

50—60 g Puderzucker,	n. Bel. 1 Tropfen
½ Eiweiß,	Zitronensäure.

Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Eiweiß, der Zitronensäure 15 Minuten gerührt (Tassenkopf). Die Glasur kann in der Farbe durch ½—1 Eßl. gesiebten Kakao verändert werden, die Eiweißmenge muß dann etwas erhöht werden.

781. Glasieren von Nüssen usw. zur Verzierung von Torten und dergl.

4 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Wasser.

Zucker und Wasser werden unter Rühren zum Kochen gebracht, ohne zu rühren weiter gekocht, bis die Masse als breiter Tropfen vom Löffel fällt. Die zu glasierenden Früchte werden am besten einzeln mit zwei Gabeln darin umgewendet, zum Abtropfen auf den Rand eines Tellers gelegt. (Der Rand kann mit Öl bepinselt werden.)

Verschiedenes Gebäck.

782. Kleine Kuchenstücke.

Bei der Zusammenstellung von kleinen Tortenstücken ist für möglichst viel Abwechslung in Geschmack, Form und Farbe zu sorgen. Abwechslung im Geschmack wird durch die verschiedenen Teigarten, die verschiedenen Cremes, die zum Zusammensetzen verwendet werden, geschaffen. Die Teige sind am besten als Platten zu backen, aus denen man die verschiedensten Formen ausstechen oder ausschneiden kann. Die dabei entstehenden Reste können zu Pudding von Kuchenresten verbraucht werden. Die verschiedenen Güsse und Garnituren bringen Abwechslung in die Farbe. Als Beispiel: 1. $^1/_2$ der Zutaten zur Nußtorte (Nr. 687) als Platte gebacken, ausgestochene Formen durch Nußcreme zusammengesetzt, mit Karamelguß überzogen, mit glasierten Nüssen und brauner Spritzglasur verziert. 2. Teig für Tortenböden (Nr. 680) als Platte gebacken, Formen geschnitten, durch Marmelade oder beliebige Creme zusammengesetzt, mit Guß überzogen, mit Gelee, Früchten, Pistazien garniert. 3. Biskuit nach Nr. 691 als Platte gebacken, ½ der Zutaten der Sachertorte Nr. 683 ebenfalls als Platte gebacken, hellen und dunklen Teig durch Marmelade oder Schokoladenbuttercreme zusammensetzen, mit Schokoladenguß überziehen. Auch heller und Schokoladen-Mürbeteig bringen Abwechslungen in die kleinen Tortenstücke.

783. Windbeutel (die Masse ergibt ungefähr 12 Stück).

¼ l Wasser,
80—100 g Butter oder Margarine,
125 g gesiebtes Mehl,
4 Eier.

Aus den Zutaten wird ein abgebrannter Teig nach Nr. 747 hergestellt. Der Teig wird mit zwei Eßlöffeln auf das vorbereitete Blech gesetzt. Bei schwacher Hitze werden die Windbeutel in 40—50 Minuten gebacken. Noch warm werden sie mit einer Schere aufgeschnitten, entweder mit gesüßter Schlagsahne oder mit Vanillecreme gefüllt, mit Puderzucker besiebt.

Zum Füllen:

¼—⅜ l Schlagsahne,
2 Eßl. Zucker,
½ Päckchen Vanillezucker,
Vanillecreme aus der Hälfte der Zutaten nach Nr. 762.

784. Luccaaugen.

Die gleichen Zutaten, die gleiche Herstellung wie in Nr. 783. Die Luccaaugen werden ungefähr halb so groß wie Windbeutel aufgesetzt, in 30—40 Minuten gebacken. Abgekühlt werden sie mit Vanillecreme gefüllt, in Zuckerguß eingetaucht.

Zuckerguß:

250 g Zucker,
¼ l Wasser.

Zucker und Wasser werden unter Rühren zum Kochen gebracht, wenn notwendig geschäumt. Ohne zu rühren, wird die Lösung weitergekocht, bis der Zucker anfängt, Fäden zu ziehen.

785. Suppenbrezeln (Beigabe zu süßen Suppen).

50 g Butter oder Margarine,
50 g Zucker,
½ Pfd. Mehl,
knappe ⅛ l Milch,
½ Tel. Backpulver.

Butter und Zucker werden in 10—15 Minuten schaumig gerührt, das gesiebte mit dem Backpulver vermischte Mehl und Milch werden dazugegeben. Aus dem gekneteten

Teig werden dünne Rollen geformt, die zu kleinen Brezeln gelegt werden. Diese werden in 10—15 Minuten hellbraun gebacken.

786. Roggenmehlkeks.

1 Pfd. Roggenmehl,
125 g Margarine,
¼ l Milch,
1 Eßl. Zucker,
1 Eßl. Salz,
1 Eßl. Kümmel.

Das gesiebte Mehl wird mit Zucker, Salz und Kümmel vermischt. Die Margarine wird zerlassen, die Milch dazu gegossen. Die Flüssigkeit wird in das Mehl gerührt, der verknetete Teig wird ganz dünn ausgerollt, mit einer Gabel eingestochen. Es werden runde Keks ausgestochen, die bei mittelstarker Hitze in 10—12 Minuten hellbraun gebacken werden. Nach dem Abkühlen können je zwei, bzw. drei durch schaumig gerührte Butter zusammengesetzt werden.

787. Zimtkuchen.

250 g Mehl,
125 g Zucker,
65 g Butter in Flocken,
1 Teel. Zimt,
1 Ei,
½ Päckchen Backpulver,
1—2 Eßl. Milch oder Wasser.

Nach Nr. 713 wird ein Mürbeteig hergestellt. Er wird ½ cm dick ausgerollt, in verschobene Rechtecke geschnitten, die in 8—10 Minuten hellbraun gebacken werden.

788. Zimtbrezeln.

250 g Mehl,
150 g Butter oder Margarine in Flocken,
125 g Puderzucker,
1 Ei,
1 Messerspitze Zimt.

Es wird ein Mürbeteig nach Nr. 713 hergestellt, aus dem dünne Rollen geformt, die zu Brezeln gelegt werden. Diese werden in 10—12 Minuten hellbraun gebacken.

789. Gefüllte Rolle (billig).

30 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Ei,
1 Pfd. Mehl,
1½ Päckchen Backpulver,
wenn nötig etwas Milch,
¾—1 Pfd. Marmelade.

Zum Zuckerguß:

200 g Puderzucker, 4—5 Eßl. Wasser.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei werden in 15 bis 20 Minuten schaumig gerührt. Mehl und Backpulver, wenn notwendig Milch, werden hinzugegeben. Der zusammengeknetete Teig wird zum Rechteck ausgerollt (½ cm dick), mit Marmelade bestrichen, zusammengerollt, bei anfangs schwächerer, dann stärker werdender Hitze in 35—40 Minuten gebacken. Heiß wird die Rolle mit Zuckerguß überzogen.

790. Schaumkuchenmasse (Baisermasse).

¼ l Eiweiß,
500 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker oder Same von ½ Stange Vanille.

Möglichst frisches Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen (er muß käsig aussehen). Zucker und Vanillezucker oder Same werden schnell daruntergemischt. Die Masse kann verschieden verbraucht werden.

1. Zu kleinen Kuchen. Das Blech ist anzufeuchten, mit Butterbrotpapier zu belegen, mit Wasser zu bepinseln. Die Schaumkuchenmasse wird in eine Tüte oder einen Beutel mit Spritztülle (großer Stern des Zuckers wegen) gefüllt, in verschiedenen Formen auf das Blech gespritzt.
2. Zu Baisersschalen. Vorbereitung des Bleches ebenso. Am einfachsten ist es, die Masse über angefeuchtete Holzhalbkugeln zu spritzen, oder die Masse wird ohne Form halbkugelig auf das Blech gespritzt.

3. Zu Tortenböden. Die Tortenform ist dafür mit Butter auszupinseln, mit Papier zu belegen, mit Wasser zu bepinseln, die Masse einzufüllen (die Kochvorschrift ergibt 2—3 Böden).

Schaumkuchenmasse wird mehr getrocknet als gebacken. Sie soll nur hellgelb werden. Es empfiehlt sich, sie über Nacht im Ofen stehen zu lassen. Sind die Baisersschalen mit Holzform gelb und trocken geworden, werden sie vorsichtig vom Papier gelöst, der Holzknopf daraus entfernt, die Schalen von der Innenseite nachgetrocknet. Bei Schalen ohne Knöpfe gebacken muß die weich gebliebene Masse entfernt oder eingedrückt werden, so daß die Höhlung zum Füllen entsteht. Auch diese Schalen müssen nachgetrocknet werden. Zum Füllen der Schalen, der Böden und zum Überziehen und Spritzen der Torte ist Schlagsahne zu verwenden (ungesüßt).

Weihnachtsgebäck.

Die Treibmittel für Pfefferkuchen sind Hirschhornsalz und Pottasche. Sie wirken durch das Freiwerden von Kohlensäure lockernd. Sie sind vor der Herstellung des Teiges zu lösen und durch ein Sieb zum Teig zu geben. Die zum Lösen bestimmte Flüssigkeit, in den meisten Fällen Wasser, muß bei Hirschhornsalz kalt sein, da durch Wärme Kohlensäure frei wird. Werden bei einem Teig beide Treibmittel nebeneinander verwendet, so können sie zusammen gelöst werden. Werden größere Mengen von Pfefferkuchen gebacken, so sind die Treibmittel in größerer Menge im ganzen einzukaufen und in zu verschließenden Glas- oder Porzellankrausen aufzubewahren. (1 glattgestrichener Eßlöffel Pottasche oder Hirschhornsalz = 10 g). Das in den Kochvorschriften angegebene Weizenmehl kann besonders bei den einfacheren Pfefferkuchen zum Teil oder ganz durch Roggenmehl ersetzt werden. Die Teige sind in diesem Falle etwas weicher zu machen oder die Menge des Treibmittels ist etwas zu erhöhen. An Stelle von Bienenhonig kann Kunsthonig oder

Sirup verbraucht werden. Die Gewürze müssen fein gestoßen sein und sind vor dem Gebrauch zu sieben. Die Bleche sind dünn mit Fett zu bestreichen und mit reichlich Mehl zu bestreuen. Sie können mehrere Male hintereinander zum Backen benutzt werden, ohne neu gefettet zu werden. Beim Ausrollen des Teiges ist darauf zu achten, daß kein Mehl auf die Oberfläche des Teiges kommt, da dadurch das Aussehen der gebackenen Kuchen ungünstig beeinflußt wird. Zum Backen von Pfefferkuchen ist schwache Hitze notwendig. Es ist ratsam, vor der Verarbeitung des ganzen Teiges eine Probe zu backen.

791. Brauner ausgestochener Pfefferkuchen.

500 g Honig,
300 g Zucker,
100 g Margarine,
10 g Zimt,
8 g Nelken,
4 g Muskatblüte,
1—2 Eier,
2 Pfd. Mehl,
(Mehl zum Verkneten ungefähr 1 Pfd.),
10 g Pottasche,
10 g Hirschhornsalz,
4 Eßl. Wasser zum Lösen der Treibmittel.

Der Honig wird an der Herdseite gelöst, Zucker und Margarine werden hinzugegeben, die Zutaten unter Rühren aufgekocht. Die Masse wird vom Herd genommen, die Gewürze werden hinzugefügt. Die heiße Masse wird von der Mitte aus in das gesiebte Mehl gerührt, so daß ein weicher Brei entsteht, über den etwas Mehl gestäubt wird. Die verquirlten Eier werden, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, dazugegeben, etwas Mehl wird darüber gestreut. Die gelösten Treibmittel werden durch ein Sieb hinzugegossen. Es wird solange Mehl eingerührt, solange es von der Masse aufgenommen wird. Der Teig wird dann unter Hinzunahme von Mehl geknetet, bis er blank ist und nicht mehr klebt. (Bei sehr großen Teigmassen ist die Masse zum Kneten zu teilen.) Aus dem ½ cm dick ausgerollten Teig werden Formen ausgestochen, die auf vorbereitetem Blech in 10—15 Minuten braun gebacken werden. Die gebackenen Kuchen sind vorsichtig abzuheben und dürfen zum Abkühlen nicht übereinander gelegt werden.

Der Teig kann verändert werden, indem unter das Mehl vier Eßlöffel Kakao gemischt werden. Die ausgestochenen Kuchen können vor dem Backen mit Zitronatstücken, mit halbierten Mandeln belegt, nach dem Backen mit Zuckerguß bepinselt, in Schokoladenguß getaucht, mit buntem Zucker bestreut werden.

792. Nußpfefferkuchen.

¾ Pfd. Honig,
½ Pfd. Zucker,
3 g Zimt,
2 g Nelken,
1½ Pfd. Weizenmehl (Mehl zum Verkneten bis zu 1 Pfd.),
85—125 g Haselnußkerne,
50—100 g Zitronat,
1 ganzes Ei, 1 Eigelb,
6 g Pottasche,
9 g Hirschhornsalz,
2 Eßl. Wasser zum Lösen.

Zuckerguß von
375 g Puderzucker,
Wasser nach Bedarf,
¼ Pfd. Haselnußkerne, halbiert zum Belegen.

Die durch die Mühle gedrehten Haselnußkerne und das in feine Würfel geschnittene Zitronat werden unter das gesiebte Mehl gemischt. Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Aus dem ½—¾ cm dick ausgerollten Teig werden mit einer gezackten Ringform Kuchen ausgestochen. In die Mitte eines jeden wird eine halbierte Haselnuß gedrückt. Die in 10—15 Minuten braun gebackenen Kuchen werden heiß mit dem Zuckerguß bepinselt.

793. Französischer Pfefferkuchen.

¾ Pfd. Honig,
¾ Pfd. Zucker,
5 g Zimt,
5 g Nelken,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
1 Pfd. Mehl (Mehl zum Verkneten),
½ Pfd. Mandeln,
2 g Hirschhornsalz,
10 g Pottasche,
2 Eßl. Wasser oder Rosenwasser zum Lösen,
¼ Pfd. Mandeln zur Garnitur.

Die mit der Schale durch die Mühle gedrehten Mandeln werden abgesiebt unter das Mehl gemischt. Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Vorsicht beim Einkneten von Mehl, der Teig darf nicht zu fest werden. Er wird ½ cm dick ausgerollt. In die Mitte der ausgestochenen Form wird eine abgezogene halbierte Mandel gedrückt, ehe die Kuchen in 10—15 Minuten braun gebacken werden.

794. Katharinchen.

1 Pfd. Honig,
1½ Pfd. Zucker,
8 g Zimt,
4 g Nelken,
4 g Gewürz,
4 g Kardamom,
2 Pfd. Mehl,
(Mehl zum Verkneten 1—1½ Pfd.),
125 g Mandeln,
4 Eßl. Rum,
8 Eier,
1 Eßl. Natron in 2 Eßl. Wasser gelöst.

Die mit der Schale durch die Mühle gedrehten Mandeln werden abgesiebt unter das Mehl gemischt. Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Aus dem ½ cm dick ausgerollten Teige werden Katharinchen ausgestochen, die in 10 bis 15 Minuten bei schwacher Hitze gebacken werden.

795. Neisser Pfefferkuchen.

1 Pfd. Honig,
1 Pfd. Zucker,
1 Teel. Zimt,
1 Teel. Nelken,
1 Teel. Kardamom,
2 Pfd. Mehl,
(Mehl zum Verkneten),
½ Pfd. Mandeln oder Nußkerne,
50 g Zitronat,
2 Eier,
15 g Pottasche in 4 Eßl. Wasser gelöst.

Zuckerguß

von 250 g Puderzucker, Wasser nach Bedarf.

Spritzglasur

von 60 g Puderzucker, ½ Eiweiß.

Die mit der Schale durch die Mühle gedrehten Mandeln oder Nußkerne und das in feine Würfel geschnittene Zitronat werden unter das Mehl gemischt. Herstellung des

Teiges nach Nr. 791. Aus dem ½ cm dick ausgerollten Teig werden verschiedene Formen ausgestochen, die nach dem Backen mit Zuckerguß bepinselt, nach dem Trocknen desselben mit Spritzglasur verziert werden. Die Kuchen können auch mit Schokoladenguß oder Überzugsmasse überzogen werden.

796. Schokoladenpfefferkuchen.

200 g Honig,
250 g Zucker,
75—100 g Margarine,
¾ Pfd. Mehl vermischt mit 80 g Kakao,
4 g Zimt,
1 Päckchen Vanillezucker,
20 g Mandeln mit der Schale, abgesiebt,
1 Ei,
6 g Hirschhornsalz in 4 Eßl. Wasser gelöst,
(Mehl zum Verkneten ½—¾ Pfd.).

Zuckerguß

½ Pfd. Puderzucker, Wasser nach Bedarf.

Schokoladenguß

100 g Schokolade, 2 Eßl. Kakao,
175—200 g Puderzucker, Wasser nach Bedarf.

Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Der Teig muß möglichst heiß verarbeitet werden, weil er beim Abkühlen durch den Kakao leicht brüchig wird. Er ist ¾ cm dick auszurollen. Die ausgestochenen Kuchen werden in 10—15 Minuten gebacken, mit Zuckerguß bepinselt, oder in Schokoladenguß eingetaucht.

797. Moppen (Gewürzplätzchen).

165 g Honig,
65 g Margarine,
8 g Zimt,
4 g Nelken,
4 g Gewürz,
1 Pfd. Mehl mit 1 Pfd. Zucker vermischt,
2 Eier,
10 g Pottasche, in 1 Eßl. Wasser gelöst
(Mehl zum Verkneten ¼—½ Pfd.)

Der Zucker wird wie angegeben mit dem Mehl vermischt, nicht mitgekocht. Sonst Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Trotzdem der Teig weich ist, darf nur wenig Mehl eingeknetet werden. Es ist auf jeden Fall eine Probe zu backen. Aus dem Teig werden Rollen geformt, die in Stücke geschnitten werden. Aus jedem Stück wird eine Kugel gedreht, bis der Teig glänzt. Die Kugeln, die beim Backen zu Plätzchen verlaufen müssen, sind mit genügend Abstand auf das wenig gefettete, stark bemehlte Blech zu setzen und in 20—30 Minuten braun zu backen. (Vorsicht beim Abheben!) Man läßt die Moppen etwas abkühlen, bevor man sie abhebt.

798. Pfeffernüsse.

½ l Honig,
2 Pfd. Mehl, vermischt mit 1 Pfd. Zucker,
125 g Mandeln mit der Schale,
4 g Zimt,
4 g Nelken,
2 g Muskatblüte,
2 g Gewürz,
2 g Kardamom,
50 g Orangeat,
4 Eier,
12 g Pottasche,
12 g Hirschhornsalz,
4 Eßl. Wasser zum Lösen,
(Mehl zum Verkneten).

Zuckerguß von

¾—1 Pfd. Puderzucker,
1 Eßl. Eiweiß,
Wasser nach Bedarf,
Speisefarbe.

Das Orangeat ist in kleine Würfel zu schneiden. Das Mehl wird mit allen Zutaten einschließlich Orangeat vermischt, ehe der flüssig gemachte, aufgekochte Honig eingerührt wird. Weitere Herstellung nach Nr. 791. Vorsicht beim Einkneten von Mehl! Probebacken! Aus dem Teig werden Rollen geformt, die, in gleichmäßige Stücke geschnitten, in 15—20 Minuten braun gebacken werden. Heiß werden sie in den verschieden zu färbenden Guß eingetaucht.

799. Steinpflaster.

½ Pfd. Honig,
¼ Pfd. Zucker,
3 g Nelken,
5 g Zimt,
abgeriebene Schale von ¼ Zitrone,
¾ Pfd. Mehl, vermischt mit ¼ Pfd. Mandeln oder Nußkernen,
und 50 g Zitronat,
1½ Ei,
8 g Pottasche, in 2 Eßl. Wasser gelöst,
(Mehl zum Einkneten).

Zum Guß:

200 g Puderzucker,
1 Eßl. Eiweiß,
Wasser nach Bedarf.

Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Der Teig darf nicht zu fest gemacht werden. Es werden verschieden große Kugeln oder Stücke daraus geformt, die in gefettete, auf einem Blech stehende Ringformen gefüllt werden. Die Steinpflaster werden in 25—30 Minuten hellbraun gebacken, heiß in Zuckerguß nach Nr. 774 getaucht.

800. Pfefferkuchentorte.

1 Pfd. Honig,
100 g Margarine,
125 g Zucker,
2 g Zimt,
2 g Nelken,
2 g Gewürz,
2 g Muskat,
600 g Mehl,
1 Ei,
5 g Pottasche,
5 g Hirschhornsalz,
2 Eßl. Wasser zum Lösen.

Zum Füllen: ½ Pfd. Marmelade.

Schokoladenguß von

100 g Schokolade,
175—200 g Puderzucker,
1—2 Eßl. Kakao,
4—5 Eßl. Wasser.

Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Der weiche Teig wird in die vorbereitete Tortenform gefüllt in 30—40 Minuten bei schwacher Hitze gebacken, nach dem Erkalten quer durchgeschnitten, mit Marmelade zusammen gesetzt, mit Schokoladenguß überzogen.

801. Spitzkuchen.

1 Pfd. Honig,
100 g Margarine,
125 g Zucker,
2 g Zimt,
2 g Nelken,
2 g Gewürz,
2 g Muskat,
600 g Mehl, vermischt
mit 50 g Nußkernen,
50 g Zitronat und
50 g Orangeat,
1 Ei,
5 g Pottasche,
5 g Hirschhornsalz,
2 Eßl. Wasser zum Lösen.

Zum Füllen: ¾—1 Pfd. Marmelade.
Schokoladenguß oder Überzugsmasse.

Der nach Nr. 791 herzustellende Teig wird ½ cm dick auf ein vorbereitetes kleines Blech gestrichen, in 25—30 Minuten hellbraun gebacken. Nach dem Erkalten wird er in zwei gleichgroße Teile geschnitten, die durch Marmelade zusammengesetzt werden. (Die glatte Unterseite ist als Oberseite zu nehmen.) Es ist günstig, die Platte leicht beschwert durch ein Holzbrett 1—2 Tage stehen zu lassen. Sie wird dann in Streifen, weiter in Dreiecke, Würfel oder verschobene Vierecke geschnitten, die in Schokoladenguß oder flüssiger Überzugsmasse umgewendet werden.

802. Dicker Pfefferkuchen.

700 g Honig,
1 Pfd. Zucker,
¼—½ Pfd. Margarine,
20 g Zimt,
10 g Nelken,
8 g Kardamom,
8 g Muskatnuß,
3 Pfd. Mehl vermischt
mit 125 g Mandeln,
grob gewiegt,
125 g Zitronat und
125 g Orangeat, beides
in Würfel geschnitten,
4 Eier,
15 g Pottasche,
15 g Hirschhornsalz,
4 Eßl. Wasser zum Lösen
(½—¾ Pfd. Mehl zum
Verkneten),
Mandeln, Zitronat zum
Belegen.

Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Der Teig muß etwas weicher bleiben als der zu ausgestochenen Pfeffer-

kuchen. Auf dem vorbereiteten Blech wird der Teig 1—1½ cm dick ausgerollt (er muß gleichmäßig und glänzend sein). Die Größe der Stücke wird unter Zuhilfenahme eines Lineals durch Einritzen des Teiges angegeben. Die einzelnen Stücke werden mit gebrühten, abgezogenen, halbierten Mandeln und Zitronatstücken verziert. Der Kuchen wird in ¾—1 Stunde bei schwacher Hitze gebacken. Etwas abgekühlt, aber noch heiß wird er in die angegebenen Stücke geteilt. (Wird der Kuchen zu heiß geschnitten, so wird der Teig zusammengedrückt, wird er zu kalt geschnitten, ist er spröde.)

803. Rumdreiecke.

1 Pfd. Honig,
250 g Zucker,
100 g Margarine,
10 g Zimt,
5 g Nelken,
1 Eßl. Rum,
2 Pfd. Mehl,
(Mehl zum Verkneten ½—¾ Pfd.),
1 Ei,
10 g Pottasche,
10 g Hirschhornsalz,
4 Eßl. Wasser zum Lösen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1¼—1½ Pfd. Marmelade,
125 g Mandeln oder Nußkerne,
125 g Zitronat,
75 g Orangeat.

Zum Guß:

1 Pfd. Puderzucker,
3 Eßl. Rum,
Wasser nach Bedarf,
bunter Zucker zum Bestreuen.

Der nach Nr. 791 hergestellte Teig darf nicht zu fest sein, muß sich aber rollen lassen. Die Hälfte des Teiges wird auf dem vorbereiteten Blech ½ cm dick ausgerollt. Die Teigplatte wird mit Marmelade bestrichen, mit durch die Mühle gedrehten Mandeln oder Nußkernen und kleinwürflig geschnittenem Zitronat und Orangeat bestreut. Die andere Teighälfte wird der Größe der ersten Platte entsprechend auf einem Brett ausgerollt, auf die bestrichene, bestreute Platte gelegt, leicht übergerollt, die

Ränder glatt geschnitten. Der Teig wird in 30—40 Minuten bei schwacher Hitze gebacken, heiß mit Zuckerguß überzogen, mit buntem Zucker bestreut. Etwas abgekühlt werden aus der noch warmen Platte erst 3—4 cm breite Streifen aus diesem Dreiecke geschnitten.

804. Bauerbissen.

½ Pfd. Sirup,
¼ Pfd. Zucker,
1 Teel. Anis,
1 Teel. Fenchel,
1 Prise Salz,
½ Pfd. Weizenmehl,
¼ Pfd. Roggenmehl,
1 Ei,
1 Teel. Natron,
½ Teel. Weinsteinsäure.

Natron und Weinsteinsäure werden mit dem Mehl zusammen gesiebt. Herstellung des Teiges nach Nr. 791. Aus dem nicht zu festen Teig werden verschiedene große Kugeln geformt oder Stücke geschnitten, die nebeneinander auf ein vorbereitetes Blech oder in eine vorbereitete Tortenform gelegt werden. Der Teig wird in 25—30 Minuten gebacken.

805. Liegnitzer Bomben (12—14 kleine Bomben).

½ Pfd. Zucker,
5 Eier (ungetrennt),
140 g Zitronat,
5 g Zimt,
5 g Nelken,
1 Prise Pfeffer,
1 Messerspitze Kardamom,
350 g Honig,
125 g Butter oder Margarine,
1/16 l Rum oder Arrak,
15 g Pottasche in 2 Eßl. Rosenwasser gelöst,
50 g Kakao,
500 g Mehl,
125 g Korinthen,
n. Bel. 125 g Mandeln oder Nüsse.

Zum Guß:
250 g Schokolade,
350—400 g Puderzucker,
3 Eßl. Kakao,
Wasser nach Bedarf (8—10 Eßl.).

Zucker und Eier werden in ½ Stunde schaumig gerührt. Das würflig geschnittene Zitronat, die Gewürze, der mit Butter zusammen gelöste, abgekühlte Honig, Arrak oder

Rum werden hinzugefügt. Die in Rosenwasser gelöste Pottasche wird durch ein Sieb dazugegossen, Kakao und Mehl werden dazugegeben, die gereinigten, getrockneten Korinthen werden daruntergemischt. Schwarzblechringe von 6—7 cm Höhe und 7—8 cm Durchmesser werden an einer Seite mit Butterbrotpapier als Boden abgeschlossen. Rand und Boden werden gefettet. Die Formen werden bis reichlich zur Hälfte mit Teig gefüllt, auf einem Blech in 20—30 Minuten bei schwacher Hitze gebacken. Heiß werden sie gestürzt und mit dickem Schokoladenguß überzogen. Die Masse kann auch als eine Bombe im ganzen in 1—1¼ Stunde gebacken werden. (Vorsicht mit der Unterhitze!) Zum Überziehen mit Schokoladenguß ist in diesem Falle Guß von der Hälfte der angegebenen Zutaten ausreichend. Billigere Bomben können aus dem Teig Nr. 800 gebacken werden, der durch 2 Eßlöffel Kakao und 125 g Korinthen verändert werden kann.

806. Nürnberger Lebkuchen.

5 Eigelb und Schnee,
325 g Zucker,
65 g Zitronat,
65 g Orangeat,
Schale von ½ Zitrone,
2 g Nelken,
2 g Kardamom,
8 g Zimt,
2 g Muskatnuß,
190 g Mandeln,
250 g Mehl,
Oblaten,
Mandeln } zum
Zitronat } Belegen.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Eigelb, Eierschnee und Zucker werden in einer Stunde schaumig gerührt, kleinwürflig geschnittenes Orangeat und Zitronat, die dünne, in feine Streifen geschnittene Zitronenschale, die Gewürze, die gebrühten, abgezogenen, hellbraun gerösteten, grob gewiegten Mandeln und das Mehl werden dazugegeben. Die Masse wird auf runde oder längliche Oblaten (ungefähr 10 cm lang, 6 cm breit) gestrichen, am Rande dünn, nach der Mitte etwas dicker. Jedes Stück kann mit einer abgezogenen halbierten Mandel oder einem Stück Zitronat verziert werden. Die Leb-

kuchen werden in 20—25 Minuten hellbraun gebacken. Zur Veränderung kann die Hälfte der Masse mit zwei Eßlöffel gesiebtem Kakao vermischt werden.

807. Elisenlebkuchen.

3 Eier (ungetrennt),
300 g Zucker,
¾ Pfd. Mandeln,
60 g Orangeat,
60 g Zitronat,
1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Nelken,
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
½ Teel. Backpulver,
Oblaten.

Guß von
½ Pfd. Puderzucker,
1 Eßl. Eiweiß,
Wasser nach Bedarf (3—4 Eßl.).

Schokoladenguß von
75 g Schokolade,
125 g Puderzucker,
1 Eßl. Kakao,
Wasser (2—3 Eßl.).

Zum Bestreuen
bunter Zucker,
Pistazien.

Eier und Zucker werden in einer Stunde schaumig gerührt, die mit der Schale durch die Mühle gedrehten Mandeln, kleinwürflig geschnittenes Orangeat und Zitronat, die Gewürze und Backpulver werden dazugegeben. Aus der Masse werden Kugeln geformt, die auf Oblaten (quadratisch geschnitten, ungefähr 5 cm Seitenlänge) aufgesetzt werden. Die Lebkuchen werden auf dem Blech bei schwacher Hitze 10—15 Minuten gebacken. (Sie werden beim Backen rissig und verlaufen.) Heiß werden sie mit Zucker- oder Schokoladenguß überzogen, mit buntem Zucker oder feingewiegten Pistazien bestreut.

808. Nußgebäck.

8 Eiweiß,
500 g gesiebten Puderzucker,
250 g Mandeln,
250 g Nüsse,
1 Päckchen Vanillezucker,
8 g Zimt.

Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird mit dem Puderzucker in einer Stunde schaumig gerührt. Die mit der

Schale durch die Mühle gedrehten Mandeln und Nüsse werden, durch einen groben Durchschlag gesiebt, mit den Gewürzen vermischt. Von der schaumig gerührten Masse wird soviel dazugegeben, daß sich die Zutaten zusammenkneten lassen (ungefähr die knappe Hälfte). Der Teig wird unter Verwendung von Puderzucker ½—¾ cm dick ausgerollt. Es werden verschobene Vierecke, Dreiecke daraus geschnitten, oder runde Formen ausgestochen. Die Oberfläche der Formen wird mit der schaumig gerührten Masse bestrichen. Das Nußgebäck wird mehr getrocknet als gebacken. Zur Veränderung kann ein Teil der zum Bestreichen gebliebenen schaumig gerührten Masse durch ein Eßlöffel Kakao, ein Teil durch einen Tropfen Speisefarbe gefärbt werden.

809. Eiskrapfen.

½ Pfd. Zucker,
3 Eiweiß,
125 g Mandeln,
20 g Pistazien,
60 g Zitronat,
Oblaten.

Eiweiß und Zucker werden in einer Stunde schaumig gerührt, die gestifteten Mandeln und Pistazien, das fein würflig geschnittene Zitronat werden dazugegeben. Die Masse wird mit zwei Teelöffeln auf Oblaten aufgesetzt, (quadratisch geschnitten, 4—5 cm Seitenlänge) und bei ganz schwacher Hitze hellgelb übertrocknet.

810. Mandelhäufchen.

1 Tafel Schokolade (100 g) oder 100—150 g Überzugsmasse,
65 g Mandeln.

Die Schokolade wird im Wasserbade erweicht und glattgerührt. Die gebrühten, abgezogenen, gestifteten Mandeln werden hellbraun geröstet, mit der Schokolade vermischt. Mit zwei Teelöffeln werden kleine Häufchen auf mit Öl bepinseltes Papier gesetzt, auf dem sie trocknen werden müssen. Die Überzugsmasse wird in warmem Wasser von 37 Grad gelöst, auf die gleiche Weise wie Schokolade verbraucht.

811. Trüffeln.

100 g Butter,
250 g geriebene Schokolade,
1 Eßl. Kakao,
1—2 Eßl. Rum od. Arrak,
Raspel-Schokolade zum Einhüllen.

Die ausgewaschene Butter wird schaumig gerührt, geriebene Schokolade, Kakao, Rum oder Arrak werden dazugegeben; die Masse wird kaltgestellt. Es werden Kugeln daraus geformt, die in Raspelschokolade umgewendet werden.

812. Schokoladenfisch.

½ Pfd. Puderzucker,
½ Pfd. geriebene Schokolade,
100 g Zitronat,
½ Pfd. Mandeln,
3—5 Eßl. Wasser.

Die Hälfte der Mandeln wird mit der Schale durch die Mühle gedreht, die Hälfte gebrüht, abgezogen und grob gewiegt. Zucker und Wasser werden aufgekocht, Schokolade, feinwürflig geschnittenes Zitronat, die Mandeln werden dazugegeben. Die Masse wird in eine mit Öl ausgepinselte, gut ausgetropfte Form eingedrückt, in der sie steif werden muß. Sie wird gestürzt, zum Verbrauch in Scheiben geschnitten. Die Masse kann auch in andere kleine Formen eingedrückt werden.

813. Marzipan.

500 g Mandeln (darunter 10 bittere),
500 g Puderzucker,
1 Eigelb,
3—4 Eßl. Wasser oder Rosenwasser,
Eigelb zum Bepinseln.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, getrocknet, einmal ohne, zweimal mit dem Puderzucker zusammen durch die Mühle gedreht. Eigelb und Wasser oder Rosenwasser werden von der Mitte eingerührt. Die Masse wird, wenn notwendig, unter Verwendung von Puderzucker

20—30 Minuten geknetet. Sie kann verschieden verwendet werden.

1. Es können verschiedene Formen daraus hergestellt werden, wie Brezeln, Schnecken usw. Diese werden mit Eigelb bepinselt, mit einem erhitzten Marzipaneisen (Salamander) überbacken.

2. Zu Marzipankartoffeln werden aus der Masse Kugeln geformt, die in mit Puderzucker vermischtem Kakao umgewendet, mit dem Messer 2—3 mal an dem oberen Teil eingeritzt werden.

3. Zu Randmarzipan. Dafür wird ein Teil des Marzipans ½ cm dick ausgerollt. Es werden runde oder Herzformen als Böden ausgestochen. Das übrige Marzipan wird ½—¾ cm dick ausgerollt, in 1½ bis 2 cm breite Streifen geschnitten. Der Rand der Böden wird mit Eiweiß bepinselt, mit dem Boden abschließend werden die Streifen aufgesetzt, mit der Marzipanzange eingekniffen, mit Eigelb bepinselt. Auf den Boden der Formen werden ein paar Papierschnitzel gelegt, ehe das Marzipan mit dem Marzipaneisen überbacken wird, um das Verfärben der Böden, das Austrocknen zu verhindern. Nach dem Backen werden die Schnitzel entfernt, die Formen heiß mit Zuckerguß gefüllt, nach dem Trocknen desselben mit kandierten Früchten verziert.

   Zum Puderzuckerguß:

   500 g Puderzucker, Wasser oder Rosenwasser.
   Saft einer Zitrone,

   Es muß ein ganz steifer Guß gerührt werden, um ein Weichwerden der Böden zu vermeiden.

4. Aus der Masse kann ein Brot geformt werden, das mit Schokoladenguß überzogen, mit buntem Zucker bestreut wird. Die Masse kann dadurch verändert werden, daß ¼—½ Pfd. kandierte Ananas, in feine Würfel geschnitten, unter das fertige Marzipan geknetet wird.

814. Konfekt mit verschiedener Füllung.

1. Marzipanfüllung.
125 g Mandeln, knapp 1 Teel. Wasser
125 g Puderzucker, oder Rosenwasser,
¼ Eigelb, nach Belieben 50 g kandierte Ananas.

Herstellung siehe Nr. 813.

2. Nußfüllung.
125 g Nüsse, ¼ Eigelb,
125 g Puderzucker, knapp 1 Teel. Wasser.
Herstellung wie Marzipan.

3. Krokantfüllung.
75 g Butter, 75 g Mandeln.
150 g Zucker,

Die Butter wird in einem eisernen Stieltopf zerlassen, der Zucker dazugegeben, unter Rühren zu Karamel gebrannt, die gebrühten, abgezogenen, grobgewiegten Mandeln werden hinzugefügt. Von der Masse werden kleine Mengen auf ein geöltes Emaillebrett, einen geölten Emailleteller gegeben, mit geölten Fingern verschieden geformt. (Vorsicht!)

4. Apfelsinenfüllung.
125 g Puderzucker, 2—3 Eßl. Apfelsinensaft,
1 Eßl. Apfelsinenzucker, 1 Teel. Eiweiß.

Die Zutaten werden miteinander vermischt. —

Aus den angegebenen Füllungen werden die verschiedensten Formen gemacht, die übertrocknen müssen. Sie werden dann in Überzugsmasse umgewendet und müssen auf Papier trocknen. Zur Garnitur können Pistazien, Nußhälften, bunter Zucker verwendet werden.

815. Springerle.

4 Eier (ungetrennt), ½ Teel. Pottasche,
1 Pfd. Zucker, 1 Eßl. Milch oder Wasser
½ Teel. Anis zum Lösen,
(fein pulverisiert), 1 Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden in einer Stunde schaumig gerührt, Anis, gelöste Pottasche durch ein Sieb und Mehl werden hinzugegeben. Die Zutaten werden zusammengeknetet, der Teig wird für eine ¾—1 Stunde kaltgestellt. Er wird ½ cm dick ausgerollt, in die mit Mehl ausgeklopften Formen eingedrückt, gestürzt. Die Platte in die einzelnen Formen geschnitten. Sie bleiben über Nacht auf dem vorbereiteten Blech stehen, ehe sie bei schwacher Hitze hellgelb gebacken werden.

816. Spekulatius.

250 g Mehl,
125 g Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
65 g Mandeln mit der Schale,
½ Päckchen Backpulver,
1 Teel. Zimt,
1 Prise Salz,
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei,
1 Eßl. Rum,
wenn nötig 1 Eßl. Milch.

Es wird nach Nr. 713 ein Knetteig hergestellt, der ausruhen muß. Der Teig kann, wenn Spekulatiusholzformen dafür vorhanden sind, nach Nr. 815 verwendet werden. Fehlen diese, dann werden aus dem dünn ausgerollten Teig beliebige Formen ausgestochen, die in 10—15 Minuten hellbraun gebacken werden.

Vom Einmachen.

Das Frischhalten von Gemüse, Obst und Fleisch ist durch die Benutzung von Einkochapparaten, wie Weck, Rex, Adler, Ruffia, Ortelt u. a. m., wesentlich erleichtert und verbessert worden. Die Wirkung beruht bei den verschiedenen Systemen auf dem gleichen Prinzip. Durch Anwendung von Hitze, durch Schaffung eines luftverdünnten Raumes innerhalb des Glases werden Bakterien getötet, wird der Zutritt von Luft verhindert. Ein großer Vorteil ist der, daß durch die hierbei geringen Salz- und Zuckerzusätze Wohlgeschmack und Farbe von Gemüse, von Obst nicht beeinträchtigt werden. Es sind ferner verschiedene Apparate im Handel, die mit Hilfe einer Luftpumpe aus

den schon gefüllten, verschlossenen Gläsern Luft heraussaugen und auf diese Weise ohne nachherige Erhitzung den zum Verschluß notwendigen luftverdünnten Raum schaffen. Ein abschließendes Urteil über diese Apparate zu geben, wäre verfrüht.

Zur Herstellung von Marmeladen, besonders aus feinen, saftreichen Früchten (Erdbeeren) bzw. von Gelees aus sehr reifen Früchten ist der Verbrauch von Opekta zu empfehlen. Vorschriften über die Verwendung sind der Packung beigefügt.

817. Weißkraut zu Sauerkraut einzulegen.

Weißkohl,	auf 1 Pfd. gehobelten Kohl
Salz,	8—10 g Salz.

Feste Kohlköpfe werden von den äußeren Blättern befreit, halbiert. Der Strunk wird entfernt und der Kohl möglichst fein und lang gehobelt. Der gehobelte Kohl wird, mit der angegebenen Salzmenge vermischt, in ein gebrühtes Holzfaß (Eiche) eingestampft. Die sich beim Stampfen bildende Flüssigkeit muß über dem Kohl stehen. Der Kohl wird mit einem durch kochendes Salzwasser gebrühten Tuch bedeckt, mit einem Holzdeckel und Steinen beschwert, Tuch, Deckel, Steine und Rand des Fasses sind öfters mit Salzwasser abzuwaschen (zur Entfernung des sich bildenden Schimmels). Nicht zu große Mengen säuern in einem nicht zu kalten Raum in 2—3 Wochen. Beim Verbrauch ist der Kohl gleichmäßig von der Oberfläche abzunehmen.

818. Gurken einzulegen I (für schnelleren Gebrauch).

Gurken,	auf 1 l Wasser 30—40 g
Salzwasser,	Salz,
	Dill, Wein- und Sauerkirschblätter.

Die Gurken werden vorsichtig gebürstet, mit einer Strick- oder Spicknadel mehrere Male eingestochen, über Nacht gewässert. Sie werden abwechselnd mit Dill, Wein- und

Sauerkirschblättern in einen Steintopf oder ein Fäßchen geschichtet, mit Salzwasser übergossen, leicht durch einen Deckel und Stein beschwert. Nach 10—12 Tagen sind sie gesäuert. Sie sind möglichst schnell zu verbrauchen.

819. Gurken einzulegen II (lange haltbar).

Gurken,	für 1 l 50 g Salz,
kochendes Salzwasser,	Dill, Sauerkirschblätter.

Die Vorbereitung der Gurken ist die gleiche wie in Nr. 818. Die Gurken werden in ein größeres Holzfaß mit Dill, Wein- und Sauerkirschblättern geschichtet; das Faß wird bis auf ein Spundloch mit einem Deckel verschlossen. Durch das Spundloch wird solange kochende Salzlake eingefüllt, bis das Faß vollkommen damit gefüllt ist. Das Spundloch wird durch einen Korken fest verschlossen. Das Faß ist in einem nicht zu kalten Keller auf Steine zu stellen und in der ersten Zeit möglichst täglich zu drehen (zur Ausgleichung des Druckes), später seltener. Nach ungefähr drei Monaten kann mit dem Verbrauch der Gurken begonnen werden.

820. Grüne Bohnen einzusalzen.

Grüne Bohnen,	auf 1 Pfd. Bohnen
Salz,	50 g Salz.

Die abgezogenen Bohnen werden geschnippelt, mit Salz vermischt, in einen Steintopf, oder ein Holzfäßchen gestampft, mit einem gebrühten Tuch bedeckt, mit Brett oder Stein beschwert. Tuch, Brett, Stein und Topf- oder Faßrand müssen öfters gereinigt werden. Die Bohnen sind vor ihrer Verwendung 10—12 Stunden zu wässern.

Das Einlegen in Flaschen.

Zum Einlegen in Flaschen eignen sich kleine Früchte, die reich an Fruchtsäuren sind, wie Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Rhabarber. Obst auf diese Weise haltbar gemacht, ist am besten zur Herstellung von Suppen zu verwenden, da durch den engen Flaschenhals das Aussehen des Obstes leidet. Das Obst kann roh in

die Flaschen eingefüllt werden oder nach vorheriger Erhitzung im eigenen Saft bzw. mit geringem Wasserzusatz (auf 1 Pfd. ⅛ l Wasser). Durch die letztere Art werden die Flaschen besser ausgenützt. Die gereinigten Flaschen (Bier- Selterwasserflaschen mit Patentverschluß oder Weißwein-, Champagnerflaschen) können vor dem Einfüllen geschwefelt werden.

1. Auf einen schadhaften Teller, einen Blumentopfuntersatz werden Schwefelfäden gelegt und angezündet. Ein Trichter wird darüber gestülpt (es muß Luft hinzukönnen). Die Flasche über die Trichteröffnung gehalten. Hat sie sich mit Schwefeldämpfen gefüllt, wird sie bis zum Gebrauch verkorkt.
2. Der angezündete Schwefelfaden wird vorsichtig in die Flasche hineingehalten.

Das im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzusatz erhitzte Obst wird kochend heiß in die Flasche gefüllt, diese sofort mit gebrühtem Korken verschlossen und verlackt. Oder das Obst wird roh in die Flasche gefüllt, es wird Wasser darübergegossen bis zu zwei Drittel Höhe der Flasche; die Flasche wird verschlossen, in Holzwolle oder Heu, 15—20 Minuten gekocht. Als Verschluß dafür:

1. ein Wattepfropfen oder
2. ein gebrühter Korken, am Flaschenhals festgebunden, oder
3. eine Abrolonkapsel (chemische Fabrik von Heyden, Radebeul-Dresden).

Die Flaschen werden in einen großen, hohen Topf auf eine Unterlage von Holzwolle oder Heu gestellt, in Holzwolle oder Heu eingepackt, damit sie feststehen. Kaltes Wasser wird bis zu drei Viertel Höhe der Flaschen eingefüllt, das Wasser zum Kochen gebracht. Die Flaschen werden 15—20 Minuten gekocht.

Die mit gebrühtem Korken, mit Abrolonkapseln verschlossenen Flaschen können im Wasser abkühlen, ehe sie herausgenommen werden. Das über den Halsrand stehende Korkenstück wird abgeschnitten, die Flasche ver-

lackt. Die mit Watte verschlossenen Flaschen sind möglichst heiß zu verkorken und zu versiegeln oder durch eingeweichte Gelatine zu verschließen.

Als Beispiel: **Heidelbeeren in Flaschen.**

Die gewaschenen verlesenen Heidelbeeren werden im eigenen Saft 5—10 Minuten gekocht, kochend heiß in die vorbereiteten Flaschen eingefüllt, verkorkt und verlackt.

821. Das Einlegen von Obst mit Zucker.

Soll Obst ohne Apparat als Kompott haltbar gemacht werden, so ist dafür ein verhältnismäßig großer Zusatz von Zucker notwendig. Als Gefäße werden Flaschengläser mit einer Öffnung von ungefähr 3 cm im Durchmesser, Glaskrausen oder Steintöpfe (Krumeich) verwendet. Sie können vor dem Einfüllen des Kompotts geschwefelt oder mit Rum oder Arrak ausgespült werden. Auf das eingefüllte Kompott kann ein in Rum getauchtes Papier gelegt werden. Verschlossen werden die Gefäße durch Schweinsblase, durch Pergamentpapier oder durch Cellophan. Flaschengläser können außerdem durch Harz zugegossen werden. Dazu werden drei Pfund Kolophonium in einem Schnauztopf geschmolzen, mit 250 g Palmin an der Herdseite durchgekocht. Das heiße Obst wird bis zu 2cm vom Rande entfernt in das Flaschenglas eingefüllt. Ein durch Rum gezogenes Papier wird daraufgelegt. Es ist günstig, das Papier so groß zu schneiden, daß es sich ungefähr ½ cm am Hals der Flasche hochlegt. Das flüssige Harz wird bis zum Flaschenrande eingegossen; ein Zusammensinken beim Abkühlen macht ein Nachfüllen von Harz notwendig. Beim Gebrauch wird das Flaschenglas einen Augenblick umgekehrt in stark warmes Wasser getaucht, damit der Pfropfen weich wird. Er wird mit einer Gabel, einem Messer herausgenommen. Das Harz kann eingeschmolzen immer wieder verwendet werden. Bei dieser Art des Einkochens werden abhängig vom Säuregehalt der Früchte auf 1 Pfd. Obst ½—1 Pfd. Zucker gerechnet.

822. Kirschen in Zucker.

Für süße Kirschen rechnet man auf 1 Pfd. Kirschen 250 g Zucker,
für saure auf 1 Pfd. Kirschen 400—500 g Zucker.

Für 1 Pfd. Zucker rechnet man bei saftreichen Früchten ⅛ l, bei weniger saftigen ¼ l Wasser,
1—2 Kirschkerne.

Die abgewischten, entstielten Kirschen werden entsteint. Die bestimmte Menge Kirschsteine wird aufgeklopft, die Kerne in ein Mullläppchen gebunden. Zucker und Wasser werden aufgekocht und geschäumt (geläutert). Kirschen und Kerne werden hineingegeben, 5—8 Minuten gekocht, in ein irdenes Gefäß oder einen Porzellannapf geschüttet, bis zum nächsten Tage stehengelassen. Die Kirschen werden in vorbereitete Gläser gefüllt, der durch Kochen eingedickte Saft wird heiß darüber gefüllt, die Gläser werden nach Vorschrift verschlossen.

823. Erdbeeren in Zucker.

500 g Erdbeeren,
500 g Zucker,
¼ l Wasser.

Reife, frische Erdbeeren werden einzeln gewaschen, Stiel und Kelchblatt entfernt, die Beeren zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Zucker und Wasser werden bis zum Fadenziehen gekocht, die Beeren hineingeschüttet, einmal aufgekocht. Sie werden mit dem Saft in ein Porzellangefäß geschüttet, in dem sie bis zum nächsten Tage zugedeckt stehenbleiben. Die Beeren werden auf einem Durchschlag abgetropft, der Saft wird durch Kochen wieder eingedickt und erkaltet über die Früchte gegossen. Dieses Verfahren ist 2—3 mal zu wiederholen, ehe Beeren und Saft in die vorbereiteten Gläser eingefüllt und verschlossen werden. Zur Verbesserung der Farbe kann beim Einkochen von Erdbeeren ¼—½ der angegebenen Zuckermenge an rotem Zucker verwendet werden.

824. Geschälte Pflaumen in Zucker.

500 g Pflaumen, 250 g Zucker,
kochendes Wasser, ⅛ l Wasser.

Um die Schale abziehen zu können, werden die Pflaumen in einem Durchschlag für ein paar Augenblicke in kochendes Wasser gehalten. Sie werden geschält, halbiert, entsteint. Zucker und Wasser werden aufgekocht, geschäumt, die Pflaumen in der Zuckerlösung aufgekocht. Sie werden in Gläser gefüllt, der eingedickte Saft wird darüber gegossen; die Gläser werden verschlossen.

825. Aprikosen, Pfirsiche in Zucker.

500 g Pfirsiche oder Aprikosen, 500 g Zucker,
kochendes Wasser, ¼ l Wasser,
n. Bel. 1—2 Aprikosen- oder Pfirsichkerne.

Herstellung nach Nr. 824.

826. Preißelbeeren mit Zucker.

4 Pfd. Preißelbeeren, 2 Pfd. Zucker.

Die gewaschenen, verlesenen Preißelbeeren werden abwechselnd mit dem Zucker in einen Topf geschichtet, zum Kochen gebracht, 5 Minuten gekocht. Sie werden auf ein Sieb geschüttet. Der abgetropfte Saft wird 5 Minuten gekocht, dann wieder mit den Beeren vermischt. Während des Abkühlens muß die Masse öfters umgerührt werden. Sie wird erst in die Gläser oder Töpfe eingefüllt, wenn sie anfängt steif zu werden. Die Gefäße werden nach Vorschrift verschlossen.

827. Preißelbeeren mit Birnen, Äpfel, Quitten oder Mohrrüben.

3 Pfd. Preißelbeeren, 2 Pfd. Zucker.
1 Pfd. Birnen, Quitten, Äpfel oder Mohrrüben,

Birnen, Quitten oder Äpfel werden gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten. Die geschabten Mohrrüben werden

in Würfel geschnitten, in kochendem Wasser 10 Minuten vorgekocht. Die gewaschenen, verlesenen Preißelbeeren werden schichtweise mit dem Zucker in einen Topf gegeben, zum Kochen gebracht, fünf Minuten gekocht, auf ein Sieb geschüttet. In dem abgelaufenen Saft werden die Obstscheiben oder die Mohrrübenwürfel weichgekocht; die Beeren werden dazugegeben, alles einmal aufgekocht. Weitere Behandlung nach Nr. 826.

828. Nüsse in Zucker.

2 Pfd. grüne Nüsse, 500 g Zucker,
Zuckerwasser, ¼ l Wasser.
Nelken,

Grüne Nüsse, die noch keine feste Innenschale haben dürfen, werden mit einem spitzen Hölzchen mehrere Male durchstochen, für 10—14 Tagen in kaltes Wasser gelegt, das täglich zweimal erneuert wird. Nach dieser Zeit werden die Nüsse in kochendes Wasser gegeben, einmal aufgekocht, abgegossen. In schwach gesüßtem Wasser werden sie weichgekocht, abgegossen. Jede Nuß wird mit einer Nelke gespickt. In Gläser gefüllt werden die Nüsse mit heißer Zuckerlösung übergossen acht Tage stehen gelassen. Die Lösung wird abgegossen, dick eingekocht, erkaltet über die Nüsse gegossen. Die Gläser werden nach Vorschrift verschlossen.

829. Kirschen in Essig und Zucker I.

Saure Kirschen, Zucker.
Essig,

Die Kirschen werden abgewischt, entstielt, entsteint, in einem Gefäß mit Essig übergossen, 24 Stunden stehengelassen. Nach dem Abtropfen werden sie mit dem gleichen Gewicht an Zucker in Gläser geschichtet. Während des Einfüllens sind die Gläser öfters zu schütteln, damit sie richtig gefüllt werden. Die Gläser sind nach Vorschrift zu verschließen. (Zum Einmachen ist Weinessig zu verwenden, der nach seiner Schärfe zur Hälfte, zu einem Drittel mit Wasser zu verdünnen ist.)

830. Kirschen in Essig und Zucker II.

4 Pfd. Kirschen,
3 Pfd. Zucker,
3/8 l Wasser,
3/8 l Essig,
5—6 Kirschkerne.

Die abgewischten Kirschen, bei denen der Stiel bis zur Hälfte gekürzt wird, werden mit einer Nähnadel mehrere Male eingestochen. Wasser, Essig und Zucker werden mit den in einen Mullbeutel eingebundenen Kirschkernen aufgekocht, über die Kirschen gegossen (Porzellangefäß), bis zum nächsten Tage stehengelassen. Nach dem Abtropfen werden die Kirschen in Gläser gefüllt, der aufgekochte, erkaltete Saft wird darübergegossen, die Gläser werden verschlossen.

831. Pflaumen in Essig.

2 Pfd. Pflaumen,
500 g Zucker,
1/8 l Essig,
1 Stückchen Zimt (2—3 cm),
n. Bel. 2—3 Nelken.

Die abgewischten Pflaumen werden mit einem spitzen Hölzchen oder einer Stopfnadel mehrere Male eingestochen, in einen irdenen Topf gegeben. Zucker und Essig werden geläutert, die Gewürze in einem Mullbeutel darin aufgekocht, die Flüssigkeit wird heiß über die Pflaumen gegossen. Nach 6—8 Tagen werden die Pflaumen herausgenommen, der Saft wird zum Kochen gebracht, die Pflaumen in ihm gekocht, bis sie rissig werden. In Töpfe oder Gläser gefüllt, werden sie mit dem eingekochten Saft übergossen. Nach dem Erkalten werden die Gefäße verschlossen.

832. Birnen in Essig und Zucker.

Bergamotten, Muskateller eignen sich dafür.

500 g Birnen,
250 g Zucker,
1/8 l Essig,
1 Stückchen Zimt (2 cm),
1—2 Nelken,
1 Stückchen Zitronenschale
in einem Mullbeutel.

Die gewaschenen, geschälten Birnen werden in Hälften oder Viertel geteilt, vom Kerngehäuse befreit. In dem mit Essig geläuterten Zucker werden die Birnen mit dem Gewürzbeutel lagenweise gekocht, bis sie glasig geworden sind. Sie werden in Gläser oder in Steintöpfe gefüllt. Der eingekochte Saft wird darübergegossen. Die Gefäße werden nach Vorschrift verschlossen. (Die geschälten Birnen können mit dem Buntschneidemesser nachgeschält werden.)

833. Kürbis in Essig und Zucker.

2 Pfd. vorbereitete Kürbisstücke,
ungefähr 1 l Essig (halb Wasser, halb Essig),
1—1½ Pfd. Zucker,
¼—⅜ l Wasser,
Zimt (2 cm), 1—2 Nelken im Beutel oder ½ Stange Vanille.

Der Kürbis wird geschält, entkernt, in Stücke geschnitten, nach Belieben mit dem Buntmesser. Die Stücke werden mit dem Essig übergossen, 24 Stunden stehengelassen. Nach dem Abtropfen werden sie nach Nr. 832 gekocht.

834. Zuckergurken.

2 Pfd. vorbereitete Gurkenstücke,
1 l Essigwasser (halb Essig, halb Wasser),
500 g Zucker,
⅛ l Wasser,
⅛ l Essig,
1 Stückchen Zimt
1—2 Nelken
} in einem Mullbeutel.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach geteilt, die Kerne mit einem Löffel daraus entfernt, die Hälften längs noch einmal geteilt, in gleichmäßige Stücke geschnitten. Die Stücke werden in kochendem Essigwasser aufgekocht, zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet. Weitere Behandlung nach Nr. 832. Sollte bei Essigfrüchten der Saft nach einigen Tagen sehr dünn geworden sein, so muß er abgegossen, eingedickt und erkaltet wieder über die Früchte gegossen werden.

835. Senfgurken.

4 Pfd. vorbereitete Gurkenstücke,
125 g Salz,
¾—1 l Essigwasser (halb und halb),
65 g Perlzwiebeln,
25 g Schalotten,
10 g weiße Pfefferkörner,
6 Dillblüten,
¼ Stange Meerrettich,
65 g Senfkörner,
1 l Flüssigkeit (halb Wasser, halb Essig),
200 g Zucker.

Die nach Nr. 834 vorbereiteten Gurkenstücke werden mit Salz vermischt 24 Stunden stehengelassen, auf einem Durchschlag abgetropft. Mit kochendem Essigwasser übergossen bleiben sie wieder 24 Stunden stehen. Nach dem Abtropfen werden sie mit den angegebenen Gewürzen in Gläser oder Töpfe eingeschichtet. Wasser, Essig und Zucker werden aufgekocht, kochend heiß darübergegossen. Die Gefäße, bei denen auf die Gurken ein Senfbeutel gelegt werden kann, werden nach Vorschrift verschlossen.

836. Pfeffergurken.

500 g Gurken,
Salzwasser, für 1 l 1 Eßl. Salz,
1 Stückchen Meerrettich in Würfel geschnitten,
5 g Pfefferkörner,
1—2 Dillblüten,
n. Bel. 1—2 Lorbeerblätter,
¼—⅜ l Flüssigkeit (halb Wasser, halb Essig)
(n. Bel. 30 g Zucker).

Die gebürsteten Gurken werden für 24 Stunden in Salzwasser gelegt; dann abgetropft, getrocknet. Sie werden mit den angegebenen Gewürzen in Gläser oder Töpfe gefüllt, mit Essig übergossen. Nach drei Tagen wird der abgegossene Essig aufgekocht, erkaltet über die Gurken gegossen. Der Essig kann mit Zucker aufgekocht werden. Über die Gurken kann ein Senfbeutel gelegt werden. Die Gefäße sind nach Vorschrift zu verschließen.

837. Rote Rüben.

3 Pfd. Rüben,
kochendes Wasser,
¼ Stange Meerrettich, in Würfel geschnitten,
½ Teel. Salz,
½ Teel. Kümmel,
n. Bel. ½ Teel. Koriander,
⅜ l Essigwasser (halb und halb),
50 g Zucker.

Die lauwarm gewaschenen, gebürsteten Rüben (Vorsicht, Schale nicht verletzen) werden in Wasser in 1—1½ Stunde weich gekocht, abgegossen, in kaltes Wasser gelegt. Die Haut wird abgestreift. Die in Scheiben geschnittenen Rüben werden mit den Gewürzen in einen Topf geschichtet. Zucker und Essigwasser werden aufgekocht, erkaltet über die Rüben gegossen. Das Gefäß wird nach Vorschrift verschlossen.

838. Rumtopf.

Zum Ansetzen:
1 Pfd. Erdbeeren,
1 Pfd. Zucker,
¼ l Rum oder Arrak.

Für jedes weitere Pfund Frucht ist ein Pfund Zucker zu rechnen. Rum oder Arrak wird nach Bedarf nachgefüllt. Zum Rumtopf kann jede reife, nicht überreife Obstart verwendet werden, in der Reihenfolge wie sie die Jahreszeit bietet. Erdbeeren, Johannis-, Himbeeren, reife Stachelbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen, Äpfel. Das vorbereitete trockene Obst wird mit dem Zucker vermischt, eine Stunde stehengelassen; in den Topf gegeben, mit Arrak oder Rum übergossen. Der sich absetzende Zucker wird täglich mit einem silbernen Löffel aufgerührt. Der Topf muß nach jedesmaligem Öffnen wieder mit Pergamentpapier verschlossen werden. Große Früchte sind zu teilen.

839. Fruchtsäfte

können auf verschiedene Weise gewonnen werden.

1. Durch Kochen mit Wasser. Die Größe des Wasserzusatzes ist von der Beschaffenheit des Obstes

abhängig. Bei harten Obstarten, wie Äpfel, Birnen usw., muß er größer sein als bei weichen, wie Kirschen, Beerenobst.

2. Durch Erhitzen ohne Wasserzusatz im Wasserbad. Diese Art der Gewinnung ist besonders zu empfehlen, wenn der Saft zu Gelee gekocht werden soll. Man erhält einen reinen, unverdünnten Saft. Die Ausgiebigkeit ist im Vergleich zu 1 geringer.
3. Durch Auspressen. Die Fruchtpresse der Alexanderwerke hat sich dafür gut bewährt.
4. Durch vorheriges Gären der Früchte. Es kommt für Beerenobst in Betracht. Die zerstampften Früchte werden mit Wasser übergossen, an einem warmen Ort während 6—8 Tagen der Gärung überlassen. Der im Obst enthaltene Trauben- und Fruchtzucker geht dabei verloren.
5. Unter Benutzung von Weinsteinsäure (Herstellung ohne Wärme). Der Saft ist möglichst ungekocht zu verbrauchen, zu Limonaden, als Beigabe zu süßen Speisen.
6. Durch Einzuckern der Früchte mit Streuzucker oder Erhitzen in einer Zuckerlösung.
7. Durch den Saftfilter von Weck, in dem die Früchte, durch Dampf zum Platzen gebracht, ihren Saft abgeben.
8. Durch Keltern für größere Betriebe im „Mostmax" (Firma Kaltenbach, Lörrach in Baden) für den Haushalt im „Mostmäxli". Der dabei gewonnene reine klare Fruchtsaft wird als Süßmost bezeichnet. Er ist frisch, kühl aufbewahrt, einige Tage haltbar, für längere Zeit muß er durch Sterilisieren in Flaschen haltbar gemacht werden (Flüssiges Obst).

840. Johannisbeersaft (zu 1).

2 Pfd. Beeren,	für 1 l Saft
¼ l Wasser,	600 g Zucker.

Die vorbereiteten Beeren werden mit dem Wasser gekocht, bis sie platzen. Die Masse wird auf ein gebrühtes

Geleetuch gegossen. Der durchgetropfte (nicht durchgedrückte) gemessene Saft wird mit dem Zucker ungefähr drei Minuten gekocht, geschäumt, zehn Minuten gekocht, wieder geschäumt, heiß in Flaschen gefüllt, sofort mit Korken und Siegellack verschlossen. Himbeersaft ebenso, bei Kirschsaft auf zwei Pfund Kirschen $\frac{3}{8}$ l Wasser, auf 1 l durchgetropften Saft 500 g Zucker, bei Äpfeln und Birnen soviel Wasser, daß das vorbereitete Obst knapp davon bedeckt ist, ebensoviel Zucker wie bei Kirschsaft.

841. Johannisbeersaft (nach 2).

Johannisbeeren, 600 g Zucker.
für 1 l durchgetropften Saft,

Die vorbereiteten Beeren werden in einen Topf gegeben, mit diesem in einen größeren Topf mit kochendem Wasser gestellt. Sind die Beeren geplatzt, wird die Masse zum Durchtropfen auf ein gebrühtes Geleetuch gegossen. Weitere Behandlung nach Nr. 840.

842. Himbeersaft (zu 3).

Himbeeren für 1 l Saft, 500 g Zucker.

Der Saft der durch die Presse gegebenen Himbeeren wird nach Nr. 840 fertiggestellt.

843. Ausgegorener Johannisbeersaft (zu 4).

1 l Johannisbeeren, auf 1 l Saft
$\frac{1}{4}$ l Wasser, 800 g Zucker.

Die vorbereiteten Beeren werden zerstampft, mit Wasser vermischt 6—8 Tage an einem warmen Ort zugedeckt stehend der Selbstgärung überlassen. Der vom Bodensatz abgegossene durchgetropfte Saft wird mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, geschäumt, heiß in Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt.

844. Erdbeersaft mit Weinsteinsäure (zu 5).

3 Pfd. Garten- oder Walderdbeeren, 40 g Weinsteinsäure,
1 l Wasser, 3 $\frac{3}{4}$ Pfd. Hutzucker.

Die verlesenen, gewaschenen Beeren werden zerquetscht, mit dem Wasser, in dem die Weinsteinsäure gelöst worden ist, übergossen, 24 Stunden stehengelassen. Der durchgetropfte Saft wird mit dem zerkleinerten Hutzucker ½ Stunde gerührt (der Zucker muß sich lösen), in Flaschen gefüllt. Diese werden mit einem Wattebausch, einem Mullpfropfen verschlossen. Der Saft ist frühestens nach 8 Wochen zu verbrauchen.

845. Erdbeersaft (nach 6).

3 Pfd. Erdbeeren, ½ l Wasser.
2 Pfd. Zucker,

Die verlesenen, gewaschenen Früchte werden zerstampft. Zucker und Wasser werden aufgekocht, geschäumt, die zerstampften Früchte darin erhitzt. Die Masse bleibt 12 bis 24 Stunden stehen. Der durchgetropfte Saft wird in Flaschen gefüllt, etwas Öl darübergegossen. Die Flaschen werden mit Pergamentpapier verschlossen.

846. Johannisbeersaft (nach 6).

3 Pfd. Johannisbeeren, 1½ Pfd. Zucker.

Die vorbereiteten Beeren und der Zucker werden schichtweise in einen Topf gegeben, unter Schütteln erhitzt. Der durchgetropfte Saft wird in Flaschen gefüllt, die mit Watte verschlossen in Holzwolle oder Heu vom Kochen an 10 Minuten ziehen müssen. Die Watte wird entfernt, die Flaschen werden verkorkt und verlackt.

847. Erdbeersaft durch den Weckfilter (nach 7).

Über die Herstellung siehe die dem Apparat beigefügten Angaben.

848. Süßmost (nach 8)

ist nach den der Kelter beigefügten Angaben herzustellen. Der „Mostmax" wird zur Verarbeitung von Kernobst verwendet. Je nach seiner Größe können durch ihn in 1 Stunde 25—50 Liter Süßmost gewonnen werden. Durch die Art seiner Gewinnung enthält Süßmost die aromatischen Stoffe, Fruchtsäuren, Ergänzungs- und Mineralstoffe der verwendeten Obstart.

849. Zur Herstellung von Gelee

sind Früchte, die reich an Pektinstoffen (pflanzliche Gallertstoffe) sind, notwendig. Sie finden sich in unreifem Obst in größeren Mengen als im reifen, bzw. überreifen. Diesem Umstand ist bei der Wahl des Obstes zum Geleekochen Rechnung zu tragen. Falläpfel, Quitten, Beerenobst eignen sich besonders dafür. Zum Gelingen des Gelees sind außer den Pektinstoffen eine bestimmte Zuckermenge, ein bestimmter Säuregrad notwendig.

850. Johannisbeergelee.

Johannisbeeren, auf 1 Pfd. durchgetropften Saft 1 Pfd. Zucker.

Gewinnung des Saftes nach Nr. 841.

Der durchgetropfte, gewogene Saft wird mit der gleichen Zuckermenge unter Rühren zum Kochen gebracht (der Zucker muß sich vor Beginn des Kochens gelöst haben), ungefähr 2 Minuten gekocht, geschäumt, 10 Minuten gekocht, wenn notwendig noch einmal geschäumt, die Geleeprobe gemacht. Dazu werden ein paar Tropfen auf einen Tellerrand gegeben. Erstarren sie beim Abkühlen, wird das Gelee in Gläser eingefüllt, nach dem Erkalten mit Rum- und Pergamentpapier verschlossen. Wird die Probe nicht steif, muß das Gelee noch länger gekocht werden. Durch zu langes Kochen wird die Wirkung der Pektinstoffe aufgehoben. Die Masse bekommt eine sirupähnliche Beschaffenheit. Jedes andere aus Beerenobst herzustellende Gelee ist auf die gleiche Weise wie Johannisbeergelee zu behandeln. Das in Gläser gefüllte Gelee wird am nächsten Tage verschlossen.

851. Apfelgelee.

Unreife Äpfel, wenn notwendig
Wasser, Saft von ½ Zitrone.
auf 1 Pfd. Saft
400—500 g Zucker,

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit dem Kerngehäuse in Wasser weichgekocht. Es ist soviel Wasser zu nehmen, daß die Äpfel knapp davon bedeckt sind. Der durchgetropfte

Saft wird nach Nr. 850 zu Gelee gekocht. Ist sehr viel Saft durchgelaufen, dann kann er vor der Berechnung der Zuckermenge erst eingekocht werden, ehe er gewogen wird. Zitronensaft ist 2—3 Minuten vor der Geleeprobe hinzuzugießen. Für Äpfel-, für Quittengelee empfiehlt es sich, einen Messing-, einen Kupferkessel zum Kochen zu benutzen, da dadurch die Farbe günstig beeinflußt wird.

852. Quittengelee.

Quitten,	400—500 g Zucker,
Wasser,	nach Belieben Saft von
auf 1 Pfd. Saft	½ Zitrone.

Herstellung des Gelees nach Nr. 851.

Die Quitten sind mit einem Tuch abzureiben.

853. Zur **Herstellung von Marmelade** können außer frischen Früchten die bei der Gewinnung von Saft bleibenden Rückstände verwendet werden. Die Früchte können mit Zucker zusammen dick eingekocht werden, oder die ohne Zucker gekochten Früchte werden durch ein Haarsieb gestrichen, das Mus wird mit Zucker eingekocht. Die letztere Art ist für Marmelade, die zum Füllen, zum Bestreichen von Torten, von Kleingebäck gedacht ist, anzuwenden. Auf 1 Pfd. durchgestrichenes Fruchtfleisch werden 350—400 g Zucker gerechnet. Marmelade wird heiß in die vorbereiteten Gläser gefüllt, mit Rum- und Pergamentpapier verschlossen. Ebenso wie bei der Herstellung von Saft können auch bei der von Marmelade verschiedene Obstarten gemischt werden. (Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen.)

854. Himbeermarmelade I.

Himbeeren,	Zucker.

Die verlesenen Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen. Auf 500 g der durchgestrichenen Masse werden 350 g Zucker gerechnet. Beide Zutaten werden unter häufigem Rühren (Untersatz) dick eingekocht. Die mit der Marmelade gefüllten Gläser werden nach Vorschrift verschlossen. Erdbeermarmelade ebenso.

855. Himbeermarmelade II.

2 Pfd. Himbeeren, 2 Pfd. Zucker.

Die verlesenen Himbeeren werden erhitzt, 10—15 Minuten gekocht. Unter die heiße Masse wird der Zucker gerührt. Die mit der Marmelade gefüllten Gläser werden nach Vorschrift verschlossen.

856. Kirschmarmelade.

2 Pfd. saure Kirschen, auf 1 Pfd. Mus
¼ l Wasser, 400 g Zucker.

Die gewaschenen, entstielten, entsteinten Kirschen werden mit dem Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen. Mus und Zucker werden dick eingekocht, heiß in die Gläser gefüllt, vorschriftsmäßig verschlossen.

857. Dreifrucht.

1 Pfd. Kirschen (sauer), 2 Pfd. Zucker,
1 Pfd. Himbeeren, ¼ l Wasser.
1 Pfd. Johannisbeeren,

Zucker und Wasser werden aufgekocht und geschäumt. Die gewaschenen, entstielten, entsteinten Kirschen werden in der Zuckerlösung 10 Minuten gekocht, ehe die vorbereiteten Himbeeren dazugegeben werden. Nach 5 Minuten Kochzeit werden die vorbereiteten Johannisbeeren hinzugeschüttet. Die dick eingekochte Marmelade wird in Gläser eingefüllt, diese werden nach Vorschrift verschlossen.

858. Pflaumenmus.

Reife, blaue Pflaumen werden abgewischt, halbiert, entsteint, durch die Fleischmühle gedreht. Der Brei wird unter häufigem Rühren (Untersatz) dick eingekocht, in irdene Töpfe gefüllt. Die Oberfläche des Mus läßt man in der Bratröhre übertrocknen, ehe die Töpfe mit Pergamentpapier verschlossen werden.

859. Apfelsinenmarmelade I.

4 Apfelsinen, 1 Pfd. Zucker,
2 bittere Orangen ⅛ l Wasser,
oder 6 Apfelsinen, Saft von 2 Zitronen.

Die ganz dünn abgeschnittene Schale der Apfelsinen bzw. Orangen (ohne weißes Fleisch) wird in feine Streifen geschnitten, die in reichlich Wasser 5 Minuten gekocht, dann abgegossen werden. Die weiße Haut der Früchte wird abgezogen, das Fruchtfleisch von Häuten und Kernen befreit. Zucker und Wasser werden aufgekocht, die vorgekochten Schalen, Apfelsinensaft und Fleisch werden hinzugetan, die Zutaten zusammen dicklich gekocht. Der Zitronensaft wird hinzugegossen, die Masse noch 2—3 Minuten gekocht. Sie muß während des Erkaltens öfters umgerührt werden, ehe sie in die vorbereiteten Gläser eingefüllt wird. Diese sind nach Vorschrift zu verschließen. (Sehr wohlschmeckend, aber viel Zeit in Anspruch nehmend.)

860. Apfelsinenmarmelade II.

12 Apfelsinen, Wasser,
2 Zitronen, Zucker.

Apfelsinen und Zitronen werden geschält, die Schale wird durch die Fleischmaschine gedreht. Das Fruchtfleisch wird zerschnitten, die Kerne werden entfernt. Schalen und Fruchtfleisch werden gewogen. Auf 1 Pfd. Masse werden 1½ l Wasser gerechnet. Mit dem Wasser übergossen, bleibt die Masse 24 Stunden stehen. Sie wird dann 2 Stunden gekocht und wieder gewogen. Auf 1 Pfd. Masse wird 1 Pfd. Zucker gerechnet. Beides wird zusammen bis zur Geleeprobe eingekocht. Die mit der Marmelade gefüllten Gläser werden nach Vorschrift verschlossen. (Ausgiebig, aber nicht so wohlschmeckend wie die nach Nr. 859 hergestellte Marmelade.)

861. Apfelpaste.

3 Pfd. Äpfel (Fallobst), Zucker (am besten grober
Wasser, Kristallzucker).

Die gewaschenen, von Stiel und Blüte befreiten Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit dem Kerngehäuse in knapp gleichstehend Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, gewogen. Auf 1 Pfd. Mus ist 1 Pfd.

Zucker zu berechnen. Beide Zutaten werden zusammen dicklich eingekocht (Messingkessel — Geleeprobe), die Masse wird auf ein mit angefeuchtetem Pergamentpapier belegtes Blech gegossen (1 cm hoch), muß abkühlen und trocknen. Es werden kleine Formen daraus geschnitten oder ausgestochen, die in Zucker umgewendet werden.

862. Quittenpaste.

3 Pfd. Quitten, Zucker (Kristallzucker).
Wasser,

Herstellung nach Nr. 861.

863. Kurze Angaben über das Frischhalten im Weckapparat.

Zum Apparat gehören: Der Sterilisiertopf mit einfallendem Deckel, das Thermometer, das in die Öffnung des Deckels paßt, der Ständer oder Gläserhalter, die Klammern oder Federn, die in die Schlitze der Säule des Gläserhalters eingreifen, die Gläser, die in verschiedenen Formen und Größen im Handel sind, die dazu passenden Gummiringe und Deckel. Gläser, Deckel und Ringe müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Sie sind vor der Benutzung zu reinigen. Gläser und Deckel, bei denen die Ränder besonders zu beachten sind, werden in heißer Sodalösung mit Hilfe einer Bürste gewaschen, kalt nachgespült, nicht getrocknet, sondern zum Auslaufen die Gläser umgekehrt auf ein reines Tuch gestellt. Die Gummiringe werden in warmer Sodalösung gewaschen, kalt nachgespült, bzw. bis zum Gebrauch in kaltem Wasser liegengelassen. Da sie trocken auf den Rand des Glases gelegt werden sollen, wird der Ring vor seiner Benutzung auf ein reines, leinenes Tuch gelegt, das Tuch darübergeschlagen, durch Aufdrücken die Feuchtigkeit aufgesogen. Obst wird im allgemeinen roh in die Gläser gefüllt, Gemüse am besten gekocht, wo es seiner sonstigen Zubereitung entspricht in Fett fast gar gedünstet, Fleisch

gar gekocht, geschmort oder gebraten. Bei weichem Obst, das bei der Erhitzung reichlich Wasser abgibt, wie es zum Teil bei Beerenobst der Fall ist, kann der notwendige Zucker ohne Wasserzusatz verwendet werden, bei härteren Obstarten wird er als Zuckerlösung verbraucht. Bei Gemüse, bei Fleisch wird die zum vorherigen Garmachen gebrauchte Flüssigkeit, bzw. nur Wasser oder Wasser mit Salz verwendet. Obst und Gemüse werden bis zum Rande des Glases eingefüllt, Fleisch nur bis zu drei Viertel der Höhe des Glases. Bei Obst, bei Gemüse muß die darübergefüllte Flüssigkeit einen Raum von 3—4 cm Höhe vom Glasrand entfernt freilassen, bei Fleisch darf sie nur bis zur Hälfte der Höhe des Glases reichen. Der Rand der gefüllten Gläser wird mit einem feuchten, nicht faserndem Tuch abgewischt, die Gläser werden mit Gummiring und Deckel verschlossen, durch die Feder im Gläserhalter befestigt. Der Druck der Feder auf den Deckel darf nur mäßig stark sein. Der mit Gläsern gefüllte Halter wird in den Topf gesetzt, in dem Wasser vorgewärmt werden kann. Das Wasser soll über den Gläsern stehen, da dadurch eine gleichmäßige Erhitzung erreicht wird. Auf nicht zu heißer Herdstelle, bzw. auf gedeckter Herdflamme wird das Wasser allmählich auf die für das betreffende Nahrungsmittel notwendige Temperatur gebracht, auf der es dann die angegebene Zeit gehalten werden muß. Nach Ablauf der Zeit wird der Topf vom Herd genommen, geöffnet. Nach ungefähr 3—5 Minuten ist der Gläserhalter herauszuheben. Die Gläser können sofort mit Tüchern bedeckt werden, um sie bei dem plötzlichen Temperaturwechsel vor dem Springen zu schützen. Sie bleiben bis zur vollständigen Abkühlung unter Druck.

Nachstehende Tabelle gibt Anhaltspunkte für das Frischhalten einzelner Nahrungsmittel. Ausführlichere Beschreibungen und Kochvorschriften sind enthalten in dem Lehr- und Handbuch „Koche auf Vorrat" J. Weck u. Co., Oeflingen/Baden. Augenblicklicher Preis für einen Weckapparat 5,90 Mark. Für den Saftgewinner von Weck 15,00 Mark.

Nr.	Nahrungsmittel	Zusätze	Dauer des Sterilisierens i. weiten Glas Min.	Dauer des Sterilisierens i. engen Glas Min.	Gradhöhe
1	Erdbeeren . .	250 g Zucker auf 2 Pfd. Früchte	15	20	75° C.
2	Stachelbeeren, unreife	800 g Zucker auf 1 l Wasser	20	25	75° C.
3	Rhabarber . .	250 g Zucker auf 2 Pfd. Rhabarb.	20	25	80° C.
4	Kirschen, süß, mit Stein	300 g Zucker auf 1 l Wasser	25	30	80° C.
5	Kirschen, sauer mit Stein	750 g Zucker auf 1 l Wasser	25	30	80° C.
6	Kirschen, süß ohne Stein	250 g Zucker für 2 Pfd. Kirschen	25	30	90° C.
7	Kirschen, sauer ohne Stein	500—750 g Zucker für 2 Pfd. Kirschen	25	30	90° C.
8	Johannisbeeren	1000 g Zucker auf 1 l Wasser	10	15	75° C.
9	Dreifrucht: je 1 Pfd. Kirschen Himbeeren Johannisbeeren	375 g Zucker	20	25	90° C.
10	Himbeeren I .	500—800 g Zucker auf 1 l Wasser	10	15	75° C.
11	Himbeeren II	250 g Zucker für 2 Pfd. Beeren	15	20	90° C.
12	Heidelbeeren .	300 g Zucker auf 2 Pfd. Beeren	20	25	80° C.
13	Aprikosen . . Pfirsiche . . .	750 g Zucker auf 1 l Wasser	20	25	90° C.
14	Mirabellen . . Pflaumen . .	600 g Zucker auf 1 l Wasser	20	25	75° C.
15	Birnen . . . weiche Sorten	400 g Zucker auf 1 l Wasser	20	25	90° C.

Anmerkungen.

Zu Nr. 1. Die vorbereiteten Erdbeeren werden eingezuckert, kühl über Nacht stehengelassen, am nächsten Tage an der Herdseite erwärmt, damit sie zusammenfallen, auf einem Durchschlag abgetropft, in die Gläser eingefüllt. Ein Teil des Saftes, dicker eingekocht, wird darübergefüllt, die Gläser sterilisiert. (Wasser im Steri-

lisiertopf unter die Ränder der Gläser reichen lassen, roter Zucker.) Der zurückbleibende Saft kann frisch verbraucht oder in Flaschen gefüllt sterilisiert werden.

Zu Nr. 2. Die vorbereiteten Stachelbeeren werden mit einem spitzen Hölzchen, einer Nadel mehrere Male durchstochen. Sie können vor dem Einfüllen mit schwachsüßem Zuckerwasser überbrüht werden.

Zu Nr. 3, 6, 7, 9, 11, 12. Die vorbereiteten Früchte werden schichtweise mit dem Zucker in die Gläser gefüllt. Zur richtigen Ausnützung der Gläser empfiehlt es sich, die gefüllten Gläser 3—4 Stunden, bzw. über Nacht stehenzulassen, damit das Obst zusammenfällt. Es kann dann Obst nachgefüllt werden.

Zu Nr. 13. Pfirsiche, Aprikosen bzw. Pflaumen sind vor dem Einfüllen mit kochendem Wasser zu überbrühen, um die Schale abziehen zu können, sie sind ohne Steine einzulegen.

Alle Obstarten sind langsam zur angegebenen Gradhöhe zu erhitzen.

Nr.	Nahrungsmittel	Zusätze	Dauer des Sterilisierens i. engen Glas Min.	Dauer des Sterilisierens i. weiten Glas Min.	Gradhöhe
1	Stangenspargel	Kochwasser des Spargels	60	90	98° C.
2	Bruchspargel	ebenso			
3	Erbsen I . . .	Kochwasser d. Erbsen	60	90	98° C.
4	Erbsen II . .	60 g Butter, $^1/_8$–$^1/_2$ l Brühe oder Wasser für 2 Pfd. Erbsen	60	90	98° C.
5	Karotten I . .	wie 3			
6	Karotten II .	wie 4			
7	Karott. u. Erbsen	wie 3 und 4			
8	Grüne Bohnen	Kochwasser der Bohnen	60	90	98° C.
9	Wachsbohnen	Kochwasser der Bohnen	60	90	98° C.
10	Tomaten . . .	abgekochtes Wasser	20	25	90° C.
11	Gurken zu Schmorgurken	Essigwasser	20	25	70° C.
12	Pfefferlinge .	leicht gesalz. Wasser oder Kochwasser der Pilze	60	75	98° C.

Anmerkungen.

Zu Nr. 1. Der vorbereitete, gleichmäßig lang geschnittene Spargel wird in Salzwasser (1 Teel. Salz auf 1 l Wasser) 10—15 Minuten gekocht. Die Stangen werden heiß mit den Köpfen nach unten in die Gläser gefüllt. Das Kochwasser ist vom Bodensatz abgegossen zu verwenden.

Zu Nr. 2. Der in Stücke geschnittene Spargel ist nach den Anmerkungen zu Nr. 1 zu behandeln.

Zu Nr. 3, 5, 7. Das vorbereitete Gemüse wird in Salzwasser (1 Teel. Salz auf 1 l Wasser) gargekocht, heiß in die Gläser gefüllt. Das Kochwasser ist vom Bodensatz abgegossen zu verwenden.

Zu Nr. 4, 6, 7. Die vorbereiteten Gemüse werden in Butter gedünstet unter Zusatz von Brühe oder Wasser fast gar gemacht, heiß in die Gläser eingefüllt. (Beim Verbrauch ist das Gemüse durch angerührtes Mehl bündig zu machen.)

Zu Nr. 8. Die vorbereiteten, geschnippelten oder gebrochenen Bohnen werden in Salzwasser (1 Teel. Salz für 1 l Wasser) fast gargekocht, heiß in die Gläser gefüllt, mit dem vom Bodensatz abgegossenen Kochwasser im Glase übergossen.

Zu Nr. 9. Die Wachsbohnen können im ganzen oder gebrochen nach Nr. 8 eingelegt werden.

Zu Nr. 10. Es sind feste, runde Tomaten zu verwenden, die roh in die Gläser eingefüllt werden.

Zu Nr. 11. Die vorbereiteten Gurken werden in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, roh eingefüllt.

Zu Nr. 12. Die vorbereiteten Pilze werden in wenig Wasser 10—15 Minuten gekocht, heiß in die Gläser gefüllt, mit leicht gesalzenem, abgekochtem Wasser übergossen. Das Kochwasser der Pilze ist nur dann zum Übergießen zu verbrauchen, wenn es nicht bitter schmeckt.

Nr.	Nahrungsmittel	Zusätze	Dauer des Sterilisierens Minuten	Gradhöhe
1	Gekochtes Fleisch	durchgegossene Brühe	60	bei 98 ° C.
2	geschmortes Fleisch	Schmorflüssigkeit	60	bei 98 ° C.
3	Gebratenes Fleisch	Breiflüssigkeit	60	bei 98 ° C.
4	Pastetenmasse . .	—	90—120	bei 98 ° C.
5	Leberwurstmasse .	—	120	bei 90 ° C.
6	Blutwurst . . .	—	120	bei 98 ° C.

Anmerkungen.

Zu Nr. 1, 2, 3. Der besseren Ausnützung der Gläser wegen ist knochenfreies Fleisch zu verwenden oder die Knochen sind auszulösen. Die Fleischstücke sind der Größe der Gläser entsprechend zu schneiden. Sie sind durch die verschiedenen Zubereitungsarten gar zu machen, ehe sie eingefüllt werden, dürfen aber nicht zu weich werden. Beim Braten und Schmoren dürfen nur Fett und Wasser (Brühe), kein Mehl, keine saure Sahne verwendet werden. Bei gekochtem Fleisch wird soviel durchgegossene Brühe über das eingefüllte Fleisch gegossen, daß es davon bedeckt ist. Die beim Schmoren, beim Braten erhaltene Flüssigkeit braucht nur 3—4 cm hoch im Glas zu stehen.

Zu Nr. 4, 5, 6. Die Massen sind roh einzufüllen (3—4 cm vom Glasrand entfernt).

Getränke.

Warme Getränke.

864. Kaffee (für 4 Personen).

2—3 Lot Kaffee, kochendes Wasser.

Ein Lot faßt abhängig von der Größe der Kaffeebohnen 15—20 g Kaffee. Ein halbes Lot ergibt zwei Tassen mittel-

starken Kaffees (es ist mit einem Tasseninhalt von $\frac{1}{8}$ l gerechnet). Für vier Personen ist dementsprechend 1 l fertiger Kaffee zu rechnen. Der Zusatz von Kaffeegewürz ist möglichst zu vermeiden. Die Zubereitung kann auf verschiedene Weise erfolgen:

1. In einem möglichst nur zum Kaffeebrühen zu benutzenden Topf wird die notwendige Wassermenge zum Kochen gebracht. Die durch das Vollsaugen des gemahlenen Kaffees verlorengehende Wassermenge ist mit zu berechnen. Der gemahlene Kaffee wird hineingeschüttet, umgerührt. An der Herdseite muß der Kaffee zugedeckt 10—15 Minuten ziehen, er wird mit 2—3 Eßlöffeln kalten Wassers abgeschreckt (dadurch wird ein schnelles Absetzen des Kaffees erreicht), ehe er durch ein Kaffeesieb, durch einen gebrühten Beutel in die mit heißem Wasser erwärmte Kanne gegossen wird.
2. Der gemahlene Kaffee wird in einen gebrühten Beutel geschüttet, der in die erwärmte Kaffeekanne gehängt oder in einen Trichter gesteckt wird. Stark kochendes Wasser (Wasserkessel) wird nach und nach daraufgefüllt (ungefähr 3—4 mal). Die Kaffeekanne ist besonders in der kühleren Jahreszeit während des Aufgießens in heißes Wasser zu stellen, die Schnauzenöffnung der Kanne ist durch Papier zu verstopfen, um das Entweichen von Aromastoffen zu verhindern. Größte Sauberkeit des Kaffeebeutels ist unbedingt erforderlich.
3. Der Kaffeebeutel wird bei der Herstellung durch einen Trichter ersetzt. Gut bewährt haben sich der Karlsbader Porzellantrichter, der Melitta-Aluminiumtrichter, der in letzter Zeit in den Handel gebrachte Melitta-Schnell-Filter. Für den Melitta-Trichter kann der Kaffee etwas feiner gemahlen sein als für den Karlsbader. Die Herstellung des Kaffees erfolgt nach 2. Bei größeren Kaffeemengen ist es ratsam, durch Aufgießen im Trichter einen starken Extrakt herzustellen, der im Augenblick des Gebrauchs mit kochendem Wasser verdünnt wird. Wesentlich ver-

bessert wird der Geschmack des Kaffees, wenn an Stelle von Milch süße Sahne dazu gereicht wird.

4. Herstellung des Kaffees in Maschinen.

Soll Kaffee gewärmt werden, so wird er in der Kanne in kochendheißes Wasser gestellt, oder mit kaltem Wasser angesetzt langsam erwärmt.

Kaffee Haag ist auf die gleiche Weise zu verwenden.

865. Tee (für 4 Personen).

2 Teel. Tee,	1⅛ l kochendes Wasser.

1. Der Tee wird in einem irdenen oder Porzellangefäß mit kochendem Wasser überbrüht. Er muß 3—4 Minuten ziehen, ehe er in die heiß ausgespülte Kanne abgegossen wird. (Durch längeres Ziehen wird er bitter.)
2. Der Tee wird in ein Tee-Ei gefüllt, das in der vorerwärmten Kanne mit kochendem Wasser übergossen wird. Nach vier Minuten wird das Tee-Ei herausgenommen.
3. Der Tee wird in der Porzellan-Teemaschine mit Sieb nach der gleichen Vorschrift wie der Kaffee gefiltert.

866. Schokolade (für 4 Personen).

1 l Milch oder	100—150 g Schokolade,
½ l Milch, ½ l Wasser,	n. Bel. 1 Teel. Kakao,
	Zucker nach Bedarf.

Die zerbrochene Schokolade, der Kakao werden mit der kalten Milch verrührt, unter Rühren zum Kochen gebracht (Aluminiumtopf).

867. Kakao (für 4 Personen).

1 l Milch oder	50 g Kakao
½ l Milch, ½ l Wasser,	Zucker nach Bedarf.

Der Kakao wird mit der kalten Flüssigkeit verrührt, unter Rühren zum Kochen gebracht. Wird eine einzelne Tasse Kakao gebraucht, so können 1—2 Teelöffel Kakao in die

Tasse gegeben werden, die kochende Flüssigkeit wird unter Rühren aufgefüllt.

868. Heiße Zitronenlimonade (4 Gläser).

1 Stückchen Zitronenschale,
Saft von 1½—2 Zitronen,
4 Eßl. Zucker,
1 l kochendes Wasser.

Schale, Saft und Zucker werden mit dem kochenden Wasser übergossen, nach 2—3 Minuten wird die Schale entfernt.

869. Grog (4 Gläser).

4—8 Eßl. Rum,
4 Eßl. Zucker,
1 l kochendes Wasser.

Rum und Zucker werden in die Gläser gegeben, das kochende Wasser wird daraufgegossen.

870. Glühwein (4 Gläser).

1 Flasche Rotwein (¾ l),
¼ l Wasser,
1 Stückchen Zimt (3—4 cm),
3—4 Nelken,
n. Bel. 1 Stückchen Ingwer,
80 g Zucker.

Die Zutaten werden zusammen erhitzt.

871. Teepunsch I (3¼—3½ l).

375 g Zucker,
1 l Wasser,
1 Stange Vanille,
Saft von 8 Apfelsinen,
Saft von 4 Zitronen,
Schale von 1 Zitrone,
Tee von 25 g Tee und 2 l Wasser,
4 Eßl. Rum.

Zucker und Wasser werden aufgekocht. Die Zuckerlösung wird mit Vanille, dem Saft der Apfelsinen und Zitronen, der Zitronenschale noch einmal erhitzt, mit Tee und Rum vermischt.

872. Teepunsch II (2¾ l).

2 Flaschen Rotwein,	ungefähr 150 g Zucker,
1 l Tee von 10—15 g Tee,	3—4 Eßl. Rum.
Saft von 2—3 Zitronen,	

Der erhitzte Wein wird mit dem heißen Tee, Zitronensaft und Rum vermischt und gesüßt.

873. Weißweinpunsch (2⅜ l).

2 Flaschen Weißwein,	ungefähr 150 g Zucker,
¾ l Wasser oder	Zitronenzucker von
(für 1 Flasche Wein,	½ Zitrone,
¾ l Wasser),	Saft von ½ Zitrone,
	⅛ l Kognak.

Alle Zutaten mit Ausnahme des Kognaks werden vermischt und zusammen erhitzt (nicht kochen). Kurz vor dem Gebrauch wird der Kognak dazugegossen.

Kalte Getränke.

874. Zitronenlimonade (4 Gläser).

1 l kaltes Wasser,	4 Eßl. Zucker.
Saft von 1—2 Zitronen,	

875. Apfeltrank von frischen Äpfeln (für einen Fieberkranken).

250 g saure Äpfel,	50 g Zucker,
½ l kochendes Wasser,	1 Eßl. Zitronensaft.

1. Die abgeriebenen Äpfel werden mit der Schale in feine Scheiben geschnitten, mit kochendem Wasser übergossen, eine Stunde stehengelassen, der Saft wird abgegossen, abgekühlt, mit Zitronensaft vermischt und gesüßt.
2. Die Apfelscheiben werden mit kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht, der Saft wird abgegossen, nach 1 fertiggestellt.

(Verwendung der Reste zu Apfelmus, zu Suppe.)
Auf die gleiche Weise kann auch Rhabarber verwendet werden.

Auch getrocknetes Obst eignet sich dazu.

125 g getrocknete Pflaumen oder	¼ l Wasser zum Einweichen,
100 g getrocknete Aprikosen oder	1 Eßl. Zitronensaft,
75 g Apfelringe,	1—2 Eßl. Zucker.

Das vorbereitete, eingeweichte Obst wird mit dem Einweichwasser, wenn notwendig unter Nachgießen von Wasser, ½ Stunde gekocht. Der abgegossene, abgekühlte Saft wird mit Zitronensaft vermischt und gesüßt.

876. Mandelmilch (erfrischendes Getränk für einen Kranken).

25 g süße Mandeln,	¼ l Milch,
2 bittere,	1—2 Teel. Zucker.

Die vorbereiteten, geriebenen Mandeln werden mit abgekochter Milch übergossen, zwei Stunden stehengelassen. Die durch ein Tuch gegossene Mandelmilch wird gesüßt.

877. Milchlimonade (erfrischendes Getränk für einen Kranken).

40 g Zucker,	⅛ l abgekochte Milch,
1 Stückchen Zitronenschale,	1—2 Eßl. Zitronensaft.
⅛ l kochendes Wasser,	

Zucker und Zitronenschale werden mit dem kochenden Wasser übergossen. In die abgekühlte Flüssigkeit werden unter Quirlen Zitronensaft und Milch gegeben. Die Zitronenschale wird entfernt.

878. Erdbeerbowle (für 8 Personen).

Bei den angegebenen Zutaten ist mit $^5/_{16}$ l Bowle zwei Gläser für eine Person gerechnet. Leichte Mosel- und Rheinweine eignen sich für Bowlen.

1 Pfd. Garten- oder Walderdbeeren,
120—150 g Zucker,
¼ l Wasser,
3 Flaschen Wein (Mosel- oder Rheinwein oder beide Arten).

Die Gartenerdbeeren werden gewaschen, von Stiel und Kelchblatt befreit. Große Früchte werden zerschnitten. Die Walderdbeeren werden verlesen, schnell gewaschen. Die Früchte müssen auf einem Durchschlag abtropfen. Sie werden in einen Porzellannapf (Suppenterrine) gegeben. Zucker und Wasser werden aufgekocht, wenn notwendig geschäumt, abgekühlt über die Früchte gegossen, eine Flasche Wein wird dazugegeben. Gut zugedeckt bleiben die Früchte kühl (am besten in Wasser mit Eisstücken) stehen. Die übrigen Flaschen Wein werden ebenfalls kaltgestellt und kurz vor dem Gebrauch der Bowle zu den Früchten gegossen. Eine Flasche des Rhein- oder Moselweines kann durch eine Flasche Champagner ersetzt werden, der im letzten Augenblick hinzuzugießen ist. Bei einer leichten Bowle kann eine Flasche Wein durch zwei Flaschen Selterwasser ersetzt werden. Die Früchte müssen wenigstens 2—3 Stunden vor dem Gebrauch mit der Zuckerlösung übergossen werden. Die fertige Bowle ist auf ihren Geschmack zu prüfen, unter Umständen nachzusüßen.

879. Pfirsichbowle (für 8 Personen, 16 Gläser Bowle).

1 Pfd. Pfirsiche,
kochendes Wasser,
120—150 g Zucker,
¼ l Wasser,
3 Flaschen Wein (Mosel- oder Rheinwein oder beide Arten).

Die Pfirsiche werden in einem Durchschlag in kochendes Wasser gehalten. Die Schale wird abgezogen, die Früchte werden halbiert, entsteint, in Scheiben geschnitten. Die weitere Herstellung der Bowle siehe Nr. 878.

880. Ananasbowle (für 8 Personen, 16 Gläser Bowle).

1 Pfd. frische Ananas
oder ¾ Pfd. Büchsenananas,
bei frischer Ananas 150 g Zucker,
bei eingemachter 100 g Zucker,
¼ l Wasser,
3 Flaschen Wein (Mosel- oder Rheinwein oder beide Arten).

Die frische Ananas wird geschält, in gleichmäßige, dünne Scheiben und Stücke geschnitten, im Porzellannapf mit der heißen Zuckerlösung übergossen, nach dem Abkühlen eine Flasche Wein hinzugegeben. Die Büchsenananas wird in Streifen geschnitten, mit der abgekühlten Zuckerlösung übergossen. Der Saft der Büchse wird mit verbraucht. Weitere Herstellung bei beiden Arten nach Nr. 878.

881. Waldmeisterbowle (für 8 Personen, 16 Gläser Bowle).

1—2 Bündel Waldmeister,
1 Flasche Mosel- oder Rheinwein,
150 g Zucker,
¼ l Wasser,
2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein.

Der Waldmeister wird verlesen, Blüten und Stiele werden entfernt; der Waldmeister wird schnell gewaschen, abgetropft, in einer Porzellanterrine mit ½—1 Flasche Wein übergossen, ½ Stunde stehengelassen. Der Waldmeister wird entfernt, die Zuckerlösung abgekühlt hinzu gegossen, die Bowle nach Nr. 878 fertiggemacht.

Anmerkung.

Zur Herstellung aller Bowlen kann ungegorener Traubensaft verwendet werden. Je eine Flasche kann mit einem Viertelliter Wasser verdünnt werden. Die Zuckerlösung ist fortzulassen, da der ungegorene Saft Trauben- und Fruchtzucker enthält. Die Früchte sind zum Ausziehen des Aromas mit ½ Flasche Traubensaft zu übergießen. Die fertige Bowle ist nach Zucker (am besten Zuckerlösung) abzuschmecken.

Eintopfgerichte

mit Angabe von Preis und Kalorienwert

nach Schall.

Januar:

882. Grünkohl mit Rauchfleisch und Kartoffeln.

250 g Rauchfleisch,
1 l Wasser,
3 Pfd. Grünkohl,
kochendes Salzwasser,
3 Pfd. Kartoffeln,
zur Mehlschwitze:
40 g Margarine,
1 Teel. Zwiebelwürfel,
40 g Mehl.

Das vorbereitete Fleisch wird mit kaltem Wasser angesetzt, 10 Minuten gekocht. Der vorbereitete, in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorgekochte Grünkohl wird, nachdem er durch die Fleischmaschine gedreht worden ist, dazugegeben. Nach 1½ stündigem Kochen werden die in dicke Scheiben oder in Würfel geschnittenen Kartoffeln im Kohl gargemacht. Das Gericht wird durch eine unter Verwendung von Zwiebelwürfeln hergestellte Mehlschwitze bündig gemacht; nach Salz abgeschmeckt. Das Fleisch wird, wenn es gar ist, herausgenommen und kann in Würfel geschnitten unter das Gericht gemischt werden. Preis für 4 Personen 0,88 RM., für 1 Person 0,22 RM. Kalorienwert: für 4 Personen 3807, für 1 Person 952 Kalorien.

883. Dicke Erbsen mit Bauchspeck und Kartoffeln.

¾ Pfd. Bauchspeck (geräuchert),
2 l Wasser,
2 Pfd. Erbsen (geschält),
2 l Wasser zum Einweichen,
1 Zwiebel,
1½ Pfd. Kartoffeln,
Salz nach Geschmack.

Die gewaschenen Erbsen werden am Vorabend des Gebrauches eingeweicht. Der Speck wird mit kaltem Wasser angesetzt, 10 Minuten gekocht; die Erbsen die Zwiebel werden hinzugegeben. Nach 1½ stündigem Kochen werden die in Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln in den Erbsen gargemacht. Das Gericht wird

nach Salz abgeschmeckt, der in Würfel geschnittene Bauchspeck daruntergemischt.
Preis für 4 Personen 1,35 RM., für 1 Person 0,34 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 6337, für 1 Person 1584 Kalorien.

Februar:

884. Mischgemüse mit Rindfleisch und Kartoffeln.

¾ Pfd. Rindfleisch ohne Knochen,
50 g Margarine,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
1 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
3 Pfd. verschiedenes Gemüse,
2 Pfd. Kartoffeln,
2 Eßl. Weizenmehl.

Das in Würfel geschnittene Fleisch wird in Fett mit Zwiebelwürfeln leicht angebräunt. Wasser und Salz werden hinzugefügt. Nach ½ Stunde werden die in Scheiben bzw. Streifen geschnittenen Gemüse dazugegeben, nach einer weiteren halben Stunde die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Das Gericht wird durch angerührtes Weizenmehl gedickt, nach Salz abgeschmeckt An Gemüsen sind zu verwenden: Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Wirsing- oder Weißkohl, Kohlrabi. An Stelle von Rindfleisch können Schellfisch, Goldbarsch und andere billige Fische verwendet werden. Soll das Fleisch fortfallen wird das Gemüse in 75—100 g Butter und Margarine 10 Minuten gedünstet. (Weitere Zubereitung siehe oben.) Es sind 1—1½ Pfund Fisch zu rechnen. Behandlung des Fisches nach Nr. 311. Das in Stücke geschnittene Fischfleisch braucht zum Garwerden nur 10 Minuten. Es ist also kurz vor dem Bündigmachen unter das Gemüse mit den Kartoffeln zu mischen. (Verwendung von Resten zu Suppen.)
Preis für 4 Personen 1,30 RM., für 1 Person 0,33 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2526, für 1 Person 631 Kalorien.

März:

885. Hammelfleisch, Weißkohl, Kartoffeln (Irish stew).

Zutaten und Herstellung nach Nr. 208.

Preis für 4 Personen 1,08 RM., für 1 Person 0,27 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2760, für 1 Person 690 Kalorien.

886. Sauerkohl mit Schweinefleisch und Kartoffeln.

250 g fettes Schweinefleisch,
1 l kochendes Wasser,
1 Zwiebel,
1 Eßl. Salz,
2 Pfd. Sauerkohl,
2 Pfd. Kartoffeln,
40 g Schweinefett,
40 g Mehl.

Das vorbereitete Fleisch wird mit Wasser, Salz und Zwiebel ½ Stunde gekocht, der Sauerkohl wird hinzugegeben, nach 20—30 Minuten Kochzeit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Das Gericht wird durch eine Mehlschwitze bündig gemacht, nach Salz abgeschmeckt. Das Fleisch kann in Würfel geschnitten darunter gemischt werden.

Preis für 4 Personen 0,98 RM., für 1 Person 0,25 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2533, für 1 Person 633 Kalorien.

April:

887. Spanisch Fricco.

Zutaten und Herstellung nach Nr. 227.

Preis für 4 Personen 1,46 RM., für 1 Person 0,37 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 3804, für 1 Person 951 Kalorien.

Mai:

888. Schlesisches Himmelreich.

½—¾ Pfd. Rauchfleisch, fleisch,
¾—1 l kaltes Wasser,
¾ Pfd. Backobst,
¾ l Wasser zum Einweichen,
Semmelklöße nach Nr. 422 oder Kartoffelklöße nach Nr. 430,
40 g Margarine oder Fett,
30 g Mehl.

Das gewaschene Backobst wird am Vorabend des Gebrauchs eingeweicht. Das mit kaltem Wasser angesetzte Fleisch wird ½ Stunde gekocht. Das Backobst wird mit dem Einweichwasser hinzugefügt, in 25—30 Minuten fast gargemacht. Kartoffel- oder Semmelklöße werden im Gericht nach einmaligem Aufkochen durch 10—15 Minuten langes Ziehen gargemacht. Die Flüssigkeit wird durch eine Mehlschwitze, durch angerührtes Mehl bündig

gemacht. Das Fleisch kann in Würfel geschnitten unter Obst und Klöße gemischt werden.
Preis für 4 Personen 1,47 RM., für 1 Person 0,37 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 3324, für 1 Person 831 Kalorien.

Juni:

889. Spargelgemüse mit Kalbfleisch und Kartoffeln.

½—¾ Pfd. Kalbfleisch,
1 l kochendes Wasser
1 Eßl. Salz,
2 Pfd. Spargel,
1½—2 Pfd. Kartoffeln,
50 g Margarine,
40 g Mehl
(1 Eigelb zum Abziehen).

Das vorbereitete, in Margarine oder Butter gedünstete Fleisch wird mit Wasser und Salz 20—30 Minuten gekocht. Der vorbereitete in 5—6 cm lange Stücke geschnittene Spargel wird hinzugegeben, nach ½ Stunde Kochzeit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Das Gericht wird durch eine Mehlschwitze bündig gemacht. Es kann mit einem Eigelb abgezogen und das in Würfel geschnittene Fleisch daruntergemischt werden.
Preis für 4 Personen 1,83 RM., für 1 Person 0,46 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2193, für 1 Person 548 Kalorien.

Juli:

890. Leipziger Allerlei mit Kalbszunge und Kartoffeln.

1 Kalbszunge
n. Bel. gepökelt,
1 l Wasser,
[1 Eßl. Salz,]
3 Pfd. Gemüse,
1½ Pfd. Kartoffeln,
50 g Margarine,
30 g Mehl,
gr. Petersilie.

An Gemüse sind zu verbrauchen: Mohrrüben, Erbsen, eventuell Spargel, Kohlrabi, Pilze. Die gebürstete Zunge wird in Wasser mit Salz 30 Minuten gekocht. Die vorbereiteten Gemüse werden hinzugegeben, nach ½ Stunde Kochzeit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Das Gericht wird durch eine Mehlschwitze bündig gemacht, mit gewiegter Petersilie vermischt, mit der in Scheiben geschnittenen Zunge angerichtet.
Preis für 4 Personen 1,42 RM., für 1 Person 0,36 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2321, für 1 Person 580 Kalorien.

August:

891. Grüne Bohnen, Hammelfleisch und Kartoffeln.

¾—1 Pfd. Hammelfleisch,
1 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
2 Pfd. grüne Bohnen,
1 Stiel Pfefferkraut,
1½—2 Pfd. Kartoffeln,
50 g Margarine,
30 g Mehl,
gewiegte Petersilie.

Das vorbereitete Fleisch wird in Wasser mit Salz ½ Stunde gekocht. Die vorbereiteten geschnippelten oder in Stücke gebrochenen Bohnen und Pfefferkraut werden hinzugefügt, nach ½ Stunde Kochzeit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Das durch eine hellgelbe Mehlschwitze bündig gemachte Gericht wird mit gewiegter Petersilie vermischt.

Preis für 4 Personen 1,56 RM., für 1 Person 0,39 RM
Kalorienwert: für 4 Personen 3444, für 1 Person 861 Kalorien.

September:

892. Tomatengemüse mit Fleischklößchen und Kartoffeln.

2 Pfd. Kartoffeln,
Salzwasser zum Kochen,
50 g Speck,
25 g Margarine,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
2 Pfd. Tomaten,
Fleischklößchen, nach Nr. 76,
2 Eßl. angerührtes Mehl,
Salz, Zucker nach Geschmack.

Die vorbereiteten, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser in 20—25 Minuten gargekocht, abgegossen, in eine Schüssel getan. Im ausgetrockneten Topf wird der würflig geschnittene Speck glasig ausgebraten, die Margarine und Zwiebelwürfel werden hinzugegeben, gelblich gedünstet. Die in dicke Scheiben oder in Achtel geschnittenen Tomaten werden ungefähr 10 Minuten gedünstet, ehe die nach Nr. 76 hergestellten Fleischklößchen mit den Tomaten gargemacht werden. Hartgekochte in Scheiben oder Achtel geschnittene Eier können unter das Gemüse gemischt werden. Unter das nach Salz und Zucker abgeschmeckte, durch angerührtes Mehl bündig gemachte Gericht werden die Kartoffel-

scheiben gemischt. Preis für 4 Personen 1,02 RM., für 1 Person 0,26 RM. Kalorienwert: für 4 Personen 2716, für 1 Person 679 Kalorien.

Oktober:

893. Pilzgemüse mit Fleisch und Kartoffeln.

½—¾ Pfd. Kalb- oder Schweinefleisch,
75 g Margarine,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
1 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
2 Pfd. Pilze (Grünlinge, Reizker usw.),
2 Pfd. Kartoffeln,
40 g Weizenmehl in
⅛ l Milch oder
1/16 l Sahne angerührt,
grüne Petersilie.

Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit den Zwiebelwürfeln im Fett gedünstet, mit Wasser und Salz 20—30 Minuten gekocht. Die vorbereiteten Pilze, die in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden hinzugegeben, in ungefähr ½ Stunde gargemacht. Das durch in Milch oder Sahne angerührtes Weizenmehl bündig gemachte Gericht wird nach dem Abschmecken mit grüner Petersilie vermischt.
Preis für 4 Personen 1,60 RM., für 1 Person 0,40 RM. Kalorienwert: für 4 Personen 2566, für 1 Person 641 Kalorien.

November:

894. Altes Geflügel mit Wirsing oder Linsen und Kartoffeln.

1 Fasanhenne oder
2 Tauben oder
2 Rebhühner,
50 g Speck,
75 g Margarine,
1 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
3 Pfd. Wirsing oder
750 g Linsen,
1 l Wasser zum Einweichen,
1½ Pfd. Kartoffeln,
40 g Mehl angerührt.

Das vorbereitete Geflügel wird mit Speckscheiben gebunden, in Margarine gedünstet, in Wasser mit Salz bei Verwendung von Wirsing 1—1½ Stunde gekocht. Die einzeln vom Kopf gelösten Blätter des Kohls werden,

nachdem sie 3—5 Minuten in kochendem Salzwasser vorgekocht werden sind, hinzugegeben, ¾ Stunden gekocht, ehe die in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln im Gericht gargemacht werden. Es wird nach Salz abgeschmeckt, durch angerührtes Mehl bündig gemacht.

Bei Verwendung von Linsen sind diese am Vorabend des Gebrauchs einzuweichen. Sie werden zum Geflügel gegeben, nach dem dieses ½ Stunde gekocht hat. Die Kartoffelscheiben werden hinzugefügt, wenn die Linsen 1½ Stunde gekocht haben.

Das Fleisch des Geflügels kann von den Knochen gelöst, in Stücke geschnitten unter das Gericht gemischt werden. Preis für 4 Personen 1,54 RM., für 1 Person 0,39 RM. Kalorienwert: für 4 Personen 2816, für 1 Person 704 Kalorien.

Dezember:

895. Kohlrüben, Pökelfleisch und Kartoffeln.

Außer den in Nr. 365 angegebenen Zutaten 1½—2Pfd. Kartoffeln, die in dicke Scheiben geschnitten hinzugegeben werden, wenn die Kohlrüben ½—¾ Stunden gekocht haben. Die Fleischmenge kann wenn notwendig auf ¾ Pfund gekürzt werden.

Preis für 4 Personen 1,20 RM., für 1 Person 0,30 RM. Kalorienwert: für 4 Personen 2678, für 1 Person 669 Kalorien.

896. Gänseklein mit Reis und Kartoffeln.

1 Gänseklein,	½ Pfd. Reis,
2 l kochendes Wasser,	1 Pfd. Kartoffeln,
1 Eßl. Salz,	50 g Margarine,
Suppengemüse,	grüne Petersilie.

Das vorbereitete Gänseklein (Nr. 268) wird mit Wasser, Salz und Suppengemüse 1—1½ Stunde gekocht. Der abgequirlte Reis wird hinzugegeben, nach ½—¾ Stunden Kochzeit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. An das nach Salz abgeschmeckte Gericht werden Margarine und Petersilie gegeben.

Preis für 4 Personen 1,28 RM., für 1 Person 0,32 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 2385, für 1 Person 596 Kalorien.

897. Huhn mit Nudeln.

1 Suppenhuhn,
1½—2 l kochendes Wasser,
1 Eßl. Salz,
Suppengemüse,
½ Pfd. Nudeln.

Das vorbereitete Huhn wird in Wasser mit Salz und Suppengemüse 1—1½ Stunde gekocht. Die Nudeln werden hineingeschüttet, in 20—25 Minuten gargemacht.
Preis für 4 Personen 1,85 RM., für 1 Person 0,47 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 1879, für 1 Person 470 Kalorien.

898. Linsen und Backpflaumen.

750 g Linsen,
1½ l Wasser zum Einweichen,
375 g Backpflaumen ohne Steine,
¾ l Wasser zum Einweichen,
75 g Speck,
1 Eßl. Zwiebelwürfel,
50 g Mehl,
wenn nötig Essig,
Salz,
Zucker.

Die vorbereiteten Linsen werden am Vorabend des Gebrauchs eingeweicht, ebenso die Backpflaumen. Nachdem die Linsen im Einweichwasser ¾—1 Stunde gekocht worden sind, werden die Backpflaumen mit dem Einweichwasser dazugegeben. Das gargekochte Gericht wird durch eine gelbliche Mehlschwitze bündig gemacht, wenn notwendig nach Essig, Salz bzw. Zucker abgeschmeckt. Zur Mehlschwitze wird der würflig geschnittene Speck mit den Zwiebelwürfeln gebräunt; die Würfel werden mit einem Schaumlöffel heraus genommen, zum Überstreuen des aufgegebenen Gerichtes verwendet. In dem zurückbleibenden Fett wird das Mehl gelblich geröstet, ehe es mit der Flüssigkeit der Linsen aufgefüllt wird. Zu Backpflaumen und Linsen können Würstchen gegeben werden.
Preis für 4 Personen 1,21 RM., für 1 Person 0,31 RM.
Kalorienwert: für 4 Personen 4299, für 1 Person 1075 Kalorien.

Einfache Küchenzettel

als Beispiel für jeden Monat eine Woche durchgeführt
mit Montag angefangen

Januar

Backobstsuppe
Grünkohl mit Rauchfleisch
Kartoffeln

Mischgemüse
(Pichelsteiner Fleisch)
für Vegetarier ohne Fleisch
Apfelsinensalat

Grießsuppe
Kalbfleisch
mit gelber Soße
Reis oder Kartoffeln

Teltower Rübchen
Gebratene
Schweinekoteletts
oder Deutsche Beefsteaks
Kartoffeln
Frisches Obst

Erbsensuppe
Fisch gebacken
Kartoffelsalat
Kompott aus dem Vorrat

Reissuppe mit Gemüse
Hefeklöße mit Aprikosen-
oder Mussoße
oder Backobst

Gänsebraten
Rotkohl, Kartoffeln
Apfelkompott

Februar

Graupen mit Speck
Roter Rübensalat
Apfelsinen

Aprikosensuppe
Schmorbraten
Kartoffelbrei
saure Gurken

Makkaroni mit Schinken
Gemüsesalat
Obst

Kartoffelsuppe mit Wurst
Birnen und Klöße

Sellerieſuppe
Fisch überbacken
Kartoffeln
Bratäpfel

Rindfleisch
mit Meerrettichsoße
Kartoffeln
Senfgurken

Brühe mit Klößen
Schweinefilet
Rosenkohl
Kartoffeln
Fruchtsalat

März	April
Königsberger Klopse Kartoffeln Gefüllte Äpfel	Mohrrüben Schweinefleisch Apfelringe als Kompott
Kohlrüben mit Pökelfleisch Preißelbeeren	Geschmortes Hammelfleisch Rohe Kartoffelklöße Preißelbeerschnee
Grünkernmehlsuppe Semmel- oder Brot- pudding oder Auflauf mit Fruchtsaft	Erbsensuppe mit Schweinsohren Apfelbettelmann
Gemüsesuppe Gebratene Leber Selleriesalat oder Leberklöße und Sauerkohl Kartoffeln	Brühe mit Reis Kalbsgekröse oder Lungenmus Kartoffeln Kürbis
Knochenbrühe mit Einlauf Falscher Hase (von Fisch) Kartoffeln Roter Rübensalat	Geschmorter Fisch Kartoffeln Rapunzensalat Buttermilchpfannkuchen
Tomatensuppe Spanisch Fricco	Pilzsuppe Saure Eier Kartoffeln
Kalbsbraten Gemüsesalate Kartoffeln Schokoladencreme	Brühe mit Eierstich Huhn mit gelber Soße Kartoffeln oder Reis Kaffeecreme

Mai	Juni
Hammelfleisch und Büchsenbohnen Kartoffeln Fruchtsalat	Spargelgemüse mit Fleischklößchen Kartoffeln
Schlesisches Himmelreich	Gulasch mit Reis oder Makkaroni (salat) Grüner Salat
Haferflockensuppe Spinat, Fleischbrötchen oder Eier Kartoffeln	Spargelsuppe Apfelstrudel
Sauerampfersuppe Nieren und Gehirn, geschmort Essigpflaumen	Spinatsuppe Kalbszungenragout Kartoffeln
Gespickter, gebratener Fisch Mohrrüben und Spargel Kartoffeln	Gekochter Fisch mit Dillsoße Kartoffeln Buchteln mit Vanillesoße
Rindfleischbrühe mit Nudeln Rindfleisch mit Mostrichsoße Rhabarberkompott	Rhabarbersuppe mit Grießwürfeln Gedünstete Mohrrüben (Fleischbrötchen) Kartoffeln
Gebratene Tauben Leipziger Allerlei Kartoffeln Grießflammeri mit Saftsoße	Stangenspargel Schnitzel oder Kotelett Kartoffeln Mondaminflammeri mit Erdbeeren

Juli	August
Gebundene Suppe Neue Kartoffeln Rührei mit Speck Grüner Salat Erdbeeren mit Vanillemilch	Reissuppe Speckeierkuchen Grüner Salat
Mischgemüse Falscher Hase Kartoffeln Kirsch- und Stachelbeerkompott	Geschmortes Kammstück Spinat Kartoffeln Aprikosenspeise
Kohlrabi mit Hammelfleisch Kartoffeln Heidelbeeren mit Milch	Heidelbeersuppe Pilzgemüse Deutsche Beefsteaks Kartoffeln
Gedämpfte Leber Spinat Kartoffeln Kirschen	Grüne Bohnen mit Hammelfleisch oder Matjeshering Grießschnitten mit Johannisbeerkompott
Grüne Erbsensuppe mit Schwemmklößen Grießauflauf mit frischem Kompott	Mohrrüben und Erbsen Schweinefilet Kartoffeln Heidelbeerkompott
Fisch mit Gemüse (Pichelsteiner Fleisch) Rote Grütze, Vanillesoße	Grüne Erbsensuppe Fischfrikassee Kartoffeln
Gebratene Hühner Kartoffelsalat mit Mayonnaise Schlagsahnenreis mit Himbeeren	Kalbsnierenbraten Wachsbohnen mit brauner Butter oder Wachsbohnensalat Pfirsichcreme

September	Oktober
Pilzkoteletts Warmer Kartoffelsalat Geleeäpfel	Graupensuppe Gurkengemüse Würstchen Pflaumenkompott
Birnensuppe mit Semmelklößen Wirsingkohlrollen Kartoffeln	Tomatensuppe Gefüllte Kohlrabi Kartoffeln Frisches Obst
Wachsbohnengemüse Schinken Apfeleierkuchen	Gemüsesuppe (Fleischklößchen) Pflaumenklöße mit Pflaumenkompott
Rindfleisch mit Nudeln Kartoffeln Grießauflauf mit Pflaumen	Sellerriesuppe Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen Kartoffeln Obst
Gekochter Fisch mit Butter und Zwiebeln Apfelreis	Kartoffelsuppe Gebratene Barsche Kartoffeln Grünen und Gurkensalat
Schotensuppe mit Schwemmklößchen Rindfleischragout (Rest vom Donnerstag) Kartoffeln	Geschmortes Rinderherz Kartoffeln Sellerriesalat
Gefüllte Kalbsbrust Blumenkohl Kartoffeln Weingelee	Porreesuppe Gebratene Rebhühner Weinsauerkraut Kartoffeln

November

Erbsenbrei
Sauerkraut
Pökelfleisch

Wellwurst
Rest Sauerkraut
mit Kartoffelbrei
Arme Ritter
Saftsoße

Brühkartoffeln
Apfelmus

Rosenkohl
Röstkartoffeln
Rote Apfelspeise
Vanillesoße

Fischbrötchen
Warmer Kartoffelsalat
mit Speck
Birnenkompott

Braune Suppe
mit Rosenkohl
Apfelnudeln
oder Apfelreis

Fasan mit Rotkraut
Kartoffeln
Apfel mit Vanillesoße

Dezember

Saure Linsen
mit Würstchen
Obst

Rosenkohl
Schweineschnitzel
Kartoffeln
Apfelschnee

Rouladen
Kartoffelbrei
Saurer Gurkensalat

Pilzsuppe
Kartoffelklöße
mit Speck
Sauerkraut

Weißkohlsuppe
Fisch im Küchenwunder
Kartoffeln
Obst

Kartoffelsuppe
Eierkuchen
Mussoße

Hasenrücken
Rotkohl
Kartoffeln
Schokoladenflammeri
Vanillesoße

Vegetarische Mittagessen.

Gemüsebrühe
Blumenkohl, Pilze,
Eierscheiben, Tomaten
mit holländischer
Soße in der Duraxform
überbacken
Schneebälle mit Kompott

Obst
Knäkebrot
Gebackene Sellerieſcheiben
Gemüſeſalate
Röſtkartoffeln

Apfelſinenſalat
mit Nüſſen
Porreeſuppe
Gefüllte Tomaten
(mit Pilzen oder Gemüſen)
mit holländiſcher od. Pilzſoße
Kartoffelſchnitzel

Frühlingsbrötchen
Obſt
Gebackene Schwarzwurzeln
Tomatenſalat
Obſttörtchen

Schwarzbrot
mit Edenbutter
geriebene Äpfel und Nüſſe
Sellerieſuppe
Pilzkoteletts
Kartoffelſalat

Gemüſeſuppe
Hefeklöße oder Buchteln
Kompott

Frühlingsſuppe
Eierkuchen oder Omelette
mit Gemüſefüllung
(Spargel, Spinat, Pilze)
Obſtſalat

Sauerampferſuppe
Gemüſeauflauf
Röſtflocken (Granola)
mit Mandeln, Roſinen
ſüßer Sahne

Geraſpelte, rohe Gemüſe
(Mohrrüben, Peterſilien-
wurzel, Kohlrabi uſw.)
Grünkernbratlinge
Kartoffelſchnitzel
Schokoladencreme
mit Schlagſahne

Abendbrotgerichte.

gefüllte Tomaten
kalte Kräutersoße
Brötchenplatte
Tee

Pikante Platte
(Bismarkheringe, Ölsardinen, Gabelbissen, Heringe mit Mayonnaise, verschiedene saure Gurkenarten)
Aufschnittplatten
Käseschüssel
Teepunsch

Einfacher oder feiner
Kartoffelsalat
Hartgekochte Eier
mit Kapern, Sardellen,
brauner Butter
oder gepökelte, gekochte
Zunge oder
kalter Braten
Käsegebäck
Tee

Spargelsalat
mit Mayonnaise
Gepökelte, gekochte Zunge
Frühlingsschnitten
Süßmost
Kleines Gebäck

Feines Ragout
mit Blätterteig
Belegte Brötchen
Käsegebäck
Teepunsch
Kaffeecreme

Zusammenstellungen für festliche Gelegenheiten.

Brühe in Tassen
Brötchen mit Anchovis
und Sardellenbutter
Gebackene Rot-
oder Seezunge
mit kalter Kräutersoße
Rinderfilet
garniert mit Gemüsen
Ananascreme
Käseschüssel
Kaffee
Bienenstich-Torte

Königinsuppe
Hecht,
Zander
oder Steinbutt mit Butter
Rehrücken, garniert
mit Ananas
und Preißelbeeren
Kompott, Salate
Römischer Punsch
mit Gebäck
Käsegebäck
Kaffee, Pralinestorte

Ochsenschwanzsuppe
Feines Ragout
Karpfen oder Schleie blau
mit Butter, Meerrettig
mit Schlagsahne gefroren
Gebratene Hühner oder
gefüllte Pute, gebraten
Salate, Kompott
Kaffee-Eis mit Gebäck
Käseschüssel
Kaffee, Königskuchen
Makronentorte

Krebssuppe
Feines Gemüse
Stangenspargel
Kaiserschoten
Frische Morcheln
Lachsschinken
Roastbeef, garniert
mit gefüllten Tomaten
Erdbeereis mit Gebäck
Käsegebäck
Kaffee
Gefüllte Baumkuchentorte

Anmerkungen.

Beim Auffüllen oder Ablöschen einer Einbrenne oder Mehlschwitze darf die notwendige Flüssigkeitsmenge, unabhängig davon ob kalt oder heiß, nur ganz allmählich hinzugegossen werden. Die Masse muß dick und vollkommen glatt gerührt sein, ehe wieder Flüssigkeit nachgefüllt werden darf.

Zum Legieren oder Abziehen mit Eigelb wird dieses mit zwei Eßlöffeln Flüssigkeit, Wasser, Brühe, Milch oder Sahne verquirlt. Von der abzuziehenden, kochenden Flüssigkeit werden unter beständigem Quirlen 1—2 Kellen allmählich auf das Eigelb gegossen. Die Eigelbmasse wird unter die übrige kochend heiße, nicht kochende Flüssigkeit gerührt. (Vorsicht!) Die abgezogene Masse darf nicht mehr kochen. Es empfiehlt sich, nur Eigelb zum Abziehen zu verwenden, da die Gerinnungstemperatur von Eiweiß viel tiefer liegt als die von Eigelb. Soll das ganze Ei verbraucht werden, so muß es mit 1 Eßl. kaltem Wasser solange gequirlt werden, bis sich beide Teile gleichmäßig gemischt haben.

Soll Butter geklärt werden, so wird sie an der Herdseite geschmolzen und zum Kochen gebracht, damit das in ihr enthaltene Wasser verdampft (sie darf nicht braun werden). Vom Herd genommen, wird der Schaum abgeschöpft, die Butter vorsichtig vom Bodensatz abgegossen.

Das Dressieren wird bei Geflügel, wie Tauben, Hühnern, Rebhühnern u. a. m. vorgenommen. Dabei werden die Keulen hochgeschoben, um das Austrocknen des Brustfleisches beim Braten einzuschränken, die Flügel werden auf dem Rücken verschränkt. Das mit Speckscheiben belegte Geflügel wird mit einem gebrühten Baumwoll- oder Bindfaden umwickelt. Die hochgeschobenen Keulen können unter Benutzung einer Dressiernadel in dieser Stellung gehalten werden. Die Nadel mit dem Faden wird durch das Fleisch der einen Keule, durch die Bauchhöhle, durch das Fleisch der zweiten Keule gezogen. Derselbe Faden wird gleich zum Festhalten der

Speckscheiben der Flügel benutzt. (Er muß also genügend lang sein.)

Das Spicken von Fleisch kann auf zwei Arten erfolgen, unter Benutzung einer Spicknadel oder unter Zuhilfenahme eines Messers, des Stieles eines Kochlöffels. Bei Benutzung einer Nadel (es sind verschiedene Arten im Handel) ist der feste Speck in Scheiben, dann in dünne Streifen gleichlaufend mit der Naht des Speckes (sonst reißen sie) zu schneiden. Die Streifen werden mit der Faser des Fleisches oder gegen diese in Reihen untereinander oder versetzt durch das Fleisch gezogen, oder der Speck wird in Keile geschnitten. Mit einem spitzen Messer oder dem Stiel eines Holzlöffels werden gegen die Faser Einschnitte, Vertiefungen in das Fleisch gemacht, in die die Speckkeile gesteckt werden (Schmorbraten). Der Einwand, daß bei beiden Arten des Spickens durch die Verletzung des Muskelgewebes dem Fleisch Saft verlorengeht, ist berechtigt. Er kommt der Soße zugute. Soll der Austritt von Saft vermieden werden, so kann das Fleisch auch nur mit Speckscheiben belegt werden.

Um Eigelb hartzukochen (für Mayonnaisen, für Mürbeteig) muß es so aufgeschlagen werden, daß die das Eigelb umgebende Haut nicht zerrissen wird. Nachdem das Eiweiß genügend abgelaufen ist, wird das Eigelb in der halben Eierschale in kochendes Wasser gegeben. Nach acht Minuten Kochzeit ist es fest geronnen. Die Haut wird abgezogen, das Eigelb vor seiner Verwendung durch ein feines Sieb gestrichen.

Um Mehl glatt anzurühren, wird die notwendige Mehlmenge am besten in einen Topf getan, die Flüssigkeit wird von der Mitte aus nach und nach eingerührt, so daß erst eine dicke Masse entsteht, die allmählich zu verdünnen ist. Ist die Masse nicht glatt geworden, so ist sie durch ein Sieb (am besten Spitzsieb) unter Rühren in das bündig zu machende Gericht zu geben.

Sind zwei in ihrer Beschaffenheit verschiedene Massen zu vermischen, so ist, um ein Glattwerden zu er-

reichen, die weichere Masse in die festere einzurühren. (Beispiele: unechte Mayonnaise, Mehlkloß fester als Eierölmasse, bei Aufläufen, Puddings usw. ist die schaumiggerührte Masse weicher als eine ausgequollene, eine zum Kloß abgebackene.)

Um Schokolade im Wasserbad zu erweichen, Teige, Crememassen usw. im Wasserbade abzuschlagen ist, wo kein Wasserbadtopf zur Verfügung steht, ein kleiner Topf in einen größeren mit heißem Wasser zu stellen. Es ist darauf zu achten, daß keine Wasser in die zu erweichende, die abzuschlagende Masse spritzt. Bei Biskuitteigen, bei Crememassen empfiehlt es sich, einen Untersatz in den Topf mit heißem Wasser zu legen, damit die von unten einwirkende Hitze nicht zu stark wird.

Trübe Flüssigkeiten, die geklärt werden sollen, müssen vorher abgeschmeckt werden und kalt sein. Auf 2 l Flüssigkeit werden zum Klären drei rohe Eiweiß, eine gewaschene, zerdrückte Eierschale gerechnet. Bei Verwendung von Gelatine für 2 l 28—36 Blatt. Eiweiß, Eierschale, die vorher eingeweichte, sehr trocken abgetropfte Gelatine werden zur abgeschmeckten Flüssigkeit gegeben. In einem der Menge entsprechenden hohen Topfe wird die Masse auf dem Herde unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum Kochen gebracht (sie steigt im Topf). An der Herdseite bleibt sie zugedeckt ½ Stunde stehen. Auf ein gebrühtes Tuch, über die Beine eines Schemels gebunden, wird erst die Schaumdecke gegeben (sie wirkt mit als Filter). Die Flüssigkeit wird daraufgegossen. Die zuerst in das darunter gestellte Gefäß durchlaufende Flüssigkeit muß, falls sie trübe ist, ein zweites Mal bzw. so oft auf das Tuch zurückgegossen werden, bis sie vollständig klar ist.

Zuckerkochen. Auf 1 Pfund Zucker wird ⅛—¼ l Wasser gerechnet. Durch längeres Kochen verändert der Zucker seine Beschaffenheit, seinen Geschmack. Nach der Dauer des Kochens werden im allgemeinen vier Grade unterschieden.

1. Grad. Der Zucker (Streuzucker oder zerklopfter Hutzucker) wird mit dem Wasser langsam zum Kochen gebracht und geschäumt (geläutert). Er muß sich gelöst haben, ehe die Lösung kocht. Zum 1. Grade gekochter Zucker wird beim Einmachen, beim Klarkochen von Früchten (Äpfeln) gebraucht.

2. Grad. Die Zuckerlösung wird solange gekocht, bis sie als breiter Tropfen vom Löffel fällt. (Anwendung beim Einmachen.)

3. Grad. Die Lösung wird bis zum Fadenziehen gekocht. So stark eingekochte Zuckerlösung wird beim Einkochen nach alter Art, beim Glasieren von Früchten (Apfelsinenscheiben, Nüssen usw. gebraucht.

4. Grad. Der Zucker wird nach der Verdampfung des Wassers gebräunt, karamelisiert. Mit Flüssigkeit gelöscht kommt er für Speisen, für Güsse, als Färbemittel für Suppen und Soßen, ungelöscht für Krokant zur Verwendung.

Zur Herstellung von Mischfett sind geklärte Butter, ausgelassenes Schweine- und Rinderfett in gleichen Mengen zu mischen.

Wird zum Backen von Teigen das Küchenwunder benutzt, so sind diese in ihrer Beschaffenheit etwas fester herzustellen, als wenn sie im Herd gebacken werden würden.

Die in den Handel gebrachten Überdrucktöpfe, wie Umbach, Frico, Rekord, sind, wo sich die Anschaffung ermöglichen läßt, für Gerichte zu empfehlen, die zum Garwerden auf dem Herde eine verhältnismäßig lange Zeit beanspruchen.

Als Auflauf-, als Brat- und Backformen gut bewährt hat sich das Backgeschirr aus Jenaer Duraxglas.

Maße.

Für das Gelingen der Kochvorschriften sind die angegebenen Mengen notwendig. Bei den einfacheren Gerichten können bestimmte Zutaten mit dem Eßlöffel

gemessen werden. Bei Backwerken, bei Speisen usw. sind die Zutaten nach Gewicht in der angegebenen Menge einzukaufen oder selbst abzuwiegen, entweder auf einer Tafelwaage mit Gewichten (Preis ungefähr 24 RM.) oder einer Mikrowaage ohne Gewichte für ungefähr den gleichen Preis. Gut zu bewähren scheinen sich als Ersatz für die teuren Wagen der neuerdings in den Handel gebrachte Meßbecher Luchs im Preise von 1 RM. und das gläserne Küchengewichtsmaß für 2 RM. (F. A. Zergiebel, Hannover, Ricklinger Straße 2.)

1 gestrichener	Eßl.	Fett oder Butter	= 20 g.
1 „	„	Salz	= 10 g.
1 „	„	Mehl	
1 „	„	Grieß	
1 „	„	Kartoffelmehl	
1 „	„	Zucker	
1 „	„	Reis = 15 g.	

1 Lot gebrannter Kaffee wiegt 15—20 g, abhängig von der Größe der Bohnen.

1 Tasse faßt ⅛—⅜ l Flüssigkeit.

8 Eßlöffel = ⅛ l.

Kochgeschirr, Kochgeräte.

Bei einer Neuanschaffung, einer Ergänzung von Kochgeschirr, von Einkochgläsern ist genormten Gegenständen der Vorzug zu geben. Abgesehen von der Zweckmäßigkeit ihrer Form bieten sie den großen Vorteil der Beschaffung von Ersatzteilen. Genormte Gegenstände werden durch das Din-Zeichen (Deutsche Industrie-Normen) und die bestimmte Nummer kenntlich gemacht. Die Normung der Einkochgläser, des Kochgeschirrs aus Aluminium ist abgeschlossen, die des Emaillegeschirrs ist in Angriff genommen worden.

Beim Einkauf von neu in den Handel kommenden Hilfsgeräten (Zwiebelschneider, Büchsenöffner, Butterformer u. a. m.) ist darauf zu achten, ob diese den Sonnenstempel tragen. Er gibt eine Gewähr für die Brauchbarkeit der Geräte.

Aluminiumgeschirr, das möglichst dickwandig sein soll, darf nie trocken erhitzt und muß vor Druck und Stoß geschützt werden. Die sich bei gewöhnlicher Temperatur und bei feuchter Luft auf ihm bildenden Überzüge wirken auf das darunter liegende Metall schützend. Die dunkle Färbung an den Innenwandungen der Töpfe verliert sich, wenn z. B. Obst, Sauerkohl oder andere organische Säuren enthaltende Nahrungsmittel darin gekocht werden. Die sich dabei bildenden Verbindungen sind nicht gesundheitsschädlich. Soda, durch die das Metall stark angegriffen werden soll, ist bei der Reinigung zu vermeiden. Zu verwenden sind Ata und Kernseifenlösung oder käufliche Aluminiumseifen, z. B. Apu. Die sorgfältig gespülten, getrockneten Geräte können von außen mit Rakso abgerieben werden. Durch Kochen in verdünnter Lösung von Alaun

und Weinstein ist ein gutes Ergebnis zu erzielen, ohne daß dabei die Politur der Außenwände angegriffen wird.

Zur Herstellung einer großen Anzahl von Küchengeräten wird Eisen verwendet als Guß- und Schmiedeeisen weniger als Stahl. Guß- und Schmiedeeisen haben die Eigenschaft, sich an feuchter Luft mit einer Rostschicht zu überziehen, Schmiedeeisen in stärkerem Maße als Gußeisen. Trotzdem diese Eisenverbindungen für den menschlichen Organismus unschädlich sind, müssen die Gebrauchsgegenstände von der Rostschicht befreit werden, da durch sie das Metall zerstört wird. Mechanisch wirkende Reinigungsmittel dafür sind Sand und Asche. Zur Verhinderung der Rostbildung werden eiserne Gegenstände 1. mit Ölfarbe oder Lack angestrichen, 2. mit einem Überzug von Metallen versehen, die gegen feuchte Luft widerstandsfähiger als Eisen sind, z. B. Zinn, 3. „inoxydiert". Dabei wird das Eisen in überhitztem Wasserdampf zum Glühen gebracht; 4. durch Emaillieren. Alle gußeisernen Gegenstände sind spröde und schwer, die Wandstärke ist groß, da sich die Formen durch den hohen Kohlenstoffgehalt des Gußeisens nicht dünn herstellen lassen. Fleischmaschinen mit einem Lackanstrich, mit einem Zinnüberzug, eiserne Töpfe, Bratpfannen, von außen lackiert, von innen emailliert, sind aus Gußeisen. Runde und ovale Schmortöpfe mit Deckeln, Kuchenbleche, schwarze Kuchenformen bestehen aus inoxydiertem Guß- bzw. Schmiedeeisen.

Bei Stahl ist die Neigung zur Rostbildung weniger stark als bei Guß- und Schmiedeeisen. Es wird zu Stielpfannen, Pfannenmessern, Spicknadeln, Messerklingen verarbeitet. Gut zu bewähren scheinen sich Emaillit-Stahlgefäße und Nirostaklingen.

Eiserne Gefäße sollten überall da benutzt werden, wo hohe Temperaturen zur Anwendung kommen: zum Braten, zum Schmoren, zum Ausbacken, zum Ausbraten von Fett. Die dafür gebrauchten Töpfe und Pfannen sind in Sodawasser, wenn nötig mit Sand, zu reinigen, heiß zu spülen, zu trocknen, an der Herdseite nachzutrocknen. In bestimmten Zeitabständen sind sie auszukochen. Kuchenbleche und -formen sind nach der Benutzung noch heiß mit

Papier und Salz abzureiben. Hat die Oxydschicht gelitten, so sind sie, besonders bei der Aufbewahrung in feuchten Räumen, einzufetten (Speckschwarte). Pfannenmesser, Messerklingen, Stahlpfannen, sind nach dem Gebrauch mit Papier abzuwischen, abzuwaschen, zu spülen, zu trocknen. Bei Nirostaklingen erübrigt sich jede weitere Behandlung. Stahlklingen, Pfannenmesser, Spicknadeln können mit gesiebter Asche, Schmirgelpulver, Putzstein und angefeuchtetem Korken (bei Flecken Spiritus) oder auf der Messerputzbank behandelt werden (Messerputzmaschine). An Stelle von Schmirgelpulver ist Artifex zu empfehlen. Für Pfannenmesser, für Stahlpfannen kann auch Schmirgelpapier benutzt werden. Bei letzterem ist möglichst nur die Unterseite zu schmirgeln, da eine durch die Behandlung uneben gewordene Oberseite das Backen und Braten in solcher Pfanne erschwert.

Als sehr praktisch hat sich Emaillegeschirr erwiesen. Beim Einkauf ist auf die Schwere der Gegenstände (je schwerer, um so besser), auf die Herstellung (möglichst aus einem Stück) zu achten. Baumann-, Felsen-, Kosmos-, Eschebach-Emaille sind anerkannt gut. Farbiger Emaille ist weißer gegenüber der Vorzug zu geben, da der weiße Überzug durch seine Dicke leichter als der farbige abspringt. Solange der Emailleüberzug unbeschädigt ist, werden Farbe und Geschmack selbst sehr empfindlicher Nahrungsmittel bei ihrer Behandlung in und mit Emaille in keiner Weise verändert. Bei einer Beschädigung des Überzuges durch Druck oder Stoß rostet das darunter liegende Eisen. Emaillegeschirr wird in heißem Sodawasser, wenn nötig mit Sand, gereinigt. Nach längerer, stärkerer Benutzung kann es im Kessel mit Wasser unter Zusatz von Pottasche und Chlorkalk ausgekocht werden. Es muß dann des Chlorgeruches wegen gewässert werden, ehe es abzutrocknen ist.

Für Nahrungsmittel, die zum Garwerden schwache gleichmäßige Hitze gebrauchen (Reis, grobe Mahlerzeugnisse), eignen sich glasierte Tontöpfe, die leicht zu reinigen, aber empfindlich sind. Auch zum Schlagen von Eiweiß sind sie, wo keine Schneekessel zur Verfügung stehen, zu empfehlen.

Geräte aus Weißblech, bei denen der Zinnüberzug gleichmäßig sein soll, dürfen nicht auf eine offene Flamme gestellt werden, da das Zinn schnell abschmilzt. Nach ihrer Benutzung sind sie in Sodawasser zu reinigen, heiß zu spülen, abzutrocknen, an der Herdseite nachzutrocknen. Nach häufigerem Gebrauch ist Weißblech im Topf oder Kessel mit Sodawasser zu erhitzen, 5—10 Minuten zu kochen, heiß mit gesiebter Asche, gesiebtem Sand, Zinnsand, Schachtelhalm zu putzen, heiß zu spülen, zu trocknen. Die Außenseite der Geräte kann mit Magnesia, mit Wiener Kalk nachgeputzt werden. Durch Deckel zu verschließende Formen (Pudding-Kuppelformen, Eiskegel, Eisbüchse) sind unverschlossen trocken aufzubewahren.

Werden Kessel aus Kupfer benutzt, so ist es günstig, wenn diese an ihrer Innenseite stark verzinnt sind. Der leichten Schmelzbarkeit des Zinnes wegen muß der Boden reichlich mit Flüssigkeit bedeckt sein, ehe der Kessel auf den Herd gestellt wird. Werden im unverzinnten Kupferkessel oder in einem Messingkessel Speisen gekocht, die organische Säuren, besonders Essigsäure, enthalten, so dürfen diese in den Metallkesseln nicht abkühlen, sie müssen heiß ausgeschüttet werden. Durch den Hinzutritt der Luft bei der Abkühlung kommt es zur Bildung von Grünspan, der gesundheitschädlich wirken kann. Metallkessel beeinflussen die Farbe von in ihm gekochtem Obst günstig (Gelee, Pasten u. a. m.). Reinigungsmittel für Kupfer und Messing sind: Saure Molken, Essig, Säuretopf (Zitronenreste, Wein- und Bierreste), Kleie, Salz, gesiebter Sand, gesiebte Asche. Der geputzte Kessel ist in Sodawasser zu spülen, zu trocknen. Er kann an seiner Außenseite mit Magnesia, Wiener Kalk, Geolin, Putzseife, Sidol nachgeputzt werden.

Über die Reinigung von Einkochgläsern siehe Nr. 863.

Flaschen sollten sofort nach der Entleerung ausgespült werden. Einen Tag vor der Reinigung werden sie eingeweicht. Mit heißem Sodawasser und dem Flaschenreiniger werden sie gesäubert, erst heiß, dann kalt gespült; zum Auslaufen in eine Wanne gestellt.

Als Holzarten für Holzgeräte wie Löffel, Quirle, Reibekeulen, Nudelhölzer, Bretter eignen sich besonders Buche,

Ahorn und Eiche. Einfache, leicht zu reinigende Formen sind zu bevorzugen. Soda ist als Reinigungsmittel auszuschalten, weil sie das Holz grau macht. Die angefeuchteten Geräte werden mit gesiebtem Sand gescheuert, solange gespült, bis aller Sand entfernt ist, abgetrocknet, an der Luft nachgetrocknet. In zu starker Wärme getrocknete Holzgeräte werfen sich. Fettige Bretter sind am Tage vor dem Scheuern mit einem Brei aus Bolus und Wasser zu bestreichen. Sie werden nach dem Abwaschen wie die anderen Holzgeräte behandelt.


Śląska Biblioteka

Inhaltsverzeichnis.

Die offenen Ziffern weisen auf die Nummern der Kochvorschriften, die eingeklammerten auf Seitenzahlen hin.

A.

Aal blau zu kochen . . . 293
Aal in Dill 294
Aal in Gelee 295
Aalrollen in Aspic . . . 296
Apfel im Schlafrock . . . 727
Allgemeines über Eier . 329
Allgemeines über Fische und Krebse 288
Allgemeines über Fleisch . . . 133, 134, 135
Allgemeines über Gemüse 345
Allgemeines über Obstsuppen 58
Allgemeines über Suppen (S. 9)
Allgemeines über Soßen 89
Altes Geflügel mit Wirsing oder Linsen . 894
Ananasbowle 880
Ananascreme 585
Ananascreme zum Füllen 769
Ananaseis 619
Ananasgelee 563
Anchovisbutter 489
Angaben über das Frischhalten im Weck . . . 863
Anisplätzchen 708
Apfelauflauf I 519
„ II 531
Apfelbettelmann 522
Apfelbrotsuppe 51
Apfelcreme 578
Apfeleierkuchen 545
Apfelgelee 851
Apfelklöße 426
Apfelkompott 448
Apfelkuchen 646
Apfelkuchen mit Backpulver 670
Apfelkuchen mit Mürbeteig 721
Apfelmus 450
Apfelpaste 861
Apfelreis 547
Apfelsinencreme I . . . 568
„ II . . . 569
„ III. . . 583
„ z. Füllen 768
Apfelsineneis 607
Apfelsinenmarmelade I . 859
„ II . 860
Apfelsinenreis 600
Apfelsinensalat 484
Apfelsuppe 59
Apfelstrudel 550
Apfeltorte mit Mürbeteig 722
Apfeltrank 875
Aprikosen einlegen . . . 825
Aprikoseneis 612
Aprikosengelee 562
Aprikosenkompott 446
Aprikosenkuchen . . (S. 334)

Aprikosenspeise 596
Aprikosentorte . . . (S. 334)
Arme Ritter I 543
„ „ II. 544
Artischocken 375
Aspik mit Krebsen . . . 325
Aspik zum Verzieren . . 499
Aufläufe, allgemeines (S. 233)
Auflauf mit Apfelsinen- und Zitronensaft . . . 527
Auflauf von Fruchtmus . 530
Auflauf mit Obst 529
Auflauf mit saurer Sahne 526

B.

Backhähnchen 263
Backobst 454
Backobst mit Fleisch und Klößen 456
Backobst mit Klößen . . 455
Backpulverkuchen 669
Bananencreme 577
Bauerbissen 804
Bauernessen 391
Baumstamm 694
Bechamelsoße 108
Belegte Brötchen I . . . 491
„ „ II . . 492
Bienenstich 639
Bienenstichtorte 640
Bierkaltschale 66
Birnen in Essig und Zucker 832
Birnenkompott 447
Birnen mit Fleisch und Klößen 453
Birnen und Klöße . . . 452
Birnensuppe 64
Biskuitrolle 693
Biskuittorte I 689
„ II 690
„ III 691
Blätterteig I 739
„ II 744
Blätterteighalbmonde . . 741
Blätterteigpasteten . . . 740
Blätterteigpasteten . . . 504
Blätterteigpastete (groß) . 505
Blätterteig, süß 742
Blattsalat 458
Blaubeeren, roh 438
Blaubeerkompott 444
Blumenkohl 361
Blumenkohl, überbacken . 362
Blumenkohlsalat 468
Blumenkohlsuppe 12
Blutwurst 234
Blutwurst mit Semmel . 233
Bohnensalat 469
Bohnen, süß-sauer . . . 406
Brathecht 300
Bratheringe zum Vorrat. 319
Bratkartoffeln 390
Bratwurst 239
Braunbiersuppe 52
Braune Geschlingesuppe . 35
Brauner Pfefferkuchen . 791
Braune polnische Soße . 117
Braune Speckſoße . . . 118
Braunkohl 358
Brombeereis 611
Brötchen 629
Brötchen mit Roggenmehl 630
Brotauflauf mit Schokolade 520
Brotpudding 539
Brotsuppe 50
Brottorte 688
Brühe mit Einlauf . . . 7
Brühe mit Graupen . . 3
Brühkartoffeln 398
Brühe mit Nudeln . . . 6
Brühe mit Reis 4
Brühe mit Tapioka . . . 5
Brühwürstchen 240
Burgundersoße 115
Butterhörnchen 665
Buttermilchspeise 597
Butternockeln 81
Büchsenbohnen 368

C.

Champignons 386
Charlotte mit verschiedener Creme 594

Cremeis, allgemeines (S. 261)
Cremeschnitten 743
Croquettes von Kalbsmilch 194
Cumberlandsoße 131

D.

Dampfnudeln 421
Deutsche Beefsteaks . . . 156
Dicker Pfefferkuchen . . 802
Dillsoße 104
Dreifrucht 857

E.

Eier zu kochen 330
Eier mit Mayonnaise . . 502
Eiergraupe 70
Eierkuchen, einfach . . . 336
Eierkuchen, feiner. . . . 337
Eierstich 86
Einback 634
Eingebrannter Reis . . . 413
Einlauf für klare Brühe 83
Einlauf für trübe Brühe. 84
Einlegen in Flaschen (S. 377)
Einlegen v. Obst in Zucker 821
Einmachen, allgemeines (S. 375)
Eis, allgemeines . . (S. 277)
Eisbeine 225
Eiscreme 592
Eiskaffee I 623
" II 624
Eiskrapfen 809
Elisenlebkuchen 807
Endiviensalat. 460
Entenbraten 275
Entenklein mit Soße . . 276
Entenschwarzsauer . . . 274
Entenweißsauer 277
Erbsenbrei von gelben Erbsen 403
Erbsen mit Bauchspeck und Kartoffeln 883
Erbsensuppe (gelb) . . . 22
Erbsensuppe mit Schweinsohren 23
Erdbeerbowle 878
Erdbeercreme 574
Erdbeereis 609
Erdbeeren, roh 435
Erdbeeren in Zucker . . 823
Erdbeergelee 564
Erdbeerkaltschale mit Wein 67
Erdbeersaft 845
Erdbeersaft mit Weinsteinsäure 844
Erdbeersaft im Weckfilter 847
Erkennungszeichen für junges Geflügel . 255
Erkennungszeichen für junge Hasen . . . 241
Erkennungszeichen für junge Rebhühner . 280

F.

Falleier 334
Falscher Hase 165
Falsche Schildkrötensuppe 39
Falsche Schokoladensuppe 48
Fasan, gebraten 285
Feine Mostrichsoße . . . 132
Feines Würzfleisch (Ragout fin) 179
Filetbeefsteaks 155
Filet auf dem Rost . . . 163
Fische blau zu kochen . . 292
Fischbrötchen 313
Fisch, gedämpft 291
Fisch, grün 297
Fisch in Gelee 317
Fischklößchen 75
Fischklöße 312
Fischkoteletts 314
Fischmayonnaise 316
Fischsalat 315
Fischsuppe 27
Fisch, überbacken 311
Fische vorzubereiten . . 289
Fische zu kochen 290
Fleckchen 69
Fleischbrötchen 164

Fleischklößchen 76
Fleischpudding 166
Fliedermus 451
Frankfurter Kranz . . . 682
Französischer Pfefferkuchen 793
Frikasseesoße 107
Frikassee von Kalb I . . 195
„ „ „ II . . 196
Frischer Lachs, im ganzen gekocht . . 304
Frischer Lachs, in Stücken gekocht . . 305
Fruchteis aus Saft . . . 608
Früchtebrot 672
Früchtesalat, einfach . . 486
Früchtesalat, fein 485
Fruchtsaftsoße 125
Fruchtsoße 124
Fruchteierkuchen I (Omelette aux confitures) 341
Fruchteierkuchen II . . . 342
Fruchtsaft, allgemeines . 839
Frühlingsschnitten . . . 490
Frühstückseierkuchen . . . 340
Fürst-Pückler-Eis 621

G.

Gallert I 223
„ II 224
Gans, gebraten 267
Gänsebrust (Spickgans) . 271
Gänseklein mit Soße . . 268
Gänseklein als Suppe . . 269
Gänseleber, gebraten . . 272
Gänseleberpastete 279
Gänseleberwurst 278
Gänseschwarzsauer . . . 273
Gänseweißsauer 270
Gebackene Reisklößchen . 78
Gebäck. Schinkenscheiben . 222
Gebundene Kalbssuppe . 28
Geflügelbrötchen 287
Geflügel, vorzubereiten . 256
Gefrorenes nach Nesselrode 620
Gefüllte Eier 335
Gefüllte Kugeln 702
Gefüllte Nudeln 71
Gefüllte Rolle 789
Gehirn und Nieren . . . 191
Gehirnsuppe 30
Geleeäpfel 449
Gelees, allgemeines (S. 257)
Gemischter Gemüsesalat . 471
Gemüsesuppe m. Graupen 15
Gemüsesuppe m. Nudeln 14
Gemüsesülze 381
Geräucherte Speckscheiben 221
Gerösteter Reis 415
Gerührte Kuchen, allgemeines 668
Gerührter Hefeblechkuchen 662
Gerührter Hefenapfkuchen 663
Geschälte Pflaumen in Zucker 824
Geschlinge- oder Lungensuppe. 11
Geschwinder Blechkuchen 697
Getreideerzeugnisse . (S. 193)
Getrocknete Bohnen . . 369
Glasieren von Früchten . 781
Glühwein 870
Grahambrot 667
Graubrot 666
Graupen mit Fleisch . . 408
Grießauflauf 515
Grießauflauf mit Obst . 516
Grießflammeri I 552
„ II . . . 553
Grießklößchen 77
Grießpudding 535
Grießsuppe 41
Grießwürfel 87
Grog 869
Grüne Bohnen. 366
Grüne Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln 891
Grüne Bohnen einzusalzen 820
Grüne Heringe zu braten 318
Grünkohl 358
Grünkohl mit Rauchfleisch und Kartoffeln 882
Grundcreme für Torten (S. 350)
Grundteig mit Backpulver 711
Grützwurst 236
Gulasch 150

Gurken einzulegen I. . . 818
" " II. . . 819
Gurken, gefüllt 372
Gurkengemüse 371
Gurkensalat 461
Gurkensoße 91
Gußblechkuchen 643
Guß für Obstkuchen . . 651

H.

Hackbraten 165
Hafergrützsuppe 43
Hafermehlsuppe 44
Hagebuttensuppe 62
Hammelfleisch, gekocht. . 201
Hammelschmorfleisch auf irische Art (Irish-stew) 208
Hammelfleisch mit Reis . 209
Hammelkeule, gebraten I 203
" " II 204
Hammelkeule, geschmort 202
Hammelkoteletts 206
Hammelrücken 205
Hammelwürzfleisch . . . 207
Hasenbraten 243
Hase, geschmort 244
Hasenpastete 510
Hasenpfeffer 245
Hecht, gespickt, gebraten . 298
Hecht mit Makkaroni . . 301
Hecht mit feinem Ragout 299
Hecht mit Sauerkohl . . 302
Hefebrezeln 735
Hefegebäck, allgemeines . 627
Hefeklöße 420
Hefemehlspeise mit Früchten (Savarin) . . 549
Hefeplinsen 339
Hefezopf 633
Heidelbeeren in Flaschen (S. 379)
Heidelbeerkuchen 650
Heidesand 704
Heringe einlegen I . . . 320
" " II . . . 321
Heringe einlegen in Mayonnaise 323
Heringshäckerle 495
Heringskartoffeln 401
Heringsröllchen 322
Heringssalat 482
Heringssoße 97
Herstellung von Gelee . 849
Himbeercreme 575
Himbeeren, roh 436
Himbeereis 610
Himbeermarmelade I . . 854
" II . . 855
Himbeersaft 842
Hirschfleisch 251
Hirse mit Schweinefleisch 409
Holländische Soße I . . 109
" II . . 110
Hopfenkeimchensalat. . . 467
Huhn in Aspik 260
Hühnerbrühe 8
Hühnerfrikassee 259
Huhn, gebraten 262
Huhn zu kochen 257
Huhn mit Nudeln . . . 897
Huhn mit gelber Soße . 258
Hülsenfrüchte, allgemeines 402
Hummer zu kochen . . . 327
Hummermayonnaise . . 328
Hummersoße 113

I.

In Fett gebackene Teige 746
Irish-stew 208
Italienischer Salat . . . 483
Johannisbeercreme . . . 576
Johannisbeergelee . . . 850
Johannisbeerkompott . . 539
Johannisbeeren, roh . . 437
Johannisbeersaft I . . . 840
" II . . . 841
" III . . 846
Johannisbeersaft, gegoren 843

K.

Käsebutter 487
Käsekeks 738
Käseklöße 429

Käsekuchen 644
Käsepumpernickel 497
Käseschüssel 493
Käsestangen 737
Käsetaschen 660
Käsetorte 723
Käsetrüffel 494
Kaffeebuttercreme zum Füllen 772
Kaffeecreme I 570
„ II 571
„ III 572
„ IV 586
Kaffeecreme zum Füllen 767
Kaffee-Eis I 614
„ II 615
Kaffee kochen 864
Kaiserin-Friedrich-Torte . 674
Kakao 867
Kalbfleisch zu kochen . . 168
Kalbfleischklops 169
Kalbsbraten mit Bechamelsoße 174
Kalbsbrust, gefüllt . . . 185
Kalbsbrust, geschmort . . 184
Kalbsfüße, gebacken . . . 200
Kalbsgehirn, gebraten . . 189
Kalbsgekröse 171
Kalbskeule, gebraten . . 172
Kalbskopf 197
Kalbskopf, gebacken . . . 198
Kalbskoteletts 177
Kalbskoteletts, überbacken 178
Kalbsleber, gebraten . . 186
Kalbsleber, geschmort . . 187
Kalbsleberpastete 188
Kalbslungenhaschee . . . 170
Kalbsmilch zu kochen . . 192
Kalbsmilch, paniert, gebraten 193
Kalbsnieren, gebraten . . 190
Kalbsnierenbraten . . . 182
Kalbsrücken 176
Kalbsschnitzel 175
Kalbsschnitten (gehackt) . 180
Kalbszunge, gekocht. . . 199
Kalte Kräutersoße . . . 501
(siehe Tomateneier)
Kaninchen 245a
Kapernsoße 102
Karamelcreme 582
Karamelguß 775
Karpfen mit poln. Soße 303
Karotten und Schoten . 348
Kartoffelauflauf (salzig) . 432
Kartoffelauflauf (süß) . . 513
Kartoffelbällchen, glasiert 394
Kartoffelbällchen von gekochten Kartoffeln 395
Kartoffelbrei 397
Kartoffelgemüse 399
Kartoffelgerichte 388
Kartoffelhörnchen 661
Kartoffelklöße I. 430
„ II 431
Kartoffelklöße (von rohen Kartoffeln) 433
Kartoffelkloßmasse . . . 432
Kartoffeln zu kochen . . 389
Kartoffeln, im ganzen gebraten . 392
Kartoffeln, roh gebacken . 393
Kartoffelklöße (von rohen und gekochten Kartoffeln) 434
Kartoffelpudding 532
Kartoffelpuffer 396
Kartoffelsalat, kalt I . . 476
„ „ II . . 477
Kartoffelsalat, kalt, mit Sellerie und Äpfeln . 479
Kartoffelsalat, kalt, mit Sellerie und Apfelsinen 480
Kartoffelsalat, kalt, mit Sellerie und Ananas . 481
Kartoffelsalat, warm . . 478
Kartoffelsuppe 21
Kastenbrot 628
Kaßler, gebraten 229
Katharinchen 794
Kaviar 498
Kekse 699
Kiebitzeier 355
Kirschen i. Essig u. Zucker I 829
„ „ „ „ „ II 830
Kirschen in Zucker . . . 822
Kirschkompott 442
Kirsch- und Stachelbeerkompott 443

Kirschkuchen 647
Kirschmarmelade 856
Kirschsuppe 60
Klare Gemüsebrühe . . . 2
Klare Rindfleischbrühe . 1
Kleines Hefegebäck . . . 658
Kleine Kuchenstücke . . . 782
Kleine Mürbekuchen . . 714
Kleine Sandkuchen . . . 698
Klöße, allgemeines . (S. 197)
Königinsuppe 31
Königsberger Fleck . . . 161
Königskuchen. 673
Kohlrabi. 353
Kohlrabi ohne Grün . . 354
Kohlrollen 356
Kohlrüben 364
Kohlrüben mit Pökelfleisch 365
Kohlrüben mit Pökelfleisch und Kartoffeln 895
Kohl- oder Krautsalat . . 465
Konfekt 814
Krabbensoße 114
Kräutersoße (kalt) . . . 501
Kräutersuppe 20
Kranzkuchen 655
Krebse zu kochen 324
Krebsbutter 326
Krebssoße 112
Krebssuppe 32
Kuchenrestepudding . . . 542
Kuheuter, gebacken . . . 162
Kümmelsoße 96
Kümmelstangen 736
Kürbis in Essig und Zucker 833
Kürbisbrei 373
Kürbisreis 548
Kürbissuppe 63

L.

Lachsschnitten 306
Leberklößchen 79
Leberwurst 232
Leipziger Allerlei 374
Leipziger Allerlei mit Kalbszunge u. Kartoffeln 890
Liegnitzer Bomben . . . 805
Linsen und Backpflaumen 898
Linsen, sauer 405
Linsensuppe 25
Linzertorte I 730
„ II 731
Löffelbiskuit 705
Löffelerbsen 404
Lotpudding 534
Luccaaugen 784

M.

Madeirasoße 116
Maiskolben 457
Makkaroni 416
Makkaroni mit Schinken . 417
Makkaronipudding mit Schweinefleisch . . 220
Makkaronisuppe 29
Makronen 755
Makronen v. Kokosflocken 757
Makronenhörnchen . . . 759
Makronentörtchen 717
Makronentorte 761
Mandelauflauf I 518
„ II. . . . 523
Mandelbögen 760
Mandelcreme 590
Mandeleis 617
Mandelhäufchen 810
Mandelkuchen 642
Mandelmilch 876
Mandeltorte (hell) . . . 684
Mandeltorte (dunkel) . . 685
Marasquinoreis 599
Markklößchen 80
Marmelade, allgemeines. 853
Maronen, glasiert . . . 376
Martinihörner 659
Marzipan 813
Mayonnaise, kalt (echt) . 126
Mayonnaise, kalt (unecht) 128
Mayonnaise, warm . . . 127
Meerrettichsoße 106
Mehlauflauf 521
Mehlerbsen (Tropfteig) . 85
Mehlklöße 425
Mehlsuppe 40

Milchgelee I 565
„ II 566
Milchgrießbrei 411
Milchhirse 410
Milchkaltschale 65
Milchlimonade 877
Milchreis 414
Milchreissuppe 45
Milchsoße mit Mandelgeschmack . . . 122
Mischgemüse 374
Mischgemüse mit Rindfleisch und Kartoffeln . 884
Möveneier 344
Mohnklöße 605
Mohnstollen 654
Mohrenköpfe 707
Mohrrüben 350
Mondaminflammeri . . . 556
Moppen 797
Morcheln 383
Morchelsoße 101
Mostrich- oder Senfbutter 93
Mostrichsoße 92
Mürber Teig zu Pasteten 507
Mürbeteig I 712
„ II 725
„ III 726
Mürbeteig, verschieden zu verarbeiten 713
Mürbeteig mit Makronenmasse 718
Mürbeteigschiffchen . . . 724

N.

Napfkuchen 652
Neisser Pfefferkuchen . . 795
Nierensuppe mit Reis . . 36
Nudeln 68
Nudelauflauf 514
Nudelpudding 533
Nudeln mit Schinken . . 419
Nudelschmarren 546
Nußcreme 589
„ „ zum Füllen . . 687
Nußeis 618
Nußgebäck 808
Nußhalbmonde 729
Nußmakronen 756
Nußpfefferkuchen 792
Nußpudding 540
Nußschnitten 732
Nußtorte I 686
„ II 687
Nürnberger Lebkuchen . 806
Nüsse einlegen 828

O.

Oberrüben 353
Obst, allgemeines . . (S. 204)
Obstkuchen 645
Obsttorte mit Mürbeteigboden 719
Obsttörtchen (Torteletts) . 720
Ochsenschwanzsuppe . . . 38
Omelette aux confitures I 341
„ „ „ II 342

P.

Paprikafleisch 181
Paprikahuhn 261
Pastete von Hühnern . . 506
Perlzwiebelsoße 94
Petersiliensoße 103
Petersilienwurzelsalat . . 464
Pfannkuchen I 751
„ II 752
Pfeffergurken 836
Pfefferkuchentorte . . . 800
Pfeffernüsse 798
Pfefferlinge 384
Pfirsichbowle 879
Pfirsichcreme I 573
„ II 584
Pfirsichgelee 561
Pfirsiche einlegen 825
Pfirsichkompott 446
Pflaumenkompott . . . 445
Pflaumenkuchen 648
Pflaumen in Essig . . . 831
Pflaumenmus 858
Pflaumenmussoße . . . 122

Pflaumensuppe 61
Pichelsteiner Fleisch I . . 154
„ „ II . 226
Pilze, allgemeines . . . 382
Pilze (gebackener Teig) . 753
Pilzgemüse mit Fleisch und Kartoffeln 893
Pilzsoße v. frischen Pilzen 99
Pilzsoße von getrockneten Pilzen 100
Pilzsuppe 19
Plinsen 338
Plumpudding 541
Plunderteig 664
Pökeln und Räuchern . . 230
Pommes-frites 393
Prakneestorte 692
Preißelbeeren einlegen . 826
Preißelbeeren mit Obst . 827
Puddings, allgemeines (S. 242)
Puffbohnen 407
Pumpernickelspeise . . . 604
Punschcreme 580
Pute, gefüllt, gebraten . 264

D.

Quarckblätterteig 745
Quittengelee 852
Quittenpaste 862

R.

Räderkuchen I 749
„ II 750
Ragout fin 179
Rapunzensalat 459
Rebhuhn, gebraten . . . 281
Rebhühner in Gelee . . 282
Rebhühner mit Wirsing . 283
Rebhühner mit Linsen . 284
Rebhuhnpastete 509
Reh vorzubereiten . . . 246
Rehblatt, geschmort . . . 249
Rehkeule, gebraten . . . 248
Rehragout 250
Rehrücken, gebraten . . . 247
Rehrücken (Gebäck) . . . 675
Reisauflauf 517
Reisauflauf m. Schokolade (S. 237)
Reis als Beigabe zu Fleisch 412
Reis in der Form . . . 82
Reispudding 536
Reizker, gebraten 387
Remouladensoße I . . . 129
„ II . . . 130
Rhabarbergrütze 558
Rhabarberkompott . . . 441
Rinderfilet I 152
„ II 153
Rinderschmorbraten I . . 144
„ II . . 145
Rinderschmorbraten auf französische Art . . 146
Rindfleisch zu kochen . . 137
Rindfleisch u. Brühkartoff. 138
Rindfleisch mit Eiern . . 139
Rindfleisch mit Zwiebeln und Äpfeln 140
Rindfleischhaschee 141
Rindfleischhaschee m. Reis 142
Rindfleisch, roh 157
Rindfleischrouladen I . . 148
„ II . . 149
Rindfleischsalat 143
Rindfleisch in Scheiben . 151
Rinderzunge, gekocht . . 160
Risotto 415
Risotto mit Tomatenbrei 418
Roastbeef 158
Roastbeef auf dem Rost . 163
Römische Pasteten . . . 503
Römischer Punsch . . . 624
Roggenmehlkeks 786
Rollmöpse 322
Rollmöpse in Mayonnaise 323
Rosenkohl 360
Rosenkuchen 656
Rosinensoße 90
Rote Apfelspeise 595
Rote Grütze 557
Roter Rübensalat 473
Rote Rüben 837
Rotkohl (Blaukraut) . . . 357
Rotzunge, gebacken . . . 310

Rühreier 331
Rühreier mit Bückling . 332
Rumdreiecke 803
Rumfordsuppe 26
Rumtopf 838
Rumsteak 159
Russische Creme 591

S.

Sagosuppe mit Milch . . 46
Sahnenschnitzel 183
Salat von weißen Bohnen 472
Salat von sauren Gurken 474
Salat von sauren Gurken und Wurst 475
Sandtorte I 676
„ II. 677
Sandstreifen, gefüllt . . 681
Sardellenbutter 488
Sardellenhäckerle 496
Sardellensoße 98
Sauerampfersuppe . . . 16
Sauerbraten 147
Sauerkohl 359
Sauerkohl mit Schweinefleisch und Kartoffeln . 886
Saure Kartoffeln 400
Savarin 549
Schaumbrezeln 709
Schaumkuchenmasse . . . 790
Schichttorte (Baumkuchen)678
Schichttorte mit Marzipan 679
Schinken, geräuch., gekocht 214
Schinkenklöße 427
Schlagsahneneis mit Früchten 622
Schlagsahnenreis 598
Schlesisches Himmelreich . 456
„ . 888
Schnecken 657
Schneebälle 748
Schnittlauchsoße 103
Schokolade. 866
Schokoladenauflauf I . . 524
„ II . . 525
Schokoladenbiskuit . . . 706
Schokoladenbrotpudding . 538
Schokoladenbuttercreme zum Füllen 770
Schokoladencreme . . . 581
Schokoladencreme z. Füll. I 765
„ „ „ II 766
Schokoladeneis 616
Schokoladenfisch 812
Schokoladenflammeri . . 554
Schokoladenguß I 777
„ II . . . 778
„ III . . . 779
Schokoladenmakronen . . 758
Schokoladenmürbeteig I . 733
„ II. 734
Schokoladenpfefferkuchen 796
Schokoladenreis 603
Schokoladensuppe 47
Schokoladentorte (Sacher) 683
Schotengemüse 349
Schotensuppe 17
Schwärtelbraten 212
Schwarzwurzeln 370
Schweinefilet, gebraten I 215
„ „ II 216
Schweinefilet, geschmort mit Madeira 217
Schweinefleisch zu kochen 210
Schweinekotelett, gebraten 218
Schweinekotelett, geschmort 219
Schweineschmorbraten . . 213
Schweinesülze 223
Schweizer Netzbraten . . 228
Schwemmklöße I 72
„ II . . . 73
Seezunge, gekocht . . . 309
Seezunge, gebacken . . 310
Selleriesalat 470
Semmelauflauf 511
Semmelbröckchen 88
Semmelklöße I 74
„ II 422
Semmelleberwurst . . . 233
Semmelpudding 537
Semmelsuppe 49
Senfgurken 835
Serviettenkloß 424
Setzeier 333
Silberkuchen 671

Soleier 343
Sorbet von Ananas . . 626
Sorbet von Erdbeeren . 625
Spanisch Fricco I . . . 227
" " II . . . 887
Spargel (Stangen) . . . 351
Spargelgemüse 352
Spargelgemüse mit Kalbfleisch u. Kartoffeln 88
Spargelsalat 466
Spargelsuppe 13
Speckklöße 428
Spekulatius 816
Spickgans 271
Spinat 346
Spinatpudding 347
Spinatsalat 463
Spitzkuchen 801
Spritzgebackenes 700
Spritzkuchen 747
Springerle 815
Spritzglasur 780
Stachelbeercreme 579
Stachelbeergrütze 558
Stachelbeerkompott . . . 440
Stachelbeerkuchen 649
Stärkeflammeri 555
Stärkemehlauflauf . . . 512
Steinbutt, gebacken . . . 308
Steinbutt, gekocht . . . 307
Steinpflaster 799
Steinpilze 385
Stollen 653
Streuselkuchen 638
Streuselschnitten 701
Strudel, einfach 550
Strudel, fein 551
Strudel mit Käsefüllung (S. 253)
Sülze 224
Sülzkoteletts 500
Süßmost 848
Sultancreme 591
Suppe von Gänse- oder Entenklein 10
Suppenbrezeln 785
Suppenmakronen 754

T.

Taubenbrühe 9
Tauben, gefüllt, gebraten 266
Tauben mit Reis 265
Tausendjahrkuchen 703
Tee brühen 865
Teepunsch I 871
" II 872
Teig für Blechkuchen . . 637
Teig für Pasteten . . . 508
Teile des Rindes 136
Teile des Kalbes 167
Teltower Rüben 363
Terrassenkuchen 716
Tiroler Knödel 423
Tomaten, gefüllt 379
Tomateneier 501
Tomatengemüse 380
Tomatengemüse mit Fleischklößchen u. Kart. 892
Tomatensalat 462
Tomatensoße 111
Tomatensuppe 18
Tortenböden aus Sandkuchenteig 680
Trüffeln (Konfekt) . . . 811
Tutti-Frutti 588

V.

Vanillebuttercreme zum Füllen 771
Vanillecreme zum Füllen 762
Vanillecreme 587
Vanilleeis 613
Vanillekipfel 728
Vanillesoße 121
Verlorene Eier 334
Verschiedenes (kalte Speisen für die Bewirtung zum Abendbrot (S. 222)
Vorbereitung des Hasen . 242

W.

Wachsbohnen 367
Waffeln I 695
„ II 696
Waldmeisterbowle . . . 881
Warmbrunner Gebäck . . 710
Wassergrießsuppe 42
Wasserfemmeln 632
Weihnachtsgebäck, allgemeines . . . (S. 359)
Weincreme 593
Weingelee 559
Weingelee mit Einlage . 560
Weinreis 601
Weinschaumreis 602
Weinschaumsoße I . . . 119
„ II . . . 120
Weinsuppe, abgezogen oder ohne Eier 55
Weinsuppe mit Reis . . 57
Weinsuppe mit Sago . . 56
Weißbiersuppe 53
Weißbraten 211
Weißbrötchen mit Zucker 631
Weiße Bohnensuppe . . 24
Weißkraut einzulegen . . 817
Weißweinpunsch 873
Weißweinsuppe mit Eiern 54
Wiener Schnitten . . . 715
Wildente, gebraten . . . 286
Wildschweinkeule 252
Wildschweinkopf 254
Wildschweinrücken. . . . 253
Wildsuppe 37
Windbeutel 783
Windsorsuppe 34
Wirsingkohl 355
Wurstmachen 231
Würzfleisch 173
Wurzelsuppe 33

Z.

Zander, gespickt, gebraten 298
Zander, m. feinem Ragout 299
Zervelatwurst 237
Zervelatwurst, mit Rindfleisch 238
Zimtbrezeln 788
Zimtkuchen 787
Zitronenauflauf 528
Zitronencreme 567
Zitronencreme mit Schlagsahne . . . 569
Zitronencreme z. Füllen 763
Zitronen-Rumcreme zum Füllen 764
Zitroneneis 606
Zitronenlimonade, heiß . 868
Zitronenlimonade, kalt . 874
Zitronensoße 105
Zubereitung von Hirschfleisch 251
Zuckerguß I 773
„ II 774
Zuckerguß, verschiedenfarbig . . . 776
Zuckergurken 834
Zuckerkuchen 641
Zungenwurst 235
Zwieback 635
Zwieback mit Guß . . . 636
Zwiebackauflauf 511
Zwiebeln, gefüllt 378
Zwiebeln, glasiert . . . 377
Zwiebelsoße 95

Für
handschriftliche
Nachtragungen.

Einkochrezepte.

Erdbeeren: Obstpflücken, gut waschen, schichtweise einzuckern (auf 1 kg Erdbeeren 2 kg Zucker) und über Nacht stehen lassen. Abseihen die Erdbeeren in die gewaschenen Gläser füllen (Gläser in Topf oder Kessel mit warmem Tuch reinigen - zuerst Einmachringe waschen - und abtrocknen lassen). Das Glas ist 3/4 mit Obst zu füllen. Abseihen einkochen und zwar 1/4 Std. 75°.

Stachelbeeren: Putzen, gut waschen, das Glas locker mit Stachelbeeren füllen, dann einzuckern und, nachdem das Glas gefüllt ist, abermals einzuckern (auf 1-l-Glas 4 gehäufte Löffel Zucker). Abseihen das Glas 3/4 voll mit Leitungswasser füllen. Darauf einkochen 1/4 Std - 20 Min. bei 90°. — Stachelbeeren können auch ohne Zucker eingekocht werden.

Kirschen: Stielen, gut waschen, in Gläser schichten. Vergl. Stachelbeeren Einkochzeit 10 Min. bei 90°.

Johannisbeeren: Putzen, waschen, vergl. Stachelbeeren Einkochzeit 1/4 Std. bei 80°.

Pflaumen: Entkernen, waschen, in Gläser füllen, einzudem. (3 Eßlöffel auf 1-l-Glas) Einkochzeit: ~~40 Min~~ 20 Min. bei 90°.

Kirschen: (Zu prüfen, ob die Kirschen Maden haben (öffnen). Wenn ja, die Kirschen (Nacht in Wasser legen.) F
Kirschen waschen, in Gläser füllen, einzudem. 2/4 mit heißem Wasser füllen
Einkochzeit 20 Min bei 80°-90°.
(bei Süßkirschen: 2½, bei heißen Kirschen 3, bei Sauerkirschen 4 Eßlöffel Zucker auf 1-l.-Glas.)

Äpfel: Schälen und in Scheiben schneiden, in Gläser füllen, einzudem. (3 Eßlöffel auf 1-l-Glas), Wasser darauf füllen und Einkochen: 25 Min. bei 90°.

Birnen: wie gek. Äpfel.

Apfelmus: Kochen und dann einkochen: 10 Min. bei 70°.

Blaubeeren: Einzudem. 1l-Glas 3 Eßl. Zucker) Heißes Wasser darauf füllen. Einkoch-Zeit: ~~Eßl~~ bei 80°.
20 Min.

Abgeschrieben aus der 14. Auflage

Apfelschnee (4 Personen)

500 g. Äpfel zu Bratäpfeln
100 g. Zucker
1 Eiweiß

Die weichen Bratäpfel werden direkt ins Sieb gestrichen. Masse mit dem Zuckersatz mischen und solange schlagen, bis die Masse dickschaumig ist.

Grießschaum (4-6 Personen)

1 l Wasser
10 g. Grieß
1 Stückchen Zitronenschale
100 g. Zucker
Saft 1 Zitrone

Wasser Grieß Zitronenschale werden unter Rühren zum Kochen gebracht. Die Zitronenschale wird entfernt, der Zitronensaft dazugegeben. Die Masse mit dem Schneebesen schlagen bis sie hell und dickschaumig ist (½ - ¾ Std.). Kompott oder Obstsoße als Beigabe.

Orangensoße (an Stelle von Mayonnaise)

125 g Sahnengrieß
2 Vol. Milch
2-3 " Öl
Saft v. ½ Zitrone
Salz, Zucker nach Geschmack

Der durchgedrückte Quark wird mit Milch verrührt. Unter Schlagen mit dem Schneebesen wird das Oel nach & nach dazugegeben. Die Soße mit den angegebenen Gewürzen abgeschmeckt.

Quark auf Vorrat hat.

250 g Quark
25 g Butter schaumig gerührt
1 Messerspitze Paprika
1/2 Teelöffel fein geschnittene Zwiebel
1-2 fein gewiegte Sardellen

Semmel- oder Zwiebackspeise (4-6 Personen)

6 Brötchen oder
8 Zwieback
1/2 l Milch
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
40 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 Eßlöffel Rosinen
10-20 g. Mandeln
Fett z. Ausstreichen der Form

Die in Scheiben geschnittenen Brötchen oder die Zwieback werden mit den gewiegten Rosinen & den in Stifte geschnittenen Mandeln in eine Auflaufform geschichtet. Die mit den Eiern verquirlte Milch wird mit den angegebenen Gewürzen verrührt über die Brötchen oder Zwieback gegossen. Der Auflauf wird 1/2 Std. gebacken, mit Kompott oder Himbeersoße gereicht.

3.80/Rdw 2 390208
200.-

Biblioteka Śląska w Katowicach
Id: 0030000165995
II 555846